

ANNEXE I

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine : **LENTILLES VERTES DU BERRY**

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1. DENOMINATION DE L'IGP

LENTILLES VERTES DU BERRY

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe II]

Classe 1.6 : fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les Lentilles vertes du Berry sont des graines sèches issues de la plante légumineuse *Lens Culinaris*. Les graines mesurent de 4 à 6 mm de diamètre et de 2 à 2,5 mm d'épaisseur. Elles sont de couleur vert sombre plus ou moins marbré de bleu. Après tri, elles doivent respecter au maximum les caractéristiques suivantes :

- Humidité : ≤ 16 %
- Matières étrangères : $\leq 0,2$ % dont matières minérales $\leq 0,001$ pour mille
- Graines brisées ou cassées $\leq 0,8$ %
- Brisures de graines $\leq 0,2$ %
- Graines endommagées $\leq 0,8$ %
- Graines inacceptables $\leq 0,1$ %

Leur cuisson se fait en 30 minutes maximum.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Sans objet

3.5. **Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

- La culture
- La récolte
- Le stockage
- La fumigation
- Le tri sélectif

3.6. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Le conditionnement en big-bag doit également avoir lieu dans l'aire géographique délimitée, il se fait uniquement en produit vrac trié aux normes du produit fini. Ces big-bags sont destinés soit aux emballeurs extérieurs pour conditionnement à façon (*Unité de vente Consommateur, restauration collective*), soit aux industries spécialisées dans les plats cuisinés.

Le conditionnement en big-bag dans l'aire permet d'assurer une meilleure garantie d'identification et de traçabilité des lots car ce conditionnement est plus sûr que le transport vrac par camion. Ainsi, le risque de mélange est minimisé.

Le conditionnement en Unité de Vente Consommateur et l'expédition des Lentilles vertes du Berry peuvent être réalisés sur la zone IGP ou à partir d'emballeurs extérieurs (hors zone IGP).

3.7. **Règles spécifiques d'étiquetage**

L'étiquette du produit IGP comporte :

- Le nom de la denrée : « Lentilles vertes du Berry »
- Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur précédé de la mention « certifié par... »
- Le logo-type IGP

4. **DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

Cette zone couvre **49 communes du Berry**, situées dans les départements de l'Indre et du Cher.

CHER : Charost, Mareuil/Arnon, Civray, St Ambroix, Saugy.

INDRE : St Georges/Arnon, Migny, Diou, Ste Lizaigne, Paudy, Giroux, Meunet-sur-Vatan, Vatan, St Florentin, La Chapelle ST Laurian, Guilly, Fontenay, Bouges-le-Château, Liniez, Ménétréols-sous-Vatan, Lizeray, Les Bordes, St Aoustrille, Issoudun, Chouday, Ségry, St Aubin, Meunet-Planches, Vouillon, Brives, Ste Fauste, Diors, Neuvy-Pailloux, Thizay, Montierchaume, Levroux, Coings, La Champenoise, St Valentin, Vineuil, Villegongis, Francillon, Bretagne, Brion, Luçay le Libre, Chezelles, Villers-les-Ormes, Condé, Moulins-sur-Céphons.

5. **LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

5.1. **Spécificité de l'aire géographique**

5.1.1. Facteurs pédologiques

Les sols utilisés pour la culture de la Lentille verte du Berry sont tous de nature argilo-calcaire. Ils peuvent appartenir aux types « Rendzine » et « Sol brun

calcaire ». Les sols sont sains en termes d'hydromorphie, peu battants, bien pourvus en matière organique, peu compacts. Ils sont pourvus d'une réserve en eau moyenne (60 à 100 mm) favorisant la maturité des lentilles.

Ils sont peu profonds, permettent une croissance performante de la plante ce qui contribue à d'excellents rendements : plus de 20 quintaux de moyenne sur les 15 dernières années. Des rendements records ont même été vus, comme près de 40 quintaux de moyenne par exemple, sur des terres qui ne sont pas reconnues excellentes pour la culture des céréales, et ce sans irrigation ni engrais.

Ces terres argilo-calcaires sont donc saines, faciles à travailler et conviennent parfaitement à la culture de la lentille.

5.1.2. Facteurs climatiques

Du point de vue climatique, l'aire géographique bénéficie d'un climat tempéré avec une pluviométrie régulière au printemps et des fortes chaleurs (27 à 30 °C) à partir de fin juin.

5.1.3. Facteurs humains

Paul DUFOUR, précurseur de l'implantation de la culture de la lentille dans le Berry, s'est attaché à développer cette culture parfaitement adaptée aux sols argilo-calcaires de la zone IGP. Il a mis au point les premières techniques culturales pour faire progresser la qualité de ce produit ainsi que les rendements. Son savoir-faire s'est transmis aux autres producteurs de Lentilles vertes du Berry ce qui a permis le développement de cette culture dans la zone de production IGP.

Cette culture a démarré en Champagne Berrichonne dans les années 1950, grâce à quelques agriculteurs de la région d'Avail, à la frontière des départements de l'Indre et du Cher.

A partir de 1960, plusieurs agriculteurs des communes d'Avail, des Bordes, de Sainte Lizaigne et d'Issoudun rejoignent les pionniers qui font bientôt école, et la culture s'étend à toute la Champagne Berrichonne de l'Indre et du Cher.

Après cette implantation, la culture s'est développée pour atteindre en 1983, 7200 Ha et 79 % de la production française de lentilles. Cet essor illustre l'adaptation de cette culture à l'aire géographique.

Les évolutions de l'agriculture dans la région et dans la Beauce voisine expliquent également l'essor de la production de lentilles en Champagne Berrichonne : la Beauce cesse la culture à la fin des années 50 en raison du parasitage par la cécidomyie, insecte nuisible à la lentille. Par ailleurs, la disparition des troupeaux laitiers en Champagne Berrichonne a provoqué la baisse des surfaces fourragères diminuant ainsi la tête d'assolement. La lentille, cultivée en tête d'assolement pour fixer l'azote, a pris le relais d'autres cultures devenues moins rentables telles que la moutarde.

Depuis 1994 et la création de l'Association Lentilles vertes du Berry complétée par la reconnaissance de l'IGP en 1998, la culture des Lentilles vertes du Berry s'est développée. Elle a débuté aux environs de 170 ha et se maintient depuis autour de 400 Ha.

5.2. Spécificité du produit

5.2.1. Caractéristiques spécifiques

La Lentille verte du Berry se caractérise par une couleur de ses téguments vert sombre marbré de bleu. Elle a une peau fine et tendre avec une amande moelleuse à la saveur douce et au goût de châtaigne.

Le tri sélectif et rigoureux des Lentilles vertes du Berry permet d'obtenir un calibre homogène (4 à 6 mm de diamètre), d'éliminer toutes impuretés et de garantir ainsi l'absence de matières minérales (teneur maximale = 0,001 pour mille).

L'homogénéité du calibre favorise une cuisson homogène et rapide des Lentilles vertes du Berry, critères souvent retenus par les consommateurs et les transformateurs.

5.2.2 Savoir-faire

Les spécificités des Lentilles vertes du Berry résultent du savoir-faire spécifique des producteurs :

- l'implantation des lentilles dans des terres argilo-calcaires ;
- la densité de semis adaptée au type de sol ;
- la maîtrise du désherbage et du risque de présence de pourriture grise.

Paul DUFOUR, a mis au point le premier programme de désherbage français adapté à la lentille, qui a eu pour effet d'améliorer les rendements et la qualité de la production.

- la maturité homogène des lentilles avant récolte

Le diagramme de tri des lentilles mis en place par le centre de tri dans la zone IGP permet de retirer toutes les lentilles qui n'auraient pas une taille comprise entre 4 et 6 mm de diamètre.

- la qualité du tri visant à l'élimination des lentilles cassées, brisées, endommagées.

Les lots de Lentilles vertes du Berry réceptionnés au centre de tri, situé dans la zone IGP, comportent toutefois quelques traces d'impuretés minérales. Le diagramme de tri des lentilles mis en place par le centre de tri dans la zone IGP couplé à un équipement performant, permet d'éliminer les risques de trouver des corps étrangers tels que : éclats de calcaire, fragments de terre ou autres impuretés minérales dans le produit fini, au seuil de 0,001 pour mille.

5.2.3 Réputation

L'expansion de cette culture a permis à la Lentille verte du Berry d'acquérir une notoriété locale puis régionale. Cette notoriété a été mesurée en 1993 par une enquête de notoriété où 31 % des personnes interrogées déclarent spontanément connaître la Lentille verte du Berry et 51 % après suggestion de l'enquêteur.

La Lentille verte du Berry est devenue actrice du secteur touristique local avec la :

- Création de la maison de la lentille à Chouday, commune d'origine de l'agriculteur qui le premier a semé des lentilles.
- Création d'une confrérie en 1993, la Confrérie des Fins Mangeurs d'Lentilles vertes du Berry qui a pour but la promotion de la Lentille verte du Berry.
- Mise en place en 1993 d'une fête de la lentille à Vatan dans l'Indre, le second week-end de septembre qui permet de mettre en avant la lentille primeur.

Concernant la gastronomie, dès 1972, les Lentilles vertes du Berry se font remarquer dans les journaux nationaux (Le Figaro) avec la création originale d'Alain NONNET Maître Cuisinier de France au restaurant « La Cognette » à Issoudun, de « la crème de lentilles du Berry ». Ce potage est depuis devenu une véritable référence culinaire,

citée dans de nombreux ouvrages de cuisine et même dans le Larousse de la cuisine régionale. En 2004, la crème de lentille fut aussi le sujet du concours du meilleur apprenti cuisinier d'Europe.

Les restaurateurs des « Tables gourmandes du Berry » ont aussi contribué activement à la réputation des Lentilles vertes du Berry en proposant ce produit de terroir dans leurs menus gastronomiques.

De nombreux partenariats se sont développés avec les restaurateurs et chaque table met en avant la Lentille verte du Berry dans ses menus.

La Lentille verte du Berry a même été référencée dans les Centres LECLERC sous la marque « Nos régions ont du talent » marque qui ne sélectionne que les produits régionaux et les plats typiques de la gastronomie française.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les sols argilo-calcaires influent fortement sur l'homogénéité de la couleur verte des lentilles et sur leur calibre. Du fait que ces sols soient sains en terme d'hydromorphie, peu compacts et peu battants, ils facilitent l'implantation de la culture, contribuent à la lutte contre les maladies.

Par les conditions climatiques tempérées le stress de la plante est évité. Les fortes chaleurs en fin de cycle végétatif stoppent rapidement la floraison ce qui contribue à la maturité homogène.

La corrélation des conditions climatiques avec ce type de sol assure une maturité, un calibre et une couleur homogènes des graines.

Les sols argilo-calcaires sont également faciles à travailler ce qui limite la présence de matières minérales dans les lots récoltés. Le savoir-faire développé pour le tri des lentilles dans la zone IGP vient ensuite contribuer à cette qualité spécifique d'absence de matières minérales dans le produit fini.

De plus, ces types de sols, au contraire de terres plus acides ou plus dures des montagnes, confèrent à la Lentille verte du Berry une saveur douce dont un léger goût de châtaigne fort apprécié des consommateurs. Beaucoup disent qu'elle possède une saveur délicate et la reconnaissent entre d'autres lentilles.

Ce sont donc les caractéristiques pédologiques de la zone et les techniques culturales mises au point depuis trente ans par les agriculteurs de la région qui confèrent à cette production locale ses caractéristiques spécifiques. Grâce au travail de Paul Dufour pour développer cette culture qui s'est parfaitement adaptée aux types des sols argilo-calcaires de la zone IGP, la qualité du produit et les rendements ont progressé. Ainsi, est née la réputation des Lentilles vertes du Berry qui n'a cessé de se conforter au fil du temps, grâce à la mise en valeur gastronomique des restaurateurs de la région.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPLentilleVerteDuBerry.pdf>