Classification des farines

Classification

Les farines sont classifiées selon un code défini et réglementé par les pouvoirs publics. Cette réglementation utilise une classification par un nombre lié au « taux de cendres » c'est à dire le taux de matières minérales contenues dans la farine.
Les enveloppes extérieures du grain (le son) sont riches en matières minérales contrairement à l'amande. Plus une farine à un taux de cendre faible (doc le nombre de son type est faible) et plus elle est dite « pure », elle n'est composée que de l'amande. Au contraire, si le taux de cendre est élevé, il y a beaucoup de son dans la farine, on parle de farine complète.

Types de farines et utilisation

Utilisation sur farines conventionnelles	Taux de cendres (%)	Type	Utilisation sur farines biologiques
Pâte levées, Pâtes levées feuilletées	0	T45	
Pâtes feuilletées	0.5	T55	Pâtes levées, Pâtes levées feuilletées, Pâtes feuilletées
	0.6		
Pains et baguettes de Tradition		T65	Pains et baguettes de Tradition
	0.75		Pain bis, pains de campagne
		T80	
	0.9		Pain bis, pains de campagne
	1	T110	Pain semi-complet
	1.2		
	1.4	T150	Pain complet

ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU