

30 ans CI Epeautre
3000 ans de culture céréalière



Sommaire

	De l'Emmental à toute la Suisse	Pages	4 – 7
	Mettre le PurEpeautre en valeur	Pages	8 + 9
	Qui veut récolter doit semer	Pages	10 + 11
	Du décorticage, de la mouture et de la transformation	Pages	12 – 15
	Artisanat d'excellence	Pages	16 – 20
	Cuisiner et pâtisser au PurEpeautre	Pages	21 – 23
	Engagé pour la diversité de l'épeautre	Pages	24 + 25
	Préserver dans le progrès	Pages	26 + 27
	En route ensemble depuis 30 ans	Pages	28 + 29

Mentions légales

Éditeur:
CI Epeautre, Bäregg 830, 3552 Bärau · mars 2025

Concept & Rédaction:
Regula Achermann, Petra Ruckli & Thomas Kurth

Conception graphique:
Regula Achermann, achermare.ch

Photographies:
CI Epeautre; S. 24, 25: gzpk; S. 26, 27: Agroscope

Couverture:
Photographie de René Ruis,
Champs PurEpeautre en juin 2024 à Schalchen ZH

Traduction française:
Marie-José Gerber, divers

Impression:
Wallimann Medien und Kommunikation AG,
6215 Beromünster

Produire de bonnes choses avec passion

Quand je fais la queue le dimanche matin au comptoir de notre boulangerie villageoise et j'entends ce que les gens devant moi achètent, je suis toujours fière d'entendre le mot «PurEpeautre»! C'est un sentiment gratifiant de constater directement que les boulangeries prospèrent avec des pains spéciaux et des produits de boulangerie à base de PurEpeautre dans un environnement de marché de plus en plus exigeant. Les consommateurs et les consommatrices qui ont appris à apprécier le bénéfice et la valeur de ces produits apprécient que le choix et la disponibilité ne cessent d'augmenter. Cela ouvre également de toutes nouvelles possibilités dans la transformation et la vente.

Le message que la CI Epeautre transmet aux consommateurs avec la marque PurEpeautre revêt une importance capitale. La communication sur les raisons pour lesquelles nous cultivons le PurEpeautre avec passion, créons des pâtisseries savoureuses et les vendons avec un sourire amical au comptoir, fait la différence avec les produits de masse bon marché, car celui qui vit pour ce qu'il sème, transforme et vend, a de bonnes chances de survivre et d'évoluer dans un environnement de marché exigeant.

La CI Epeautre célèbre cette année son 30^e anniversaire – j'ai moi-même eu le privilège de cultiver, transformer, vendre et représenter fièrement le PurEpeautre dans notre société pendant un tiers de cette période! Il y a 10 ans, j'ai semé mon premier PurEpeautre. Tout a commencé lorsque je cherchais une culture qui convenait à ma petite exploitation agricole de l'époque. Depuis notre exploitation a pu se développer et le PurEpeautre s'intègre encore parfaitement dans notre rotation des cultures et notre fonctionnement. Cependant il y a eu des parcelles où le PurEpeautre s'est moins bien développé en raison de la nature du sol – c'est ainsi que l'on apprend à chaque année. Les «3000 ans de culture céréalière – 30 ans CI Epeautre» sont et restent passionnants! La notoriété de la marque PurEpeautre n'a cessé d'augmenter ces dernières années, comme on peut le constater avec l'exemple de notre boulangerie villageoise. De nombreuses exploitations agricoles ont pu développer leur vente directe et poursuivent sur cette voie avec des produits issus de



Simona Gisler
Présidente CI Epeautre
Productrice

L'agricultrice et agro-technicienne gère avec son mari Thomas une grande exploitation laitière à Littenheid TG. Elle s'occupe principalement de l'élevage des veaux, du bureau et des moutons avec son chien berger Flynn. Depuis des années, elle cultive le PurEpeautre et en vend une partie sous forme de farine directement aux clients. Depuis que ses deux filles Amy et Gwen sont nées, elle doit s'accorder du temps et de la patience pour faire de la boulangerie avec le PurEpeautre. En plus de son engagement chez CI Epeautre, Simona participe à différents groupes de travail et au comité des Producteurs de lait de Thurgovie.

PurEpeautre – que ce soit sous forme de farine, de grains ou de produits de boulangerie fabriqués à la ferme. Cela crée un précieux cadre de vie, souvent toute la famille est nécessairement impliquée. Durant mon mandat de présidente, j'ai fait la connaissance de nombreuses exploitations qui gèrent la culture et la commercialisation du PurEpeautre en famille. La joie dans ce que l'on fait est d'une grande importance dans les exploitations familiales. Cela s'applique également à la transformation et à la production en aval dans les moulins de décorticage, les moulins, les boulangeries et chez les producteurs de pâtes. La CI Epeautre joue aussi un autre rôle important avec la structure des prix et le calcul des quantités, afin que l'ensemble des processus le long de la chaîne de valeur fonctionne économiquement à long terme et qu'une interaction saine s'établisse entre la production et la commercialisation.

La CI Epeautre continuera à relever chaque année un défi exigeant sur le marché. Les prix et les quantités doivent s'harmoniser, les variétés et les sélections sont également d'une grande importance et sont suivies avec attention par différents acteurs du marché. Bien que les attentes concernant les nouvelles variétés soient élevées, un changement trop radical ne serait probablement pas apprécié par les transformateurs et les consommateurs. Les entreprises de transformation et de vente, qu'il s'agisse de vendeurs directs ou de grands détaillants, peuvent donner un fort élan à la commercialisation d'une céréale, mais en fin de compte, chacun d'entre nous décide lui-même quel produit il choisit. Je suis fière de la CI Epeautre et du PurEpeautre ainsi que de tous les acteurs du marché qui se sont engagés pour cette précieuse céréale au cours des 30 dernières années! Avec l'énergie que nous procurent les produits PurEpeautre, nous envisageons l'avenir avec force et sérénité.

De l'Emmental à toute la Suisse

Avec la création de la CI Epeautre, les meuniers et les producteurs se sont unis pour préserver leur culture de niche. Le gérant Thomas Kurth raconte comment l'ancien «IG Korn Emmental» s'est développé pour devenir l'organisation sectorielle d'aujourd'hui.

Quelle était l'origine qui a conduit à la création ultérieure de la CI Epeautre?

L'initiative a été prise en 1993 par des producteurs de l'Emmental autour de Hans Geissbühler de Schwarzenbach, alors membre du Grand Conseil. La culture

Quelles mesures ont été prises pour sauver cette céréale?

L'«IG Korn» a collecté des fonds pour commander une étude de marché. Cette analyse, menée par Peter Moser avec la collaboration d'un groupe de travail largement soutenu «AG Korn», a identifié les principaux acteurs encore présents dans la chaîne de valeur et leurs besoins. Le résultat central de cette étude était la découverte du désir des transformateurs pour d'anciennes variétés d'épeautre non modifiées, tandis que les producteurs cultivaient principalement les variétés croisées Lueg et Hubel pour des raisons agronomiques.

Comment s'est déroulé le début de la communauté d'intérêt Épeautre?

Le 8 mars 1995, Hans Geissbühler a pu rassembler 232 membres

fondeurs au Restaurant Kreuz à Willisau LU. Les nombreux producteurs et meuniers issus de tous les territoires traditionnels ont adopté les statuts afin de promouvoir la culture d'épeautre dans ces régions traditionnelles. Le début fut fulgurant, l'écho média-

L'assemblée constitutive de la CI Epeautre a eu lieu en 1995 à Willisau.



Les sélectionneurs examinent au début du 20^e siècle les variétés de blé. La sélection réussie de variétés de blé à paille courte a conduit au remplacement de l'épeautre comme principale céréale panifiable suisse.

céréalière était en déclin depuis des années et la culture d'orge fourragère était également menacée par la baisse des droits de douane. Les producteurs ont cherché le contact avec les meuniers traditionnels et ont fondé l'«IG Korn Emmental» afin de maintenir une culture alternative pour les producteurs de l'Emmental.

Comment s'est développée l'expansion vers une communauté d'intérêt suisse?

L'«IG Korn Emmental» s'est présentée en 1994 devant l'administration fédérale des blés. Celle-ci était en train de se dissoudre dans le cadre de la libéralisation du marché. Il était donc clair que les subventions pour les frais de décortication provenant du fonds douanier seraient supprimées. L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) s'est montré favorable à une initiative privée qui s'était fixé pour objectif de sauver la culture céréalière. Cependant, un soutien présumait que l'initiative devait inclure tous les producteurs et transformateurs des régions de culture d'épeautre en Suisse.



Thomas Kurth
 Gérant CI Epeautre

L'agriculteur et agronome (spécialisé en agriculture internationale) possède, en plus du diplôme de planificateur marketing, un Master en administration des affaires (MBA) des universités de Berne et Rochester New York et réside à Affoltern i.E. Il a créé la marque PurEpeautre en 1996. Dès lors, en tant que Gérant de la CI Epeautre, il s'engage pour la réussite de la commercialisation de cette culture de niche. Il accorde une grande importance à la qualité du service, à l'efficacité du travail et à l'équilibre travail et vie personnelle. Père de quatre fils, il aime passer du temps en famille en randonnée ou à ski en montagne, ou participer comme chanteur et musicien à divers projets musicaux.

tique énorme. En tant que jeune gérant fraîchement diplômé du technicum agricole l'époque, j'ai immédiatement commencé la culture sous contrat avec un engagement à seulement 40%. Comme la culture sous contrat était encore sous le patronage de l'OFAG, l'épeautre issus de variétés anciennes pouvait être commercialisé avec une prime supplémentaire au prix fédéral. L'intérêt était énorme, la

surface cultivée a triplé la première année – sans que le marché n'ait manifesté un intérêt équivalent. Heureusement, les énormes excédents étaient encore décomptés en céréale fourragère par la Confédération. Le comité et moi-même avons pu en tirer les leçons sans devoir en payer le prix.

Parrainage du PurEpeautre 1996 à Affoltern im Emmental. Le maître boulanger Andreas Bohnenblust et l'agriculteur Fritz Friedli sont les experts en gerbage. Andreas Bärtschi est l'assistant (de g. à d.).



Comment cela s'est-il poursuivi?

Il était désormais clair pour tous que le développement du marché devait être prioritaire avant d'étendre la culture en conséquence. Une valeur ajoutée devait être créée avant de pouvoir être distribuée aux membres. L'étude de Peter Moser et les rapports sur le succès des initiatives AOC ont fourni la base. Dès 1996, nous avons adopté le premier cahier des charges et créé la marque «PurEpeautre – Véritable épeautre suisse des régions ancestrales». Nous avons fait enregistrer et protéger juridiquement la marque. Outre l'engagement envers



Dès 1998, le panneau de champ a été introduit pour identifier les parcelles.

les anciennes variétés et la zone de culture ancestrale, l'écologie et un contrôle indépendant étaient déjà à l'époque des critères importants pour créer une valeur ajoutée. En collaboration avec les associations des boulangers BE, SO, LU et AG, nous avons lancé une campagne avec le premier pain PurEpeautre, financée par les cotisations des membres

et dons de solidarité ainsi que par l'aide au démarrage de ces mêmes cantons politiques. Ces premiers pains PurEpeautre étaient déjà marqués d'une hostie (marque du pain), encore monolingue en allemand. Grâce au succès de la première campagne, nous avons pu générer des licences et étendre le pain PurEpeautre à de nouvelles régions (Suisse orientale, Bâle, puis Suisse romande).

Depuis 2006, le panneau de champ actuel est en service.



Dès 1998, le PurEpeautre a été soumis au contrôle externe de ProCert et le marquage du champ avec un panneau fourni par la CI Epeautre a été rendu obligatoire et inscrit dans le cahier des charges PurEpeautre.



La libéralisation du marché des céréales a eu lieu lors de la récolte 2001. La collaboration étroite avec IP-SUISSE était importante pour le succès sur le marché libre des céréales. L'extension avec PurEpeautre Bio Suisse a apporté d'autres impulsions positives.

Quand la Confédération s'est-elle retirée du commerce des céréales?

Le marché des céréales a été libéralisé dès la récolte 2001. Pour la culture sous contrat, le financement de la récolte a dû être repensé car il fallait désormais gérer non seulement la prime mais aussi la totalité du prix des céréales via la caisse de l'association, avec les besoins en capital correspondants. Une garantie solidaire élaborée par le comité a été rejetée par l'assemblée gé-

nérale. Un revers qui a pu être surmonté grâce à un autofinancement avec un paiement printanier portant intérêt. La collaboration étroite avec IP-SUISSE dans le domaine de l'épeautre a certainement été importante pour le succès sur le marché libéralisé des céréales, permettant d'éviter des doublons et de renforcer la puissance commerciale. L'extension avec PurEpeautre Bio Suisse a également apporté des impulsions positives supplémentaires.

Quelle autre étapes importantes méritent d'être mentionnées?

Le démarrage réussi dans les boulangeries artisanales a certainement été décisif, ce qui a contribué à donner une excellente image au pain PurEpeautre pendant la première décennie. À partir de 2005, l'entrée des grandes boulangeries industrielles a été déterminante pour le succès continu, permettant ainsi l'expansion de l'offre du pain PurEpeautre dans les rayons des grands distributeurs. Ainsi, la culture a pu être conti-



PurEpeautre chez les grands distributeurs: Pain de mie à la Migros depuis 2009.



En 2010, Kambly lance le sablé au PurEpeautre, toujours disponible aujourd'hui.



Pâtes PurEpeautre de Kerns dans leurs nouveaux emballages 2011.

Les présidents de la CI Epeautre

-  Président fondateur: Hans Geissbühler † Schwarzenbach BE
-  1995 – 2001 Karl Wismer Rickenbach LU
-  2001 – 2013 Hanspeter Jordi Affoltern i.E. BE
-  2013 – 2017 Sabine Jenni Scheunen BE
-  2017 – 2019 Fritz Trachsel Zell LU
-  2019 – à aujourd'hui Simona Gisler Littenheid TG



nuellement étendue et une bonne pénétration du marché a été atteinte. La diversification de l'offre dans les domaines des biscuits, des crackers et des pâtes était également importante pour le PurEpeautre, car elle a permis d'ouvrir de nouveaux marchés partiels. En 2010, des analyses nutritionnelles détaillées ont heureusement confirmé les déclarations positives d'Hildegard von Bingen, déjà attestées pour l'épeautre il y a des centaines d'années. Le PurEpeautre peut depuis lors se vanter d'être un aliment riche en fibres. De plus, il présente des valeurs élevées en protéines et des taux nettement plus élevés d'acides gras mono et polyinsaturés. L'innovation de l'ébouillantage pour les pâtes levées PurEpeautre a également marqué un tournant décisif.

Nous avons pu contribuer à sa percée généralisée grâce à une campagne auprès des boulangers et au lancement du livre de cuisine PurEpeautre de Judith Gmür-Stalder en 2011. La campagne «tresse» de 2014 a été un grand succès, grâce à laquelle les tresses PurEpeautre se sont durablement établies.

Quels sont les facteurs de succès les plus importants des 30 dernières années?

Globalement, la concentration sur la durabilité a certainement été le facteur de succès le plus important de la CI Epeautre. La durabilité est aujourd'hui un concept largement utilisé et parfois galvaudé. Nous misons sur la durabilité au sens d'une constance dans tous les domaines. À une époque où tout change de plus en plus vite, la constance offre une caractéristique distinctive d'une qualité particulière. Nous travaillons depuis 30 ans avec les mêmes variétés d'épeautre, qui sont elles-mêmes cultivées depuis 50 resp. 100 ans. Nous avons des producteurs de longue date ou des exploitations agricoles qui sont présentes depuis la fondation et restent fidèles à la culture sous contrat. Nous sommes et avons des employés internes et externes de longue date ainsi que des membres du comité qui apportent leur expérience du long terme. Nous nous considérons comme un prestataire de services pour tous les groupes d'intérêt, qu'il s'agisse des consommateurs, des transformateurs, des partenaires commerciaux, des fournisseurs, des employés internes et externes. Servir signifie créer de la valeur ajoutée, dont les bénéfices peuvent ensuite être distribués équitablement dans la chaîne de valeur.

La campagne «tresse» 2014 a établi les tresses à base de PurEpeautre.



Depuis 2011, les établissements certifiés sont reconnaissables à la vignette PurEpeautre.



Mettre le PurEpeautre en valeur

Quiconque veut promouvoir les ventes se pose toujours la question fondamentale: quels moyens publicitaires utiliser et par quels canaux pour atteindre qui? Il y a 30 ans, il n'y avait pas beaucoup à peser, mais beaucoup à oser. Quelle différence avec aujourd'hui!

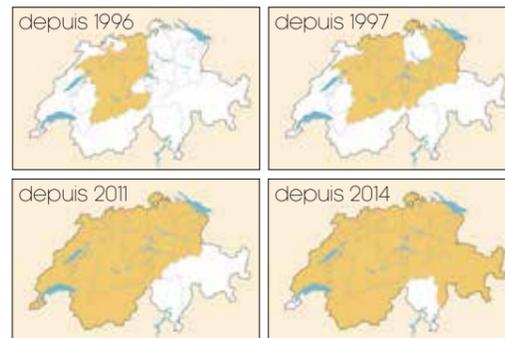
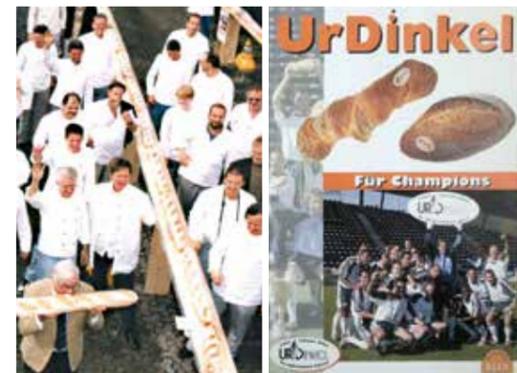
Le chemin vers le succès de la première campagne du pain PurEpeautre n'était pas si simple. Pour le gérant Thomas Kurth et le conseiller en marketing Tony Steinmann, il était clair qu'ils devaient convaincre la corporation des boulangers pour atteindre leur clientèle. Imaginez qu'en 1995, il n'y avait pas de pains à l'épeautre dans les boulangeries. Un concours de recettes entre boulangeries et l'école professionnelle Richemont ont été sollicités pour pouvoir proposer une première recette de pain PurEpeautre aux professionnels de la boulangerie. Auprès des responsables publicitaires et des présidents des associations cantonales de boulangers, Thomas et Tony ont trouvé une

oreille attentive grâce à la valeur ajoutée qu'offre le PurEpeautre. Ou plutôt, une tentative a été osée. Tony se souvient: «...mais ne soyez pas déçus si l'année prochaine, le pain PurEpeautre ne se trouve sur aucune étagère.» Après tout, les associations tenaient à offrir quelque chose à leurs membres. Ainsi, les boulangeries pouvaient

Premier matériel publicitaire – seulement en deux couleurs, mais avec un épi découpé.

s'inscrire pour participer à la première campagne. Elles ont reçu du matériel publicitaire, de la «farine test» et la recette pour essayer, afin de pouvoir vendre le nouveau pain dans le cadre de la campagne. Mais les deux esprits créatifs avaient encore plus en tête: c'est ainsi qu'en 1998, ils ont établi un record du monde avec un pain au PurEpeautre de 1'580 mètres

Record du monde inoubliable en 1998 au Musée des Transports de Lucerne avec Kurt H. Illi (à gauche); un champion enthousiaste en 2000: FC St. Gallen avec le porteur d'hostie Jörg Stiel (à droite).



Les campagnes s'étendent toujours plus: en 1996 encore en étroite coopération avec les Fédérations des boulangers, la CI Epeautre lance régulièrement depuis 2011 ses propres campagnes publicitaires avec des affiches de rue, du parrainage radio, des rapports de relations publiques, des annonces, des publications sur les réseaux sociaux et du matériel promotionnel pour les points de vente certifiés.

de long au Musée des Transports à Lucerne. En 2000, en collaboration avec l'Association des maîtres boulangers et pâtisseries de Suisse orientale OBKV, un premier parrainage a suivi et le hasard a voulu que le club ainsi soutenu est devenu champion suisse de football cette saison-là et que les joueurs victorieux du FC St. Gallen figuraient sur la publicité PurEpeautre dans les boulangeries. Pendant des années, en raison du manque de moyens financiers, il était impossible d'envisager une définition systématique des groupes cibles. C'était une question d'intuition. Les analyses actuelles du marché en collaboration avec Suisse Garantie montrent heureusement que cette même intuition des parties prenantes était correcte. Aujourd'hui encore, Thomas Kurth décrit le groupe cible ainsi: «Des consommateurs soucieux de leur alimentation et de leur santé, sensibles à l'écologie et à la régionalité.» Contrairement aux nombreuses initiatives de marketing régional lancées dans les années 90 qui n'existent plus aujourd'hui, la CI Epeautre a réussi: la marque PurEpeautre est établie dans toute la Suisse. Aujourd'hui, tous les points de vente certifiés reçoivent une vignette qui les identifie comme tels. Ils reçoivent un soutien individuel de la CI Epeautre, par exemple lors du lancement de nouveautés ou de la conception de documents imprimés. Les produits PurEpeautre peuvent être proposés par les producteurs eux-mêmes dans la boutique en ligne sur purepeautre.ch. En outre, des fiches d'information contenant des informations importantes sur le PurEpeautre, comme les



Regula Achermann
Graphiste, achemmare.ch

Depuis le lancement, cette native de Willisau est la «conscience créative» de la marque PurEpeautre. D'abord comme employée chez Tony Steinmann, AP marketing à partir de 2000, puis depuis 2009 avec sa propre entreprise, cette polydesigner3D et coloriste HES diplômée a créé, en tant que freelance de longue date, l'image de marque de la CI Epeautre pour les imprimés et les stands d'exposition. Elle a joué un rôle déterminant dans la création de l'identité visuelle en 2008 et du nouveau site web en 2015. Regula correspond au PurEpeautre par sa nature terre-à-terre et son lien avec la nature, comme le Ringli à Willisau.



Affiches pour la marque PurEpeautre (de g. à d.): Campagne «Printemps du PurEpeautre» 2011 et 2012, Campagne «tresse» 2014, Campagne «petits gâteaux» 2018, Campagne «pâtes» 2019 et 2020.

valeurs nutritionnelles, sont disponibles pour les employés. Pour le plus grand plaisir de tous les fans du PurEpeautre, la diversité de l'offre a continué d'augmenter de manière

impressionnante ces dernières années et continue de le faire. La liste s'est allongée: de la tresse, des petits pains à la saumure, petits biscuits, gâteaux, tartellettes, barres, flocons et pop-corn jusqu'au kernotto et d'innombrables variations de pâtes – sans oublier les coussins de glumes. En raison de la grande diversité des entreprises certifiées, de la pression du temps et du personnel dans les petites boulangeries artisanales et du fait que les grandes entreprises mènent leurs propres actions publicitaires, les périodes de campagnes menées collectivement appartiennent probablement au passé. De même, l'époque des obstacles techniques et financiers est révolue, comme le fait qu'une impression en couleur n'est pas abordable et

que deux couleurs, le noir et l'orange, doivent suffire. Quel ne fut pas mon enthousiasme lorsque l'impression en quadrichromie est devenue plus abordable et que toutes les restrictions de couleur pour la conception graphique ont été levées!

Sur la base du mémoire de master de Thomas Kuth, dont la conclusion stratégique ciblée a révélé le PurEpeautre comme la céréale la plus précieuse, nous avons développé en 2008 une identité visuelle professionnelle avec des couleurs institutionnelles, une police de caractères adaptée et un univers visuel spécifique. La marque avait un nouveau look. Les investissements dans la photographie professionnelle ont donné naissance à une fantastique bibliothèque d'images. Cela a permis de créer des supports publicitaires d'une qualité totalement nouvelle.



Image publicitaire au cours des deux dernières années 2023 et 2024.



Une annonce et le stand du salon dans la nouvelle tenue du PurEpeautre (2010). Lors de salons comme l'OLMA ou la BEA, la CI Epeautre présente ses spécialités variées comme 'carte de visite' de la marque au plus près du public.



Depuis 2023, l'image publicitaire met davantage l'accent sur le slogan «Culture céréale suisse», qui parvient aux consommateurs et consommatrices depuis de nombreuses années déjà par le biais de la radio. Un nouveau départ majeur a été l'entrée sur internet. Dès 2000 (!), les produits pouvaient être achetés via une boutique en ligne. En mai 2012, tous les participants à la communication ont été initiés au monde des «médias sociaux» lors d'une formation.

En 2015, nous avons lancé le projet «Le PurEpeautre devient mobile». Les nouveautés comprenaient, entre autres, un «responsive design» et des zones séparées pour les consommateurs et les producteurs sur le site web.

Les canaux et les méthodes de publicité n'ont cessé d'évoluer au fil des années. Ce qui est resté, ce sont les personnes qui s'engagent pour le PurEpeautre, afin que cette céréale la plus précieuse devienne toujours plus connue et appréciée à l'avenir.

Qui veut récolter doit semer

Aussi variables que la météo au cours des 30 dernières années, la demande et les récoltes du PurEpeautre ont également été très changeantes. Nous opérons dans un environnement en constante évolution et il y a donc eu de nombreuses fluctuations.

Depuis mon entrée en fonction en août 2021, j'ai eu l'occasion d'accompagner la CI Epeautre à travers de nombreuses phases. La période initiale a été fortement marquée par le «boom du Covid», pendant lequel beaucoup de gens ont découvert le plaisir de la boulan-

gerie. Face à cette soudaine augmentation nous n'étions pas préparés à cette demande. Il a donc été communiqué tôt et largement que la CI Epeautre recherchait des producteurs. Malheureusement, la situation de pénurie a été aggravée par la mauvaise récolte de 2021. La grêle, les fortes pluies et l'engorgement ont dominé l'été. Le volume de la récolte était faible, tout comme les indices de chute: de l'épeautre germé en abondance. Probablement que tout le monde s'en souvient encore. Cette situation n'était pas seulement contrariante pour les productrices et producteurs, mais nous nous trouvions également dans une situation difficile. D'une part, nous voulons promouvoir l'authentique épeautre suisse, d'autre part, il est regrettable de perdre les places durement acquises dans les rayons du commerce de détail en raison d'une incapacité à livrer. Le comité a donc décidé de prendre des mesures d'urgence temporaires. Ainsi, l'épeautre conventionnel des variétés Oberkulmer et Ostro a été revalorisé en PurEpeautre.

En complément, de l'épeautre biologique a été importé de l'étranger. La condition était qu'il s'agisse également d'anciennes variétés pures d'épeautre. En raison de la faible quantité, le PurEpeautre est resté conforme aux normes Swissness. La Confédération a également reconnu cette situation de pénurie, suite à quoi les contingents tarifaires ont été augmentés. Cela a conduit à l'importation d'énormes quantités d'épeautre. Grâce à l'augmentation des prix, les surfaces ont pu être étendues, si bien que la CI Epeautre a enfin pu respirer à l'été 2022. La récolte était bonne et la demande s'était également stabilisée. Les mesures d'urgence ont pris fin en décembre 2022. Nous étions confiants de pouvoir enfin livrer à nouveau du PurEpeautre suisse aux moulins. Notre euphorie n'a cependant pas duré longtemps. De nombreuses entreprises étaient encore approvisionnées en épeautre importé, ce qui compliquait la commercialisation. D'autant plus que les importations continuaient. Lors-



Les coccinelles sont les bienvenues chaque année de culture!

gerie. Face à cette soudaine augmentation nous n'étions pas préparés à cette demande. Il a donc été communiqué tôt et largement que la CI Epeautre recherchait des producteurs. Malheureusement, la situation de pénurie a été aggravée par la mauvaise récolte de 2021. La grêle, les fortes pluies et l'engorgement ont dominé l'été. Le volume de la récolte était faible, tout comme les indices de chute: de l'épeautre germé en abondance. Probablement que tout le monde s'en souvient encore. Cette situation n'était pas seulement contrariante pour les productrices et producteurs, mais nous nous trouvions également dans une situation difficile. D'une part, nous voulons promouvoir l'authentique épeautre suisse, d'autre part, il est regrettable de perdre les places durement acquises dans les rayons du commerce de détail en raison d'une incapacité à livrer. Le comité a donc décidé de prendre des mesures d'urgence temporaires. Ainsi, l'épeautre conventionnel des variétés Oberkulmer et Ostro a été revalorisé en PurEpeautre.

Rester stable dans la tempête: le credo de la plante PurEpeautre – le credo de la CI Epeautre.



Melanie Grüter-Duss
 Administration CI Epeautre

Depuis 2021, cette spécialiste du commerce de détail et employée de commerce originaire de Marbach LU est responsable de l'administration, de la culture sous contrat et de la comptabilité de la CI Epeautre. Avec son approche fiable et prévoyante, elle coordonne les activités quotidiennes du bureau et est souvent la première interlocutrice au téléphone. Actuellement, elle suit une formation d'agricultrice avec brevet fédéral en cours d'emploi. Pendant son temps libre, on trouve la jeune femme d'Entlebuch à cheval ou dans l'exploitation agricole familiale.



qu'au printemps 2023, les préparatifs pour la récolte ont commencé, il fallait encore déstocker l'épeautre non vendu de l'année précédente. La gérance était à la recherche d'espace de stockage pour entreposer plus de 3'000 tonnes de PurEpeautre. Le comité de la CI Epeautre a saisi l'opportunité pour investir dans un stockage stratégique. Bien que le stockage soit coûteux, il était également urgent de stabiliser la capacité d'approvisionnement. Pour la récolte 2024, les prix aux producteurs ont été modérément réduits. La différence qui en résulte a été investie dans le stockage, dont on a pu profiter dès l'été 2024, car bien que le PurEpeautre soit une culture peu exigeante, il aurait apprécié un peu plus de soleil au printemps. Avec la dominante humidité, de



Récoltes d'antan – Sujet de carte postale de l'auberge Sonne, Affoltern i.E..

nombreux champs étaient infestés de rouille jaune et se développaient mal, ce qui s'est reflété pendant la récolte dans les faibles poids à l'hectolitre. En termes de quantité, la récolte 2024 était encore plus faible que la mauvaise récolte de 2021. Au moins, la qualité au niveau de



Récoltes aujourd'hui.

la transformation a fait une impression solide. Un début «turbulent» pour moi. Au moins, je connais maintenant les deux extrêmes. J'ai appris que les deux situations ont aussi leurs avantages. Mais aussi qu'elles peuvent conduire à des nuits sans sommeil. Pour les lecteurs, ce retour sur les dernières années céréalières n'est probablement pas une nouveauté. Des hauts et des bas, comme dans la vie. Il montre de manière exemplaire les défis et les mécanismes auxquels nous sommes confrontés dans le marché de niche autour de l'épeautre. Beaucoup de choses peuvent être anticipées et calculées grâce aux 30 années d'expérience de la CI Epeautre. Ce que nous ne pouvons toujours pas influencer, c'est la météo. La collaboration avec la nature et ses fluctuations n'est pas simple. Néanmoins, elle permet à notre céréale la plus précieuse de prospérer et rend notre culture céréalière unique.



Du décortiquage, de la mouture et de la transformation

Par une douce matinée peu avant Noël, nous rencontrons Thomas Häusermann et Bruno Höltschi à Sursee. Les deux se connaissent bien et sont partenaires commerciaux depuis de nombreuses années. Pour ce jubilé, ils se penchent avec nous sur le passé et l'avenir.

C'est en 2002 que la famille Häusermann a reçu le «Prix d'Innovation Agricole Suisse» pour ses cornettes d'épeautre au Comptoir Suisse à Lausanne. Nul autre que le conseiller fédéral de l'époque Pascal Couchepin s'est montré absolument enthousiaste lors de la dégustation des produits primés de cette innovation venue de Seengen. Ces premières pâtes d'épeautre étaient déjà produites à Kerns OW chez Pasta Röhlin AG. Le patron de l'époque, Walter Röhlin, était visiblement sceptique au début et ne s'est décidé à faire un essai que grâce aux échantillons faits «maison» de Marianne Häusermann.

Ce qui a commencé timidement à la fin des années 90 est devenu aujourd'hui indispensable à Kerns. Entre-temps, le PurEpeautre représente environ 40 % de la

Avec le PurEpeautre, il est possible de produire tous les types de farine et de produits de meunerie.



Comme l'épeautre est récolté avec son enveloppe, le centre collecteur doit disposer de cellules de stockage relativement grandes.

production totale de Pasta Röhlin AG. Si l'on ajoute les pâtes d'épeautre bio, qui ne sont pas commercialisées sous la marque PurEpeautre, la proportion atteint environ deux tiers. «Le PurEpeautre est une niche qui nous permet de nous différencier en tant que petit fabricant de pâtes. Nous misons sur des matières premières de haute qualité, un séchage en douceur et nous pouvons également répondre aux demandes spéciales. Cela n'a aucun sens que nous concurrencions les grands acteurs avec des pâtes de blé dur fabriquées à partir de matières premières étrangères», explique le directeur Bruno Höltschi. À Kerns, on produit en grande partie de «Véritables pâtes suisses», dont les céréales proviennent également de Suisse. Une analyse récente menée par Pasta Röhlin AG montre que pour les pâtes, l'origine des matières premières a une influence significative de 12 % sur leur empreinte écologique.

Le meunier Thomas Häusermann et le fabricant de pâtes Bruno Höltschi sont d'accord: la conscience de l'écologie, de la régionalité et de l'alimentation a considérablement augmenté au cours des 30 dernières années. Mais en même temps, il y a de plus en plus de consommateurs et consommatrices qui sont sensibles aux prix. «Le prix plus élevé limitera probablement un



Bruno Höltschi
Directeur général et propriétaire
Pasta Röhlin AG

Depuis 2012, il dirige les destinées de l'entreprise traditionnelle Pasta Röhlin AG à Kerns, dans le canton d'Obwald. Fils d'agriculteur originaire du Seetal lucernois, il a étudié l'économie agricole à l'ETH Zürich et a ensuite travaillé dans la commercialisation de différents produits alimentaires. Il est également propriétaire de la société Unicorn Suisse SA, qui fait le commerce de maïs doux. Père d'une fille adulte, il vit à Steinhausen ZG et passe son temps libre à pratiquer des activités sportives comme le ski, le vélo ou le golf.



Corinne Suter «...n'est devenue championne du monde et championne olympique qu'après avoir commencé à manger du PurEpeautre.»

peu notre croissance dans le secteur du PurEpeautre dans les années à venir. Une certaine majoration de prix est justifiée, mais nous ne devons pas mourir de notre belle mort», fait remarquer Höltschi. Pour Bruno Höltschi, le goût corsé mais néanmoins grand public du PurEpeautre compte parmi les avantages les plus importants. «Dans les pâtes PurEpeautre, on sent vraiment bien le goût des céréales. On n'a pas simplement des fils fades dans l'assiette qui servent de support à la sauce», formule-t-il de manière pointue. La teneur plus élevée en fibres serait également précieuse. La libération d'énergie dans le corps se fait ainsi plus lentement et le PurEpeautre rassasie longtemps, ce qui est particulièrement important pour les enfants et les sportifs d'endurance. En accord avec cela, la skieuse Corinne Suter est ambassadrice de la marque Kernser Pasta depuis quelques années. «D'ailleurs, elle n'est devenue championne du monde et médaillée olympique qu'après avoir commencé à manger des pâtes au PurEpeautre», remarque Höltschi avec un clin d'œil.

Les meules traditionnelles doivent être aplanies au marteau après 300 à 500 tonnes de récolte (sur la photo Alois Kurmann et Sepp Walthert au moulin Ferrenmühle à Kleinwangen LU).



Comme la fabrication des pâtes, le décortiquage et la mouture du PurEpeautre nécessitent beaucoup de doigté. Le meunier expérimenté Thomas Häusermann explique: «Il est important que le moins possible de grains se brisent lors du décortiquage. Pour cela, il faut régler les machines avec précision, en tenant compte par exemple des conditions météorologiques juste avant la récolte. Car lorsqu'il fait sec, le PurEpeautre est plus coriace et il y a tendance à avoir plus de céréales brisées et donc un rendement de décortiquage plus faible.» Contrairement au blé, avec le PurEpeautre, on a entre 10-15 % de performance en moins lors de la mouture. Les grains PurEpeautre, plus tendres et plus gras, glissent moins bien et collent à des vitesses trop élevées.

Dans le moulin de la famille Häusermann à Seengen AG, on a toujours décortiqué et moulu beaucoup d'épeautre. «En tant qu'un des plus importants moulins suisses d'épeautre de l'époque, avec environ 300 tonnes de quantité transformée, nous avons été sollicités par les producteurs de l'Emmental pour soutenir la création de la CI Epeautre. L'idée de la marque PurEpeautre est, pour ainsi dire, née des idées de mon père», raconte Thomas Häusermann.

Très vite, en tant que jeune dirigeant, il a été envoyé au comité de la CI Epeautre, où il occupe le poste de vice-président depuis 30 ans. «Nous nous sommes toujours bien entendus. Enfin, presque toujours», sourit Häusermann. Il raconte une assemblée générale où il a mobilisé les producteurs et les meuniers contre une proposition du comité, faisant ainsi rejeter le projet de responsabilité solidaire. Rétrospectivement, beaucoup lui sont reconnaissants pour cette action obstinée, car le paiement printanier qui en a résulté reste aujourd'hui une particularité de la CI Epeautre.



Thomas Häusermann
Meunier et transformateur
Vice-président CI Epeautre

Le membre fondateur de la CI Epeautre de Seengen AG est actif depuis 1995 en tant que représentant des meuniers au comité et vice-président de l'association. Il est un expert absolu en ce qui concerne le traitement technique de l'épeautre en moulin. Pendant des années, il s'est engagé dans l'Association des centres collecteurs privés et dans l'Association faitière des Meuniers Suisses, ce qui a permis à la CI Epeautre de développer un excellent réseau. Avec son épouse Marianne, il a développé dans la boutique du moulin une gamme d'épeautre et de PurEpeautre qui n'a pas son pareil. En 2025, après 30 ans, il quittera le comité de la CI Epeautre, après que son fils Christoph ait repris l'entreprise familiale et partira pour une retraite bien méritée.



Marianne et Thomas Häusermann ont mis dès leur jeune âge sur l'épeautre et le PurEpeautre comme spécialité régionale du Seetal.

Le magasin du moulin à Seengen est connu dans toute la région pour ses divers produits à base de PurEpeautre. La «soupe de semoule PurEpeautre de Marianne» au petit-déjeuner et le whisky PurEpeautre sont les favoris de Thomas Häusermann. Aujourd'hui, environ la moitié des céréales transformées dans le moulin de Seengen est de l'épeautre. Depuis toujours, la famille Häusermann mise à 100 % sur les céréales suisses. Cela n'a pas changé au cours des 30 dernières années. D'autre part, il y a eu plusieurs changements dans le secteur : le nombre de moulins a diminué, de nombreux processus ont été automatisés et ainsi l'efficacité s'est améliorée. Il existe une diversité croissante de variétés et de plus en plus de labels (régionaux) qui doivent être stockés séparément. «Ce n'est pas toujours facile pour nous les meuniers. Je souhaite de la part de

la CI Epeautre pour l'avenir que la bureaucratie soit maintenue au minimum possible et qu'il n'y ait pas encore plus de labels.»

Bruno Höltschi a également des souhaits pour l'avenir de la CI Epeautre: «Nos deux organisations doivent travailler main dans la main», souligne-t-il à plusieurs reprises pendant la conversation. «Nous avons besoin de la CI Epeautre pour augmenter la notoriété du PurEpeautre et la CI Epeautre a besoin de nous pour que la marque puisse être représentée par de bons produits.» Le PurEpeautre est par exemple encore peu connu en Suisse romande. Ensemble, on peut s'entraider pour combler ces lacunes et continuer à faire progresser le développement des céréales encore inexploitées vers une spécialité de haute qualité.

L'objectif de la marque PurEpeautre est également de préserver les petits moulins décentralisés qui, comme ici le Ferrenmühle dans le Seetal lucernois, utilisent encore la force hydraulique.



Image historique du moulin Eichmühle à Beinwil Freiamt, qui a malheureusement été détruit par un incendie en 2012. De nombreux petits moulins avec des anciennes installations similaires sont toujours en service.



Artisanat d'excellence

Le PurEpeautre a repris sa place dans les rayons des boulangeries suisses. Quatre experts de premier plan du secteur de la boulangerie partagent leurs expériences avec le PurEpeautre.



Les pains croustillants et aromatiques au PurEpeautre sont parmi les pains spéciaux préférés de la clientèle des boulangers.

Quand et où avez-vous découvert l'épeautre ou le PurEpeautre pour la première fois?

Ma première découverte a eu lieu pendant mon apprentissage, au début des années 90 lorsque la farine PurEpeautre est apparue. À l'époque, nous avions un petit ballon et un pain PurEpeautre cuit en moule dans notre assortiment. Cependant, nous ne savions pas encore vraiment comment utiliser le PurEpeautre et nous n'avions jamais entendu parler d'ébouillantage. Le résultat: des produits très secs et compacts. C'est pourquoi ces produits ne sont pas restés longtemps dans l'assortiment. :-)

Où voyez-vous la/les différence(s) la/les plus importante(s) entre l'épeautre et le PurEpeautre?

Pour les consommateurs, le label PurEpeautre est un produit de confiance. Il est associé à des produits artisanaux de qualité, à la tradition, à la santé et à la régionalité. C'est pourquoi nous misons sur le PurEpeautre.

Qu'appréciez-vous le plus dans le PurEpeautre?

Un bon soutien marketing et le fait que le boulanger s'engage à produire des produits artisanaux irréprochables.

Qu'est-ce qui vous dérange dans le PurEpeautre?

Parfois les pâtes sont très tendres et le manque de structure stable du gluten, raison pour laquelle la pâte glisse entre les doigts.

Quelle est votre recette préférée avec PurEpeautre?

Notre pain Gotthelf PurEpeautre: farine bise et mil-blanche PurEpeautre avec des flocons de pommes de terre cuit sur pierre avec une grande proportion de croûte.

Quelle sera la place de l'épeautre et du PurEpeautre dans 10 ans?

Il reste un produit important pour les boulangeries artisanales. Cependant, il sera plutôt difficile d'augmenter les ventes comme nous l'avons fait ces 10 dernières années.

Quelles sont vos attentes vis-à-vis de la CI Epeautre pour l'avenir?

Continuer à promouvoir la notoriété de la marque PurEpeautre.



David Koller
Boulangier-Pâtissier
Café Koller AG

Depuis 2002, le boulanger-pâtissier dirige l'entreprise familiale avec deux sites à Sursee et Schenkon et environ 45 employés en deuxième génération. Outre les gâteaux réputés, une grande variété de pains et de pâtisseries PurEpeautre font partie de l'assortiment. Ce père de quatre filles a suivi des formations complémentaires en tant qu'acheteur technique et en management, et siège au comité de l'Association des boulangers-confiseurs de Lucerne et au comité de la coopérative Pistor Holding.



Marcel Ammon
Boulangier-Pâtissier-Confiseur et
Sommelier en pain

Après quelques années en tant que professeur spécialisé à l'école Richemont de Lucerne et responsable du développement des produits chez Hefe Schweiz AG, le Bernois travaille actuellement comme conseiller commercial dans sa région d'adoption de Suisse centrale. En 2022/23, le boulanger-pâtissier-confiseur qualifié a suivi la formation de sommelier en pain à l'Académie de l'Artisanat Boulanger Allemand.

Quand et où avez-vous découvert l'épeautre ou le PurEpeautre pour la première fois?

Mon premier contact avec le PurEpeautre était en 1998. À l'époque, j'ai eu l'opportunité de réaliser les premiers tests avec cette céréale particulière à l'école professionnelle Richemont. Le PurEpeautre

me fascinait déjà à l'époque – particulièrement en raison des défis que sa transformation présente par rapport au blé.

Pendant ma formation de sommelier en pain en 2022/2023, je me suis à nouveau intensivement consacré au PurEpeautre. Dans mon travail de projet, j'ai intégré les tendances actuelles comme la longue fermentation par le froid, l'utilisation du levain de PurEpeautre et la valorisation du son PurEpeautre. Ces approches m'ont permis d'améliorer encore davantage la qualité des produits.

Où voyez-vous la/les différence(s) la/les plus importante(s) entre l'épeautre et le PurEpeautre?

Le PurEpeautre se distingue nettement tant par son goût que par sa transformation. Alors que l'épeautre est plus similaire au blé sous de nombreux aspects, la transformation du PurEpeautre représente un défi beaucoup plus important. Au niveau du goût, le PurEpeautre convainc par sa note douce et plus noisetée, qui le rend nettement plus intéressant que l'épeautre conventionnel.

Qu'appréciez-vous le plus dans le PurEpeautre?

Ce que j'apprécie particulièrement dans le PurEpeautre, c'est son goût unique et les défis que présente sa transformation. De plus, le PurEpeautre est extrêmement intéressant d'un point de vue nutritionnel.

Qu'est-ce qui vous dérange dans le PurEpeautre?

Rien, je trouve simplement les anciennes variétés de céréales passionnantes.

Quelle est votre recette préférée avec PurEpeautre ?

En tant que passionné de pain, j'apprécie particulièrement les recettes de pain au PurEpeautre qui contiennent 10 % d'ébouillantage et du levain PurEpeautre, et qui sont également soumises à une fermentation à froid. Cette combinaison en fait mes favoris absolus.

Quelle sera la place de l'épeautre et du PurEpeautre dans 10 ans?

Je vois encore un grand potentiel dans le PurEpeautre, particulièrement dans la fermentation longue en combinaison avec le levain PurEpeautre ou les prépâtes PurEpeautre. Je suis convaincu que la gamme de produits dans les boulangeries artisanales continuera de s'enrichir avec des produits innovants à base de PurEpeautre. De plus, les questions d'alimentation et de régionalité joueront un rôle encore plus important à l'avenir. Dans ce contexte, le PurEpeautre est une céréale idéale qui correspond parfaitement à ces exigences.

Quelles sont vos attentes envers la CI Epeautre pour l'avenir?

De mon point de vue, la CI Epeautre a fait un excellent travail. Quand j'ai commencé ma formation, l'épeautre était largement méconnu et n'était utilisé que dans la fabrication du pain d'épices. Aujourd'hui, cependant, presque toutes les boulangeries proposent des produits PurEpeautre dans leur gamme – une histoire de réussite impressionnante.

Mon attente est que la CI Epeautre poursuive son travail engagé et réussisse à l'avenir.

Marcel Ammon taille des pâtons PurEpeautre au levain, qui passent directement du refroidissement au four.





Marcel Paa
Boulangier YouTube
Sommelier en pain

Le maître boulanger-pâtissier avec brevet fédéral supérieur a eu l'honneur, en tant que jeune professionnel, de représenter la Suisse au championnat d'Europe à Amsterdam. Depuis 2015, il gère sa chaîne YouTube «einfach backen» dans le but de faire découvrir la boulangerie au plus grand nombre possible de personnes. Avec ses vidéos, il atteint plus de 318'000 abonnés sur YouTube et 107'000 followers sur Instagram. En 2023, il a réussi l'examen de sommelier en pain.

tard, lorsque je me suis intéressé plus intensément aux variétés de céréales d'origine, à leurs caractéristiques et à leurs nuances gustatives. Ma première expérience consciente avec l'épeautre ancien a eu lieu pendant ma troisième année d'apprentissage, lorsque le PurEpeautre a été présenté comme marque à l'école professionnelle. J'ai été immédiatement fasciné par l'idée d'utiliser une matière première pure et traditionnelle.

Où voyez-vous la/les différence(s) la/les plus importante(s) entre l'épeautre et le PurEpeautre?

La plus grande différence réside dans la pureté et l'authenticité des variétés. Le PurEpeautre est un terme protégé pour les variétés d'épeautre pures et authentiques sans croisement avec le blé. Cela le rend d'une certaine manière plus authentique et plus caractéristique. Alors que l'épeautre «normal» a été partiellement modifié par la sélection pour améliorer, entre autres, ses propriétés de pâte.

Qu'appréciez-vous le plus dans le PurEpeautre?

J'apprécie particulièrement la qualité originelle et le goût unique. Le PurEpeautre m'offre, en tant que boulanger et sommelier en pain, une base excellente pour créer des pains de caractère aux arômes intenses. La pureté naturelle assure également une bonne digestibilité et une expérience authentique. La marque représente l'artisanat, la tradition et la régionalité – des valeurs qui me tiennent particulièrement à cœur.

Qu'est-ce qui vous dérange dans le PurEpeautre?

Le plus grand défi est la disponibilité parfois plus difficile et le prix plus élevé. De plus, les propriétés de pâte ne sont pas toujours aussi faciles à gérer que pour les variétés modernes. Les pâtes peuvent être plus exigeantes car elles ont souvent un gluten moins stable. Pour les boulangers moins expérimentés ou amateurs, cela peut rendre la préparation un peu plus difficile.

Quand et où avez-vous découvert l'épeautre ou le PurEpeautre pour la première fois?

J'ai découvert l'épeautre au début de ma carrière, lorsqu'il était occasionnellement utilisé comme alternative au blé dans la boulangerie pendant mes premières années d'apprentissage. J'ai découvert le PurEpeautre un peu plus

Quelle est votre recette préférée avec PurEpeautre?

Mon favori personnel est un pain de campagne au PurEpeautre qui développe tout son arôme grâce à une fermentation lente et froide. La longue fermentation met en valeur les nuances complexes et noiseté du PurEpeautre et assure une mie merveilleusement moelleuse. C'est justement l'approche simple qui rend cette recette si convaincante: grâce à la fermentation plus longue et froide et à une pâte un peu plus molle, je peux même me passer complètement d'ébouillantage.



Pain de campagne PurEpeautre de Marcel Paa.

Quelle sera la place de l'épeautre et du PurEpeautre dans 10 ans?

Je suppose que l'épeautre, et particulièrement le PurEpeautre, va gagner en importance car de plus en plus de consommateurs s'intéressent à la qualité, à la régionalité et aux produits artisanaux. Dans dix ans, les produits PurEpeautre pourraient être encore plus ancrés dans la conscience des consommateurs et développer davantage leur niche sur le marché. Avec l'intérêt croissant pour les céréales saines et traditionnelles, le PurEpeautre apparaîtra probablement dans de nouvelles recettes créatives et catégories de produits – des pâtisseries fines aux pains spéciaux en passant par des snacks innovants.

Quelles sont vos attentes envers la CI Epeautre pour l'avenir?

J'attends de la CI Epeautre qu'elle continue à s'engager dans la diffusion des connaissances et la promotion de la qualité et de la pureté. Elle devrait intensifier le dialogue entre les producteurs et productrices (culture), les boulangers et boulangères (production), les meuniers et meunières (mouture) et les consommateurs et consommatrices pour développer continuellement la marque.



Daniel Stadelmann
Responsable Boulangerie & Pâtisserie
fine chez Richemont

Excellamment formé dans son exploitation d'apprentissage à Hergiswil am Napf, il a notamment remporté le titre de champion suisse des jeunes boulangers-pâtissiers ainsi que le titre de vice-champion européen des boulangers. En tant qu'expert avec de nombreuses années d'expérience dans la direction de production et la gestion QM/AQ de diverses entreprises commerciales, il dirige depuis août 2024 la boulangerie et la pâtisserie fine de l'École professionnelle Richemont à Lucerne. Auparavant, il travaillait déjà comme enseignant spécialisé et formateur pour Richemont. Daniel est marié, a deux adolescents et aime la lutte, la course à pied, le vélo et le ski pendant son temps libre.

La fabrication de produits savoureux au PurEpeautre avec un ébouillantage m'a beaucoup fasciné à l'époque.



La tresse au beurre est le produit préféré au PurEpeautre de Daniel Stadelmann.

Où voyez-vous la/les différence(s) la/les plus importante(s) entre l'épeautre et le PurEpeautre?

La commercialisation du PurEpeautre comme céréale certifiée. Le label PurEpeautre bénéficie d'une grande acceptation et d'une grande confiance auprès des boulangeries et de leurs clients. Les personnes intolérantes au blé peuvent consommer en toute confiance les produits portant le label PurEpeautre.

Quand et où avez-vous découvert l'épeautre ou le PurEpeautre pour la première fois?

J'ai fait mes premières expériences avec l'épeautre pendant ma formation de boulanger-pâtissier. À l'époque, la demande et la qualité étaient encore très modestes. Avec le label PurEpeautre, j'ai pu acquérir mon expérience lors de mon examen professionnel et accumuler de l'expérience. La fabri-

Qu'appréciez-vous le plus dans le PurEpeautre?

La CI Epeautre a réussi au fil des années à créer une marque qui est très connue et bien établie en Suisse. Elle bénéficie d'une large acceptation et d'une grande confiance tant auprès des producteurs que des consommateurs.

De nombreuses informations importantes concernant les céréales sont documentées de manière détaillée et précise. La grande variété de recettes diverses est un véritable enrichissement pour les consommateurs et consommatrices.

Qu'est-ce qui te dérange dans le PurEpeautre?

Le PurEpeautre en soi ne me dérange pas. Beaucoup de consommateurs et consommatrices pensent que PurEpeautre est sans gluten, ce qui n'est pas vrai. Cette mauvaise interprétation par contre me dérange beaucoup.

Quelle est votre recette préférée avec PurEpeautre?

Ma recette préférée est la tresse au beurre PurEpeautre.

Quelle sera la place de l'épeautre et du PurEpeautre dans 10 ans?

L'épeautre et le PurEpeautre sont fermement ancrés dans notre société en tant qu'aliments sains et savoureux.

Quelles sont vos attentes envers la CI Epeautre pour l'avenir?

Continuer à cultiver la confiance dans la marque PurEpeautre et renforcer davantage ses valeurs.

Atelier
PurEpeautre à
Richemont à Lucerne
Apprenez des professionnels
de l'école de boulangerie.
26 juin et 13 novembre 2025
18h00 – 21h30

Infos &
Inscription:



Cuisiner et pâtisser au PurEpeautre

Des cours de cuisine PurEpeautre qui inspirent – Judith et Petra rendent cela possible. Dans leurs cours, on peut toucher le PurEpeautre de ses propres mains, déguster de délicieuses pâtisseries et plats, et plonger dans le monde fascinant du grain de nos ancêtres.

«Ils étaient à nouveau très heureux aujourd’hui», remarque Judith en montant dans ma voiture. Pendant ce temps, je suis occupé avec le GPS et je sélectionne «Domicile» comme destination. À la satisfaction des heures écoulées se mêle l’anticipation de retrouver la

nue d’être présente dans chaque cours et suscite l’enthousiasme. Même si les questions des participants aux cours se répètent, chaque cours est différent. Chaque groupe a sa propre dynamique et la gestion du temps est parfois plus difficile, parfois plus simple. Nous devons constamment nous adapter à de nouvelles cuisines d’école. Mais ce qui reste constant à chaque fois: le plaisir de transmettre notre passion pour le PurEpeautre.

Dans les cours, nous entendons des histoires d’intolérances, d’agendas surchargés qui ne laissent so disant pas le temps de faire de la pâtisserie, et de mangeurs difficiles à la table familiale. En tant que mères de famille qui travaillent, nous pouvons bien nous identifier à ces défis. Nous obtenons un petit aperçu du quotidien des participants aux cours et pouvons les soutenir avec nos conseils. C’est gratifiant de voir qu’après chaque cours, une douzaine

de nouveaux fans du PurEpeautre quittent la cuisine pédagogique et que se crée de nouveaux réseaux est très enrichissant et inspirant. Comme le PurEpeautre a une composition différente du blé, il ne peut pas être traité de la même manière. Il y a quelques particularités à respecter pour que les pâtisseries au PurEpeautre soient légères et restent fraîches longtemps.

Ainsi, dès le début de l’histoire de la CI Epeautre, il a été reconnu qu’il fallait fournir des recettes aux consommateurs et consommatrices avec la farine achetée en magasin, afin qu’ils puissent l’utiliser avec succès chez eux. Et ainsi devenir des clients fidèles et des gourmets satisfaits.

Entre-temps, la bibliothèque sur notre site internet comprend près de 500 recettes de pains, de plats sucrés et salés, de pâtisseries et de petits biscuits. Et les idées de Judith Gmür-Stalder sont loin d’être épuisées. Une nouvelle recette s’ajoute toutes les deux semaines, adaptée à la saison ou aux nouveaux produits. Les recettes créatives sont également bien accueillies sur les réseaux sociaux. Récemment, elles sont aussi partagées au format vidéo sous forme de «Reel» et récoltent de nombreux «Likes» et «Shares».

En 2006, l’idée est venue de regrouper thématiquement les nombreuses créations de Judith dans des livres de recettes. Le livre de pâtes a marqué le début. Entre-temps, huit livres ont été créés: «Créations du Four»



Judith Gmür-Stalder en train de garnir la tarte Forêt-Noire au PurEpeautre, aérée et juteuse.

famille et le week-end. C’est samedi après-midi, peu avant 15 heures. «Je pars maintenant», j’écris à mon mari qui prépare le dîner à la maison avec les enfants. Ma voiture n’est plus aussi pleine qu’à l’arrivée: en plus de beaucoup de matériel, nous avons pu partager beaucoup de connaissances ici à l’école-club Migros de Zurich-Altstetten. C’était le 16^e et dernier cours de l’année 2024, que Judith et moi avons donné ensemble aujourd’hui.

Après presque 10 ans d’animation de cours ensemble, nous formons une équipe bien rodée. Judith dirige le cours dans la cuisine, je suis responsable de l’organisation et des apports théoriques. Nous nous soutenons mutuellement et partageons le même objectif: rendre le PurEpeautre encore plus connu et plus apprécié.

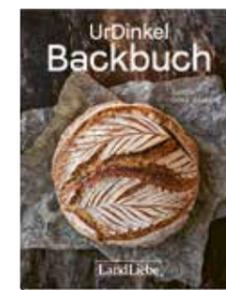
Chaque année, nous touchons environ 300 personnes avec nos cours de pâtisserie et de cuisine. «Et nous ne sommes toujours pas lassées de la focaccia au chou rouge», sourit Judith. C’est l’une des recettes qui conti-

Toujours populaire et un succès constant dans le cours de cuisine PurEpeautre: la focaccia au chou rouge.



Petra Ruckli
Responsable marketing CI Epeautre

L’employée de commerce et économiste d’entreprise HES vit avec sa jeune famille à Buttisholz dans le canton de Lucerne. Elle travaille depuis près de 10 ans comme responsable de la marque PurEpeautre auprès de la CI Epeautre, actuellement à temps partiel à 50%. Ses responsabilités comprennent entre autres le site web, la newsletter, les présences aux salons, les médias sociaux, les campagnes publicitaires ainsi que l’organisation et la réalisation de cours de boulangerie et de cuisine. Elle passe son temps libre à cuisiner et à faire de la pâtisserie, à faire de la musique ou à s’engager en politique. Elle s’implique également dans l’entreprise familiale de machines agricoles.



Le dernier livre de Judith est paru aux éditions Landliebe.



Depuis 2006, la CI Epeautre a pu publier environ tous les 2 ans un nouveau livre de cuisine ou de pâtisserie à base de PurEpeautre avec des recettes de Judith.

Le Kernotto et les pâtes enrichissent la cuisine du PurEpeautre.



Recette pour nœuds PurEpeautre pour 2 pièces

Réfrigération:
Réfrigérer 8h
Préparation:
20 minutes
Laisser lever:
5-12 heures
Cuisson:
40 minutes

Ébouillantage

1,5 dl /
150 g d'eau
100 g de farine
PurEpeautre
mi-blanche,
blanche ou
complète

Pâte

500 g de farine
PurEpeautre
mi-blanche ou
blanche
env. 12 g de sel
5-8 g de levure,
émiettée
env. 2,75 dl de lait
1 CC de vinaigre
de pomme
50 g de beurre
froid en morceaux

Farine
PurEpeautre
pour façonner
et saupoudrer

Conseils

- Au lieu de saupoudrer de farine, badigeonner les nœuds de jaune d'œuf battu juste avant la cuisson (dans ce cas, ne pas vaporiser) et parsemer de graines.
- Pour obtenir un nœud bien doré, réduisez la chaleur pendant la cuisson et prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
- Pétrir dans la pâte 100 g de graines ou de pépins, brièvement trempés, égouttés.

Ébouillantage

Porter l'eau à ébullition, verser l'eau bouillante sur la farine en remuant, continuer à remuer jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laisser refroidir, réserver au frais pendant au moins 8 heures

Pâte

Mélanger la farine et le sel, former un puits. Ajouter la levure avec le lait, le vinaigre et le beurre, émietter l'ébouillantage. Pétrir brièvement pour obtenir une pâte humide et lisse. Laisser lever à température ambiante pendant 3 à 4 heures, couvrir, étirer et plier plusieurs fois. Ou préparer la pâte avec seulement 1-2 g de levure et la laisser lever au réfrigérateur toute la nuit après plusieurs étirements/pliages.

Façonnage

Former la pâte en deux nœuds selon votre préférence et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser lever à couvert pendant 20-30 minutes (fermentation). Préchauffer le four et la plaque de cuisson ou la pierre à pizza/pierre de cuisson à 250 °C chaleur haut/bas (230 °C chaleur tournante).

Garniture

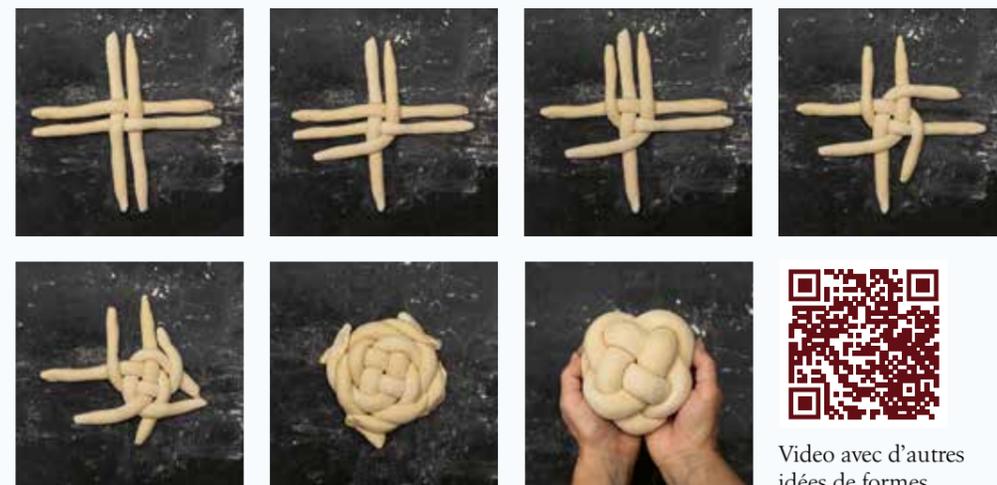
Juste avant la cuisson, saupoudrer légèrement les nœuds avec de la farine.



La tresse est la star de toute table de petit-déjeuner. Cette pâte levée avec ébouillantage se tresse facilement et garde parfaitement sa forme.

Cuisson

Faire glisser les nœuds levés avec le papier cuisson sur la plaque ou la pierre de cuisson chaude. Vaporiser. Réduire la température à 210 / 190 °C et faire cuire pendant 40-45 minutes. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.



Video avec d'autres idées de formes



Judith Gmür-Stalder
Auteure de recettes, styliste culinaire
et formatrice

L'enseignante en économie domestique de formation, originaire de Sumiswald dans l'Emmental, travaille depuis de nombreuses années comme auteure de recettes indépendante, styliste culinaire et rédactrice pour divers magazines. Elle gère le site culinaire de la CI Epeautre, est l'auteure des livres de recettes PurEpeautre et anime des cours de cuisine et de pâtisserie dans toute la Suisse. Avec des formations et des perfectionnements en gastronomie, en conseil nutritionnel et en tant que professeure de yoga, cette mère de trois enfants adultes traverse la vie avec des intérêts variés.

comme le Kernotto ont été lancés. Le dernier né paru à l'automne 2024 «UrDinkel-Backbuch» est le nouvel ouvrage de référence sur la cuisine au PurEpeautre. «J'ai pu y intégrer toutes mes connaissances acquises lors des cours et durant mes nombreuses années d'expérience avec le PurEpeautre. C'est un véritable plaisir de pouvoir remettre ce livre aux participants du cours», raconte l'auteure. De retour à l'école-club

Migros de Zurich-Altstetten. C'est samedi matin, peu après 10 heures. Le tour de présentation est derrière nous et nous savons qu'aujourd'hui encore, il y a de nombreuses attentes et questions qui devront être satisfaites et répondues. Mais après quelques minutes en cuisine, on entend les premiers «Ah!» et «Oh, je l'ai mal fait!» Sans ébouillantage, un pain PurEpeautre devient vite sec. Si on pétrit trop la pâte, le pain s'étale pendant la cuisson. Ce ne sont que deux des nombreuses découvertes que nos participants feront pendant le cours. En pétrissant dans la cuisine, ils peuvent sentir de leurs propres mains la texture de PurEpeautre. Pendant que

Pour réussir avec le PurEpeautre dans sa cuisine et sa boulangerie maison, il faut connaître quelques astuces. En collaboration avec Judith Gmür-Stalder, la CI Epeautre propose des cours de boulangerie et de cuisine. Désormais aussi à l'école-club Migros de Berne, Zurich et Bâle.

Vous trouverez ici les cours proposés par Judith Gmür-Stalder et d'autres instructeurs expérimentés:



les pâtes à la levure lèvent, ils découvrent dans une partie théorique qui se trouve derrière la marque PurEpeautre et quelles sont les propriétés nutritionnelles de cette céréale de nos ancêtres.

Ainsi, le PurEpeautre enthousiasme de plus en plus de personnes avec son précieux ensemble de qualités. Les bonnes recettes et la formation approfondie dans les cours de cuisine et de boulangerie en sont les piliers essentiels. Le PurEpeautre est devenu une passion pour Judith et moi, que nous continuerons à transmettre avec beaucoup de cœur dans notre travail futur.

La dégustation et la savourance font partie intégrante de chaque cours PurEpeautre.



Les participants au cours ressentent de leurs propres mains la texture du PurEpeautre.



Engagé pour la diversité de l'épeautre

«Diversité, diversité, diversité», répondent les sélectionneuses Catherine Cuendet et Franca dell'Avo à la question de ce dont l'épeautre aura besoin à l'avenir. La sélection de céréales Peter Kunz (gzpk) est l'une des rares maisons de sélection d'épeautre au monde.



Franca dell'Avo
agricultrice biologique certifiée
libraire et garde forestière

sélectionneuse d'épeautre chez
gzpk depuis 15 ans

Catherine Cuendet
études en sciences agrono-
miques écologiques à l'Univer-
sité de Witzenhausen

Directrice générale de gzpk
Allemagne GmbH
au domaine Mönchhof
en Hesse

sélectionneuse d'épeautre chez
gzpk depuis 20 ans

Les sélectionneuses d'épeautre de gzpk: Catherine Cuendet (g.) et Franca dell'Avo (d.) dans le jardin de sélection d'épeautre à Mönchhof.

La banque de gènes suisse de Changins comprend sans aucun doute la plus grande collection d'épeautre au monde. Elle conserve 2'198 accessions à -20 °C. Outre de nombreuses variétés locales suisses, il existe aussi des trésors d'autres pays, comme l'Espagne et la Géorgie. Cependant, la plupart de ces épeautres ne sont plus adaptés aux conditions climatiques actuelles ou aux techniques de culture modernes. Les anciennes variétés d'épeautre sont apparues à une époque où l'étude du génome ne jouait aucun rôle, pourtant des épeautres d'une qualité, d'une digestibilité et d'une saveur uniques ont été créés à cette époque. Les agriculteurs, les paysannes et les sélectionneurs ont pu sélectionner les meilleures plantes grâce à une observation attentive.

C'est précisément dans cette tradition que s'inscrit la sélection céréalière Peter Kunz (gzpk). Le regard de sélectionneur formé dans cette direction nous aide à développer l'épeautre de manière à prendre en compte les particularités de la plante cultivée. Celles-ci s'expriment non seulement dans la qualité spécifique, mais aussi dans les caractéristiques physiologiques, morphologiques, ainsi que dans les dynamiques de croissance.

Les bases du développement de l'épeautre en Suisse ont été posées il y a plus de 40 ans par le sélectionneur Peter

Kunz. Puis, il y a plus de 20 ans, Catherine Cuendet a commencé la sélection de l'épeautre et a bientôt pris la responsabilité du programme de sélection. Moi, Franca dell'Avo, je suis arrivée il y a environ 15 ans. Nous sommes toutes les deux fascinées par la beauté et la force créatrice de cette plante cultivée.

Notre lieu de travail, le jardin de sélection, est un lieu de diversité qui n'apparaît jamais ainsi sur le marché, mais qui est extrêmement important pour le développement de l'épeautre. Plus ce pool génétique est construit et entretenu avec sagesse, plus une plante cultivée est viable pour l'avenir. Il sert de source principale pour les partenaires de croisement, sans qu'aucun croisement avec le blé n'ait lieu. Dans notre travail, nous prêtons attention à la vitalité des plantes, à la position et à la forme des feuilles, à la couleur et à la brillance des feuilles, à la position et à la forme des épis. La maturation revêt une importance particulière: le début, le type et la durée ainsi que l'étendue de la maturation, ou l'intensité de la coloration des tiges diffèrent considérablement et la coloration des tiges pendant la maturation est très spécifique à l'épeautre. Nous sommes convaincus que la maturation lente conduit à une qualité plus raffinée des grains et a une influence positive sur la digestibilité. Les couleurs vont du jaune clair au violet foncé, dans

toutes les nuances. D'autres aspects que nous prenons en compte sont particulièrement importants pour la transformation: la fermeture des glumes, fragilité du rachis, forme allongée du grain et bien plus encore. De plus, les qualités typiques de l'épeautre peuvent être caractérisées au niveau du laboratoire. Nous leur accordons une grande attention. Nous considérons comme positives les caractéristiques telles que le rendement élevé en grains et en farine, la forte absorption d'eau, le bon volume de cuisson et la saveur.

sifier davantage la gamme actuelle de variétés. Ainsi, des solutions plus individuelles sont possibles pour les agriculteurs:trices, les transformateurs:trices et les consommateurs:trices, et finalement, plus de diversité arrive dans la culture. Déjà aujourd'hui, les variétés d'épeautre d'hiver Edelweisser, Copper, Gletscher, Rassa, Asturin et Cascada ainsi que la variété d'épeautre alternative Flauder sont disponibles auprès de gzpk. Un autre problème – souvent sous-estimé – s'ajoute concernant l'épeautre: la diversité des maisons de sélection est également très limitée. Cela signifie que peu



Jardin de sélection d'épeautre pendant la maturation en juillet 2024 sur le site de Feldbach.

L'époque actuelle impose non seulement des exigences agronomiques à l'épeautre, mais un autre défi réside dans la perte de la diversité des variétés dans la culture. En Suisse, six variétés sont actuellement cultivées, dont deux occupent environ 90 % de la surface cultivée en épeautre. De plus, la base génétique de l'épeautre cultivé est étroite. Face aux défis futurs, tels que les mutations des agents pathogènes, les nouveaux systèmes de culture ou encore le changement climatique, nous nous trouvons dans une situation à risques.

Notre sélection se concentre donc sur l'élargissement de la diversité génétique pour assurer l'avenir de la plante cultivée. Avec notre travail de sélection pratique et orienté vers l'avenir, nous voulons élargir et diver-

de personnes s'occupent de la pérennité de l'épeautre. À côté de l'Institut de sélection végétale de Hohenheim en Allemagne et du Centre wallon de Recherches agronomiques (CRA-W) en Belgique, le gzpk mène l'un des plus grands programmes de sélection d'épeautre au monde et même le seul programme de sélection écologique. Nous ressentons une grande responsabilité envers l'épeautre en tant que plante cultivée. Pour nous, cela signifie la développer avec respect afin de pouvoir continuer à cultiver cette précieuse céréale à l'avenir. Dans un projet avec la CI Epeautre, nous voulons élargir la gamme de variétés pour la marque PurEpeautre. Mon objectif personnel est de développer au moins une variété viable d'ici ma retraite qui réponde aux exigences de la CI Epeautre.

Journées
champêtres

Visitez le jardin de sélection
à Feldbach ZH et plongez
dans le paradis de l'épeautre
avec Franca dell'Avo

24, 25 et 26 juin 2025,
de 18h à 19h30

Infos:
gzpk.ch



En route ensemble depuis 30 ans

Alors que l'épeautre est le véritable patron de la communauté d'intérêt, de nombreuses personnes travaillent année après année, en interne et en externe, devant et derrière les coulisses pour l'organisation de la branche. Qui sont les plus importants compagnons actuels de l'épeautre?



Le comité: Thomas Häusermann, Dominic Meyerhans, Franz Marty, Marcel Wächter, Sandro Rechsteiner, Jan Oberli, Simona Gisler, Urs Lüthy, Fritz Trachsel (de g. à d.) – Therese Kunz et Bernhard Winzeler ne sont pas présents sur cette image.

L'Assemblée générale

L'association CI Epeautre a démarré en 1995 avec 232 membres fondateurs. Aujourd'hui, environ 3'300 membres sont inscrits, dont la majorité est constituée de producteurs sous contrat, de moulins et de moulins de décortilage. L'assemblée générale se réunit en mars en tant qu'organe suprême de l'organisation interprofessionnelle pour approuver les propositions et les affaires annuelles.

Le comité

Le comité, quasi le conseil de surveillance de l'organisation interprofessionnelle, discute et adopte les stratégies, règlements, prix et objectifs quantitatifs proposés par la gérance dans l'intérêt de l'ensemble de la chaîne de valeur. Au sein du comité de la CI Epeautre, les transformateurs sont légèrement majoritaires, tandis que les producteurs désignent la présidente qui dispose d'une voix prépondérante. Actuellement, Thomas Häusermann de Seengen AG et Therese Kunz de Heitertal ZH représentent les moulins de décortilage parmi les transformateurs. Marcel Wächter de Schöftland AG et Dominic Meyerhans de Weinfeld TG représentent les moulins à farine. Franz Marty de Stein am Rhein SH apporte les intérêts des boulangers au comité et Sandro Rechsteiner de Berne assure le lien avec IP-SUISSE. Pour les producteurs, le producteur bio Jan Oberli d'Eptingen BL, le producteur Bio en reconversion Fritz Trachsel de Zell LU, le producteur IPS et de whisky PurEpeautre Urs Lüthy de Muhen AG, le producteur IPS Bernhard Winzeler de Thayngen SH, ainsi que notre productrice IPS et présidente Simona Gisler de Littenheid TG s'investissent avec leurs intérêts individuels mais aussi avec une grande volonté de compromis pour le bien-être général du secteur de l'épeautre.



L'équipe principale de la CI Epeautre: Regula Achermann, graphisme; Fredy Hofer, comptabilité; Melanie Grüter-Duss, administration; Patrik Randacher, numérisation et informatique; Thomas Kurth, gérant; Petra Ruckli, marketing; Ursula Gerber et Esther Gasser, toutes deux service d'information et secrétariat (de g. à d.).

La gérance

La gérance est le centre névralgique des affaires courantes, avec un accent sur la culture sous contrat et le marketing de l'épeautre. Au sein d'une petite équipe, un maximum de travaux de planification, de mise en œuvre et de contrôle sont effectués en interne. Dans l'équipe principale, le gérant Thomas Kurth travaille depuis 30 ans, Petra Ruckli depuis 10 ans et Melanie Grüter-Duss depuis 2021 à la gérance. La collaboration avec l'Inforama Emmental sur le site de Bäregg est efficace. Ici, Ursula Gerber et Esther Gasser, qui travaillent principalement pour le canton de Berne, soutiennent avec 10 pour cent de leur temps, mais néanmoins avec une forte présence, le service d'information et les tâches administratives. Fredy Hofer, qui travaille également à Bäregg en tant qu'employé de Treuhand Emmental AG, apporte son aide et ses conseils en matière de comptabilité. Une autre particularité est la collaboration exceptionnellement longue et très fructueuse avec Patrik Randacher (patriks.ch) de Weinfeld TG dans le domaine informatique et avec Regula Achermann de Willisau LU pour la mise en œuvre graphique dans la communication.

Les réviseurs

Les réviseurs Hubert Fessler, de Hämikon LU et Martin Bieri, de Heimiswil BE, vérifient également nos comptes depuis des années. Ils sont non seulement des experts reconnus dans ce domaine, mais aussi des spécialistes de nos systèmes informatiques spécifiques. La révision annuelle fournit constamment des suggestions actualisées et exige des mesures d'amélioration continue.



Les réviseurs: Hubert Fessler et Martin Bieri (de g. à d.).

Très estimée Hildegard von Bingen

30 ans se sont écoulés depuis que j'ai eu la chance de te connaître. En tant que jeune agronome, venant tout juste d'accepter le poste de gérant à 40 % chez la CI Epeautre, je cherchais à percer le secret de la bonne réputation de l'épeautre. Ainsi, lors de notre toute première foire, la LUGA 1995, j'ai demandé aux visiteurs de notre stand s'ils connaissaient l'épeautre. «Oui, c'est bien la céréale saine», était la réponse souvent entendue. Le hasard a voulu que Sœur Rosmarie Müller du couvent de Cham publie en 1991 un livre de cuisine sur l'épeautre en ton nom, pour le compte de la Société Hildegard de Bâle. À l'été 1995, lors d'un cours de cuisine à l'épeautre donné par cette même sœur au monastère de Mariastein près de Bâle, j'ai découvert ton histoire,



ton œuvre d'il y a presque 1000 ans, tes écrits et travaux et ton profond respect pour l'épeautre. C'est merveilleux que tu aies pu vivre et œuvrer à une époque d'éveil et d'ouverture d'esprit en Europe. 500 ans plus tard, tu aurais probablement été brûlée comme sorcière. Ainsi, tes écrits ont pu se répandre. Nous avons découvert l'épeautre en tant que délice lors du cours, accompagné des herbes et légumes, dont tu as fait l'éloge, du jardin du monastère, enrichi de farine de châtaignes, de fruits, de lait, d'œufs et de viande. Nous avons apprécié, ri et fait les premiers croquis d'un logo pour l'authentique épeautre suisse lors de nos randonnées. Epeautre qui tenait tant à cœur à tous les participants et dont la promotion m'avait été confiée.

Trois décennies se sont écoulées depuis et je ressens toujours les fondations que tu as données à l'épeautre. Je sais maintenant d'où vient l'image «santé». Cela soutient mon travail. Combien de fois l'épeautre – et

surtout les variétés que nous avons pu distinguer comme épeautre ancien – m'a positivement surpris au fil des années.

D'innombrables tendances alimentaires sont venues et pour la plupart reparties et ton épeautre s'y est toujours intégré, sans se faire remarquer et sans décliner après la fin de la tendance. Des exemples sont là «Back to the roots», index glycémique, nutrition selon le groupe sanguin, produits allégés à calories réduites, absence d'OGM, bêta-glucane, pains protéinés, aliments à Low-Input, durabilité, alimentation végétane, absence de pesticides, faibles émissions de CO². Partout, l'épeautre et surtout le Pur-Epeautre ont pu et peuvent se mettre en valeur de manière prometteuse. Jamais exceptionnel, mais toujours convaincant dans la somme de ses caractéristiques. Justement équilibré, sans excès, correspondant à ta philosophie alimentaire.

Et comme je suis reconnaissant, comme nous le sommes tous et comme l'étaient nos ancêtres, d'avoir eu pendant des siècles dans l'épeautre un aliment si précieux pour notre région: robuste pendant l'hiver et lors de fortes précipitations, grâce à un enracinement profond avec des teneurs élevées en protéines et riche en acides gras essentiels sans grand apport d'engrais, avec une bonne pression sur les mauvaises herbes, avec beaucoup de bonne paille, protégé des oiseaux dans la glume, avec une haute capacité de compensation même sous forte pression des maladies. Pas étonnant que l'épeautre ait été notre céréale panifiable principale avant que nous puissions utiliser des engrais minéraux. Tu le savais, tu en as fait l'éloge. Avec humilité je regarde en arrière et vers l'avenir. Ton fondement continuera à me porter, moi et notre communauté.

Avec gratitude, Thomas Kurth



Hildegard von Bingen

Née en 1098, elle devint une bénédictine allemande, abbesse, poétesse, compositrice et une éminente érudite universelle en sciences naturelles et médicales. Elle est considérée historiquement comme la première représentante de la mystique allemande du Moyen Âge. Ses œuvres traitent entre autres de religion, médecine, musique, éthique et cosmologie. Elle vantait l'épeautre comme l'un des aliments de base les plus importants comme suit:

«L'épeautre est la meilleure céréale. Il est nourrissant et plein d'énergie. Il est plus doux que les autres espèces de céréales. L'épeautre apporte à celui qui le mange une bonne santé physique et morale»

Hildegard est morte le 17 septembre 1179 au monastère de Rupertsberg près de Bingen sur le Rhin.



30 ans CI Epeautre
3000
3000 ans de culture céréalière

