

Transformation de pâtes à la ferme

Public cible

Agriculteurs et agricultrices ayant une activité ou un projet de fabrication de pâtes à la ferme.

Objectifs

Être capable de comprendre les différents enjeux autour de la fabrication de pâtes artisanales bio (production, première transformation, deuxième transformation, santé, économie...)

Enjeux

La variation des cours des grandes cultures bio en circuit long peuvent mettre en difficulté les agriculteurs. Les productions de blé dur, lentilles et pois chiches sont bien adaptées à notre département et face aux fluctuations des cours céréaliers, la transformation et la valorisation des céréales en farines, pains et pâtes est une alternative pour des agriculteurs dépendants des filières longues ou travaillant sur peu de surface. La transformation à la ferme permet une diversification des débouchés. Cette formation a pour enjeu de faire découvrir aux participants le contexte de la production de pâtes, les procédés de transformations et la réglementation hygiène tout en les accompagnant dans l'acquisition des compétences techniques et économiques nécessaires pour intégrer cet atelier dans leur ferme.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Matinée en plénière :

- 1) Contexte du secteur pastier industriel en France, et émergence des pâtes paysannes
- 2) Théorie meunerie: systèmes de moutures artisanaux/industriels
- 3) Théorie transformation pâtes: étapes et procédés de fabrication
- 4) Hygiène et réglementations sanitaires
- 5) Dimensionnement du projet, coût des matériaux, calcul du prix de revient.

Après midi à l'atelier :

- 1) Visite et présentation d'un atelier de fabrication de pâtes
- 2) Mise en pratique avec la fabrication de pâtes fraîches à la main
- 3) Démonstration de fabrication de pâtes à base de semoule de blé dur avec les machines
- 4) Présentation & témoignage de l'aspect séchage des pâtes

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

date à définir (7hrs)

Sainte-Raffine
11290 Montreal

Dylan Clair, Paysan meunier et Julien Tos, producteur de pâtes sèches à partir de farines bios et locales.

Co-organisateur(s)



Financier(s)



Inscription par téléphone, mail ou en ligne sur <https://bit.ly/bio-aude>

Nom : Prénom :
Courriel : Téléphone :

*Formation prise en charge à 100% pour les agriculteur-ices, conjoint-es collaborateur-ices, porteur-euses de projet éligible et cotisant-e solidaires sous condition.
Salarié-es et demandeur-euses d'emploi : Prévoir un délai de traitement supplémentaire.

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Frais pédagogiques : 217€. Formation prise en charge à 100% pour les stagiaires éligibles VIVEA*.

Plus de renseignements

Laure NAEGELEN
laure.naegelen@bio-aude.com
Biocivam 11
Organisme de formation =
Maison Paysanne de l'Aude
1, av. Salvador Allende
11300
Limoux
Tel. 0468780638
N° d'organisme de formation :
76110169011

Taux de satisfaction : Taux de satisfaction général 2024 : 94,7%

Repas tiré du sac



Modalités d'accès : En situation de handicap ? Contactez notre responsable de stage pour préparer votre venue.

[Conditions générales de formation](#)