

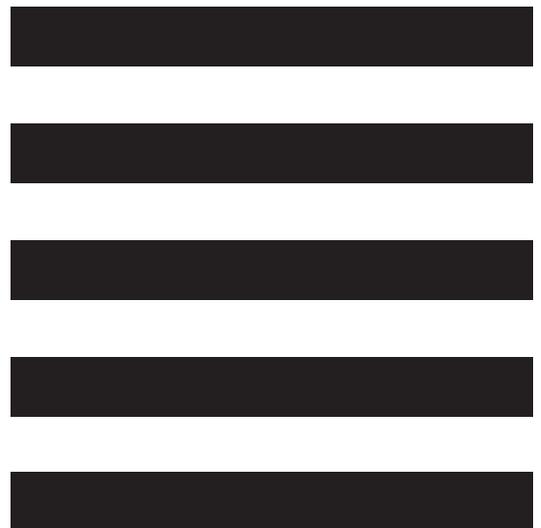


# BLÉ NOIR®

Tradition Bretagne



30 ANS  
D'ENGAGEMENT  
POUR VALORISER LE BLÉ  
NOIR EN FARINE DE BLÉ  
NOIR DE BRETAGNE® IGP



# L'ASSOCIATION BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE FÊTE SES 30 ANS !

POUR SES 30 ANS, BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE FAIT PEAU NEUVE. NOUVELLE IDENTITÉ, NOUVEAU LOGO... LA SEULE ET UNIQUE FILIÈRE FRANÇAISE GARANTISSANT UN PRODUIT DE QUALITÉ POUR LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP SAIT ALLIER MODERNITÉ ET TRADITION.

## UNE NOUVELLE IDENTITÉ POUR RENFORCER SA COMMUNICATION

Aujourd'hui seule et unique filière française du blé noir, l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) Blé Noir Tradition Bretagne (BNTB) doit faire face à de nombreux enjeux. Si pour cette filière l'avenir est plutôt serein et les bases solides, il n'en reste pas moins que la concurrence ne cesse de s'intensifier – venant de France et de l'étranger – et malgré sa démarche unique elle doit encore mieux le faire savoir.

L'ODG s'est battu pour obtenir l'Indication Géographique Protégée (IGP) pour la farine de blé noir de Bretagne® IGP et compte bien continuer à faire connaître cette reconnaissance européenne

« Nous voulons nous montrer plus offensifs et cela doit passer par plus de communication. Le consommateur doit savoir qu'il y a un blé noir – relancé voici 30 ans - qui a permis de développer une farine de blé noir de Bretagne® IGP »

insiste Franck Adenys, producteur président de l'ODG.

C'est à l'occasion des 30 ans que les membres de l'Organisme de Défense et de Gestion ont décidé de se parer d'une identité nouvelle. Finalement très peu connu malgré sa position de principal acteur du marché du blé noir en France, il décide de sortir de l'ombre à l'occasion du lancement de sa nouvelle communication.

« Une nouvelle ère s'annonce : nos nouveaux outils puisent tout à la fois dans l'histoire, la tradition et dans les tendances. Simple et sobre, cette nouvelle identité est entièrement connectée au territoire breton »

Christine Larssonneur,  
directrice de BNTB.



**BLÉ NOIR®**

Tradition Bretagne

## 30 ANS D'ENGAGEMENT ET DE COMBAT POUR UNE QUALITÉ SANS FAILLE

À l'occasion de cet anniversaire, Christine Larsonneur, directrice de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG), rappelle l'engagement de tous les acteurs pour garantir aux consommateurs une farine de blé noir de Bretagne® IGP, authentique, de qualité et entièrement tracée.

« Nous avons mené un long combat pour obtenir l'Indication Géographique Protégée (IGP), en 2010, pour notre farine de blé noir de Bretagne®. C'est l'application d'un cahier des charges strict par l'ensemble de nos adhérents. Cette rigueur garantit une provenance "la Bretagne" et une qualité qui se doit d'être irréprochable. C'est unique ! »

## DANS LE CONTEXTE DES CRISES SANITAIRES, LA TRAÇABILITÉ DEVIENT UN ENJEU MAJEUR

Cette victoire a permis de valoriser la farine de blé noir de Bretagne® IGP - encore trop méconnue - en termes de qualité. On le constate, les Français reprennent goût à cette farine dont le blé noir est obligatoirement cultivé en Bretagne.

Les producteurs, stockeurs et meuniers de Blé Noir Tradition Bretagne s'attachent ardemment à répondre à cette demande en croissance.

« Un engagement sans faille, une traçabilité à toute épreuve... qui portent une farine et la filière vers le haut et évite tout risque sanitaire ».

Une manière de défendre un produit de terroir breton face aux importations de blé noir encore trop importantes aujourd'hui !

## UN BLÉ NOIR SEMÉ, RÉCOLTÉ, STOCKÉ ET TRANSFORMÉ EN BRETAGNE

Semées entre mai et juin, les parcelles des 350 producteurs (sur 1 400 habités) sont en fleurs pendant tout l'été. La Harpe, variété sélectionnée par l'ODG Blé Noir Tradition Bretagne est récoltée à partir de fin septembre.

« Le cycle de vie du blé noir est simplement rythmé par la pluie et le soleil. Il ne supporte aucun traitement, ni herbicide, ni produit phytosanitaire.

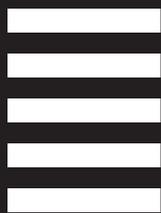
Un sol bien préparé et une météo favorable sont les deux critères d'une culture réussie »

explique Fabrice Sablé, producteur de blé noir à Guilliers dans le Morbihan.

Ces 2 100 tonnes de farine de blé noir de Bretagne® IGP produites par la filière sont distribuées en France et à l'étranger, chez les artisans crêpiers, dans une crêperie industrielle (Régalette) et en sachet de 1 kg dans les grandes surfaces.



**2 100 TONNES DE FARINE**  
sont produites en moyenne chaque année sous la mention  
« farine de blé noir de Bretagne® IGP. »



# SOMMAIRE

## DOSSIER DE PRESSE ..... p.5

### I - ÉDITOS .....p. 5

### II - BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE, HISTOIRE DE LA SEULE ET UNIQUE FILIÈRE FRANÇAISE DEPUIS 30 ANS ..... p. 6

Producteurs, stockeurs, meuniers – Tous ensemble pour la défense d'une farine de blé noir de Bretagne® IGP

Les fondements de l'organisation

Un cahier des charges très strict

### III - FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP, UN PRODUIT DE QUALITÉ ..... p. 10

Comment reconnaître la farine de blé noir de Bretagne® IGP ?

Qu'est ce qu'une IGP ?

### IV - DE LA GRAINE DE BLÉ NOIR À LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP ..... p.11

La matière première : le blé noir

Des semis à la récolte : une culture adaptée à la Bretagne  
- Fabrice Sablé, producteur de blé noir dans le Morbihan

Le rôle des organismes stockeurs

La farine de blé noir de Bretagne® IGP : le savoir-faire des meuniers bretons

- Le Moulin de Hurnel, entre innovation et tradition
- Le Moulin de la Fatigue, un patrimoine vivant
- Axiane Meunerie, premier collecteur de blé en France

De la farine de blé noir de Bretagne® IGP à la fabrication des galettes

- Régalette : les premières galettes industrielles à base de farine de blé noir de Bretagne® IGP

### V – LE BLÉ NOIR EN CUISINE, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ ..... p.22

Le blé noir pour le goût mais aussi pour la santé

Paroles de chef

- Pierre Gagnaire, le chef étoilé
- Hubert Niveleau, le cuisinier nomade

Les recettes

- De la galette traditionnelle aux recettes tendances

Où trouver la farine de blé noir de Bretagne® IGP ?

### VI – L'ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE EN QUELQUES CHIFFRES ..... p.31

## ÉDITOS



FRANCK ADENYS,  
PRÉSIDENT  
DE BLÉ NOIR  
TRADITION BRETAGNE

Notre association existe depuis 30 ans, c'est une filière composée de producteurs, d'organismes stockeurs et de meuniers. Aujourd'hui, c'est la seule et unique filière française qui garantit un produit de qualité pour la farine blé noir de Bretagne<sup>®</sup> sous IGP. Tous les acteurs de notre filière ont œuvré pour relancer une culture emblématique de la Bretagne. Ce fut une volonté de développer une production respectueuse de l'environnement, de sécuriser les approvisionnements des meuniers et de répondre à une demande d'authenticité de cette farine de blé noir de Bretagne<sup>®</sup> IGP. Cette démarche nous permet de protéger et de valoriser un savoir-faire régional breton.

Depuis 1987, il a fallu beaucoup de réflexions, d'opiniâtreté, de courage et de ténacité pour obtenir en juin 2010, l'ultime reconnaissance européenne pour la farine de blé noir de Bretagne<sup>®</sup> IGP.

C'est une expérience humaine. Avant moi, plusieurs présidents et présidente se sont succédés, c'est grâce à leur engagement et au combat livré par tous les acteurs de l'association Blé Noir Tradition Bretagne qu'aujourd'hui nous pouvons être fiers d'avoir une filière très structurée et aboutie.

Dans un contexte national et mondial concurrentiel, nous souhaitons nous montrer plus offensif, le consommateur doit savoir que notre farine de blé noir de Bretagne<sup>®</sup> IGP respecte une traçabilité du champ à la fabrication. Nous avons donc décidé de communiquer et de présenter notre nouvelle identité. Nos nouveaux outils puisent à la fois dans l'histoire, la tradition et les tendances.

Notre produit est une farine à l'image de la Bretagne qui a du caractère. Si elle appartient à notre patrimoine culturel comme la crêpe et la galette, elle répond aux exigences actuelles de l'agriculture et de l'alimentation mondiale.



CHRISTINE LARSONNEUR,  
DIRECTRICE DE BLÉ NOIR  
TRADITION BRETAGNE

Depuis 2006, j'assure le fonctionnement de l'association Blé Noir Tradition Bretagne. Mon rôle en tant que Directrice est de défendre, de gérer et de faire la promotion de la farine de blé noir de Bretagne<sup>®</sup> IGP. Durant toutes ces années, ma mission a été de faire appliquer à l'ensemble des acteurs de la filière un cahier des charges strict. Cette rigueur garantit une provenance « la Bretagne, y compris la Bretagne historique » et une qualité qui se doit d'être irréprochable.

Les produits locaux ont la cote auprès des consommateurs. Bien souvent, qui dit produits bretons dit fabriqués avec des matières premières bretonnes... or, ce n'est pas toujours le cas ! Les gens peuvent retrouver dans leurs galettes ou les produits dérivés une farine de blé noir venue d'une autre région ou de l'étranger.

Par ailleurs, dans le contexte actuel des crises sanitaires, la traçabilité devient un enjeu majeur. Notre blé noir est cultivé, stocké et écrasé en Bretagne selon un guide de bonnes pratiques culturelles. Nous n'utilisons aucun produit de traitement de la mise en culture du blé noir jusqu'à la fabrication en farine de blé noir de Bretagne<sup>®</sup> IGP.

Cet engagement permet de différencier notre farine de blé noir de Bretagne<sup>®</sup> IGP des autres farines de blé noir mises sur le marché. Pour cela des contrôles sont réalisés à chaque stade de la production et de la fabrication.

Nous devons impérativement rassurer le consommateur sur l'origine et la qualité sanitaire de notre farine. C'est la raison pour laquelle nous prenons la parole aujourd'hui !



# BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE, HISTOIRE DE LA SEULE ET UNIQUE FILIÈRE FRANÇAISE DEPUIS 30 ANS

L'ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE A VU LE JOUR EN 1987, IL Y A 30 ANS, À L'INITIATIVE D'UN GROUPE DE PRODUCTEURS ET DE MEUNIER BRETONS PASSIONNÉS PAR LE BLÉ NOIR. IL S'AGIT D'ENGAGER UNE RÉFLEXION SUR LA RELANCE DU BLÉ NOIR CULTIVÉ EN BRETAGNE. UN TRAVAIL DE LONGUE HALEINE PAYANT.

**PRODUCTEURS, STOCKEURS, MEUNIER - TOUS ENSEMBLE POUR LA DÉFENSE D'UNE FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP**

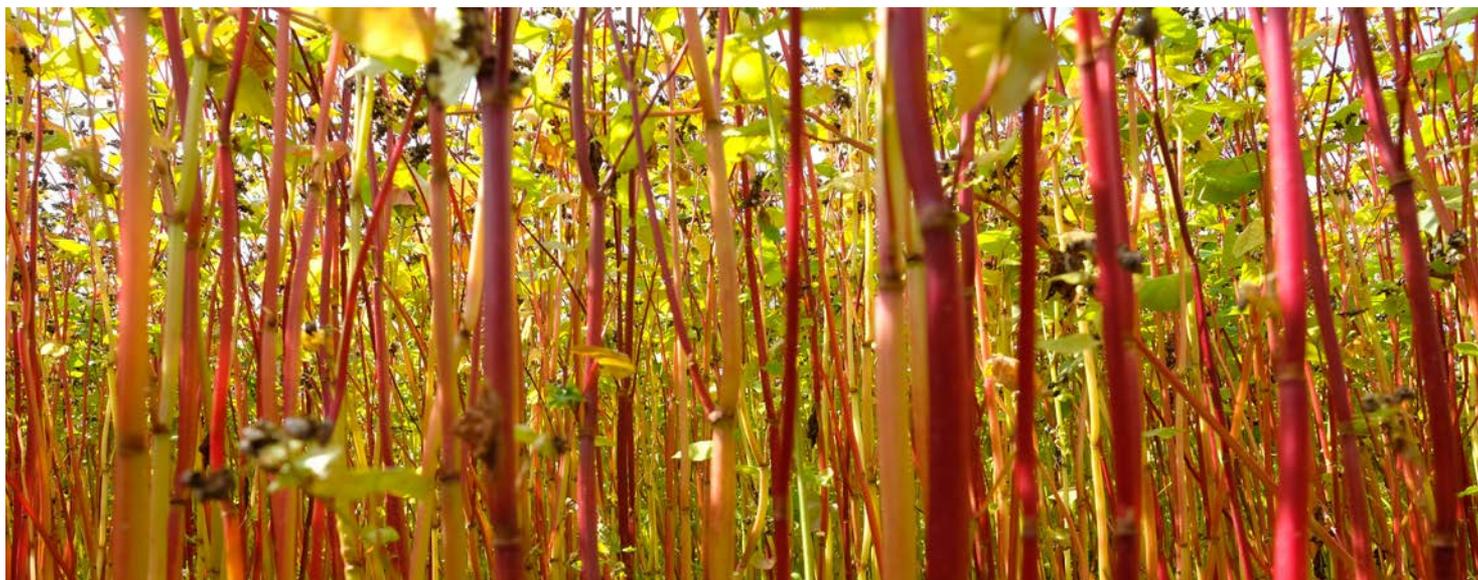
Au départ, un groupe de producteurs et de meuniers décide de mettre en place une production de blé noir en Bretagne. Les meuniers membres de la filière s'engagent à reprendre cette production et à développer la commercialisation de la farine de blé noir de Bretagne® IGP.

Entre 1987 et 1999, parallèlement à la mise en place de la filière, un groupe de travail se réunit et œuvre pour écrire le cahier des charges qui sera homologué par les institutions compétentes en 2008. Les acteurs de la filière mènent également des recherches sur la valorisation de la culture du blé noir en Bretagne qui les conduisent à demander une IGP (Indication Géographique Protégée) pour la farine de blé noir de Bretagne® IGP, l'objectif est de protéger et défendre un savoir-faire breton.

Dès 1999, le dossier IGP est déposé pour une reconnaissance européenne de la « farine de blé noir de Bretagne® IGP ». Six ans plus tard en septembre 2005, il reçoit un avis favorable de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

En 2009, c'est l'année de la certification de la « farine de blé noir de Bretagne® IGP » par un organisme certificateur indépendant : CERTIPAQ.

Après une enquête publique européenne, l'IGP est enfin obtenue le 25 juin 2010.



## LES FONDEMENTS DE L'ORGANISATION

Depuis 2007, l'Organisme de Défense et de Gestion BNTB est constitué de 3 collèges :

- ① les producteurs de graines de blé noir,
- ② les organismes stockeurs chargés de la collecte, du séchage, du triage, du stockage et de la commercialisation de la graine de blé noir pour les meuniers adhérents à l'ODG,
- ③ les meuniers fabriquant et commercialisant de la farine de blé noir de Bretagne® IGP.

L'Organisme de Gestion et de Défense Blé Noir Tradition Bretagne est comme le chef d'orchestre de l'ensemble des acteurs qui la constituent. Il s'assure que chacun emploie les bonnes méthodes pour fabriquer de la farine de blé noir de Bretagne® IGP. Il peut alors garantir un produit de qualité ayant une traçabilité sans faille. Les objectifs et les missions sont clairement définis :

- relancer et développer la production de blé noir et la transformation en farine de blé noir de Bretagne® IGP,
- protéger et défendre le savoir-faire régional breton par l'obtention d'une reconnaissance européenne (IGP),
- assurer la maîtrise de l'application du cahier des charges IG/02/00 associé au plan de contrôle à chaque stade de la filière.

## L'IMPACT DE LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP





## UN CAHIER DES CHARGES TRÈS STRICT

Les acteurs de la filière s'organisent pour protéger et défendre le savoir-faire régional breton par la constitution du dossier IGP pour la farine de blé noir de Bretagne® IGP.

Un cahier des charges IG/02/00 est élaboré permettant d'obtenir l'appellation « 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 : le blé noir est très peu consommateur d'azote
- ③ Une culture propre sans utilisation de produits phytosanitaires
- ④ Une filière où chacun s'engage sous forme contractuelle avec l'ODG
- ⑤ Un suivi obligatoire de tous les opérateurs adhérents (contrôles internes et externes)
- ⑥ Un suivi qualitatif du produit tout au long de la filière
- ⑦ Une traçabilité du champ au moulin
- ⑧ Des règles précises concernant la variété, la sélection des parcelles, le semis, le suivi des cultures, la récolte, le transport après récolte, le séchage, le triage et la fabrication de la farine de blé noir de Bretagne® IGP.

Chaque opérateur de la filière est contrôlé en interne et en externe plusieurs fois dans l'année. Cela permet de vérifier l'application du cahier des charges.

Trois niveaux de contrôle sont nécessaires : l'ODG réalise les contrôles internes des opérateurs, CERTIPAQ, organisme certificateur indépendant réalise les contrôles externes des opérateurs et celui de l'Organisme de Défense et de Gestion, l'INAO contrôle l'ensemble de la filière.





## LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP,



Aujourd'hui, la consommation de farine de blé noir est très en vogue.

Les Français en consomment environ 12 000 tonnes par an. La farine de blé noir de Bretagne® IGP représente actuellement 20 % du marché français. Cette farine est concurrencée par l'import de graines en provenance de Chine, de pays de l'Est...





# ● FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP, UN PRODUIT DE QUALITÉ

## COMMENT RECONNAÎTRE LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP ?

Elle est fabriquée à partir d'un blé noir cultivé, stocké et écrasé en Bretagne. Une mention obligatoire doit apparaître sur tous les supports. On retrouve ainsi mentionné « farine de blé noir de Bretagne® IGP » sur les paquets de farine ainsi que sur les outils de communication.



## QU'EST CE QU'UNE IGP ?

L'Indication Géographique Protégée (IGP) « farine de blé noir de Bretagne / farine de blé noir de Bretagne – Gwinizh du Breizh » a été enregistrée par la commission européenne dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées, le 26 juin 2010.

L'instruction de la demande d'enregistrement a été réalisée par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Après s'être assurés du bien-fondé de cette demande, les services de la commission européenne ont procédé à son enregistrement.

L'IGP est un signe européen qui existe depuis 1992. Le cahier des charges décrivant les conditions de production doit être respecté par chaque opérateur. Ainsi, avec l'IGP « farine de blé noir de Bretagne® IGP », les consommateurs sont assurés que le blé noir a été cultivé et la farine qui en est issue est produite dans l'aire géographique définie.

Pour les opérateurs, l'enregistrement de l'IGP garantit une protection de la dénomination « farine de blé noir de Bretagne® IGP » sur tout le territoire de l'Union européenne. Comme pour tous les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, des contrôles réalisés par des organismes indépendants permettent de s'assurer du respect des conditions et de la zone de production.

« L'IGP "farine de blé noir de Bretagne® IGP" se base sur des spécificités issues de son origine géographique. Elle se caractérise par une coloration plus importante que les autres farines de blé noir. La culture du blé noir est réalisée sans apport de produits phytosanitaires et présente des rendements faibles dus à une taille des grains plus petite que sur d'autres bassins de production.

L'IGP "farine de blé noir de Bretagne® IGP" consacre également la longue tradition d'utilisation de la farine de blé noir dans la cuisine bretonne pour la confection de crêpes et galettes, Un secteur économique devenu important. »

explique l'INAO.





# IV

## ● DE LA GRAINE DE BLÉ NOIR À LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP

### LA MATIÈRE PREMIÈRE : LE BLÉ NOIR

Le blé noir appartient à la Famille des Polygonacées, comme l'oseille ou la rhubarbe. Contrairement à ce que laisse supposer son nom, ce n'est pas une céréale.

Plante annuelle à tiges ramifiées, rougeâtres, à feuilles cordiformes pointues, à inflorescence en grappes de cymes. Sa hauteur varie entre 50 cm et 1,2 m. Les fleurs hermaphrodites sont nombreuses, blanches rosées sans pétales, à floraison et dont la maturité est très échelonnée. La fécondation croisée est de règle mais l'autofécondation est possible. Le fruit est un akène gris : c'est un fruit sec ne contenant qu'une graine en forme de trigones, à arêtes droites et aigües. Il ne s'ouvre pas et se détache en entier de la plante. La particularité nutritionnelle du blé noir est qu'il ne contient pas de gluten.

Souvent mal connu, le blé noir s'inscrit dans une tradition de production et de transformation en Bretagne. C'est la culture la plus répandue en Bretagne au siècle dernier.

Importé lors des croisades, il est originaire d'Asie, cette culture apparaît en Bretagne au XV<sup>e</sup> siècle. Elle devient durant plus de trois siècles l'alimentation principale des Bretons. Grâce à son climat et la qualité de son terroir, la Bretagne est une terre de prédilection pour cette plante. Si dans les années 60, le blé noir est une culture en déclin au profit du blé ou du maïs, il est relancé à partir de 1987 par un groupement d'agriculteurs et de meuniers.



## DES SEMIS À LA RÉCOLTE, UNE CULTURE ADAPTÉE À LA BRETAGNE

Pour le blé noir, ce sont les conditions climatiques qui font le rendement. Une alternance de soleil et de pluie et une arrière-saison douce sont propices à sa culture. Le blé noir cultivé en Bretagne ne fait l'objet d'aucun traitement chimique ou herbicide. Sa résistance naturelle, qui induit une culture rustique et respectueuse de l'environnement, fait de lui un candidat parfait pour la culture biologique.

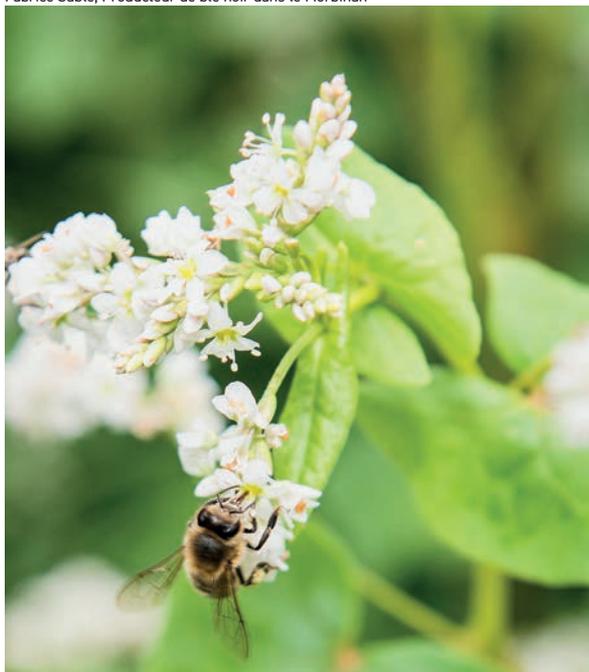
La variété cultivée en Bretagne, la Harpe, est une va-

riété semi précoce créée par l'INRA de Rennes.

Semée en mai, les premières fleurs apparaissent dès le mois de juillet. La floraison du blé noir dure une cinquantaine de jours et l'on peut voir les champs fleuris tout au long de l'été. Les récoltes ont lieu dès la fin du mois de septembre. Après la récolte, le blé noir doit être séché pour atteindre une humidité inférieure ou égale à 14,5 %. Les graines sont ensuite nettoyées puis triées.



Fabrice Sablé, Producteur de blé noir dans le Morbihan



## FABRICE SABLÉ, PRODUCTEUR DE BLÉ NOIR DANS LE MORBIHAN

Producteur depuis 5 ans, Fabrice Sablé a cultivé cette année 6 ha de blé noir.

« C'est une culture triennale, sans intrant, qui permet de se diversifier. C'est une bonne tête d'assolement. Même si le rendement et les marges sont faibles, c'est une culture relativement facile et gratifiante qui nécessite peu d'investissement financier au départ »

Le travail de la terre est très important avant les semis. Comme l'explique Fabrice Sablé, il faut pratiquer des faux semis qui permettent d'éradiquer au maximum les adventices. La culture du blé noir ne permettant pas l'utilisation de désherbant, il faut préparer les sols de manière à ce que le blé noir lève plus vite que les mauvaises herbes, tout l'enjeu est là. En végétation, le blé noir ne bénéficie d'aucune intervention. C'est une culture assez simple.

Toutefois la variabilité des rendements et la concurrence dans les assolements avec d'autres céréales sont des contraintes majeures rencontrées par la culture de blé noir en Bretagne. L'intégration d'une polygonacée dans la rotation apporte une diversification des familles cultivées. Ceci permet de casser les cycles des insectes ravageurs et des maladies et de préserver une biodiversité !

Plante très mellifère, le blé noir est apprécié des abeilles dont le rôle est très important, la fécondation croisée permettant d'augmenter les rendements.

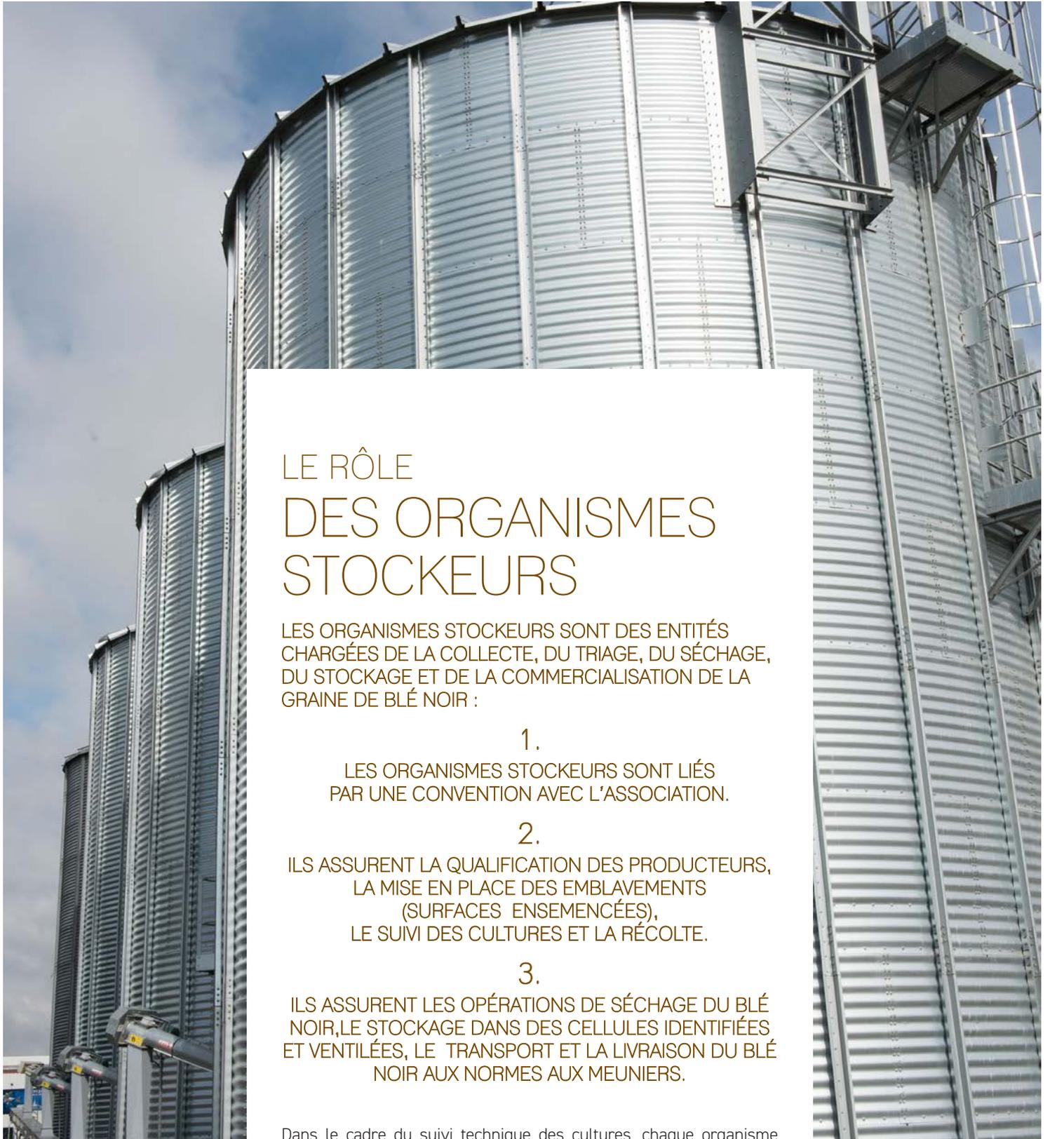
« Grâce au partenariat avec un apiculteur, qui a déposé 6 ruches sur mes parcelles, tout le monde est gagnant. »,

explique Fabrice Sablé.

« Les producteurs qui choisissent de faire du blé noir sont très sensibles à cette image de culture propre, en phase avec la nature. C'est valorisant et c'est principalement ce qui nous motive à continuer à en produire ».

Fabrice Sablé est fier d'appartenir à cet organisme de défense du blé noir qui véhicule avec passion son combat pour faire reconnaître une culture .

« La filière offre une garantie de vente et une reconnaissance qui ne s'acquiert pas seul. Il y a une solidarité entre les différents acteurs. L'effort est partagé : producteur, meunier, crêpier acceptent de payer plus cher pour un produit garanti haut de gamme. »



## LE RÔLE DES ORGANISMES STOCKEURS

LES ORGANISMES STOCKEURS SONT DES ENTITÉS CHARGÉES DE LA COLLECTE, DU TRIAGE, DU SÉCHAGE, DU STOCKAGE ET DE LA COMMERCIALISATION DE LA GRAINE DE BLÉ NOIR :

1.

LES ORGANISMES STOCKEURS SONT LIÉS PAR UNE CONVENTION AVEC L'ASSOCIATION.

2.

ILS ASSURENT LA QUALIFICATION DES PRODUCTEURS, LA MISE EN PLACE DES EMBLEVEMENTS (SURFACES ENSEMENCÉES), LE SUIVI DES CULTURES ET LA RÉCOLTE.

3.

ILS ASSURENT LES OPÉRATIONS DE SÉCHAGE DU BLÉ NOIR, LE STOCKAGE DANS DES CELLULES IDENTIFIÉES ET VENTILÉES, LE TRANSPORT ET LA LIVRAISON DU BLÉ NOIR AUX NORMES AUX MEUNIERES.

Dans le cadre du suivi technique des cultures, chaque organisme stockeur s'engage à informer les producteurs des exigences du cahier des charges IG/02/00 sous le contrôle de l'ODG.

Les modalités de stockage du Blé Noir sont strictes. Les graines ne subissent aucun traitement chimique de synthèse. Elles sont stockées par variété pure dans des cellules spécifiques et identifiées. Elles sont conservées obligatoirement en cellule ventilée par année de récolte.

## LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP : LE SAVOIR-FAIRE DES MEUNIER BRETONS

En Bretagne, terre historique du blé noir, 9 moulins produisent une farine de blé noir de Bretagne® IGP.

Répartis entre l'Ille-et-Vilaine, le Morbihan et la Loire Atlantique, tous sont réunis au sein de l'Organisme de Défense et de Gestion Blé noir Tradition Bretagne. Chaque moulin a sa particularité. Ecrasée sur cylindres ou à la meule de pierre, la farine varie suivant l'affinage et le savoir-faire de chaque meunier.



Jean-Pierre Bertho, Dirigeant du Moulin de Hurnel



Moulin de Hurnel



## LE MOULIN DE HURNEL, ENTRE INNOVATION ET TRADITION

C'est dans le Morbihan, là où l'on trouve le plus grand nombre de moulins, que se situe le Moulin de Hurnel. Il existe depuis 1770 et s'est transmis de père en fils depuis 7 générations.

Le Moulin de Hurnel propose plus de 40 farines différentes dont 4 farines de blé noir de Bretagne® IGP : 1 claire, 1 foncée, 1 farine de meule et 1 complète.

La clientèle est composée d'artisans boulangers, de biscuiteries, de crêpiers et de galettes à emporter.

La spécificité du Moulin de Hurnel est d'être composé de 3 moulins :

- 1 moulin à cylindre des années 30, remis aux normes en 2013, dédié au blé noir, (1T/heure)
- 1 moulin à meules en pierre pour le blé noir, le froment mais aussi le quinoa, le millet... Pierres qui ont entre 3 et 400 ans. (650 Kg/heure)
- 1 moulin à cylindres de dernière génération (2012) pour le blé, le seigle... (4 T/heure)

Chaque année, le moulin de Hurnel écrase environ 380 tonnes de blé noir, pour produire 270 tonnes de farine. Le blé noir représente 10 % des écrasements pour 15 % du chiffre d'affaires.

### JEAN-PIERRE BERTHO A CHOISI BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE

« parce qu'il est breton, qu'il sert à l'économie locale et durable et qu'il est de très bonne qualité. Il est aussi plus typé en goût parce que le sol est atypique mais aussi grâce aux conduites culturelles dont bénéficie le Blé noir cultivé en Bretagne. Pour moi c'est passionnant ce Blé noir peut permettre à nos moulins de mettre en avant notre belle région. J'espère que dans une cinquantaine d'années, le moulin fera 50 % de Blé noir Tradition Bretagne »

Jean-Pierre Bertho, avec la farine de blé noir de Bretagne® IGP, cherche principalement à « donner une valeur à son entreprise, une identité régionale forte tout en restant très ouvert pour pérenniser l'entreprise ». Il exporte déjà vers l'Europe et bientôt vers les Etats-Unis...

### LA FABRICATION DE LA FARINE SUR CYLINDRES OU SUR MEULES

« Le blé noir, lorsqu'il est livré au moulin, passe par plusieurs phases de nettoyage et de tri (nettoyage avec aimant, nettoyeur séparateur, tarare, épierreur) avant d'être écrasé.

Le passage dans un premier temps entre les cylindres ou les meules permet de séparer la graine de la cosse, puis dans un deuxième temps, de pulvériser la graine en semoules de différentes tailles pour en extraire la farine, au débit d'une tonne par heure.

Au Moulin de Hurnel, rien ne se perd puisque les cosses sont utilisées pour le paillage ou pour les litières des volailles. »



PARCELLE DE BLÉ NOIR EN COURS DE MATURITÉ



Catherine Delhommel, Dirigeante du Moulin de la Fatigue

# LE MOULIN DE LA FATIGUE, UN PATRIMOINE VIVANT

Le Moulin de la Fatigue, géré par Catherine Delhommel à Vitré (35) a 147 ans. Il est spécialisé dans la fabrication de farine de blé noir de Bretagne® IGP en conventionnel et en biologique. Avec son histoire, son moulin tapi au cœur de la ville, ses quatre salariés et sa fabrication à la fois unique et singulière le Moulin de la Fatigue ne cesse d'étonner.

Catherine Delhommel est seule à la tête de l'entreprise. « J'ai racheté le moulin à mes beaux parents en 1989 avec mon mari. » Ce moulin ancestral et authentique transforme exclusivement du blé noir sur meules de pierre en silex datant de 1870 ! Il a accueilli nombre de journalistes et visiteurs tant derrière la mini façade, se cache un trésor du patrimoine « vivant ».

250 tonnes de farine de blé noir, à 80 % en IGP, sortent de ce bâtiment chaque année. Pour servir les crêperies locales, nationales et internationales comme les plus grands étoilés.

Depuis plusieurs années, outre la restauration (crêperie) et la vente aux grossistes (à hauteur de 10 %), le moulin exporte sa farine à l'étranger. Pour des Bretons expatriés notamment, en Europe, Afrique, Australie, Nouvelle-Calédonie, Asie, Japon, La Réunion...

## UN PROCESSUS DE FABRICATION ANCESTRAL

Le moulin vitréen utilise un processus de fabrication ancestral. Équipé de quatre paires de meules de pierre en silex et d'un système d'engrenages complexe, étonnamment répartis sur trois étages, le moulin transforme en dix heures 1,5 tonne de graines de blé noir en 1,1 tonne de farine (jusqu'à 15 fois moins vite qu'un moulin industriel).

Un temps long donc, mais utile. Le moulin porte bien son nom, même peine, même fatigue qu'à l'époque ! Enfin presque.

« Ici l'outil et le process sont notre valeur ajoutée ; seul moulin à l'ancienne du territoire. Nous produisons comme en 1800 !  
Tout est sur-mesure : bois, cuir, pierres, engrenages...  
Un patrimoine qui doit être entretenu »

précise la dirigeante. Un labeur qui demande patience et passion.

« Il n'y a aucun automatisme. Le meunier doit surveiller toutes les machines. Ici c'est l'outil qui fait la différence et la qualité. »

La modernité a toutefois fait son entrée avec un moteur électrique vers 1850, il a juste pris le relais pour entraîner poulies, courroies, vis sans fin et engrenages. Pour la pénibilité au travail quelques discrets automatismes ont été ajoutés au process. Enfin, un trieur optique permet aujourd'hui d'affiner le tri et d'atteindre un très bon taux d'impureté.

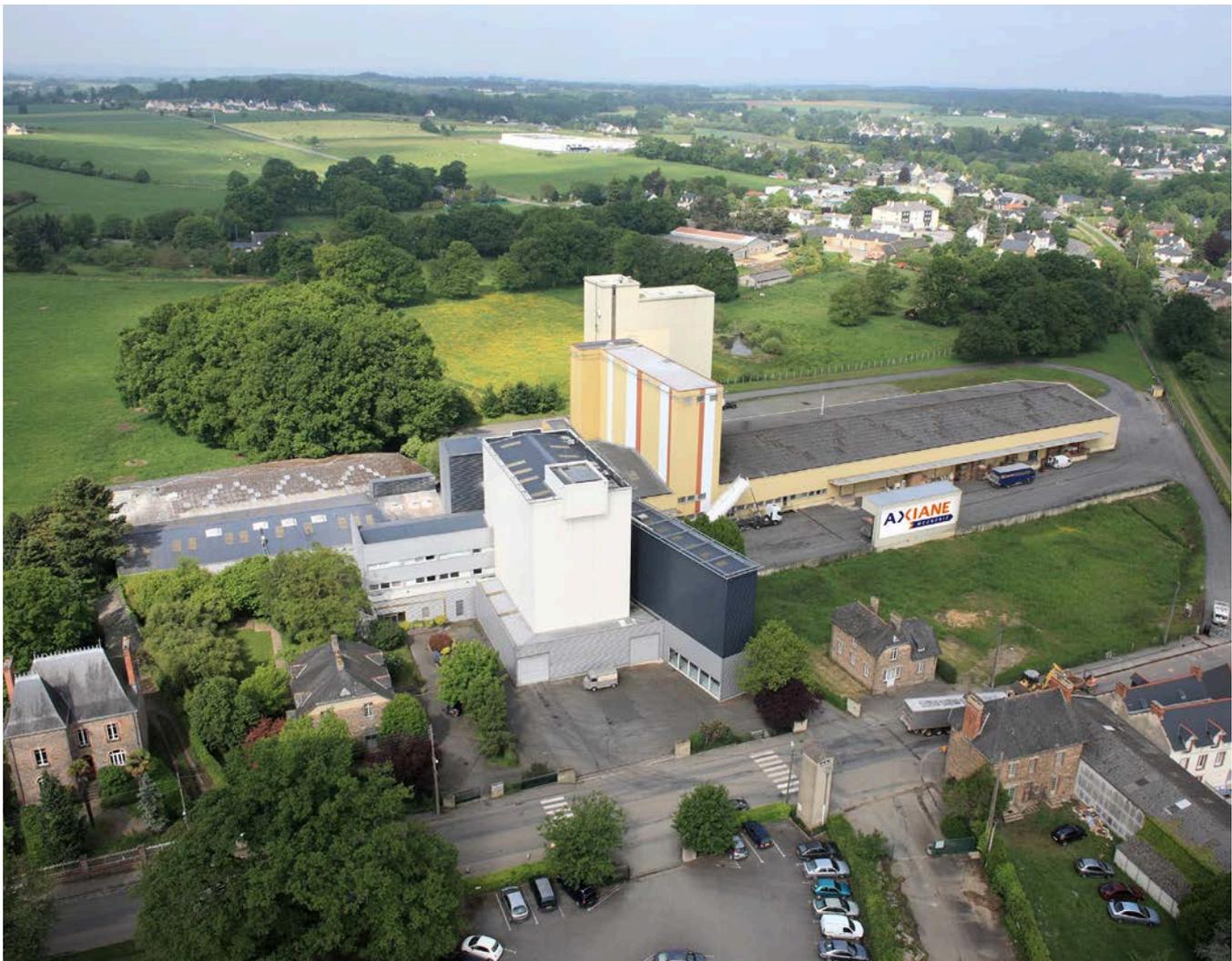
## LA MAIN DE L'HOMME EST PARTOUT

La main de l'homme est partout : avec l'expérience et des réglages permanents, le Meunier, Maître des lieux, veille à tout moment au respect des traditions et de la qualité, éléments de ce patrimoine gourmand.

Un savoir-faire rare et authentique pour lequel un jeune meunier diplômé (avec en plus un CAP tailleur de pierre) est actuellement au sein de l'entreprise auprès de son collègue titulaire. Arrivé ici comme livreur, son rêve est bien de travailler comme meunier avec des gestes anciens qui sont loin des techniques de fabrication actuelle. De génération en génération le savoir-faire doit se transmettre.



Moulin de la Fatigue



Moulin de Maure-de-Bretagne



Jérôme Goulet,

# AXIANE MEUNERIE FILIALE D'AXEREAAL, PREMIER COLLECTEUR DE BLÉ EN FRANCE.

Entretien avec Jérôme Goulet, Directeur Enseigne et Marketing GMS.

## 1. COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS AXIANE EN QUELQUES MOTS ? SA SPÉCIFICITÉ ?

Spécialiste du blé et de la farine, nous commercialisons plus de 400.000 tonnes de farines, destinées à 3 secteurs : la boulangerie artisanale, l'industrie agroalimentaire, les hypers et supers de la grande distribution sous les marques : Ebyl Farine, TREBLEC et Lemaire.

Notre histoire est basée sur notre savoir-faire, avec une forte expertise en meunerie puisque c'est notre cœur de métier. Nous accordons une grande importance à la proximité humaine et géographique - parfaite avec 10 moulins - ainsi qu'aux terroirs de nos approvisionnements.



Directeur Enseigne et Marketing GMS chez Axiane Menerie

## 2. TREBLEC EST VOTRE MARQUE BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE, POUVEZ-VOUS ME DIRE QUELLES VALEURS ELLE PORTE ?

La marque TREBLEC, c'est la Bretagne, l'authenticité, le goût et la saveur avant tout ! L'IGP nous impose un ancrage très fort dans le terroir. Et l'affection des consommateurs pour cette marque n'y est pas étrangère, la connotation est forte.

## 3. LE BLÉ NOIR ET TREBLEC C'EST UNE LONGUE HISTOIRE ? DEPUIS QUAND COMMERCIALISEZ-VOUS DE LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP ?

Au cours du 20<sup>e</sup> siècle, nos moulins situés à Maure-de-Bretagne en Ille-et-Vilaine (35), se spécialisent dans la fabrication de farine de blé noir. Dans les années 70, face au développement de la grande distribution, la famille propriétaire des moulins décide alors de développer la vente de farine de blé noir de Bretagne en paquets de 1 kg en créant la marque TREBLEC. La farine de blé noir de Bretagne® IGP entre en production en 2009.

## 4. PARLEZ-MOI DE VOTRE SAVOIR-FAIRE ? QUEL MOULIN FABRIQUE LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP ? POURRIEZ-VOUS ME LE DÉCRIRE ?

La farine TREBLEC Blé Noir Tradition Bretagne est produite exclusivement en Bretagne dans nos moulins de Maure-de-Bretagne (Ille-et-Vilaine). Deux unités se chargent de la transformation du blé noir. Le moulin de la courbe écrase le blé, qui est ensuite conditionné dans le moulin de la gare de Maure-de-Bretagne.

Si ce site n'est pas dédié au blé noir chaque production respecte un processus industriel exigeant. Sur la même ligne les outils sont complètement nettoyés lors de la mise en production, une fois par mois environ.

## 5. QUELS SONT LES VOLUMES DE VENTE DE VOTRE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP TREBLEC ?

1<sup>re</sup> marque de farine de blé noir fabriquée en Bretagne. TREBLEC est une farine qui assure une qualité régulière. 52 % de nos ventes de farine de blé noir se concentrent sur la Bretagne - dont 12 % pour la farine IGP - et nous totalisons plus de 50 % de part de marché.

## 6. COMMENT APPLIQUEZ-VOUS LE CAHIER DES CHARGES IGP, AVEZ-VOUS UNE PERSONNE DÉDIÉE À SON SUIVI ?

Nous adhérons à l'Organisme de Défense et de Gestion BNTB depuis 2009. Une personne chargée de la qualité veille à sa production et au respect du cahier des charges. Chaque moulin compte un chef meunier. Et les produits passent en laboratoire d'analyse et fournissent des essais.

## 7. SAVEZ-VOUS COMMENT LE PUBLIC PERÇOIT LE BLÉ NOIR ?

D'un produit essentiellement destiné à la galette nous constatons une évolution des modes de consommation. Elle s'inscrit dans les tendances culinaires d'aujourd'hui : wraps, roulés apéro, blinis, mille-feuilles salés, ... et la graine de blé noir est naturellement sans gluten ! Ainsi, la perception du blé noir évolue : hier très tradition, il passe du côté tendance.

Nous travaillons, au sein du département R&D, à de nouvelles utilisations finales de la farine de blé noir de Bretagne® IGP. Cette farine est promise à un bel avenir face aux tendances alimentaires françaises.



Arnaud Vermond, Dirigeant de Régalette



# RÉGALETTE, LA PREMIÈRE CRÊPERIE INDUSTRIELLE À LANCER UNE GALETTE AVEC LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP !

Régalette, crêpier à Saint-Nolff, est une entreprise bretonne implantée près de Vannes dans le Morbihan. Son savoir-faire, depuis plus de 20 ans, ce sont les crêpes et les galettes de Bretagne, en frais et surgelé.

**Déjà précurseur avec des galettes nature, bio puis sans gluten, la crêperie a choisi de proposer à ses consommateurs une galette 100 % bretonne !**

Une première sur le marché. En effet, ces galettes sont fabriquées exclusivement avec de la farine de blé noir de Bretagne® IGP, de l'eau, du sel de Guérande (Bretagne Historique) et c'est tout !

Régalette travaille avec la farine de blé noir de Bretagne® IGP de la minoterie Corouge.

Régalette est la première crêperie industrielle à proposer de la galette nature 100 % bretonne en GMS, avec les mêmes ingrédients que dans les crêperies traditionnelles. Contrairement aux idées reçues beaucoup de galettes ne sont pas travaillées avec de la farine de blé noir de Bretagne® IGP.

**« Les retours R&D ont été très positifs. Et à l'image des galettes de nos grand-mères nous respectons un temps de repos pour la pâte... »**

souligne Julie Ravard, Chef de Produit Marketing et Compte clé Régional chez Régalette.

**« Régalette innove dans le traditionnel ; une recette simple de notre terroir breton, avec des ingrédients bretons qui priorisent l'agriculture, le savoir-faire et l'emploi en Bretagne. »**

Des règles précises sont respectées concernant la variété de blé noir, la sélection des parcelles, le semis, le suivi des cultures, la récolte, le transport, le séchage et le stockage, le travail du meunier et la commercialisation de cette farine. Ce qui intéresse Régalette : un travail du champ à l'assiette pour une qualité irréprochable. *« C'est une filière tracée, c'est d'autant plus rassurant pour nous ! »*

**« La fraîcheur des matières premières est assurée. Chaque matin, les différents fournisseurs -triés sur le volet- livrent les ingrédients utilisés pour les galettes du jour et le cuisinier, chargé de la préparation des garnitures, est à l'œuvre dès 4 heures du matin. La qualité est bien le maître mot chez Régalette. »**

Arnaud Vermond, Dirigeant de RÉGALETTE

Les galettes fabriquées avec la farine de blé noir de Bretagne® IGP sont dans les linéaires depuis début octobre 2017.



## REGALETTE, CRÊPES ET GALETTES 90 SALARIÉS

La création de Régalette en 1995 avait pour but de lancer une innovation, les galettes garnies fraîches, véritable plat cuisiné breton. De 4 salariés à l'époque, l'entreprise est aujourd'hui forte d'une équipe de 90 personnes qui assure la fabrication d'authentiques galettes bretonnes !

Les produits sont à destination des rayons Libre Service et Coupe en Grande Distribution ainsi qu'à la Restauration Hors Domicile. La raison d'être de Régalette, c'est de cultiver la tradition culinaire bretonne en l'adaptant aux modes de vie des consommateurs d'aujourd'hui.



# LE BLÉ NOIR EN CUISINE, ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

LONGTEMPS CANTONNÉ AUX CRÊPERIES, LE BLÉ NOIR EST DésORMAIS DANS LES FOURNILS DE LA PLUPART DES BOULANGERIES MAIS AUSSI DANS LES CUISINES DES GRANDS CHEFS COMME DES PARTICULIERS.

## LE BLÉ NOIR POUR LE GOÛT...

Le blé noir et les blés noirs d'import (notamment chinois) présentent des différences de goût. Le premier est plus typé (légère amertume, goût prononcé) que le second en général. Mais le séchage peut également modifier fortement le goût.

Connue pour la réalisation de galettes ou de crêpes salées, la farine de blé noir de Bretagne® IGP leur donne ce goût typique. Elle peut aussi se décliner en version sucrée (voir recettes). Attention toutefois aux recettes de pain, gâteau..., car cette farine ne lève pas ! Aujourd'hui, avec les nouvelles tendances alimentaires, elle se décline de mille façons : wraps, cakes, blinis, samossas, makis, crackers...

Son goût authentique voire rustique en fait un produit unique facilement reconnaissable.

## ... MAIS AUSSI POUR LA SANTÉ

Riche en protéines végétales et minéraux, le blé noir contient tous les acides aminés essentiels. Il concentre fibres solubles, antioxydants et calcium et est hautement nutritif. La farine de blé noir de Bretagne® IGP est une bonne source de manganèse. Elle est sans gluten : une aubaine pour les allergiques et tous ceux qui souhaitent varier leur alimentation.

« Le blé noir est riche en glucides mais son indice glycémique bas le rend très intéressant, notamment pour les diabétiques. Il contient des protéines de très bonne qualité. Il est aussi riche en minéraux (surtout le magnésium) et en vitamines principalement du groupe B. Grâce à la rutine qu'il contient, le blé noir a aussi « des propriétés antioxydantes » et est « vasoprotecteur, »

souligne Céline Douard, diététicienne à Redon (Ille-et-Vilaine).



PIERRE GAGNAIRE,  
GRAND CHEF CUISINIER FRANÇAIS  
CHEF ÉTOILÉ\*

« J'ai découvert le Moulin de la Fatigue et la farine de blé noir de Bretagne® IGP il y a une trentaine d'années, à vrai dire très intrigué par le nom et son origine bretonne !

J'aime la qualité parfaite de cette farine qui nous permet de produire des pains, des pâtes diverses avec une saveur très particulière. Son caractère atteste sa sincérité et ne ment pas sur ses origines totalement contrôlées. Pour moi cuisinier découvrir un produit de cette qualité, c'est comme découvrir une nouvelle étoile. »

\* Avec une quinzaine de restaurant dans le monde, Pierre Gagnaire a été « plus grand chef étoilé du monde » selon ses pairs en 2015. Il détient 3 étoiles au Guide Michelin pour son restaurant principal de la rue Balzac à Paris et vient d'obtenir début 2017 une deuxième étoile pour son restaurant Pierre Gagnaire à La Grande Maison de Bernard Magrez (Bordeaux).



# HUBERT NIVELEAU

26 ANS. VOYAGEUR. NOMADE.  
DÉFINITIVEMENT INSPIRÉ  
PAR LE BLÉ NOIR TRADITION  
BRETAGNE.

## POURQUOI LE BLÉ NOIR ?

Je suis un « pur produit breton » alors la galette fabriquée avec de la farine de blé noir de Bretagne® IGP, je la porte dans mon cœur. Des bancs de la fac de droit je rêvais de création, d'ouverture, de voyage... Produit adapté à la tendance detox, bio, sans gluten... c'est assez naturellement que je me suis tourné vers cette matière première. Je surfe sur la vague healthy food, finger food, simply food ; je m'adapte aux nouveaux codes de la food mondiale !

## QUELLE DÉMARCHE POUR LE BLÉ NOIR FUSION ?

Avant de lancer quoique ce soit, il fallait que je maîtrise le produit. Alors je suis allé à la rencontre des acteurs de la filière, toute la chaîne du Blé Noir Tradition Bretagne. Je suis même allé jusqu'à planter mon champ de blé noir pour mieux l'appréhender. Je suis bien entendu, passé par l'incontournable École des Maîtres Crêpiers, à Rennes et l'Organisme de Défense et de Gestion BNTB.

Aujourd'hui, je revisite la farine de blé noir de Bretagne® IGP, je veux aller plus loin et sacraliser la matière première !

## TON CONCEPT EN QUELQUES MOTS ?

L'univers nomade me tente. La liberté d'entreprendre et de créer. L'efficacité alliée à la qualité. Si tout tourne autour du blé noir, je n'ai pas encore trouvé le mot qui regroupe toutes mes créations-envies.

Mon concept Sarra Paris évolue au gré du temps, des désirs... il est en mode traiteur, en mode restauration, en mode à emporter. Je suis déjà passé du statut d'étudiant en droit, à serveur, puis à celui d'entrepreneur ! Je vis avec mon époque.

## Parcours en quelques lignes

Avec à son actif déjà de nombreux buffets-traiteurs-nomades en soirée privée BtoB pour Rolex, Vivienne Westwood, Groupama ou Ford... Hubert vient d'ouvrir (Septembre 2017) son premier restaurant, SARRA, dans le 11ème arrondissement, qui sera la vitrine de son travail, avec labo, cuisine, silo de farine et de graine. Que de la farine de blé noir de Bretagne® IGP-bio ici, transformée en wrap, maki, samossa, granola, chips, etc. Avec des parents entrepreneurs de l'industrie agroalimentaire et après des études de droit, écourtées, Hubert file à New York City, ville qui l'obsédait... à Brooklyn plus précisément. De retour en France, il s'installe à Paris. Inspiré par un resto-concept-store dans lequel il est serveur et qui aide ses salariés à s'émanciper, il se lance dans l'aventure du blé noir.

100 % Naturel • From Breizh to Paris • Service Traiteur • Événements sur mesure • Restaurant sur place ou à emporter.

## Crumble au Blé Noir Pommes, Fraises & Pistache



pour  
4 pers.

200 g de farine  
de blé noir  
de Bretagne® IGP

75 g de pistaches  
hachées

90 g de beurre mou  
demi-sel

120 g de cassonade

1 barquette  
de fraise  
de Plougastel

2 pommes

2 c à s de miel  
au blé noir

- Préchauffez votre four à 180° C (ther. 6).
- Coupez les fraises en quatre.
- Réservez. Coupez les pommes en morceau de 2 cm et faites les revenir 5 mn dans une poêle avec le miel au blé noir.
- Dans le bol d'un robot, mettez le sucre, la farine de blé noir de Bretagne® IGP, le beurre et les pistaches.
- Battez à vitesse forte jusqu'à l'obtention de morceaux friables.
- Disposez vos fruits dans un plat et ajoutez votre préparation dessus.
- Enfourez pour 35-40 mn. (ther. 7).

Recette élaborée  
par Hubert Niveleau



# Galette de Blé Noir



pour  
8/10 pers.

**500 g de farine  
de blé noir  
de Bretagne® IGP**

**1 pincée  
de gros sel**

**Eau**

- Dans un saladier, mélangez la farine et le sel.
  - Versez l'eau en plusieurs fois afin d'obtenir une pâte lisse et fluide.
  - Laissez reposer la pâte pendant 3 à 12 h (selon son goût), au réfrigérateur, avant utilisation.
  - Dans une crêpière très chaude et suffisamment graissée, étendez rapidement une louche de pâte.
  - Lorsque les bords de la galette commencent à dorer, retournez-la avec une spatule.
  - Gardez les galettes au chaud avant de les garnir selon vos envies.
- Pour une "complète" :
- jambon,
  - gruyère râpé,
  - oeuf.

Recette élaborée  
par la crêperie La Farigoule  
(Ploërmel-56)

# Les Biscuits KERJEANNE



 10 mn

 15mn

pour  
4 pers.

350 g de farine de blé  
noir de Bretagne® IGP

240 g de beurre ramolli

210 g de sucre

75 g de jaunes d'oeufs

1/2 c à c de sel

- Mélangez le beurre et le  
sucre, ajoutez la farine  
puis les jaunes d'oeufs.

- Roulez la pâte pour  
former des boudins  
de 5/ 6 cm de diamètre  
dans du film alimentaire,

- Mettez au frais pour  
que la pâte durcisse  
suffisamment pour être  
coupée en rondelles.

- Faites cuire environ  
15 mn dans un four  
à 170/180° C.

Recette élaborée  
par la biscuiterie KerJeanne

# Makis au Blé Noir

Truite fumée, Betterave  
& Sésame



pour  
8/10 makis

1 galette fabriquée avec de la farine de blé noir de Bretagne® IGP

1 tranche de truite fumée Bio

1 pot de fromage frais

1 betterave crue

1 c à s d'huile de sésame

1 c à c d'huile d'olive

1 ou 2 échalotes selon leur taille

1 bouquet de ciboulette

Sauce sriracha

Sel et poivre

Citron

- Dans un bol, mélangez votre fromage frais, les échalotes hachées finement, la ciboulette ciselée, sel et poivre. Réservez.

- Râpez votre betterave crue et mélangez dans un saladier avec l'huile de sésame, le citron et l'huile d'olive et quelques gouttes de sauce Sriracha. Laissez mariner 15 mn.

- Étalez sur votre galette votre préparation de fromage frais. Ajoutez ensuite sur la partie inférieure, la tranche de truite fumée sur laquelle vous disposez votre betterave râpée. Roulez en essayant de serrer un maximum. Ensuite, à l'aide d'un film plastique enroulez votre galette en perçant deux trous dedans, afin d'obtenir un boudin. Une fois l'opération effectuée, réservez au frais au moins 2 h.

- 2 h plus tard, enlevez le film plastique du boudin et coupez des makis de 2,5 cm de diamètre.

Recette élaborée  
par Hubert Niveleau



# Chips au Blé Noir

Cumin, Piment d'Espelette  
& Avocat au basilic



 20 mn

 30 mn

pour  
4 pers.

Pour les Chips

5 galettes fabriquées avec  
de la farine de blé noir de  
Bretagne® IGP

30 g de graines  
de cumin

5 g de piment  
d'Espelette

3 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Roulez les galettes que vous coupez ensuite grossièrement en lamelles.
- Répétez l'opération afin d'obtenir des lamelles plus petites.
- Badigeonnez votre plat d'huile d'olive, graines de cumin et piment d'Espelette, ajoutez ensuite les lamelles de galette que vous mélangez de façon homogène avec la préparation.
- Saupoudrez de gros sel.
- Enfourez pendant 30 mn, remuez à mi-cuisson.

Pour le Guacamole

2 avocats murs

6 feuilles de basilic  
ciselées

1 citron jaune

Quelques graines  
de blé noir torrifiées

Sel et poivre

- Dans un bol, écrasez à l'aide d'une fourchette l'avocat, les feuilles de basilic ciselées et ajoutez sel, poivre et citron.
- Réservez ensuite au frigo.
- Avant de servir saupoudrez de graines de blé noir torrifiées.

Recette élaborée  
par Hubert Niveleau



farine  
DE BLÉ NOIR®  
de Bretagne



## OÙ TROUVER LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP ?

1. CHEZ LES MEUNIERs AFFILIÉS À L'ASSOCIATION BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE
2. CHEZ LES TRANSFORMATEURS DE FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP (CRÊPERIE, BOULANGERIE, BISCUITERIE, INDUSTRIEL, ETC) EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER
3. POUR LE GRAND PUBLIC, LA FARINE DE BLÉ NOIR DE BRETAGNE® IGP EST DISPONIBLE EN PAQUET DE 1 KG :
  - EN GMS SUR TOUTE LA FRANCE
  - EN ÉPICERIE FINE
  - SUR DES SITES DE COURSES EN LIGNE

# VI • L'ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE EN QUELQUES CHIFFRES

Il regroupe :

1 400 PRODUCTEURS  
HABILITÉS

9 MEUNIERES

3 ORGANISMES STOCKEURS

Une zone géographique de production et de transformation de la graine de blé noir : la Bretagne historique.

Une moyenne de 3 000 HECTARES CULTIVÉS  
EN BRETAGNE

Le Blé Noir cultivé par la filière représente

30 % DU MARCHÉ FRANÇAIS

2 100 TONNES DE FARINE DE BLÉ NOIR DE  
BRETAGNE® IGP PRODUITES EN 2016

Un chiffre d'affaires de 6 MILLIONS D'EUROS

LES 9 MEUNIERES :

MOULIN DE LA FATIGUE - Vitré (35)

MOULIN DE CHARBONNIERE - Saint Grégoire (35)

MOULIN DE HURNEL - Guéhenno (56)

MOULIN DE FERRAND - Réguiny (56)

AXIANE MEUNERIE - Maure-de-Bretagne (35)

MOULIN DE LA COURBE - Maure-de-Bretagne (35)

MOULIN DE RONCIN - Ploërmel (56)

MOULIN DU PAVILLON - Séglien (56)

MOULIN DE SUIRE - Bousai (44)

LES 3 ORGANISMES STOCKEURS :

VEGAM/AGRIAL - Cesson-Sévigné (35)

ROUL AGRINOV - Moisson-la-Rivière (44)

TRISKALIA/CELTEPI - Landerneau (29)



ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION  
BLÉ NOIR TRADITION BRETAGNE  
Cométias - P.A. de Ronsouze - 56800 Ploërmel

**DIRECTRICE**

Christine Larsonneur

02 97 73 35 68

[christinelarsonneur@blenoir-bretagne.com](mailto:christinelarsonneur@blenoir-bretagne.com)

**CONTACT PRESSE**

Attachées de presse

Nathalie Jouan - 06 61 77 35 00

[nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh)

Stéphanie Bousseau - 06 43 45 00 96

[stephi.bousseau@wanadoo.fr](mailto:stephi.bousseau@wanadoo.fr)