



Grandes cultures



# Développer un atelier de meunerie ou boulangerie à la ferme

Cette formation est faite pour vous si

Vous souhaitez développer un atelier de meunerie ou de boulangerie à la ferme

## Contenu

### Apports théoriques

- Choix des moulins : types, investissements, fonctionnement, diagrammes de meunerie.
- Organisation à la ferme pour accueillir une activité de meunerie.
- Fonctionnement économique des exploitations de paysans-meuniers ou paysans-boulangers en Provence.
- Réglementation : qu'ai-je le droit de faire sur mon exploitation ?

## INFOS PRATIQUES

Lieu : Alpes de Haute-Provence, autour de Forcalquier

Date : Vendredi 3 Avril

Horaires : 9h00 - 17h00

Repas : tiré du sac

Intervenants : Kristel MOINET (BIO CIVAM 11) et Mathieu MARGUERIE (Agribio 04)

Public : Agriculteurs

Prérequis : Aucun

Tarif :

GRATUIT : pour les agriculteurs pris en charge par VIVEA mais *caution de 50 € à l'ordre d'Agribio04 à faire parvenir par courrier pour valider votre inscription*

En cas de non-éligibilité VIVEA, et pour les salariés, merci de vous rapprocher des organisateurs.

Pour tout renseignement

Mathieu MARGUERIE : 04 92 72 53 95 ou [mathieu.marguerie@bio-provence.org](mailto:mathieu.marguerie@bio-provence.org)