



**VENDREDI 12 JUILLET - 11H-19H**

# **DU GRAIN À NOS INTESTINS, EN PASSANT PAR LE PAIN, PUR LEVAIN !**

**BONUS : CONFÉRENCE "MONDE INTERIEUR ET DIGESTION"  
PAR MATHILDE LETOURNEUR, NATUROPATHE**

**Favoriser l'appropriation de connaissances en boulange paysanne**

**Savoir faire son pain soi-même**

**Questionner son alimentation**

**Se plonger dans le monde fermentaire du levain,  
dans le monde de la biodiversité cultivée...**

Préparation des pains pur levain, à partir de farine fraîche, issue de populations de céréales de pays  
- Mouture sur meule de pierre - Pétrissage et façonnage à la main - Visite de la meunerie...  
Temps d'échange selon questionnements présents... **Chacun repart avec son pain.**



## **JULIE BERTRAND ET FLORIAN MARTEAU**

### **Paysans meuniers et boulangers**

L'un fils de boulanger, l'autre ensemencée par la beauté de la biodiversité des céréales, ils se sont installés sur une ferme en 2009, lieu de vie et d'activité, ils façonnent leurs outils de travail pour offrir le pain qu'ils aiment, riches de la diversité des semences paysannes qu'ils cultivent et transforment.



Ferme du Clos de Ker Maen-Ki, 1, Kebricon 56230 MOLAC

Inscription auprès de [grainesetmerveilles@gmail.com](mailto:grainesetmerveilles@gmail.com) ou au 06.60.80.02.37

Tarif : entre 60€ et 40€ selon les possibilités financières - Max 16 personnes

15€ si participation qu'à la conférence de 17h30 à 19h