

La qualité des blés cultivés en Algérie

MELIANA Hanane

ERIAS Sétif : Moulins des Oasis
moulinooasistgt@yahoo.fr

Résumé

L'Algérie est parmi les principaux pays importateurs de blé dur et de blé tendre, comme tous les pays du nord de l'Afrique.

Malgré les efforts dans la céréaliculture en Algérie, en particulier dans les zones sahariennes qui ont enregistré de bons résultats satisfaisants en matière de production, le problème de la qualité reste posé. En effet, après la trituration, les blés produits donnent des semoules et des farines de qualité moyenne qui ne satisfont pas les clients et ne résistent pas à la concurrence agressive.

La transformation du blé dans les moulins (semoulerie et minoterie) passe par différents processus de fabrication pour extraire le produit fini, semoule et farine. Les analyses au laboratoire servent à contrôler la qualité durant toute la chaîne de production, depuis la réception des blés jusqu'à la sortie du produit fini.

Pour assurer la bonne qualité, il faut respecter les normes de qualité, qui sont classées en trois critères :

- critères organoleptiques : la couleur, l'odeur et le goût;
- critères physiques : poids à l'hectolitre, poids de 1000 grains, taux d'impuretés ;
- critères physico-chimiques : taux d'humidité (< 14%), taux de cendre, taux de protéines (12%), taux de gluten (semoule 11-17%, farine 8-10%), et la force boulangère pour la farine (130-180).

Les analyses effectuées au niveau du laboratoire montrent une différence entre la qualité des blés locaux et la qualité des blés importés, où cette dernière a une influence directe sur la qualité des produits finis.

Mots clés : Algérie - blé - qualité - transformation