

Vers des céréales paysannes pour des filières locales?

Objectifs de la formation

Quelle place pour les céréales pour l'alimentation humaine sur les fermes de la région ? Quelle valeur ajoutée pour les fermes ? Quelles formes de mutualisation possible, pour une transfo à la ferme ou pour des filières locales rémunératrices ?

Enjeux

Cette journée s'inscrit dans une réflexion plus large portée par l'ADDEAR, de la Ferme au Quartier et partenaires, pour consolider les fermes existantes, et permettre des installations, face aux sécheresses estivales notamment.

Pré-requis

Pas de pré-requis

Déroulé

Cette journée fera la part belle aux échanges entre producteurs, avec :

- Des apports sur les filières existantes, en construction ou à construire : blés paysans, farines, orges de brasserie, maïs à polenta, ...
- Des temps sur les blés paysans : culture, sélection, valeurs nutritionnelles et valorisation économique
- La définition des futures actions à mener ensemble : voyages d'études, essais à la ferme, outils, GIEE, travaux avec les boulangers, etc..

Nous visiterons le fournil de Pauline & Alexis VENET (à Grézieu) : une ferme laitière qui s'est diversifiée, en développant un atelier « blé paysans et pain ».

Dates, lieux et intervenants

19 nov 2020 Domaine de Montfrond 117 chemin de
09:30 - 17:00 (7hrs) Montfrond
69610 Grézieu-le-Marché

Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____ Téléphone _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 17/11/2020

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Personnes non éligibles au VIVEA : nous contacter.

Plus de renseignements

Carl Waroquiers
carl@addear42.fr
ADDEAR Loire
148 Chemin du Treuil
42330
Chamboeuf
Tel. 04 77 26 45 51
N° d'organisme de formation :
82420117742
92% de nos stagiaires sont satisfaits par
notre offre de formation.
Repas tiré du sac à midi