



**Développer et structurer une filière sarrasin sur le territoire du PNR, en favorisant l'innovation et l'expérimentation et en organisant la coopération et la mutualisation entre acteurs ».**

## **Compte rendu de la rencontre du 18 février 2016**

### **Le cadre et la méthode de travail de l'API**

**La méthode de travail se décline en 4 étapes :**

**Une phase de détection pour analyser la situation**, faire des constats, explorer l'environnement, (production, marchés, tendances émergentes...), identifier le potentiel de développement de la filière sur le territoire, les freins, les besoins, mesurer la mobilisation et l'engagement des acteurs et identifier des pistes de travail concrètes tant individuelles que collectives.

**Une phase de conception** qui va servir à passer du ou des besoins identifiés à un ou plusieurs projets. Dans cette phase on va définir en commun des axes de travail et les approfondir pour arriver à un ou plusieurs projets à mettre en œuvre.

**Une phase expérimentation accompagnement** : mise en œuvre et accompagnement des projets. On va mobiliser des ressources de nature variée pour accompagner les projets: formation, recherche de partenaires, appui méthodologique, recherche de financement, communication, apport de réseau, appui à la commercialisation...

**Une phase évaluation et déploiement** : évaluation de l'expérience, capitalisation, généralisation et diffusion sur le territoire.

### **Objectifs de la 1<sup>ère</sup> rencontre : phase de détection**

- **partager et enrichir l'état des lieux en identifiant les besoins, questions, idées...**
- **vérifier l'intérêt des acteurs pour le projet et définir les suites à donner**

Pour enrichir et partager cet état des lieux, il est proposé de reprendre les différentes étapes de « la vie du sarrasin »

### **Travail du sol**

#### **Acteurs : agriculteurs**

Nécessité d'avoir un recensement plus exhaustif des producteurs de blé noir, sur le territoire.

La culture du blé noir nécessite un minimum de savoir-faire, il faudrait travailler à l'élaboration de fiches techniques pour capitaliser ce savoir-faire que maîtrisent déjà nombre de producteurs et le partager avec les « novices ».

*Etat des lieux Rencontre 1- février 2016*

## Semis

### Acteurs : agriculteurs, négociants



La variété la plus utilisée est aujourd'hui **la Harpe**, qui est celle majoritairement demandée par les minoteries au niveau national. La variété **Cora** qui est plus précoce (100 jours du semis à la récolte contre 140 jours pour la Harpe) est également utilisée par des producteurs et promues par certains organismes stockeurs auprès de ces derniers et des minotiers. Elle présente en effet l'avantage d'avoir des grains plus gros qui facilitent le tri (P. Crouzillas) et sa période de récolte précoce diminue le risque de ravage des cultures par les sangliers et la neige (J. Chatoux). Le rendement d'après les producteurs et les organismes stockeurs présents, serait meilleur et plus régulier que celui de la Harpe : entre 23 et 35 quintaux/ ha.

**La variété le Drollet** donne à priori une farine plus blanche, mais apparemment cela serait lié au séchage. Cette variété est plutôt destinée à l'oisellerie. On peut se fournir en semences dans le Cher.

**La variété Billy** : gros grains mais rendements plus faible et ne présente pas de bonnes qualités pour faire de la farine.

L'ancienne chargée de mission agriculture du Parc, avait récupéré des semences de sarrasin de Rennes (**variété le Fallois**) afin d'expérimenter sa multiplication. Catherine Varoqui. en détient encore 2 ou 3 kilos.

Sur la Montagne Limousine, le sarrasin a été promu pendant de nombreuses années par M Germain MARLIAC qui formait les producteurs intéressés et distribuait les semences. Cette action garantissait le brassage génétique des variétés.

A l'heure actuelle, une partie des semis est effectuée à partir de semences qui sont conservées par les agriculteurs après récolte mais suite à des problèmes de « pollution » importants en 2014 par du sarrasin de Tatarie, certains producteurs achètent désormais des semences certifiées. Il y a 5 ans, J. Chatoux a eu du mal à trouver des semences Cora en bio et a dû se fournir dans les 2 Sèvres. Actuellement il garde ses semences d'une année sur l'autre.

Les organismes stockeurs vendent aussi des semences, notamment des semences bios (P. Crouzillas). D'après Mr Crouzillas, se fournir auprès des négociants du territoire peut garantir un meilleur débouché aux producteurs en leur évitant de semer une variété qui sera difficile d'écouler ensuite (ex : Billy).

**La question du rendement entre semence de ferme et semence certifiées se pose aussi.** Pour les organismes stockeurs il y aurait une différence de rendement de 20% entre semence de ferme et semence certifiées (mais contesté par les producteurs) en plus du moindre risque de contamination par le Tatarie (appelé aussi le « migrant"). Par exemple si on ouvre une bruyère pour faire du sarrasin, on peut se retrouver à la moisson avec un pourcentage de migrant important. **D'où l'importance de réfléchir au travail du sol, et à la place du sarrasin dans la rotation des cultures.**

Il faut de 40 à 50 kg de semences pour faire un ha de blé noir (environ 2€ le kilo).

### Face à ces constats, 2 orientations semblent se dessiner:

- **produire des variétés certifiées qui peuvent facilement trouver des débouchés au niveau national,**

- explorer la possibilité **de travailler sur des variétés plus locales, notamment dans la perspective de transformation en farine**. Ces deux réflexions peuvent se mener en parallèle. Il faut être ambitieux et ne pas opposer les deux démarches (V. Baillon).

## Croissance

### Acteurs : apiculteurs, agriculteurs

La période de croissance, selon la précocité de la variété utilisée s'étale de 100 à 150 jours. La fécondation des fleurs de sarrasin argenté se fait grâce à des agents extérieurs à la plante, notamment des abeilles. Il peut donc être intéressant d'avoir des ruches à proximité des cultures pour optimiser la pollinisation mais également pour produire du **miel de sarrasin qui est assez réputé**, notamment pour la fabrication de pain d'épices. Il semble cependant que les miellées à partir des fleurs de sarrasin ne donnent que de petites quantités de miel. Pour autant, cette culture joue un rôle en matière de biodiversité puisque la période de floraison du sarrasin constitue une ressource de nectar et de pollen pour les abeilles tard en saison. De plus, **la floraison a un intérêt paysager et esthétique certain**, notamment par les nuits de pleine lune !! (T. Letellier)



## Moisson

### Acteurs : agriculteurs, entrepreneurs de travaux agricoles, CUMA



**Ce sont des entrepreneurs qui se chargent de la moisson (moissonneuse batteuse traditionnelle)**. Avant, les entrepreneurs de Haute Corrèze laissaient leur matériel mais ce n'est plus le cas aujourd'hui (D. Lorioux). Lui-même a toujours pratiqué ainsi.

La moisson intervenant tard, il faut assez de demande en même temps pour que ça intéresse l'entrepreneur. Avant de semer il faut être sûr que quelqu'un pourra récolter.

**Autre question essentielle, la moissonneuse doit être propre pour éviter toute pollution de la récolte**, notamment pour une transformation ensuite en produits garantis sans gluten.

### **Il y a différents entrepreneurs sur le secteur qui peuvent moissonner le sarrasin :**

- Marc Poulet (Tarnac). Les agriculteurs lui demandent, avant de semer. L'année dernière il aurait pu faire 200 ha mais en fait a moissonné seulement 50 ha. L'année dernière tout est arrivé en même temps. Moissonne 1ha/heure.

- Pascal Salleille (24) : moissonneur de J. Chatoux. Il vient de Dordogne et laisse sa machine ici à un agriculteur local qui peut moissonner.

- Ent. Ducour à Linards ; la CUMA de Chateauneuf la Forêt ; Jean Luc Leygnac à Sarran (le fils a pris la relève)

**L'achat d'une moissonneuse batteuse à plusieurs (CUMA) ne serait pas vraiment intéressant mieux vaut faire venir un entrepreneur qui moissonnerait un nombre suffisant de parcelles.**

### **Sous-produit au moment de la moisson : la paille.**

On peut la méthaniser, l'enterrer. La variété Cora fait beaucoup de paille. T. Letellier en a vendu pour de l'écoconstruction. C'est une paille dure qui peut être taillée à la tronçonneuse ce qui convient pour réaliser des bottes bien régulières pour la construction-paille. La difficulté est de la moissonner sèche. Si elle est trop humide, on peut la vendre comme litière pour le bétail mais les qualités d'absorption ne sont pas très performantes. Pour C. Varoqui, agronomiquement le mieux c'est de la laisser sur le sol. Pour M. Poulet, cela déséquilibre le sol : pompe l'azote pendant l'hiver. En bio notamment, ce n'est pas bon. Il ne faut pas laisser les andains. La paille de sarrasin est riche en phosphate et constitue un bon amendement quand même. Pour T. Letellier, c'est un bon précédent cultural. Il ne faut juste pas faire d'andains mais l'enfourir.

Lorsqu'il ne peut pas être récolté, il y a quand même des utilisations possible : (enrubannage ou ensilage (J. Chatoux) D. Lorioux quant à lui a déjà fait pâturer les brebis dedans mais d'après T. Letellier, il y a un risque de photosensibilisation des animaux

## **Collecte**

**Acteurs : Organismes stockeurs (O.S) ; négociants, coopératives, organismes sécheurs ou avec silos.**

Les O.S et les coopératives, peuvent mettre des caissons de 10t à disposition des producteurs. Ils peuvent aussi collecter de petites quantités mais problème du coût du transport. Pour des petites quantités (moins de 10t), il vaut mieux que le producteur livre lui-même (en big -bag directement aux négociants), à condition que le grain soit sec. **Plusieurs producteurs peuvent mutualiser la livraison, à condition que les lots de sarrasin soient relativement homogènes (propreté, taux d'humidité). Il faut également pouvoir peser chaque lot avant.**

Dans le temps une entreprise basée à St Augustin (Mr Germain Marliac) nettoyait et mettait en sac le sarrasin, sans le trier et sans séchage.

Sur de petites quantités **J. Chatoux aura une capacité de séchage pour le sarrasin dès cette année et sans doute de stockage aussi.** Il a un pont bascule qui peut être utilisé pour mutualiser les livraisons.

Comme pour la moisson il faut nettoyer les bennes avant transport pour éviter toute pollution.

## **Tri**

Les négociants ne peuvent pas trier en dessous de 10t. Donc on ne peut pas trier les volumes inférieurs apportés par les producteurs. Attention au nettoyage des bennes pour du sarrasin bio ! Il faut un certificat de lavage ou de nettoyage (Interbio).

**Acteurs : organismes stockeurs, coopératives**

Les organismes stockeurs soulèvent plusieurs problèmes:

- **Des taux d'humidité et d'impureté au moment de la collecte qui peuvent être élevés et très variables d'un lot à l'autre.** Pour information sur les volumes collectés en 2015 par Natea le taux d'humidité oscille entre 14 et 34%, celui d'impuretés entre 1 et 20%. Outre les difficultés de tri, en cas de « pollution » importante du grain, le taux final d'humidité et d'impureté est essentiel pour la transformation en farine et donc la vente aux minoteries.
- **L'absence de planification et de coordination dans la moisson du blé noir**, qui peut générer une concurrence avec les récoltes de tournesol. Au vu des capacités de stockage limitées des opérateurs, traiter les 2 récoltes en même temps peut se révéler ingérable. De même si plusieurs producteurs ont des volumes de sarrasin importants à faire sécher au même moment.

Il est plus facile de trier les variétés à gros grains. Il y a de + en + de Datura dans le sarrasin (encore peu sur plateau). Le taux de pollution maximum toléré par les acheteurs est de 1 pour 10 000 grains.

**La qualité idéale pour les O.S : 16-18 % d'humidité et pas plus de 5% de pollution à la livraison.** Il faut parvenir à un consensus avec les producteurs sur ce point. Pour le stockage il faut atteindre un taux d'humidité de 11%.

Pour structurer la filière, il faut se doter d'outils de séchage sur le plateau et de trieurs également. C. Varoqui, a un trieur à grain. Cylindre avec moteur de machine à laver. Elle s'en sert plus pour nettoyer le sarrasin que pour le trier. Nettoyer signifie enlever les impuretés. Trier c'est pour faire de la sélection.

### Séchage/ Stockage

#### Acteurs : organismes stockeurs, coopératives, agriculteurs

Risque de mycotoxines dans le sarrasin si pas ou mal séché. (risque pour la santé des consommateur) Les négociants mesurent l'humidité et la température (bon indicateur pour mycotoxines) lors de la collecte.

Il y a une minoterie en Corrèze (Broussolle à Bar) qui ne prend que du blé avec séchage naturel (sur du plancher).

#### Différents types de séchages possibles:

##### Par les producteurs :

- naturel : les producteurs peuvent faire sécher leur grain « naturellement » sur plancher. Mais cela ne concerne que de petits volumes. Il faut retourner le sarrasin à la pelle tous les 2 jours.

- dans un silo ventilé (stockage pour éviter que le grain s'abime, mais il n'est pas séché.)

##### Par les organismes stockeurs :

- séchage au gaz : P. Cruzillas a un séchoir en bio. Peut sécher 30t/ jour actuellement. C'est un maximum, mais envisage de développer sa capacité. B. Bechade et P. Cruzillas vont se répartir l'activité de séchage. P. Cruzillas va gérer le sarrasin bio B. Bechade le conventionnel.

Le séchage coûte de 15 à 30 €/t en fonction de l'humidité initiale.

J. Chatoux aura également une capacité de séchage à façon (à définir) mais n'a pas de trieur pour le moment. On peut éventuellement sécher avant de trier, mais ça n'est pas très pertinent. A terme, il semblerait logique

que J. Chatoux s'équipe d'un trieur (triage sur grille avec chaleur du méthaniseur). Son outil peut servir à des producteurs qui n'ont que des petits volumes.

## Achat

### Acteurs : organismes stockeurs, coopératives, moulins, industries agro-alimentaires

A l'heure actuelle, dans la majorité des cas, **la production et la collecte de sarrasin ne font pas l'objet de contractualisation entre producteurs, organismes stockeurs et acheteurs, dans le Limousin.** En général les organismes stockeurs achètent avant ou après la moisson.

Cette situation semble cependant atteindre ses limites et **aller vers une contractualisation apparaît comme une bonne solution pour les différentes parties.** Pour les contrats avec les producteurs, les négociants sont très exigeants sur les quantités sur lesquelles s'engageraient les producteurs. En cas de non-respect des tonnages contractualisés, les négociants redoutent de se faire taper sur les doigts par les industriels. V. Baillon explique que **lorsqu'on souhaite structurer une filière, la mise en place de contrats avec les producteurs, relève dans un premier temps, de l'expérimentation et qu'il faut de la souplesse. Chaque acteur, doit faire des efforts pour coopérer et co- construire la démarche (phases de test).** Elle propose de mettre aussi les industriels autour de la table pour réfléchir ensemble. C'est la démarche qu'Interbio met en place sur la structuration d'autres filières (ex : plantes aromatiques).

J. Chatoux rappelle que l'on n'est pas obligé de contractualiser ou du moins de contractualiser toute la production.

Les Moulin Marion contractualisent directement avec certains gros producteurs bio de sarrasin. Celnat peut également contractualiser, sur des volumes beaucoup moins importants (15t).

J. Chatoux avait un contrat avec Biograin pour permettre le remboursement des dégâts occasionnés par les sangliers, au tarif bio.

## Vente

### Acteurs : organismes stockeurs, courtiers, moulins, producteurs

**Aujourd'hui toute la production de blé noir limousine, qu'il s'agisse du sarrasin bio ou conventionnel part à l'extérieur du territoire** (vendue à des minoteries, majoritairement en Bretagne mais aussi en Loire Atlantique). Certains moulins achètent par volume minimum de 30T. Certains opérateurs peuvent également vendre de petits volumes de grains à des minoteries implantées en Corrèze, qui font encore de la mouture de blé noir mais qui ne collectent pas directement auprès des producteurs.

**En 2014- 2015, sur la base d'estimations effectuées à partir de données fournies par les principaux transformateurs en France, le volume de sarrasin français avoisinerait les 15 000 T, soit une superficie de 10 000 ha environ** (sur la base d'un rendement moyen de 15 quintaux à l'hectare). Même si ces chiffres restent à manier avec prudence, **cela représente une augmentation de + 60% en 5 ans.**

**La consommation et les besoins quant à eux, ont fortement augmenté et seraient d'environ 30 000 T/an,** avec une croissance annuelle comprise entre 3 et 5%. A l'échelle nationale, **la part du sarrasin importée représente globalement plus de 50% de la consommation** et provient essentiellement de Pologne ou de Chine.

**En 2015, en Limousin, la tonne de sarrasin (variété « La Harpe ») en conventionnel a pu être vendue par les producteurs jusqu'à 450 €/T et jusqu'à 900€/T pour le sarrasin certifié bio.** D'après les O.S, ce sont les minotiers qui arbitrent les prix. Les prix du sarrasin polonais est moins cher et intéressera toujours certaines filières agro-alimentaires. Par contre sur la production française, il faut jouer sur la qualité pour se différencier.

## Transformation

### Acteurs :

**-Transformateurs primaires :** moulins, paysans- boulangers, producteurs,

**Seulement 4 moulins en Corrèze produisent encore de la farine de blé noir, sur le territoire. Ils produisent environ 58T de farine de blé noir/an (uniquement en conventionnel).** A terme, le moulin de Mr Broussolle, situé à Bar en Corrèze (18 T/an) risque de cesser son activité car ce dernier a 82 ans et n'a pas de repreneur.

Les moulins qui ne font pas de farine de blé noir en vendent parfois mais ils l'achètent à d'autres meuniers en Bretagne ou en Corrèze pour la revendre ensuite. Les volumes concernés sont de l'ordre d'une dizaine de tonnes de farine/an.

Ils avancent tous des raisons identiques, pour expliquer le fait qu'ils ne font pas ou plus de farine de blé noir : le blé noir requiert des équipements spécifiques et donc des investissements alors que la demande est très faible et les volumes à transformer également.

**Actuellement le sarrasin bio produit dans la région ne peut pas être transformé localement alors qu'il est majoritaire dans la production** (706 ha des surfaces cultivées en bio ou en conversion en 2014 sur un total de 1 255 ha). En effet, aucun des 4 moulins fabricant encore de la farine de blé noir, n'est équipé, ni certifié pour cela. Le problème est global sur la céréale bio dans le Limousin (seul 2 moulins font du bio mais uniquement du blé). **Quel que soit le type de farine bio concernée (sarrasin ou blé) les raisons avancées par les meuniers sont toujours identiques :**

- prix de la farine bio trop élevé,
- absence de débouchés
- difficultés de commercialisation.

P. Mourieras aimerait remettre son moulin en route mais il veut être sûr de pouvoir commercialiser ses produits. Il faut pouvoir se démarquer des grosses minoteries. Tous les petits moulins ont disparu, à cause des mises aux normes, la plupart du temps les nouveaux boulangers qui s'installent, le font grâce aux cautions des grosses minoteries avec qui ils s'engagent...

## Distribution Consommation

V. Baillon : le marché du bio se décline sur des lieux spécifiques. Les magasins spécialisés + grandes surfaces, représente 50% du marché et la vente directe : et 15%. Sur les magasins spécialisés Interbio travaille pour proposer des produits bios avec une identification régionale, une qualité haut- de gamme. **Le marché du bio augmente de 10% par an dans GMS ou magasins spécialisés. Il y a donc un réel potentiel et un vrai travail à faire sur la création de marché, la promotion et la distribution.**

**Il paraît, tout à fait envisageable de travailler à une production de farine locale à forte identité territoriale** (A. Mezquida). Les partenaires pouvant nous accompagner dans cette démarche existent (IEO, Régine Rossi Lagorce). De même il faut explorer, les débouchés locaux (M.Le Nuz). C. Varoqui par ex. consomme 1 t de farine de blé noir/an pour fabriquer ses tourteaux.

De plus, les collectivités impliquées dans le projet (PNR, Communauté Creuse Grand Sud) travaillent depuis plusieurs années sur la valorisation des ressources locales et les circuits courts et peuvent promouvoir localement ce type de produits auprès des restaurateurs, des boulangers, des crêpiers, des groupements de consommateurs.

Des partenaires comme Interbio, ont quant à eux des réseaux pour travailler sur des débouchés au niveau de la grande région ALPC.

### Conclusion

**Cette première rencontre, a servi à partager un certain nombre de constats et d'idées. Tous les producteurs présents et l'ensemble de ceux qui ont été contactés sont en bio ou en conversion et de nombreux arguments au cours de la rencontre ont été avancés sur la pertinence à développer une filière blé noir biologique.**

**Les étapes concernant la transformation, la distribution et la consommation seront approfondies lors de la deuxième.**

Plusieurs pistes de travail se dessinent pour la suite :

- Travailler à un cahier des « bonnes pratiques culturelles » pour harmoniser la qualité du sarrasin produit localement
- Explorer le potentiel de débouchés à l'échelle nationale, pour le sarrasin produit localement

**L'ensemble des acteurs présents déclarent être intéressés par une poursuite du travail, une nouvelle rencontre est fixée au mois d'avril.**

#### Participants présents :

<b>NOM PRENOM</b>	<b>Structure</b>	<b>Contact</b>
BAILLON Véronique	Chargée de mission Interbio ALPC	v.baillon@interbiolimousin.com
BECHADE Bernard SARL Bechade et Fils	Organisme stockeur Négociant 87800 La Meyze	bechade-et-fils3@orange.fr
CHATOUX Jouanny	Eleveur bio 23340 Pigerolles	chatoux.jouany@gmail.com
CROUZILLAS Pierre SARL Crouzillas	Organisme stockeur Négociant en produits agricoles 87130 Linards	sarl.crouzillas@wanadoo.fr
LETELLIER Thierry Agneau des Deux Vallées	Paysan (en bio depuis 1998) 23340 La Villedieu	hautabessa@gmail.com
LIBOUTET Bernard NATEA	NATEA Coopérative agricole Approvisionnement Collecte 8700 Limoges	bernard.liboutet@nateaagriculture.com
LORIOUX Didier	Eleveur bio, retraité FRCIVAM Président Agrobio 19	didier.loriox@gmail.com
MOURIERAS Patrick	Négociant de produits agricoles 87120 Nedde	mourierasmoulin@orange.fr
PENICAUD Laurent	Paysan bio 87130 Linards	laurent.penicaud87@orange.fr



PIRIOT Emmanuelle	Le Pain Levé (Faux la Montagne) Transformation : pain, galetous	granitik@riseup.net
POULET Marc	Producteur en conversion bio 19170 Tarnac	lafarinedemarc@gmail.com
VAROQUI Catherine	agricultrice à Faux la Montagne : culture de légumes. fabrication de tourtaus	solidago.flm@gmail.com
CONNAN Philippe <b>PNR de Millevaches</b>	Elu référent économie innovante PNR de Millevaches	connan.philippe@wibox.fr
LE NAIRE Clémentine <b>PNR de Millevaches</b>	Chargée de mission Agriculture PNR de Millevaches	c.lenaire@pnr-millevaches.fr
LE NUZ Mélanie <b>Communauté de Communes Creuse Grand Sud</b>	Chargée de mission activités nouvelles Communauté de communes Creuse Grand Sud	melanie.lenuz@creuse-grand- sud.fr
MEZQUIDA Antonia <b>PNR de Millevaches</b>	Chargée de mission ESS/ Innovation PNR de Millevaches	a.mezquida@pnr-millevaches.fr