TRANSFORMER SON BLÉ EN PAIN

CHOIX TECHNIQUES, ORGANISATIONNELS ET ÉCONOMIQUES

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 (pétrie, 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

Apport théorique à l'aide d'un support par les intervenants
Appui sur des cas concrets

MOYENS MATÉRIELS

Les participants doivent amener :
- un tablier
- des chaussures propres et confortables pour le fournil

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaires en fin de formation

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

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

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Initiatives Paysannes

DURÉE : 4 jour(s)
DATE LIMITE : 30/11/2026

MODALITÉS D'ACCÈS
Les conditions générales de vente sont disponibles en suivant ce chemin :
https://www.agriculturepaysanne.org/IMG/pdf/doc000_cg
Le règlement intérieur est disponible en suivant ce chemin :
https://www.agriculturepaysanne.org/IMG/pdf/doc00_regl

L'inscription vaut acceptation

TARIFS

Adhérent	**120 €**
Non adhérent	**160 €**
Non agricole	**600 €**

Tarif ayants-droits (VIVEA, France Travail) : 120€ si adhérent sinon 160€ / Financement OCAPIAT : nous contacter / Tarif sans financement : 600€

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Eloïse MERVEILLE
semences@initiatives-paysannes.fr
Initiatives Paysannes

SATISFACTION : en 2025 taux de satisfaction: 93% sur 4 exprimés
NOTE : Repas et hébergement à la charge des stagiaires.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
09/12/2026	à définir 60 310 Oise	Antoine BOUNY : meunier boulanger au fournil des Bocages
08/12/2026	à définir 80 170 Somme	Inès DERAEVE : paysanne boulangère à l'EARL Plaine de Vie
11/12/2026	60 120 Oise	Manon OBRIOT et Edwin DELASALLE : paysan.ne.sboulanger.e.s à Graine et Grignote
10/12/2026	60 600 Oise	Julie POIRET - boulangère - La mie Julie

THÈMES
Autres

FINANCEURS

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)