



La marque pour l'Epeautre Suisse véritable

Le logo et la marque PurEpeautre (UrDinkel) ont été créés en 1996 par la Communauté d'Intérêts IG Dinkel et déposés comme marque. Le cahier des charges obligatoire pour le PurEpeautre a été élaboré et aménagé depuis ce temps-là, graduellement. Aujourd'hui, la marque PurEpeautre garantit essentiellement les avantages suivants:

- anciennes variétés d'épeautre qui ne sont pas croisées avec du froment
- culture exclusivement avec les producteurs respectant les labels IP-SUISSE et BIO SUISSE
- provenance des régions de culture
- steht für Reinheit (toleriert höchstens Spuren von Fremdgetreide (max. 0,9%)
- contrôle et certification des étapes de production.



Anciennes variétés d'épeautre, non croisées avec le froment

Pour la marque PurEpeautre sont admises uniquement les anciennes variétés d'épeautre, non croisées avec le froment (actuellement „Oberkulmer“ et „Ostro“). Ces deux produits font leur preuve depuis de longues années et sont très appréciés par les consommatrices/consommateurs. Ces deux sortes se distinguent par leurs longues tiges. Ainsi, les producteurs de produits PurEpeautre ne peuvent employer que très peu d'engrais. Le rendement est bas, mais la valeur écologique et la qualité sont plus importantes. Au contraire des variétés d'épeautre modernes dont la hauteur de la tige a diminué suite à des croisements avec du froment, la marque PurEpeautre maintient son principe éthique de non-croisement, notamment en raison de la grande différence génétique avec le froment.

(Image : à gauche PurEpeautre, à droite froment)



Culture proche de la nature sans régulateur de croissance

L'avantage écologique du PurEpeautre vient du fait que les céréales sont cultivées sans utilisation de régulateurs de croissance, à savoir conformément aux labels IP-SUISSE et BIO SUISSE. Des produits d'épeautre qui comportent le label IP-SUISSE contiennent toujours la farine PurEpeautre. Sous le label IP-SUISSE, aucune sorte d'épeautre croisée avec le froment n'est cultivée.

Important: pour des produits comportant le bourgeon BIO SUISSE, il peut s'agir du PurEpeautre ou d'épeautre croisé avec du froment. Si vous voulez être sûr qu'il s'agit bien de pures anciennes sortes d'épeautre, faites attention à la marque PurEpeautre ou exigez une confirmation du producteur!



Région de culture traditionnelle

Le PurEpeautre est cultivé exclusivement dans les régions traditionnelles sous contrat. Ceux-ci sont conclus uniquement avec des producteurs se trouvant à proximité des moulins à roues, enregistrés par l'Etat en 1985 (actuellement au maximum 30 km de transport).

La marque PurEpeautre offre ainsi la protection d'origine d'après le modèle d'une marque AOC, mais basé sur le droit privé protégé qui apporte d'innombrables avantages:

- de courts itinéraires de transport
- le traitement régional
- la conservation des petits producteurs, souvent des domaines familiaux hors des régions de culture intensive
- la conservation d'une source de revenus
- la conservation du paysage culturel varié des régions
- la conservation de la création de richesse dans les régions villageoises.

Avec la consommation de produits PurEpeautre, vous contribuez à la conservation d'une agriculture suisse efficace et à la production de produits alimentaires de qualité.





Contrôle indépendant

Pour que la marque PurEpeautre tienne ses promesses, elle s'est astreinte dès le début à un contrôle indépendant. Aujourd'hui, l'organisme ProCert Bern est responsable du contrôle et de la certification de toutes les entreprises de production participantes au PurEpeautre et des entreprises de transformation. Ainsi, les produits PurEpeautre certifiés portent en plus de la marque PurEpeautre l'indication de certification ProCert.

