



Projet financé dans le cadre du programme Horizon 2020 de l'Union européenne en faveur de la recherche et de l'innovation, au titre de l'accord de subvention n° 727848.



La culture du Sarrasin

La farine de sarrasin ne contient pas de gluten. Les produits obtenus à partir de cet ingrédient conviennent par conséquent aux consommateurs qui veulent une alimentation sans gluten. Les rendements du sarrasin sont assez faibles mais la valeur de la production est relativement élevée. Ainsi offre-t-il des opportunités commerciales intéressantes, en particulier pour les agriculteurs biologiques.

Présentation générale

Le sarrasin (*Fagopyrum esculentum*), couramment appelé blé noir, est une plante très ancienne probablement originaire d'Extrême-Orient, qui est cultivée en Europe depuis des millénaires. Sa principale caractéristique est qu'il permet d'obtenir une farine sans gluten, qui répond aux attentes des personnes cœliaques, de celles qui, pour certaines raisons, se sentent mieux en ayant une alimentation sans gluten ou encore de tous ceux qui apprécient les plats et les aliments cuisinés avec cet ingrédient. La culture de sarrasin n'est toutefois pas très répandue en Europe et davantage de surfaces cultivées pourraient lui être consacrées, ce qui permettrait aux exploitants d'en tirer plus de revenus et aux consommateurs de trouver des produits locaux qui correspondent à leurs préférences. Le sarrasin se révèle par conséquent être un marché à fort potentiel.



Photo 1. Sarrasin à l'écomusée de Seurasaari, à Helsinki. Photo : Urszula Ala-Karvia.

Découvrir et apprécier le sarrasin

Les exploitants agricoles ne connaissent pas très bien le sarrasin et celui-ci ne fait généralement pas partie des produits disponibles sur le marché. Il ne s'agit pas d'une céréale mais d'une plante à fleurs qui appartient à la famille des Polygonaceae. Ses fleurs blanches et rose pâle apparaissent environ un mois après l'ensemencement et les champs de sarrasin offrent alors de merveilleux paysages. Il est surprenant que le sarrasin ne soit pas mentionné dans la base de données des variétés de plantes enregistrées de l'UE et il n'est pas prévu que les obtenteurs reçoivent des redevances pour leurs semences. Comme le sarrasin n'est pas une céréale, de nombreux agriculteurs peuvent avoir des préjugés au sujet de cette plante ; aussi faut-il qu'elle soit « acceptée » et que ses modèles de croissance soient bien compris. Les agriculteurs ont besoin de savoir comment elle se comporte dans les lieux particuliers où elle pousse.

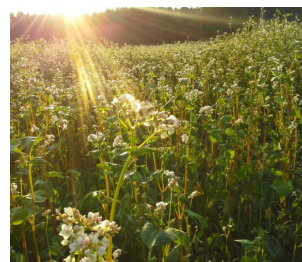


Photo 2. Champ de sarrasin. Photo : Kaskisen Mylly Oy.

Culture, mouture et consommation du sarrasin : le réseau du blé noir

Le sarrasin est une plante très modeste qui apprécie plus particulièrement les sols chauds, secs et plutôt pauvres. Particulièrement bien adapté à l'agriculture biologique et à la rotation des cultures avec des légumineuses, il est connu pour sa capacité à améliorer la disponibilité des nutriments en faveur des végétaux qui lui succèdent sur les mêmes terres. Le sarrasin est sensible au froid et aux

premières gelées. Si la plante gèle, elle est susceptible de ne produire aucun grain. Il faut alors labourer la terre et la réensemencer. L'été, une humidité trop forte peut compromettre la formation des grains. La culture biologique du sarrasin peut permettre d'obtenir des rendements d'environ une tonne par hectare, avec des variations importantes selon les conditions. Le grain de sarrasin est de forme triangulaire, de couleur sombre et très dur, ce qui nécessite l'utilisation de moulins particuliers pour produire la farine puis obtenir gruau, flocons et pâtes. Riche en protéines, le sarrasin en contient environ 13 %, notamment la lysine, acide aminé essentiel.

En ce qui concerne les moulins, l'investissement nécessaire peut constituer un défi, tant sur le plan financier qu'en termes de savoir-faire, de réseau de producteurs de la matière première et de débouchés. Afin de promouvoir la culture alimentaire qui repose sur le sarrasin, on peut s'inspirer de la cuisine russe et mettre au point des approches innovantes en Europe occidentale. Étant donné que la contamination par le gluten est un risque sérieux, aucun type de grain contenant cette substance ne peut être transformé dans les installations où est traité le sarrasin. Ainsi, ce dernier peut être considéré comme un végétal qui permet d'établir des liens forts entre les exploitants, les meuniers et les consommateurs, dans le cadre d'un réseau économique qui offre des revenus aux agriculteurs et divers bienfaits en termes de santé à tous les acteurs du réseau, ainsi qu'aux sols.

Références

Mörö, H. 2016. Aspects that influence buckwheat contract farming. Case: North-Pirkanmaa Buckwheat co-op. (Tattarin sopimusviljelyhalukkuuteen vaikuttavia tekijöitä. Case: Pohjois-Pirkanmaan Tattariosuuskunta). Thèse de master de l'université Seinäjoki des sciences appliquées. En finlandais, résumé en anglais. Consulté le 20 septembre à l'adresse https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/113593/Moro_Helena.pdf;jsessionid=9682E58DB0141C-525C6A1E53ED14A074?sequence=1.