

COMMENT S'INSCRIRE A LA FORMATION ?

Formation gratuite* ouverte aux :

- **Exploitants, conjoints d'exploitants travaillant sur l'exploitation, aides familiaux**

Contactez Alexandre BANCAREL au 04 66 77 49 58 :

- Pensez à vous munir de votre numéro SIRET lors de votre appel
- Pour les cotisants solidaires, fournir une attestation MSA

- **Personnes en cours d'installation (démarche PPP)**

Contactez Alexandre BANCAREL au 04 66 77 49 58 :

- Une attestation vous sera transmise à faire signer par le Point Info Installation ou par la Chambre d'Agriculture de votre département.

- **Dans tous les autres cas une participation vous sera demandée pour couvrir l'absence de prise en charge**

* Le tarif indiqué concerne uniquement les personnes ressortissantes du VIVEA (exploitant, conjoint collaborateur, aide familial, cotisant solidaire, en cours d'installation PPP) à jour de leur cotisation VIVEA.

FORMATION CEREALES BIO CIRCUIT-COURT

Locaux des CIVAM du Gard

Domaine de Puechlong

30610 ST NAZAIRE DES GARDIES

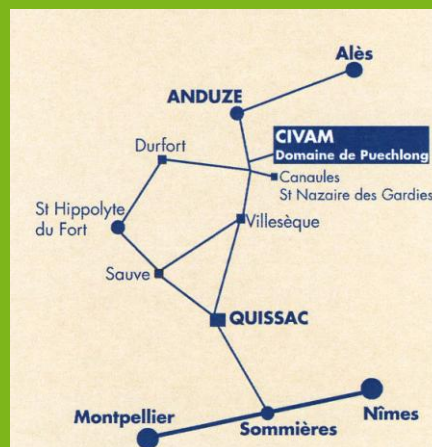
En venant de Quissac...

Prendre direction Anduze, passez le village de Villesèque. Au carrefour indiquant Durfort à gauche et Canaules-St Nazaire des Gardies à droite, continuer tout droit. Dépasser Cabrières, qui se trouve juste après le carrefour. Prendre à droite, un chemin goudronné où une pancarte indique « CIVAM ».

En venant d'Anduze...

Prendre direction Quissac. Après le hameau de Bouzène, faire environ 3 km. La petite route menant à Puechlong est à gauche, indiquée par une pancarte « CIVAM ».

Plan d'Accès



Pour tous renseignements vous pouvez contacter Alexandre BANCAREL au 04 66 77 49 58 / a.bancarel@biogard.fr



PROGRAMME

FORMATION

PRODUIRE, TRANSFORMER ET COMMERCIALISER DES CEREALES BIO EN CIRCUIT-COURT

- > Les techniques de production et de transformation
- > Le marché des céréales Bio en circuit-court



JEUDI 08 et VENDREDI 09 AVRIL 2010

Locaux des CIVAM du Gard

Domaine de Puechlong

30610 ST NAZAIRE DES GARDIES (30)



GARD Durable

Plan de développement en faveur de l'agriculture biologique



FORMATION CEREALES BIO CIRCUIT-COURT

> Les techniques de production et de transformation

> Le marché des céréales Bio en circuit-court

Présentation de la formation

La vente de farine Bio en sachet est aujourd'hui en pleine croissance : + 43% en moyenne entre 2006 et 2008 (source : Agence Bio). Les exploitations en vente directe ont leur carte à jouer pour profiter de ce dynamisme. Les consommateurs locaux sont en effet de plus en plus demandeurs de farine locale sur les marchés ou à la ferme. Aujourd'hui les quelques exploitations engagées en circuit court en production céréalière ne peuvent répondre à la demande. Avec une surface réduite et quelques investissements (silos, trieurs, moulin,...), il est possible de s'installer, de réorienter ou de diversifier son exploitation vers cette activité de transformation directe.

Même si la farine est le produit le plus plébiscité par les consommateurs, d'autres produits de grandes cultures Bio peuvent également être valorisés en vente directe afin de compléter sa gamme : le tournesol (huile), pois-chiche, lentille,...



PROGRAMME DE LA FORMATION

JEUDI 08 AVRIL

08h30 : Accueil des participants

9h : Les grands principes du cahier des charges Bio en grandes cultures, le marché des céréales biologiques en circuit-court au niveau national et départemental – **CIVAM Bio Gard**

9h30 : Techniques de production en grandes cultures biologiques (rotation, fertilisation,...) et présentation d'itinéraires techniques (blé tendre, tournesol, pois-chiche,...) – **ARIMA SA**

11h30 : Le matériel nécessaire pour nettoyer et stocker à la ferme des produits de grandes cultures biologiques – **ARIMA SA**

12h30 : Repas tiré du sac*

14h : Atelier farine – Etre capable de choisir et d'utiliser un moulin à céréales adapté à son activité de transformation – **Michel Chevet (constructeur moulins à céréales dans l'Aude)**

16h : Atelier farine – Les variétés de blé tendre adaptées pour une activité de transformation en farine, l'utilisation de variétés anciennes de blé, exigences et attentes des consommateurs (types de farine,...),... – **Syndicat de Promotion Touselle**

VENDREDI 09 AVRIL

9h : Visite de l'exploitation de Denis Florès, céréalier en vente directe à Méjannes-Lès-Alès.

Présentation d'itinéraires techniques, matériels utilisés pour la transformation, types de produits proposés à la vente, analyse des résultats technico-économiques de l'exploitation,...

12h30 : Repas tiré du sac*

14h : Atelier oléagineux et légumineuses – Le matériel utilisé pour la trituration d'oléagineux à la ferme, coûts des investissements, les débouchés pour de l'huile biologique, la mise en place d'un atelier légumineuses,... – **Pierre Roustan (Céréalier en vente directe à Bourg Saint Andéol)**

16h : Etude de références technico-économiques des différents ateliers (farine, huile, légumineuses) – **CIVAM Bio Gard**

17h : Les aides pour investir dans un atelier de transformation de céréales biologiques en circuit-court – **CIVAM Bio Gard**

* Le CIVAM mettra à disposition la salle de formation pour permettre de prendre les repas en commun. Possibilité restauration la plus proche : Quissac (snack, restaurant)