

GRANDES CULTURES | Le syndicat du petit épeautre de Haute-Provence encourage à la production de petit épeautre sous IGP, bénéficiant d'une forte demande de la part des consommateurs.

« Une culture qui a une vraie **vocation** à se développer »

La culture de petit épeautre de Haute-Provence IGP représente environ 350 ha répartis sur les départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Hautes-Alpes, de la Drôme et du Vaucluse. Une quantité plutôt modeste compte tenu d'une demande qui ne cesse d'augmenter chez les consommateurs. « L'objectif de cette journée était donc de faire un éclairage sur la culture de petit épeautre afin de développer la production », explique Sandrine Faucou, présidente du Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence (organisme de défense et de gestion de l'IGP Petit épeautre de Haute-Provence et de l'IGP Farine de petit épeautre de Haute-Provence) à l'origine d'une après-midi de visite sur l'exploitation de Laurent Depieds organisée le 7 juin. Installé à Mane, Laurent Depieds exploite 69 ha et cultive notamment du lavandin, des plantes aromatiques et du petit épeautre qu'il commercialise en brut. Il a entamé une conversion en agriculture biologique de sorte que l'intégralité de son exploitation sera labellisée AB dans trois ans. Non content de bénéficier de la valeur ajoutée induite par cette labellisation, il mise beaucoup sur les signes de qualité pour valoriser ses produits comme le label rouge Herbes de Provence et l'IGP Thym de Provence pour les plantes aromatiques, ainsi que l'IGP Petit épeautre de Haute-Provence. « Le consommateur ne veut plus simplement du bio », estime Laurent Depieds. « Miser sur un signe, c'est gagner en pérennité. Le bio ne suffira pas à garantir la pérennité de la production à long terme », a confirmé Sandrine Faucou devant une assistance composée d'une dizaine d'agriculteurs et de techniciens, et bénéficiant de la présence de Stéphane Pichard, gérant du moulin du même nom installé à Malijai. Le meunier a lui aussi confirmé que le petit épeautre sous IGP bénéficiait d'un réel potentiel de déve-



Visite d'une parcelle de petit épeautre sur la commune de Mane.

veloppement. Le moulin de Malijai écrase chaque année 250 tonnes de petit épeautre bio IGP et non IGP. « Sur la récolte 2018, il y avait entre 70 et 80 tonnes de petit épeautre IGP. Si demain ils étaient disponibles, je prendrais tout de suite 100 tonnes d'IGP supplémentaires », a indiqué Stéphane Pichard. « L'intérêt des consommateurs et des transformateurs vient de la constance de la qualité du produit IGP », ajoute Sandrine Faucou. Les prix pratiqués sont à l'avenant : le petit épeautre se vend entre 750 et 800 € par tonne de produit brut de batteuse pour un rendement moyen de 15 à 25 qx bruts/ha. « Pour 5ha de petit

épeautre, j'ai fait 8 000 euros de chiffre d'affaires, alors que j'ai fait 1 500 euros pour 10 ha de blé dur », note Laurent Depieds.

De faibles besoins en intrants

Autre avantage du petit épeautre, ses faibles besoins en intrants. Derrière une légumineuse (à noter que les céréales à paille sont interdites comme précédent dans le cadre de l'IGP), il n'est donc pas forcément nécessaire de fertiliser mais un apport d'engrais organiques à raison d'environ 30 unités d'azote, 15 unités de phosphore et 5 unités de potassium peut être envisagé en sortie d'hiver. Sur la parcelle visitée, Laurent Depieds avait fait une culture de pois chiche en précédent. « Mais il peut être plus intéressant de faire un pois chiche derrière le petit épeautre, car le petit épeautre est une culture qui nettoie les sols, ce dont le pois chiche peut bénéficier », explique Laurent Depieds. En précédent, il préfère donc semer des légumineuses de type sainfoin ou luzerne. Le semis de petit épeautre s'effectue en fin d'été début d'automne à une densité d'environ 100 kg/ha.

« On revient à une production moins consommatrice d'intrants, dans une logique économique qui est plus intéressante », a commenté Laurent Depieds qui estime que « c'est une culture qui a une vraie vocation à se développer ». Lui-même devrait doubler sa production cette année en passant de 5 à 10 ha.

Une zone couvrant 235 communes sur quatre départements

Le petit épeautre de Haute-Provence bénéficie de l'IGP depuis 2010 pour le grain et 2011 pour la farine. La zone IGP, qui a été délimitée en fonction de l'intégration pris de cette céréale dans le système agricole des fermes du secteur, s'étend sur 235 communes des départements 04, 05, 26 et 84.

Le Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence, qui est l'organisme de défense et de gestion des deux IGP, a été créé en 1997 et regroupe aujourd'hui environ soixante-dix exploitations ainsi que des transformateurs ayant su préserver un savoir-faire séculaire. Chaque opérateur respecte un cahier des charges de production exigeant qui garantit non seulement l'origine, mais également un système de production reposant sur l'usage de semences locales non hybridées et une culture extensive, sans pesticides de synthèse.

Voici par exemple quelques points du cahier des charges IGP :

- une culture à plus de 400 mètres d'altitude ;
- une rotation des cultures autorisant l'implantation du petit épeautre une fois au maximum tous les 3 ans. La culture précédente doit être différente d'une céréale à paille ;
- une utilisation exclusive de semences de « Triticum monococcum » issues de cultures sous IGP ;
- un semis sur un sol propre ;
- une interdiction d'utiliser des désherbants et autres produits chimiques de synthèse ;
- une fertilisation de janvier à mars limitée à un apport de 60-60-60 unités de NPK au maximum ;
- un désherbage exclusivement mécanique si nécessaire ;
- un rendement limité à 40 quintaux par hectare ;
- une récolte de fin juillet à début septembre ;
- un stockage du grain brut dans la zone d'IGP, dans des contenants adaptés durant deux ans maximum après la récolte ;
- un maintien de la traçabilité du produit tout au long de son élaboration ;
- un décorticage dans une structure de décorticage habilitée, située dans la zone d'IGP ;
- un stockage du grain décortiqué dans un matériel à usage alimentaire durant 6 mois maximum avant cession par le producteur ;
- un conditionnement en sacs de 500 grammes à 25 kg avec une DLUO de 18 mois à partir de la date de décorticage.

Source : www.petitepeautre.com



Peu gourmande en intrants, la culture de petit épeautre nécessite peu de fertilisation, en particulier derrière un précédent légumineuse.

St.M.C.