

# Lentille blonde de Saint-Flour

PANORAMA DES FILIÈRES  
TERRITORIALISÉES & DE QUALITÉ  
EN AUVERGNE

2015

**a**GRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
AUVERGNE



# ÉDITO

**Gilbert GUIGNAND,**

Président de la Chambre Régionale  
d'Agriculture d'Auvergne



Dans un contexte très concurrentiel et de baisse des prix agricoles, les filières territorialisées répondent aux besoins de nombreux agriculteurs auvergnats dans leur volonté de différencier leur production, notamment par la valorisation d'une qualité spécifique et non délocalisable, attachée à l'origine géographique. Elles constituent donc un enjeu important en termes de développement territorial et de notoriété pour le secteur agroalimentaire régional.

Ces filières étant très diverses, tant par la nature du produit que par leur degré d'organisation collective, une connaissance fine de chacune d'elles, quantitativement et qualitativement, est nécessaire pour permettre à tous les acteurs concernés d'avoir une bonne visibilité de leur environnement. C'est dans ce but qu'un premier observatoire, départemental, a été mis en place par la Chambre d'Agriculture du Cantal en 2007, actualisé depuis tous les 2 ans. L'intérêt et la pertinence de cet outil ont conduit la Chambre Régionale d'Agriculture et les quatre Chambres Départementales à décider de l'étendre au niveau régional et à l'inscrire dans le Programme Régional de Développement Agricole et Rural (PRDAR).

Ce panorama, réalisé avec l'appui d'Alexandra LECOMTE dans le cadre de son mémoire de fin d'études à l'Institut d'Auvergne du Développement Territorial, est

donc une production collective du réseau des Chambres d'agriculture d'Auvergne, soutenue par le CASDAR et le Conseil Régional. Les informations présentées ci-après ont été recueillies directement auprès des structures de pilotage des filières, que je tiens ici à remercier pour leur contribution.

# LA MÉTHODE D'ÉTUDE

Les filières retenues dans ce panorama présentent des formes d'organisation et des degrés de structuration très divers. Certaines bénéficient d'un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), d'autres non ; les unes ont déjà une longue histoire derrière elles alors que les autres sont en cours de constitution ; leur zone de collecte, enfin, varie du très local au régional voire au-delà...

Mais toutes ont en commun de valoriser une différenciation du produit basée sur un lien particulier à son territoire d'origine : un mode de production spécifique, des caractéristiques pédo-climatiques ou une race locale, la demande d'un marché de proximité. Autre point commun : l'implication collective des producteurs dans l'organisation de la filière jusqu'à la commercialisation et la promotion du produit.

Seront donc étudiés successivement :

- les SIQO : Appellation d'Origine Protégée (AOP), Identification Géographique Protégée (IGP), Label Rouge (LR) ;
- la production en Agriculture Biologique (AB), qui est un SIQO non territorialisé mais qui concerne certaines filières de ce panorama ;
- les produits de Montagne ;
- les produits sous Certificat de Conformité (CCP) ;
- les démarches collectives pouvant aboutir au dépôt d'une marque ;
- enfin, seront évoquées des productions locales traditionnelles non organisées collectivement mais qui pourraient le devenir...

Chaque filière fait l'objet d'une fiche présentant la structure porteuse de la démarche (type d'organisation, nom du président, contact), son histoire, les principaux éléments du cahier des charges, des indicateurs quantitatifs et les acteurs économiques. Les données présentées sont celles de 2014.

Dans chacun des grands chapitres, les filières sont classées par type de démarche (AOP, IGP, LR...) puis par importance décroissante du nombre de producteurs en Auvergne. On notera l'absence dans ce panorama de certaines filières sous SIQO ayant une partie de leur aire de production en Auvergne, mais ne concernant que très peu, voire aucun producteur auvergnat. Il s'agit de l'AOP Laguiole, l'AOP Fourme de Montbrison, l'IGP+LR Veau d'Aveyron et du Ségala, l'IGP Agneau de Lozère et l'IGP Volailles Fermières du Charolais.

## CONTACTS



**Chambre Régionale d'Agriculture d'Auvergne :**

Alain Marty - Tél : 04 73 28 78 30  
a.marty@auvergne.chambagri.fr

**Chambre départementale d'Agriculture de l'Allier :**

Catherine Tourret - Tél : 04 70 48 42 42  
c.tourret@allier.chambagri.fr

**Chambre départementale d'Agriculture du Cantal :**

Denis Bonneau - Tél : 04 71 45 55 85  
denis.bonneau@cantal.chambagri.fr

**Chambre départementale d'Agriculture de Haute-Loire :**

Marc Martin - Tél : 04 71 07 21 00  
m.martin@haute-loire.chambagri.fr

**Chambre départementale du Puy-de-Dôme :**

Martine Falgoux - Tél : 04 73 44 45 46  
m.falgoux@puy-de-dome.chambagri.fr

# LENTILLE BLONDE DE SAINT-FLOUR



Extrait du panorama 2015 des filières territorialisées & de qualité en Auvergne

La lentille blonde, production traditionnelle de la Planèze de Saint-Flour, avait disparu dans les années 1960, avant de bénéficier d'un programme de relance à partir de 1997, conduisant à la création, en 2001, d'une association de producteurs et d'une association interprofessionnelle (AILB) et à la relance de la culture. La lentille blonde est véritablement commercialisée depuis 2002.

L'Association des Producteurs de Lentilles Blondes et de Pois Blancs du Pays de Saint-Flour participe au développement de la production. L'Association Interprofessionnelle Lentille Blonde (AILB) s'intéresse plus particulièrement au suivi des dossiers de labellisation.

Une demande d'AOC/AOP est en cours.

La production de Lentilles blondes a tendance à augmenter (+ 60ha en 10 ans). Un surcoût de production est à prévoir en cas d'obtention de l'AOC.

## DONNÉES 2014

**35**

PRODUCTEURS

**70** HA  
cultivés

**35 %** en GMS  
**20 %** en restaurant

**20 %** auprès des revendeurs  
**25 %** dans les magasins de produits du terroirs

**35 %** vendue à l'échelle nationale  
**40 %** vendue localement

**25 %** vendue à un marché d'exportation vers la Suisse

**6**

QUINTAUX  
rendement moyen à l'hectare (10q/ha en moyenne pluriannuelle)

**98 %**

de la récolte commercialisée par SARL La Lentille Blonde

500 g

## AILB

Association Interprofessionnelle  
Lentille Blonde de Saint-Flour

10 Rue Marchande  
15100 Saint-Flour  
04 71 60 51 57

Contact : Serge Ramadier  
contact@lentille-blonde.fr

## LE CAHIER DES CHARGES

<b>ZONE DE PRODUCTION</b>	Région de la Planèze (Cantal).
<b>VARIÉTÉS</b>	Variété inscrite FLORA.
<b>PÉRIODE ET DENSITÉ DE SEMIS</b>	Obligation de semis entre le 15 mars et le 5 juin à une densité comprise entre 80 et 120 kg par hectare.
<b>CONDITIONS D'IMPLANTATION DES CULTURES</b>	Sols volcaniques situés à moins de 1 200m d'altitude. Pas de lentille verte sur la parcelle au cours des trois années précédentes. Obligation d'une culture intermédiaire entre deux cultures de lentille blonde.
<b>CONDUITE DE LA PARCELLE</b>	Absence de fertilisation minérale et organique à compter du 1er Octobre précédant la mise en place de la culture et jusqu'à la récolte. Interdiction d'irrigation.
<b>CONDITIONS DE RÉCOLTE</b>	Nettoyage préalable de la moissonneuse batteuse. Récolte au mois d'Août.
<b>COLLECTE ET STOCKAGE</b>	Apport au point de collecte ou au centre de triage à moins de 16% d'humidité.