

ABIESSENCE

Un moulin à meule de pierre dans la distillerie

Afin d'élargir un peu plus sa gamme de produits, Abiessence a intégré une production de blé tendre dans sa rotation de cultures. En effet, l'entreprise a déjà réalisé deux moissons sur quelques-unes de ses parcelles. Cependant, il lui manquait jusqu'à présent un outil indispensable pour effectuer la transformation du grain. C'est pourquoi, un moulin à meule de pierre a rejoint dernièrement la distillerie afin d'assurer la mouture du grain. Désormais, Abiessence maîtrise la totalité du processus : de la culture du blé jusqu'à la production de farine en passant par le choix de la variété de blé, le semis, la récolte, le triage, le broyage, la mouture et l'ensachage.

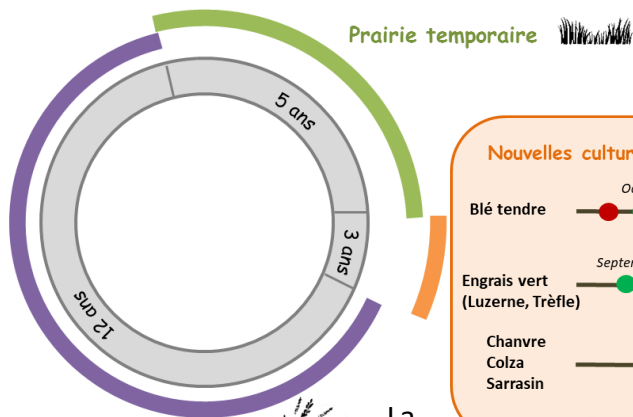
Cultivé à 900 mètres d'altitude, notre blé est beaucoup plus riche en fibres et en protéines que des blés conventionnels de plaines. En effet, en luttant contre le froid, la céréale gagne en propriétés nutritionnelles. Ce gage de qualité implique cependant un rendement inférieur. Afin de conserver toutes ses propriétés nutritionnelles, le

blé est moulu par petites campagnes au fur et à mesure de la demande.

Comme pour la culture de plantes aromatiques, nous souhaitons conduire ces nouvelles parcelles en agriculture biologique. Une culture d'hiver (blé tendre) sera semée la première année. Ensuite, un engrais vert (luzerne ou trèfle) succèdera au blé afin d'enrichir le sol en azote.

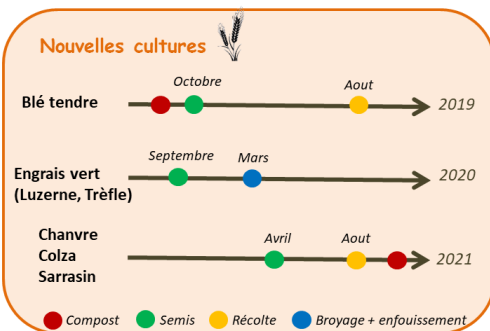


Enfin, une culture de printemps (chanvre, colza ou sarrasin) viendra clore cette rotation durant la troisième année après quoi, débutera la culture de plantes aromatiques pendant une douzaine d'années. Les cultures seront laissées en prairies temporaires durant cinq années afin de renouveler la fertilité et l'activité biologique des sols.



Culture de plantes aromatiques

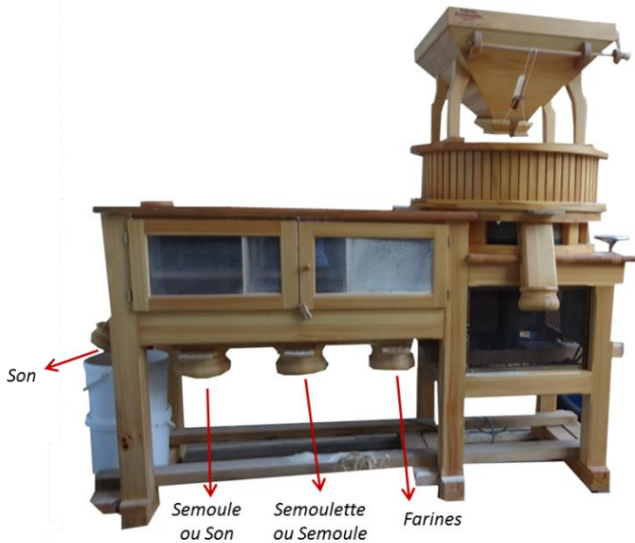
La



rotation des cultures permet notamment de :

- maintenir les terres propres en alternant cultures nettoyantes et salissantes
- améliorer également la richesse des sols en utilisant des espèces enrichissantes
- réduire la pression parasitaire et les risques de maladies

Le moulin est constitué de deux parties : la meule et le blutoir. Préalablement trié et nettoyé, le grain est introduit dans la trémie du moulin. Ce dernier est ensuite moulu par la meule de pierre puis dirigé dans le blutoir. Ce dispositif mécanique permet de trier la mouture : c'est à dire de séparer le son de la farine à l'aide de différents tamis.



Chaque configuration de tamis permet l'obtention d'un type de farine. Plus le maillage du tamis est gros et plus la granulométrie de la farine sera importante et inversement. De cette façon, nous obtenons des farines de types 65, 80 et 110.

En France, les farines de blé sont classées par type (lettre T suivi d'un numéro), par exemple farine type 65, type 80 ou type 110. Cette classification est déterminée par le taux de cendres des farines. Ce dernier correspond à la masse de cendres restantes après incinération d'une masse de farine pendant une heure à 900°C. Cela signifie qu'une farine de type 65 dite « T65 » est une farine de blé tendre dont l'incinération produit environ 0,65% de cendres. Dans le grain de blé, les matières minérales ne sont pas réparties de manière uniforme. En effet, le son (enveloppe du grain de blé qui se sépare de l'amande lors de la mouture) est beaucoup plus riche en fibres et en minéraux que l'amande. Par conséquent, une farine complète (riche en son) contient bien plus d'éléments nutritionnels qu'une farine blanche (constituée en grande partie de l'amande du grain). Chaque farine possède donc une composition bien spécifique et par conséquent un usage approprié.

L'entreprise propose désormais trois types de farines en sacs de 1 ou 3 kg. De plus, une gamme de biscuits, sablés et gâteaux de saisons aromatisés aux huiles essentielles devrait rapidement rejoindre les étagères du magasin. Fidèle à notre fonctionnement, nous prévoyons également de valoriser les diverses matières induites de la production de farine. En effet, le son sera commercialisé comme nourriture pour animaux. Par ailleurs, nous projetons de nous lancer dans l'élaboration de pâtes sèches à partir de la semoulette et de la semoule de blé.

Types de farine	Type 65	Type 80	Type 110
Appellation	Blanche	Bise ou Semi complète	Complète
Caractéristiques	Farine fine et fluide de tradition française Très polyvalente Taux de gluten élevé	Assez fine Riche en minéraux, nutriments et vitamines Polyvalente	Très riche en fibres Bon compromis entre la T80 et la T150 Peut être mélangée avec la T80
Utilisations	Pâtisseries Viennoiseries Pains Pizzas Pâtes à tarte Sauces	Pâtisseries Viennoiseries Pains spéciaux Pizzas Pâtes à tarte Sauces	Pains rustiques Pains de campagne Pains d'épices Cakes