

# ATELIERS DE PÂTES À LA FERME

## Compétence(s) concernée(s)

- Panification et pastification

## Métier(s) concerné(s)

- Agriculteur(ice)

## Objectif général

Concevoir un atelier de fabrication de pâtes bio à la ferme

## Pré-requis

Aucun pré-requis

## Objectifs pédagogiques

- Etre capable de comprendre les différents enjeux sociaux, environnementaux et économiques autour de la fabrication de pâtes artisanales bio
- Identifier le processus de fabrication de pâtes
- Identifier les paramètres de fabrication de pâtes
- Reconnaître les différents équipements nécessaires
- Analyser économiquement la création d'un atelier de fabrication de pâtes
- Organiser/planifier/anticiper l'installation d'un atelier

## Contenu

- Le secteur de la production de pâtes en France et dans le monde
- La transformation du blé dur aux pâtes dans un modèle industriel en comparaison par rapport à la transformation de céréales diverses aux pâtes dans un modèle paysan ou artisanale à faible intrant
- Le matériel et les équipements techniques indispensables, leur fonctionnement
- Les différentes étapes de la pastification
- Les différents type de matières premières: blé dur, blé tendre, petit épeautre, sarrasin, légumes secs
- les règles d'hygiènes
- Analyse économique prévisionnelle
- Les débouchés

## Méthode pédagogique

Méthode affirmative:

Contenu structuré et transmission des connaissances

Observation du processus de fabrication

Mise en pratique

## Supports

- Supports interne:

Fiche technique: "Créer son atelier de pâte bio à la ferme", Kristel Moinet/Pierre Boisseleau

- Supports externe:

BPREA de Florac, Transformation des produits locaux, Formateur: Julien Tos, Pastier

## Intervenants

Kristel Moinet/Julien Tos

## Durée

14h

## Licence

- Non renseignée