

Enquête sur la galette de sarrasin en Bretagne

Association Le Dos de la Cuillère



Conduite de projet 2012/2013

Master 1 ingénieur agronome Agrocampus Ouest



Beauvié Lucie
Bossuyt Nadège
Brykalski Maria
Buet Marine
Cornet Emeline
Valory Agathe

Remerciements

Nous souhaitons remercier notre tutrice de conduite de projet, Catherine Darrot qui nous a aidées à définir et organiser notre projet, ainsi que notre commanditaire Hélène Roisille de la CIVAM Ile et Vilaine. Nous remercions également Alexandra sans qui nous n'aurions pu monter l'émission de radio et Radio Campus Rennes pour nous avoir prêté le matériel nécessaire aux enregistrements.

Merci également à toutes les personnes que nous avons eu l'occasion de rencontrer au cours de notre enquête, pour nous avoir accordé du temps et pour avoir répondu patiemment à nos multiples questions :

André BRIAND
Florence BUREL
Jean-Luc COROUGE
Catherine DELHOMMEL
Katia EGLER
Frédéric GAZAN
Roland GUINEL
Sébastien GUITTENIT
Christine LARSONNEUR
Gérard LAUNAY
Lucie LEJEANNE
Françoise MAINE
Goulven MARECHAL
Juliette MEHEUT
Yannick MENAGER
Soazig PERCHE
Jean Luc TREMEAU

Sommaire

Remerciements	1
Sommaire	2
Introduction	3
1. Cheminement jusqu'à notre sujet : la production de galettes de sarrasin en Bretagne	4
1.1. L'idée du thème : une comparaison entre circuits courts et longs pour un produit	4
1.2. Les pré-enquêtes pour définir notre produit d'étude	4
1.3. Réflexion préalable sur la définition de « circuit court/long »	5
1.4. Revirement : d'une comparaison de circuits court et long à un questionnement sur le caractère local de la production de galettes	5
1.5. Précisions sur l'emploi du terme « local »	5
2. Objectifs de notre mission	6
3. Démarche préliminaire : constat, problématique, hypothèses de réponses	6
4. Méthode d'enquête suivie pour répondre à la problématique	7
4.1. Choix des personnes rencontrées	7
4.2. Analyse et interprétation de l'information	10
5. Méthode pour informer les différents acteurs	11
6. Résultats obtenus (script de l'émission de radio)	11
Bibliographie	25

Introduction

Nous sommes six étudiantes en Master 1 ingénieur agronome et nous avons réalisé dans le cadre de notre formation d'ingénieur agronome une conduite de projet portant sur la galette de sarrasin en Bretagne. Celle-ci a lieu au cours de la période 2012-2013 (L3-M1), se découpant en 14 mois de préparation du projet puis 3 semaines de terrain. Pour ce projet, nous avons fondé l'association Le Dos de la Cuillère. Nous avons été encadrées par Catherine Darrot, enseignant chercheur en sociologie rurale à Agrocampus Ouest Rennes et notre commanditaire est le Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural (CIVAM) d'Ille-et-Vilaine.

Nous allons vous présenter le cheminement de notre projet, les objectifs de cette étude sur le sarrasin ainsi que notre méthode d'enquête. Le résultat de ce travail est présenté dans ce rapport sous la forme du script de l'émission de radio que nous avons réalisé.

1. Cheminement jusqu'à notre sujet : la production de galettes de sarrasin en Bretagne

1.1. L'idée du thème : une comparaison entre circuits courts et longs pour un produit

Nous partons de la volonté d'étudier les filières courtes et longues et de les comparer d'un point de vue économique, environnemental et social. Pour cela, nous nous tournons vers notre tutrice Catherine Darrot, enseignant chercheur en développement rural.

Elle nous aide à nous orienter vers notre commanditaire : la CIVAM Ille-et-Vilaine. Deux problèmes se posent à la CIVAM : le manque de confrontations entre les circuits courts et les circuits longs et le manque de diffusion auprès du grand public sur les circuits courts. Nous lui proposons alors de réaliser la mission suivante : **étudier un produit en circuit court et son équivalent en circuit long, et communiquer notre étude auprès du grand public via différents médias**. Ce projet convient à notre commanditaire et la contrainte qu'il nous impose alors est de choisir un produit issu de la filière courte dans le magasin de producteurs Brin d'Herbe. Le choix est porté sur le magasin Brin d'Herbe car c'est un magasin adhérent à la CIVAM, qu'il est situé à Vezin-le-Coquet en périphérie rennaise. Il est donc aussi accessible qu'un magasin de distributeurs comme Leclerc.

1.2. Les pré-enquêtes pour définir notre produit d'étude

Nous décidons d'effectuer des pré-enquêtes sur différents produits du magasin Brin d'Herbe afin de choisir le plus adapté à notre étude. Pour cela, nous étudions les informations sur les emballages. Nous menons nos pré-enquêtes en prenant en compte surtout 4 critères :

- le nombre d'ingrédients de chaque produit : il sera plus facile d'étudier la chaîne de production d'un produit dont la composition est simple ;
- l'origine de ces ingrédients : si les ingrédients sont obligatoirement importés, même en circuit court, nous n'aurons pas les moyens techniques et financiers pour remonter jusqu'au lieu de production de ces ingrédients ;
- l'existence du même produit dans un magasin de grande distribution situé dans la même aire géographique : le produit doit être accessible au public rennais qui est notre cible, en circuit court comme en circuit long;
- l'intérêt du grand public pour le produit

Plusieurs arguments nous amènent finalement à choisir les galettes de sarrasin bretonnes pour notre étude :

- le nombre et l'origine des ingrédients: la galette est fabriquée à partir d'un ingrédient principal, le sarrasin, auquel on ajoute de l'eau et du sel. Ce sarrasin est en partie produit en Bretagne. Il n'y a donc qu'une filière à remonter de la galette au producteur de sarrasin.
- l'intérêt du grand public pour le produit : la galette est très populaire en Bretagne et la question de localité de la chaîne de production nous semble accrocheuse. En effet, en dépit de son image de produit typiquement breton, une majorité du sarrasin est importée pour fabriquer les galettes.

- la facilité d'accès : à Rennes il y a par exemple la possibilité de trouver des galettes au magasin de producteurs Brin d'Herbe, en grand surface comme chez Leclerc et au marché des Lices de Rennes.

1.3. Réflexion préalable sur la définition de « circuit court/long »

Au préalable, nous nous attachons à définir clairement cette notion de circuit court/long sur laquelle nous nous appuyons pour démarrer notre étude.

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un intermédiaire, selon le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt en 2010¹. Cette définition n'implique rien concernant la proximité entre producteurs et consommateurs. Par exemple, du café produit en Afrique et passant par un unique importateur/vendeur emprunte un circuit court.

C'est avec cette définition que nous commençons notre enquête sur les galettes de sarrasin.

1.4. Revirement : d'une comparaison de circuits court et long à un questionnaire sur le caractère local de la production de galettes

Nous cherchons à remonter la chaîne de production de galettes: d'un côté la galette de sarrasin de chez Brin d'Herbe, et de l'autre la galette trouvée en grande surface chez Leclerc afin de les comparer. Nous nous rendons alors compte que les termes de circuit court ou long pour la galette de sarrasin ne sont pas adéquats. En effet, le sarrasin suit un chemin complexe quelle que soit la chaîne de production qu'il emprunte : il passe du producteur à la coopérative de stockage puis au meunier qui le transforme en farine avant de finir chez le crêpier pour en faire des galettes. **Nous trouvons donc plus pertinent d'opposer la production utilisant le sarrasin cultivé en Bretagne, à la production utilisant du sarrasin d'importation.** Nos premières recherches aboutissent au fait que la production à partir de sarrasin breton est minoritaire en Bretagne. Nous sommes surprises de ce problème et, en accord avec notre commanditaire, nous décidons de réorienter notre étude sur le caractère local de la production de galettes de sarrasin en Bretagne.

1.5. Précisions sur l'emploi du terme « local »

Un produit est communément dit local par le consommateur lorsqu'il est produit près de chez lui. Selon le dictionnaire Larousse, « local » signifie « Qui ne touche qu'un lieu, un groupe, un milieu bien circonscrits ». D'après Virginie Amilien, une filière locale se définit par une proximité entre l'activité de production et l'activité de consommation². Le « local » signifie donc pour la communauté scientifique comme pour le reste de la société une proximité entre le consommateur et le producteur. Cependant cette proximité n'est pas quantifiée par un nombre de kilomètres et reste donc très subjective. Pour certains consommateurs rennais, un produit local est un produit provenant d'Ille-et-Vilaine, pour d'autres de Bretagne, pour d'autres encore de France.

¹ <http://agriculture.gouv.fr/types-de-circuits-courts,11911>

² Amilien V. Préface : à propos de produits locaux, Anthropology of Food n°4 « Local Food », Mai 2005
<http://aof.revues.org/index306.html>

Dans notre enquête nous utilisons le terme « local » pour la production de galettes à partir de sarrasin cultivé en Bretagne, et le terme « non local » pour le reste du sarrasin.

2. Objectifs de notre mission

Le but de ce travail est de faire un **bilan de la situation actuelle de la chaîne de production de galettes de sarrasin en Bretagne**, de mettre en avant les problématiques auxquelles elle est confrontée et de comprendre comment et pourquoi elle en est arrivée à ce stade.

Le second objectif est de rendre plus lisible l'organisation et les problématiques de la chaîne de production de galettes afin que **chaque acteur breton (producteur, meunier, coopérative, fabricant de galette, consommateur) soit conscient du rôle qu'il joue et des répercussions de ses décisions**. Notre étude se veut une initiation à la réflexion sur ce sujet. Ce travail répond à la volonté de la CIVAM de promouvoir le local. En effet lancer un dialogue et un débat sur l'état actuel de la production locale de sarrasin est un premier pas vers un changement de pratiques.

3. Démarche préliminaire : constat, problématique, hypothèses de réponses

Nous partons d'un constat :

1. Du sarrasin est produit en Bretagne

Pour la campagne 2007/2008, 4.900t ont été collectées en France selon l'OniGC En recoupant les informations recueillies lors de nos entretiens (coopérative Triskalia, VEGAM, IGP BNTB) nous arrivons à une surface de près de 5000 hectares cultivés en sarrasin en 2011 en Bretagne.

2. Des galettes de sarrasin sont consommées en Bretagne

La galette est un plat traditionnel breton. On trouve des galettes emballées natures ou garnies dans tous les magasins de grande distribution de Bretagne et au moins 28 crêperies à Rennes³. Selon une étude nationale réalisée pour les professionnels, la galette a affichée une croissance évaluée à 27% pour les natures et 9,4% pour les garnies entre septembre 2011 et septembre 2012, comparé à la même période un an plus tôt⁴.

3. Il y a un engouement pour les filières locales

Dans le contexte des crises sanitaires, la traçabilité devient un enjeu majeur. De plus, à l'heure du réchauffement climatique et de l'épuisement annoncé des ressources énergétiques fossiles, la considération des coûts énergétiques de transport des aliments devient primordiale. En France, 83% des consommateurs déclarent privilégier la production locale, selon une étude réalisée par l'Agence Bio⁵. Dans les alentours de Rennes, trois magasins de producteurs ont vu le jour et une quinzaine d'AMAP sont présentes selon Rennes Métropole.

³ Inscrites dans le guide « Se restaurer/Sortir à Rennes 2012 » publié par l'Office de tourisme de Rennes

⁴ <http://www.20minutes.fr/economie/1071303-rayon-frais-galette-ble-noir-connaît-crise>

⁵ Agence Bio (2010), Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, <http://www.agencebio.org>

4. Pourtant une majorité de sarrasin est importé

70 % du sarrasin consommé en France est importé de pays étrangers⁶. D'après les données du port de Nantes/Saint Nazaire, 5177 tonnes ont été débarquées en provenance de Chine et du Canada en 2012.

Ce constat soulève une question, la problématique de notre étude:

Pourquoi la production de galettes à partir de sarrasin breton n'est-elle pas plus développée en Bretagne?

Pour répondre à notre problématique nous souhaitons comprendre les logiques des acteurs de la filière: pourquoi le consommateur n'achète-t-il pas plus de galettes de sarrasin local ? Pourquoi le meunier et le fabricant n'utilisent pas plus de farine locale ? Pourquoi n'y a-t-il pas plus de production de sarrasin local ?

4. Méthode d'enquête suivie pour répondre à la problématique

Pour répondre à cette problématique, nous choisissons de suivre une méthode qualitative : réaliser des **entretiens** auprès des différents acteurs de la filière.

4.1. Choix des personnes rencontrées

Nous identifions **quatre acteurs de la chaîne de production** à interroger : les producteurs de sarrasin, les coopératives de stockage de sarrasin qui s'occupent aussi du séchage, les meuniers qui transforment le sarrasin en farine et les fabricants de galettes.

Comme nous ne pouvons pas faire une étude exhaustive auprès de toutes les personnes impliquées en Bretagne, nous cherchons à **définir des profils types** par des recherches bibliographiques et des prises de contact auprès des différents acteurs possibles.

Nous remontons alors les filières dans lesquelles ces acteurs entrent en jeu. La figure 1 illustre les liens entre ces maillons de la chaîne de production de galettes.

A la lueur des nouvelles interrogations rencontrées, nous choisissons aussi de rencontrer des spécialistes de la sélection variétale du sarrasin et des responsables de l'IGP BNTB (Indication Géographique Protégée Blé Noir Tradition Bretagne) pour nous apporter des précisions techniques sur celle-ci.

⁶ Inter Bio Limousin, Bulletin d'information trimestriel n°4 février 2013

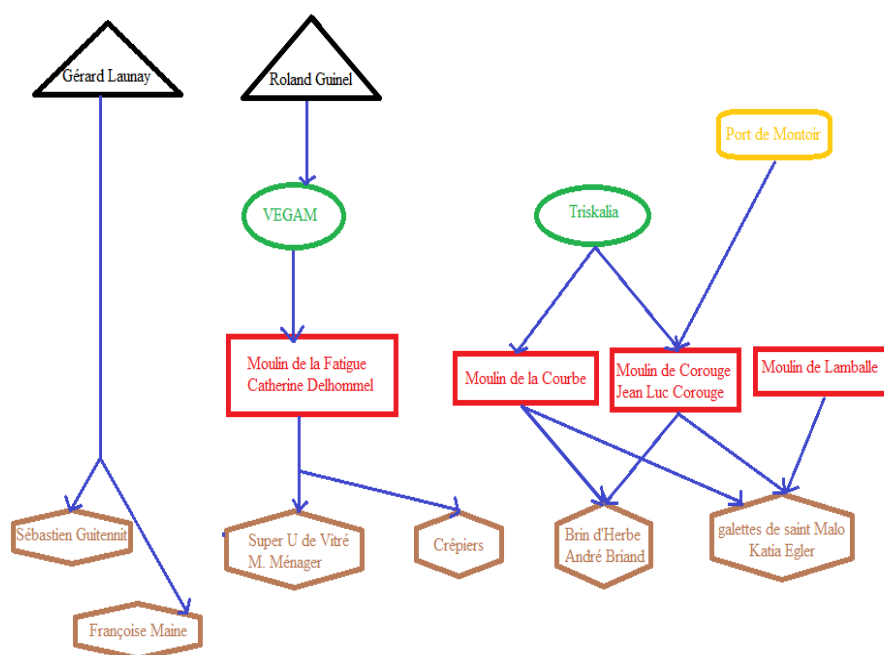


Figure 1: Schéma des relations entre différents acteurs de la filière

Légende : Triangle noir : producteur de sarrasin, ovale vert : coopérative, rectangle rouge : moulin, hexagone marron : fabricant de galette

Nous ne pouvons cependant pas rencontrer toutes les personnes que nous souhaitons. La conduite de projet se déroule pendant la période de pointe des semis donc nous ne pouvons pas rencontrer tous les producteurs prévus (en IGP biologique et conventionnel non IGP). Tous les moulins n'acceptent pas non plus de nous recevoir pour diverses raisons. Enfin, une partie du sarrasin d'importation arrive au port de Montoir-de-Bretagne mais aucun représentant du sarrasin n'est référencé tellement la filière est mineure pour eux (très peu de quantité par rapport aux autres céréales).

Profils types et personnes rencontrées :

- Agriculteurs :
 - ✓ Producteur de sarrasin conventionnel : non rencontré
 - ✓ Producteur de sarrasin biologique et meunier : Gérard Launay
 - ✓ Producteur sous IGP de sarrasin conventionnel : Roland Guinel
 - ✓ Producteur sous IGP de sarrasin biologique : non rencontré

La rencontre avec Roland Guinel nous apporte des précisions sur la culture du sarrasin en Bretagne, son évolution et sur les conditions de culture sous IGP.

Gérard Launay nous apporte des précisions sur la culture de sarrasin biologique, sur la transformation du sarrasin en farine et sur la qualité de la farine et du sarrasin.

- Coopératives :
 - ✓ Grande coopérative (2.2 milliards de chiffre d'affaire) : Triskalia
 - ✓ Petite coopérative (100 millions de chiffre d'affaire) : VEGAM

Monsieur Frédéric Gazan de Triskalia a joué un rôle moteur dans la création de l'IGP. Cette rencontre apporte des précisions sur l'IGP et notamment sur sa création et son évolution. Elle nous permet aussi de comprendre la différence entre Blé Noir Français (BNF) et Blé Noir Tradition Bretagne (BNTB), de bien comprendre les particularités du stockage du sarrasin et le rôle des coopératives dans l'organisation de la filière.

Monsieur Jean Luc Trémeau est technicien à la coopérative VEGAM. Il nous permet d'avoir un autre avis d'organisme stockeur sur la production de sarrasin en Bretagne.

- Meuniers :
 - ✓ Moulin artisanal à faibles volumes (400 tonnes par an) avec une majorité de sarrasin local : Moulin de la Fatigue à Vitré
 - ✓ Moulin qui gère de grands volumes (4000 tonnes par an) avec une majorité de sarrasin importé: Minoterie Corouge Moulin de Ferrand à Réguiny

La rencontre avec monsieur Jean-Luc Corouge nous permet d'avoir le point de vue d'un meunier sur l'IGP et ses contraintes, ainsi qu'un avis sur le sarrasin d'importation.

Catherine Delhommel du Moulin de la Fatigue transforme quasi exclusivement du sarrasin sous IGP. Nous la rencontrons donc pour avoir un deuxième avis de meuniers sur le fonctionnement de l'IGP. Elle ne travaille presque pas avec du sarrasin d'importation et ceci par choix. Il nous intéresse d'en connaître les raisons et de recueillir ainsi deux avis divergents sur l'origine du sarrasin.

- Fabricants de galettes :
 - ✓ Artisan crêpier sur les marchés : Françoise Maine, utilisant la farine de Mr Launay
 - ✓ Artisan crêpier avec farine IGP sur les marchés : Florence Burel
 - ✓ artisan crêpier fournissant un magasin de producteurs : André Briand, L'atelier de la Galette, fournit le magasin Brin d'Herbe
 - ✓ crêpier industriel : Katia Egler, chef d'entreprise des Galettes de Saint Malo
 - ✓ crêpier industriel utilisant de la farine IGP : Mr Yannick Ménager, responsable du pôle galette au Super U de Vitré

Tous ces fabricants nous apportent des précisions sur les qualités de farine et la facilité de fabrication des galettes.

André Briand nous précise les attentes d'un magasin de paysan vis-à-vis de la production de galettes de sarrasin.

La rencontre avec Françoise Maine nous renseigne sur l'intérêt de consommer local et sur la filière locale développée par Gérard Launay, le producteur-meunier.

Florence Burel nous apporte aussi des arguments sur l'importance de consommer local ainsi que sur les motivations d'une crêpière pour fabriquer avec de la farine sous IGP. Nous recueillons ainsi des avis contradictoires sur l'utilisation de la farine sous IGP ou non pour la fabrication de galettes.

Notre entretien avec Katia Egler nous permet de comprendre les contraintes de la production de galettes industrielles. Nous complétons cet avis par celui de Yannick Ménager. Nous avons ainsi accès à des arguments pour et contre l'utilisation de farine de blé noir sous IGP pour la production industrielle.

4.2. Analyse et interprétation de l'information

Afin de répondre à la problématique, nous faisons émerger les principaux freins au développement de la filière locale et les différentes tentatives de solution mises en œuvre actuellement et dans le passé. Pour **réaliser cette description de manière la plus objective possible**, nous identifions le **degré de subjectivité de chaque acteur** via sa posture et ses intérêts, afin d'avoir du recul sur ses propos.

Exemple :

Catherine Delhommel : Le blé noir breton est très typé, amer. Le blé noir chinois est moins fort, acidulé, plus passe partout.

Posture : Meunière au Moulin de la Fatigue, travaille du sarrasin IGP et du sarrasin chinois en faible quantité.

Intérêt : Défendre le sarrasin breton sans pour autant dévaloriser le blé noir chinois puisqu'elle en vend.

Katia Egler : Le blé noir chinois est réputé de bonne qualité gustative.

Posture : Fabricante industrielle de Galettes de Saint-Malo, à Miniac-Morvan, utilise du sarrasin d'origine française.

Intérêt : Ne met pas en avant l'origine de son blé noir car il n'y a pour elle pas d'intérêt à défendre l'un plus que l'autre. Il y a peut être pour elle un intérêt personnel identitaire à défendre le sarrasin breton puisqu'elle est bretonne.

Juliette Méheut : Le sarrasin breton a un goût très différent du sarrasin chinois : respectivement typé versus fade.

Posture : Formatrice bretonne de fabrication de galettes à l'Ecole Nationale de la galette. Travaille très peu avec du sarrasin breton car trop cher.

Intérêt : Pas d'intérêt dans son activité à défendre le sarrasin breton, mais un probable intérêt personnel à défendre un produit de sa région.

Sébastien Guittenit : Le sarrasin breton n'est pas toujours de bonne qualité, cela dépend du séchage notamment. Il a fait l'expérience d'un sarrasin breton qui avait mauvais goût, car mal séché.

Posture : Crêpier breton fournissant une AMAP. Travaille avec du sarrasin biologique européen. N'indique pas l'origine précise de son sarrasin.

Intérêt : Pas d'intérêt particulier à défendre un sarrasin plus qu'un autre, outre le fait qu'il soit breton et qu'il soit dans un réseau de maintien de l'agriculture locale.

Ensuite, nous recoupons les propos des différents acteurs afin de dégager au mieux les faits réels.

Suite de l'exemple : Conclusion après recouplement des différents propos :

Le sarrasin breton et les sarrasins d'import (notamment chinois) présentent des différences de goût. Le premier est plus typé (amer, fort en goût) que le second en général. Mais le séchage peut également modifier fortement le goût.

Par ailleurs, nous sommes six au sein du groupe et avons chacune une perception différente de l'information que l'on récolte. Pour dégager les faits réels et s'affranchir au mieux de nos sensibilités et donc subjectivités respectives, nous recoupons nos six interprétations de l'information après chaque entretien.

5. Méthode pour informer les différents acteurs

Pour rendre compte de notre étude auprès du grand public et des différents acteurs de la **production de galette**, nous choisissons de réaliser une **émission de radio**, moyen de communication qui permet une large diffusion. Notre objectif est de parvenir à mettre en avant notre démarche scientifique dans l'émission. Nous réalisons donc une émission sous la forme d'une réponse à notre problématique à partir de l'analyse d'interviews des acteurs de la production de galettes.

Nous communiquons l'existence de notre émission au plus grand nombre d'acteurs de la production (producteurs, collecteurs, meuniers, crêpiers).

Pour toucher le grand public, nous nous mettons en lien avec Radio Campus, une radio étudiante diffusée dans l'agglomération rennaise. Nous convenons également avec la CIVAM qu'elle héberge notre émission sur son site web, afin que les internautes puissent y avoir accès. Nous espérons pouvoir diffuser l'émission sur d'autres radios bretonnes dans un futur proche.



6. Résultats obtenus (script de l'émission de radio)

Afin de faciliter la compréhension du script, nous nous sommes appliquées à respecter un code couleurs :

- En vert : les titres de chaque partie
- En bleu : la voix off
- En noir : les morceaux d'interviews

Enquête sur le sarrasin en Bretagne

LE DOS DE LA CUILLE



Introduction	13
I. Des contraintes agronomiques	14
II. L'importation de sarrasins étrangers : le Canada, la Chine et les pays de l'Est, font concurrence au sarrasin local	17
III. Travailler avec du sarrasin breton est une question de choix.....	19
IV. La filière locale souffre d'un manque de communication et d'information auprès du consommateur	22
Conclusion.....	24

Introduction

- Florence Burel : 06 :25 à 06 :29

« Bonjour. Bonjour ! 7 galettes s'il vous plait. Oui ! »

Qui en Bretagne n'a jamais dégusté les fameuses galettes, ou crêpes de sarrasin ? Le sarrasin, aussi appelé blé noir, est une plante aux fleurs blanches ou parfois roses, originaire d'Asie, qui a été domestiquée il y a environ 4000 à 5000 ans dans le sud de la Chine. Elle appartient à la famille des Polygonacées, comme l'oseille ou la rhubarbe, et ne fait donc pas partie de la famille des céréales, ou graminées à laquelle appartient le blé. Après son importation lors des croisades, le sarrasin s'implante en Bretagne aux alentours du XVème siècle. Il est alors pendant trois siècles à la base de l'alimentation des bretons et est encore très présent dans les mémoires comme nous le dit Sébastien Guittenit (STE003) fabricant de galettes à Planguenoual dans les Côtes d'Armor :

- Sébastien Guittenit 21 :12 à 21 :40

« Culturellement c'était le blé noir qui était cultivé et puis du temps de nos grand parents ils mangeaient quasiment que ça du blé noir, des bouillies de blé noir ou des galettes, c'est une tradition culturelle »

La révolution industrielle, avec l'arrivée des engrais de synthèse et le chaulage des terres a permis de cultiver du blé, économiquement plus rentable, sur des parcelles originellement pauvres et dédiées au sarrasin. Cela a ainsi entraîné le déclin du sarrasin. En 1870, l'Ille-et-Vilaine comptait presque 120 000 hectares cultivés en sarrasin (d'après Alain-Gilles Chaussat doctorant de l'université de Caen), contre environ 5000 hectares en Bretagne en 2011 (selon la coopérative Triskalia).

En parallèle, l'engouement pour les produits locaux est croissant. D'après le Natural Marketing Institute, 71% des français préfèrent acheter des produits locaux. En 20 ans, trois magasins de producteurs et onze AMAP ont vu le jour dans la périphérie de Rennes. Voici plusieurs témoignages de l'importance accordée au local aujourd'hui.

Une consommatrice du marché des Lices de Rennes :

- Marché 6 : 1:38 1:48

« Je fais toujours très attention aux étiquettes, je fais très attention à ce qu'il y a dedans etc., mais c'est vrai que d'avoir la provenance, moi je regarde pour la viande déjà, et je regarde aussi pour les fruits, enfin si c'est pas la saison, si ce n'est pas marqué France, je n'en prends pas.»

Katia Egler, chef d'entreprise des Galettes de Saint-Malo à Miniac Morvan :

- Katia Egler 12 :03 12 :26

« Il vaut mieux acheter un produit qui est produit le plus près possible de chez nous parce que il y a moins de transport, ça pollue moins. [...] Il y a de plus en plus de campagnes au niveau régional et national sur ce thème ce qui fait qu'on est de plus en plus sensibilisé à ça. »

Mais malgré son apparence locale, la galette est –elle bien aussi bretonne qu'elle nous le laisse penser ? Katia Egler:

- Katia Egler 55 :52 56 :03

« Quand mes parents ont commencé dans les années 80, il y avait beaucoup plus de blé noir d'import, il n'y avait que du blé noir d'import, du blé noir français il y en avait très peu, et il n'y avait pas de blé noir breton, il n'y avait plus de blé noir breton ! »

A l'heure actuelle, même si la production bretonne est présente, 70% du sarrasin utilisé en Bretagne est importé de Chine, Canada ou pays de l'Est tel la Pologne.

Et les consommateurs sont bercés d'illusions sur le lieu de provenance du sarrasin...

- Marché STE 001 : 01 :10 à 01 :17

« Ben, j'imagine en Bretagne, précisément je saurais pas dire, mais je veux croire que c'est en Bretagne. »

- Marché STE 003 00 :20 à 00 :23

« C'est la farine de blé noir, donc je suppose qu'on doit en trouver ici. »

- Marché STE 007 01 :14 à 01 :16

« Le sarrasin il vient de Chine !? »

Récapitulons notre constat : du sarrasin est cultivé en Bretagne, des galettes sont consommées en Bretagne, il y a un engouement pour le local, et pourtant une majorité du sarrasin est importé pour faire nos galettes. Se pose alors la question :

Pourquoi la production de galettes à partir de sarrasin breton n'est-elle pas plus développée en Bretagne?

Notre petite équipe de 6 étudiantes en agronomie d'Agrocampus Ouest a parcouru pour vous les chemins de la Bretagne à la rencontre des différents acteurs de cette filière : producteurs de sarrasin, organismes collecteurs, meuniers et fabricants de galettes, afin de vous apporter des réponses et vous faire réfléchir !

I. Des contraintes agronomiques

Objectifs de la partie 1 :

- 1) Exposition des contraintes agronomiques : rendement aléatoire d'où une difficulté à se mettre d'accord sur les volumes, problème sanitaire du datura
- 2) Des atouts : place dans les rotations, culture nettoyante, diversité du paysage

Nous nous sommes d'abord demandé si la culture du sarrasin présentait des contraintes en Bretagne. Ces contraintes seraient-elles un frein à l'augmentation de la production bretonne ?

- 1) Exposition des contraintes agronomiques : rendement aléatoire d'où une difficulté à se mettre d'accord sur les volumes, problème sanitaire du datura

Une des particularités de la culture du sarrasin est que son rendement est aléatoire. Écoutons Roland Guinel, exploitant agricole à Thourie en Ille-et-Vilaine puis Jean-Luc Trémeau, de la coopérative VEGAM.

- Roland Guinel, STE000, 00 : 23

« On ne fait pas du blé noir que pour faire fortune non plus. Il ne faut pas faire toute l'exploitation parce que vous pouvez faire fortune une année et puis tout perdre l'année d'après. Je vous l'ai dit, les rendements vont de 1 à 20 quintaux. »

- Jean-Luc Trémeau, STE000, 08 : 11

« Imaginons qu'on ait une superbe année en blé noir, au lieu de faire 1 tonne 2 ou 900 kg hectare on fasse 2 tonnes, mais vous vous rendez compte du volume qu'on va avoir à commercialiser. Alors ça c'est très aléatoire aussi parce que d'une année sur l'autre, on ne sait pas. On met en place des hectares. Est-ce qu'ils vont faire 900kg ou 15 quintaux ou 20 quintaux, on ne sait pas. »

Face à cette variabilité de rendement, les agriculteurs ne peuvent pas prévoir la quantité de sarrasin récoltée. Les agriculteurs et les coopératives ne peuvent donc pas se mettre d'accord sur des volumes à l'avance. Et ces incertitudes se répercutent tout au long de la filière.

Aujourd'hui, puisque le blé présente des rendements plus stables que le sarrasin et que son cours est intéressant, le choix se porte entre autres sur la culture du blé. Jean-Luc Trémeau :

- Jean-Luc Trémeau, STE000, 47 :17

« Une tonne de blé aujourd'hui ça a un prix qui est très intéressant par rapport à ce qu'on a connu voilà 5, 6 ou 10 ans. Donc l'agriculteur qu'est ce qu'il fait lui ? Il regarde quel est le produit qui va lui rapporter le plus pour gagner de l'argent. Donc là où il était enclin à un moment donné à dire « bon entre du blé noir et du blé il n'y a pas énormément de différence, parce que d'un côté j'ai une culture où il y a très peu d'investissement, qui est le blé noir, et qui peut me rapporter 600€ net la tonne qu'on multiplie par 1.2 ou 1.5, ça fait quand même un peu de sous, par rapport à un blé conventionnel où je vais avoir beaucoup de charges dessus, donc sur le net il n'y a pas un gros écart. » Ceci dit aujourd'hui la tendance est complètement renversée, les céréales ça flambe, il y en a besoin.»

Un des enjeux majeurs pour développer le sarrasin en Bretagne serait d'améliorer les variétés. Gérard Launay, agriculteur à Hénansal dans les Côtes d'Armor a expérimenté des variétés anciennes, sans succès.

- Gérard Launay, STE001, 07 :01

« J'ai essayé d'autres mais le problème c'est qu'il n'y a que la Harpe Noire qui est vraiment multipliée et en semences. Les autres c'est plus difficile. Enfin si, on peut y avoir accès mais ce n'est pas propre. Il y a beaucoup de mauvais blé noir dedans, ce qu'on appelle du Tartarie ou du Barbarie par ici. C'est à dire que c'est le blé noir sauvage qui donne un goût amer à la farine. »

Aujourd'hui, la sélection variétale en sarrasin est au point mort comme nous explique Lucie Le Jeanne, stagiaire à l'INRA.

- Lucie Le Jeanne MONO-008, 00 :10 à 01 :16

« Alors en France la sélection sur le sarrasin a été faite par l'INRA principalement dans les années cinquante. Ça a abouti à une variété, la harpe, qui est aujourd'hui majoritairement cultivée en France. L'INRA a arrêté sa sélection fin des années 90, a revendu son programme à des sélectionneurs dans le Nord, mais qui aujourd'hui ne sélectionnent plus sur le sarrasin et plus personne ne travaille sur le sarrasin. »

Cependant un travail de recherche participative a commencé associant l'INRA, des groupements de producteurs tels la FRAB (Fédération Régionale des Agriculteurs Biologique) et les acteurs de la filière : les agriculteurs, meuniers, brasseurs, crépiers, apiculteurs... Par ailleurs, améliorer le rendement passe aussi par une optimisation des itinéraires techniques. Par exemple, le travail du sol, la densité de semis et la date de semis ont un rôle important à jouer dans l'élaboration du rendement.

Nous avons donc vu que la variabilité des rendements et la concurrence dans les assolements avec d'autres céréales sont des contraintes majeures rencontrées par la culture de sarrasin en Bretagne. Un autre problème est la contamination par une plante toxique, le datura. Introduite en France comme plante d'ornement, on la retrouve maintenant dans les parcelles. Le risque est plus important dans la culture de sarrasin que dans les autres cultures car le datura est en graine à la période de récolte du sarrasin. De plus les graines sont très semblables et difficiles à trier une fois le sarrasin récolté. Jean Luc Trémeau nous fait part de quelques précisions à ce sujet :

- Jean-Luc Trémeau 31 : 21 à 31 :35 STE 000

« Un pied suffit pour contaminer plusieurs hectares. »

- Jean-Luc Trémeau STE-000 31 : 14 à 31 : 17

« Le seuil d'intervention sanitaire est de 1 microgramme en alcaloïdes par kilo de farine soit 1 graine de datura pour 10 000 graines de blé noir. »

Si ce datura est présent dans la parcelle au moment de la moisson, il se retrouve dans la récolte, qu'il faut alors trier. Jean-Luc Corouge, meunier à Réguiny dans le Morbihan.

- Jean-Luc Corouge STE 001 28.55 29.48

« Donc un fléau le datura. Une bogue renferme des graines de datura, comme une noix. Des graines de la même couleur que le blé noir, un peu plus petites. Il faut absolument éliminer cette graine du blé noir, c'est pour ça que ce n'est pas facile. Si le producteur ne passe pas dans son champ pour arracher la plante avant maturité, le stockeur doit trier le blé noir avec des grilles appropriées et automatiquement il a des pertes, et au moulin c'est pareil. »

Cependant des contrôles existent tout le long de la filière. Les cas recensés d'intoxication restent des phénomènes isolés.

2) Des atouts : place dans les rotations, culture nettoyante, diversité du paysage

Résumons, nous avons vu que le sarrasin présente des rendements aléatoires, ce qui n'incite pas les paysans à en semer, et que le datura impose de lourds contrôles, tout au long de la filière. Pourtant, la culture de sarrasin peut être bien valorisée et présente des atouts. 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. Mr Guinel :

- Roland Guinel : STE000, 11 :22 à 11 :29

« La première fois c'était pour essayer de faire du blé noir moi aussi, comme ça, pour diversifier, et pour diversifier pourquoi pas du blé noir »

- Roland Guinel : STE000, 12 :15 à 12 :39

« Je fais par exemple maïs-blé après je faisais une culture dérobée/couvert végétal, de la phacélie en principe, et j'étais en blé noir pour refaire un blé derrière ou de l'orge »

Et le sarrasin semble s'insérer parfaitement dans les rotations. Jean-Luc Trémeau.

- Jean-Luc Trémeau : STE000, 48 : 38 à 49 : 30

« Alors que ça devrait être pour moi, d'un point de vue agronomique une culture à part entière qui rentrerait dans l'assolement. Il y a quelques personnes déjà qui fonctionnent comme ça, qui font des surfaces conséquentes, qui font 15/20 ha de blé noir donc je considère qu'ils rentrent ça dans leur assolement et ils ne s'en portent pas plus mal. A la fois pour récolter du bon blé noir en quantité et à la fois pour en faire bénéficier les cultures qui vont suivre parce que là c'est vraiment une approche économique et technique et je pense que s'ils continuent à en faire c'est que même financièrement ils s'y retrouvent. Ça valorise très bien des parcelles à faible potentiel. C'est une approche globale de leur exploitation, ce n'est pas qu'une approche opportuniste, ils ont dépassé le stade. »

Un autre avantage du sarrasin est qu'il demande peu d'utilisation de produits chimiques de synthèse, comme les herbicides ou les pesticides, et aucune fertilisation car il est peu exigeant en azote. Il est donc assez facile de le cultiver. Il est également considéré par certains comme une culture nettoyante permettant de limiter le développement d'adventices dans les cultures suivantes d'où son utilisation fréquente en tête de rotation.

De plus, à l'échelle du territoire, le sarrasin contribue à la diversité du paysage. Comme s'enthousiasme Katia Egler des Galettes de Saint Malo :

- Katia Egler 57 :02 57.08

« Un champ de blé noir ça change l'aspect esthétique du champ, c'est tellement beau. »

II. L'importation de sarrasins étrangers : le Canada, la Chine et les pays de l'Est, font concurrence au sarrasin local

Objectifs de la partie 2

- 1) Les prix à l'import sont plus bas
- 2) La culture est plus coûteuse en France qu'à l'étranger : la place dans la rotation est moins favorable et les enjeux ne sont pas les mêmes
- 3) La dépendance des fluctuations du marché mondial et l'entente illicite sur les prix
- 4) Des goûts et des couleurs : les sarrasins locaux ne sont pas aimés de tous

1) Les prix à l'import sont plus bas

D'autre part, un frein majeur au développement local de la filière du sarrasin en Bretagne est la concurrence internationale. En effet 70% du sarrasin consommé en France est importé de Chine, du Canada et des pays de l'Est. Christine Larsonneur, chargée de mission de l'association Blé Noir Tradition Bretagne, dit aussi BNTB, à Ploërmel dans le Morbihan nous en parle. Précisons que cette association créa en 2007 une IGP, indication géographique protégée, qui garantit la provenance bretonne de la farine de sarrasin :

- Christine Larsonneur STE000 :14 :40 à 15 :42 couper de 14 :50 à 15 :05

« On est sur le marché, et sur le marché, il y a du blé noir français, il y a du blé noir d'import, donc l'importation c'est les pays de l'Est, c'est la Chine, et c'est de plus en plus les pays de l'Est quand même. [...] Et en général le prix du blé noir est payé entre 600 et 700 euros, donc c'est ce que me disent les stockeurs, ils payent leurs producteurs entre 600 et 700 euros. Or un meunier, qui n'est pas

chez nous par exemple, il va être plus tenté d'acheter du blé noir d'importation. Parce que le blé noir d'importation, celui des pays de l'Est par exemple, il va être à 350 euros voire 450 arrivé chez le meunier. Et le BNTB, arrivé chez le meunier aujourd'hui il est à 850 euros. Donc voilà. Donc c'est qu'une question de prix. »

Le sarrasin d'importation venant de Chine ou des pays de l'Est est bien moins cher que le sarrasin français ou breton. Jean-Luc Corouge, meunier :

- Jean-Luc Corouge STE 001 8.53 à 9.08

« L'importation aujourd'hui le polonais on l'a à 400 euros tonne, le Canada 680, c'est lui le plus cher, le français il est à une moyenne de 500/550euros. »

2) La culture est plus coûteuse en France qu'à l'étranger : la place dans la rotation est moins favorable et les enjeux ne sont pas les mêmes

En France, le sarrasin est plus coûteux à produire qu'en Chine ou dans les pays de l'Est pour diverses raisons. Tout d'abord une raison agronomique : dans ces pays, le sarrasin est cultivé après une autre céréale, alors qu'en Bretagne le cycle biologique du sarrasin est plus long, ce qui ne permet pas de réaliser une autre culture la même année. En plus de cela, comme pour tous les produits importés de Chine et des pays de l'Est, le coût de production est moindre.

3) La dépendance des fluctuations du marché mondial et l'entente illicite sur les prix

Par ailleurs, le cours du sarrasin sur le marché mondial est fluctuant, ce qui favorise ou non le sarrasin local. Catherine Delhommel, meunière :

- Catherine Delhommel 21 :15

« Le prix du blé noir d'importation fluctue beaucoup. Le prix de transport varie en fonction du pétrole. C'est très variable, très difficile d'avoir des prix stables en blé noir d'importation. »

En 2010, lors de la flambée des céréales, on a pu observer une augmentation très importante du prix du sarrasin d'importation, ce qui a favorisé la vente du sarrasin IGP de Bretagne. Mais en moyenne le sarrasin français reste plus cher que l'import et donc moins attractif financièrement parlant.

Dans les années 2000, s'accorder sur les prix entre les différents acteurs de la filière locale était possible, ce qui permettait de faire face à la concurrence. Mais aujourd'hui l'entente sur les prix est illicite et c'est la loi du marché qui fait règle. Jean-Luc Trémeau:

- Jean-Luc Trémeau STE000 54.36 55.19

« On est dans un marché ouvert. Et à partir du moment où l'on est dans un marché, on s'adapte aux règles. Et le marché commande ; on ne va pas faire comme avant, se renfermer sur nous-mêmes et travailler en autarcie, c'est plus possible. Quand on avait des montants compensatoires, que les frontières étaient fermées, que l'on mettait des taxes. Ça n'existe plus ça. Le seul truc qui pourrait revaloriser une filière c'est qu'il y ait un problème sanitaire sur l'importation. »

4) Des goûts et des couleurs : les sarrasins locaux ne sont pas aimés de tous

Enfin, les goûts et les couleurs sont différents d'une personne à l'autre. Ainsi, certains peuvent préférer les sarrasins d'import au sarrasin breton. Écoutons Catherine Delhommel :

- Catherine Delhommel ST00, 14 :21

« J'ai une demande d'une clientèle qui préfère ce blé noir. La saveur est moins forte et plus acidulée. La farine de Blé Noir Tradition Bretagne est plus forte en goût, typée avec une pointe d'amertume. Il faut aimer les produits du terroir. Le blé noir d'importation est un peu plus passe-partout. »

Mais l'avantage mis en avant par les meuniers et transformateurs du sarrasin français et canadien, face au sarrasin chinois, est celui d'une meilleure traçabilité qui évite tout risque sanitaire. Katia Egler :

- Katia Egler,. 41 :12

« Le chinois est réputé pour être de bonne qualité mais le problème du chinois, on ne connaît pas vraiment... Au niveau des normes, est ce que c'est respecté ou pas, on ne le sait pas, on ne peut pas le savoir. Mais au niveau qualitatif il est bon. »

III. Travailler avec du sarrasin breton est une question de choix

Objectifs de la partie III :

Il est possible de travailler aujourd'hui avec du sarrasin breton mais peu font ce choix. Nous cherchons à comprendre pourquoi.

- 1) Ce choix implique un effort d'investissement au niveau des coopératives
- 2) Peur des meuniers de ne pas arriver à valoriser le sarrasin local
- 3) Travailler un nouveau produit demande un effort d'adaptation des fabricants de galettes
- 4) S'approvisionner localement est un choix

- 1) Ce choix implique un effort d'investissement de la part des coopératives

Ainsi, le sarrasin que l'on trouve en France peut avoir des origines bien diverses. C'est donc à chaque intervenant de la filière de choisir de travailler avec du sarrasin breton ou non. Mais qu'en pensent-ils? Voyons un avis de coopérative chargée de la collecte et du stockage du sarrasin avant transformation.

Jean-Luc Trémeau, technicien de la coopérative VEGAM:

- Jean-Luc Trémeau STE 000 22.35 à 22.52 :

« Il n'y a pas de difficultés techniques au niveau de l'agriculteur. Après il peut y avoir des difficultés techniques à notre niveau à nous pour pouvoir sécher des volumes importants et les stocker derrière ; ça veut dire après, est ce qu'on fait l'effort d'investir ; parce qu'il faut des sites dédiés. »

23.08 à 23.28 :

« Après c'est une démarche d'entreprise, est ce qu'on veut promouvoir, est ce qu'on veut développer, est ce qu'on veut mettre en avant... Nous on n'est qu'à un petit maillon de la filière, la base. Aujourd'hui on est sur nos 350/450 ha en moyenne, il n'y a pas dans l'immédiat, l'objectif de doubler. »

Une augmentation de la production de sarrasin en Bretagne entrainerait donc un effort d'investissement et d'organisation de la part des coopératives. Mais cela apporterait sans doute un bénéfice à la production locale de sarrasin.

2) Peur des meuniers de ne pas arriver à valoriser le sarrasin local

Par ailleurs, l'inquiétude des meuniers concernant la valorisation du sarrasin local n'encourage pas le développement de cette production. Jean-Luc Corouge.

- Jean-Luc Corouge STE001

0.55 à 1.28

« Le blé noir breton, il y a le prix. L'image de la Bretagne est là mais entre du français et du breton, le crêpier ne s'y retrouve pas au niveau du prix. En particulier entre prix du blé noir français aujourd'hui on en trouve autour de 550euros/t et l'IGP c'est 850 euros, 300 euros de différence sur le grain. »

1.40 à 1.43 :

« Au niveau farine il y aurait environ 400€ d'écart. »

1.52 à 2.10 :

« Donc ça ne peut intéresser que le consommateur ou les crêperies dégustation. Mais tous les industriels... Il y en a qui arrivent à le valoriser mais ce n'est pas facile. »

Peu de meuniers adhèrent à l'association IGP, garantissant la provenance bretonne du sarrasin, par peur de ne pas trouver assez de débouchés pour cette farine jugée trop chère par les industriels. Différentes raisons sont avancées pour justifier cette différence de prix.

Catherine Delhommel :

- Catherine Delhommel STE003 30.50 à 30.54 :

« Je ne vends pas un prix, je vends une qualité de produit »

- Catherine Delhommel STE000 18.40 à 19.18 :

« Les industriels sont confrontés aux autres industriels fabricants qui tirent les prix vers le bas. Ils n'ont pas compris qu'il fallait tirer vers le haut pour s'en sortir. Le produit standard et bas de gamme, tout le monde sait faire, il y en a partout. On a un produit de qualité aujourd'hui qu'on pourrait mettre en valeur, et les gens ne jouent pas le jeu, et les GMS non plus. Même si elles disent qu'elles travaillent local, local, il y a plus de communications que d'actes derrière ça. »

Un véritable effort de vente de la part du meunier et des industriels paraît donc nécessaire pour commercialiser la farine IGP et la mettre en valeur. Tout comme un effort d'achat des consommateurs. Mais qu'y a-t-il vraiment derrière les prix ...

Le paquet de 1kg de farine de sarrasin standard est vendu en grande surface entre 2.15€ et 2.90€. Le paquet de farine de sarrasin IGP est quant à lui vendu entre 2.20€ et 3.30€. On voit bien ici que ramené au kilo de farine, la différence de prix est faible. Cependant, un industriel produisant beaucoup de galettes achète beaucoup de farine et voit donc une différence de prix importante qu'il ne veut pas répercuter sur les galettes.

3) Travailler un nouveau produit demande un effort d'adaptation des fabricants de galettes

Mais le prix n'est pas le seul facteur déterminant le choix de la farine pour les fabricants de galettes. Écoutons Sébastien Guittenit, fabricant de galettes :

- Sébastien Guittenit STE002 01.48 à 01.54

« Il a fallu trouver une farine qui se travaillait bien. Enfin qui me convenait en tout cas et qui convenait à ma recette. »

06.58 à 07.18

« Une farine qui se tient bien à la fabrication, [...] à la cuisson. Si elle ne se craque pas [...]. On modifie les recettes en fonction de la farine qu'on a. »

Un seul type de farine ne peut pas faire l'unanimité comme nous le voyons au travers de des deux témoignages suivants à propos de la farine IGP : André Briant fabricant de galettes à Médréac et Florence Burel, fabricante de galettes sur le marché des Lices à Rennes :

- André Briant l'atelier de la galette STE-001 11 :01 à 11 :10

« Le client est habitué à une galette. J'ai essayé avec un blé noir breton, le résultat n'était pas satisfaisant. »

- Florence Burel STE000 2:15 à 2.53 :

« Elle ne se travaille pas de la même manière, elle est un petit peu plus brune. Elle est différente à travailler. Mais bon après il faut un petit temps d'adaptation. Il y en a beaucoup qui n'arrivent pas à la travailler parce qu'elle est peut être un petit peu plus dure. Mais ça vaut la peine de s'y atteler. Les débuts ont été un petit peu difficiles parce qu'il a fallu prendre le coup de main de cette fabrication là, mais on en est super content, on est fier même de dire que c'est de la farine bretonne, parce que c'est loin d'être le cas pour tout le monde. »

Les conditions de séchage peuvent influencer la qualité de la farine comme nous l'explique Jean-Luc Corouge, meunier.

- Jean-Luc Corouge STE 001 24.33 à 25.33

« Nous en France le blé noir, il faut qu'il soit séché dans les 48h après avoir été coupé. Le blé noir quand il est récolté il fait 30% d'humidité, donc s'il n'est pas séché il chauffe, et moisit. Il pourrit très vite. Donc je suis désolé mais on n'est pas dans une bonne région pour mettre du blé noir-[...]

Le climat breton et les parcelles de petite taille ne sont pas forcément favorables à de bonnes conditions de séchage. Au Canada, ce problème se pose moins. Le sarrasin est cultivé à grande échelle, sur de grandes parcelles pouvant faire 200 hectares. Les moyens mis à disposition pour cette production sont plus importants et le nettoyage et séchage sont ainsi plus faciles. En Chine le sarrasin est séché au soleil et la farine produite est différente.

La farine issue de sarrasin d'import peut donc être choisie pour sa facilité de travail.

Catherine Delhommel :

- Catherine Delhommel ST00, 23 :06

« Il y en a qui sont retournés à l'import parce que c'est moins cher mais aussi parce que c'est plus facile à travailler. Les conditions climatiques sont différentes entre ici et en Chine. Il n'y a pas de choc thermique comme chez nous. Nous en septembre (sec et pluvieux), on est obligé de passer en séchoir. Même si c'est fait doucement, il y a un choc thermique. La graine s'en souvient et peut être difficile à travailler surtout au printemps. Elle réagit beaucoup. Elle est prête à retourner dans la terre. Les réglages sont différents. La farine est un produit vivant très réactif. Ça change les habitudes des crêpiers. »

Ainsi, selon la variété de sarrasin, le type de sol, le séchage mais également la mouture, le temps de repos et les conditions météorologiques, la farine de sarrasin est plus ou moins difficile à travailler. Trouver la farine adaptée à chacun n'est donc pas une mince affaire. On peut comprendre la réticence des crêpiers à changer de farine pour une farine locale par exemple.

4) S'approvisionner localement est un choix

Enfin acheter local est un choix du consommateur. Françoise Maine, crêpière à Ploubalzanec dans les Côtes d'Armor :

- Françoise Maine 16 : 20 à 16 : 46

« Si vous fonctionnez avec la localité, on peut toujours... Il y a encore moyen d'alimenter des gens localement sans être obligé de faire voyager le produit...ça devient une aberration par les temps qui courent. Et puis en plus, ça crée du lien, ça crée de l'échange. »

- Françoise Maine 24 : 27 à 24 : 42

« On a besoin de faire vivre notre région, il faut se défendre aussi. Si on veut que notre région soit porteuse de travail, d'emploi, il faut bien se bagarrer dans un domaine ou dans un autre, il se trouve que ce domaine pour moi c'est celui là. »

Mais ces arguments sont-ils suffisants pour que le consommateur se tourne vers le local et sauve la filière galette ? Est-il au moins informé du rôle qu'il a à jouer ?

IV. La filière locale souffre d'un manque de communication et d'information auprès du consommateur

Objectif de la partie 4:

- 1) Manque de communication sur le local, le consommateur est livré à son imaginaire de la galette bretonne
- 2) La création des labels ne clarifie pas la situation
- 3) La localité est mal retranscrite sous forme de label

- 1) Manque de communication sur le local, le consommateur est livré à son imaginaire de la galette bretonne

Notre enquête nous a révélé un manque de communication sur la filière locale et l'origine du sarrasin. Faute d'information suffisante le consommateur est livré à son imaginaire de la galette comme produit 100% breton. Florence Burel :

- Florence Burel sur fond de galette qui crépite: 03 :47/03 :59

« Maintenant ils ne sont pas toujours bien informés. Ils pensent que naturellement on produit de la farine bretonne, que c'est le cas pour tout le monde en Bretagne. »

Christine Larssonneur, chargée de mission de l'IGP Blé noir tradition Bretagne :

- Christine Larssonneur Ste_000 26 :23/ 26 :41

« Prenez quelqu'un de lambda, il va vous dire oui, il est en Bretagne, je mange dans une crêperie bretonne donc c'est du blé noir de Bretagne, il ne va pas chercher plus loin ! Et à la rigueur il a presque raison le consommateur, il mange dans une crêperie bretonne, pourquoi il irait s'imaginer que le blé noir a été acheté à mille lieues d'ici. »

Evidemment peu de consommateurs réalisent que la majorité du sarrasin est importé ! De plus comment s'y retrouver entre des farines produites en Bretagne, moulues en Bretagne, une farine armoricaine, régionale...

2) La création des labels ne clarifie pas la situation

Aujourd'hui un moyen visuel de communication adopté pour montrer l'origine locale sont les labels. Mais écoutons les avis de Florence Burel et Sébastien Guittenit sur le développement de cet outil qui a notamment garanti le succès du bio :

- Florence Burel 11 :19/11 :25

« Il y a énormément de labels les gens ne s'y retrouvent pas ! Il y a le label rouge...enfin il y en a plein ! »

- Sébastien Guittenit STE003 07 :00 à 07 :12

« On a tendance à trop labelliser les choses. C'est bien de labelliser, c'est bien de cerner un peu les choses, mais à force de trop de labels on finit par s'y perdre un peu. On voit aussi l'amalgame qui est fait au niveau de la clientèle sur le local, le bio »

3) La localité pour la filière galette est mal retranscrite sous forme de label

La profusion des labels semble déjà un frein à leur lisibilité et peu de communication est réalisée pour expliquer la signification de chacun des labels au consommateur. Lors de notre enquête nous avons trouvé deux labels concernant la filière galette de sarrasin:

-le label Produit en Bretagne qui est inscrit sur la galette, il garantit une fabrication locale, une farine moulue en Bretagne mais pas forcément un sarrasin breton. Katia Egler, chef d'entreprise des Galettes de Saint Malo:

- Katia Egler 51 :12/51 :49

« L'association Produit en Bretagne ce n'est pas du made in Bretagne, ce n'est pas du 100% breton. Moi je ne suis pas en 100% breton, je travaille avec du blé noir français. Pour eux le but c'est de promouvoir la Bretagne avant tout, pas forcément que tout soit made in Brittany...parce qu'alors là je crois qu'on ne serait pas beaucoup d'adhérents à l'association. »

Le label Produit en Bretagne n'exige donc pas un sarrasin d'origine bretonne. Par contre le label IGP, indication géographique protégée, Farine de blé noir de Bretagne garantit une filière entièrement locale. Toutefois c'est un label qui ne peut pas être inscrit sur la galette, on parle uniquement de farine IGP. De plus cette IGP ne garantit pas uniquement la localité mais également des contrôles plus stricts contre le datura, les mycotoxines, pour éviter tout risque d'intoxication.

La communication sur la galette locale souffre d'une part du peu d'information dévoilée sur l'origine du sarrasin, et d'autre part de la complexité des appellations. En effet l'IGP a le monopole de l'appellation farine de Bretagne. Une farine peut donc bien provenir de Bretagne sans que le meunier ait le droit de l'afficher s'il n'est pas adhérent à l'IGP.

Et si j'achète une farine de sarrasin sans appellation peut être bien qu'elle sera Bretonne, française ou peut être chinoise, canadienne, polonaise. A chacun de faire les démarches pour savoir d'où elle vient !

Conclusion

Objectif :

- 1) Reprise des 4 arguments : le sarrasin présente des contraintes agronomiques en Bretagne, les blés noirs d'importation font concurrence au sarrasin breton, travailler du sarrasin breton implique des efforts d'investissement et des prises de risque que tout le monde n'est pas prêt à fournir, le consommateur croit souvent que la galette est faite avec du sarrasin breton, ou bien est perdu parmi les labels.
- 2) Comment développer la production locale de galette de sarrasin breton :
 - Améliorer les rendements du sarrasin pour qu'ils soient moins aléatoires : optimiser les itinéraires techniques et sélectionner des variétés adaptées
 - Sensibiliser les acteurs au local et favoriser leurs interactions pour lancer une dynamique d'ensemble centrée vers la filière locale

Alors, qu'avez-vous retenu de cette émission ? Nous avons mis en évidence tout d'abord que le sarrasin présente des contraintes agronomiques, liées à la plante elle-même ou aux conditions climatiques en Bretagne, ce qui n'incite pas à la cultiver. En plus de cela, les sarrasins d'importation viennent faire concurrence au sarrasin breton. D'autre part, comme en témoigne chacun des acteurs, travailler du sarrasin breton implique des efforts d'investissement et des prises de risque que tout le monde n'est pas prêt à fournir. Et le consommateur croit souvent que la galette « produit de Bretagne » ou « galette bretonne » est faite avec du sarrasin breton, ou bien se perd parmi les labels.

Comment s'y prendre donc pour développer la production de galette de sarrasin breton ? D'abord, il faudrait améliorer les rendements du sarrasin pour qu'ils soient moins aléatoires : notamment travailler sur les itinéraires techniques et sélectionner davantage de variétés adaptées. Un projet de recherche participative de l'INRA débute d'ailleurs en 2013. L'autre point serait de sensibiliser les acteurs de la production de galettes à favoriser leurs interactions pour lancer une dynamique d'ensemble tournée vers le local.

Vous avez maintenant les cartes en main pour mieux comprendre votre rôle dans la situation actuelle des galettes de sarrasin, que vous soyez un simple consommateur, un meunier, un crêpier, un agriculteur ou une coopérative. Faut-il agir pour préserver une galette bien bretonne ou pensez-vous que la Bretagne n'a pas d'avenir dans la culture de sarrasin ? C'est à vous d'en juger !

Cette émission a été réalisée par l'association étudiante Le Dos de La Cuillère d'Agrocampus Ouest, l'école d'agronomie de Rennes. Nous remercions toutes les personnes que nous sommes allées interviewer pour leur participation, la CIVAM Ille-et-Vilaine, Radio Campus et Cité Solidaire.

Bibliographie

Les Avis de L'ADEME, *Les circuits courts alimentaires de proximité*, 2012

Agence Bio, *Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France*, 2010 <http://www.agencebio.org>

Virginie AMILIEN., *Préface : à propos de produits locaux*, *Anthropology of Food* n° 4 «Local Food », Mai 2005 <http://aof.revues.org/index306.html>

Association Blé Noir Tradition Bretagne, *Cahier des charges de l'IGP*, 2005

Chambre d'agriculture de Bretagne, *Fiche technique : Le Sarrasin en agriculture biologique*, 2012

Réseau GAB/FRAB, *Fiche technique : Sarrasin*, 2009

Interbio Limousin Info, *Bulletin d'information trimestriel n°4*, février 2013

Lucie LE JEANNE, *Le Sarrasin commun*, 2013

Aurélien MERLE, Mathilde PIOTROWSKI, *Consommer des produits alimentaires locaux : comment et pourquoi ?* <http://www.blenoir-bretagne.com/ble-noir-bretagne.html>

Office de tourisme de Rennes, *Guide « Se restaurer/Sortir à Rennes 2012 »*

<http://agriculture.gouv.fr/types-de-circuits-courts,11911>