Panifier des blés de pays à la ferme

pratiques boulangères et construction de connaissances

OBJECTIFS

Acquérir des connaissances théoriques et pratiques sur la panification des blés de pays, par l'échange de pratiques individuelles et l'analyse de résultats. Être capable d'adapter ses pratiques en fonction des variétés, de son contexte (outil de travail,

ENJEUX

Diffuser et solidifier les connaissances sur les blés anciens pour favoriser la diffusion de leur culture et leur commercialisation.

PRÉ-REQUIS

Être paysan-boulanger dans l'Ain

CONTENU

- Recueil des interrogations et problématiques de panification et des besoins spécifiques des stagiaires en amont de l'action de formation
- Caractérisation des levains
- Echange de pratiques entre les participants sur leurs utilisations et pratiques autour du levain
- Maîtriser les étapes de panification et acquérir des connaissances pratiques sur la transformation des blés
paysans.
- Caractérisation et comparaison des farines et des pâtes apportées par les participants selon une grille de notation
utilisée par Triptolème dans le cadre de projet de recherche (contrat Paysblé, Bakery et formations Triptolème)
- Exemple de procédés différents de panification au fournil (ateliers pratiques avec les participants).
- Apports théoriques sur la panification et discussion avec les participants tout au long du procédé de fabrication.
Comparaison de procédés de fabrication et de leur impact sur le produit fini (goût, texture, etc.), à partir des essais
du module 3.
Tour de table avec les stagiaires sur leurs propres techniques et les améliorations possibles.
Retour sur les éléments acquis lors des modules précédents et approfondissements nécessaires.
Évaluation des connaissances acquises.
Tour de table de satisfaction des stagiaires.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Ain

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 24/07/2020

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Hugo Pagès
adear01@orange.fr
ADDEAR

NOTE : Apporter une gamelle personnelle et autres outils nécessaire au processus panification utilisé. Apporter un levain pret à l'utilisation pour 10:00 du matin. Apporter de quoi faire un repas partagé à midi.Accessibilité aux personnes en situation de handica

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
26/07/2020	Ferme de Quinte 1180 Route de Quinte 01340 Ain	Hugo Pagès Animateur ADDEAR de l'Ain

THÈMES

Agriculture biologique

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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