



STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE LOCALE DE VALORISATION DE L'ÉPEAUTRE



L'épeautre est une céréale rustique qui était cultivée en Condroz, en Famenne, dans les Fagnes et en Ardenne. Bien que sa culture ait quasi disparu au siècle dernier, au profit de variétés plus productives de froment, elle s'est maintenue en Ardenne.

À l'initiative du Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier, quatre agriculteurs se sont regroupés pour développer une filière locale de production et de valorisation de l'épeautre sur le territoire du Parc. Les principaux objectifs du groupement sont de revaloriser cette céréale locale dans l'alimentation humaine, de créer une filière dont les agriculteurs sont maîtres et de commercialiser, en circuits courts, des produits sains, au juste prix et ayant du sens.

Démarré en 2015, le groupement a fait du chemin, et est fier des réalisations suivantes :

- Création d'une marque collective avec un logo (« Épeautre d'Ardenne »), ;
- Création d'un cahier des charges pour la culture de l'épeautre, associée à une certification participative ;
- Mise en place de l'ensemble de la filière de traitement et de transformation des céréales sur le territoire, grâce à l'achat des équipements nécessaires (trieuse, épierreur, décortiqueuse – élimeuse et moulin) ;
- Développement d'un projet de recherche sur des anciennes variétés d'épeautre afin de pouvoir les cultiver à nouveau ;
- Mise sur le marché local de farine, d'épeautre perlé et de pains issus de leur production ;
- Etre le groupe porteur d'une demande de reconnaissance en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) pour l'épeautre d'Ardenne. La filière devient maintenant autonome et la création de nouveaux produits est le prochain objectif du groupement (pâtes, biscuits et flocon d'épeautre).



Chiffres clés

Intitulés	Résultats
Nombres d'agriculteurs engagés	4
Nombres d'hectares semés en 2018	8,6
Nombre de machines achetées	3
Nombre de points de vente	21



Pour en savoir plus : www.epeautredardenne.be