

## LES TYPES DE FARINE



### LA FARINE PLUS OU MOINS BLANCHE : COMMENT CA MARCHE ???

**LE TRAVAIL DU MEUNIER ETANT D'ECRASER DU GRAIN POUR FAIRE DE LA FARINE,**

**EN SEPARANT LES DIFFERENTES PARTIES DU GRAIN IL OBTIENDRA UNE FARINE PLUS OU MOINS BLANCHE.**

**La quantité de farine produite à partir de cent kilogrammes de grain correspond à un pourcentage. C'est ce que l'on appellera :**

**LE TAUX D'EXTRACTION.**



### FARINE ET EXTRACTION

La farine est obtenue par la mouture de grains de céréales.

A partir d'un grain de céréales, le meunier peut extraire plus ou moins de farine selon qu'il conserve uniquement l'amande ou qu'il prélève également des fragments d'enveloppe, appelée **son** (le cœur du grain est constitué essentiellement de gluten et d'amidon).

**On définit ainsi des taux d'extraction.**

Plus l'extraction est faible, c'est-à-dire plus on s'est limité au cœur du grain, plus la farine est blanche. Plus l'extraction est élevée, c'est-à-dire plus on a conservé de **son**, et plus la farine est « colorée ». Au stade ultime, on parle de farine intégrale parce qu'elle restitue (quasiment) l'intégralité du grain.

**Dans le cas du Blé, le taux d'extraction varie de 70 à 98% suivant le type de Farine.**



## QU'EST-CE QUE LE TYPE DE FARINE ?

**Le type de farine est l'expression de la teneur en matière minérale de la farine, ou TAUX DE CENDRES, pour l'administration.**

Dans le grain de blé, c'est l'enveloppe, le **son**, qui contient l'essentiel des matières minérales ou cendres. Il s'avère ainsi qu'il y a corrélation entre le taux d'extraction et la teneur en cendres.

Pour les céréales les plus courantes que sont le blé et le seigle, le législateur a donc défini des types de farines en fonction du taux de cendres.

Le tableau et le schéma ci-dessous illustrent nos propos.



## LES TYPES DE FARINE DE BLE

**ATTENTION LA  
BLANCHEUR DE LA  
FARINE NE DONNE  
PAS LA QUALITE  
PHYSIQUE DE LA  
FARINE.**

**Chaque TYPE a son  
intérêt, TOUT  
DEPEND DE LA  
FINALITE  
RECHERCHEE.**

Dénomination	Taux d'extraction	Taux de cendres	Description
Type 45	70 à 76%	< 0,50%	Farine très blanche
Type 55	75 à 78%	de 0,50 à 0,60%	Farine blanche
Type 65	77 à 80%	de 0,62 à 0,75%	Farine crème
Type 80	80 à 85%	de 0,75 à 0,90%	Farine bise ou semi-complète
Type 110	85 à 90%	de 1 à 1,20%	Farine complète
Type 150	90 à 98%	> 1,40%	Farine intégrale

**Nous exposerons lors d'un prochain édito les méthodes pour établir ces critères de QUALITE physique de la farine, suivant le produit à fabriquer (pain, brioche, biscuits, etc....).**



## TYPES DE FARINE ET EXTRACTION

Ci-contre : Illustration du type de farine en fonction de l'extraction. Le cas du blé.  
Source Symex.

**Vous avez d'autres questions ?**

**Le MEUNIER MPMF le plus proche de chez vous est le plus à même pour vous parler de ce sujet.**

**N'hésitez pas à l'interroger.**

**Il pourra, si vous le souhaitez, vous parler également des autres céréales : seigle, épeautre, etc.....**

### TYPES DE FARINES ET EXTRACTION



TYPE 45



TYPE 55



TYPE 65



TYPE 80



TYPE 110



TYPE 150

 Extraction sur grain en coupe