





Farine de blé noir de Bretagne - Gwinizh du Breizh (IG/02/00)

Farine

LE PRODUIT

L'IGP Farine de blé noir de Bretagne, ou comment une petite graine grise en forme de cœur donne naissance à une farine typique de cette région. Le blé noir trouve en Bretagne des conditions propices à sa culture. Ces graines fines sont broyées selon des méthodes traditionnelles (cylindre ou meule) et donnent une farine colorée.

ARÔMES ET SAVEURS

La farine de blé noir de Bretagne présente une odeur parfumée caractéristique et un goût prononcé. Préparée en galettes et en crêpes de blé noir, elle révèle tous ses arômes.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'IGP Farine de blé noir de Bretagne correspond à la Bretagne historique (Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire-Atlantique et Morbihan) complétée de quelques cantons limitrophes.

UN PRODUIT RECONNU

La culture du blé noir en Bretagne date du 14ème siècle. Cette plante, bien adaptée aux terres pauvres (car peu gourmande en azote), s'est répandue dans la région. Le blé noir a pris une place importante dans l'alimentation de base des Bretons au travers des galettes et crêpes de blé noir. La notoriété acquise par la cuisine bretonne lui a permis de se faire connaître au-delà de la région.

Le saviez-vous

Le blé noir dont est issue cette farine IGP n'est pas une céréale comme les autres ! Contrairement au blé ou à l'orge qui sont des graminées, il est de la famille des polygonacées, celle de la rhubarbe ou de l'oseille. Bon à savoir : il est aussi sans gluten !

Informations techniques

Cahier des charges Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Blé Noir Tradition Bretagne

24, rue des Landelles 35135 CHANTEPIE

N°SIRET: 40405416500042

Contact: LARSONNEUR Christine

Tél.: 06 21 93 33 46 **Fax:** 02 96 76 50 10

Mél.: bntb-christinelarsonneur@orange.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Nantes

1 rue Stanislas Baudry 44000 NANTES

N°SIRET: 13000270200392

Tél.: 02 40 80 14 81 **Fax**: 02 40 80 30 10

Mél.: INAO-NANTES@Inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse 75015 PARIS

N°SIRET: 41226101800094 Contact: Gaël du CHELAS Tél.: 01 45 30 92 92

Fax: 01 45 30 93 00

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS Tél. : 03 88 19 16 79 Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : <u>certipaq@certipaq.com</u>

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture 52, avenue des lles 74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS **Tél. :** 04 50 88 18 78 **Fax :** 04 50 88 18 78

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex **Contact :** Loïk GALLOIS **Tél. :** 02 51 05 14 92 **Fax :** 02 51 36 84 63

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine 72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS Tél. : 02 43 14 21 11 Fax : 02 43 14 27 32

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS **Tél. :** 04 90 22 78 12 **Fax :** 04 90 22 78 27

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est 10 rue des Frères Lumière 63100 CLERMONT-FERRAND

Contact: Loïk GALLOIS

Tél.: (33) (0)4 73 17 33 80

Fax: (33) (0)4 73 29 03 96

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET: 79018949200024 Contact: Loïk GALLOIS Tél.: 02 51 05 14 92 Fax: 02 51 36 84 63

rax: 02 31 30 64 03

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ rue de la délivrande 14000 CAEN

Tél.: 02 31 94 25 36 **Fax**: 02 31 53 26 58

Mél.: siepesteur@certipaq.com

Source URL: https://www.inao.gouv.fr/produit/farine-de-ble-noir-de-bretagne-gwinizh-du-breizh-4154

List of links present in page

- $1. \ https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_FarinedeblenoirdeBretagne_20210110.pdf$
- 2. mailto:bntb-christinelarsonneur@orange.fr
- 3. mailto:INAO-NANTES@inao.gouv.fr
- 4. mailto:certipaq@certipaq.com
- 5. mailto:certipaq@certipaq.com
- 6. mailto:certipaq@certipaq.com
- 7. mailto:certipaq@certipaq.com
- 8. mailto:certipaq@certipaq.com
- 9. mailto:certipaq@certipaq.com
- 10. mailto:certipaq@certipaq.com
- 11. mailto:certipaq@certipaq.com
- 12. mailto:slepesteur@certipaq.com