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
Finançable par le fond de formation Vivea
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