

Association
Blé Noir Tradition Bretagne



Farine de Blé Noir de
Bretagne IGP



L'association BNTB/ODG

- Créée en 1987 par un groupe d'agriculteurs et de meuniers bretons.
- Objectif : promouvoir et relancer la culture de blé noir en Bretagne.
- Volonté de valoriser une filière : demande d'une Indication Géographique Protégée pour protéger et défendre le savoir-faire breton.
- IGP obtenue le 25 juin 2010 pour la farine de blé noir de Bretagne.

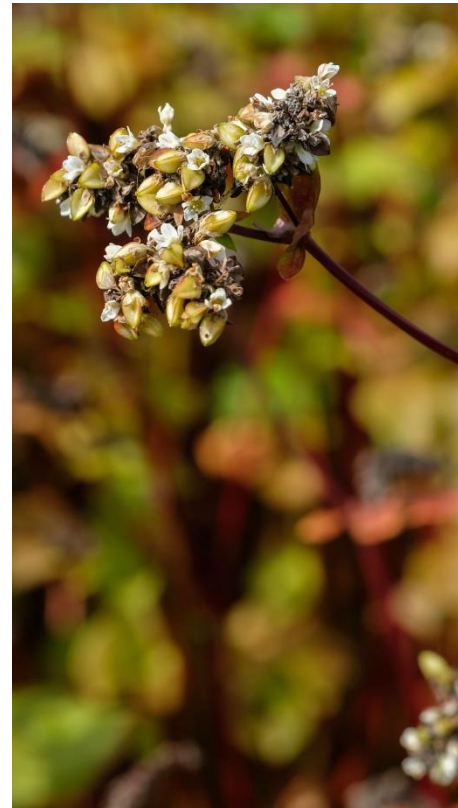
IGP Farine de blé noir de Bretagne

- Des contrôles internes et externes qui garantissent le respect du Cahier des Charges
- L'IGP Farine de blé noir de Bretagne garantit :
 - la traçabilité : un produit exclusivement breton
 - une culture propre
 - une farine naturelle

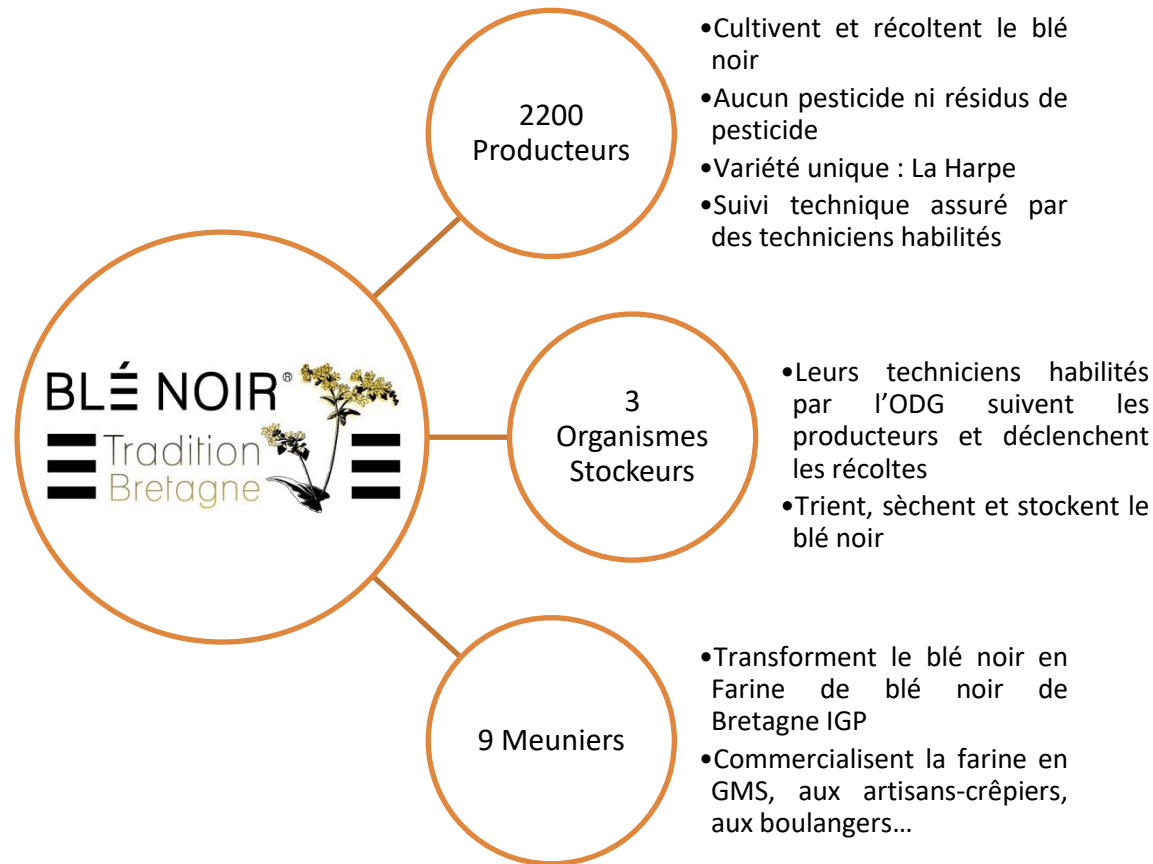


Le blé noir

- Le blé noir est une polygonacée, de la famille de la rhubarbe.
- Au sein de l'ODG Blé Noir Tradition Bretagne, les opérateurs ne travaillent qu'avec la variété *La Harpe de type argenté*.



Farine de blé noir de Bretagne IGP



- L'ensemble des opérateurs de la filière sont présents dans la zone géographique protégée : la Bretagne historique.
- Ils sont tous habilités par un organisme certificateur.

Le blé noir est produit, trié, séché et écrasé en Bretagne.

Le collège Producteurs

- 2200 producteurs
- Variété unique : La Harpe
- Aucun pesticide, produits chimiques
- Apport en azote limité à 100 U/ha
- Faux semis obligatoire
- Suivi technique réalisé par les techniciens des Organismes Stockeurs habilités après contractualisation.



Le collège Organismes Stockeur

- Sites de stockage propres à chaque Organismes Stockeurs
- Le blé noir y est trié, séché et stocké dans des cellules identifiées



Le collège Meuniers

- 9 meuniers répartis sur la zone géographique « Bretagne historique »
- Fabriquent la farine de blé noir de Bretagne IGP et la commercialisent



Le datura

- Le datura appartient à la famille des solanacées.
- Sa période de floraison s'étale de juin jusqu'aux gelées.
- Sa taille peut varier de 0,30 m à 2 m.
- Les fleurs mesurent de 10 à 12 cm et les feuilles mesurent jusqu'à 20 cm.
- Le fruit est une capsule recouverte de piquants, sa taille est de 5 à 7 cm de diamètre et renferme jusqu'à 500 graines.
- Le datura est une plante toxique riche en alcaloïdes (atropine et scopolamine), elle peut contaminer la farine de blé noir et provoquer chez le consommateur de graves troubles.



Procédures – Détection datura

- Autocontrôle du producteur en étant averti de la procédure et ayant reçu systématiquement une fiche technique sur le datura.
- Contrôles des parcelles par les techniciens habilités.
- Contrôles internes et externes.
- Test à réception de la récolte avec la procédure de la feuille blanche par les Organismes Stockeurs.
- Analyses des cellules où est stocké le blé noir par les Organismes Stockeurs.
- Test lors des expéditions aux meuniers par les Organismes Stockeurs.
- Test des réceptions de blé noir par les meuniers.



Association
Blé Noir Tradition Bretagne



Farine de Blé Noir de
Bretagne IGP

