



TRANSFORMER SON BLÉ EN PAIN : CHOIX TECHNIQUES, ORGANISATIONNELS ET ÉCONOMIQUES

FORMATION ITINÉRANTE, À LA DÉCOUVERTE DE 4 FERMES ET FOURNILS

du 1^{er} au 4 avril 2019 - Somme et Oise (4 jours, 28 heures)

Objectifs: en itinérance sur 4 fermes et fournils, se former à la transformation du blé tout en acquérant les clés pour réaliser soi-même les choix techniques, organisationnels et économiques adaptés à sa propre situation.

Chaque journée est rythmée par une alternance de temps pratiques (pétrerie, façonnage, cuisson...) et de temps théoriques propices à l'approfondissement de différents points.

Chaque jour, en mettant la main à la pâte, vous découvrirez des pratiques de panification différentes, toutes ayant pour point commun d'être 100 % levain naturel et d'utiliser des farines sans additifs.

Les spécificités de chaque lieu seront abordées :

- **choix du matériel** (tri-stockage, meunerie, boulangerie selon les cas) : avantages/inconvénients, critères de décision, réglages...
- **organisation humaine**
- **chiffrage économique** de l'atelier
- **complémentarité** de l'atelier pain avec le reste de la structure
- **historique** de l'atelier, parcours professionnel
- **vente**

Autres thématiques abordées au fil de la formation :

- **nettoyage** post-récolte, **tri et stockage**
- intérêts de la **mouture sur meule de pierre**
- pétrissage **manuel** et **mécanique**
- intérêts des **levains** (microbiologie, aspects nutritionnels...)
- travailler avec des **blés anciens**
- **pains spéciaux** : natures, aux graines, sans gluten, brioches...

Public : personnes en réflexion sur la mise en place d'un atelier de transformation du blé, à la ferme ou hors contexte agricole. Pas de pré-requis nécessaire.

Logistique : logement et repas à charge du stagiaire

Coût de la formation : particuliers 400€ / professionnels 640 € (dont 560€ pouvant être pris en charge par Vivéa. Pour les autres organismes de formation, nous consulter). Crédit d'impôt de 280€ possible pour les chefs d'entreprise.

Formation non diplômante. Une attestation de stage sera délivrée.

INSCRIPTIONS : avant le 18 mars, auprès de Clémentine Heitz (Initiatives Paysannes), responsable de formation.

Par tel : 09 77 95 56 78, mail : c.heitz@initiatives-paysannes.fr ou courrier (un bulletin d'inscription peut vous être envoyé sur simple demande).

LUNDI 01/04

Le Fournil des Bocages Thiescourt (60)

« Le Fournil des Bocages c'est 5 ans d'expériences, de montage et démontage. Vous conter son histoire c'est voir comment on peut commencer une aventure seul avec une idée de la meunerie et de la boulangerie et arriver au bout de 5 ans avec une structure et des méthodes qui sont tout autres en travaillant à 3. »

Activité :

- **meunerie-boulangerie** réunissant **3 personnes** (dont 2 salariées)
- **750 kg** de pain produits par semaine
- = **100 %** du chiffre d'affaire
- vente directe et en circuits courts

Matériel :

- silo à fond conique, vis, séparateur Daguét, élévateur, brosse à blé Lafon n°1
- moulin Astrié, meules de 50cm
- pétrin mécanique à bras plongeant
- batteur pour pains sans gluten et de petit épeautre
- chambre de pousse
- four à chauffe indirecte

Ensemble nous fabriquerons des pains de blés, sans gluten, petit épeautre, et des brioches.



MARDI 02/04

EARL Plaine de Vie Bayonvillers (80)



« Nous pratiquons sur la ferme une agriculture paysanne et biologique avec des cultures de céréales, légumineuses et oléagineuses, entourées de haies. Un pré-verger et un troupeau de brebis allaitantes favorisent un système agricole diversifié et équilibré. Une partie de notre production est écoulée en coopérative bio, l'autre partie est valorisée sur place en farines et pains au levain. Nous avons le goût des savoir-faire artisanaux et du contact avec le consommateur. »

Activité :

- **ferme familiale** de **2 associés** sur 42 ha
- **250 kg** de pains produits par semaine
- = **35 %** du chiffre d'affaire
- vente directe, en circuits courts et longs

Matériel :

- trieur rotatif FAO, trieur alvéolaire, brosse à blé des Moulins d'Alma, cellules en tôle avec cône ventilées, séchoir
- pétrin mécanique à axe oblique
- four à bois gueulard
- moulin Astrié, meules de 50 cm

Ensemble nous fabriquerons des pains de blés, petit épeautre, et seigle.

MERCREDI 03/04

EARL Apiliger Liomer (80)

« Installés dans la charmante vallée du Liger, nous produisons du pain au levain sauvage (farine, eau, sel) sous mention Nature&Progrès depuis 6 ans. Tout est fait à la main, pétrie, division, façonnage. Notre implication dans un projet de recherche avec l'INRA nous permet d'être informés des dernières avancées sur la connaissance des levains. »

Activité :

- **atelier pain** réunissant **2 personnes** (dont 1 salariée)
- **250 kg** de pains produits par semaine
- = **100 %** du chiffre d'affaire
- vente directe et en circuits courts

Matériel :

- pétrin en bois
- four à bois Panyol de forme oblongue auto-construit
- moulin du Tyrol, meules de 30 cm
- fagotteuse
- carriole à traction animale

Ensemble nous fabriquerons des pains de blés anciens



JEUDI 04/04

Graine et Grignote Rouvroy-les-Merles (60)



« J'ai toujours voulu être agriculteur. Aujourd'hui installé sur une surface de 15 ha avec Terre de Liens, j'ai été rejoint par Manon. La transformation est la clé de la réussite de notre petite ferme, où presque tout est vendu en direct. L'agriculture biologique ainsi qu'une sélection de variétés adaptées au terroir est l'approche que je privilégie. L'expérimentation fait partie de notre métier, je teste de nouvelles cultures ou méthode tous les ans ! »

Activité :

- **ferme** de **2 associés** sur 15 ha
- **280kg** de pains produits par semaine
- = **70 %** du chiffre d'affaire
- vente directe et en circuits courts

Matériel :

- nettoyeurs-séparateurs plans (Denis 50 et Hélios 300), trieur alvéolaire Marot n°5, brosse à blé auto-construite - Atelier Paysan)
- moulin Astrié, meules 50cm équipé de 2 tamis bluterie et de plusieurs sorties
- pétrin mécanique (axe oblique) et pétrin en bois auto-construit
- diviseuse 20 parts
- chambre de pousse panimatic
- four à bois auto-construit à foyer latéral

Ensemble nous fabriquerons des pains de blés naturels, aux graines, petit épeautre, et des brioches (levure et levain).