

Formation: TRANSFORMER SON BLÉ EN PAIN

CHOIX TECHNIQUES, ORGANISATIONNELS ET ÉCONOMIQUES

Public cible

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

Objectifs

Se tester sur la pratique d'une activité de diversification à la ferme. / Être capable de préparer et mettre en œuvre des chantiers de production de pains et produits de boulangerie. / Être capable de juger de la qualité du produit élaboré.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

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.

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

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

Observation, mise en pratique et temps d'échanges entre les participants et l'intervenant. Chaque participant fabriquera du pain de blé, du pain de petit épeautre et des brioches. Visite d'installations.

Moyens matériels

Matériels de boulangerie (pétrin, four, diviseuse) et de meunerie (moulin meule de pierre, silo, ...). Matière première pour la réalisation de pain de blé, pain de petit épeautre et des brioches.

Modalités d'évaluation des acquis

Questionnaire d'évaluation des acquis de la formation ainsi qu'un questionnaire de satisfaction.

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

Initiatives Paysannes

N° de déclaration d'activité d'organisme de formation : 31620187062

N° de SIRET : 40363228400028

Références qualités

qualicert

Dates, lieux et intervenants

25 mars 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

60310 THIESCOURT

Antoine BOUNY : meunier boulanger au fournil des Bocages

26 mars 2024

08:30 - 16:30 (7hrs)

80170 BAYONVILLERS

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

27 mars 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

80160 LE BOSQUEL

Anne HERREMAN : boulangère

28 mars 2024

08:00 - 16:00 (7hrs)

60120 ROUVROY LES MERIES

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

Partenaire(s)

Financier(s)

Infos complémentaires

Organisée par Initiatives Paysannes

Durée de la formation 4 jour(s)

Date limite d'inscription 11/03/2024

Tarifs

Tarif ayants-droits (VIVEA, Pole Emploi) : 80€ / Financement OCAPIAT : nous contacter / Tarif sans financement : 400€

Plus de renseignements

Anaïs Primault
semences@initiatives-paysannes.fr
Initiatives paysannes
07 67 20 91 67

Financier(s) :

Conseil Régional Hauts-de-France

CGV : https://www.agriculturepaysanne.org/IMG/pdf/cgv_ip.pdf

Taux de satisfaction : 95%

Repas et hébergement à la charge des stagiaires.



Modalités d'accès : Pour tout renseignement et si un aménagement lié à l'accessibilité de la formation est nécessaire contactez nous.



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Financement de la formation et pièces à fournir