

DOSSIER DE PRESSE

13 septembre 2016

Atelier Permanent d'Innovation

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN



DÉVELOPPER ET STRUCTURER UNE FILIÈRE SARRASIN : LE PNR DE MILLEVACHES SE MOBILISE

SOMMAIRE

Contexte 2

Le Limousin ancienne terre de sarrasin 3

Une consommation qui évolue 4

Une filière à relancer 5

Déjà en marche 8

Contact:

**Antonia MEZQUIDA - chargée de mission Economie Sociale et
Solidaire, Innovation, Coopérations**

05 55 96 97 16 - a.mezquida@pnr-millevaches.fr



Une autre vie s'invente ici



Premier projet d'un dispositif expérimental

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Il y a un an le PNR de Millevaches initiait un nouveau dispositif expérimental: l'Atelier Permanent d'Innovation (API).

Son objectif? Favoriser l'émergence de projets économiques innovants, répondant à des besoins du territoire et valorisant les ressources locales. Basé sur le partenariat et la coopération entre des acteurs diversifiés, cet API offre un cadre et une méthode pour travailler sur des thématiques identifiées en amont par le Parc, ses partenaires ou par tout acteur du territoire.

Le premier sujet dont s'est saisi l'Atelier est celui du **développement d'une filière sarrasin sur le territoire**.



Toutes les infos sur le projet sarrasin et l'Atelier Permanent d'Innovation sur www.pnr-millevaches.fr/Tourisme_Economie_durable_et_Agriculture



Sarrasin © Cathy Linet PNR

LE LIMOUSIN ANCIENNE TERRE DE SARRASIN

Une culture adaptée à la terre du pays

3

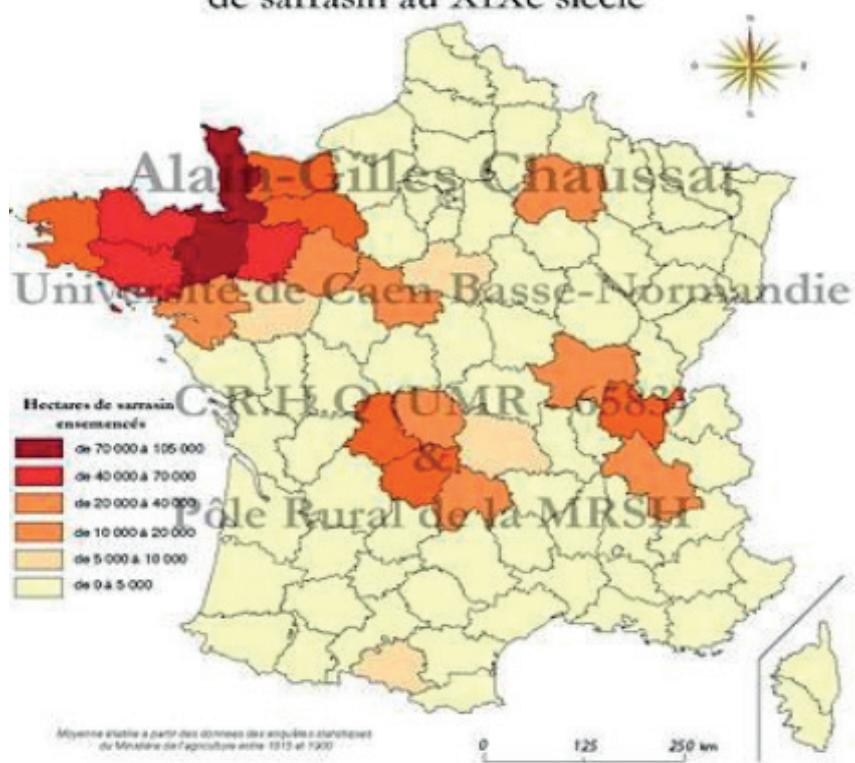
PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Apparu en France au XIIème siècle au retour des Croisés qui l'ont importé, le sarrasin s'est implanté dans les régions où les sols étaient pauvres et acides. **Très nutritif et particulièrement adapté aux sols acides et frais du plateau des Millevaches, il a constitué pendant des siècles avec le seigle, la base du régime alimentaire des Limousins.** La farine de sarrasin servait à préparer les galettes (galetous ou tourtous) et en Corrèze les pouls, une bouillie obtenue en cuisant la farine de sarrasin dans du lait. Lié à une économie paysanne ancienne, le sarrasin ou blé noir fait ainsi partie intégrante du patrimoine culturel et agronomique régional. L'apogée de sa culture se situe au milieu du XIXème siècle (750 000 ha cultivés en France en 1862) puis elle est progressivement abandonnée après la seconde guerre mondiale, car peu productive et par conséquent peu compatible avec les systèmes de productions intensifs, à l'instar de beaucoup de cultures vivrières locales.

L'alimentation se diversifiant, les débouchés de la farine de blé noir ne vont cesser de s'amoindrir et la culture va pratiquement disparaître. Seuls quelques utilisations particulières et le maintien des traditions dans certaines régions vont permettre de conserver la culture de quelques hectares, en Belgique et en Bretagne principalement (3 200 ha cultivés en France en 1989).

Aujourd'hui, le visiteur peut encore apprécier la saveur particulière du sarrasin en dégustant les galettes confectionnées avec la farine issue de sa graine : nommées « tourtous » en Corrèze, « galetous » ou « crepas » en Haute- Vienne et en Creuse.

Principaux départements producteurs de sarrasin au XIXe siècle



UNE CONSOMMATION QUI EVOLUE

4

**Les habitudes alimentaires changent :
le potentiel de consommation
est encourageant**

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Aujourd’hui, les formes sous lesquelles le blé noir est consommé se sont diversifiées car contrairement aux céréales comme le blé, il ne contient aucun gluten et il est devenu ces dernières années le substitut-roi des allergiques **au gluten**. Hormis la farine, de nombreux autres produits à base de sarrasin sont commercialisés. Actuellement, la première région productrice de France est la Bretagne. L’association «Blé noir tradition Bretagne» créée en 1987, a en effet relancé et développé la production et obtenu en 2010 l’Indication Géographique Protégée pour la «Farine de Blé Noir de Bretagne».

Pour autant la production bretonne (3 000 à 3 500 ha de surfaces cultivées en sarrasin pour environ 3 000 tonnes de blé noir récolté) ne couvre que 20 à 30 % de la demande locale et à l’échelle nationale, la consommation et les besoins continuent d’augmenter (avec une croissance annuelle comprise entre 3 et 5%). **De fait, la France est actuellement déficitaire en sarrasin**, notamment sur le marché du bio, ce qui l’oblige à importer 50% de sa consommation (essentiellement de Chine ou de Pologne). Il y a donc un potentiel en terme de débouchés pour le sarrasin produit sur la Montagne Limousine.



Farine de Sarrasin © Claire Bregeon



Graines de Sarrasin © Claire Bregeon

UNE FILIÈRE À RELANCER

5

Pour développer l'économie locale mais pas seulement...

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Même si la culture du sarrasin demande très peu d'investissement et que le prix à la tonne est particulièrement attractif pour les producteurs depuis quelques années (entre 450 et 500€/T en conventionnel et jusqu'à 900€/T en bio), l'intérêt du blé noir n'est pas qu'économique. Cette plante a également des qualités agronomiques intéressantes qui méritent d'être re-découvertes et promues :

- **C'est une culture adaptée aux terres pauvres et acides et son cycle végétatif très court, lui permet d'étouffer les mauvaises herbes**, ce qui lui confère un caractère nettoyant notamment sur des défriches de landes ou de prairies.
- **Elle constitue un bon précédent pour d'autres céréales car peu consommatrice d'azote elle n'appauprit pas le sol,**
- **En inter-culture, elle constitue un excellent engrais vert** grâce à son caractère étouffant, son cycle court facilement intégrable dans une rotation et sa production importante de matière.
- **Elle participe au maintien de la biodiversité grâce à ses propriétés mellifères.** La fécondation des fleurs de sarrasin argenté se fait grâce à des agents extérieurs à la plante, notamment des abeilles. Le développement des cultures de sarrasin dont la floraison est tardive constitue ainsi, une ressource de nectar et de pollen pour les abeilles tard en saison.



Champs de Sarrasin © Jacques Luce

Le prix à la tonne est particulièrement attractif pour les producteurs depuis quelques années: entre 450 et 500€/T en conventionnel et jusqu'à 900€/T en bio

Pour de nouvelles perspectives agricoles...

1/2

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Enfin, la culture du sarrasin répond aux enjeux d'avenir en matière d'activité agricole sur le territoire du Parc:

- maintien et installation d'actifs agricoles,
- diversification des productions pour répondre aux besoins alimentaires des habitants,
- transformation locale des productions afin de générer plus-value et richesse économique,
- expérimentation sur la recherche d'assoulements adaptés aux cultures de céréales de montagne, pour une plus grande autonomie des exploitations agricoles.

Le Parc s'est associé sur ce projet avec la Communauté de communes Creuse Grand Sud, elle-même engagée dans une stratégie de relocalisation de la consommation alimentaire. La volonté commune est d'encourager le développement et la structuration d'une filière courte sarrasin :

- En incitant un plus grand nombre de producteurs sur le territoire, à développer cette culture, notamment sur de **petites surfaces**. En effet, même si la production de blé noir dans le Limousin a connu une forte progression ces dernières années (on est passé de 650 ha de culture de sarrasin en 2007 à 1 255 ha en 2014 : source service statistique DRAAF sur la base des surfaces déclarées à la PAC en 2014), cette augmentation concerne peu de producteurs sur le Parc et essentiellement ceux qui peuvent mobiliser suffisamment de surfaces sur leur exploitation pour produire des volumes importants (entre 10 et 40 tonnes).

- En favorisant la diffusion de bonnes pratiques culturales afin d'améliorer la qualité du sarrasin produit localement,

- En engageant une réflexion avec tous les acteurs sur les outils de proximité à développer pour permettre le tri, le séchage, éventuellement le stockage du grain après la **récolte** et de faciliter ainsi sa vente. En effet, lorsque les volumes produits sont faibles (< 10 T), les producteurs rencontrent des difficultés pour faire collecter et sécher leur sarrasin, le transport ayant un coût non négligeable. Du coup la vente se révèle compliquée. **Il faut savoir qu'aujourd'hui, la majorité des volumes collectés en Limousin, qu'il s'agisse du sarrasin**



Champs de Sarrasin © PNR

En Limousin, on est passé de 650 ha de culture de sarrasin en 2007 à 1 255 ha en 2014.

(source service statistique DRAAF sur la base des surfaces déclarées à la PAC en 2014)



Sarrasin © Cathy Linet PNR

UNE FILIÈRE À RELANCER

7

Pour de nouvelles perspectives agricoles...

2/2

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

bio ou conventionnel est vendu à de grosses minoteries à l'extérieur du territoire qui pour certaines achètent par volume minimum de 30T.

- En explorant les pistes de transformation locales afin de créer de nouveaux débouchés pour le sarrasin produit sur le territoire et de générer une plus-value économique. Actuellement en effet, le sarrasin bio produit dans la région ne peut pas être transformé localement en farine, faute de moulins équipés et certifiés pour le faire. Concernant le sarrasin conventionnel, seules 58 T de farine /an sont encore produites par les 4 moulins corréziens encore équipé pour la mouture du blé noir. La diversification des usages du sarrasin dans l'alimentation s'étant fortement intensifiée (biscuits, pain, pâtes, bière, whisky, biscuits, «céréales petit-déjeuner», tisanes...) il y a sans doute, au-delà de la transformation en farine d'autres nouveaux produits à imaginer.



Champs de Sarrasin © PNR



Sarrasin © Cathy Linet PNR



Sarrasin © Cathy Linet PNR

Les acteurs se mobilisent, le projet se poursuit

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Les actions engagées :

- Novembre 2015-janvier 2016 : état des lieux de la filière par le PNR
- Février et avril 2016 : organisations de 2 rencontres ayant réuni une quinzaine d'acteurs (producteurs, organismes stockeurs, transformateurs) pour valider leur intérêt pour le projet, partager et enrichir l'état des lieux et définir des pistes d'actions concrètes à mettre en place,
- Mai 2016 : constitution d'un groupe de producteurs pour échanger sur les pratiques culturelles via des suivis de parcelles : 3 visites de parcelles prévues entre juin et septembre à des étapes « clés » de la croissance du sarrasin.
- Août 2016 : « Mercredi des Monédières » autour du blé noir. Balade jusqu'aux champs de blé noir, découverte de la plante en compagnie de Jean Maison, producteur puis cuisine du blé noir et goûter en compagnie de Régine Rossi Lagorce, exploratrice du patrimoine culinaire.

Les actions à venir :

- automne 2016 : poursuite du travail avec les producteurs sur les pratiques culturelles, en vue d'élaborer une fiche « itinéraire technique »,
- Hiver 2017 :
 - diffusion de l'itinéraire technique, information et communication en vue de recruter de nouveaux producteurs pour la campagne sarrasin 2017,
 - engagement d'une réflexion avec les acteurs (producteurs, transformateurs) sur la structuration d'une filière courte,
- automne 2016- juin 2017 : actions de communication et création d'évènementiels pour promouvoir et valoriser la production locale de sarrasin : témoignage pendant la Fête de la Montagne, dégustations, expérimentation de nouvelles recettes via des collaborations avec des restaurateurs et des boulangers, reportages, expositions, animations cantines, réalisation d'un livret de recettes, organisation d'une « fête du sarrasin » etc...



Visite de parcelles © PNR



Champs de Sarrasin © PNR



Visite de parcelles © PNR

Invitation à la prochaine visite de parcelles

PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

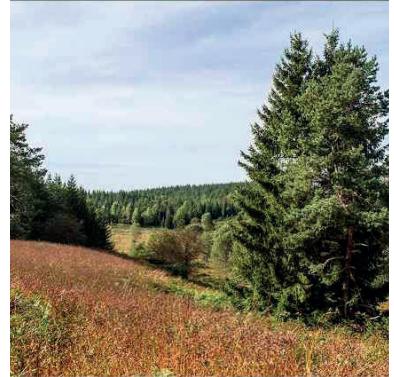
Le sarrasin est (presque) mûr !!

Dans le cadre de nos échanges sur les bonnes pratiques autour de la culture du sarrasin, la dernière visite de parcelle aura lieu :

Le Jeudi 22 septembre sur l'exploitation de M. Gérard Durand à Chavanac (lieu-dit Broussat) à 15h.

Vers 16h30 départ vers Tarnac pour une visite de parcelles sur l'exploitation de M. Marc Poulet.

La journée se terminera pour ceux qui le souhaitent par un repas partagé, tiré du sac (chacun amène ce que bon lui semble).



Le Parc vous invite à vous joindre à cette visite de parcelle.

Faites nous part de votre présence par mail à:

m.mazurier@pnr-millevaches.fr ou 05 55 96 97 10.

