

## **Sigonce ... Tout savoir sur le froment locular ou le blé-riz.**

Jean-Yves BONNET, notre meunier local, va tout nous dire sur sa spécialité.

Le petit épeautre, céréale appelée également "engrain", riche et précieuse nourriture des peuples de la Méditerranée depuis 10.000 ans, peut à présent se targuer de valoriser le monde agricole de la Haute-Provence ainsi que la gastronomie française (il est déclaré depuis deux ans "produit sentinelle" par SLOW FOOD).

Le triticum monococcum, puisque telle est sa dénomination botanique, génétiquement inviolé, présente une tige raide, supportant un épi aplati formé de deux rang de grains. L'enveloppe (ou balle) adhère au grain de telle sorte que la seule action du battage ne permet pas de les séparer. C'est un des grands inconvénients de cette céréale, car son exploitation nécessite une intervention supplémentaire : le décorticage.

Malgré un faible rendement à l'hectare (200 quintaux en moyenne les bonnes années), des coûts de transformation élevés, l'impossibilité de travailler en monoculture, toutes ces raisons auraient du pousser des exploitants agricoles raisonnables à abandonner cette culture désuète.

Mais ici, nous avons affaire à de véritables "paysans" au sens noble du terme.

Quelques producteurs, enfants de Provence, ont su résister au duo infernal "rentabilité/efficacité". Après une aventure mouvementée, entre mauvaise gestion de stock et démarche commerciale inexistante, une poignée de cultivateurs quelque peu entêtés et à l'évidence attachés à leur patrimoine cultural, décident de sauver coûte que coûte cette céréale originelle, intacte et immuable.

En 1997 sous leur impulsion est né le Syndicat Interdépartemental des Producteurs de Petit Épeautre de Haute-Provence (SIPPEHP à MEVOUILLON 26560). Cette démarche aboutira à l'obtention d'une I.G.P. (Indication Géographique Protégée), sous le terme Petit Épeautre de Haute-Provence. Cette zone s'étend entre Drôme, Vaucluse, Alpes-de-Haute-Provence et Hautes-Alpes.

- **À quand un rendement " santé à l'hectare " ?**

Il s'agissait de mettre en valeur les qualités exceptionnelles du petit épeautre : naturellement riche en lipides, protides et glucides, c'est une céréale à haut rendement énergétique et calorique. Sa teneur en lipides est deux fois celle du blé, sa teneur en protéines apporte les huit acides aminés essentiels à l'organisme dont la lysine, généralement absente dans les céréales. Forte teneur en fibres et faible taux de gluten en font une céréale à haute digestibilité. De nombreux adeptes ont grâce à elle retrouvé le goût du pain.

À Sigonce, l'activité de décorticage est pratiquée souvent par l'agriculteur lui-même, mais il existe des "décortiqueurs" spécialisés.

- **Jean-Yves BONNET est un de ceux-là.**

L'accroissement de la demande a favorisé le développement de son entreprise " Engrain" située Campagne St Jean.

Une clientèle fidélisée depuis 25 ans (Jean-Yves a pris la suite de Germain MAFFREN), a permis à cette structure de voir le jour, puis de perdurer. Son activité de "meunier décortiqueur" , pour des producteurs du syndicat SIPPEHP et d'autres venant de toute la région est toujours en croissance. Contrôlé par l'organisme certificateur ULASE, il est agréé pour le décorticage des grains du syndicat. Le moulin de MALIJAI également partenaire, est un gros demandeur de petit épeautre décortiqué qu'il valorise en commercialisant une farine appréciée. Sa seconde activité est la commercialisation de grains et de farine sous la marque "ENGRAIN".

Malgré la concurrence active d'une production délocalisée en plaines fertiles (Bourgogne, Bretagne, ou même Autriche et Italie) le Petit Épeautre de Haute-Provence, et de Provence (non IGP) sait se faire apprécier par sa saveur et son arôme. Quelques boulangers (hors normes) parfois situés aux antipodes (de l'hexagone), malgré la distance (donc le prix), évitent de s'approvisionner ailleurs qu'en Provence.

Émile Portigliatti ... 003\_31 ...

**Sigonce 04** : Mes souvenirs ... Nos souvenirs ... À découvrir ...

Tout ceci a obligé le meunier à parfaire la qualité de la production. Grâce à l'asservissement informatique de ses machines, les pertes de temps ont été minorées et la finesse du travail améliorée, tout en permettant s'absorber un plus gros volume.

Le moulin ENGRAIN va maintenant vers une démarche qualité qui se mettra en place progressivement sous l'égide de l'organisme de certification Qualité-France.



Notre meunier Jean-Yves Bonnet dans son bureau attendant au moulin.

Atteint par l'âge de la retraite Mr Jean Yves Bonnet a décidé de cesser toute activité en ce domaine pour profiter de quelques années de repos bien mérité. Il a vendu tout le matériel du moulin en septembre 2015 à Mr Adrien Cristofoli demeurant à Collorgues dans le Gard, moulin qui a retrouvé toute son activité en ce lieu de délocalisation.

- **Le moulin de St Jean a vécu !!!**