



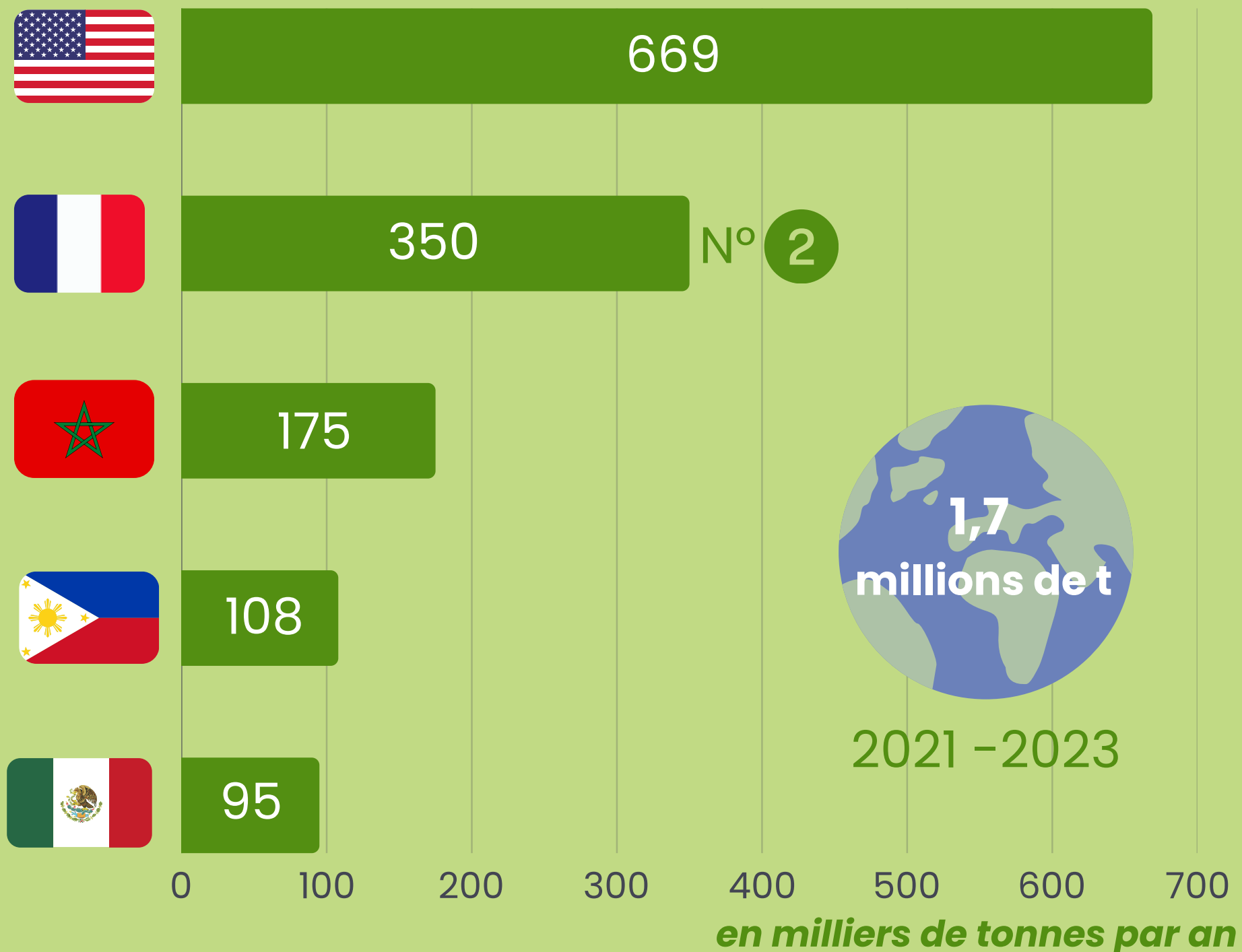
FOCUS COMMODITÉ N°14

Le haricot vert



LA PRODUCTION MONDIALE DE HARICOTS VERTS

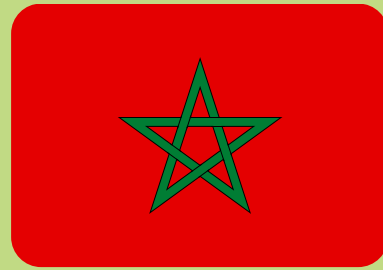
Principaux producteurs mondiaux de haricots verts



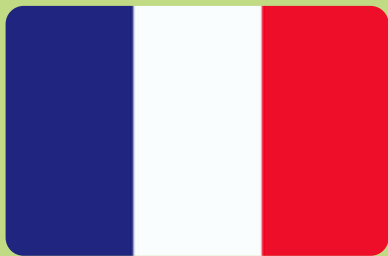
Sources : FAO – Moyenne 2021-2023 et CTIFL (données France)

NB : la Chine est en réalité le plus gros producteur de haricots verts, mais la variété produite n'est pas reconnue comme telle en Europe.

LES RENDEMENTS EN HARICOT VERT



24 t/ha



13 t/ha



9 t/ha

FRANCE

MAROC

N°1

MONDE

➤ Le rendement français en haricot vert est l'un des plus élevés au monde, ce qui fait de la France le premier producteur d'Europe et le deuxième mondial.

Source monde : FAO – Moyenne 2021-2023 et France : Interprofession des légumes en conserve & surgelés (données 2023)

EXEMPLE D'ITINÉRAIRE TECHNIQUE* (ITK)

Haricot vert

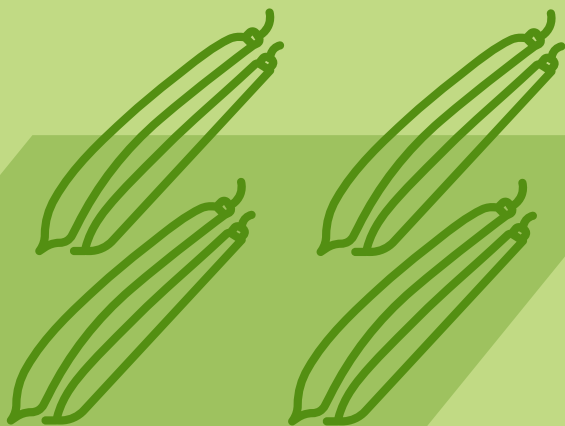


➤ **L'ITK** se définit comme les **étapes clés** d'une culture. Cependant, il est important de préciser qu'ici sont présentées les étapes générales de la culture du haricot vert, chaque agriculteur ayant une technique qui lui est propre.

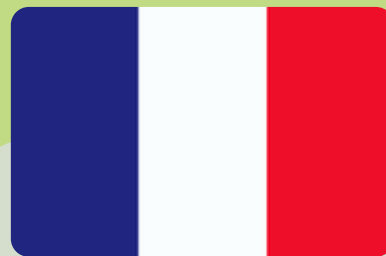
ÉMISSION DE CO₂ D'UN HECTARE DE HARICOT VERT



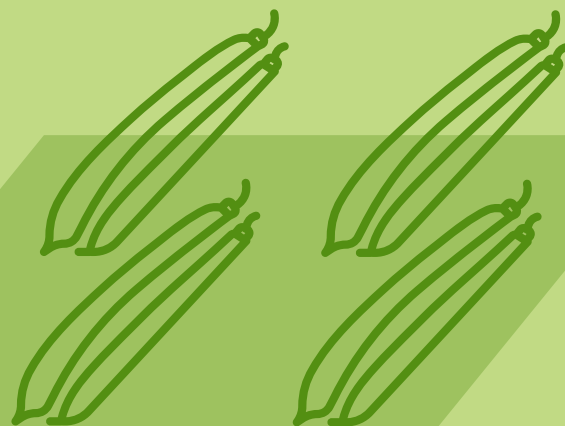
0,27 tCO₂*



1 hectare



0,78 tCO₂*



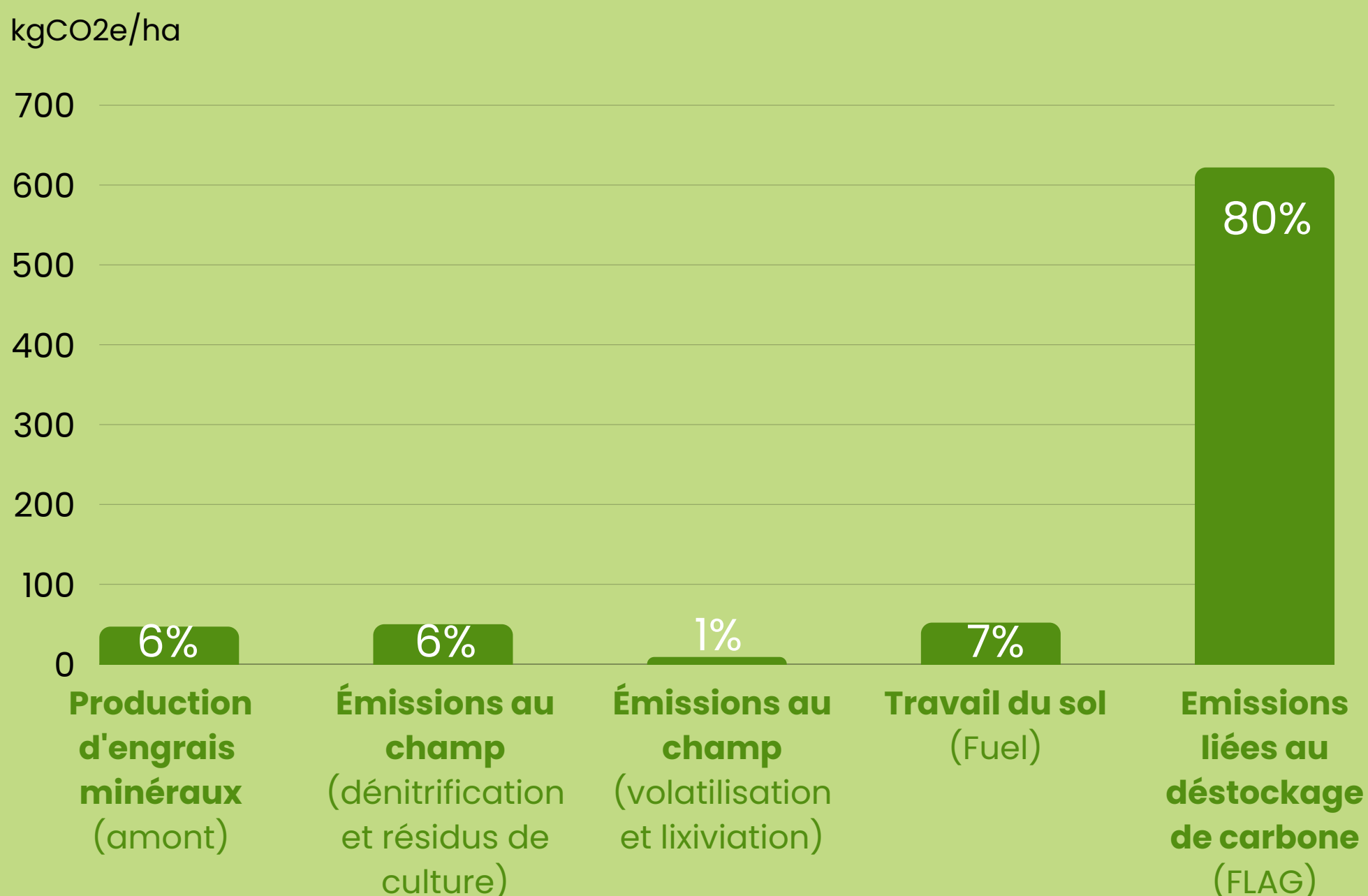
1 hectare

**moyenne des émissions en tonnes de
CO₂ pour un hectare de haricot vert*

Source : CarbonCloud et Agribalyse

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS SUR UN HECTARE DE HARICOT VERT

Répartition des émissions par poste

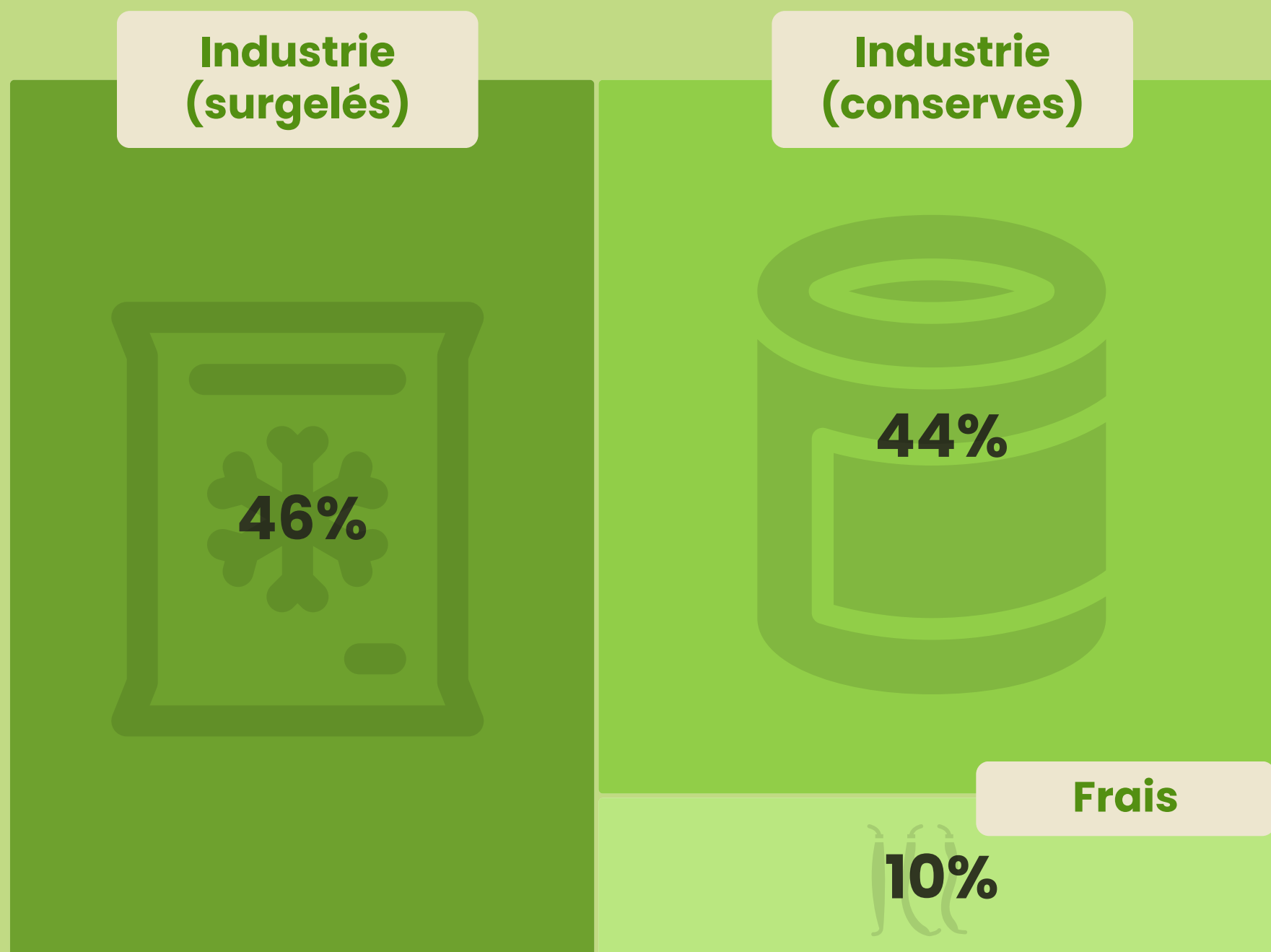


Le haricot vert, comme beaucoup de cultures légumières, est une culture déstockante (peu de résidus et peu de matière carbone laissés au sol).

Source : Données Carbone Farmers

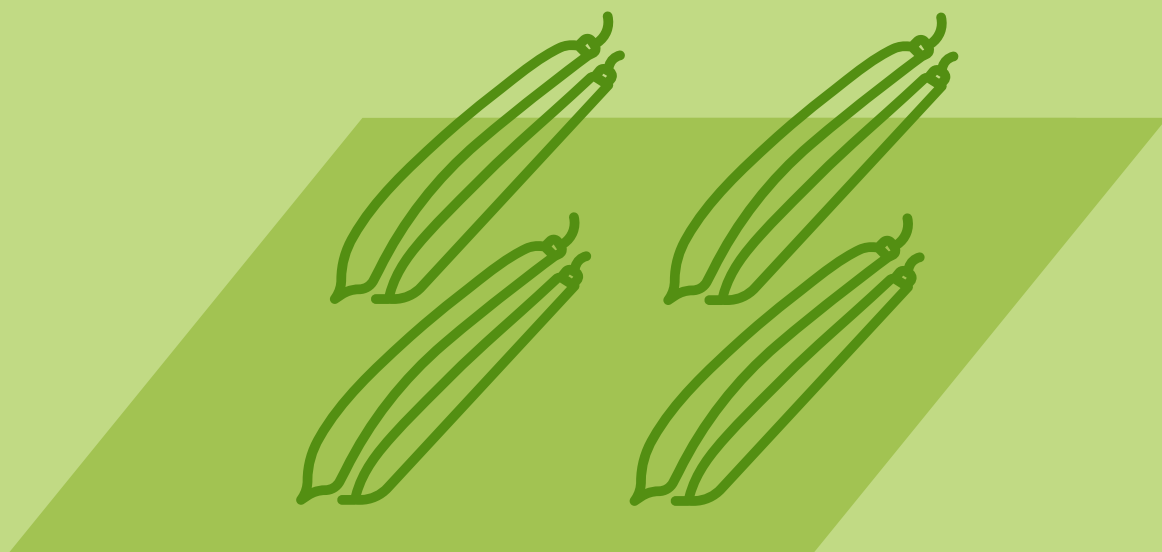
LES PRINCIPAUX DÉBOUCHÉS DU HARICOT VERT EN FRANCE

Illustration de la répartition des volumes de
haricots verts en France (*estimation*)



Source : FranceAgriMer

1 HECTARE DE HARICOTS VERTS EN FRANCE C'EST...



13 t
de haricots verts



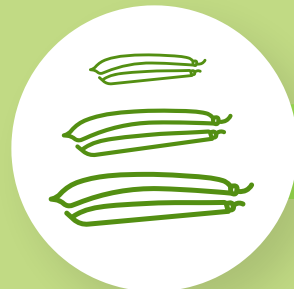
13 000
paquets de 1kg de
haricots verts surgelés

DES HARICOTS FRAIS AUX HARICOTS SURGELÉS

1. RÉCOLTE



Les haricots sont récoltés mécaniquement, en général à un stade assez jeune si on veut obtenir des haricots fins ou extra-fins.



2. TRIAGE ET NETTOYAGE

Les haricots sont triés pour ne conserver que ceux en bon état, qui sont ensuite nettoyés et équeutés de façon automatisée.



3. BLANCHIMENT

Les haricots sont blanchis : plongés rapidement dans de l'eau bouillante ou exposés à de la vapeur. Ils sont ensuite refroidis dans de l'eau glacée. Cela permet de fixer la couleur verte et améliorer leur conservation.



4. SURGÉLATION

Lors de la surgélation, on fait chuter très brutalement la température des haricots verts en les passant dans des tunnels de surgélation entre -30°C et -50°C .

5. CONDITIONNEMENT

Les haricots surgelés sont pesés et emballés (en sachets, barquettes, ou en vrac pour la restauration collective).



6. STOCKAGE ET DISTRIBUTION

Les surgelés doivent être maintenus à -18°C minimum. Ils sont transportés par camions frigorifiques vers les enseignes de distribution et y sont stockés en congélateurs.



LES HARICOTS VERTS

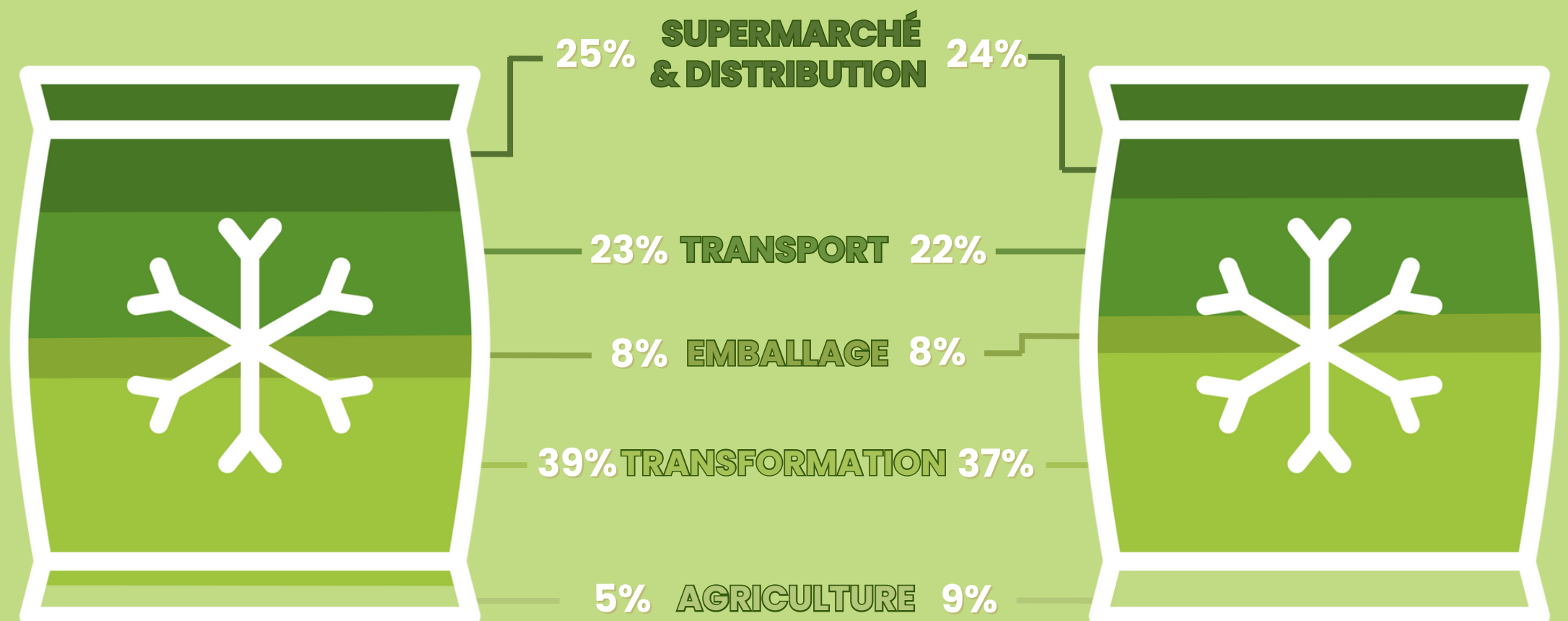


SONT PRÊTS À ÊTRE CUISINÉS !

INTENSITÉ CARBONE D'UN SACHET DE 1KG DE HARICOTS VERTS

640 gCO₂
soit 0,64 kg CO₂ eq/kg

670 gCO₂
soit 0,67 kg CO₂ eq/kg



Sources : ADEME, Agribalyse, Impact CO₂, CarbonCloud



Carbone Farmers accompagne les acteurs des chaînes de valeur agricoles dans la mise en place de filières bas carbone et agroécologiques.

Une démarche qui contribue à produire des haricots verts **issus de pratiques durables** pouvant être transformés en surgelés **bas carbone**.



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

CONTACTEZ-NOUS!



Hugo Navière



hugo.naviere@carbonefarmers.com