



UN PEU D'HISTOIRE

Importé lors des croisades et popularisé par Anne de Bretagne, le blé noir s'implante en Bretagne dès le XV^{ème} 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 destiné à la fabrication de "Farine de blé noir de Bretagne" se récolte de septembre à octobre. Son cycle de vie est simplement rythmé par la pluie et le soleil.



BLÉ NOIR

Tradition Bretagne

G W I N I Z H D U B R E I Z H

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.

Il est du genre Fagopyrum, nom latin signifiant que sa graine ressemble au fruit du hêtre.

**un produit respectueux de l'environnement,
sans aucun traitement, de la graine à la
"Farine de blé noir de Bretagne"**



"Farine de blé noir de Bretagne"

L'IGP, Indication Géographique Protégée, c'est la garantie d'un lien entre un produit et son territoire.

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.

LE BLÉ NOIR : LE CANDIDAT PARFAIT POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le blé noir cultivé en Bretagne 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.

Pour tout savoir sur
le Blé Noir Tradition Bretagne
Rendez-vous sur notre site
www.blenoir-bretagne.com

Notre farine de blé noir de Bretagne a forcément du caractère