Panification de variétés paysannes à la ferme

Objectifs
Echanger sur les techniques de panification de variétés paysannes à la ferme

Contenu
Matin :
• Présentation de la journée et tour de table des participants
• Transformation des variétés en farine à la ferme : quelles spécificités (notamment en fonction des différents types de variétés : paysannes ou modernes) ?
• Présentation de l'atelier de transformation de Benoit Lairon
• Quelques explications et échanges sur le levain
• Démarrage de l'atelier collectif de panification de variétés.

Après midi :
• Poursuite de l'atelier de panification collectif et des échanges sur les méthodes et pratiques de chacun
• Dégustation et bilan de la panification
• Point sur le projet de filières de variétés paysannes bio en PACA (essais de blé et de panfication).

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 21/04/2017

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Mathieu Marguerie
mathieu.marguerie@bio-provence.org
Bio de PACA

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Conditions générales de formation

Règlement intérieur

Dates, lieux et intervenants

25 avr 2017 09:00 - 17:00	6 place Maurice Taron, 84160 Cucuron	Etienne Loir, ancien boulanger bio de 30 ans d'expérience

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform