

Chez les producteurs de lingots du Nord

L'Artois-Lys se savoure

Dans le cadre du programme « Savourez l'Artois-Lys », Martine Martiaux, chef d'exploitation, a ouvert pour la première fois les portes de sa ferme, ce dimanche, permettant ainsi à une centaine de personnes de la région lilloise de mieux connaître ce légume de plein champ : le lingot du Nord. C'est en spécialiste que Martine a donné toutes les explications.

La culture du lingot traditionnelle n'a pratiquement pas changé depuis de nombreuses années. On en retrouve la trace dès 1856. Le lingot du Nord a acquis une réputation dans toute la France, notamment dans le Midi pour préparer le casoulet. En 1909, 4 400 ha étaient plantés dont 150 ha dans la vallée de la Lys. Le lingot apprécie le sol à forte teneur en argile. Grâce également au climat de notre région, ce haricot acquiert toute sa saveur gustative. On peut dire que le lingot du Nord est un légume de qualité supérieure. C'est le fruit d'un savoir-faire laissé par les anciens. Martine précise qu'elle travaille à partir d'une semence indigène (elle réutilise toujours sa propre semence).

Le lingot est semé peu profond afin qu'il puisse en-



Martine Martiaux, productrice d'un légume « qui doit entendre sonner l'heure et voir passer le jardinier ».

tendre sonner l'heure et voir passer le jardinier...

Une culture simple qui dure 4 mois en moyenne, le haricot prospère tout l'été. Après un binage et un butage, il va être coupé sous terre. Les gousses seront déposées sur des perroquets pour être séchées. Les haricots seront gardés dans leurs gousses le plus longtemps possible. Des machines vont ensuite détacher le grain de la gousse sans l'abîmer. Après le tirage à l'œil électronique, un dernier tri sur la table, à la main. Vient ensuite Gabriel Asseman

(le seul emballeur) qui après vérification les conditionne et les commercialise.

Martine Martiaux, dont la production est en moyenne de 150 tonnes par an, adhère comme 23 autres producteurs de la plaine de la Lys à l'association Lingots du Nord et respecte le cahier des charges imposé par Qualinorpa du ministère de l'Agriculture afin de conserver son Label Rouge. Sa production de flageolets est en cours de labellisation.

Office de tourisme intercommunal du Lillois, tél. 03 21 25 26 71.

1319.

28/7/04. VAN