



AGRIBIO 04

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

Panifier des variétés paysannes de blé tendre 04 et 05 novembre 2025 (2 jours), Alpes-de-Haute-Provence

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

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

INFOS PRATIQUES

Date : 04 et 05 novembre 2025

Durée : 2 jours consécutifs (2 x 8h)

Horaires : 9h00-18h00

Lieu : Alpes-de-Haute-Provence (ou Hautes-Alpes selon disponibilité de sites de formation) - la localisation sera indiquée par mail avant le début de la formation.

Date limite d'inscription : 27 octobre 2025

Nombre de stagiaires : minimum 4 et maximum 7.

Public ciblé : Paysans-boulangers.ères et boulangers.ères

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 :

