

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