

# NOTRE BLÉ NOIR BRETON

**Culture** Galettes, crêpes salées ou whisky... : nos "louzou mad" sont issus de parcelles suivies avec rigueur par les adhérents d'Eureden pour le plaisir de nos papilles et notre autonomie ! Avec son Identification géographique protégée, la Bretagne fait la différence en blé noir.



Des ouvrières qui trouvent leur "bonne heure" en matinée, pour le bien du blé noir et des apiculteurs.

Le bien manger commence au champ. La rigueur imposée par le cahier des charges "Blé noir tradition Bretagne" garantit une qualité irréprochable aux farines sous ce label. Pour atteindre ce niveau de qualité, les producteurs emblavent des parcelles sélectionnées pour leurs aptitudes (pH < 6,5), sans risque datura. La variété Harpe, 100 % en semences certifiées pour éviter toute dégénérescence de type tartanicum, assure une saveur historique et appréciée par les plus grands chefs étoilés bretons. Le travail du sol est piloté pour favoriser le faux semis et la lutte mécanique contre les adventices. Cette culture principale, sans aucune intervention chimique, permet d'éliminer tous risques de résidus. Sa fertilisation est réduite par une bonne exploitation des Cïpan, raisonnée dans la rotation. Cette céréale atypique, de la famille des polygonacées, permet de rompre le cycle des maladies et adventices spécifiques aux graminées. Une bonne exploitation de son pouvoir couvrant et de ses effets allélopathiques sur les mauvaises herbes permet de réduire la concurrence des mauvaises herbes. Un taux de contrôle des parcelles de 140 % élimine deux risques majeurs pour la filière : gluten et datura !

## Une bête noire : le datura !

Une seule solution, choisir ses parcelles... Croquer une seule graine de datura est mortel par sa teneur en atropine et scopolamine. Les moyens de lutte sont basiques, mais efficaces :

- La rotation diminue la pression par les cultures d'hiver ;
- Une parfaite maîtrise du désherbage dans les cultures de printemps (chimique ou mécanique) et le faux semis ;
- Le nettoyage du matériel de récolte ;
- Les contrôles de détection au champ et, au pire, l'arrachage manuel car un lot peut être contaminé par la sève de la plante au batage même si aucune présence de graine n'est détectée ;
- Un test de la feuille blanche à réception ;
- Une analyse libératoire pour chaque cellule de stockage certifie l'absence de ces deux alcaloïdes.

## Le précieux rôle des ouvrières

Comment tirer profit des ouvrières particulièrement efficaces au travail entre 9 h et 11 h ? Viser un bon rendement commence par s'assurer de la proximité de ruches autour des parcelles à raison de 2 à 3 ruches / ha. Une fleur est fertile uniquement sur une journée. Ainsi, il faut obligatoirement qu'il y ait pollinisation par les insectes afin de permettre une fécondation croisée de la fleur avec un grain de pollen externe. Au quotidien, les fleurs commencent à s'ouvrir au lever du soleil et leurs étamines deviennent graduellement droites.

## La farine de blé noir pour se passer du gluten

Le blé noir ne contient pas de gluten. Il peut donc s'intégrer dans l'alimentation des personnes allergiques (maladie cœliaque). Cela passe par la maîtrise des repousses de céréales en interculture, un matériel de récolte et transport nettoyé avec vigilance. Le processus de travail du grain est assuré sur des sites dédiés et spécialisés de la coopérative Eureden. Un travail du grain conséquent et un séchage doux, éliminent les impuretés, tout en préservant les qualités sanitaires et gustatives des graines argentées.



Fauchage-andainage et pick-up à tapis seront testés en 2021 pour gagner en rendement, impuretés et frais de séchage.

Cette céréale atypique, de la famille des polygonacées, permet de rompre le cycle des maladies et adventices spécifiques aux graminées.

Les sacs des anthères s'écartent et commencent à éclater à 9 h, mais dès 11 h environ, les anthères sont vides de grain de pollen et un peu flétris. Dans l'après-midi, les fleurs sont fermées. C'est pour cette raison que les abeilles visitent le blé noir principalement le matin alors qu'elles sont peu nombreuses voire absentes des champs l'après-midi. La date de semis influence l'attractivité de la parcelle en déterminant les conditions climatiques de la période pendant laquelle aura lieu le pic de floraison (deux mois environ après le semis). En effet, la sécrétion de nectar en quantité et qualité dépend des conditions climatiques à floraison. Par exemple, des températures nocturnes fraîches diminuent la quantité et détériorent la composition en sucres du nectar. De même, une humidité du sol équivalente à environ 60 % de la réserve utile est la meilleure condition pour la

sécrétion de nectar : les parcelles séchantes sont décevantes en année de canicule.

## La récolte avec fauche-andainage

C'est un nouveau chantier pour 2021 ! Sécuriser la récolte avant l'égrenage des tempêtes et pluies d'octobre passe par une précocification de la date de récolte sur une plante à floraison indéterminée. Eureden peut mettre en relation les prestataires potentiels de fauche-andainage avec ses adhérents intéressés par cette technique. Vous disposez de ce type de matériel pour la récolte 2021 ? Précisez vos coordonnées, matériel et localisation à [contact.cereales@eureden.com](mailto:contact.cereales@eureden.com), nous transmettrons vos références aux producteurs séduits par ces techniques.

Michel Le Friant / Eureden

## CETTE CULTURE VOUS INTÉRESSE ?

Eureden cherche des producteurs de blé noir biologique et conventionnel pour une filière transparente et responsable. Les meuniers de cette filière s'engagent sur un prix fixe et rémunérateur, garanti pour plusieurs années. Contactez votre technicien culture ou indiquez vos coordonnées et localisation à [contact.cereales@eureden.com](mailto:contact.cereales@eureden.com), votre technicien référent en blé noir vous précisera le cahier des charges "blé noir tradition Bretagne".

