RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



Farine de petit épeautre de haute Provence (IG/03/04)

Farine

LE PRODUIT

Lorsque l'on moud (du verbe moudre) une céréale, on obtient une "mouture". La farine de petit Epeautre est issue de la mouture du grain de cette même céréale. Elle est obtenue sans ajout d'additif et sans mouillage du grain. La mouture traditionnelle sur meule de pierre est réservée aux producteurs qui transforment leur propre production sur leur exploitation.

ARÔMES ET SAVEURS

Les pains faits uniquement de Farine de Petit Epeautre de Haute Provence possèdent une mie dorée. Ils dégagent une odeur de pain d'épices et des arômes de noix, de caramel qui se prolongent tout au long de la dégustation.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Petit Epeautre de Haute Provence est cultivé sur 4 départements du territoire de la Haute Provence. La mouture traditionnelle sur meule de pierre est réalisée au sein de cette aire géographique. La mouture meunière peut être réalisée hors de l'aire.

UN PRODUIT RECONNU

Les premières traces de recettes à base de farine de petit épeautre remonteraient au 17ème siècle et concerneraient des soupes, des pains et des crêpes. Aujourd'hui on la transforme également en pâtes ou en pâtisseries.

> ### Le saviez-vous
>
> La mouture doit être réalisée à partir de grains décortiqués depuis moins de 6 mois. La farine obtenue doit être consommée dans les 9 mois qui suivent la mouture pour conserver toutes ses caractéristiques nutritionnelles.

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
Président(e) : MABILLE Denis **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

N°SIRET : 31500291500124
Président(e) : CHALANDRE Pascal **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

N°SIRET : 31500291500173
Président(e) :
Tél. : 05 55 36 07 78
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Siège
1017 Route de Pau
40800 Aire sur l'Adour

N°SIRET : 31500291500157
Président(e) : CHALANDRE Pascal **Contact :** François LUQUET
Tél. : 05 58 06 15 21
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

Espace Entreprise
12 rue Alfred Kastler
71530 Fragnes

N°SIRET : 31500291500140
Président(e) :

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

N°SIRET : 31500291500132
Président(e) :
Tél. : 04 42 63 36 30
Mél. : contact@qualisud.fr

QUALISUD

6 rue Georges Bizet
47200 Marmande

N°SIRET : 31500291500165
Président(e) :
Tél. : 05 53 20 93 04
Mél. : contact@qualisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/farine-de-petit-epeautre-de-haute-provence-4156*

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