

# Conférence-dégustation

**le 27 / 01 / 2017 de 10 h à 14 h  
aux Ateliers, 22 rue Mériquonde à Castres**

Avec **Folles Marmites**, venez découvrir les pépites du goût et les qualités des aliments !

Un apprentissage de la dégustation.

**Trois aliments : pains, fromages, miels**

animé par un intervenant  
spécialiste du goût et des aliments.

Découverte des aspects gustatifs, mais aussi des bénéfices-santé dans le cadre d'une alimentation respectueuse de l'environnement et des producteurs.

Daniel Coutarel et Alix Laville, paysan et boulangère, nous présenteront la transformation des variétés de blé anciens et l'impact des méthodes d'élaboration sur la qualité du pain.

Vers 13 h, Folles Marmites vous offre un lunch avec des recettes élaborées à partir de ces trois aliments.

Approvisionnement : principalement réalisés au magasin de producteurs «Courgettes, cocottes et cie»)

Tarif : 40 €

L'association Folles Marmites anime des ateliers mensuels alimentation-cuisine aux Ateliers. Elle souhaite faire connaître et développer une alimentation et des gestes culinaires créatifs et engagés pour faciliter le vivre ensemble et le respect de la planète. Elle développe des activités diverses au travers d'une pédagogie conviviale, pour éduquer le mangeur en s'appuyant sur ses propres connaissances et expériences, lui faire partager les joies de s'approvisionner localement et de cuisiner des aliments simples dans des préparations originales, ou de découvrir des aliments moins connus mais intéressants d'un point de vue gustatif et écologique.



**Découvrez le programme 2017 des sessions  
alimentation-cuisine de Folles Marmites sur le site [les-  
ateliers.co](http://les-ateliers.co) !**

*Le Pôle Tarnais de Coopération Économique Les Ateliers est un espace ouvert qui favorise de nouveaux modes d'organisation du travail et encourage des stratégies de coopérations et de mutualisations au service de projets économiques du territoire*