

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2008/C 261/09)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«Petit Épeautre de Haute Provence»

N° CE: FR-PGI-005-0475-20.06.2005

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Institut national des appellations d'origine  
Adresse: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tél.: (33) 153 89 80 00  
Fax: (33) 142 25 57 97  
E-mail: —

**2. Groupement:**

Nom: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence  
Adresse: Quartier Aumage  
F-26560 Mevouillon  
Tél.: (33) 475 28 51 86  
Fax: (33) 475 28 51 86  
E-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

(<sup>1</sup>) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

##### 4.1. Nom: «Petit Épeautre de Haute Provence»

4.2. *Description:* Le petit épeautre «*Triticum monococcum*» est une céréale à paille faisant partie de la famille des Graminées. Il est caractérisé par un épi barbu aplati à deux rangs. Le grain, vêtu, non fendu, doit subir une étape de décortiquage pour être consommé (et éventuellement blanchi). Un grain blanchi est un grain décortiqué ayant subi une étape supplémentaire de dépelliculage. Différents critères qualité ont été retenus. Le pourcentage total maximum des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable est fixé à 5 % dont:

2 % de grains brisés

1,5 % d'impuretés constitué par des grains (échaudés, autres espèces, attaqués, prédateurs, coloration de germe, grains chauffés, séchage)

1 % de grains germés

0,5 % d'impuretés diverses (graines étrangères, avariés, balles, ergot, cariés, insectes morts ou fragments d'insectes).

Le poids spécifique minimal est de 77 kg/hl.

Le grain brut doit avoir un taux d'humidité qui n'excède pas 14 %.

Le taux de protéines du grain décortiqué doit être supérieur à 10,5 %.

Le petit épeautre de Haute Provence peut être commercialisé en sachets de 500 g, 1 kg ou en sacs de 3, 5, 10, ou 25 kg.

La date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.) du grain est de 18 mois à partir de la date de décortiquage.

4.3. *Aire géographique:* La zone I.G.P. (production de grains, de semences et décortiquage) comprend 235 communes (ou partie de communes) situées à plus de 400 mètres d'altitude et réparties sur quatre départements (Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme et Vaucluse) dans le Sud-Est de la France. La répartition est la suivante:

Pour le département des Alpes-de-Haute-Provence:

— l'ensemble des communes des cantons de Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,

— dans le canton de Château-Arnoux, les communes suivantes: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort et Peipin,

— dans le canton de Peyruis, les communes suivantes: Ganagobie, La Brillanne, Lurs et Peyruis.

Pour le département des Hautes-Alpes:

— l'ensemble des communes des cantons d'Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers et Serres,

— dans le canton de Laragne, les communes suivantes: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

Pour le département de la Drôme:

— l'ensemble des communes des cantons de Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,

— dans le canton de Luc en Diois, les communes suivantes: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel, Valdrôme,

— dans le canton de Nyons, les communes suivantes: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

Pour le département du Vaucluse:

- l'ensemble des communes du canton de Sault,
- dans le canton d'Apt, les communes suivantes: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,
- dans le canton de Bonnieux, les communes suivantes: Buoux et Sivergues,
- dans le canton de Gordes, les communes suivantes: Lioux et Murs,
- dans le canton de Malaucène, les communes suivantes: Brantes, Savoillan, et Saint Léger du Ventoux,
- dans le canton de Mormoiron, les communes suivantes: Blauvac, Flassan, Méthamis et Villes sur Auzon,
- dans le canton de Pertuis, les communes suivantes: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues, Vitrolles.

- 4.4. *Preuve de l'origine:* Dans chaque exploitation, les parcelles sont localisées grâce à un plan parcellaire issu du cahier d'exploitation. La provenance des semences est vérifiée avec les factures d'achats. Les quantités récoltées par parcelle sont enregistrées sur les fiches de culture du cahier d'exploitation.

Chaque lot de production et/ou lot de stockage est repéré sur les unités de stockage par des fiches d'identification des lots. Ces fiches précisent, par ailleurs, les quantités récoltées et décortiquées ainsi que l'identifiant du décortiqueur et la date de décortilage. Chaque étape de décortilage, de mouture et de conditionnement fait l'objet d'une comptabilité matière et d'une fiche de suivi des lots. L'ensemble de ces éléments de traçabilité permet de suivre la traçabilité du semis de la parcelle jusqu'à la vente au consommateur.

- 4.5. *Méthode d'obtention:* Le petit épeautre sous I.G.P. est cultivé dans l'aire géographique de production de la Haute-Provence à une altitude supérieure à 400 mètres. La culture est conduite selon un mode de production traditionnel: pratique d'une rotation des cultures, utilisation de semences issues de l'aire géographique, semis d'été et d'automne, produits chimiques de synthèse interdits. La fertilisation est limitée à un maximum de 60 unités d'azote, 60 unités de potasse et 60 unités de phosphore par hectare. Le petit épeautre de Haute Provence valorise les pluies du mois de mai qui permettent le grossissement du grain. Le mois de juillet, chaud et sec, favorise une maturité saine sans développement de maladies. Le rendement maximum en grain non décortiqué est de 40 quintaux par hectare.

Une fois récolté, le petit épeautre encore couvert de son enveloppe (balle), est stocké dans l'aire géographique en attendant d'être décortiqué. Le décortilage est une étape indispensable avant toute utilisation culinaire ou meunière; il est réalisé par des décortiqueurs situés dans l'aire géographique et consiste en une séparation de la balle du grain. Le décortilage fait appel à un véritable savoir-faire qui demande une grande application et des outils adaptés. Il faut que le grain ne soit ni détérioré, ni mal décortiqué, nécessitant un véritable «tour de main» du décortiqueur. Les différentes étapes de tri et de décortilage permettent d'obtenir un grain d'une longueur comprise entre 5 et 10 mm et d'une épaisseur minimum de 1,5 mm. Un délai de 2 ans est autorisé entre la récolte et le décortilage. Le grain décortiqué peut éventuellement être blanchi (réduction du temps de cuisson).

- 4.6. *Lien:* La zone géographique couverte par la dénomination «Haute Provence» constitue une unité homogène au climat méditerranéen, elle se caractérise essentiellement par son altitude qui tempère son climat. La sécheresse de l'été laisse place à un froid intense en hiver.

Le petit épeautre de Haute Provence est adapté à ces conditions climatiques rudes et caractéristiques de la zone, car les semis précoces lui permettent de supporter les conditions hivernales rigoureuses. Les pluies tardives de mois de mai favorisent la qualité du grain, alors qu'elles arrivent souvent trop tard pour le blé et l'orge d'hiver plus précoce d'un mois. Le mois de juillet, chaud et sec, favorise une maturité saine sans développement de maladies.

La région repose sur un sous-sol calcaire de type karstique, très faillé et datant du Tertiaire. Le petit épeautre de Haute Provence permet de valoriser les sols les plus pauvres (appelés les «épeautrières») sur lesquels on cultive également la lavande.

Le lien du petit épeautre à la zone géographique est bien marqué par l'implantation des installations de transformation. Le décortilage se fait dans des ateliers artisanaux répartis sur la zone. De nombreux moulins, dont l'activité a cessé aujourd'hui, étaient installés le long des cours d'eau et produisaient également de la farine; ils étaient équipés de meules de pierre, polyvalentes. Avec les progrès techniques et le savoir-faire transmis, les décortiqueurs utilisent aujourd'hui des outils spécifiques qui sont réglés en fonction des lots et permettent d'obtenir un rendement supérieur au décortilage du fait de la moindre proportion de grains cassés au cours de cette opération et du triage. La qualité du grain décortiqué est l'un des meilleurs critères d'appréciation. Le savoir-faire de cette opération réside dans un dosage judicieux du temps de décortilage.

D'un point de vue historique, quelques sites provençaux préhistoriques livrent déjà des traces du petit épeautre en Haute Provence. L'occupation romaine de la «Provincia» (Provence) va reléguer cette culture dans les saltus «peu romanisé» de l'arrière pays. Après la désagrégation de l'empire romain, les peuplades nordiques envahissent la Provence et provoquent l'exode des populations dans les arrière pays. Le petit épeautre grâce à ses qualités de robustesse et de conservation aisée permet à ces populations de survivre. Le petit épeautre reste encore présent tout au long du moyen âge provençal.

Depuis des actes administratifs (1338), enquêtes (1775), statistiques agricoles (1804-1874) attestent la présence de cette culture dans différentes localisations de la Haute Provence.

Par contre, la tradition culinaire du petit épeautre en Haute Provence est réelle (la «Formantée» en 1375, le fameux «Grueu» début du XVI<sup>e</sup> siècle ...) et sa notoriété reconnue. Les distributeurs et les transformateurs assimilent très souvent le petit épeautre à la Haute Provence car il s'agit d'une production typique. La Haute Provence est reconnue pour être la zone de production ancestrale du petit épeautre.

En 2002, les Conserveries de Haute Provence ont remporté le premier prix du concours gourmand «Goût et avenir» des Alpes de Haute Provence avec le dessert au petit épeautre de Haute Provence.

#### 4.7. Structure de contrôle:

Nom: ULASE, Organisme Certificateur  
Adresse: ZA Champgrand  
F-26270 Loriol-sur-Drôme  
Tél.: (33) 475 61 13 00  
Fax: (33) 475 85 62 12  
E-mail: info@ulase.fr

#### 4.8. Étiquetage: L'étiquetage mentionne obligatoirement la dénomination de vente accompagnée de l'Indication Géographique Protégée; l'identification du lot de décortilage; le poids net; la D.L.U.O.; le nom ou la raison sociale et l'adresse du conditionneur.

---