

Construire une filière courte autour de la farine de blés anciens

Objectifs de la formation

Acquérir les connaissances nécessaires pour la construction d'un projet de meunerie collective en circuit court, au niveau: - Production des blés anciens (expérimentation, sélection...) - Transformation de ces farines spécifiques (outils, assemblage...) -

Enjeux

Les agriculteurs du GIEE Graines de l'Ain souhaitent mettre en place une filière courte avec stockage, tri, meunerie collective et vente de farine de blés anciens bio. Au stade actuel, de nombreuses questions émergent sur différents champs d'actions (production, transformation, structuration, commercialisation : voir séance 1). Pour cela, il leur apparaît important de s'appuyer sur des expériences similaires pour calibrer au mieux leur projet et continuer à construire une filière pertinente pour ce produit spécifique à base de blés anciens (production, stockage, tri, meunerie, vente). Pour cela, le GIEE Graines de l'Ain ainsi que les paysans de l'association Graines de Noé se réunissent pour effectuer ensemble un voyage d'étude sur différents lieux répondant aux objectifs. Les deux projets

Pré-requis

Aucun pré-requis

Déroulé

J1 : 27/01/2020

- Lister les questions et repérer les éléments manquants pour construire une filière courte pérenne (aspects de production, de transformation, de structuration et de commercialisation)

- Communiquer sur le projet Graines de l'Ain auprès d'autres acteurs de la filière et des groupes qui seront rencontrés dans le Sud

J2&3 : Voyage d'étude les 9 et 10/03

- Identifier les points clés permettant le fonctionnement d'une filière courte s'appuyant sur la production, la transformation et la commercialisation de blés anciens à travers l'exemple de la filière "blé meunier d'Apt".

- Comprendre le fonctionnement de la filière et les étapes de construction du projet à travers l'interaction avec

l'accompagnateur de la création de filière et des agriculteurs.

- Identifier les points clés permettant le fonctionnement d'une filière courte s'appuyant sur la production, la

transformation et la commercialisation de blés anciens à travers l'exemple de la filière "Flor de Peira".

- Comprendre le fonctionnement de la filière et les étapes de construction du projet.

- Identifier et échanger les points forts et les limites des projets de filière courte de Graines de l'Ain et Graines de Noé.

- Synthétiser à partir des 3 temps d'échanges (Blé meunier d'Apt, Flor de Peira et Graine de Noé), et avec les agriculteurs de Graine de Noé, les enseignements qui répondent aux objectifs de construire une filière courte pérenne.

J5 : restitution

S'approprier les éléments clés pour construire le projet de filière de meunerie collective.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation.

Dates, lieux et intervenants

27 janv 2020

09:30 - 17:00

2 bd Irène Joliot Curie
01000 Bourg-en-Bresse

Claudine Pitiot-Bêche, animatrice-formatrice ADDEAR 01

09 mars 2020

09:30 - 17:00

13_SCEA du Mas de l' Aube : route du mas de Bérard (D79) - chemin du mas du Petit St Jean
13910 Maillane

Claudine Pitiot-Bêche, animatrice-formatrice ADDEAR 01

Coline FAUGEROLLE, animatrice Graine de Noé
De agriculteurs de la filière Blé meunier d'Apt
Animateur d'agribio 04 qui a accompagné le groupe.

10 mars 2020

09:30 - 17:00

11_Domaine St-Pierre : Lac de St-Pierre
11310 Saissac

Claudine Pitiot-Bêche, animatrice-formatrice ADDEAR 01

Coline FAUGEROLLE, animatrice Graine de Noé
Un agriculteur-meunier participant à la filière Flor de Peira

Une animatrice du Biocivam de l'Aude

14 mai 2020

13:30 - 17:00

2 bd Irène Joliot Curie
01000 Bourg-en-Bresse

Claudine Pitiot-Bêche, animatrice-formatrice ADDEAR 01

Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Infos complémentaires



Durée de la formation 3.5 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

2 Bd Irène Joliot - Curie 01006 BOURG EN BRESSE
01006
BOURG EN BRESSE
Tel. 04 74 45 25 59