



Zone de production

France
Région Auvergne, département du Cantal

Producteurs
Association des producteurs
de lentilles blondes et pois blonds du pays de Saint-Flour
Serge Ramadier, président
Village d'Entreprise Za le Rosier-Coren
15 100 Saint-Flour
Tel. + 33 (0)4 71 60 51 57
33 (0)6 65 53 65 87
lentillesblondesstflour@orange.fr



Printed on recycled and ecological paper



L'association internationale **Slow Food**, qui regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays des cinq continents, fait la promotion de l'éducation au goût, oeuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food, créés pour accompagner les petits producteurs et sauver les productions artisanales de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales en organisant les producteurs, en cherchant des nouvelles voies de commercialisation et en valorisant saveurs et terroirs.

La **Fondation Slow Food pour la Biodiversité** (organisation à but non lucratif) soutient plus de 300 Sentinelles sur cinq continents et dans 42 nations du monde.

IFA092008 - Foto archivio Slow Food



Slow Food®

Lentille Blonde de Saint-Flour

Coordinateurs de la Sentinelle

Véronique Jal
Convivium Volcaniac
Clermont-Ferrand
slowfoodauvergne@aol.com.v.jal@free.fr

www.slowfoodfoundation.com



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Une culture traditionnelle 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'Est et à l'Ouest. 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 XXe 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 et des cultures fourragères. La culture de la lentille blonde finit par disparaître totalement.

A partir de 1997 se dessine une action de relance de la



La Sentinelle

L'association des producteurs de lentilles blondes et poids blonds du pays de Saint-Flour est responsable du développement de la production de lentilles blondes. Elle conseille les producteurs (34 producteurs cultivent 67 Ha en 2011), 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. 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.



production autour d'un petit groupe de producteurs. Les variétés d'autrefois sont retrouvées par des scientifiques, expérimentées par des paysans et dégustées par des chefs renommés. 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 Saint-Flour 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.

