Fagopyrum tataricum

Note sur le Sarrasin de Tartarie

La Tartarie désigne un ensemble de vastes régions s'étendant de la mer Caspienne et de l'Oural à l'Océan pacifique, représentant l'héritage des invasions de l'Empire mongol (Asie centrale et septentrionale) ; elle est peuplée par les Tartares, nom générique donné aux peuples turco-mongols.

Introduction

Historiquement parlant, le terme « Sarrasins » désignait au Moyen-Âge l'ensemble des populations musulmanes originaires d'Orient ou d'Afrique (du grec *sarakënos* = qui vit sous tente, c'est-à-dire les Bédouins nomades).

La plante nommée sarrasin est une Polygonacée originaire de Sibérie et Asie centrale. Elle est encore utilisée par les chasseurs pour nourrir le gibier. On connaît essentiellement le sarrasin commun ou « blé noir », *Fagopyrum esculentum*. Étymologiquement, le nom de genre vient de blé (gr. *pyros*) et hêtre (*lat. fagus*), parce que ses fruits sont trigones comme les faînes. Le terme de « blé noir » est lié à la couleur brune des fruits.



À l'anthèse, le sarrasin commun est facile à différencier car les fleurs sont grandes, blanches ou rosées, longues de 4 mm, en grappes courtes réunies en corymbes

Fagopyrum esculentum - (Megan Hansen / flickr.com)

C'est une plante annuelle commensale des cultures sarclées acidiphiles et mésohygrophiles sur sol limoneux. En France, on en cultive plusieurs variétés sur 10.000 ha, quelques hectares en Belgique. Nous connaissons bien les fameuses crêpes bretonnes cuisinées au sarrasin (les boûquettes !) : https://www.mangeons-local.bzh/sarrasin-vert/

Elle est actuellement cultivée chez nous, souvent en culture biologique, comme couvre-sol ou en culture dérobée, par exemple après la récolte des oignons.
Elle fleurit de juillet à septembre et les fleurs sont très mellifères. C'est aussi une plante sans gluten. Elle offre des avantages culturaux pour des sols pauvres mais craint la sécheresse.

Le sarrasin de Tartarie



Fagopyrum tataricum

Le sarrasin de Tartarie, *Fagopyrum tataricum**, sarrasin noir fourrager ou encore sarrasin vert, est une pseudo-céréale cultivée en Belgique, notamment via le soutien de l'association Natagriwal qui conseille les agriculteurs en Wallonie et promeut des cultures comme le sarrasin de Tartarie pour des pratiques agro-environnementales. Le sarrasin de Tartarie est plus résistant au froid et moins exigeant que le sarrasin commun.
Il est régulièrement renseigné en Flandre sur observations.be. Il est probablement aussi répandu en Wallonie et repérable parmi les plantes messicoles entre deux cultures.

La parcelle où la plante a été observée est restée sans intervention après la récolte de blé. Le sol, fort érodé, est sur fond gréseux. Les Polygonacées dominent avec *Atriplex patula, Chenopodium album, Oxybasis rubra (Chenopodium rubrum)*. Fin septembre, on pouvait encore relever : *Linum usitatissimum* (culture l'année précédente), *Rumex obtusifolius, Sonchus oleraceus, Taraxacum* sp. En bordure du champ : *Convolvulus arvensis, Epilobium* sp, *Veronica persica, Equisetum arvense, Cirsium arvense, Heracleum sphondylium, Rumex crispus, Trifolium pratense, Plantago major, Urtica dioica, Aethusa cynapium, Daucus carota, Geranium dissectum*

* : « Tartare ou tatare ? Les deux termes font référence à des populations du passé, mais il est préférable de dire « Tatars » pour désigner le peuple aujourd'hui. Le terme « Tartares » est plus ancien et a été utilisé par les Occidentaux pour désigner de manière large et souvent erronée divers peuples de l'Eurasie, incluant les Tatars et les Mongols, à cause d'une confusion avec le « Tartare » de la mythologie grecque (les enfers). (IA)
Les Tatars (ou Tatares) sont un peuple turcique, parlant le tatar. (Wikipédia).



La parcelle se situe chemin des Campagnes à Malonne, dans le carré IFBL G54524. Le sol érodé laisse apparaître des éléments de la roche-mère attribuée à la Formation du Bois des Mouches (BDM) composée de grès micacés et schistes.

On sème le sarrasin de fin mai à mi-juin, après qu'il n'y ait plus de risque de gel. La floraison dure une cinquantaine de jours, une aubaine pour les abeilles. Il valorise les terrains pauvres, car ce n'est pas une culture exigeante, n'appartenant à aucune famille cultivée, il diversifie la rotation. Il croît rapidement et est concurrentiel par ses pouvoirs allélopathiques : ses racines libèrent des substances qui limitent la levée des adventices, c'est donc une culture « nettoyante ».
Tous les akènes ne mûrissent pas simultanément et une partie importante échappe à la récolte. Les graines qui retournent au sol en septembre-octobre germeront l'an suivant avec l'inconvénient d'envahir la nouvelle culture

Botaniquement parlant, *Fagopyrum tataricum* est une plante annuelle. La tige est érigée et ramifiée. Elle est haute de 30 à 80 cm.
Les feuilles simples et alternes, longuement pétiolées, sont pourvues d'un court ochréa cylindrique, membraneux, non cilié. Le limbe triangulaire, à base cordée ou hastée, est glabre sur les 2 faces. Les fleurs sont groupées en courts racèmes axillaires et terminaux.
Elles sont composées de 5 tépales vert jaunâtre de 1,3 à 1,7 mm, de 8 étamines et d'un ovaire à 3 loges. Les fruits à 3 loges mesurent 3,5 à 5 mm de long. (Pl@ntNet).
Les fruits ont trois côtés. Leur longueur varie de 3,5 à 5 mm et leur épaisseur de 2,5 à 3,25 mm. L'akène mûr est 3 fois (2 x chez l'autre espèce) plus long que le périgone.



Limbe sub-triangulaire, cordé à la base



Détail des fleurs et akènes



Fagopyrum tataricum L'inflorescence est lâche, panicule à rameaux courts

Usage et tradition

Le sarrasin (probablement le noir ?) était-il consommé en Wallonie ?
C'est dans le journal local « Malonne première », n°427 de novembre 2025 que j'ai trouvé une réponse. Dans la rubrique « Nos racines trempent dans le wallon », Nanèsse y va de sa plume :

« Maîs, au d'zeû d' tot ça, por mi, nôvimbe èsteûve li mwès dès coûkèbakes.
Nosse man m'èmwinrneûve avou lèye à Nameur, po-z-acheter dèl nwâre farène qu'on lomeûve dèl bôkète.
C'esteûve èmon Attout, m'chone-t-i, reuwe di l'Andje, dins on bia botique avou on meur plin d'gros ridants j'qu'au plafond ».

En voici une traduction pour les non-initiés :
« Mais, par-dessous tout ça, pour moi, novembre était le mois des crêpes.
Notre maman m'emmenait avec elle à Namur pour acheter de la farine noire qu'on appelait de la farine de sarrasin.
C'était chez Attout, me semble-t-il, rue de l'Ange, dans une belle boutique avec un mur couvert de gros tiroirs jusqu'au plafond ».

Si vous désirez tenter l'expérience, c'est la même chose que pour les crêpes actuelles :
farine frite à la poêle avec du beurre ou de l'huile ; on ajoute souvent à la pâte des corintènes (raisins secs de Corinthe) ou des ronds de pomme ; on les mange chaudes, saupoudrées de sucre, ou froides, garnies de sirop: mets consacré du réveillon de Noël ; on les mange alors, d'ordinaire, en buvant du vin chaud.

Version du 06/12/2025

André SMOOS
Rue de la Chapelle Lessire, 63 B-5020 Malonne. E-mail : andre.smoos@skynet.be
Tél : 081/44 10 46 Gsm : 0473/61 47 50