

Visite des ateliers de transformation des céréales : le pain et les pâtes

Objectifs de la formation

Quelles sont les enjeux et les démarches à entreprendre pour créer un atelier de transformation, quelles sont les possibilités de prestations externes ? Quels techniques, équipements et investissements financiers doivent être mobilisés ? Pour quels résultats

Déroulé

Deux visites au programme :

- Chez un paysan-meunier et fabricant de pâtes : Guillaume Chirat, Moulin de la Moure (Cournontéral 34). Cultures d'orge, froment, blé dur, mais aussi de sarrasin, pois-chiche (en démarrage) et seigle (à l'étude). Fabrication de farine, pâtes laminées et extrudées.
- Chez un paysan-boulangier : Paul Ferté, Mas Mayan, Nîmes. Cultures de blé dur, orge, tousselle, fourrage. Fabrication de farines et pains, vendus à la ferme, en magasins bio et en AMAP.

Dates, lieux et intervenants

27 janv 2020

34460 Cournonterral

09:00 - 17:00 (7hrs)

Guillaume Chirat, paysan-meunier-pâtier

Paul Ferté, Mas Mayan, paysan-boulangier

Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tél _____

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

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Non agricole 140€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Autres publics: demandeurs d'emploi,

RSA, nous contacter

Plus de renseignements

Hosford Stéphanie

formation@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

216 Chemin de campagne

30250

SOMMIERES

Tel. 04.66.77.10.83

N° d'organisme de formation :

91.30.00.40.930

pique-nique tiré du sac