

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

## Objectifs

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

## Contenu

Deux visites au programme :

- Chez un paysan-meunier et fabricant de pâtes : Guillaume Chirat, Moulin de la Moure (Cournonterral 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.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

### Tarifs

Non agricole 140€  
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

**Taux de satisfaction :** %



**Modalités d'accès :**

## 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](#))