

NEWSLETTER

ACTUALITES

Un bout de chemin ensemble

Il va falloir prévoir du covoiturage sur la dernière étape pour les personnes qui viennent de loin en train la veille. Des inscriptions pour le colloque arrivent de départements éloignés des Côtes d'Armor (Loire Atlantique, Gard, Vosges). Pour faciliter la venue de ces personnes nous proposons de faciliter un covoiturage, notamment à partir de la gare de Rennes. Merci à ceux qui sont intéressés ou qui ont des places disponibles dans leur voiture de se faire connaître (02 99 77 09 46).

Paysan boulanger et artiste : Bernard Schmitt expose

L'exposition photo qui sera présentée est en partie le fruit du travail de Bernard Schmitt, un paysan boulanger d'Ille-et-Vilaine. Il mêle à la fois sa passion du pain et son regard de photographe : émotion et esthétique se rejoignent. Le club photo de Cesson Sévigné (35) nous a fait profiter de son expérience pour créer l'exposition. Matthieu Chanel, photographe amateur, présentera également ses photographies dont certaines sont déjà visibles sur les outils de présentation du colloque.



« Le dire c'est bien, le faire c'est mieux ».

L'atelier pain organisé en fin d'après-midi se fera avec l'appui de Claire Yobé, paysanne boulangère à Saint Alban (Côtes d'Armor). Le pain, à ses différents stades de fabrication sera présenté et commenté notamment par Hubert Chiron, chercheur à l'INRA de Nantes.

Accueil Paysan 22 met la main au four

Accueil Paysan 22 travaille depuis plusieurs mois sur le thème des constructions de four à pain. Ce travail et les connaissances acquises seront présentées et échangées à partir de photos prises pendant des journées de formation.

Dans la prochaine Newsletter Pain Bio 2008

- Les avancées de l'organisation
- Sophie Diotel et Pascale Galle fourniront des brioches pour l'accueil du matin
- Présentation des acteurs qui seront présents par un stand au colloque (FRAB, PANIER, Triptolème, GAB22, Accueil Paysan 22, Agrobio 35&)
- Sophie Aubry et Pascale Galle apporteront leurs fours ambulants.

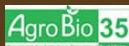
Ils en parlent

La presse et le net communiquent sur le colloque :
- Village Magazine : www.village.tm.fr
- Rezobio : www.rezobio.com
- Réseau Semences Paysannes : www.semencespaysannes.org

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 A 17H30 / INSCRIPTION INDISPENSABLE

Programme tout public

ENTREE LIBRE ET GRATUITE A PARTIR DE 17H30

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 Remésy (INRA, CLERMONT)

Les aspects microbiologiques et qualité organoleptique du levain*

Bernard Onno (ENITIA, NANTES)

Réglementation / statut*
Claire Touret (FNAB)

***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»