



3-Procèdes de deuxième transformation

Définition

3-2-Couscous



- ❖ Le couscous est un produit composé de la **semoule de blé dur** (*Triticum durum*) dont les éléments sont agglomérés en ajoutant de l'**eau** potable et qui a été soumis à des traitements physiques tels que la cuisson et le séchage.

- ❖ **Le couscous** est l'une des pâtes alimentaires les plus anciennes développées par les habitants indigènes (Berbères) de l'Afrique du Nord.
- ❖ C'était seulement à partir des années **70** qu'on a pu entièrement automatiser des chaînes de production du couscous qui ont commencées en Afrique du Nord, et plus tard dans d'autres régions du monde, comme la France, l'Italie, la Grèce et plus récemment aux États-Unis.





3-Procèdes de deuxième transformation

Dérivés du couscous

3-2-Couscous

Le terme générique de couscous englobe deux produits dérivés:

Le couscous humide: tel qu'il résulte de l'agglomération de quelques grains de semoule de blé dur par un procédé industriel ou artisanal et que l'on emploie tel quel.

Le couscous sec: résultant des mêmes procédés de fabrication mais qui a subi un séchage avant son utilisation.



3-Procèdes de deuxième transformation

3-2-Couscous

Fabrication industrielle du couscous

La fabrication industrielle du couscous met en œuvre les étapes suivantes :

- Mélange de semoule de blé dur (100 kg), d'eau (30 l) et parfois de sel (0,3-0,5 kg).
- Cette opération dure environ 15 à 25 min.

1 Réception :

- des semoules de blé dur dans les silos, 250 tonnes par jour soit 7 à 8 citernes.
- Les différentes qualités de semoule permettent d'obtenir différentes qualités de couscous.





3-Procèdes de deuxième transformation

3-2-Couscous

Fabrication industrielle du couscous

2 Mouillage :

La semoule est ensuite **mouillée** avec de l'eau. Le savoir-faire est essentiel à cette étape du process et conditionne largement la qualité du couscous.



3 Roulage :

La pâte grossièrement fragmentée passe dans des **rouleurs** pour obtenir des grains de couscous formés de plusieurs grains de semoule agglomérés.





3-Procèdes de deuxième transformation

3-2-Couscous

Fabrication industrielle du couscous

4 Cuisson :

Le couscous est alors **cuit** à la vapeur sur un tapis en inox. Dès lors, les grains de couscous garderont leur forme définitive sans se désagréger.



5 Séchage :

Le **séchage** ramène Humidité du couscous à **12,5%**, permettant ainsi une parfaite conservation



6 Refroidissement :

Les **refroidisseurs** ramènent les grains a température ambiante.





3-Procèdes de deuxième transformation

3-2-Couscous

Fabrication industrielle du couscous

7 Calibrage :

Le couscous passe alors à travers des tamis qui permettent de séparer les grains fins, moyens et gros.

Stocké dans des silos, il sera ensuite conditionné.





3-Procèdes de deuxième transformation

3-2-Couscous

Schéma récapitulatif du processus de fabrication

1-Reception de semoule

2-MOULLAGE

3-ROULAGE

4-CUISSON

Le couscous garde sa forme définitive

Obtention des grains par agglomération de semoule

Ramène l'humidité du couscous à 12,5%

5-SÉCHAG

8-STOCKAGE et Conditionnement

7-CALIBRAGE

6-FROIDISSEMENT

Passage dans des tamis pour séparer les grains fins, moyens et gros

Ramener les grains a température ambiante

