

Ici pousse une culture d'épeautre

Je suis une céréale relativement tolérante aux conditions difficiles, adaptée pour les terres moins « fertiles », telles que les terres ardennaises.

Je conviens parfaitement pour une culture raisonnée utilisant de faibles intrants (engrais Minéraux et produits phytopharmaceutiques réduits) ou pour l'agriculture biologique.

Un peu de botanique :

Mon nom latin : *Triticum aestivum* subsp. *spelta*.

Je suis une plante annuelle. Je fais partie de la famille des Poacées (graminées). Je fais partie du vocable commun « blé » comprenant le froment, l'escourgeon, l'orge, le seigle, ... soit toute graminée cultivée dont les grains peuvent être réduits en farine.

- L'épeautre cultivé chez nous est appelé « grand épeautre » par opposition aux deux autres espèces d'épeautre du genre *Triticum* qui sont :
- l'amidonnier ou « moyen épeautre », (*Triticum dicoccum*)
 - l'engrain ou « petit épeautre », (*Triticum monococcum*), cultivé dans le Sud de l'Europe.

Il a été abondamment cultivé en Europe de l'Ouest au Moyen-Age. Il servait essentiellement à la fabrication du pain. C'était la principale céréale consommée par les Gaulois et les Germains, d'où son surnom de « Blé des Gaulois ». Il servait également à la fabrication de la cervoise.

L'épeautre a disparu de nos régions à partir du 19^{ème} siècle suite à la disparition des moulins artisanaux qui réalisaient le décortiquage du grain (enlèvement mécanique des enveloppes entourant encore le grain d'épeautre à la récolte).

Le décortiquage est à nouveau possible actuellement, mais ajoute un coût supplémentaire de préparation.

L'épeautre est également utilisé actuellement dans la fabrication de certaines bières locales.

Grains d'épeautre non décortiqués **Grains d'épeautre décortiqués** **Grains de froment** **Grains d'escourgeon**

Epeautre X Froment X Escourgeon

L'épi de l'épeautre est long et ne présente pas de « barbes ». L'épi du froment est plus court et présente parfois de courtes « barbes » en pointe au bout de chaque grain dans l'épi (ou sont généralement absentes selon la variété). L'épi d'escourgeon présente toujours de longues « barbes » au bout de chaque grain dans l'épi.

L'épi de l'épeautre présente des grains séparés, en alternance gauche-droite. Celui du froment présente 6 rangs de grains. Celui de l'escourgeon présente 2 ou 6 rangs de grains selon la variété.

- À la récolte,
- le grain d'épeautre reste aggloméré dans ses enveloppes. Une fois débarrassé de ses enveloppes (= décortiquage mécanique de la « balle » avant utilisation en meunerie), il apparait de forme plus fine et plus allongée que le grain de froment.
 - Les grains de l'épeautre et du froment sont tous deux oblongs, avec une longue fente médiane sur une des faces.
 - Le grain de froment est aisément débarrassé de ses enveloppes. Il est un peu plus globuleux que celui de l'épeautre.
 - Le grain d'escourgeon est de forme allongée, renflée au centre. Il présente encore des enveloppes difficiles à enlever.

La tige (= paille) de l'épeautre actuellement cultivé est comparable à celle du froment et de l'escourgeon, soit en moyenne 0,85 m à 1 m. Les variétés d'épeautre cultivées auparavant présentaient des pailles plus longues, de 1 m à 1,50 m.



A quoi suis-je utilisé ?

En alimentation humaine, le grain s'utilise décortiqué.

Sa valeur énergétique est équivalente à celle du blé panifiable. La teneur en protéines atteint 19 %, contre 11 % pour le froment. On considère que l'épeautre contient trois fois plus d'albumine, de phosphore et de vitamine A que le froment.

Sa richesse en lysine, un acide aminé absolument essentiel et en magnésium, zinc, fer et cuivre est également supérieure.

Sa farine a les mêmes utilisations que celle d'autres blés. Elle sert à la confection de pains, pâtes, biscuits, gâteaux, crêpes, etc.

L'épeautre peut être utilisé seul dans la ration animale. C'est un très bon aliment peu acidogène, mais sa valeur en énergie est assez basse.



Comment suis-je cultivé :

Comme le froment, l'épeautre est semé en général entre début octobre et début novembre.

Comme chez les autres céréales, le tallage (épaississement de la base de la plante sous la surface du sol et formation de 3 à 4 tiges) est suivi par la montaison (allongement des tiges et formation des feuilles). La formation des épis et la floraison ont lieu en mai – juin.

Ses fleurs se fécondent d'elles-mêmes (autogamie). Il n'y a donc pas d'insectes pollinisateurs dans les champs d'épeautre, ni dans les autres champs de blé. Les grains mûrissent en juin. La récolte a lieu en juillet-août, à la même époque que le froment, et se fait à l'aide de moissonneuses-batteuses.

L'épeautre produit de 6 à 8 tonnes/ha de grains. La production du froment varie de 8 à 10 tonnes/ha, ou plus.

Actuellement, l'épeautre est cultivé sur ± 15.000 ha, soit près de ± 2 % de la Surface Agricole Utile (SAU) de la Wallonie (± 740.000ha). Le froment est cultivé sur ± 200.000 ha. Il n'y a pas de blés OGM cultivés en Belgique.

Et le gluten ?

Le gluten proprement dit n'est pas directement présent dans les céréales, il se forme lors de la fabrication de la pâte, quand on mélange la farine obtenue après mouture des grains avec de l'eau.

Les glutens, plus particulièrement le gluten du froment, sont appréciés pour leurs propriétés viscoélastiques, qui confèrent à la pâte son élasticité, l'aident à lever puis à conserver sa forme, laissant au produit final une texture moelleuse.

En boulangerie, la farine d'épeautre conduira naturellement à la formation de gluten, comme tous les blés en général, mais celle-ci ne présente pas d'agglutinines de blé. Elle est donc plus digeste.

Je suis une culture très contrôlée :

Aujourd'hui, comme toutes les grandes productions agricoles, la culture d'épeautre est strictement contrôlée dans le cadre de la certification complexe des exploitations agricoles. L'usage des engrais et des produits phytosanitaires contre les parasites et les maladies doit respecter une législation très stricte.

De plus amples informations sur d'autres grandes cultures réalisées sur le territoire de la Commune de Ramillies sont accessibles sur le site Internet de la Commune, dans la rubrique consacrée au CCAR (Conseil Consultatif Agri-Rural).



Ramillies

www.ramillies.be

CCAR
Conseil Consultatif Agri-Rural
Ramillies
ccar.ramillies@gmail.com