

les MÉTIERS de la MEUNERIE



Le **meunier** produit de la farine à partir de blé principalement et d'autres céréales secondaires.

Il détermine avec les agriculteurs les variétés de blés dont il connaît les qualités de panification.

Ce partenariat agriculteur-meunier permet une réelle identification et une localisation précise de la provenance des matières premières. Il participe au développement équilibré de nos économies locales.

Le meunier **analyse**, ou fait analyser par des laboratoires indépendants, les qualités physico-chimiques des blés à la moisson et tout au long de l'année. Ces analyses ont pour but de connaître chaque lot de blé (ses qualités d'hydratation, de tolérance, de volume, de couleur, etc.)

Il **assemble** les différentes variétés, comme un vigneron assemble les cépages, afin d'obtenir l'équilibre optimum, chaque blé apportant ses qualités propres.

Il **purifie** les blés en éliminant les déchets indésirables (paille, cailloux, sable, poussière, graines étrangères, etc.)

Il **ajuste l'humidité** des blés pour les préparer à la mouture.

Les métiers de la filière meunerie-boulangerie sont méconnus, ils manquent donc de candidats.

Ces métiers ont grandement évolué ces dernières années. D'une part sous la pression des contraintes liées à la sécurité alimentaire et à l'hygiène, d'autre part sous l'effet de l'évolution de l'environnement technique, modifiant radicalement la gestion du process.

Les meuniers ne sont donc plus à l'image des contes d'Alphonse Daudet. S'il subsiste le charme d'un métier traditionnel, l'informatique a pris une place décisive dans la profession. Les automatismes ont investi les moulins et bon nombre d'installations sont aujourd'hui pilotées par ordinateur.

Dans une petite entreprise, le chef meunier a de multiples casquettes, dans une grande structure, il sera en lien avec les responsables ou les services concernés (qualité, recherche-développement, etc.)

Ainsi, avis aux jeunes au moment de leur orientation : venez voir du côté de la meunerie. Vous pouvez y faire le choix d'un métier concret, dans une filière essentielle, avec des perspectives variées.



Extraits du site : www.mpmf.fr

la formation

Si le coeur vous en dit, vous pouvez apprendre le métier sur le tas et gravir progressivement les échelons.

Mais, une formation existe, celle de l'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières. L'ENSMIC propose plusieurs formations comme la préparation d'un BTS ou d'un diplôme d'Ingénieur.

Pour plus d'information, contacter l'ENSMIC :

Site de Surgères

Avenue F. Mitterrand
17700 SURGERES
Tél. 05 46 27 69 00
Fax 05 46 07 31 49
enil.surgeres@educagri.fr

Site de Paris

16, rue Nicolas Fortin
75013 PARIS
Tél. 01 44 23 23 44
Fax 01 45 85 50 27
ensmic.paris@laposte.net



pour plus d'information

Des sites web à visiter

- **L'École Nationale Supérieure de la Meunerie et des Industries Céréalières :** ensmic.scola.ac-paris.fr
- **Les petites et moyennes meuneries françaises :** www.mpmf.fr
- **Pour rechercher une formation, les établissements dans lesquels elle se déroule, voir les industries des céréales :** www.industriesdescereales.com
- **Pour découvrir le métier de meunier sous toutes ses facettes :** www.patisserie.com/rubriques/documentation/meunerie-com

Des lieux où aller

- **Chambre artisanale de la boulangerie de Belfort et du Territoire**
5, Boulevard Joffre - 90000 Belfort
Tél. 03 84 21 34 19 ou 03 84 29 29 48 - Fax : 03 84 57 06 64
courriel : france.secretariat@wanadoo.fr
- **La Cité des métiers de Belfort et son Point Cité à Delle** (à la médiathèque départementale) vous accueillent pour vous informer et vous conseiller dans votre parcours d'orientation et d'accès à l'emploi dans le domaine de l'agro-alimentaire, entre autres.



La Cité des métiers vous accueille :
mardi, mercredi et jeudi de 13 h 30 à 17 h 30
vendredi et samedi de 9 h 00 à 12 h 00

L'accueil est anonyme, gratuit et sans rendez-vous.

www.mife90.org



place de l'Europe - BELFORT - Tél. 03 84 90 40 00



Cité
des métiers