

## NEWSLETTER

### ACTUALITES

#### Les brioches au café

Sophie DIOTEL et sa famille sont paysans boulangers depuis 15 ans en Ille-et-Vilaine. Ils font partis des pionniers de l'aventure du pain paysan bio. Nous découvrirons leurs savoir-faire dès le début de journée à travers les saveurs des brioches qu'ils apporteront pour accompagner café, thé, chocolat et jus de pommes.  
Blantine LECRIVAIN fait elle partie des jeunes installées dans le métier. Elle a d'abord commencé par le pain mais s'est rapidement laissé tenter par la brioche. Nous pourrons également y goûter le jour du colloque.

#### Un stand pour marquer sa présence au colloque (d'autres acteurs présentés dans la prochaine Newsletter)

La **FRAB** (Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne) a pour mission de promouvoir le développement de la production biologique et de coordonner et apporter un soutien aux actions menées par les groupements départementaux. Depuis 2007, la FRAB coordonne un « observatoire régionale de la vente en circuits court » qui met en évidence l'impact économique et social de ce type de circuit de commercialisation sur les structures d'exploitation. Vous trouverez toutes les informations utiles à la mise en oeuvre de vos projets sur leur stand lors du colloque.

**Triptolème, Nature et progrès, Réseau Semences Paysannes** se regroupent pour présenter leur travail de plusieurs années sur le pain paysan. Triptolème oeuvre pour une culture locale vivante en travaillant au maintien du patrimoine de biodiversité cultivée et de savoir-faire anciens. Nature et Progrès regroupe des associations de consommateurs et de producteurs qui militent pour une agriculture biologique, écologique, équitable et durable dans la biodiversité. Le Réseau Semences Paysannes s'investit tout particulièrement dans la préservation de la biodiversité (une exposition panneau sur la biodiversité des céréales sera présentée).

#### Panier

Le projet PANIER "Pratiques ANciennes et Innovations pour des Emplois Ruraux" a pour objectif de mettre en valeur des savoir-faire d'hier pour créer des activités économiques aujourd'hui dans le milieu rural breton. Il réunit 11 partenaires, dont Agrobio 35, Accueil Paysan et le CFPPA de Caulnes, et a contribué à accompagner le groupe des Paysans Boulangers bios en Ille et Vilaine. Ce projet est cofinancé par le Fonds Social Européen.

#### Au programme : Apprendre, faire, et bien sûr, déguster.

Pas question de passer une journée autour d'un produit centrale dans notre alimentation sans pouvoir en faire, en cuire et en goûter ! Sophie AUBRY de PLEINE-FOUGERES et Pascale GALLE-VEILLARD de MONTOURS amèneront chacune leurs fours ambulants jusqu'à CAULNES pour partager avec les professionnels et les amateurs cette étape de la fabrication. Nous y ferons également cuire des pizzas pour les repas du soir

#### Dans la prochaine Newsletter Pain Bio 2008

- Présentation des acteurs qui seront présents au colloque par un stand (GAB22, Agrobio35, Accueil Paysan, Ô Pain...)
- Coriandre fournira le repas déjeuner, Terra Libra les thés, cafés, chocolat pour les petits encas.
- Agriculteurs, bénéficiez du crédit d'impôt formation en vous formant au colloque.

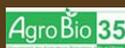
#### Ils en parlent

- La presse et le net communiquent sur le colloque :
- Agrisalon : [www.agrisalon.com](http://www.agrisalon.com)
  - Biocoop : [www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)
  - Intelligence verte : [www.intelligenceverte.org](http://www.intelligenceverte.org)
  - Biofil n°57 p.26-27

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

## Programme tout public

ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE À 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 Rémesy (INRA, CLERMONT)

### Les aspects microbiologiques et qualité organoleptique du levain\*

Bernard Onno (ENITIAA, 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

### \*Conférences : Les intérêts du pain bio

Brigitte Fichaux (diététicienne) auteur de «La nouvelle cuisine familiale»