

Vendredi 18 sept.
Condat-sur-Vézère



la journée des SEMENCES PAYSANNES DE BLÉ PANIFIABLE



Rencontre autour de l'alimentation
locale et des semences paysannes
de blé, du champ au fournil



• AGROBIO PÉRIGORD •
Les Agriculteurs BIO de Dordogne



Condat
sur Vézère

Au programme

Moulin

9h30-10h

Visite du Moulin

Tout public

Avec Stéphane ROUDIER,
Maire de Condat-sur-Vézère

10h-12h

Atelier « Du pain au grain »

Présentation théorique et exercices
pratiques autour des
caractéristiques botaniques,
agronomiques, meunières et
boulangères des blés paysans

Agriculteurs, meuniers, boulangers

Avec Frédéric LATOUR, chargé de
mission biodiversité cultivée au Collectif
Métis et Daniel COUTAREL, paysan
meunier, éleveur et co-président de
l'association Moulin Astrié

13h-14h

Bourse aux grains (toutes céréales)

Rencontre entre producteurs
et acheteurs

Agriculteurs, transformateurs

14h-15h

Atelier « À la découverte du pain »

Connaître les critères simples pour
choisir son pain selon le goût, les
habitudes et la tolérance digestive

Tout public

Avec Aurélie GARRIGUES, Docteur
en biologie, naturopathe,
conférencière et formatrice

16h-17h

Conférence « Céréales de population »

L'intérêt des variétés anciennes :
comment et pourquoi les paysans
et les boulangers se les
réapproprient ?

Tout public

Avec Étienne LASSAIGNE, Paysan
céréalier membre de la Maison de
la Semence Paysanne

14h-16h

Atelier « Qualité boulangère des blés paysans »

Connaître les caractéristiques des
blés paysans panifiables au levain
naturel, savoir évaluer leur qualité
boulangère et adapter sa pratique
de panification

Boulangers

Avec Frédéric LATOUR, chargé de
mission biodiversité cultivée au
Collectif Métis et Daniel COUTAREL,
paysan-meunier, éleveur et
co-président de l'association Moulin
Astrié

Fournil

9h30-11h30

Atelier de découverte du métier de boulanger

Public scolaire

Avec Orian VENEULT
du Fournil Vagabond

14h-16h

Atelier de découverte du métier de boulanger

Public scolaire

Avec Orian VENEULT
du Fournil Vagabond

Salle des fêtes

10h-12h

Conférence sur le levain et le microbiote

Comprendre le rôle du levain dans
la qualité nutritionnelle et digestive
du pain et acquérir des repères
pour bien le choisir

Tout public

Avec Aurélie GARRIGUES,
Docteur en biologie, naturopathe,
conférencière et formatrice

14h-15h

Table ronde « Adaptations aux changements climatiques »

Agriculteurs et collectivités

Avec Nathalie VERDIER, maraîchère
et porte-parole d'AgroBio Périgord,
Stéphane ROUDIER, Vice-Président
du Syndicat Mixte du Bassin Versant
de la Vézère et Étienne LASSAIGNE,
paysan céréalier

15h30-17h

Table ronde « Intégrer du pain au levain en restauration collective »

Agriculteurs et collectivités

Avec Valentin DELTREIL, Conseiller
technique au Conseil Départemental,
Aurélie MANSARD, Diététicienne au
Conseil départemental, Dominique
LECONTE, paysan et Maire de
Saint-Martial-d'Artenset et Pascal
SEGONDAT, paysan en
polyculture-élevage



Et de 9h30 à 16h

**MARCHÉ DE
PRODUCTEURS
ET VILLAGE ASSOCIATIF**

*Restauration
sur place*
Place Tourny

Une journée pour bâtir la **SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE** *du champ au fournil*



**Une rencontre destinée aux producteurs,
transformateurs, collectivités, consommateurs...
et à tous les curieux !**

NOS OBJECTIFS :

- **Renforcer la résilience alimentaire des territoires** en appuyant le développement de filières autonomes, diversifiées et ancrées dans le territoire.
- **Valoriser les pratiques autour des semences paysannes de blé**, ainsi que les savoir-faire liés à leur transformation.
- **Favoriser le partage en décroissant les échanges** entre producteurs, transformateurs, décideurs et consommateurs.
- **Adapter l'agriculture et l'alimentation face au changement climatique** en anticipant les évolutions nécessaires.
- **Reconnecter le consommateur à son assiette** à travers la sensibilisation à la qualité nutritionnelle et au pain au levain naturel.

En croisant les regards, cet événement pose les bases d'un **modèle alimentaire résilient, durable et souverain.**



➤ **Scannez notre QR code
pour vous inscrire en ligne !**

Plus d'infos :
05 53 51 26 61
mairie@condatsurvezere.fr

**100%
gratuit
Places
limitées**

Organisé par

En partenariat avec

Avec le soutien
financier de

