

# LE LINGOT DU NORD LABEL ROUGE-IGP

## CHIFFRES CLÉS



**LA 15/98**

depuis **1998**



depuis **2008**

**16 exploitations**

**75 tonnes commercialisées**

**57 hectares**

(source 2021)

**Organisation : producteurs + station tri/conditionnement**

## HISTOIRE



La culture de ce haricot est pratiquée depuis les années 1860 à Merville et ses environs : les haricots étaient arrachés à la main et placés sur des perches de 3 à 5 mètres de haut. Secs, ils étaient battus au fléau ou en bâton. Aujourd'hui, une poignée d'agriculteurs cultivent cette variété locale bien adaptée à la Plaine de la Lys. Comme autrefois, les lingots sont séchés sur les «perroquets\*», puis battus avec des batteuses à poste fixe.

Dans les années 1990, la menace sur les haricots secs français est forte à cause de la concurrence des haricots importés. Face au développement sur le marché de la vente de lingots d'importation, des producteurs et conditionneurs se sont regroupés pour former une association Loi 1901, l'Association Lingot du Nord.

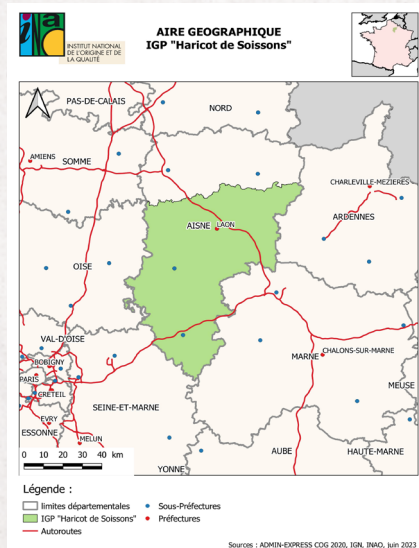
Grâce à l'initiative d'un conditionneur de légumes secs à Merville (Gabriel ASSEMAN) appuyé en cela par le Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG) et Qualimentaire, le Lingot du Nord est à la fois **IGP** et **Label Rouge**. Il confirme ainsi auprès du consommateur son goût différent et l'assurance d'une origine régionale. Le Lingot du Nord ne peut être produit, à l'heure actuelle, que sur 50 communes du Nord et du Pas-de-Calais. La production actuelle couvre 50 hectares.

## GARANTIES

- Cultivé à partir d'une semence spécifique et produit dans le respect des bonnes pratiques de culture
- Séché à l'air libre au champ, sur perroquet, afin de préserver la finesse de la peau et sa texture fondante
- Triage qui permet de garantir un calibre plus homogène, avec moins de défauts
- Seule la récolte de l'année est commercialisée afin de préserver ses qualités (peau fine et texture fondante).
- Traçabilité du champ à l'assiette grâce à un numéro de lot
- Contrôles réalisés par un organisme de contrôle indépendant
- Produit dans une aire géographique délimitée



Séchage sur perroquets



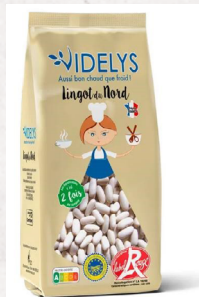
## AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production de l'IGP Lingot du Nord se fait dans la vallée de la Lys, autour de Merville, à cheval sur les départements du Nord et du Pas-de-Calais.

### Spécificités

Cette aire présente des terres argileuses, l'argile joue un rôle de réserve hydrique au cœur de l'été. Le climat de cette région, clément et peu pluvieux en automne, assure une récolte et un séchage sous les meilleurs hospices.

**Contact : André CHARLES, Président de**  
**l'Association Lingot du Nord et producteur**  
**[andre.charles@orange.fr](mailto:andre.charles@orange.fr)**



# LE FLAGEOLET VERT LABEL ROUGE

## CHIFFRES CLÉS



**LA 19/06**  
depuis **2006**

**16 exploitations**  
**22 tonnes commercialisées**  
**31 hectares**  
(source 2021)

**Organisation : producteurs + station tri/conditionnement**

## HISTOIRE



La culture de ce haricot nain sec, appelé en Plaine de la Lys «chevrier vert », a démarré au début des années 1950. Comme pour son ancêtre le Lingot du Nord, les terres argileuses de la Plaine de la Lys étaient bien adaptées à ce flageolet au grain à bout carré. Sa culture a connu une expansion dans les années 1960-1970.

Le flageolet vert est une variété de haricot blanc dont on consomme les grains récoltés avant complète maturité et qui gardent une couleur verte.

Le séchage est réalisé à l'air libre, éventuellement sur la parcelle de culture ou en perroquet. Ce séchage peut être complété si besoin par un séchage ventilé en gousse.



La filière a évolué grâce à la génétique, ce qui a permis d'homogénéiser la maturité et de se soustraire à la contrainte de la protection des perroquets.

Face au développement sur le marché de la vente de flageolets d'importation, des producteurs et conditionneurs se sont regroupés pour former une association Loi 1901, l'Association Lingot du Nord, qui détient également le Lingot du Nord. Suite à l'obtention du Label Rouge et IGP sur le Lingot du Nord, les producteurs se sont mobilisés pour valoriser le Flageolet vert en Label Rouge.

## **ZONE DE PRODUCTION**

Sa zone de production historique dans la vallée de la Lys est conservée, mais s'est étendue à l'Ouest vers Lumbres et à l'Est vers Cambrai.

A l'inverse du Lingot du Nord, il n'est pas protégé par une IGP et peut donc être produit partout en France.

## **GARANTIES**

- Cultivé à partir d'une semence spécifique, adaptée aux conditions climatiques, le flageolet vert est produit dans le respect des bonnes pratiques de culture : il est séché à l'air libre ou ventilé pour conserver une peau tendre et une texture fondante
- Son triage permet de garantir un calibre plus homogène, avec moins de défauts
- Seule la récolte de l'année est commercialisée afin de préserver ses qualités organoleptiques
- Traçabilité du champ à l'assiette
- Contrôles par un organisme certificateur indépendant

**Contact : André CHARLES, Président de  
l'Association Lingot du Nord et producteur  
[andre.charles@orange.fr](mailto:andre.charles@orange.fr)**

## ÉTAPES DE PRODUCTION LINGOT DU NORD ET FLAGEOLET VERT



Culture



Fauchage



Mise en remorque



Mise en perroquet



Battage



Triage



Conditionnement

## PRÉPARATION

Le Lingot du Nord et le Flageolet vert nécessitent un **trempage de 30 minutes**. Après cuisson, la peau fine est imperceptible. Au goût, ils révèlent des notes typiques de châtaigne. Ils présentent moins de peaux détachées et se différencient par un goût plus intense et un goût de châtaigne plus prononcé. Leur texture est fondante et leur peau peu perspective en bouche.

## RECETTE

### Salade de Lingot du Nord aux pommes (association Lingot du Nord)

Pour 4 personnes

*500 g de Lingot du Nord IGP-Label Rouge, 1 pomme coupée en dès, 1 échalote hachée, 1 bouquet garni, persil, vinaigrette, 1/2 verre à liqueur de Calvados*

Démarrer la cuisson dans l'eau froide. Après ébullition, laisser cuire 10 minutes. Égoutter, puis remettre dans un faitout avec 2 litres d'eau froide non salée (saler en fin de cuisson) et le bouquet garni.

Dès ébullition, faire mijoter 1 heure (30 minutes en autocuiseur) et refroidir.

Ajouter la pomme, l'échalote, le persil, la vinaigrette et le Calvados. Mélanger le tout avant de servir.

## LES PARTENAIRES



> **Accompagne** les professionnels de l'alimentation, dans l'obtention et le maintien des SIQO en Hauts-de-France

> **Appuie** le développement des SIQO

> **Sensibilise** les relais pour développer la consommation

Contact : **Benoît BODET**, Chargé de missions signes officiels de qualité

06 99 97 71 43 [bbodet@qualimentaire.fr](mailto:bbodet@qualimentaire.fr)



> Expert dans les domaines de la conservation variétale et des recherches géohistoriques sur le patrimoine agricole, les Espaces Naturels Régionaux et son Centre Régional de Ressources Génétiques **valorisent le patrimoine fruitier, légumier et animal**, grâce à de nombreux partenariats et la mise en œuvre de filières économiques.

Contact : **Richard BOUCHERIE**, Chargé de missions patrimoine légumier régional

06 75 21 43 13 [r.boucherie@enrx.fr](mailto:r.boucherie@enrx.fr)



> Depuis 2022, le Pôle Légumes a investi le champ des haricots secs, par l'**expérimentation** et le **conseil aux producteurs**.

Contact : **Justine CNUdde**, Conseillère poireaux et haricots secs

06 77 69 75 15 [justine.cnudde@npdc.chambagri.fr](mailto:justine.cnudde@npdc.chambagri.fr)