

# Journée filière et technique Sarrasin Bio

Compte Rendu de la journée du 6 septembre

Le sarrasin, ou blé noir, est une plante cultivée emblématique de la Bretagne. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, elle représentait environ 300 000 ha (source GNIS), soit la moitié des surfaces implantées en France. Mais cette culture, souvent associée à la pauvreté car très bien adaptée aux sols pauvres et acides, et fortement concurrencée par le développement des surfaces de blé, a décliné brutalement au milieu du siècle passé. Au début des années 80, la quasi-totalité du sarrasin consommé en France était importé. C'est à cette époque que débute très progressivement le renouveau du blé noir breton, grâce à l'implication et à la forte motivation de quelques passionnés.

1

**Afin de faire le point sur cette filière pour laquelle les données sont relativement dispersées et peu abondantes, Initiative Bio Bretagne, en partenariat avec les Chambres d'agriculture de Bretagne et le réseau GAB-FRAB, a organisé le 6 septembre 2013 une journée Filières et Techniques dédiée au blé noir cultivé en Bretagne. La participation de près de 40 professionnels de la filière ou intéressés par celle-ci atteste de l'attrait pour le sarrasin biologique.**

Plusieurs visites et de nombreux témoignages ont étayé cette journée particulièrement riche en échanges entre producteurs et acteurs de l'aval (collecte, transformation...). Messidor, entreprise de boulangerie certifiée Bio et utilisatrice de farine de sarrasin, a présenté son activité en guise d'introduction. Trois présentations se sont ensuite succédées au cours de la matinée. La première portait sur l'évolution récente de la filière, la seconde sur les principales techniques de production et sur le témoignage de Triskalia, organisme collecteur de blé noir, et la troisième sur le témoignage du Moulin de Quincampoix, qui transforme du blé noir biologique dans un moulin dédié. L'après-midi a été consacré à diverses présentations de l'INRA, de la P.A.I.S. et de Triptolème sur le thème du choix variétal et de la sélection, ainsi qu'à un témoignage d'apiculteur, le sarrasin étant une plante mellifère recherchée. Enfin, la journée s'est achevée par le témoignage de Michelle Nicolas, productrice de sarrasin depuis peu, et par la visite d'une belle parcelle de blé noir.



Visite de la boulangerie Bio Messidor à Penvenan



Fleurs et graines de sarrasin



## 11,6% des surfaces bretonnes cultivées en grandes cultures biologiques

En 5 ans, les surfaces cultivées en sarrasin Bio et conversion sont passées d'environ 800 ha à 1 277 ha en 2012 en Bretagne (source : Agence Bio - 2013). Elles représentent 11,6% des surfaces bretonnes cultivées en grandes cultures Bio et conversion, et 2% de l'ensemble des surfaces bretonnes certifiées. Cette proportion est particulièrement importante, car ramenée au territoire national, elle n'est plus que de 2,7% des grandes cultures et 0,5% de l'ensemble des surfaces certifiées, soit 5 444 ha. Malgré une certaine variabilité interannuelle, on peut considérer que le tiers du sarrasin Bio français est cultivé en Bretagne. Les autres principales régions productrices sont les Pays de la Loire, suivis de Poitou-Charentes.

2

Les 189 producteurs de sarrasins biologique bretons (données 2012 - Source : Agence Bio - 2013) cultivent en moyenne autour de 6 ha de blé noir par ferme.

Le volume global produit en France est caractérisé par une très forte variabilité, qui oscille depuis 5 ans entre des creux autour de 1 000 t en 2010 (année de production catastrophique) et des pics à près de 3 000 t selon les statistiques de FranceAgriMer. Cette variabilité est l'un des principaux freins à la structuration de la filière, tant il est difficile d'anticiper les volumes disponibles sur le marché.

[Télécharger la présentation d'IBB : Chiffres clés et organisation de la filière](#)

## La transformation et la consommation du sarrasin

Il est difficile de chiffrer précisément le nombre d'opérateurs bretons transformant du sarrasin biologique. A la trentaine de crêperies qui utilisent du sarrasin certifiés Bio, il faut ajouter plus d'une centaine de boulangeries Bio, une dizaine de moulins, des biscuitiers, des transformateurs de produits élaborés (pâtes alimentaires, biscottes, flocons pour petit déjeuner...), et des brasserie-distilleries qui utilisent du sarrasin dans leurs fabrications. Le sarrasin ne contient naturellement pas de gluten. Pour cette raison, sa consommation est en augmentation chez les personnes allergiques ou intolérantes. Il est utilisé en cuisine, comme le blé, partout dans le monde et particulièrement en Bretagne sous la forme de galettes ou crêpes. Dans les pays de l'Est, le grain décortiqué grillé est utilisé pour faire la Kasha. On peut le faire germer, et utiliser ses germes parsemés sur des salades. Les pousses de sarrasin fraîches peuvent être transformées en jus.

## Plus de la moitié du Sarrasin transformé en France est importé (Bio + conventionnel)

Selon les sources, la part du sarrasin importée varie, mais représente globalement plus de 50% de la consommation et provient essentiellement de Chine ou de Pologne. Un des défis de la filière Bio est de relocaliser la production du sarrasin en Bretagne. Pour cela, les transformateurs (crêperies, boulangeries...) doivent aussi jouer le jeu et s'approvisionner sur



notre territoire afin de continuer à développer cette filière. Le prix du sarrasin importé est de 250 à 300 € / tonne inférieur à celui produit en Bretagne. La différence dissuade certains opérateurs de choisir du blé noir breton ou même français. Pour les principaux utilisateurs que sont les crêperies, il est important de rappeler que le prix de la farine ne représente que 5% du prix de la galette. Ainsi, la recherche d'une plus grande cohérence dans les approvisionnements en sarrasin Bio, de la part des transformateurs, prend d'autant plus de sens dans ce contexte.

## **L'IGP "Farine de Blé Noir de Bretagne" (depuis le 25 juin 2010)**

3

Frédéric Gazan (Triskalia) a rappelé les principaux points clés de l'itinéraire technique du sarrasin Bio et l'activité "Blé noir" de Triskalia. Il a présenté ensuite l'association "Blé Noir Tradition Bretagne" (à laquelle l'entreprise est adhérente) qui a créé une filière de qualité autour du blé noir. Cette démarche lui vaut, depuis 2010, l'Indication Géographique Protégée (IGP) "Farine de blé noir de Bretagne". Ce signe officiel de qualité européen repose sur un cahier des charges interdisant l'usage de produits phytosanitaires et imposant une zone géographique - la Bretagne historique - pour la production de la graine et sa transformation. 2 500 tonnes de blé noir sous IGP sont produites en Bretagne, dont 300 tonnes en Agriculture Biologique. Malgré tous les efforts de l'association "Blé noir tradition Bretagne", du blé noir est encore majoritairement importé à ce jour, du fait essentiellement des bas prix pratiqués.

Le Moulin de Quincampoix, situé en Ille-et-Vilaine, à quant à lui fait le choix d'une origine Grand Ouest. Afin de disposer de volumes suffisants et réguliers, il a déposé la marque "Sarrasin du Grand Ouest français".

### **Repères...**

[Présentation de la boulangerie Messidor](#)

[Présentation de l'entreprise Triskalia](#)

[Présentation du Moulin de Quincampoix \(Rimou\)](#)

[En savoir plus sur "Blé Noir Tradition Bretagne"](#)

**Le choix variétal : prépondérance de la variété La Harpe et recherche d'alternatives avec le projet "Sarrasin de Pays"**



Actuellement, la variété "La Harpe" est considérée comme la seule variété réellement disponible en Bretagne, et occupe donc la grande majorité des surfaces en sarrasin. Bernard Rolland, sélectionneur à l'INRA de Rennes, a rappelé l'origine de cette variété population, sélectionnée à Rennes dans les années 50 - 60. Bon nombre d'opérateurs considèrent qu'il s'agit de la variété la plus adaptée à la région et en sont satisfaits. Elle est d'ailleurs la seule à être cultivée dans le cadre de l'IGP.

Certains producteurs cherchent à diversifier le choix variétal. Pour répondre à cette demande, le programme de recherche "Sarrasin de Pays" vise à élargir la diversité du sarrasin cultivé afin d'améliorer ses performances agronomiques, les services écosystémiques rendus et la qualité des produits finis pour les agricultures biologique et paysanne. Ce programme est piloté par l'INRA-SAD et la FRAB en partenariat avec la P.A.I.S., Triptolème et l'Association pour la conservation de l'abeille noire bretonne, pour une durée de 3 ans.

Yves Le Berre, sélectionneur de sarrasin "amateur" - le seul a priori - a également témoigné de son expérience en cours. Sur des parcelles isolées, il sélectionne depuis plusieurs années une population de sarrasin sur la base d'un croisement de "La Harpe" avec une variété russe. Son objectif à terme est de proposer cette nouvelle variété à l'inscription.



Intervention de Bernard Rolland (INRA) sur la sélection du blé noir et focus sur les variétés disponibles



Présentation des résultats des essais variétaux de la P.A.I.S. par Mathieu Conseil



Lucie Lejeanne (INRA), Sébastien Barbier (apiculteur), Pauline Duvacher (Triptolème) et Pascal Le Guern (Messidor)

## Repères...

[Présentation du programme de recherche participative "Sarrasin de pays"](#)



## La ferme de Kerdibeuch expérimente le sarrasin

Afin de diversifier son assolement et ses cultures de vente, Michelle Nicolas expérimentait pour la première fois cette année la culture de sarrasin Bio sur deux hectares. Cette ferme de 20 ha, en Bio depuis 1993, est orientée vers l'élevage ovin viande avec une diversification en légumineuses que la productrice vend à la ferme, via les Biocoop et via les AMAP.

La parcelle implantée en blé noir (variété "La Harpe"), annonce une belle récolte malgré l'impact de la chaleur de l'été et l'absence de pluie qui ont engendré des remplissages de grains hétérogènes. La récolte de sarrasin en Bretagne, programmée en fonction de la maturité des grains, devrait s'échelonner cette année entre le 20 septembre et le 20 octobre. La floraison est souvent très échelonnée et la récolte se réalise lorsque moins de 2% des graines sont vertes. Les prix payés aux producteurs sont en augmentation depuis 5 ans. Ils sont rémunérateurs et se situent entre 850 et 900 € la tonne. Les rendements sont très aléatoires d'une année sur l'autre (entre 10 et 25 quintaux/ha), ce qui en fait une culture à risque, dont le résultat dépend notamment fortement des conditions météorologiques de l'année. Après la récolte, la qualité du séchage est primordiale. Un véritable processus de récolte est mis en place par les organismes stockeurs pour préserver la qualité (réception - agréage - nettoyage - séchage - nettoyage - stockage - nettoyage - expédition).

5

### Repères...

#### [Présentation de la ferme de Michelle Nicolas](#)



Visite de parcelle de Sarrasin Bio chez Michelle Nicolas à Pommerit le Vicomte (22)

### Contacts

Goulven OILLIC - Tél. : 02 99 54 03 23 - [goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr](mailto:goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr)

Stanislas LUBAC - Tél.: 02 99 54 03 33 - [stanislas.lubac@interbiobretagne.asso.fr](mailto:stanislas.lubac@interbiobretagne.asso.fr)

### Votre contact à Initiative Bio Bretagne

Goulven Oillic - *Coordinateur Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique*  
Tél. : 02 99 54 03 50 - [goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr](mailto:goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr)

#### INITIATIVE BIO BRETAGNE

33, avenue Winston Churchill - BP 71612  
35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

[contact@interbiobretagne.asso.fr](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

