

# 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-boulang.e.s à Graine et Grignote
27/03/2024	80160 Somme	Anne HERREMAN : boulangère
26/03/2024	80170 Somme	Inès DERAËVE : paysanne boulangère à l'EARL Plaine de Vie
25/03/2024	60310 Oise	Antoine BOUNY : meunier boulangier au fournil des Bocages

### THÈMES

Être acteur sur son territoire

Réfléchir à ses pratiques

Autres

S'installer en AP

### PARTENAIRES

Qualicert

OCAPIAT

Qualiopi

### FINANCEURS

VIVEA

Pôle Emploi

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