

***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.)

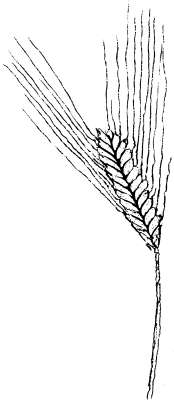
En PROVENCE LE VOCABLE Petit Epeautre provient de la traduction en Français du Provençal « ESPEOUTA-PICHOTA »². Un mot y est associé « Espeoutiera » ou espeoutière ; champ ensemencé d'épeautre.

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 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.

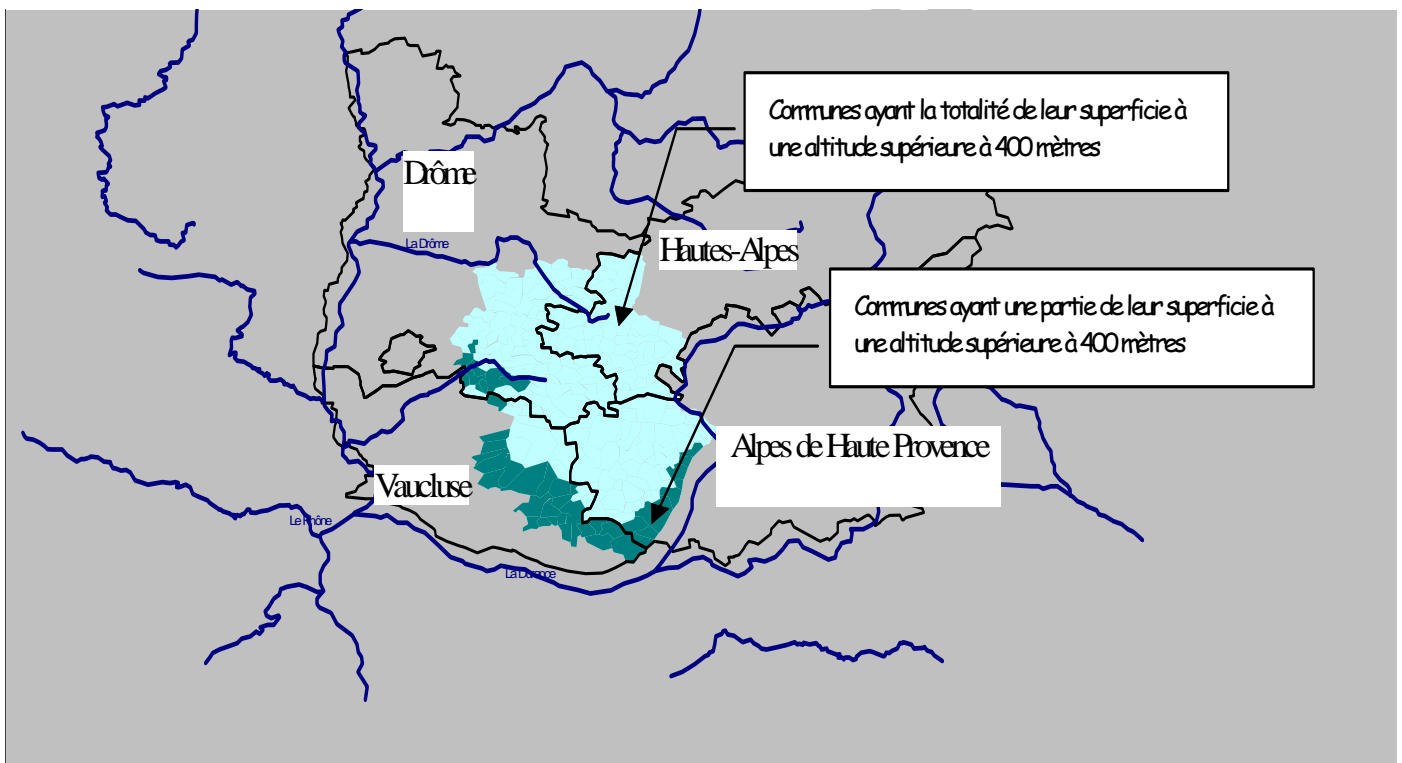
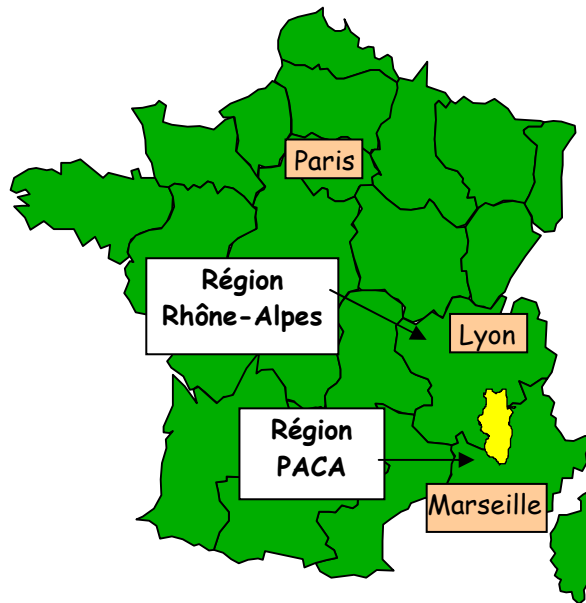
Le savoir-faire des producteurs et décortiqueurs garanti des grains de qualité, parfaitement décortiqués.

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.

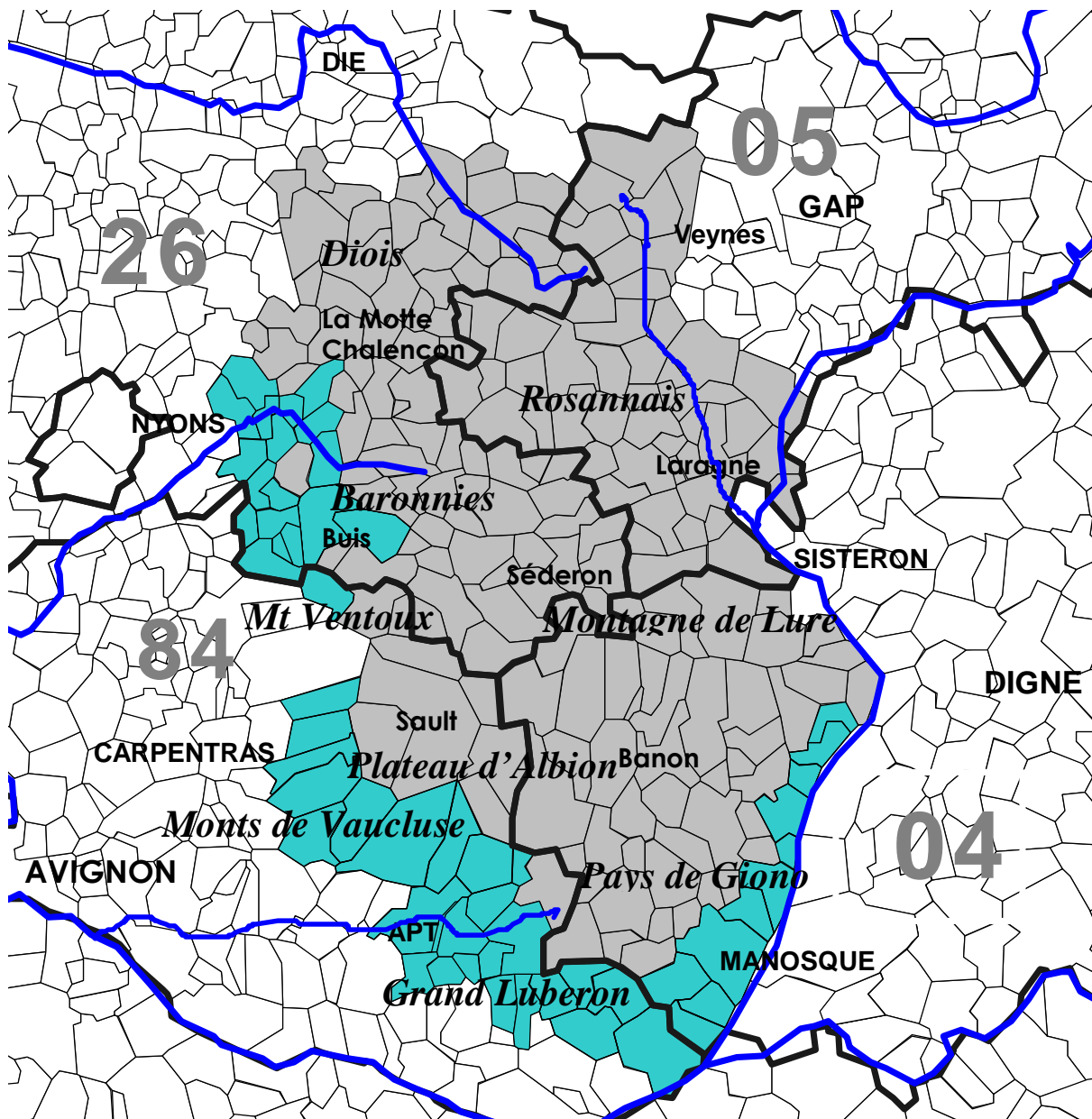


L'arc Alpin se fini au sud-ouest en Haute Provence et forme dans cette région un ensemble rude et désordonné, sans grandes lignes directrices.

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 décorticage.

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'AIRES 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	Chateaufort 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 Pierre
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

Eygaliens

*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

Sahune

St May

Verclause

Villeperdrix

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

Canton de Séderon (en totalité)

Aulan

Ballons

Barret de Lioure

Eygalyes

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)

Apt
Auribeau
Caseneuve
Castellet
Gignac
Lagarde d'Apt
Rustrel
Saignon
St Martin de Castellon
St Saturnin d'Apt
Viens
Villars

Canton de Mormoiron (en partie)
--

Blauvac
Flassan
Méthamis
Villes sur Auzon

Canton de Pertuis (en partie)

Beaumont de Pertuis
Cabrières d'Aygues
Grambois
La Bastide des Jourdans
La Motte d'Aygues
Peypin d'Aygues
Vitrolles

Canton de Bonnieux (en partie)

Buoux
Sivergues

Canton de Sault (en totalité)

Aurel
Monieux
Sault
St Christol
St Trinit

Canton de Gordes (en partie)

Lioux
Murs

Canton de Malaucène (en partie)
--

Brantes
Savoillan
St Léger du Ventoux

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																																																																																																					
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 :																																																																																																						
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <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>	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									
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																																																																																																							
	- m'engager à respecter les conditions de production de l'IGP « Petit Epeautre de Haute Provence », telles que définies dans le cahier des charges. Fait à, le <div style="text-align: right;">Signature</div>																																																																																																						

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE				OBSERVATIONS	
UNITE DE PRODUCTION	CAHIER D'EXPLOITATION : Fiche de culture					
	Campagne /					
	Code opérateur _ _ _ _					
	Nom Prénom Adresse					
	Lieu-dit					
	Référence cadastrale					
	Surface en ha					
	Avant semis					
	Antécédents cultureux					
	Précédent					
	Anté-précédent					
	Oui / Non					
	Type de produit					
	N° 1					
	Date					
Méthode						
Cause						
N° 2						
Date						
Méthode						
Cause						
1 ^{er} appor +1						
Type de produits						
Date						
Dose						
2 ^{ème} appor +1						
Type de produits						
Date						
Dose						
Date						
Quantité récoltée						
Rendement / hectare						
<p>* Le producteur enregistre les interventions réalisées sur chaque parcelle ainsi que les quantités récoltées et le rendement de chacune.</p> <p>* 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.</p>						

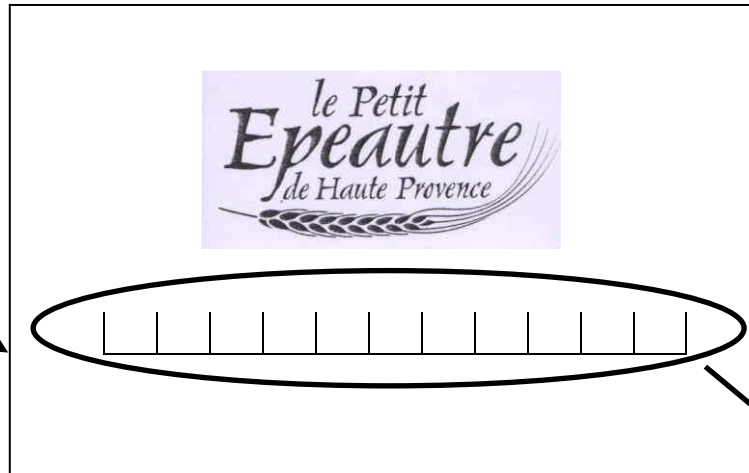
ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																				
UNITE DE STOCKAGE DU GRAIN NON DÉCORTIQUÉ	<p style="text-align: center;">Demande de reconnaissance en IGP « Petit épeautre de Haute Provence » CAHIER D'EXPLOITATION : Fiche d'identification des lots</p> <div style="border: 1px solid black; 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-left: auto; margin-right: auto;"> <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> <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																					
Code opérateur	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _																				
	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _																				
	_ _ _ _ _ _ _	_ _ _ _ _ _ _																				
	_ _ _ _ _ _ _																				

ETAPE	DOCUMENT DE TRACABILITE	OBSERVATIONS																														
UNITE DE STOCKAGE DU GRAIN NON DECORTIQUE (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;"> <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: 40px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">TOTAL</td> <td style="border: 2px solid black;"></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;"> <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;">PRESTATAIRE (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: 40px;"></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;"></td> <td></td> <td style="border: 2px solid black;"></td> </tr> </tbody> </table>	Parcelles		Quantité en kg	Référence cadastrale	Superficie				TOTAL			SORTIES		ENTRÉES		PRESTATAIRE (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 décortilage.</p>
Parcelles		Quantité en kg																														
Référence cadastrale	Superficie																															
TOTAL																																
SORTIES		ENTRÉES		PRESTATAIRE (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.

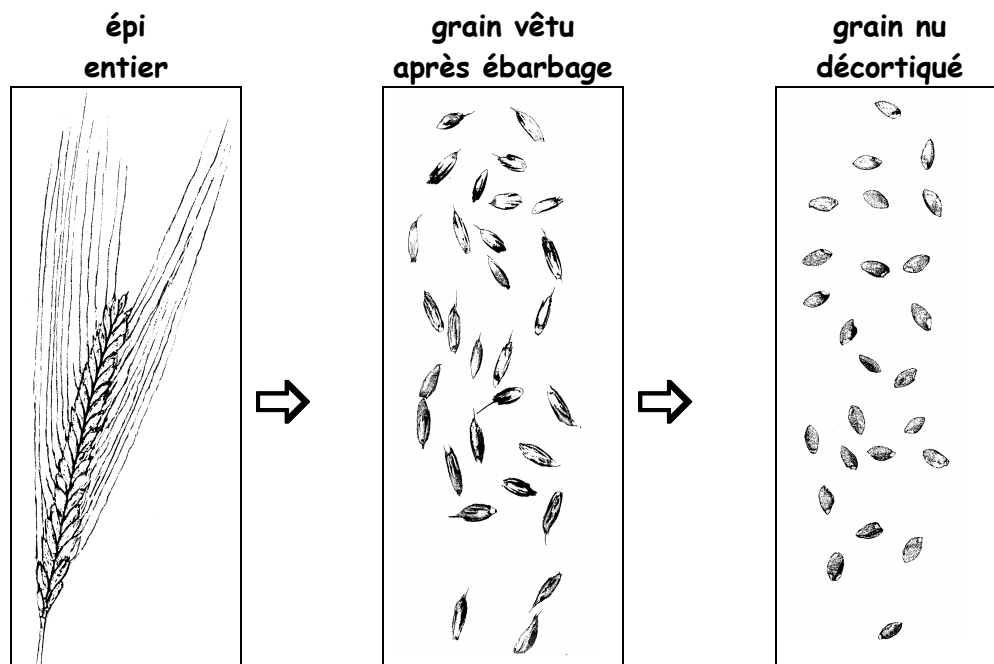
Ces étapes permettent d'obtenir un produit IGP d'une longueur comprise entre 5 et 10 mm et d'une épaisseur minimum de 1,5 mm. L'homogénéité du lot est assurée par les grilles et alvéoles utilisées pour le tri. Un délai maximum de deux ans est autorisé entre la récolte et le décortiquage.

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.

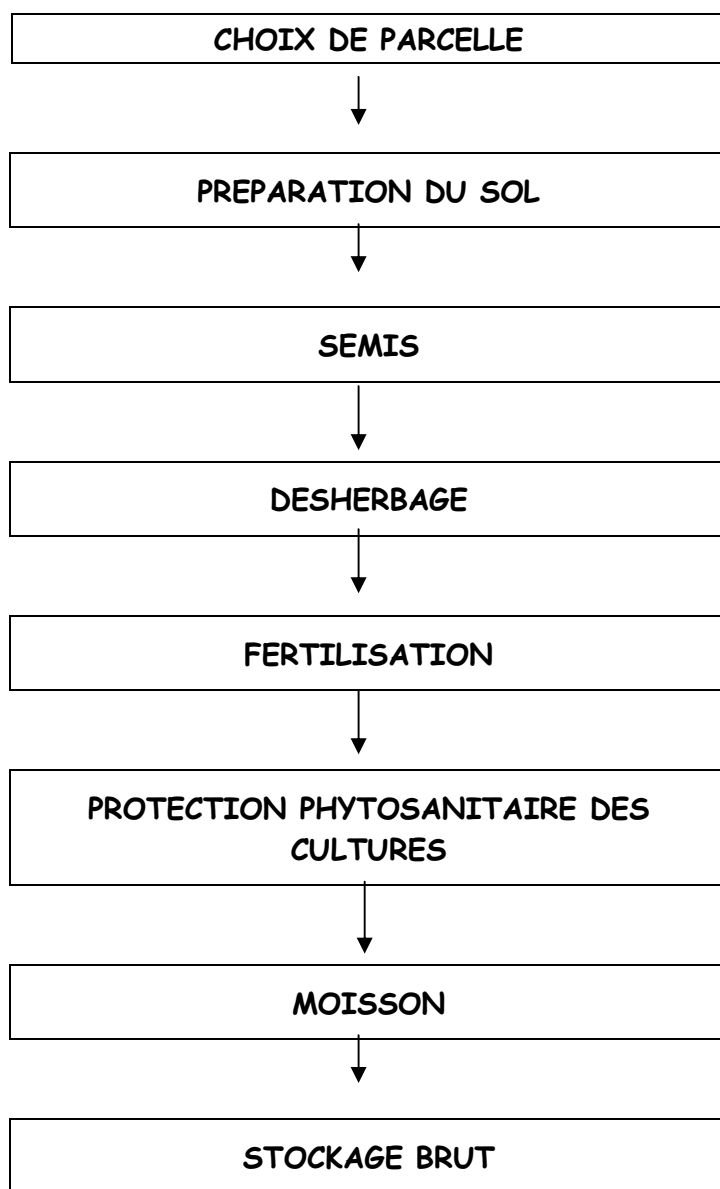
Le conditionnement intervient donc rapidement après le décortiquage (et blanchiment le cas échéant) pour éviter toute altération du produit dépourvu de son enveloppe naturelle de protection.

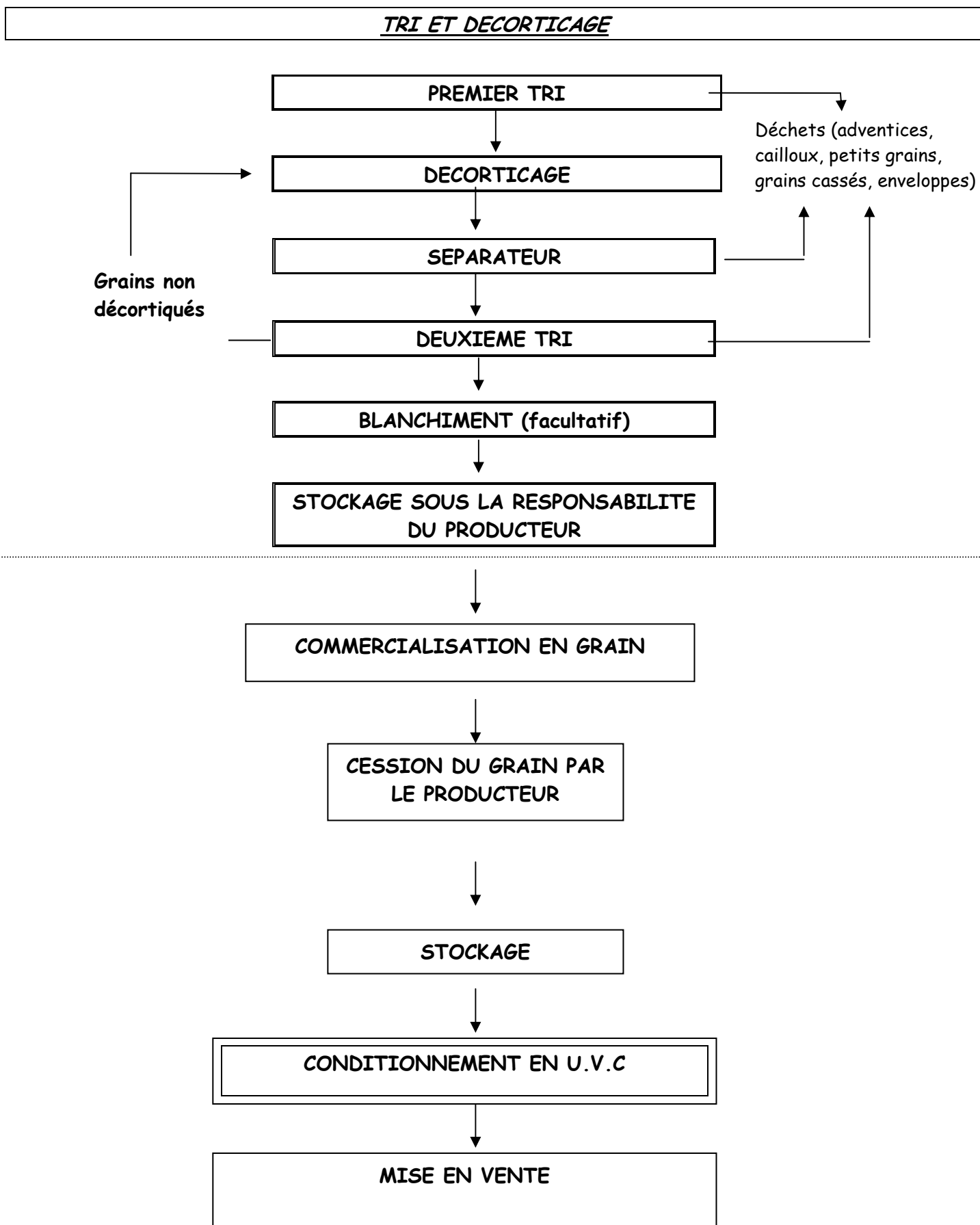
Aucun traitement chimique ou ionisant direct ou indirect n'est toléré dans le cadre du stockage du grain décortiqué.

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*).

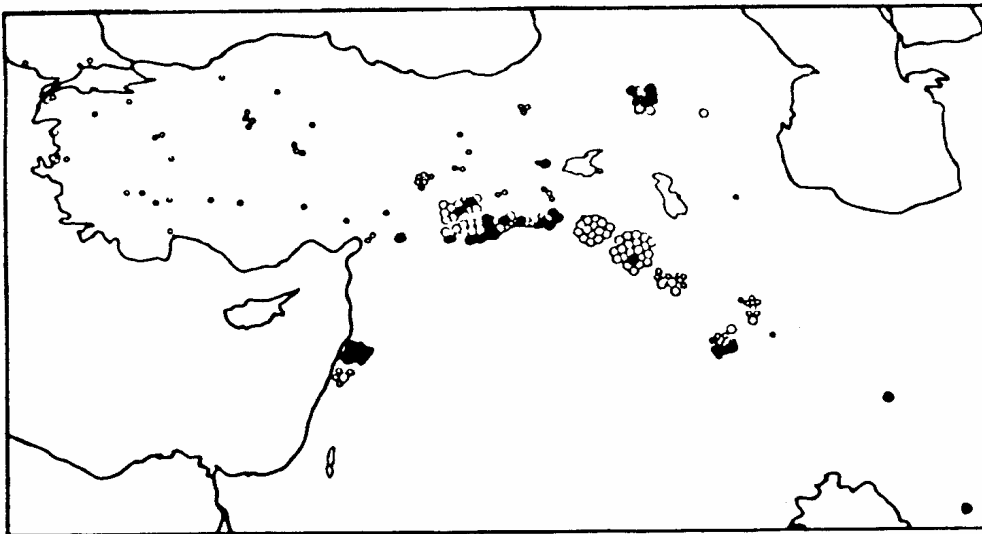


Fig. 2 : Localités primaires du *Triticum boeoticum* Boiss., l'engrain sauvage (les cercles), à rachis fragile et sécable, à l'origine du Petit-Epeautre (*Tr. monococcum* L.), cultivé, à épi moins fragile. Tous deux à génome AA.

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

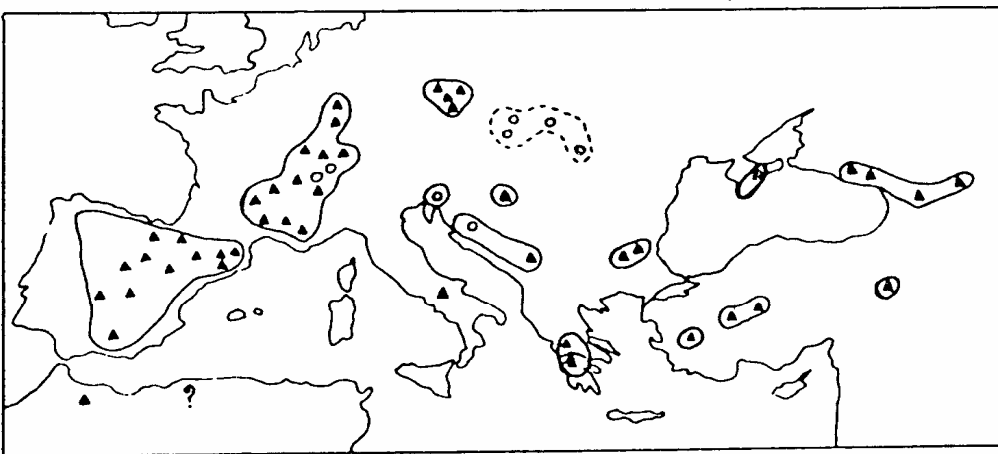


Fig. 3 : Répartition géographique du *Triticum monococcum* L. d'après R. CIFERRI, 1939 ; puis Em. MIÈGE, pour le Maroc, 1924 et 1950 ; P. PERRINO, pour l'Italie, 1981 ; etc... Les triangles noirs concernent les cultures pendant la période historique ; les cercles, les cultures préhistoriques (Proche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

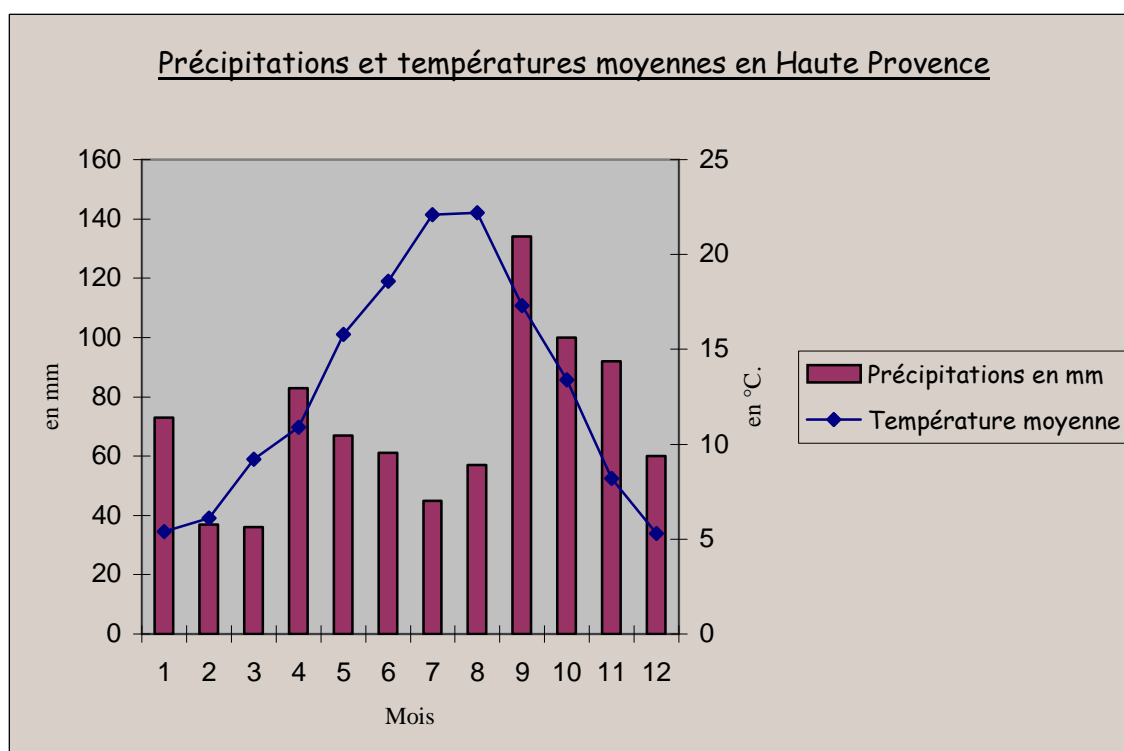
Les données de l'ONIC indiquent les volumes suivant pour l'année 1996:

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 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 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.

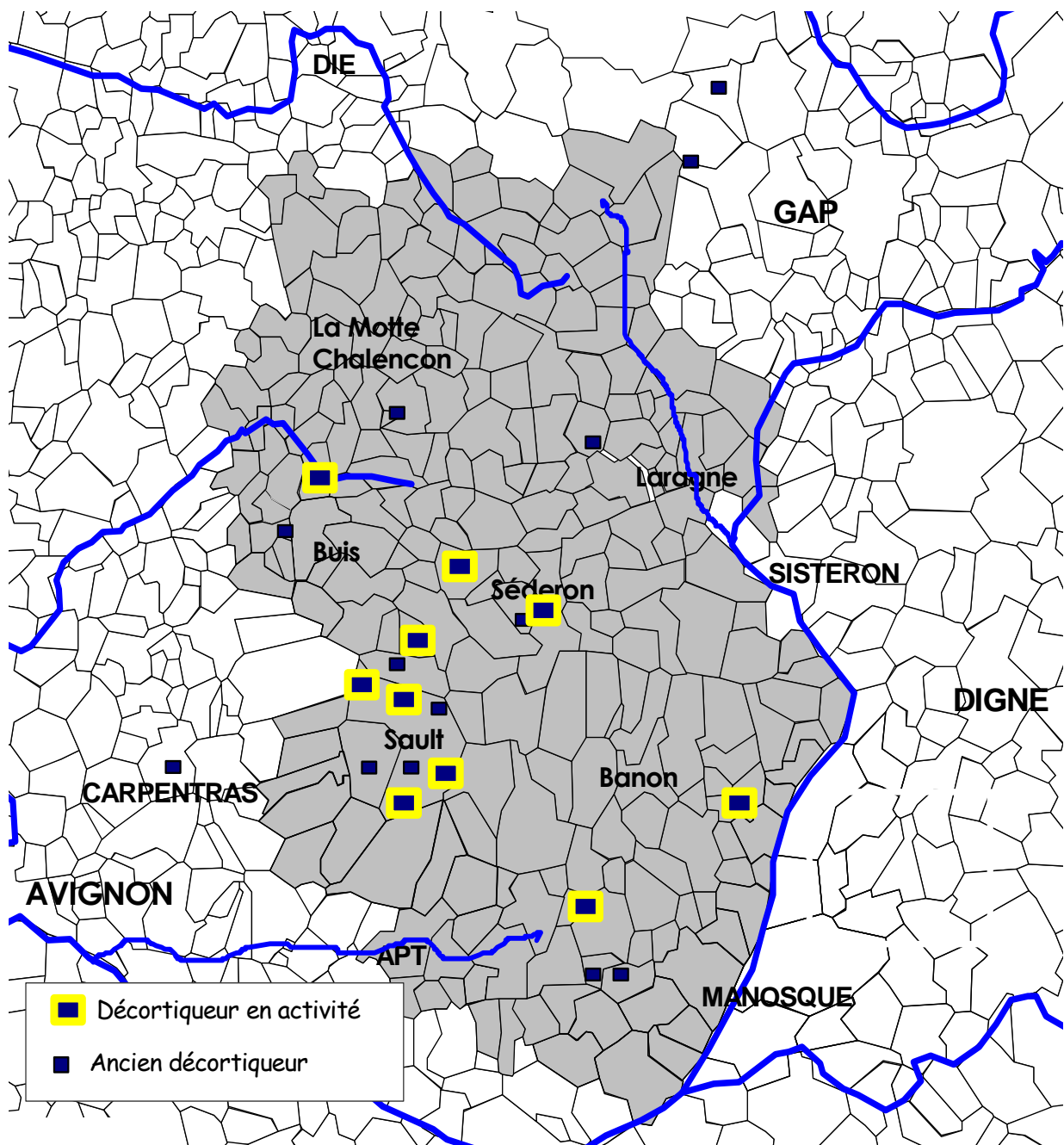
VII.3.3.Répartition des ateliers de transformation

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 décortication

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 « Gruieu » (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 décorticage ;
- 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.

