

NEWSLETTER

ACTUALITES

Les paysans boulangers bio à l'honneur

Chercheurs et scientifiques se déplaceront spécialement pour partager avec les professionnels, les dernières avancées dans le domaine de pain bio

Les intervenants : Hubert Chiron animera un atelier pain

- Hubert CHIRON de L'INRA de Nantes : Les principales méthodes de fabrication du pain
- Christian REMESY de l'INRA de Clermont : Valeur nutritionnelle du pain bio et type de mouture
- Philippe ROUSSEL de Polytech' Paris UPMC : Influences technologiques des étapes de panification sur la structure et la texture de la pâte et du pain
- Bernard ONNO de l'ENTIAA de Nantes : Les aspects microbiologiques et qualité organoleptique du levain
- Claire TOURET de la FNAB : Réglementation et statut
- Brigitte FICHAUX diététicienne et auteur de "La Nouvelle Cuisine Familiale" : Les intérêts du pain bio

FRAB et FRCIVAM unis pour leurs adhérents

Le colloque Pain paysan Bio est organisé par Agrobio 35 et le GAB 22. Cet événement bénéficie d'un fort soutien financier de la part de l'Europe (FSE), dans le cadre du projet du projet "PANIER", mené par la FRCIVAM. Grâce à cette union, les adhérents GAB et les adhérents CIVAM bénéficieront de tarifs avantageux pour participer au colloque.

Dans la prochaine Newsletter Pain Bio 2008

- Bernard Scmitt : Paysan Boulanger et artiste
- Claire Yobé : Paysan boulanger participera à l'atelier "Fabrication du pain" avec Hubert Chiron
- Accueil Paysan 22 met la main à la pâte!

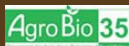
Ils en parlent

- La presse et le net communiquent sur le colloque :
- Actu environnement : www.actu-environnement.com
- INRA : www.inra.fr
- Agri Bio : www.agri-bio.fr
- Ecolopop : www.ecolopop.info
- L'encart publicitaire dans le supplément "Développement durable" de Ouest-France.

Pour plus de renseignements, [Cliquez ici](#)

Pour vous désabonner de cette Newsletter, [Cliquez ici](#)

Ce colloque est organisé avec le concours de :



Lundi 28
avril 2008
CFPPA
Caulnes
(22)

Colloque
Professionnel
**pain
paysan
Bio**

Programme professionnel

DE 9H À 17H30 / INSCRIPTION INDISPENSABLE

- *Les principales méthodes de fabrication du pain*
Hubert Chiron (INRA, NANTES)
- *Influences technologiques des étapes de panification sur la structure et la texture de la pâte et du pain*
Philippe Roussel (Polytech' PARIS-UPMC)
- *Valeur nutritionnelle du pain bio et type de mouture*
Christian Remesy (INRA, CLERMONT)
- *Les aspects microbiologiques et qualité organoleptique du levain*
Bernard Onno (ENTIAA, NANTES)
- *Réglementation / statut*
Claire Touret (FNAB)

Programme tout public

ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE À PARTIR DE 17H30

- *Divers ateliers
Fabrication de pain bio, dirigé par Hubert Chiron
Fabrication de pizza (possibilité de restauration sur place)
Témoignages sur la filière, la fabrication de four à pain, de moulin
Exposition photos autour du métier de paysan boulanger
- *Conférence : Les intérêts du pain bio
Brigitte Fichaux (diététicienne) auteur de «La nouvelle cuisine familiale»