

Les étapes de la fabrication de la farine

LE KIT PÉDAGOGIQUE POUR DEVENIR INCOLLABLE



Le nettoyage

En arrivant au moulin, le blé contient des débris de terre, de paille, des poussières, des enveloppes vides et d'autres graines. Il passe donc dans plusieurs machines (aspirateurs, tamis, trieurs...) qui éliminent tout ce qui n'est pas un grain de blé. Certains moulins le lavent parfois à l'eau.

Le broyage

Cette opération consiste à détacher les enveloppes des amandes des grains de blé et à réduire ces amandes en farine. Pour cela, les grains passent entre de gros cylindres métalliques cannelés qui ont remplacé les meules d'autrefois. L'opération est répétée 4 ou 5 fois, entre des cylindres de plus en plus rapprochés. À chaque broyage, des tamis perfectionnés séparent et classent les produits obtenus selon leur grosseur.

Le sassage

Le grain de blé est à présent broyé. Les semoules obtenues après la première étape sont plus ou moins fines et plus ou moins lourdes. Elles vont passer entre 2 et 6 fois sur des tamis très fins qui bougent très vite : les sasseurs. Les semoules les plus lourdes tombent, les plus légères sont aspirées par un courant d'air qui souffle en permanence dans les sasseurs.

Le claquage

Cette opération de mouture réduit les semoules en particules de plus en plus fines pour obtenir de la farine. Elles vont passer 4 ou 5 fois dans des cylindres lisses.

Le convertissage

Les semoules de l'opération précédente sont, pour finir, passées 6 ou 7 fois dans d'autres cylindres lisses. La farine pour faire le pain est presque prête ! La farine obtenue après toutes ces étapes est passée au tamis (cela s'appelle le blutage), dans une mélangeuse, puis elle est stockée pour être vendue en vrac ou en sacs.

Pour 100 kg de blé écrasé, on obtient :

- de la farine : environ les 3/4 du poids du blé.
- des sons (enveloppes des grains).
- de la farine qui n'est pas parfaitement blanche (appelée remoulage).
- des farines pour l'alimentation du bétail (appelées farines basses).
- des germes.

son utilisation



Chaque type de farine est utilisé différemment :

- Type 45 : très blanche, elle est utilisée pour la pâtisserie, la viennoiserie et la cuisine. Regarde sur le paquet de farine acheté par ta maman, c'est sûrement de la type 45 !
- Type 55 : le boulanger utilise le plus souvent ce type pour faire son pain. On s'en sert aussi pour les biscuits.
- Type 65 : pour le pain de campagne et les biscuits.
- Type 80 : pour les pains spéciaux et le pain de campagne.
- Types 110 et 150 : pour le pain au son et le pain complet