



TRANSFORMER SON BLÉ EN PAIN : CHOIX TECHNIQUES, ORGANISATIONNELS ET ÉCONOMIQUES

Du 16 au 19 novembre 2020
(4 jour, 28heures)

En itinérance sur 4 fermes de l'Oise et de la Somme

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.

Programme

Chaque journée est rythmée par une alternance de temps pratiques (pétrir, 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. Confection de pains spéciaux : naturels, aux graines, sans gluten, brioches...

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
- travailler avec des blés anciens...

PUBLIC

Tout public

PRE-REQUIS

Pas de pré-requis nécessaires

REPAS, HÉBERGEMENT

- Initiative Paysannes réserve un gîte collectif (environ 60€/pers pour 3 nuits)
- Auberge espagnole



FINANCEMENT DE LA FORMATION :

- Paysan: prise en charge par VIVEA si vous êtes à jour de vos cotisations.
- Porteur.se de projet:
 - VIVEA si formation prescrite dans votre PPP (plan de professionalisation personnalisé)
 - Pôle-emploi pour les demandeurs d'emploi (*)
 - Financement personnel 400€
- Chef d'entreprise:
 - Crédit d'impôt possible de 208€ sur les 400€

Pour bénéficier de nos formations, vous devez être adhérent de notre association
(bulletin d'adhésion ci-joint)

(*) Inscription 20 jours en amont de la formation pour en bénéficier.

Vous inscrire à la formation *

Responsable de formation : Marion LEFORT, animatrice semences paysannes, Initiatives Paysannes

Intervenants :

Antoine BOUNY : meunier boulanger au fournil des Bocages

Inès DERAÈVE : paysanne boulangère à l'EARL Plaine de Vie,

Anne Herreman: boulangère

Manon Obriot et Edwin Delasalle, paysans-boulangers à Graine et Grignote

Inscription obligatoire avant le 6 novembre 2020

- Par e-mail: m.lefort@initiatives-paysannes.fr

- Par téléphone au 03 91 20 58 54

- Par courrier adressée à :

Initiatives Paysannes

(Marion LEFORT)

40 avenue roger salengro

62 223 Saint Laurent Blangy

Via ce coupon réponse:

Nom: Tél :

Prénom: E-mail: