



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

Du 17 au 20 octobre 2022  
(4 jours, 28 heures)

En itinérance sur 4 fermes / fournils  
de l'Oise et de la Somme

### OBJECTIFS :

- Mieux connaître le matériel nécessaire pour la transformation des blés et la panification
- Mieux connaître les méthodes pour la transformation des blés et la panification
- Acquérir les connaissances de base sur l'organisation et la planification de la production
- Être capable d'évaluer les besoins et les coûts pour son atelier

### Programme

Chaque journée est rythmée par une alternance de temps pratiques (pétrerie, façonnage, cuisson...) et de temps théoriques. Vous découvrirez des techniques de panification différentes, avec comme point commun d'être 100 % levain naturel et d'utiliser des farines sans additifs. Confection de pains spéciaux : natures, aux graines, sans gluten, brioches...

#### Thématiques abordées:

- choix du matériel
- organisation humaine
- chiffrage économique de l'atelier
- historique de l'atelier, parcours professionnel
- commercialisation
- intérêts de la mouture sur meule de pierre
- pétrissage manuel et mécanique
- intérêts des levains
- travailler avec des blés anciens...

#### PUBLIC

Tout public  
(agriculteur.rice.s, personnes en formation, amateurs, ...)

#### PRE-REQUIS

Pas de pré-requis  
nécessaires

#### REPAS, HÉBERGEMENT

Repas et hébergement  
à la charge des stagiaires



## FINANCEMENT DE LA FORMATION :

80€ pour les quatre journées dans les cas suivants :

- paysan.ne contributeur.rice VIVEA (être à jour de ses cotisations MSA)
- demandeur.se d'emploi sous réserve d'acceptation par Pôle Emploi (\*)

400€ les quatre journées pour toutes autres situations.

Pour bénéficier de nos formations, vous devez être adhérent.e de notre association  
(bulletin d'adhésion envoyé à l'inscription)

Une évaluation sera réalisée et une attestation de formation délivrée.

(\*) Inscription 30 jours en amont de la formation pour en bénéficier.

## Information et inscription à la formation

Responsable de formation : Anaïs PRIMAULT, animatrice semences paysannes, Initiatives Paysannes

Intervenants :

Antoine BOUNY : meunier boulanger au fournil des Bocages

Inès DERAÈVE : paysanne boulangère à l'EARL Plaine de Vie

Anne HERREMAN : boulangère

Manon OBRIOT et Edwin DELASALLE : paysan.ne.s-boulang.er.e.s à Graine et Grignote

Accessibilité : Pour tout renseignement et si un aménagement lié à l'accessibilité de la formation est nécessaire, contacter la responsable de la formation.

Inscription obligatoire avant le 30 septembre 2022 via ce coupon réponse :

Nom et prénom : ..... Tél : .....

Numéro de département : ..... E-mail : .....

A renvoyer :

- Par e-mail : [a.primault@initiatives-paysannes.fr](mailto:a.primault@initiatives-paysannes.fr)

- Par courrier adressé à : Initiatives Paysannes (Anaïs PRIMAULT) - 40 avenue roger salengro - 62 223 Saint Laurent Blangy

- Inscription possible par téléphone au 07 67 20 91 67