

TRANSFORMER SON BLÉ EN PAIN [ANNULEE]

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
- 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

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

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

Initiatives Paysannes

DURÉE : 4 jour(s)

DATE LIMITE : 03/10/2025

MODALITÉS D'ACCÈS

Les conditions générales de vente sont disponibles en suivant ce chemin :

https://www.agriculturepaysanne.org/IMG/pdf/doc000_cg

Le règlement intérieur est disponible en suivant ce chemin :

https://www.agriculturepaysanne.org/IMG/pdf/doc000_regl

L'inscription vaut acceptation

TARIFS

Tarif ayants-droits (VIVEA, France Travail) : 119€ /
Financement OCAPAT : nous contacter / Tarif sans
financement : 440€

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

semences@initiatives-paysannes.fr

Initiatives Paysannes

MENTIONS

Un aménagement personnalisé de la formation pour en améliorer son accessibilité peut être envisagé, contactez-nous directement.

Une autoévaluation sera réalisée et un certificat de réalisation sera délivré.

L'inscription vaut acceptation

SATISFACTION : 94,5% (18 participants exprimés)

NOTE : Repas et hébergement à la charge des stagiaires.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
23/10/2025	BREUIL LE VERT 60 600 Oise	Julie POIRET - boulangère - La mie Julie
24/10/2025	ROUVROY LES MERLES 60 120 Oise	Manon OBRIOT et Edwin DELASALLE : paysan.ne.s boulanger.e.s à Graine et Grignote
21/10/2025	80 170 Somme	Inès DERAËVE : paysanne boulangère à l'EARL Plaine de Vie
22/10/2025	60 310 Oise	Antoine BOUNY : meunier boulanger au fournil des Bocages

THÈMES

Autres

FINANCEURS



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