

***DEMANDE D'ENREGISTREMENT
D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
I.G.P.***

**Dossier I.G.P. « Petit Epeautre de Haute Provence »
Version Avril 2008**

Syndicat du petit épeautre de Haute Provence
Siège Social : Mairie de Séderon (26560)
Adresse Postale : Quartier Aumage - 26560 MEVOUILLON

SOMMAIRE

I. GROUPEMENT DEMANDEUR	3
II. NOM DU PRODUIT	3
III. DESCRIPTION DU PRODUIT	4
III.1. Description botanique	4
III.2. Description variétale	5
III.3. Description du grain (normes de commercialisation)	5
III.4. Mode de présentation du produit	6
III.5. Spécificité du produit	6
IV. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	7
IV.1. La Haute-Provence en France	7
IV.2. Les cantons de la Haute-Provence	8
IV.3. Aire géographique	9
IV.4. Eléments synthétiques justifiant le choix de la zone	9
IV.5. Synthèse	10
V. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	14
V.1. Logigramme de traçabilité	14
VI. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	23
VI.1. Méthodes d'obtention du produit	23
VI.2. Schéma de vie du produit :	26
VII. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	28
VII.1. Le Petit Epeautre à travers l'histoire	28
VII.2. Le Petit Epeautre dans le Sud-Est de la France	29
VII.3. Une production bien ancrée à la Haute-Provence	31
VII.3.1. Contexte pédoclimatique de la Haute Provence	32
VII.3.2. Le savoir-faire	33
VII.3.3. Répartition des ateliers de transformation	34
VII.3.4. Conclusion	35
VII.4. La tradition culinaire du Petit Epeautre	36
VII.5. Une notoriété reconnue	36
VIII. STRUCTURE DE CONTROLE	38
IX. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	38
X. EXIGENCES A RESPECTER EN VERTU DE DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES	38
ANNEXES	

I. GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat du Petit Epeautre de Haute Provence

Siège Social : Mairie de Séderon (26560)

Adresse Postale : Quartier Aumage - 26560 MEVOUILLON

Le Syndicat du Petit Epeautre de Haute Provence a été créé le 23 mai 1997 à Sainte Jalle (26) sur l'initiative de producteurs.

Sont membres du syndicat : les producteurs, les producteurs-décortiqueurs (décortiqueurs pour leur seule production), les décortiqueurs (pour plusieurs producteurs), et pour la transformation en farine, sont également membres les meuniers.

Dans le cadre de sa reconnaissance en tant qu'organisme de défense et de gestion des IGP « Petit Epeautre de Haute Provence » et « Farine de Petit Epeautre de Haute Provence », le syndicat assure, pour chacun de ces signes, les missions suivantes : élaborer le projet de cahier des charges ; contribuer à l'application du cahier des charges auprès des opérateurs ; proposer à l'INAO l'organisme qui sera chargé du contrôle du cahier des charges du SIQO ; participer à l'élaboration du plan de contrôle en concertation avec l'organisme de contrôle, donner un avis sur le plan de contrôle ; participer à la mise en œuvre du plan de contrôle ; tenir à jour la liste des opérateurs et transmettre périodiquement cette liste à l'organisme de contrôle et à l'Institut national de l'origine et de la qualité ; participer à la connaissance statistique du secteur, aux actions de défense et de protection du nom, du produit et du terroir ainsi qu'à la valorisation (y compris la promotion) du produit sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ; mettre en œuvre des décisions du comité national de l'INAO le concernant ; communiquer à l'INAO, sur sa demande, toute information collectée dans le cadre de ses missions.

Le syndicat assure également la gestion et le suivi de la Certification Produit. »

Dans son projet, le Syndicat bénéficie du soutien administratif des Chambres d'Agricultures des quatre départements, des deux Directions Régionales d'Agriculture et de la Forêt et du soutien financier de :

- L'Union Européenne dans le cadre du Programme de Développement Rural Inter-Régional.
- Des Conseils Généraux de la Drôme, du Vaucluse et des Alpes de Haute-Provence.

Ces moyens financiers ont permis au Syndicat de réaliser un état des lieux de la production de Petit Epeautre en Haute Provence, une étude de marché auprès des distributeurs et transformateurs, des analyses pour caractériser le produit et de s'entourer d'experts pour constituer la demande d'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée.

II. NOM DU PRODUIT

La demande concerne la dénomination : « PETIT EPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE ».

Le Petit Epeautre est dans la Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

III. DESCRIPTION DU PRODUIT

III.1. Description botanique

Le Petit Epeautre est une céréale de la famille des « GRAMINAE »

CARTE D'IDENTITE BOTANIQUE

FAMILLE	Graminae
TRIBU	Triticeae.Dumortier
SOUS-TRIBU	Triticinae.Holmberg
GENRE	Triticum.Linné
SECTION	Monococca.Flasskberger
ESPECE	Triticum Monococcum. Linné
SOUS-ESPECE	Monococcum.Filatenko et Kurkiev
PROLE	Ibéricum.Flaskberger
VARIETE	Vulgare Korn

Description botanique¹ : Tige dressée, grêle, raide, pubescente aux nœuds, creuse. Epi dressé, très aplati, à axe fragile. Epillets plus petits que dans les autres espèces très fortement et très régulièrement imbriqués en 2 rangs, obovales, glabres et très luisants ou pubescents, contenant deux ou trois fleurs dont une seule fertile. Glumes plus courtes que les fleurs, égales, obovales, carénées, tronquées et inégalement bidentées au sommet, la dent principale ou mucron termine la carène et l'autre une nervure saillante. Glumelles égales ; l'inférieure de la fleur fertile munie d'une arête fine. Caryopse aplati latéralement, de forme ovale, d'aspect vitreux à l'intérieur, ne se détachant pas par le battage, demeurant étroitement enveloppé dans les glumelles auxquelles cependant il n'est pas adhérent.

Une confusion de vocabulaire existe depuis toujours entre le Grand Epeautre (*Triticum spelta*) et le Petit Epeautre (*Triticum monococcum*) qui provient sans doute de la traduction française de la langue Provençale qui désigne sous le vocable espèut d'être une céréale à grain vêtu (Vêtu = Spelta en latin.)

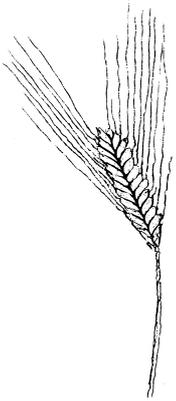
En PROVENCE LE VOCABLE Petit Epeautre provient de la traduction en Français du Provençal « ESPEOUTA-PICHOTA »². Un mot y est associé « Espeoutiera » ou espeoutière ; champensemencé d'épeautre.

Frédéric Mistral³ désigne « espèuto, epèuto » qu'il relie clairement à spelta et « pichoto espèuto » est appelé de son nom latin *Triticum monococcum*.

¹. T. Husnot - Graminées, Descriptions, figures et usages. 1896-1899

². Honorat - Dictionnaire provençal-français ou dictionnaire de la langue d'Oc- 1846- publié à Digne

³. F. Mistral - Lou Trésor dou Félibrige ou dictionnaire Provençal - Français, édition du centenaire, 2 tomes, éd de l'unicorne - Genève-Paris, 1979



- L'espèce « *Triticum Monococcum* Linné » désigne un froment à UN grain. Il porte le nom français d'ENGRAIN et couramment les noms vernaculaires suivants sont utilisés : PETIT EPEAUTRE, blé-riz ou froment locular, froment monocoque.
- Cette céréale au grain vêtu, ou « EPEAUTRE », est constituée d'une tige peu élevée d'où sa dénomination de « PETIT ».
- Pour être consommé, le grain devra être décortiqué : procédé mécanique visant à enlever l'enveloppe adhérent au grain

Les résultats de ces démarches ont mis en évidence que le Petit Epeautre est toujours cultivé :

- A une altitude comprise entre 400 et 1300 mètres,
- Sur des terrains pauvres ou après des précédents pauvres,
- A partir de semences issues de la zone.

III.2. Description variétale

Etant donné l'absence de sélection génétique, les variétés de Petit Epeautre ne sont constituées que par des variétés dites de « population ». (cf. ANNEXE 1)

De plus, les producteurs de Haute Provence n'utilisent que des semences issues et produites dans la zone.

III.3. Description du grain (normes de commercialisation)

Le Petit Epeautre doit répondre aux normes applicables aux céréales à paille.

Il doit être sain, loyal et marchand exempt de Flair et de prédateurs vivants et d'une couleur propre à cette céréale. Son taux d'humidité ne doit pas excéder 14 % et son taux de protéines doit être supérieur à 10,5 %.

Le pourcentage total maximum des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable est fixé à 5 % dont :

- Pourcentage de grains brisés : 2%
- Pourcentage d'impuretés constitué par des grains : 1,5 %
(échaudés, autres espèces, attaqués, prédateurs, coloration de germe, grains chauffés, séchage)
- Pourcentage de grains germés : 1%
- Pourcentage d'impuretés diverses : 0,5 %
(graines étrangères, avariés, balles, ergot, cariés, insectes morts ou fragments d'insectes)

Par ailleurs, le poids spécifique minimal est fixé à 77 Kg/hl.

III.4. *Mode de présentation du produit*

Le grain (décortiqué ou *blanchi**) pourra être conditionné en sachets de 500 gr, 1 kg ou en sacs de 3 kg, 5 kg, 10 kg ou 25 kg.

* *blanchi*: grain décortiqué ayant subi une étape supplémentaire de dépelliculage (passage sur un cylindre abrasif ou une meule de pierre) qui permet de réduire le temps de cuisson du grain.

III.5. *Spécificité du produit*

Le Petit Epeautre de Haute Provence se différencie principalement des autres cultures de Petit Epeautre par son mode de culture traditionnel.

La limitation de la fertilisation azotée à 60 unités est une réelle spécificité du Petit Epeautre de Haute Provence. Bien que limitant la teneur en protéines du grain, cette pratique garanti un équilibre nutritionnel de la plante, et diminue le risque de verse et le développement de maladies cryptogamiques.

La pratique d'une rotation des cultures avec la mise en place d'au moins deux cultures intermédiaires entre deux mises en culture de petit épeautre permet de préserver la fertilité du sol et par la même de limiter le développement des adventices.

La précocité du semis et la faculté à beaucoup taller lui permet de couvrir le sol et « d'étouffer » les adventices.

Ces pratiques culturales de qualité permettent de n'employer aucun pesticide.

Sa rusticité lui permet de résister au froid et de valoriser les sols les plus pauvres.

Le savoir-faire des producteurs et décortiqueurs garanti des grains de qualité, parfaitement décortiqués.

IV. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

IV.1. La Haute-Provence en France

La zone d'I.G.P. se situe aux confins de 2 régions (Rhône-Alpes et Provence Alpes Côte d'Azur) et de 4 départements : la Drôme, les Alpes de Haute Provence, les Hautes Alpes et le Vaucluse.

Ce territoire correspond à la région de production traditionnelle du petit épeautre.

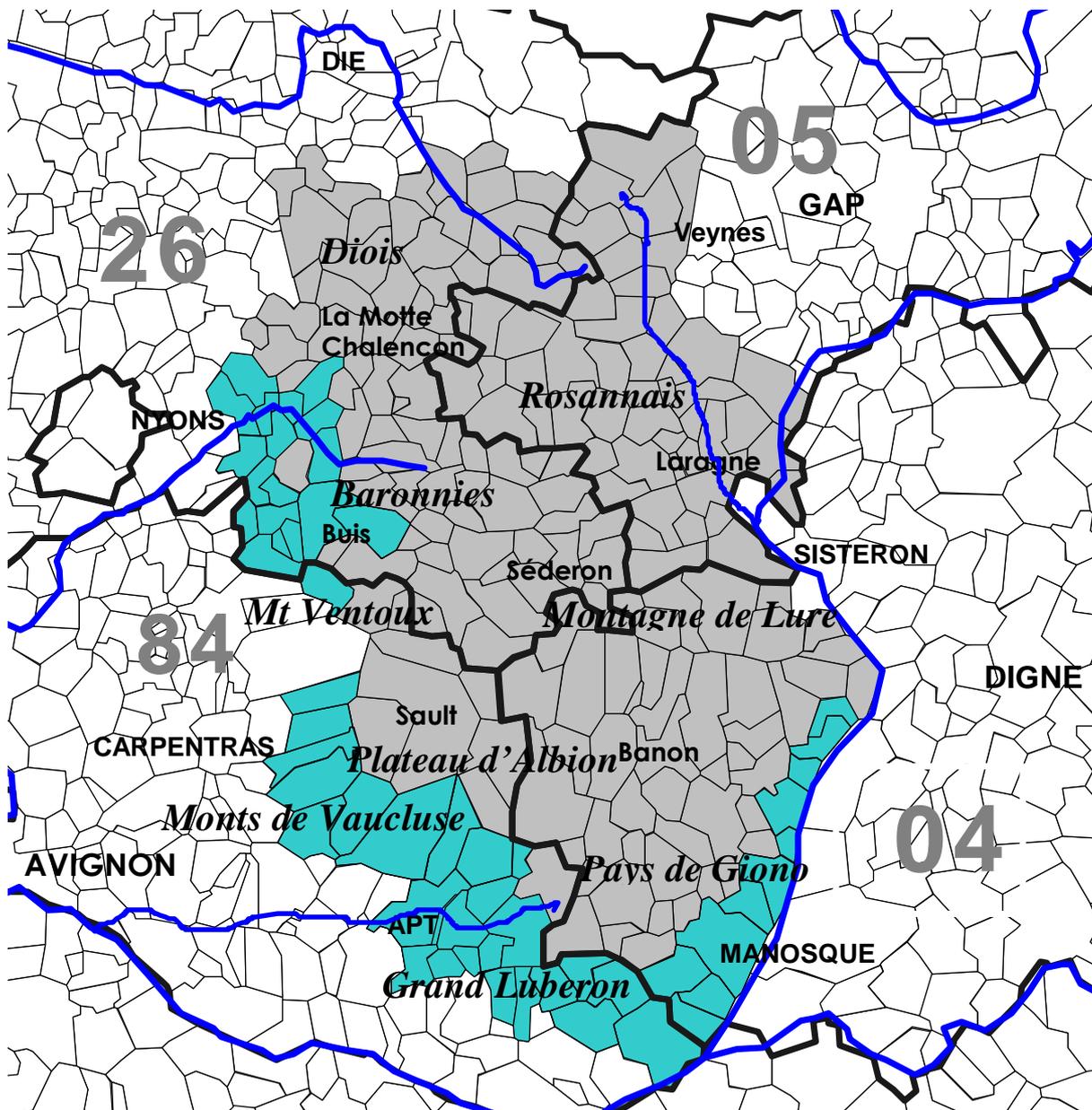


L'arc Alpin se fini au sud-ouest en Haute Provence et forme dans cette région un ensemble rude et désordonné, sans grandes lignes directrices.

IV.2. Les cantons de la Haute-Provence

Les limites naturelles ou barrières topographiques sont :

- **au nord:** la Haute vallée de la Drôme (26)
- **à l'ouest:** la Montagne de Couspeau et le Défilé de Trente-Pas (26), le Mont Ventoux et les Monts de Vaucluse (84)
- **au sud:** le Haut Calavon et le Grand Luberon (84)
- **à l'est:** le Val de Durance de Manosque à Sisteron (04) et la Vallée du Buech (05)



Légende :

- Communes strictement > 400 mètres d'altitude
 - Communes partiellement > 400 mètres d'altitude
- } Zone IGP

La zone de production est constituée des parties ouest de la Haute Provence et du Bas Dauphiné.

IV.3. Aire géographique

⌘ Zone IGP Petit Epeautre de Haute Provence : 235 communes

Elle est définie par les limites naturelles et les barrières topographiques précédemment citées (Cf. IV -2). Dans cette zone s'effectuent la production de grains et de semences (à une altitude supérieure à 400 mètres) et le décortilage.

Une vérification du parcellaire est réalisée : localisation dans les communes et altitude des parcelles : seules les parcelles de l'aire géographique de production situées à plus de 400 mètres d'altitude pourront être ensemencées en Petit Epeautre de Haute Provence.

L'identification des parcelles sera consignée dans le cahier d'exploitation avec les références cadastrales. Quant à la caractérisation des sols, le syndicat considère qu'une analyse de sol en vue de définir sa texture ne constitue pas un indicateur pertinent compte tenu d'une unicité du contexte pédoclimatique où le climat et l'altitude semblent beaucoup plus déterminant sur l'adaptation et la caractérisation du produit.

IV.4. Eléments synthétiques justifiant le choix de la zone

ALTITUDE

- L'antériorité et l'état des lieux de la production réalisés ces dernières années démontrent que le Petit Epeautre de Haute Provence ne se cultive pas au-dessous de 400 mètres d'altitude.
- Le Petit Epeautre est une espèce particulièrement adaptée à l'altitude du fait de la longueur de son cycle végétatif.
- Il supporte très bien le froid comparativement aux autres céréales à paille.

BASSIN DE PRODUCTION

- La constance et la persistance de cette espèce depuis des millénaires attestent une remarquable adaptation naturelle du Petit Epeautre en Haute Provence jamais anéanti par aucun aléa climatique ou autre.

La présence de moulins, qui décortiquaient et produisaient la farine les époques précédentes, confirme la régularité d'une espèce presque locale et son intérêt pour toute une population.

CLIMAT RIGoureux

Le Petit Epeautre est une céréale adaptée à ces conditions, car il supporte les conditions hivernales rigoureuses avec les semis précoces au mois de septembre.

Les pluies tardives du mois de mai favorisent la qualité du grain alors que souvent elles sont souvent trop tardives pour le blé et l'orge d'hiver plus précoces d'un mois. La pluviométrie moyenne annuelle est supérieure à 900 mm sur la majeure partie de la zone et dépend essentiellement de l'altitude. Le mois de juillet, chaud et sec, favorise une maturité saine sans développement de maladies.

SOL PAUVRE

Plante rustique, le Petit Epeautre est adapté aux terrains pauvres, secs et pierreux. Il a la capacité de compenser sa difficile croissance par une accumulation d'éléments de construction et de réserve et d'énergie.

IV.5. *Synthèse*

**LISTE DES COMMUNES COMPRISES DANS
L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE L'I.G.P PETIT EPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE**

Les communes sont classées par département puis par canton.

Les communes indiquées en italique se distinguent par le fait qu'une partie de leur territoire se situe à une altitude inférieure à 400 mètres non éligible dans l'aire géographique de production.

ALPES DE HAUTE PROVENCE

Canton de Banon (en totalité)	Canton de Noyers sur Jabron(en totalité)
Banon	Bevons
L'Hospitalet	Chateauneuf Miravail
La Rochegiron	Curel
Montsalier	Les Omergues
Redortiers	Noyers sur Jabron
Revest des Brousses	St Vincent de Jabron
Revest du Bion	Valbelle
Saumane	Canton de Peyruis (en partie)
Simiane la Rotonde	<i>Ganagobie</i>
Canton de Château-Arnoux (en partie)	<i>La Brillanne</i>
Aubignosc	<i>Lurs</i>
Château Arnoux	<i>Peyruis</i>
Chateauneuf Val St Donat	
<i>Montfort</i>	Canton de Reillanne (en totalité)
Peipin	Aubenas les Alpes
	Cereste
Canton de Forcalquier (en totalité)	Montjustin
Dauphin	Oppedette
Forcalquier	Reillanne
Limans	Ste Croix à Lauze
Mane	Vachères
Niozelles	Villemus
Pierrerue	
Sigonce	Canton de St Etienne les Orgues (en totalité)
St Maime	Cruis
St Michel l'Observatoire	Fontienne
<i>Villeneuve</i>	Lardiers
	Mallefougasse-Augès
Canton de Manosque (en totalité)	Montlaux
<i>Corbières</i>	Ongles
<i>Manosque</i>	Revest St Martin
Montfuron	St Etienne les Orgues
<i>Pierrevert</i>	
St Martin les Eaux	
<i>Ste Tulle</i>	
<i>Volx</i>	

HAUTES ALPES

Canton d'Aspres /Büech (en totalité)	Canton de Laragne (en partie)
Aspremont	Eyguians
Aspres sur Büech	Laragne-Montéglin
Haute Beaume	Lazer
La Beaume	Le Poët
La Faurie	Upaix
Montbrand	Ventavon
St Julien en Beauchêne	
St Pierre d' Argençon	
	Canton de Ribiers (en totalité)
	Antonaves
Canton d'Orpierre (en totalité)	Barret-sur-Méouge
Etoile St Cyrice	Chateaufeuf de Chabre
Lagrand	Eourres
Nossage et Bénévent	Ribiers
Orpierre	Salérans
Saléon	St Pierre Avez
Ste Colombe	
Trescléoux	
	Canton de Serres (en totalité)
	L'Epine
Canton de Rosans (en totalité)	La Batie Montsaléon
Bruis	La Piarre
Chanousse	Le Bersac
Montjay	Méreuil
Moydans	Montclus
Ribeyret	Montmorin
Rosans	Montrond
Sorbiers	Savournon
St André de Rosans	Serres
Ste Marie	Sigottier
	St Genis

DROME**Canton de Buis les Baronnies (en totalité)**

Beauvoisin
 Bellecombe Tarendol
 Bénivay-Ollon
 Bésignan
 Buis les Baronnies
 Eygaliers
 La Penne sur l'Ouvèze
 La Roche sur le Buis
 La Rochette du Buis
 Le Poët en Percip

Mollans-sur-Ouvèze
 Mérindol-les-Oliviers
 Pierrelongue
 Plaisians
 Propriac
 Rioms
 Rochebrune
 St Auban sur l'Ouvèze
 St Sauveur Gouvernet
 Ste Euphémie sur l'Ouvèze
 Vercoiran

Canton de La Motte Chalencon(en totalité)

Arnayon
 Bellegarde
 Brette
 Chalencon
 Establet
 Gumiane
 La Motte Chalencon
 Pradelle
 Rochefourchat
 Rottier
 St Dizier
 St Nazaire le Désert
 Volvent

Canton de Rémuzat (en totalité)

Chauvac
 Cornillac
 Cornillon
 La Charce
 Laux-Montlax
 Lemps
 Montferrand la Fare
 Montréal
 Pelonne
 Poët Sigilat
 Pommerol
 Rémuzat
 Roussieux

Canton de Luc en Diois (en partie)

Beaumont en Diois
 Beaurières
 Charens
 Jonchères
 La Bâtie des Fonds
 Les Près
 Lesches en Diois
 Luc en Diois
 Miscon
 Poyols
 Val Maravel
 Valdrôme

Sahune
 St May
 Verclause
 Villeperdrix

Canton de Séderon (en totalité)

Aulan
 Ballons
 Barret de Lioure
 Eygalayes
 Ferrassières
 Izon-la-Bruisse
 Laborel
 Lachau
 Mévouillon
 Montauban sur Ouvèze
 Montbrun les Bains
 Montfroc
 Montguers
 Reilhanette
 Séderon
 Vers sur Méouge
 Villebois les Pins
 Villefranche le Château

Canton de Nyons (en partie)

Arpavon
 Aubres
 Chateauneuf de Bordette
 Chaudebonne
 Condorcet
 Curnier
 Eyrolles
 Les Pilles
 Montaulieu
 St Ferréol Trente Pas
 Ste Jalle
 Valouse

VAUCLUSE

Canton d'Apt (en partie)	Canton de Mormoiron (en partie)
<i>Apt</i>	<i>Blauvac</i>
<i>Auribeau</i>	<i>Flassan</i>
<i>Caseneuve</i>	<i>Méthamis</i>
<i>Castellet</i>	<i>Villes sur Auzon</i>
<i>Gignac</i>	
<i>Lagarde d'Apt</i>	Canton de Pertuis (en partie)
<i>Rustrel</i>	<i>Beaumont de Pertuis</i>
<i>Saignon</i>	<i>Cabrières d'Aygues</i>
<i>St Martin de Castellon</i>	<i>Grambois</i>
<i>St Saturnin d'Apt</i>	<i>La Bastide des Jourdans</i>
<i>Viens</i>	<i>La Motte d'Aygues</i>
<i>Villars</i>	<i>Peypin d'Aygues</i>
	<i>Vitrolles</i>
Canton de Bonnieux (en partie)	Canton de Sault (en totalité)
<i>Buoux</i>	<i>Aurel</i>
<i>Sivergues</i>	<i>Monieux</i>
	<i>Sault</i>
Canton de Gordes (en partie)	<i>St Christol</i>
<i>Lioux</i>	<i>St Trinit</i>
<i>Murs</i>	
Canton de Malaucène (en partie)	
<i>Brantes</i>	
<i>Savoillan</i>	
<i>St Léger du Ventoux</i>	

V. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le Syndicat fait appel à *ULASE*, un organisme certificateur répondant aux exigences de la norme EN 45011 afin de vérifier la véracité de l'indication « Petit Epeautre de Haute-Provence » apposée sur le produit.

V.1. Logigramme de traçabilité

Le producteur possède un cahier d'exploitation où il enregistre les données concernant les ensemencements sur une fiche de déclaration des semis.

Grâce à la fiche de déclaration des semis, le Syndicat et l'organisme de Contrôle ont la possibilité à tout moment de connaître les mises en culture et de s'assurer que les parcelles identifiées sont bien éligibles.

Ensuite, le producteur note sur une fiche de culture contenue dans son cahier d'exploitation toutes les opérations et observations qu'il a effectué sur ses parcelles (propreté, rotation, traitement de semences, désherbage, fumure, amendement, récolte : date & quantité récoltée).

Pour une année donnée, la récolte du producteur (somme des quantités récoltées sur chaque parcelle) constitue son lot de production. Ce lot de production est identifié sous la forme d'un code de 6 chiffres afin d'assurer la traçabilité du lot. L'identifiant est reporté sur chaque unité de stockage du lot.

Si plusieurs producteurs regroupent leurs lots de production, ils forment un lot de stockage qui est identifié par un code alphanumérique à 6 caractères. Ce code permet d'identifier les lots de production composant ce lot de stockage.

Grâce à la fiche d'identification des lots de production et de stockage on peut déterminer à tout moment la provenance du petit épeautre.

Quand il commercialise sa production, le producteur tient un registre de comptabilité matière qui permet de connaître les mouvements de son lot de production.

Le décortiqueur tient, pour tous les lots qu'il décortique une fiche de suivi de décortilage. Il remplit également un registre de comptabilité matière.

Le conditionneur tient également un registre de comptabilité matière.

L'étiquette apposée sur le conditionnement comporte un numéro permettant d'identifier l'origine du produit.

L'organisme *ULASE* effectue des contrôles réguliers des lots mis en vente afin de vérifier le respect du cahier des charges. De plus, divers documents (étiquettes des lots commercialisés, factures...) permettent de retrouver l'information sur l'origine d'un lot de Petit Epeautre.

La traçabilité débute dès l'implantation de la culture et est maintenue jusqu'à la distribution au consommateur. Les documents de traçabilité sont présentés ci-après :

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																																																																																																					
<p>UNITE DE PRODUCTION</p>	<p align="center">CAHIER D'EXPLOITATION : Déclaration des semis</p> <p align="center">Campagne /</p> <p>Je soussigné, Nom Prénom Adresse Téléphone</p> <p>Code opérateur _ _ _ _ </p> <p>Déclare :</p> <p>- effectuer un semis représentant hectares comme indiqué ci-après :</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">N° Parcelle</th> <th rowspan="2">Nom de la commune</th> <th rowspan="2">Lieu-dit</th> <th colspan="2">Référence cadastrale</th> <th rowspan="2">Superficie emblavée en ha</th> <th rowspan="2">Date du semis</th> <th rowspan="2">Quantité et provenance des semences utilisées</th> <th rowspan="2">Fournisseur de semences et n° de facture</th> </tr> <tr> <th>Section</th> <th>N° plan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>- m'engager à respecter les conditions de production de l'IGP « Petit Epeautre de Haute Provence », telles que définies dans le cahier des charges.</p> <p>Fait à, le</p> <p align="right">Signature</p>	N° Parcelle	Nom de la commune	Lieu-dit	Référence cadastrale		Superficie emblavée en ha	Date du semis	Quantité et provenance des semences utilisées	Fournisseur de semences et n° de facture	Section	N° plan	1									2									3									4									5									6									7									8									9									10									<p>Déclaration des parcelles sur lesquelles le petit épeautre est mis en culture.</p> <p>Sur la fiche déclaration des semis, on retrouve de manière générale, le nom et les coordonnées de l'agriculteur, l'identification des parcelles ainsi qu'un code opérateur (attribué par l'Organisme de Contrôle.).</p> <p>* Cette fiche permet de vérifier l'éligibilité des parcelles.</p> <p>* Elle autorise aussi le contrôle de la correspondance entre les quantités achetées, les quantités semées, les surfaces déclarées et les dates de semis.</p> <p>* Elle contribue à la vérification de la provenance des semences en appui des factures d'achat et de l'espèce cultivée.</p>
N° Parcelle	Nom de la commune				Lieu-dit	Référence cadastrale					Superficie emblavée en ha	Date du semis	Quantité et provenance des semences utilisées	Fournisseur de semences et n° de facture																																																																																									
		Section	N° plan																																																																																																				
1																																																																																																							
2																																																																																																							
3																																																																																																							
4																																																																																																							
5																																																																																																							
6																																																																																																							
7																																																																																																							
8																																																																																																							
9																																																																																																							
10																																																																																																							

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE					OBSERVATIONS			
UNITE DE PRODUCTION	CAHIER D'EXPLOITATION : Fiche de culture					* Le producteur enregistre les interventions réalisées sur chaque parcelle ainsi que les quantités récoltées et le rendement de chacune. * Ces informations permettent de déterminer la conformité des pratiques et donc de constituer le <u>lot de production</u> défini comme étant la production conforme d'un producteur pour une année.			
	Campagne /								
	Code opérateur _ _ _ _								
	Nom Prénom Adresse								
	PARCELLE						Lieu-dit		
							Référence cadastrale		
	Surface en ha								
	PROPRETÉ						Avant semis		
							Antécédents cultureux		
	ROTATION						Précédent		
							Anté-précédent		
	TRAITEMENT DE SEMENCES						Oui / Non		
							Type de produit		
	DÉSHERBAGE						N° 1		
							Date		
Méthode									
Cause									
N° 2									
Date									
Méthode									
Cause									
FUMURE					1 ^{er} apport				
					Type de produits				
					Date				
					Dose				
					2 ^{ème} apport				
					Type de produits				
Date									
Dose									
AMANDEMENT					Date				
					Date				
					Dose				
RÉCOLTE					Date				
					Quantité récoltée				
					Rendement / hectare				

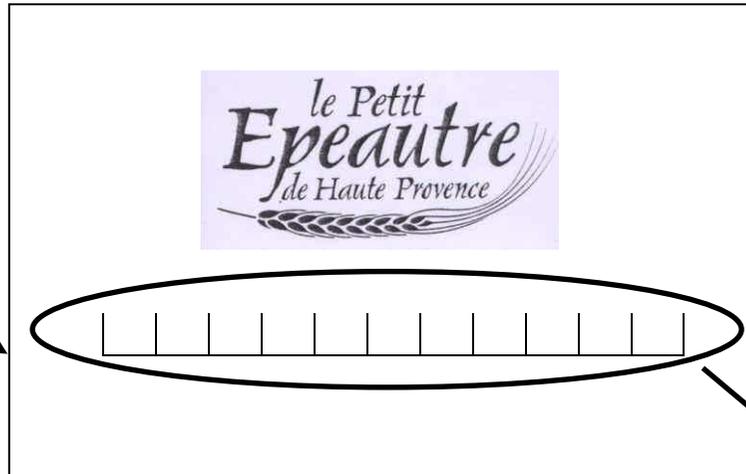
ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																				
UNITE DE STOCKAGE DU GRAIN NON DÉCORTIQUÉ	<p style="text-align: center;">Demande de reconnaissance en IGP « Petit épeautre de Haute Provence » CAHIER D'EXPLOITATION : Fiche d'identification des lots</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; display: inline-block;">FICHE D'IDENTIFICATION DES LOTS DE PRODUCTION</p></div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> <table style="border-collapse: collapse; margin: auto;"> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> <td style="padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding: 0 5px;">Année de production</td> <td style="padding: 0 5px;">Code opérateur</td> </tr> </table> </div> <p style="text-align: center;">OU</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; display: inline-block;">FICHE D'IDENTIFICATION DES LOTS DE STOCKAGE</p></div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;"> <table style="border-collapse: collapse; margin: auto;"> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> <td style="padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dashed black; padding: 0 5px;">Année de production</td> <td style="padding: 0 5px;">Code alphabétique lot de stockage</td> </tr> </table> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; display: inline-block;">LISTE DES LOTS DE PRODUCTION IDENTIFIÉS DU LOT DE STOCKAGE _ _ _ _ _ _ _ </p> <table style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">Code opérateur</td> <td style="border-right: 1px dashed black; padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> <td style="padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="border-right: 1px dashed black; padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> <td style="padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="border-right: 1px dashed black; padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> <td style="padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="border-right: 1px dashed black; padding: 0 5px;"> _ _ _ _ _ _ _ </td> <td style="padding: 0 5px;">.....</td> </tr> </table> </div>	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _	Année de production	Code opérateur	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _	Année de production	Code alphabétique lot de stockage	Code opérateur	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _		_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _		_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _		_ _ _ _ _ _ _	<p style="text-align: right;">17</p> <p>Après la récolte du grain, son stockage se fait en silo, en container ou en big bag. L'identification et la traçabilité du lot sont assurées comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Lot de production : défini comme étant la production d'un producteur d'une année. Il est identifié par un code numérique à 6 chiffres (2 chiffres liés à l'année de production + 4 chiffres identifiant le producteur). ou * Lot de stockage : défini comme étant le regroupement de lots de production identifiés d'une même année. Il est identifié par un code alphanumérique à 6 caractères (2 chiffres pour l'année de production + 4 lettres pour reconnaître la liste des lots de production identifiés). <p>A chaque lot de stockage correspond une liste de lots de production d'une année donnée.</p>
_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _																					
Année de production	Code opérateur																					
_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _																					
Année de production	Code alphabétique lot de stockage																					
Code opérateur	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _																				
	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _																				
	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _																				
	_ _ _ _ _ _ _																				

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																														
UNITE DE STOCKAGE DU GRAIN NON DÉCORTIQUÉ (suite)	<p style="text-align: center;">COMPTABILITÉ MATIÈRE : Registre Entrées et Sorties</p> <p>Code opérateur _ _ _ _ </p> <p>Nom</p> <p>Prénom</p> <p>Commune</p> <p>Année de production _ _ </p> <p><u>Quantités récoltées :</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Parcelles</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Quantité en kg</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Référence cadastrale</th> <th style="text-align: center;">Superficie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td style="border: 2px solid black; border-radius: 50%;"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Lieu de stockage</p> <p>Identification lot de stockage _ _ _ _ (si commun à plusieurs producteurs)</p> <p>Sorties / Entrées pour décortilage :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">SORTIES</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">ENTRÉES</th> <th rowspan="2" style="text-align: center;">PRESTATIARE (décortiqueur)</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Dates JJ / MM / AA</th> <th style="text-align: center;">Quantité Brute</th> <th style="text-align: center;">Dates JJ / MM / AA</th> <th style="text-align: center;">Quantité décortiquée</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td style="border: 2px solid black; border-radius: 50%;"></td> <td></td> <td style="border: 2px solid black; border-radius: 50%;"></td> </tr> </tbody> </table>	Parcelles		Quantité en kg	Référence cadastrale	Superficie				TOTAL			SORTIES		ENTRÉES		PRESTATIARE (décortiqueur)	Dates JJ / MM / AA	Quantité Brute	Dates JJ / MM / AA	Quantité décortiquée						TOTAL					<p>La comptabilité matière doit permettre le contrôle du lieu de stockage du grain non décortiqué obligatoirement à l'intérieur de la zone de l'I.G.P.</p> <p style="margin-top: 200px;">* Contrôle de la concordance.</p> <p style="margin-top: 50px;">* Contrôle du lieu et du prestataire de décortilage.</p>
Parcelles		Quantité en kg																														
Référence cadastrale	Superficie																															
TOTAL																																
SORTIES		ENTRÉES		PRESTATIARE (décortiqueur)																												
Dates JJ / MM / AA	Quantité Brute	Dates JJ / MM / AA	Quantité décortiquée																													
TOTAL																																

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																								
COMMERCIALISATION PAR LE PRODUCTEUR	<p align="center">COMPTABILITE MATIERE : CAHIER D'EXPLOITATION</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">STOCKAGE</th> <th colspan="4">VENTE EN GRAINS</th> </tr> <tr> <th>N° lot décorticage</th> <th>Date</th> <th>Qté</th> <th>Lieu</th> <th>Date</th> <th>Quantité</th> <th>Conditionnement</th> <th>Destination</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">○</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	STOCKAGE				VENTE EN GRAINS				N° lot décorticage	Date	Qté	Lieu	Date	Quantité	Conditionnement	Destination	○								<p>En plus de l'identification physique des lots par le numéro de décorticage; le producteur, le conditionneur (qui achète des grains décortiqués en vrac et les conditionne en U.V.C.) tient une comptabilité matière.</p>
STOCKAGE				VENTE EN GRAINS																						
N° lot décorticage	Date	Qté	Lieu	Date	Quantité	Conditionnement	Destination																			
○																										
COMMERCIALISATION EN GRAIN APRÉS CESSION PAR LE PRODUCTEUR	<p align="center">REGISTRE DE COMPTABILITE MATIERE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">STOCKAGE</th> <th colspan="4">CONDITIONNEMENT</th> </tr> <tr> <th>N° lot décorticage</th> <th>Date</th> <th>Qté</th> <th>Lieu</th> <th>Date</th> <th>Quantité</th> <th>Conditionnement</th> <th>Destination</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">○</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	STOCKAGE				CONDITIONNEMENT				N° lot décorticage	Date	Qté	Lieu	Date	Quantité	Conditionnement	Destination	○								
STOCKAGE				CONDITIONNEMENT																						
N° lot décorticage	Date	Qté	Lieu	Date	Quantité	Conditionnement	Destination																			
○																										

DISTRIBUTION

ETIQUETTE SUR CONDITIONNEMENT



Indication des mentions obligatoires sur l'étiquetage. Pour la vente au consommateur, les conditionnements doivent comporter :

- * la dénomination de vente accompagnée de l'Indication Géographique Protégée : « Petit Epeautre de Haute Provence » ;
- * l'identification du lot de décortilage ;
- * la quantité nette ;
- * la D.L.U.O. ;
- * le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur (ou numéro de l'emballleur)

Identification du lot de décortilage

VI. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

VI.1. Méthodes d'obtention du produit

La parcelle est mise en culture après le passage de plusieurs outils afin de préparer le lit de semences.

Etant donné la longévité du cycle végétatif, les semis ne sont réalisés qu'en été ou à l'automne.

Les parcelles ne sont emblavées qu'à partir de Petit Epeautre issu de semences produites dans la zone de production de l'IGP.

La précocité des semis (par rapport à une céréale classique) favorise une levée et une implantation rapide de la culture qui permet d'obtenir un stade phénologique optimum pour bien résister aux températures froides de l'hiver en Haute Provence.

L'automne et l'hiver constitueront également une période faste pour lutter précocement contre les adventices. En effet, l'intervention du désherbage mécanique implique une faible couverture végétative de la culture.

De plus l'efficacité de l'opération sera accrue si elle intervient au stade plantule des adventices.

La fertilisation de la culture se réalise entre les mois de janvier et mars selon les situations.

Elle est limitée à un maximum de 60 unités d'azote, 60 unités de potasse, 60 unités de phosphore par hectare.

La limitation de la fertilisation azotée réduit certes la teneur en protéines du grain, mais a pour intérêt de garantir un équilibre sanitaire de la plante, du grain et des sols.

Dans ce contexte, le recours aux produits chimiques de synthèse en protection de la culture s'avère donc inutile.

Espèce tardive, le Petit Epeautre valorise assez bien les pluies du mois de mai qui permettent le grossissement du grain.

Le mois de juillet, chaud et sec, favorise une maturité saine sans développement de maladies.

Par conséquent, la récolte, réalisée entre fin juillet et début septembre selon la pluviosité de l'été (orages) se fait dans les meilleures conditions imaginables pour obtenir une humidité toujours inférieure à 14%. Le rendement en grain non décortiqué est plafonné à 40 quintaux / Ha

Dès la récolte faite, le grain brut est stocké en unités individuelles chez le producteur (silo, container ou big-bag) ou en unités collectives chez des organismes de collecte de la zone IGP.

Le décortiquage se réalise uniquement dans la zone I.G.P. Le grain décortiqué doit répondre aux critères de qualité réglementaires en vigueur pour les céréales.

Aucun traitement chimique ou ionisant, direct ou indirect n'est toléré.

Le décortiquage se fait au fur et à mesure de la demande commerciale. En effet, l'enveloppe du grain brut constituant la meilleure protection possible ; elle est donc conservée tant que le besoin commercial n'est pas confirmé.

La maîtrise de la qualité du décortiquage est assurée par la conformité des méthodes et outils de tri et décortiquage.

Les différentes étapes de tri et du décortiquage sont présentées ci-dessous :

Un premier tri est réalisé avec un cylindre alvéolaire comportant des alvéoles de diamètre 10 mm (ou tout autre appareil permettant d'obtenir le même résultat). Cette opération a pour objet d'enlever les grains trop petits ainsi que les impuretés tombées dans le grain lors de la moisson (adventices, cailloux) afin de ne garder que les grains entiers (d'une longueur minimum de 10 mm) qui doivent être décortiqués.

Ces grains sont décortiqués avec des appareils à grilles, à pales, à meules ou tout autre système équivalent permettant de séparer le grain de son enveloppe.

Les produits passent ensuite sur un séparateur comportant une aspiration qui élimine les parties les plus légères et une grille de 1,5 mm de large par 2 cm de long permettant de séparer les grains en fonction de leur épaisseur (un grain IGP a une épaisseur minimum de 1,5 mm).

Cette étape élimine entre 30 et 40 % du poids brut initial du lot.

Un tri final est réalisé à l'aide d'un cylindre alvéolaire comportant tout d'abord des alvéoles de diamètre 10 mm (élimination des grains non décortiqués qui repassent dans le décortiqueur) puis des alvéoles de diamètre 5 mm (ou tout autre appareil permettant d'obtenir le même résultat) pour éliminer les grains cassés par le décortiqueur. Ces derniers ne peuvent pas être commercialisés en l'état (compte-tenu de leur présentation). Les grains cassés représentent entre 5 et 8 % du poids brut initial du lot.

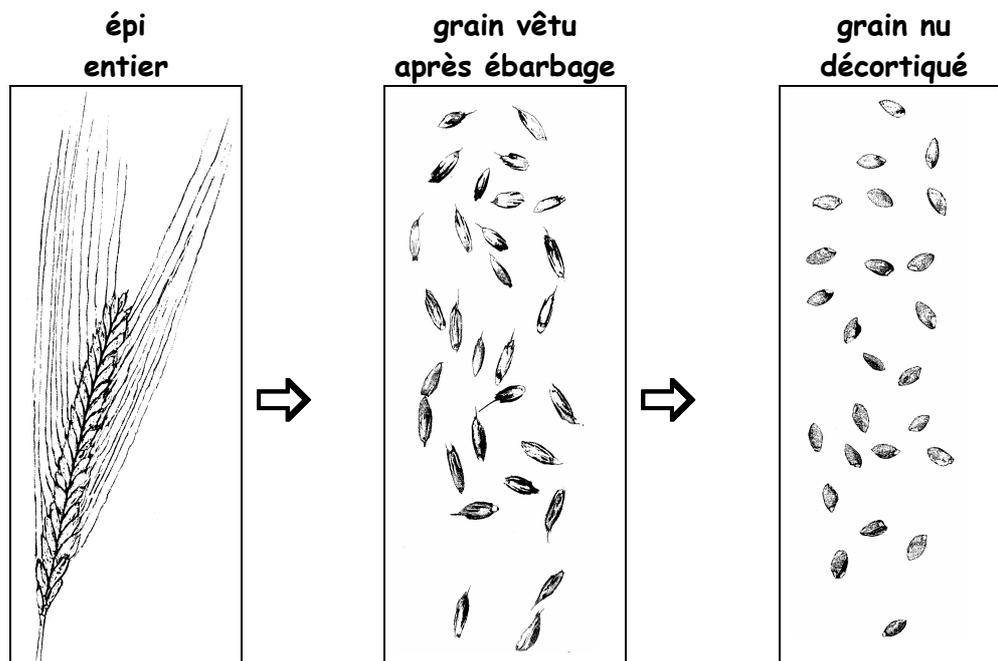
Ces étapes permettent d'obtenir un produit IGP d'une longueur comprise entre 5 et 10 mm et d'une épaisseur minimum de 1,5 mm. L'homogénéité du lot est assurée par les grilles et alvéoles utilisées pour le tri. Un délai maximum de deux ans est autorisé entre la récolte et le décortiquage.

Le blanchiment constitue une étape de dépelliculage qui est un complément facultatif au travail de décortiquage en fonction de la demande des clients. Cette opération permet en effet de réduire le temps de cuisson du grain. Le blanchiment nécessite au minimum un passage des grains décortiqués sur un cylindre abrasif ou une meule de pierre.

Le pourcentage de pellicules éliminées lors de cette opération est de l'ordre de 5 à 10 % du poids du lot décortiqué soit 2,5 à 5 % du poids brut initial du lot.

Les grains blanchis font l'objet d'un tri final systématique au cylindre alvéolaire comportant des alvéoles d'un diamètre de 5 mm (ou tout autre appareil permettant d'obtenir le même résultat) pour séparer les grains cassés des grains entiers.

Le résultat obtenu (grains cassés / grains entiers correctement décortiqués, homogénéité du lot de décortiquage) permet de juger de la qualité du décortiquage.



Le stockage du grain décortiqué peut s'effectuer dans un endroit sec et frais pendant une durée maximale de 6 mois. Ce stockage peut être réalisé hors de la zone IGP.

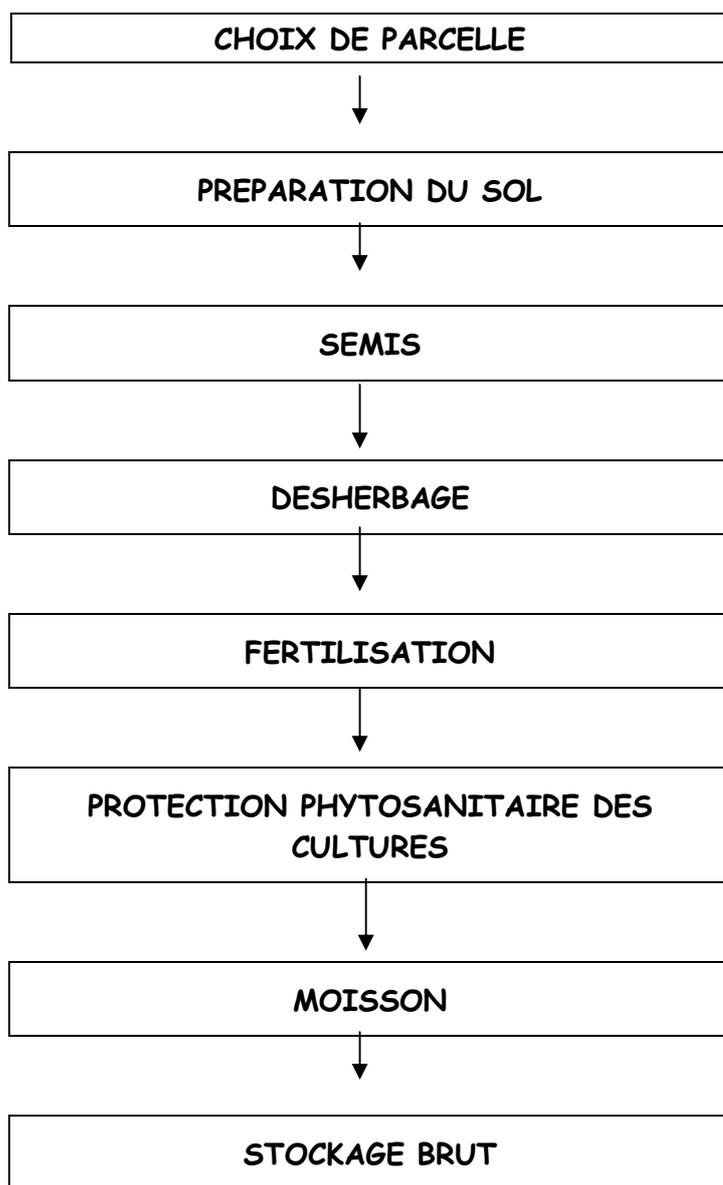
Le conditionnement intervient donc rapidement après le décortiquage (et blanchiment le cas échéant) pour éviter toute altération du produit dépourvu de son enveloppe naturelle de protection.

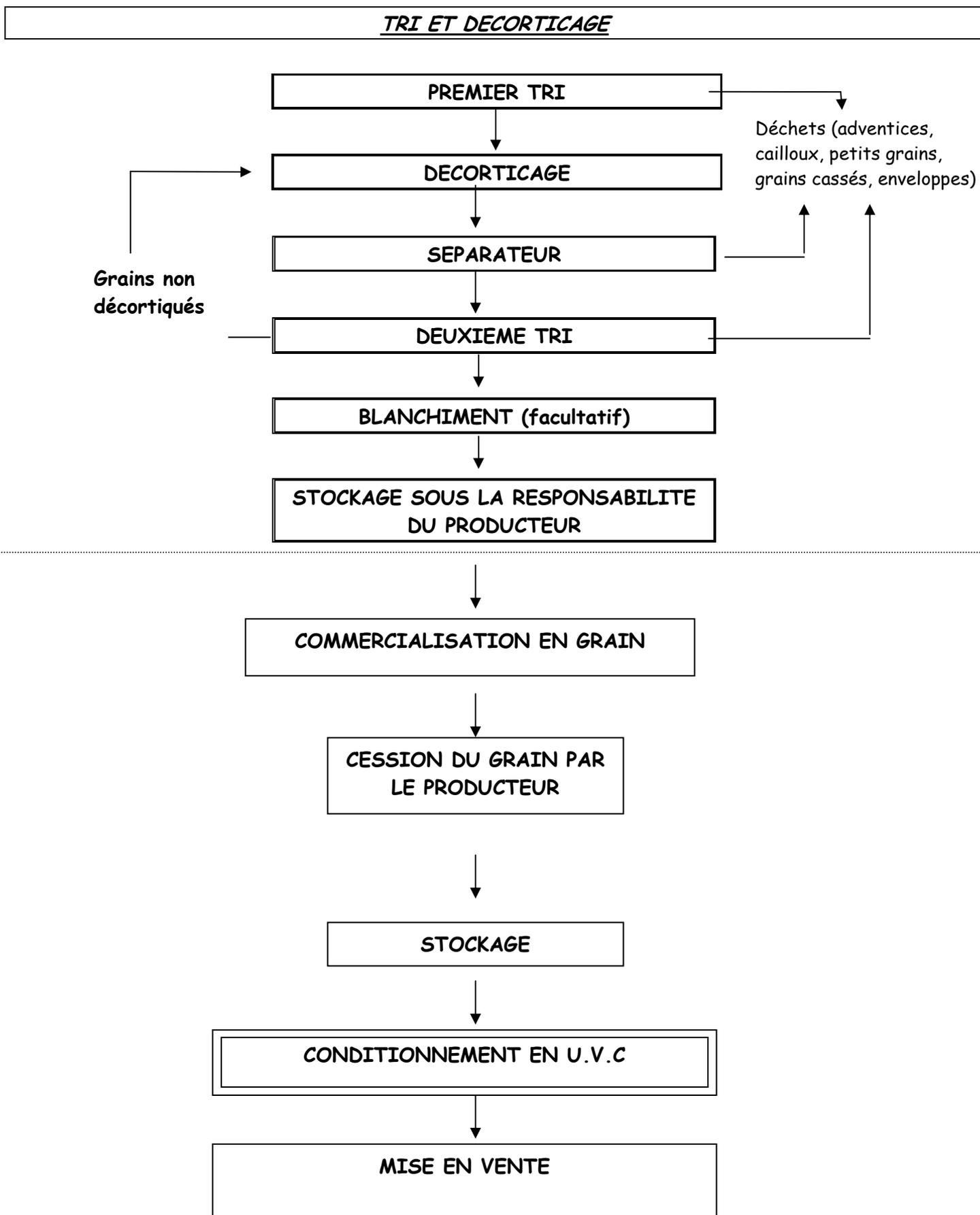
Aucun traitement chimique ou ionisant direct ou indirect n'est toléré dans le cadre du stockage du grain décortiqué.

La D.L.U.O. du grain est de 18 mois à partir de la date de décortiquage. Les grains décortiqués doivent être conservés pendant une durée maximale de 6 mois avant cession par le producteur.

VI.2. Schéma de vie du produit :

PRODUCTION DE PETIT EPEAUTRE





VII. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

VII.1. Le Petit Epeautre à travers l'histoire

ORIGINES DU PETIT EPEAUTRE : 9000 ans de présence continue en Provence

En Provence, quelques sites préhistoriques livrent les traces du petit épeautre: Fontebrouga dans le Var, le Baou Roux près d'Aix en Provence ou le Grand Abri à Châteauneuf-les-Martigues datant du VII^{ème} millénaire avant J-C.

Les préhistoriens estiment que le petit épeautre provient de la partie occidentale de l'actuelle Turquie, où poussait l'engrain sauvage (*Triticum boeoticum*).

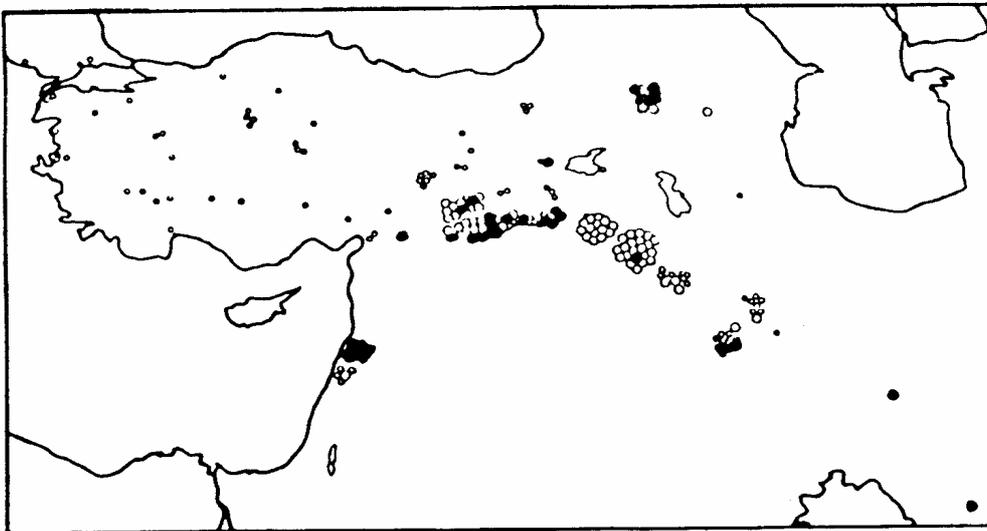


Fig. 2 : Localités primaires du *Triticum boeoticum* Boiss., l'engrain sauvage (les cercles), à rachis fragile et sécable, à l'origine du Petit-Epeautre (*Tr. monococcum* L.), cultivé, à épi moins fragile. Tous deux à génome AA.

L'extension de sa culture se retrouve sur tout le pourtour Méditerranéen à partir de la Période préhistorique, puis historique :

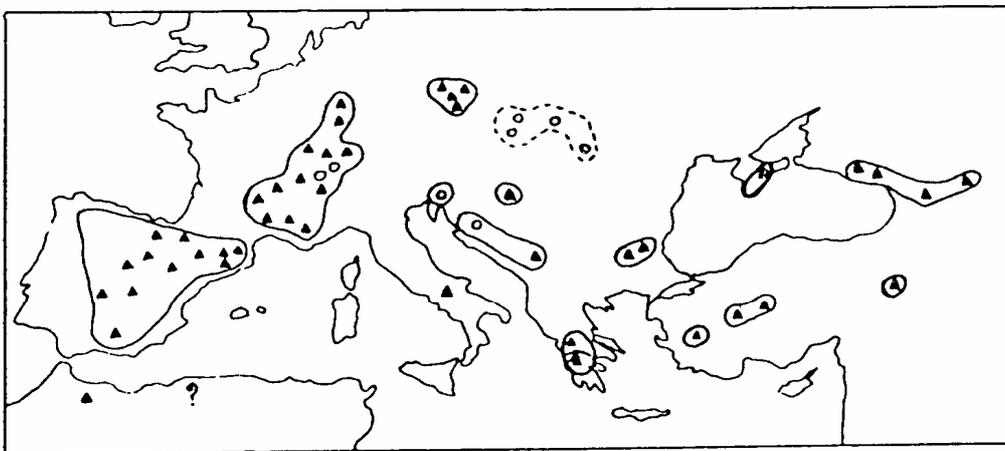


Fig. 3 : Répartition géographique du *Triticum monococcum* L. d'après R. CIFERRI, 1939 ; puis Em. MIÈGE, pour le Maroc, 1924 et 1950 ; P. PERRINO, pour l'Italie, 1981 ; etc... Les triangles noirs concernent les cultures pendant la période historique ; les cercles, les cultures préhistoriques (Proche et Moyen-Orient exclus).

BULLETIN DE LA SOCIÉTÉ LINNÉENNE DE LYON, 54^e année, n° 4, avril 1985.

On suit sa trace en direction de la Grèce entre 7000 et 5000 ans avant J-C, ensuite dans la vallée du Danube de 5000 à 4000 ans avant J-C. , puis en direction des Alpes entre 4000 et 2800 ans avant J-C.

L'agriculture néolithique en Provence se diversifie dès le début du IV^{ème} millénaire. La présence simultanée de blé tendre nu (froment) avec le petit épeautre, témoigne que les Provençaux jouent sur plusieurs registres. Il est possible d'imaginer que le petit épeautre se contente des terres pauvres et le blé tendre des terres plus profondes. Le grand épeautre n'apparaît dans les découvertes archéologiques que vers 1200 avant J-C. pour s'en aller quand les Romains s'installent en 50 avant J-C. L'épeautre de Provence est bien l'engrain depuis les balbutiements de l'agriculture en Provence.

L'occupation romaine de la « Provincia » (Provence), va bousculer le petit épeautre qui sera relégué dans les « saltus » peu romanisés de l'arrière pays. L'agriculture romaine s'établissait plutôt sur le froment et surtout sur la vigne et l'olivier.

A partir du V^{ème} siècle après J-C, à la désagrégation de l'empire romain, les peuplades nordiques envahissent la Provence et provoquent l'exode de populations dans les arrière-pays. Le petit épeautre grâce à ses qualités de robustesse et de conservation aisée (grain vêtu) permet à ces populations de survivre avec cette céréale.

Après l'an Mil, l'Europe, peu à peu, voit sa situation s'améliorer, « l'homme se multiplie ». Le petit épeautre reste tout au long du moyen âge provençal. Les recherches en attestent : les fouilles archéologiques permettent de découvrir cette céréale dans les greniers associée au seigle et à l'avoine.

VII.2. *Le Petit Epeautre dans le Sud-Est de la France*

Nous allons constater dans ce chapitre que le petit épeautre est une production traditionnelle et connue depuis longtemps en Haute-Provence. Toutefois nous avertissons le lecteur sur le fait qu'il est parfois difficile de retrouver dans les archives la trace de la culture de petit épeautre (*Triticum monococcum* L.). En effet, les vieux écrits évoquent l'épeautre en lieu et place du petit épeautre. L'appellation « Epeautre » est souvent utilisée pour différencier un « blé à grain vêtu » d'un autre « à grain nu » ou froment.

En 1338, un acte fait état « d'épeautre » associé à l'avoine à LARDIERS ¹ (04) mais sans préciser le nom de l'espèce.

En 1775, la présence d'épeautre est signalée dans le cadre de « l'enquête pour le réaffouragement de Saint-Christol » (G.A. De Réparaz, *La Pensée Universitaire*, 1966, P 264-265-267) ².

¹ - in *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles* - L.Stouff, 1970, P 39

² - in *Le Plateau de Saint Christol, Etude géographique rurale en Haute Provence. de G.A De Réparaz La Pensée Universitaire, 1966, P 264-265-267*

« L'Epeautre, céréale pauvre, abandonnée maintenant depuis plus de cent cinquante ans à Saint-Christol, était cultivée dans la région depuis fort longtemps puisque les documents médiévaux la mentionnent dans la région voisine des fossés de Banon. L'étendue de cette culture devait cependant être réduite au XVII^e-XVIII^e siècles et elle du disparaître après 1720, car elle n'est même pas mentionnée dans les statistiques des premières années du XIX^e siècle »

- Dans les statistiques agricoles de 1804, G.A De Réparaz en indique également dans la région de Digne, de Sisteron (statistique agricole de 1836), etc.

Cette céréale a été fréquemment semée pendant la période de restrictions dans la Montagne de Lure, car sa vente n'était pas soumise à une réglementation aussi stricte que celle concernant le froment.

- En 1874, l'épeautre était cultivé à Chavailles, dans le haut bassin de la Bléone, au nord-est de Digne, et encore en 1946 sur de petites surfaces, pour la consommation humaine ³. A Montjay (Rosanais) on fait parfois un an d'Epeautre puis un an de sainfoin pour reposer la terre tout en retirant quelque profit avant de replanter du lavandin ⁴.

Récapitulatif des dates où les écrits font référence aux cultures de petit épeautre dans la région de Haute Provence (du XII^e au XIX^e siècle) :

1338	Lardiers et Manosque (04) dans les commanderies de l'ordre des Hospitaliers de Jérusalem
1707	Trans (83)
1765	Sainte Jalle (26)
1774	Oraison (04)
1775	St Christol (84)
1780	Minet (13)
1794	Sault et Apt (84)
1803	Les Mées (04)
1835	Niozelles et Dauphin (04), Le Crestet (84)
1836	Sisteron (04)
1874	Chavailles (04)

- En 1975, au cours d'une enquête, C.C Mathon ⁵ en retrouve dans la vallée de l'Ouvèze: « l'Epeautre fait bien après arrachage des vieilles lavandes » et la même information à Vachères-Oppedette. Là il s'agit sans doute du Petit Epeautre.
- Dans les années 80, Jacques Barrau et Alice Peeters-Barrau du Laboratoire d'ethnobotanique et d'ethnozoologie, Muséum d'Histoire Naturelle de Paris découvrent dans la région de Brantes (84), au nord du Ventoux, un blé cultivé connu localement sous le nom d'Espaut et qu'ils identifient au Petit Epeautre. La détermination sur la base morphologique est vérifiée par J.R Harlan (Laboratoire de Génétique des Plantes; Département d'agronomie, université d'Illinois, Urbana, USA). Trois des populations retrouvées par C.C Mathon depuis le Bas-Dauphiné et en Haute-Provence ont fait l'objet d'un examen caryologique qui confirme l'identification par D. Jolinon et J.L Hamel du laboratoire de Biologie Végétale appliquée, Muséum, Paris.

³ - in J. Louis-Palluel, 1978

⁴ - in Lavande et Lavandin, publ des Ann; de la Fac des Lettres; Aix en P, 1965: G.A. De Reparaz

⁵ - *Faculté des Sciences - Poitiers; ERA 773 CNRS -*

- En 1985, la culture du Petit Epeautre est pratiquée sur environ une soixantaine d'hectares dans plus d'une douzaine de localités : Dans la Drôme : La Rochette du Buis et Séderon ; dans le Vaucluse : Brantes, Sault, Viens ; et dans les Alpes de Haute Provence : Montfuron, Revest du Bion, Forcalquier, Lincel, St Maime, Lurs, Oppedette, Villemus, Reilhanne, Vachères
- En 1997, les producteurs fondent le Syndicat du Petit Epeautre de Haute-Provence pour lutter contre la concurrence déloyale que le grand épeautre fait au petit. Les distributeurs vendent communément sous la même dénomination « EPEAUTRE » du grand et du petit épeautre. La similitude des graines tend à renforcer cette confusion et à standardiser le produit. Beaucoup plus productif le grand épeautre inonde et casse le marché !

Pourtant beaucoup de caractéristiques différencient et opposent ces deux céréales : origine, génome, zone de production, potentiel et techniques de production, valeur technologique. Afin de restaurer l'authenticité du « Petit Epeautre » et de faire valoir le savoir-faire des producteurs de « Haute-Provence », une démarche de reconnaissance de type I.G.P. est engagée.

VII.3. Une production bien ancrée à la Haute-Provence

(cf. ANNEXE 2 - localisation des producteurs)

La région traditionnelle correspond à environ 680 Tonnes soit environ 60% des volumes produits en France.

La moitié de la production régionale est cultivée en agriculture biologique.

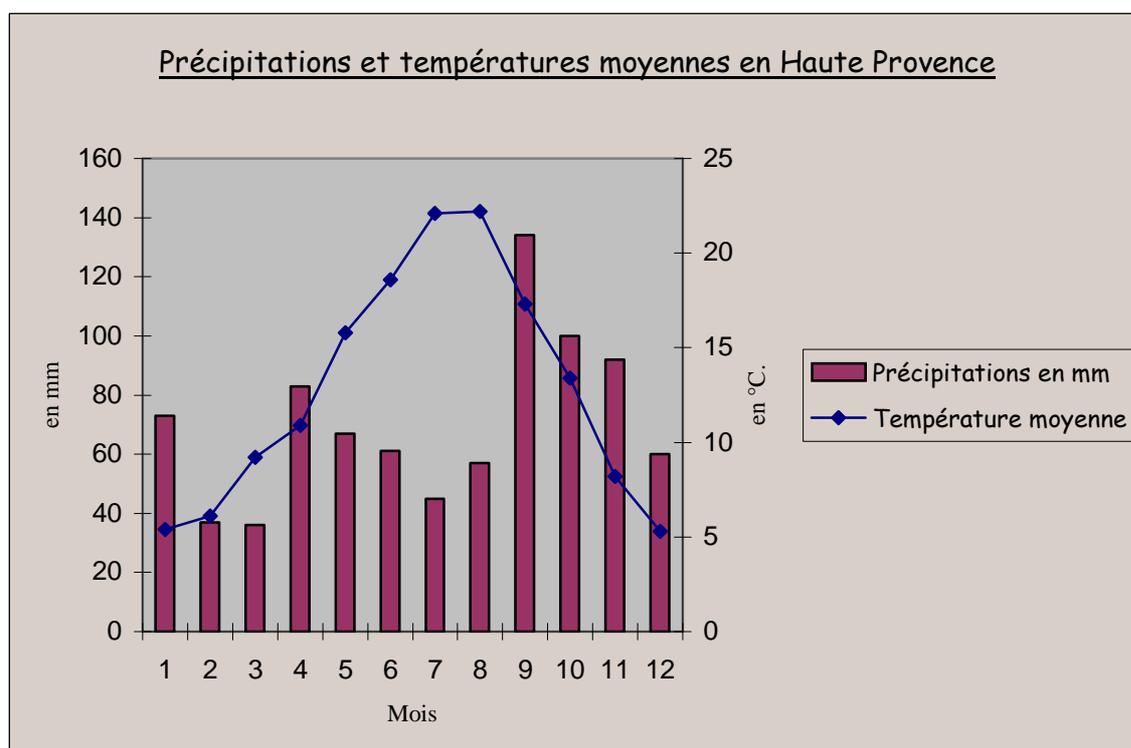
Les données de l'ONIC indiquent les volumes suivant pour l'année 1996:

ORIGINE	Volumes		
PROVENCE	411 T	+100 T	production en vente directe non passée par un organisme stockeur et non comptabilisée par l'ONIC (260T)
RHONE ALPES	12 T	+160 T	
BOURGOGNE	276 T		
ALSACE	41 T		
CENTRE	98 T		
SUD-OUEST	162 T		
TOTAL	1.000 T	1.260 T	

VII.3.1. Contexte pédoclimatique de la Haute Provence

L'ensemble de la zone de production est constitué des parties Ouest de la Haute Provence et du Bas Dauphiné.

Bien que géographiquement très variée, la Haute Provence se caractérise essentiellement par son altitude qui entraîne des variations rapides au climat méditerranéen : chaud et sec en été qui correspond exactement au besoin de la plante pour avoir une maturité saine, froid en hiver (le Petit Epeautre est la céréale la plus résistante au froid), un printemps tardif qui répond parfaitement à la longue période végétative de la culture et surtout favorable à la constitution des grains et de leurs réserves. cf. graphique ci-dessous



Le mois de juillet, chaud et sec, favorise une maturité saine sans développement de maladies.

De plus la pauvreté des sols, l'affleurement rocheux très fréquent, le chargement en pierre, confère un faible pouvoir de rétention en eau et en éléments fertilisants des sols de la zone géographique. Le mode de production traditionnel dont la limitation de la fertilisation azotée à 60 unités/ha/an, contribuant non seulement au respect de l'environnement par la réduction des risques de lessivage, permet d'optimiser le développement de la plante au regard des ressources naturelles disponibles et de conserver une culture saine exempte de maladies.

Avec ces conditions pédoclimatiques, seule une céréale avec des caractéristiques de rusticité, éprouvée depuis plusieurs millénaires, a su se développer et persister dans ce contexte très particulier et difficile tout comme la lavande. Ces deux espèces bien adaptées à la Haute Provence constituent les seules valorisations possibles de ces sols dont l'équilibre et la pérennité sont interdépendants.

Les sols de la région reposent tous sur un sous-sol calcaire de type karstique très faillé datant du tertiaire (Barémien, Oligocène).

Ils sont de 3 types:

- des sols bruns calcaires limono-argileux dans les fonds de vallée: ce sont les plus riches car ayant une réserve en eau plus importante ; (sols de plaines réservés à la production de fourrages)
- des sols fersiallitiques saturés caillouteux et minces sur les pentes caractérisés par leur faible profondeur ; épeautrières.
- les sols fersiallitiques très lessivés que l'on retrouve uniquement sur le Plateau d'Albion qui sont très acides ; épeautrières.

Le petit épeautre est traditionnellement cultivé sur ces trois types de sols avec une prépondérance pour les sols les plus pauvres (appelés les épeautrières) sur lesquels on retrouve aussi la lavande. Les sols les plus riches étant de préférence consacrés à la production fourragère dans les fonds de vallée.

La délimitation de la zone se fait donc sur une unité géographique cohérente et homogène aussi bien d'un point de vue climatique que pédologique.

Le critère d'altitude est retenu, les parcelles doivent se trouver à plus de 400 mètres.

Il correspond à une altitude supérieure aux zones irriguées provençales sur lesquelles on retrouve les productions intensives.

Il prend également en compte certaines particularités locales dans la partie sud-ouest (particulièrement dans les Baronnies, les Monts de Vaucluse et le Grand Luberon) où traditionnellement on cultivait le petit épeautre entre 600 et 400 mètres dans des zones plus froides.

VII.3.2. Le savoir-faire

L'antériorité de la production comme du décortilage ont permis d'affiner et de conserver ce savoir-faire régional.

La maîtrise de ce mode de production traditionnel repose notamment sur la précocité des semis et l'utilisation de semences issues de la Haute Provence. Les semences sont prélevées sur la récolte de petit épeautre de la zone IGP et sont utilisées pour les nouveaux semis. Cette pratique est réalisée depuis des décennies et assure une parfaite adaptation du petit épeautre à la Haute Provence. Avec le désherbage mécanique, la limitation de la fertilisation, l'interdiction au recours de produits chimiques de synthèse comme protection de cultures et la limitation du rendement, ce mode de production ne peut-être que le fruit d'une longue période d'apprentissage.

La maîtrise des méthodes et des outils liés au décortilage est bien souvent le fruit du travail de plusieurs générations ou d'un travail affiné campagne après campagne. Les décortiqueurs étaient équipés de meules de pierre, polyvalentes. Avec les progrès techniques et le savoir-faire transmis, les décortiqueurs utilisent aujourd'hui des outils spécifiques qui sont réglés en

fonction des lots et permettent d'obtenir un rendement au décortilage supérieur du fait de la moindre proportion de grains cassés au cours de cette opération et du triage.

Le décortilage a pour objet d'ôter la balle du grain de petit épeautre ; on passe au cours de cette étape d'un grain vêtu à un grain nu, décortiqué.

Le décortilage demande une grande application et nécessite des outils adaptés. Le réglage des instruments de décortilage doit être méticuleux pour que le grain ne soit ni détérioré ni mal décortiqué. Le tour de main du décortiqueur permet de limiter les grains cassés et de séparer les impuretés.

Le décortilage demande un travail considérable et requiert un savoir-faire particulier pour obtenir un grain décortiqué de qualité.

La qualité du grain décortiqué est l'un des meilleurs critères d'appréciation. Le savoir-faire de cette opération réside dans un dosage judicieux du temps de décortilage.

Trop décortiqué, les aptitudes technologiques du grain sont altérées ; pas assez elles ne se manifestent pas totalement.

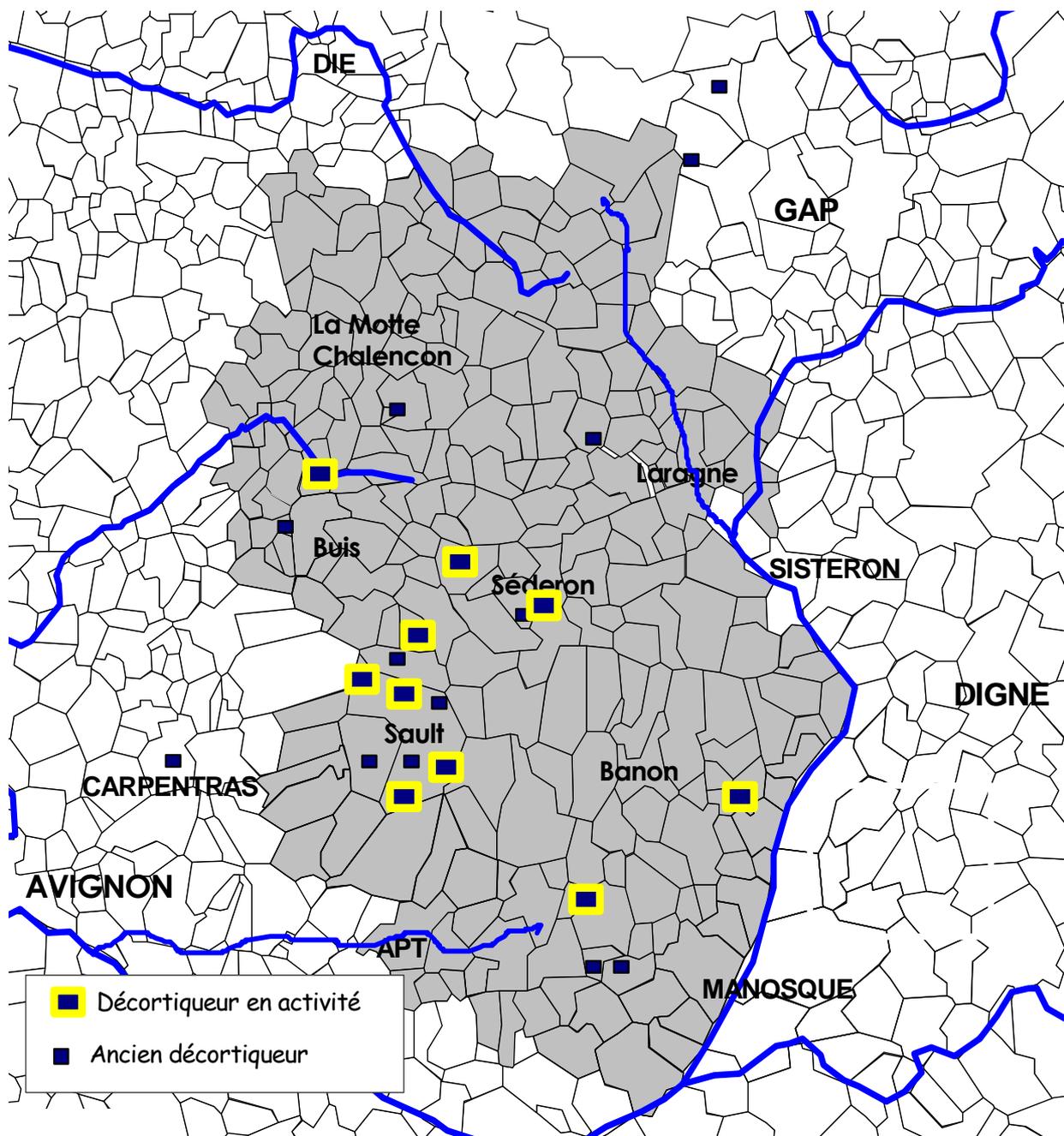
VII.3.3.Répartition des ateliers de transformation

Le décortilage du petit épeautre est réalisé dans un réseau de petits ateliers dont la répartition est indiquée sur la carte ci-après. Certains ateliers possèdent également un moulin à farine. On note que de nombreux décortiqueurs ont cessé leur activité. Ils étaient en général installés le long des cours d'eau, décortiquaient et produisaient également de la farine.

Il reste aujourd'hui 10 ateliers de dimensions variables chez des producteurs qui transforment leur production et réalisent un travail à façon pour d'autres.

(cf. ANNEXE 3 - liste des installations)

Le lien du petit épeautre à la zone géographique de Haute Provence est ici bien marqué par l'implantation des installations de décortilage.



Répartition des ateliers de décortilage

VII.3.4. Conclusion

Tout ce que nous venons de voir permet de mettre en évidence que le petit épeautre a ses racines en Haute Provence, puisqu'il y est présent depuis très longtemps, et que les Provençaux ont su garder la tradition.

Le développement anarchique de ces dernières années remet en cause cette production et les efforts faits par les producteurs pour faire connaître et apprécier leur produit en liaison avec le terroir d'origine. La démarche d'I.G.P. est là pour permettre de recentrer ce produit sur le bassin de production.

VII.4. *La tradition culinaire du Petit Epeautre*

La cuisine basée sur le petit épeautre de Haute-Provence n'est pas récente, on retrouve des traces de recettes du fonds des âges.

- Fin du 14^{ème} siècle (1375)¹, on recense « La formantée » une recette à base d'épeautre (cf. ANNEXE 4)
- Début du 15^{ème} siècle², une recette proche de la précédente appelée « La Fromantée » (cf. ANNEXE 4)
- Début du 16^{ème} siècle³, le fameux « Grueu » (cf. ANNEXE 4)
- Début du 20^{ème} siècle, la « soupe d'épeautre » (cf. ANNEXE 4)

Le petit épeautre reste toujours ferme après cuisson et J. Barrau rapporte un dicton de Haute-Provence selon lequel, pour atteindre le degré de cuisson nécessaire, il convient de faire cuire le petit épeautre avec un fer de bêche : « lorsque le fer devient mou, il faut laisser l'épeautre encore six heures sur le feu ».

Aujourd'hui, le petit épeautre sort de son contingent habituel, qu'est le « légume sec » du plat de consistance, où il remplace d'ailleurs très favorablement le riz. Il constitue donc la base d'entrées (taboulé...), de plats principaux (blanquette de veau au petit épeautre, poulet...) et de desserts (petit épeautre au lait, salade de fruits au petit épeautre...) (cf. ANNEXE 5)

¹ - Viandier, Taillevent, ca.1375,ms.B.N.

² - Viandier, Taillevent, ms 1ère moitié du XVème siècle, Vatican)

³ - Viandier, Taillevent, ed impr.Pierre Gaudoul, déb 16ème siècle.

VII.5. *Une notoriété reconnue*

En 1980, la ville de Pernes les Fontaines offrit une soupe de petit épeautre de Haute Provence à près de 300 personnes.

En 1990, Monsieur Jean François DEVEAUX de la Chambre d'Agriculture du Vaucluse procédait à une enquête auprès des consommateurs d'un Centre Commercial d'AUCHAN au PONTET (84). Dans son compte rendu, il rapporte les éléments suivants :

« le produit nu (sans emballage) est reconnu par 50 % des enquêtés surtout chez les personnes de plus de 50 ans ».

« Le nom épeautre est mieux connu que le produit lui-même, avec une notoriété supérieure (65,4 %). Le public plus âgé le connaît dans 96 % des cas ».

« 38 % des personnes enquêtées ont déjà acheté le produit ».

« 75 % des personnes qui ont reconnu le produit nu en ont déjà acheté ».

« Le produit a été connu par le biais de la famille (78 %) et sous forme de soupe (85 %) essentiellement dans le public de plus de 50 ans ».

A ce jour, le syndicat renforce la communication sur le « Petit Epeautre de Haute-Provence (voir plaquette ci-après).

Depuis 1995, le village de Monieux organise la fête du petit épeautre le premier dimanche de septembre.

En 1998, Monsieur Jean Luc POMMAREL de la Chambre d'Agriculture de la Drôme procédait à une enquête auprès des distributeurs et transformateurs. Dans son compte rendu, il rapporte les éléments suivants :

- « Les entreprises conçoivent l'activité Epeautre comme un marché de niche, qu'ils ont d'ailleurs souvent envie de développer ».
- « L'activité du Petit Epeautre représente généralement un faible pourcentage du chiffre d'affaire des structures. Il est cependant variable selon les entités et son intérêt dans la constitution d'une gamme ».
- « Les distributeurs constatent une confusion entre le Petit et le Grand Epeautre ».
- « Dans cette perspective, ils attendent, d'une manière urgente, une reconnaissance de la qualité afin de pouvoir différencier clairement le Petit Epeautre du Grand Epeautre. Ils sont demandeurs et ont besoin de promotion ».
- « A l'unanimité les entreprises sont ouvertes à une différenciation du Petit Epeautre et du Grand Epeautre ».
- « Si pour eux la différence des produits semble évidente, ils pensent qu'un signe officiel de reconnaissance de la qualité doit être un bon moyen de l'expliquer et d'informer le consommateur ».
- « Les distributeurs sont très souvent prêts à s'impliquer et manifestent une grosse attente en terme de promotion ».
- « A l'exception des Etablissements MECKERT, les distributeurs veulent communiquer sur l'origine du produit ».
- « Les provenances qui reviennent le plus souvent sont les dénominateurs de la « Haute Provence » et du « Pays de Sault ».
- « Les distributeurs attendent des garanties par rapport à l'origine géographique ».

En 2002, les Conserveries de Haute Provence ont remporté le premier prix du concours gourmand « Goût et avenir » des Alpes de Haute Provence avec le dessert au petit épeautre de Haute Provence. (cf. ANNEXE 6)

En 2006, le petit épeautre de Haute Provence est reconnu en tant que « produit sentinelle » par l'Association Slow Food pour sa culture traditionnelle et ses qualités. (cf. ANNEXE 7)

VIII. STRUCTURE DE CONTROLE

L'organisme certificateur pour le Petit Epeautre de Haute-Provence est :

U L A S E

Son siège administratif est situé à Loriol :

26270 LORIOLE sur DROME

téléphone : 04.75.61.13.00

fax : 04.75.85.62.12

Sur la base du respect de la norme EN 45011, ULASE est agréée par arrêté des Ministres de l'Agriculture et de l'Economie pris sur avis de la Commission Nationale des Labels et des Certifications de Produits Agricoles et Alimentaires et accréditée par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC).

IX. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage comporte les informations suivantes :

- La dénomination de vente accompagnée de l'Indication Géographique Protégée : "Petit Epeautre de Haute Provence" ;
- l'identification du lot de décortilage ;
- le poids net ;
- la D.L.U.O. précédée de la mention « A consommer de préférence avant » ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du conditionneur ;
- la mention « A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière » ;

X. EXIGENCES A RESPECTER EN VERTU DE DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES

Sans objet.

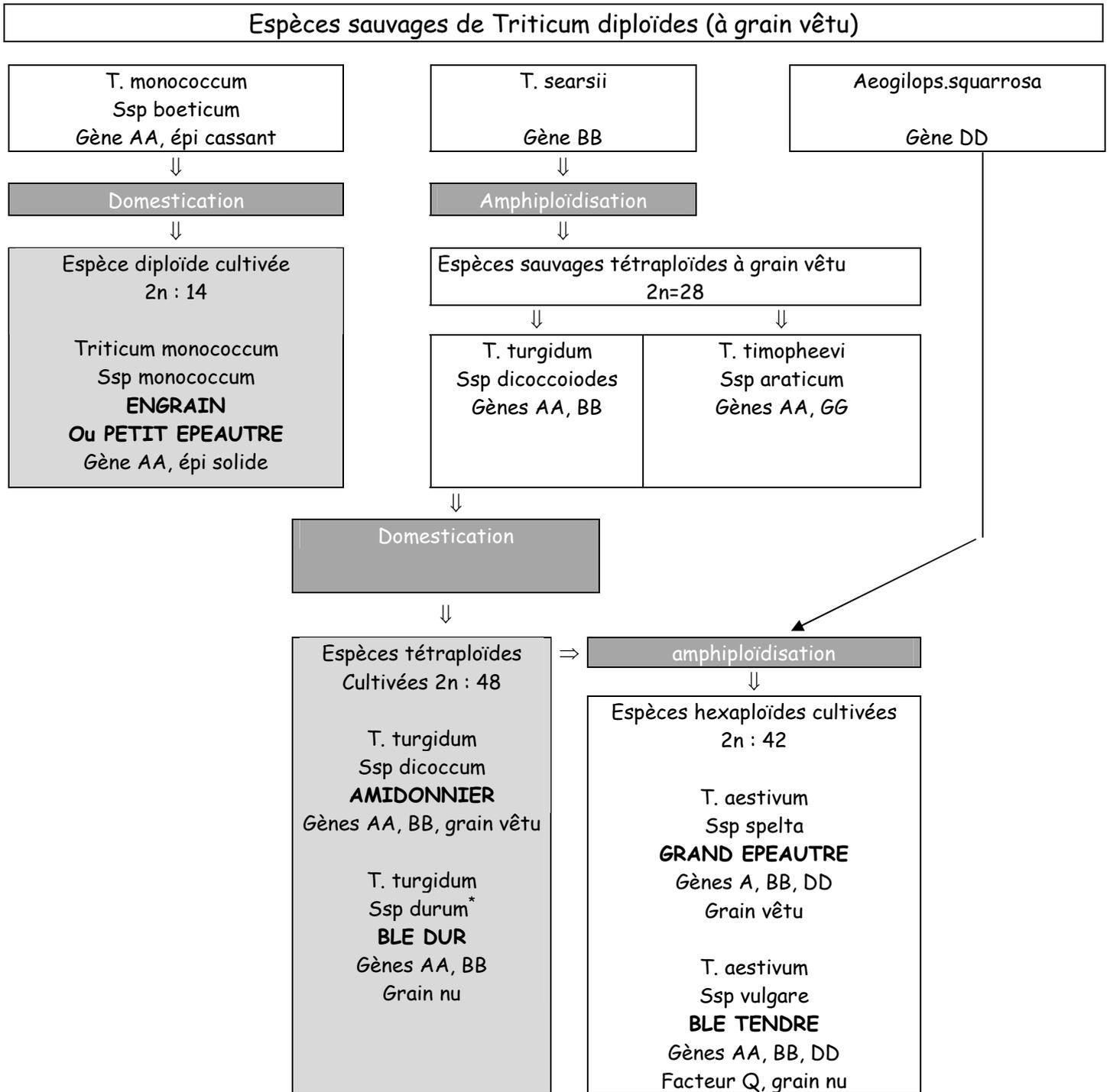
ANNEXES

ANNEXE -1-

DESCRIPTION VARIETALE

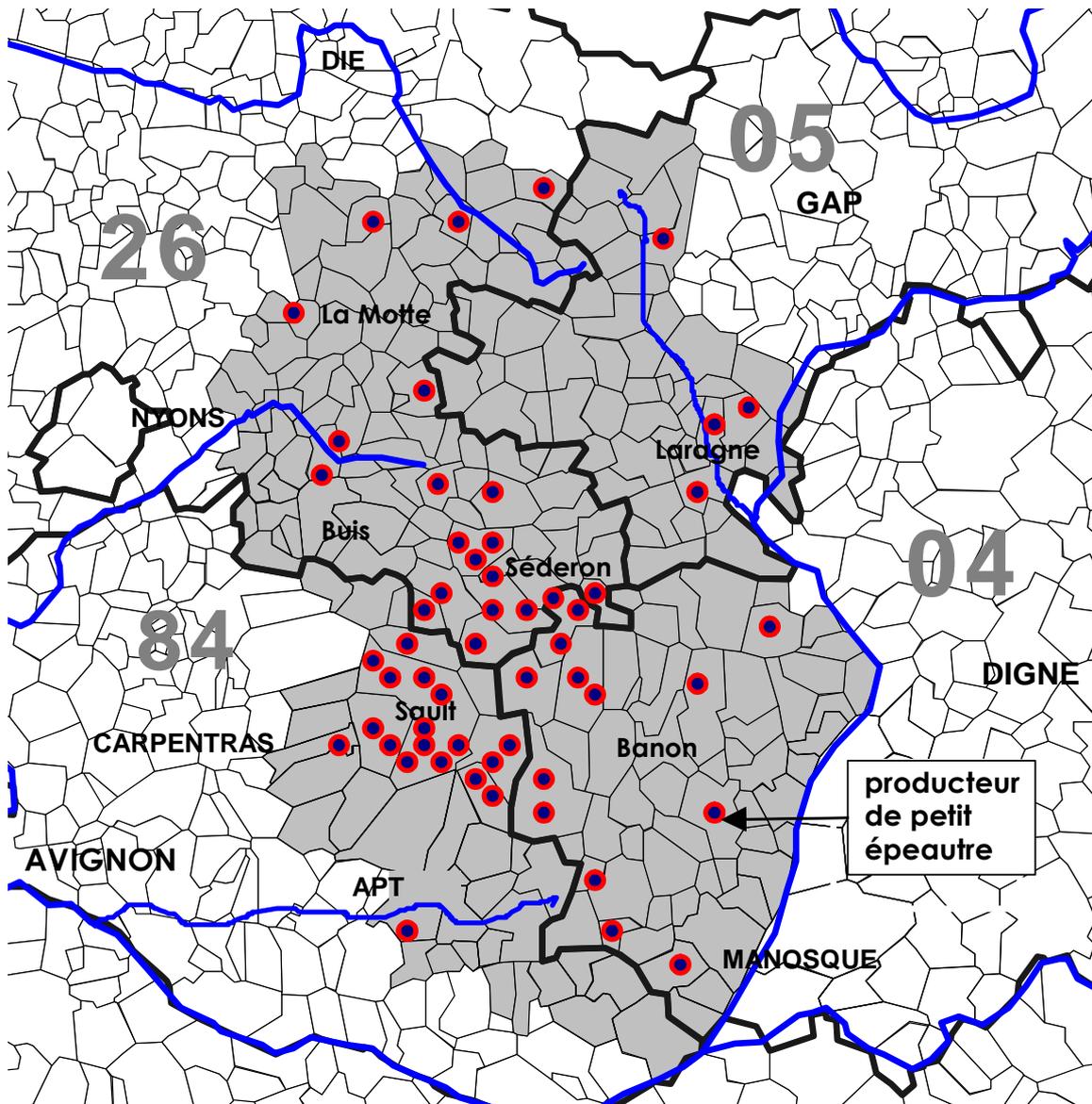
Il existe 3 groupes de blés vêtus, ou Epeautres, cultivés en France

- l'Engrain ou Petit Epeautre (*Triticum monococcum* L, 2n=14, AA)
- l'Epeautre de Tartarie (*Triticum dicoccum* Sch, 2n=28, AA, BB)
- l'Epeautre vrai (*Triticum spelta* L, 2n=42, AA, BB, DD)



ANNEXE -2-

LOCALISATION DES PRODUCTEURS DE PETIT EPEAUTRE EN HAUTE PROVENCE



ANNEXE -3-

LISTE DES INSTALLATIONS DE DECORTICAGE

ALPES DE HAUTE PROVENCE

- FAUCOU Annie 04110 VACHERES
- Ste ENGRAIN (BONNET Jean-Yves) 04300 SIGONCE

DROME

- BEGNIS Fabien 26110 SAINTE JALLE
- BONNEFOY Martial 26570 REILHANNETTE
- Ste Tofagne 26560 MEVOUILLON
- EARL de la Grandchane 26560 SEDERON

VAUCLUSE:

- GAEC BONNEFOY 84390 SAULT
- LIARDET Francis 84390 SAULT
- MOURARD Joël 84390 SAULT
- REYNARD Jérôme 84390 SAULT

Selon l'importance de l'atelier les installations vont comprendre des machines plus ou moins sophistiquées.

EBARBAGE:

- Ebarbeuse spécifique

NETTOYAGE:(3 types)

- Trieur simple type Tarare
- Trieur alvéolaire
- Table densimétrique
- Cyclone à colonne d'air

DEGLUMAGE: (2 types)

- la décortiqueuse à riz type Sakaté
- la déglumeuse spécifique à meules de pierre

BLANCHIMENT: (2 types)

- Polisseuse à orge perlé
- Meules de pierre

MOUTURE

- meules de pierres

ANNEXE -4-

Fin du 14^{ème} siècle (1375)

une recette à base d'épeautre: **la formantée**

« prennés forment bien esleu (trié), puis mouillés de eaue tiède et le liés en un drapel; puis batés du pétail (pilon) dessus, bien fort, à tant qu'il soit tout espouillé (le son bien séparé: séparation des glumes du petit épeautre) et lavés très bien en eaue, et quand il sera très bien cuit, si le purés, et prennés lait de vache boulli une onde, puis métés cuire dedans vostre forment, et tirés en arrière du feu et remués souvant, et fillés dedans moyeux d'uefs grant foison; et qu'il ne soit pas trop chaut, quant l'en filera dedans, et remués deans, puis fines espices, et saffran un pou; et doit estre un liant et jaunet; et aucuns y metent de l'eaue de la venoison »

Début 15^{ème} siècle:

recette proche de la précédente : **la Fromantée**

« prenez fourment, et l'espeaultrez, et lavez très bien; puis le mettez à cuire en eaue, et , quant il sera cuit, si le purez, puis prenz lait de vache bouilly une onde, et mettez le froment dedans, et faictes boullir une onde, et tirez arrière du feu, et remuez souvent, et fillez dedans moyeulx d'oeufz grant foison; et aucuns y mettent espices et saffren, et l'eaue de la venoison, et doit estre jaunette et bien liante »

Début du 16^{ème} siècle:

le Gruet

« faire convient avoir de l'espeaulté ou vaeine mondé, nette et bien lavée, et icelle faire cuyre longuement, à part, au just (jus) des pouletz ou du mouton qui soit bien gras. Et quant sera forment cuyt, en prendras dedans une escuelle une patie, et y adjoustereas trois roux (jaune) d'oeufz, et dissolviras tout la dedens ensemble du saffran, et puis les remettras dedens le pot, et l'inspargiras (saupoudreras) d'espices, et présenteras à table. »

Début du 20^{ème} siècle:

Dans sa célèbre « Cuisinière Provençale » J-B Reboul donne la recette d'une **soupe d'Epeautre**:

« une soupe qui ne manque pas de bonté et qu'on ne mange guère à la ville est celle d'Epeautre ; elle est fort estimée dans les campagnes, c'est une vraie soupe Provençale. Mettez dans une marmite un morceau de gigot de mouton d'environ un kilo, prenez de préférence du côté du manche, mouillez avec 3 litres d'eau, posez sur le feu, faites bouillir en écumant à mesure ; ajoutez ensuite un oignon piqué de 2 clous de girofle, une gousse d'ail, un poireau, une côte de céleri, 2 carottes et 1 navet, le sel nécessaire, puis 3 ou 4 poignées d'Epeautre ; laissez cuire lentement pendant trois heures environ. On peut servir cette soupe telle qu'elle est, c'est à dire sans la passer. Pour ceux à qui elle ne plairait pas ainsi, on n'aurait qu'à la passer à travers une passoire fine. Elle constitue alors un excellent potage pour les estomacs délicats. La viande et les légumes se servent à part ou après. »

ANNEXE -5-

Le petit épeautre sur la table provençale d'aujourd'hui

Les entrées

TABOULE DE PETIT EPEAUTRE

"Taboulépeautre" *

INGREDIENTS :

200 G de petit épeautre en grains. 4 citrons (jus). 4 tomates. 1 concombre. 3 poivrons (1 jaune, 1 rouge, 1 vert). De la menthe fraîche. Sel, poivre. 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

PREPARATION :

Préparer le petit épeautre suivant la "préparation de base". Verser sur le petit épeautre refroidi les 4 jus de citrons. Couper en petits dés, tomates, concombre, poivrons et les mélanger délicatement au petit épeautre.

Ajouter les feuilles de menthe, l'huile d'olive. Saler, poivrer, remuer de nouveau et délicatement pour ne pas écraser les grains du petit épeautre.

Passer quelques heures au réfrigérateur avant de servir (se consomme frais).

VARIANTE :

On peut faire aussi, à partir du "taboulépeautre", une salade qui peut servir de plat unique, en ajoutant par exemple : oeufs durs, thon, crevettes, moules, maïs, etc.

On peut varier à l'infini, ou presque !

* Nous empruntons ce terme à l'Alimentation Provençale et la Santé, ouvrage publié en 1989 (2^e édition) par la Mutualité Sociale Agricole de Vaucluse ; Edition A. BARTHELEMY, AVIGNON.

Les Plats

BLANQUETTE DE VEAU AU PETIT EPEAUTRE

INGREDIENTS :

1 KG de veau (basses côtes). 4 carottes. 2 poireaux. 4 petits oignons. 1 bouquet garni. Sel, poivre. 2 jaunes d'œufs. 250 G de crème fraîche. 2 cuillères de farine (bombées) de petit épeautre. 2 tasses d'épeautre. Huile.

PREPARATION :

Couper ou faire couper le veau en cubes d'environ 4 cm de côté. Mettre la viande à l'eau froide avec les carottes pelées, les poireaux épluchés et ficelés, les oignons entiers, le bouquet garni, sel, poivre. L'eau doit recouvrir la viande. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 1 heure.

Pendant que la viande cuit, préparer l'épeautre selon la préparation de base.

Quand la viande est cuite, battre les jaunes, la crème, la farine et ajouter environ 3/4 de litre de bouillon. Faire épaissir la sauce.

Servir la viande et les légumes, avec l'épeautre moulu à la passoire (petite) à raison d'un ou deux moullages par personne et arroser copieusement de sauce.

POULET AU PETIT EPEAUTRE

INGREDIENTS :

Pour 6 personnes : 1 poulet éviscéré. Beurre, huile ou graisse de poulet. Petit épeautre (3 verres). Quelques lardons. Quelques petits oignons. 2 carottes. 1 poireau. 1 bouquet garni.

PREPARATION :

Faire rissoler quelques lardons et quelques petits oignons ou 2 oignons coupés en tranches fines, dans du beurre, de l'huile ou la graisse du poulet (il y en a toujours un peu à prendre dans l'abdomen du poulet, quand on vérifie qu'il est correctement éviscéré) ; ajouter 2 carottes et le poireau en julienne. Enlever quand c'est doré ; mettre à la place et faire rissoler le poulet coupé en morceaux. Lorsque tout le poulet est doré, ajouter le petit épeautre. Continuer à faire rissoler. Remettre lardons et légumes. Ajouter 2 fois et demie le volume d'eau, c'est-à-dire 7 verres? Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni.

Porter l'ensemble à ébullition. Laisser ensuite mijoter une petite heure à feu doux. Goûter pour voir si le poulet et le petit épeautre sont cuits.

Servir très chaud.

VARIANTES :

Ajouter un peu plus d'eau (8 verres) ; quand le poulet est cuit, ajouter dans le bouillon 1 jaune d'œuf battu dans un verre de crème fraîche. Faire épaissir sans ébullition. Servir aussitôt.

Poule à l'épeautre : même préparation, mais faire cuire 2 heures.

Les desserts

PETIT EPEAUTRE AU LAIT

INGREDIENTS :

100 G de petit épeautre en grains. 700 G de lait. Vanille (une gousse ou liquide). 50 G de sucre en poudre. 1 jaune d'œuf.

PREPARATION :

Porter à ébullition 1/2 litre d'eau ; verser le petit épeautre lavé préalablement à grande eau ; le laisser bouillir environ 5 minutes.

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille (fendue) ou la vanille liquide.

Egoutter l'épeautre, le verser dans le lait. Laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes, en surveillant afin que le mélange n'attache pas.

Ajouter le sucre ; laisser cuire encore 15 minutes, puis faire refroidir. Lorsque l'épeautre est un peu refroidi, ajouter le jaune d'œuf ; bien mélanger, mais sans écraser les grains d'épeautre. Mettre la préparation ainsi cuire dans une coupe. Laisser refroidir.

Servir frais.

VARIANTE :

Battre le blanc en neige. L'incorporer délicatement à l'épeautre (sans remuer, mais en soulevant le mélange). Dorer au four.

Servir tiède.

SALADE DE FRUITS AU PETIT EPEAUTRE

INGREDIENTS :

100 G de petit épeautre. 1 bâton de cannelle. 1 zeste de citron non traité. De la cardamome. 1 jus de citron. 100 G de raisins frais. 1 poire. 50 G de raisins secs. 50 G d'abricots secs. 2 cuillères à soupe de sirop d'érable (ou du sucre ou du miel). 1 grand yaourt ou 2 petits.

PREPARATION :

Cuire le petit épeautre à l'eau additionnée de cannelle, cardamome et zeste de citron, environ 40 minutes. Bien égoutter. Faire refroidir après avoir enlevé les épices.

Préparer la salade avec le petit épeautre, les raisins coupés en deux et épépinés, la poire épluchée et coupée en dés, les raisins secs, les abricots secs coupés en petits dés. Mélanger le jus de citron avec le yaourt et le sirop. Verser la sauce sur la salade. Servir immédiatement.

VARIANTE :

On peut utiliser d'autres fruits. Avec les baies (fraise, framboise), mélanger la sauce avec le petit épeautre. Disposer les baies sur le dessus.

ANNEXE -6-

Entreprises

Le concours gourmand



Les Conserveries de Haute-Provence remportent le concours «Goût et avenir» édition 2002



L'Interconsulaire des Alpes de Haute Provence a organisé au mois d'octobre dernier, la sixième édition du Concours "Goût et Avenir".

Quelques rappels

sur le règlement

L'objectif de ce concours est de récompenser la création d'un produit agroalimentaire, valorisant les Alpes de Haute-Provence et comportant les caractéristiques suivantes :

- le produit doit avoir été créé dans le but d'une exploitation commerciale, il est destiné au grand public,
- il doit être le résultat d'un processus de transformation industriel ou artisanal et être produit ou commercialisé toute l'année,
- il doit contenir au moins un produit agricole du département,
- s'il est déjà commercialisé, il doit l'être depuis moins de deux ans.

Peuvent participer au concours, toutes les entreprises agroalimentaires ressortissantes de l'une des trois compagnies consulaires.

L'édition 2002

Le jury était composé des présidents des trois compagnies consulaires, du

représentant du Président de l'UMIH ainsi que de l'entreprise Les Epicuriens de Haute-Provence, lauréate de l'édition précédente du concours.

Le premier prix

Il a été décerné aux Conserveries de Haute-Provence pour le dessert au petit épeautre. La dotation (4500 euros) doit être utilisée pour assurer la promotion et la commercialisation du produit.

Une mention spéciale du jury

Une mention spéciale du jury a été attribuée à Madame Tron (confitures tron) pour la confiture Affarous-poire. Elle a ainsi reçu une dotation de 1600 euros.



Le dessert au petit épeautre

Les 10 produits présentés pour l'édition 2002

- Saucisson de taureau des Alpes de Haute-Provence : Patrick Blanc Traiteur (Oraison).
- Terrine aux amandes du Plateau de Valensole : Conserverie artisanale Richaud (Valensole).
- "Gamme de pastissoun" : Potager de Méroune (Lurs).
- Beignet au fromage de chèvre et sa sauce: Nem Express (Digne-les-Bains).
- Daube de canard : Frédéric Chaillan (Saint-Jacques).
- Dessert au petit épeautre : Conserveries de Haute-Provence (Peyruis).
- Pain 7 céréales et miel : Boulangerie "Au feu de bois" (Château-Arnoux);
- Les Chocolats du Domaine : Boulangerie du Château (Château-Arnoux).
- Confiture Affarous-Poire : Confitures Tron (Méolans-Revel).
- Biscuit "Le Valensolais" : Ets Nevière - La Valensolaise-Apior (Valensole).

Les lauréats depuis 1994

- 1992 : "Le Grand Rubren" (Barcelonnette) pour son Génépi. Mention spéciale à Midi Charcuterie.
- 1994 : "La Boîte à Genièvre" (Oraison) pour la caillette du terroir provençal. Mention spéciale : M. et Mme Dautremer (fricassée de porc) et M. Richaud (pâté au fromage de chèvre).
- 1996 : Etablissement Rigault (Annor) pour sa gamme de rôtis cuits.
- 1998 "Le Petit Jabron" (Noyers/Jabron) pour Olivia, un fromage de chèvre à la crème d'olives. Mention spéciale : Coopérative laitière de la Vallée de l'Ubaye (tome au génépi)
- 2000 "Les Epicuriens de Haute-Provence" pour le duo de vinaigre à la pomme et au miel de lavande. Mention spéciale : Société ubayenne des viandes (Saucisson Le Goustaroun).

ANNEXE -7-



Petit-épeautre de Haute-Provence

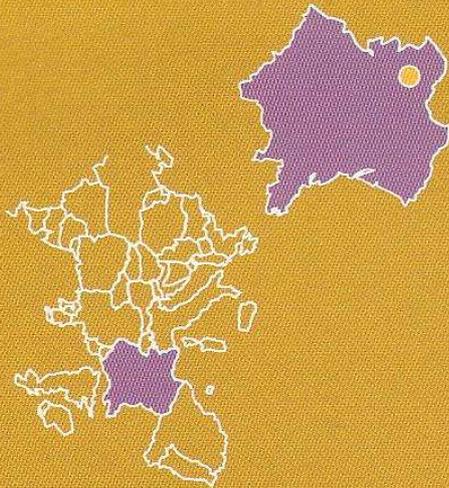


Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food nés pour sauvegarder les petits producteurs et pour sauver les produits artisanaux de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales de la nourriture : animation des collectifs de producteurs, recherche de nouveaux débouchés, promotion et valorisation des saveurs et des territoires. Les Sentinelles sont soutenues par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité ONLUS. Née à Florence en 2003, grâce au soutien de la Région Toscane, la Fondation promeut une agriculture durable, respectueuse de l'environnement, des traditions et de l'identité culturelle des peuples.

Imprimé sur papier recyclé

Responsables de la Sentinelle

Vincent Clary
Tel/Fax +33 475 285 186 - petit-epautre@wanadoo.fr
Slow Food France
tel. +33 499 613 045 - france@slowfood.fr
www.slowfoodfoundation.com



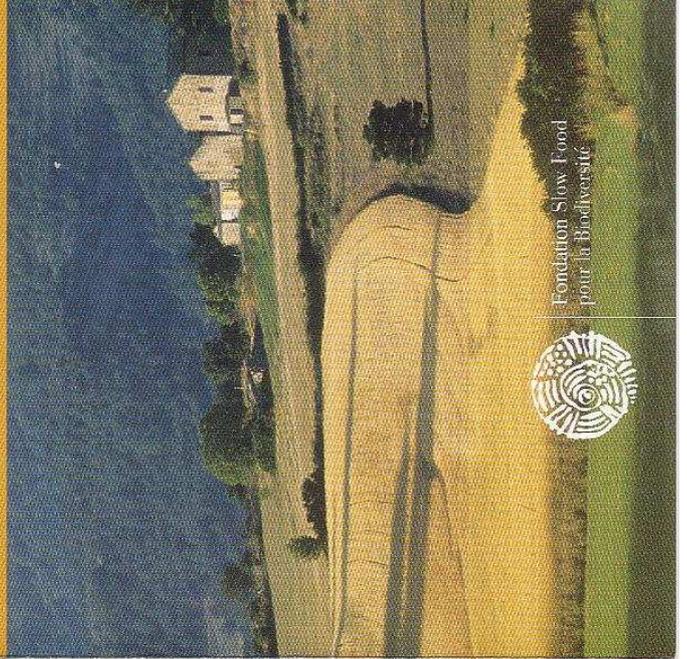
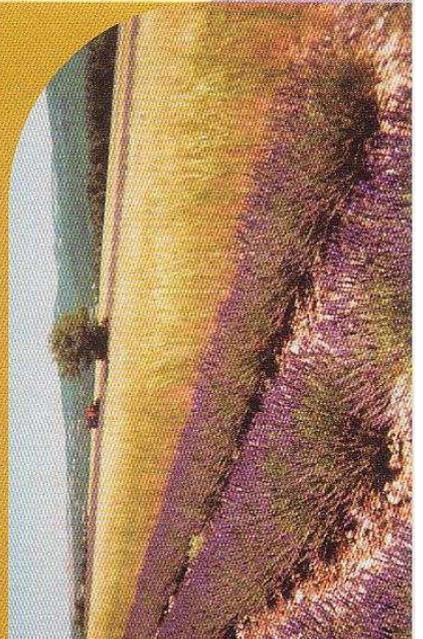
Zone de production

France
Plusieurs communes dans les Départements de Drôme, Haute Alpes et Vaucluse, Haute Provence

A table

Salade de petit-épeautre de Haute Provence

Faites bouillir le petit-épeautre (environ 50 grammes par personne) dans de l'eau salée pendant environ 35 minutes.
Éteignez la flamme et faites-le reposer pendant une dizaine de minutes, avant de l'égoutter.
Ajoutez des tomates, poivrons, cornichons et assaisonnez de jus de citron et d'huile d'olive extra-vierge. Laissez refroidir quelques heures au frigo et servez en le garnissant de feuilles de menthe.



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité

Une céréale ancestrale

Depuis des milliers d'années, l'histoire du petit-épeautre (*Triticum monococcum*) est étroitement liée à celle des civilisations méditerranéennes. Cette céréale était consommée en abondance jusqu'à l'époque romaine, mais par la suite elle fut quasiment totalement substituée par le blé (tendre et dur), qui prit la place de plusieurs céréales mineures, permettant une augmentation de la productivité et un allègement du travail (pas de décortiquage). En fait, l'épeautre est une céréale vêtue, ce qui signifie qu'elle doit être décortiquée avant d'être consommée (avec un travail semblable à celui du riz). Depuis une douzaine d'années, le petit-épeautre a recommencé à susciter un fort intérêt, et ce grâce à la rusticité de sa plante, adaptée à des climats semi-arides et à des terrains pauvres, à la qualité nutritive et organoleptique de ses grains, particulièrement riches en protéines, magnésium et phosphore. Le petit épeautre de Haute-Provence est une population



La Sentinelle

Le projet Sentinelle permettra de faire apprécier, même au-delà des frontières françaises, cette céréale éclectique qui peut être consommée en grains et que l'on peut aussi transformer en farine, pâtes, et même en bière. Il sera indispensable de définir le profil organoleptique et les caractéristiques sensorielles qui le rendent particulièrement prisé et reconnaissable, et de créer pour les producteurs de petit-épeautre des occasions d'échanges avec d'autres réalités, productives de céréales mineures d'autres parties du monde. Redécouvrir et faire connaître au consommateur l'histoire et la qualité du petit-épeautre de Haute-Provence, qui n'a rien à envier aux variétés industrielles récentes, sera certainement un des objectifs principaux du projet.



botanique locale dont les premières traces remontent à 9 000 avant J.C., et dont on estime qu'elle provient de la face occidentale de l'actuelle Turquie. Aujourd'hui, une vingtaine de producteurs, dont les champs s'étendent sur 235 communes à plus de 400 m d'altitude en Haute-Provence, se sont réunis dans un syndicat et ont obtenu une CCP (Certification Conformité Produit) dans l'attente d'une IGP (Indication géographique Protégée) pour les grains et la farine. Ils ont rédigé un cahier des charges rigoureux qui suit les critères de l'agriculture biologique, et promeuvent leur produit avec l'appui des restaurants de la région et en participant aux foires et marchés locaux. Le petit-épeautre est parfaitement adapté aux conditions environnementales, certes rudes, de la zone de production, et il alterne avec les champs de lavande et de poivre, avec lesquels il est en rotation. Il a un cycle annuel d'environ 11 mois et une productivité réduite, mais sa capacité d'adaptation lui permet de compenser largement les difficultés inhérentes à sa production.

