

1. Record Nr.	UNINA9910409841103321
Autore	Roussel Philippe
Titolo	La Panification Au Levain Naturel : Glossaire des Savoirs
Pubbl/distr/stampa	éditions Quae, 2020 Versailles : , : Quae, , 2020 ©2021
Edizione	[1st ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (103 pages)
Collana	Hors Collection
Altri autori (Persone)	OnnoBernard MichelElisa SicardDelphine
Soggetti	Industrial applications of scientific research & technological innovation
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Sommario/riassunto	Un système alimentaire durable doit contribuer à préserver la diversité biologique et culturelle, et conduire à une meilleure utilisation des fonctions écologiques des écosystèmes, tout en prenant en compte la dimension sociale et économique. Le développement d'une filière boulangerie durable passe donc par une meilleure compréhension des savoirs et des pratiques boulangères. Des paysans, des boulangers et des scientifiques ont réfléchi à un langage commun qui permette de se comprendre, de partager et de questionner les connaissances de la panification au levain naturel. Cette démarche a conduit à la construction d'un glossaire, destiné à ceux qui souhaitent se réappropriier les savoirs et les pratiques de la panification au levain. Cet ouvrage est issu d'un projet de recherche participative intitulé «BAKERY» (Approche de la diversité et du fonctionnement d'un écosystème agroalimentaire, Blé/Homme/Microbiome, à faible intrant : vers une meilleure compréhension de la durabilité de la filière boulangerie).