C’est à partir du **blé tendre** qu’on fabrique le **pain**

Produit dans les champs pour un plaisir quotidien

Tout commence au champ, où l’agriculteur sème les grains de blé tendre à l’automne. Ces grains germent et poussent pendant huit à neuf mois. Au bout de chaque tige se forme un épi. Quand cet épi est mûr, au début de l’été, c’est la récolte. Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d’être acheminés jusqu’au moulin, où ils seront ensuite broyés pour obtenir de la farine.
La farine est ensuite livrée au boulanger. Il la mélange à de l’eau, de la levure et un peu de sel pour obtenir une pâte.
Cette pâte repose, est façonnée puis cuite pour obtenir des pains de différentes formes, prêts à être dégustés !

1 La culture et la récolte du blé tendre

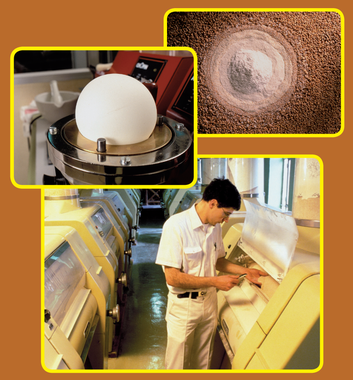
Sur neuf millions d’hectares de céréales cultivés, la moitié est dédiée au blé tendre.
L’agriculteur choisit la variété de blé en fonction de son utilisation. Chaque variété fait l’objet d’une sélection rigoureuse et leur assemblage est très important pour donner une farine adaptée à chaque type de pains.
Pour obtenir un bon grain de blé, il faut être vigilant aux besoins de la plante (engrais et eau) et aux attaques de maladies (traitements si besoin).
L’agriculteur sème le blé tendre d’octobre à novembre et le récole de fin-juin à mi-août, selon les régions.

2 La collecte et le stockage du blé tendre

L’agriculteur livre et décharge ses grains de blé tendre dans un silo. Les bonnes pratiques de stockage (nettoyage systématique, ventilation éventuelle des grains pour les refroidir et mieux les conserver) permettent de préserver leur qualité jusqu’à leur utilisation pour fabriquer de la farine et du pain, parfois plusieurs mois après la récolte.

3 Au moulin, le blé tendre est broyé pour donner de la farine

Pour produire une bonne farine et du bon pain, il faut du bon blé. Le meunier s’approvisionne de plusieurs variétés de blé pour produire les farines nécessaires à la fabrication du pain. La qualité des blés est contrôlée au laboratoire du moulin dès son arrivée : on mesure la capacité de la farine à donner une pâte qui lèvera correctement.
Le blé tendre contient du gluten : c’est ce qui donne l’élasticité à la pâte. Les grains de blé tendre passent dans plusieurs machines (aspirateurs, tamis, trieurs...) qui éliminent tout ce qui n’est pas du blé. La transformation du blé tendre en farine est mécanique : c’est le broyage. L’enveloppe des grains se détache de l’amande, qui est réduite en farine. L’opération est répétée entre 14 et 19 fois pour bien écraser le grain et récupérer le maximum de farine. Avant d’être livrée chez le boulanger, on laisse la farine se reposer pour qu’elle se stabilise. On dit qu’elle "prend du plancher".



4 À la boulangerie, de la farine au pain

La farine est livrée à la boulangerie en sac ou en vrac par camion-citerne. La farine est stockée dans des chambres à farine.
La recette du pain est simple : de l’eau, de la farine, de la levure et un peu de sel.
Le boulanger mélange ces ingrédients dans un pétrin. Ensuite, la pâte repose et lève, grâce à la levure qu’elle contient. C’est le pointage.
Le boulanger partage ensuite la pâte en petites boules de même poids : les pâtons.
Il donne à chaque pâton une forme, par exemple une baguette, à la main ou à la machine : c’est le façonnage. Avant d’être enfournés, les pains sont incisés afin de permettre une cuisson régulière.

Crédits photos : Passion Céréales / Agrisalon - Jacques Mercier / JPH / Juin 2016 GEECOMET - CD09

www.passioncereales.fr

Passion Céréales
une culture à partager