



# Le blé barbu de Lacaune

## Mettre la main à la pâte



**Redécouvert dans les années 1960, le blé barbu de Lacaune, parfaitement adapté au Haut-Languedoc, est désormais valorisé**

**par toute une filière. Grâce à un effort collectif, un pain 100% blé barbu est né, célébrant ce patrimoine agricole local.**

### Connaissez-vous le blé barbu de Lacaune ?

Son nom « Barbu de Lacaune » vient de son épi, prolongé de longues barbes, et de Lacaune, commune du Tarn à 800 mètres d'altitude, fait le lien avec son territoire d'origine. Les variétés anciennes et locales font partie de notre patrimoine agricole et alimentaire. Le blé barbu est cultivé depuis au moins une centaine d'années sur notre territoire. Jadis, il servait à confectionner le pain et a bien failli disparaître. Heureusement, des agriculteurs du Tarn passionnés et l'association Pétanielle ont œuvré à sa sauvegarde. Rustique il ne nécessite ni engrais, ni irrigation, ni produits phytosanitaires. Adapté à son terroir, il est réputé pour sa résistance au froid et aux variations de température. C'est un blé tendre d'hiver, semé à l'automne.

### Comment mettre en valeur cette ressource du territoire ?



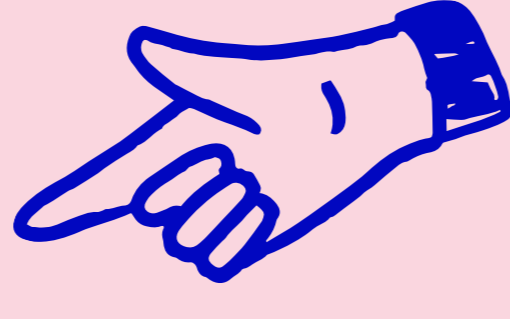
Afin de valoriser cette céréale, et le travail ayant permis de sauvegarder le blé barbu, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc souhaite en faire un emblème de son territoire. Après plusieurs analyses de panification réalisées par le Parc sur de la farine de blé barbu de Lacaune, l'ensemble des acteurs de la filière décide la création d'un pain à 100% de blé barbu de Lacaune, un pain du Haut-Languedoc.

Ces dernières années, l'équipe Agriculture du Parc a redoublé d'efforts pour mettre en lien les différents acteurs de la filière : paysans, meuniers, boulangers, et favoriser leurs débouchés. Une recette commune a été développée, fruit de la collaboration entre tous les acteurs. Le Parc a eu un rôle de conciliateur et saisi l'occasion de mettre en avant la filière du champ à la boulangerie et de promouvoir des savoir-faire présents sur le territoire. Ce développement, en collaboration avec l'association Pétanielle, a abouti à la rédaction d'un référentiel pour la marque Valeurs Parc® sur la filière de blé barbu de Lacaune comme outils de valorisation de ce blé local.

### Et finalement, ça donne quoi ?

A ce jour, ce sont 4 producteurs, 3 moulins et 2 boulangeries qui ont obtenu la marque Valeurs Parc®, permettant de mettre toute la filière en valeur. Il ne vous reste plus qu'à le déguster !

## Contact



PARC NATUREL RÉGIONAL  
DU HAUT-LANGUEDOC  
1 Place du Foirail  
34220 Saint-Pons-de-Thomières  
agroecologie@parc-haut-languedoc.fr  
Tél. : 04 67 97 38 22



PaRTAGeR CoNNaÎTRE MOBiLiSeR  
DéBATTRE ÉCLaiRER APPRENDRE  
**CONSTRUIRE**  
PaRTAGeR CoNNaÎTRE MOBiLiSeR  
DéBATTRE ÉCLaiRER APPRENDRE  
**CONSTRUIRE**