

Savoirs-faire des paysans boulangers

OBJECTIFS

Acquérir des connaissances sur la transformation des céréales panifiables

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU

Matin (9h30 - 13h)

De la semence à la farine : le choix des variétés, la culture, la récolte, le tri, le stockage, la mouture

Après-midi (14h - 17h30)

De la farine au pain : les types de farines, les types de pains, les techniques de boulange

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

APABA

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 21/10/2019

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Delphine CUBIZOLLE

elevage@aveyron-bio.fr

APABA

Carrefour de l'agriculture

12 026

Rodez Cedex 9

Tel. 05 65 68 11 52

NOTE : Repas partagé à midi

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
24/10/2019	Le Terral 12450 Aveyron	Jean-François BERTHELLOT, paysan boulanger Delphine CUBIZOLLE, animatrice en Agriculture Biologique, APABA

THÈMES

Agriculture durable

Durable Moyenne Montagne

FINANCEURS

VIVEA

FEADER Il'europe s'engage

FEADER logo drapeau