

Du grain à la farine : les bases de la meunerie

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

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

Maîtriser le vocabulaire lié à la meunerie.

Le grain: connaître les facteurs impactant la qualité du grain à la récolte, au stockage après récolte, au tri et au transport. Connaître les moyens de mesurer cette qualité, ainsi que les obligations réglementaires et sanitaires.

La farine: connaître le fonctionnement de la mouture, les machines, les contraintes techniques et réglementaires, les outils de suivi de la qualité.

Le conditionnement et stockage : connaître les contraintes liées au conditionnement et au stockage de la farine, être capable de choisir le conditionnement approprié, connaître la composition de la farine en lien avec la réglementation, savoir apprécier le produit fini.

Le dimensionnement d'un projet: être 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

CFPPA de Florac N106

Thierry Boscato, ancien paysan boulanger et

Partenaire(s)**Financier(s)****Bulletin d'inscription**

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tel _____

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à
l'adresse indiquée.

Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA

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