

La Lentille blonde de la Planèze

La culture de la lentille avait complètement disparu autour de Saint-Flour



La Planèze de Saint-Flour est un plateau basaltique de 800 à 1200 m d'altitude, encadré par deux barrières montagneuses à l'Ouest (les Monts du Cantal) et à l'Est (la Margeride), qui ralentissent les vents dominants et produisent un « effet de foehn » favorable. Les parties basses de cette planèze étaient autrefois consacrées à des cultures de céréales et de légumineuses destinées à l'alimentation humaine (pois, lentilles). Des témoignages écrits de 1784-85 font déjà mention de la production de lentilles autour de Saint-Flour. Au début du XX siècle, 1500 ha environ sont cultivés, produisant 1200 t. La lentille est alors consommée localement, mais également vendue et même exportée. Le maximum est atteint en 1948 avec 2000 ha.

Mais au début des années 60, la production de lentilles blondes est délaissée au profit de l'élevage laitier (nous sommes dans la région de production du cantal et du salers) et des cultures fourragères. Concurrencée par des importations, affrontée à une demande nationale décroissante, sa culture finit par disparaître totalement.

A partir de 1997 se dessine une action de relance de la production autour d'un petit groupe de producteurs. Les variétés d'autrefois sont retrouvées par des scientifiques, expérimentées par les paysans, dégustées par des chefs renommés, comme Michel Bras. Les lentilles de Saint-Flour sont encore vivantes dans la mémoire des anciens, aussi trouvent-elles facilement un marché local. Les producteurs sont principalement des éleveurs laitiers déçus de cette production en crise, pour qui la lentille représente une occasion de diversification, une source de revenu complémentaire, et un motif de fierté. Les lentilles blondes de la Planèze cuisent rapidement et se prêtent facilement à l'assaisonnement, du fait de la finesse de leur enveloppe. Leur amande est douce et sucrée, pas du tout farineuse. Elles sont également très digestes.

Les lentilles sont traditionnellement consommées chaudes (souvent avec de la viande de porc ou de la charcuterie cuite) ou froides (en vinaigrette). On trouve également des recettes de gâteaux à base de farine de lentille.

La Sentinelle

L'association des producteurs de lentilles blondes et pois blonds du Pays de Saint-Flour est responsable du développement de la production de lentilles blondes. Elle conseille les producteurs (20 producteurs cultivent 40 ha en 2006), contrôle la qualité, fixe le prix de vente, assure la vente en gros. La haute qualité du produit final repose sur le choix des parcelles cultivées (les anciens ont encore cette connaissance), la bonne préparation du sol, la précision de la récolte et un triage parfait, aussi est-il très important de coordonner ces différentes étapes.

La lentille blonde reçoit un très bon accueil dans sa région d'origine. La politique de l'Association, soutenue par Slow Food, consiste à élargir progressivement le marché sans perdre la maîtrise de la commercialisation, ni renoncer à son haut niveau de qualité. C'est là l'objectif de la Sentinelle, qui doit en particulier réaliser un livret de recettes associant des chefs locaux.

Zone de production : Quelques cantons du département du cantal (Auvergne)

Association des producteurs de lentilles blondes du Pays de St-Flour,

Serge RAMADIER, Président,

rue Henri Rassemusse

C/O C.A.T. BP 04

15101 SAINT-FLOUR Cedex

Tél : 06 62 13 34 79 / 06 65 53 65 87

lentillesblondesstflour@orange.fr

Pour plus d'informations sur Slow Food France :

Mélanie FAUCONNIER

Tél : 33 4 67 06 04 38

E-mail : melanie@slowfood.fr

www.slowfood.fr (en français)

www.slowfood.com (en anglais).

Pour connaître la Fondation Slow Food et toutes les Sentinelles dans le monde :

www.slowfoodfoundation.com (en anglais, fiches des produits français en français)

www.fondazioneSlowFood.it (en italien)