

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

Cahier des charges de de la dénomination « Lentilles vertes du Berry »
Homologué par arrêté du 17 novembre 2025, JORF du 21 novembre 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire n° 2025-48

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Arborial – 12 rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil – Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION « LENTILLES VERTES DU BERRY »
RN 151 – Zone artisanale
36100 ST GEORGES SUR ARNON
Tél. Secrétariat 02.54.21.90.50
Courriel : cibele@lentilleduberry.com

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de stockage, de tri, d'emballage prévues par le cahier des charges de l'IGP «Lentilles vertes du Berry»

1. NOM DU PRODUIT :

« LENTILLES VERTES DU BERRY »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Les Lentilles vertes du Berry sont des graines sèches de la plante légumineuse *lens culinaris* (syn : *lens esculenta*), variété ANICIA caractérisée par un tégument vert sombre plus ou moins marbré de bleu.

Les Lentilles vertes du Berry se présentent sous la forme de graines sèches entières dont le calibre est compris entre 3,5 et 6 mm de diamètre, et de 2 à 2,5 mm d'épaisseur.

Les Lentilles vertes du Berry se présentent sur l'aire IGP en big bag dans la limite de 1200 kg, en unité de vente au consommateur (UVC) ou en sac vrac (poids maximum 50 kg).

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

Les Lentilles Vertes du Berry présentent les caractéristiques suivantes :

- Humidité $\leq 16\%$.
- Un taux de matières étrangères inférieur ou égal à 0,2 % dont 0,001 pour mille de débris minéraux.¹
- Un taux de graines brisées ou cassées $\leq 0,8\%$ ²
- Un taux de brisures de graines $\leq 0,2\%$ ³
- Un taux de graines endommagées $\leq 0,8\%$ ⁴
- Un taux de graines inacceptables $\leq 0,1\%$ ⁵

¹ *Les matières étrangères sont les débris minéraux, les poussières, les débris végétaux, les brindilles, les pellicules, les fragments d'insectes, les graines d'espèces étrangères.*

² *Les graines brisées (décortiquées ou non) ont subi une amputation accidentelle affectant plus du 1/8 de la graine.*

³ *Les graines cassées ont leurs deux cotylédons séparés l'un de l'autre.*

⁴ *Les graines endommagées regroupent les graines rouillées, dégénérées, germées.*

⁵ *Les graines inacceptables sont brûchées, tâchées ou présentent des traces de moisissures.*

Les Lentilles vertes du Berry sont cuites en moins de 30 minutes.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Pour les Lentilles vertes du Berry, les opérations suivantes doivent impérativement être réalisées dans l'aire géographique :

- La culture
- La récolte
- Le stockage
- La protection des grains contre les prédateurs naturels
- Le tri
- Le pré-conditionnement en big bag (1200 kg maxi).

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 de 24 t au départ d'une zone de production qui produit aussi des lentilles vertes non IGP. Ainsi, le risque de mélange est minimisé.

L'aire géographique de production des Lentilles vertes du Berry se situe en Champagne Berrichonne, principalement dans la région d'Issoudun entre Châteauroux et Bourges.

L'aire géographique se compose du territoire des 49 communes (ou parties de communes) suivantes situées dans les départements de l'Indre et du Cher (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,

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

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.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans le cahier des charges des « Lentilles vertes du Berry » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant toute production.

4.2 Documents et modalités de traçabilité des opérations

Un système de traçabilité interne basé sur des supports d'enregistrements, permet de démontrer l'origine des Lentilles vertes du Berry, depuis les parcelles des producteurs jusqu'aux clients ayant acheté les produits finis.

La traçabilité externe est assurée par l'apposition d'un numéro de lot sur chaque unité de conditionnement. Ce numéro permet de remonter aux différents sites de conditionnement (centre de tri dans l'aire géographique, emballeurs extérieurs habilités par l'ODG « Association Lentilles vertes du Berry ») et ensuite de remonter jusqu'aux producteurs et parcelles concernés.

La mise en place d'une comptabilité matière couvrant l'ensemble des étapes de production permet de maintenir et de garantir l'origine des Lentilles vertes du Berry.

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Le schéma suivant précise pour chaque étape la réalisation du produit, les moyens d'identification des lots ainsi que les supports d'enregistrement mis en place pour assurer la traçabilité des lentilles vertes.

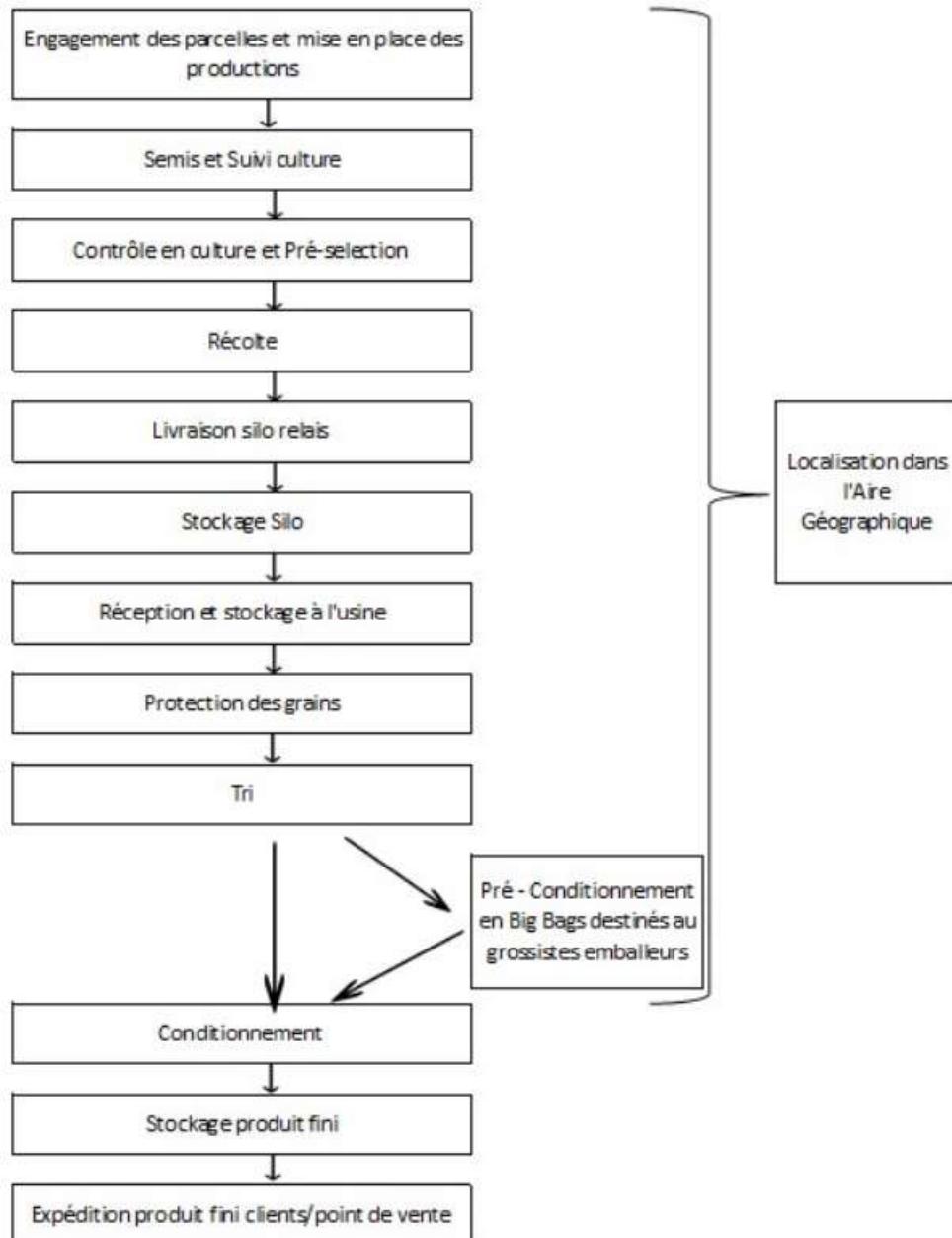
Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Habilitation des parcelles & mise en place des productions	Nom et code du producteur Commune, Référence cadastrale des parcelles concernées et/ou nom de l'ilot et/ou lieu-dit, Surface	Document de conformité de la parcelle au cahier des charges Engagement du producteur
Semis & suivi culture	Identification du producteur Rotation culturelle Absence boue d'épuration Suivi fertilisation Nature et caractéristique du sol Semis : date, densité, profondeur, numéro lot semences certifiées, condition de semis et préparation du sol Travail du sol Intervention, date, dose et justification des interventions Absence d'irrigation	Conseils techniques Fiche de suivi parcellaire
Contrôle en culture par l'ODG	Etat sanitaire des parcelles : Contrôle semis, floraison, avant récolte des parcelles Liste des producteurs et des parcelles pré-certifiées.	Tableau de contrôle en culture semis, floraison, avant récolte Fiche de pré-certification par le contrôleur Message libératoire de pré-certification Communication au silos relais des surfaces pré-certifiées et des délais avant récolte
Récolte Réception	Stockage à la ferme interdit Délai entre moisson et livraison Traçabilité à la parcelle Respect des normes de réception dont humidité	Fiche de suivi réception, ticket de pesée Fiche d'agréage à réception : parcelle, date moisson et analyses
Stockage	Traçabilité des cellules Température et humidité Ventilation Protection des grains	Fiche de suivi cellules, bon de transfert, fiche de suivi réception Enregistrement de ventilation, et thermométrie Attestation de protection des grains
Tri	Matériel de tri utilisé Respect des valeurs cibles Suivi traçabilité	Contrôle visuel des outils Fiche de suivi Tri Audit interne : Bilan trimestriel comptabilité matière
Conditionnement	Suivi traçabilité, numéro de lot, DDM.	Procédure de traçabilité : Fiche de suivi conditionnement

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

Etiquetage	Respect des mentions obligatoires	Contrôle ODG
------------	-----------------------------------	--------------

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Schéma des étapes



5.2 Culture

5.2.1. Choix des parcelles

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

Les sols utilisés pour la culture des Lentilles vertes du Berry sont tous de nature argilo-calcaire. Ils appartiennent aux types "Rendzine" et "Sol brun calcaire".

Les sols sont :

- Sains en termes d'hydromorphie,
- Peu battants,
- Bien pourvus en matière organique,
- Peu compacts.

Les amendements calciques sont interdits sur la culture.

Habilitation des parcelles avec engagement du producteur sur le respect des critères du cahier des charges.

La rotation culturale entre 2 cultures de Lentilles du Berry est d'au minimum 3 années.

5.2.2. Travail du sol

Le semis des Lentilles vertes du Berry est précédé d'un labour d'hiver ou d'un travail avec l'aide d'outils permettant d'ameublir et d'émettre le sol.

Une reprise avant semis permet d'améliorer encore la structure du sol par émettement en effaçant le relief de surface.

5.2.3. Semis

Les Lentilles vertes du Berry sont produites exclusivement à partir de semences de la variété ANICIA certifiées par le Groupement National Interprofessionnel des Semences (GNIS).

La préparation du lit de semences compte, en particulier, une préparation fine, un bon nivellation et un roulage après semis. Ces opérations conditionnent la réussite de la culture et limitent la présence de matières minérales au moment de la récolte.

Le semis est réalisé entre le 1^{er} mars et le 30 avril.

Le semis est profond de 2 à 3 cm pour mettre la graine dans les conditions les plus favorables.

La densité du semis est de 200 à 350 grains / m² pour favoriser le bon développement de la plante.

5.2.4. Utilisation des produits de protection de la culture

Le service technique de l'ODG constitué par au moins un technicien agricole ou une personne ayant reçu une formation spécifique à la culture de la lentille émet des conseils concernant l'application des produits de protection de la culture à appliquer pendant la période de culture en fonction des conditions climatiques observées. Le producteur conserve ces propositions techniques comme justificatifs de ses traitements.

En fonction des problèmes rencontrés, des réunions de terrain sont organisées par un technicien du service technique. Les producteurs sont conviés à ces rencontres.

5.2.5. Fertilisation

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

La lentille est une plante légumineuse qui, grâce à son système racinaire, synthétise l'azote nécessaire à sa croissance. De ce fait, aucune fertilisation azotée n'est nécessaire. Afin d'éviter tout risque de lessivage des nitrites et nitrates en excès dans le sol suite à une fertilisation, tout apport d'azote organique ou minéral est interdit sur les Lentilles vertes du Berry.

Les parcelles sur lesquelles sont cultivées les Lentilles vertes du Berry n'ont pas reçu de boues de stations d'épuration industrielles ou urbaines depuis au moins 10 années.

Un apport en fertilisants phosphatés ou potassiques est possible seulement si une analyse de sol par parcelle ou par groupe de parcelles de même type de sol a été préalablement réalisée et met en évidence une carence en potasse ou phosphate.

5.2.6. Irrigation

L'irrigation est interdite sur les cultures des Lentilles vertes du Berry.

5.3. Présélection des lots sur pieds-récolte

En raison du développement végétatif « en étage » des Lentilles vertes du Berry, toutes les graines ne parviennent pas à maturité en même temps.

Le défanage chimique est interdit.

Peu avant la récolte, les parcelles sont évaluées par un contrôleur de l'ODG qui décide sur la base de l'état sanitaire :

- Soit la pré-sélection du lot pour l'IGP
- Soit le refus d'un lot pour l'IGP
- Soit la mise en œuvre d'actions correctives en vue de l'acceptation.

Le lot est considéré soit comme la parcelle entière, soit comme une partie de la parcelle. Les Lentilles vertes du Berry récoltées sont séparées des lentilles non certifiées.

La récolte est réalisée lorsque le taux d'humidité des lentilles est inférieur ou égal à 18% en prenant soin de nettoyer préalablement le matériel de récolte et d'optimiser les réglages nécessaires de la machine de récolte pour limiter la casse et la fêture.

Pour éviter tout risque de pollution des lentilles par d'autres espèces et pour limiter de casser les lentilles lors des manipulations successives, toute la production doit être livrée dès la récolte au centre de tri ou au silo relais.

Le délai entre la récolte et la livraison doit être inférieur ou égal à 1 jour (jour ouvré)

Le stockage à la ferme est interdit.

5.4. Agréage à réception et stockage du produit brut

Seuls les agriculteurs bénéficiant d'un bon de pré-sélection du lot pour l'IGP peuvent livrer leurs Lentilles vertes du Berry aux silos relais de l'aire géographique ou directement au centre de tri. Chaque lot livré par les producteurs est identifié par un bon d'apport numéroté mentionnant :

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

- Le nom du producteur et/ ou Société
- La date de réception
- Le poids de lentilles livrées
- Les caractéristiques du produit : Humidité \leq 18 %,

Les graines brutes sont stockées au niveau :

- Des silos relais : en cellules identifiées par un numéro (Unités de 10 à 1200 tonnes de stockage)
- Du centre de tri : en unités de stockage de 1 à 75 tonnes.

La température de stockage des Lentilles vertes du Berry doit être inférieure à 40°C si l'humidité du grain est supérieure à 16%.

Il sera fait un premier relevé de température dans la semaine suivant la mise en silo pour les lots concernés en complément des contrôles réalisés 2 fois par mois jusqu'au mois d'octobre. Ces contrôles permettent de vérifier qu'il n'y ait pas d'échauffement du grain.

En cas d'échauffement du grain il doit être mis en place une ventilation, un nettoyage des lots ou un transilage.

5.5. Protection des grains

La lutte contre les insectes est obligatoire au stockage. Les moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage (valeur \leq 0,05 mg/kg).

5.6. Tri des lentilles brutes

Les Lentilles vertes du Berry sont triées par un centre de tri situé dans l'aire géographique.

Les lentilles triées font l'objet d'un contrôle pour vérifier leur conformité par rapport aux caractéristiques du produit fini (cf. 2.).

Les lots non conformes sont retrierés ou déclassés.

Le centre de tri est équipé ou organisé de façon à éviter, le cas échéant, toute confusion entre les Lentilles vertes du Berry et des lentilles de provenance différente.

Chaque opération de tri donne lieu à l'émission d'une fiche « suivi tri » contenant :

- La date et le N° de tri, le code produit des Lentilles vertes du Berry triées
- Le poids et les numéros des unités de stockage, ou « big bag » des graines brutes utilisées
- Le poids de graines triées et les numéros des unités de stockage de destination

Les Lentilles vertes du Berry triées sont stockées, avant conditionnement, dans des unités de stockage identifiées, numérotées et fermées pour éviter tout risque de contamination externe.

Il est interdit de mélanger 2 années de récolte différentes dans la même unité de stockage.

5.7. Conditionnement des lentilles

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

Le conditionnement est effectué en lots homogènes, identifiés et numérotés. Chaque opération de conditionnement donne lieu à l'émission d'une fiche de suivi du conditionnement comportant :

- La date du conditionnement
- L'origine du lot et le poids des Lentilles vertes du Berry à conditionner (unité de stockage, big bag)
- Le numéro de lot des produits conditionnés et les quantités correspondantes

Le pré-conditionnement des Lentilles vertes du Berry en big bag, dans la limite de 1 200 kg, a lieu dans l'aire géographique.

Les big bags sont destinés soit aux emballeurs extérieurs pour conditionnement à façon (Unité de Vente consommateur, restauration collective), soit aux industries de transformation spécialisées dans les plats cuisinés.

Les big bags peuvent être reconditionnés hors de l'aire géographique par les emballeurs extérieurs dans le respect des règles de dates et de contenants fixées par le cahier des charges.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU 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.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production IGP est basée sur l'historique de la production des Lentilles vertes du Berry sur les communes définies au point 3, entre 1960 et 1990.

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 : 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.

Concernant le facteur humain, Paul DUFOUR a été le précurseur de l'implantation de la culture des lentilles vertes dans le Berry et a contribué à la validation d'un programme technique adapté à ce produit. Il a fait part de son savoir-faire à tous les producteurs de l'aire géographique.

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.

6.2. Spécificité du produit basée sur une qualité

6.2.1. Spécificité du produit liée à une qualité déterminée

Les Lentilles vertes du Berry ont une couleur et un calibre homogènes avant cuisson. Ces spécificités résultent de :

- 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 pourriture grise
- La maturité homogène des Lentilles vertes du Berry avant récolte,
- La qualité du tri vis-à-vis des lentilles cassées, brisées, endommagées
- La maîtrise du tri : diamètre des graines et caractéristiques du produit fini très sélectif

6.2.2. Spécificité du produit liée à la réputation

Historique et réputation ancienne :

Paul DUFOUR, précurseur de l'implantation de la culture de la lentille dans le Berry, rapporte que 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 de production et s'explique par des facteurs humains, pédologiques et économiques.

Pour ce qui concerne le facteur humain, le précurseur de la culture, Paul DUFOUR, a mis au point le premier programme de désherbage français adapté à la lentille. Ce programme a eu pour effet d'améliorer les rendements et la qualité de la production qui continua de progresser. Ce développement très rapide a aidé à la mise en place de plate-forme expérimentale avec l'aide de l'INRA* et de la FNAMS* ; de nombreux programmes de recherche ont été développés ainsi qu'un conservatoire de la lentille dans les années 90.

*INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

*FNAMS : Fédération Nationale des Agriculteurs Multiplicateurs de Semences.

Sur le plan économique, 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. En effet, 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'assoulement. La lentille, cultivée en tête d'assoulement pour fixer l'azote, a pris le relais d'autres cultures devenues moins rentables telles que la moutarde.

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

Réputation actuelle :

Depuis 1994 et la création de l'ODG « Association Lentilles vertes du Berry » complétée par la reconnaissance de l'IGP en 1998, la culture des Lentilles vertes du Berry s'est contractualisée. Elle a débuté aux environs de 170 ha et se maintient depuis autour de 900 Ha en 2025.

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 (Jean-Marie BAILLON – « Région centre et climat » Forum de Blois, 1987) 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 Mangeux 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.

Bien entendu, la gastronomie n'a pas été en reste. 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 » à Issoudun, de « la crème de Lentilles vertes 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 fût aussi le sujet du concours du meilleur apprenti cuisinier d'Europe.

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 également été reconnue par une marque privée reconnaissant les produits régionaux et les plats typiques de la gastronomie française.

Seule, une filière organisée peut suffisamment apporter de valeur ajoutée et donc motiver les producteurs pour le soutien de notre produit.

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

Couleur et calibre homogènes des lentilles :

Le choix des parcelles permet de produire des lentilles homogènes. Les sols argilo-calcaires influent fortement sur l'homogénéité de la couleur verte des lentilles ainsi que de 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, et contribuent à la lutte contre les maladies. De plus, par ces 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.

Sur des sols profonds, les lentilles disposerait de ressources hydriques plus importantes que dans des sols argilo-calcaires. Les lentilles poursuivraient leur croissance et multiplieraient les étages floraux venant gêner la récolte homogène des lentilles. De plus, les risques liés à la pourriture grise seraient plus élevés pendant la floraison et les goussettes des lentilles pourraient être contaminées fortement par cette maladie. Aussi, la couleur verte des lentilles serait affectée par des graines de calibre hétérogène, avec

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

des lentilles rouillées, tachées ou qui ne seraient pas arrivées à maturité.

La couleur et le calibre homogènes des lentilles sont également conditionnés par le savoir-faire de l'ODG « Association Lentilles vertes du Berry » ainsi que celui des producteurs vis- à-vis de la culture (Choix et préparation des sols, date et densité de semis, utilisations des produits de protection de la culture, pré-sélection des lots, taux d'humidité, réglage de la machine de récolte).

Beaucoup de consommateurs la reconnaissent, ce qui a participé à sa réputation.

Absence de matières minérales :

Les sols argilo-calcaires sont faciles à travailler. Couplées au savoir-faire des producteurs de la zone IGP (travail du sol, semis, roulage et récolte) ces rendzines favorisent les conditions de récolte et limitent la présence de matières minérales dans les lots.

Les lots de Lentilles vertes du Berry réceptionnés au centre de tri, situé dans l'aire géographique, comportent toutefois quelques traces d'impuretés minérales. Le savoir-faire de cette unité de triage couplé à un équipement performant contribue à cette qualité spécifique d'absence de matières minérales dans le produit fini, au seuil de 0,001 pour mille.

Lien entre l'aire géographique et la réputation :

Paul Dufour, pionnier de la production des lentilles s'est attaché à développer cette culture qui s'est parfaitement adaptée aux types des sols argilo-calcaires de l'aire géographique. C'est grâce à son travail que 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.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tél : (33) (0)1.44.97.17.17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

8. ETIQUETAGE

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

Modification du cahier des charges de l'IGP « Lentilles vertes du Berry » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance des 03 et 04 juin 2025

9. EXIGENCES NATIONALES : PRINCIPAUX POINS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

POINTS A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Type de sol accepté	Les sols sont de nature argilo-calcaire. Ils peuvent appartenir aux types "Rendzine" et "Sol brun calcaire"	documentaire
Utilisation semences certifiées	Semences certifiées ANICIA	Documentaire
Température de stockage	< à 40°C si humidité supérieure à 16%	Documentaire
Taux maximum d'humidité	≤ 16 %	Documentaire
Taux maximum de matières étrangères dont : Matières minérales	≤ 0,2 % ≤ 0,001 pour mille Les matières étrangères sont les débris minéraux, les poussières, les débris végétaux, les brindilles, les pellicules, les fragments d'insectes, les grains d'espèces étrangères.	Documentaire
Taux maximum de graines brisées ou cassées	≤ 0,8 % Les graines brisées (décortiquées ou non) ont subi une amputation accidentelle affectant plus de 1/8 de la graine Les graines cassées ont leurs deux cotylédons séparés l'un de l'autre.	Documentaire
Taux maximum de brisures de graines	≤ 0,2 % Les brisures de graine sont les fragments des graines dont la taille est inférieure à 1/8 de la graine.	Documentaire
Taux maximum de graines endommagées	≤ 0,8 % Les graines endommagées regroupent les graines rouillées, dégénérées, germées.	Documentaire
Taux maximum de graines inacceptables	≤ 0,1 % Les graines inacceptables sont brûchées, tâchées ou présentent des traces de moisissures.	Documentaire
Calibre des Lentilles vertes du Berry	Mise en place des grilles adaptées au calibre 3,5 / 6 mm	Visuelle et Documentaire
Temps de cuisson	Cuisson inférieure ou égale à 30 minutes	Documentaire