

LA FARINE DE FEVES

La fève, ou fèveole, qui ne s'en distingue que par l'aspect extérieur, est l'une des plus anciennes plantes cultivées par l'homme. Elle appartient à la famille des Papilionacées, sous ordre des Légumineuses. Les Hébreux la mélangeaient déjà à la farine pour faire le pain. En France, dès le 19^e siècle, la farine de fèves est utilisée comme améliorant en panification pour donner selon les experts de l'époque, une pâte « plus ferme » et « plus longue » et une fermentation « plus régulière ».

Définition

La farine de fèves utilisée en panification se comporte comme un oxydant par l'intermédiaire d'une enzyme (lipoxygénase) existant naturellement dans les graines de fèves. Les protéines apportées par la farine de fèves sont un excellent aliment pour la levure, dont elle assure la croissance et la vie active pendant la fermentation panitaire. En effet, la levure a un besoin impératif d'azote (protéines) et de sucres.

Composition

FARINES DE FEVES (Pourcentage exprimé sur la matière sèche)	
Protéines	30 à 35 %
Hydrates de carbone	60 % (dont 2/3 d'amidon)
Matières minérales	3,5 à 4 %
Lipides	1,5 à 2 %
Cellulose	2 %
Enzymes	principalement la lipoxygénase

Position réglementaire

La farine de fèves est autorisée en panification depuis 1852, par un arrêt de la cour impériale de Nancy. Son emploi est autorisé dans les farines panifiables au taux maximum de 2 % (arrêté du 24/04/1936 modifié par les décrets du 28/02/1940 et du 23/10/1954).

Les types de farines panifiables homologuées peuvent voir leur taux maximum de cendres augmenter de 0,03 % par 1 % de farine de fèves incorporé : instruction 137 du 27.09.1963 de la Direction Générale des Impôts. L'emploi de la farine de fèves est autorisé dans les mêmes conditions pour la fabrication du pain « de tradition française » (Décret Pain du 13.09.1993).

FICHES PRATIQUES SYFAB

Rôle et actions spécifiques

La farine de fèves, par sa richesse en lipoxygénase et en protéines :

- Améliore la machinabilité : aptitude de la pâte à supporter les opérations manuelles ou mécaniques de division, boulage, façonnage
- Améliore la tolérance : aptitude de la pâte à supporter une variation de la durée de l'apprêt plus ou moins importante
- Blanchit la mie par action de la lipoxygénase, sur les pigments contenus dans la farine de blé et proportionnellement à l'intensité du pétrissage.
- Régularise la fermentation.
- Améliore le volume des pains en pétrissage intensifié.
- Un des seuls ingrédients autorisés dans le pain de tradition