

Épeautre pur? PurEpeautre? Quelle est la différence?

PurEpeautre (UrDinkel)

Le «PurEpeautre» n'est pas un type de céréale mais une marque protégée. L'épeautre produit sous cette dénomination ne peut être commercialisé que par la Communauté d'intérêt pour la promotion de l'épeautre (CI Epeautre). **Seules les variétés Oberkulmer Rotkorn et Ostro sont acceptées**, la variété Ostro étant issue d'un croisement entre les variétés Oberkulmer Rotkorn et Tyrolien rouge de Steiner. Toutes deux sont des sélections du siècle dernier. Dans les années 1970, de nouvelles variétés d'épeautre sont apparues sur le marché. De la génétique du blé y avait été intégrée afin d'améliorer les rendements et la qualité boulangère pour la transformation industrielle, mais cela s'est fait au détriment des caractéristiques typiques des anciennes variétés d'épeautre, par exemple la bonne tolérance. En Suisse, ces variétés ne sont toutefois plus cultivées en agriculture biologique. La CI Epeautre a été fondée en 1996 afin de se différencier de ces variétés et de préserver les caractéristiques positives de l'épeautre.

Épeautre pur

L'épeautre pur ou épeautre véritable englobe aussi bien les variétés de «PurEpeautre» Oberkulmer Rotkorn et Ostro que celles issues de la Sélection céréalière biodynamique de Peter Kunz (GZPK) Edelweisser, Copper et Gletscher. Dans les années 1990, la GZPK a repris la sélection de nouvelles variétés d'épeautre méritant réellement ce nom. **Ces variétés ne doivent pas être confondues avec celles qui ont été croisées avec du blé dans les années 1970 et 1980**. Bien qu'à nos yeux les nouvelles variétés GZPK soient tout aussi pures et typiques qu'Ostro et Oberkulmer Rotkorn, la CI Epeautre n'a pas souhaité élargir le choix des variétés avec celles de la GZPK.

Diversité génétique, bonne santé et résistance face aux maladies sont particulièrement importantes pour garantir une production durable à long terme ainsi que pour pouvoir relever les défis futurs tels que le changement climatique. La sélection de plantes saines permet de **continuer à améliorer les variétés d'épeautre sans diminuer leur rusticité et les caractéristiques typiques de cette céréale**. Se limiter à deux variétés, bien qu'incontestablement de haute valeur, comme c'est le cas avec la marque PurEpeautre, peut être judicieux pour des raisons liées au marketing, mais cela n'est, à nos yeux, pas durable à long terme. C'est pourquoi Biofarm commercialise avec conviction de l'épeautre pur avec toutes ses caractéristiques originelles.

Pour plus d'informations, visitez Getreidezüchtung Peter Kunz www.gzpk.ch/dinkel