



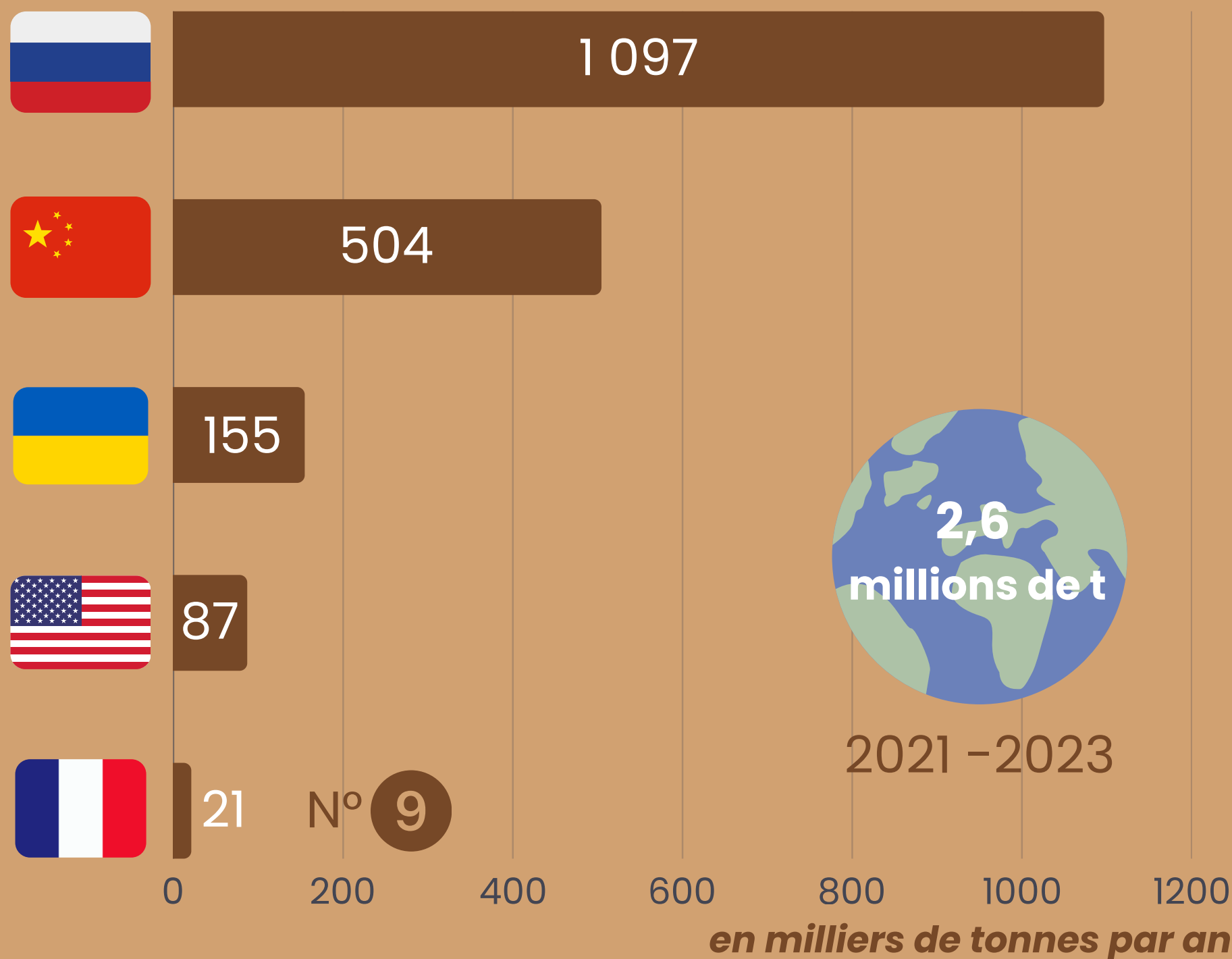
FOCUS COMMODITÉ N°13

Le sarrasin



LA PRODUCTION MONDIALE DE SARRASIN

Principaux producteurs mondiaux de sarrasin



Source : FAO - Moyenne 2021-2023 et FranceAgriMer 2018-2023
(données France)

LES RENDEMENTS EN SARRASIN



14 q/ha



10 q/ha



9 q/ha

FRANCE

BRÉSIL

N°1

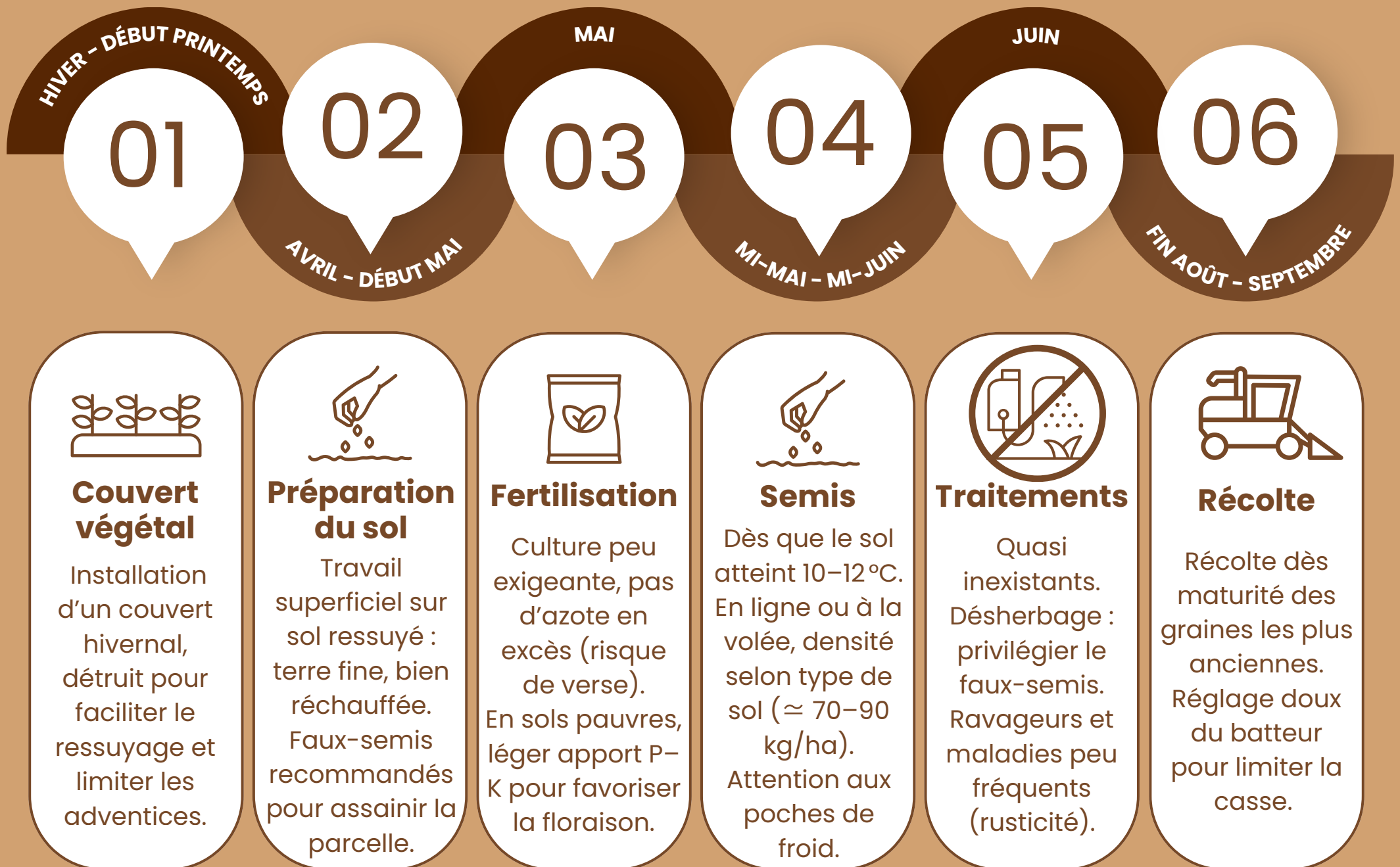
MONDE

➤ Le rendement français en sarrasin reste variable, avec des valeurs allant de 5 à 15 q/ha en fonction des années.

Source monde : FAO – Moyenne 2021-2023 et France : estimations

EXEMPLE D'ITINÉRAIRE TECHNIQUE* (ITK)

Sarrasin



➤ **L'ITK** se définit comme les **étapes clés** d'une culture. Cependant, il est important de préciser qu'ici sont présentées les étapes générales de la culture du sarrasin, chaque agriculteur ayant une technique qui lui est propre.

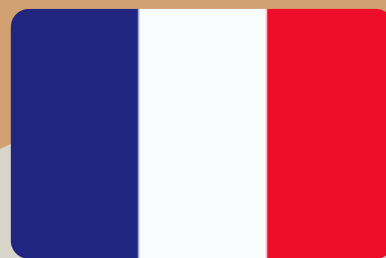
ÉMISSION DE CO₂ D'UN HECTARE DE SARRASIN



0,99 tCO₂*



1 hectare



0,42 tCO₂*



1 hectare

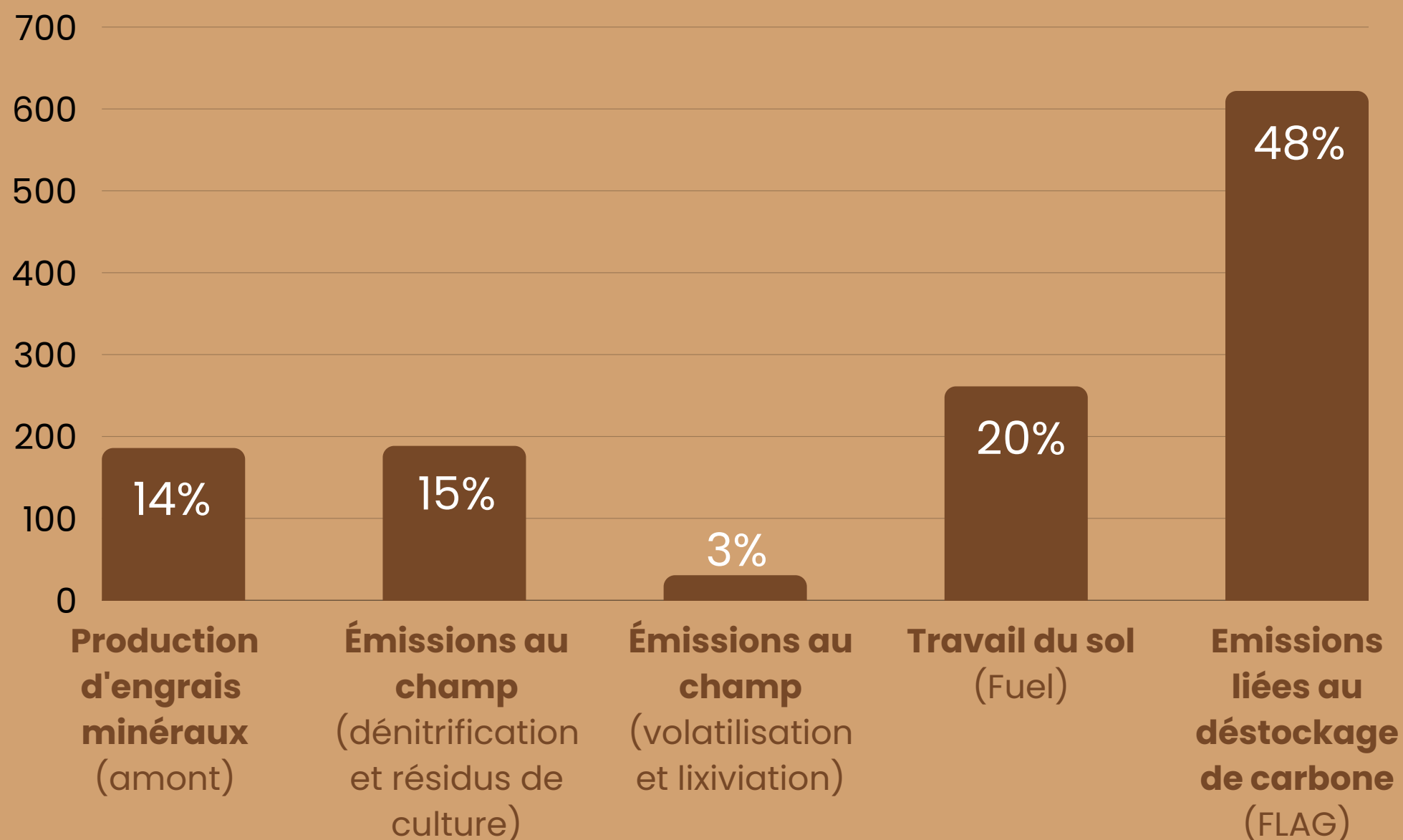
**moyenne des émissions en tonnes
de CO₂ pour un hectare de sarrasin*

Source : CarbonCloud et Agribalyse

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS SUR UN HECTARE DE SARRASIN

Répartition des émissions par poste

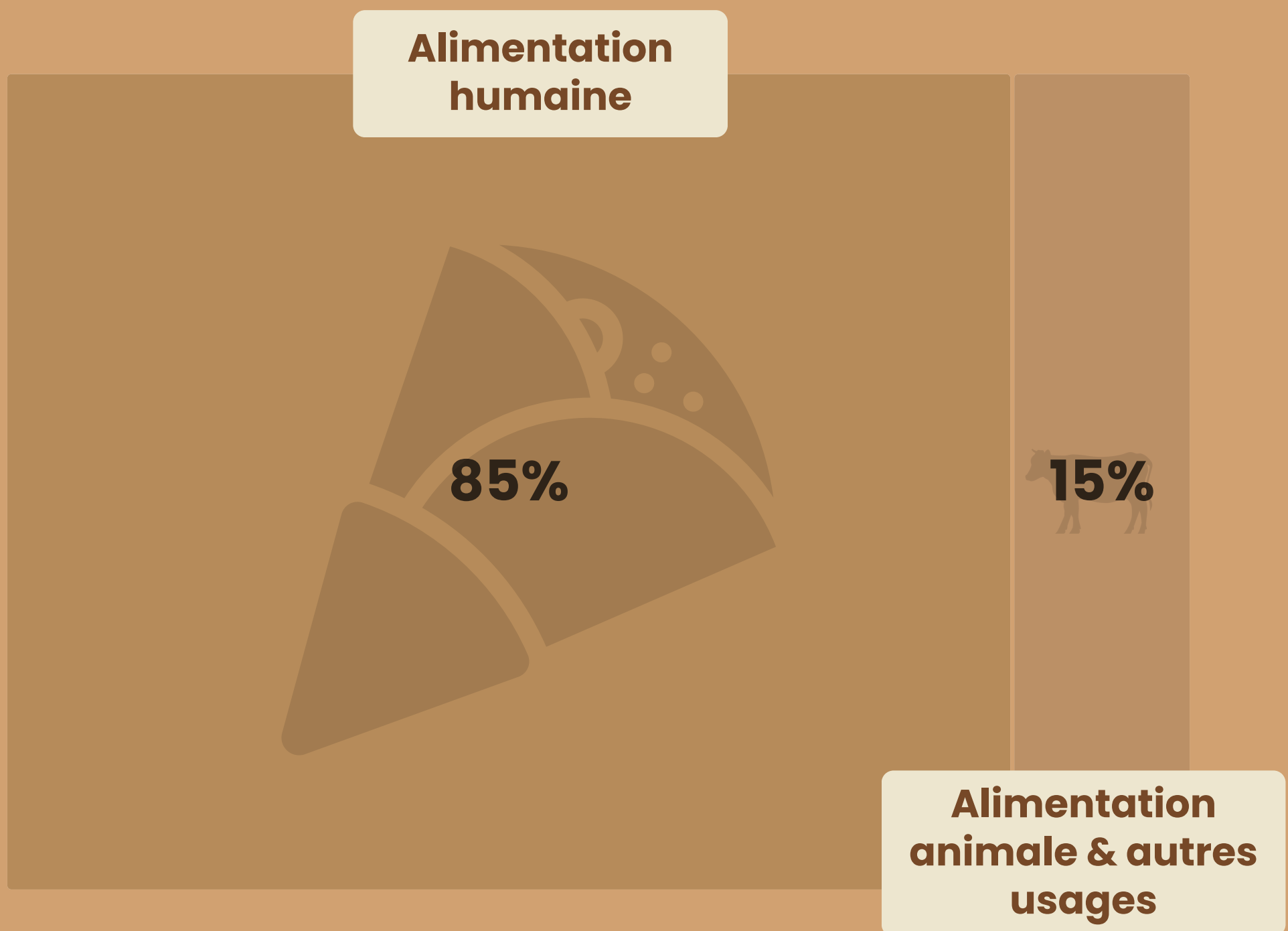
kgCO₂e/ha



Source : Données Carbone Farmers

LES PRINCIPAUX DÉBOUCHÉS DU SARRASIN EN FRANCE

Illustration de la répartition des volumes de sarrasin en France (estimation).



Source : FranceAgriMer

1 HECTARE DE SARRASIN EN FRANCE C'EST...



1 t

de graines de sarrasin



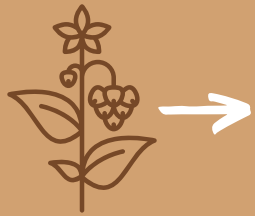
650 kg
de farine



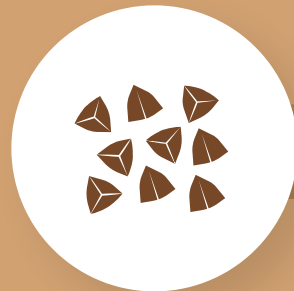
10 000
galettes industrielles de
sarrasin (60g-70g)

DU SARRASIN À LA GALETTE DE BLÉ NOIR

1. RÉCOLTE



Toutes les graines de sarrasin ne mûrissent pas en même temps : il faut donc choisir le moment propice pour optimiser la récolte.



2. TRIAGE ET NETTOYAGE

Les graines sont nettoyées et triées afin de séparer les gros grains des petits. Généralement, ce sont les petits grains qui sont transformés en farine.



3. MOUTURE

Les petits grains de sarrasin ne sont pas décortiqués, mais sont directement moulus en farine. La mouture peut se faire de façon traditionnelle sur meule de pierre ou de façon industrielle.



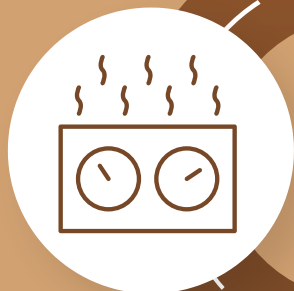
4. PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pour la recette de la galette bretonne, la farine est mélangée avec de l'eau et du sel, puis laissée au repos. De façon industrielle, cela se fait dans de grandes cuves.



5. CUISSON

Les galettes sont cuites industriellement sur de grandes plaques chauffantes, sur une seule face (comme sur un billig).



LES GALETTES



SONT PRÊTES À ÊTRE GARNIES !

6. REFROIDISSEMENT ET CONDITIONNEMENT

Les galettes obtenues sont refroidies pour éviter la condensation, puis empilées et conditionnées (souvent sous vide).



INTENSITÉ CARBONE D'UNE GALETTE DE SARRASIN (60G)

101 gCO₂

soit 1,69 kg CO₂ eq/kg



1% **SUPERMARCHÉ & DISTRIBUTION**

8% **TRANSPORT**

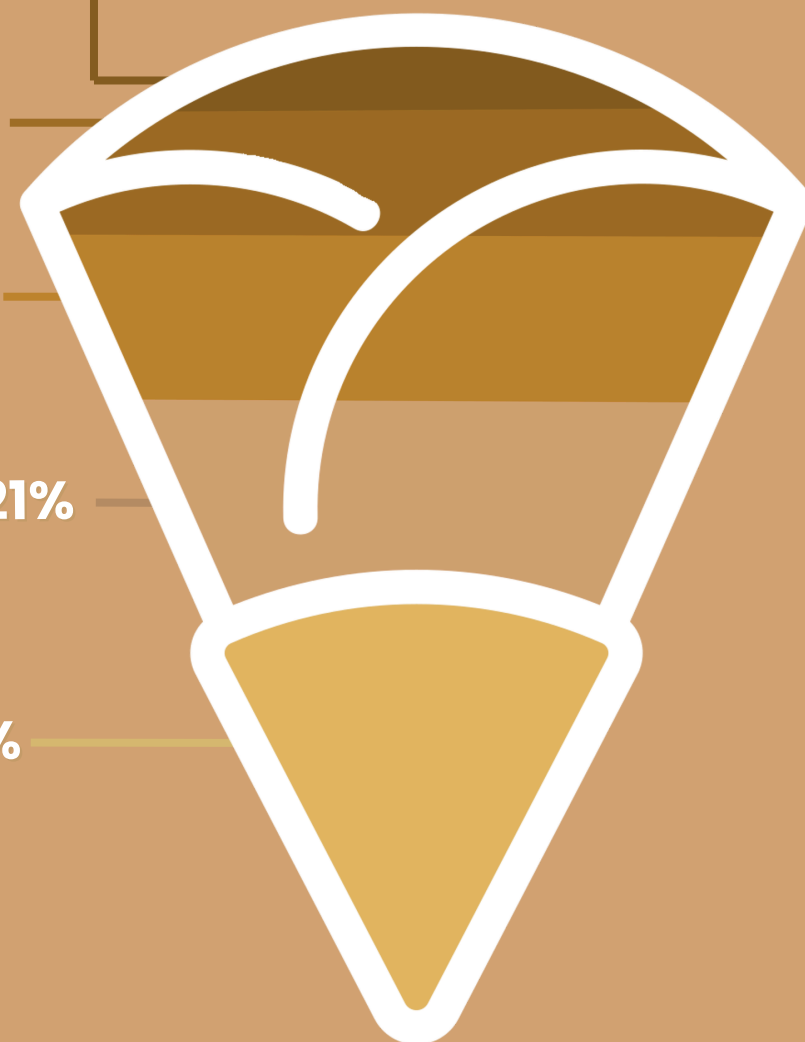
14% **EMBALLAGE**

12% **TRANSFORMATION**

65% **AGRICULTURE**

61 gCO₂

soit 1,01 kg CO₂ eq/kg



2%

13%

22%

21%

42%



Sources : Ecoinvent, Agribalyse, Impact CO₂, CarbonCloud



carbone farmers

Carbone Farmers accompagne les acteurs des chaînes de valeur agricoles dans la mise en place de filières bas carbone et agroécologiques.

Une démarche qui contribue à produire du sarrasin **issu de pratiques durables** pouvant être transformé en galettes **bas carbone.**



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS



Carbone Farmers



contact@carboneyfarmers.com