Formation: PANIFIER AU LEVAIN LES BLES ANCIENS

Atelier pratique et éléments techniques, organisationnels et économiques

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

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Initiatives Paysannes

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 04/03/2026

TARIFS

Adhérent	**150 €**
Non adhérent	**150 €**

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

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Eloïse MERVEILLE
semences@initiatives-paysannes.fr
Initiatives paysannes
07 67 20 91 67

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

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
11/03/2026	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

OCAPIAT

FINANCEURS

VIVEA — 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)