

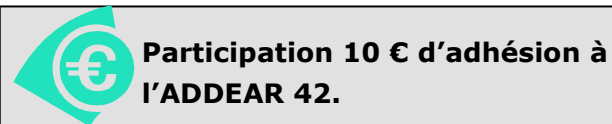


4, rue Philibert Mottin - 42110 FEURS

Tél : 04.77.26.45.51

courriel : addear.42@wanadoo.fr

Organisé grâce au soutien de :



Repas tiré du sac et partagé sur place



Sur la ferme de Maxime PIOTEYRY à La Micale 42800 Rive de Gier :

Accès : depuis l'A47, sortie n°12 « Lorette », puis suivre Rive de Gier. Avant le centre ville, face à la gare prendre à gauche route de Farnay. Monter sur 2 km, , dans La Micale, passer 2 dos d'âne, prendre à droite chemin de La Micale et c'est le portail noir à G. Tél au cas ou : 06 20 14 78 50

« Savoir apprécier une installation et la qualité de farines d'une meunerie à la ferme »

1 journée pour optimiser son fonctionnement.

Lundi 5 novembre

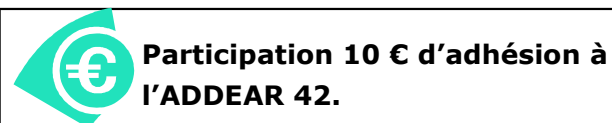


4, rue Philibert Mottin - 42110 FEURS

Tél : 04.77.26.45.51

courriel : addear.42@wanadoo.fr

Organisé grâce au soutien de :



Repas tiré du sac et partagé sur place



Sur la ferme de Maxime PIOTEYRY à La Micale 42800 Rive de Gier :

Accès : depuis l'A47, sortie n°12 « Lorette », puis suivre Rive de Gier. Avant le centre ville, face à la gare prendre à gauche route de Farnay. Monter sur 2 km, , dans La Micale, passer 2 dos d'âne, prendre à droite chemin de La Micale et c'est le portail noir à G. Tél au cas ou : 06 20 14 78 50

« Savoir apprécier une installation et la qualité de farines d'une meunerie à la ferme »

1 journée pour optimiser son fonctionnement.

Lundi 5 novembre

**Lundi 5 novembre
de 09h30 à 17h00**

**Le matin sur la ferme
de Maxime PIOTEYRY
(Rive de Gier) et l'après
midi sur la ferme de
Noël LAFERTIN
(Véranne)**

Objectifs :

- *Agencer correctement son installations de meunerie pour optimiser son rendement, son fonctionnement et rendre moins pénible son utilisation*
- *Juger les conditions de stockage des farines.*
- *Juger de la qualité de ses farines et corriger la mouture si nécessaire : mouillage, tamisage.*

Déroulé : *Alternance d'échanges et d'observations de terrain.*

Intervenant : **Thierry Boscato et / ou Jean-Marc Perrigot** (association DINOS, dix années d'expériences dans la meunerie adaptée aux paysans).

----- Contenu détaillé de ces journées de formation

✂-----
Pour faciliter l'organisation de cette formation, merci de donner votre réponse au plus vite, si possible avant le 31 octobre 2012 à :
ADDEAR 42 - 4, RUE PHILIBERT MOTTIN - 42110 FEURS,
ou par courriel à : addear.42@wanadoo.fr

Nom : Prénom :
Statut : Adresse :
Tél : Fax :
Courriel :

O Confirme mon inscription à la formation : « **Savoir apprécier une installation et la qualité de farines d'une meunerie à la ferme** ».

O Ne suis pas intéressé par la formation : « **Savoir apprécier une installation et la qualité de farines d'une meunerie à la ferme** ».

**Lundi 5 novembre
de 09h30 à 17h00**

**Le matin sur la ferme
de Maxime PIOTEYRY
(Rive de Gier) et l'après
midi sur la ferme de
Noël LAFERTIN
(Véranne)**

Objectifs :

- *Agencer correctement son installations de meunerie pour optimiser son rendement, son fonctionnement et rendre moins pénible son utilisation*
- *Juger les conditions de stockage des farines.*
- *Juger de la qualité de ses farines et corriger la mouture si nécessaire : mouillage, tamisage.*

Déroulé : *Alternance d'échanges et d'observations de terrain.*

Intervenant : **Thierry Boscato et / ou Jean-Marc Perrigot** (association DINOS, dix années d'expériences dans la meunerie adaptée aux paysans).

----- Contenu détaillé de ces journées de formation

✂-----
Pour faciliter l'organisation de cette formation, merci de donner votre réponse au plus vite, si possible avant le 31 octobre 2012 à :
ADDEAR 42 - 4, RUE PHILIBERT MOTTIN - 42110 FEURS,
ou par courriel à : addear.42@wanadoo.fr

Nom : Prénom :
Statut : Adresse :
Tél : Fax :
Courriel :

O Confirme mon inscription à la formation : « **Savoir apprécier une installation et la qualité de farines d'une meunerie à la ferme** ».

O Ne suis pas intéressé par la formation : « **Savoir apprécier une installation et la qualité de farines d'une meunerie à la ferme** ».