



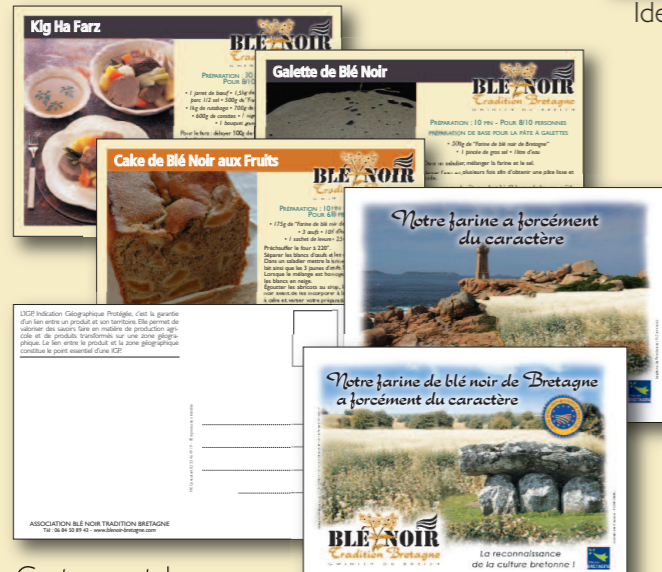
Identification producteur



Identification Crêperie



Panneaux Expo



Cartes postales



Dépliant consommateur

Set de table



Posters



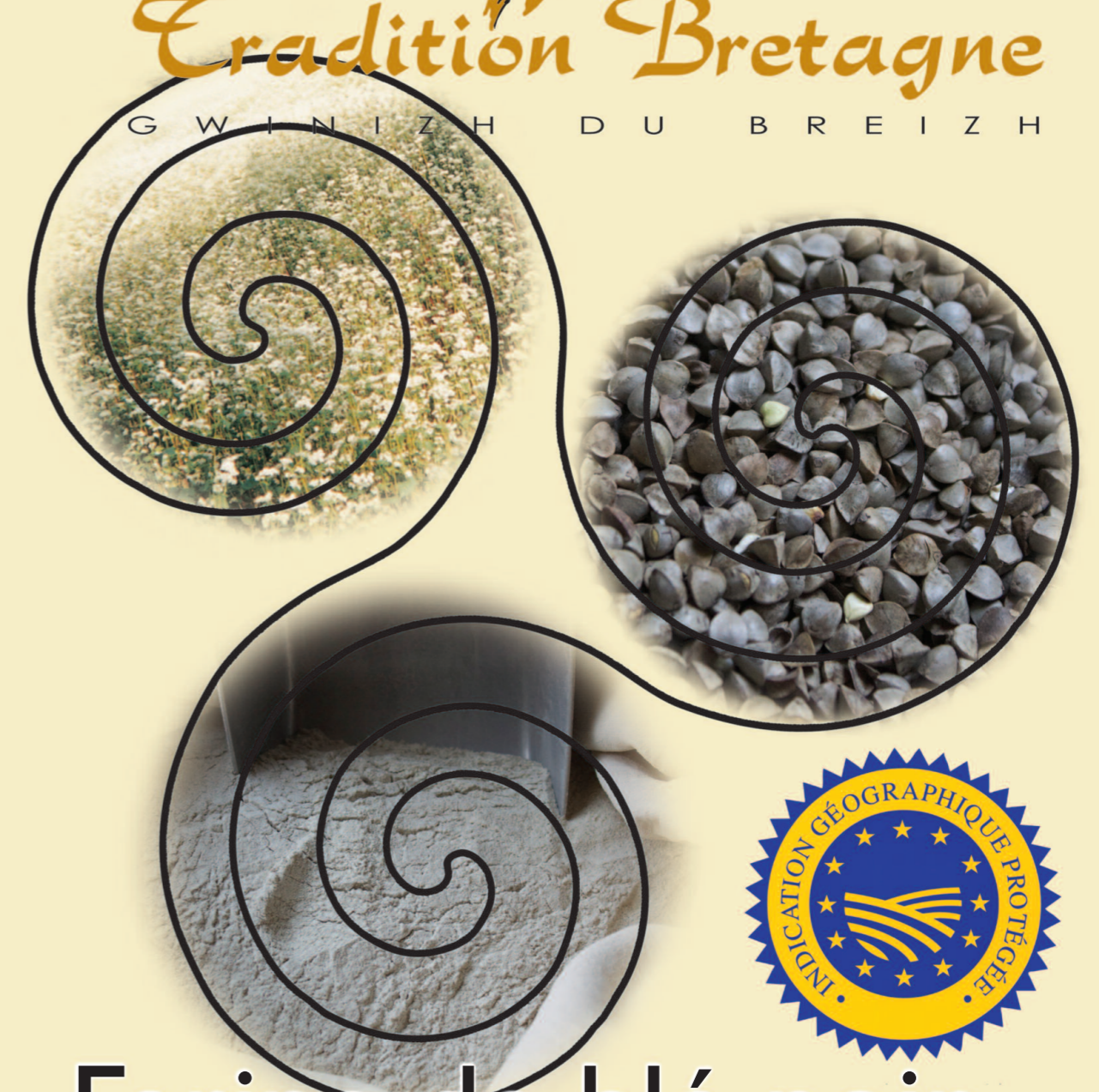
Association Blé Noir Tradition Bretagne

Tél : 06 84 50 89 43

www.blenoir-bretagne.com



Réalisation MK CONSULTANT 02 23 46 49 19



Farine de blé noir
de Bretagne
Une filière engagée
dans une démarche durable et
respectueuse de l'environnement

Une tradition de production et de transformation

QU'EST-CE QUE LE BLÉ NOIR OU SARRASIN ?

Le blé noir, ou sarrasin, appartient à la Famille Polygonacées, comme l'oseille ou la rhubarbe. Contrairement à ce que laisse supposer son nom, ce n'est pas une céréale. Mais il possède néanmoins des qualités nutritionnelles très proches de celles du blé.

La "Harpe" est la variété de semence de blé noir sélectionnée.

Le blé noir est une plante annuelle à tiges ramifiées, rougeâtres, à feuilles cordiformes pointues (ressemblantes à un cœur inversé) et à inflorescences en grappes de cymes. Sa hauteur varie de 50cm à 1,2 mètre. Les fleurs sont nombreuses, blanches rosées sans pétales, à floraison et maturation très échelonnées et hermaphrodites. Le fruit est un akène gris : c'est un fruit sec ne contenant qu'une graine en forme de trigone, à arêtes droites et aiguës.

Une particularité nutritionnelle du sarrasin ou blé noir est qu'il ne contient pas de gluten. Avant de pouvoir être dégustée en de savoureuses crêpes, galettes ou pâtes, la graine de blé noir cultivé en Bretagne doit être transformée en farine de blé noir de Bretagne par des meuniers bretons, héritiers de cette production ancestrale, dont le savoir faire a été transmis de génération en génération.

HISTOIRE DU BLÉ NOIR CULTIVÉ EN BRETAGNE

Importé lors des croisades et popularisé par Anne de Bretagne, le blé noir s'implante en Bretagne dès le XVème siècle. Durant plus de 3 siècles, il devient l'alimentation principale des Bretons.

La culture du sarrasin : une tradition bretonne

Grâce à son climat et à la qualité de son terroir, la Bretagne reste une terre de prédilection pour la culture de cette plante. Semé entre mai et juin, le blé noir cultivé en Bretagne se récolte entre septembre et octobre. Son cycle de vie est simplement rythmé par la pluie et le soleil.

Le blé noir : le candidat parfait pour la culture biologique

Le blé noir ne supporte aucun traitement, ni herbicide, ni produit phytosanitaire. Sa résistance naturelle fait de lui un parfait candidat pour la culture biologique.

Depuis une vingtaine d'années, des producteurs, des meuniers, passionnés par le blé noir cultivé en Bretagne, ont mis en commun toute leur énergie, leur savoir faire pour relancer cette culture.

LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE

Pour obtenir la dénomination "Farine de blé noir de Bretagne", le blé noir ou sarrasin doit respecter tant pour sa culture, son stockage et sa transformation en farine, des exigences strictes, contrôlées par un organisme de certification indépendant, impartial et compétent.

Ces conditions sont définies par le cahier des charges de l'IGP "Farine de blé noir de Bretagne". Le blé noir est un produit naturel respectueux de l'environnement, sans aucun traitement, de la graine à la farine

Résumé du cahier des charges permettant dénomination "Farine de Blé Noir de Bretagne" IGP

- 1 - Une zone géographique de production et de transformation de la graine de blé noir : la Bretagne Historique.
- 2 - Des parcelles sélectionnées pour leur faible teneur en azote car le blé noir est très peu consommateur d'azote.
- 3 - Une culture propre sans utilisation de produit phytosanitaire.
- 4 - Une filière où chacun s'engage sous forme contractuelle avec l'association BNTB.
- 5 - Un contrôle obligatoire de tous les opérateurs adhérents.
- 6 - Une maîtrise qualitative du produit tout au long de la filière.
- 7 - Une traçabilité du champ au moulin.
- 8 - Des règles précises concernant les variétés, la sélection des parcelles, le semis, la suivi des cultures, la récolte, le transport avant récolte, le séchage, le triage, la fabrication de la farine et sa commercialisation.

Une filière engagée dans une démarche durable

C'est en 1987 que s'est créée l'association Blé Noir Tradition Bretagne, une association interprofessionnelle type loi 1901 regroupant 3 collèges composés de membres représentant les différents opérateurs intégrés à la filière Blé Noir Tradition Bretagne.

LES 3 COLLÈGES, ACTEURS DU BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE

- Producteurs de graines de blé noir
- Organismes stockeurs : Entreprises chargées de la collecte, du séchage et du stockage de la graine de blé noir
- Meuniers fabriquant la farine de blé noir

Dès l'origine, les objectifs et les missions de l'association étaient clairement définis :

- 1 - Relancer et développer la production et la transformation de blé noir en Bretagne
- 2 - Protéger et défendre le savoir faire régional breton par la constitution d'un dossier de reconnaissance européenne
- 3 - Assurer les missions de l'ODG
- 4 - Garantir la maîtrise de l'application du plan de contrôle à chaque stade de la filière

Organisme de Défense et de Gestion

Depuis 2007, l'association BNTB est aussi un ODG (Organisme de Défense et de Gestion). L'association est le chef d'orchestre de l'ensemble de ces acteurs. Elle s'assure que chacun emploie les bonnes méthodes de culture, de stockage et de transformation en farine de blé noir. Elle peut alors garantir un produit de qualité et une traçabilité maîtrisée.

Conditions d'adhésion

Tout candidat à l'adhésion à l'association Blé Noir Tradition Bretagne, Producteur, Organisme Collecteur ou Meunier, devra obligatoirement s'engager à respecter le cahier des charges "Farine de blé noir de Bretagne" IGP.

LE FONCTIONNEMENT DE L'ASSOCIATION

Organisée en union interprofessionnelle, l'association regroupe les principaux acteurs du blé noir cultivé en Bretagne. Elle fait office de liaison entre les différents professionnels de la filière et s'assure que chacun remplit son rôle et ses objectifs.

Les producteurs :

- Les producteurs sont liés par une convention tripartite entre l'Association et les organismes collecteurs et/ou stockeurs.
- Ils assurent la culture selon un mode traditionnel et la récolte des graines de blé noir.

Les collecteurs et/ou stockeurs :

- Ils assurent la mise en place des emblavements de la récolte (surfaces ensemencées) et le suivi des cultures.
- Ils organisent et assurent la gestion de la collecte ainsi que la maîtrise de la traçabilité parcellaire.
- Ils assurent les opérations de séchage du blé noir, ainsi que le stockage, le transport et la livraison du blé noir sec aux meuniers

Les meuniers :

- Ils assurent la transformation du blé noir provenant des organismes collecteurs en farine (mouture du grain), le conditionnement, l'étiquetage et la commercialisation de la farine.
- La zone de culture et de transformation est exclusivement limitée à l'aire géographique définie par l'IGP.

L'ensemble des opérateurs est audité par un organisme de certification compétent, impartial et indépendant accrédité COFRAC.

BLÉ NOIR
Tradition Bretagne
GWINIZH DU BREIZH

FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE



QU'EST-CE QU'UNE IGP ?

L'IGP, Indication Géographique Protégée, c'est la garantie d'un lien entre un produit et son territoire. L'IGP est obligatoirement détenue par une structure collective appelée "Organisme de Défense et de Gestion" (ODG) qui rassemble l'ensemble des opérateurs. L'association Blé Noir Tradition Bretagne est un ODG.

Elle porte sur le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays.

La zone géographique concernée par l'IGP "Farine de blé noir de Bretagne" est la Bretagne historique. Elle permet de valoriser des savoir-faire en matière de production agricole et de produits transformés sur une zone géographique. Le lien entre le produit et la zone géographique constitue le point essentiel d'une IGP. Une relation étroite existe entre le produit, ses spécificités ou particularités et le nom géographique demandé. Cette relation s'articule autour de trois notions : une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique.

LA ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE PAR L'IGP "FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE" EST LA BRETAGNE HISTORIQUE

À savoir, les départements des Côtes d'Armor (372 communes), du Finistère (283 communes), d'Ille et Vilaine (352 communes), du Morbihan (261 communes) et de la Loire Atlantique (221 communes), auxquels il convient de rajouter les cantons limitrophes : Saint-Aignan sur Roe (12 communes) en Mayenne, Pouancé et Candé (20 communes) en Maine et Loire.



BLÉ NOIR
Tradition Bretagne
GWINIZH DU BREIZH