

# 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