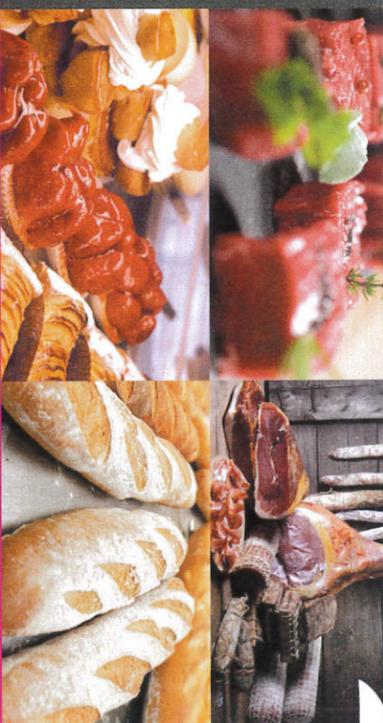


d'un Goût à l'autre

La revue de l'alimentation artisanale audoise



> Formation à l'hygiène

Formation à l'hygiène pour les artisans boulangers et pâtisseries selon les principes de l'HACCP
Le lundi 06 octobre 2014, la Maison de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Aude vous propose une formation dispensée par le laboratoire LANAGRAM

Les objectifs de cette formation :

- Mettre en place un système qualité
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Construire un plan HACCP
- Respecter la traçabilité interne (enregistrements) et externe
- Maîtriser les circulations dans l'entreprise
- Appliquer les règles de conservation et de stockage
- Remplir des fiches d'enregistrements permettant d'avoir une bonne traçabilité des produits
- Avoir dans son entreprise les documents nécessaires à la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire

Merci de vous inscrire
auprès de notre secrétariat

au 04 68 25 15 19

> Le boulanger de Cucugnan monte sa meunerie à Paris

Roland Feuillas, le boulanger de la char-mante bourgade audoise de Cucugnan, participe au projet d'un quartier de producteurs de qualité qui s'ouvre dans le 3^{ème} arrondissement à Paris. De ce fait, il va contribuer à la mise en place d'une meunerie au cœur de la capitale.

«On peut consommer autrement, s'éduquer au manger mieux»



Lui part du principe que lorsqu'on rééquilibre ses dépenses, table sur moins de future, on peut consacrer un budget plus conséquent à la nourriture saine, consommer autrement, s'éduquer au manger mieux. Bref, revenir à l'essentiel. Roland Feuillas a remis au goût du jour le pain à base de blés anciens et de farines pures. Il a été salué pour cela par ses pairs. Le boulanger cultive sur les hauteurs de Cucugnan où se dresse son moulin, son four et sa boutique, des blés qu'aucun champ des alentours n'a jamais vu pousser : barbu du Roussillon, touselle de Nîmes, saissette de Provence, bladette de Puylaurens. Un pain dont le

8 CIRCUITS POUR DÉCOUVRIR LE PAYS DE CARCASSONNE

Terre de séjours

- Patrimoine & Culture
- Paysages
- Vins et gastronomie
- Activités ludiques

GRATUIT



l'Europe
s'engage
Langedoc-Roussillon
MONTAGNE



LAUDE
MARS CATHARE

LE SUD
LE SUD

Sud de France
Le Sud-Ouest
Roussillon



boulanger aime à partager le secret avec autrui. Un pain à savourer jusqu'à la dernière miette. Les premières cuissons se feront en octobre. La boulangerie ouvrira ses portes début novembre. On sent déjà se profiler les bonnes odeurs.