Formation: TRANSFORMER SON BLÉ EN PAIN

CHOIX TECHNIQUES, ORGANISATIONNELS ET ÉCONOMIQUES

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs et agricultrices déjà installés, en réflexion sur la mise en place d'ateliers de transformation du blé à la ferme / Agriculteurs et agricultrices ayant mis en place un atelier de transformation du blé à la ferme et souhaitant se perfectionner sur la gestion technique, organisationnelle et financière de l'atelier / Personnes en réflexion d'installation agricole avec transformation du blé à la ferme.

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 et organisation humaine
• Chiffrage économique de l'atelier
• Historique de l'atelier, parcours professionnel
• Commercialisation
• Intérêts de la mouture sur meule de pierre, des levains
• Pétrissage manuel et mécanique

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 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 et des brioches.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

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

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

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

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Initiatives Paysannes

DURÉE : 4 jour(s)

DATE LIMITE : 30/10/2024

MODALITÉS D'ACCÈS
Pour tout renseignement et si un aménagement lié à l'accessibilité de la formation est nécessaire contactez nous.

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

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

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Amandine VAN MULLEM
semences@initiatives-paysannes.fr
Initiatives paysannes
07 67 20 91 67

MENTIONS
Financeur : Conseil Régional des Hauts-de-France

SATISFACTION : 94,5% (14 participants exprimés)

NOTE : Repas et hébergement à la charge des stagiaires.

06/11/2024	80160 Somme	Anne HERREMAN : boulangère
07/11/2024	60120 Oise	Manon OBRIOT et Edwin DELASALLE : paysan.ne.s-boulanger.e.s à Graine et Grignote
04/11/2024	60310 Oise	Antoine BOUNY : meunier boulanger au fournil des Bocages
05/11/2024	80170 Somme	Inès DERAEVE : paysanne boulangère à l'EARL Plaine de Vie

THÈMES

Etre acteur sur son territoire

Réfléchir à ses pratiques | Autres

S'installer en AP

PARTENAIRES

FINANCEURS

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