



# **Silo de stockage de Varennes**

Communauté de Commune Varennes Forterre

Lundi 15 mars 2016 – Varennes sur Allier



Président du conseil de surveillance :  
Pierre DESGOUTTE

Président du directoire :  
Yves COURRIER

*Les coopératives de l'Allier sont unies  
autour des valeurs fortes de la coopération*



**la  
coopération  
agricole**  
*produisons l'avenir*



**Équité**

**Confiance**

**Proximité**



**Transparence**

**Solidarité**





# Notre histoire

- 1988 : Création de l'UCAL
- 2002 : ALIVERT
- 2012 : ATRIAL
- 2013 : UCAL Services
- 2014 : Informatique commune
- 2015 : UCAL Stockage



Nos activités :

Grandes cultures

Élevage

Vigne

Jardinage et motoculture







# Depuis 2015 : Le projet UCAL Stockage à Varennes Sur Allier

Un site idéal...



# Au cœur de l'Allier





# Un embranchement train sur ligne lourde charge

Montpellier / Clermont / Paris







## *L' Allier*

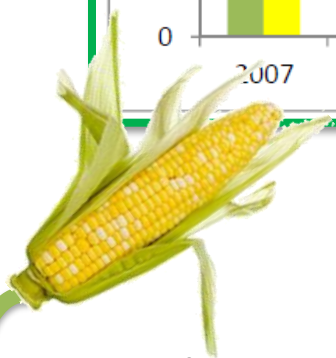
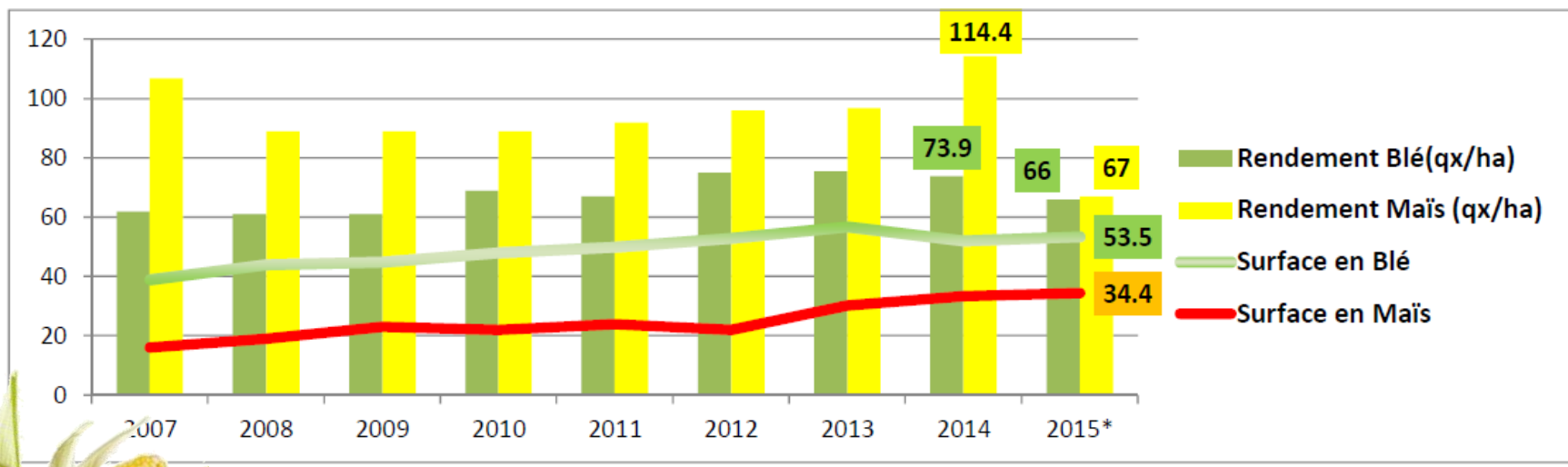
- Recensement : 350 000 habitants
- Le secteur agricole représente 7 % de la population active
- SAU : 500 000 hectares
- 4200 exploitations





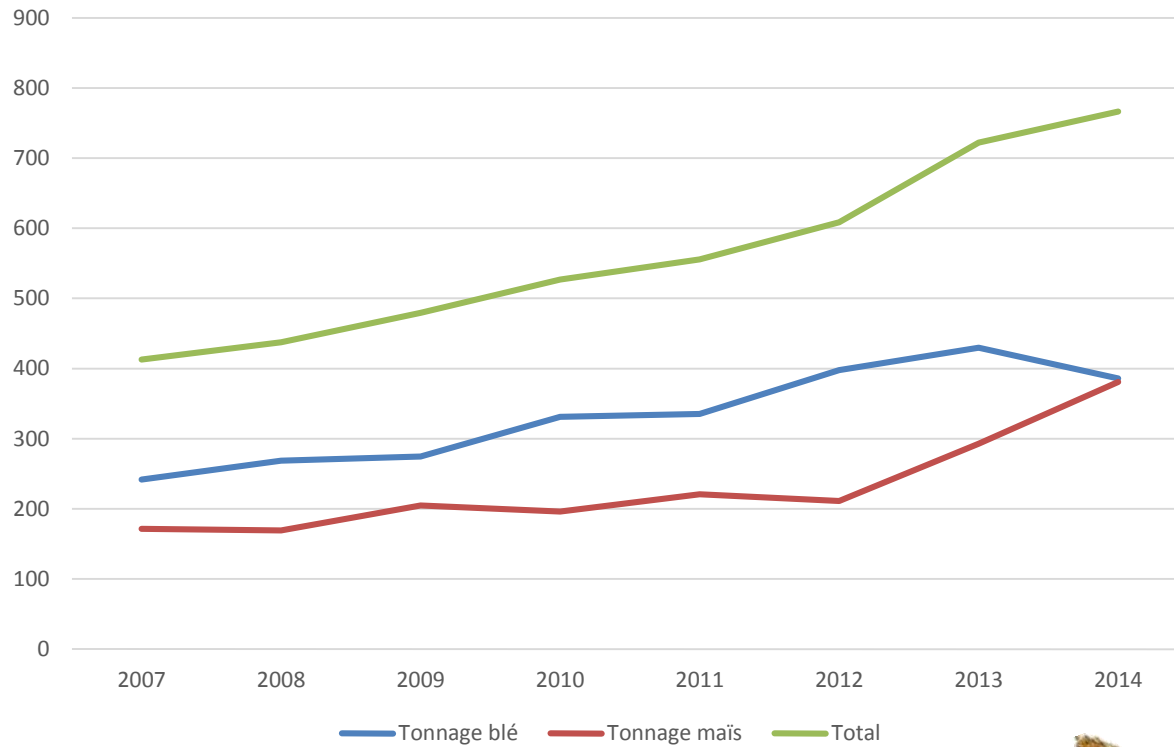
# Du blé et du maïs

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015*
Surface	107	108	120	120	126	129	145	144	145
Surface en Blé	39	44	45	48	50	53	56.9	52.2	53.5
Surface en Maïs	16	19	23	22	24	22	30.2	33.3	34.4
Rendement Blé(qx/ha)	62	61	61	69	67	75	75.5	73.9	66
Rendement Maïs (qx/ha)	107	89	89	89	92	96	96.9	114.4	67



# Du blé et du maïs

Evolution des tonnages produits dans l'Allier



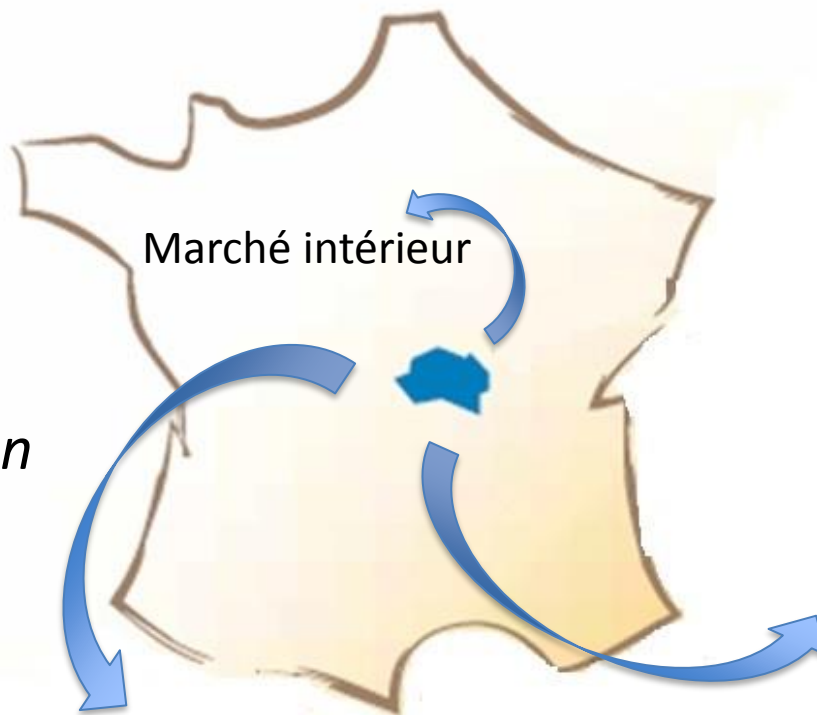


## Des blés et des maïs de qualité

1<sup>ère</sup> entreprise  
exportatrice de céréales  
en auvergne

7<sup>ème</sup> entreprise  
exportatrice de l'Allier

*La commercialisation  
des céréales de  
l'Allier*



Export - Hors UE

Europe





# Du champ à l'assiette

C'est à partir du **blé tendre** qu'on fabrique le **pain**

Produit dans les champs pour un plaisir quotidien

Tout commence au champ, où l'agriculteur sème les grains de blé tendre à l'automne. Ces grains germent et poussent pendant huit à neuf mois. Au bout de chaque tige se forme un épi. Quand cet épi est mûr, au début de l'été, c'est la récolte. Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d'être acheminés jusqu'au moulin, où ils seront ensuite broyés pour obtenir de la farine. La farine est ensuite livrée au boulanger. Il la mélange à de l'eau, de la levure et un peu de sel pour obtenir une pâte. Cette pâte repose, est façonnée puis cuite pour obtenir des pains de différentes formes, prêts à être dégustés !



[www.passioncereales.fr](http://www.passioncereales.fr)

**1 La culture et la récolte du blé tendre**

Sur mille mètres d'ectares de céréales cultivés, le moulin est récolté au début de l'été. L'agriculteur choisit la variété de blé en fonction de ses attentes. Chaque variété fait l'objet d'une sélection rigoureuse et son semencier est bien préparé pour donner une ferme adaptée à chaque type de pain. Pour obtenir un bon grain de blé, il faut être vigilant sur l'ensemble de la chaîne depuis le sol et ses éléments nutritifs jusqu'à la récolte. L'agriculteur sème le blé tendre d'octobre à novembre et le récolte de fin juin à fin août, selon les régions.



**2 La collecte et le stockage du blé tendre**

L'agriculteur sème et décharge ses grains de blé tendre dans un silo. Les bonnes pratiques de stockage (ventilation, hygrométrie, ventilation) évitent les grains pour les récolter et évitent les dommages pendant le processus de leur qualité jusqu'à leur utilisation pour faire du pain. Les parties pleines sont stockées dans des silos.



**3 Au moulin, le blé tendre est broyé pour donner de la farine**

Pour produire une bonne farine et du bon pain, il faut du bon blé. Le moulin dispose de plusieurs variétés de blé pour produire les farines nécessaires à la fabrication du pain. La qualité des blés est contrôlée au laboratoire au moins deux fois par an : en mesurant la quantité de la farine à donner une pâte qui levait correctement. La farine tendre est broyée : c'est ce qui donne l'aspect blanc de la farine. Les grains de blé tendre passent dans plusieurs machines (aspérités, tamis, etc.) qui éliminent tout ce qui n'est pas du blé. La transformation du blé tendre en farine est réalisée en 4 étapes. L'enveloppe des grains se détache de l'emballe, qui est récolté en farine. L'opération est répétée entre 14 et 20 fois pour être sûr que le grain est totalement transformé en farine. Avant d'être livrés chez le boulanger, on laisse la farine se reposer pour qu'elle se stabilise. On dit qu'elle "prend du poids".



**4 À la boulangerie, de la farine au pain**

La farine est livrée à la boulangerie en sac ou en vrac par camion-citerne. La farine est stockée dans des conteneurs à farine. Le moulin du pain est simple : de l'eau, de la farine, de la levure et un peu de sel. La farine est mélangée et pétrissée dans un pétrin. Ensuite, la pâte repose et lève, grâce à la levure qu'elle contient. C'est le pain. Le boulanger partage ensuite le pain en petites boîtes de moulin-pain. Le pain est cuit dans un four à bois. Il donne à chaque pain une forme, par exemple une baguette, un pain de campagne ou un pain de campagne. Avant d'être emballés, les pains sont livrés dans des paniers ou dans des sacs.



Passion  
Céréales  
une culture à partager

[Cliquez pour agrandir](#)

# *La qualité pour le consommateur final*

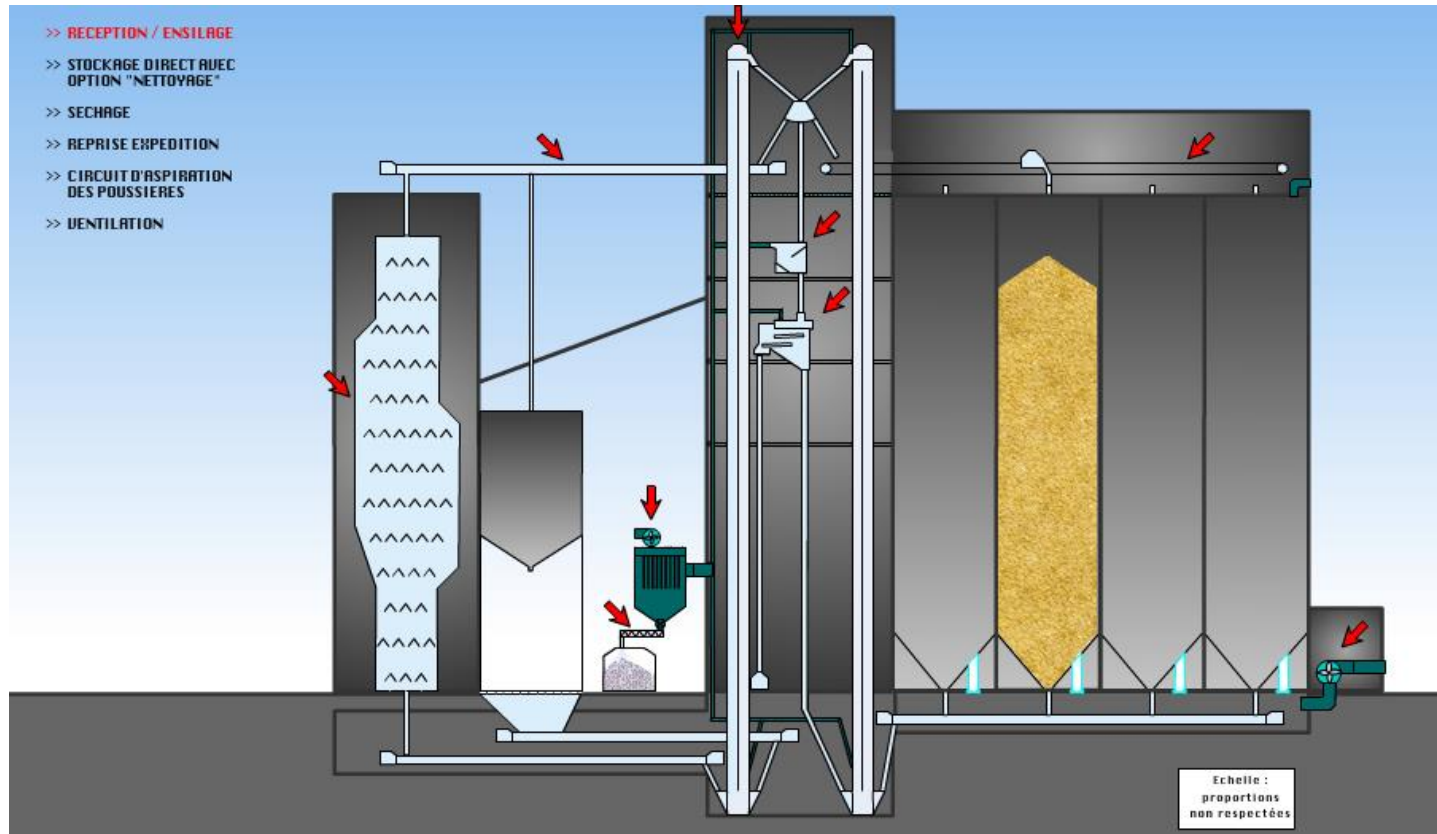
Les silos sont certifiés

**CHARTRE SECURITE ALIMENTAIRE**



afin de garantir le meilleur grain aux  
clients meuniers et amidonnier.

# Animation : [www.guide-silo.com/images/file/ensilage.htm](http://www.guide-silo.com/images/file/ensilage.htm)

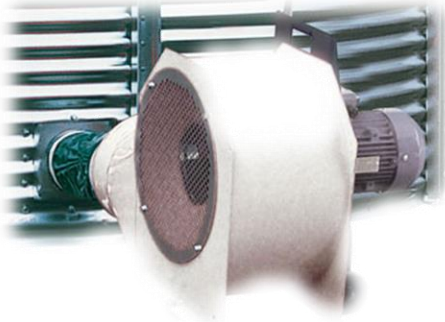


# Garantir la qualité

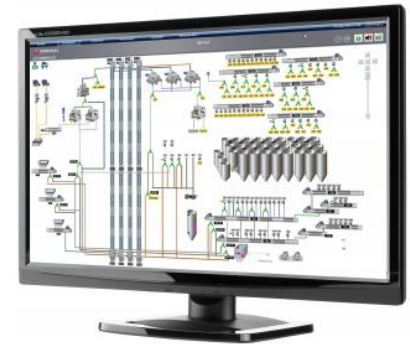
Un système de nettoyage des grains adapté pour garantir la sécurité alimentaire



Une ventilation naturelle pour du grain non traité chimiquement



Un automate et des échantillonneurs automatiques pour assurer la traçabilité



Du matériel d'analyse rapide pour la qualité technologique








# Un projet pour l'emploi

Des entreprises françaises



# Investissement

- Budget : 6,8 millions d'euros
  - 20 entreprises et sous-traitants
  - 30 à 50 salariés /jour pendant la durée des travaux
- 

**MANUTENTION MECANIQUE**  
STOLZ - Ouest Bureaux, 05 Av.  
Edouard Millaud  
69290 - CRAPONNE

**CONVOYEURS A BANDE**  
SODRAMEC  
Route du Port St Pierre  
70140 BROYE LES PESMES

**MAITRE D'ŒUVRE**  
I.C.C. / INDOOR CONCEPT CEREAL  
20, rue du Château - 21000 DIJON

**PNEUMATIQUE - Réseaux + Compresseur & Sécheur**  
**ELECTRICITE / AUTOMATISME**  
PROCELEC  
ZAE CAP NORD  
21000 DIJON

**GROS-ŒUVRE / Havage**  
LASSOT - BATIMENT  
Les Prés Communaux  
03130 SAINT LEGER sur VOUZANCE

**MAITRISE D'ŒUVRE**  
I.P.S. - INGENIERIE PROCESS SILOS  
15 Rue du Pré la Reine  
63100 - CLERMONT-FERRAND

**AMENAGEMENT LOCAUX TECHNIQUES**  
Paroi & Porte local compresseur  
Mobilier bureaux

**LOCAUX TECHNIQUES**  
OCEBLOC  
63960 VEYRE-MONTON

**BOISSEAUX VRAC CAMIONS**  
GILLOUAYE sas  
07 LA PERRAIS - 35580 GUICHEN

**CELLULES de STOCKAGE**  
ETS PRIVE S.A. - Av. du Général PATTON  
51010 CHALONS EN CHAMPAGNE

**BUREAU D'ETUDE - BE CLEMENT**  
02, Rue de DIJON  
21121 - FONTAINE LES DIJON

**VENTILATION CELLULES**  
I.P.S. - Département Ventilation  
63100 CLERMONT-FERRAND

**SPS COORDINATEUR**  
APAVE SUDEUROPE - Antenne de MONTLUCON  
VIS REPRISE CELLULES

**PESAGE PONT BASCULE & AUTOMATISME PORTAIL**  
PRECIA MOLEN  
BP 29 - 63800 COURNON

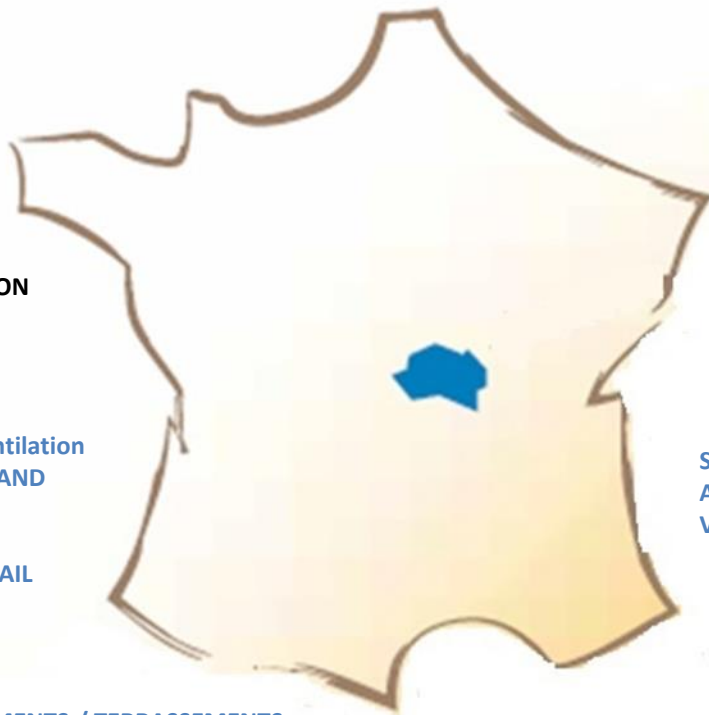
**PLATE-FORME / VOIRIES / ASSAINISSEMENTS / TERRASSEMENTS**  
EIFFAGE ROUTE  
Route d'Hauterive  
03200 ABREST

**MORILLON**  
Route du May  
49600 ANDREZE

**SONDES THERMOMETRIQUES**  
ISISAFE  
94350 VILLIERS SUR MARNE

**TOUR DE MANUTENTION / ABRI FOSSES**  
VRACS / BARDAGE BOISSEAUX VRACS  
CASTEL & FROMAGET / FAYAT  
Z.I. - BP 22 - 32501 FLEURANCE CEDEX

**CANIVEAUX & GRILLES VENTILATION**  
OFFICINA POMATTO7  
Italie



# Des emplois sur Varennes Forterre



Emplois saisonniers étudiants :

- Secrétariat
- Silo



# Notre projet



# Implantation du silo UCAL

