

DURABILITÉ

Une jolie blonde dans nos assiettes

La Lentille Blonde de Saint-Flour, en France voisine, c'est l'histoire d'une légumineuse ressuscitée grâce à la ferveur et à l'implication d'acteurs locaux. C'était en 1997. Depuis, cette alliée santé a fait du chemin.

Texte **Sophie Dürrenmatt** Photos **Valentin Flauraud**

C'est à Saint-Flour, dans le Cantal, que nos recherches sur les origines de la Lentille Blonde nous mènent. Car dans cette région, plus qu'ailleurs, la terre volcanique est un terreau parfait pour cette jolie blonde – moins connue que sa cousine verte – qui pousse jusqu'à 1300 mètres d'altitude. Une quarantaine de producteurs la travaillent dans un rayon géographique plutôt restreint, de 15 à 60 km à vol d'oiseau autour de Saint-Flour. «Sa renaissance date de la fin des années 1990. C'est un produit qualitatif qui ne se cultive qu'une fois tous les cinq ans sur une parcelle», explique Franck Le Page, responsable de sa commercialisation et collaborateur au sein de l'ADAPEI, association en charge de la logistique (voir l'encadré à la page ci-contre). Un autre facteur influe sur les quantités: la météo. «Les récoltes peuvent doubler d'une année à l'autre, de 40 à plus de 80 tonnes.»

Une fois récoltées, les précieuses légumineuses nécessitent plusieurs opérations. «Elles passent trois semaines dans un surgélateur à -23 °C pour les débarrasser de la bruche, un petit insecte nuisible», explique le professionnel. «Nous ne souhaitons pas utiliser de gaz ou de produits chimiques. La surgélation est la méthode la plus naturelle.» Trois autres étapes de tri sont encore effectuées pour obtenir le nec plus ultra de ces lentilles locales: celles qui se parent d'un blond cendré typique. Les autres seront transformées en soupe ou en farine.

Bastien Rispal (31 ans), travailleur en entreprise adaptée au sein de l'ADAPEI du Cantal, se charge de la réception et du tri des Lentilles Blondes de Saint-Flour.



2004

Année où
la Lentille Blonde
de Saint-Flour est
devenue Presidio
Slow Food.

100

hectares de
Lentilles Blondes
de Saint-Flour
seront semés
en 2026.

40

producteurs
et productrices
perpétuent la
culture de
cette lentille.



Presidio Slow Food et démarche inclusive

Disparue dans les années 1960 du fait de la pénibilité de sa culture et des rendements moindres, la Lentille Blonde de Saint-Flour a été ressuscitée en 1997 grâce à la pugnacité de quelques acteurs locaux. Produit Presidio Slow Food depuis 2004, elle permet également à des personnes en situation de handicap de l'ADAPEI (Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales) de gérer son tri, son étiquetage et son emballage. Une démarche inclusive et humaine qui permet d'occuper professionnellement entre trois et sept personnes selon les périodes de l'année.

Une production locale exigeante et qualitative

Avec leur goût typique de châtaigne et de noisette, les Lentilles Blondes de Saint-Flour se démarquent gustativement. Elles cuisent rapidement, absorbent bien les épices grâce à leur peau très fine et sont très digestes. Dans cette région, on les consomme traditionnellement chaudes (généralement avec du porc ou des saucisses cuites) ou froides en vinaigrette. Récoltées à l'aide d'une moissonneuse, les lentilles sont livrées sur le site de tri de l'ADAPEI de Saint-Flour dans des Big Bags de 800 kg à 1 tonne. Pour cette année, 100 hectares de semis sont déjà annoncés par la quarantaine de producteurs actifs dans sa culture.

Acte N° 6

Coop collabore depuis 2007 avec l'association Slow Food Suisse. Ils ont développé ensemble plus de 20 projets Presidi dans le pays. L'assortiment Coop compte aujourd'hui environ 40 produits Presidi suisses et étrangers.

www.des-paroles-aux-actes.ch/6

Des
PAROLES
aux
ACTES