## **Contexte**

La demande alimentaire sociétale est en pleine évolution : les questionnements sur les modes de production, de transformation, le développement des circuits-courts et de vente directe, et la recherche « d'authenticité » et de valeurs, sont toujours plus présents dans les réflexions des acteurs de la chaîne alimentaire.

En ce qui concerne les céréales mineures (grand épeautre, engrain, millet, seigle, etc), les producteurs sont de plus en plus nombreux à s'y intéresser pour leurs qualités nutritionnelles et agronomiques ainsi que pour leur intérêt en termes de transformation à la ferme en farine, pain ou encore en biscuits.

De plus, les métiers d'artisans-semenciers, ou encore de paysan-boulanger, etc. se développent, et suscitent un engouement important. Par ailleurs, les évolutions de la législation, des techniques de transformation, des marchés, et de la recherche participative, sont multiples et impliquent un grand nombre d'acteurs, regroupés en réseaux.

Les objectifs de ces journées sont de faire se rencontrer ces acteurs de référence pour partager leurs expériences en ateliers participatifs, d'effectuer des visites sur le terrain et des ateliers pratiques de transformation, de débattre et d'échanger autour des nombreux sujets d'actualité, et d'ouvrir le champ des possibles du développement de la culture et de la transformation des céréales mineures!

#### Intervenants

- Nicolas Supiot, paysan-boulanger
- Professionnels agricoles (FRAB, GAB, etc.)
- et de la transformation (biscuiterie et pain)
- Martine Duguet, spécialiste de la transformation du millet (Terra Millet)
- ▲ INID /
- ♦ Réseau Semences Paysannes (sous
- reserve)
- (four à bois mobile)

#### **Animation et contacts**

## **♦ Charline Ducottet**

Ingénieur d'étude INRA, UMR BAGAP charline.ducottet@inra.fr
02 23 48 51 19

#### **♦ Niel VERHOOG**

Chargé de mission CEZ – Bergerie nationale niel.verhoog[at]educagri.fr
01 61 08 68 59











# Journées participatives : partage de savoirs et de pratiques sur les céréales mineures

De la graine au biscuit et au pain, comment déployer la biodiversité cultivée ?

# 15-16-17 mai 2019 à Rennes (35)

Ferme de Nicolas Supiot et Domaine de l'Etrillet

## **Objectifs**

- partage de savoirs et de pratiques autour des céréales mineures (ateliers pratiques et thématiques, débats, visites)
- développer son expérience de terrain à travers la visite de la ferme d'un paysanboulanger cultivant des variétés paysannes (sélectionnées et multipliées à la ferme)
- mise en pratique de la transformation des céréales mineures (millet en biscuit, seigle et engrain en pain au levain)
- échanger et débattre autour de l'actualité des semences paysannes et des céréales mineures (circuits de distribution, impacts des nouvelles règlementations, etc.)
- fédérer les acteurs agricoles autour de la biodiversité cultivée
- construire des séquences pédagogiques à destination de l'enseignement agricole sur les semences paysannes et les céréales mineures

### **Public cible**

- agriculteurs, professionnels agricoles et institutions
- acteurs de la transformation artisanale
- enseignants et formateurs (lycées agricoles, CFA, CFPPA) et chargés de missions de l'enseignement agricole
- chercheurs impliqués dans la recherche participative

# Programme de la formation

# Journées participatives : partage de savoirs et de pratiques sur les céréales mineures

De la graine au biscuit et au pain, comment déployer la biodiversité cultivée ?

			Vendredi 17 mai
Matin	Four mobile à Angers	8h30 : accueil à l'Ecodomaine de l'Etrillet  9h-10h : atelier pratique : lancement des pâtes à pain et première levée  10h-10h30 : 1er temps de conférence (céréales mineures, FRAB)  pause (15 mn)  10h45-12h : 2e temps de conférence (sélection participative, INRA)	<ul> <li>quels outils pour les agriculteurs et les chercheurs : sélection participative</li> <li>quelles applications dans l'enseignement agricole pour quels référentiels ? Création d'outils et de séquences pédagogiques</li> <li>Atelier pratique de confection de biscuits</li> </ul>
Midi	Repas partagé tiré du sac	12h-14h : Repas à l'Ecodomaine	Repas possible à l'Ecodomaine ou en ville
Après-midi	<ul> <li>12h-14h: accueil des participants et repas partagé (ferme de Nicolas Supiot à Maure-de-Bretagne)</li> <li>14h-14h30: introduction et présentation de l'évènement</li> <li>14h30-16h30: visite de la ferme de Nicolas Supiot</li> <li>16h30-18h: recherche participative et multi acteurs (INRA, RSP, institutions et professionnels)</li> </ul>	<ul> <li>14h-15h : atelier pratique : façonnage des pains</li> <li>15h-15h30 : 3e temps de conférence (réseaux, réglementation et actualité)</li> <li>15h30-18h : cuisson des pains ; confection de biscuits à base de céréales mineures (exemple du millet), Animation de la dégustation (« nappping », FRAB)</li> <li>Soirée film-débat « Semences du futur », Rennes (sous réserve)</li> </ul>	Collection de blés paysans Ferme du Pont de l'Arche  « Population dynamique n° 2 » (5 blés anciens)