Cahier des charges relatif à la dénomination « Lentillon champenois »

homologué par arrêté du 23 octobre 2024, *JORF* n°0255 du 26 octobre 2024
Bulletin officiel du ministère de l'Agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt n° 2024-44

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT 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
Syndicat des producteurs de lentillons champenois
5, rue de la Vologne – 54520 LAXOU
Tél. : 06 12 14 77 77
Courriel : contactsrplc@gmail.com

Composition : Syndicat professionnel, composé des producteurs, trieurs et conditionneurs.

TYPE DE PRODUIT

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

1. NOM DU PRODUIT

« Lentillon champenois »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

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.

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. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de culture (du semis à la récolte) se déroulent dans l'aire de l'indication géographique « Lentillon champenois » », qui s'étend aux territoires des communes des départements :

Aisne (02) :
Aguilcourt, Aizelles, Amifontaine, Athies-sous-Laon, Aubigny-en-Laonnois, Barenton-Bugny, Beaurieux, Berlise, Berrieux, Berry-au-Bac, Bertricourt, Boncourt, Bouconville-Vauclair, Bouffignereux, Bruyères-et-Montbérault, Bucy-lès-Pierrepont, Chambry, Chaudardes, Chivres-en-Laonnois, Concevreux, Condé-sur-Suippe, Corbeny, Coucy-lès-Eppes, Courtrizy-et-Fussigny, Craonne, Craonnelle, Cuirieux, Cuiry-lès-Chaudardes, Dizy-le-Gros, Eppes, Évergnicourt, Festieux, Gizy, Goudelancourt-lès-Berrieux, Goudelancourt-lès-Pierrepont, Grandlup-et-Fay, Juvincourt-et-Damary, Laon, Lappion, Liesse-Notre-Dame, Lor, Mâchecourt, La Malmaison, Marchais, Mauregny-en-Haye, Missy-lès-Pierrepont, Monceau-le-Waast, Montaigu, Neufchâtel-sur-Aisne, Nizy-le-Comte, Orainville, Parfondru, Pierrepont, Pignicourt, Pontavert, Prouvais, Proviseux-et-Plesnoy, Roucy, Rozoy-sur-Serre, Saint-Erme-Outre-et-Ramecourt, Saint-Thomas, Sainte-Croix, Sainte-Preuve, Samoussy, La Selve, Sissonne, Le Thuel, Variscourt, Vesles-et-Caumont, Veslud, La Ville-aux-Bois-lès-Pontavert, Villeneuve-sur-Aisne.

Ardennes (08) :
Acy-Romance, Aire, Alincourt, Alland'Huy-et-Sausseuil, Amagne, Ambly-Fleury, Annelles, Ardeuil-et-Montfauxelles, Arnicourt, Asfeld, Attigny, Aure, Aussonce, Autry, Avançon, Avaux, Balham, Banogne-Recouvrance, Barby, Bergnicourt, Bertoncourt, Biermes, Bignicourt, Blanzy-la-Salonnaise, Bouconville, Bourcq, Brécy-Brières, Brienne-sur-Aisne, Cauroy, Challerange, Chappes, Charbogne, Chardeny, Château-Porcien, Le Châtelet-sur-Retourne, Chaumont-Porcien, Chuffilly-Roche, Condé-lès-Herpy, Contreuve, Coucy, Coulommes-et-Marqueny, Doumely-Bégny, Doux, Dricourt, L'Écaille, Écly, Falaise, Fraillicourt, Givry, Gomont, Grandpré, Grivy-Loisy, Hannogne-Saint-Rémy, Hauteville, Hauviné, Herpy-l'Arlésienne, Houdilcourt, Inaumont, Juniville, Justine-Herbigny, Leffincourt, Liry, Lucquy, Machault, Manre, Mars-sous-Bourcq, Marvaux-Vieux, Ménil-Annelles, Ménil-Lépinois, Mesmont, Mont-Laurent, Mont-Saint-Martin, Mont-Saint-Remy, Montcheutin, Monthois, Mouron, Nanteuil-sur-Aisne, Neuflize, La Neuville-en-Tourne-à-Fuy, Novion-Porcien, Novy-Chevrières, Olizy-Primat, Pauvres, Perthes, Poilcourt-Sydney, Quilly, Remaucourt, Renneville, Rethel, Rilly-sur-Aisne, Roizy, Saint-Clément-à-Arnes, Saint-Étienne-à-Arnes, Saint-Fergeux, Saint-Germainmont, Saint-Lambert-et-Mont-de-Jeux, Saint-Loup-en-Champagne, Saint-Morel, Saint-Pierre-à-Arnes, Saint-Quentin-le-Petit, Saint-Remy-le-Petit, Sainte-Marie, Sainte-Vaubourg, Saulces-Champenoises, Sault-lès-Rethel, Sault-Saint-Remy, Savigny-sur-Aisne, Séchault, Semide, Senuc, Seraincourt, Sery, Seuil, Sévigny-Waleppe, Son, Sorbon, Sugny, Tagnon, Taizy, Le Thour, Thugny-Trugny, Tourcelles-Chaumont, Vandy, Vaux-Champagne, Vaux-lès-Mouron, Vaux-lès-Rubigny, Vieux-lès-Asfeld, Ville-sur-Retourne, Villers-devant-le-Thour, Voncq, Vouziers, Wasigny.

Aube (10) :
Aix-Villemaur-Pâlis, Allibaudières, Arcis-sur-Aube, Assencières, Aubeterre, Aulnay, Avant-lès-Marcilly, Avant-lès-Ramerupt, Avon-la-Pèze, Balignicourt, Barberey-Saint-Sulpice, Barbuise, Bercenay-le-Hayer, Bessy, Bétignicourt, Bouilly, Boulages, Bouranton, Bourdenay, Bouy-Luxembourg, Bouy-sur-Orvin, Braux, Brévonnes, Brillecourt, Bucey-en-Othe, Chalette-sur-Voire, Champfleury, Champigny-sur-Aube, La Chapelle-Saint-Luc, Chapelle-Vallon, Charmont-sous-Barbuise, Charmoy, Charny-le-Bachot, Châtres, Chauchigny, Chaudrey, Chavanges, Le Chêne, Coclois, Courcelles-sur-Voire, Courteranges, Crancey, Creney-près-Troyes, Dampierre, Dierrey-Saint-Julien, Dierrey-Saint-Pierre, Dommartin-le-Coq, Donnement, Dosches, Dosnon, Droupt-Saint-Basle, Droupt-Sainte-Marie, Échemines, Estissac, Étrelles-sur-Aube, Faux-Villecerf, Fay-lès-Marcilly, Ferreux-Quincey, Feuges, Fontaine-les-Grès, Fontaine-Mâcon, Fontenay-de-Bossery, Fontvannes, La Fosse-Corduan, Gélannes, Géraudot, Les Grandes-Chapelles, Grandville, Gumery, Herbisse, Isle-Aubigny, Jasseines, Laines-aux-Bois, Laubressel, Lavau, Lesmont, Lhuître, Longsols, Longueville-sur-Aube, La Louptière-Thénard, Lusigny-sur-Barse, Luyères, Macey, Magnicourt, Mailly-le-Camp, Maizières-la-Grande-Paroisse, Marcilly-le-Hayer, Marigny-le-Châtel, Mergey, Méry-sur-Seine, Mesgrigny, Mesnil-la-Comtesse, Mesnil-Lettre, Mesnil-Saint-Loup, Mesnil-Sellières, Messon, Molins-sur-Aube, Montgueux, Montmorency-Beaufort, Montsuzain, Morembert, Neuville-sur-Vanne,

Nogent-sur-Aube, Nozay, Onjon, Origny-le-Sec, Ormes, Ortillon, Orvilliers-Saint-Julien, Ossey-les-Trois-Maisons, Pars-lès-Chavanges, Pars-lès-Romilly, Le Pavillon-Sainte-Julie, Payns, Pel-et-Der, Périgny-la-Rose, Piney, Plancy-l'Abbaye, Planty, Plessis-Barbuise, Poivres, Pont-Sainte-Marie, Pont-sur-Seine, Pouan-les-Vallées, Pougy, Pouy-sur-Vannes, Prémierfait, Prugny, Prunay-Belleville, Ramerupt, Rhèges, Rigny-la-Nonneuse, Rilly-Sainte-Syre, La Rivière-de-Corps, Romilly-sur-Seine, Rosnay-l'Hôpital, Rouilly-Sacey, Ruvigny, Saint-Aubin, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Benoît-sur-Seine, Saint-Étienne-sous-Barbuise, Saint-Flavy, Saint-Germain, Saint-Hilaire-sous-Romilly, Saint-Léger-sous-Margerie, Saint-Loup-de-Buffigny, Saint-Lupien, Saint-Lyé, Saint-Martin-de-Bossenay, Saint-Mesmin, Saint-Nabord-sur-Aube, Saint-Oulph, Saint-Parres-aux-Tertres, Saint-Remy-sous-Barbuise, Sainte-Maure, Sainte-Savine, Salon, Savières, Semoine, Soligny-les-Étangs, Souligny, Thennelières, Torcy-le-Grand, Torcy-le-Petit, Torvilliers, Traînel, Trancault, Trouans, Vailly, Val-d'Auzon, Vallant-Saint-Georges, Vaucogne, Vaupoisson, Verricourt, Viâpres-le-Petit, Villacerf, Villadin, Villechétif, Villeloup, Villenauxe-la-Grande, La Villeneuve-au-Châtelot, Villette-sur-Aube, Villiers-Herbisse, Vinets, Voué, Vulaines, Yèvres-le-Petit.

Marne (51) :

Ablancourt, Aigny, Allemanche-Launay-et-Soyer, Allemant, Ambonnay, Anglure, Angluzelles-et-Courcelles, Arzillières-Neuville, Athis, Aubérive, Aulnay-l'Aître, Aulnay-sur-Marne, Auménancourt, Auve, Avenay-Val-d'Or, Avize, Aÿ-Champagne, Baconnes, Bagneux, Bannes, Barbonne-Fayel, Bassu, Bassuet, Baudement, Baye, Bazancourt, Beaumont-sur-Vesle, Beaunay, Beine-Nauroy, Belval-sous-Châtillon, Bergères-lès-Vertus, Berméricourt, Berru, Berzieux, Bétheniville, Bétheny, Bethon, Bezannes, Billy-le-Grand, Blacy, Blaise-sous-Arzillières, Blancs-Coteaux, Boult-sur-Suippe, Bourgogne-Fresne, Boursault, Bouvancourt, Bouy, Bouzy, Brandonvillers, Braux-Sainte-Cohière, Bréban, Breuvery-sur-Coole, Brimont, Broussy-le-Grand, Broussy-le-Petit, Broyes, Brugny-Vaudancourt, Bussy-le-Château, Bussy-le-Repos, Bussy-Lettrée, Caurel, Cauroy-lès-Hermonville, La Celle-sous-Chantemerle, Cernay-en-Dormois, Cernay-lès-Reims, Cernon, Chaintrix-Bierges, Châlons-en-Champagne, Châlons-sur-Vesle, Chaltrait, Chamery, Champfleury, Champigneul-Champagne, Champigny, Changy, Chantemerle, Chapelaine, La Chapelle-Felcourt, La Chapelle-Lasson, Châtelraould-Saint-Louvent, La Chaussée-sur-Marne, Chavot-Courcourt, Cheniers, La Cheppe, Cheppes-la-Prairie, Chepy, Cherville, Chichey, Chigny-les-Roses, Chouilly, Clamanges, Clesles, Coizard-Joches, Compertrix, Condé-sur-Marne, Conflans-sur-Seine, Congy, Connantray-Vaurefroy, Connantre, Contault, Coole, Coolus, Corbeil, Cormicy, Cormontreuil, Corroy, Coupetz, Coupéville, Courcemain, Courcy, Courdemanges, Courjeonnet, Courtémont, Courtisols, Couvrot, Cramant, La Croix-en-Champagne, Cuis, Cumières, Cuperly, Damery, Dampierre-au-Temple, Dampierre-le-Château, Dampierre-sur-Moivre, Dizy, Dommartin-Dampierre, Dommartin-Lettrée, Dommartin-sous-Hans, Dommartin-Varimont, Dontrien, Drouilly, Écueil, Écury-le-Repos, Écury-sur-Coole, Épense, Épernay, L'Épine, Époye, Esclavolles-Lurey, Étoges, Étréchy, Euvy, Fagnières, Faux-Fresnay, Faux-Vésigneul, Fère-Champenoise, Fèrebrianges, Flavigny, Fleury-la-Rivière, Fontaine-Denis-Nuisy, Fontaine-en-Dormois, Fontaine-sur-Ay, La Forestière, Francheville, Le Fresne, Frignicourt, Gaye, Germaine, Germinon, Gigny-Bussy, Givry-lès-Loisy, Gizaucourt, Glannes, Gourgançon, Les Grandes-Loges, Granges-sur-Aube, Gratreuil, Grauves, Gueux, Hans, Haussimont, Hautvillers, Heiltz-l'Évêque, Hermonville, Herpont, Heutrégiville, Huiron, Humbauville, Isles-sur-Suippe, Isse, Les Istres-et-Bury, Jâlons, Jonchery-sur-Suippe, Juvigny, Laval-sur-Tourbe, Lavannes, Lenharrée, Lignon, Linthelles, Linthes, Lisse-en-Champagne, Livry-Louvercy, Loisy-en-Brie, Loisy-sur-Marne, Loivre, Ludes, Maffrécourt, Magenta, Mailly-Champagne, Mairy-sur-Marne, Maisons-en-Champagne, Malmy, Mancy, Marcilly-sur-Seine, Mardeuil, Margerie-Hancourt, Marigny, Marsangis, Marson, Massiges, Matougues, Le Meix-Tiercelin, Merfy, Merlaut, Les Mesneux, Le Mesnil-sur-Oger, Minaucourt-le-Mesnil-lès-Hurlus, Moivre, Moncetz-Longevas, Mondement-Montgivroux, Montbré, Montépreux, Montgenost, Monthelon, Montmort-Lucy, Morangis, Moslins, Mourmelon-le-Grand, Mourmelon-le-Petit, Moussy, Nogent-l'Abbesse, Noirlieu, Nuisement-sur-Coole, Ognes, Oiry, Omey, Ormes, Outrepont, Oyes, Péas, Les Petites-Loges, Pierre-Morains, Pierry, Pleurs, Plivot, Pocancy, Pogny, Poix, Pomacle, Pontfaverger-Moronvilliers, Possesse, Potangis, Pringy, Prosnes, Prunay, Puisieulx, Queudes, Rapsécourt, Recy, Reims, Reuves, Rilly-la-Montagne, Les Rivières-Henruel, Romery,

Rouffy, Rouvroy-Ripont, Sacy, Saint-Amand-sur-Fion, Saint-Brice-Courcelles, Saint-Chéron, Saint-Étienne-au-Temple, Saint-Étienne-sur-Suippe, Saint-Germain-la-Ville, Saint-Gibrien, Saint-Hilaire-au-Temple, Saint-Hilaire-le-Grand, Saint-Hilaire-le-Petit, Saint-Jean-devant-Possesse, Saint-Jean-sur-Moivre, Saint-Jean-sur-Tourbe, Saint-Just-Sauvage, Saint-Léonard, Saint-Loup, Saint-Lumier-en-Champagne, Saint-Mard-lès-Rouffy, Saint-Mard-sur-Auve, Saint-Mard-sur-le-Mont, Saint-Martin-aux-Champs, Saint-Martin-l'Heureux, Saint-Martin-sur-le-Pré, Saint-Masmes, Saint-Memmie, Saint-Ouen-Domprot, Saint-Pierre, Saint-Quentin-le-Verger, Saint-Quentin-les-Marais, Saint-Quentin-sur-Coole, Saint-Remy-sous-Broyes, Saint-Remy-sur-Bussy, Saint-Saturnin, Saint-Souplet-sur-Py, Saint-Thierry, Saint-Utin, Sainte-Marie-à-Py, Saron-sur-Aube, Sarry, Saudoy, Selles, Sept-Saulx, Sermiers, Sézanne, Sillery, Sogny-aux-Moulins, Soizy-aux-Bois, Somme-Bionne, Somme-Suippe, Somme-Tourbe, Somme-Vesle, Somme-Yèvre, Sommepy-Tahure, Sommesous, Sompuis, Somsois, Songy, Souain-Perthes-lès-Hurlus, Soudé, Soudron, Soulanges, Soulières, Suippes, Taissy, Talus-Saint-Prix, Thaas, Thibie, Thillois, Tilloy-et-Bellay, Tinqueux, Togny-aux-Bœufs, Tours-sur-Marne, Trécon, Trépail, Trois-Puits, Vadenay, Val de Livre, Val-de-Vesle, Val-de-Vière, Val-des-Marais, Valmy, Vanault-le-Châtel, Vanault-les-Dames, Vassimont-et-Chapelaine, Vatry, Vauciennes, Vaudemange, Vaudesincourt, Vavray-le-Grand, Vavray-le-Petit, Vélye, Venteuil, Vert-Toulon, Verzenay, Verzy, Vésigneul-sur-Marne, La Veuve, Ville-en-Selve, Ville-sur-Tourbe, Villeneuve-Renneville-Chevigny, Villeneuve-Saint-Vistre-et-Villevotte, Villers-Allerand, Villers-aux-Bois, Villers-aux-Nœuds, Villers-Franqueux, Villers-le-Château, Villers-Marmery, Villeseneux, Villevenard, Villiers-aux-Corneilles, Vinay, Vindey, Virginy, Vitry-en-Perthois, Vitry-la-Ville, Vitry-le-François, Voilemont, Vouarces, Vouzy, Vraux, Wargemoulin-Hurlus, Warmeriville, Witry-lès-Reims.

Yonne (89) :
Bagneaux, La Chapelle-sur-Oreuse, Les Clérimois, Compigny, Courgenay, Courlon-sur-Yonne, Cuy, Évry, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Gisy-les-Nobles, Lailly, Michery, Molinons, Pailly, Perceneige, Plessis-Saint-Jean, Pont-sur-Vanne, La Postolle, Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes, Saligny, Serbonnes, Sergines, Soucy, Thorigny-sur-Oreuse, Les Vallées de la Vanne, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Cette liste correspond aux communes qui composent l'aire géographique de l'IGP « Lentillon champenois » en conformité avec le code officiel géographique de l'année 2023.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, le tri, le stockage ou le conditionnement du « Lentillon champenois » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée. Il s'engage à respecter les conditions de production du « Lentillon champenois ».

4.2. Documents et modalités de traçabilité des opérations

Un système de traçabilité s'appuyant sur des documents d'enregistrement est mis en place afin de justifier l'origine du « Lentillon champenois ». Ces enregistrements interviennent depuis la production jusqu'à l'expédition.

La traçabilité est assurée par lot. Le lot correspond à une journée de récolte d'un producteur. Le numéro de lot est renseigné à toutes les étapes de la production jusqu'au conditionnement. Il est reporté sur chaque unité de conditionnement. Les documents d'enregistrement reprennent toujours le numéro de lot. Il n'y a jamais de regroupement de lot.

En amont de toute mise en culture, chaque producteur déclare au groupement les parcelles à implanter en « Lentillon champenois » avant le 1er septembre précédant le semis. Cette déclaration précise la référence de la ou des parcelles concernées et pour chaque parcelle le numéro d'îlot PAC, la surface qui sera semée et l'historique des cultures sur les 7 dernières années. Elle est accompagnée d'une analyse de sol de moins de 5 ans, pour chaque parcelle ou groupe de parcelles contigües et homogènes.

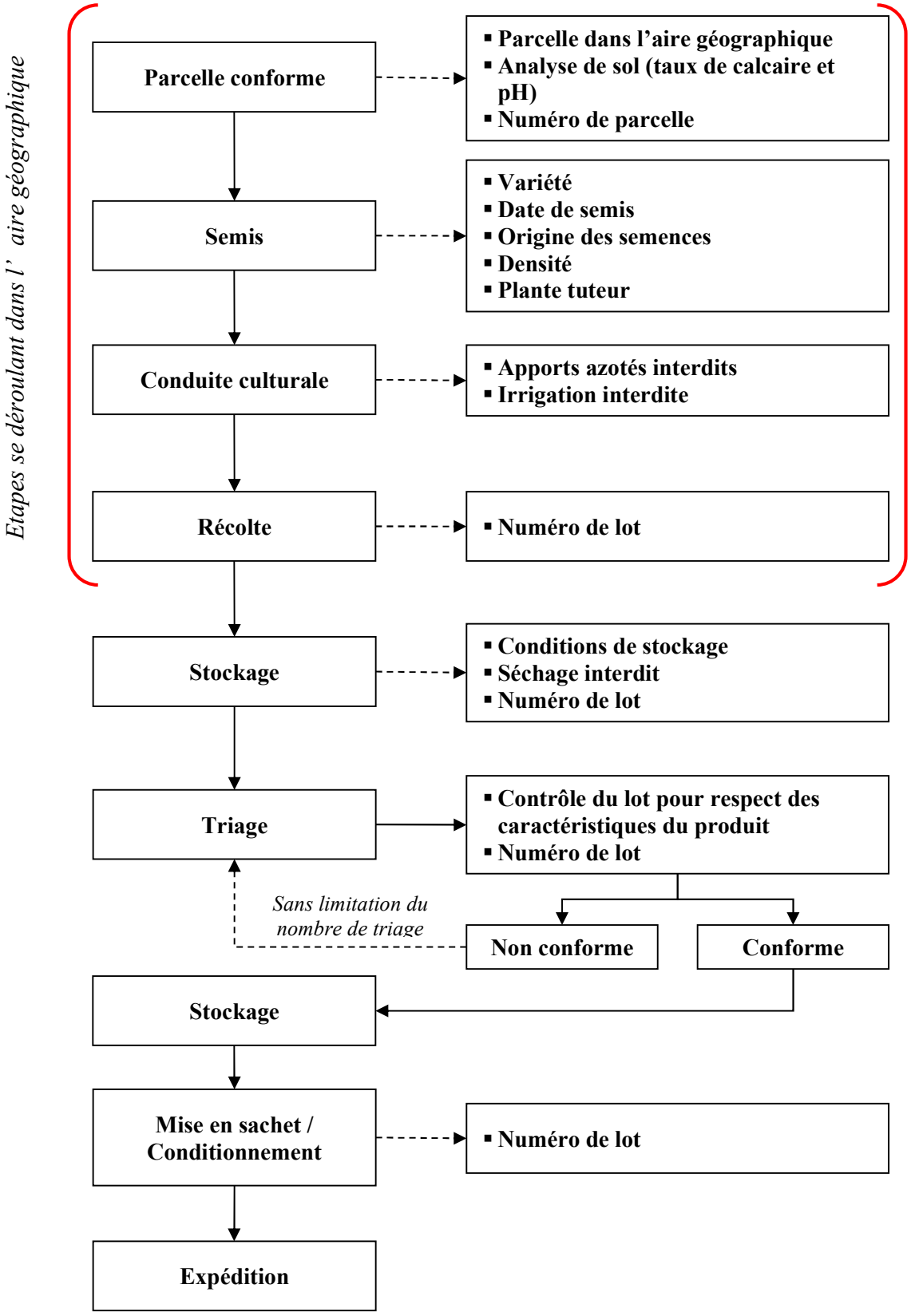
Une fiche déclarative est envoyée au groupement avant le 15 mai pour faire état de la surface réellement semée.
Les éléments permettant de justifier la traçabilité des lots de « Lentillon champenois » produits et expédiés sont énoncés dans le tableau ci-dessous.

Etapes	**Identification et traçabilité**	**Documents /enregistrements**
Choix de la parcelle	Références de la parcelle Raison sociale et nom de l'exploitation Numéro de l'îlot PAC Surface Nature du sol	Déclaration PAC Liste des communes de l'aire géographique GP Analyses de sol de moins de 5ans (taux de calcaire, pH)
Semis	Surface Variété Origine de la semence Densité de semis lentillon Espèce de la plante tuteur Date de semis	Déclaration PAC Fiche de suivi parcellaire
Conduite culturale	Présence de la plante tuteur Nom et dose des intrants	Fiche de suivi parcellaire
Récolte	Date de récolte Identification du lot	Fiche de suivi parcellaire
Stockage	Lieu de stockage – Type de stockage Identification du lot	Registre ou autre document équivalent
Transport	Identification du lot	Registre ou autre document équivalent
Triage	Enregistrement des opérations et des taux d'écarts Quantité de lentillons à l'issue du triage Identification du lot	Registre de tri ou autre document équivalent
Stockage	Identification du lot	Registre ou autre document équivalent

Réception à l'unité de conditionnement	Date de livraison Identification du lot	Bon d'apport
Conditionnement et stockage du produit conditionné	Type de conditionnement Quantité conditionnée Identification du lot	Fiche de comptabilité matière Fiche de suivi de conditionnement
Expédition	Identification du/des lot(s)	Bon d'expédition Fiche de comptabilité matière

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. SCHEMA DE VIE



5.2. CHOIX DES PARCELLES

Les parcelles pour la production de « Lentillon champenois » sont localisées dans une commune de l'aire géographique.

Les sols doivent présenter un taux de calcaire de 10% minimum et un pH supérieur à 7, 5.

Une rotation des cultures de 7 ans minimum est respectée : sur cette période la parcelle n'est pas semée en lentille, dont le « Lentillon champenois ». Aucune lentille, dont le « Lentillon champenois », n'est semée en interculture.

5.3. VARIETES UTILISEES

Les variétés utilisées sont inscrites au Catalogue officiel des espèces et variétés végétales. Elles appartiennent à la catégorie des légumes secs et à l'espèce *Lens culinaris* et se caractérisent par un type de culture « d'hiver », une époque de floraison très tardive et une semence de largeur étroite à la couleur marron (tégument) présentant une amande orange saumonée à rosée et un poids de mille grains (PMG) faible (entre 20 et 35 gr) qui permet la production de lentillon répondant aux caractéristiques décrites au chapitre 2.

La seule variété disponible au moment de la reconnaissance en IGP est la variété « lentillon rosé d'hiver ».

Les semences sont :
- Des semences certifiées,

ou
- Des semences fermières, obtenues dans les conditions de production du cahier des charges mais qui peuvent, uniquement pour le diamètre, être supérieures à 4 mm. Le lot utilisé est issu de la récolte de l'année en cours ou de la récolte de l'année précédente.

5.4. SEMIS

Le « Lentillon champenois » est cultivé en association avec une plante lui servant de tuteur d'une hauteur minimum de 50 cm à la floraison. Exemples : seigle, triticale ou grand épeautre. La plante tuteur est une céréale d'hiver.

Le semis concomitant du « Lentillon champenois » et de la plante tuteur est réalisé entre le 1er octobre et le 15 décembre.

La densité de semis du « Lentillon champenois » est comprise entre 200 et 400 grains/m2. La plante tuteur est semée à une quantité au moins égale à 20% de la quantité conseillée en culture pure.

5.5. CONDUITE CULTURALE

Tout apport azoté minéral ou organique est interdit afin d'éviter tout risque de lessivage.

L'irrigation est interdite en raison d'un risque de pourrissement de la plante de « Lentillon champenois » sur sol de craie.

5.6. RECOLTE

La récolte est réalisée quand les gousses sont desséchées et sont de couleur marron dominante.

5.7. STOCKAGE ET TRI

La récolte est stockée dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

La ventilation est autorisée mais le séchage est interdit.

Les graines de lentillon et les graines de la plante tuteur sont séparées par une opération de triage. Le décorticage de la graine de « Lentillon champenois » est interdit.

Le triage permet également l'élimination des impuretés végétales et minérales et permet de conserver les grains répondant aux caractéristiques du produit fini.

L'opération de triage peut être répétée.

Le triage de la récolte est réalisé dans un délai maximum de 10 mois suivant la récolte.

Après le triage, les graines du « Lentillon champenois » présentent les caractéristiques suivantes :

Caractéristiques du grain trié	
Caractéristiques	**Valeur cible**
Humidité	<15%
Poids de mille grains	Entre 20 et 35g
Grains cassés	≤ 5%
Impuretés minérales	≤ 0, 2%
Impuretés végétales (dont graines étrangères)	≤ 0, 5%

5.8. CONDITIONNEMENT

Après le tri, le « Lentillon champenois » est stocké dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

Le lot de conditionnement contient une seule année de récolte. Le « « Lentillon champenois » » est conditionné en Unité Vente Consommateur (UVC) ou en gros conditionnement.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

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

6.1 SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

6.1.1. Les facteurs naturels

L'aire géographique de l'IGP « Lentillon champenois » correspond à la région agricole de la Champagne crayeuse, superposée aux communes des départements des Ardennes, de la Marne, de l'Aube, de l'Aisne, et de l'Yonne.
Quatre rivières la sillonnent : L'Aisne, l'Aube, la Seine, et la Marne. Elles participent à l'alimentation en eau du bassin.

Ce plateau est constitué de craie qui donne cette couleur blanche caractéristique de la zone, et qui est entouré de régions humides avec lesquelles il contraste fortement. Ces zones humides permettent de délimiter le croissant crayeux :

- A l'Est, par la Champagne Humide, l'Argonne, le Perthois, et la Plaine de Brienne
- Au Nord, par la Thiérache
- A l'Ouest, par le Tardenois et le Brie Champenoise

- Au Sud, par le pays d'Othe

Le sol de la Champagne crayeuse

La Champagne crayeuse appartient à l'auréole du crétacé supérieur du Bassin de Paris. Les sols se sont formés à partir de la craie provenant de dépôts marins survenus pendant cette ère secondaire (crétacé supérieur). Après le retrait des eaux, la craie a émergé et a été soumise à l'érosion. Plusieurs cycles de transgressions et régressions marines et le climat périglaciaire du quaternaire ont conduit à des sols appartenant majoritairement au type rendzine (rendzine brune, rendzine grise et rendzine sur craie). La craie est très présente dans les horizons des sols de type rendzines de la Champagne crayeuse en raison de leur installation sur une roche mère calcaire.

La craie est majoritairement composée de calcaire (98.5% de CaCO3). Les sols dérivant de cette roche mère ont un pH généralement supérieur à 7, 5. Ils sont naturellement pauvres en éléments fertilisants (phosphore, potassium et magnésium notamment).

La texture des horizons de surface permet un ressuyage rapide de ces sols, ces propriétés en font un sol facile à travailler. Concernant les horizons sous-jacents, le grain relativement fin de la craie confère une très bonne capacité à retenir l'eau et assure ainsi une alimentation hydrique correcte aux cultures. Lorsqu'aucun obstacle n'est présent, les remontées par capillarité en provenance de la nappe souterraine permettent de renforcer l'alimentation hydrique des plantes.

Les sols de la Champagne crayeuse se distinguent également par un horizon de surface de couleur claire en raison de la présence de craie. Le phénomène d'albédo touche ces sols : ils réfléchissent le rayonnement lumineux. Il provoque un retard de réchauffement ainsi qu'un défaut de minéralisation.

Le climat

La Champagne crayeuse se situe en zone de climat continental. Elle est aussi soumise à l'influence du climat océanique. La moyenne annuelle des températures est de 10°C, mais ce climat se caractérise par des écarts annuels de températures plus prononcés qu'en climat océanique. La moyenne des températures du mois le plus froid est de 2°C et celle du plus chaud est de 18, 2°C. Le climat continental se traduit par des épisodes lors desquels les températures peuvent atteindre des valeurs bien inférieures à 2°C (-24, 1°C en 1985 par exemple).

La Champagne crayeuse se différencie des régions naturelles périphériques par une pluviométrie globalement inférieure, témoin d'un climat océanique altéré. La moyenne des précipitations au sein de la Champagne crayeuse est comprise entre 600 mm et 790 mm. De façon générale, les pluies sont influencées par le relief. Les pluies sont réparties tout au long de l'année. Toutefois le printemps est souvent sec, et le maximum de précipitations se situe en fin d'automne.

6.1.2. Les facteurs humains

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 sur leurs caractéristiques pédologiques et leur sanité en termes d'hydromorphie,
- L'association avec une plante tuteur permettant à la plante de lentillon de se développer en hauteur pour limiter la retenue de l'humidité dans la culture et contrôlant 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.

6.2. SPECIFICITE 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.

6.3. LIEN CAUSAL

Les sols carbonatés de la Champagne crayeuse favorisent l'infiltration de l'eau des précipitations excédentaires et présentent une capacité de ressuyage garantissant des sols sains. Ses conditions sont favorables au « Lentillon champenois » qui ne supporte pas les sols gorgés d'eau qui provoqueraient un pourrissement. Les remontées par capillarité de l'eau dans le sol lui permettent une bonne alimentation hydrique tout au long de son développement.

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 de la pluviométrie régulière permet un bon approvisionnement en eau et conditionne la finesse de la peau du « Lentillon champenois » et la texture fondante de sa graine.

Le « Lentillon champenois » est adapté aux écarts de température observés sur la zone : il résiste à des températures allant jusqu'à -17°C. Il est aussi résistant à la sécheresse.

La zone de plaine crayeuse est un espace ouvert où les vents sont présents de manière régulière. L'association du « Lentillon champenois », à une autre plante à de nombreuses vertus agronomiques et permet de valoriser les vents de la plaine. La plante tuteur permet de surélever la biomasse et d'aérer la culture de façon homogène. La pénétration des vents dans la culture permet d'inhiber le développement des maladies fongiques dont la propagation est favorisée par l'humidité.

Historiquement, le seigle, céréale d'hiver, était utilisé en plante tuteur : le lentillon était semé à l'automne en même temps que son tuteur. En 1903, l'ouvrage « Les plantes fourragères » de G. Heuze témoigne de ce semis avant l'hiver : « *le lentillon d'hiver se sème en septembre-octobre* ». Son semis à l'automne lui confère une résistance à des sécheresses précoces pouvant intervenir dans la région car il bénéficie d'une bonne implantation.

Les pratiques culturales conditionnent également la qualité du « Lentillon champenois ». Le savoir-faire agronomique des producteurs de « Lentillon champenois » garantit l'obtention de grains au calibre et à la couleur homogène. Les sols crayeux, couplés au savoir-faire de récolte des producteurs, garantissent l'obtention d'un mélange de graines de « Lentillon champenois » et de la culture tuteur dans lequel les impuretés, comme la matière minérale, sont pauvres.

La présence d'un climat favorable et de conditions pédologiques adaptées a permis le développement de la culture du « Lentillon champenois » en Champagne crayeuse. Des pratiques culturales se sont développées consolidant la qualité du « Lentillon champenois ». Ainsi, le « Lentillon champenois » est devenu une culture traditionnelle en Champagne où sa réputation s'est étendue.

Depuis le XVIII^{ème} siècle, au travers des ouvrages, le « Lentillon champenois » 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 Leszczynski, 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 XVIIIème siècle, il est servi sur les meilleures tables et est présent dans les livres de cuisine. Les paysans le consommaient également pour sa teneur riche en protéines et 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. Il y est alors fait un lien entre la plante et le sol crayeux de la Champagne dans le « Traité des bêtes à laines » : « *la dragée de Champagne est bonne aux brebis pleines et nouvellement délivrées, le lentillon est excellent* ».

Dès le XVIII^{ème} siècle, le lentillon est cultivé avec une plante tuteur, le « Cours complet d'Agriculture » de l'Abbé Rozier de 1785 indique : « *dans quelques contours du Royaume, on sème l'avoine et les lentilles en même temps (…). Si on récolte dans sa maturité la lentille mêlée avec l'avoine ou l'orge, on sépare ces grains en les jetant en l'air comme pour vanner* ».

A partir du XIX^{ème} siècle, le mélange obtenu à la récolte est trié à l'aide du tacteur. Le bruit caractéristique des marteaux qui tapent sur la grille de triage « TAC-TAC » était entendu dans les villages et est resté dans les mémoires des Champardennais.

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. Plusieurs témoignages confortent la présence de culture de lentillon à travers toute la Champagne, en association avec le seigle. Pendant la guerre de 1939-1945, deux coopératives, l'Union Champenoise des Producteurs (U.C.P.) à Châlons-en-Champagne et la Coopérative d'Approvisionnement de Vitry-le-François (C.A.V.), se structurent pour stocker, trier et commercialiser les lentillons. Les tacteurs étaient utilisés. Leurs activités concernant le lentillon cessent vers 1965.

La culture du lentillon est abandonnée pendant plusieurs années : c'est à partir de 3 sacs retrouvés en 1972 à Courtisols que la production est relancée en 1983 par René Devalance, producteur et stockeur agréé. La variété lentillon rosé de Champagne est inscrite au catalogue français des espèces et variétés potagères en 1989 par la Ferme des Anglais, établissement producteur de semences. Sa description au catalogue atteste de sa qualité en gastronomie : « Lentillon rosé d'hiver : Lentilles d'hiver à petites graines à peau brune et cotylédons orange. La meilleure qualité culinaire connue actuellement. »

En 2001, les producteurs de lentillon se structurent et créent le Syndicat Régional des Producteurs de Lentillons de la Champagne. Il est ouvert à tous les opérateurs de l'aval à l'amont de la production du lentillon. En 2004, une installation de stockage et de triage est mise en place par onze producteurs à Coupéville dans la Marne.

Les producteurs membres du groupement utilisent la mention « Lentillon champenois » sur les étiquetages des paquets de lentillons. Ils proposent de consommer le lentillon sous d'autres formes : en farine ou décortiqué. En 2016 a lieu la fête du « Lentillon champenois » qui se déroule chaque année à Coupéville (51). Elle connaît 3 éditions successives.

Le « Lentillon champenois » est 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. Le chef étoilé Philippe Mille propose le lentillon dans ces menus

gastronomiques au restaurant Les crayères à Reims. Au Royal Champagne à Champillon, le chef étoilé Jean-Denis Rieubland sert le cabillaud accompagné de « Lentillon champenois ». Lise Bésème-Pia dans son ouvrage « La cuisine au Champagne – D'hier à aujourd'hui » plébiscite le lentillon : « *A tous les gastronomes qui prétendent ne pas aimer les légumes secs, je conseille leur petit frère de la Champagne, tendre et doux sous la dent, à la fine saveur légèrement sucrée que l'on peut marier de bien différente façon*. »

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (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 : 01.44.97.17.17
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.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'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 et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9. EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINTS PINCIPAUX A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
Localisation des parcelles	Aire géographique de l'IGP	Documentaire et visuelle
Variété	Variété(s) autorisée(s) par le groupement	Documentaire
Provenance de la semence	Semences certifiées ou semences fermières issues d'un lot produit dans le respect du cahier des charges (hors diamètre maximum de 4 mm)	Documentaire
Présence d'une plante tuteur	Semis d'une plante tuteur en association avec le lentillon	Documentaire et visuelle
Apport azoté minéral et organique interdit	Absence d'apport azoté	Documentaire
Décorticage interdit	Absence de décorticage de la graine	Visuelle
Séchage interdit	Absence de séchage de la graine	Documentaire et visuelle
Caractéristiques du produit	15% maximum d'humidité	Documentaire et

après triage	Poids de mille grains entre 20 et 35 g Taille maximale de 4 mm	mesure
Caractéristique organoleptique	Produit cru et cuit	Examen organoleptique