Formation: PANIFIER AU LEVAIN LES BLES ANCIENS

Atelier pratique et éléments 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

Acquérir des connaissances de base sur la transformation des blés paysans via la panification au levain
Appréhender la gestion économique et organisationnelle pour la mise en place d'un atelier de transformation de blés paysans

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

La journée est rythmée par une alternance de temps pratiques (pétrie, façonnage, cuisson...) et de temps théoriques. Vous découvrirez l'intérêt de l'utilisation des blés paysans ainsi que de la panification au levain naturel.
Vous échangerez également sur les choix techniques, organisationnels et économiques de nos boulanger.e.s.
Vous visiterez la meunerie de leur partenaire paysan-meunier.
Thématiques abordées:
• Choix du matériel et organisation humaine
• Chiffrage économique de l'atelier et choix de la mutualisation
• Commercialisation
• Intérêts des blés anciens, du levain, de la mouture sur meule de pierre

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Observation, mise en pratique et temps d'échanges entre les participants et l'intervenant. (Chaque participant repartira avec son pain.)
Étude des différents matériels, outils et installations
Approche économique et organisationnelle d'une boulangerie en vente directe et circuits-courts.
Visite de la meunerie

MOYENS MATÉRIELS

Matériels de boulangerie (pétrin, four) et de meunerie (moulin meule de pierre). Matières premières.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaires d'auto-évaluation et de satisfaction

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

Initiatives Paysannes / N° OF : 31620187062

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Initiatives Paysannes

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 11/01/2025

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

TARIFS
Tarif ayants-droits (VIVEA, France Travail) : 36€ / Financement OCAPIAT : nous contacter / Tarif sans financement : 150€

ATTESTATION
Remise en fin de formation

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

SATISFACTION : Création de formation, pas de référence existante

NOTE : L'inscription vaut acceptation.Repas à la charge des stagiaires. Prévoir une tenue adaptée.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
22/01/2025	36 rue de Callicanes 59270 Nord	Véronique LEHERISSE et Thibaut VANDROTH, boulanger.e.s à la SCOP Pains Dépaysants

THÈMES

Etre acteur sur son territoire

Réfléchir à ses pratiques | Autres

S'installer en AP

PARTENAIRES

CAPIAT

FINANCEURS

VIVÉA — Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

Région Hauts-de-France

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

France Travail

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