

# FARINES EN BIODYNAMIE

## DE LA FERME SIRLIN

Ferme SIRLIN Jean-Paul  
1 rue Koenigsacker  
68990 HEIMSBRUNN  
Tél/fax: 03 89 81 91 57



### QU'EST-CE QUE LA BIODYNAMIE ?

L'agriculture biodynamique conçoit la terre comme un être vivant dont il faut préserver la santé. Une ferme biodynamique est un domaine diversifié et le plus autonome possible sur le plan de la fumure, des semences et de l'alimentation des animaux.

De la culture et la transformation jusqu'à la distribution, cette méthode agricole dont les fondements ont été donnés par Rudolf STEINER met au premier plan le respect des hommes et de la nature.

### QU'EST-CE QU'UNE FARINE ISSUE DE GRAINES CULTIVEES EN BIODYNAMIE DE MARQUE DEMETER ?

Cette farine est produite à partir de grains issus de l'agriculture biodynamique selon le cahier des charges Demeter.

Demeter est la marque internationale de certification des produits alimentaires issus de l'agriculture biodynamique. Elle garantit le respect des techniques spécifiques de ce type d'agriculture.

Ce mode de production, respectueux de l'environnement, garantit la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés (OGM), le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures, la lutte biologique et l'emploi de compost.

Le mode de transformation des farines biodynamiques a pour objectif de préserver au maximum les qualités nutritionnelles de ses éléments.

### QU'EST-CE QU'UNE MOUTURE DU GRAIN SUR MEULES DE GRANIT?

La mouture du grain par les meules en granit s'effectue en un passage unique et lent qui évite la surchauffe. Cette méthode permet de préserver à la farine toutes les composantes nutritionnelles et les minéraux du grain entier.

La Ferme SIRLIN utilise exclusivement un moulin à meules de granit type Astrié pour moudre ses céréales afin d'assurer une excellente qualité de farine : non oxydée, nutritive et digeste.



## QU'EST-CE QUE LE «TYPE » DE LA FARINE ?

Le type de la farine définit le niveau de raffinement de celle-ci : plus le « type » est bas, moins la farine contient de débris minéraux de son (le son étant l'enveloppe du grain de blé). A l'inverse, plus le « type » est haut, plus on incorpore des parties de l'enveloppe du blé, jusqu'à inclure la totalité comme c'est le cas dans les farines dites « complètes », riches en son et minéraux.

Le type de farine (T65 par exemple) est l'expression de la teneur en matière minérale de la farine ou du taux de cendre. Il est déterminé par la taille des mailles du tamis.

### **Farine blanche de blés anciens (T65) de qualité biodynamique**

Les blés anciens sont des variétés de blé n'ayant pas subi la sélection productiviste. Ils sont particulièrement adaptés à un mode de culture sans intrants. Ces blés présentent des qualités gustatives et nutritionnelles authentiques.

Préparée à partir de grains auxquels on a retiré l'enveloppe de son et le germe, la farine blanche T65 est principalement composée d'amidon (glucides) et protéines (gluten). Elle est peu raffinée et riche en saveurs.

#### Utilisation :

Cette farine de blé blanche, utilisée seule ou mélangée à d'autres farines, vous permettra de réaliser de délicieuses préparations. A utiliser dans toutes vos recettes salées ou sucrées, cakes, pains maison, pizzas, biscuits, pâtes à tarte, gâteaux, viennoiseries, kougelhopfs, crêpes et autres gourmandises...

### **Farine d'épeautre (T651) de qualité biodynamique**

Le grand épeautre, céréale aussi appelée blé des Gaulois, est riche en protéines, en glucides et en magnésium. Il est considéré comme l'ancêtre du blé tendre.

#### Utilisation :

Cette farine d'épeautre, utilisée en remplacement partiel ou total de la farine de blé, vous permettra de confectionner toutes les recettes de pains, de pâtes, de pizzas, de brioches, de biscuits et de pâtisseries.

### **Farine de blé complète (T110) de qualité biodynamique**

Elle est préparée à partir de blé dont on a retiré, par tamisage grossier, une partie du son

#### Utilisation :

Cette farine de blé complète vous permettra de confectionner du pain complet (en mélange avec % de farine T65), des crêpes, des crumbles, etc. ....