

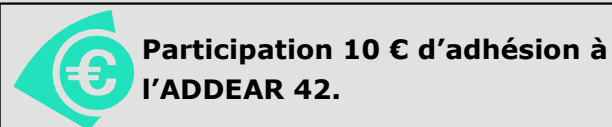


4, rue Philibert Mottin - 42110 FEURS

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 Stéphane ROUVES à La Viry 42800 St Joseph :

Conditions d'accès ; depuis Rive de Gier, accéder à St Joseph, traverser le village, puis à la sortie prendre la 1ère à gauche, puis c'est la 1ère ancienne ferme sur la droite. Tél au cas ou : 09 66 84 21 89

« Comment produire des farines pour l'alimentation humaine à la ferme ? »

2 jours pour bien maîtriser la meunerie de la moisson à la farine.

Mardi 6 novembre et Mercredi 7 novembre

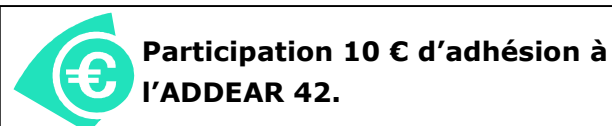


4, rue Philibert Mottin - 42110 FEURS

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 Stéphane ROUVES à La Viry 42800 St Joseph :

Conditions d'accès ; depuis Rive de Gier, accéder à St Joseph, traverser le village, puis à la sortie prendre la 1ère à gauche, puis c'est la 1ère ancienne ferme sur la droite. Tél au cas ou : 09 66 84 21 89

« Comment produire des farines pour l'alimentation humaine à la ferme ? »

2 jours pour bien maîtriser la meunerie de la moisson à la farine.

Mardi 6 novembre et Mercredi 7 novembre

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

Mardi 6 et
Mercredi 7
novembre

de 09h30 à
17h00

Ferme de
Stéphane
ROUVES

À St Joseph
(42)

La formation « meunerie à la ferme » vous donnera les bases pour installer une unité de meunerie performante sur votre ferme.

Objectifs :

- Maîtriser les conditions d'une récolte et d'un stockage de qualité
- Evaluer et choisir le matériel adapté à son projet
- Savoir faire fonctionner son moulin, au sein de l'installation globale
- Connaître l'intérêt du mouillage et du tamisage
- Savoir faire face aux problèmes éventuels
- Apprécier la farine, la conditionner et la stocker dans les meilleures conditions
- Se conformer au cadre réglementaire et sanitaire relatif à ces farines, notamment à partir de blés de pays.

Déroulé : En salle avec quelques visites de terrain.

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



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 :

- Confirme mon inscription à la formation : « Comment produire des farines alimentaires à la ferme ? ».
- Ne suis pas intéressé par la formation : « Comment produire des farines alimentaires à la ferme ? ».

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

Mardi 6 et
Mercredi 7
novembre

de 09h30 à
17h00

Ferme de
Stéphane
ROUVES

À St Joseph
(42)

La formation « meunerie à la ferme » vous donnera les bases pour installer une unité de meunerie performante sur votre ferme.

Objectifs :

- Maîtriser les conditions d'une récolte et d'un stockage de qualité
- Evaluer et choisir le matériel adapté à son projet
- Savoir faire fonctionner son moulin, au sein de l'installation globale
- Connaître l'intérêt du mouillage et du tamisage
- Savoir faire face aux problèmes éventuels
- Apprécier la farine, la conditionner et la stocker dans les meilleures conditions
- Se conformer au cadre réglementaire et sanitaire relatif à ces farines, notamment à partir de blés de pays.

Déroulé : En salle avec quelques visites de terrain.

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



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 :

- Confirme mon inscription à la formation : « Comment produire des farines alimentaires à la ferme ? ».
- Ne suis pas intéressé par la formation : « Comment produire des farines alimentaires à la ferme ? ».