



**C'EST À PARTIR DU BLÉ TENDRE
QU'ON FABRIQUE LE PAIN**



DU BLÉ TENDRE PRODUIT DANS LES CHAMPS, JUSQU'AU PAIN

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 les 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, puis est façonnée et cuite pour obtenir des pains de différentes formes, prêts à être dégustés !



1

LA CULTURE ET LA RÉCOLTE DU BLÉ TENDRE

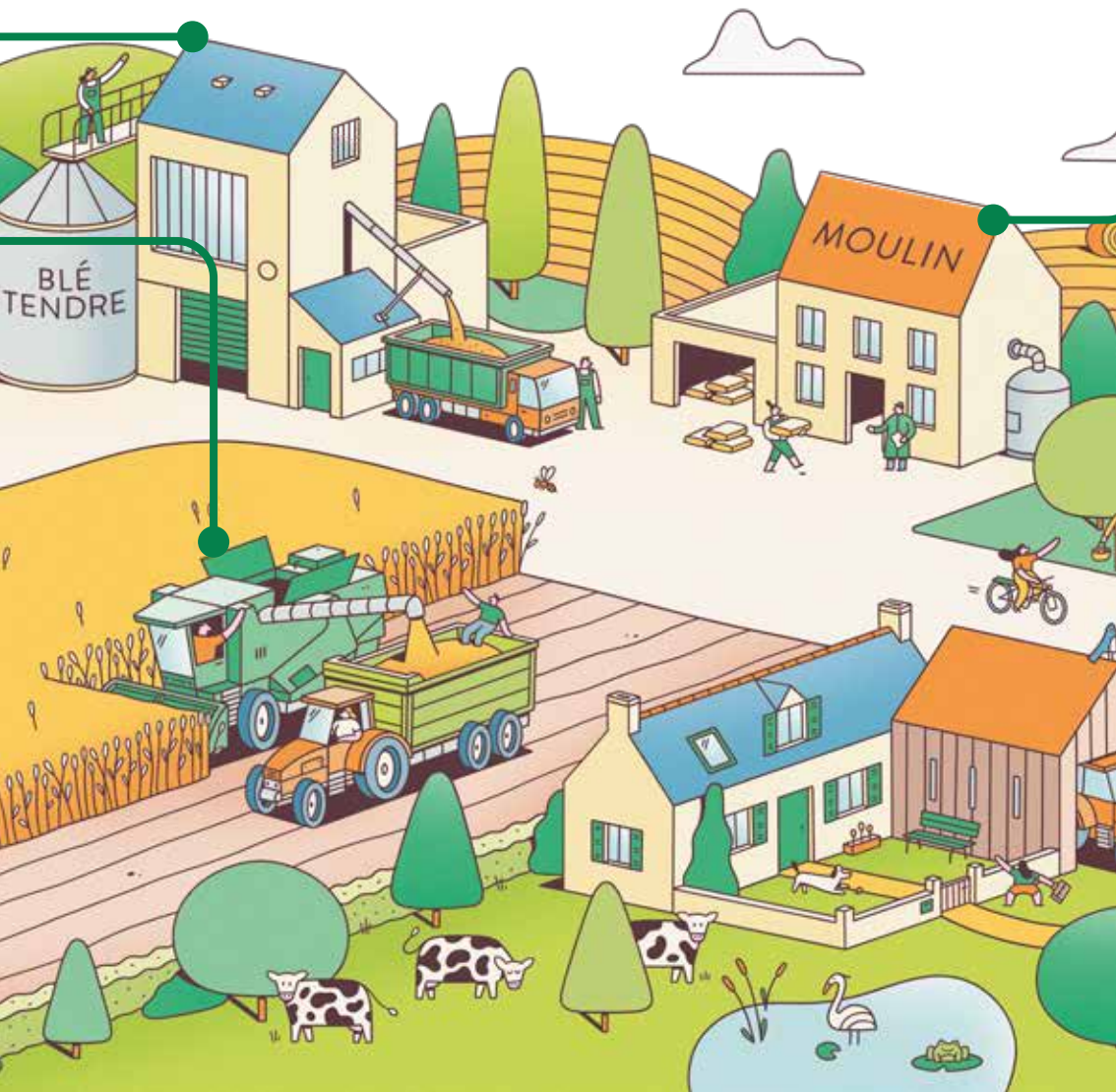
Sur neuf millions d'hectares de céréales cultivés, plus de la moitié est dédiée au blé tendre. L'agriculteur choisit la variété de blé en fonction de son utilisation. Chaque variété fait l'objet d'une sélection rigoureuse et leur assemblage est très important pour donner une farine adaptée à chaque type de pain.

Pour obtenir un bon grain de blé, il faut être vigilant aux besoins de la plante (éléments minéraux et eau) et aux attaques de maladies et d'insectes ravageurs (intervention si besoin). L'agriculteur sème le blé tendre d'octobre à novembre et le récolte de fin-juin à mi-août, selon les régions et les années.



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, plusieurs mois après la récolte.



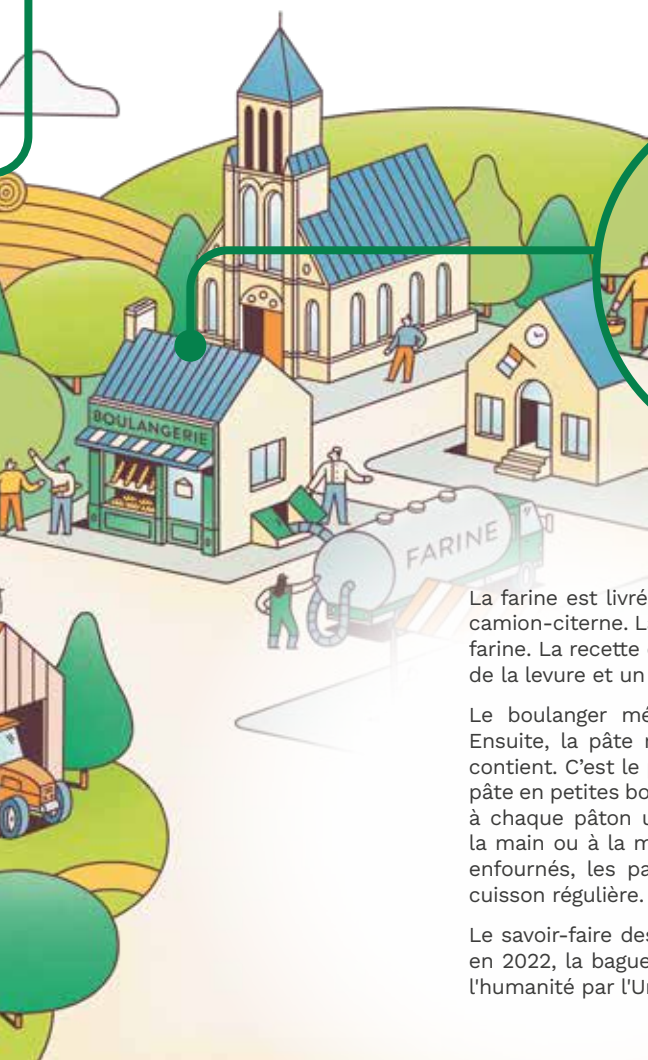
3

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 assemble différentes variétés de blé en fonction du produit fini auquel la farine est destinée. 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 : une protéine 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.

Les enveloppes du grain se détachent 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 de la livrer 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.

Le savoir-faire des boulangers français a permis d'inscrire, en 2022, la baguette au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco.

EN QUELQUES CHIFFRES



8 À 9 MOIS

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



4,8 MILLIONS D'HECTARES

C'est la surface céréalière moyenne consacrée au blé tendre en France.



35 MILLIONS DE TONNES

C'est la quantité de blé tendre produite en moyenne chaque année en France.



5 °C

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



14 FOIS

C'est le nombre de passage minimum des grains de blé tendre dans les broyeurs du moulin pour obtenir de la farine.



4 MILLIONS DE TONNES

C'est la production annuelle de farine de blé tendre en France, soit l'équivalent de 5 millions de tonnes de blé tendre.



9 MILLIARDS DE BAGUETTES

C'est le nombre de baguettes fabriquées en France.



1/2 BAGUETTE PAR JOUR

C'est la consommation moyenne de pain en France, par habitant.



QU'EST-CE QU'INTERCÉREALES ?

Intercéréales, 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'Intercéréales 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 le soutien et la participation des professionnels de la Meunerie et de la Boulangerie Française