

Lentille verte du Puy

Légume sec

LE PRODUIT

Habillée d'une robe vert pâle striée de marbrures vert bleu sombre, l'AOP Lentille verte du Puy est tellement unique qu'elle se conjugue au singulier ! Sa peau fine et son amande non farineuse lui permettent une cuisson rapide.

ARÔMES ET SAVEURS

Consommée chaude ou froide, la Lentille verte du Puy AOP cuit rapidement grâce à sa peau fine et son amande non farineuse. Son goût délicat vous fera oublier les souvenirs de cantines. C'est ainsi que le caviar végétal du Velay peut avoir les honneurs des plus grands chefs.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

C'est au cœur de la Haute-Loire, dans le Massif central, que cette appellation s'enracine. Elle trouve dans cette zone, un climat estival sec et ensoleillé après un hiver et un printemps longs et rigoureux. Protégée des vents et des pluies elle va pouvoir ainsi mûrir avant son terme parfait.

UN PRODUIT RECONNU

Premier légume à obtenir une appellation d'origine protégée en 1996 (après une première reconnaissance nationale en 1935), la Lentille verte du Puy pousse ses exigences à être obligatoirement conditionnée dans sa terre d'origine, le Velay. Le savoir-faire des producteurs dans la culture est ainsi préservé et mis en valeur par la maîtrise du tri opéré par les conditionneurs locaux.

Le saviez-vous

La culture de la lentille dans le Velay remonte probablement au 11ème ou 13ème siècle, voire à l'époque romaine comme en témoigne la découverte à St Paulien d'une amphore contenant des lentilles.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de culture de la lentille verte du Puy s'étend sur deux régions naturelles du département de la Haute Loire :
- **le bassin du Puy** : bassin au relief mouvementé, de 600 à 800 m d'altitude avec une pluviométrie assez faible. La culture de la lentille est associée aux productions animales (lait, veaux de boucherie) et à la culture de céréales,
- **le velay volcanique** : plateau volcanique de 900 à 1 000 m, très venté, au climat rigoureux et relativement sec. Les terres labourables prédominent. Les lentilles côtoient blé et orge.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Comité de défense et de gestion de la lentille verte du Puy AOC

Immeuble Interconsulaire
16, Bd Bertrand
43002 LE PUY-EN-VELAY CEDEX
BP 63

N°SIRET : 50763409500016
Président(e) : TRESCARTE Huguette **Contact :** SAUVANT Grégory
Tél. : 04 71 07 21 33
Mél. : contact@lalentillevertedupuy.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038
Tél. : 04 71 63 85 42
Fax : 04 71 63 85 43
Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/lentille-verte-du-puy-14149*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_LentilleverteDuPuy_G_200808.pdf
2. mailto:contact@lalentillevertedupuy.com
3. mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com