

Le blé noir retrouve des couleurs

Lecture : 3 minutes

Pratiquement disparu du paysage breton, parfois surnommé « la mauvaise graine », le sarrasin (ou blé noir) retrouve une seconde jeunesse, porté par la vague du sans gluten et du bio.

À Bourg-des-Comptes (35), dans la vallée de la Vilaine, au sud de Rennes, Philippe de Carville contemple son champ fleuri d'une dizaine d'hectares. « Le blé noir est spécifique : on le sème en mai, on le récolte en ce moment. Il n'y a aucune intervention entre les deux, contrairement à de nombreuses cultures », explique l'agriculteur, en montrant la teinte foncée de ses graines.



Philippe De Carville dans son champ d'une dizaine d'hectares, à Bourg-des-Comptes. (Photo AFP)

Drapeau breton sur produits chinois

Originnaire d'Asie, le blé noir, qui n'est pas une céréale et appartient à la famille de la rhubarbe (polygonacée), a été rapporté en Bretagne par les Croisés avant d'être popularisé par Anne de Bretagne à la fin du XVe siècle. S'adaptant bien à la lande, il devient l'alimentation de base des paysans bretons, essentiellement consommé en bouillie, et aurait permis d'éviter de nombreuses famines à ces populations pauvres.

Mais, dans les années 1960, « avec l'apparition de la Politique agricole commune (PAC), la culture de blé noir a été délaissée au profit du maïs et du blé », plus rentables, raconte Christine Larsonneur, directrice de l'association Blé noir tradition Bretagne. Cette plante robuste, qui ne nécessite aucun traitement, se décline désormais dans de multiples recettes.

« Sur dix crêperies, il n'y en a que deux ou trois où vous êtes sûrs de consommer de la farine bretonne ».

Dans les années 1980, quelques producteurs, poussés par une demande de meuniers bretons, ont relancé sa culture. En juin 2010, une Indication géographique protégée (IGP) a été créée, décernée par l'Union européenne, dans les cinq départements de la Bretagne « historique ». Pourtant, la production de sarrasin breton reste très loin de satisfaire la consommation : « Sur dix crêperies, il n'y en a que deux ou trois où vous êtes sûrs de consommer de la farine bretonne », regrette Mme Larsonneur, qui critique les étiquetages de farine de blé noir avec coiffe bigoudène ou gwen ha du (le drapeau breton), alors qu'elle est importée de Chine, du Canada ou de Pologne.



« Le blé noir est biologique de nature et ne contient pas de gluten ». (Photo AFP)

Du pain des pauvres au pain des riches

À Saint-Grégoire (35), près de Rennes, Vincent Schmitt, 60 ans, montre le processus de fabrication de la « plante des 100 jours » (son autre surnom) dans sa meunerie, avec les 14 phases de broyage, au milieu d'un bruit assourdissant.

Troisième génération d'une famille de meuniers, il mesure pleinement l'engouement pour le blé noir. « Avec ses vertus spécifiques, il est dans l'air du temps ! Il est biologique de nature et ne contient pas de gluten. Et le breton est beaucoup plus fort en goût que celui d'importation... C'était le pain des pauvres mais c'est devenu un peu le pain des riches », s'amuse-t-il, soulignant que les Japonais en sont les plus grands consommateurs.

« Avec un rendement entre 800 kg et trois tonnes à l'hectare, ça n'intéressait personne mais, aujourd'hui, le sarrasin a une valeur marchande forte », ajoute-t-il, croisant les doigts pour que la récolte soit bonne cet automne, après une année 2019 « catastrophique » à cause de la sécheresse.

« Nouveau quinoa »

Car, dans l'assiette, le sarrasin, également cultivé en Auvergne et dans le sud-ouest, n'est plus synonyme uniquement de galette ou de crêpe. Il se décline en multiples produits, des pâtes à la bière, des biscuits apéritifs au whisky, en passant par des blinis, tandis que des chefs médiatiques comme Thierry Marx l'utilisent.

Aussi, en Bourgogne, Nicolas Crabot, cofondateur de la start-up « Atelier sarrasin », veut contribuer à faire du blé noir « le nouveau quinoa » et « remettre le sarrasin à la table de tous les Français ». Dans son livre, « la cuisine au sarrasin, la graine star » (éditions Ouest-France), Maud Vatinel souhaite, elle, « mettre en avant le côté graine pour manger un repas complet », se félicitant de la voir désormais en vrac dans les magasins bio.