



Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huijsignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huissignies.com

Le blutoir



Le blutoir est une machine de grande dimension, elle est utilisée pour séparer les différents produits obtenus après la mouture par meules ou par cylindres.

Le blutoir est constitué par une longue carcasse en bois, à six pans sur lesquels sont tendus des lés de gaze de soie, à mailles plus ou moins ouvertes.

La boulangerie descend peu à peu dans ce tambour qui tourne. Chaque numéro de soie sépare au passage des produits de grosseurs différentes. Le son en larges mailles tombe à l'extrémité inférieure.

Les fragments d'amande farineux qui

proviennent du broyage, les semoules et gruaux présentent plusieurs grosseurs et différents degrés de blancheur. Les uns sont dits blancs ou nus, les autres ayant gardé un peu d'écorce sont gris ou vêtus.

Le meunier peut transformer en farine les grains de céréales (froment, seigle, avoine, orge, riz, maïs) et de pseudo-céréales (sarrasin notamment). Chaque espèce végétale a ses spécificités de broyage. Le grain de froment, par exemple, comprend à partir de l'extérieur :



- des cellules aplaties formant une mince membrane ;
- une couche de cellules colorées en jaune pâle ou jaune foncé qui donne au grain sa couleur ;
- une couche de cellules cubiques contenant de l'aleurone et la céréaline (une diastase intervenant dans la germination de la graine et aussi lors de la panification) ;
- la zone de pourtour de l'amande contenant du gluten et des grains fin d'amidon.

Le meunier mène son travail pour enlever le plus possible de cellules de pourtour de l'amande sans entamer la couche à aleurone.

-



Source des photos : cd.

Pour le Musée de la vie rurale de Huissignies, Christian Ducattillon