RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Petit épeautre de haute Provence (IG/02/04)

Céréale

LE PRODUIT

Le Petit Epeautre est une céréale cultivée entre 400m et 1300m d'altitude dans le territoire de la Haute Provence. Pour être consommé, le grain doit être décortiqué après la récolte. Le décorticage permet de retirer l'enveloppe adhérant au grain. Cuit, le grain est consommé comme une céréale. Lorsqu'il est moulu, le grain fait l'objet d'une autre IGP : Farine de Petit Epeautre de Haute Provence.

ARÔMES ET SAVEURS

Cette IGP se caractérise par son faible taux de gluten et la qualité de ses protéines (il contient les 8 acides aminés essentiels à l'organisme). Sa composition équilibrée en minéraux lui confère de nombreux bienfaits diététiques. Sa teneur intéressante en caroténoïdes (ces pigments naturels à

l'origine de la coloration de nombreux fruits et légumes) lui donne sa couleur orangée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique s'étend sur 4 départements. Elle se caractérise par des sols pauvres, des affleurements rocheux fréquents et un chargement important en pierres ce qui explique le faible pouvoir de rétention en eau et en éléments fertilisants des sols. L'IGP Petit Epeautre de Haute Provence, qui défend une culture rustique, constitue l'une des seules valorisations possibles de ces sols.

UN PRODUIT RECONNU

Consommé depuis le Néolithique, le petit épeautre a su se développer et persister dans le contexte très particulier de sols secs et pauvres. Dans ces conditions difficiles, seule une céréale avec des caractéristiques de rusticité, éprouvée depuis plusieurs millénaires a pu subsister. Obtenue en 2009, l'IGP couvre 340 ha pour une production de 350 tonnes de grains décortiqués.

Le saviez-vous

Une fois décortiqué, le petit épeautre doit être consommé dans les 18 mois pour garder toutes ses caractéristiques nutritionnelles. Le petit épeautre en grain peut se consommer en salé aussi bien qu'en sucré : taboulés, risottos, petit épeautre au lait... // Autre suggestion : Les semences de Petit Epeautre de Haute Provence sont des semences de populations. Ces semences n'ont donc jamais fait l'objet d'une amélioration génétique artificielle. Chaque graine est unique sur le plan génétique.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat du Petit Epeautre de Haute provence

7 Chemin d'Aumage
26560 MEVOUILLON

N°SIRET : 45204883800026
Contact : Sandie RICARD
Tél. : 04 75 28 51 86
Mél. : petit.epeautre@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Avignon

Forum Courtine - ZA Courtine
610 avenue du Grand Gigognan
84090 AVIGNON CEDEX 9
BP60912

N°SIRET : 13000270200046
Tél. : 04 90 86 57 15
Fax : 04 90 86 48 74
Mél. : INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

QUALISUD

31322 Castanet-Tolosan Cedex
BP 82256

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 62 88 13 90
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Parc d'activité Imhotep Lot C
rue Marcel Deprez
87000 Limoges

Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

Contact : François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

Tél. : 03 85 90 94 14
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Maison des agriculteurs
Bâtiment Ste Victoire - Porte 4
22 avenue Henri Pontier
13626 Aix-en-Provence Cedex 1

Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/petit-epeautre-de-haute-provence-4155*

List of links present in page

1. mailto:petit.epeautre@orange.fr
2. mailto:INAO-AVIGNON@inao.gouv.fr
3. mailto:contact@qualisud.fr
4. mailto:contact@qualisud.fr
5. mailto:contact@qualisud.fr
6. mailto:contact@qualisud.fr
7. mailto:contact@qualisud.fr
8. mailto:contact@qualisud.fr