



Formation

Moudre ses blés paysans à la ferme avec un moulin de type Astrié

Objectif global

A l'issue de la formation, les participants comprennent l'impact de la mouture à la ferme sur la qualité des farines ainsi que les spécificités des moulins à meule de pierre de type Astrié. Ils s'approprient le fonctionnement du moulin et acquièrent les bases techniques et théoriques pour améliorer ou lancer un atelier de mouture à la ferme.

Objectifs opérationnels

- Connaître la composition physico-chimique du grain de blé et l'impact de la mouture sur la qualité de la farine;
- Connaître la spécificité des moulins de type Astrié;
- Être capable de régler un moulin de type Astrié de manière optimale (dureté de l'amidon, taux d'humidité, pourcentage de son...);
- Connaître différents résultats de recherche sur l'impact de la mouture sur la qualité de la farine;
- Connaître le contexte historique et juridique de la mouture à la ferme.

Durée

Une journée de formation (7 heures)

Lieu

Sur une ferme équipée d'un moulin de type Astrié

Public

Cette formation s'adresse aux paysannes et paysans dans une démarche agroécologique qui moulent ou souhaitent moudre leurs blés paysans à la ferme.

Méthode pédagogique et moyens matériels

- Intervention en binôme (1 animateur/chercheur, 1 paysan-meunier bio) pour une pédagogie mixant échange entre pairs et transferts de savoir faire pratique et théorique ;
- Mise en situation de travail des participants : pratique de la mouture, réalisation de farine, mesure de la qualité de la farine. Les participants sont invités à ramener, s'ils le souhaitent, 2 kg de grains ;
- Un moulin Astrié; dossier pédagogique pour chaque participant et paper board pour les apports théoriques. Apports de ressources post formation : biblio, webographie, fiches thématiques (meunerie à la ferme), guide utilisateur

Contenu et déroulement

Matin

1) Inclusion et recueil des attentes

2) Historique du moulin de type Astrié : genèse, lien avec le renouveau des blés paysans.

3) Composition physico-chimique du grain de blé : caractéristiques des variétés paysannes, dureté de l'amidon, réseaux protéiques, taux de minéraux, lien avec la panification, notion de qualité de la farine, etc

4) Atelier pratique « ouvrir un moulin Astrié » : fonctionnement et intérêt de la meule de pierre, fonctionnement mécanique ; comparaison avec d'autres moulins à meules de pierre et avec la mouture sur cylindre

5) Atelier pratique : étude de l'impact du réglage et du taux d'humidité du grain sur la qualité de la farine. Passage de plusieurs lots de grains apportés par les formateurs. Caractérisation du blé, humidité, réglage

éventuels, caractérisation des farines (texture, couleur, granulométrie, aspect du son en sortie...). Apports théoriques sur les observations.

Après-midi

6) Atelier pratique : régler le moulin par rapport à son grain et impact sur la qualité de la farine. Passage des lots de grain des participants. Caractérisation du blé, humidité, réglage éventuels, caractérisation des farines (texture, couleur, granulométrie, aspect du son en sortie...). Apports théoriques sur les observations.

7) Compréhension du cadre juridique de la meunerie à la ferme ; enjeux politiques.

8) Évaluation de fin de formation

Participants (taille mini et maxi du groupe)

10-12 personnes maximum (inscription obligatoire)

Validation

Attestation de fin de formation

Tarif

- Pour les agriculteurs, conjoints collaborateurs, cotisant solidaire, porteurs de projet en démarche d'installation et éligible à Vivéa, le coût de la formation est entièrement pris en charge par le fond de formation Vivéa (30 euros/heures, soit 210 euros la session)
- Pour les personnes non finançables, 80 euros/journée. Ce tarif ne doit pas être un frein pour l'accès à cette formation: pour les personnes à faible revenu, nous contacter.

Repas: non compris, prévoir un repas tiré du sac pour les midi (auberge espagnole).

Formateurs

- Pierre Rivière, ingénieur agronome/docteur en génétique quantitative, spécialisé sur la culture, la sélection et la transformation de céréales issues de semences paysannes (association Métis).
- Daniel Coutarel, ancien paysan-meunier et éleveur avec 35 ans d'expérience dans la culture et la transformation de blés paysans sur un moulin type Astrié (association Moulins Astrié)