Pouvez-vous, svp, me donner une bibliographie historique sur les lentilles et les lentillons pour une recherche, merci

Réponse apportée le 08/28/2006 par PARIS Bpi – Actualité, Art moderne, Art contemporain, Presse

Bonjour,

Dans un premier temps voilà la documentation trouvée dans le site de l'INRA :http://www.inra.fr
La lentille :
Une sélection au service de la valorisation du terroir
© J Weber / INRA
La sélection de la lentille a démarré à l'Inra de Clermont Ferrand, il y a plus de quarante ans. Si les programmes de recherche sont actuellement terminés, l'Inra a contribué à l'élaboration des filières de production de qualité, que ce soit pour les lentilles vertes du Puy (AOC) et du Berry (label rouge et IGP) ou plus récemment pour la lentille blonde de Saint Flour (label rouge et IGP en cours).Ces partenariats constituent un exemple de développement et un modèle de valorisation d'une production qui met en évidence des qualités liées au milieu et au savoir faire.
Après un marché en régression due à la baisse générale de la consommation des légumes secs et à sa fausse réputation d'hyper calorique la consommation de lentilles prend depuis quelques années, un nouvel essor grâce notamment à la re-découverte des qualités nutritionnelles de sa graine, très riche en minéraux comme le fer, et excellente source de protéines végétales.

L’Inra : le principal acteur de la recherche sur la lentille en France

Les travaux de sélection, réalisés principalement à la station Inra de Clermont-Ferrand (Jean-Pierre Bonnaud) ont porté sur l’amélioration de la lentille Verte du Puy à partir des populations cultivées depuis très longtemps dans le Velay. L’obtention de la variété commerciale ANICIA a révolutionné la culture à partir des années 1970, en apportant aux agriculteurs homogénéité, précocité et rendement. ANICIA vient du mot latin ANIS qui est l’ancien nom de la ville du Puy en Velay.

Aujourd’hui, toutes les lentilles vertes cultivées en France (Haute Loire, Indre, Cher) et au Canada sont originaires de cette lignée. Mais, seules celles cultivées en Velay ont droit à l’appellation AOC (août 1996). La « lentille verte du Puy », variété cultivée principalement dans la Haute-Loire, sur environ 5000 hectares, est le premier légume à bénéficier d’une AOC. Cette même variété est également cultivée dans le Berry où elle bénéficie d’un label rouge « lentille verte du Berry » (1er label rouge accordé à un légume sec, en 1996) et qui est protégée par une IGP (Indication géographique protégée) depuis 1998.
D’autres lignées du même type ont été fixées et gardées en réserve mais la sélection s’est poursuivie sur des types à grain blond.
A la fin des années 1990, l’Inra a participé à la redécouverte de la lentille blonde de Saint Flour (Cantal), variété oubliée que les autorités locales voulaient remettre au goût du jour. La culture de cette lentille avait complètement disparu et les quelques semences qui ont pu être retrouvées étaient le produit de mélanges de populations locales et avaient une très mauvaise qualité germinative. C’est en comparant ces graines aux variétés de l’importante collection de ressources génétiques maintenue par l’Inra depuis les années soixante (populations locales vertes ou blondes, échanges

internationaux, lignées issues d'hybridation), que le type initial qui a été l'image de marque de ce terroir a pu être retrouvé. 16 variétés « candidates » ont été ressorties des collections et semées en 1998 et trois d'entre elles ont été approuvées par un jury de dégustation. Au final, seules deux obtentions à grain blond ont vu le jour : FLORA et SANTA. Dés 2001, la filière s'est organisée avec l'appui de l'Inra, pour travailler à la reconnaissance de la lentille blonde de Saint Flour en IGP et label rouge (demande en cours).
FLORA : variété précoce, FLORA est de couleur blond-cendré. Résistante à la verse et peu sensible à la moucheture, FLORA est une lentille productive
SANTA : variété précoce, SANTA possède des grains de couleur blond paille. SANTA est une lentille régulière de taille assez courte, caractérisée par des folioles très fines
L'INRA et Agri Obtentions assurent la sélection conservatrice de ces variétés et contribuent pour l'organisation de la production des semences certifiées à l'élaboration des filières de production.

AUTRE INFORMATION
http://www.inra.fr/internet/Produits/HYPPZ/CULTURES/3c–089.htm
Lentille
[R] Lens culinaris Medicus (Fabaceae).
En: Lentil ; De: Linse ; Es: Lenteja ; It: Lenticchia ; Pt: Lentilha.
– Légumineuse annuelle, haute de 50 à 80 cm, à tige fine et très ramifiée, à petites fleurs blanchâtres réunies par 1 à 4. Les gousses sont courtes, plates et contiennent une à deux graines (*) .
– L'Espagne est le principal pays producteur européen.
– Elle est cultivée depuis l'Antiquité pour ses graines, que l'on consomme comme légume sec.
– Le semis a lieu au printemps ou à l'automne pour une récolte en fin d'été. Elle exige des rotations longues (4 à 6 ans) du fait de la fatigue des sols.
.- Maladies : Fonte de semis et Ascochytose (Ascochyta lentis)

sont les principaux problèmes rencontrés.
.- Principaux ravageurs européens : les plus importants sont la Cécidomyie des fleurs de Lentille (Contarinia lentis) et la Tordeuse du Pois (Cydia nigricana). La Bruche méridionale de la Lentille, Bruchus lentis (Frolich), Col., Bruchidae, n'occasionne de dégâts qu'aux graines en conservation.
[* Lentille (Minost C.)
a: tige fine; b: stipule; c: feuille composée de 6 à 10 paires de folioles étroits et terminée en vrille; d: fleur blanchâtre veinée de violet; e: gousse plate contenant deux petite graines de couleurs variées.

Vous pouvez également dépouiller le site suivant :
Fichier de recherche sur l'Antiquité, crée par la Maison de l'Orient Méditerranéen et permettant une recherche par mots-clés dans une base de données spécialisée.
Consultation libre sur le web :
Frantiq
http://frantiq.mom.fr/frantiq/
Je n'ai pas pu me connecter mais je suppose qu »on y parle également des cultures de légumes dans l'Antiquité
Je vous donne ce renseignement sous toutes réserves.

En ce qui concerne le lentillon, vous pouvez consulter le site suivant :
http://www.crdp-reims.fr/polegout/patrimoine_ca/lentillon.pdf#search=%22lentillon%22
Dans ce site vous verrez l'histoire : « le musée du Louvre possède trois exemplaires de lentillons non cuits donc intacts provenant des tombeaux égyptiens… « etc et tous les renseignements que vous voulez.

Cordialement.

Eurêkoi
Service de réponses à distance
Bibliothèque publique d'information

http://www.bpi.fr