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.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
FR CIVAM Occitanie

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 22/11/2013

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Agriculteurs non éligibles à VIVEA et non agriculteurs: nous contacter.

ATTESTATION

Aucune

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

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

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
03/12/2013	CFPPA de Florac N106 48400 Lozère	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.
02/12/2013	CFPPA de Florac N106 48400 Lozère	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.

THÈMES

Création d\'activité / diversification
Commercialisation / circuits courts
Pratiques et productions agricoles
Gestion d\'entreprise
S'associer / coopérer
Transformation

PARTENAIRES

ALODEAR RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

FINANCEURS

VIVEA Accompagner Former Cultiver l'avenir
Fonds social européen

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