Entretien, réglages et utilisation d'un moulin pour la transformation du maïs

PUBLIC CIBLE

Paysans transformateurs de maïs pour l'alimentation humaine, Paysans utilisateurs d'un moulin collectif ou tout autre agriculteurs intéressés par la thématique

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :
• Comprendre le fonctionnement mécanique global du moulin
• Réaliser une mise au point et des réglages adaptés au type de maïs et au produit recherché
• Effectuer les opérations d'entretien courant et préventif
• Identifier les signes d'usure, de dysfonctionnement ou de mauvais réglage
• Utiliser le moulin de manière sécurisée, efficace et respectueuse du matériel collectif
• Contribuer à une gestion collective durable du moulin

ENJEUX

Dans un contexte de relocalisation de la transformation alimentaire à la ferme et de recherche d'autonomie, un groupe de paysans a investi collectivement dans un moulin destiné à la transformation du maïs pour l'alimentation humaine (farines, semoules, brisures).
Ce matériel, bien que collectif, est utilisé individuellement sur les fermes, ce qui implique :
• Des usages variés,
• Des niveaux de compétences hétérogènes,
• Des risques d'usure prématurée,
• Des défauts de réglages impactant la qualité sanitaire et technologique des produits.
Après plusieurs cycles d'utilisation, la nécessité apparaît de :
• Refaire une mise au point mécanique du moulin,
• Harmoniser les pratiques d'utilisation,
• Former les utilisateurs à l'entretien courant et préventif,
afin de garantir :
• La durabilité du matériel,
• La qualité du produit fini,
• La sécurité des utilisateurs,
• Et la rentabilité de l'investissement collectif.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Module n° 1 - 7h00
Objectifs pédagogiques :
• Identifier les principaux organes mécaniques du moulin
• Régler la mouture selon le type de produit recherché
• Réaliser les opérations d'entretien courant (nettoyage, graissage, contrôles)
• Détecter les dysfonctionnements et le limites d'interventions
• Adopter des pratiques communes d'utilisation du moulin
Contenus :
Tour de table des attentes et besoins
1 – Fonctionnement du moulin et enjeux de la mouture (1h30)
• Présentation du moulin collectif
• Principe mécanique de la mouture
• Impact des réglages sur la qualité des farines
• Échanges sur les pratiques existantes
2 – Réglages et mise au point du moulin (2h30)
• Diagnostic de l'état du moulin

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Civam BLE

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 14/01/2026

MODALITÉS D'ACCÈS
GPS : 43°12'02.7"N 1°08'34.6"W

TARIFS

Adhérent	**0* €**
Non adhérent	**0* €**

Finançable par le fond de formation Vivea

*sous réserve de prise en charge VIVEA, ou 120€

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Manon Mercier - 06 27 13 32 32
ble.manon.mercier@gmail.com
Civam BLE - 1215 Izura Azmeko errepidea - 64120
Ostabat / Izura
N° d'organisme de formation : 75640428364

MENTIONS
Personne en situation de handicap ou avec contraintes : nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation des modalités de formation à votre situation. Contact : Charlotte Gabet - 05 59 37 25 45.

Conditions générales de formation : https://www.civam.org/ble-paysbasque-bio/actions/recueil-et-partage-dinformations/

Version 01/26

SATISFACTION : (base 2024) - formations générales : 97,3%, en prod. végétales : 96,9%, en prod. animale : 96,2%, en agroécologie : 98,1%, en valorisation : 97,8%

NOTE : Repas tiré du sac

• Réglage des meules / grilles
• Adaptation des réglages selon les usages
• Tests pratiques de mouture
• Analyse des résultats (granulométrie, échauffement)
3 – Entretien mécanique et maintenance préventive (2h00)
• Démontage simple et remontage
• Nettoyage après utilisation
• Graissage et points de contrôle
• Pièces d’usure et prévention des pannes
• Organisation de l’entretien dans un cadre collectif
4 – Sécurité, hygiène et organisation collective (1h00)
• Risques mécaniques et électriques
• Gestes et postures
• Hygiène et qualité sanitaire des produits
• Règles communes d’utilisation
• Construction d’un protocole partagé

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Alternance d’apports théoriques courts et de pratique sur le moulin
• Démonstrations techniques
• Manipulations par les stagiaires
• Échanges d’expériences entre paysans
• Témoignage du constructeur de moulin

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

quizz

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
16/01/2026	GAEC Biok - Uhartia - 90 Elizateko bidea 64220 Pyrénées-Atlantiques	Manon Mercier : Animatrice de BLE, Yves Le Masson : Constructeur de moulins, expert du fonctionnement, des réglages et de l’entretien des moulins pour la transformation des céréales

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