

- **Contenus ?** - Présentation de la ferme, Introduction et théorie : La vie du sol ; Les rotations, fumure, entretien. La culture biologique : certification, démarche, législation.

- Introduction et théorie : Pratiques culturales du semis à la récolte, machinisme, technique, choix des semences, Visite de champs.

- Atelier pratique sur la farine, les moutures et le métier de boulanger + atelier pain. Le moulin Astrié et les moutures, fabrication de levain, choix des farines, fabrication du pain, normes d'hygiène, cuisson

- Le stockage des céréales : triage, récoltes, infrastructures, points d'attention, maladies,...Le stockage des céréales et de la farine : normes d'hygiène, traçabilité, haccp,...

- Visite de moulin : les aspects réglementaires et techniques, Comparatifs avec d'autres moulins artisanaux. Les différentes céréales et moutures. Les principes de mouture : comment savoir que la farine est de bonne qualité, quels sont les résultats attendus,...



- **Quand et où ?** 3 journées. Les 11, 12 et 13 décembre. De 9h à 17h. Chez Philippe Genêt - Lieu-dit « champs du pré aux chênes » - 6592 Monceau-Imbrechies -

- **Objectifs ?** Objectifs : acquérir des connaissances et compétences en production de céréales panifiables, stockage, tri, meunerie et boulangerie afin de développer l'autonomie et la diversification des activités de la ferme.

- **Coûts ?** 1) **Frais d'inscription** : 30€ pour les membres / 60€ pour les non-membres\* 2) **Assurance annuelle** de 8 euros (à payer une fois et valable pour toutes les formations en 2017).

\* Nous vous invitons donc à vous affilier au MAP-EPI asbl pour profiter du tarif réduit. Pour devenir membre, versez 20 euros de cotisation sur le compte BE03 7320 0817 0784 avec en communication « cotisation + Nom + Prénom » et envoyer un mail à l'adresse pauline@lemap.be pour signaler votre adhésion (mentionnez votre adresse postale). Votre cotisation sera valable durant une année.

Inscription  
via <http://lemap.be>

