

DOCUMENT UNIQUE

« Lentille verte du Puy »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S)

« Lentille verte du Puy »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

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

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

L'appellation d'origine « Lentille verte du Puy » est réservée aux lentilles de la variété *Lens esculenta puyensis* lignée Anicia, de 3,25 à 5,75 millimètres de diamètre, présentant un taux d'humidité maximum de 16 %, portant sur un fond vert pâle des marbrures vert-bleu sombre et possédant une peau fine et une amande non farineuse.

Le taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux n'excède pas 0,5 % du poids total.

Les lentilles ridées et germées ne peuvent pas bénéficier de l'AOP « Lentille verte du Puy ».

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

L'ensemble des étapes de production se déroule dans l'aire géographique.

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

Le stockage des lentilles sous appellation d'origine avant conditionnement ne peut dépasser deux ans. Le mélange de deux années de récolte est interdit.

Les lentilles sont mises en marché sous l'emballage dans lequel elles ont été conditionnées initialement, sans que celui-ci ne subisse d'ouverture ou de modification. La vente en vrac est interdite.

Le tri et le conditionnement des lentilles ont lieu dans l'aire géographique.

Le conditionnement dans l'aire géographique est primordial pour la conservation des caractéristiques particulières du produit, la préservation de sa qualité et la garantie de son origine. Il facilite également le contrôle.

Les opérateurs qui manipulent les lentilles dans l'aire géographique délimitée possèdent, grâce à leur expérience, les connaissances et la pratique nécessaire pour éviter les opérations susceptibles d'altérer la qualité de la « Lentille verte du Puy », et notamment éviter la présence de corps étrangers, poussières, débris minéraux dans le produit final ou encore éviter les chocs pouvant entraîner la brisure des lentilles.

Par ailleurs, la « Lentille verte du Puy » doit être isolée de l'environnement dans des contenants permettant de la protéger de l'humidité, qui altérerait ses caractéristiques organoleptiques (modification du taux d'humidité, lentilles ridées et germées). Le conditionnement dans l'aire géographique délimitée, en évitant le transport en vrac de la « Lentille verte du Puy » sur de longs trajets où elle pourrait être exposée à des conditions altérant sa qualité (humidité, chocs), vise ainsi à préserver les caractéristiques organoleptiques du produit.

De plus, le conditionnement dans l'aire géographique limite le risque de mélange de la « Lentille verte du Puy » avec des lentilles d'autres provenances. Le système de contrôle peut garantir l'origine et la traçabilité des lentilles récoltées, manipulées et conditionnées dans l'aire géographique, en établissant des liens entre les volumes de lentilles aux différentes étapes de la méthode d'obtention, jusqu'au produit conditionné.

Enfin, grâce au conditionnement dans l'aire, le contrôle du produit est exercé au plus près du consommateur, sur des lots conditionnés ou prêts à être conditionnés, ce qui permet d'en garantir la qualité.

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

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend sur les cantons et communes suivants du département de la Haute-Loire :

Cantons du Puy-en-Velay-1, Le Puy-en-Velay-2, Le Puy-en-Velay-3, Le Puy-en-Velay-4, Saint-Paulien ;

Communes d'Allègre, Alleyrac, Arlempdes, Bains, Barges, Beaulieu, Le Bouchet-Saint-Nicolas, Le Brignon, Cayres, Cerzat, Chadron, Chamalières-sur-Loire, Chavaniac-Lafayette, Costaros, Couteuges, Cussac-sur-Loire, Jax, Landos, Lantriac, Laussonne, Lavoûte-sur-Loire, Malrevers, Mazerat-Aurouze, Mazeyrat-d'Allier, Le Monastier-sur-Gazeille, Monlet, Ouides, Le Pertuis, Pradelles, Le Puy-en-Velay, Rauret, Retournac, Rosières, Saint-Arcons-d'Allier, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bérain, Saint-Christophe-sur-Dolaison, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Étienne-Lardeyrol, Saint-Georges-d'Aurac, Saint-Haon, Saint-Hostien, Saint-Jean-Lachalm, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Saint-Pierre-Eynac, Saint-Vincent, Sainte-Eugénie-de-Villeneuve, Salettes, Séneujols, Siaugues-Sainte-Marie, Solignac-sur-Loire, Vielprat, Vissac-Auteyrac, Vorey.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Lentille verte du Puy », au cœur de la Haute-Loire, est limitée à l'ouest par la vallée de l'Allier, à l'est par la chaîne phonolitique du Meygal, au nord par une série de monts isolés (Mont Bar, Fix) et au sud par les monts du Vivarais. Elle couvre pour l'essentiel deux régions naturelles de moyenne montagne, le Velay basaltique et le bassin du Puy. Les sols d'origine volcanique, qui se ressuient rapidement, prédominent.

Cette région possède des caractéristiques climatiques particulières. Après un hiver et un printemps longs et rigoureux, elle bénéficie d'un climat estival sec et ensoleillé. Le cœur de la Haute-Loire est en effet protégé des vents de pluie par le Cantal et les monts de la Margeride au sud-ouest, et par les monts du Vivarais au sud-est. Les perturbations pluvieuses et/ou orageuses, poussées par les vents du sud-ouest, doivent escalader ces barrières montagneuses. Ce soulèvement accentue les pluies sur les flancs au vent à l'ouest et crée un effet de Foehn à l'est, dans l'aire géographique, qui se traduit par la diminution des précipitations, un amincissement des nuages, un ensoleillement plus fort et la présence de vents plus forts, plus secs et plus chauds. En conséquence, au cours des mois de juillet et août, l'effet cumulé du manque de pluie, du soleil, des fortes chaleurs et du vent crée un déficit hydrique très important.

Facteurs humains

La culture de la lentille dans le Velay remonte probablement au 11^{ième} ou 13^{ième} siècle, voire à l'époque romaine comme en témoigne la découverte d'un vase de cette époque contenant des lentilles.

La notoriété de la « Lentille verte du Puy » attira rapidement une concurrence déloyale, telle que l'importation de lentilles vertes en provenance de Russie et d'Allemagne, baptisées du nom du Puy, avant la première guerre mondiale, ou le développement de la production de lentilles vertes dites du Puy en Algérie et au Maroc dans les années 1920. Bien que les semences vinssent du Puy, la qualité des produits importés ne rivalisait jamais avec les produits d'origine.

Les actions des producteurs et négociants locaux pour faire reconnaître l'originalité du produit et prévenir les fraudes débouchèrent le 17 janvier 1935 sur un jugement du tribunal civil de première instance du Puy, qui reconnut la désignation « Lentille verte du Puy » en tant qu'appellation d'origine. Le décret définissant l'appellation d'origine contrôlée fut adopté le 7 août 1996.

Les producteurs de « Lentille verte du Puy » ont acquis au fil du temps un ensemble de savoir-faire, par exemple dans le choix des parcelles de culture ou la détermination des dates optimales de semis et de récolte. Il en est de même pour les entreprises intervenant dans la collecte, le stockage, le tri et le conditionnement de la « Lentille verte du Puy ». Fortes de plusieurs décennies d'expérience, elles ont acquis une maîtrise dans la conservation et le tri des lentilles (gestion du taux d'humidité et de la propreté des lots, séchage en cas de besoin).

Spécificité du produit

La « Lentille verte du Puy » possède une peau fine et une amande non farineuse qui lui confèrent une cuisson rapide.

Lien causal

Il existe une influence déterminante des aspects climatiques sur le déroulement du cycle de la lentille et sur la spécificité de cette appellation.

En effet, la culture de la « Lentille verte du Puy » se situe dans une zone climatique de température relativement basse du fait de l'altitude qui limite le cycle végétatif. Au stade de la maturation de la plante, cette zone bénéficie d'un ensoleillement abondant et subit de faibles précipitations et des vents secs et chauds, qui provoquent un stress hydrique intense amenant à une dessiccation prématurée.

La « Lentille verte du Puy » garde de cet enchaînement climatique et de son entrée prématurée en phase de dessiccation une maturité chimique et physique incomplète. Le mûrissement du tégument et le stockage des réserves dans la graine (notamment en amidon) sont interrompus avant leur terme parfait, donnant une lentille à la peau fine et l'amande non farineuse.

Lors de la cuisson, la composition des graines et la perméabilité des téguments, liées à l'arrêt du développement des lentilles, favorisent la pénétration de l'eau dans la graine et son ramollissement, permettant une cuisson plus rapide.

Cette influence du climat est complétée par l'aspect géologique des terrains majoritairement de type volcanique favorables au développement du système racinaire, complété par leur propriété hydrique particulièrement adaptée à cette culture.

Le savoir-faire des producteurs dans la conduite de la culture de la « Lentille verte du Puy » participe à l'acquisition de ses spécificités. Celles-ci sont préservées grâce à la maîtrise et aux compétences techniques développées par les opérateurs de l'aval de la filière dans la conservation et le tri de la « Lentille verte du Puy ».

Les spécificités de la « Lentille verte du Puy » sont attestées par la forte notoriété de ce produit. Une enquête menée en 1934 préalablement au procès qui vit la « Lentille verte du Puy » reconnue en tant qu'appellation d'origine permet d'établir que la préférence des consommateurs allait toujours aux lentilles cultivées dans la région du Puy, du fait de leurs qualités intrinsèques : une peau plus fine, une amande moins farineuse et plus fine que les autres et un temps de cuisson plus court. Aujourd'hui, la « Lentille verte du Puy » a les honneurs des plus grands chefs.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)