



# GUIDE CULTURAL SARRASIN



Du sans gluten pour l'alimentation humaine

Destiné à la production de farine ou au décorticage pour la consommation humaine, il est également appelé « blé noir ».

Le sarrasin est une plante allogame : importance des insectes pollinisateurs. L'installation de ruches favorise la pollinisation.

BIEN ADAPTÉ AUX  
SOLS PAUVRES,  
LÉGERS ET ACIDES

TRES PEU EXIGEANT  
EN AZOTE

SENSIBLE AU GEL

SEMIS TARDIF ET  
CYCLE COURT

EFFET NETTOYANT  
SI LEVÉE RAPIDE  
(TOXINES)

## DONNÉES TECHNIQUES

**Densité** : 175 gr/m<sup>2</sup> (environ 35-40 kg/ha)

**Semis** : 15 mai-15 juin

Eviter tassement, lit de semences fin, sol réchauffé

**Maturité** : tiges rouges, feuilles tombées, ¾ des grains sont mûrs

**Récolte** : 4 mois après semis – humidité < 25 %