

T echnique

Les haricots grains se reconstruisent un avenir

En dehors du flageolet et du haricot vert, bien connus des lecteurs de la revue Unilet-Informations, il existe de nombreux autres types de haricots dont le grain est commercialisé en sec ou demi-sec. Après une période de déshérence, ces productions s'appuient aujourd'hui sur leur forte identité régionale pour rebondir. Coco de Paimpol, mogette de Vendée, lingot du Nord, haricot à cassoulet... représentent ainsi près de 3 500 hectares en France. Toutes ont choisi de se démarquer des produits d'importation par une politique de qualité et de gestion du marché. Reportage.

Photo : Coopérative du Haricot de Soissons

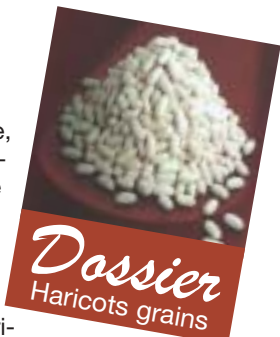
Sources de protéines bon marché au début du 20^{ème} siècle, les haricots secs ont peu à peu déserté les campagnes et les tables françaises. Principales causes de ce déclin : la diversification de l'alimentation mais aussi l'absence de progrès variétal et la concurrence des produits d'importation, en provenance d'Amérique latine notamment. Certaines spécialités régionales, pourtant renommées, ont ainsi failli disparaître, comme le haricot Tarbais ou celui de Soissons. Dans la plupart des cas, les initiatives de relance ont été entreprises par quelques producteurs passionnés, qui ont su profiter du regain d'intérêt des consommateurs pour les « produits du terroir ». Cette

réhabilitation récente ne s'est cependant pas faite sans mal. Le renouveau nécessite en effet un fort dynamisme agricole, une amélioration des techniques culturales, une production de semences rationnelle et une organisation commerciale impliquant éventuellement des signes de qualité. Ces efforts, souvent réalisés avec peu de moyens techniques et financiers, sont aujourd'hui récompensés. Les filières se sont en effet recomposées et la plupart ont obtenu, qui une Appellation d'Origine Contrôlée, qui un Label Rouge, souvent assorti d'une Indication Géographique Protégée. Ces garanties de qualité leur permettent désormais de se différencier des productions étrangères non tracées et de

maintenir des prix rémunérateurs. Elles ont aussi l'avantage de contrôler le marché, en amont comme en aval.

DES PRODUCTIONS CONTRACTUALISÉES

Les cultures de haricot sec sont contractualisées dans leur grande majorité. Les contrats sont signés entre les producteurs et une coopérative, un syndicat ou un conditionneur qui se charge de la commercialisation. Celle-ci se partage généralement entre deux débouchés : les grossistes en légumes secs et la GMS* d'une part, les conserveurs d'autre part. En effet, la survie du haricot sec passe aussi par le produit cuisiné. Cela est particulièrement vrai dans le Sud-



Ouest où la majorité des tonnages est utilisée pour la confection de plats cuisinés traditionnels, comme le cassoulet ou la garbure (haricot de Castelnaudary, Tarbais, Ariégeois). Dans les régions où ces spécialités culinaires n'existent pas, on tente de développer les conserves au naturel car le produit est long à cuire, ce qui n'est pas forcément compatible avec les nouveaux modes de consommation. Le haricot de Soissons propose également un velouté prêt à être réchauffé tandis que la moquette de Vendée offre plusieurs gammes : conserves, grains demi-secs surgelés et produits pasteurisés vendus frais au rayon « traiteur ». Seul le coco de Paimpol joue les exceptions : non contractualisé, il est uniquement commercialisé en demi-sec, dans sa gousse, et vendu au cadran de façon saisonnière.

- Ces productions de haricots recouvrent plusieurs types de grain :
- lingot (allongé) pour le haricot à cassoulet de Castelnaudary, celui de l'Ariège, le lingot du Nord et la moquette de Vendée ;
 - coco (rond) pour le coco de Paimpol et une partie très modeste de la production ariégeoise ;
 - à gros grain réniforme pour le haricot Tarbais et encore plus gros pour celui de Soissons.

Ces deux derniers haricots ont la particularité d'être grimpants. Il s'agit donc des productions les plus « traditionnelles », car même si les tuteurs ont en partie été remplacés par des filets à ramer, cette technique culturelle impose une récolte manuelle. « *Les besoins en main-d'œuvre sont estimés entre 400 et 500 heures par hectare* »,



La récolte est entièrement mécanisée pour un certain nombre de haricots secs. Ici, battage de moquettes intervenant après arrachage, séchage au sol et andainage.

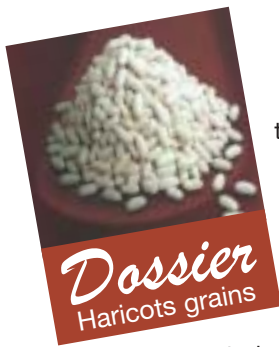
précise Camille Hoche, productrice et présidente de la jeune coopérative du haricot de Soissons. La récolte manuelle concerne aussi le coco de Paimpol, haricot nain mais commercialisé dans sa gousse. Ces productions sont par conséquent régulièrement confrontées à des difficultés de recrutement de main-d'œuvre. Pour les autres haricots nains, la mécanisation de la récolte est, selon les productions, partielle ou totale. « *Après avoir utilisé des moissonneuses adaptées, les récoltes sont maintenant effectuées avec des machines importées du Brésil* », explique Gilles Boyer, du syndicat des producteurs de haricots à cassoulet. Ces différences de récolte expliquent en grande partie les écarts de prix payés aux producteurs (voir le tableau).

UNE FILIÈRE QUI S'ORGANISE

Malgré la diversité des cultures et des débouchés commerciaux, un pas supplémentaire vers la structuration de cette filière a été franchi en 2004 avec la création de l'Union Française des Producteurs de Légumes Secs (UFPLS), qui regroupe les organisa-

Principaux types de haricots grains en France : données économiques 2005

Type de haricot	Bassin de production	Surfaces	Tonnages	Nombre de producteurs	Prix/kg indicatif payé au producteur	Spécificités
Coco de Paimpol	Nord-ouest du département des Côtes d'Armor	1 440 ha	9 500 t en demi-sec	574	Variable selon les années	Haricot nain. Récolte manuelle. Vente en demi-sec exclusivement, au cadran. Période de commercialisation saisonnière, de juillet à octobre, avec un pic du 15 août au 15 septembre.
Moquette de Vendée	Département de la Vendée + sud Loire Atlantique	1 150 ha en sec + 200 ha en demi-sec	2 000 t en sec + 350 t en demi-sec	120 en sec + 12-15 en demi-sec	0,95 €	Haricot nain. Récolte entièrement mécanisée. Organisation et gestion du marché depuis 1995-2000.
Haricot de Castelnaudary	Zone de Castelnaudary (Aude + Haute Garonne)	290 ha	600 t en sec	40	1,20 €	Haricot nain. Récolte entièrement mécanisée. Relance de la production vers 1995. Débouché industrie important (cassoulet).
Haricot Tarbais	Département des Hautes-Pyrénées + cantons limitrophes	170 ha	190 t en sec + 60 t en demi-sec	98	4,60 €	Plante grimpante. Récolte manuelle. Relance de la production dans les années 1980.
Lingot du Nord	Vallée de la Lys (Nord et Pas-de-Calais)	60 ha	175 t en sec	25	1,70 €	Haricot nain. Séchage traditionnel sur des « perroquets » confectionnés à la main. Relance de la production en 1996.
Lingot du pays Ariégeois	Plaine d'Ariège	35 ha	60 t en sec	15 à 20	1,30 €	Historiquement, la production ariégeoise repose sur 2 types de haricots : le lingot (de Mazères), redéveloppé depuis 1996, et le coco (de Pamiers) dont la semence est en cours de reconstitution. Haricots nains. Récolte entièrement mécanisée.
Haricot de Soissons	Département de l'Aisne	8 ha	20 t en sec	40	3,05 €	Plante grimpante. Récolte manuelle. Relance de la production en 2003.
TOTAL		3 353 ha	3 045 t en sec + 9 910 t en demi-sec	930		



tions professionnelles du haricot sec et celles de la lentille. Son principal objectif est d'assurer une représentation nationale à ces productions qui ne bénéficient actuelle-

ment ni du statut de légume, ni de celui de céréale. Plusieurs dossiers ont ainsi été mis en chantier, à commencer par les DPU et la recherche technique. L'amélioration variétale constitue en particulier le talon d'Achille du haricot sec. La plupart des productions reposent en effet sur une seule variété, retrouvée dans les zones de culture traditionnelles, inscrite au catalogue officiel français pour en assurer sa sauvegarde et multipliée par les filières elles-mêmes. La sélection n'existe donc pas et certains problèmes de grasse font peser des menaces sur l'actuelle auto-production de semences. « Par le passé, des travaux de sélection ont été réalisés avec l'INRA et l'UNIP, mais les financements n'existent plus », regrette Serge Vialette, Président de l'UFPLS.

Avec le retrait de certaines substances actives, la protection phytosanitaire fait également partie des besoins techniques communs à tous. La plupart des haricots grains sont assez rustiques et résistent bien aux maladies, mais nécessitent des solutions de désherbage et de lutte contre les insectes tels que la bruche, les pucerons et la punaise verte dans certaines régions. Bien que les usages homologués soient les mêmes



Les cultures de haricots grains sont conduites de façon assez semblable à un flageolet. Rustiques, elles s'accroissent toutefois d'un régime plus extensif.

Photo : CAVAC

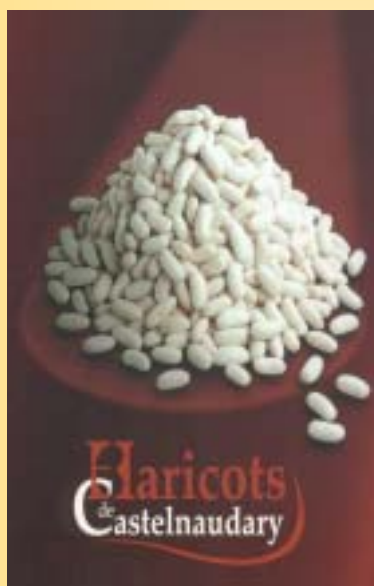
qu'en haricots d'industrie, des expérimentations sont donc à l'étude concernant des techniques alternatives ou complémentaires du désherbage chimique.

La communication est une autre priorité à laquelle s'est attelée l'UFPLS. « Même si les légumes secs ont tous des débouchés spécifiques, explique Serge Vialette, ils ont besoin d'une politique de communication collective pour poursuivre leur développement et être plus présents sur les marchés. Or, il s'avère que tous sont sous signe de qualité, disposent d'une traçabilité exemplaire et présentent des atouts diététiques porteurs. » Ces qualités devraient être développées prochainement auprès des consommateurs par le biais d'un site internet. De quoi, espérons-le, rééquilibrer les statistiques qui montrent qu'environ 80 % de nos besoins en légumes secs sont couverts par les produits d'importation.

Brigitte HOPQUIN, avec l'aide des différentes filières citées dans ce dossier que nous remercions chaleureusement, en particulier : Serge VIALETTE pour l'UFPLS, Camille HOCHÉ et Mireille CHEVALIER pour le Haricot de Soissons, Gabriel ASSEMAN et Amélie HÉNION pour le Lingot du Nord, Jean-Jo HABASQUE pour le Coco de Paimpol, Agnès COMBES et Guy MARION-NEAU pour la Mogette de Vendée, Jean-Marc BÉDOURET et Claire CAZAJOUS pour le Haricot Tarbais, Gilles BOYER et Serge VIALETTE pour le Haricot à cassoulet de Castelnaudary, Jean-Michel LÉOPOLD pour le Haricot Ariégeois.

*GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

LE HARICOT DE CASTELNAUDARY RENOUVE AVEC LE CASSOULET



Photos : Syndicat des producteurs de Haricots à Cassoulet

Malgré sa notoriété, associée à celle du cassoulet, le haricot de Castelnaudary a été détrôné au cours des dernières décennies par les haricots d'importation. Ainsi, il y a environ 10 ans, les conserveries locales de cassoulet n'utilisaient pratiquement plus que du haricot argentin pour confectionner leur plat favori. Suite aux différentes crises alimentaires, l'intérêt des consommateurs pour un produit tracé, d'origine française, a néanmoins permis de relancer une production de cassoulet haut de gamme. Grâce à la concertation des conserveurs de la région et des producteurs, réunis dans un syndicat, la culture a donc repris sur une dizaine d'hectares à la fin des années 1990. Elle s'établit aujourd'hui à près de 300 ha.

- **Grain** : type lingot, blanc et cylindrique.
 - **Plante** : naine. Une variété est essentiellement utilisée : Linex (Vilmorin).
 - **Signes de qualité** : demande de Label Rouge en cours.
 - **Contractualisation** : entre les producteurs et la coopérative « Groupe Coopératif Occitan ».

- **Commercialisation** : 90 % des tonnages sont absorbés par les conserveries locales. Le reste de la production se partage entre les grossistes en légumes secs, les restaurateurs et la vente au détail sur les marchés locaux.

- **Production** : pratiquée par des petites exploitations céréalières. Irrigation impérative.

- **Spécificités de la culture** : Conduite proche de celle d'un flageolet. Maîtrise du désherbage et de l'irrigation indispensable. Maladies et ravageurs peu problématiques. Séchage naturel au champ. Récolte en deux temps à maturité : arrachage - andainage et battage avec des machines importées du Brésil. Tri et calibrage à la machine. Traitement au froid (- 29°C durant plusieurs jours) pour détruire les parasites éventuels (bruche notamment).

- **Promotion** : Fête du cassoulet en août à Castelnaudary, Confrérie du cassoulet de Castelnaudary.

LE LINGOT DU NORD OU LA TRADITION PRÉSERVÉE



La récolte commence par le fauchage.



Les plantes sont ensuite installées sur des perches en bois, appelées « perroquets », de manière à assurer un séchage naturel des grains.

Photos : Association Lingot du Nord

Le lingot du Nord est une culture traditionnelle dont on retrouve la trace dès 1856 sur les terres argileuses de la Plaine de la Lys. En 1909, 4 400 ha étaient cultivés dans le Nord. Au bord de l'abandon au début des années 1990, la production a été relancée en 1996, avec quelques producteurs, sur une trentaine d'hectares. Les surfaces avoisinent aujourd'hui les 60 hectares et le nom « Lingot du Nord » est désormais protégé des utilisations abusives (produits d'importation, de qualité inférieure).

- **Grain** : lingot, blanc et cylindrique.
- **Plante** : naine. Une variété issue de la zone de production a été inscrite au catalogue officiel français et est multipliée par quelques producteurs.
- **Signes de qualité** : Label Rouge obtenu en 1999. Demande d'IGP en cours.
- **Contractualisation** : sur les surfaces et les tonnages (sur la base d'un rendement de 2 t/ha), entre les producteurs et le conditionneur qui se charge de la commercialisation.
- **Commercialisation** : en sec, sous différentes marques.
- **Production** : pratiquée par de petites exploitations familiales (30 ha en moyenne), sur des terres argileuses (18-20 % minimum) et sans irrigation.
- **Spécificités de la culture** : Conduite proche de celle d'un flageolet jusqu'à la récolte. Fauchage à la machine. Séchage traditionnel à l'air libre, sur « perroquets » (= armatures en bois) durant plusieurs semaines. Stockage dans un endroit sec et aéré. Battage juste avant livraison, celle-ci étant planifiée par le conditionneur entre octobre et juin-juillet. Tri et calibrage à la machine puis tri manuel effectué par le producteur. Traitement au froid (- 29°C durant plusieurs jours) pour détruire les parasites éventuels (bruche notamment). Commercialisation de la récolte de l'année uniquement de manière à garantir un produit tendre, ne nécessitant pas de trempage avant cuisson.
- **Promotion** : Foire aux Lingots du Nord chaque 1^{er} dimanche d'octobre à Calonne-sur-la-Lys (62), site internet www.lingotdunord.fr.



Le séchage sur perroquet dure plusieurs semaines.

Dossier
Haricots grains

LE COCO DE PAIMPOL, UN DEMI-SEC À PART ENTIÈRE

Rapporté d'Amérique latine en 1928 par un marin, ce haricot est d'abord cultivé par les femmes de pêcheurs de la région de Paimpol. Il devient une culture légumière à part entière durant la seconde guerre mondiale, qui comble quelque peu les pénuries de pain, et est alors consommé en vert, en demi-sec ou en sec selon les saisons. Son commerce se développe à partir de 1948 sous la forme d'un haricot demi-sec à écosser, présenté dans sa gousse. Cette vente en frais permet de mieux valoriser les qualités gustatives du coco et correspond à l'essor de la culture. Celle-ci représente aujourd'hui l'une des principales productions françaises de haricot grain.

grain.

- **Grain** : type coco, blanc et presque rond, récolté demi-sec (50 % d'humidité) et commercialisé dans sa gousse jaune pâle, marbrée de violet.
- **Plante** : naine. Utilisation de plusieurs variétés inscrites (Kerprim et Goanag) + des variétés fermières multipliées par les producteurs eux-mêmes. La sélection variétale est réalisée par l'Organisation Bretonne de Sélection, union coopérative semencière des OP de légumes frais du nord Bretagne.
- **Signes de qualité** : Premier légume frais à avoir obtenu une AOC en France, en 1998.
- **Commercialisation** : Pas de contractualisation. Vente en frais aux expéditeurs au travers des marchés au cadran du nord Bretagne (enchères dégressives). Débouchés français essentiellement, quelques exportations vers l'Espagne.



Coco avant récolte



Machine de récolte brésilienne.



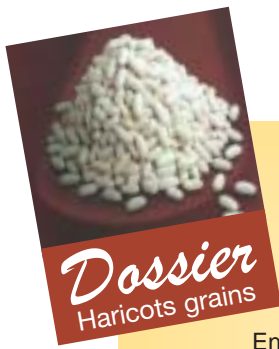
La récolte est entièrement manuelle : les « plumeurs de cocos » arrachent les pieds et prélèvent les gousses dans les parcelles.



90 % de la production est absorbée par les conserveries locales.

- **Production** : pratiquée par des exploitations légumières (chou-fleur, artichaut, pomme de terre) sur la côte, et de polyculture-élevage dans la zone intérieure.
- **Spécificités de la culture** : Pour les cultures précoces, semis sous bâche (100 ha) dès le mois de mars. Conduite classique pour les autres ou sous paillage (50 ha). Récolte manuelle de juillet à novembre, interdite par temps de pluie (mauvaise conservation des haricots), et faisant appel à 3 000 travailleurs saisonniers appelés « plumeurs de coco ». Les pieds sont alors arrachés et « plumés » dans les parcelles. Stockage des gousses au froid humide pour éviter tout dessèchement.
- **Promotion** : assurée par le service marketing Prince de Bretagne (marque du CERAFEL) - site internet www.prince-de-bretagne.com ; la Confrérie du Coco de Paimpol - site internet www.confrerie-cocodepaimpol.com.

Photos : SYNTEC



Dossier Haricots grains

HARICOT DE SOISSONS : LE PLUS GROS DE TOUS

Il s'agit du plus gros haricot cultivé en France. Sa présence dans l'Aisne date de la deuxième moitié du 18^{ème} siècle. Les statistiques du département y font référence de façon incontestable en 1801. A cette époque, le haricot de Soissons est associé à la vigne, et occupe tous les espaces laissés libres dans les vignobles. La zone de production se déplace ensuite vers la vallée de l'Ailette où se développent les cultures maraîchères.

En 2001, face au risque de disparition de ce produit de terroir, une association est créée sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture et des producteurs afin de relancer la culture et engager une démarche de qualité. La production redémarre en 2003 sur 6 ha. Elle atteint 20 tonnes en 2005, sur 7-8 ha.



Le haricot de Soissons est une production de diversification très gourmande en main-d'œuvre. Chaque exploitation en cultive quelques dizaines d'ares.

- **Grain** : réniforme, blanc, de très gros calibre (près de 3 cm de long).
- **Plante** : grimpante, qui peut atteindre 2,5 m de hauteur, très rustique, à floraison échelonnée et indéterminée. Variété « Cahot », inscrite en 2004 au catalogue officiel, appartenant à l'espèce *Phaseolus coccineus* (ou *multiflorus*), aussi appelée haricot d'Espagne. Multiplication de la semence assurée par quelques producteurs.
- **Signes de qualité** : Marque régionale « Saveurs de Picardie ». Réflexion vers un signe de qualité et d'origine. Traçabilité totale de la parcelle au consommateur.
- **Contractualisation** : sur la totalité des surfaces.
- **Commercialisation** : assurée par la coopérative du Haricot de Soissons créée spécifiquement, en sec ou en conserve (bocaux au naturel ou à la graisse d'oie, velouté).

- **Production** : pratiquée par des exploitations très variées (maraîchage, céréales, betteraves, vigne...). Irrigation au goutte-à-goutte sur une partie des surfaces.

- **Spécificités de la culture** : Semis en ligne. Tuteurage sur des échelas de noisetier (méthode traditionnelle) ou sur des filets à ramer. « Sciage » des pieds à leur base en septembre, de manière à stopper la floraison et garantir une bonne maturité des grains avant les gelées. Récolte manuelle des cosses lorsqu'elles sont complètement sèches. Stockage des gousses jusqu'à la date prévue de livraison à la coopérative (entre novembre et mars), de manière à préserver la couleur et la qualité du grain. Ecosage à la main ou sur une égraineuse à maïs adaptée. Tri, conditionnement en cartons et traitement au froid (- 29°C durant plusieurs jours) pour détruire les parasites éventuels (bruche notamment). Reconditionnement en sachets ou vente directe aux GMS, épiceries, restaurateurs, artisans-transformateurs...

- **Promotion** : Fête de la ville de Soissons en septembre avec marché du terroir, Confrérie du haricot de Soissons, animations assurées par les producteurs en magasins (GMS) et sur des salons et foires, site internet www.haricotdesoissions.com.



Autrefois, des échelas de noisetier étaient utilisés comme tuteurs. Aujourd'hui, la plupart des cultures grimpent sur des filets à ramer.

Photos : Coopérative du haricot de Soissons

LE HARICOT TARBAIS, UN GRIMPANT ASSOCIÉ AU MAÏS

Implanté sur la plaine de Tarbes au début du 18^{ème} siècle, ce haricot grimpant a toujours été associé à la culture de maïs qui lui sert de tuteur. Ces « haricots de maïs » représentent ainsi 18 500 ha vers 1880, soit presque le 10^{ème} des terres labourables. La production périclité dans les années 1960 avec l'intensification de la culture de maïs (arrivée de variétés hybrides et du désherbage chimique). Vers 1980, on ne recense plus que quelques hectares, partagés entre plusieurs

centaines d'exploitations, où la semence est auto-produite. La relance de la culture est alors entreprise par une douzaine de producteurs qui créent une coopérative. Les surfaces atteignent aujourd'hui 170 ha et depuis l'obtention du Label Rouge, les volumes produits annuellement n'ont cessé de progresser, passant de 50 tonnes en 1998 à 190 tonnes en 2005.

- **Grain** : blanc, réniforme, de 2 cm de long environ.
- **Plante** : grimpante, qui peut atteindre 2,5 m de hauteur, très rustique, à floraison étagée. Variété Alaric. Obtenteur : Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais. Multiplicateur : Coopérative du Haricot Tarbais.
- **Signes de qualité** : 1^{er} haricot à obtenir un Label Rouge en 1997, puis une IGP en 2000.
- **Contractualisation** : sur la totalité des surfaces.
- **Commercialisation** : assurée essentiellement par la coopérative du haricot Tarbais, en sec, demi-sec (anecdotique) et en conserve (17 % de la production). Les

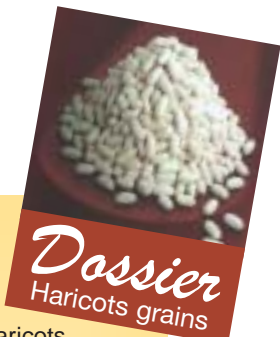
volumes vendus en sec sont largement utilisés par les conserveurs pour la confection de cassoulet, garbure... 5 % sont également exportés vers les Etats-Unis, le Canada, le Japon...

- **Production** : par des exploitations de polyculture-élevage. Activité de diversification pour la plupart d'entre elles.
- **Spécificités de la culture** : Semis en ligne. Le tuteurage sur maïs reste dominant (53 % des surfaces en 2005) par rapport à la technique plus « moderne » utilisant des filets à ramer. Travail du sol entre les rangs. Irrigation à cadence régulière dès la 1^{ère} floraison. Récolte manuelle des cosses lorsque « le grain sonne dans la gousse ». Séchage des gousses, égrenage et tri des grains. Choc thermique (- 35°C pendant 48 heures) contre la bruche.
- **Promotion** : Fête du terroir à Tarbes en septembre, Confrérie du haricot Tarbais, salons et foires en partenariat avec IRQUALIM (institut de la qualité de Midi-Pyrénées), site internet www.haricottarbais.com.



Gousse à maturité

Photos : Coopérative du Haricot Tarbais



LA MOGETTE DE VENDÉE JOUE SUR TOUS LES TABLEAUX



Les rangs de mogette sont espacés de 75 cm. Deux binages sont généralement pratiqués.

La mogette est cultivée en Vendée depuis le 16^{ème} siècle et représente aujourd'hui l'un des principaux haricots grains cultivés en France, par ses surfaces comme ses tonnages. Elle dispose de 3 débouchés : la vente en sec, le demi-sec surgelé et la transformation assurée par de nombreux conserveurs locaux.

Face à la concurrence des haricots d'importation et à la multitude d'intervenants opérant sur la Vendée, il s'est avéré nécessaire de regrouper les producteurs afin de mieux organiser le marché. Ce recentrage s'est opéré à la fin des années 1990 autour de la CAVAC, dont l'activité de production de haricots secs est ancienne. Une interprofession a également été créée en 1997 dans le but d'engager une démarche de qualité et de développer des actions de promotion.

- **Grain** : blanc et long, de type lingot. Trois variétés sont actuellement utilisées : Linex (Vilmorin) pour le sec, Michelet longue cosse et Mika (Orkad) pour le demi-sec.

- **Plante** : naine.

- **Signes de qualité** : Label Rouge, IGP et Certificat de Conformité Produit obtenus en 2006 et couvrant l'ensemble des produits commercialisés.

- **Contractualisation** : sur la majorité des surfaces, orchestrée par deux coopératives : la CAVAC qui rassemble l'essentiel de la production en sec + 2/3 du demi-sec, et Val Nantais pour 1/3 du demi-sec.

- **Commercialisation** : l'industrie utilise près des 3/4 des volumes produits en sec pour la confection de conserves haut de gamme (bocaux de mogettes au naturel), de plats préparés (cassoulet...) et plus récemment de produits pasteurisés (vente en barquettes) commercialisés au rayon frais. Le reste est vendu sous la marque « Grain de Vitalité » propre à la CAVAC, ou à des grossistes qui font de la revente aux industriels ou conditionnent à leur nom ou sous la marque « Légumes secs de France ». Les productions en demi-sec sont quant à elles surgelées (marque SMIA Montifaud Picard).

- **Production** : localisée en zone de bocage et pratiquée par des exploitations d'élevage pour l'essentiel.

- **Spécificités de la culture** : Semis à 75 cm d'écartement. Deux binages généralement pratiqués. Irrigation sur 50 % des surfaces environ. Protection sanitaire comparable à celle des haricots d'industrie, si ce n'est que les mogettes sont plus résistantes aux maladies, mais plus visitées par les insectes (bruche, punaise verte). Récolte en 3 temps pour le sec : arrachage, séchage au sol puis andainage, et passage de la moissonneuse (machines importées des Etats-Unis et du Brésil). Tri et passage en chambre de fumigation (au gaz PH3) pour détruire les parasites éventuels (bruche notamment). Tri et conditionnement.

- **Promotion** : Confrérie de la Mogette de Vendée, site internet www.graindevitalite.fr.



Gousses à maturité

Photos : CAVAC



Culture sur filet à ramer



La culture sur maïs reste majoritaire avec 53% des surfaces en 2005



Après arrachage, les mogettes sèchent au sol. Elles seront ensuite andainées et battues à la machine.

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée
IGP = Indication d'Origine Protégée