

Vers des céréales paysannes pour des filières locales?

Public cible

Agriculteurs de la Loire et du Rhône (éleveurs, mais aussi céréaliers), et porteurs de projets agricoles.

Objectifs

Quelle place pour les céréales pour l'alimentation humaine sur les fermes de la région ? Quelle valeur ajoutée pour les fermes ? Quelles formes de mutualisation possible, pour une transfo à la ferme ou pour des filières locales rémunératrices ?

Enjeux

Cette journée s'inscrit dans une réflexion plus large portée par l'ADDEAR, de la Ferme au Quartier et partenaires, pour consolider les fermes existantes, et permettre des installations, face aux sécheresses estivales notamment.

Pré-requis

Pas de pré-requis

Contenu

Cette journée fera la part belle aux échanges entre producteurs, avec :

- Des apports sur les filières existantes, en construction ou à construire : blés paysans, farines, orges de brasserie, maïs à polenta, ...
- Des temps sur les blés paysans : culture, sélection, valeurs nutritionnelles et valorisation économique
- La définition des futures actions à mener ensemble : voyages d'études, essais à la ferme, outils, GIEE, travaux avec les boulangers, etc..

Nous visiterons le fournil de Pauline & Alexis VENET (à Grézieu) : une ferme laitière qui s'est diversifiée, en développant un atelier « blé paysans et pain ».

Dates, lieux et intervenants

19 nov 2020 Domaine de Montfrond 117 chemin de
09:30 - 17:00 (7hrs) Montfrond
69610 Grézieu-le-Marché

Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____ Téléphone _____

Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR Loire

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 17/11/2020

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Personnes non éligibles au VIVEA : nous contacter.

Plus de renseignements

Carl Waroquiers

carl@addear42.fr

ADDEAR Loire

148 Chemin du Treuil

42330

Chamboeuf

Tel. 04 77 26 45 51

N° d'organisme de formation :

82420117742

92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation.

Taux de satisfaction : %

Repas tiré du sac à midi



Modalités d'accès :