

La récolte du Tarbais 2017 vient de démarrer

- Cette année encore 400 saisonniers vont se relayer dans les champs. Il leur faudra pas moins de 50 000 heures de travail pour ramasser les 180 tonnes attendues pour l'ensemble des adhérents de la Coopérative du Haricot Tarbais.
- L'arrivée de l'automne c'est aussi le retour de plats chauds et traditionnels tels que la garbure et le cassoulet. Pour lancer la saison culinaire, la Coopérative propose une opération commerciale inédite sur sa e-boutique www.pyrenalliance.com jusqu'au 22 octobre.

La récolte 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 faits 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.



À 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.

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.

80 % des adhérents font appel à de la main d'œuvre saisonnière spécialement recrutée à cet effet : la Coopérative joue ainsi un rôle économique et social non négligeable sur le territoire local, ce qui représente environ 400 travailleurs en cumulé tout au long de la période de récolte. Avec près de 50 000 heures de travail au total, ce sont environ 30 équivalents temps plein qui sont embauchés annuellement par la Coopérative.

En 2017, 150 ha ont été cultivés par les 60 adhérents, dont 6 nouveaux producteurs, pour un prévisionnel de récolte de 180 tonnes.



Une offre promotionnelle à ne pas rater pour découvrir un produit de saison

Jusqu'au 22 octobre 2017, les consommateurs pourront profiter d'une opération commerciale spéciale lancée par la Coopérative du Haricot Tarbais sur son site de vente en ligne www.pyrenalliance.com

« Cuisiné traditionnellement en garbure ou cassoulet, mais aussi en velouté, gratin, purée, mijotés ou en sauce, le Haricot Tarbais accompagne délicieusement viandes, poissons et légumes. Fleuron de la gastronomie française, il se révélera être un accompagnement de premier choix pour sublimer mille et une recettes, froides ou chaudes, salées ou sucrées. »

Alexis Saint-Martin, chef du restaurant Le Viscos à St-Savin (65)



Pour les personnes désireuses de réaliser elles-mêmes leur préparation, la Coopérative propose **une gamme de haricots secs**, disponible en 3 conditionnements : 250 g, 500 g et 1 kg.

Parce que les producteurs se vouent à produire le meilleur des haricots, il est essentiel de proposer cette excellence aux consommateurs sous forme de plats cuisinés :

- **Le Haricot Tarbais cuit au naturel,**
- **les Cuisinés à la graisse de canard,**
- **le Cassoulet aux manchons de canard IGP Sud-Ouest et à la Saucisse de Toulouse issue de Porc Fermier du Sud-Ouest Label Rouge*,**
- **la Garbure aux Haricots Tarbais et manchons de canard IGP Sud-Ouest et Jambon de Bayonne IGP*,**
- **les Haricots Tarbais aux Légumes du Soleil,** à déguster aussi bien froids que tiédés, en plat végétarien complet ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson,
- **la Truite aux Haricots Tarbais et le Poulet aux Haricot Tarbais,** des associations originales et savoureuses qui sont toutes deux élaborées à partir de matières premières régionales.



Pratique et économique, la barquette mono-portion permet une restitution au micro-ondes en seulement 2 minutes du succulent **Mijoté d'agneau aux Haricots Tarbais**, un gain de temps idéal notamment dans le cadre de la consommation sur le lieu de travail. Tout cela, bien sûr, dans le respect des qualités organoleptiques du Haricot Tarbais et de son fondant unique.



Renseignements complémentaires, demande d'interview, de visuels HD ou de fiche recette :

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

