

Compte rendu formation - Maîtriser les aspects techniques pour transformer ses céréales en farine

Exploration de la filière meunerie Dès le début de la formation, nous avons été initiés à la complexité de la filière meunerie. Cette filière, qui s'articule autour des agriculteurs, des stockeurs, des coopératives, des moulins, et des usines de transformation, est réglementée par France Agrimer. Nous avons découvert que l'Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) joue un rôle prépondérant dans cette industrie, offrant un soutien sur divers aspects tels que les normes sanitaires, la qualité, la recherche et développement, l'environnement et la sécurité.

Législation et marchés de la farine Une partie importante de la formation a porté sur la législation régissant la meunerie. Nous avons appris que France Agrimer impose des règles strictes en ce qui concerne les contingents, les droits de mouture, l'humidité et le taux de cendres. La complexité du marché de la farine a également été mise en évidence, avec des possibilités d'exportation, de vente aux grandes surfaces, aux boulangeries artisanales, et même aux particuliers.

Techniques meunières La formation est rapidement passée à la pratique, en nous plongeant dans les techniques meunières. Le nettoyage du grain est apparu comme une étape cruciale, avec des outils tels que les épierreurs et les brosses à blé pour éliminer les impuretés. Le trieur optique, une technologie en plein essor, a été présenté comme une innovation importante, surtout dans le secteur bio.

Nous avons ensuite découvert le processus de mouture, qui consiste à écraser le grain de manière appropriée. Nous avons comparé les avantages des cylindres et des meules de pierre, tout en explorant une technique combinant les deux pour créer divers produits. Le tamisage de la farine avec un plansifter a été souligné comme une étape cruciale pour garantir la qualité, tout comme l'utilisation d'un mélangeur pour homogénéiser la farine.

Autres aspects techniques La formation s'est également penchée sur des aspects techniques tels que le taux d'extraction, la valeur boulangère et les critères microbiologiques des farines. Nous avons compris que la valeur boulangère joue un rôle essentiel dans la panification, et que seuls trois additifs sont autorisés dans les farines courantes : le gluten, la farine de légumineuses et l'acide ascorbique.

Le choix du moulin Enfin, la formation nous a éclairés sur le choix du moulin, en fonction du type de farine que l'on souhaite produire. Des considérations telles que le bâtiment, l'énergie, et le transport ont été discutées en détail. Plusieurs moulins à meule de pierre ont été présentés, avec des recommandations spécifiques pour chacun.

En résumé, cette formation a été une plongée en profondeur dans le monde fascinant de la meunerie et de la production de farine. Nous avons acquis des connaissances essentielles sur les différentes étapes du processus, la législation qui régit ce secteur, les aspects techniques de la production, et même le choix des équipements. En tant que participants, nous sommes

désormais mieux préparés à comprendre et à gérer ce domaine complexe de l'industrie alimentaire.