

Document unique

«Lentillon champenois»

N°UE: PGI-FR-03364

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX.**
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX.~~
- Les dispositions déplacées apparaissent en caractères soulignés XXXX et en caractères soulignés barrés au lieu initial ~~XXXX~~.

1. Dénomination(s) PGI

«Lentillon champenois»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Code de nomenclature combinée

- 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 auquel se réfère la dénomination visée au point 1)

Le « Lentillon champenois » est une lentille appartenant à la catégorie des légumes secs et à l'espèce *Lens culinaris*.

Le « Lentillon champenois » est une lentille de petite taille à la forme bombée. Son amande est de couleur orange saumonée à rosée et son tégument de couleur marron. Son diamètre se situe en dessous de 4 mm de diamètre pour une épaisseur entre 1,5 et 2,5 mm. Le poids de mille grains se situe entre 20 et 35g. Le produit fini présente un taux d'humidité de 15% maximum. La graine est présentée dans son intégrité avec son tégument.

La seule variété disponible au moment de la reconnaissance en IGP est la variété "lentillon rosé d'hiver". La variété "lentillon rosé d'hiver" répond à cette description.

Le « Lentillon champenois » présente un temps de cuisson court sans trempage préalable car sa peau est fine et que son grain est de petite taille. Sa tenue à la cuisson est bonne (intégrité de la peau conservée). Son goût est doux et légèrement sucré. La peau est fine et sa texture est fondante et peu farineuse.

Le « Lentillon champenois » est commercialisé en Unité de Vente Consommateur ou en gros conditionnement.

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 la zone géographique délimitée

Toutes les étapes de culture (du semis à la récolte) se déroulent dans l'aire géographique.

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

—

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

—

4. Description succincte de la délimitation de la zone géographique

Le périmètre de l'aire géographique, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire suivant, sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :

Département de l'Aisne :

- Les communes du canton Villeneuve-sur-Aisne à l'exception des communes de Bourg-et-Comin, Braye-en-Laonnois, Chermizy-Ailles, Chevregny, Cuissy-et-Geny, Ébouleau, Guyencourt, Jumigny, Maizy, Meurival, Moulins, Moussy-Verneuil, Muscourt, Neuville-sur-Ailette, Œuilly, Oulches-la-Vallée-Foulon, Paissy, Pancy-Courtecon, Pargnan, Ployart-et-Vaurseine, Trucy, Vassogne, Vendresse-Beaulne et les communes de Athies-sous-Laon, Barenton-Bugny, Berlise, Bruyères-et-Montbérault, Chambry, Cuirieux, Dizy-le-Gros, Eppes, Festieux, Grandlup-et-Fay, Laon, Monceau-le-Waast, Parfondru, Pierrepont, Rozoy-sur-Serre, Samoussy, Le Thuel, Vesles-et-Caumont, Veslud.

- Et l'ensemble des communes des cantons de Chauny, Villeneuve-sur-Aisne, Laon, Laon-1 et 2, Soissons, Soissons-1 et-2, Vic-sur-Aisne, Villers-Cotterêts à l'exception de Frières-Faillouël, Variscourt, Guyencourt, Bertricourt, Neufchâtel-sur-Aisne, Goudelancourt-lès-Pierrepont, Pignicourt, Orainville, Mâhecourt, Condé-sur-Suippe, Évergnicourt, Aguilcourt, Ébouleau, Oulchy-le-Château, Montgru-Saint-Hilaire, Beugneux, Cramaille, Licy-Clignon, Sommelans, Breny, Oulchy-la-Ville, Rozet-Saint-Albin, Dammard, Montigny-l'Allier, Torcy-en-Valois, Bonnesvalyn, Bussiares, Latilly, Saint-Gengoulph, Macogny, Hautevesnes, Brumetz, Passy-en-Valois, Neuilly-Saint-Front, Monthiers, Marizy-Saint-Mard, Monnes, Courchamps, Arcy-Sainte-Restitue, Gandelu, Priezy, Chézy-en-Orxois, La Croix-sur-Ourcq, Armentières-sur-Ourcq, Vichel-Nanteuil.

Département de l'Aube :

- les communes des cantons Arcis-sur-Aube et Crenay-près-Troyes, Romilly-sur-Seine et Saint-Lyé et les communes d'Aix-Villemaur-Pâlis, Assencières, Aulnay, Balignicourt, Barbuise, Bétignicourt, Bouilly, Bouranton, Bouy-Luxembourg, Bouy-sur-Orvin, Braux, Brévonnes, Bucey-en-Othe, Chalette-sur-Voire, La Chapelle-Saint-Luc, Chavanges, Courcelles-sur-Voire, Courteranges, Donnement, Dosches, Estissac, Ferreux-Quincey, Fontaine-Mâcon, Fontenay-de-Bossery, Fontvannes, Géraudot, Gumery, Jasseines, Laines-aux-Bois, Laubressel, Lesmont, La Louptière-Thénard, Lusigny-sur-Barse, Magnicourt, Mesnil-Sellières, Messon, Molins-sur-Aube, Montmorency-Beaufort, Neuville-sur-Vanne, Onjon, Pars-lès-Chavanges, Pel-et-Der, Périgny-la-Rose, Piney, Planty, Plessis-Barbuise, Pont-Sainte-Marie, Pont-sur-Seine, Prugny, La Rivière-de-Corps, Rosnay-l'Hôpital, Rouilly-Sacey, Ruvigny, Saint-Aubin, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Germain, Saint-Léger-sous-Margerie, Saint-Parres-aux-Tertres, Sainte-Savine, Soligny-les-Étangs, Souigny, Thennelières, Torvilliers, Traînel, Val-d'Auzon, Villenauxe-la-Grande, La Villeneuve-au-Châtelot, Vulaines, Yèvres-le-Petit.

Département de la Marne :

- les communes des cantons Bourgogne-Fresne, Châlons-en-Champagne 1-2-3, Épernay 1-2, Mourmelon-Vesle et Monts de Champagne, Reims 4-5-8, Vertus-Plaine Champenoise, Vitry-le-François-Champagne et Der (à l'exception de Thil, Pouillon, Nanteuil-la-Forêt, Saint-Imoges, Mutigny, Champillon, Marolles et Bignicourt-sur-Marne) et les communes d'Allemant, Auve, Barbonne-Fayel, Bassu, Bassuet, Baye, Beaunay, Belval-sous-Châtillon, Berzieux, Bethon, Boursault, Bouvancourt, Brandonvillers, Braux-Sainte-Cohière, Broussy-le-Petit, Broyes, Bussy-le-Château, Bussy-le-Repos, Cernay-en-Dormois, Châlons-en-Champagne, Châlons-sur-Vesle, Chamery, Changy, Chantemerle, La Chapelle-Felcourt, La Chappe, Chichey, Coizard-Joches, Congy, Contault, Courjeonnet, Courtémont, Courtisols, La Croix-en-Champagne, Cuperly, Damery, Dampierre-le-Château, Dommartin-Dampierre, Dommartin-sous-Hans, Dommartin-Varimont, Écueil, Épense, Epernay, Étoges, Fèrebrianges, Fleury-la-Rivière, Fontaine-Denis-Nuisy, Fontaine-en-Dormois, La Forestière, Gaye, Gigny-Bussy, Gizaucourt, Gratreuil, Gueux, Hans, Heiltz-l'Évêque, Herpont, Jonchery-sur-Suippe, Laval-sur-Tourbe, Linthelles, Linthes, Lisse-en-Champagne, Maffrécourt, Malmy, Massiges, Merlaut, Les Mesneux, Minaucourt-le-Mesnil-lès-Hurlus, Mondement-Montgivroux, Montgenost, Montmort-Lucy, Noirlieu, Ormes, Outrepont, Oyes, Péas, Poix, Possesse, Queudes, Rapsécourt, Reims, Reuves, Romery, Rouvroy-Ripont, Sacy, Saint-Amand-sur-Fion, Saint-Hilaire-le-Grand, Saint-Jean-devant-Possesse, Saint-Jean-sur-Tourbe, Saint-Loup, Saint-Lumier-en-Champagne, Saint-Mard-sur-Auve, Saint-Mard-sur-le-Mont, Saint-Quentin-les-Maraix, Saint-Remy-sous-Broyes, Saint-Remy-sur-

Bussy, Sainte-Marie-à-Py, Saudoy, Serriers, Sézanne, Soizy-aux-Bois, Somme-Bionne, Somme-Suippe, Somme-Tourbe, Somme-Vesle, Somme-Yèvre, Somme-Tahure, Souain-Perthes-lès-Hurlus, Suippes, Talus-Saint-Prix, Thillois, Tilloy-et-Bellay, Val-de-Vière, Valmy, Vanault-le-Châtel, Vanault-les-Dames, Vauciennes, Vavray-le-Grand, Vavray-le-Petit, Venteuil, Ville-sur-Tourbe, Villeneuve-Saint-Vistre-et-Villevotte, Villevenard, Vindey, Virginy, Vitry-en-Perthois, Voilemont, Wargemoulin-Hurlus.

Département de l'Yonne :

- les communes du canton Thorigny-sur-Oreuse à l'exception de Saint-Denis-lès-Sens et Vinneuf, et les communes de Baigneux, Les Clérimois, Courgenay, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Lailly, Molinons, Pont-sur-Vanne, La Postolle, Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes, Saligny, Les Vallées de la Vanne, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis.

5. Lien avec la zone géographique

Le lien avec le milieu géographique repose sur les caractéristiques spécifiques **et les qualités** du « Lentillon champenois » **et sa réputation.**

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est construite sur la base de la petite région agricole de la « Champagne crayeuse », qui constitue une région naturelle homogène quant à ses caractéristiques géologiques, pédologiques et climatiques.

La « Champagne crayeuse » qui s'étend de la Thiérache au nord jusqu'au pays d'Othe au sud, est une auréole du Bassin parisien entre la cuesta de l'Île-de-France à l'ouest et celle de Champagne, dominant la Champagne humide à l'est. C'est une vaste plaine au relief très faible, d'altitude comprise entre 50 et 200 m, traversée d'est en ouest par quatre grandes vallées larges : l'Aisne, l'Aube, la Marne et la Seine.

Elle est principalement constituée de craie du crétacé supérieur et des affleurements de la craie blanche du Sénonien, qui conditionnent les caractéristiques physiques et chimiques des sols, le comportement de l'eau et sa disponibilité. Ces éléments donnent des sols :

- chimiquement pauvres,
- dont la teneur en argile permet une bonne structuration et une capacité d'échange cationique (CEC) satisfaisante,
- disposant d'une ressource en eau par absorption et remontée capillaire toujours suffisante,
- jamais saturés en eau, qui s'infiltre dans ces sols à structure grenue et dans la fissuration de la craie, permettant un bon ressuyage.

La « Champagne crayeuse » paraît sèche, tant par son sous-sol crayeux et poreux, parfois assez proche de la surface du sol, que par ses précipitations assez faibles. Les

conditions climatiques sont en limite des influences océaniques et continentales. La région est caractérisée par un réchauffement rapide des sols calcaires au printemps, des étés orageux, du brouillard et des hivers relativement froids. La température moyenne annuelle avoisine 10 °C. Le nombre moyen annuel de jours de gel est compris entre 70 et 80. Les précipitations annuelles, voisines de 620 mm, sont assez bien réparties tout au long de l'année. Le printemps est souvent sec, avec un minimum pluviométrique en avril.

Le « Lentillon champenois » est cultivé selon un savoir-faire ancestral en « Champagne crayeuse » depuis le XVIIIème siècle d'après les ouvrages disponibles. Ce savoir-faire s'est actualisé et repose sur :

- la culture du lentillon sur des parcelles sélectionnées,
- l'association avec une plante tuteur permettant un développement en hauteur pour limiter la retenue de l'humidité dans la culture et contrôler les adventices,
- la période optimale de récolte pour des grains homogènes et un mélange contenant peu d'impuretés,
- le triage du mélange des graines du tuteur et des graines de « Lentillon champenois » par du matériel adapté permettant l'obtention d'un produit trié aux caractéristiques strictes et préservant l'intégrité du grain.

5.2. Spécificité du produit

Issu d'un semis pré-hivernal en association avec une plante tuteur, le « Lentillon champenois » est une lentille de petite taille et étroite (diamètre inférieur à 4 mm pour une épaisseur entre 1,5 et 2,5 mm) qui présente une graine bombée à l'amande de couleur orange saumonée à rosée et un poids de 1000 grains très faible entre 20 et 35g. Son goût est doux et légèrement sucré. Sa peau est fine et sa texture fondante et peu farineuse.

5.3. Lien causal

La présence d'un climat favorable et de conditions pédologiques adaptées a permis le développement de la culture du « Lentillon champenois » en Champagne crayeuse selon des pratiques culturelles spécifiques.

Le « Lentillon champenois » s'accommode parfaitement des sols pauvres en éléments nutritifs de la Champagne crayeuse : un sol trop riche favorise le développement foliaire et inhibe la production de graines. La combinaison des caractéristiques d'un sol argilo-calcaire et, d'un bon approvisionnement en eau, **et d'une variété adaptée** conditionne **la finesse de la peau du « Lentillon champenois » et la texture fondante de sa graine** **les caractéristiques spécifiques (peau fine et grain de petite taille qui permettent un temps de cuisson court, sans trempage préalable, ainsi qu'une bonne tenue à la cuisson) et les qualités (goût doux et légèrement sucré, texture fondante et peu farineuse) du «Lentillon champenois».** Le choix d'un semis d'hiver permet l'implantation de la plante dans ces sols pauvres ainsi qu'une bonne résistance aux sécheresses de printemps.

Depuis le XVIIIème siècle, au travers des ouvrages, **le « Lentillon champenois » la culture du lentillon** fait partie de la tradition et du patrimoine gastronomique de la

région champenoise. Il est d'abord appelé « lentille à la reine », nom faisant référence à Marie Leszczyński, épouse polonaise de Louis XV, grande amatrice de cette petite lentille. C'est sous ce nom que l'histoire du « Lentillon champenois » peut être retracée. Au XVIII^{ème} siècle, il est servi sur les meilleures tables et est présent dans les livres de cuisine. C'est à partir de 1770 que la culture du lentillon, alors utilisée en synonymie de la lentille à la reine, est rattachée directement à la Champagne dans un ouvrage sur le fourrage des animaux « Traité des bêtes à laines » : « la dragée de Champagne est bonne aux brebis pleines et nouvellement délivrées, le lentillon est excellent ».

La réputation du lentillon en gastronomie est attestée dans plusieurs ouvrages, en 1904, « Les Plantes Potagères » par Vilmorin Andrieux précise à propos de la lentille rouge, autre synonyme du lentillon : « on l'emploie rarement pour le fourrage, le grain étant très estimé et préféré de beaucoup à celui de la lentille large ».

A la fin de la Première Guerre Mondiale, la culture du lentillon est très répandue et se poursuit jusqu'à la seconde guerre. Abandonnée pendant plusieurs années, sa production est relancée en 1983 à partir de 3 sacs retrouvés en 1972 à Courtisols et se développe autour du syndicat régional des producteurs créé en 2001.

En 2016 a lieu la fête du « Lentillon champenois » qui se déroule chaque année à Coupéville (51). Elle connaît 3 éditions successives. Le produit est cité dans la littérature gastronomique et dans des médias grand public :

—blog culinaire Papilles et Pupilles, 2012;

—ouvrage gastronomique L'âme de la Champagne, Artisanat et haute gastronomie, Philippe MILLE, 2021;

—émission de radio Bienvenue chez vous, Le lentillon champenois, FranceBleu, 2021.

Le « Lentillon champenois » est **aujourd'hui** très apprécié des restaurateurs de la région qui le proposent dans leurs menus. Il est souvent associé à des produits nobles tels que le foie gras, les noix de Saint Jacques, les langoustines rôties etc.

Référence de la publication du cahier des charges