

La plante d'épeautre

En botanique, l'origine du mot épeautre est *triticum spelta* (lat.). La plante d'épeautre a une tige distinctement plus longue que le froment, de même que l'épi est plus long et plus fin. Les épis s'inclinent à leur maturité et la tige et l'épi des variétés actuelles deviennent rougeâtres à maturation.



PurEpeautre - par nature une céréale écologique

L'épeautre ancestrale est très robuste et pousse même sur les terres arides. Pour les semences, les graines sont utilisées avec leur enveloppe. Celle-ci protège du froid, de l'humidité, de la sécheresse et de la vermine, mais aussi des substances nocives dans la terre. C'est donc la céréale d'hiver par excellence qui est semée entre octobre et décembre. Les semis se développent rapidement et ne laissent aucune chance aux mauvaises herbes. Plus tard, la jeune plante robuste supporte le désherbage mécanique avec l'étrille. Ses racines vigoureuses approvisionnent suffisamment en substances nutritives la plante peu exigeante. Malgré l'évolution des méthodes utilisées aujourd'hui, la culture de l'épeautre très appréciée par Hildegard von Bingen n'a pas subi de grands changements. Parmi 1500 variétés d'épeautre observées dans de nombreuses régions, aucune n'a de courte tige. La plante est semée de façon aérée, raison de la longueur des tiges. Ainsi, les feuilles supérieures et les épis sèchent plus facilement. Le risque de maladie est peu important et il n'est habituellement pas nécessaire d'utiliser des produits phytosanitaires. L'épeautre ancestrale est donc une céréale idéale pour l'agriculture écologique.



PurEpeautre - la culture en Suisse

En Suisse, les plus anciennes variétés d'épeautre encore disponibles datent de l'époque lacustre. L'épeautre peu exigeant poussait aussi bien dans des régions de lacs que dans des régions montagneuses jusqu'à 1400 mètres, dans des sols arides et malgré de nombreuses précipitations. Cependant que le froment s'est imposé dans les régions de culture de céréales au siècle dernier, des producteurs dans des régions moins propices sont restés fidèles à l'épeautre. Aujourd'hui, les régions où est cultivé l'épeautre ancestral s'étendent sur 9 cantons. Les principaux sont Berne, Lucerne, Argovie, suivis de Bâle campagne, Thurgovie, Soleure, Jura et Zurich. La plupart des domaines de ces régions produisent autant l'agriculture que le bétail. Le PurEpeautre contribue de ce fait à la sécurité des revenus ainsi qu'à la diversité et à l'enrichissement du paysage culturel.



PurEpeautre - Annexes

Un descriptif de la méthode de culture en français peut être obtenu à IG Dinkel (info@urdinkel.ch, 034 409 37 38).



Contrat pour la culture de IG Dinkel

L'épeautre IG est cultivé à partir d'anciennes variétés, non croisées avec le froment. Les producteurs sous contrat des produits PurEpeautre doivent remplir les conditions de production des labels IP-SUISSE et BIO SUISSE. Les producteurs conventionnels peuvent aussi cultiver l'épeautre rustique sous contrat, mais il sera commercialisé sans marque. Tout épeautre et épeautre-rustique de la communauté d'intérêts est cultivé seulement dans les régions prédestinées. Concrètement, cela signifie que les producteurs sous contrat doivent produire dans les alentours proches de moulins à roue traditionnels. Ainsi, on évite de longs trajets de transports et les moulins à roue, les plus souvent gérés par des familles, auront droit à la protection du terroir. Aujourd'hui, la région de culture (terre de l'épeautre) compte environ 1100 producteurs d'épeautre rustique sur douze cantons. Les régions de culture principale sont les cantons de Berne, Lucerne et Argovie (c'est ici que l'on trouve le plus grand nombre de moulins à roue) suivies par Bâle campagne, Thurgovie, Soleure, Jura et Zurich. Seriez-vous intéressés à la culture de l'épeautre rustique? La IG Dinkel propose aux producteurs des susdites régions des contrats de culture attrayants.

