FORMATION Cultiver et valoriser des blés paysans: qualités alimentaires et lien avec l'aval

PUBLIC CIBLE

Porteurs de projets et agriculteurs du Pays Basque

OBJECTIFS

- Maîtriser les enjeux de l'introduction de blés paysans sur sa ferme et au sein de la filière.
- Mettre en relation les différents acteurs de la filière blé-farine-pain bio qui sont intéressés par les variétés
paysanne biologiques

ENJEUX

Le nombre de variétés de blé disponibles et cultivées est aujourd'hui relativement restreint, notamment en agriculture biologique. En effet, la sélection des semences s'effectue principalement sur des critères de rendement avec des apports importants d'intrants (fertilisants et pesticides). Face à ces limitations, certains producteurs cultivent des variétés de blé adaptées à une production biologique, et répondant aux particularités du contexte local. En plus d'une adaptation accrue aux sols et aux climats locaux, ces variétés de blé permettent de produire un pain d'une qualité nutritionnelle et gustative supérieure, grâce à des teneurs plus équilibrées en minéraux, en fibres, et en composés aromatiques naturels. Cette formation s'inscrit dans une démarche de valorisation et de diversification des cultures au Pays Basque, avec l'ambition de créer une filière de blés de population, capable de mettre en lien les acteurs pour proposer un pain biologique issus de semences paysannes. La formation combinera donc des temps de rencontres d'autres collectifs
aboutis sur la même thématique, des temps d'échanges entre pairs et de réflexion individuelle. Le formation décentralisée permettra de rencontrer un collectif dont la démarche et le fonctionnement est abouti, avant de se réapproprier les éléments dégagés pour réflechir à la mise en place d'une filière locale dans un second temps.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Module n° 1 - 7h00
Objectifs pédagogiques : Connaitre les éléments liés a la qualité nutritionnelle et gustative des produits liés a la transformation des blés
paysans; Connaitre les démarche d'évaluation de la demande sur un territoire en lien avec les circuits de commercialisation courts; Savoir communiquer sur l'intérêt des produits
Contenus :
1) Tour de table de présentation et de relevé des attentes des participants, déroulé de la formation,
2) Qualité nutritionnelle et gustative des pains et produits transformés a base de semences paysannes, protocoles d'analyses collectives (apports théoriques et échange entre stagiaires)
3) Valorisation de produits auprès des consommateurs: analyser la demande et y répondre, savoir parler de l'intérêt qualitatif des produits,Usages possibles des variétés sélectionnées (panification, alimentation animale, etc.),
4) Valorisation des produits: Stratégies de commercialisation et de valorisation des productions : quelle valorisation pour mon blé population : Comment je vois l'utilisation des variétés paysannes chez moi ? Quels sont les enjeux ? Qui est prêt à faire quoi dans une potentielle filière ?

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Civam BLE

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 10/12/2024

MODALITÉS D'ACCÈS
GPS : 43.194070718333315, -2.469957661552381

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
ble.manon.mercier@gmail.com
Civam BLE -1215 Izura Azmeko errepidea - 64120 Ostabat / Izura
N° d'organisme de formation : 75640428364

MENTIONS
Personne en situation de handicap ou avec contraintes : nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation des modalités de formation à votre situation. Contact : Thomas Erguy - 05 59 37 25 45.

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

Actualisé 12/24

SATISFACTION : (base 2023) formations générales 95,2% - production végétale : 93,7

NOTE : Repas tiré du sac

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Témoignages de démarches aboutis, Exposés théoriques et discussions avec les participants (valorisation des retours d'expériences), travaux de groupe et atelier participatif

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

quizz

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
14/12/2024	place errebal 20600	Manon Mercier, animatrice technique BLE

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