

C'EST À PARTIR DU BLÉ DUR
QU'ON FABRIQUE LES PÂTES



DU BLÉ DUR PRODUIT DANS LES CHAMPS JUSQU' AUX PÂTES

Tout commence au champ, où l'agriculteur sème les grains de blé dur 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 de la semoulerie, où ils seront broyés pour donner de la semoule.

Les semoules les plus fines sont mélangées à de l'eau pour donner une "pâte à pâtes", qui passe dans un moule donnant aux pâtes alimentaires la forme souhaitée. Une fois les pâtes ensachées, il n'y a plus qu'à les déguster !



1 LA CULTURE ET LA RÉCOLTE DU BLÉ DUR

Le blé dur est une espèce de blé, différente du blé tendre. Il est semé en automne.

À partir du printemps, son épi est reconnaissable grâce à ses barbes. La culture du blé dur est délicate. Pour récolter un bon grain de blé dur, il faut être vigilant aux besoins de la plante (éléments minéraux et eau) et aux attaques de maladies et ravageurs.

Il est récolté entre juin et juillet.



2

LA COLLECTE ET LE STOCKAGE DU BLÉ DUR

L'agriculteur livre et décharge ses grains de blé dur 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 la fabrication des pâtes, plusieurs mois après la récolte !

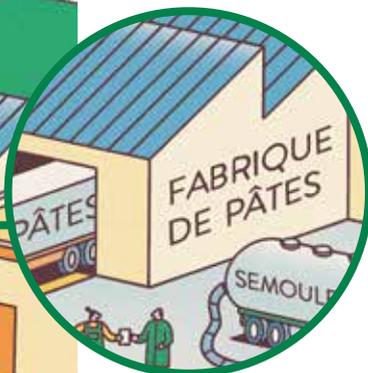
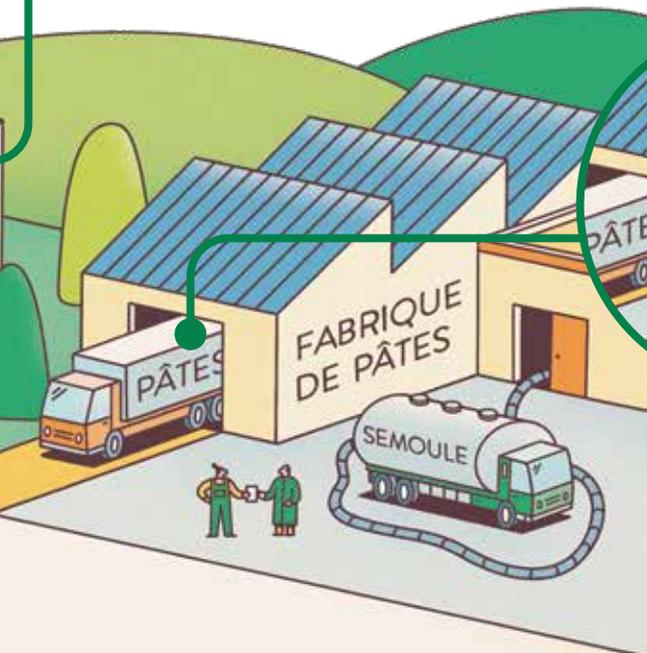


3 LES GRAINS DE BLÉ DUR SONT BROYÉS POUR DONNER DES SEMOULES

La qualité du blé dur est contrôlée au laboratoire dès son arrivée : pour faire de bonnes semoules et de bonnes pâtes, il faut du bon blé dur.

La transformation du blé dur en semoule est uniquement mécanique. Les grains de blé dur sont broyés en passant plusieurs fois dans des cylindres.

Contrairement au grain de blé tendre, l'amande du grain du blé dur résiste à l'écrasement et à la fragmentation. Lorsqu'il est broyé, il se réduit en semoule, tandis que le grain de blé tendre donne de la farine.



4

LA FABRICATION DES PÂTES

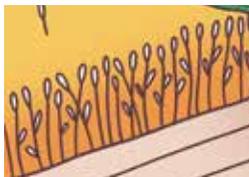
La fabrication des pâtes La fabrication des pâtes est simple mais nécessite beaucoup de savoir-faire. Elle s'effectue sans fermentation ni cuisson. La semoule est mélangée à l'eau puis malaxée pour donner une "pâte à pâtes".

La "pâte à pâtes" est extrudée, elle passe dans un moule qui donne aux pâtes alimentaires la forme souhaitée : spaghetti, tortellini, nouilles...

Après le séchage et le conditionnement, les pâtes sont prêtes pour être cuisinées ! Les Français en mangent en moyenne 8,3 kg par an et par habitant.



EN QUELQUES CHIFFRES



295 000*

C'est le nombre d'hectares



8 À 9 MOIS

C'est le temps qu' il faut pour que le grain de blé dur donne un épi prêt à être récolté.



1,7 MILLION DE TONNES

C'est la quantité de blé dur produite en moyenne, chaque année en France. Cette production est exclusivement destinée à l'alimentation humaine.



14%

C'est la teneur en protéines minimum des grains de blé dur pour donner une bonne qualité de pâtes. De nombreux contrôles sont effectués tout au long de la fabrication pour vérifier la qualité des grains.



5°C

C'est la température à laquelle les grains de blé dur sont refroidis et stockés dans les silos pendant plusieurs mois, pour préserver leur qualité.



6 À 7 FOIS

C'est le nombre de passages des grains de blé dur dans les broyeurs du moulin pour obtenir de la semoule.



2

C'est le nombre d'ingrédients de la recette des pâtes : de la semoule de blé dur et de l'eau. En Alsace, on ajoute aussi des oeufs frais.



12,5%

C'est le taux d'humidité des pâtes sèches. Alors que dans le processus de fabrication des pâtes fraîches, il n'y a pas d'étape de séchage, ce qui rend leur taux d'humidité supérieur à 12 %.



1 LITRE

C'est le volume d'eau qu'il faut porter à ébullition pour faire cuire 100 grammes de pâtes.

QU'EST-CE QU'INTERCÉREALES ?

Intercéreales, association privée à but non lucratif, est l'interprofession représentative des céréales à savoir **alpiste, amarante, avoine, blé dur, blé tendre, chia, épeautre, maïs, méteil, millet, orge, quinoa, riz, sarrasin, seigle, sorgho, triticale et tritordeum**, et des produits céréaliers.

Créée à l'initiative des organisations professionnelles du secteur céréalier, elle réunit tous les acteurs économiques de la filière : la production, la collecte / commercialisation et les acteurs de la première transformation. C'est un lieu d'échange entre ces organisations qui oeuvrent ensemble à développer les filières céréalières sur le territoire, mais aussi, afin de valoriser le savoir-faire français et la qualité des productions et produits céréaliers à l'international.

Les 14 membres d'Intercéreales sont les organisations professionnelles nationales, représentatives de la production, de la collecte et commercialisation, et de la première transformation. Appelées aussi familles professionnelles, elles sont réparties en trois collèges :

COLLÈGE PRODUCTION

AGPB : Association Générale des Producteurs de Blé

AGPM : Association Générale des Producteurs de Maïs

FGC : France Grandes Cultures

COLLÈGE COLLECTE - COMMERCIALISATION

La coopération agricole - Métiers du Grain

FNA : Fédération du Négoce Agricole

SYMEX : Syndicat Français de la Meunerie d'Exportation

SYNACOMEX : Syndicat National du Commerce Extérieur des Céréales

COLLÈGE TRANSFORMATION

ANMF : Association Nationale de la Meunerie Française

CFSI : Comité Français de la Semoulerie Industrielle

La coopération agricole - Nutrition Animale

SNIA : Syndicat National de l'Industrie de la Nutrition Animale

Malteurs de France

USIPA : Union des Syndicats des Industries des Produits

Amylacés et de leurs dérivés

USM : Union de la Semoulerie de Maïs

Avec la participation de la filière blé dur.