

Transformation de pâtes à la ferme

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs et agricultrices ayant une activité ou un projet de fabrication de pâtes à la ferme.

OBJECTIFS

Être capable de comprendre les différents enjeux autour de la fabrication de pâtes artisanales bio (production, première transformation, deuxième transformation, santé, économie...)

ENJEUX

La variation des cours des grandes cultures bio en circuit long peuvent mettre en difficulté les agriculteurs. Les productions de blé dur, lentilles et pois chiches sont bien adaptées à notre département et face aux fluctuations des cours céréaliers, la transformation et la valorisation des céréales en farines, pains et pâtes est une alternative pour des agriculteurs dépendants des filières longues ou travaillant sur peu de surface. La transformation à la ferme permet une diversification des débouchés.

Cette formation a pour enjeu de faire découvrir aux participant.es le contexte de la production de pâtes, les procédés de transformations et la réglementation hygiène tout en les accompagnant dans l'acquisition des compétences techniques et économiques nécessaires pour intégrer cet atelier dans leur ferme.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Matinée en plénière :

- 1) Contexte du secteur pastier industriel en France, et émergence des pâtes paysannes
- 2) Théorie meunerie: systèmes de moutures artisanaux/industriels
- 3) Théorie transformation pâtes: étapes et procédés de fabrication
- 4) Hygiène et réglementations sanitaires
- 5) Dimensionnement du projet, coût des matériaux, calcul du prix de revient.

Après midi à l'atelier :

- 1) Visite et présentation d'un atelier de fabrication de pâtes
- 2) Mise en pratique avec la fabrication de pâtes fraîches à la main
- 3) Démonstration de fabrication de pâtes à base de semoule de blé dur avec les machines
- 4) Présentation & témoignage de l'aspect séchage des pâtes

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposés en salle avec support de présentation.

Guides techniques édités de 20 pages remis à chaque stagiaire.

Mise en pratique dans un atelier professionnel de transformation artisanale de pâtes, d'échelle comparable à un outil pouvant être mis en place dans une ferme bio.

Réflexion en groupe+

Exposés en salle avec support de présentation

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Un temps sera réservé à la mesure de la satisfaction des stagiaires et à l'auto-évaluation des acquis

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

Biocivam 11

DURÉE : 1 jour(s)

MODALITÉS D'ACCÈS

En situation de handicap ? Contactez notre responsable de stage pour préparer votre venue.

TARIFS

Frais pédagogiques : 217€. Formation prise en charge à 100% pour les stagiaires éligibles VIVEA*.

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Laure NAEGELEN

laure.naegelen@bio-aude.com

Biocivam 11

Organisme de formation =
Maison Paysanne de l'Aude
1, av. Salvador Allende
11300

Limoux

Tel. 0468780638

N° d'organisme de formation :
76110169011

SATISFACTION : Taux de satisfaction général 2024 : 94,7

NOTE : Repas tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
À définir	Sainte-Raffine 11290 Aude	Dylan Clair, Paysan meunier et Julien Tos, producteur de pâtes sèches à partir de farines bios et locales.

THÈMES

Alimentation

FINANCEURS

VIVEA

OCAPIAT

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