



Cahier des charges de la marque Epeautre d'Ardenne

Ce cahier des charges décrit l'itinéraire cultural choisi par un groupe d'agriculteurs du Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier. Il définit les pratiques qui seront suivies par chaque agriculteur pour bénéficier de la marque *Epeautre d'Ardenne*®. L'épeautre cultivé est le Grand Epeautre (*Triticum spelta*).

Le Comité de gestion de la marque se réunit annuellement pour :

- Définir ensemble les variétés autorisées dans le cadre du cahier des charges,
- Discuter des prix pratiqués pour la marque,
- Traiter des éventuels cas de non-respect du cahier des charges.

Afin de faciliter la traçabilité du produit, une fiche culturale reprenant les points du cahier des charges et une fiche de suivi de transformation sont remplies chaque année pour toutes les parcelles mises en culture.

Philosophie

Les agriculteurs impliqués dans la démarche Epeautre d'Ardenne poursuivent un objectif : *valoriser une ressource locale* de qualité différenciée propre à l'Ardenne en la proposant à la vente à des consommateurs* sous différentes formes afin de :

- Promouvoir une céréale rustique et locale, adaptée à une agriculture de qualité différenciée ;
- Sauvegarder, le cas échéant, des variétés locales, propres à l'Ardenne ;
- Proposer aux consommateurs un produit de qualité selon un cahier des charges visant le développement local ;
- Stimuler une économie en local basée sur une ressource locale.

* le terme local reprend les régions agricoles Ardenne, Famenne et versant sud du Condroz

Variétés d'épeautre

Les agriculteurs décideront avant la période de semis les variétés qu'ils désirent implanter en fonction de leurs disponibilités sur le marché. Celles-ci seront choisies selon les critères suivant :

- variété d'épeautre véritable, c'est-à-dire non-hybridé avec du froment ;
- variétés d'épeautre panifiable (farine, riz,...) ou non-panifiable (pâtes, biscuits,...) ;
- variété d'épeautre local si possible.

L'utilisation de variétés d'épeautre local véritable n'est pas évidente pour l'instant car les variétés locales ont été abandonnées au profit des variétés hybridées. Un gros travail de recensement des variétés locales non-hybridées et productives est en cours et est l'un des objectifs du groupe d'agriculteurs.

Les variétés cultivées pour la récolte 2018 sont : Zollernspelz, Sérénité et Lignée 24



Semis

Les semences sont non-traitées.

Habituellement, le semis se fait au début de l'automne. Les semences sont enfouies sous 3 à 5 cm de terre à raison de +/- 200kg/ha de semences.

Culture

L'*Epeautre d'Ardenne*® se cultive exclusivement sur le territoire du Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier (à savoir l'entièreté des communes de Bastogne, Fauvillers, Vaux-sur-Sûre, Martelange, Léglise, Neufchâteau et Habay).

Rotations

L'épeautre est cultivé en rotation, deux cycles de culture doivent être séparés au minimum de 3 ans. Au cours de cette rotation, la prairie est favorisée. Les précédents suivants sont tolérés : seigle et froment. Une autre culture avec au maximum un traitement phytosanitaire annuel est toléré.

Fertilisation

La fertilisation se fait à raison de maximum 70U d'N/ha à implanter jusqu'au stade deuxième nœud. L'azote sera organique (compost, fumier ou lisier) ou minéral. L'usage des boues d'épuration est interdit.

Utilisation de produits phytosanitaires

L'usage des produits phytosanitaires est proscrit. On tolère le recours à un seul traitement herbicide si cela s'avère nécessaire. (Aucun recours aux herbicides ne s'est avéré utile depuis le lancement de la marque en 2016).

L'usage de produits phytosanitaires chez les agriculteurs certifiés en agriculture biologique est interdit.

Gestion de la matière organique :

Un déchaumage est pratiqué suite à la moisson.

Stockage du grain

Le stockage du grain non-décortiqué se fait à la ferme à l'abri, au sec et protégé contre toutes les sortes de nuisibles.

L'humidité maximale du grain enrobé de sa balle sera de 15%.



Lors du stockage, le grain est réparti en différents lots en fonction de sa parcelle d'origine. Il est référencé de la manière suivante : **daterécolte_codeparcelle_n°sac**. Ainsi, une même parcelle est à l'origine de X big bag nommés : daterécolte_codeparcelle_A, daterécolte_codeparcelle_B, ..., daterécolte_codeparcelle_X

Traitement et transformation de l'épeautre

Les agriculteurs bénéficiant de la marque épeautre d'Ardenne ne possèdent pas le matériel leur permettant de transformer le grain. Le travail se fait à façon chez :

- Ferme de l'Abreuvoir (B-6840 Tournay) pour la farine et l'épeautre perlé ;
- David Hypolite (F-54 150 Avril) pour la farine (et le son) ;
- Arsène Streveler (L-9687 Surré) pour l'épeautre perlé.

La marque *Epeautre d'Ardenne*[®] et son contrôle

Tout agriculteur qui bénéficie de la marque s'engage à respecter ce cahier des charges. Il n'y a pas d'organisme certificateur mandaté pour contrôler le respect de ce cahier des charges. Le cas échéant, le consommateur peut se rendre chez l'agriculteur pour voir son mode de production et poser ses questions.

Le contrôle du respect du cahier des charges s'effectue par un système d'inspections réciproques. Le propriétaire de la marque (PNSHFA) est chargé de l'organisation des visites. Il est tenu de s'assurer qu'elles ont été réalisées en récupérant l'intégralité des « fiches visites ».

Des visites d'échange sont organisées chaque année. Elles ont pour objectifs :

- De permettre aux agriculteurs d'échanger sur leurs pratiques ;
- D'assurer un suivi de la production et du respect du cahier des charges.

Ces visites permettent d'assurer un suivi des différentes exploitations. Cependant, l'implication des producteurs dans la démarche repose sur leur engagement et est basée sur la confiance mutuelle des différents opérateurs.

Chaque agriculteur impliqué dans la démarche est tenu de visiter une exploitation engagée et à recevoir la visite d'un partenaire par an. Lors de chaque visite, la fiche de visite est complétée et remise au propriétaire de la marque (PNHSFA).

Si une non-conformité est remarquée, elle doit être remontée au propriétaire de la marque (PNHSFA). Les mesures de contrôle nécessaires seront alors prises afin de valider ou non l'infraction au cahier des charges.

Un non-respect du cahier entraîne le déclassement de la récolte qui devra être commercialisée sans utilisation de la marque.

Fiche culturale

Nom de l'exploitation :

Année de récolte :

Numéro PAC et nom du lieu-dit de la parcelle :

SAU :

Code de la parcelle :

Variété semée :

Date de semis :

Densité :

Fertilisation :

	Apport 1	Apport 2	Apport 3
Date			
Type d'apport			
Quantité			

Traitements herbicide :

Date :

Produit utilisé :

Quantité utilisée :

Raison de l'utilisation :

Actions mécaniques :

	Labours	Hersage	Rouleau	Déchaumage	Binage		
Nbre passage(s)							
Date(s) passage(s)							
Remarques							

Récolte :

Date :

Rendement :

Références	daterécolte_codeparcelle_A	daterécolte_codeparcelle_B	daterécolte_codeparcelle_C
Tx humidité (récolte)			
Tx humidité (stockage)			



Fiche visite

Exploitation visitée : _____

Date de visite : __/__/20__

Responsable de la visite : _____

Les fiches culturelles sont disponibles et tenues à jour : oui non

Les points rapportés dans la fiche culturelle sont conformes au CDC et cohérents : oui non

Précisez : _____

Au cours de l'année : l'agriculteur a rencontré les difficultés suivantes :

Difficultés rencontrées	Solutions apportées

Visites de parcelles :

Parcelle visitée	Remarques éventuelles

Une non-conformité au cahier des charges a été remarquée : oui non

Précisez : _____

Représentant de l'exploitation : _____	Responsable de la visite : _____
Signature :	Signature :

Fiche transformation

Nom de l'exploitation :

Référence stockage :

Lieu et contenant de stockage :

Éléments mis en place de lutte contre les nuisibles : _____

Quantité matière première (kg) :

Décorticage le ___/___/___ **à** _____

Quantité grain décortiqués (kg):

Transformation :

Type transfo.	Farine	Farine	Farine	Grain	Autre : _____
Qté grain décort (kg)					
Prod. transf. (kg)					
Date transf. (=n°lot)	___/___/___	___/___/___	___/___/___	___/___/___	___/___/___
Lieu transfo					
N O M B R E	500g				
	1kg				
	2.5kg				
	5kg				
	25kg				