

# MINOTERIE DIXNEUF

*Jeudi 5 mars, nous nous sommes rendus à la minoterie Dixneuf afin de découvrir comment les céréales pouvaient être transformées en farine.*

La minoterie Dixneuf est une entreprise familiale créée en 1818 par la famille Ripoché. Cette minoterie cultive du blé CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) qui provient de trois secteurs différents le Maine et Loire, le Poitou-Charente et la Vendée.

## Les étapes :

- 1) Le meunier choisit ses céréales.
  - 2) Nettoyage du blé et humidification.
  - 3) Broyage du blé avec des cylindres (la mouture).
  - 4) Claquage : cette opération permet de réduire encore le blé.
  - 5) Le Tamisage permet de séparer l'amande de l'enveloppe du grain de blé.
- Toutes ces opérations permettent de réduire les grains de blé de plus en plus finement pour obtenir de la farine.

La minoterie réduit ainsi environ 2,5 tonnes de blé par heure soit 400 tonnes par mois. Autrefois, ils utilisaient un moulin à eau mais maintenant ils utilisent l'électricité.

Il existe toutes sortes de farines différentes : farine biologique, farine complète, seigle, épeautre....

Selon la quantité d'enveloppes du grain de blé qu'elles contiennent, ces farines serviront à différentes préparations : pour la pâtisserie, les brioches, les viennoiseries, les pizzas....

## Voici les différentes graines de farine :



*Nous sommes ravis de notre visite. Nous savons maintenant comment la farine est obtenue. Nous remercions la minoterie Dixneuf de nous avoir gentiment accueillis et de nous avoir donnés toutes ces explications.*

*Clara – Tobias – Océane – Maxence – Corentin*