Un Label Rouge pour la « Farine de gruau » (n°LA 05/21)

La « Farine de gruau de blé » vient d'être reconnue en Label Rouge suite à la publication de son arrêté d'homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et celui de l'Économie, le 20 décembre 2023. Ce dernier garantit un produit de qualité supérieure comparé à un produit standard.

Une farine de qualité qui permet de pâtisser comme un grand chef

La Farine de gruau de blé Label Rouge est issue de variétés de blé recommandées par la meunerie et sans OGM. C'est une farine de type 45 exclusivement, avec un taux de protéine élevé (12,5% minimum) et elle contient au minimum 60% de blé de force ce qui lui confère une excellente aptitude à la préparation des pâtes levées et pâtes levées feuilletées. Elle n'autorise aucun additif.

La force boulangère est la capacité de déformation d'une pâte. Plus une farine est forte, plus la pâte a la capacité de lever. Les farines fortes sont des farines riches en protéines et pauvres en amidon, ce qui permet un fort développement du produit à la cuisson. La farine de gruau de blé Label Rouge se trouve obligatoirement dans cette catégorie, avec une force boulangère minimale requise de 250.

La farine de gruau label rouge est également caractérisée par un indice de gonflement de 20 minimum. Ce critère mesure l'extensibilité (capacité à s'étendre sans déchirure) de la farine.

Forte de ces caractéristiques, la Farine de gruau de blé Label Rouge est très appréciée par les boulangers-pâtissiers artisanaux pour la préparation de viennoiseries savoureuses

Une production engagée dans une démarche respectueuse de l'environnement

Le cahier des charges comprend des disposition agro-écologiques pour la production du blé avec :

1. L'intégration de dispositions du référentiel de la Certification Environnementale de niveau 2 ;
2. L'engagement de l'ensemble de la filière dans une démarche vertueuse de réduction des intrants avec entre-autre un apport de fertilisants azotés strictement encadré et les doses apportées plafonnées ;
3. L'obligation, pour les producteurs, de justifier tout traitement (phytosanitaire des blés ou de fertilisation des sols) au moyen d'Outils d'Aide à la Décision (OAD) ;
4. L'absence de traitement insecticide de stockage depuis la récolte.

Données chiffrées (à ce jour)

6

organismes stockeurs

465

producteurs

7

moulins

sont engagés dans la démarche

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/farine-de-gruau-de-ble-label-rouge*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/farine-de-gruau-de-ble-17621
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance