



RENCONTRES PARTICIPATIVES **MOLAC (56)** “JOURNÉES EUROPENNES DES HERITAGES”

Acteurs de biodiversité cultivée
20 ANS TRIPTOLÈME

19, 20 SEPTEMBRE 2026

RESTITUTION PROJET LEVAINS

20, 21 SEPTEMBRE 2026

Levains 2024-2027



SAMEDI 19 SEPTEMBRE



10h

Eveil du Tripto'four

11 h

Triptolème, "le dit des étoiles"



causerie avec duo Testard - Bras
et pétrissages de J. Bertrand avec les R'don, F. Perrault avec les poulards, J-
F. Berthelot avec son mélange de vétus et ...

12 h 20

Repas partagé

13 h 30

Agoraccueil

14 h 30

Vous avez dit biodiversité paysanne ?

(le maintien de la biodiversité des semis, à la panif...)
Récits de différentes voies de la biodiversité paysanne avec V. Chable, I. Goldringer, F.
Mercier, J-F. Berthelot, F. Marteau, P. Roussel, S. Poilane ...
4 axes : Semences - Transmission - Expérimentation - Communication
Pétrissages de seigle
(bienvenue à vos ressources : photos, livres, poèmes, bouquets, recettes...)

Raconte moi les blés de Redon, enregistrement d'une Graine aux autres

17 h

Ateliers : Décors sur pain - Causeries - Surprises

19 h

Soirée repas/cabaret

Les bonimenteries de Triptolème

En présence de Marie-Chiff'Mine
A vos chants, histoires, poèmes, coups de gueule, coups de coeur... !



DIMANCHE 20

9 h

AGORA'ORGA



10 h

LES LIGNES DU TEMPS

Tentive participative - Petites histoires, grande Histoire, atelier co-animé par Julie, Cécile et Marie

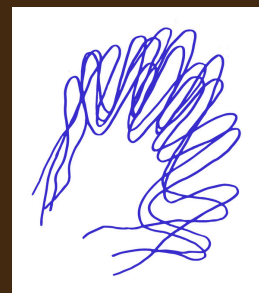
13 h

REPAS PAYSAN

15 h

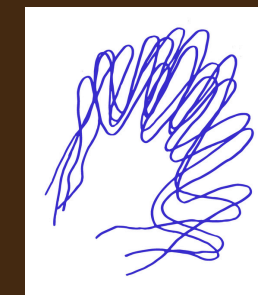
NOS PRATIQUES, GESTES ET MATERIAUX :

Traction animale - Battage - Quels matériaux pour nos contenantons ? (pot à levain, marmite, banneton...) - Meunerie, "parent pauvre du paysan", causerie (levain forêt, Recherche Participative, où on en est? ...)



EN PERMANENCE
collectage d'oralité paysanne,
mandala de graines,
troc de graines et de plants,
expérimentations, expo,
écoute podcast, projection,
causeries spontanées...

LUNDI 21



Levains : après 4 ans de projet

Levains

2024-2027

Un projet de recherche participative rassemblant
boulangers·es, paysan·nes, scientifiques, artistes



Microbiologie des
fournils



Terroir et typicité des pains



Un réseau de passeur·ses



Construire le commun

18h

Soirée

Grand Public

HISTOIRES CROISEES

Paysannerie, artisanat, recherche, santé, semence...
regard de Christophe Bonneuil, chercheur historien
BUFFET/APERO de biodiversité
à partir des essais du jour

€ Au chapeau

Cérémonie d'anniversaire Triptolème



S'INSCRIRE



triptoleme.formation.boulangage@gmail.com

CHAQUE JOUR

- Cuisine avec expérimentations participatives
(avec céréales mineures et légumineuses, sur feu direct, four solaire , rocket stove,
et four à pain,
contenant en céramique ou plus classique)
- Bourse aux plantes et battages participatifs
- Collectage d'oralité paysanne
- Mandala de graines / Expo
- Repas à base de produits paysans à 13 h et 19 h
- Buvette - Camping sur place
- Ateliers prévus ou spontanés

DETAILS PRATIQUES

Réservation des repas et couchages (jauge limitée)
Pour toute commande de céramique, sur faireargile.fr
Bienvenue aux enfants, pas aux chiens, merci
Renseignements/inscriptions :
20 ans Triptolème :
triptoleme.formation.boulangage@gmail.com
CO3 Levain :
kristel.moinet@bio-aude.com
Pensez au co-voiturage



DIMANCHE 20 SEPTEMBRE



FERME DU GRAND CLOS MAENKI, MOLAC

18h

Soirée
gourmande
Grand Public

HISTOIRES CROISEES du pain paysan

Paysannerie, artisanat, recherche, santé, semence...

regard de Christophe Bonneuil, chercheur historien et de
différents praticiens de terrain

BUFFET/APERO de biodiversité

à partir des essais du jour réalisés lors des 20ans de
Triptolème*,

*association de maintien de la biodiversité cultivée

€ Au chapeau

Levains

2024-2027

Un projet de recherche participative rassemblant
boulangères, paysan·nes, scientifiques, artistes



S'INSCRIRE



triptoleme.formation.boulangage@gmail.com

