Du grain à la farine : les bases de la meunerie

Pour dimensionner son projet de meunerie à la ferme ou de microfilière

Objectifs
Acquérir les connaissances de base sur la filière meunerie: étapes de la filière, matériels, contraintes techniques et réglementaires, points de vigilance

Enjeux
Disposer des éléments nécessaires pour choisir le dimensionnement approprié à son projet.

Pré-requis
Aucun

Contenu
Maitriser le vocabulaire lié à la meunerie.
Le grain: connaitre les facteurs impactant la qualité du grain à la récolte, au stockage après récolte, au tri et au transport. Connaitre les moyens de mesurer cette qualité, ainsi que les obligations réglementaires et sanitaires.
La farine: connaitre le fonctionnement de la mouture, les machines, les contraintes techniques et réglementaires, les outils de suivi de la qualité.
Le conditionnement et stockage : connaitre les contraintes liées au conditionnement et au stockage de la farine, être capable de choisir le conditionnement approprié, connaitre la composition de la farine en lien avec la réglementation, savoir apprécier le produit fini.
Le dimensionnement d'un projet: etre capable d'évaluer ses besoins et de dimensionner son projet.

La formation sera ouverte en priorité aux 2 groupes demandeurs sur le Causse Méjean et les vallées Cévenoles, puis à tout autre agriculteur dans la limite des places disponibles (inscription obligatoire: vous signaler rapidement). Eleveurs cherchant à diversifier leurs productions de céréales vers l'alimentation humaine, paysans boulangers, autres agriculteurs souhaitant se former sur les techniques de meunerie paysanne.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 22/11/2013

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Agriculteurs non éligibles à VIVEA et non agriculteurs: nous contacter.

Plus de renseignements
Anne-Sophie Robast
ad.frcivamlr@gmail.com
FR CIVAM LR
Maison des agriculteurs Bât B
Mas de Saporta
34875
Lattes Cedex
Tel. 04 67 06 23 39

Taux de satisfaction : %

Prévoir un repas tiré du sac pour le midi. Hébergement sur place possible (nous contacter).

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

02 déc 2013 09:15 - 18:00 (7,5hrs)	CFPPA de Florac N106 48400 Florac	Thierry Boscato, ancien paysan boulanger et formateur à Dinos, association de promotion de la meunerie à la ferme et accompagnant des projets de filière farine de proximité.
03 déc 2013 09:15 - 18:00 (7,5hrs)	CFPPA de Florac N106 48400 Florac	Thierry Boscato, ancien paysan boulanger et formateur à Dinos, association de promotion de la meunerie à la ferme et accompagnant des projets de filière farine de proximité.

Partenaire(s)

Financeur(s)

Fonds social européen

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tel _

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à

Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA

l'adresse indiquée.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)