

Fiche thématique

Farines de poudrage optimisées

Pour fabriquer du pain de bonne qualité, il faut que la pâte soit molle et travaillée avec des farines de poudrage. La méthode à respecter pour limiter l'émission de poussières est la même pour les farines de poudrage et les farines de céréales normales. Voici les différents points à observer.

Agents de démoulage: indispensables en boulangerie

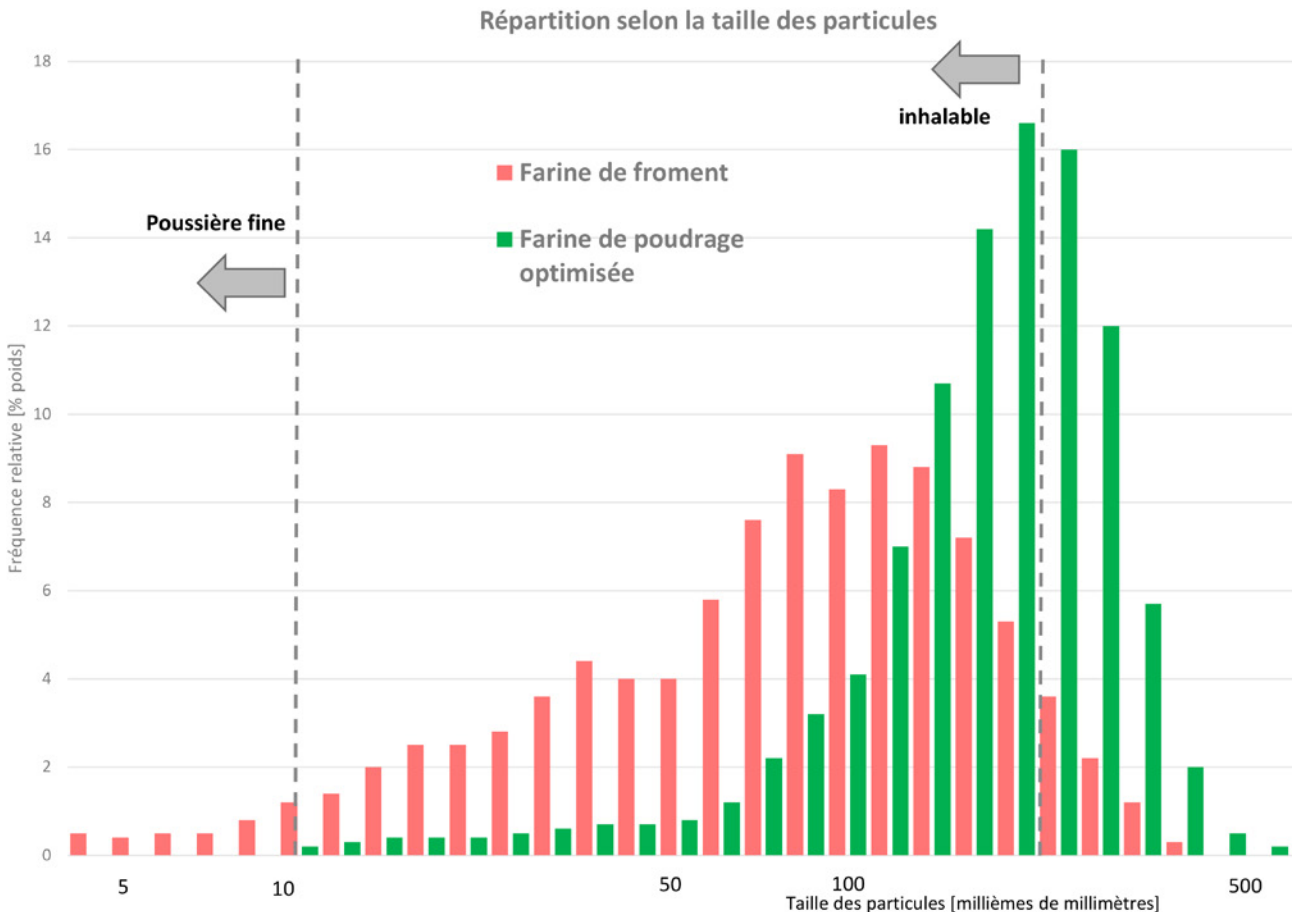
Pour travailler la pâte, il faut utiliser des agents de démoulage, p. ex. lorsque la pâte entre en contact avec des pièces de machines, des plans de travail ou des récipients. Dans certains cas, il est également possible d'utiliser des liquides tels comme de l'eau ou de l'huile. Les agents de démoulage en poudre, appelés farines de poudrage, sont toutefois irremplaçables et largement répandus.

Farine: pas idéale comme agent de démoulage

Les farines panifiables «normales» (froment, seigle, épeautre) sont souvent employées comme agents de démoulage, car elles sont facilement disponibles à un prix avantageux. Elles ont deux inconvénients:

- elles contiennent des allergènes qui peuvent provoquer des maladies des voies respiratoires
- elles sont constituées de très fines particules qui se déposent très lentement et peuvent pénétrer dans les poumons

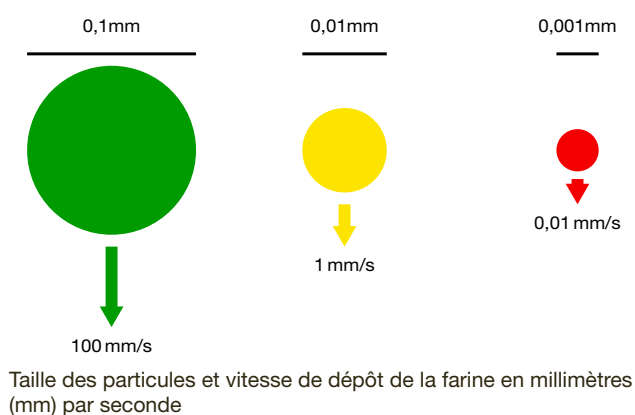
Durant le travail, p. ex. dans un fournil, les collaborateurs sont forcément exposés à la farine de poudrage, en particulier lorsqu'ils pèsent et façonnent les pâtons à la main. Lorsqu'on utilise de la farine de froment traditionnelle, le risque de maladies des voies respiratoires augmente et concerne tous les collaborateurs qui travaillent dans un laboratoire.



Taille des particules de farine de froment, farine de poudrage optimisée

Farines de poudrage optimisées

Les farines de poudrage optimisées facilitent le démoulage, mais produisent également beaucoup moins de poussières. Pour réduire l'émission de poussières, on augmente souvent la taille des particules. La poussière de farine de poudrage se dépose plus rapidement et le risque d'inhalation diminue. L'augmentation de la taille des particules passe par un blutage ciblé (tamisage) pendant le processus de mouture, comme pour les finots de froment. Autre possibilité: les particules de farine sont blutées (p. ex. avec des huiles) ou combinées en particules plus grosses grâce à un traitement associant eau et chaleur. Cette méthode permet de gélatiser la surface des particules. Parmi les farines de poudrage appropriées, il y a aussi celles qui ne contiennent pas d'allergènes, comme la farine de riz, l'amidon de pomme de terre ou l'amidon de froment ou un mélange de ces trois ingrédients. On trouve des farines de poudrage optimisées dans le commerce sous diverses appellations.



Important! Lorsqu'on utilise des farines de poudrage optimisées, il faut respecter la législation sur les denrées alimentaires, p. ex. employer des farines de poudrage optimisées de qualité bio pour la fabrication de produits de boulangerie bio.

Le fournisseur vous renseignera directement sur les disponibilités et les conditions d'utilisation. Les bénéfices pour la santé des collaborateurs justifient un prix légèrement plus élevé par rapport aux farines de poudrage traditionnelles.



Farine de poudrage optimisée



Farine fleur

Le support pédagogique «**Limiter l'émission de poussières lors de la fabrication**» explique la méthode à suivre pour l'utilisation des farines de poudrage.

Autre élément important: le plan de travail

Un plan de travail approprié permet de réduire la quantité de farine de poudrage nécessaire:

- les plans de travail en polyéthylène nécessitent moins de farine de poudrage
- les plans de travail en bois bien entretenus, dont la surface est régulièrement huilée, nécessitent eux aussi moins de farine de poudrage

Pour les équipements comme les supports pour produits fermentés (enfourneurs), une surface bien sèche (avant l'utilisation suivante) permet aussi de réduire la quantité d'agent de démoulage nécessaire.