



FARINE DE SEIGLE

Définition

La dénomination « farine de seigle », s'applique au produit extrait de la mouture exclusive de cette céréale qui ne doit pas présenter plus de 5% de graines étrangères (article 6 du décret du 05.04.1935).

La désignation « farine de méteil » est exclusivement réservée à la farine issue de la mouture du produit du même nom, provenant de la culture et du battage d'un mélange de blé et de seigle, mélange dans lequel le seigle entre pour une proportion de 50% au moins.

Le mélange de blé et de seigle fait postérieurement au battage ne peut être considéré comme étant du méteil.

Classification des farines de seigle

Comme les farines de blé, les farines de seigle sont classées selon leur taux de cendres ou matières minérales. Les taux de cendres les plus faibles correspondent aux farines issues de l'amande du grain. Ils augmentent avec la présence de fragments d'enveloppe.

Utilisations

- En boulangerie et viennoiserie : pures ou en mélange pour la fabrication de pains et petits pains
- En pâtisserie et biscuiterie : pour des spécialités régionales apparentées au pain d'épices
- En confiserie pour certains produits, pâtes de réglisse par exemple.

Position réglementaire

Types de pains

Selon le Recueil des usages concernant les pains en France, l'appellation « pain DE seigle » exige que la proportion de farine de seigle représente au minimum 65% du mélange seigle/froment.

Le pain AU seigle doit comporter un minimum de 10% de farine de seigle. Les pains rustiques, comme les pains de campagne contiennent souvent une certaine proportion de farine de seigle.

Taux de cendres

Les farines de seigle sont définies uniquement selon leur taux de cendre.

Dénomination	Taux de cendres de la farine*
Type 70	de 0,60 à 1,00%
Type 85	de 0,75 à 1,25%
Type 130	de 1,20 à 1,50%
Type 170	> 1,50%

(*) exprimé sur la matière sèche

Liste des entreprises pouvant vous proposer ces produits :

- AIT INGREDIENTS
- AXIANE MEUNERIE
- GEMEF INDUSTRIES
- GRANDS MOULINS DE PARIS
- LIMAGRAIN INGREDIENTS
- MILLBÄKER SAS

Pour retrouver l'ensemble de nos fiches produits, scannez ce code avec votre téléphone :

