

**Producteurs et transformateurs de blé noir s'unissent en Bretagne**

# Une filière locale pour le blé noir

**Le saviez-vous ? Non seulement le blé noir dont on fait les délicieuses galettes n'est pas une céréale, mais encore, les trois quarts du blé noir consommé en Bretagne sont importés de Chine et de Pologne. Pour renforcer la filière locale, agriculteurs, stockeurs, meuniers, crêpiers et boulangers coopèrent.**

**D**epuis deux ans, Didier Rinquin cultive du blé noir sur sa ferme de Loguivy-Plougras qu'il exploite avec sa sœur Marie-Paule. Ils travaillent 35 hectares de céréales et élèvent des poules reproductrices. C'est leur coopérative, Triskalia, qui leur a proposé cette culture. «Autrefois, dans les années soixante, j'avais mis du blé noir sauvage derrière la maison pour nourrir les cochons,» raconte leur père, François Rinquin. Mais personne dans la famille ne s'en souvenait.

Cette année, au début du mois de mai, juste avant les saints de glace, ils ont enblavé cinq hectares de blé noir de variété La Harpe. Auparavant, un technicien de la coopérative les avait accompagnés pour choisir la parcelle. «Quand le blé noir est semé, on ferme l'entrée du champ,» précise Marie-Paule pour expliquer qu'il n'y

a plus rien à faire qu'à attendre environ 120 jours que mûrisse la récolte. «Le blé noir est intéressant pour permettre à la terre de se reposer du blé, de l'avoine et du tritical, complète Didier. Il n'y a rien à ajouter, les réserves du sol suffisent.»

Jacques Marchand accompagne les agriculteurs qui produisent du blé noir sur 85 hectares à l'ouest des Côtes-d'Armor ; il travaille pour Triskalia. «Le blé noir a plusieurs avantages, explique-t-il. Son cycle est court. Comme il n'y a rien à ajouter, ça ne coûte pas cher à cultiver. Et c'est une culture nettoyante, c'est-à-dire qu'elle diminue la teneur en azote du sol.» Cependant, la gestion de la récolte, habituellement à la fin du mois de septembre, est délicate. Il faut immédiatement faire sécher le grain et ne surtout pas le mélanger à d'autres



PHOTO PHERRY/TEANDOT

**Le blé noir est une plante de la même famille que la rhubarbe.**

**A l'avenir, Pascal Le Guern aimerait que Penvénan s'équipe d'un trieur, d'un séchoir et d'un petit moulin pour valoriser le blé noir produit localement.**

céréales. Dans le département, les agriculteurs membres de l'association Blé noir tradition Bretagne (qui octroie le label d'Indication géographique protégée) expédient le blé noir au séchoir de Loudéac.

La filière a commencé à se structurer au milieu des années quatre-vingts pour sauvegarder la culture du blé noir du pays. Maintenant l'IGP répertorie 900 agriculteurs dans les cinq départements bretons ; en Côtes-d'Armor, 213 d'entre eux exploitent 500 à 800 hectares pour produire autant de tonnes de grain. Le développement de la filière a nécessité l'implication des stockeurs, des moulins, des crêperies et des boulangeries.

Ainsi, chez Messidor, à Penvénan, on utilise le blé noir pour la confection des galettes et des pains sans gluten. Pascal Le Guern, le directeur, a sélectionné une variété ancienne, le «Petit Gris» qui n'est pas conforme au cahier des charges de l'IGP. Chaque année, il consomme trois tonnes de farine, provenant en majorité d'une ferme de la commune. «Le pain bio sans gluten marche de mieux en mieux, constate le boulanger. Comme nous sommes en Bretagne, c'est cohérent de baser nos produits sans gluten sur du sarrasin et d'attacher nos produits aux variétés locales.»



PHOTO BRUNO TORRIBIA