Culture et transformation des blés population

PUBLIC CIBLE

Porteurs de projets et agriculteur.trices du Pays Basque concernés par les problématiques d'organisation collectives.

OBJECTIFS

Appréhender les techniques culturales, les principes agronomiques pour les appliquer en situation professionnelle,
Acquérir les connaissances et les savoir-faire nécessaires à la culture, à la sélection et au stockage des variétés population de blé pour la mise en pratique au cours de l'année sur leur ferme
• Connaitre les interets et caractéristiques agronomiques et techniques des variétés paysannes
• Savoir observer les spécificités de sa mouture de blés anciens et s'adapter à ses caractéristiques dans son processus de panification au levain.
• Connaître les éléments de comparaison entre différentes moutures et pain fabriqués avec le même levain dans les mêmes conditions.

ENJEUX

Le nombre de variétés de blé disponibles et cultivées est relativement restreint, notamment en agriculture biologique. Le peu d'offre existant ne couvre pas l'ensemble des besoins des agriculteurs en termes de quantité et qualité. Les variétés paysannes de populations peuvent être sélectionnées et ressemées par les agriculteurs sur leur ferme. Pour ce faire les agriculteurs ont besoin de se réapproprier les connaissances agronomiques sur la conduite de ces cultures et sur les éléments permettant la sélection et la transformation selon les contextes et objectifs.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Module n° 1 - 7h00

Présentation des objectifs de la formation, tour de table des attentes
Présentation et échanges:
- Cultiver du blé population : contexte et intérêts en Pays Basque, itinéraires techniques
- Valorisation du blé population: méthodes, moyens matériels, processus…
Mise en œuvre panification sur variétés population:
- Observations des moutures de blés apportées par les participants et des spécificités du levain préparé par le
boulanger. Fabrication de pain au levain à partir de farine de blés paysans.
- Caractérisations techniques et sensorielles des préparations et des
pains.
Réflexion collective:
- Objectifs individuels en lien avec l'intégration de blé population dans la ferme
- Construction collective d'un plan d'action pour l'année à venir (essais variétaux, répartition multiplication...)puis
Définir pour chacun quels essais sont possibles (variété, quantité, surfaces et nombre de plants) et définition d'un
plan de conduite
Bilan écrit et oral de la formation.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Civam BLE

DURÉE : 2 X 0.5 jour(s)

MODALITÉS D'ACCÈS
à venir

TARIFS

Adhérent	**0* €**
Non adhérent	**0* €**
Non agricole	**120 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

* sous réserve d'obtention du fond VIVEA

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Manon Mercier, animatrice technique biodiversité cultivée à B.L.E, 06 27 13 32 32
ble.manon.mercier@gmail.com
Civam BLE - Haize Berri - 64120 Ostabat / Izura
N° d'organisme de formation : 75640428364

MENTIONS
Personne en situation de handicap ou aya nt des contraintes : nous contacter pour é valuer la possibilité d'adaptation des mod alités de formation à votre situation.

Conditions générales de formation : https://www.civam.org/ble-paysbasque-bi o/actions/recueil-et-partage-dinformations/

SATISFACTION : (base 2022) 94,7
NOTE : Repas tiré du sac.

Apports théoriques, outils d'animations, observations et exercices pratiques de caractérisation au champ en tour de plaine, échanges dynamiques entre participant·es.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

questionnaire individuel et bilan oral collectif.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
21/12/2023	à définir 64120 Pyrénées-Atlantiques	Manon Mercier, animatrice technique biodiversité cultivée au Civam Bio BLE. Participation de boulangers locaux pour la partie transformation en pain.
02/11/2023	à définir 64120 Pyrénées-Atlantiques	Manon Mercier, animatrice technique biodiversité cultivée au Civam Bio BLE. Participation de boulangers locaux pour la partie transformation en pain.

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