

# La lentille verte du Puy, quelle culture !

de Jean Bost et Jean-René Mestre



Par **Philippe KIM-BONBLED**

(Délégué à la Communication de l'Académie d'agriculture de France)

C'est à la saga d'une *petite migrante venue de son croissant fertile du Moyen-Orient*, il y plus de 10.000 ans, que nous convient Jean Bost et Jean-René Mestre, dans leur ouvrage « La lentille verte du Puy, quelle culture ! », paru récemment aux Editions des Cahiers de la Haute-Loire (<https://cahiersdelahauteloire.fr/produit/lentille/>).

Les deux auteurs, dont l'un a été pendant quelque 50 ans conseiller agricole de la filière lentille verte du Puy, examinent à la loupe (lens), dans leur ouvrage superbement illustré, la culture

de cette Lens (lentille) *migrante devenue ponote*, reconnue petite reine de son pays vellave d'adoption ; dont, consécration suprême, elle a pris le patronyme latin de la capitale régionale (Le Puy-en-Velay) pour identifier sa lignée botanique : **Anicia**.

Jean Bost et Jean-René Mestre nous expliquent, tout d'abord, qu'Anicia a beaucoup souffert pour s'adapter aux conditions climatiques du plateau vellave. Cette souffrance (un stress hydrique, en pleine croissance) en a fait, au fil des ans, sa force et sa spécificité, qui l'ont amené à décrocher, ses *nouveaux papiers d'identité* : une **Appellation d'origine protégée** (AOP).

Cette reconnaissance n'a pas été facile à obtenir pour elle, car il lui a fallu convaincre qu'elle n'était pas différente des autres Lens à cause de son sol d'adoption, mais du fait de ses conditions d'accueil (l'effet Foehn) dans sa région d'adoption.

Elle a même dû aller, un temps, au Tribunal pour ce faire ! Beaucoup essayaient en effet d'usurper sa notoriété.

Mais elle a toujours pu compter sur la « volonté farouche » de ses cultivateurs de la défendre.

Les deux auteurs nous conduisent ensuite, assistés d'un linguiste régional, dans les dimensions historiques et culturelles occitanes de l'exotique Anicia, entre autres : son arrivée sur les plateaux vellaves à l'âge du bronze et le vocabulaire paysan développé autour d'elle, comme par exemple la Trindina (bêche à deux dents) et la Beissa (bêche à 4 dents), pour la travailler avec amour dans les champs.

Jean Bost resitue ensuite Anicia dans « l'arc en ciel » mondial des Lens. Saviez-vous qu'il existe des Lens vertes, blondes, rouges, rosée et noires ? Que la lentille corail est la plus cultivée au monde. Mais que seule la verte Anicia a la peau très fine (65 microns) et marbrée.

Il aborde à cette occasion les caractéristiques agronomiques de la culture d'Anicia, qui riche de son rhizome ne nécessite pas d'apport azoté.

L'auteur dresse aussi la réalité socio-économique passée et actuelle de la filière lentille verte du Puy avec, à l'heure actuelle, ses 700 producteurs regroupés dans 2 organisations professionnelles, vendant leur production à 3 opérateurs négociants-conditionneurs.

Jean-René Mestre, pharmacien et expert en nutrition, détaille, pour sa part, la richesse nutritionnelle d'Anicia (sa teneur en fer et en magnésium, mais aussi son index glycémique), ses qualités organoleptiques (son goût délicat) et ses propriétés culinaires (sa cuisson rapide). On y apprend à cette occasion, que Jacques Marcon, chef étoilé, « ne sale pas les lentilles vertes du Puy, les met dans l'eau froide, les porte à ébullition, puis les passe brutalement à l'eau froide avant de redémarrer une cuisson normale ».

Après le stress hydrique, le choc thermique pour Anicia !

En conclusion, comme l'écrit Jean-Louis Bernard, Président de l'Académie d'agriculture de France, dans sa préface de l'ouvrage, « **La lentille verte du Puy montre un chemin qui pourrait bien être d'avenir : les productions de haute qualité commercialisées en circuits courts...** ».

Un chemin qui, pour ne pas être *sans issue*, devra bien sûr intégrer les conséquences du réchauffement de la Planète. C'est primordial pour la Lentille verte du Puy, dont la culture est profondément liée aux conditions climatiques.

*Mais soyons confiants, Anicia en a vu d'autres !*