Formation professionnelle en meunerie artisanale

Objectifs de la formation

Former des apprentis-meuniers capables d'assister l'artisan-meunier dans ses activités d'entretien, de gestion et de production d'un moulin à farine;
Offrir une base d'apprentissage générale de la profession.

Organisation de la formation

Deux parties : une partie théorique et une partie pratique

Partie théorique

- 35 heures de cours en ligne, principalement en format synchrone
- Deux journées (environ 10 heures) de visites de moulin
- Cette partie permet de transmettre les bases de connaissances historique, scientifique, technique et administrative reliées à la pratique d'apprenti-meunier

Partie 1 Introduction au métier	Compétence 1 : Connaître l'histoire des moulins à farine et du métier d'artisan-meunier
Partie 2 Gestion des stocks	Compétence 2 : Connaître, approvisionner et entreposer les grains Compétence 8 : Contrôler la qualité
Partie 3 Production de farine	Compétence 3 : Connaître la farine et ses utilisations Compétence 4 : Comprendre les sources motrices des moulins artisanaux Compétence 5 : Connaître les principes de fonctionnement d'un moulin artisanal à farine Compétence 6 : Comprendre les principes et composantes d'un moulin à vent Compétence 8 : Contrôler la qualité
Partie 4A et AB Entretien et réparation	Compétence 7 : Entretenir un moulin artisanal à farine
Partie 5 Gestion et vente	Compétence 9 : Offrir un service à la clientèle Compétence 10 : Procéder aux tâches administratives

Partie pratique

- 23 semaines à temps plein (805 heures) d'apprentissage pratique dans un moulin
- De mai 2023 à octobre 2023 correspondant à une saison estivale de moulin*
  *considérant que certains moulins n'opèrent que l'été
- Cette partie met en pratique les connaissances théoriques acquises et permet à l'apprenti d'opérer dans un moulin selon les exigences et spécificités de ce dernier

Note. Pour les personnes intéressées par la meunerie artisanale mais ne souhaitant pas en faire une pratique professionnelle, il est possible de suivre la partie théorique seule.

Équipe d'enseignement

L'équipe d'enseignement sera composée d'artisans-meuniers et de professionnels issus de domaines connexes tels que l'agriculture, la boulangerie, l'architecture, l'histoire, la géologie, le patrimoine, la médiation culturelle et la gestion.

Conditions d'admission

Avoir au moins 16 ans révolus
Avoir une connaissance de la langue française parlée et écrite
Avoir des notions de base en informatique
Démontrer un intérêt pour le travail manuel
Pour la partie théorique :
Avoir accès à un ordinateur muni d'une caméra et d'un micro

Nombre de participants attendus

12 participants pour l'entièreté de la formation
La partie théorique peut accueillir un groupe de 20 personnes

FAQ

Peut-on suivre la partie théorique sans faire la partie pratique?

Oui, les personnes intéressées par la meunerie artisanale mais ne souhaitant en faire une pratique professionnelle peuvent s'inscrire pour la partie théorique seule. Sa réussite permet l'obtention d'une attestation de réussite de la formation théorique en meunerie artisanale.

Peut-on suivre la partie pratique seule?

Non. La partie théorique sert à préparer l'apprentissage pratique, elle doit être suivie préalablement.

Peut-on suivre la formation à temps partiel? Non

Que fait-on pendant la formation?

La formation permet d'apprendre à opérer un moulin artisanal et à assister l'artisan-meunier dans ses tâches de production, d'entretien et de gestion.

Pourquoi suivre cette formation?

- Parce qu'il s'agit de la première et seule formation professionnelle en meunerie artisanale au Québec;
- Pour la qualité l'expertise réunie;
- Pour bénéficier de l'encadrement d'une équipe pédagogique et de coordination durant l'apprentissage;
- Pour faire partie de la première cohorte d'apprenti-meuniers du Québec et contribuer à la richesse et à la diversité culturelles en tant que porteurs d'un élément du patrimoine culturel immatriel;
- Pour contribuer à la transition écologique en produisant une farine saine et de qualité (riche en nutriments, sans OGM, certifiée biologique, sans agent de conservation, etc.);
- Pour inscrire ses initiatives dans le sens du développement régional et de la résilience des communautés rurales;
- Pour avoir un métier à échelle résolument humaine.

Apprend-on à opérer un moulin moderne ou une minoterie dans cette formation?

Non, la formation porte uniquement sur la pratique dans contexte artisanal, dans des moulins ancestraux.

Est-ce que je deviens artisan-meunier à la fin de la formation?

Non. Devenir meunier requiert plusieurs années d'apprentissage sur le terrain et d'expérience. Cette formation est une première étape dans le parcours d'un futur artisan-meunier.

Quel est mon titre à la fin de la formation?

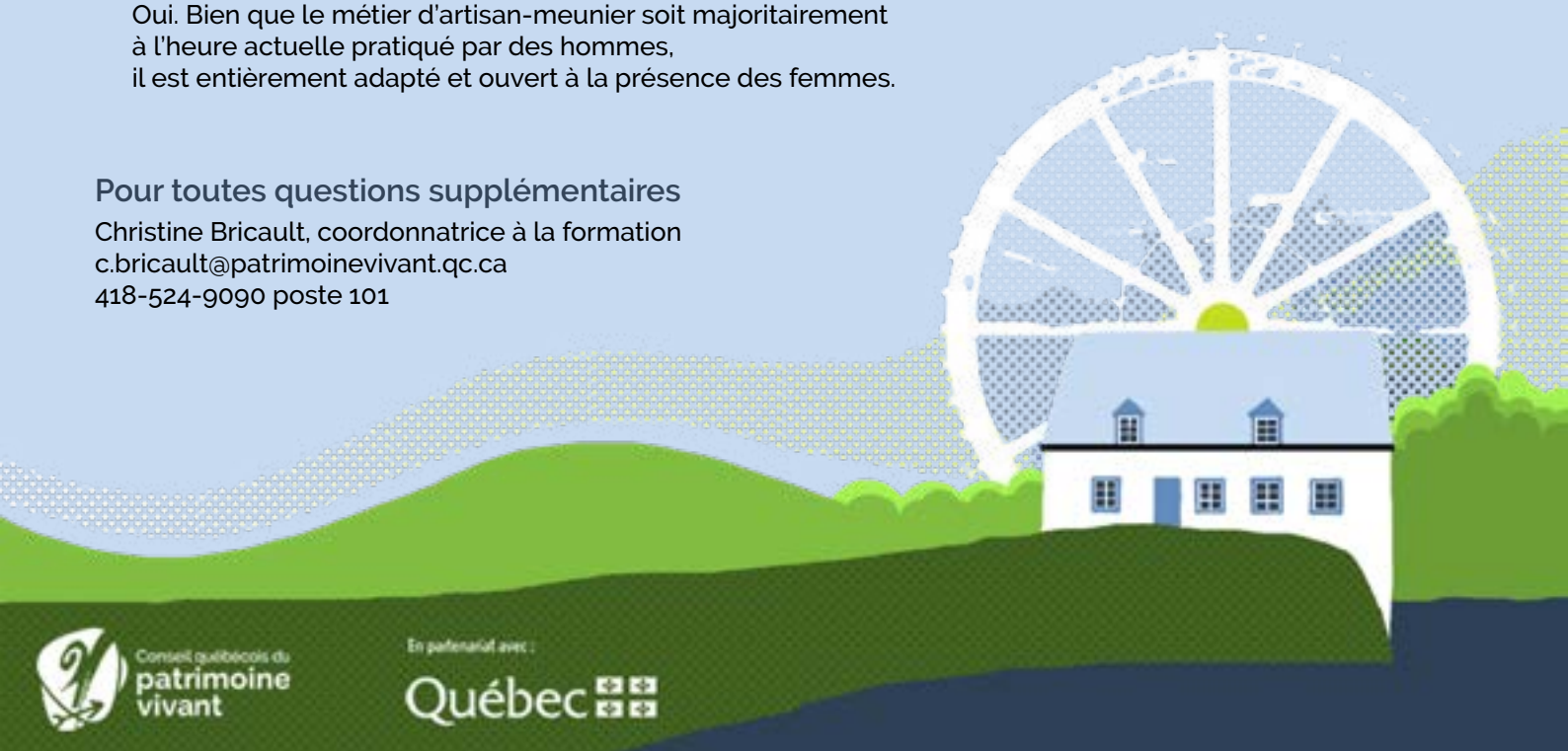
Celui d'apprenti-meunier.

Est-ce que la formation est ouverte aux femmes?

Oui. Bien que le métier d'artisan-meunier soit majoritairement à l'heure actuelle pratiqué par des hommes, il est entièrement adapté et ouvert à la présence des femmes.

Pour toutes questions supplémentaires

Christine Bricault, coordonnatrice à la formation
c.bricault@patrimoinevivant.qc.ca
418-524-9090 poste 101



Conseil québécois du patrimoine vivant
En partenariat avec : Québec