

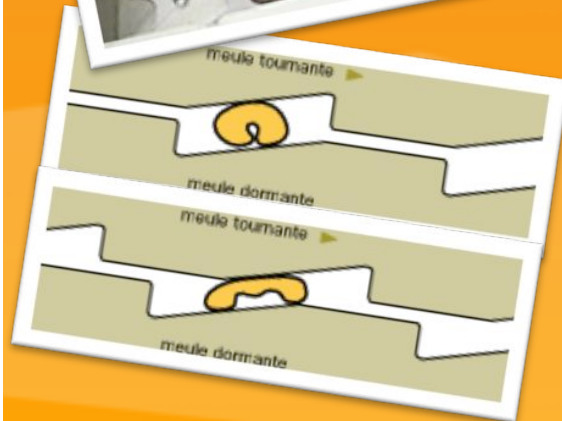
La meule

Pour produire de la farine biologique à la meule, le grain est criblé avant d'être écrasé. Le blé passe alors entre les meules où il est broyé. Les huiles du germe se répandent dans l'amidon stimulant une activité enzymatique qui génère de riches arômes typiques de la farine moulue sur meule.

Les paires de meules sont verticales et composées de deux parties superposées : la partie supérieure mobile, appelée meule tournante (vitesse environ 200 tours/min.) et la partie inférieure fixe ou meule gisante. Le rapport de vitesse est donc très élevé.

Le grain arrive au centre de la meule tournante pour être écrasé progressivement jusqu'à la périphérie où il est évacué. Le travail est progressif mais il s'effectue en continu entre les meules alors qu'il s'agit d'opérations successives avec la mouture sur cylindres. On assiste avec la meule à un travail d'écrasement et d'usure qui a pour conséquences :

- de provoquer un échauffement assez important. Il se traduit aussi par une perte en eau souvent supérieure à la mouture sur cylindres;
- d'entraîner une réduction de la taille des enveloppes du blé dont les dimensions sont voisines des autres particules. Il est donc assez difficile de les séparer par tamisage et d'obtenir des farines dites blanches de type 55 ou 45. Pour un type donné, la granulométrie (les propriétés des particules de la farine) d'une farine de meules apparaît donc beaucoup plus homogène qu'une farine obtenue sur cylindres que l'on doit reconstituer avec des fractions de la périphérie du grain;
- de donner une couleur de fond plus homogène et plus ocre, conséquence du fractionnement des enveloppes mais aussi de l'écrasement du germe. Pour un même type, les farines de meules sont plus riches en matières grasses et par conséquent moins aptes à la conservation.



Pour assurer une mouture plus fraîche et réduire le dommage à l'amidon, nous rhabillons la meule. Il s'agit de refaire l'abrasion à l'aide d'un marteau à air comprimé, à toutes les 150 heures. Le meunier doit donc connaître la pierre. Par ailleurs, une meule vit en moyenne quarante ans.

Après chaque broyage, le grain de blé réduit est aspiré par un conduit pneumatique jusqu'à un planitscher installé à l'étage supérieur. La farine y est alors tamisée mécaniquement. Nous pouvons ainsi produire des farines complètes (granulométrie = 500_μm avec taux de cendre de =1.5%) et des farines tamisées (-250_μm ayant un taux de cendre =0.85 % lien). Ainsi, les particules plus grosses, comme le son, seront séparées. Il est impossible d'éliminer totalement le son de la farine lorsqu'elle est moulue sur meule de pierre. Le son de blé est une des parties les plus nutritives, car il est concentré en fibres alimentaires.

À cause de sa nature artisanale et sa facilité à répondre à des demandes spécialisées, la mouture sur meules peut être très utile pour transformer des lots spécifiques de grains d'une variété de blé.

Après le tamisage et séparation granulométrique, les farines sont ensachées à l'aide de peseuses, emplisseuses automatiques en système fermé.

Nous stockons alors la farine ainsi ensachée en sacs dans notre entrepôt. Nous sommes alors en mesure de livrer la marchandise dans les jours qui suivent la réception de la commande.

La Meule