

# Petit épeautre de Haute-Provence : quand l'IGP est le pivot d'un système associant différents signes de qualité

Didier CHABROL - CIRAD, UMR Innovation, F-34398 Montpellier, France – [didier.chabrol@cirad.fr](mailto:didier.chabrol@cirad.fr)

Jean-Baptiste BASSENE - Montpellier SupAgro, Institut des Régions Chaudes, F-34093 Montpellier, France – [j.bassene@gmail.com](mailto:j.bassene@gmail.com)

Stéphane FOURNIER, Montpellier SupAgro, Institut des Régions Chaudes, UMR Innovation - F-34093 Montpellier, France - [stephane.fournier@supagro.inra.fr](mailto:stephane.fournier@supagro.inra.fr)

## Résumé

Le petit épeautre *T. monococcum* est une céréale ancienne et rustique qui a des caractéristiques agronomiques, technologiques et nutritionnelles particulières. Au début des années 80, il a presque disparu de France, où seuls quelques hectares sont cultivés en Haute Provence. Aujourd'hui, près de 60 producteurs cultivent 220 ha en double certification agriculture biologique et IGP « Petit épeautre de Haute Provence » (PEHP), tout en bénéficiant de deux « labels » privés : « BioSolidaire » et « Sentinelle Slow Food ». La relance du PE semble assurée, d'autant qu'une production non labellisée (ou seulement certifiée bio) s'est développée dans plusieurs régions. On retrace dans cette communication l'histoire des relances du PE, particulièrement celle qui a abouti à l'IGP, et on analyse l'incidence de la multiplicité des signes de qualité.

Dans les années 80, un premier projet de relance, centralisé et à échelle industrielle, a déçu les espoirs des agriculteurs faute de débouchés. En réaction et pour valoriser à la fois la ressource génétique (*T. monococcum*, souvent confondu avec d'autres « épeautres »), le mode de production et le milieu, des agriculteurs ont lancé une action collective axée sur la qualité. Elle aboutit à la définition d'un cahier des charges exigeant (« plus bio que bio »), à la délimitation d'une zone où doivent être réalisées toutes les étapes de la production, puis à l'obtention d'une CCP (2005) et d'une IGP (2009). Ce processus et ses résultats facilitent eux-mêmes la reconnaissance du PEHP comme « Sentinelle Slow Food », puis comme filière « BioSolidaire ». Ces éléments significatifs de reconnaissance ont été d'autant plus faciles à obtenir que préexistaient la structuration collective et les éléments constitutifs de l'IGP : cahier des charges, délimitation, contrôle... Ces « labels » s'articulent donc sur la définition et l'organisation porteuse de l'IGP, qui apparaît ainsi comme le signe de qualité pivot. Cela n'a été possible que parce que l'IGP a été conçue avec rigueur et exigence, plutôt que comme une simple indication de provenance. Pourtant la spécificité du produit liée au lieu a été jusqu'ici peu explorée et mobilisée. Face à la concurrence d'autres régions, il y a là une ressource pour garantir la durabilité et le développement de la filière et poursuivre dans la voie de ce défi étonnant : valoriser des sols ingrats, dans une région difficile, avec une ressource génétique qui n'a pas été améliorée depuis des milliers d'années.

**Mots-clés : Triticum monococcum, Indication géographique protégée (IGP), Slow Food, Provence, signes de qualité**

# Abstract

Einkorn (*T. monococcum*) is an ancient and hardy cereal with particular agronomic, technological and nutritional characteristics. In early 80', only some hectares were still cultivated in France, in Haute-Provence area. Today, nearly 60 farmers grow it on 220 ha, with jointly "organic agriculture" and "Protected Geographical Indication" certifications. They also take advantage of two private labels "BioSolidaire" and "Slow Food Presidia" ("Sentinelle" in French). The revival of the einkorn seems to be a success, as non certified production (or only organic certified) is developing in the same and other regions. We describe here the stories of the einkorn relaunching, especially the one who gave birth to the PGI, and we analyse the causes and consequences of many quality signs.

During the 80's, a first relaunch, top down and based on industrial dehulling process, deceived producers because there was no market. As a reaction, and in order to take advantage of the genetic resource (*T. monococcum*, sometimes confused with other cereals<sup>1</sup>) as well as the production process and the local environment, some farmers began a collective action based on specific quality. They devised a demanding code of practices ("more organic than organic"), delimited a n area where all agricultural and technological production steps have to be done, then asked for and got successively a CCP ("Certification de conformité produit") and a PGI (2009). This process and its results themselves facilitated the recognition of PEHP as "Slow Food Presidia" (2005) and "BioSolidaire" product. This was facilitated by the existence and functioning of a collective body (SYPPEHP) and other constitutive elements of the PGI: code of practices, delimited area, control process... These "quality signs" are thus articulated on the PGI, which appears as the pivotal quality sign. This was only possible because the PGI was conceived as a demanding one, not a simple provenance label. Until now, the linked-to-the-place specific quality of the product has nevertheless hardly been explored. This a way to face the challenge of growing production in other regions, keeping on with the challenge of developing a isolated region with unrewarding soils and a genetic resource not improved since thousands of years...

**Keywords: Triticum monococcum, Protected geographical indication (PGI), Slow Food, Provence, quality signs**

---

<sup>1</sup> *T. monococcum* is called « petit épeautre » in French, easily confused with "épeautre", which is *T. spelta*, spelt.

# 1 Introduction

Au début des années 80, le petit épeautre<sup>2</sup> n'est plus cultivé que sur quelques hectares en France. Cette culture résiduelle se situe en Haute Provence, où cette céréale bénéficie d'une certaine valorisation symbolique. Trente ans plus tard, le « Petit épeautre de Haute-Provence »<sup>3</sup> couvre une surface de 220 ha, et concerne 60 producteurs produisant 450 t. Il bénéficie d'une IGP depuis 2009. Toute la production de l'IGP est également certifiée en agriculture biologique. Il a été reconnu comme « produit sentinelle » par l'association Slow Food en 2005. Par ailleurs, 60 % de la production est écoulée sous le label « Bio Solidaire », porté par l'association Bio Partenaires qui a passé un contrat avec le PEHP en 2009. On trouve du petit épeautre dans toute la France, essentiellement dans le réseau des magasins bio, et également sur de grandes tables étoilées. Mais le petit épeautre de Haute Provence certifié IGP n'est pas la seule filière ayant permis la relance du petit épeautre en France : dans cette même région de Haute Provence, une quantité comparable de petit épeautre est cultivée et vendue sous le seul label Bio. En Bourgogne, 500 t environ sont cultivées en bio. Et la culture du PE se développe également ailleurs en France. La relance du PE semble assurée, mais elle se caractérise donc par une dispersion géographique, et les concurrences régionales se multiplient.

On s'intéresse ici à la trajectoire d'évolution du petit épeautre de Haute Provence IGP, pour lequel une des interrogations majeures est donc d'analyser l'incidence de la multiplicité des signes de qualité sur un même produit : constitue-t-elle un avantage ou un handicap ? Qu'apportent à une production déjà certifiée « agriculture biologique » les autres signes de qualité et en particulier l'IGP ?

Cette communication reprend tout d'abord les caractéristiques du PE, les différentes relances qui ont eu lieu depuis les années 80, et le cahier des charges de l'IGP (partie 1). La durabilité de cette filière est ensuite analysée, en mobilisant le concept de durabilité systémique. La méthodologie qui a été mise en place pour cette analyse sera présentée (partie 2), ainsi que les principaux résultats qu'elle produits (partie 3). Une dernière partie permettra de discuter ces différents résultats.

## 2 Un produit, des projets

### 2.1 Le PE, une céréale d'exception

Le petit épeautre, *T. monococcum* (également dénommé « engrain », « einkorn » en anglais et allemand, en référence à la présence d'un seul grain dans les épillets), espèuto en provençal, est une céréale ancienne, rustique, qui a des caractéristiques agronomiques, technologiques et nutritionnelles particulières.

#### 2.1.1 Origine et génétique

Céréale de la famille des graminées, elle a été domestiquée au Néolithique dans le Croissant Fertile (Heun et al., 1997). Le PE y est cultivé dès 7000 – 6000 av. J.-C. Il est issu directement de la domestication de son ancêtre *T. monococcum boeoticum* par un processus de sélection progressive (Duplessy et al., 1996; Chauvet, 2004). Il est diploïde alors que le blé dur, le blé tendre, l'épeautre sont tétra ou hexaploïdes (Figure 1).

Sa culture gagne ensuite de nombreux territoires méditerranéens, notamment la Provence. Pendant l'occupation Romaine, le PE est relégué dans les terrains non cultivés et sauvages peu romanisés de l'arrière-pays, pendant que les bonnes terres sont allouées plutôt au froment, à la vigne et à l'olivier (source : SYPEHP). Face à la plupart des autres blés le PE souffre en effet de deux handicaps : la nécessité de le décortiquer, et la difficulté de le panifier.

---

<sup>2</sup> Par la suite, PE= petit épeautre

<sup>3</sup> Par la suite, PEHP = « Petit épeautre de Haute-Provence »

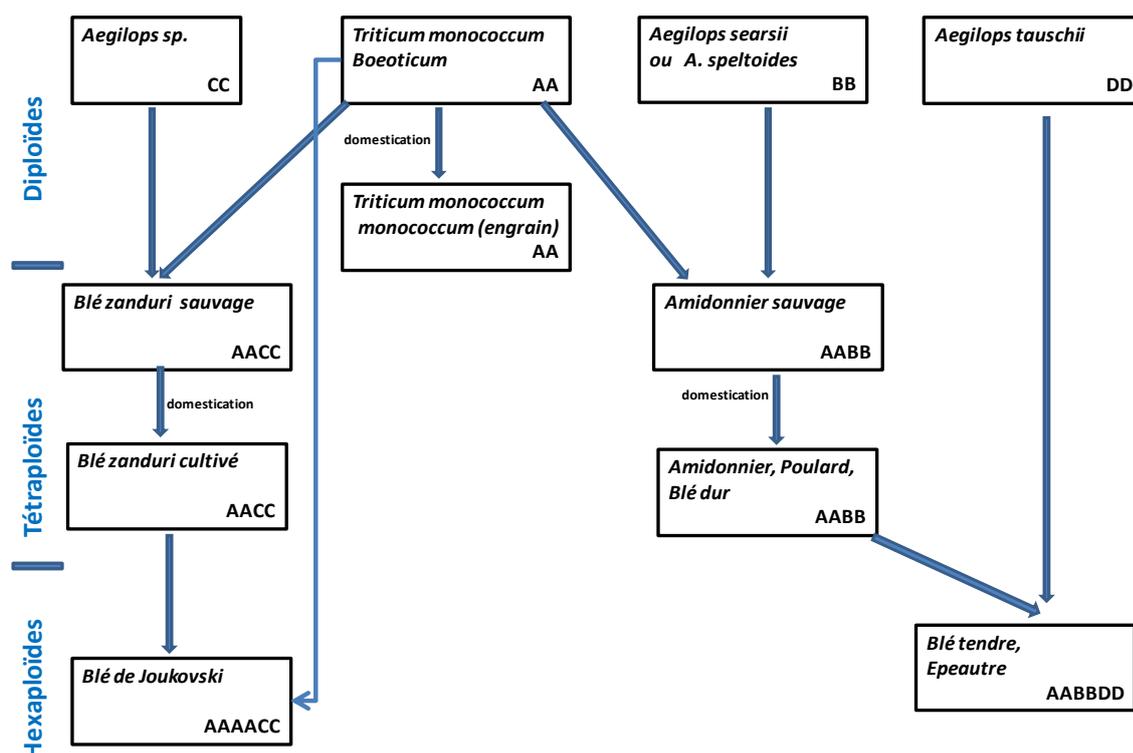


Figure 1 : Généalogie des céréales d'après Michel Chauvet

### 2.1.2 Caractéristiques agronomiques

Le petit épeautre est rustique. Il résiste aux maladies telles que le mildiou, la fusariose, la rouille brune (Anker et al., 2001; Moudry et al., 2011). Il s'adapte bien aux terrains pauvres, aux conditions climatiques rudes comme sur les fameuses espeoutiera de la Provence où le PE se porte à merveille et donne le meilleur grain. En effet, voici la description qu'en font Duplessy et al. (1996) : "on y trouve plus de pierres que de terre mais si on ne violente pas cette dernière, elle peut nourrir un grain qui devient gros et excellent: un épeautre de très grande qualité..." (p. 56). La culture ne nécessite pas beaucoup de travail ("un labour de surface lui suffit car il sait bien tirer le maximum d'une mince couche d'humus" (Mabille, 2013: p. 15), mais le PE présente un cycle long et a besoin de onze mois avant d'être moissonné. Semé après une légumineuse, le PE ne nécessite pas d'amendement ni de désherbage, il se développe bien et étouffe les adventices. Le PE présente des tiges longues mais résistantes à la verse (Bio 82 and FRAB Midi-Pyrénées 2011). Le rendement est faible : entre 15 et 20 q/ha. Avec l'amélioration génétique des blés dur et tendre, le différentiel de rendement s'est considérablement accru.

### 2.1.3 Technologie

Le dénominateur épeautre désigne des blés vêtus qui, contrairement aux autres blés, possèdent une enveloppe qui reste fortement attachée au grain (comme pour le riz, cf. chaîne opératoire en figure 2). Sont ainsi dénommées «épeautre» plusieurs espèces bien différentes aux points de vue génétique, agronomique et nutritionnel :

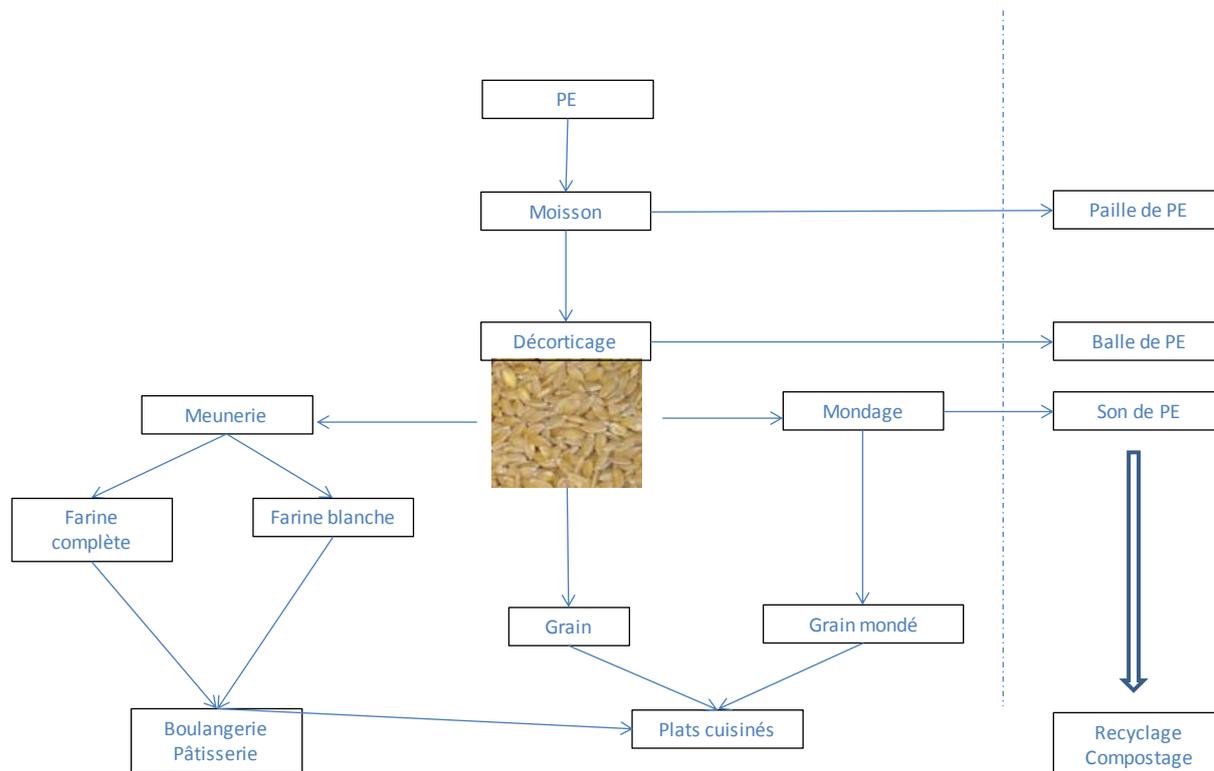
le PE T. monococcum,;

l'épeautre de Tartarie T. dicoccum, également appelé Farro ou amidonnier (en référence à sa richesse en amidon). Il a fortement concurrencé le PE à l'époque Romaine grâce à son meilleur rendement (Duplessy et al. 1996; Chauvet 2004). Tétraploïde le Faro est en particulier cultivé en Italie (Toscane) dans la région de Garfagnana où la production est également sous IGP (Payany 2011).

Le grand épeautre ou épeautre, T. spelta, hexaploïde, plus récent (il trouverait ses origines vers 2000 av. J.-C. en Afghanistan (Payany 2011)).

La confusion est évidemment courante pour les profanes.

En Haute Provence, les familles produisaient entre 200 ou 300 kilos pour l'année et le décortiquaient (au rythme de 15 kg/heure) auprès de petits moulins à farine réglés pour le décortiquage et installés au bord des rivières. Par ailleurs la cuisson du grain est lente : 45 minutes environ. Enfin la panification est possible mais difficile.



**Figure 2 : Chaîne opératoire de la transformation du petit épeautre**

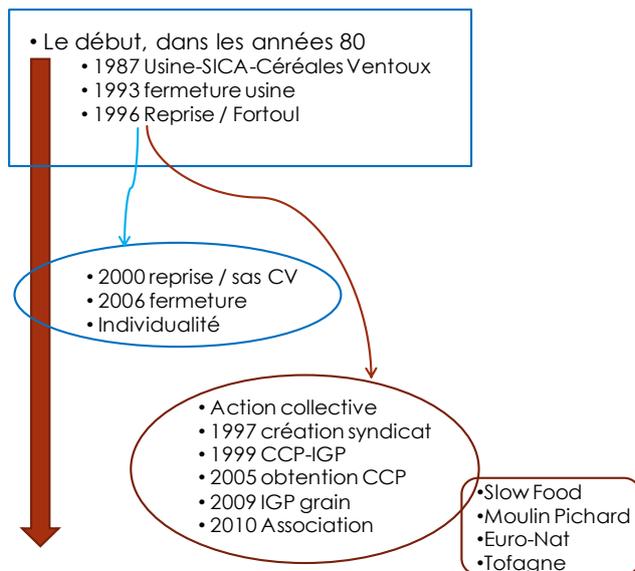
#### 2.1.4 Caractéristiques nutritionnelles du grain de PE

Le petit épeautre se caractérise par un grain tendre, une couleur dorée caractéristique de sa teneur en caroténoïdes (propriétés antioxydantes) dont le beta-carotène. Sa richesse en magnésium (quatre fois plus que le riz brun), en phosphore (cinq fois plus que le soja), en calcium (100 mg de calcium pour 100 g de grain) et en lipides, protides et glucides (deux fois plus de lipides que le blé) en fait une céréale hautement énergétique et équilibrée (Duplessy et al. 1996; Payany 2011). Le petit épeautre apporte à l'organisme les huit acides aminés essentiels qui, faute d'être synthétisés par l'organisme, doivent être apportés par l'alimentation. Le PE est également riche en fibres et présente peu de gluten (7%).

## 2.2 La relance de la filière

### 2.2.1 Un projet centralisé et industriel

Le premier projet de relance date des années 1980. Dans le souci de favoriser le développement local en promouvant une culture adaptée aux zones de montagnes difficiles, le Conseil Général du Vaucluse et le Syndicat mixte d'aménagement et d'équipement du mont Ventoux ont créé en 1987 une société d'intérêt collectif agricole (SICA « Céréales Ventoux ») autour d'une usine de décortiquage. Ce projet ne fait de référence aux conditions de production du PE. Les producteurs ont répondu massivement aux prix attractifs proposés par la SICA et ont mis en culture jusqu'à 400 ha de PE. Mais faute de débouchés l'usine doit fermer en 1993, sans même pouvoir payer entièrement les producteurs. Reprise par un investisseur privé (Fortoul) en 1996, l'entreprise change encore de mains en 2000 (SAS Céréales Ventoux), avant une fermeture définitive en 2006.



**Figure 3: Chronologie de la formation de la filière PEHP**

### 2.2.2 Une action collective axée sur la qualité

L'échec de cette relance a rendu bien des producteurs méfiants vis-à-vis d'initiatives centralisées. La plupart étant en agriculture biologique, ils n'ont pas pu valoriser pleinement leurs produits via ces différentes entreprises (Céréales Ventoux ne visait pas spécialement le bio). Un des repreneurs est également accusé d'avoir voulu jouer sur l'ambiguïté existant entre le petit épeautre et le (grand) épeautre, plus connu mais moins bien valorisé. Les prix étaient alors à la baisse.

Certains producteurs se sont ainsi regroupés pour construire un autre type d'action collective. Ils ont cherché à se doter d'une définition commune de la qualité du produit, pour ensuite pouvoir identifier des débouchés commerciaux permettant de la valoriser.

Ces producteurs ont donc créé le Syndicat des Producteurs de petit Epeautre de Haute Provence (SYPEHP) en 1996 et alors s'orientent vers une demande d'Indication Géographique Protégée pour différencier clairement leur céréale des autres épeautres. L'obtention de l'IGP supposant alors un signe de qualité préalable, label rouge ou Certification de conformité produit (CCP), la deuxième option a été choisie.

Un cahier des charges a été progressivement constitué. Les producteurs le trouvant trop strict n'ont pas pu ou voulu négocier avec les autres, et se sont dissociés de cette action collective. Et c'est donc bien autour d'un projet relativement exigeant que les acteurs restants se sont fédérés. Sur bien des aspects, le cahier des charges qu'ils ont construit va au-delà des exigences de l'agriculture biologique, même si il n'y a pas d'obligation de certification bio, comme on peut le voir sur ces quelques extraits (Tableau 1). En pratique, toute la production certifiée en IGP est également Bio. La CCP a été obtenue en 2005. L'arrêté reconnaissant, au niveau Européen, le PEHP en tant que grain IGP est sorti le 20 mai 2009 et a été suivi du second arrêté reconnaissant la farine IGP PEHP le 24 mars 2010.

En 2005 les animateurs du SYPEHP rencontrent le mouvement Slow Food. Le PEHP devient « Sentinelle » : les producteurs participent à des salons de haut niveau gastronomique en France (Montpellier), en Italie (Turin), en Espagne (Bilbao). Ils y font connaître leur produit, rencontrent des chefs étoilés, sont interviewés par des journalistes réputés...

Enfin, en 2009 un contrat « Bio Solidaire » est signé entre l'association des producteurs (issue du SYPEHP) et trois entreprises, dont EkiBio et Moulin Pichard.

Le PEHP cumule donc deux signes de qualité officiels (Bio et IGP) et deux « labels »<sup>4</sup> privés : Slow Food et BioSolidaire.

## 2.3 Le cahier des charges

**Tableau 1 : Résumé de quelques points essentiels du cahier des charges IGP PEHP**

Culture	Zone délimitée, à plus de 400 mètres d'altitude
Rotation des cultures	Implantation du PE une fois tous les 3 ans sur la même parcelle. La culture précédente doit être différente d'une céréale à paille
Semences	Utilisation exclusive de semences de T. monococcum issues de l'IGP
Désherbage	Interdiction des désherbants et autres produits chimiques de synthèse. Désherbage exclusivement mécanique si nécessaire
Amendement	Fertilisation de janvier à mars dans la limite de 60-60-60 unités de NPK5
Rendement	Un rendement limité à 40 quintaux par hectare
Récolte	Une récolte de fin juillet à début septembre
Stockage	Stockage du grain brut dans la zone IGP, dans des contenants adaptés (2 ans max après récolte). Stockage du grain décortiqué dans un matériel à usage alimentaire (6 mois max avant cession par le producteur).
Traçabilité	Un maintien de la traçabilité du produit tout au long de son élaboration
Décortilage	Dans une structure de décortilage habilitée, située dans la zone IGP
Conditionnement	En sacs de 500 grammes à 25 kilos avec une date limite d'utilisation optimale (DLUO) de 18 mois à partir de la date de décortilage

Le tracé de la zone IGP est basé sur la carte des moulins qui décortiquaient autrefois du PE. La zone comprend 235 communes dont 93 du département de la Drôme, 58 des Alpes de Haute Provence, 49 des Hautes-Alpes et 35 du Vaucluse. Ces départements de montagnes ont la particularité d'être des zones difficiles pour l'agriculture. On notera également que le tracé réunit deux régions, la région Provence Alpes Côte d'Azur et la région Rhône-Alpes.

<sup>4</sup> On utilise ici le terme « label » pour simplifier. En toute rigueur, une Sentinelle Slow Food n'est pas un label puisqu'elle ne se traduit pas par l'apposition d'un signe sur le produit. Néanmoins, le fait d'être Sentinelle constitue auprès des connaisseurs un signalement qui vaut label. De plus, en Italie où elles sont beaucoup plus nombreuses, les Sentinelles peuvent porter une marque distinctive.

<sup>5</sup> Ils représentent les trois principaux éléments nutritifs nécessaires aux plantes pendant leurs développements, à savoir l'azote N, le phosphore P et le potassium K.



Figure 4: Délimitation de la zone de l'IGP PEHP (tracé en vert)

### 3 Méthodologie

#### 3.1 Description de la méthodologie

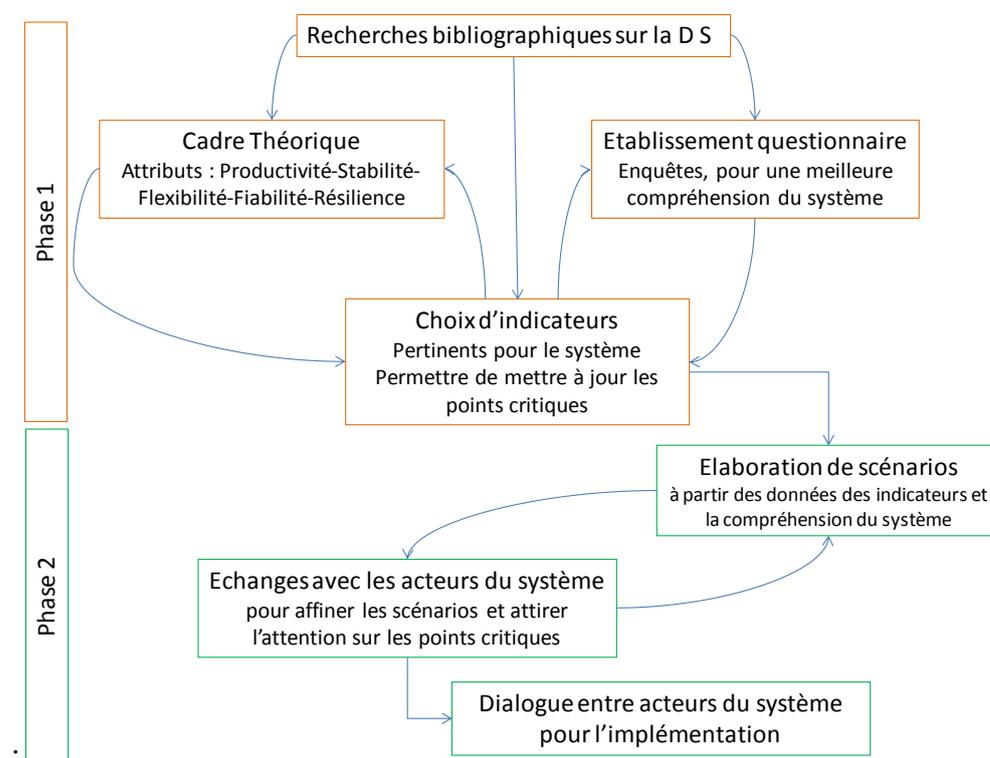
Nous disposons d'informations issues de l'accompagnement du PEHP comme Sentinelle Slow Food par un des auteurs, ainsi que d'un stage d'une semaine d'une vingtaine d'étudiants organisé en 2008 (Chabrol, 2009). Un stage de master (effectué par l'un des auteurs de mai à septembre 2013, dont 6 semaines de terrain, dans le cadre du projet ILLIAD6) a permis de compléter ces informations.

Un guide d'entretien combinant une approche qualitative et quantitative a été utilisé pour réaliser près de 40 entretiens individuels. La partie qualitative permettait aux différents acteurs de s'exprimer et de faire ressortir certains aspects méconnus sur le système PEHP, et donc d'estimer les performances sociales du système. La partie quantitative a permis de reconstituer la répartition de la valeur ajoutée brute (VAB) le long de la filière. Des scénarios d'évolution ont été identifiés.

Les acteurs interviewés ont été choisis par un échantillonnage raisonné en fonction de leur rôle dans le système et de leur distance du siège du syndicat situé à Mévouillon (Drôme):

<sup>6</sup> Ce projet, intitulé **Initiatives Locales ou Localisées, Innovantes pour une Alimentation Durable**, se déroule sur 48 mois, sur financement de l'ANR. Il vise à comprendre les conséquences de l'organisation des systèmes alimentaires sur leur durabilité. Les filières du PEHP, du riz de Camargue et d'un riz gluant du Vietnam ont été étudiées dans le cadre de la tâche 4 du projet.

Responsables du Syndicat	7
Membres anciens du syndicat producteurs qui ont adhéré au PEHP avant 2008. Ces producteurs ont côtoyé les différentes étapes de l'évolution de l'IGP et sont à même de donner une image de l'idéologie et des motivations de départ du projet, de donner leur vision de l'avenir de l'IGP.	10
Membres récents du Syndicat producteurs qui ont récemment intégré le PEHP et qui peuvent avoir des motivations différentes ou pas de celles des membres du début. Ils sont toutefois susceptibles d'avoir une autre vision pour l'avenir souhaité pour l'IGP. Nous en avons interrogé 9.	9
Non membres du Syndicat producteurs de PE non adhérents au PEHP, avec également les défaillants au PEHP qui peuvent exposer les raisons de leur départ. Les producteurs qui n'ont jamais été adhérents peuvent donner leur vision de l'IGP et les raisons qui les poussent à ne pas en être membres.	10
Autres (transformateurs, distributeurs, administrations) décortiqueurs et meuniers agréés (2), distributeurs et vendeurs (7), organisations et administration (3)	12



**Figure 5: Schéma du cadre méthodologique**

A partir de ces données, une première phase d'analyse systémique de l'organisation de la filière a permis, de comprendre le contexte dans lequel elle évolue, de déterminer ses principales composantes, de mieux caractériser son fonctionnement et ses différents acteurs. De même, une analyse combinée des informations obtenues lors des enquêtes et celles de la bibliographie sur le cadre théorique nous a permis de déterminer les caractéristiques du système du système qui ont un impact sur sa durabilité (Lopez-Ridaura et al., 2002). Une

phase de synthèse nous a permis de déterminer les voies alternatives par rapport aux points critiques du fonctionnement de la filière (déterminés plus haut) et de construire des scénarios qui permettent de rendre compte d'une organisation optimale de la filière en termes de durabilité systémique, mais aussi de ses défaillances. Les scénarios ont été discutés avec les acteurs de la filière pour attirer leur attention sur les points à améliorer. Cette discussion a permis aussi d'affiner les scénarios. La dernière étape revient aux acteurs du système qui vont discuter pour pouvoir implémenter les améliorations adaptés à leurs attentes.

### **3.2 Les différents outils d'analyse mobilisés**

Pour mener à bien nos objectifs et répondre au mieux à la problématique exposée plus haut, notre analyse se base principalement sur l'outil d'analyse filière. Cette analyse est effectuée grâce aux données qualitatives et quantitatives recueillies lors des enquêtes auprès des différents acteurs sur le terrain. L'aspect diagnostic fonctionnel et organisationnel sera complété par l'utilisation de l'outil d'analyse réseau. Cet outil consiste à répertorier et à mesurer les flux entre des groupes, des organisations, des individus, et toute autre entité. L'outil permet ainsi de mesurer les relations entre acteurs au sein d'un réseau. Les mesures obtenues peuvent rendre compte de l'organisation et de l'évolution des relations dans le réseau d'acteurs (Casieri et al. 2008). Cet outil nous permettra de mieux comprendre l'organisation au sein du système PEHP (en mettant l'accent sur les formes de coordination), notamment la structuration des acteurs et leurs rapports de forces (déterminer les acteurs incontournables qui contrôlent les ressources stratégiques). Les résultats mis en avant par les précédents outils seront mobilisés pour l'établissement des scénarios à partir des données quantitatives et qualitatives sur le système. Ces scénarios vont permettre de décrire l'évolution future du système et donner la possibilité de le diriger vers les voies souhaitables plutôt que vers celles qui sont indésirables (Gallopín et al. 1997).

Dans la présente communication, on se limite aux questions liées à la multiplicité des signes de qualité.

Dans cette partie, nous allons faire une description du système PEHP en commençant par une caractérisation de ses exploitations et une cartographie de ses acteurs. Nous parlerons également de l'organisation collective autour de la production de PEHP et des différentes stratégies développées par les différents acteurs du système. Nous terminerons par une description des revenus des acteurs de la filière.

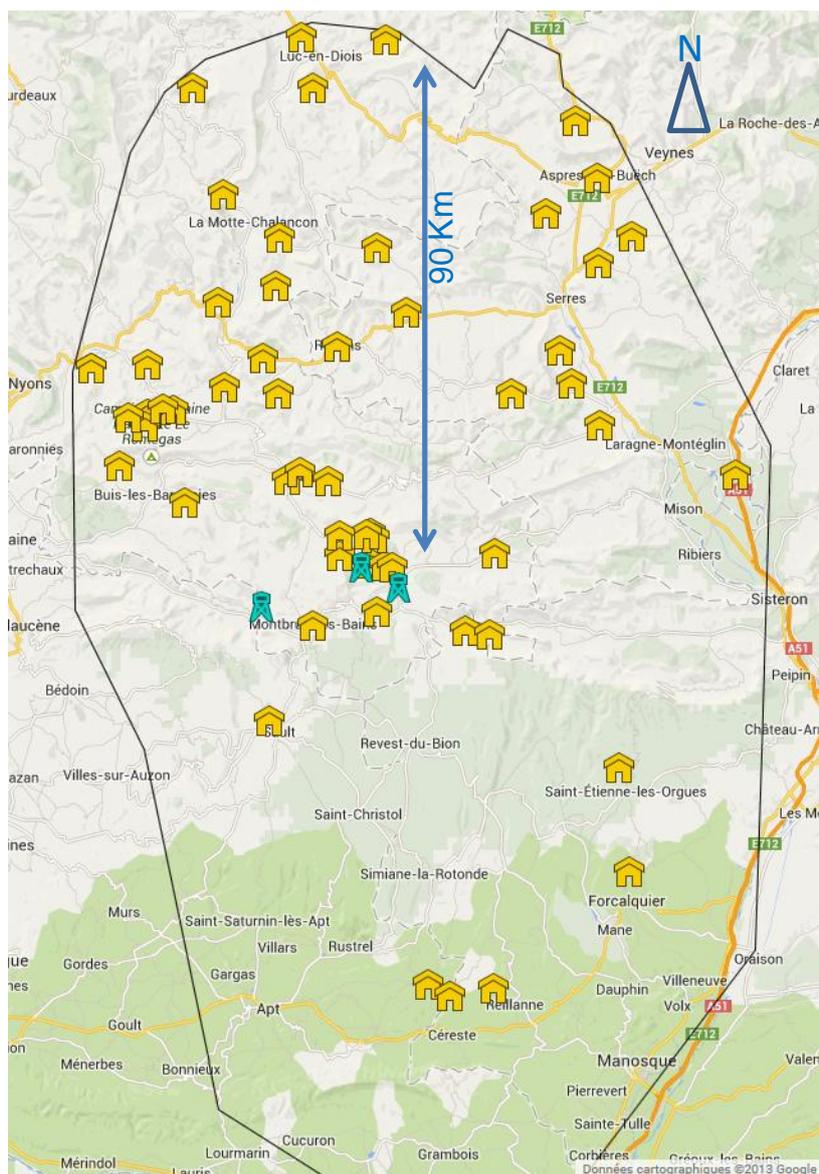
## **4 La filière petit épeautre de Haute Provence**

### **4.1 Les producteurs du SYPEHP**

Ils sont au nombre de 59 inégalement répartis dans la zone IGP (Figure 6). La plupart des producteurs (les 2/3) sont dans la Drôme et il y a très peu de producteurs dans l'extrême nord (Diôis), le sud est (Laragne) et l'extrême sud (Forcalquier) de la zone IGP. Tous les producteurs sont en agriculture biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique.

Les exploitations adhérentes au PEHP ont une surface agricole utile (SAU) moyenne de 50ha, avec de fortes disparités entre la plus grande exploitation de 248 ha (dont 65 ha labourables) et la plus petite de 14 ha. 50 % des exploitations ont plus de 50 ha, 33% entre 50 et 20 , 17% moins de 20 ha. Toutes les exploitations ont des productions très diversifiées avec en plus du PE, de la lavande, du lavandin, du foin (luzerne, sainfoin), des lentilles et pois chiches, des herbes de Provence, du blé meunier, de l'orge, des fruitiers (abricot, coing, cerise), de l'olivier et de la vigne, de l'élevage ovin et caprin, et des légumes.

Le PE représente environ entre 10 et 20% du chiffre d'affaire (CA) des exploitations, hors subventions. Trois exploitations font plus de 50% de leur CA sur le PE. Le rendement de production brut à l'ha est variable selon les années, la date de semis, la rotation et les parcelles, mais est en moyenne de 1,70 t (rendement de 50% au décortilage du grain brut).



**Figure 6: Répartition des exploitations PEHP (cabanes jaunes), des décortiqueurs agréés (miradors verts) sur la zone IGP délimitée en noir**

## 4.2 La stratégie des producteurs non IGP

Il est difficile de trouver un marché du PE en conventionnel (sauf quand on a un réseau fidélisé et que l'on produit de gros volumes<sup>7</sup>), les prix y sont plus faibles que ceux du PEHP certifié, et une stratégie de différenciation est donc nécessaire. Les producteurs non adhérents au SYPEHP que l'on a pu interroger sont cependant unanimes sur un point : leur clientèle ne leur demande pas du PE IGP. Selon eux, rien ne sert de payer un surcoût pour l'habilitation IGP et l'adhésion au Syndicat, alors que le marché ne demande que la certification bio. La différence de prix entre le PE IGP et le PE bio étant quasi inexistante, l'adhésion au SYPEHP n'est pas jugée intéressante.

Ces producteurs non certifiés IGP valorisent une partie de leur production en gros auprès des transformateurs qui ont des débouchés au niveau national, et le reste en vente directe sur les marchés locaux. Les volumes de production totale en non IGP peuvent être estimés à environ 400 t de brut (Clary, comm. pers.).

Pour ces producteurs interrogés, ne pas être adhérent du SYPEHP c'est aussi plus de liberté et ne pas avoir de compte à rendre à un syndicat de producteurs. Même s'ils sont d'accord sur la nécessité de suivre des rotations

<sup>7</sup> C'est le cas d'un producteur qui arrive à écouler sa production de 80t en conventionnel auprès d'une clientèle bien fidélisée.

pour maintenir les rendements, ils veulent avoir plus de liberté dans leurs choix (exemple d'une autre paille avant le PE, du blé par exemple).

### 4.3 Les transformateurs

Le PE doit donc subir une étape de décortiquage pour pouvoir être consommé. Pour franchir cette étape critique, différentes stratégies coexistent.

Les producteurs-décortiqueurs ont investi dans leur propre équipement de transformation. Ils sont au nombre de 4. Le cahier des charges ne leur permet de décortiquer que leur seule production en IGP et ils ne peuvent pas décortiquer pour un tiers. La plupart ont également leur propre moulin pour transformer le grain décortiqué en farine.

Les décortiqueurs à façon sont au nombre de 3 (SARL Tofagne, Bonnefoy et Pol) et sont agréés par le SYPEHP. Ils peuvent ainsi faire du travail à façon pour les adhérents du syndicat et produire du grain décortiqué IGP. Ils sont essentiellement regroupés au centre de la zone IGP (Figure 6) entre Mévouillon, Séderon et Reilhnette.

Les meuniers à façon sont au nombre de 2 (SARL Tofagne, Moulin Pichard) également agréés par le SYPEHP pour faire du travail à façon et produire une farine IGP PEHP. La SARL Tofagne fournit du grain décortiqué au Moulin Pichard, qui lui-même fournit de la farine à Euro-Nat dans le cadre du contrat Bio Solidaire.

### 4.4 Les metteurs en marché

La plupart des producteurs commercialisent tout ou partie de leur production en vente directe, après l'avoir transformée personnellement ou par l'intermédiaire d'un transformateur agréé.

Depuis mars 2008, les producteurs de PEHP se sont regroupés en association « pour défendre, promouvoir, commercialiser le petit épeautre et les produits associés ». L'objectif étant de « structurer collectivement la commercialisation d'une partie de la production pour satisfaire les demandes qui arrivent au niveau du syndicat et de représenter la filière sur les foires et salons » (Clary 2013). Cette association est maintenant effective mais ne représente qu'une faible proportion des ventes de PEHP.

La troisième catégorie de metteurs en marché est celle des transformateurs (SARL Tofagne, Moulin Pichard et Euro-Nat).

La figure 7 montre une représentation de la filière PEHP dans son environnement de Haute Provence.

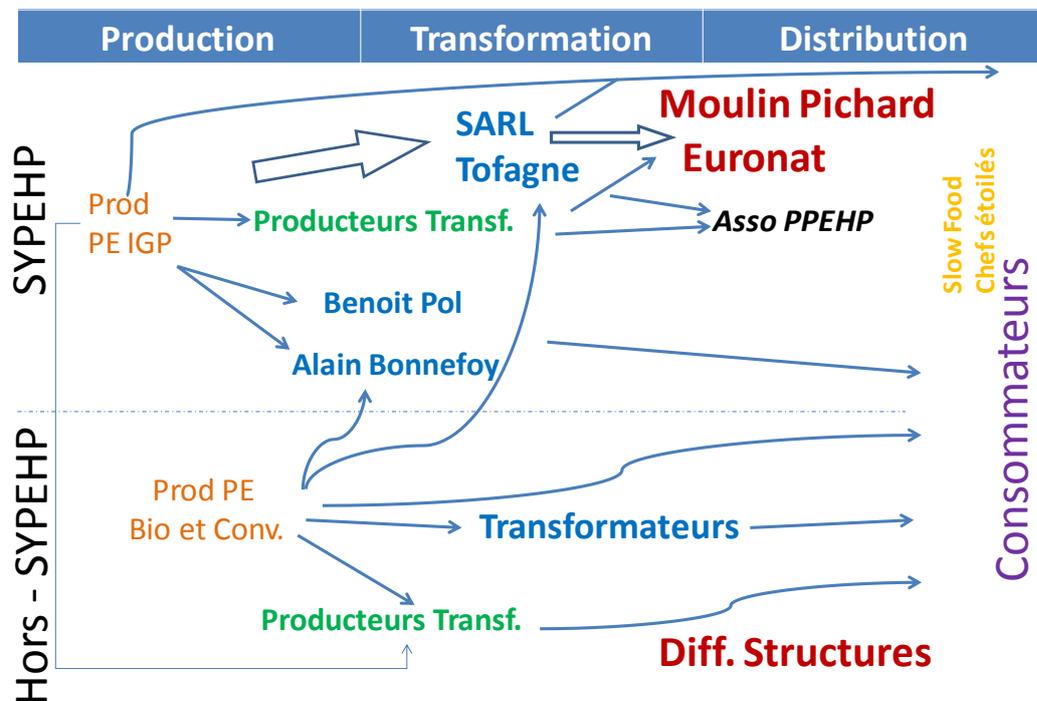


Figure 7 : Représentation de la filière PEHP dans son environnement (avec les autres producteurs de PE non IGP)

#### 4.4.1 *Euro-Nat*

La société Euro-Nat, fondée en 1988 par Didier Perreol est la première et la principale du groupe Ekibio spécialiste des produits biologiques. Le groupe s'appuie sur différents métiers centrés autour de la fabrication, du conditionnement, de la distribution de produits respectueux de l'environnement. Il compte aujourd'hui neuf sociétés et est l'un des acteurs majeurs en France de la transformation et de la mise sur le marché de produits exclusivement dédiés à la bio.

Dès sa création, Euro-Nat s'est donné comme vocation la distribution de produits biologiques pour les réseaux spécialisés de la bio. Ainsi, l'entreprise a toujours prospecté à la recherche de nouveaux produits qu'elle propose au réseau. C'est dans ce cadre que s'est faite, au début des années 90, la rencontre avec les producteurs du SYPEHP lors d'une foire bio à Montfroc. L'entreprise s'est intéressée au produit et a quand même accepté de le distribuer malgré les faibles volumes de production. Après un démarrage avec quelques centaines de kilos, l'entreprise distribue aujourd'hui une cinquantaine de tonnes vendues sous la marque Priméal dans plus de 1500 boutiques spécialisées. Il est proposé en grain, en farine, en Mescia (mélange pour soupe), en Tortils, en flocons. L'entreprise sait que le temps de cuisson du grain de PEHP (45 minutes) freine son adoption par le grand public et mise sur le développement de nouveaux produits pour répondre à la demande des consommateurs. On peut citer la mise en marché récente du boulgour de PEHP, permettant une cuisson en dix minutes et qui rencontre un franc succès auprès des consommateurs. L'entreprise est prête à absorber plus de volumes, car le marché est porteur, mais elle se contente de la capacité de production actuelle du PEHP.

Euro-Nat communique sur cet engagement auprès des producteurs locaux qui justifie l'image de l'entreprise engagée et qui la distingue de ses concurrents. C'est ainsi qu'ils ont intégré la filière PEHP au label Bio Solidaire pour se différencier des petits épeautres concurrents et certifier que le produit apporte une juste rémunération aux producteurs. Cette démarche participe à la stratégie marketing de l'entreprise, même si elle permet de sécuriser la filière. On notera que Bio Solidaire est un label de l'association Bio Partenaire dont Didier Perreol est également membre fondateur et président. Bio Solidaire veut développer des produits de qualité avec un fort lien au terroir, mais on remarque qu'il y a 3 IGP sur 14 produits Bio Solidaire. C'est donc plus une démarche de communication par rapport aux consommateurs sur les engagements pris par une entreprise pour soutenir des producteurs locaux.

#### 4.4.2 *Moulin Pichard*

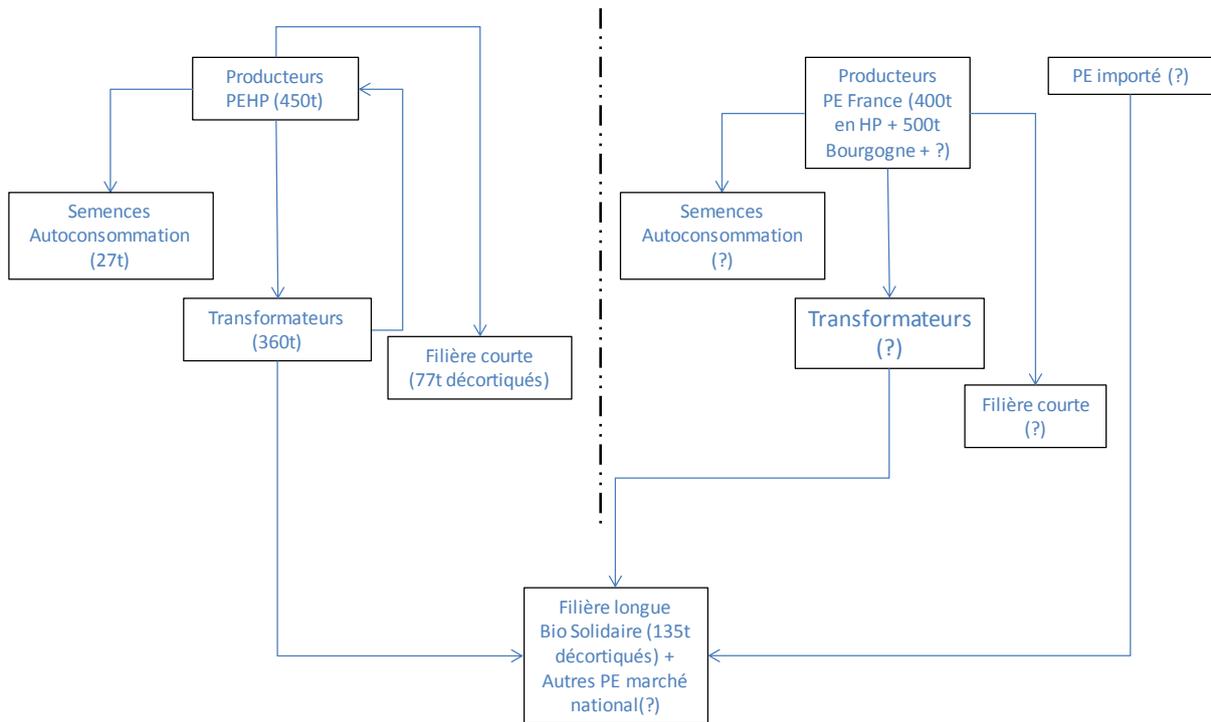
Cette entreprise travaillant exclusivement sur des productions biologiques s'est engagée très tôt auprès des producteurs du SYPEHP. Installé à Malijai, dans les Alpes de Haute Provence, le moulin travaille depuis presque 30 ans avec les producteurs. Aujourd'hui une cinquantaine de tonnes de grains de PEHP passent par le moulin pour être transformées en farine. La farine est vendue principalement à Euro-Nat et à des boulangers, et la demande est croissante car ils lui reconnaissent une très grande qualité. Le moulin propose également ces produits dans les magasins spécialisés en produits biologiques ou directement sur le site de production avec une boutique de vente au détail au particulier ouverte tous les après-midi. En effet, l'entreprise est très diversifiée et propose en plus de la farine PEHP, de la farine de PE bio non IGP, de la farine d'épeautre...

#### 4.4.3 *Organisation de la filière PEHP autour d'un décortiqueur*

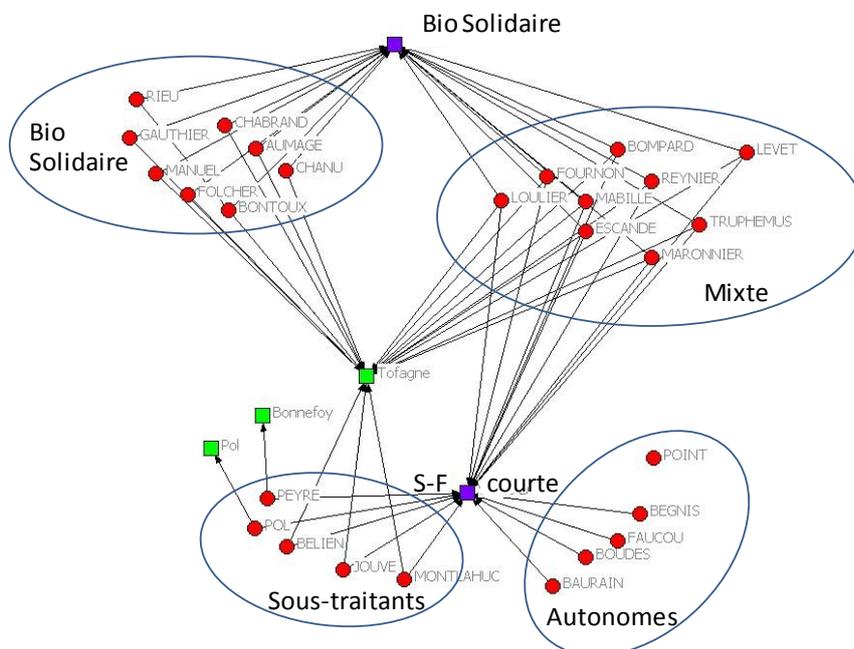
La filière s'est organisée autour d'un décortiqueur qui traitait jusque-là de petits volumes. Ce dernier s'est organisé pour répondre à ce besoin et ainsi est née en 2005 la SARL du nom de Tofagne. Cette dernière assure l'achat du grain brut auprès des producteurs et la revente du grain décortiqué aux deux industriels transformateurs, Moulin Pichard et Euro-Nat. Ces derniers assurent la mise en marché au niveau national des produits transformés et conditionnés PEHP. Ces transactions étaient régies, depuis le début, par la confiance et aboutiront en 2009 à une contractualisation sous le label Bio Solidaire, marque de l'association Bio Partenaire. Ce label se veut une réponse aux craintes des consommateurs, en garantissant que les produits estampillés Bio Solidaire sont issus d'un système d'échange équitable entre les différents maillons de la filière.

Les agents de la filière (SARL Tofagne, Moulin Pichard, Euro-Nat et certains producteurs) ont décidé d'adopter ce contrat de production triennal, permettant de donner plus de lisibilité en matière de développement de la filière. Chaque année, les acteurs se réunissent pour faire le bilan de la campagne écoulée et procèdent à la signature du contrat annuel qui régit les volumes d'échanges de la campagne à venir ainsi que les prix. Ce contrat sécurise les différents partenaires (régulation des volumes, fidélisation, prix garanti), même si pour les producteurs ce n'est qu'une formalité administrative de ce qui se faisait avant sous l'égide de la confiance. La filière PEHP compte aujourd'hui deux autres décortiqueurs agréés qui ne sont pas intégrés à la contractualisation Bio Solidaire. De même, 70% de la production de PEHP est décortiquée auprès de la SARL Tofagne. La filière s'est ainsi fortement structurée autour du contrat Bio Solidaire, donc pour le marché national. La majorité de la

production de PEHP (60%) est destinée au marché national voire international par la contractualisation Bio Solidaire.



**Figure 8: Répartition des volumes au niveau de la filière PEHP. Les données disponibles pour les autres productions nationales de PE sont présentées.**



**Figure 9: Représentation de la stratégie des acteurs de l'amont de la filière PEHP avec les types de marchés en violet, les unités de transformation en vert et les producteurs en rouge**

## 5 L'IGP, signe de qualité « pivot »

La première motivation des producteurs qui ont lancé il y a 15 ans l'action collective qui a abouti au SYPPEHP et à l'IGP était de produire et vendre du « vrai » petit épeautre, et ainsi de lutter contre la mauvaise image donnée par la commercialisation de produits douteux. Tous ou presque étaient déjà en Bio.

Pourtant les producteurs en Bio non IGP sont aujourd'hui unanimes : entrer dans l'IGP ne leur permettrait pas de vendre plus cher, leur rajouterait des coûts (cotisation, contrôles) et ferait peser des contraintes supplémentaires. Mais de plus en plus de producteurs adhèrent à l'IGP...

Comment explique le paradoxe de la coexistence en Haute-Provence de PE IGP et de PE non IGP ?

Qu'apporte l'IGP ? Pourquoi compte-t-elle 60 adhérents ? Pourquoi le label Bio ne suffit-il pas ?

### 5.1 Une structuration collective :

Chaque IG (IGP ou AOP) est portée et représentée par un ODG (organisme de défense et de gestion). Les missions des ODG ont été définies par le Code Rural (Code Rural 2010), mais sont assurées par le SYPPEHP depuis son origine:

élaboration, mise en application du cahier des charges et des contrôles afférents

tenue à jour de la liste des opérateurs

défense et protection du nom, du produit, du terroir et valorisation du produit, connaissance statistique du secteur  
veille sur la représentativité des différents opérateurs de la filière, au processus de décision démocratique, à l'adhésion obligatoire des opérateurs à l'ODG.

Le SYPPEHP dispose aussi d'un animateur (à mi-temps) qui dispense des conseils techniques aux adhérents, est chargé du contrôle interne de la production, assure un lien entre tous les adhérents (particulièrement important dans une région de montagne où les communications sont difficiles).

Le collectif permet aussi d'assurer une certaine solidarité entre les adhérents. Pour le contrôle externe par exemple, assuré par Bureau Veritas. 20% des exploitations subissent chaque année ce contrôle externe, mais son coût est mutualisé et pris en charge par tous les adhérents producteurs au travers de la caisse de solidarité (50 € par ha de PE). Les adhérents s'acquittent également d'une cotisation annuelle de 60€ identique pour tous les acteurs de la filière.

Le collectif permet aussi de proposer aux nouveaux membres adhérents, forcément en « conversion bio » durant deux ans, de leur acheter leur production qui ne peut être labellisée bio comme semence pour l'IGP.

### 5.2 La délimitation d'une zone concernant toutes les opérations :

Une zone de production bien précise a été délimitée pour l'IGP PEHP, et pas uniquement pour la culture : les semences doivent en provenir, la transformation (décorticage ou mouture) doit y avoir lieu. Par contraste, la Sica qui décortiquait à Sault pouvait distribuer sous le nom « PE du pays de Sault », du PE dont les semences ne provenaient pas de la zone, ou même qui était décortiqué à Sault, mais produit n'importe où. La localisation de ces activités maintient dans la zone une valeur ajoutée importante (le décorticage représente 37% du coût du grain PEHP décortiqué (Bassène 2013)) mais facilite aussi la traçabilité.

### 5.3 Un cahier des charges « plus bio que bio »

En limitant la fréquence de culture à une année sur trois, sans précédent paille, ce cahier des charges ménage l'équilibre des exploitations, et assure la qualité des récoltes.

Remarquons que ce n'est pas le signe IGP en tant que tel qui apporte cette rigueur du lien au territoire et de l'exigence environnementale, mais le contenu du cahier des charges qui a été décidé par le groupe. En effet la définition de l'IGP ne comporte pas d'exigence environnementale et mentionne un lien à l'origine éventuellement tenu :

« on entend par « indication géographique » une dénomination qui identifie un produit:

comme étant originaire d'un lieu déterminé, d'une région ou d'un pays;

dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre propriété peut être attribuée essentiellement à son origine géographique; et

dont au moins une des étapes de production a lieu dans l'aire géographique délimitée. »

(Règlement européen du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires)

### 5.4 Un fondement pour d'autres signes de qualité

Les deux autres signes de qualité, privés ceux-là, sont fondés sur le cahier des charges de l'IGP.

Etre reconnu par Slow Food comme Sentinelle suppose un cahier des charges et une structuration collective :

« Une Sentinelle est un projet pour la sauvegarde et la promotion du patrimoine alimentaire et de la biodiversité agricole. Ce projet concerne en général un produit alimentaire. Il associe Slow Food, des producteurs, et des partenaires qui apportent un soutien technique ou financier. (...) Cette promotion nécessite que certaines qualités du produit soient garanties par les producteurs qui s'engagent dans le projet. (...) Dans certains cas, ce cahier des charges existe déjà et il suffit de l'intégrer à la Convention de Sentinelle. ... il est essentiel de prévoir un engagement des producteurs à suivre certaines conditions de productions ».  
<http://www.slowfood.fr/les-sentinelles-slow-food-en-france> consulté le 14 novembre 2013.

Lorsque Slow Food a rencontré le SYPPEHP en 2005, ce cahier des charges et cette structuration existaient déjà.

Les prérequis sont similaires pour BioSolidaire :

«  
*Le label Bio Solidaire permet de reconnaître les produits issus des filières locales structurées ou en cours de structuration qui répondent au référentiel développé par l'association.*  
(<http://www.biopartenaire.com/item/sengager-en-bio-partenaire.html>, consulté le 13 janvier

En l'absence de la structuration collective et d'un tel cahier des charges, il aurait fallu les producteurs, Biosolidaire et Slow Food, :

- Constituent un collectif ;
- Définissent un cahier des charges ;
- Mettent en place une forme de contrôle.

Si le cahier des charges avait été moins rigoureux, ils auraient dû le redéfinir.

L'existence a donc considérablement facilité la mise en place des deux autres labels, mais aussi sa nature rigoureuse et exigeante. En effet, pour BioSolidaire comme pour Slow Food, il s'agit de collaborer avec des filières qui se distinguent significativement du « tout-venant ». Slow Food comme BioSolidaire ont élaboré des référentiels auxquels doivent satisfaire les filières qu'ils reconnaissent (BioPartenaire 2013 ; pour Slow Food : « Guidelines » (<http://www.slowfoodfoundation.com/presidia/84/guide-lines>) (consulté le 14 novembre 2013).

Or le rôle de ceux-ci est essentiel : Biosolidaire absorbe 60% de la production et la distribue sur tout le territoire français. En donnant une visibilité à moyen terme (trois ans) sur les prix et les quantités, il facilite l'intégration de nouveaux producteurs.

Slow Food (dont la devise est « Bon, propre et juste », mais qui est surtout connue dans les milieux gourmets et de prescripteurs gastronomiques tels que des chefs ou des journalistes...) fait évoluer le PEHP vers un statut nouveau de produit de haute qualité gustative.

L'IGP apparaît donc comme un signe de qualité pivot sur lequel s'articulent les autres.

Enfin les autres producteurs de la région bénéficient des retombées de l'action collective, en terme de réputation principalement, sans en supporter les coûts.

Paradoxalement, l'IGP ne valorise guère l'origine : « de Haute-Provence » n'est pas spécialement reconnu par le marché, d'autant plus qu'il existe des PE « du Ventoux », « du pays de Sault », « des Baronnies », etc. De plus « IGP » n'a pas en France le prestige de « AOC/AOP ».

Valoriser l'appellation « de Haute-Provence » reste un défi. Face à la concurrence d'autres régions, cela peut être une façon de garantir la durabilité et le développement de la filière...

## 6 Conclusion

La définition d'une IGP fonde sur un cahier des charges et une délimitation rigoureuse a permis au SYPPEHP d'agrèger à ce signe de qualité d'autres « labels » portés par des acteurs privés, qu'ils soient du monde économique (BioSolidaire) ou associatif (Slow Food). Ces « labels » portent la croissance de la filière. Alors même que la dénomination géographique est (pour l'instant) peu valorisée, les éléments constitutifs de l'IGP (structuration collective, cahier des charges...) jouent pleinement leur rôle en contribuant à un défi étonnant : valoriser des sols ingrats, dans une région difficile, avec une ressource génétique qui n'a pas été améliorée depuis des milliers d'années.

## 7 Bibliographie

- Anker, C. C., J. B. Buntjer and R. E. Niks (2001). "Morphological and molecular characterisation confirm that *Triticum monococcum* s.s. is resistant to wheat leaf rust." *Theoretical and Applied Genetics* 103(6-7): 1093-1098.
- Barjolle, D. and B. Sylvander (2003). "Factors of success of original products certified by agro-alimentary standards in Europe: Market, resources and institutions." *Productions Animales* 16(4): 289-293.
- Bassène (2013) Durabilité systémique de la filière Petit épeautre de Haute Provence, Rapport de stage présenté pour l'obtention du mastère spécialisé Innovations et politiques pour une alimentation durable (IPAD), IRC Montpellier SupAgro, Montpellier, octobre 2013, 99 p.,
- Bio 82 and FRAB Midi-Pyrénées (2011) "Petit épeautre: une céréale ancienne pleine d'avenir." *Les Fiches Cultures Bio* Volume, 6 DOI:
- Casieri, A., B. De Gennaro and U. Medicamento (2008). "Framework of economic institutions and governance of relationships inside a territorial supply chain: The case of organic olive oil in the Sierra de Segura (Andalusia)." *Cahiers Agricultures* 17(6): 537-541.
- Chabrol, D. (2009). Le petit épeautre en Haute Provence: état des lieux d'une filière innovante. CONFERENCE SUR LE PETIT EPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP, STRUCTURATION & INNOVATION. Forcalquier.
- Chauvet, M. (2004). "Les céréales fondatrices de l'agriculture en Égypte et dans le Croissant fertile." Retrieved 20/08/2013, 2013, from <http://www.museum.agropolis.fr/pages/expos/egypte/fr/cereales/index.htm>.
- Clary, V. (2013). *Projet petit épeautre 2014-2017*. Mévouillon, Syndicat des producteurs de petit épeautre de Haute Provence: 26 p.
- Code Rural. (2010). "Les organismes de défense et de gestion : missions." Retrieved 20/09/2013, 2013, from <http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367&idArticle=LEGIART1000006584837&dateTexte=&categorieLien=cid>.
- Duplessy, B., A. Gabert, J.-P. Valabrègue and M.-C. Valabrègue-Vermorel (1996). *Le livre de l'épeautre*. Aix-en-Provence (France), Edisud.
- Gallopín, G., A. Hammond, P. Raskin and R. Swart (1997). *Branch Points: Global Scenarios and Human Choice*. PoleStar Series Report. Stockholm. 7: 55 p.
- Heun, M., R. Schäfer-Pregl, D. Klawan, R. Castagna, M. Accerbi, B. Borghi and F. Salamini (1997). "Site of einkorn wheat domestication identified by DNA fingerprinting." *Science* 278(5341): 1312-1314.
- Lopez-Ridaura, S., O. Masera and M. Astier (2002). "Evaluating the sustainability of complex socio-environmental systems. The MESMIS framework." *Ecological Indicators* 2(1-2): 135-148.
- Mabille, C. (2013). *Préface de Cuisine et géopolitique du petit épeautre*. Cuisine et géopolitique du petit épeautre. Utovie. Bats (France), Utovie: 96.
- Moudry, J., P. Konvalina, Z. Stehno, I. Capouchova and J. Moudry Jr (2011). "Ancient wheat species can extend biodiversity of cultivated crops." *Scientific Research and Essays* 6(20): 4273-4280.
- Payany, E. (2011). *Le petit épeautre*. Sète, Editions la plage.
- Projet ILLIAD. (2011). "Initiatives Locales ou Localisées, Innovantes pour une Alimentation Durable." Retrieved 20/04/2013, 2013, from [http://www.agence-nationale-recherche.fr/suivi-bilan/environnement-et-ressources-biologiques/systemes-alimentaires-durables/fiche-projet-alid/?tx\\_lwmsuivibilan\\_pi2\[CODE\]=ANR-11-ALID-0006](http://www.agence-nationale-recherche.fr/suivi-bilan/environnement-et-ressources-biologiques/systemes-alimentaires-durables/fiche-projet-alid/?tx_lwmsuivibilan_pi2[CODE]=ANR-11-ALID-0006).
- Rastoin, J.-L. and F. Fort (2010). *Marques, IG et labels « terroirs » : quelle stratégie de création de valeurs pour les entreprises « territorialisées »*. 2e Séminaire International d'Antalya : Indications Géographiques, Dynamiques Socio-Economiques et Patrimoine Bio-Culturel en Turquie et dans les Pays Méditerranéens. Antalya.
- Satoriz. (05/05/2013). "Le Petit Épeautre de Haute Provence." Retrieved 20/05/2013, 2013, from <http://www.satoriz.fr/les-entretiens/Le-Petit-Epeautre-de-Haute-Provence/article-sat-info-500-5.html>.

SYPEHP. (2013). "Le petit épeautre de Haute Provence." Retrieved 02/05/2013, 2013, from <http://www.petitepeautre.com/>.