

# Développer un atelier de meunerie ou boulangerie à la ferme

## Pré-requis

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

## Contenu

- 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 ?

## Dates, lieux et intervenants

**03 avr 2020** 04300  
09:00 - 17:00

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

**Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :**

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC\\_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform)

## Infos complémentaires



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs Bio des Alpes  
de Haute-Provence

**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

### Tarifs

Non agricole 50€

### Plus de renseignements

Mathieu Marguerie  
mathieu.marguerie@bio-provence.org  
Agribio 04

**Taux de satisfaction : %**



**Modalités d'accès :**

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)