# 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**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | 34460 Cournonterral | Guillaume Chirat, paysan-meunier-pastier<br>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)