

● La fabrication de farine et de pain bio : du semis à la transformation

Durée 2 jours

DATE 16, 17 Février 2022

Lieu Sommières

Intervenant

Max Haefilger, formateur, ancien directeur du CIVAM Bio de l'Aude et animateur du comité technique grandes cultures bio Occitanie



La transformation des céréales sur la ferme permet de créer une plus grande valeur ajoutée. La production de farine et de pain est un moyen de commercialisation jugé économiquement intéressant par les agriculteurs. La production de céréales et les processus de fabrication de la farine (trier, stocker, moudre) et de pain nécessitent cependant d'acquérir des savoirs pour réussir les différentes étapes.

Objectifs

- Connaître les **différentes céréales**.
- Connaître la **règlementation** sur la **production de semences** et la **production de farine**,
- Savoir choisir son **équipement** pour trier, stocker et moudre,
- Connaître les **bases de la fabrication de pain**.

Programme

- Présentation des **différentes céréales** (panifiables, non panifiables), leurs variétés et leurs itinéraires techniques.
- Présentation de la **règlementation** sur la production, la **commercialisation** et les **échanges de semences** et la production de farine.
- Présentation des **différentes étapes et conditions optimales de transformation**, et des équipements nécessaires sur la ferme (visites d'exploitations).