



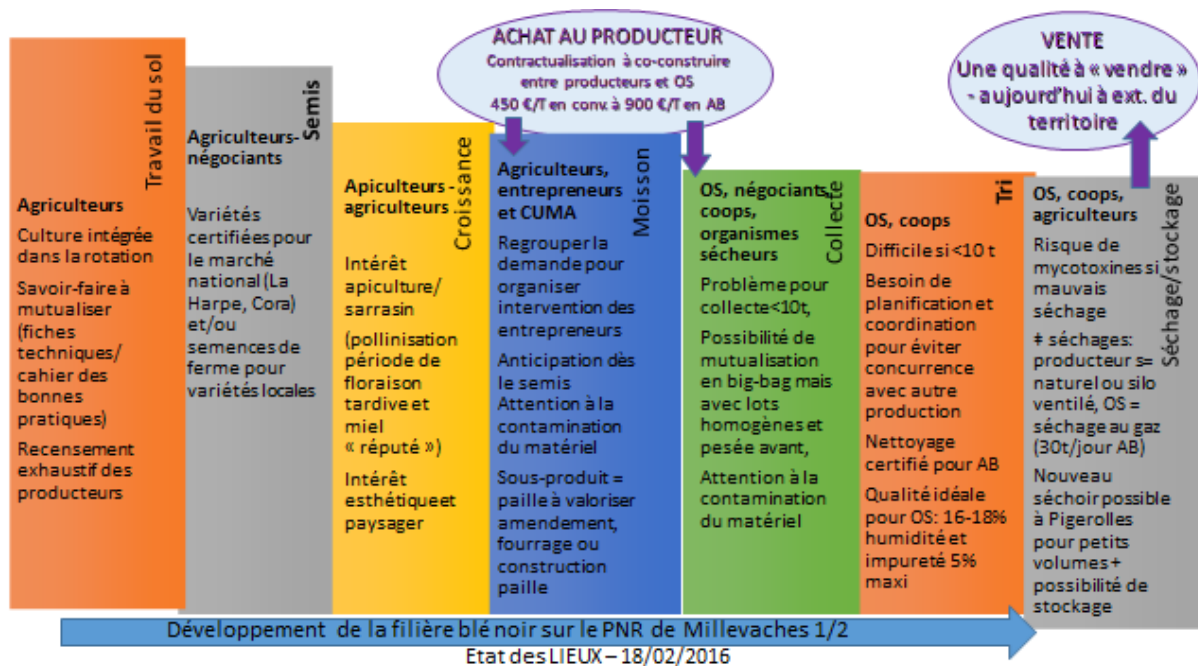
Développer et structurer une filière sarrasin sur le territoire du PNR, en favorisant l'innovation et l'expérimentation et en organisant la coopération entre acteurs ».

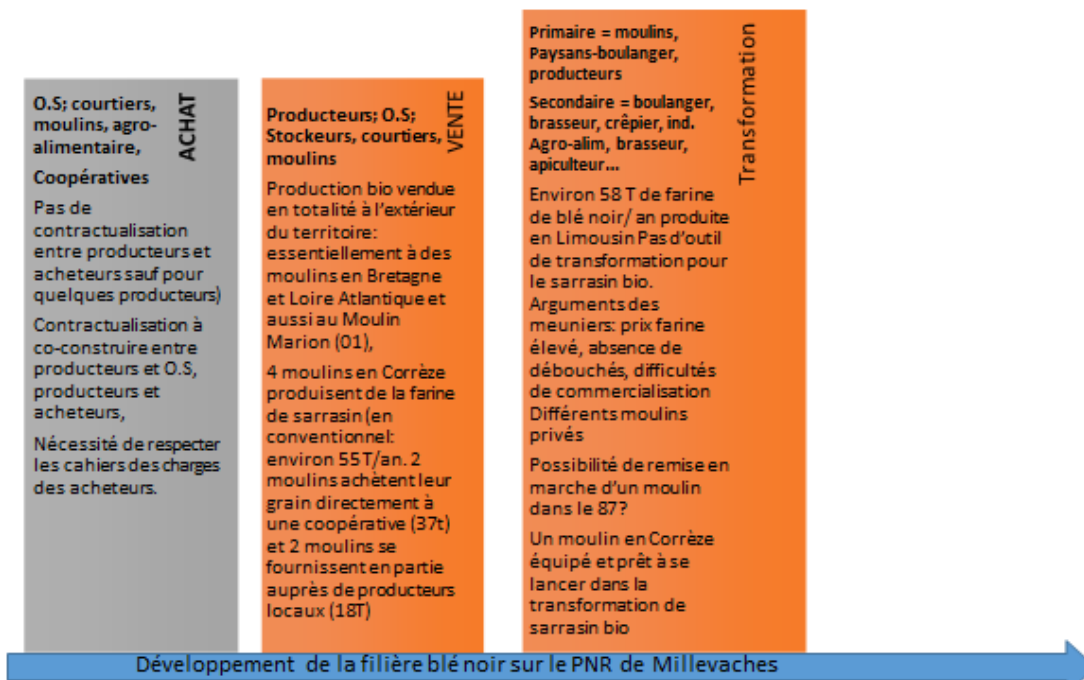
Compte rendu de la rencontre du 25 avril 2016

Objectifs de la 2^{ème} rencontre :

- Finaliser l'état des lieux sur les étapes « distribution » et « consommation » et le valider
- Définir les pistes d'actions concrètes à mettre en place
- Se doter d'une méthodologie de travail pour avancer sur les actions retenues, fixer un calendrier.

I. Synthèse et finalisation de l'état des lieux.





Quelques remarques complémentaires à propos de :

La croissance

On revient sur l'intérêt d'une **pollinisation par les abeilles** et la pose de ruches à proximité des cultures de Sarrasin. P. Kattaruzza peut mettre à disposition quelques ruches, si cultures à proximité de chez lui mais n'envisage pas forcément de faire du miel avec. Il a des abeilles noires et souligne qu'il ne faudrait pas qu'on mette à côté des ruches avec des abeilles jaunes → risques de maladies, d'hybridation...

G. Durand : un apiculteur a posé 8 ruches chez lui l'année dernière, sur 10ha de sarrasin. Il ignore s'il a fait du miel avec.

Il paraît utile de recenser les apiculteurs intéressés pour poser des ruches cette année, à proximité des cultures de sarrasin afin d'optimiser la pollinisation et éventuellement faire du miel.

la collecte :

On revient sur la difficulté concernant la collecte ou la livraison par les agriculteurs eux même de petits lots (< 10T). La mutualisation de différents lots pour atteindre les 10T n'est pas évidente à cause des différences de qualités entre lots. B. Béchade souligne que la question du regroupement des lots et de l'homogénéité du sarrasin se pose pour livrer les OS, plutôt intéressés par des volumes importants. Par contre, les petits meuniers peuvent être intéressés par de plus faibles quantités.

Antonia cite l'exemple d'une douzaine de producteurs sur le secteur d'Evau les Bains. L'un d'entre eux s'est équipé d'un trieur et d'un séchoir et ils ont regroupé leur récolte (90T au total en 2015) qu'ils ont vendue ensuite au Moulin Marion.

Achat/ Vente

En 2015 le prix pour la tonne de sarrasin bio a été de 900€/t. G. Durand pense qu'en 2016, ce sera sans doute plus bas → se pose alors la question des contrats entre les OS et les producteurs afin d'éviter ces variations de prix. Les OS pensent que cette question relève aussi des industriels qui leur commandent du sarrasin.

Transformation/ Consommation

Enquête produits:

Sarrasin brut (grain entier) ou décortiqué et grillé (kasha): soupe, farces, salades, steacks végétariens, sarrasin soufflé, accompagnement de légumes, de viande... sobacha (thé de sarrasin)

Graines de sarrasin germées: malt, bière,

Farine de sarrasin: galettes, tourtous, pain, pâtes (soba: pâtes japonaises), biscuits, flocons, cracottes, galettes de riz, pain d'épices

Cosses de sarrasin: paillis, oreillers.

Produits dérivés: miel, pain d'épices

Cosmétique, pharmacie: à explorer



Les + référencés: farine, crêpes, pâtes et biscuits,

Part de sarrasin de 4% à 100%.

Marques: CeInat, Markal, Grillon d'or, Moulin des Moines

Arguments commerciaux: dimension régionale et traditionnelle (Bretagne); « gluten-free »; produit sain et valeur nutritionnelle (bio).

Les mieux vendus en magasins: farine, galettes fraîches, sarrasin décortiqué, cracottes

L. Pénicaud indique que pour avoir le label « sans gluten », il faut avoir un moulin spécifiquement dédié. Ce label est indiqué sur l'emballage des produits concernés.



Les produits labellisés sans gluten

peuvent être remboursés par la sécurité sociale pour les gens malades (R. Rossi Lagorce).

R. Rossi Lagorce précise qu'autrefois, on consommait le sarrasin, autrement qu'en galettes. On faisait des bols de blé noirs (prononcer « pou »). Cela ressemble à la polenta mais avec du blé noir. On faisait aussi des pâtes, un peu comme les spaetzels alsaciens (blé noir + eau ou petit lait). Aujourd'hui les gens n'arrivent pas à refaire cela. C'est lié à la qualité de la farine, il faut vraiment avoir une bonne qualité de mouture pour faire des bonnes galettes. Pour le pain, la farine ne doit pas être trop granuleuse. Si les professionnels peuvent « s'arranger » de « mauvaise » farine grâce à leur savoir-faire, pour la cuisinière de tous les jours il faut de la farine de belle qualité pour que ce soit plus simple.

Pour E. Pirirot, on peut faire des galettes avec tout type de mouture. La farine de M. Poulet qui a une grosse granulométrie donne aux galettes un excellent niveau gustatif. Le goût du sarrasin ne dépend pas que de la qualité de la farine mais aussi du séchage. Suivant le séchage du grain (séchage naturel léger ou séchage fort industriel), la balle ne s'écrase pas de la même manière. Le grain avec séchage naturel se travaille mieux et donne une farine meilleure au goût. Par contre il est moins facile d'en conserver de grosses quantités.

Antonia a cru comprendre en discutant avec des minotiers qu'il n'est pas possible de conserver longtemps une farine qui vient d'être moulue. (6 mois écrit sur le paquet de farine). Après un certain temps, la farine devient amère (R. Rossi Lagorce).

Pour R. Moratille, il faut stocker le sarrasin au moins 5-6 mois avant de faire de la farine, il faut qu'il y ait eu une période de froid. M. Bouysse confirme mais selon lui, la mouture sur meule sur pierre, c'est la préhistoire, elle

chauffe le grain. La farine au cylindre est plus saine car le grain ne chauffe pas. Cet avis n'est pas partagé dans la salle, notamment Laurent Pénicaud, Nicolas Sibert...

Pour R.Moratille le terroir et les variétés de sarrasin jouent aussi. Avant, c'était des variétés anciennes : le sarrasin de barbarie. On ne connaissait que celui-là. C'était le sarrasin naturel du plateau de Millevaches. C'était ultra local, on n'en cultivait même pas jusqu'à Bugeat.

Conclusion de l'échange : cette question de la transformation du sarrasin en farine est complexe. Il existe plusieurs types de farines possibles. On ne peut pas faire n'importe quoi avec n'importe quelle farine. Si on veut aller vers une transformation locale, il faut réfléchir aux types de farine que l'on veut et à quelles consommations elles seraient destinées. Il serait intéressant d'approfondir le sujet, de mieux connaître les techniques de mouture. Pour cela des visites de moulins et des échanges avec des meuniers sont nécessaires.

II. Les actions à mettre en place

Quatre thématiques de travail ont été identifiées par les participants

A. **Elaboration d'un « guide des bonnes pratiques culturelles ».**

Si on veut développer la production de sarrasin sur le territoire la première chose à faire est de travailler sur une définition des « bonnes pratiques culturelles » à destination des agriculteurs qui n'ont jamais fait de blé noir et décrivant l'itinéraire technique à suivre. On peut pour cela s'inspirer du cahier des charges de l'IGP « farine blé noir de Bretagne ».

Attention, ce type de document est utile à condition d'être accompagné de formations sur le terrain. Existe-il des formateurs, compétents sur ce thème, éventuellement en Bretagne ? (V. Baillon). Pour D. Lориoux, il faut se baser sur le savoir-faire des agriculteurs du territoire. Sur les pratiques culturelles, ce qui compte c'est la discussion entre pairs, pas besoin de formateur extérieur. Il y a suffisamment de producteurs ici qui peuvent apporter leurs connaissances. Il faut constituer un groupe, composé d'agriculteurs qui font du sarrasin et d'agriculteurs qui envisageraient d'en faire plus tard afin d'élaborer des « délivrables » pour de nouveaux producteurs. A Evaux les bains, le même type de travail a été fait sur le chanvre avec le CIVAM.

Se pose la question du bio, ouvre-t-on ce travail à des producteurs en conventionnel ? Pour D. Lориoux, il faut rester ouvert. De toute façon l'itinéraire technique est à peu près le même en AB ou non (T. Letellier, G. Durand). Dans l'idéal, le groupe ne doit pas excéder une dizaine de personnes.

Membres du groupe identifiés

Marc Poulet, René Moratille, Thierry Letellier, Gérard Durand, Laurent Pénicaud, Didier Lориoux, Nicolas Sibert, Bernard Liboutet, Pierre Cruzillas ? (absent), Apiculteurs (pollinisation). (Emmanuelle Piriот veut être tenue au courant des travaux).

Il faut distinguer les bonnes pratiques des cahiers des charges, élaborés par les acheteurs qui ont des critères de qualité stricts (V. Baillon). Les organismes stockeurs quant à eux, ont connaissance de ces cahiers des charges et y sont soumis. Il paraît utile qu'ils participent à ce groupe de travail.

Gérard Durand est partant pour faire le premier temps d'échange sur son exploitation à Chavannac. La date du 15 juin à 10h est arrêtée, date à laquelle le sarrasin sera semé et devrait avoir levé.

D'ici là, Antonia en lien avec la FRCIVAM, s'occupe de prévoir l'animation de ce temps d'échange et de confirmer aux participants le lieu et l'heure.

Pour la structuration de la filière. Nécessité de repérer, qui veut vendre hors du territoire ? Qui veut vendre en local ? Qui veut faire les deux ? Ces objectifs sont très différents. Il faut un groupe avec pour objectif de produire plus de sarrasin sur le plateau et alimenter des filières extérieures. Et un groupe pour développer une filière locale. Ce qui détermine à priori 2 groupes de travail différents.

B. Structuration d'une filière longue: développement de la production, organisation de nouveaux marchés, contractualisation...

Ce groupe concerne les producteurs, les organismes stockeurs, les coopératives, des transformateurs et des acheteurs. Il faut notamment identifier les acheteurs potentiels (en partie parmi les adhérents d'Interbio).

C'est sur cette action qu'Interbio et le PNR peuvent approfondir leur partenariat.

C. Structuration d'une filière locale : tri, séchage et transformation locale du sarrasin.

Ce groupe concerne les producteurs qui sont motivés pour écouler une partie de leur production localement, ceux qui font des petits volumes et qui pourraient s'organiser pour mutualiser des lots, des outils..., les agriculteurs qui possèdent des outils de transformation (moulins) ou de tri et séchage, les transformateurs primaires et secondaires (meuniers, boulangers, crêpiers, restaurateurs, brasseurs, petites industries agroalimentaires). C'est dans ce groupe qu'on pourra effectuer des tests de transformation en farine ou sur d'autres produits (bière, biscuits, galettes...). C'est aussi dans ce groupe qu'il faut explorer le potentiel des débouchés locaux.

L'animation de ce groupe relève du partenariat PNR/ Communauté de communes Creuse Grand Sud.

Membres du groupe identifiés

Emmanuelle Piriou, Catherine Varoqui, Nicolas Sibert, Patrick Mourieras + autres transformateurs (brasseurs , producteurs avec moulins, boulangers, crêpiers, restaurateurs...), Thierry Letellier, Jouany Chatoux, + autres producteurs avec des petits volumes, petites industries agroalimentaires

D. Histoire, patrimoine, identité, promotion, communication

L'idée de ce groupe est de « redonner ses lettres de noblesses » au sarrasin produit dans le Limousin et de lui donner une forte identité territoriale. Pour R. Rossi Lagorce, il est essentiel d'éduquer les consommateurs, leur raconter le blé noir (faire culture commune autour du blé noir). Il faut travailler sur l'image du sarrasin Il faut aller chercher des ressources pour valoriser le sarrasin produit sur le territoire : voir si des petits industriels limousins seraient intéressés pour créer de nouveaux produits à base de sarrasin, proposer à des restaurateurs de nouvelles recettes...

Il faut également créer des événements : intervention de Marie-France Houdart ethnologue et sociologue, auteur de plusieurs ouvrages sur l'histoire du Limousin, ses traditions et son évolution, visites de moulins...

A qui ont veut s'adresser ? Quels produits intéressent qui ? A qui ont veut vendre ? Il est important de connaître toute la filière et ce groupe pourrait éventuellement avoir un rôle d'animation transversale.

Membre du groupe identifiés :: Régine Rossi Lagorce, Jean Marie Caunet, René Moratille ?

Ce groupe reste à étoffer.

Conclusion

Une date est arrêtée et un groupe constitué pour le démarrage du guide des bonnes pratiques.

La constitution et la mise en place des 3 autres groupes restent à finaliser. Antonia pour le PNR et Mélanie Le Nuz pour la Communauté de communes Creuse Grand Sud, en lien avec Jérôme Orvain (nouvel élu référent

du projet au sein du Parc) et en collaboration avec les partenaires du projet vont s'attacher à proposer un cadre et un calendrier pour poursuivre le travail.

MERCI A TOUS !

Participants à la 2^{ème} rencontre

NOM PRENOM	Structure	Contact
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
BOUYSSÉ Maurice	Minotier Le Monteil 19330 St Mexant	
DURAND Gérard	Agriculteur 19290 Chavannac	gerarddurand19@wanadoo.fr
KATTARUZA Philippe	Apiculteur Les Chezes 19250 Meymac	katta@free.fr
LETELLIER Thierry Agneau des Deux Vallées	Agriculteur 23340 La Villedieu	hautabessa@gmail.com
LIBOUTET Bernard NATEA	NATEA Coopérative agricole 8700 Limoges	bernard.liboutet@nateaagriculture.com
LORIOUX Didier	Agriculteur retraité Président Agrobio 19	didier.loriox@gmail.com
MORATILLE René	Agriculteur retraité	
PENICAUD Laurent	Agriculteur 87130 Linards	laurent.penicaud87@orange.fr
PIRIOT Emmanuelle	Le Pain Levé (Faux la Montagne) Transformation : pain, galetous	granitik@riseup.net
POULET Marc	Agriculteur 19170 Tarnac	lafarinedemarc@gmail.com
ROSSI LAGORCE Régine	Exploratrice du patrimoine culinaire	regine.rl@wanadoo.fr
SIBERT Nicolas	Paysan Boulanger 23340 Gentioux	sibert@mailoo.org
VAROQUI Catherine	Agricultrice 23340 Faux la Montagne Production et	solidago.flm@gmail.com

	conserve de légumes Vente de tourteaux sur les marchés	
CONNAN Philippe	Président du PNR de Millevaches	connan.philippe@wibox.fr
LE NAIRE Clémentine	Chargée de mission Agriculture PNR de Millevaches	c.lenaire@pnr-millevaches.fr
LE NUZ Mélanie	Chargée de mission activités nouvelles Communauté de communes Creuse Grand Sud	melanie.lenuz@creuse-grand-sud.fr
MEZQUIDA Antonia	Chargée de mission Economie Sociale et Solidaire- Innovation PNR de Millevaches	a.mezquida@pnr-millevaches.fr