Visite des ateliers de transformation des céréales : le pain et les pâtes

Objectifs

Quelles sont les enjeux et les démarches à entreprendre pour créer un atelier de transformation, quelles sont les possibilités de prestations externes ? Quels techniques, équipements et investissements financiers doivent être mobilisés ? Pour quels résult

Contenu

Deux visites au programme :

• Chez un paysan-meunier et fabricant de pâtes : Guillaume Chirat, Moulin de la Moure (Cournontéral 34). Cultures d'orge, froment, blé dur, mais aussi de sarrasin, pois-chiche (en démarrage) et seigle (à l'étude). Fabrication de farine, pâtes laminées et extrudées.

• Chez un paysan-boulanger : Paul Ferté, Mas Mayan, Nîmes. Cultures de blédur, orge, tousselle, fourrage. Fabrication de farines et pains, vendus à la ferme, en magasins bio et en AMAP.

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Non agricole 140€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Autres publics: demandeurs d'emploi, RSA, nous contacter

Plus de renseignements

Hosford Stéphanie
formation@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.10.83
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Taux de satisfaction : %

pique-nique tiré du sac

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

27 janv 2020
09:00 - 17:00 (7hrs) — 34460 Cournonterral — Guillaume Chirat, paysan-meunier-pastier; Paul Ferté, Mas Mayan, paysan-boulanger

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom ____

Prenom ______________________________________

Adresse ______________________________________

____

____

Courriel ______________________________________

Tél ___________________________________

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