

**PETIT ÉPEAUTRE** | La céréale ancienne au centre de toutes les attentions à Mane et Trescléoux.

## Un marché à développer en cultivant la différenciation

Le 25 mai le petit épeautre de Haute Provence était au centre de toutes les attentions, dans la foulée du plan filière spécifique officialisé le 27 avril dernier. Deux visites « bord de champ » se sont tenues à Trescléoux et Mane. Syndicat, producteurs, décortiqueur (Bioengrain), conditionneur (Ekibio), coopératives (Oxyane, Duransia), techniciens (chambres d'agriculture, Arvalis, Agribio), meunier à façon (moulin Pichard), etc. l'ensemble de la filière était représenté, en matinée sur l'exploitation de Serge et Geoffrey Samuel dans les Hautes-Alpes, l'après-midi sur l'exploitation de Laurent Depieds dans les Alpes-de-Haute-Provence. L'éventail a permis de faire le tour de la céréale ancienne qui bénéficie d'une IGP (grain et farine) au carrefour de quatre départements : Drôme, Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes.

### Une demande à satisfaire

À Trescléoux vingt et une personnes ont participé aux échanges, dont une quinzaine d'agriculteurs aux profils différents : producteurs de petit épeautre IGP ou sans signe d'identification, producteurs tout juste certifiés bio, en conversion ou



Vingt et un participants réunis à Trescléoux.

encore en réflexion vers un passage en bio ou l'intégration de petit épeautre dans leur rotation. Une quinzaine de représentants de la filière a rejoint la visite de Mane, introduite par Sandrine Faucou, présidente du Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence (SYPEHP). Depuis sa création en 2007, la production s'est fortement développée pour atteindre actuellement, près de 400 ha et 89 producteurs sur la zone IGP de référence. En dépit de l'accroissement des surfaces, « face aux besoins grandissants de l'aval, il y a encore une demande

non satisfaite », a souligné la présidente. Après le rappel des points essentiels du cahier des charges, le dialogue a abordé des questions inhérentes à la traçabilité, à l'itinéraire technique, aux effets du changement climatique, à la prévention de la carie, aux conditions de stockage pour éviter la présence d'insectes...

### Miser sur l'identification du territoire historique

Producteur de céréales et de plantes aromatiques, Laurent Depieds cultive 10 ha de petit



Visite à Mane sur un champ cultivé par Laurent Depieds.

épeautre. L'agriculteur confirme la structuration efficace de la filière ainsi que la plus-value agronomique et économique de cette culture rustique, résiliente, de moindre intervention, pertinente en polyculture comme chez les éleveurs. Les partenaires ont pointé une attractivité qui fait des émules dans d'autres régions et une vigilance à observer afin d'assurer à terme la stabilité du marché. D'où l'intérêt d'une IGP garante de la différenciation, de la rémunération au producteur, moteur de la valorisation qualitative d'une production emblématique, encadrée à l'échelle du territoire historique. « Nous produisons

350 tonnes en petit épeautre dont la moitié en IGP », a illustré Stéphane Pichard qui a précisé l'objectif de tendre vers une fabrication maximale en IGP, « pour répondre à la demande du consommateur et assurer le débouché aux producteurs ». Au sein d'Ekibio, « la filière du petit épeautre de Haute Provence est la plus aboutie en termes de relations entre acteurs », a complété le directeur des opérations, Bernard Martin. « Il y a cinq ans nous nous sommes fixés l'objectif de 500 ha et cent producteurs à l'horizon 2023. Au regard de la demande, la prévision va être repositionnée à la hausse. » ■

Nadia Ventre