

Pour faire du pain, il faut de la farine !

1 Du champ au moulin

Et pour faire la farine, il faut du blé !

En été, l'agriculteur récolte les grains qu'il a semés 9 mois plus tôt et va les livrer au moulin ou à la minoterie industrielle.

À son arrivée, on prélève un échantillon de blé qui sera contrôlé dans un laboratoire.



Si les grains sont de bonne qualité, ils seront stockés dans des silos (gros réservoirs) jusqu'au moment où commencera le travail de transformation des grains de blé en farine. Un blé de qualité fera une bonne farine, donc un bon pain qui lève bien.

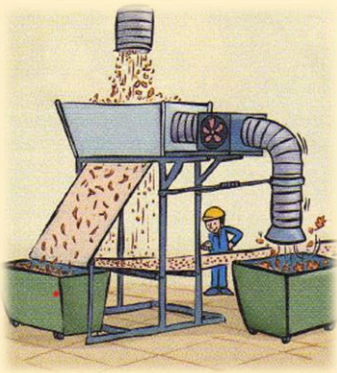


Une minoterie ou meunerie est un grand établissement industriel qui transforme les céréales, et notamment le blé, en farine. C'est un moulin industriel.

Autrefois, pour moudre le blé, on utilisait un moulin à vent ou à eau.

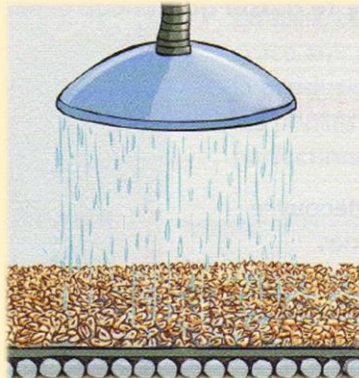


2 Du blé à la farine, à la minoterie



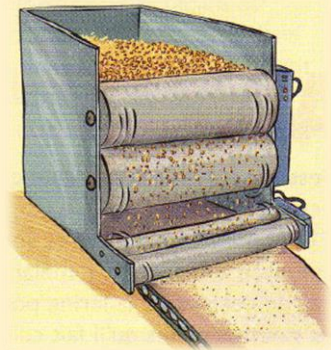
1. Le nettoyage

Les grains de blé passent du silo de stockage à une série de machines qui vont éliminer tous les corps étrangers. Ils seront tamisés, triés, frottés et brossés. Ils en sortiront tout propres !



2. Le mouillage

On ajoute de l'eau au blé, afin de bien séparer l'enveloppe extérieure (le son) et le grain de blé proprement dit (l'amande).



3. La mouture ou broyage

Les grains de blé passent dans des broyeurs qui vont le réduire en farine. Puis, cette farine est tamisée pour la séparer du son.

On peut répéter ces deux étapes jusqu'à 13 fois, afin d'obtenir une farine très blanche et très fine .

4. Stockage et emballage

La farine est stockée dans des silos, en attendant d'être emballée. Cela se fera dans de petits paquets d'un kilo pour les magasins, dans de grands sacs pour les boulangers ou même dans des camions-citernes pour les grosses boulangeries.

