



PROGRESSIONS *ensemble*

Lettre technique rédigée par les techniciens de Fermes Bio

LA CULTURE DU SARRASIN

La demande en sarrasin est en nette augmentation ces dernières années. De part son statut de « culture de remplacement », et de part son niveau de productivité très aléatoire, il est cependant parfois difficile d'appréhender en amont les quantités qui seront produits au niveau de Fermes Bio. La mise en place de notre démarche de contractualisation de volumes en pluriannuel est donc plus délicate.

ATOUTS DE LA CULTURE DE SARRASIN

La culture du sarrasin est intéressante agronomiquement pour plusieurs raisons :

- Date de semis tardive (fin mai début juin) :
 - ✓ Possible de lutter contre les adventices annuelles par les faux-semis ;
 - ✓ Possible de lutter contre les vivaces par les déchaumages en période sèche avant le semis.
- Une deuxième récolte est possible pour les éleveurs qui font de l'ensilage de méteil fin mai et qui sèment le sarrasin ensuite.
- Le sarrasin constitue une solution de remplacement pour faire face à une culture non réussie (exemple : maïs ravagé par les corbeaux !)
- Les racines du sarrasin sont connues pour leurs vertus allélopathique. Par ces vertus, la culture du sarrasin défavorise le développement des graminées. La culture du sarrasin est considérée comme une culture très nettoyante.
- Cette culture fait partie de la famille des polygonacées : il s'agit d'une famille botanique différente des autres cultures de la rotation : augmentation de la biodiversité sur l'exploitation.
- Il s'agit d'une culture peu exigeante : il peut être implanté en fin de rotation ou entre une céréale et un protéagineux, pour allonger la rotation.
- Solubilisation du phosphore : il semble y avoir un effet positif sur la disponibilité de cet élément dans le sol lorsque le sarrasin est présent dans la rotation.

CONTRAINTES LIÉES À LA CULTURE DU SARRASIN

Plusieurs aspects de l'itinéraire technique de cette plante sont difficiles à maîtriser :

- La floraison est indéterminée : la plante continue à pousser jusqu'aux premières gelées. La moisson est parfois compliquée (encrassement de la moissonneuse, séchage obligatoire de la graine) et pas toujours possible...
- **Attention** : depuis quelques années, les producteurs conventionnels utilisent un herbicide très volatil en pré et en post levée sur les blés : le Défi (prosulfoarbe). Les producteurs conventionnels n'ont plus le droit de traiter à moins d'un kilomètre des parcelles non récoltées (sarrasin, chia, quinoa) mais c'est impossible à contrôler dans les faits, et le prosulfoarbe pourrait encore être plus volatil qu'annoncé...
 - De ce fait, la recommandation aujourd'hui est de **récolter le sarrasin avant le 1er octobre quoi qu'il en coûte !** (avant les premiers désherbages conventionnels). La prise de risque (avoir son lot refusé par la coopérative) est trop grande au-delà. Cela rend impossible les cultures de sarrasin en dérobée trop tardive (au-delà du 15 juin).
- La fécondation des fleurs est entomophile : sans un nombre d'insectes pollinisateurs adéquat à la densité des fleurs, le rendement est très faible (idéalement, positionner des ruches sur la parcelle).
- La parcelle doit être indemne de datura (non triable).

Remarques:

Le sarrasin est une culture qui présente de nombreux atouts dans une rotation en AB. C'est notamment une culture reconnue pour son effet « nettoyant ».

Avec une date de semis très tardive (jusque début juillet), le sarrasin peut constituer une culture de remplacement (notamment remplacement d'un maïs ravagé par les corbeaux par exemple).

Productivité : de 0 à 20 qx/ha.

Prix moyen sur les 5 dernières années : 780 €/t



Flours de sarrasin bio
©.M. MORETTI



Levée du sarrasin dans la Somme
Juillet 2019
©.Y.COSPEREC

ITINÉRAIRE TECHNIQUE

Type de sol : le sarrasin valorise bien les sols pauvres et acides, mais se développe dans des types de sol variés, pourvu qu'ils ne soient pas trop lourds. Privilégier les sols avec une réserve hydrique moyenne (le sarrasin est très exigeant en eau jusqu'à la floraison).

Place dans la rotation :

- En fin de rotation, ou début, par exemple derrière une friche ou une prairie s'il existe un risque taupin important.
- Entre une céréale et un protéagineux, pour allonger la rotation. Éviter les fournitures en azote trop élevées au risque de favoriser un développement végétatif trop important au détriment des fleurs et des graines. Attention : le sarrasin est une culture versante. Effet nettoyeur sur graminées, mais freine un peu la céréale qui le suit.

Date, densité et profondeur de semis : semer fin mai à début juin à 35-40 kg/ha. (140 à 170 grains/m²). Profondeur : 2 à 3 cm. Écartement : 15 à 20 cm pour un meilleur étouffement des adventices.

Désherbage : le labour et plusieurs faux semis permettent de limiter la pression des mauvaises herbes. L'implantation en sol bien réchauffé permet une croissance rapide du sarrasin et un étouffement des adventices. Il supporte mal les outils de désherbage mécanique.

Pollinisation : la fécondation étant réalisée par les insectes (pollen non transporté par le vent), il faut prévoir au moins 2 ruches / ha, l'optimum étant à 4 ou 5 ruches.

SEMER SA RÉCOLTE

Il est possible d'utiliser de la semence fermière, mais soulignons toutefois deux points de vigilance :

Il faut éviter de trop chauffer le grain pour qu'il garde sa capacité de germination : ne pas dépasser 40°C, puis ventiler à froid régulièrement.

Certaines conditions semblent favoriser le sarrasin de Tartarie, une espèce de blé noir fourragère, qui concurrence les variétés de sarrasin à petits grains (La Harpe, par exemple). Selon la finalité de la culture, en avoir dans le lot peut conduire à un déclassement. Il faut donc absolument veiller à ne pas le multiplier, en triant sa récolte (tri optimal avec des trieurs densimétrique et optique), ou en s'orientant plutôt sur des semences certifiées.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le sarrasin est très mellifère et fleurit pendant 50 jours environ, à une période où les autres plantes ne produisent plus de nectar, d'où l'intérêt que lui portent les apiculteurs. Un hectare de sarrasin peut donner jusqu'à 150 kg de miel par saison.

Le miel de sarrasin est de couleur ambre à marron foncé, cristallise peu et reste assez souple.



Parcelle de sarrasin en fleurs dans l'Oise – Août 2019 © Y. COSPEREC



• BIO EN NORMANDIE •
Les agricultrices et agriculteurs bio

Travail réalisé en partenariat
avec M. MORETTI de Bio en
Normandie

Variétés

L'essentiel du marché est occupé par la variété « LA HARPE » très appréciée pour ses qualités meunières.

Il est possible également de cultiver le sarrasin à décortiquer « ZITA ». Ce dernier présente une meilleure vigueur au démarrage, mais est moins recherché en meunerie.

Récolte et séchage du sarrasin : des étapes délicates

La récolte est délicate du fait de la maturité échelonnée.

Déclencher la récolte lorsque $\frac{3}{4}$ des grains formés sont mûres (grains durs et gris brunâtres), soit habituellement entre fin septembre et mi-novembre. Autre indicateur : à maturité, la tige est bien rouge.

L'idéal est de choisir une journée ensoleillée après un gel* qui dessèche la tige et les feuilles.

**(mais désormais impossible d'attendre si longtemps, à cause des possibles contaminations par le prosulfocarbe, voir p.1).*

La faucheuse andaineuse peut être un allié précieux si 5-6 journées ensoleillées sont annoncées. On fauche assez haut (50 cm), on dépose les andains sur les chaumes (pour que l'air circule sous l'andain) et on vient récolter 5-6 jours plus tard.

Le grain est généralement à 20 – 25 % d'humidité à la récolte. Il faut le ramener à 14 % d'humidité pour la livraison et le stockage. Il n'y a pas de risque de germination sur pied en sarrasin.

Si la récolte est trop tardive, elle expose la culture à des risques d'égrenage (surtout pour les variétés gros grains).

Si la plante n'est pas encore tout à fait bien mûre au 1^{er} octobre (date de récolte recommandée*), ne pas hésiter à faucher assez haut pour ne pas faire entrer trop de « vert » dans la batteuse (quitte à laisser 2-3 qx/ha au champ).

Il faut porter une attention particulière au séchage car les graines reprennent facilement l'humidité et elles peuvent moisir et devenir alors impropres à la consommation.