

# MOUTURE SUR MEULES DE PIERRE

## Compétence(s) concernée(s)

- Production agricole

## Métier(s) concerné(s)

- Agriculteur(ice)
- Meunier(e)

## Objectif général

Créer son atelier de mouture à la ferme

## Pré-requis

Aucun pré-requis

## Objectifs pédagogiques

- Choisir son équipement pour moudre et ensacher des farines avec de bonnes qualités

nutritionnelles (types de moulins, de bluteries et d'ensachage)

- Assurer la maintenance de l'outil de travail
- Calculer les différents rendements
- Identifier la réglementation sur les semences et sur la production de farine en lien avec les rendements et la qualité
- Identifier les filières locales de valorisation des farines Bio en Occitanie

## Contenu

- Le blé et ses caractéristiques pour la meunerie
- Le principe de fonctionnement d'un moulin à meules de pierre
- Les différents types de moulins à meules de pierre:

Moulins de types Astrié

Moulins de type du Tyrol

Autres types

- La maintenance de l'outil de travail (nettoyage, re-piquage des meules...)
- Le calcul des rendements en quantité (farine/son) et des rendements horaires
- Humidification du grain avant mouture et caractérisation sensorielle de la farine

- Les différentes options d'ensachage et les conditions d'étiquetage
- Les conditions de stockage de la farine
- Investissements, coûts et marges
- Les réglementations:

La réglementation meunerie

La réglementation fiscale sur les céréales

La réglementation d'hygiène

- Intérêt nutritionnel de la farine pour la santé
- Les démarches collectives existantes: les filières Bio en Occitanie

## Méthode pédagogique

Formation en présentiel

Analyse de la fiche technique et de la mise en pratique des différents éléments dans le contexte de production des participants

Visite d'un atelier en fonctionnement

## Supports

Fiche technique "Créer un atelier de mouture à la ferme", Biocivam de l'Aude

Thèse sur la qualité nutritionnelle des farines de Fanny Lenhart

Thèse en cours sur l'impact des farines sur la fermentation de

Lauriane Mietton

Résultats du projet ANR Bakery, INRAE (Delphine Sicard)

Résultats des projets en cours Gluten, mythe ou réalité,

**Biocivam11**/INRAE (Dominique desclaux) et Activa Blé, INRAE (Yuna Chiffolleau)

## Intervenants

Kristel Moinet

## Durée

7H

## Licence

- Non renseignée