

HARICOT
TARBAIS

• TRADITION •



DOSSIER DE PRESSE

L'Association Interprofessionnelle
du Haricot Tarbais :
entre savoir-faire d'exception
& modernité

Service de Presse
Florence MILLET
06 62 01 77 61
florence@millet-rp.fr

JUILLET 2020



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

SOMMAIRE

Intro.....	p.3
Le Haricot Tarbais, l'allié <i>healthy</i>	p.4
1 Le Haricot Tarbais, une légumineuse aux nombreux bienfaits nutritionnels.....	p.4
2 Le Haricot Tarbais, l'atout forme.....	p.5
Le Haricot Tarbais : une graine d'exception.....	p.7
1 Les signes de qualité du Haricot Tarbais.....	p.7
2 Un terroir propice.....	p.8
3 Un savoir-faire spécifique.....	p.8
Le Haricot Tarbais : un produit résolument moderne.....	p.10
1 Un partenaire culinaire hors pair qui se décline selon toutes les envies.....	p.10
2 Le Cassoulet, un inconditionnel de la gastronomie du Sud-Ouest qui réserve bien des surprises !	p.11
3 Des recettes à inventer tout au long de l'année.....	p.12
4 Une web-TV entièrement dédiée à la précieuse graine.....	p.14
Fiche d'identité.....	p.15
Toute une histoire retranscrite dans un livre.....	p.16

Aux pieds des Pyrénées, face au Pic du Midi, le terroir de Bigorre préserve en son écrin un joyau culinaire : le Haricot Tarbais. Ce haricot d'exception, cultivé selon le mode de production traditionnel, est connu et reconnu pour ses qualités gustatives et ses vertus nutritionnelles. Or, il aurait sans doute disparu sans la volonté et le travail d'une douzaine d'agriculteurs qui ont fait le pari de réintroduire cette culture dans les années 1980.

Afin de défendre leur savoir-faire, la qualité de leur produit et leur filière, ils décident en 1996 de créer l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais (AIHT) pour assurer la promotion et la défense du produit ainsi que de toute la filière. Sa vocation consiste également à porter, gérer et faire respecter par les adhérents les critères des cahiers des charges Label Rouge et Indication Géographique Protégée (IGP).

Aujourd'hui, **l'AIHT compte 60 producteurs engagés dans la démarche Label Rouge et IGP qui cultivent 140 hectares répartis sur 36 cantons. Chaque année, ce sont entre 150 et 200 tonnes de Haricot Tarbais qui sont récoltées.** Les autres membres sont des opérateurs de tri et de conditionnement dont l'atelier a été habilité par l'organisme certificateur Qualisud et qui s'engagent également à respecter les cahiers des charges Label Rouge et IGP.

L'AIHT a été reconnue Organisme de Défense et de Gestion par l'INAO en juillet 2007. Afin de préserver et mettre en valeur le terroir, les traditions locales et le savoir-faire dont elle est le garant, elle assure :

- la mise à jour de la liste des opérateurs qu'elle transmet périodiquement à l'organisme de contrôle et à l'INAO ;
- les actions de valorisation et de protection du nom, du produit et du terroir ainsi que la connaissance statistique du secteur ;
- la mise en œuvre des décisions du comité national qui la concernent ;
- la bonne application du plan de contrôle prévu par Qualisud tout en étant un des interlocuteurs privilégiés de l'INAO, des pouvoirs publics et de Qualisud, (relations juridiques, financières, qualité) ;
- les actions nécessaires au développement de la filière Haricot Tarbais sur les aspects amont et aval (appui technique, promotion...).

L'ensemble des missions de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais est régulièrement contrôlé par Qualisud.

Le Haricot Tarbais, l'allié *healthy*



Issu d'un savoir-faire authentique, le Haricot Tarbais possède des qualités gustatives hors-pair !

En effet, à la fois riche en fer, fibres, vitamines et protéines, et pauvre en lipides, le Haricot Tarbais est une super légumineuse concentrée en nutriments et vitamines, certifiée IGP et Label Rouge.

Le Haricot Tarbais, à la peau fine et nacrée, et au fondant inégalé, se déguste de 1001 manières. Nous avons sélectionné les meilleures recettes équilibrées pour un été tout en légèreté !

Le Haricot Tarbais, une légumineuse aux nombreux bienfaits nutritionnels

Connaissez-vous les *superfoods* ? Ces aliments *healthy* plébiscités pour leurs vertus nutritionnelles comme la spiruline, les baies de Goji, ou encore le Haricot Tarbais ! Symbole de la gastronomie du Sud-Ouest, le Haricot Tarbais possède d'intéressantes caractéristiques organoleptiques. Appartenant à la famille des légumineuses, l'OMS recommande d'en consommer plusieurs fois par semaine pour garantir un bon équilibre alimentaire.

Le Haricot Tarbais possède plus d'un atout nutritionnel :

- **20,7%* des apports quotidiens de référence en fer**, minéral nécessaire à la fabrication de l'hémoglobine (protéine présente dans les globules rouges qui permet de transporter l'oxygène dans l'organisme) ;
- **13,5%* des apports quotidiens de référence en magnésium**, l'un des minéraux corporels les plus abondants. 50% du magnésium présent dans notre corps est stocké dans nos os et le reste se trouve dans les muscles, les tissus mous et les fluides corporels. Pour maintenir notre équilibre en magnésium, nous devrions en consommer environ 350 mg par jour. Des besoins qui augmentent en fonction de l'âge et de l'activité physique mais aussi en période de grossesse ;
- **10%* des apports quotidiens de référence en vitamine B9**, qui a un rôle important dans la formation des globules rouges, le fonctionnement du système nerveux et du système immunitaire, et le renouvellement de toutes nos cellules.

Sans gluten et pauvre en lipide (seulement 2 % de matière grasse), ce légume possède une valeur énergétique très faible : 107 Kcal pour 100 g de Haricots Tarbais réhydratés. Il se révèle ainsi l'allié de celles et ceux qui font attention à leur ligne et à leur équilibre alimentaire. Particulièrement bon pour le transit, le Haricot Tarbais aide à renforcer le système immunitaire, et est une source énergétique riche en vitamines qui aide aussi à lutter contre la fatigue.

*Source : Analyse Centre technique Agroalimentaire CTCPA sur échantillon Haricots Tarbais cuits.

Le Haricot Tarbais, l'atout forme

« Nous faisons de plus en plus attention à ce que contiennent nos assiettes. Le bénéfice des légumineuses telles que le Haricot Tarbais est double : sur le plan nutritionnel, elles contribuent à notre équilibre alimentaire, en couvrant une partie des besoins en protéines et sont riches en fibres ; et sur le plan de l'agro-écologie, leur production permet de fixer l'azote dans les sols et donc de diminuer l'usage d'engrais.

Le Haricot Tarbais peut se décliner à l'infini : en entrée, en plat et même en dessert. Préparer des légumineuses est un jeu d'enfant et demande juste un peu d'anticipation pour les faire tremper la veille. C'est important de prendre le temps de cuisiner, de travailler les produits bruts et de transmettre ces gestes à nos enfants, pour les ramener à l'essentiel. »

Jean-Marc Bedouret, président de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais

Le terroir de Bigorre se caractérise par des terres légères et limoneuses, au pH plutôt acide, peu argileuses et assez caillouteuses, essentielles pour garantir toute la finesse de la peau et le fondant du Haricot Tarbais.

La peau fine du Haricot Tarbais permet ainsi une meilleure reprise en eau (10 à 20 % supérieure aux autres variétés**) et le rend incomparablement fondant en bouche, léger et digeste (taux de matière grasse sèche après cuisson de 50 à 80 % inférieur aux autres variétés**).

Sa cuisson en est ainsi d'autant plus rapide (10 à 50 % inférieur aux autres variétés**). Particulièrement pauvre en amidon, sa texture est d'une remarquable tenue. Il n'éclate pas durant la cuisson et ne s'écrase pas en purée. Sa peau fond avec la chaleur dans une savoureuse onctuosité.

* Etude comparative réalisée avec des variétés lingot, coco et Soissons par le CRITT Agro-alimentaire d'Auch en janvier 1996.

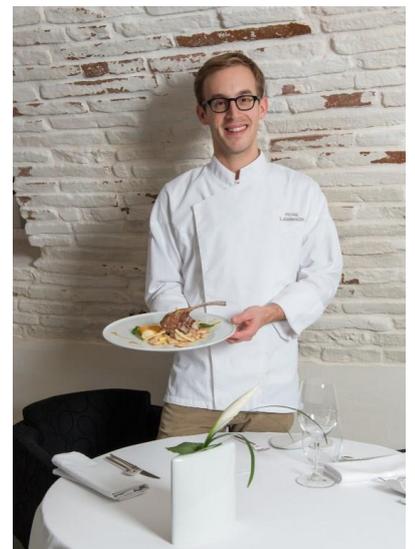
« Les protéines végétales sont indispensables pour notre équilibre alimentaire, et leur culture est capitale pour la planète. Nous faisons de plus en plus attention à ce que contiennent nos assiettes et mangeons de moins en moins de viande, or l'apport de protéines est fondamental pour l'organisme, et celles de nature végétale représentent une bonne alternative.

La particularité du Haricot Tarbais est que l'on peut le décliner à l'infini : en entrée, en plat et même en dessert.

Préparer des légumineuses est un jeu d'enfant et demande juste un peu d'anticipation pour les faire tremper la veille. C'est important de prendre le temps de cuisiner, de travailler les produits bruts et de transmettre ces gestes à nos enfants, pour les ramener à l'essentiel.

Mon travail est de sublimer les produits, et je défends 2 fois par jour dans mes assiettes une agriculture raisonnée et humaine avec des produits corrects, des assaisonnements corrects, des contenants corrects, pour un résultat gourmand et équilibré. Vous vous régalez avec une suggestion de merlu et Haricot Tarbais, ou en salade avec quelques feuilles de roquettes, un soupçon d'huile de citron et quelques dés de feta. »

Pierre Lambinon – Chef du Restaurant Py-R, 2 étoiles à Toulouse



« À l'échelle mondiale, les légumineuses représentent un réel projet d'avenir pour nourrir la planète d'ici 2050. En effet, si les apports en lipides et glucides ne semblent pas poser de grandes difficultés, la situation est beaucoup plus tendue concernant les protéines. Aujourd'hui, on mange seulement un tiers de protéines végétales pour deux tiers de protéines animales, alors que les nutritionnistes préconisent une consommation équilibrée moitié-moitié.



Le bénéfice des légumineuses telles que le Haricot Tarbais est double : sur le plan nutritionnel, elles contribuent à couvrir une partie des besoins en protéines et sont riches en fibres ; et sur le plan de l'agro-écologie, leur production permet de fixer l'azote dans les sols et donc de diminuer l'usage de produits phytosanitaires.

C'est important de sensibiliser la population à consommer régulièrement des protéines végétales, et de rajeunir leur image désuète, assimilées à des légumes de grand-mère. Or, il n'y a pas d'âge pour en manger ! »

Jean-Michel Chardigny, chargé de partenariat et d'innovation à l'INRA

Un terroir propice

Le terroir de Bigorre se caractérise par des terres légères et limoneuses, au pH plutôt acide, peu argileuses et assez caillouteuses, ce qui permet de garantir toute la finesse de la peau et le fondant de la chair du Haricot Tarbais. Des sols trop argileux rendraient sa peau plus épaisse et sa chair plus farineuse. La plante profite également de la tiédeur des galets des gaves pyrénéens qui emmagasinent la chaleur tout au long de la journée pour la lui restituer au cours de la nuit.



Néanmoins, les seuls critères liés à la nature du terrain sont insuffisants pour expliquer les caractéristiques qualitatives si particulières du Haricot Tarbais. En effet, la même semence, cultivée dans des conditions identiques sur des sols régionaux quasi analogues (Petites Pyrénées, terrasses alluviales de la Garonne...) ne donne pas la même qualité au produit. Toutes les tentatives pour acclimater cette production sur d'autres terroirs se sont avérées décevantes.

L'autre facteur déterminant de la typicité et de l'unicité du Haricot Tarbais est donc la douceur du climat qui règne sur ce territoire. En effet, la Bigorre est le point de jonction des influences océaniques du Golfe de Gascogne et celles continentales des Pays de Toulouse. Cette région ne souffre pas du vent d'Autan desséchant et bénéficie d'un autre vent tempéré, le Foehn, provenant d'Aragon et se diluant sur le versant français.

Un savoir-faire spécifique

1. Des semences issues de souches locales

L'un des éléments essentiels dans l'histoire du renouveau de la filière, c'est l'élaboration d'un conservatoire de 400 échantillons de semences collectés dans les fermes locales et mis en place en collaboration avec l'INRA. De ce conservatoire ont été extraites 24 populations se rapprochant du type « Haricot Tarbais ». Puis, en 1990, une première lignée a été déposée auprès du GEVES, le Groupe d'Etudes et de Contrôle des Variétés et des Semences. Après un long travail de recherche, elle sera finalement enregistrée au Catalogue Officiel des Variétés en 1998 sous le nom d'Alaric, l'une des deux semences qui permettent aujourd'hui de produire du Haricot Tarbais Label Rouge et IGP. Lapujole est le nom de la seconde variété qui a été inscrite au catalogue en 2008.

Alors que la plupart des semences légumières en France sont produites par des semenciers industriels, Alaric et Lapujole sont deux semences certifiées directement produites par l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais et multipliées par des producteurs, sous le contrôle vigilant du GNIS, le Groupement National Interprofessionnel des Semences et des Plans ainsi que du GEVES. C'est pour le consommateur en quête d'authenticité et d'originalité la garantie d'un produit unique issu de la biodiversité locale.

Le conservatoire de 24 lignées est toujours maintenu par l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais en partenariat avec le Conservatoire Botanique de Midi-Pyrénées à Bagnères de Bigorre : il constitue un réservoir génétique propre d'où pourront être extraites de nouvelles variétés.

2. Un travail du sol exigeant

Délicate, la culture du Haricot Tarbais nécessite des soins particuliers, du semis jusqu'à la récolte. Cette plante légumineuse demande tout d'abord une bonne implantation racinaire, primordiale à son bon développement. C'est pourquoi, le travail du sol est une étape fondamentale. Effectivement, respectueux des traditions et de l'environnement, il optimise naturellement l'alimentation de la plante en eau et en azote tout en luttant contre les adventices et les champignons du sol.

3. Une plante grimpante sur tuteur maïs ou filet

Le Haricot Tarbais est une plante grimpante très vigoureuse à laquelle un tuteur est nécessaire pour se développer.

Deux modes de tuteurage se pratiquent : le tuteur maïs et le tuteur filet. Historique et traditionnel, le tuteurage sur maïs reste encore aujourd'hui le mode de production prédominant.

Quel que soit le mode de tuteurage choisi, cela ne change en rien la qualité intrinsèque du Haricot Tarbais.



Tuteurage sur maïs



Tuteurage sur filet

4. La cueillette manuelle à maturité

À la différence des autres haricots, le Tarbais n'est pas récolté mécaniquement. N'ayant pas sa place au sein de l'agriculture intensive, il a bien failli disparaître. Malgré le grand nombre de bras que demande chaque récolte, on continue de le cueillir à la main.

Le haricot « frais à écosser » se cueille de fin août à début octobre. Après le séchage naturel du pied, on peut alors ramasser le « sec ».

Les grains sont ensuite triés et conditionnés. On applique alors un choc thermique à basse température pour lutter contre le charançon de la façon la plus naturelle.



LE HARICOT TARBAIS : Un produit résolument moderne

Les terres de Bigorre associées à la douceur du climat confèrent au Haricot Tarbais de très intéressantes caractéristiques. Sans gluten, pauvre en lipide (seulement 2 % de matière grasse) et riche en fibres et protéines, ce légume possède une valeur énergétique très faible : 168 Kcal pour 100 g de haricots réhydratés. Il se révèle ainsi l'allié de celles et ceux qui font attention à leur ligne. Ces propriétés le rendent également beaucoup plus digeste que les autres haricots.



Un partenaire culinaire hors pair qui se décline selon toutes les envies...

Fleuron de la gastronomie du Sud-Ouest, le Haricot Tarbais est célébré par les plus grands noms de la cuisine française. Il se déguste aujourd'hui sur de nombreuses tables prestigieuses, depuis l'Europe jusqu'aux États-Unis ou encore au Japon !

« En tant que professionnel du goût, je me dois (...) de choisir un produit qui saura, à coup sûr, régaler mes convives et mettre mes recettes en valeur. Avec le Haricot Tarbais Label Rouge, je sais que le résultat sera toujours à la hauteur. Léger et fondant en bouche autant que savoureux, il me permet de revisiter les grands classiques ou de créer des mariages originaux avec le même bonheur »
Jean-Pierre Saint-Martin, Chef Cuisinier du restaurant Le Viscos à Saint-Savin (65).

« C'est vrai que j'aime le Cassoulet et j'en fais souvent, mais je ne fais de Cassoulet qu'avec des Haricots Tarbais » - Pierre Perret.

La peau fine du Haricot Tarbais permet une meilleure reprise en eau (10 à 20 % supérieure aux autres variétés*) et le rend incomparablement fondant en bouche, léger et digeste (taux de matière grasse sèche après cuisson de 50 à 80 % inférieur aux autres variétés*). Sa cuisson en est ainsi d'autant plus rapide (10 à 50 % inférieur aux autres variétés*). Particulièrement pauvre en amidon, sa chair est d'une remarquable tenue. Il n'éclate pas durant la cuisson et ne s'écrase pas en purée dans l'assiette. Sa peau fond avec la chaleur dans une savoureuse onctuosité.

Traditionnellement cuisinés en garbure ou en cassoulet, les Haricots Tarbais peuvent également se déguster tout au long de l'année de manière plus légère et moderne en mousse froide, salade, velouté... Des recettes traditionnelles ou des plats plus sophistiqués et originaux, il existe mille et une manières de le déguster.

* Etude comparative réalisée avec des variétés lingot, coco et Soissons par le CRITT Agro-alimentaire d'Auch en janvier 1996.

Le Cassoulet, un inconditionnel de la gastronomie du Sud-Ouest qui réserve bien des surprises !

Le Cassoulet est un plat plus que jamais tendance ! De New-York à Tokyo, les plus grands chefs revisitent cette célèbre recette du patrimoine gastronomique français.

Quatre chefs, une blogueuse, une productrice de Haricots Tarbais et les élèves du Lycée Hôtelier d'Occitanie ont fait preuve d'une grande créativité pour confectionner des recettes originales de Cassoulets aux Haricots Tarbais.

Façon terre & mer, avec du veau, du porc Noir de Bigorre ou végétarien, ils se sont aussi prêtés au jeu des mariages de texture en travaillant le Haricot Tarbais sous toutes ses formes : en velouté, tuile, flan et même en sorbet... Des inspirations culinaires qui révèlent des combinaisons inédites et originales selon les saisons et les envies.

- * *Cassoulet traditionnel aux Haricots Tarbais* - Bernard Aymès - Hôtel Restaurant du Midi à Revel
- * *Cassoulet de Haricots Tarbais "Terre & Mer"* - Marceau Falcou & Karl Burgaud - Falcou Traiteur à Toulouse
- * *Cassoulet de Haricots Tarbais et Veau "Grain de soie"* - Thierry Merville - La Table des Merville à Castanet-Tolosan
- * *Déclinaisons de Cassoulets aux Haricots Tarbais et Porc Noir de Bigorre* - Xavier Spadiliero - Le Réverbère à Vic-en-Bigorre
- * *Douceurs végétariennes en Cassoulet de Haricots Tarbais* - Alexandra Armanelli - blog My Girly Popotte
- * *Cassoulet de Haricots Tarbais à la lotte et au safran du Quercy* - Maité Bonnaventure - productrice de Haricots Tarbais
- * *Potage de Cassoulet aux Haricots Tarbais façon entrée chaude* - Les élèves du Lycée Hôtelier de Toulouse



Des recettes à inventer tout au long de l'année...

*Pour accéder aux recettes : <https://www.dropbox.com/sh/ysalo3tvvfqypbr/AABk41TpPo135Emz4qxZN1Uoa?dl=0>

1. L'automne et l'hiver



Haricot Tarbais et magret
Pascale Weeks



Cocotte de Haricots Tarbais, lotte
à la coriandre – Anne Demay



Cassoulet
Edda Onorato



Haricots Tarbais au chorizo et à la sauce tomate
Anne Lataillade – Papilles & Pupilles



Crème de Haricots Tarbais à l'huile de noisette
& mousse de parmesan - Mamina



Monts Blancs aux Haricots Tarbais
Anne Demay



Cookies aux mulberries et
Haricots Tarbais – Blanc Coco



Brownies Haricots Tarbais, soja
et amandes – Isabelle Beckers



Crème de Haricots Tarbais, poires
et pommes sautées – Edda
Onorato

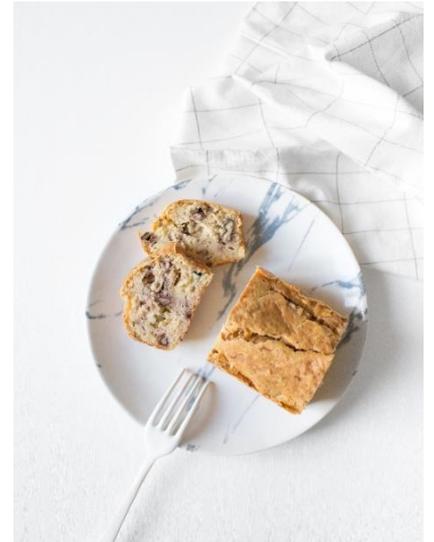
2. Le printemps et l'été



Boulettes et Haricots Tarbais
Dorian Nieto



Joues de bœuf et salade de Haricots Tarbais
Isabelle Beckers



Cake sans gluten aux Haricots Tarbais,
fourme, cumin et noix – Blanc Coco



Salade de Haricots Tarbais aux crevettes roses
Anne Lataillade – Papilles&Pupilles



Trio de tapas
Pascale Weeks



Tartinade de Haricots Tarbais
Anne Lataillade – Papilles&Pupilles



Abricots rôtis au caramel de Haricots Tarbais
Philou



Trilogie de dessert aux Haricots Tarbais
Serge Latour

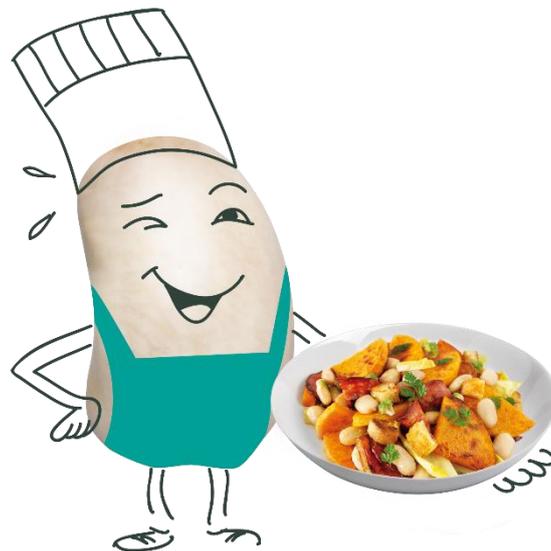
Pour en savoir plus : www.asso-haricot-tarbais.com ou
www.instagram.com/haricot_tarbais_coop/

Une web-TV entièrement dédiée à la précieuse graine

La filière du Haricot Tarbais n'en finit plus d'étonner par son dynamisme en lançant sa web TV. Malgré le poids des traditions qui donnent à la précieuse graine toutes ses lettres de noblesse, les hommes qui la cultivent sont résolument ancrés dans le XXI^{ème} siècle et n'en démordent pas. En effet, conscients de l'enjeu que représente aujourd'hui Internet, ils ont lancé en 2011 une web TV entièrement dédiée au Haricot Tarbais : <https://www.youtube.com/leharicottarbais>

On y retrouve les recettes et tours de main de célèbres chefs et blogueuses qui portent les couleurs de la région Occitanie, mais aussi toutes les actualités et événements propres à la filière. Aujourd'hui, la chaîne compte près de 50 vidéos pour satisfaire la curiosité et le plaisir de tous les gourmands.

« Nous nous rendons bien compte de l'intérêt que représente le net pour porter une filière comme la nôtre, explique Jean-Marc Bedouret, Président de l'Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais. En effet, il s'agit d'une formidable fenêtre sur le monde qui nous permet de toucher un public beaucoup plus large, plus jeune, et surtout de relayer les événements que nous organisons tout au long de l'année. Cela nous paraît tellement évident aujourd'hui, pourtant à notre connaissance, aucune autre filière de qualité de l'ancienne région Midi-Pyrénées, et encore bien trop peu à l'échelle de l'hexagone, n'ont entrepris cette démarche. »



FICHE D'IDENTITÉ

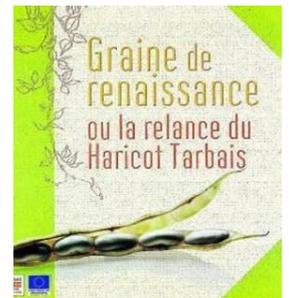
ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DU HARICOT TARBAIS

Coordonnées :	4 chemin de Bastillac – 65000 TARBES Tél. : 05 62 34 76 76 Mail : aiht@haricot-tarbais.com www.haricot-tarbais-tradition.fr
Président :	Jean-Marc Bedouret
Date de création :	1996
Composition :	<ul style="list-style-type: none">- Les producteurs- Les opérateurs de tri et conditionnement
Caractéristiques :	<ul style="list-style-type: none">- Label Rouge en 1997- IGP en 2000
Vocation :	Promouvoir et défendre le Haricot Tarbais, le terroir, les traditions locales et le savoir-faire qui s'y rattachent.
Missions :	<ul style="list-style-type: none">- Elaborer le cahier des charges, le faire appliquer et mettre en œuvre des plans de contrôle ;- Recenser les opérateurs ;- Participer aux actions de valorisation et de protection du nom, du produit et du terroir ;- Mettre en œuvre les décisions du comité national qui le concernent ;- Veiller à la bonne application du plan de contrôle prévu par l'Organisme Certificateur ;- Entreprendre les actions nécessaires au développement de la filière Haricot Tarbais.

Service de Presse
Florence MILLET – 06 62 01 77 61 – florence@millet-rp.fr

Toute une histoire retranscrite dans un livre

<http://fr.calameo.com/read/00508746009d38bbcd3bb>



La naissance

Importé d'Amérique Latine au XVI^{ème} siècle, le Haricot Tarbais a été implanté au XVIII^{ème} siècle dans la plaine de Tarbes par Monseigneur de Poudenx, évêque du diocèse de Tarbes afin de faire face à une période de disette. Le succès de la culture est fulgurant. Dès 1838, le département des Hautes-Pyrénées compte 14 000 ha de surfaces cultivées en légumes secs (haricots, pois et fèves confondus), ce qui représente pour l'époque une production de 13 128 hectolitres (1 hl = 75 à 80 kg de Haricots). Peu à peu, les recherches montrent que d'un type commun à l'origine, le grain de haricot s'est modifié et adapté à des conditions de climat et de milieu différents pour donner le joyau cultivé aujourd'hui.

L'apogée

En 1881, la culture du Haricot Tarbais s'étend encore suite à la crise de la vigne causée par l'oïdium et couvre 18 500 ha pour 37 000 hl (environ 3 000 tonnes). Il constitue alors une réserve pour l'alimentation quotidienne, le commerce et l'armée (Tarbes étant une ville de garnison). Plus tard, en dépit de son exportation, son importance commence à diminuer, en gardant néanmoins un niveau conséquent. En 1923, on totalise 11 500 ha de surface dédiée au Haricot Tarbais, ce qui équivaut à 9,2 % des terres labourables du département des Hautes-Pyrénées.

Jusque dans les années 1950-1960, les Haricots sont commercialisés sous la halle Marcadiou à Tarbes, en sacs de 80 kg. On raconte que : « *Les marchands sautaient sur les sacs pour acheter les haricots. Taillefer en chargeait un plein camion. Nous, on en vendait 2 à 3 sacs. C'était l'argent du bien-être. On avait acheté la télé avec ça.* ». Les Haricots se vendent vers Bordeaux, Paris et même vers l'Algérie. Très vite, le nom de "Haricot de Tarbes", puis celui de "Haricot Tarbais" s'impose.

Le déclin

Dans les années 1950, l'introduction des maïs hybrides à haut rendement sonne le glas de la culture qui assurait la prospérité de la Bigorre jusque-là. Face à l'intensification de la culture du maïs, la production de Haricots Tarbais, moins rentable et rendue pénible par son mode de production exclusivement manuel, devient marginalisée et n'a plus sa place dans la culture dite « intensive ». S'il n'est plus cultivé en plein champ, le Haricot Tarbais reste présent dans les jardins familiaux. Dans la plaine de l'Adour, presque toutes les familles en possèdent 4 ou 5 sillons. Le Haricot Tarbais demeure un élément important de l'alimentation locale dans les zones éloignées des villes et des marchés de consommation. Quant à la semence, elle se transmet encore de génération en génération jusqu'à nos jours.

La renaissance

En 1986, Pierre Pujol, conseiller agricole à la Chambre d'Agriculture de Tarbes, encourage un groupe d'agriculteurs à relancer la culture du Haricot Tarbais afin de diversifier l'agriculture départementale, face aux difficultés observées sur les grandes productions (céréales, lait, viande). Une douzaine d'agriculteurs acceptent alors de se lancer dans l'aventure. Des jeunes, à la recherche d'un complément de revenu..., mais aussi des anciens, qui avaient envie de transmettre une richesse et un savoir-faire d'antan qui leur tenaient à cœur.

