



## Lentilles vertes du Berry (IG/08/95)

Légume sec

### LE PRODUIT

Les lentilles vertes du Berry sont reconnues à la fois en IGP et en label rouge ! Produites dans la Champagne berrichonne (région d'Issoudun), elles se caractérisent notamment par leur couleur vert sombre plus ou moins marbré de bleu. Le triage rigoureux effectué à réception garantit un calibre homogène et un résultat sans cailloux ! Leur bonne tenue à la cuisson permet aussi de réaliser de belles assiettes. Leur faible teneur en matière grasse en fait un produit aux excellentes qualités nutritives.

### ARÔMES ET SAVEURS

Ces lentilles ont une peau fine et tendre et offrent à la dégustation un léger goût de châtaigne. Ingrédient naturel du « petit-salé », elles peuvent très bien être servies en entrée, en soupe ou en purée, voire être moulues et intégrées dans la recette de crêpes, blinis ou cakes.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Implantée en région Centre-Val de Loire, la production de Lentilles vertes du Berry se situe en grande partie sur les communes de l'Indre et quelques communes du Cher, entre les villes de Bourges et Châteauroux. Cette région, appelée Champagne berrichonne, est notamment connue pour ses sols calcaires et son climat tempéré (malgré de fortes chaleurs estivales).

## UN PRODUIT RECONNU

Depuis les années 1950, les producteurs ont affiné leur savoir-faire lié au semis (mise en terre des graines) au début du printemps, au suivi de la floraison, à la formation des fruits ou gousses renfermant les lentilles, jusqu'à la récolte en début d'été. Les lentilles sont ensuite rigoureusement triées et contrôlées avant d'être expédiées.

### Le saviez-vous

Les Lentilles vertes du Berry se cuisent très facilement à la différence d'autres légumes secs (en moins de 30 minutes). De plus, elles sont très riches en fibres, en protéines, en éléments minéraux et contiennent plus de fer que les épinards.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Cette zone couvre 49 communes du Berry, situées dans les départements de l'Indre et du Cher.□

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des Lentilles vertes du Berry

---

Société CIBELE

RN 151 - Zone Artisanale

36100 ST GEORGES/ARNON

**N°SIRET :** 80290318700010

**Contact :** Cécile TAILLANDIER (responsable commerciale)

**Tél. :** 02 54 21 90 50

**Mél. :** [cbele@lentilleduberry.com](mailto:cbele@lentilleduberry.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Tours

---

12 place Anatole France

37000 TOURS

**N°SIRET :** 13000270200251

**Tél. :** 02 47 20 58 38

**Fax :** 02 47 20 92 72

**Mél. :** [INAO-TOURS@inao.gouv.fr](mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

**N°SIRET :** 39985160900038

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

## BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Quartier La Bayot

91 chemin Gaston Reynaud

26903 VALENCE CEDEX 9

CS 80087

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

## BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

6 rue de la Carrière

35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX

CS 27715

**Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/lentilles-vertes-du-berry-23035>

**List of links present in page**

1. <mailto:cibele@lentilleduberry.com>
2. <mailto:INAO-TOURS@inao.gouv.fr>
3. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>