

PurEpeautre – Le traitement

L'épeautre n'est pas une céréale à graine nue. La graine reste enfermée après le battage dans la glume. C'est seulement au passage dans les moulins à roue (en Allemagne „corroyage“) que les noyaux sont libérés de la glume.



Corroyage – c'est ainsi que l'épeautre est libérée de sa glume

Le corroyage est une tâche particulière qui demande beaucoup d'expérience et de sensibilité. C'est seulement si la roue en pierre est bien martelée et correctement réglée et que le déroulement du travail est surveillé en permanence que les graines ainsi obtenues peuvent atteindre le 72% de l'épeautre livré par le paysan. La distance régulière entre les pierres permet à l'épeautre de rouler entre elles et c'est lors de ce mouvement de rotation que les glumes sont séparées avec ménagement du noyau. Sur l'image ci-contre, la roue correctement martelée et le marteau prévu pour le marquage de la roue en pierre.



Les noyaux et les glumes sont séparés

Dans l'étape suivante du travail, les glumes sont séparées de la graine. Cela se fait à l'aide de tamis et de courants d'air. Pendant que la glume plus légère (appelée la balle) est emportée par l'air, les noyaux plus lourds restent dans le tamis tandis que les graines cassées et les noyaux plus légers tombent à travers les trous du tamis.



Mouture et pressage

Les noyaux nettoyés peuvent, en passant par le moulin à farine, être soumis à tout traitement, pour obtenir différentes farines, plus ou moins grossières ou des flocons. Aucune limite concernant les traitements de l'épeautre n'est connue à ce jour. La diversité des produits PurEpeautre est en forte augmentation. La farine d'épeautre ne doit pas nécessairement être „sombre“. Les farines claires faites avec les noyaux polis avec une petite part de glume (appelés Kernotto) satisfont également la clientèle qui n'est pas convaincue par les produits à graines complètes. Toutefois, les produits complets PurEpeautre peut être recommandés pour leur surprenante finesse et malléabilité, ainsi que pour le goût délicieux qu'ils laissent au fond de la bouche. Découvrez la diversité des produits PurEpeautre dans notre Shop.



Moulins à roues – Ame de la „terre d’epeautre“

Les meuniers forment le groupe de membres le plus important de la communauté d’intérêts IG Dinkel avec les producteurs, puisque c’est dans leurs moulins à roues qu’est transformé l’épeautre rustique. Dans le cahier des charges PurEpeautre, les moulins à roues forment le centre des régions de culture. C’est dans ces régions où l’épeautre était cultivé dans le passé que fonctionnent encore certains de ces moulins à roues.



	Moulins à roue	actif	Producteurs 2021
Berne	48	13	865
Lucerne	21	7	517
Argovie	15	8	399
Soleure	5	3	158
Thurgovie	4	2	167
Bâle-Campagne	2	2	164
Saint-Gall	1	1	41
Jura	1	1	88
Schaffhouse	1	1	94
Zurich	1	1	263
Schwytz	1	1	3
Fribourg	s	1	114
Vaud	h	1	99
Les Grisons	s	1	6
Zoug			28
Neuchâtel			10
Bâle-Ville			2
Valais			1
Appenzell Rhodes-Extérieures			1
Glaris			1
Total	101	43	3021

s: moulin de décortiquage de substitution

h: source historique

Le tableau ci-contre indique le nombre de moulins à roues traditionnels en Suisse, ainsi que leur concentration. Sous la colonne „Actif“ est indiqué le nombre de moulins en fonction.

Source: moulins à roues enregistrés (IG Dinkel 2021)