



Méditerranée

Revue géographique des pays méditerranéens / Journal of Mediterranean geography

109 | 2007

Terroirs : caractérisation, développement territorial et gouvernance

Le renouveau des productions agroalimentaires de qualité.

Le cas des lentilles blondes en France et en Italie

Revival of quality food production: the case of white lentils in France and Italy

Daniel Ricard



Édition électronique

URL : <http://mediterranee.revues.org/89>

DOI : 10.4000/mediterranee.89

ISSN : 1760-8538

Éditeur

Presses Universitaires de Provence

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2007

Pagination : 71-77

ISBN : 978-2-85399-695-2

ISSN : 0025-8296

Référence électronique

Daniel Ricard, « Le renouveau des productions agroalimentaires de qualité. », *Méditerranée* [En ligne], 109 | 2007, mis en ligne le 01 juillet 2009, consulté le 02 octobre 2016. URL : <http://mediterranee.revues.org/89> ; DOI : 10.4000/mediterranee.89

Ce document est un fac-similé de l'édition imprimée.

Tous droits réservés

Le renouveau des productions agroalimentaires de qualité. Le cas des lentilles blondes en France et en Italie

Revival of quality food production: the case of white lentils in France and Italy

Daniel RICARD

Professeur de géographie
CERAMAC, MSH
4 rue Ledru, 63037 Clermont-Ferrand
ceramac@univ-bpclermont.fr

Résumé - Les lentilles, légumineuses quasi universelles, sont, pour l'essentiel, autoconsommées (pays du sud), ou bien destinées à un marché mondial très concurrentiel. On trouve aussi, en Europe, quelques productions différenciées, dont la lentille verte du Puy, qui bénéficie d'une AOC. Des lentilles blondes sont également cultivées, ici ou là, et l'article s'intéresse notamment à celles de l'île d'Ustica, à 60 km au nord de Palerme et de la planèze de Saint-Flour, dans le Cantal. Ces spécialités, confidentielles, sont toutefois assez dynamiques. Elles ont de réelles qualités gustatives et s'efforcent de valoriser au mieux leurs terroirs volcaniques respectifs. Elles bénéficient aussi du soutien de l'association d'origine italienne Slow Food, qui s'efforce de protéger et soutenir ce type de productions traditionnelles de qualité.

Abstract - *Lentils, an almost universal legume, are consumed for the most part in southern countries where they are grown or else destined for sale in a highly competitive world market. European agriculture recognizes several differences in this crop, among which is the green lentil of Le Puy which has its own controlled appellation. Also cultivated here and there is the yellow lentil, an item of particular importance on Ustica Island 60 km north of Palermo and also on the basaltic plateau of Saint-Flour in Cantal. These specialties, though grown for a limited customers, are well received, for they have a real taste character. Demand for the yellow lentil has also increased the value of the volcanic terroirs on Ustica and in Cantal. Special lentil varieties benefit from the support of the Slow Food movement, an association of Italian origin, which has strived to protect and sustain traditional agricultural products with a reputation for high quality.*

I - Introduction

La lentille est une légumineuse quasi universelle, originaire du Moyen Orient, mais aujourd'hui largement cultivée en Inde, en Turquie, au Maroc ou encore au Canada. En France, on connaît la lentille verte du Puy. En Italie, elle occupe une place importante dans la cuisine, grâce à de nombreuses variétés locales. Cet article s'intéresse au créneau spécifique des lentilles blondes, à travers notamment les exemples de la planèze de Saint-Flour (Cantal) et de l'île d'Ustica, au nord de Palerme. Ces lentilles, confidentielles sur le plan des volumes, sont autant de productions de qualité soutenues par l'association italienne Slow Food.

2 - Des filières de qualité fondées sur l'expression d'un terroir

En Europe et aux Etats-Unis, le gros du marché de ce légume sec est assuré par les collectivités, les plats cuisinés et la conserverie, trois secteurs à la recherche constante

de prix bas. On utilise alors des lentilles, vertes et surtout blondes, à gros calibre, à peau épaisse et sans intérêt sur le plan gustatif. Tel est le cas en France où ces débouchés représentent environ 80 % d'un marché global de 35 000 t.

Le créneau de la qualité est occupé par les lentilles vertes du Puy (environ 5 000 t, AOC) et du Berry (environ 2 000 t, IGP et Label Rouge). Les autres lentilles de qualité sont rares. On trouve ainsi 40 ha de lentilles blondes sur la planèze de Saint-Flour, dans l'est du Cantal, et quelques champs de lentilles corail, ou lentillons de Champagne, de couleur blond orangé, en Champagne sèche. En Italie, la diversité variétale est plus grande, avec de nombreux terroirs propices à la lentille blonde, à Castelluccio di Norcia (IGP) et sur l'altiplano di Colfiorito (à l'est de Pérouse) en Ombrie, à Santo-Stefano di Sessano, sur le versant nord du Gran Sasso dans les Abruzzes, à Onano dans le nord du Latium, dans l'île de Pantelleria ou encore dans celle d'Ustica.

En France comme en Italie, ces lentilles blondes ne sont absolument pas compétitives sur les marchés de masse et ne peuvent survivre qu'en se positionnant résolument sur



le créneau de la qualité. Il faut dire qu'elles y disposent de nombreux atouts : celui du terroir, celui du respect de l'environnement dans de nombreux cas en Italie, sans oublier celui de la qualité organoleptique.

- L'ancrage territorial constitue un élément de choix pour ces lentilles, à la faveur de terroirs qui présentent bien des points communs, à commencer par une certaine omniprésence des terres volcaniques. La planèze basaltique de Saint-Flour constitue le flanc oriental du massif du Cantal, vers 1 000 m d'altitude. L'île d'Ustica, à 60 km au nord de Palerme présente elle aussi des épanchements basaltiques aux riches terres rouges. On retrouve la même structure géologique dans le terroir de la lentille du Puy, en Ombrie ou sur l'île de Pantelleria. En outre, les affinités climatiques sont réelles : position d'abri doublée d'un effet de foehn estival sur la planèze, sécheresse méditerranéenne prononcée à Ustica. Ces milieux naturels particuliers constituent manifestement autant de terroirs propices aux lentilles, avec un ancrage territorial fort, surtout à Ustica où l'insularité accentue le caractère identitaire de la production.

- La présence ancienne d'usages renforce cette logique de terroir. À Saint-Flour, la culture existe depuis plusieurs siècles, même si la production s'est interrompue vers 1970. À Ustica, la lentille a toujours été là, au moins depuis que l'île fut colonisée en 1771. À Onano, on évoque un texte de 1561, alors qu'à Santo-Stefano, un autre document de l'an 998 signale une production de lentilles.

- Les conditions de production actuelles, issues de ces usages traditionnels, jouent également leur rôle. À Saint-Flour, on insiste sur l'absence de fertilisation de toute sorte. À Ustica, en Ombrie ou sur l'île de Pantelleria, on est allé beaucoup plus loin dans la préservation des méthodes traditionnelles de production, avec des filières qui ignorent presque tout de la mécanisation, du labour au semis, au désherbage à la main, à l'arrachage manuel de la récolte, et au triage ancestral sur l'aire de battage. Ces conditions de productions influencent-elles vraiment la qualité de la récolte ? On peut en discuter. En revanche, elles participent à l'évidence à l'image du produit, surtout à Ustica où l'essentiel de la production bénéficie d'ailleurs du label « Agriculture Biologique ».

- Enfin, ces filières ont beaucoup misé sur une valorisation élevée du produit. Ce positionnement haut de gamme ne s'improvise pas et s'explique d'abord par une qualité organoleptique reconnue par tous : les consommateurs, mais aussi certains chefs de cuisine et l'association Slow Food. Encore fallait-il se positionner efficacement, pour ces spécialités aux rendements faibles et aux coûts de production élevés. Au final, si les lentilles d'importation sont proposées un euro le paquet de 500 grammes en supermarché, celles de Saint-Flour sont vendues entre 3 et 3,50 euros et celles d'Ustica atteignent généralement 7,50 euros, voire 8,20 euros à l'aéroport de Palerme ! Les circuits courts, les plus lucratifs, sont nécessairement privilégiés, et l'on vise la clientèle touristique, les restaurateurs, les épiceries fines. Toutefois, la lentille de Saint-Flour est aussi disponible en grandes surfaces, mais là encore à des prix élevés.

Les lentilles de Saint-Flour et d'Ustica ont donc bien des points communs et connaissent chacune une phase de progression significative. À Ustica, le point bas date de la

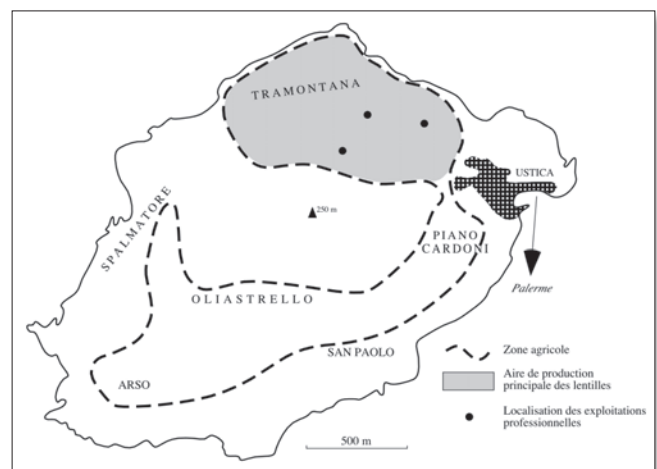
fin des années 1990, quand la lentille faillit disparaître. À Saint-Flour, la culture n'est vraiment réapparue sur la planèze qu'en 2002, avant de se développer sensiblement.

3 - Milieux différents, terroirs différents, logiques différentes



Ces deux lentilles blondes ne constituent que des micro-filières. Sur l'île, il y aurait une vingtaine de producteurs, dont trois seulement sont des agriculteurs professionnels, qui assurent la quasi-totalité d'une récolte globale estimée à 20 tonnes. À Saint-Flour, 25 producteurs ont cultivé 40 ha et produit 49 tonnes de lentilles en 2006. Toutefois, en dépit de cette faible importance économique, ces filières présentent des caractéristiques propres qui permettent de mieux comprendre leur fonctionnement.

3.1 - Ustica : des lentilles blondes à forte connotation identitaire et traditionnelle



Comprendre Ustica exige de se pencher sur son histoire. L'île, qui ne fait que 5 km², fut colonisée à partir de 1771. Des avantages ont été accordés aux colons venus des îles Lipari surpeuplées pour qu'ils consentent à s'y établir, loin



de tout. Cette colonisation paysanne, excluant le système latifundiaire, a marqué les paysages, notamment sur le flanc nord, à Tramontana. La partie haute, rocailleuse, qui culmine à 250 m, est constituée de terrains collectifs désormais sous valorisés. Les flancs de l'île, sur des coulées volcaniques assez plates, sont découpés en petites parcelles attribuées, à l'époque, aux colons volontaires. Ces parcelles, perpendiculaires à la route principale, d'une centaine de mètres sur vingt ou trente mètres de large, vont jusqu'à la mer, sont entourées de murets issus de l'épierrement et offrent des terres volcaniques rougeâtres, manifestement de bonne qualité.

Ustica conserve une agriculture assez vivante, notamment à Tramontana. Cette île compte aujourd'hui 1 200 habitants et a une forte activité touristique (visites à la journée, centre de vacances, plongée sous-marine...), même si on est loin de la fréquentation des îles Lipari. De la fin de la grande guerre à 1961, elle fut un immense camp qui abrita jusqu'à dix mille prisonniers en semi liberté et trois mille gardiens. On y trouve un peu de vigne et du maraîchage, dans d'immenses vergers d'une incroyable diversité, dont les produits sont largement écoulés auprès de la clientèle touristique, directement ou via les restaurants et les épiceries du village. Les terres labourables représentent quelque 75 % de la SAU des trois exploitations professionnelles et sont occupées en grande partie par des lentilles. On y cultive aussi pois, haricots, pommes de terre, luzerne, et un peu de blé dur qui disparaît face aux blés du continent. Les lentilles occupent 60 à 70 % des labours, ce qui est considérable et interroge quant à la pérennité d'un tel assolement, manifestement déséquilibré.

La caractéristique principale vient, on l'a dit, du caractère très traditionnel de la conduite de la culture. L'essentiel du travail se fait en effet manuellement, avec l'appui d'un motoculteur, parfois d'un petit tracteur. Le labour d'automne est ainsi réalisé mécaniquement ou avec des vaches ou des ânes. Les semis ont lieu début janvier, à la main, ligne par ligne, puis vient l'étape essentielle du désherbage. Celui-ci aussi est manuel, avec des résultats très satisfaisants, mais exige de mobiliser dix personnes pendant une journée, pour un coût de cinq cents à mille euros l'hectare ! En général, un seul passage suffit, mais il en faut parfois deux, selon la météo et l'état de la parcelle.

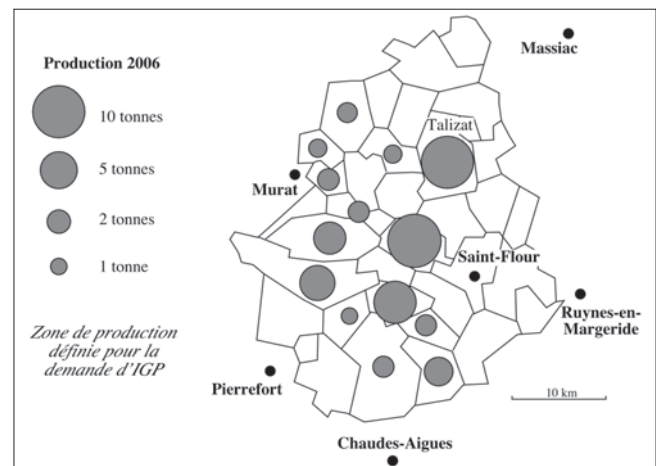
La récolte vient à maturité fin mai. On arrache alors manuellement les plants de lentilles et on les met en andains ou en tas pour finir de les faire sécher. Puis vient le battage. Depuis 2004, une batteuse mécanique est actionnée par un tracteur. C'est la méthode « moderne », qui s'oppose à la méthode « traditionnelle ». Cette dernière, héritée de l'histoire, consiste à déposer les lentilles (ou les pois) sur une aire de battage circulaire de dix mètres de diamètre, au sol étanche, compacté grâce aux déchets des années précédentes. On fait alors tourner des ânes – parfois un motoculteur, pour aller plus vite... – jusqu'à ce que les lentilles se détachent de leurs gousses. Après quelques heures, on utilise le vent pour finir de séparer le grain et les déchets végétaux. Enfin, la récolte passe dans de

grands tamis. Les lentilles les plus grosses sont conservées pour servir de semence. Les autres subiront à Naples un ultime triage dans des installations spécialisées. Cette méthode traditionnelle satisfait les producteurs car les pertes sont quasi nulles, à la différence du battage mécanique. Elle exige, à l'évidence, énormément de main-d'œuvre, mais on ne peut nier le caractère festif associé à ce travail décrit également par A. MELLILI et L. FATICHENTI vers Castelluccio di Norcia (2003), et la propreté des lentilles ainsi triées.

Chaque producteur prend alors en charge la commercialisation de sa récolte. Une partie est vendue aux touristes de passage, et aux restaurateurs du village. Le reste part sur le continent, notamment en Sicile, surtout à Palerme, les Italiens étant de gros consommateurs de lentilles. Les trois producteurs « professionnels » utilisent le logo « agriculture biologique ». Il n'est pas question ici d'organisation interprofessionnelle. On est, en fait, dans un monde assez individualiste, même si l'on a adopté un packaging commun et la dynamique collective est plutôt impulsée par Slow food.

3.2 - La lentille blonde de Saint-Flour : un produit en phase de renouveau

À Saint-Flour, l'histoire est aussi un passage obligé.



Ici, comme vers Le Puy et Issoire, en position d'abri et sur des terres volcaniques, on a toujours cultivé des lentilles. Au Puy, elles étaient de couleur verte. À Saint-Flour, il s'agissait d'une lentille blonde, qui connut son apogée entre 1930 et 1950, avec une production de l'ordre de 1 700 t/an, animant toute une filière dominée par des négociants privés, souvent localisés à Talizat.

C'est alors que s'engage une lente phase de repli qui conduira à la disparition du produit. La principale cause de ce déclin tient à la spécialisation des fermes dans la production laitière. On a besoin d'herbe et, peu à peu, les terres labourées reculent et avec elles les lentilles. Les agriculteurs ne sont pas mécontents d'abandonner cette production aux cours très fluctuants et qui pose de considérables problèmes de récolte, sur des terres qu'il faut épierre chaque année. L'organisation de la filière est également en cause. Les producteurs sont isolés, à la merci de négociants qui n'ont pas vraiment de stratégie



de valorisation. Ces derniers n'hésitent pas à faire venir des lentilles d'importation pour les emballer dans des sachets de « lentilles de Saint-Flour » et ce qui devait arriver arriva : dès 1970, la production disparaît de la planète, dans l'indifférence générale.

Le renouveau date de 1997 avec la mise en place d'un programme de relance, qui se double d'un projet de développement local, sous l'impulsion du maire de Saint-Flour. L'INRA sélectionne une variété stable à partir de sa banque de semences et des semences autochtones (les semences anciennes étaient des semences de ferme, non homogènes), l'ENITA de Clermont-Ferrand réalise une étude de faisabilité, la Chambre d'agriculture soutient le mouvement et quelques paysans se lancent dans l'aventure de la culture. Ils se plient à un cahier des charges qui vise à valoriser la qualité du produit et son terroir. En revanche, la conduite de la culture est désormais entièrement mécanisée, du semis au désherbage (un passage) et de la récolte à la moissonneuse-batteuse. En outre, on fait le pari du collectif, à travers une association qui organise la filière, assure la promotion et la commercialisation du produit. Les premiers essais ont lieu en 2000 et la « nouvelle » lentille de la planète se distingue par sa qualité. La mise en marché débute vraiment en 2002, et la production ne cesse de progresser : quatre tonnes en 2002, quatorze tonnes en 2003, quarante-neuf tonnes en 2006. Toutefois, la structuration de la filière s'avère délicate et le projet de développement faillit échouer en 2006. Le départ de l'animateur de l'association se traduit toutefois par une réappropriation du projet par les agriculteurs et une nouvelle dynamique s'engage. Six d'entre eux constituent, début 2007, une société commerciale qui achète la récolte sur la base d'un tarif négocié annuellement et s'efforce de la diffuser sur le marché. Comme on le voit, l'histoire est différente de celle de la Sicile, les traditions et l'environnement aussi. Nous y reviendrons.

4 - Les enseignements de l'analyse comparative

L'île d'Ustica, comme la planète de Saint-Flour livrent chacune quelques dizaines de tonnes de lentilles d'une incontestable qualité. On est dans un univers de petites productions, avec toutefois de vraies micro-filières qui vont bien au-delà de la simple diversification agricole par la vente directe. Il importe dès lors de comprendre comment ces fragiles productions de niche peuvent s'insérer dans l'économie globale et les filières agroalimentaires modernes avec quelques chances d'y réussir. Cela passe à l'évidence par quelques éléments clefs.

4.1 - L'adéquation avec un marché.

Être en phase avec la demande est un passage obligé dans le cadre de l'économie de marché, surtout pour de telles productions qui ne bénéficient d'aucun soutien de la part de Bruxelles. Les lentilles blondes ont des rendements faibles, de l'ordre de 10 qx/ha, qui plus est très aléatoires

d'une année sur l'autre alors que les coûts de production sont élevés : main-d'œuvre (Italie), charges fixes, mécanisation. Il faut dès lors vendre cher, mais le niveau de prix ne se décréte pas !

En fait, ces lentilles ont des qualités gustatives incontestables, surtout par rapport aux produits tout venant, et c'est là leur atout majeur. Les consommateurs affichent souvent leur satisfaction et bien des restaurateurs cuisinent désormais ce légume sec. À Saint-Flour, on vend déjà à des supermarchés, qui positionnent la lentille blonde comme une spécialité haut de gamme, n'hésitant pas à l'acheter cher, sachant qu'ils peuvent la revendre avec une marge qui atteint 40 à 50 %.

En Italie, le marché est porteur et la lentille d'Ustica, à la réputation ancienne, bénéficie de tout un contexte sociétal dans lequel l'alimentation et la gastronomie occupent une grande place. Ainsi, la visite des producteurs sanflorains, en 2006, est-elle suivie pendant deux jours par la télévision régionale sicilienne. Les lentilles blondes bénéficieront même d'un long article dans le « Journal de Sicile »... en pages économiques ! On dépasse très largement le cadre du folklore et de la diversification sympathique.

4.2 - Le rôle de Slow Food

Slow food est une association de défense des productions traditionnelles de qualité et de promotion de la gastronomie. Créée en 1986 en Italie, elle compte 80000 membres à travers le monde et souhaite « s'opposer aux effets dégradants de la standardisation des goûts » et promouvoir « les effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale ». Largement financée par Rome et les Régions italiennes, elle est une véritable institution dans ce pays et emploie une centaine de salariés. Moins bien implantée en France, elle n'en est pas moins active et son action est jugée très positivement à Saint-Flour. Elle s'appuie sur 850 « *convivium* » qui, à travers la planète, fédèrent les adhérents d'une ville ou d'une région, qui se réunissent pour déguster tel ou tel produit dans une ambiance conviviale et assez épicurienne.

Slow Food a également mis en place, en 1996, une « Arche du goût », constituée de produits « sentinelles », qui risquent de disparaître ou, à l'inverse, en phase de renouveau et qu'il faut aider, soutenir et faire connaître. La lentille d'Ustica est une de la centaine de ces sentinelles italiennes. Celle de Saint-Flour a intégré le mouvement en 2004 et fait partie de la dizaine de sentinelles françaises, à côté du petit épeautre de Haute-Provence, du mouton de Barèges-Gavarnie ou du porc noir de Bigorre. L'adhésion au mouvement résulte en général d'une rencontre entre les responsables de l'association et ceux de la filière et, dans la plupart des cas, c'est Slow Food qui est demandeuse, à la recherche de telles microproductions locales qui correspondent bien à son état d'esprit.

Slow Food procure des avantages certains aux « sentinelles ». L'association a une action de communication très forte (dépliants publicitaires, colloques, réunions, publications...) et fait connaître ces spécialités auprès de



ses milliers d'adhérents. Ces derniers, généralement des gastronomes, appartiennent souvent à la classe aisée et n'hésitent pas à œuvrer pour ces produits, si tant est qu'ils soient, bien entendu... de qualité. L'association organise de grands salons à Montpellier, et surtout à Turin, qui sont autant de vitrines pour les « sentinelles ». Le « *Salone del Gusto* », qui se tient tous les deux ans dans la capitale piémontaise, accueille quelque 100 000 connaisseurs qui arpentent le *Lingotto* pendant près d'une semaine, à la recherche de produits spécifiques du monde entier. Slow Food a bien un rôle clef dans la dynamique de reconquête de telles micro-filières, souvent isolées et sans moyens financiers. L'association, fondée sur des relations très conviviales, leur offre une très utile ouverture sur l'extérieur, vers les consommateurs, vers d'autres filières, voire vers des entreprises commerciales. Ainsi, finance-t-elle, en 2006, le déplacement de représentants de la lentille de Saint-Flour en Sicile et c'est grâce à elle que ces derniers entrent en contact avec une chaîne de la grande distribution suisse.

4.3 - L'implication des producteurs

Elle paraît décisive, en Italie comme en France, et pose la question des vertus respectives des dynamiques individuelles et collectives. À Ustica, on l'a dit, la dimension collective de la filière est une faiblesse certaine, compensée en partie, par l'action de Slow Food. À Saint-Flour, on a souligné les limites du modèle collectif, pour un projet parti, au départ, des politiques locaux, et non des agriculteurs. Le succès de ces micro-filières doit, à l'évidence, beaucoup à l'implication des acteurs du territoire. Les producteurs doivent donc s'ouvrir sur l'extérieur et aller au-delà des analyses trop superficielles pour bien comprendre les attentes des consommateurs, les mécanismes de la distribution, l'univers de la communication ou encore l'environnement économique local et global. Cela exige de gros efforts de réflexion et d'adaptation et pose la question de la formation, pour des exigences qui, il faut bien l'avouer, sont loin de celles dispensées dans les lycées agricoles.

La connaissance des acteurs locaux est, à ce titre, instructive. À Saint-Flour, les « leaders » ont souvent des parcours particuliers : paysan d'origine non agricole, pluriactif, responsable professionnel d'une autre filière de qualité, membre du réseau « Bienvenue à la ferme »... À Ustica, le profil des trois producteurs « professionnels » est encore plus révélateur. Le premier est issu d'une famille ayant migré vers l'Algérie avant de rejoindre la France en 1962. Il a une formation agricole supérieure et sa fille, francophone comme lui, désormais exploitante en titre, prépare une thèse à l'Université de Palerme... sur les lentilles dans les îles italiennes ! Le second, âgé d'à peine trente ans, francophone également, étudie dans une école d'ingénieur agronome à Palerme. Le troisième a quitté l'école très tôt, mais a fait preuve d'une étonnante curiosité d'esprit, après avoir navigué plusieurs années, puis s'être pris de passion pour les fleurs et pour l'histoire d'Ustica. À quarante ans, c'est une sorte de mémoire vivante de l'île. Tout cela confirme encore une fois qu'une production de qualité réussit d'autant mieux qu'elle bénéficie de l'action de quelques « leaders » éclairés.

4.4 - Productions de qualité, environnement local et politique agricole

Comprendre ces productions de lentilles exige aussi de les replacer dans un environnement plus vaste, et de les analyser au regard des grandes mutations traversées par l'agriculture contemporaine. Bref, les échelles d'analyse peuvent et doivent varier.

Bien qu'en altitude, le Cantal a largement adhéré à la dynamique « productiviste » de l'après guerre et l'actuel projet de valorisation doit aussi être analysé au regard de cette réalité historique. Ainsi, si la lentille blonde se positionne comme un produit haut de gamme et valorise le terroir volcanique et la tradition, elle ne refuse pas, loin s'en faut, la modernité à travers, notamment, la mécanisation de la culture. Mais il faut aussi replacer ce produit dans le contexte d'une agriculture départementale qui a davantage misé sur l'intensification et l'industrialisation que sur l'expression de terroirs porteurs de plus-values. Tel est bien le cas des fromages d'Auvergne où les choix stratégiques ont favorisé l'ensilage d'herbe ou de maïs et la transformation industrielle, avec à la clef un pouvoir de décision qui a progressivement quitté la région. À l'évidence, de telles évolutions marquent les esprits, mais les acteurs du renouveau de la lentille blonde ont refusé une telle logique de développement, préférant commercialiser de petits tonnages à bon prix, et miser sur leurs propres moyens, plutôt que de s'associer à un grand groupe agroalimentaire au sein duquel ils auraient vite perdu tout contrôle du produit et de la valeur ajoutée. Une telle attitude, plutôt à contre-courant dans l'environnement départemental, doit être soulignée.

À Ustica, le renouveau de la lentille se produit dans un contexte particulier. Ustica, c'est une petite île isolée qui appartient à l'Italie pauvre du Sud et qui n'a guère connu la révolution agricole à la différence de la plaine du Pô. Tout cet arrière-plan explique la permanence de méthodes de travail très traditionnelles. L'observateur extérieur est d'ailleurs fort surpris quand il découvre la batteuse mécanique à courroies, disparue du Massif central vers 1960. Il l'est encore plus quand on lui explique que cette méthode « moderne » s'oppose à la méthode « traditionnelle », avec les ânes tournant sur l'aire de battage. En réalité, Ustica n'a guère connu la grande phase de modernisation de l'agriculture européenne et en tire, peut-être, avantage.

Cette lentille semble bénéficier pleinement de cette image de culture naturelle, reconnue d'ailleurs par le label « Agriculture Biologique » ; et ces modes de production traditionnels ne sont certainement pas étrangers à l'exceptionnel niveau de valorisation des lentilles d'Ustica. On peut même se demander si ce n'est pas la « méthode traditionnelle » qui est la technique d'avenir. Ne risque-t-elle pas de détronner la batteuse mécanique, quitte à remplacer l'âne par un motoculteur quand il fait trop chaud ? Contre toute attente, les tenants du battage à l'ancienne sont les jeunes, alors que la batteuse « moderne » a été introduite par l'agriculteur aujourd'hui à la retraite, le seul à posséder un tracteur. L'aire de battage, c'est en effet l'histoire, la tradition, ce que le touriste de passage et la bourgeoisie



urbaine du Nord attendent, ce qui permet de vendre cher. C'est donc un formidable vecteur de communication. N'oublions pas, cette société italienne est très marquée par la gastronomie, la cuisine, dans laquelle la standardisation de l'alimentation reste plus limitée qu'ailleurs en Europe, et où les épicerie de quartier et les marchés tiennent encore une place importante à côté d'une grande distribution moins omniprésente qu'en France.

Reste la politique agricole commune. Suite au découplage des aides aux cultures sous forme de DPU, les lentilles ne bénéficient d'aucune aide au produit de la part de Bruxelles. En fait, les lentilles bénéficiaient, selon le règlement de 1992, d'une aide annuelle à l'hectare de 181 euros, souvent réduite fortement par des dépassements de la surface européenne de référence. Le découplage porte sur les années de référence 2000, 2001 et 2002. À cette époque, la production de lentilles de Saint-Flour est totalement anecdotique. Les aides découplées afférentes n'entrent donc dans les actuelles DPU qu'à hauteur de quelques centimes d'euros par hectare dans le meilleur des cas pour quelques producteurs. La production est totalement soumise au marché : un atout dans la perspective d'un développement durable sur le long terme, un gros handicap aussi pour des filières naissantes, fragiles et désargentées... Tel est bien le cas à Saint-Flour, dans une région laitière où les DPU ne dépassent guère cent euros par hectare. Le même projet de développement bénéficierait d'une aide de l'ordre de cinq cents euros par hectare dans les riches terres intensives des grands bassins céréaliers ! Dès lors, il faut rechercher des soutiens auprès du Conseil général du Cantal, de la Chambre d'agriculture, ou des communautés de communes pour des aides qui restent limitées et non consolidées dans le temps.

La PAC peut aussi interférer d'autres manières. Dans cette terre d'élevage, on doit beaucoup à la « prime à l'herbe », ou PMSEE, d'un montant de 76 euros par hectare, attribuée pour cinq ans, sous réserve, notamment, de ne pas diminuer la surface engagée initialement sous peine de se voir supprimer l'ensemble de l'aide. Dans ces conditions, l'exploitation de cinquante hectares qui souhaite semer un hectare de lentilles et qui aurait, par mégarde, engagé en 2002 la totalité de sa SAU à la prime à l'herbe risque fort de perdre 3 800 euros... De quoi freiner les plus motivés !

Autre interrogation, la volonté du législateur de stopper le recul des prairies constaté à l'échelle européenne face aux labours. Une interprétation favorable des statistiques a, jusqu'à ce jour, reporté l'application de mesures contraignantes qui ne

manquerait pas de poser problème. Les lentilles recherchent en effet un « précédent » prairie et le développement de cette culture ne peut se traduire que par une progression des labours ! La combinaison de tous ces éléments, explique très largement que les lentilles blondes n'intéressent guère les éleveurs viande, trop à l'affût des aides PAC. On rejoint là la question de réglementations globales pas toujours adaptées au local et au contexte particulier de ces « petites productions » de qualité.

À Ustica, encore une fois, le contexte est différent. Là encore, les quelques aides perçues viennent du local, de Palerme notamment. Il faut dire que les producteurs ignorent les formulaires annuels de demande d'aide PAC et ne touchent donc aucun soutien communautaire. Comment analyser une telle situation ? Une île isolée ? Un mezzogiorno en retard par rapport aux grandes régions agricoles européennes ? Un déficit d'information ? Faut-il se lamenter pour ces petits paysans laissés sans aides quand d'autres engrangent des DPU sans obligation de produire ? Il y a bien là de réelles interrogations. Mais, raisonnons autrement. Les agriculteurs d'Ustica ne sont-ils pas finalement en avance sur l'évolution de la PAC, eux qui réussissent à se passer du soutien financier de Bruxelles, un soutien pourtant vital pour le producteur de lait breton ou le céréalier aquitain ? On touche là aux mutations complexes de l'agriculture européenne pour lesquelles le recul programmé des aides publiques rebat les cartes. L'Italie du Sud, dépassée dans le contexte d'une agriculture productive, ne possède-t-elle pas là d'autres atouts, de nouveaux atouts, à travers de telles productions spécifiques qui répondent à une demande et peuvent se développer par elles-mêmes grâce à un excellent niveau de valorisation ?

5 - Conclusion

L'analyse comparée de ces deux petites productions de lentilles révèle des trajectoires de développement à la fois similaires et différentes. Elles permettent d'insister encore une fois sur quelques uns des éléments clefs qui font – ou non – le succès des dynamiques de qualité. La qualité gustative est, à l'évidence, un préalable décisif. Tel est bien le cas à Ustica comme à Saint-Flour. La motivation des acteurs est une autre variable déterminante : la réussite d'un projet exige que les producteurs soient pleinement impliqués. Enfin, ces exemples locaux montrent, encore une fois, que l'aval de la filière constitue un maillon décisif, les agriculteurs valorisant d'autant mieux leur production qu'ils peuvent entrer directement en contact avec le consommateur final.

6 - Bibliographie

La bibliographie véritablement spécifique aux lentilles, qui plus est aux lentilles blondes, est très limitée. En voici quelques rares éléments.

CHANSIAUX M., (1987), « La lentille verte - la lentille blonde », *Cultivar*, n° 219.

CORDELLA R., LOLLINI P., (1988), *Castelluccio di Norcia, il tetto dell'Umbria*, Spoleto, Panetto e Petrelli, 334 p.



ITCF, UNIP, AFPP, FNAMS, (1988), *La lentille, culture*, 16 p.

LONGO M., (2003), « La pistala delle lenticchie », *Lettera del Centro Studie e Documentazione Isola di Ustica*. n° 13-14, p. 26-35.

MELLELI A., FATICHENTI F., (2003), « Mutations récentes et perspectives de développement de la montagne ombrienne », *Actes du colloque Crises et mutations des agricultures de montagne*, CERAMAC 20, Presses Universitaires Blaise-Pascal, Clermont-Ferrand, p. 643-658.

RIEUTORT L., (1997), « Diversification et filière de qualité : la lentille verte du Puy », 16 p., article non publié.

VAN DEN BERGHE, (1988), *Fiche technique sur la culture de la lentille blonde*, Doc. Ferme des Anglais, Reims.

7 - Note

L'article fait suite à une visite effectuée à Ustica dans le cadre d'un voyage d'étude organisé en juin 2006 par l'association Slow Food, ici remerciée.

