



Le Haricot Tarbais :

une récolte manuelle dans le respect d'un savoir-faire authentique pour un produit résolument moderne

Bien à l'abri dans leur écrin, les grains de Haricots Tarbais sont le fruit du travail de la main de l'homme. Leur culture nécessite un grand soin et un savoir-faire traditionnel qui ont fait leurs preuves depuis de nombreuses années. En effet, afin de retrouver toutes leurs qualités nutritives et gustatives, les agriculteurs doivent respecter les règles drastiques établies par les cahiers de charges Label Rouge et IGP* notamment un ramassage exclusivement manuel.



La cueillette manuelle d'un fleuron de la gastronomie



A la différence des autres haricots, le Tarbais est une plante grimpante qui a besoin d'un tuteur. C'est pourquoi les agriculteurs ont vite pris l'habitude de semer une graine de Haricot Tarbais au pied de chaque grain de maïs.

Un tel mode de culture oblige une cueillette gousse par gousse afin de ne pas meurtrir les grains. Devant le grand nombre de bras que demande la récolte et l'impossible mécanisation, le Haricot Tarbais a bien failli disparaître des étals au milieu du siècle dernier.

Selon les conditions climatiques, le ramassage du sec commence à la fin du mois de septembre et peut s'étaler jusqu'à fin novembre. Compte tenu de la floraison étagée, chaque parcelle est récoltée en un ou plusieurs passages, au fur et à mesure de la maturité des graines pour offrir aux plus fins gourmets leur subtile saveur.

90 % des surfaces sont récoltées par de la main d'œuvre saisonnière spécialement recrutée à cet effet : la filière joue ainsi un rôle économique et social non négligeable sur le territoire local. Plus de la moitié des hariculteurs emploient de la main d'œuvre, ce qui représente environ 500 travailleurs en cumulé tout au long de la période de récolte.

Avec près de 30 000 heures de travail au total, ce sont l'équivalent de 20 temps plein qui sont embauchés annuellement par l'ensemble de la filière.

Une fois ramassées, les gousses sont ensuite stockées chez les producteurs. Ceux-ci se chargent de les égrener avant de les livrer dans un atelier de tri et conditionnement agréé selon les critères précis des cahiers des charges Label Rouge et IGP.

* Label Rouge obtenu en 1997 et Indication Géographique Protégée acquise en 2000.



Document financé avec l'aide de la Communauté Européenne, du
Conseil Régional de Midi-Pyrénées et de l'IRQUALIM

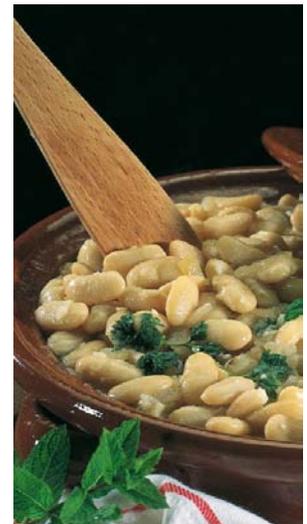
Le Haricot Tarbais aussi exigeant que bon



Délicat, le Haricot Tarbais a besoin d'un climat doux et d'une terre légère pour se développer. Le moment de la récolte est également très important car déterminer la bonne maturité, c'est proposer un grain qui offrira tous ses charmes : finesse de sa peau, fondant de sa chair, couleur homogène et forme régulière.

Cuisiné de mille et une façons, le Haricot Tarbais séduit tant par ses qualités nutritives que par son goût marqué, reconnaissable entre tous. Il peut tout aussi bien être la vedette du plat comme mettre en avant d'autres fleurons de la gastronomie.

Il est souvent apprécié en cuisine pour la saveur raffinée de sa chair et peut ainsi se déguster aussi bien chaud, en garbure ou en velouté, que froid, en salade ou en mousse.



A propos de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais (AIHT)

Fondée en 1996, l'AIHT compte 67 membres dont 65 producteurs engagés dans la démarche Label Rouge et IGP qui cultivent 222 hectares répartis sur 36 cantons. Chaque année, ce sont environ 160 tonnes de Haricot Tarbais secs qui sont récoltées. L'AIHT a été reconnue Organisme de Défense et de Gestion par l'INAO en juillet 2007. Garante des traditions locales et du savoir-faire, elle assure la promotion et la défense du produit ainsi que de toute la filière.

Pour en savoir plus : www.asso-haricot-tarbais.com

Visuels disponibles sur simple demande au Service de Presse

Com.lesfilles - Florence MILLET

Tél. : 05 62 73 54 48 - Mail : f.millet@31eme.com



Document financé avec l'aide de la Communauté Européenne, du Conseil Régional de Midi-Pyrénées et de l'IRQUALIM