Formation: 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

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Initiatives Paysannes

DURÉE : 4 jour(s)

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

ATTESTATION
Aucune

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

NOTE : Repas et hébergement à la charge des stagiaires.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
01/01/0001	60120 Oise	Manon OBRIOT et Edwin DELASALLE : paysan.ne.s-boulanger.e.s à Graine et Grignote
27/03/2024	80160 Somme	Anne HERREMAN : boulangère
26/03/2024	80170 Somme	Inès DERAEVE : paysanne boulangère à l'EARL Plaine de Vie
25/03/2024	60310 Oise	Antoine BOUNY : meunier boulanger au fournil des Bocages

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)