

Fabriquer son pain au levain à partir de céréales paysannes

PUBLIC CIBLE

Formation pour les céréalier.ère.s du département 37 utilisant des semences paysannes ou souhaitant en cultiver dans les années qui viennent.

OBJECTIFS

Acquérir des compétences théoriques et pratiques sur la transformation de farines issues de céréales paysannes pour la production de pains biologiques au levain.

ENJEUX

Un groupe de céréaliers cultivent depuis plusieurs années des semences paysannes. Le sujet des semences paysannes est travaillé au sein de l'ADEAR 37 avec ces paysan.ne.s. Ces paysan.en.s souhaitent pouvoir faire du lien avec l'étape de la transformation (boulangerie) et voir comment leurs semences peuvent influencer le goût du pain. Ils souhaitent donc se former sur la boulangerie afin de bien connaître les étapes de transformation de la céréale jusqu'au pain, de pouvoir analyser les différents facteurs liés aux semences.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Connaître les éléments descriptifs de sa farine pour évaluer ses caractéristiques.
Comprendre le fonctionnement du levain.
Savoir préparer son propre levain.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, réalisations au fournil et observations pratiques du protocole de panification.

Intervenant : Thibaud Ferard, boulanger et formateur aux Compagnons du Devoir
Responsable de stage : Paul Froger, ADEAR 37

MOYENS MATÉRIELS

Tableau / paper board + fiche technique

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Mise en situation : exercices pratiques de fabrication de pains au levain (pétrissage, pointage, façonnage).
Tour de table permettant une synthèse des acquis de la formation basée sur l'expression des stagiaires (quels changements envisagent-ils dans leur observation et travail de mouture à l'issue de cette formation ?).
Questionnaire d'évaluation.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

Association Régionale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADEAR 37

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 11/12/2023

MODALITÉS D'ACCÈS
les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS
Non adhérent **224 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Paul Froger
paul.froger@adear37.org
ADEAR 37
ADEAR 37
17 allée de la Gaudinière

37000
Tours
Tel. 09 66 89 52 16

MENTIONS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

SATISFACTION : 100%

NOTE : Repas partagé

Fabriquer son pain au levain à partir de céréales paysannes

Adresse 87A Route de Chateau-Renault, 41000 BLOIS

N° de déclaration d'existence en tant qu'organisme de formation : 244 10107341

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
12/12/2023	CFA Compagnon 37000 Indre-et-Loire	Thibault FERARD

THÈMES

Autres

FINANCEURS



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