



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

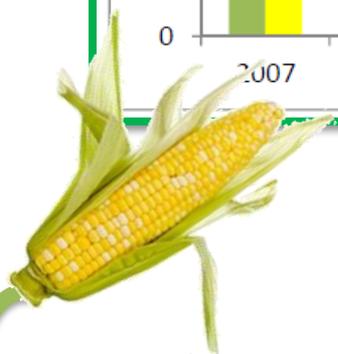
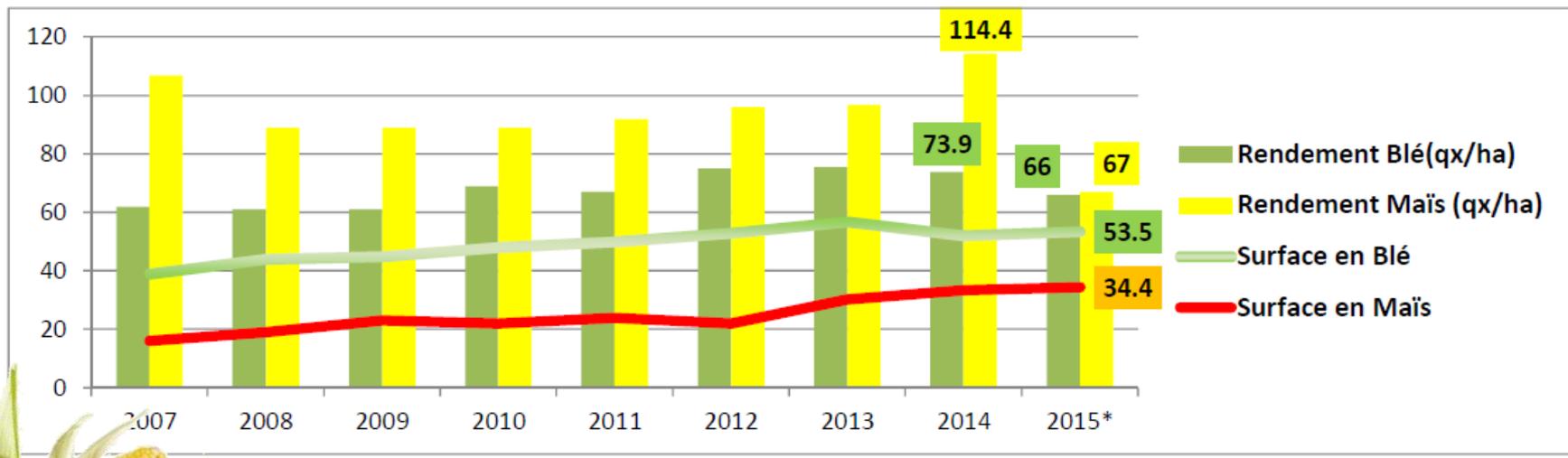
- Recensement : 350 000 habitants
- Le secteur agricole représente 7 % de la population active
- SAU : 500 000 hectares
- 4200 exploitations





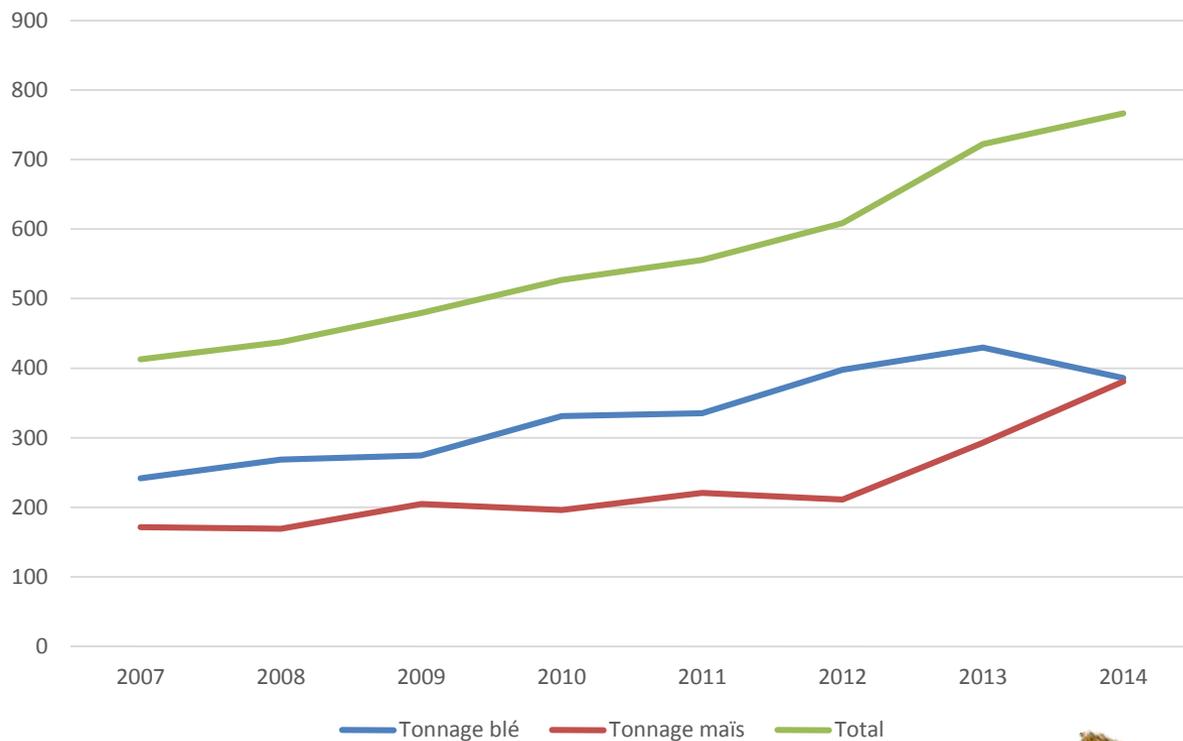
Du blé et du maïs

	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



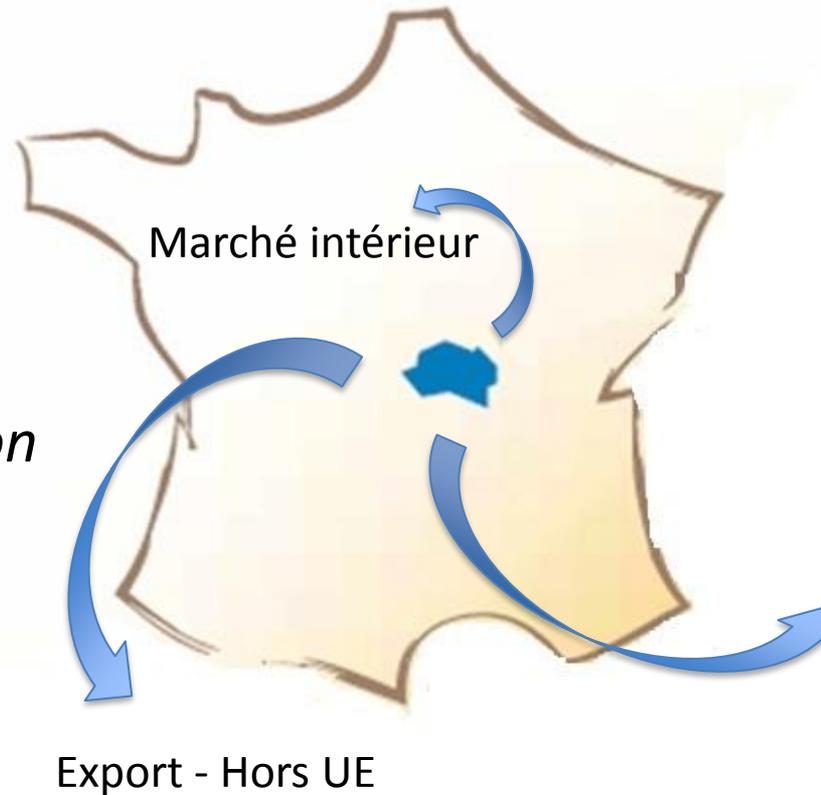


Des blés et des maïs de qualité

1^{ère} entreprise
exportatrice de céréales
en auvergne

7^{ème} entreprise
exportatrice de l'Allier

*La commercialisation
des céréales de
l'Allier*



Europe

Export - Hors UE



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

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 semencement est très important pour donner une ferme adaptée à chaque type de pain. Pour obtenir un bon grain de blé, il faut être vigilant sur l'état de la terre depuis le début et ses attentes de matériel (matériel agricole).

2 La collecte et le stockage du blé tendre

L'agriculteur récolte et décharge ses grains de blé tendre dans un silo. Les bonnes pratiques de stockage (température, ventilation, ventilation) des grains pour les sécher et éviter les contaminations permettent de préserver leur qualité jusqu'à leur utilisation pour la fabrication de la farine et du pain, parfois plusieurs mois après la récolte.

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 100 fois par an et en moyenne la capacité de la farine à donner un pain qui lève 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, « tours... ») 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'embryo, qui est récolté en farine. L'opération est répétée entre 14 et 20 fois pour être obtenus les grains et récupérer le maximum de 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 caractère".

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 avec l'eau dans un pétrin. Ensuite, la pâte repose et lève, grâce à la levure qu'elle contient. C'est le pain qui se fait. 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

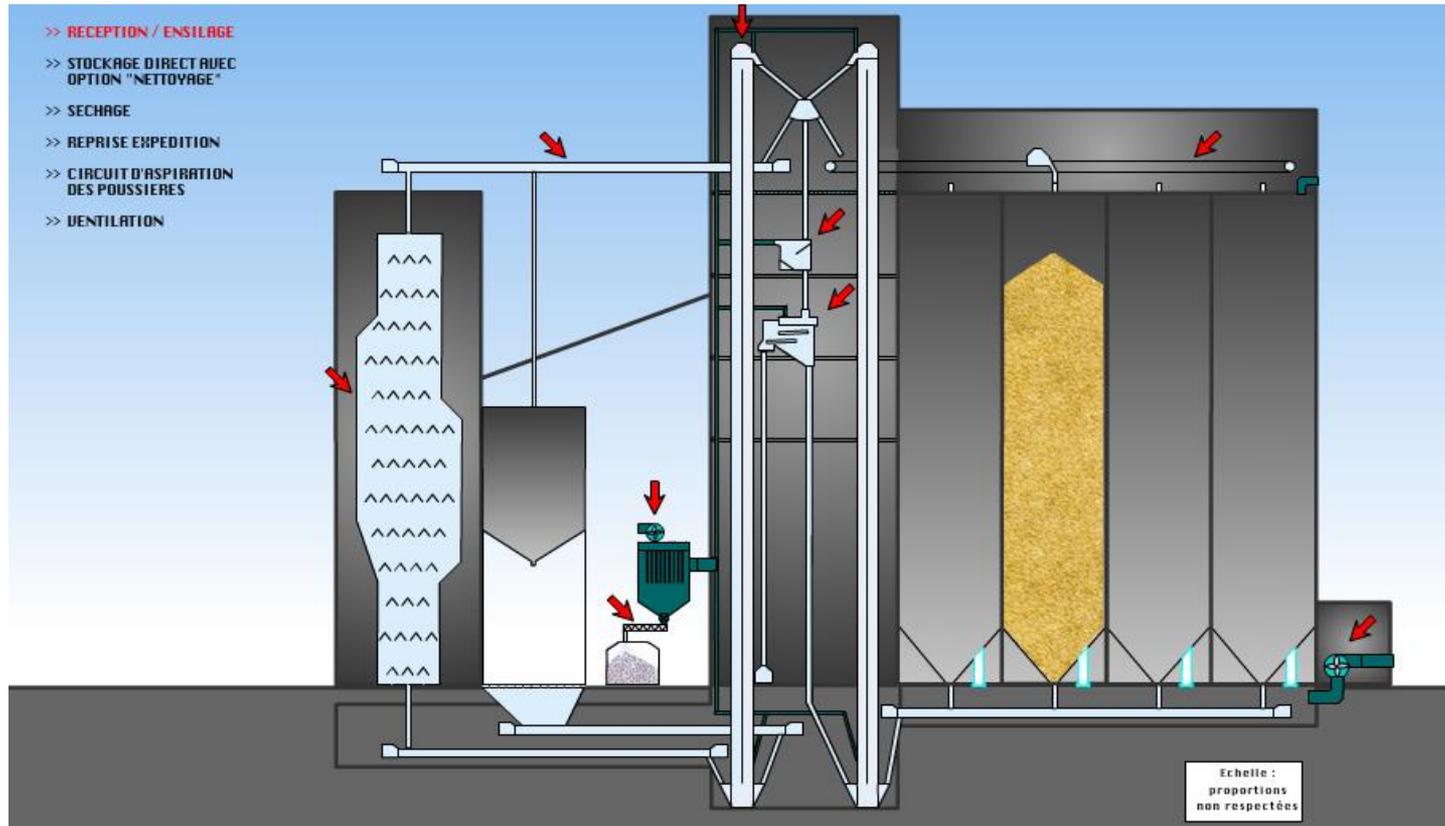
Les silos sont certifiés

CHARTRE SECURITE ALIMENTAIRE



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

Animation : www.guide-silo.com/images/file/ensilage.htm



Garantir la qualité

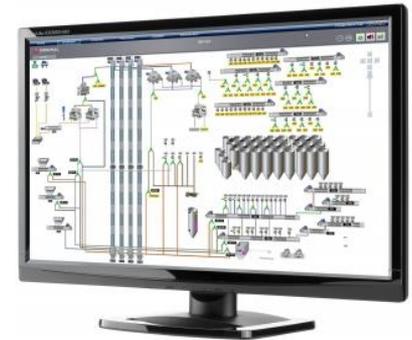
Un système de nettoyage des grains adapté pour garantir la sécurité alimentaire



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

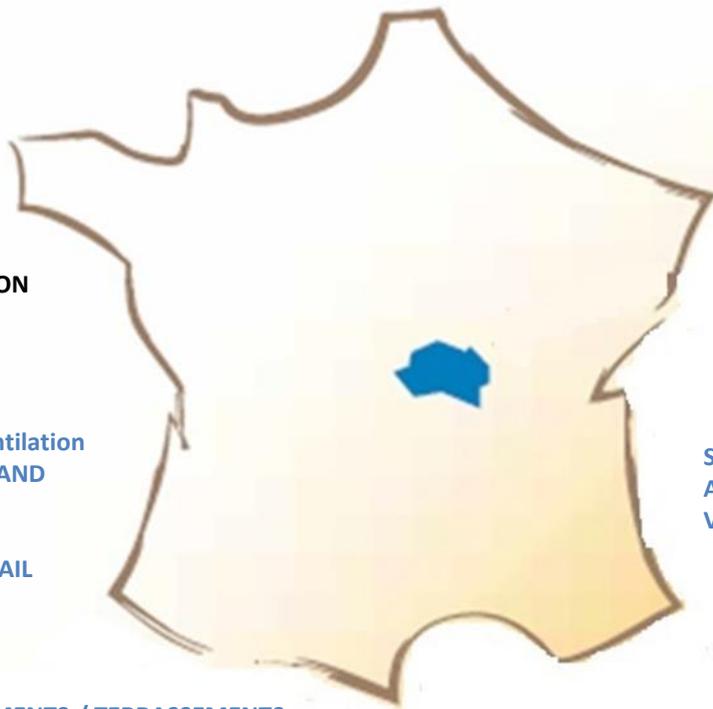
PLATE-FORME / VOIRIES / ASSAINISSEMENTS / TERRASSEMENTS
EIFFAGE ROUTE
Route d'Hauterive
03200 ABREST

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

