

Le Petit Épeautre
de Haute Provence



©SYPEHP

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP ET FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP

2009 : IGP Petit Épeautre de Haute Provence

2010 : IGP Farine de Petit Épeautre de Haute
Provence

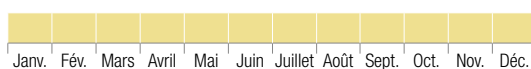
CHIFFRES CLÉS

- ✓ **85** producteurs (dont 11 producteurs équipés pour décortiquer et transformer leur produit en farine), **1** organisme stockeur à façon, **2** décortiqueurs-meuniers à façon, **1** meunier à façon, **1** conditionneur
- ✓ Environ **365 t** nettes produit/an sous SIQO
- ✓ Environ **390 ha** de production dédiée au SIQO (en 2020)

COMMERCIALISATION

Principal débouché : distribution dans les magasins spécialisés en AB. Autres débouchés : vente en circuits courts à la ferme, sur des marchés locaux, dans des magasins de producteurs, dans des épiceries, auprès de boulangers... Vente en circuits courts à l'échelle locale et régionale. Distribution dans les magasins spécialisés en AB à l'échelle nationale. Pas d'exportations.

SAISONNALITÉ



DÉGUSTATION

LES SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

Le terroir : La Haute Provence se caractérise par sa géographie variée et son altitude qui entraîne des variations rapides du climat : étés chauds et secs, hivers froids, printemps tardifs. Les sols ont souvent un chargement en pierres important et un faible pouvoir de rétention en eau et en éléments minéraux.

Le petit épeautre de Haute Provence est une céréale de population vieille de plus de 10 000 ans. Il bénéficie d'une IGP pour le grain et pour la farine qui assure une origine, la Haute Provence ; un respect de l'environnement et de la biodiversité ; une qualité supérieure.

Le cahier des charges garantit une culture à plus de 400 m d'altitude ; Une rotation des cultures ; L'utilisation de semences de population non hybridées ; La fertilisation limitée ; Pas de produits phytosanitaires ; Un décorticage dans la zone IGP.

L'aire géographique de production : La Haute Provence s'étend sur 228 communes aux confins de la Drôme, des Alpes-de-Haute-Provence, des Hautes-Alpes et du Vaucluse.

HISTORIQUE DE LA FILIÈRE

- 2007 : Reconnaissance du Syndicat comme ODG
- 2009 : Reconnaissance de l'IGP Petit Épeautre de Haute Provence
- 2010 : Reconnaissance de l'IGP Farine de Petit Épeautre de Haute Provence

Syndicat du Petit Epeautre de Haute-Provence

- 📍 7 Chemin d'Aumage
26560 MEVOUILLON
- ✉ petit.epeautre@orange.fr
- 🌐 www.petitepeautre.com
- 📘 IGPpetitepeautre
- 📷 petitepeautredehauteprovence

COLLECTIF D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE D'EXPERTISES ŒUVRANT AU RENFORCEMENT
DES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE.

