



**AGRIBIO 04**  
L'Agriculture **BIO**  
des Alpes de Haute-  
Provence

## Panifier des variétés paysannes de blé tendre 18 et 19 mars 2025 (2 jours), à Martigues (13)

### Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Comprendre le rôle de la fermentation naturelle et appréhender les cycles du levain naturel
- Maîtriser les techniques de pétrissage, des fermentations et des gestes spécifiques à la réalisation des fabrications traditionnelles de pains au levain naturel
- Panifier des variétés paysannes de blés : particularité, problèmes et solutions
- Analyser et évaluer des produits fabriqués
- Mettre en œuvre des recettes avec différents levains et **farines issues de vos fermes ou boulangeries**

### Contenu de la formation

#### Programme jour 1

- Phénomènes biologiques et biochimiques en jeu dans les processus de panification.
- Les matières premières (céréales, eau, farine, sel)
- Les enzymes et les ferments (enzymes, gluten et force boulangère)
- La fermentation (levures, bactéries, levain naturel)
- Le processus de fermentation (hydratation, température de base, process)
- Les blés paysans
- **Mise en pratique de 4 recettes avec process et variétés paysannes différents** : Pré-poussé bloqué sur 3 levains différents ; longue fermentation sans pétrissage.
- Préparation de la journée 2, calculs des levains et leur réalisation, nettoyage

#### Programme jour 2

- Différences entre les types de levains et des méthodes de fermentation
- Pain de Campagne en direct avec 4 pétrissages différents
- Déclinaison sur les formats (moulé, façonné, en masse...)
- Cuisson des produits réalisés la veille
- Analyse et évaluation des produits fabriqués
- Echanges complémentaires selon les retours et besoins des stagiaires

### Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Intervention en salle avec utilisation du vidéoprojecteur. Mise en pratique des recettes selon différentes modalités proposées par l'intervenant. Ateliers d'échanges et mise en commun des réflexions

### Modalités d'évaluation

En début : analyse des besoins par un tour de table (jour 1). En cours : évaluation des acquis (questions de compréhension par l'intervenant). En fin : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

### Renseignements

Damien FORNENGO, 06 37 93 28 46, [anim.grandes-cultures@bio-provence.org](mailto:anim.grandes-cultures@bio-provence.org)

Formation prise en charge uniquement via les fonds VIVEA pour les agriculteurs.rices (non éligible CPF ou OPCO).

### INFOS PRATIQUES

**Date** : 18 et 19 mars 2025

**Durée** : 2 jours consécutifs (2 x 8h)

**Horaires** : 9h00-18h00

**Lieu** : Martigues (13) - la localisation sera indiquée par mail avant le début de la formation.

**Date limite d'inscription** : 10 mars 2025

**Nombre de stagiaires** : minimum 4 et maximum 6.

**Public ciblé** : Paysans-boulangers et boulangers

**Repas** : tiré du sac.

**Responsables de formation** : Damien FORNENGO, conseiller grandes cultures bio

**Intervenant** : Matthias ARBION, formateur chez BRO et ancien formateur de l'Ecole Internationale de Boulangerie

**Prérequis** : Aucun.

**Tarif** :

VIVEA : 35 € / heure de formation  
*Prise en charge uniquement par VIVEA selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel et votre statut). Vous n'êtes pas éligibles, nous contacter.*

Pas de prise en charge : 450€ net taxe

**Besoin de vous faire remplacer ?**

Contactez votre service de remplacement.

**Personnes en situation de handicap (PSH)** : contactez-nous.

**Inscription** : formulaire d'inscription en ligne [en cliquant ici](#) et conditions générales de formation [en cliquant ici](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

