

Une marque « Parc naturel régional du Luberon » pour le pain et la farine au blé meunier d'Apt



La marque est attribuée sur des critères bien spécifiques définis par une charte. Les agriculteurs, le Moulin Saint-Joseph et les boulangers partenaires de l'opération s'engagent à respecter les valeurs phares de la marque « Parc » :

- **Un territoire** : les variétés anciennes de blé sont cultivées et panifiées sur le territoire du Parc naturel régional du Luberon.
- **Une dimension humaine** : les fermes sont de dimension familiale. Les boulangers et le meunier sont des artisans disposant d'un savoir-faire traditionnel.
- **Un environnement préservé et valorisé** : les céréales sont produites sur des fermes pratiquant une agriculture préservant la nature, la biodiversité et les paysages.



Retrouvez le pavé et la boule du Luberon chez votre artisan-boulangier, reconnaissables grâce à l'estampille « Produit du Parc naturel régional du Luberon ».

Les boulangers partenaires vous garantissent un pain issu du territoire. Le macaron de la charte est apposé sur leur vitrine. Retrouvez la farine du Luberon chez les producteurs de la charte et au Moulin Saint-Joseph.

13450 GRANS - Tél. 04 90 55 93 19

Agribio 04

Maison du Patrimoine 04300 MANE

Tél. 04 92 72 53 95

agribio04@bio-provence.org

www.bio-provence.org

Parc naturel régional du Luberon

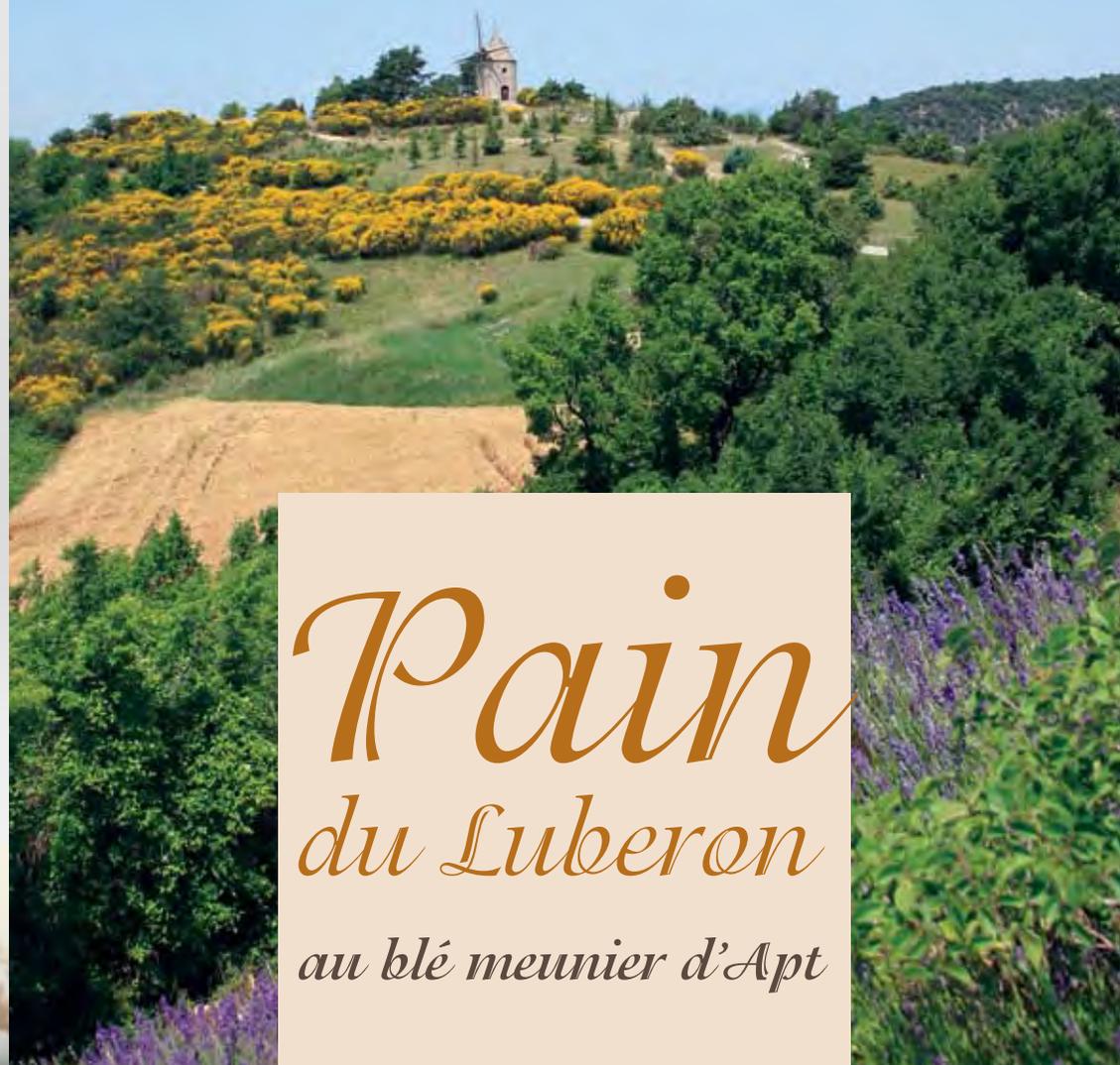
60, place Jean-Jaurès 84400 APT

Tél. 04 90 04 42 00

www.parcduluberon.fr

Crédits photographiques : Hervé Vincent. Imprimé sur papier recyclé. Imprimerie Nouvelle, Janvier 2012.

Produit et transformé dans le Parc naturel régional du Luberon



*Pain
du Luberon
au blé meunier d'Apt*



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



Agriculteurs, minotier, boulangers et citoyens rassemblés autour d'une filière locale

Un pain du Luberon à partir des variétés locales de blé : la renaissance du blé meunier d'Apt

En 1985, des semences de blé meunier d'Apt sont retrouvées chez un agriculteur du Luberon. Dès lors, le Parc naturel régional du Luberon et l'association Agribio 04 lancent une dynamique autour de la relance des variétés anciennes de blé. En 2007, une filière locale blé-farine-pain est créée sur le territoire. Elle rassemble aujourd'hui une vingtaine d'agriculteurs biologiques, un meunier et une douzaine de boulangers.

Une transformation artisanale pour garantir la valeur nutritive des farines

Le moulin Saint-Joseph, situé à Grans dans les Bouches-du-Rhône, moule une grande partie des grains de blé à la meule de pierre pour assurer une qualité optimale des farines. Les boulangers panifient une « farine bise » de type T80 semi-complète issue de plusieurs variétés locales de blés : **Blé Meunier d'Apt en majorité, Florence Aurore, Khorazan ou « Kamut », Rouge de Bordeaux...** L'association de ces variétés favorise une plus grande richesse des goûts du pain. Cette farine est particulièrement riche en fibres alimentaires, minéraux, vitamines, présents dans les enveloppes et le germe du grain.



Une panification contrôlée pour préserver les qualités nutritionnelles

Le savoir-faire du boulanger permet la réalisation d'un pain santé qui assure en partie la couverture des besoins en fibres alimentaires et magnésium. Certains boulangers préconisent une fabrication en fermentation lente, de préférence au levain, pour garantir tous les arômes et les qualités nutritives du pain.

Les variétés anciennes recommandées pour les intolérances au gluten

L'analyse des protéines des farines permettrait de faire reconnaître la meilleure digestibilité du gluten contenu dans les variétés anciennes comme le « Blé meunier d'Apt ». Les variétés locales seraient ainsi mieux supportées par les intolérants au gluten.



Engager le territoire et ses hommes sur le chemin du développement durable

Dans un contexte où la mondialisation des marchés met en péril les productions locales, la relance des variétés anciennes de céréales rassemble de nombreux objectifs.

- **Conserver** un patrimoine agricole riche et des savoir-faire paysans et artisanaux traditionnels.
- **Encourager** une agriculture durable, garante de la qualité des paysages et de la biodiversité.
- **Créer** une économie solidaire, en contribuant au maintien et à une plus juste rémunération des agriculteurs et des artisans locaux.
- **Sensibiliser** les citoyens à l'impact de l'alimentation sur la santé en proposant des produits de qualité.
- **Garantir** la traçabilité et valoriser les céréales locales.
- **Diminuer** la consommation d'énergie et la pollution liées au transport des marchandises grâce à des filières de proximité.



La qualité des pains et pâtisseries confectionnés à base de blé meunier d'Apt demeure encore dans la mémoire des anciens.

Des textes vauclusiens de 1808 citent le blé meunier d'Apt comme « Une espèce très appréciée, de première valeur alimentaire car plus digestible ». Une telle réputation semble s'être construite à la fois sur le fait que cette culture a su valoriser des terres pauvres, sur la quantité importante de blé qui était récoltée dans cette zone par rapport au reste du Vaucluse, et sur la qualité gustative : la farine qui en était issue étant dite particulièrement « fine et blanche ».

