

# Du grain à la farine : les bases de la meunerie

## Pour dimensionner son projet de meunerie à la ferme ou de microfilière

### Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances de base sur la filière meunerie: étapes de la filière, matériels, contraintes techniques et réglementaires, points de vigilance

### Enjeux

Disposer des éléments nécessaires pour choisir le dimensionnement approprié à son projet.

### Pré-requis

Aucun

### Déroulé

Maitriser le vocabulaire lié à la meunerie.

Le grain: connaître les facteurs impactant la qualité du grain à la récolte, au stockage après récolte, au tri et au transport. Connaître les moyens de mesurer cette qualité, ainsi que les obligations réglementaires et sanitaires.

La farine: connaître le fonctionnement de la mouture, les machines, les contraintes techniques et réglementaires, les outils de suivi de la qualité.

Le conditionnement et stockage : connaître les contraintes liées au conditionnement et au stockage de la farine, être capable de choisir le conditionnement approprié, connaître la composition de la farine en lien avec la réglementation, savoir apprécier le produit fini.

Le dimensionnement d'un projet: être capable d'évaluer ses besoins et de dimensionner son projet.

### Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 22/11/2013

### Tarifs

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA  
Agriculteurs non éligibles à VIVEA et non agriculteurs: nous contacter.

### Plus de renseignements

Anne-Sophie Robast  
ad.frcivamlr@gmail.com  
FR CIVAM LR  
Maison des agriculteurs Bât B  
Mas de Saporta  
34875  
Lattes Cedex  
Tel. 04 67 06 23 39  
Prévoir un repas tiré du sac pour le midi.  
Hébergement sur place possible (nous contacter).

### Dates, lieux et intervenants

#### 02 déc 2013

09:15 - 18:00 (7,5hrs)

CFPPA de Florac N106

48400 Florac

Thierry Boscato, ancien paysan boulanger et formateur à Dinos, association de promotion de la meunerie à la ferme et accompagnant des projets de filière farine de proximité.

#### 03 déc 2013

09:15 - 18:00 (7,5hrs)

CFPPA de Florac N106

48400 Florac

Thierry Boscato, ancien paysan boulanger et formateur à Dinos, association de promotion de la meunerie à la ferme et accompagnant des projets de filière farine de proximité.

### Partenaire(s)



### Financier(s)



### Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_

Prenom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à l'adresse indiquée.

### Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA

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