

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

Dossier I.G.P. « Farine de Petit épeautre de Haute Provence »
Version Novembre 2008

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

SOMMAIRE

I. GROUPEMENT DEMANDEUR	2
II. NOM DU PRODUIT	2
III. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
III.1. Description botanique	3
III.2. Description variétale	4
III.3. Description de la farine	4
III.4. Mode de présentation du produit	5
III.5. Spécificité du produit	6
IV. DELIMITATION DE L'AIRES 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	10
IV.5. Synthèse	10
V. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	14
V.1. Logigramme de traçabilité	15
VI. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	26
VI.1. Méthodes d'obtention du produit	26
VI.2. Schéma de vie du produit :	29
VII. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	33
VII.1. Le Petit Epeautre à travers l'histoire	33
VII.2. Le Petit Epeautre dans le Sud-Est de la France	34
VII.3. Une production bien ancrée à la Haute Provence	36
VII.3.1. Contexte pédoclimatique de la Haute Provence	37
VII.3.2. Le savoir-faire	38
VII.3.3. Répartition des ateliers de transformation	40
VII.3.4. Conclusion	41
VII.4. La tradition culinaire de la farine de Petit Epeautre	41
VII.5. Une notoriété reconnue	41
VIII. STRUCTURE DE CONTROLE	42
IX. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	43
X. EXIGENCES A RESPECTER EN VERTU DE DISPOSITIONS COMMUNAUTAIRES ET/OU NATIONALES	44
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.

En vertu de l'article 6 des statuts - Composition - les membres qui composent le syndicat sont les producteurs et les décortiqueurs de petit épeautre. Les transformateurs (artisans boulangers et autres) sont associés ainsi que les meuniers du fait de leur diffusion géographique et de leur non-obligation d'être situé dans l'aire géographique.

Le groupement a pour objet de défendre, promouvoir et valoriser par tous moyens la Farine de Petit Epeautre de Haute Provence ; d'étudier et de défendre les intérêts généraux et particuliers de ses membres et généralement, d'accomplir toutes les opérations autorisées par la loi pouvant se rattacher directement ou indirectement à l'objet social et susceptible d'en faciliter la réalisation.

Dans son projet, le Syndicat bénéficie du soutien administratif des Chambres d'Agriculture 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 : « FARINE DE PETIT EPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE ».

La Farine de 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.Flaskberger
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.

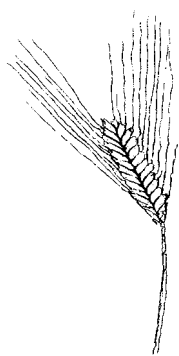
Une confusion de vocabulaire existe depuis toujours entre le Grand Epeautre (*Triticum spelta*) et le Petit Epeautre (*Triticum monococcum*) qui provient sans doute de la traduction française de la langue Provençale qui désigne sous le vocable espèut d'être une céréale à grain vêtu (Vêtu = Spelta en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

Le Petit Epeautre « *Triticum monococcum* » est une céréale à paille faisant partie de la famille des Graminées. Il est caractérisé par un épi barbu aplati à deux rangs. Le grain, vêtu, non fendu, doit subir une étape de décortiquage (et être éventuellement blanchi) pour être consommé. Un grain blanchi est un grain décortiqué ayant subi une étape supplémentaire de dépelliculage. Différents critères de qualité ont été retenus. Le pourcentage total maximum des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable est fixé à 5 % dont :

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

Le poids spécifique minimal est de 77 kg/hl. Le grain brut doit avoir un taux d'humidité qui n'excède pas 14 %. Le taux de protéines du grain décortiqué doit être supérieur à 10.5 %.

Le grain de petit épeautre est transformé en farine. La D.L.U.O. de la farine est de 9 mois à partir de la date de mouture.

La farine de petit épeautre est utilisée en panification, pâtisserie, biscuiterie, fabrication de pâtes alimentaires, etc. (cf. recettes en ANNEXE 4). De couleur ivoire, crème, elle est plus onctueuse que celle de blé ; on observe d'ailleurs un phénomène de « mottage » en la manipulant.

La farine de petit épeautre lève plus difficilement que le blé, cela est notamment dû à son faible taux de gluten. Le pain obtenu est par conséquent dense, possède une croûte croustillante et est de saveur douce, plus fine que le blé.

Les recettes réalisées à partir de farine de petit épeautre offrent souvent une délicate saveur de noix.

Il n'existe pas de normes officielles fixées pour les caractéristiques physico-chimiques de la farine du fait de la grande spécificité de ce produit peu répandu en dehors de la Haute Provence, n'ayant donc pas fait l'objet de nombreuses recherches.

Il existe deux types de mouture :

La mouture traditionnelle sur meule de pierre est réservée au producteur qui transforme sur son exploitation du grain issu de sa production.

La mouture meunière concerne la transformation du grain par broyeur et convertisseur. Elle se distingue de la mouture traditionnelle par un process plus automatisé et par l'utilisation de lots qui peuvent provenir de plusieurs producteurs de la zone.

On distingue également deux types de farine :

Une farine dite « intégrale »

Il s'agit d'une farine complète dans laquelle se retrouvent le germe, la périphérie et l'enveloppe du grain. Elle est caractérisée par un taux de matière minérale (pourcentage de cendre sur matière sèche) supérieur ou égal à 1,8%.

Une farine dite « tamisée »

Cette farine ne comporte que l'albumen farineux. Elle est caractérisée par un taux de matière minérale inférieur à 1,8 %.

Pour les deux types de farines, l'humidité doit être inférieure ou égale à 14 % et le taux de protéines supérieur à 10,5 %. Le tamisage entraîne une diminution du taux de protéines, compte tenu de l'élimination des enveloppes et de la périphérie du grain (appelé « son »). Ainsi, le taux de protéines du grain se retrouve à l'identique dans une farine intégrale et subit une diminution dans une farine tamisée.

Une autre caractéristique de cette farine est qu'elle est obtenue par une mouture sans adjonction d'additif et sans mouillage du grain. L'intégrité du produit est ainsi entièrement préservée.

Cette caractéristique est valable pour les deux types de mouture, traditionnelle sur meule de pierre et meunière.

III.4. Mode de présentation du produit

La farine traditionnelle est conditionnée en sachets de 500 gr, 1 kg ou en sacs de 10 kg & 25 kg.

La farine meunière est conditionnée en sachets de 500 gr, 1 kg ou en sacs de 10 kg, 25 kg ou 50 kg mais peut également être livrée en vrac à tout opérateur. Le conditionnement n'est pas réservé au meunier.

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 garantit 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.

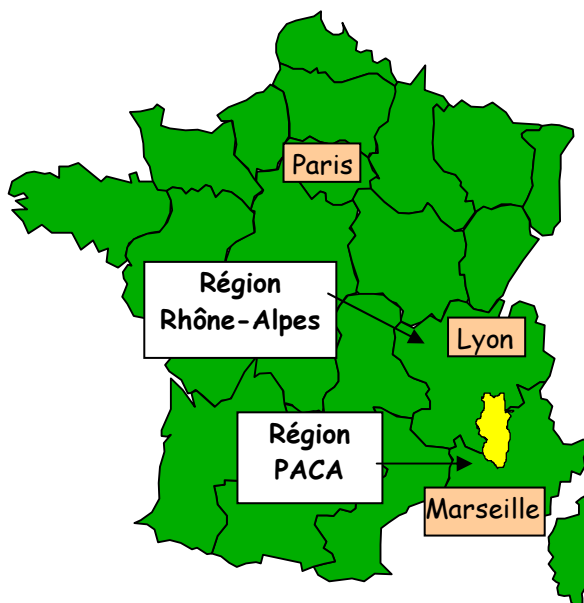
Le savoir-faire des producteurs et décortiqueurs garantit des grains de qualité, parfaitement décortiqués.

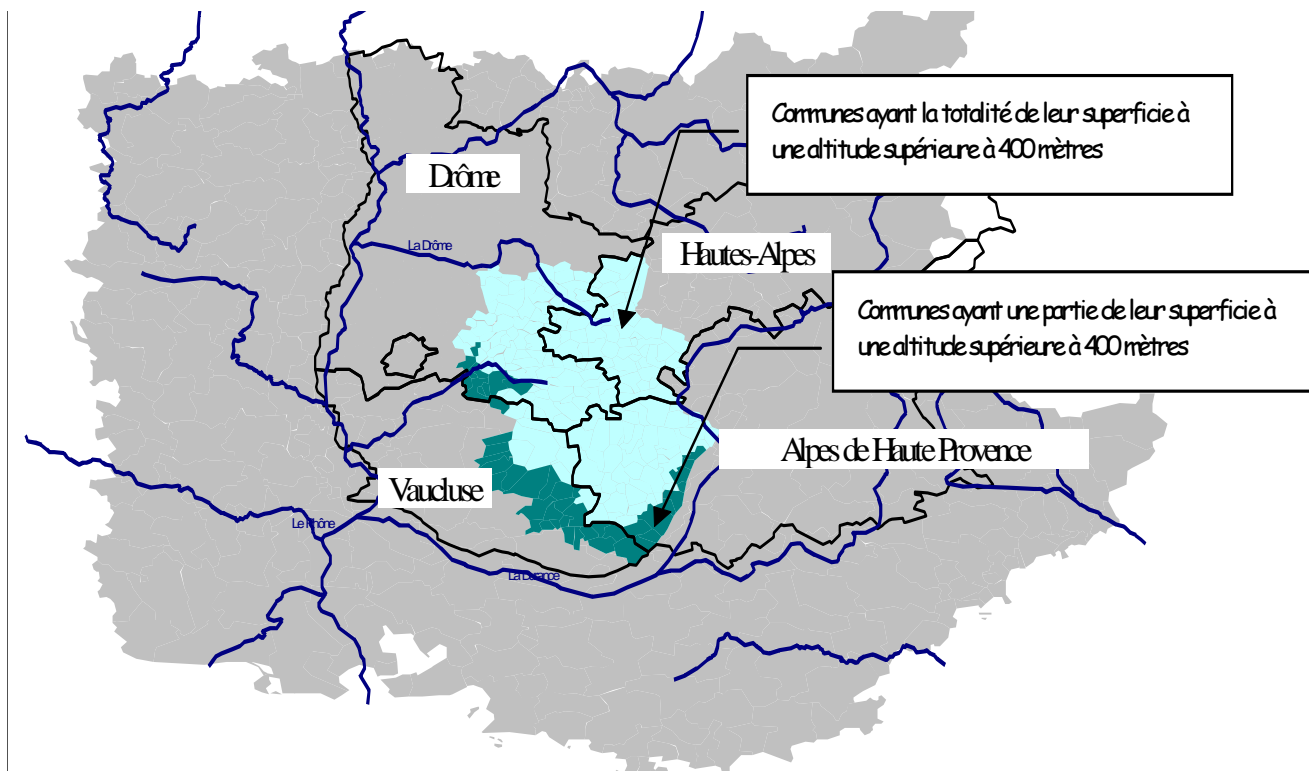
IV. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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.



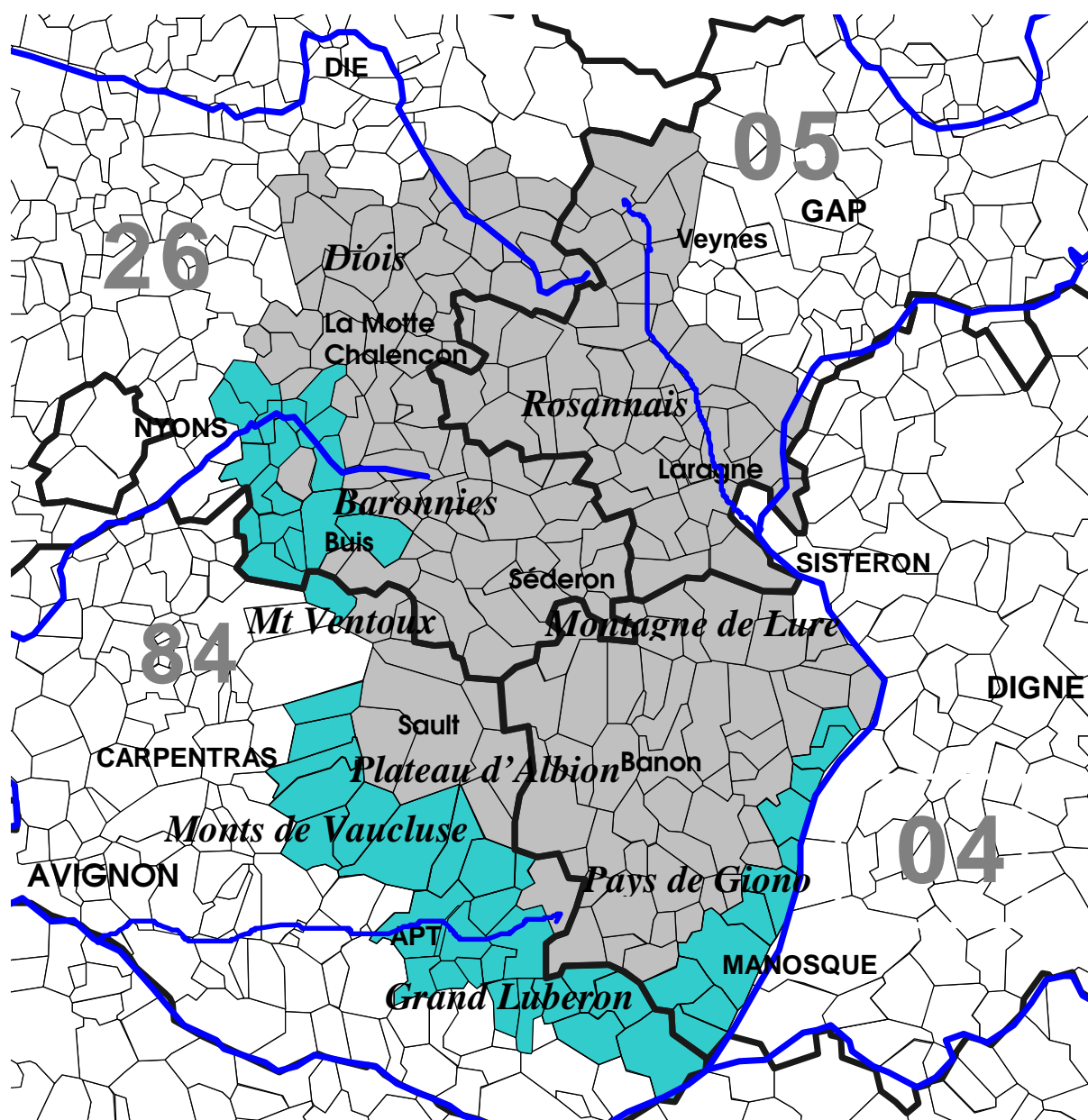


L'arc Alpin se fini au sud-ouest en Haute Provence et forme dans cette région un ensemble rude et désordonné, sans grandes lignes directrices.

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 Farine de 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 décortiquage ;
- la mouture sur meule de pierre.

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. *Éléments 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, de réserve et d'énergie.

IV.5. *Synthèse*

LISTE DES COMMUNES COMPRISES DANS L'AIRe GEOGRAPHIQUE DE L'I.G.P FARINE DE 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.

ALPES DE HAUTE PROVENCE**Canton de Banon (en totalité)**

Banon
L'Hospitalet
La Rochegiron
Montsalier
Redortiers
Revest des Brousses
Revest du Bion
Saumane
Simiane la Rotonde

Canton de Chateau-Arnoux (en partie)

Aubignosc
Chateau Arnoux
Chateauneuf Val St Donat
Montfort
Peipin

Canton de Forcalquier (en totalité)

Dauphin
Forcalquier
Limans
Mane
Niozelles
Pierrerue
Sigonce
St Maime
St Michel l'Observatoire
Villeneuve

Canton de Manosque (en totalité)

Corbières
Manosque
Montfuron
Pierrevert
St Martin les Eaux
Ste Tulle
Volx

Canton de Noyers sur Jabron(en totalité)

Bevons
Chateauneuf Miravail
Curel
Les Omergues
Noyers sur Jabron
St Vincent de Jabron
Valbelle

Canton de Peyruis (en partie)

Ganagobie
La Brillanne
Lurs
Peyruis

Canton de Reillanne (en totalité)

Aubenas les Alpes
Cereste
Montjustin
Oppedette
Reillanne
Ste Croix à Lauze
Vachères
Villemus

Canton de St Etienne les Orgues (en totalité)

Cruis
Fontienne
Lardiers
Mallefougasse-Augès
Montlaux
Ongles
Revest St Martin
St Etienne les Orgues

HAUTES ALPES**Canton d'Aspres /Büech (en totalité)**

Aspremont
Aspres sur Büech
Haute Beaume
La Beaume
La Faurie

Canton de Laragne (en partie)

Eyguians
Laragne-Montéglin
Lazer
Le Poët
Upaix

Montbrand	Ventavon
St Julien en Beauchêne	
St Pierre d'Argençon	Canton de Ribiers (en totalité)
Canton d'Orpierre (en totalité)	Antonaves
Etoile St Cyrice	Barret-sur-Méouge
Lagrand	Chateauneuf de Chabre
Nossage et Bénévent	Eourres
Orpierre	Ribiers
Saléon	Salérans
Ste Colombe	St Pierre Avez
Trescléoux	Canton de Serres (en totalité)
Canton de Rosans (en totalité)	L'Epine
Bruis	La Batie Montsaléon
Chanousse	La Piarre
Montjay	Le Bersac
Moydans	Méreuil
Ribeyret	Montclus
Rosans	Montmorin
Sorbiers	Montrond
St André de Rosans	Savournon
Ste Marie	Serres
	Sigottier
	St Genis

DROME

Canton de Buis les Baronnies (en totalité)	<i>Mollans-sur-Ouvèze</i>
<i>Beauvoisin</i>	<i>Mérindol-les-Oliviers</i>
Bellecombe Tarendol	<i>Pierrelongue</i>
<i>Bénivay-Ollon</i>	Plaisians
Bésignan	<i>Propriac</i>

<i>Buis les Baronnies</i>	Rioms
<i>Eygaliens</i>	Rochebrune
<i>La Penne sur l'Ouvèze</i>	St Auban sur l'Ouvèze
<i>La Roche sur le Buis</i>	St Sauveur Gouvernet
<i>La Rochette du Buis</i>	Ste Euphémie sur l'Ouvèze
<i>Le Poët en Percip</i>	Vercoiran
Canton de La Motte Chalencon(en totalité)	Canton de Rémuzat (en totalité)
<i>Arnayon</i>	Chauvac
<i>Bellegarde</i>	Cornillac
<i>Brette</i>	Cornillon
<i>Chalencon</i>	La Charce
<i>Establet</i>	Laux-Montlaur
<i>Gumiane</i>	Lemps
<i>La Motte Chalencon</i>	Montferrand la Fare
<i>Pradelle</i>	Montréal
<i>Rochefourchat</i>	Pelonne
<i>Rottier</i>	Poët Sigilat
<i>St Dizier</i>	Pommerol
<i>St Nazaire le Désert</i>	Rémuzat
<i>Volvent</i>	Roussieux
Canton de Luc en Diois (en partie)	Sahune
<i>Beaumont en Diois</i>	St May
<i>Beaurières</i>	Verclause
<i>Charens</i>	Villeperdrix
<i>Jonchères</i>	Canton de Séderon (en totalité)
<i>La Bâtie des Fonds</i>	Aulan
<i>Les Près</i>	Ballons
<i>Lesches en Diois</i>	Barret de Lioure
<i>Luc en Diois</i>	Eygalayes
<i>Miscon</i>	Ferrassières
<i>Poyols</i>	Izon-la-Bruisse
<i>Val Maravel</i>	Laborel
<i>Valdrôme</i>	Lachau
Canton de Nyons (en partie)	Mévouillon
<i>Arpavon</i>	Montauban sur Ouvèze
<i>Aubres</i>	Montbrun les Bains
<i>Chateauneuf de Bordette</i>	Montfroc
<i>Chaudebonne</i>	Montguers
<i>Condorcet</i>	Reilhanette
<i>Curnier</i>	Séderon
<i>Eyrolles</i>	Vers sur Méouge
<i>Les Pilles</i>	Villebois les Pins
<i>Montaulieu</i>	Villefranche le Château
<i>St Ferréol Trente Pas</i>	
<i>Ste Jalle</i>	
<i>Valouse</i>	

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>	
Lagarde d'Apt	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 Castillon</i>	<i>Grambois</i>
<i>St Saturnin d'Apt</i>	<i>La Bastide des Jourdans</i>
Viens	<i>La Motte d'Aygues</i>
<i>Villars</i>	<i>Peypin d'Aygues</i>
	<i>Vitrolles</i>
Canton de Bonnieux (en partie)	
<i>Buoux</i>	Canton de Sault (en totalité)
<i>Sivergues</i>	Aurel
	Monieux
Canton de Gordes (en partie)	Sault
<i>Lioux</i>	St Christol
<i>Murs</i>	St Trinit
Canton de Malaucène (en partie)	
Brantes	
Savoillan	
<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 «Farine de Petit Epeautre de Haute-Provence » apposée sur les produits.

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 en grains ou en farine, 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.

Semblablement au décortiqueur, le meunier ouvre une fiche de comptabilité matière pour chaque lot de décortilage traité.

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 Épeautre.

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
-------	-------------------------	--------------

UNITE DE PRODUCTION	CAHIER D'EXPLOITATION : Déclaration des semis Campagne /							Déclaration des parcelles sur lesquelles le petit épeautre est mis en culture. 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.). * Cette fiche permet de vérifier l'éligibilité des parcelles. * Elle autorise aussi le contrôle de la correspondance entre les quantités achetées, les quantités semées, les surfaces déclarées et les dates de semis. * Elle contribue à la vérification de la provenance des semences en appui des factures d'achat et de l'espèce cultivée.
	Je soussigné, Nom Prénom Adresse Téléphone Code opérateur _ _ _ _							
Déclare : - effectuer un semis représentant hectares comme indiqué ci-après :								
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
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
- m'engager à respecter les conditions de production de l'IGP « Farine de Petit Epeautre de Haute Provence », telles que définies dans le cahier des charges.								
Fait à, le					Signature			

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS
-------	-------------------------	--------------

UNITE DE PRODUCTION	CAHIER D'EXPLOITATION : Fiche de culture					
	Campagne /					
	Code opérateur _ _ _ _					
	Nom		Prénom		Adresse	
	PARCELLE	Lieu-dit				
		Référence cadastrale				
		Surface en ha				
	PROPRIÉTÉ	Avant semis				
		Antécédents culturaux				
	ROTATION	Précédent				
Anté-précédent						
TRAITEMENT DE SEMENCES	Oui / Non					
	Type de produit					
DÉSHÉRBAGE	N° 1	Date				
		Méthode				
	Cause					
	N° 2	Date				
Méthode						
Cause						
FUMURE	1 ^{er} appor.	Type de produits				
		Date				
	Dose					
	2 ^{ème} appor.	Type de produits				
Date						
Dose						
AMENDEMENT	Type de produits					
	Date					
	Dose					
RÉCOLTE	Date					
	Quantité récoltée					
	Rendement / hectare					

* 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 lot de production défini comme étant la production conforme d'un producteur pour une année.

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS								
UNITE DE STOCKAGE DU GRAIN NON DÉCORTIQUÉ	<p style="text-align: center;"><i>Demande de reconnaissance en IGP « Farine de petit épeautre de Haute Provence »</i></p> <p style="text-align: center;">CAHIER D'EXPLOITATION : Fiche d'identification des lots</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <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: 10px auto;"> <table style="border-collapse: collapse;"> <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> <p>OU</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <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: 10px auto;"> <table style="border-collapse: collapse;"> <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> <hr/> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; display: inline-block;">LISTE DES LOTS DE PRODUCTION IDENTIFIÉS DU LOT DE STOCKAGE _ _ _ _ _ _ _ </p> <p style="margin-left: 20px;">Code opérateur _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ </p> <p style="margin-left: 40px;"> _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ </p> <p style="margin-left: 40px;"> _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ </p> <p style="margin-left: 40px;"> _ _ _ _ _ </p> </div>	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _	Année de production	Code opérateur	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _	Année de production	Code alphabétique lot de stockage	<p style="text-align: right;">20</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> <p>* 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).</p> <p>ou</p> <p>* 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> <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									

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																															
<p>UNITE DE STOCKAGE DU GRAIN NON DÉCORTIQUÉ (suite)</p>	<p style="text-align: center;">COMPTABILITÉ MATIÈRE : Registre Entrées et Sorties</p> <p>Code opérateur _ _ _ _ Nom Prénom Commune</p> <p>Année de production _ _ </p> <p><u>Quantités récoltées :</u></p> <table border="1" data-bbox="427 644 1529 836"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="427 644 1216 683">Parcelles</th> <th data-bbox="1220 644 1529 683">Quantité en kg</th> </tr> <tr> <th data-bbox="427 686 822 724">Référence cadastrale</th> <th data-bbox="826 686 1216 724">Superficie</th> <th data-bbox="1220 686 1529 724"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Lieu de stockage</p> <p>Identification lot de stockage _ _ _ _ (si commun à plusieurs producteurs)</p> <p>Sorties / Entrées pour décortiquage :</p> <table border="1" data-bbox="389 1147 1570 1415"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="389 1147 860 1185">SORTIES</th> <th colspan="2" data-bbox="864 1147 1335 1185">ENTRÉES</th> <th data-bbox="1339 1147 1570 1185" rowspan="2">PRESTATIAIRE (décortiqueur)</th> </tr> <tr> <th data-bbox="389 1189 624 1259">Dates JJ / MM / AA</th> <th data-bbox="629 1189 860 1259">Quantité Brute</th> <th data-bbox="864 1189 1099 1259">Dates JJ / MM / AA</th> <th data-bbox="1104 1189 1335 1259">Quantité décortiquée</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parcelles		Quantité en kg	Référence cadastrale	Superficie					TOTAL			SORTIES		ENTRÉES		PRESTATIAIRE (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>* Contrôle de la concordance.</p> <p>* Contrôle du lieu et du prestataire de décortiquage.</p>
Parcelles		Quantité en kg																															
Référence cadastrale	Superficie																																
TOTAL																																	
SORTIES		ENTRÉES		PRESTATIAIRE (décortiqueur)																													
Dates JJ / MM / AA	Quantité Brute	Dates JJ / MM / AA	Quantité décortiquée																														
TOTAL																																	

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS
-------	-------------------------	--------------

UNITE DE DÉCORTICAGE

FICHE DE SUIVI DE DÉCORTICAGE

FICHE DE SUIVI DES LOTS DE DÉCORTICAGE

Code décortiqueur |_|_|

Nom : Commune :

Identifiant du lot :

- de production |_|_|_|_|_|_|_|_|
- de stockage |_|_|_|_|_|_|_|_|

Entrées :

date : quantité :

Date de fin de décortilage :

Quantité (en kg) de grain décortiqué / de déchets :

Date d'enlèvement :

FICHE D'IDENTIFICATION DU LOT DE DÉCORTICAGE

PETIT EPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE

N° lot de production ou de stockage	Date de décortilage	Identifiant Décortiqueur
-------------------------------------	---------------------	--------------------------

COMPTABILITÉ MATIÈRE : Registre Entrées et Sorties

COMPTABILITÉ MATIÈRE : Registre Entrées et Sorties

Code décortiqueur |_|_| Nom..... Commune.....

ENTRÉES			DÉCORTICAGE				SORTIES		
Date	N° lot	Quantité en kg	Date de fin de décortilage	Quantité décortiquée en kg	Quantité de déchets en kg	Quantité de grains cassés en kg	Date	Quantité en kg	Client
TOTAL									

Le lieu de décortilage est contrôlé par le code décortiqueur. Ce dernier est une lettre correspondant au couple décortiqueur - commune de décortilage.

Afin de conserver la traçabilité, les lots de production ou de stockage sont triés et décortiqués sans mélange. L'unité de stockage du grain décortiqué est réidentifiée par l'identifiant du lot de décortilage.

Enregistrement au niveau de l'unité de décortilage de : l'identifiant du lot de production ou de stockage, des quantités et dates de grains livrés, des quantités de grains décortiqués cassés et de déchets et des dates de décortilage. Un double de cet enregistrement est remis au propriétaire du lot concerné.

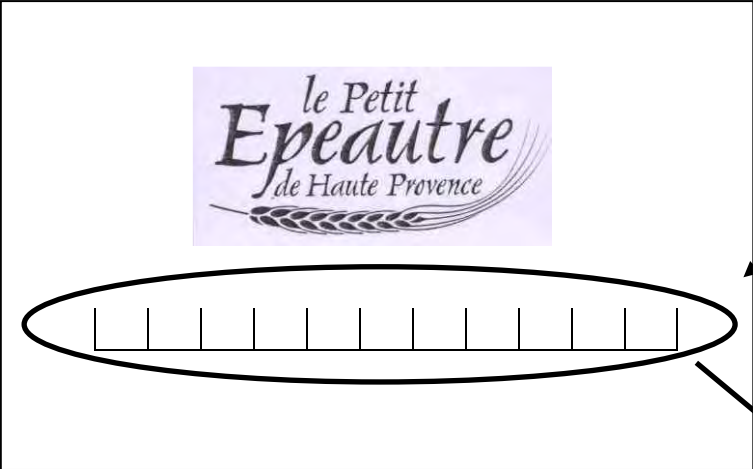
L'identification du lot de décortilage est un code constitué comme suit :

- numéro de lot de production ou de stockage
- date de décortilage (2 chiffres pour l'année + 2 chiffres pour le mois)
- identifiant du décortiqueur (1 lettre).

La comptabilité matière doit permettre le contrôle du lieu de décortilage obligatoirement à l'intérieur de la zone I.G.P. Une fiche de « comptabilité » matière est ouverte pour chaque lot (de production ou de stockage) reçu.

Contrôle de concordance.

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																														
<p>COMMERCIALISATION EN FARINE PAR LE PRODUCTEUR</p>	<p>COMPTABILITE MATIERE : CAHIER D'EXPLOITATION</p> <table border="1" data-bbox="495 339 1610 576"> <thead> <tr> <th colspan="4">STOCKAGE</th> <th colspan="6">MOUTURE</th> </tr> <tr> <th>N° lot décortilage</th> <th>Date</th> <th>Qté</th> <th>Lieu</th> <th>Date</th> <th>Qté grains</th> <th>Qté farine</th> <th>Taux d'extrac tion</th> <th>N° lot de mouture</th> <th>Destination</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; text-align: center;">○</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	STOCKAGE				MOUTURE						N° lot décortilage	Date	Qté	Lieu	Date	Qté grains	Qté farine	Taux d'extrac tion	N° lot de mouture	Destination									○		<p>En plus de l'identification physique des lots par le numéro de mouture (composé de la même façon que le numéro de décortilage); les meuniers tiennent une comptabilité matière.</p>
STOCKAGE				MOUTURE																												
N° lot décortilage	Date	Qté	Lieu	Date	Qté grains	Qté farine	Taux d'extrac tion	N° lot de mouture	Destination																							
								○																								
<p>COMMERCIALISATION EN FARINE PAR UN MEUNIER</p>	<p>COMPTABILITE MATIERE : CAHIER DE FABRICATION</p> <table border="1" data-bbox="495 805 1610 997"> <thead> <tr> <th colspan="4">STOCKAGE</th> <th colspan="6">MOUTURE</th> </tr> <tr> <th>N° lot décortilage</th> <th>Date</th> <th>Qté</th> <th>Lieu</th> <th>Date</th> <th>Qté grains</th> <th>Qté farine</th> <th>Taux d'extrac tion</th> <th>N° lot de mouture</th> <th>Destination</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; text-align: center;">○</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	STOCKAGE				MOUTURE						N° lot décortilage	Date	Qté	Lieu	Date	Qté grains	Qté farine	Taux d'extrac tion	N° lot de mouture	Destination									○		<p>Il n'y a pas de mélange de n° de lot de mouture lors du transport en camion citerne et lors de la vente au transformateur.</p>
STOCKAGE				MOUTURE																												
N° lot décortilage	Date	Qté	Lieu	Date	Qté grains	Qté farine	Taux d'extrac tion	N° lot de mouture	Destination																							
								○																								

<p>DISTRIBUTION</p>	<p>ETIQUETTE SUR CONDITIONNEMENT</p> 	<p>Indication des mentions obligatoires sur l'étiquetage. Pour la vente au consommateur, les conditionnements doivent comporter :</p> <ul style="list-style-type: none">* la dénomination de vente accompagnée de l'Indication Géographique Protégée : « Farine de Petit Epeautre de Haute Provence » ;* l'identification du lot de mouture ;* 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) <p>Identification du lot de mouture.</p>
---------------------	---	---

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.

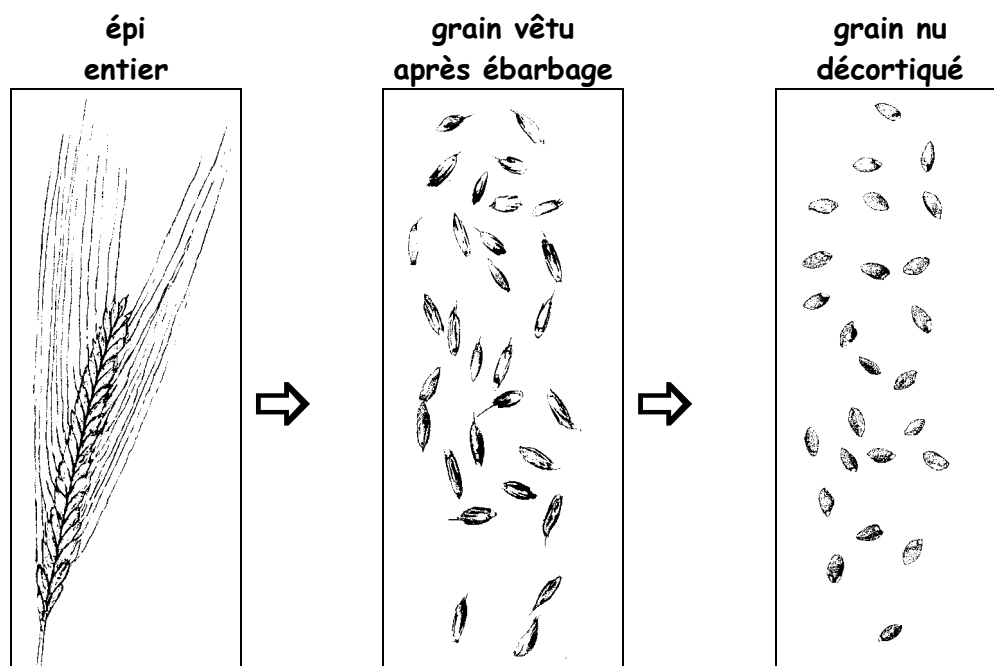
Le décortiquage se réalise uniquement dans la zone I.G.P. Le grain décortiqué doit répondre aux critères de qualité réglementaires en vigueur pour les céréales.

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.

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.

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

Le grain décortiqué est transformé en « Farine de Petit Epeautre de Haute Provence ».

La farine est confectionnée à partir de grains décortiqués et/ou de grains cassés au décortiquage.

Elle est réalisée dans un délai maximum de 6 mois après le décortiquage du grain. Le respect de ce délai est contrôlé grâce à la comparaison des numéros de lot de décortiquage et de mouture.

La transformation du petit épeautre en farine est réalisée sans mouillage, ni additif. L'absence de mouillage a pour objectif de favoriser la conservation de la farine en limitant son oxydation.

La mouture traditionnelle sur meule de pierre, est réalisée dans l'aire géographique. Elle est réservée au producteur qui met en mouture sur son exploitation du grain issu de sa propre production.

L'écrasement et le tamisage sont effectués en un passage par un moulin à meule de pierre. Cette mouture est une opération qui permet de broyer le grain sans l'échauffer. La mise en mouture est effectuée en un unique passage entre 2 pierres rainurées (une meule dormante et une tournante). Le grain versé dans l'oillard central glisse par une rainure, est écrasé puis expulsé par la force centrifuge vers l'extérieur des meules.

La farine est conditionnée en sacs de 500 grammes, 1 kg, 10 kg & 25 kg. L'ensachage, le pesage et la fermeture des sacs sont réalisés manuellement.

La mouture meunière peut-être réalisée hors de l'aire géographique. Les lots doivent être mis en mouture dans un délai de 3 mois après réception au moulin.

Les lots de petit épeautre ont fait l'objet d'un tri et d'un nettoyage systématique lors de l'opération de décortilage.

Cependant un nettoyage supplémentaire (facultatif) peut s'avérer nécessaire pour enlever les particules légères (poussières...) et les éléments étrangers qui auraient pu rester mêlés aux grains malgré le décortilage. Cette opération est alors réalisée sur un séparateur à grilles comportant une ventilation.

La transformation est réalisée par plusieurs passages sur broyeurs et convertisseurs. Un tamisage sur un appareil à tamiser la farine a lieu entre chaque passage de broyage et de convertissage.

Un système de ventilation au niveau du plansichter permet d'orienter le produit fini vers une chambre à farine (stockage du produit fini) et de réorienter les produits intermédiaires vers les opérations de broyage et de convertissage.

La farine est stockée dans des chambres à farine étanches contenant uniquement de la farine de petit épeautre.

La farine est conditionnée en sacs de 500 grammes, 1 kg, 10 kg, 25 kg ou 50 Kg mais elle peut également être livrée en vrac à tout opérateur. Le conditionnement n'est pas réservé au meunier. Il ne doit pas y avoir de mélange de n° de lot de mouture lors du transport en camion citerne et chez le transformateur afin de maintenir la traçabilité.

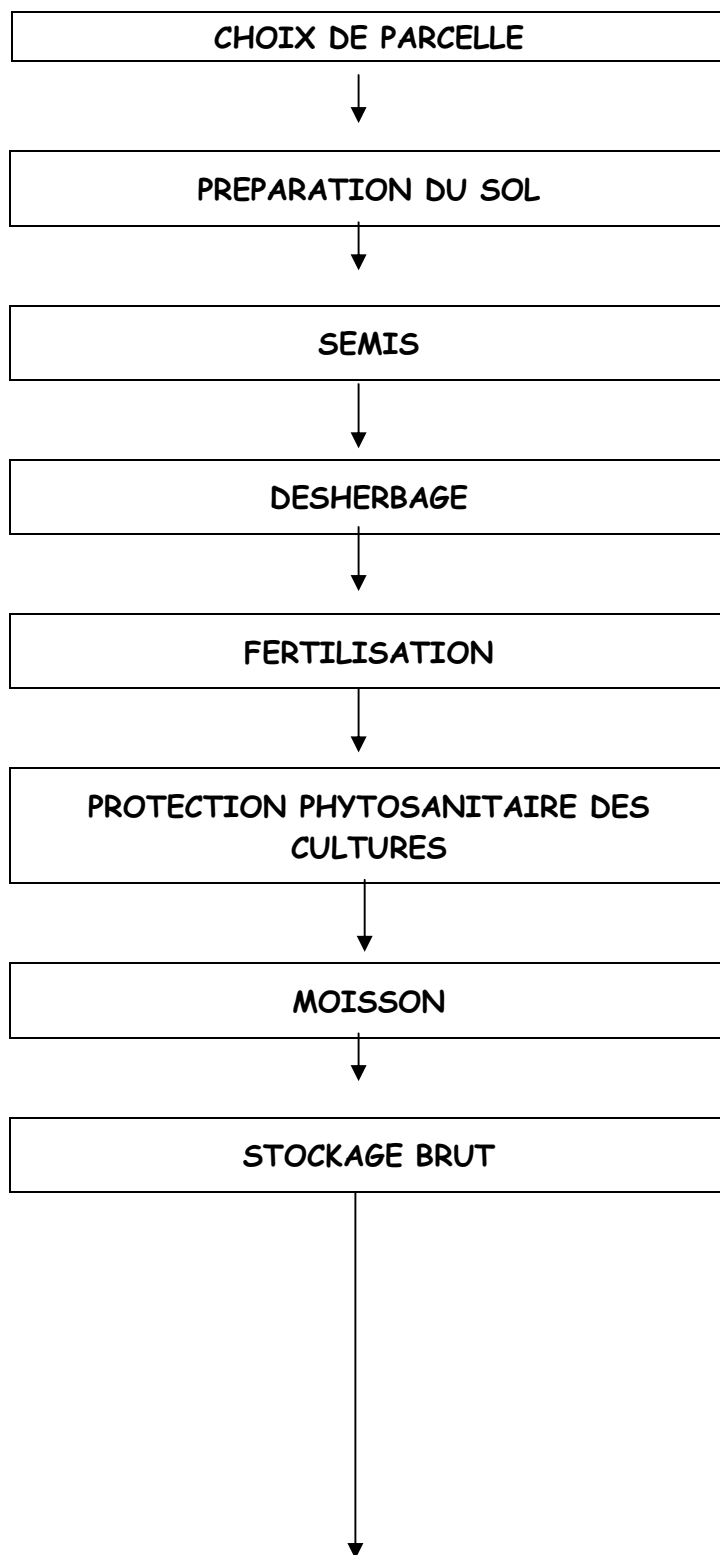
Les farines (tamisée et intégrale) en vrac doivent être transportées dans des conteneurs, citernes ou tout autre récipient réservé au transport d'aliments, sur lesquels figure de façon clairement visible et indélébile la mention « réservé aux denrées alimentaires » ou toute autre mention similaire. Les moyens de transport utilisés sont conçus de telle sorte qu'ils :

- permettent de protéger les farines des causes susceptibles de les contaminer ou de les altérer pendant toute la durée du transport,
- soient faciles à nettoyer et à désinfecter.

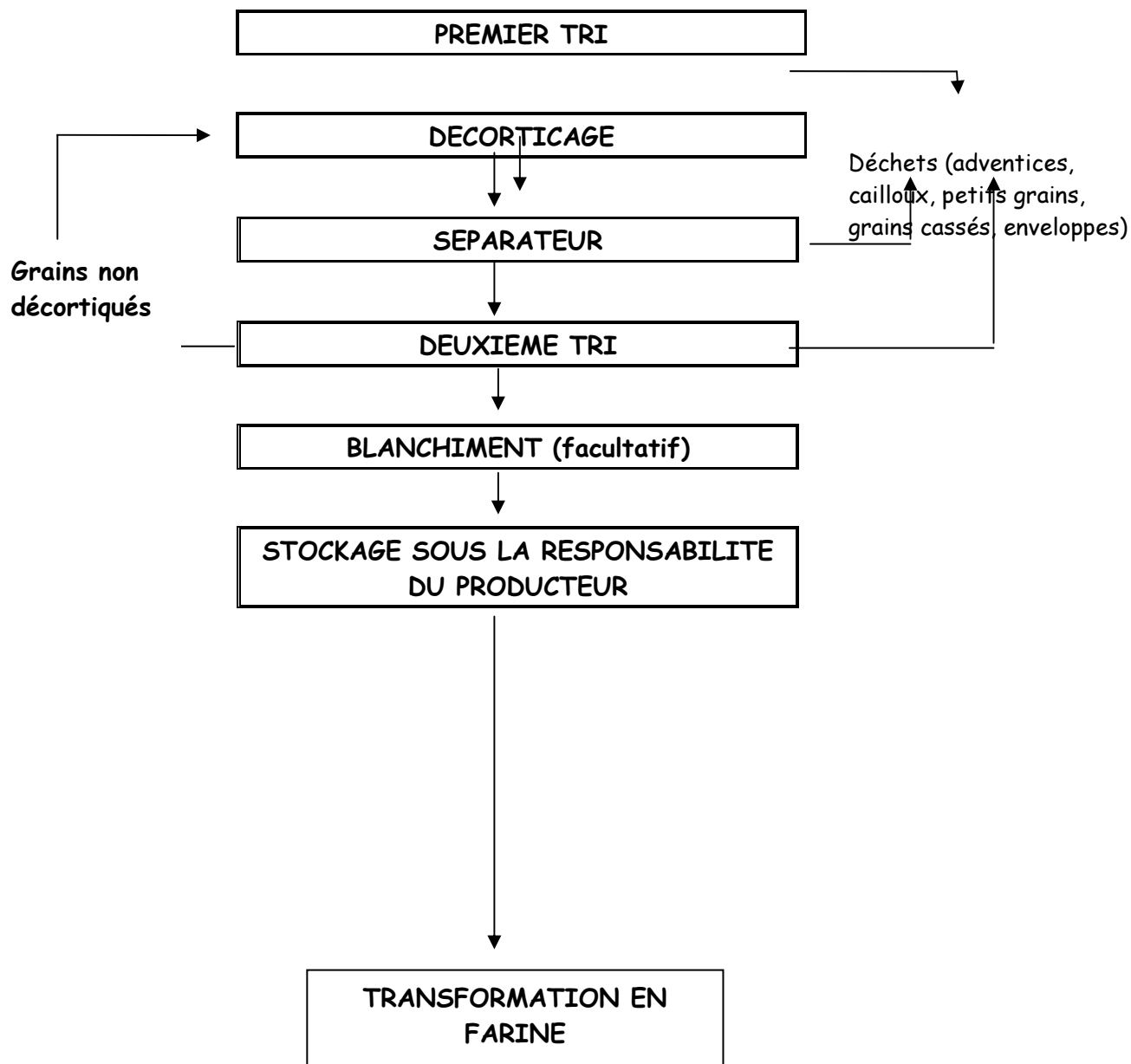
La D.L.U.O. de la farine est de 9 mois à partir de la mise en mouture.

VI.2. Schéma de vie du produit :

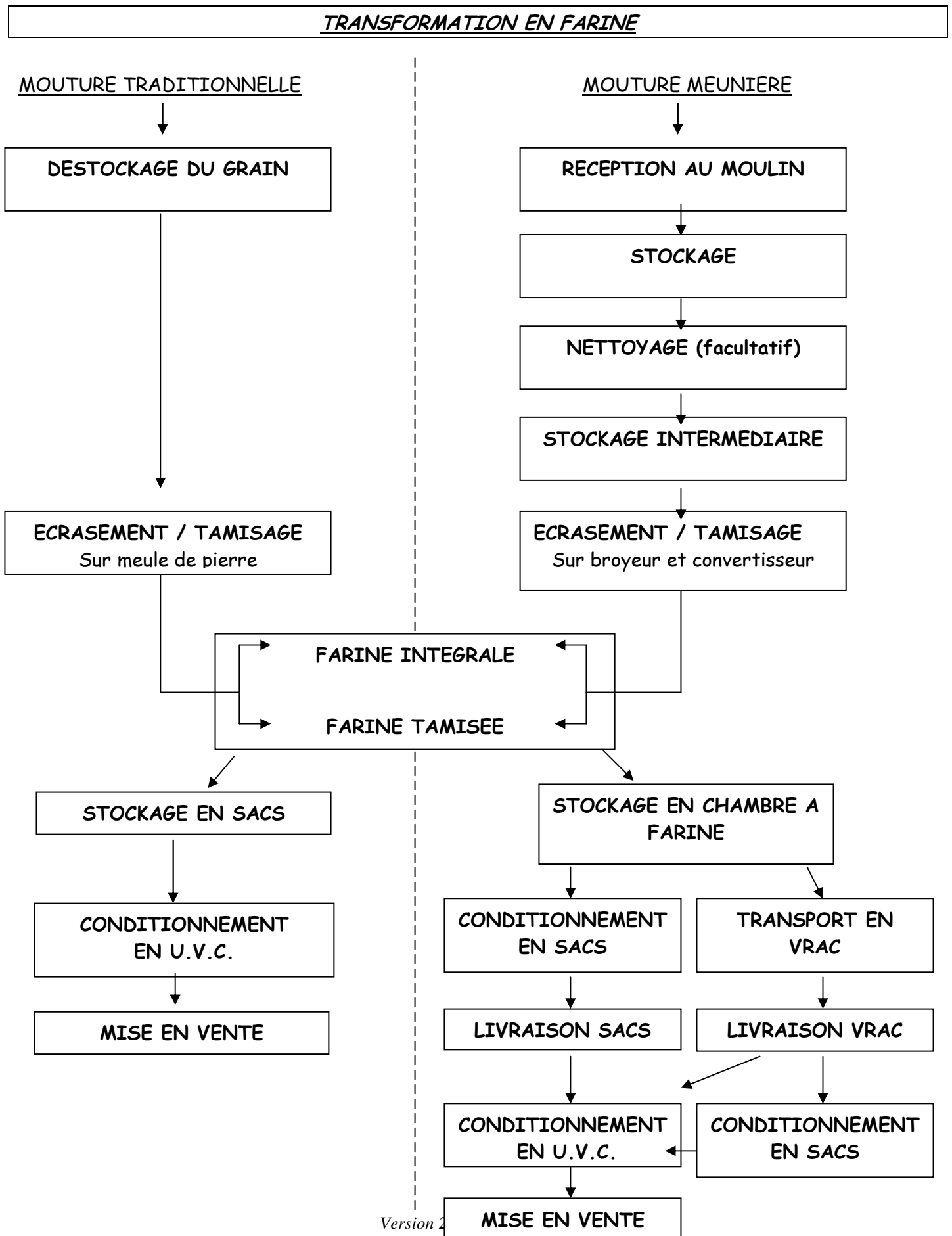
PRODUCTION DE PETIT EPEAUTRE



TRI ET DECORTICAGE



Cf. page suivante



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*).

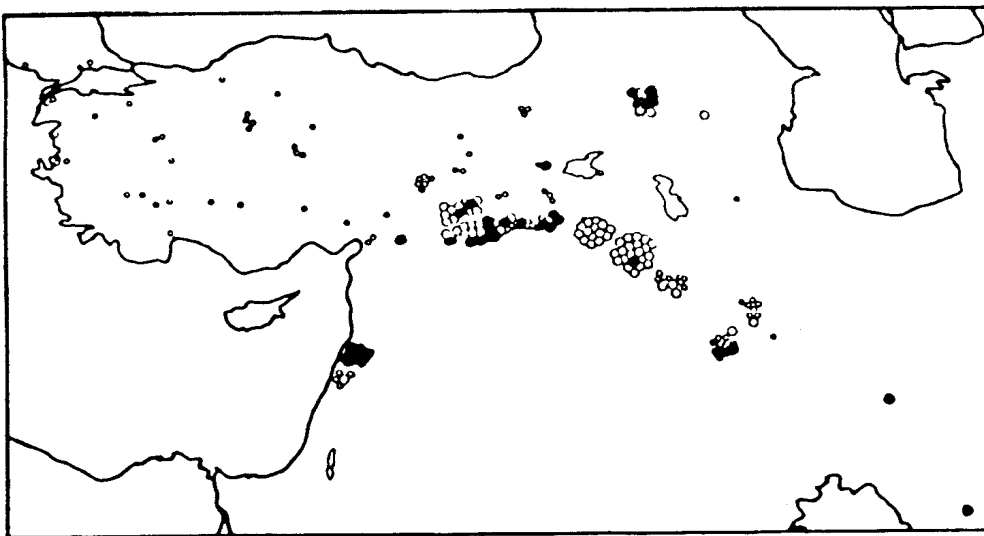


Fig. 2 : Localités primaires du *Triticum boeoticum* Boiss., l'engrain sauvage (les cercles), à rachis fragile et sécable, à l'origine du Petit-Epeautre (*Tr. monococcum* L.), cultivé, à épi moins fragile. Tous deux à génôme AA.

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

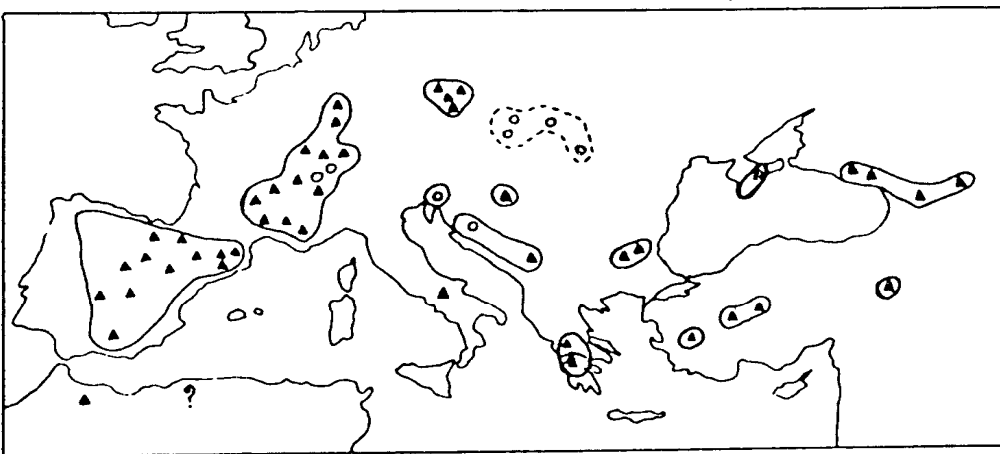


Fig. 3 : Répartition géographique du *Triticum monococcum* L. d'après R. CIFERRI, 1939 ; puis Em. MIÈGE, pour le Maroc, 1924 et 1950 ; P. PERRINO, pour l'Italie, 1981 ; etc... Les triangles noirs concernent les cultures pendant la période historique ; les cercles, les cultures préhistoriques (Proche 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	Lardiens 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 Interdépartemental des Producteurs de 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 de la « Farine de Petit Epeautre de Haute Provence » 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.

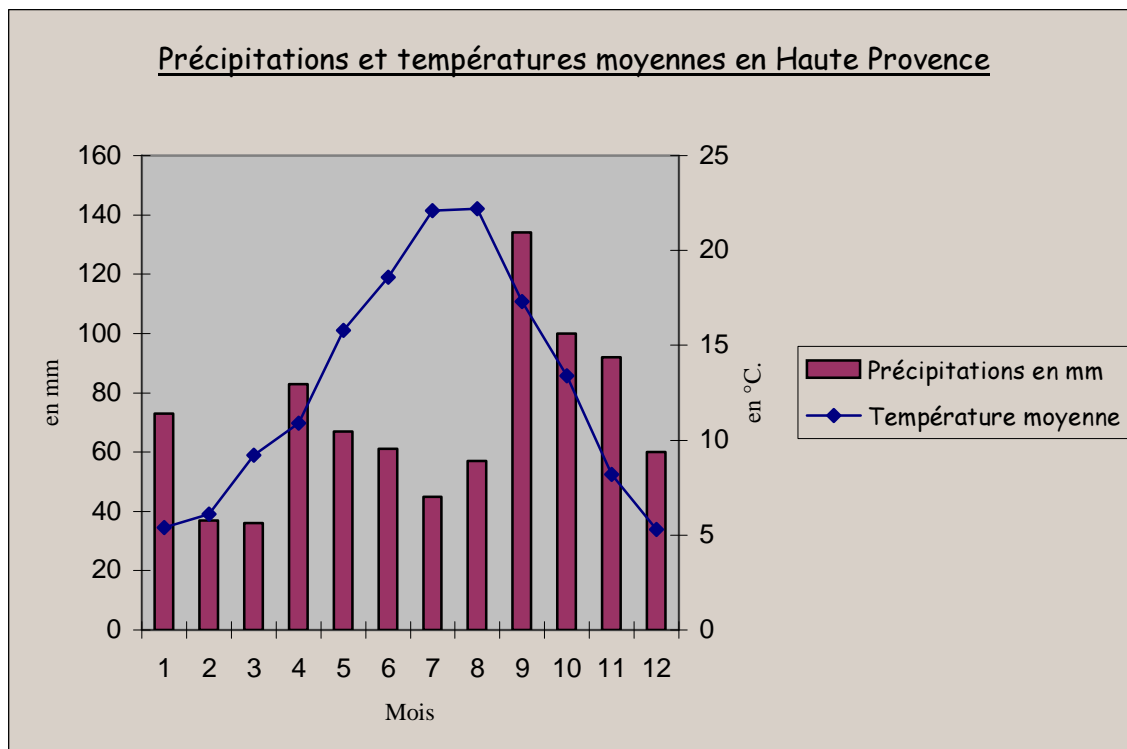
Les données de l'ONIC indiquent les volumes suivant pour l'année 1996:

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 décorticage 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 décorticage est bien souvent le fruit du travail de plusieurs générations ou d'un travail affiné campagne après campagne.

Les décortiqueurs étaient auparavant 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.

Une fois décortiqué le grain est moulu ; la mouture étant l'ultime opération avant l'élaboration de la farine.

Réalisée dans des moulins, la production de farine est très ancienne et ne présente pas d'originalité particulière.

Autrefois et en dépit des efforts à fournir, la farine de petit épeautre (riche en lipides) coûtait moins cher que celle du froment et les moulins capables de réaliser le traitement du petit épeautre étaient nombreux en Haute Provence.

Ces moulins étaient essentiels puisqu'ils produisaient la farine et décortiquaient au préalable le grain. La farine de petit épeautre, réalisée au fur et à mesure des besoins pour éviter qu'elle ne rancisse était utilisée en Haute Provence comme la farine de froment en plaine. Bien que marginale par rapport à la production de farine de blé, la farine de petit épeautre a toujours été produite.

Aujourd'hui, la mouture sur meule de pierre & la mouture meunière sont les deux types de moutures existants.

La transformation du petit épeautre en farine est réalisée sans mouillage ni additif à partir de grains décortiqués depuis moins de 6 mois.

Le mouillage du grain consiste à humidifier le grain afin de l'attendrir et d'obtenir un meilleur rendement en farine. Il permet d'augmenter l'humidité de la farine et donc de « vendre de l'eau au prix de la farine ». L'interdiction du mouillage du grain assure l'obtention d'une farine de qualité (ceci permet de favoriser la conservation de la farine en limitant son oxydation).

Le savoir-faire réside dans le réglage du taux d'extraction qui permet d'obtenir la farine voulue.

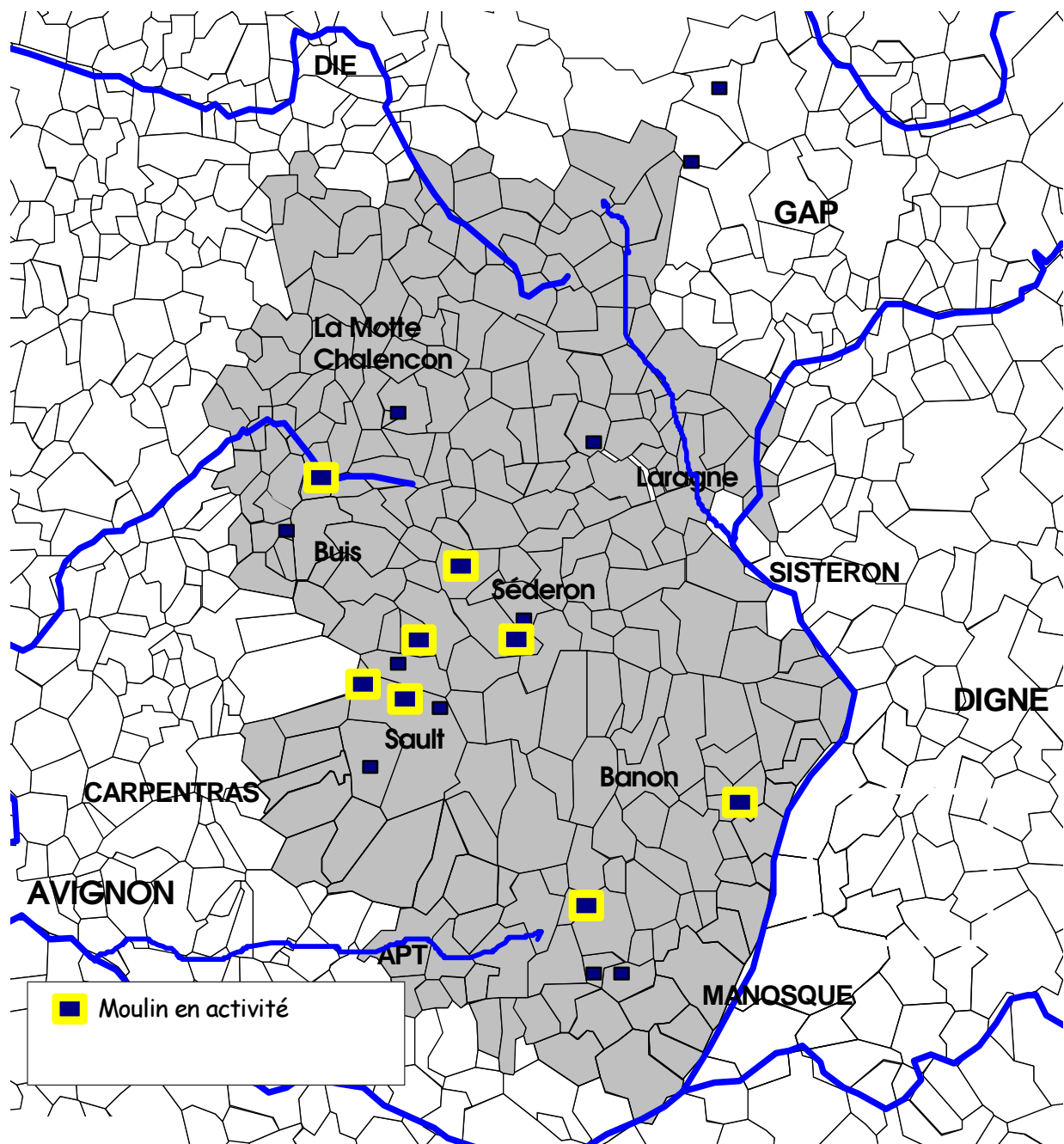
VII.3.3. Répartition des ateliers de transformation

La mise en mouture du petit épeautre est réalisée dans un réseau de petits ateliers dont la répartition est indiquée sur la carte ci-après. Certains ateliers possèdent un décortiqueur. On note que de nombreux meuniers ont cessé leur activité. Ils étaient en général installés le long des cours d'eau, produisaient de la farine et décortiquaient au préalable le grain.

Il reste aujourd'hui 8 ateliers de dimensions variables chez des producteurs qui mettent en mouture leur production.

(cf. ANNEXE 3 - liste des installations de moulins)

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



Répartition des moulins

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 de la farine de Petit Epeautre

La farine de petit épeautre constitue la base d'entrées (soupe à la farine du petit épeautre...) et de plats principaux (blanquette de veau au petit épeautre...).

De plus, les aptitudes technologiques de la farine permettent une valorisation du petit épeautre en boulangerie et pâtisserie : Fabrication de pains et de crêpes (cf. ANNEXE 4).

Le *brigadéu* est une recette basique typique. Il s'agit d'un mélange de farine de petit épeautre de Haute Provence et de farine de pois chiches. Très apprécié des paysans, on en retrouve des traces dans des ouvrages sur la santé au XVII^{ème} siècle. Incorporée progressivement dans l'eau bouillante avec une pincée de sel et de l'huile d'olive, la farine se transforme en une purée. Le *brigadéu* peut être frit dans une poêle pour ressembler à une panisse.

Vilmorin-Andrieux précise que « le grain donne une farine de bonne qualité ». Cependant J.A. Leclerc, L.H. Bailey et H.L. Wessling estiment cette farine peu propice à la panification : « *the bread made from the einkorn (= petit épeautre) was the least desirable not only on volume, but in color, elasticity and in taste or flavor. in fact, the results obtained with einkorn might indicate that this kind of wheat is not suited to make a good yeast-risen bread.* ». En fait, il semble que la farine d'Epeautre convienne surtout à la pâtisserie de luxe. Il existe néanmoins d'excellents pains spéciaux fait uniquement de Farine de Petit Epeautre de Haute Provence. Ces pains à la mie dorée dégagent une odeur de pain d'épices et possèdent des arômes de noix, de caramel qui se prolongent.

VII.5. Une notoriété reconnue

En 1990, Monsieur Jean François DEVAUX 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 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 ».

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 de la Farine de 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 ».

La notoriété de la farine tient du fait qu'elle est élaborée à partir de petit épeautre de Haute Provence.

La farine de petit épeautre de Haute Provence possède la même réputation que le grain, elle est associée à la panification et à la pâtisserie. Elle est reconnue pour donner un pain à la mie dorée, renfermant une délicate saveur de noix.

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.

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 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 : "Farine de Petit Epeautre de Haute Provence" ;
- l'identification du lot de mouture ;
- 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

Tableau des principaux points à contrôler :

Etapes	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Choix des parcelles		
	Aire géographique	Documentaire et visuelle
	Altitude > 400 m	
	Propreté des parcelles	
Semis		
	Espèce : Triticum Monococcum	Documentaire, visuelle et analytique
	Origine des semences : zone IGP	
	Traitement des semences limité	
	Précédent culturel / rotation	
	Date de semis précoce	
Culture		
	Désherbage mécanique	Documentaire et analytique
	Fertilisation et amendements limités	
	Interdiction de l'emploi de produits chimiques de synthèse	
Récolte		
	Rendement < 40 quintaux/ha	Documentaire
Tri et décortilage		
	Aire géographique	Documentaire et analytique
	Sans traitement	
	Durée de stockage < 6 mois	
	Caractéristiques analytiques	
Mouture : Farine		
	Délai après décortilage < 6 mois	Documentaire et analytique
	Sans mouillage ni additif	
	Critères analytiques	
	DLUO	
Traçabilité		
	Fiche de semis	Documentaire
	Fiche de culture	
	Fiche d'identification de slots	
	Fiche de stockage	
	Fiche de décortilage	
	Registres de comptabilité matière	