

RENCONTRE AUTOUR DES BLÉS ANCIENS

Journée rencontre et découverte

Le dimanche 30 août à la Barreyrie

Cette journée est le résultat de la passion de trois paysans portées aux variétés anciennes de blés. Un premier, Vincent, est arrivé avec des variétés anciennes. Le deuxième, Thierry, les a multipliés. Le troisième, Michel, est resté épaté du résultat obtenu !

Fort de cette expérience, ils ont eu pour idée d'organiser une journée autour de ces variétés, pour découvrir, discuter, tester et partager tous ensemble.

Cette journée aura pour vocation d'échanger autour des retours d'expériences des uns et des autres, de comprendre les subtilités des dites variétés, et tout ça autour d'un atelier panification et dégustation de pain autour de 7 variétés.

Cette journée est donc ouverte à tous, paysans, paysans-boulangers, boulangers, artisans, consommateurs ... Bref ! Une journée ouverte à tous les amoureux du bon pain, aux fervents des semences paysannes et aux curieux de nature !

AU PROGRAMME !

9h00 : Accueil du public

9h30 : Pétrissage et façonnage de la pâte

10h30 : Ateliers au choix

ATELIER 1 : Faire son pain au levain naturel

ATELIER 2 : Discussion autour des variétés anciennes

13h00 : Repas partagé tiré du sac

14h00 : Foire aux questions

15h30 : Cuisson du pain

16h30 : Dégustation et discussion autour
des différents pains



RENDEZ-VOUS DIMANCHE 30 AOÛT À 9H00
À LA BARREYRIE, 15290 ROUMEGOUX

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter :

Juliette Piau - cantadear@orange.fr - 09 61 27 39 06

ou Michel et Françoise : fermelabarreyrie@wanadoo.fr - 04 71 46 11 62

Merci de nous faire savoir votre venue, les places seront limitées !