

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 résultats

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-boulangier : Paul Ferté, Mas Mayan, Nîmes. Cultures de blé dur, orge, tousselle, fourrage. Fabrication de farines et pains, vendus à la ferme, en magasins bio et en AMAP.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 1 jour(s)

TARIFS

Non agricole

140 €

Finançable par le fond de formation Vivia

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

ATTESTATION

Remise en fin de formation

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

NOTE : pique-nique tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
27/01/2020	34460 Hérault	Guillaume Chirat, paysan-meunier-pastier Paul Ferté, Mas Mayan, paysan-boulangier

THÈMES

Création d'activité / diversification

Transformation

FINANCEURS



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