

Circuit du blé noir avec le Pays de Maure et ses environs

La culture du sarrasin et son utilisation

Démonstration de récolte, visite d'un moulin, dégustation de galettes et autres douceurs : le circuit du blé noir permet de tout savoir, ou presque, sur le sarrasin.

Une trentaine de personnes, notamment de Ploërmel et Carreoir, ont participé au Circuit du blé noir organisé par l'association du Pays de Maure et des environs et la Maison du tourisme du Pays de Redon. Un car a emmené les participants et la douzaine de bénévoles sur le site du Vauvert en Comblessac, près d'un champ de sarrasin encore en fleurs.

Joseph Costard, président de



Halte près du champ de sarrasin du site du Vauvert.

l'association Cheval, musique tradition, a ébauché une histoire du blé noir, de sa culture et de sa récolte. Il a ensuite fait une démonstration à l'aide de la faux à sarrasin munie de ses rabattants. Il a ensuite mis en gerbe (des tintelles) les quelques brassées fauchées. Il a été submergé de questions des visiteurs passionnés par le sujet.

Les visiteurs ont ensuite pris la direction du moulin de Payen, à Guer. Autrefois mû par une grosse roue hydraulique, il est maintenant électrifié et continue à moudre les céréales pour des clients locaux.

DES SPÉCIALITÉS AU BLÉ NOIR À DÉGUSTER

La visite s'est conclue à Comblessac par la projection

d'un film créé par l'association, très bien documenté sur l'histoire de la graine, sa culture, sa récolte, et la fabrication des fameuses galettes.

Une dégustation de galettes et de pâtisseries au blé noir a suivi. Et Joël Regnaud a montré l'utilisation, en tant que couverture du sol, de l'enveloppe de la graine qui trouve ainsi son utilité pour maintenir l'humidité de la terre et freiner la pousse des herbes indésirables. Comme dans le cochon, tout est bon dans le blé noir.

On évoque toujours la galette quand on parle du blé noir, on oublie que sa farine entre dans la composition du far dans le kig ha fars (viande et far en breton) du pays de Brest. La visite a montré qu'elle entre aussi dans la confection de délicieuses pâtisseries. La

graine non moulue de blé noir, légèrement torréfiée, est une composante populaire de plats en Europe centrale et orientale. Après un passage relativement rapide dans l'eau bouillante, elle est la base de la kacha et se sert comme du riz. C'est la "hretchana kacha" ukrainienne.

UN CAHIER DES CHARGES À RESPECTER

Pour prétendre à l'appellation "farine de blé noir de Bretagne", il est impératif d'être conforme avec le cahier des charges de l'IGP (indication géographique protégée), un label européen de qualité. Le sarrasin utilisé est de la variété Harpe et/ou Tetraharpe (obtenions INRA), inscrite au catalogue français. La graine est de type

argenté, certifiée par le groupement national interprofessionnel des semences et plants (GNIS).

Il est possible d'utiliser d'autres variétés de type argenté si elles sont inscrites au catalogue français et certifiées. L'utilisation de semences certifiées est obligatoire. Ce blé noir certifié, de type fagopyrum esculentum, dont la graine a une taille d'environ 5 mm, a une précocité importante permettant une bonne maturation de la graine. Pour cette plante annuelle de 80 à 120 cm, la tige est rougeâtre et ramifiée. La feuille est en forme de cœur pointu. Les fleurs sont blanc-rosé et très nombreuses. Le cycle végétatif de la germination à la production de graines est de 3/4 mois.

Les campagnes bretonnes, autrefois, étaient couvertes de champs de blé noir, le sol étant trop pauvre pour faire pousser le froment. Autre avantage : le sarrasin ne demande ni engrais, ni traitement. L'utilisation d'engrais a fait reculer cette culture, remplacée par les céréales et le maïs. Un ensemencement plus important en blé noir contribuerait à améliorer les sols et à accroître la proportion en farine locale. En effet, une grande part des galettes sont confectionnées avec de la farine de sarrasin chinois !

Richard Mernel

