



Formation

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



En partenariat avec l'association des Moulins Astrié (AMA), une journée à la ferme autour d'un moulin type Astrié pour en décrypter le fonctionnement et acquérir les bases techniques et théoriques pour améliorer ou lancer un atelier de mouture à la ferme

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.

Période et durée

Automne-hiver
1 journée (8 heures)

Lieu

Sur la ferme d'un paysan boulanger ou d'un paysan meunier ; région Sud Ouest

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



Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis par le formateur à travers l'organisation de points de compréhension réguliers et via les méthodes/outils pédagogiques mobilisées tout au long de la formation

Contenu et déroulé

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

Public

Cette formation s'adresse aux paysannes, paysans, boulangers, boulangères, porteurs de projet dans une démarche agroécologique qui moulent ou souhaitent moudre des blés paysans sur un moulin à meule de pierre.



Association Mètis
23, chemin des remparts, 47360 PRAYSSAS
SIRET n° 899 142 152 00011
Organisme de formation enregistré sous le n°75470160347
auprès du préfet de région Nouvelle Aquitaine
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

Pré requis

Aucun

Participants (taille mini et maxi du groupe)

7 personnes minimum ; 10-12 personnes maximum (selon la taille de l'atelier d'accueil)

Accessibilité

Nos formations sont ouvertes à toutes et tous. Vous pouvez être concernés par une situation handicapante ou difficile, qu'il est nécessaire de prendre en compte (problèmes moteurs, mentaux, auditifs, visuels...). N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins en amont (notamment dans les champs dédiés du formulaire d'inscription) quelque soit votre situation pour que l'on puisse ensemble aménager au mieux la formation (Frédéric Latour responsable OF et référent handicap, collectif_metis@riseup.net)

Modalités d'inscription et délais d'accès

Pré-inscription obligatoire en ligne jusqu'à 7 jours avant le début de la formation (voir lien vers formulaire en ligne dans le programme).

Une prise de contact (mail ou téléphone) sera effectuée après réception de votre pré-inscription pour bien valider votre inscription.

Validation

Certificat de réalisation

Tarifs

Adhésion obligatoire à l'association Mètis (5 euros)

- 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 (35 euros/heure) ;
- Pour les artisans-boulangers et autres artisans de l'alimentaire indépendants immatriculés à la chambre des métiers, le coût de la formation peut être pris en charge par FAFCEA (35 euros/heure). Nous contacter en amont de la formation. <https://www.fafcea.com/jai-deja-trouve-ma-formation/>
- Pour les salarié-e-s secteurs agricoles, para-agricoles, associatifs, autres : le coût de la formation peut être pris en charge partiellement par l'OPCO de votre entreprise (35 euros/heure). Nous contacter en amont de la formation. Ce tarif ne doit pas être un frein pour l'accès à la formation: pour les petites organisations, nous contacter, possibilité d'un tarif solidaire.
- 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.



Association Mètis
23, chemin des remparts, 47360 PRAYSSAS
SIRET n° 899 142 152 00011
Organisme de formation enregistré sous le n°75470160347
auprès du préfet de région Nouvelle Aquitaine
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

Repas: non compris, prévoir un repas tiré du sac pour les midi (auberge espagnole), en autonomie le soir. Hébergement: non compris (possibilité d'organiser un gîte collectif si nombre de personnes suffisantes, voir formulaire d'inscription).

Formateurs

- Pierre Rivière, ingénieur agronome/docteur en génétique quantitative, spécialisé dans les blés paysans
- 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)

*Mètis est un collectif centré sur **la préservation et le renouvellement de la biodiversité cultivée ainsi que des savoir-faire associés dans le Sud Ouest de la France**, notamment via la conservation, la multiplication, la sélection et la diffusion de semences paysannes de céréales, l'accompagnement de dynamiques semencières locales, la recherche participative et la formation à la ferme. Dans la Grèce archaïque, **la mètis** est une forme de connaissance née de la pratique et de l'expérience. Mètis est membre du Réseau Semences Paysannes.*

Cette action de formation est soutenue par Vivéa



Retrouvez toutes les dates de nos formations
sur notre site web et inscrivez-vous :
<https://collectif-metis.org/index.php/formations/>
+ d'info : Frédéric Latour, responsable de la
formation / collectif_metis@riseup.net