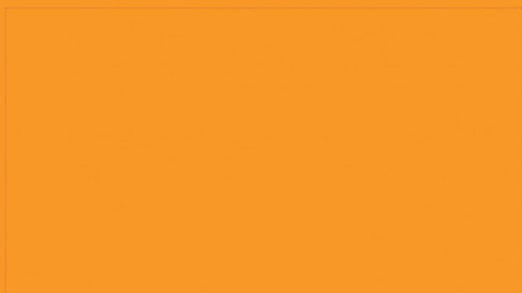


au moulin

Une fois que le blé est récolté, c'est le meunier qui va s'en occuper. Il va transformer les grains de blé en farine.

Son rôle est très important car la qualité de sa farine détermine le goût du pain. Pas de bon pain sans bon meunier !

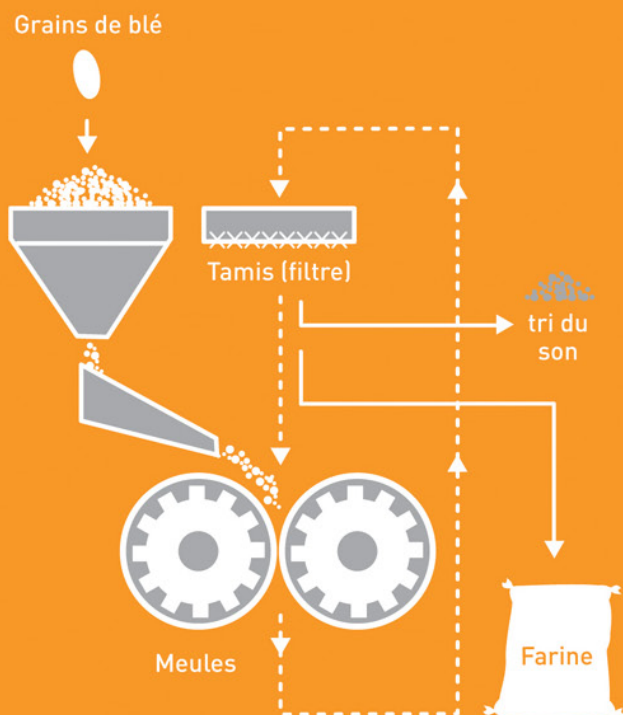


Les P'tits
Boulangers 

Comment fait-on la farine ?

Avant d'être transformés, les grains de blé sont nettoyés, tamisés et triés pour ôter les impuretés. Ils sont ensuite mouillés pour assouplir les enveloppes et permettre à l'amande farineuse de se détacher plus facilement.

24 heures plus tard, le meunier va transformer les grains de blé en farine : c'est la mouture. Les grains de blé vont passer à plusieurs reprises entre des cylindres et des meules. La 1^{ère} étape de la mouture consiste à ôter l'enveloppe du blé, puis le germe. Ensuite l'amande est broyée progressivement en farine.



Les différents types de farine

Pour faire du pain, des gâteaux, de la pâte à tarte ou à choux, il faut de la farine, oui mais laquelle ? Car il existe différents types de farine.

Le type est défini par un chiffre : plus il est bas plus la farine est « blanche » ou « pure » (elle ne contient que l'amande du grain). Plus le chiffre est élevé, plus la farine est complète (l'amande + les enveloppes).

NOM

UTILITÉ

T45

Pâtisserie

T55

Viennoiserie
Pâte à pizza

T65

Pain courant
Pain de tradition française

T80

Pain spéciaux

T110

Pain bis

T150

Pain complet

Les différents moulins

Le moulin est l'ensemble des machines qui participent à la transformation du grain en farine.

Aujourd'hui, il est électrique, mais il en existe encore, dans certaines régions du monde, qui fonctionnent aux énergies naturelles, comme autrefois.

1 LE MOULIN À VENT

le vent souffle, ainsi les ailes du moulin tournent. Elles entraînent alors les mécanismes à l'intérieur du moulin, qui vont actionner une « meule » en pierre, et écraser le grain en lui roulant dessus.

2 LE MOULIN À EAU

la force de l'eau de la rivière qui coule ou celle de la marée qui monte actionne la roue du moulin à eau. Comme pour le moulin à vent, la roue fait tourner la meule à l'intérieur pour écraser le blé.

3 LA TRACTION ANIMALE

cette fois, ce sont des animaux de « trait » comme des chevaux ou des bœufs, qui tirent le mécanisme du moulin pour faire tourner la meule.

4 LE MOULIN À BRAS

ce sont donc les hommes qui poussent la roue du moulin avec leurs bras pour actionner son mécanisme.

Le saviez-vous ?

l'anecdote

En France, plus de 40 000 personnes s'appellent « Meunier ». Cela signifie qu'un de leur ancêtre était meunier. C'est le 59^e nom de famille porté en France car autrefois beaucoup de gens exerçaient cette profession.

?

?

?

Combien faut-il de kilos de grains de blé pour obtenir 100 kg de farine?

- Réponse : 130 kg -

L'expression à savoir !

« On ne peut pas être au four et au moulin »

Cela signifie qu'on ne peut faire plusieurs choses à la fois, car on ne peut pas fabriquer le pain en même temps que l'on fabrique la farine.