

Le Sarrasin : une grande importance passée mais aussi un avenir

PAR CHRISTIAN FERAULT

DIRECTEUR DE RECHERCHE HONORAIRE DE L'INRA,
MEMBRE TITULAIRE DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE DE FRANCE,
MEMBRE DE LA SECTION DES YVELINES DE L'AMOPA

Jadis cultivé sur de grandes superficies avec des produits destinés surtout à l'autoconsommation, le sarrasin connaît depuis une trentaine d'années un nouveau développement associé à la grande diversité de ce que l'industrie propose et qui présente une image favorable auprès des acheteurs. Ce regain de faveur apparaît durable et sera sans doute amené à s'accroître.

« Sarrasin » : le mot suscite des réactions variées de ceux qui l'entendent prononcer.

Tel Breton ou Auvergnat d'âge avancé évoque des souvenirs d'enfance : le blanc-rosé de sa floraison, les longues séances de battage au fléau à la ferme familiale, la couleur et la saveur particulière du miel des abeilles l'ayant fréquenté, ou encore la bouillie que l'on remuait dans le chaudron...

Le chasseur, parcourant les étendues qui lui sont réservées, en Sologne par exemple, en a une tout autre image : il guette le gibier aux abords de parcelles dont la destination est d'assurer couvert attractif et nourriture suffisante...

Beaucoup pensent aux galettes, soit qu'ils les préparent eux-mêmes, soit que l'habitude de fréquenter les nombreuses crêperies modernes leur

ait redonné goût pour ce mets à la saveur particulière et agrémenté de façon souvent plaisante. Aujourd'hui, nombreux sont ceux qui consomment régulièrement des préparations en contenant, souvent présentées dans les rayons « bio » en fort développement. Peu cependant pourraient décrire cette plante, voire la reconnaître.

Le sarrasin ou blé noir (*Fagopyrum esculentum* et très accessoirement *Fagopyrum tataricum*) appartient à la famille des polygonacées comme l'oseille et la rhubarbe. Considéré comme une céréale par destination – on consomme les grains qu'il produit – il fut jadis cultivé à grande échelle dans de nombreux pays et le demeure encore aujourd'hui sur plus de deux millions d'hectares produisant de l'ordre de 2,5 millions de tonnes grâce à des rendements multipliés par deux en cinquante ans.



@ FOTOLIA



@ FOTOLIA



Présent et consommé sur les cinq continents mais de façon anecdotique en Afrique et en Océanie, ses principaux producteurs étaient en 2016, selon les plus récentes données de la FAO, la Russie (une petite moitié des surfaces) et la Chine avec 25 %, en forte diminution, ainsi que l'Ukraine (7 %). Le Brésil et les États-Unis d'Amérique en produisent de plus en plus, tandis que le Canada est devenu marginal.

Au sein de l'Union européenne, treize pays sont concernés mais peu ont des productions importantes avec, par ordre décroissant, la Pologne, la France, la Lettonie, la Slovaquie, l'Espagne et très récemment l'Espagne.

Quand on regarde les échanges, on est frappé par leur grande variabilité,

signe d'un opportunisme des marchés. En 2016 toujours, le total des exportations s'est élevé à 153 000 t, soit nettement moins de 10 % de la production mondiale : le sarrasin est utilisé avant tout dans ses zones de production et en fait largement autoconsommé par ses principaux producteurs.

■ UNE ORIGINE ASIATIQUE

Longtemps considérée comme provenant de Sibérie orientale, au voisinage du lac Baïkal, la plante, selon les travaux les plus récents, viendrait des montagnes du sud-ouest de la Chine. Sa diffusion en Europe semble associée aux migrations mongoles du XIII^e siècle. On la signale en Allemagne en 1436 et en France à peu près à la même époque.

Des découvertes de pollen remontant à 3 200 ans av. J.-C. dans la basse vallée de la Loire interpellent car, à ce jour, aucun grain n'a pu être trouvé.

■ ET EN FRANCE ?

Nouveau venu, le sarrasin a été progressivement intégré aux systèmes de culture de l'époque et utilisé pour l'alimentation, au point de devenir une nourriture de base des populations paysannes et rurales, surtout sous forme de bouillies et de galettes, particulièrement dans l'Ouest, et ce jusqu'au début du XX^e siècle.

Ce remarquable succès est dû à plusieurs causes : sa rapidité de croissance et de développement, son goût rapidement apprécié et au fait que – culture nouvelle – il échappait aux diverses redevances de l'Ancien Régime. Il s'est poursuivi cinq siècles avec un apogée vers 1860 (750 000 ha) avant une régression rapide : 260 000 ha avant la Première Guerre, 100 000 ha au début des années cinquante, 18 000 en 1968 et, point le plus bas, 4 200 en 1985.

Cette diminution considérable, associée à la fin de la France paysanne, s'est accompagnée de transferts ou d'évolutions. Les principales zones de culture ont changé avec le Centre et le Limousin autour des années 1980, puis avec un retour en Bretagne au cours des trente dernières années.

Les usages ont beaucoup évolué avec la fin de l'alimentation traditionnelle





© FOTOLIA

mais avec la vogue des crêpes salées, le succès des produits « biologiques » et l'inclusion de sa farine dans de nombreuses spécialités comme les tartines craquantes de divers types et les préparations variées à grains décortiqués ou non, ainsi que des boissons comme la bière et le whisky au blé noir. D'autre part, le sarrasin est encore utilisé comme couvert à gibier récolté, par exemple en Sologne et accessoirement en tant qu'engrais vert,

tandis que ses « paillettes » (cosses) sont commercialisées en jardinerie afin de recouvrir le sol des massifs et des plantations. Quant à son miel, la Bretagne apicole, bien connue jadis, trouve avec lui une nouvelle jeunesse.

■ DES ATOUTS ET DES COMPLÉMENTARITÉS

Depuis trente ans, le sarrasin produit en France renaît avec des surfaces multipliées par huit (32 000 ha

en 2016) et une production dépassant 122 000 tonnes la même année grâce aussi à un rendement moyen doublé sur la période. Le pays a toujours peu exporté mais il importe de plus en plus avec environ 10 000 tonnes en 2016.

Et pourtant la culture est simple et peu coûteuse mais la matière importée de Russie, de Chine ou d'Amérique a un coût souvent deux fois moindre (de l'ordre de 4 à 500 € la tonne)...

Ses nombreux avantages laissent augurer pour cette plante un avenir certain. En alimentation avant tout, son grain, hautement nutritif, sans gluten, riche en protéines (12 %), en lysine (0,6 à 0,7 %), en fibres et en composés antioxydants est préparable de nombreuses façons : crêpes salées, kacha, crozets, blinis, pâtes japonaises, couscous au blé noir, et pour des populations nombreuses de Pologne, d'Ukraine et de Russie sous forme de bouillies. Les débouchés s'élargissent notamment par le biais des filières « biologiques » grâce à une réputation justifiée d'aliment sain, sans traitements, au goût marqué mais agréable, et compatible avec plusieurs

Une culture facile : sans intrants ou presque

Les variétés utilisées sont le plus souvent des populations de sarrasin dit argenté. Une amélioration notable a été obtenue par l'INRA (« La Harpe »). Rarement rencontrée en rotation régulière ou succédant à une céréale d'hiver, la plante réussit particulièrement bien sur défriche de lande et de prairie, et supporte une acidité importante. Elle est exigeante en eau, craint les gelées tardives et les sécheresses prolongées. On lui apporte une fumure très réduite ou nulle. Son semis doit intervenir entre le 15 mai et le 15 juin. Sa croissance très rapide lui permet d'étouffer les adventices. Bien que l'on connaisse plusieurs maladies et quelques ravageurs, aucun n'a d'importance justifiant une quelconque intervention chimique. Au total, on sème puis on récolte à la moissonneuse-batteuse en septembre. Le moment est délicat à fixer en raison du caractère très aqueux des tiges et feuilles et de la maturité fort échelonnée : il faut éviter l'égrenage mais attendre qu'un maximum de grains

aient une maturité suffisante. Un séchage ultérieur est souvent nécessaire.

Le rendement, longtemps très faible, inférieur à 1 t/ha, atteignait en France, en 2016, 3,73 t, un record du monde avec un triplement en 50 ans ! Il demeure cependant très variable, à la merci d'étés trop secs ou trop humides.

Son prix n'est pas garanti dans le cadre de la Politique agricole commune, d'où des fluctuations de production fonction de « niches » à exploiter, d'importations peu prévisibles et de coûts par exemple moitié en provenance de Chine ou de Pays de l'Est et du rattachement ou non à un signe distinctif sous forme d'une IGP. Son coût de production est très peu élevé.

Soulignons que des cultures dites « dérobées » – jadis largement pratiquées – sont possibles après un fourrage de printemps ou une céréale précoce (orge). Le semis doit être effectué avant le 10 juillet pour espérer une production appréciable, fort tributaire des précipitations estivales.

régimes. Et il y a le miel si typé qu'il permet de produire... Nos « grands chefs » s'y intéressent !

Son succès se traduit notamment par la vogue des crêperies – plus de 4 000 en France, 27 par exemple rien qu'à Rennes – qui offrent des repas complets et conviviaux pour un prix très raisonnable.

Des producteurs bretons se sont associés depuis 2000 pour fournir du sarrasin régional qui couvre au moins un quart des besoins nationaux. Une Indication géographique protégée (IGP) existe depuis 2010 grâce à l'« Association blé noir tradition Bretagne », avec parfois le concept « du champ à l'assiette ». Un nouveau départ induisant de bonnes retombées locales. Et on rencontre aujourd'hui, par exemple à Saint-Malo, une « maison du sarrasin » qui offre au chaland toutes sortes de préparations – dont de délicieux bonbons – et présente des pistes de recettes mises en pratique dans un atelier local.

Existents aussi, comme jadis, des débouchés en alimentation animale

souvent associés à des cultures dérobées. Il faut cependant limiter cet usage dans la ration en raison de risques de démangeaisons (« fagopyrisme »). Sans oublier l'engrais vert abondamment et rapidement produit et aussi des débouchés industriels (rutine).

Le sarrasin constitue par ailleurs une plante de rupture dans les rotations intensives, très nettoyante et qui présente des caractères antagonistes de maladies et de ravageurs des céréales à paille et de la pomme de terre. Un avantage précieux à l'heure de l'agro-écologie !

Cette plante a été peu améliorée malgré des travaux russes, slovènes, français et canadiens entre autres, recherches qui ont porté surtout sur l'obtention de matériels autofertiles, présentant une plus grande homogénéité de floraison et entraînant un accroissement des rendements.

On se trouve donc en présence d'une plante aux divers usages d'avenir s'insérant bien dans l'évolution actuelle des consommations tournées vers la diversité, la recherche du « naturel » et le sentiment voulu de sécurité-produit.



La plante : un nuage vert et blanc-rosé, ondulant sous la bise

Végétal annuel, atteignant de 80 à 120 cm, le sarrasin présente des tiges vertes et rougeâtres en vieillissant, épaisses et ramifiées, portant de nombreuses feuilles cordiformes à extrémité effilée. Ses fleurs, très nombreuses, en grappes de cymes, n'ont pas de pétales mais cinq sépales blanc-rosé (tépales). Elles sont hermaphrodites et hétérostyles, d'où une fécondation croisée. Le fruit est un akène trigone, lisse et gris, mais anguleux chez le sarrasin de Tartarie. Les racines, peu développées, demeurent superficielles.

Croissance et développement de la plante sont très rapides, aboutissant à une récolte entre 100 et 120 jours après le semis.



Une parcelle de sarrasin en pleine floraison constitue également un objet digne de contemplation témoignant de la beauté du monde (le lecteur éventuellement dubitatif sur ce point n'aura qu'à rechercher une parcelle à ce stade).