

Document unique

«Lentilles vertes du Berry»

N°UE: DRAFT-PGI-FR-0030-AMD-STD_MSD

AOP () IGP (X)

1. Dénomination:

«Lentilles vertes du Berry»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. ~~Type de produit:~~ Code de nomenclature combinée

~~Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés~~

- **07 - LÉGUMES, PLANTES, RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES**
0713 - Légumes à cosse secs, écosés, même décortiqués ou cassés
0713 40 - Lentilles

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* (**syn : *lens esculenta***), variété ANICIA. Les graines mesurent de 4 **3,5** à 6 mm de diamètre et de 2 à 2,5 mm d'épaisseur. Elles sont de couleur verte 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 $\leq 0,1$ %

~~Elles sont riches en protéines (moyenne de 31 %).~~

Leur cuisson se fait en 30 minutes maximum.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La culture

La récolte

Le stockage ~~avant fumigation et tri sélectif~~

~~La fumigation~~ **La protection des grains contre les prédateurs naturels**

Le tri sélectif

Le pré-conditionnement en big bag (1200 kg maxi).

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement en big bag **dans la limite de 1200 kg** 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 en 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).

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

~~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 IGP de l'Union européenne.~~

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

La dénomination enregistrée du produit « Lentilles vertes du Berry » ;

Le symbole IGP de l'Union européenne.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

~~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.~~

L'aire géographique se compose du territoire des 49 communes (ou parties de communes) suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2025) :

- Communes du Cher

Charost, Civray, Mareuil-sur-Arnon, St Ambroix, Saugy.

- Communes de l'Indre

Les Bordes, Bouges-le-Château, Bretagne, Brion, Brives, La Champenoise, La Chapelle-Saint-Laurian, Chezelles, Chouday, Coings, Condé, Diors, Diou, Fontenay, Francillon, Giroux, Guilly, Issoudun, Levroux (pour le seul territoire de la commune déléguée de Levroux), Liniez, Lizeray, Luçay-le-Libre, Ménétréols-sous-Vatan, Meunet-Planches, Meunet-sur-Vatan, Migny, Montierchaume, Moulins-sur-Céphons, Neuvy-Pailloux, Paudy, Saint-Aoustrille, Saint-Aubin, Sainte-Fauste, Sainte-Lizaigne, Saint-Florentin, Saint-Georges-sur-Arnon, Saint-Maur (pour le seul territoire de la commune déléguée de Villers-les-Ormes), Saint-Valentin, Ségry, Thizay, Vatan, Villegongis, Vineuil, Vouillon.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre les lentilles vertes du Berry et l'aire géographique repose sur sa qualité déterminée (tri de qualité, calibre homogène) et sa réputation.

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.~~

Le développement de cette culture des Lentilles vertes du Berry repose sur les terres agricoles argilo-calcaires constituées par les rendzines et sol brun calcaire du plateau jurassique supérieur de la Champagne Berrichonne.

Ces sols sont :

- **Sains en terme d'hydromorphie**
- **Peu battants**
- **Bien pourvus en matière organique**
- **Peu compacts**

Ils sont peu profonds, permettent une croissance performante de la plante ce qui contribue à d'excellents rendements. 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

C'est dans les années 1950, en Champagne Berrichonne, qu'ont été mises au point les premières techniques culturales pour faire progresser la qualité ainsi que les rendements des lentilles vertes. Ce savoir-faire s'est transmis parmi les producteurs de « Lentilles vertes du Berry » ce qui a permis le développement de cette culture dans l'aire géographique de l'IGP.

Après l'implantation de nombre d'agriculteurs dans la région au cours des années 1960, la culture s'est développée pour atteindre en 1983, 7 200 hectares et 79 % de la production française de lentilles.

Depuis 1994 et la création de l'association « Lentilles vertes du Berry » complétée par la reconnaissance de l'IGP en 1998, la part de la culture des «Lentilles vertes du Berry» IGP progresse. La production sous IGP a débuté aux environs de 170 hectares et se maintient depuis autour de ~~400 hectares~~ **900ha en 2025**.

Le savoir-faire des producteurs de « Lentilles vertes du Berry » se caractérise par:

- l'implantation des lentilles dans des terres argilo-calcaires;
- la densité de semis adaptée au type de sol;
- la maîtrise du désherbage, adapté à ce type de culture, et permettant de limiter le risque de présence de pourriture grise;
- la maturité homogène des ~~lentilles~~ **Lentilles vertes du Berry** avant récolte;
- la qualité du tri visant à l'élimination des lentilles cassées, brisées, endommagées.
- **la maîtrise du tri : diamètre des graines et caractéristiques du produit fini très sélectif**

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.~~

Les Lentilles vertes du Berry ont une couleur et un calibre homogène avant cuisson. C'est un critère souvent retenus par les consommateurs et les transformateurs.

5.2.2. Réputation :

L'expansion de cette culture a permis aux « Lentilles vertes 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.

Les « Lentilles vertes du Berry » sont devenues actrices du secteur touristique local:

- 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, cité 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.

~~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):~~

5.3 Lien causal entre l'aire géographique, le produit et la réputation

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 termes 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 confèrent à la Lentille verte du Berry une saveur douce, au contraire de terres plus acides ou plus dures des montagnes. Beaucoup de consommateurs disent qu'elles possèdent une saveur délicate et la reconnaissent entre d'autres lentilles, ce qui a participé à sa réputation.~~

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.

Référence à la publication du cahier des charges