



Productions Locales



LINGOTS DU NORD

Seuls peuvent bénéficier de l'appellation «**Lingot du Nord**» les haricots blancs de la variété lingot cultivés dans la **Vallée de la Lys**, sur des terres argileuses (> 20 % d'argile (tolérance à 18 %)), puis **séchés en perroquets, battus et commercialisés l'année de la récolte**.

Les origines

La culture du Lingot du Nord est une culture traditionnelle de la Région puisque sa présence y est mentionnée dès 1856. Il s'agissait de la principale variété de haricots cultivée dans la vallée de La Lys dont les caractéristiques agro-climatiques sont à l'origine de la qualité des Lingots du Nord. La richesse du sol en argile agit quant à elle sur la qualité gustative du lingot et sur sa bonne tenue à la cuisson. Au siècle dernier, les paysans de la plaine de la Lys en cultivaient 4 400 hectares. Aujourd'hui la production annuelle est estimée à une centaine d'hectares, toujours répartis dans cette fameuse plaine de la Lys.

Les caractéristiques

Le Lingot du Nord IGP et Label Rouge est un haricot sec d'environ 16mm de long, de couleur blanche à blanc cassé, à la peau fine et tendre lui conférant une texture fondante en bouche, non farineuse, et ne nécessitant pas de trempage avant cuisson.

La production

Semé en surface aux environs du 20 mai, il est récolté à la main 4 mois plus tard. Il est ensuite séché sur les traditionnels « perroquets » pendant plusieurs semaines (perches plantées dans le sol). Puis, les haricots sont stockés sur de vieux chariots parfois durant tout l'hiver dans l'attente du battage qui n'interviendra qu'à la veille de la commercialisation : le lingot protégé dans sa gousse conserve ainsi toutes ses qualités organoleptiques. Le battage est effectué à l'aide d'anciennes batteuses (les « bogueuses ») qui fournissent toujours un excellent travail, détachant le grain de la gousse sans l'abîmer ni le casser. Après un triage à la main, les haricots sont enfin conditionnés dans des filets de 250 ou 500 g ou en sac de jute de 10, 25 ou 50 kg.

Après tri et calibrage, le Lingot du Nord est conditionné pour commercialisation avec un numéro de lot, permettant de retrouver la parcelle de production du Lingot du Nord, la parcelle de production de la semence, et la date de conditionnement du produit.

La cinquantaine de producteurs réunis en association veille à ce que la culture du Lingot du Nord soit respectueuse de l'environnement et du rythme des saisons.

Les bénéfices apportés par les signes de qualité

Le Label Rouge et l'IGP permettent de préserver une culture familiale avec une protection raisonnée, et de garantir que les haricots sont toujours séchés à l'air libre, en « perroquet » en moyenne 3 semaines. Cette méthode traditionnelle et la conservation en gousse jusqu'au battage garantissent une qualité exceptionnelle du produit. Enfin, le triage à la main assure une présentation homogène, avec très peu de défauts et un calibre homogène.



Seule la récolte de l'année est commercialisée sous Label Rouge afin de préserver ses qualités (peau fine et texture fondante, permettant de limiter le temps de trempage avant cuisson)

Pour plus d'informations :

- <https://www.inao.gouv.fr/produit/12987>

- <https://www.qualimentaire.fr/signes-qualite-siqo/labels/label-rouge/lingots-nord/>

- <https://www.leshautsdelices.fr/produits/le-lingot-du-nord/>

Productions Locales

CRESSON DE FONTAINE

Le **cresson de fontaine** tient son appellation à son mode de culture dans des **bassins alimentés en eau de source**, lui conférant ses caractéristiques organoleptiques.

Les origines

Le cresson de fontaine est ramassé depuis longtemps, reconnu pour ses vertus culinaires et médicinales. Les Romains en mangeaient de grandes quantités, notamment parce qu'ils croyaient que cette plante pouvait prévenir la calvitie et qu'elle stimulait l'activité de l'esprit. Les Grecs affirmaient que le cresson pouvait « redonner raison aux esprits dérangés » et atténuer les effets de l'ivresse.

Cueilli à l'état sauvage, il n'a été cultivé en France qu'au début du XIXe siècle, sous l'impulsion du directeur des Hôpitaux de la Grande Armée. Les premières plantations furent ainsi installées dans la région de Senlis et de Chantilly, dans l'Oise. En région, le cresson pousse essentiellement au niveau de la plaine de la Lys. L'eau y jaillit naturellement des puits artésiens, système hydrologique tout à fait typique de la région permettant aux cressiculteurs d'avoir une eau de grande qualité.

Les caractéristiques

Le cresson de fontaine est une **plante semi-aquatique** dont le goût piquant rappelle un peu celui du radis blanc. Si cette plante existe à la fois en culture et à l'état sauvage, il est fortement déconseillé de manger du cresson sauvage cru, celui-ci pouvant abriter la douve du foie, dangereux ver parasite à l'origine d'une grave maladie du foie : la distomatose. Le cresson cultivé quant à lui en est exempt, et les contrôles y sont très stricts pour garantir sa qualité sanitaire.

Les cultures sont implantées dans le fond plat des vallées, et participent à l'embellissement et à la préservation des paysages.

La production

La culture du cresson de fontaine réclame un savoir-faire et des installations spécifiques. Elle est très réglementée, garantissant la grande qualité des bottes commercialisées.

Le cresson régional pousse essentiellement dans de larges bassins creusés en terre, remplis d'eau de source pure riche en oligo-éléments. Les semis se déroulent l'été, sur un sol sec. Les fosses sont asséchées, nettoyées, arasées et désinfectées au préalable.

Une fois que les plants mesurent quelques centimètres, la fosse est de nouveau irriguée en eau.

La première récolte intervient 6 semaines après les semis environ (dès septembre), puis toutes les 4 semaines jusqu'au mois de mai. Une vingtaine de coupes sont alors possibles !

La cueillette est effectuée manuellement. L'hiver, les fosses sont recouvertes d'un voile pour que l'eau maintienne une température optimale (entre 8 et 13°C) et pour préserver les plants du gel.

Le cresson est toujours commercialisé en botte. Celle-ci permet la traçabilité du produit, du lieu de culture à l'étal. Le lien recense en effet : le nom et l'adresse du cressiculteur, ainsi que le numéro d'identification de la cressonnière.

La production régionale de cresson représente 10% de la production nationale, soit 800 tonnes de cresson, ce qui fait plus de 2,5 millions de bottes ! On dénombre ainsi plus de 700 bassins de production répartis entre Lillers, Aire-sur-la-Lys, Théroutte ou encore Tilques.



L'eau joue un rôle essentiel dans la croissance du cresson. Elle lui apporte tous les éléments minéraux dont il est si riche : fer, calcium, phosphore, soufre, iode et les vitamines A, B, C, PP... C'est un tonique et un dépuratif, les anciens lui prêtaient même des vertus aphrodisiaques!

Pour plus d'informations :

- <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/salades/cresson>

- <https://www.leshautsdelices.fr/produits/le-cresson/>

approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
NORD-PAS DE CALAIS