

LES TYPES DE FARINES

12/2024

QU'EST-CE QUE LE TYPE DE FARINE ?

L'étiquetage des farines doit indiquer le type de la farine. Il est déterminé par une analyse effectuée en laboratoire qui consiste à incinérer de la farine puis à peser le résidu incombustible appelé cendres qui correspond aux matières minérales. Chaque type est défini réglementairement et correspond à une fourchette de ce taux de cendres.

Dénomination	Taux de cendres* de la farine de blé
Type 45	Au-dessous de 0,50%
Type 55	De 0,50 à 0,60%
Type 65	De 0,62 à 0,75%
Type 80	De 0,75% à 0,90%
Type 110	De 1,00 à 1,20%
Type 150	Au-dessus de 1,40%

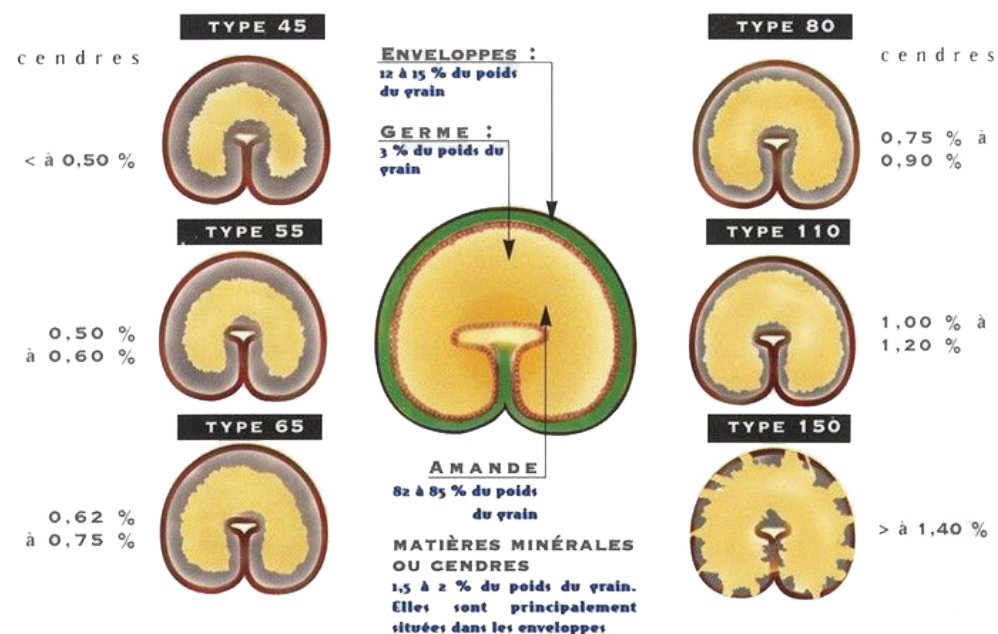
Dénomination	Taux de cendres* de la farine de seigle et de méteil
Type 70	De 0,60 à 1,00%
Type 85	De 0,75% à 1,25%
Type 13	De 1,20 à 1,50%
Type 170	Au-dessus de 1,50%

**Cendres : résidu incombustible correspondant aux matières minérales*

Le taux de cendres est utilisé couramment dans la filière. Toutefois dans la communication avec le consommateur il vaut mieux évoquer un taux de matières minérales, ces 2 termes étant synonymes.

Les différents types de farine sont obtenus à partir de grains préalablement nettoyés, par passages successifs de broyage et tamisage au cours desquels les parties périphériques (enveloppes) des grains peuvent être partiellement ou totalement éliminées.

Le schéma suivant explicite les parties du grains (en jaune) qui constituent la farine finale selon son type :



Source : Devenir Boulanger

COMMENT FACILEMENT S'Y RETROUVER DANS LES TYPES DE FARINE ?

Le type le plus bas (T45) correspond à une farine qui contient essentiellement l'amande du blé ou du seigle.

A l'inverse, les farines complètes (ou intégrales) correspondent aux farines de type les plus élevés (T150) et comprennent l'ensemble des parties périphériques des grains.

La dénomination « farine bise » est utilisée pour la farine de blé de Type 80. La dénomination « farine semi-complète » peut être utilisée pour des farines de blé de Type 110.

QU'EST-CE QUE LA FARINE DE MÉTEIL ?

- Le méteil désignait un mélange de blé et de seigle semé et récolté ensemble.
- Cette pratique ayant disparu, la farine de méteil correspond aujourd'hui à un mélange à parts égales de farine de blé et de seigle

POUR ALLER PLUS LOIN...

Quelles sont les étapes de la mouture ?

Après un nettoyage des grains (par aspiration, broyage, triage densimétrique, épierrage) et un léger mouillage (assouplissant les enveloppes du grain en vue de faciliter leur séparation), la mouture peut commencer.

Elle consiste en plusieurs passages successifs de broyage et tamisage au cours desquels les parties périphériques des grains peuvent être partiellement ou totalement éliminées.

A chaque passage, il y en a habituellement 14, une partie de la farine finale est obtenue. Après mélange des différentes fractions, elle est stockée dans un silo à farine.

Une étape d'incorporation d'ingrédients peut être réalisée avant l'ensachage des farines qui sont ensuite livrées aux boulangers.

La farine est destinée à être utilisée dans des produits alimentaires et peut contenir les ingrédients autorisés (gluten, son, graines, enzymes, additifs...) dans les produits dans lesquels elle sera utilisée.



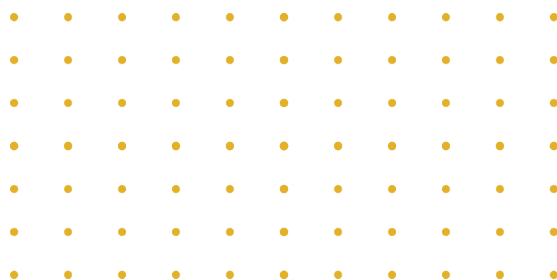
• Quel type pour quelle utilisation ?

Entre les farines T 45 et T 150, les utilisateurs trouvent une variété de farines pour les différents usages culinaires en fonction des propriétés et utilités souhaitées.

La farine T 65 est la plus vendue et permet de produire la majorité des pains comme la baguette de tradition française.

La farine T45 est la farine la plus blanche : elle est souvent utilisée pour la fabrication de gâteaux ou de pâtisseries.

Enfin, la farine T150 est la farine la plus utilisée pour fabriquer des pains complets.



RÉALISÉ PAR :

Association nationale de
la meunerie
française

EN PARTENARIAT AVEC :



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

