LENTILLE VERTE DU PUY

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138 avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 53.89.80.00
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Groupement des Producteurs de Lentille Verte du Puy

Adresse : 16, boulevard Bertrand
Hôtel Interconsulaire
B.P. 63
43000 LE PUY-EN-VELAY

Composition : Producteurs

NOM DU PRODUIT : Lentille verte du Puy

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-6 - Légumes

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

L'appellation « Lentille verte du Puy » est réservée aux lentilles de 3,25 à 5,75 mm de diamètre, portant sur un fond vert pâle des marbrures vert-bleu sombre et possédant une peau fine et une amande non farineuse leur conférant une cuisson rapide.

Aire géographique :

L'aire de production s'étend sur deux régions naturelles du département de la Haute-Loire : le bassin du Puy et le Velay volcanique.

Historique :

La première mention manuscrite de la lentille dans le Velay apparaît en 1643 sous la plume d'Antoine Jacmon, qui, dans ses « mémoires pour l'histoire du Puy et du Velay » note les mercuriales successives des « lantilhes ». On peut néanmoins penser que la culture de la lentille dans le Velay remonte au 11ième ou 13ième siècle, voire à l'époque romaine. En 1828, la découverte à Saint Paulien d'un vase en terre cuite contenant une certaine quantité de lentilles mélangées à d'autres graines atteste de la présence de cette culture dès l'époque gallo-romaine.

Il est vraisemblable que depuis fort longtemps, la lentille composa une partie importante de l'alimentation de la population vellave et qu'elle fit également l'objet d'un commerce actif avec les régions méridionales notamment.

La notoriété de cette petite légumineuse fut telle qu'elle attira rapidement une concurrence déloyale. Ce fut d'abord le cas avant la première guerre mondiale de la part des négociants qui importaient des lentilles vertes en provenance de Russie et d'Allemagne et qui les « baptisaient » du nom du Puy. De même, dans les années 1920, l'Algérie et le Maroc développèrent leur production de lentilles vertes dites du Puy.

Bien que les semences vinssent du Puy, la qualité des produits importés ne rivalisait jamais avec les produits d'origine, mais l'usurpation du nom, de la renommée causait un grand tort aux producteurs et négociants de lentilles vertes du Puy.

Il fut constitué une association de négociants qui s'engageaient à ne vendre sous la dénomination « lentilles du Puy » que des lentilles provenant de la Haute-Loire et un syndicat de producteurs.

La décision d'intenter une action judiciaire qui reconnaîtrait l'originalité du produit et préviendrait les fraudes fut prise.

Le 9 novembre 1934, trois experts furent nommés et menèrent une enquête visant à savoir si la lentille verte du Puy constituait une appellation d'origine telle que la loi du 6 mai 1919 l'avait défini ou s'il s'agissait d'un terme « générique ».

Le 17 janvier 1935, un jugement du tribunal civil de première instance du Puy confirme les conclusions des experts en reconnaissant que la désignation « lentilles vertes du Puy » constitue une appellation d'origine protégée par la loi du 6 mai 1919 et qui s'applique exclusivement aux lentilles présentant des caractéristiques définies.

Le 16 septembre 1983, un second jugement prononçait l'extension de la zone de production à 21 nouvelles communes ou parties de commune.

Le 9 avril 1992, le groupement de producteurs de lentilles vertes du Puy faisait connaître à l'INAO son souhait d'accéder au rang d'Appellation d'Origine Contrôlée, ce qui fut fait par décret en date du 7 août 1996.

Méthode d'obtention :

Les lentilles ayant droit à l'appellation doivent provenir de semences appartenant à la lignée dénommée « Anicia » issue de la variété Lens Esculenta Puyensis.

Des rotations de cultures sont obligatoires. Aucun apport d'éléments fertilisants majeurs n'est accepté au cours de l'année de culture des lentilles, ni l'utilisation de produits défanants ou désherbants.

L'irrigation est strictement interdite.

Les lentilles sont récoltées lorsque les marbrures vert-bleu du tégument sont bien établies.

Le taux d'humidité ne peut être supérieur à 23 % au moment de la récolte.

Un registre de séchage permet de contrôler cette opération.

Lien avec le milieu géographique :

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, bénéficiant d'un ensoleillement abondant, et subissant de faibles précipitations et des vents secs et chauds, qui au stade de la maturation de la plante, provoque un stress hydrique intense amenant à une dessiccation prématurée.

Cette influence est complétée par l'aspect géologique des terrains favorables au développement du système racinaire, complété par leur propriété hydrique particulièrement adapté à cette culture.

Dans cette zone défavorisée, la production de la lentille s'avère être un complément indispensable à l'équilibre économique de cette région.

Structure de contrôle :

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
59, boulevard Vincent Auriol
Teledoc 251
75703 PARIS CEDEX 13

Etiquetage :

L'étiquetage des lentilles bénéficiant de l'appellation comporte l'indication des mentions « Lentille verte du Puy » et « appellation d'origine contrôlée » ou « A.O.C. ».

AOC LENTILLE VERTE DU PUY



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

Décret du 7 août 1996 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy »

NOR : *FCEC9600128D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie et des finances et du ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-6 et L. 115-20 ;

Vu le décret n° 55-1126 du 19 août 1955 portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu les délibérations du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 22 mai 1996,

Décrète :

Art. 1er. – Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » les lentilles qui répondent aux conditions définies par le présent décret.

Art. 2. – Aire de production.

L'aire géographique de production des lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » est établie à l'intérieur des territoires des communes suivantes du département de la Haute-Loire : Aiguilhe, Allègre, Alleyrac, Arlempdes, Arsac-en-Velay, Bains, Barges, Beaulieu, Bellevue-la-Montagne, Blanzac, Blavozy, Borne, Brives-Charensac, Cayres, Ceaux-d'Allègre, Cerzat, Ceyssac, Chadrac, Chadron, Chamalières-sur-Loire, Chaspinhac, Chaspuzac, Chavaniac-Lafayette, Costaros, Coubon, Couteuges, Cussac-sur-Loire, Espaly-Saint-Marcel, Fix-Saint-Geneys, Jax, Landos, Lantriac, Laussonne, Lavoûte-sur-Loire, Le Bouchet-Saint-Nicolas, Le Brignon, Le Monastier-sur-Gazeille, Le Monteil, Le Pertuis,

Le Puy, Le Vernet, Lissac, Loudes, Malrevers, Mazeirat-d'Allier, Mazerat-Aurouze, Monlet, Ouides, Polignac, Pradelles, Rauret, Retournac, Rosières, Saint-Arcons-d'Allier, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bérain, Saint-Christophe-sur-Dolaison, Saint-Didier-d'Allier, Saint-Etienne-du-Vigan, Saint-Etienne-Lardeyrol, Saint-Geneys-près-Saint-Paulien, Saint-Georges-d'Aurac, Saint-Germain-Laprade, Saint-Haon, Saint-Hostien, Saint-Jean-de-Nay, Saint-Jean-Lachalm, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Saint-Paulien, Saint-Pierre-Eynac, Saint-Privat-d'Allier, Saint-Vidal, Saint-Vincent, Sainte-Eugénie-de-Villeneuve, Salettes, Saussac-l'Eglise, Séneujols, Siaugues-Sainte-Marie, Solignac-sur-Loire, Vals-près-Le Puy, Vazeilles-Limandre, Vergezac, Vernassal, Vielprat, Vissac-Auteyrac, Vorey.

Dans un délai de trois ans à compter de la publication du présent décret, le comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine devra proposer à l'homologation du ministre de l'agriculture une délimitation réalisée à l'intérieur de l'aire géographique définie précédemment. Les plans de cette nouvelle zone de production seront reportés sur des plans cadastraux, qui seront déposés dans les mairies des communes concernées.

Art. 3. – Variété.

Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » doivent appartenir à la lignée dénommée « Anicia » issue de la variété *Lens esculenta puyensis*.

Elles doivent provenir de semences certifiées. Toutefois, les producteurs peuvent utiliser des semences provenant de la récolte de leur exploitation.

Art. 4. – Conduite de la culture.

Semis : les semis doivent être réalisés dans la période comprise entre le 15 février et le 31 mai de chaque année.

Rotation des cultures : entre deux semis de lentilles sur une même parcelle, une année minimum de culture intercalaire doit être pratiquée.

Fertilisation : aucun apport d'éléments fertilisants majeurs (azote, phosphore, potasse) ne doit être pratiqué au cours de l'année de culture des lentilles.

Irrigation : l'irrigation de la culture de lentilles est strictement interdite.

Défanage : à l'exception des produits homologués pour la culture de lentilles, l'utilisation de produits défanants ou de désherbant total est strictement interdite sur la lentille, à tout moment de son cycle végétatif.

Art. 5. – Récolte.

L'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » est réservée aux lentilles de 3,25 à 5,75 mm de diamètre, portant sur un fond vert pâle des marbrures vert-bleu sombre et possédant une peau fine et une amande non farineuse leur conférant une cuisson rapide.

Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » doivent être récoltées lorsque les marbrures vert-bleu du tégument sont bien établies.

Pour pouvoir prétendre à l'appellation d'origine contrôlée susvisée, le taux d'humidité des lentilles, établi à la sortie du séparateur, ne peut être supérieur à 23 p. 100 au moment de la récolte.

Lorsque le taux est compris entre 16 et 23 p. 100, les lentilles doivent être passées au nettoyeur-séparateur et séchées pour être ramenées au taux d'humidité maximum de 16 p. 100 dans un délai maximal de :

48 heures pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 20 et 23 p. 100 inclus ;

4 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 19 et 20 p. 100 inclus ;

10 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 17 et 19 p. 100 inclus ;

30 jours pour les lentilles dont le taux d'humidité est compris entre 16 et 17 p. 100 inclus.

La dimension maximale des orifices des grilles des nettoyeurs-séparateurs est limitée à 5,75 mm.

Un registre de séchage comprenant les références des producteurs, le taux d'humidité à la récolte, la date de récolte, les conditions de séchage (date d'entrée, de sortie, quantités mises en œuvre) doit être tenu par les opérateurs.

Les caractéristiques relatives aux installations de séchage seront fixées dans un délai de trois ans à compter de la publication du présent décret.

Les lentilles ridées et germées ne peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy ».

Art. 6. – Prénettoyage à la réception.

Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille vert du Puy » doivent être prénettoyées (nettoyeur-séparateur) préalablement à la demande d'agrément, dans la zone de production de l'appellation.

Chaque centre de collecte et de stockage doit être équipé au minimum :

- d'une installation de prénettoyage (nettoyeur-séparateur) ;
- d'un doseur d'humidité conforme à la réglementation métrologique ;
- d'un pont bascule ou bascule circuit ;
- d'un système de ventilation ou de transilage ;
- de différentes unités de stockage répertoriées et cubées.

Art. 7. – Agrément.

Les lentilles ne peuvent être commercialisées sous l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » avant l'obtention d'un certificat d'agrément délivré par l'Institut national des appellations d'origine dans les conditions définies par décret pris en application des articles L. 115-6 et L. 115-20 du code de la consommation.

Art. 8. – Conditionnement.

Les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » doivent être triées et conditionnées dans la zone de production de l'appellation, telle que définie à l'article 2 du présent décret. Les lentilles sous appellation d'origine contrôlée doivent être vendues dans l'emballage dans lequel elles ont été conditionnées initialement.

Pour la vente au détail, les lentilles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » devront être vendues préemballées, suivant la définition prévue à l'article 2 du décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984.

Le taux de corps étrangers, poussières, débris minéraux ne doit pas excéder 0,5 p. 100 du poids total.

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

Art. 9. – Etiquetage.

Outre les mentions obligatoires prévues par le décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des lentilles bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » comporte l'indication de :

- la mention « Lentille verte du Puy » ;
- la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « A.O.C. ».

Art. 10. – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur que les lentilles ont droit à l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy », alors qu'elles ne répondent pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la réglementation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 11. – Les lentilles des récoltes 1995 et 1996 provenant de parcelles pour lesquelles une déclaration de semis et une déclaration de récolte ont été déposées auprès des services de l'Institut national des appellations d'origine et répondant à toutes les conditions du présent décret peuvent être admises au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Lentille verte du Puy » si elles obtiennent, dans un délai de six mois à partir de la date de publication du présent décret, le certificat d'agrément prévu à l'article 7 ci-dessus, délivré dans les mêmes conditions après examens analytique et organoleptique.

Art. 12. – Le ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et le ministre délégué aux finances et au commerce extérieur sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 7 août 1996.