

# Fiche technique farine

*La farine est classée selon des "types". Comment définit-on le type d'une farine ?*

Le type est obtenu par une analyse qui consiste à brûler de la farine. On obtient, alors, des cendres. De ces cendres, on tire un certain pourcentage de minéraux. Plus le taux des cendres est faible plus la farine est blanche car les matières minérales sont surtout présentes dans le son.

*Qu'est-ce que le son ?*

Le son est l'enveloppe du grain de blé. C'est dans ce dernier que l'on retrouve les résidus de pesticides ou autres produits chimiques utilisés lors de la culture du blé conventionnelle. Il est donc conseillé d'utiliser une farine bio pour éviter tous ces résidus.

*Il existe plusieurs types de farine*

Type	Nom de la farine	Taux de minéraux en %
T45		moins de 0,5
T55	Farine blanche	de 0,5 à 0,6
T65		de 0,62 à 0,75
T80		de 0,75 à 0,90
T110	Farine complète	de 1 à 1,2
T150	Farine intégrale	plus de 1,4

*Très important :*

Nous écrasons de la farine tous les jours. La farine fraîchement moulue a non seulement plus de saveur, mais est également plus nutritive.

Notre farine est de type 80. On peut l'utiliser aussi bien dans la fabrication du pain que pour la pâtisserie.

Vous pouvez visionner un petit film de 35 mn intitulé "les blés d'or" sur [www.dailymotion.com](http://www.dailymotion.com). Ce dernier montre bien les motivations des paysans-boulangers recherchant le goût de l'authentique et du vrai à travers la culture des vieilles variétés de blé.