

LA FARINE

La farine de seigle est utilisée pour la fabrication de pains noirs ou pains spéciaux. Elle est riche en phosphore, soufre, fer, gluten et vitamine B. Elle donne un pain à la couleur foncée et une pâte dense propice à la conservation.

L'utilisation de farine de seigle se développe partout en Europe.

La consommation de seigle en France pour la meunerie est de 27 000 tonnes et de 900 000 tonnes en Allemagne. Il est fréquent que des meuniers allemands viennent s'approvisionner dans l'hexagone où les seigles hybrides sont généralement récoltés dans de meilleures conditions climatiques.



Pour satisfaire ce marché, nos variétés **ASKARI** et **FESTUS** sont particulièrement appréciées et recommandées par les meuniers. Elles présentent généralement des amylogrammes supérieurs à 1000 UB et des temps de chute proches de 300 s.

Les tests de panification réalisés au laboratoire de l'ENSMIC montrent une aptitude de ces deux variétés à la panification.

VALEURS MAXIMALES POUR LES TOXINES DEOXYNIVALENOL ET ZEARALENOL EN ALIMENTATION HUMAINE

	Deoxynivalenol (DON) en mg/kg	Zearalenon (ZEN) en µg/kg
Céréales brutes autres que blé dur, avoine et maïs.	1250	100
Blé dur brut et avoine brute.	1750	100
Maïs brut.	1750	200
Farine de céréales, y compris la farine de maïs, le gruau de maïs et le maïs moulu.	750	75
Pains, pâtisseries, biscuits aux céréales, collations aux céréales pour petit-déjeuner.	500	50
Pâtes (sèches).	750	-
Préparation à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux enfants en bas âge et nourrissons.	200	20

Source : ENSMIC 2005

