

Le cheminement d'un grain

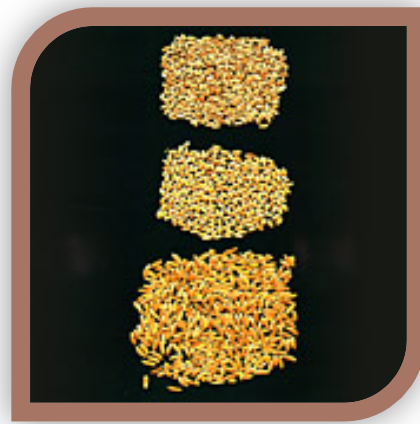


La meunerie Milanaise
info@lamilanaise.com

Comment fait-on de la farine ?

Pour illustrer ce propos, nous vous proposons de suivre le trajet du blé, de l'achat du grain jusqu'à sa consommation finale.

Dans le processus de transformation des grains, le secret de la bonne farine demeure le choix des céréales.



Pour garantir une qualité constante du produit fini, tous les meuniers procèdent à des mélanges de différentes variétés de blé. Il n'existe pas de farine résultant de la mouture d'un seul blé.

Pour ce faire, la Meunerie Milanaise ne s'adresse qu'aux meilleurs producteurs biologiques. La meunerie reçoit alors, de chacun d'eux, des petits lots de grains qui sont analysés à l'aide d'un farinographe afin de connaître différents paramètres dont les protéines, le taux de chute (amylase) et le taux de cendre.

Quotidiennement, nous analysons aussi les paramètres de qualité par farinographe (analyse de la capacité d'absorption, du dommage à l'amidon, du temps de développement, stabilité). Nous effectuons ces analyses sur tous nos produits.



C'est à partir de ces résultats que le meunier décide avec quel mélange de grains il produira sa farine. Une fois le mélange effectué, il en vérifie la qualité finale grâce à une mouture d'essai, elle-même précisément analysée.

Les grains sélectionnés, qui sont commandés aux producteurs, arrivent alors à la meunerie où ils sont entreposés dans de vastes silos.

Une fois le blé entreposé dans ces silos, la production peut véritablement commencer.

Préparation du blé à la mouture

Les lots de blé reçus à la meunerie contiennent généralement des graines étrangères, des grains anormaux et des déchets inertes (pierre, pailles...). Ils doivent donc être nettoyés avant d'être passés en mouture. Remplacez ce texte par le vôtre. Vous pouvez également remplacer l'image à droite par la vôtre.



Parallèlement à ces opérations de nettoyage, le meunier prépare son blé par des opérations de mouillage et de repos pour faciliter la séparation des enveloppes et de l'amande pendant la mouture. Il cherche ainsi à rendre les enveloppes plus souples et plus élastiques de façon à limiter la présence de brisures d'enveloppes dans la farine blanche, mais aussi pour faciliter le travail de curage des sons.

Le curage des sons consiste à extraire le maximum d'amande adhérente aux enveloppes pour éviter les pertes. Cette humidification va donc augmenter la friabilité de l'amande et faciliter sa réduction en farine.



Le blé ainsi humidifié contient généralement 16 à 17 % d'eau, s'il est destiné à la mouture sur cylindres et environ 15 % s'il est destiné à la mouture sur meule de pierre.

Tout d'abord, le meunier devra décider de quelle façon il voudra moudre le blé. À la Meunerie Milanaise nous utilisons deux différents procédés : la farine moulue sur meule de pierre et la farine moulue sur cylindre