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

ORGANISÉE PAR
FD CIVAM du Gard

DURÉE : 1 jour(s)

TARIFS

Non agricole	**140 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

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-boulanger

THÈMES
Création d\'activité / diversification | Transformation

FINANCEURS
VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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