C/2026/3367

25.6.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3367)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Lentilles vertes du Berry»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0030-AM01 — 3.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Lentilles vertes du Berry»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Lentilles vertes du Berry» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Délimitation de l'aire géographique

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Une mise à jour des noms des communes selon le code géographique en vigueur 2025 et un ordre alphabétique sont appliqués dans le cahier des charges.

La rédaction des étapes réalisées dans l'aire est remaniée:

— le terme 'fumigation' est remplacé par 'protection des grains contre les prédateurs naturels'

— le 'tri sélectif' est remplacé par 'le tri'

L'étape de pré-conditionnement en big bag (1 200 kgs maximum) est reformulée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

Une phrase type relative aux obligations d'identification des opérateurs est introduite. La liste des étapes réalisées dans l'aire est déplacée dans la partie 'délimitation de l'aire géographique'. Le tableau de traçabilité des opérations est mis à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements justifiant le lien avec le milieu géographique

Description

Une phrase chapeau est introduite indiquant que le lien du produit à son aire géographique s'appuie sur sa qualité déterminée (tri de qualité, calibre homogène) et sa réputation.

En cohérence avec la partie 'choix des parcelles', est supprimée la capacité des sols retenus à présenter une réserve en eau moyenne de 60 à 100 mm.

Les tableaux reprenant les données historiques de température, de pluviométrie, de surfaces et de volume de production sont supprimés.

Les références aux structures privées en activité sont retirées ou anonymisées.

Les descriptifs organoleptiques sont retirés des parties 'spécificité du produit' et 'lien causal'. La spécificité du produit 'couleur et calibre homogènes avant cuisson' se voit renforcée par la maitrise du tri en tant que spécificité du savoir-faire.

Des éléments de spécificités (absence de matières minérales et calibre homogène) sont supprimés car déjà présentés dans la partie 'description du produit'.

Dans la partie 'lien causal', le lien entre le savoir-faire (choix des parcelles) et la spécificité du produit (couleur et calibre homogène)) est complété.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description du produit

Description

La description du produit est reformulée de manière à mettre en avant la caractéristique «un tégument vert sombre plus ou moins marbré de bleu», caractéristique par ailleurs déjà présente dans le cahier des charges dans la définition du produit.

Le calibre minimum des lentilles passe de 4 mm à 3,5 mm.

La référence à la catégorie des légumes secs est supprimée.

La présentation du produit dans l'aire géographique est complétée d'une limite maximale de 1 200 kgs pour les big bags et d'un maximum de 50 kgs pour les unités de ventes au consommateur.

Le taux de matières étrangères ainsi que le taux de graines inacceptables sont détaillés.

La référence au taux de protéines est supprimée ainsi que les références aux valeurs nutritionnelles rappelées en annexes bibliographiques.

Pour chaque caractéristique du produit présentée, une description est introduite. Cette description des caractéristiques était initialement présente dans la partie 'agréage à réception et stockage du produit brut'.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention du produit

Description

Dans le cahier des charges, un schéma général des étapes de production est ajouté précisant les étapes réalisées dans l'aire géographique.

— Choix des parcelles: suppression de la réserve d'eau moyenne de 60 à 100 mm. Les éléments descriptifs sont supprimés pour ne laisser que les dispositions liées aux conditions de production. Il est précisé que les amendements interdits sont les amendements calciques. L'obligation d'engagement de chaque exploitation auprès du groupement de producteurs est supprimée (obligation d'ordre réglementaire). Une rotation culturale de 3 ans est introduite.

— Travail du sol: La rédaction liée à l'obligation d'ameublir des sols est remaniée. La période du travail du sol initialement fixée en février est désormais définie 'avant semis'.

— Semis: La densité initialement de 200 à 300 plants au m2 est désormais de 200 à 350 grains/m2. Les éléments descriptifs sont supprimés.

— Utilisation des produits de protection de la culture: La rédaction est revue pour clarifier la lecture.

— Fertilisation: La phrase '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' initialement dans la partie 'choix des parcelles' est déplacée dans cette partie.

— Irrigation: les éléments descriptifs sont supprimés.

— Présélection des lots sur pieds-récolte: les éléments descriptifs sont supprimés. L'interdiction du défanage chimique est introduite. Un délai maximal de 1 jour ouvré entre la récolte et la livraison est également introduit.

— Agréage à réception et stockage du produit brut: les caractéristiques du produit, redondantes avec les éléments présentés dans la partie 'description du produit' sont supprimées. La taille des silos relais initialement comprise entre 200 et 1 200 tonnes est redéfinie entre 10 et 1 200 tonnes. Le volume des unités de stockage initialement en conteneurs de 2 tonnes à 75 tonnes est porté à 1 à 75 tonnes. Les éléments de traçabilité de cette partie sont déplacés dans la partie 'Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique'.

— Conditions de stockage: un taux d'humidité maximal de 16 % est introduite pour respecter les conditions de stockage au-delà de 40 °C. Les obligations de contrôle de cette disposition sont introduites ainsi que des mesures correctrices.

— Protection des grains: l'obligation de fumigation est remplacée par l'obligation de la mise en œuvre d'un moyen de lutte contre les insectes. Ces moyens de lutte ne doivent générer aucun résidu d'insecticides de stockage.

— Tri des lentilles brutes: la rédaction est mise à jour pour en améliorer la lecture. L'interdiction de mélanger 2 années de récolte dans la même unité de stockage est introduite.

— Conditionnement des lentilles: les périodes de conditionnement sont supprimées. Il est reprécisé que le pré-conditionnement en big bags a lieu dans l'aire géographique et que ceux-ci peuvent être reconditionnés en dehors de l'aire. Les caractéristiques du produit et les descriptifs des conditionnements sont supprimés de cette partie.

— Modifications transversales au cahier des charges: des précisions rédactionnelles sont apportées (zone IGP est remplacée par aire géographique, moisson est remplacée par récolte, containers remplacés par unité de stockage)

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Les références concernant la structure de contrôle et les références réglementaires sont mises à jour.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Etiquetage

Description

Les informations liées à l'étiquetage ont été mises à jour dans le cahier des charges selon la réglementation en vigueur.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales: Principaux points à contrôler

Description

Le tableau des principaux points de contrôle est mise à jour en cohérence avec l'ensemble des modifications apportées dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Lentilles vertes du Berry»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0030-AM01 — 3.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Lentilles vertes du Berry»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0713 40 — Lentilles

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Les «Lentilles vertes du Berry» sont des graines sèches issues de la plante légumineuse *Lens Culinaris*, variété *Anicia*. Les graines mesurent de 3,5 à 6 mm de diamètre et de 2 à 2,5 mm d'épaisseur. Elles sont de couleur verte sombre plus ou moins marbré de bleu. Après tri, elles doivent respecter au maximum les caractéristiques suivantes:

— Humidité: ≤ 16 %

— Matières étrangères: ≤ 0,2 % dont matières minérales ≤ 0,001 pour mille

— Graines brisées ou cassées ≤ 0,8 %

— Brisures de graines ≤ 0,2 %

— Graines endommagées ≤ 0,8 %

— Graines inacceptables ≤ 0,1 %

Leur cuisson se fait en 30 minutes maximum.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La culture

La récolte

Le stockage

La protection des grains contre les prédateurs naturels

Le tri

Le pré-conditionnement en big bags (1 200 kg maxi).

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

Le conditionnement en big bags dans la limite de 1 200 kg doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. Il se fait uniquement en produit vrac trié aux normes du produit fini. Ces big bags sont destinés soit aux emballeurs extérieurs pour conditionnement à façon (unité de vente consommateur, restauration collective), soit aux industries spécialisées dans les plats cuisinés.

Le conditionnement en big bags 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. Ainsi, le risque de mélange est minimisé.

Le conditionnement en «Unité de vente consommateur» et l'expédition des «Lentilles vertes du Berry» peuvent être réalisés sur l'aire géographique ou à partir d'emballeurs extérieurs (hors aire géographique).

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

—

4.7. *Description succincte de l'aire géographique*

Cette zone couvre 49 communes (ou parties de communes) du Berry, situées dans les départements de l'Indre et du Cher.

Cher: Charost, Civray, Mareuil-sur-Arnon, Saint Ambroix, Saugy.

Indre: Les Bordes, Bouges-le-Château, Bretagne, Brion, Brives, La Champenoise, La Chapelle-Saint-Laurian, 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.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

5. *Lien avec l'aire 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.

5.1. Spécificité de l'aire géographique

5.1.1. Facteurs pédologiques

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. Ces terres argilo-calcaires sont donc saines, faciles à travailler et conviennent parfaitement à la culture de la lentille.

5.1.2. Facteurs climatiques

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.

5.1.3. Facteurs humains

C'est dans les années 1950, en Champagne Berrichonne, qu'ont été mises au point les premières techniques culturales pour faire progresser la qualité ainsi que les rendements des lentilles vertes. Ce savoir-faire s'est transmis parmi les producteurs de «Lentilles vertes du Berry» ce qui a permis le développement de cette culture dans l'aire géographique de l'IGP.

Après l'implantation de nombre d'agriculteurs dans la région au cours des années 1960, la culture s'est développée pour atteindre en 1983, 7 200 hectares et 79 % de la production française de lentilles.

Depuis 1994 et la création de l'association «Lentilles vertes du Berry» complétée par la reconnaissance de l'IGP en 1998, la part de la culture des «Lentilles vertes du Berry» IGP progresse. La production sous IGP a débuté aux environs de 170 hectares et se maintient depuis autour de 900ha en 2025.

Le savoir-faire des producteurs de «Lentilles vertes du Berry» se caractérise par:

— l'implantation des lentilles dans des terres argilo-calcaires;

— la densité de semis adaptée au type de sol;

— la maîtrise du désherbage, adapté à ce type de culture, et permettant de limiter le risque de présence de pourriture grise;

— la maturité homogène des Lentilles vertes du Berry avant récolte;

— la qualité du tri visant à l'élimination des lentilles cassées, brisées, endommagées.

— la maîtrise du tri: diamètre des graines et caractéristiques du produit fini très sélectif

5.2. Spécificité du produit

5.2.1. Caractéristiques spécifiques

La lentille verte du Berry se caractérise par une couleur de ses téguments vert sombre marbré de bleu.

Les Lentilles vertes du Berry ont une couleur et un calibre homogène avant cuisson. C'est un critère souvent retenus par les consommateurs et les transformateurs.

5.2.2. Réputation:

L'expansion de cette culture a permis aux «Lentilles vertes du Berry» d'acquérir une notoriété locale puis régionale. Cette notoriété a été mesurée en 1993 par une enquête de notoriété où 31 % des personnes interrogées déclarent spontanément connaître la lentille verte du Berry et 51 % après suggestion de l'enquêteur.

Les «Lentilles vertes du Berry» sont devenues actrices du secteur touristique local:

— 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.

Concernant la gastronomie, 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 au restaurant «La Cognette» à Issoudun, de «la crème de lentilles 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 fut aussi le sujet du concours du meilleur apprenti cuisinier d'Europe.

Les restaurateurs des «Tables gourmandes du Berry» ont aussi contribué activement à la réputation des «Lentilles vertes du Berry» en proposant ce produit de terroir dans leurs menus gastronomiques.

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

Les sols argilo-calcaires influent fortement sur l'homogénéité de la couleur verte des lentilles et sur leur calibre. Du fait que ces sols soient sains en termes d'hydromorphie, peu compacts et peu battants, ils facilitent l'implantation de la culture, contribuent à la lutte contre les maladies.

Par les 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.

Les sols argilo-calcaires sont également faciles à travailler ce qui limite la présence de matières minérales dans les lots récoltés. Le savoir-faire développé pour le tri des lentilles dans la zone IGP vient ensuite contribuer à cette qualité spécifique d'absence de matières minérales dans le produit fini.

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

Ce sont donc les caractéristiques pédologiques de la zone et les techniques culturales mises au point depuis trente ans par les agriculteurs de la région qui confèrent à cette production locale ses caractéristiques spécifiques. Grâce au travail de Paul Dufour pour développer cette culture qui s'est parfaitement adaptée aux types des sols argilo-calcaires de la zone IGP, 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.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-40f9105a-26b0-47e0-9799-f0161c3a8df5