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

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Initiatives Paysannes

DURÉE : 4 jour(s)
DATE LIMITE : 12/01/2026

TARIFS

Adhérent	**120 €**
Non adhérent	**160 €**
Non agricole	**600 €**

Tarif ayants-droits (VIVEA, France Travail) : 120€ / Financement OCAPIAT : nous contacter / Tarif sans financement : 440€

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
semences@initiatives-paysannes.fr
Initiatives Paysannes

NOTE : Repas et hébergement à la charge des stagiaires.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
23/01/2026	60 310 Oise	Antoine BOUNY : meunier boulanger au fournil des Bocages
22/01/2026	80 170 Somme	Inès DERAEVE : paysanne boulangère à l'EARL Plaine de Vie
21/01/2026	ROUVROY LES MERLES 60 120 Oise	Manon OBRIOT et Edwin DELASALLE : paysan.ne.sboulanger.e.s à Graine et Grignote
20/01/2026	BREUIL LE VERT 60 600 Oise	Julie POIRET - boulangère - La mie Julie

THÈMES

Autres

FINANCEURS

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