 Comme d'autres agriculteurs, pour De ferme en ferme, Maud Cinquin fait découvrir son m

Testez-vos connaissances autou du métier de paysan-boulanger

À l'occasion du week-end De ferme en ferme, nous nous sommes rendus à la Ferme du Vernas, à Chomérac. Pour sa première participation à l'événement, Maud Cinquin, paysanne boulangère, a fait découvrir son métier. On vous propose de tester vos connaissances avec ce quiz.

Pour découvrir l'activité de maraîchage de Guerric Tampère et le métier de paysanne-boulangère de Maud Cinquin, ce sam à 15h30, la ferme du Vernas avait déjà accueilli 430 visiteurs. Photo Le DL/Emilie COUDRAIS

1. À quelle date sème-t-on le blé ?

- ❑ À l'automne
- ❑ Au printemps
- ❑ En été

2. Quels sont les ingrédients utilisés par Maud Cinquin pour fabriquer son pain ?

- ❑ Eau, farine, sel, levain
- ❑ Eau, farine, sel, levure
- ❑ Eau, farine

3. À partir de quoi est fait le levain ?

- ❑ Farine et eau
- ❑ Son et eau
- ❑ Farine et lait

4. À quoi sert la luzerne sur l'exploitation de Maud Cinquin ?

- ❑ C'est une plante utilisée pour la fabrication de certaines farines
- ❑ C'est un engrais vert qui va structurer le sol et le couvrir
- ❑ C'est une plante décorative

5. Quel est l'autre nom du petit épeautre ?

- ❑ Le blé de Khorasan
- ❑ L'engrain
- ❑ Le kamut

6. Quel moulin utilise Maud Cinquin pour fabriquer sa farine ?

- ❑ Un moulin à cylindre
- ❑ Un moulin à meules de pierres de granit
- ❑ Un moulin à eau

7. Combien de temps se conserve la farine fraîche utilisée par Maud Cinquin ?

- ❑ 6 semaines
- ❑ 6 mois
- ❑ 6 ans

8. Qu'est-ce que le frasage ?

- ❑ Le mélange au pétrin mécanique
- ❑ Le tri après la récolte des blés
- ❑ Un mode de pétrissage à la main

Premier de la classe ou bonnet d'âne ? Pour découvrir les réponses, rendez-vous dans le journal de demain ou directement à la ferme du Vernas, qui ouvre encore ses portes ce dimanche 28 avril, de 9 heures à 19 heures.

Huit fermes à découvrir autour de Privas

Notre sélection des exploitations à découvrir autour de Priva

- Biquette de la Jaubernie, Coux
Chèvres et fromagerie. Tél. 07 77 00 18 22.
- Ferme de Tallans, Saint-Cierge-la-Serre
Chèvres, cochons, fromages, châtaignes et produits transf més dans un hameau du XVIe. Tél. 06 51 61 81 26.
- Le Chastelou délices ardéchois, Flaviac
Fruits et légumes, production de terrines végétales et pâtes fruits. Tél. 06 75 46 82 12.
- Gaec de Très-le-Serre, Pranles
Chèvres, lait AOC Picodon, fromages, vaches allaitantes, vi de en vente directe. Tél. 06 21 82 11 19.
- Miellerie du Chambourlas, Saint-Vincent-de-Durfort
Ruches et dégustation de produits. Tél. 06 22 66 30 30.
- Domaine de Pergaud, Flaviac
Producteurs de Berzème et de vins de la vallée de l'Ouvèze bio depuis 1998. Tél. 07 80 42 23 47.
- Domaine des Accoles, Alissas
Cave en biodynamie. Tél. 06 85 19 57 46.
- Ferme du Vernas, Chomérac
Découverte des métiers de paysan-boulanger et maraîcher.lég Tél. 06 51 71 96 69.

Tous les circuits sur www.defermeenferme.com