

# PANIFIER DES BLES DE PAYS A LA FERME

## Pratiques boulangères et construction de connaissances

### Objectifs de la formation

acquérir des connaissances théoriques sur les phénomènes de transformation boulangère (mouture, pâte, fermentation, cuisson). Savoir observer et adapter sa pratique en fonction des différents paramètres étudiés.

### Pré-requis

Cette formation est destinée aux personnes ayant déjà une expérience de panification. Elle est destinée aux contributeur.rices de VIVEA, porteurs de projet y compris. Dans les autres cas, nous contacter.

### Déroulé

Dimanche  
9h - 18h

Accueil, tour de table et présentation des participants

Éléments théoriques : caractérisation de la pâte, comportement des blés en mouture, caractérisation et comportement de la pâte, phénomènes physico-chimiques de fermentation et cuisson

--

Lundi  
9h - 17h

Atelier pratique de panification : réalisation de pâtes et cuisson  
Observation, caractérisation, analyse sensorielle des pains faits la veille

### Infos complémentaires

**Organisée par** ADEAR (R) Rhône-Alpes

**Durée de la formation** 2 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 26/09/2018

### Tarifs

Non agricole 320€  
gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Léa Bernard  
semences@ardear-aura.fr  
ARDEAR Rhône-Alpes - 58 rue Raulin  
69007 LYON  
04 72 41 79 22  
Transport : des possibilités de  
covoiturage vous seront proposées d'ici  
là Repas : Apporter des repas à partager  
pour le dimanche midi, dimanche soir et  
lundi midi. Plus de détails  
ultérieurement. Hébergement : Pour  
l'hébergement, apportez draps et/ou  
duv

### Dates, lieux et intervenants

**07 oct 2018**  
09:00 - 17:00 (7hrs)

Salle sous la Poste. Rue du Lavoir,  
07240 Vernoux-en-Vivarais

Intervenant : Philippe Roussel (Triptolème)  
enseignant en technologie céréalière, meunière et  
boulangère

**08 oct 2018**  
09:00 - 17:00 (7hrs)

Fournil de la Ferme du Tout un tout, chez  
Charline Toucry Logeure,  
07240 Châteauneuf-de-Vernoux

Intervenant : Philippe Roussel (Triptolème)  
enseignant en technologie céréalière, meunière et  
boulangère

### Financier(s)

### Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à : ARDEAR AURA - 58 rue Raulin - 69007 LYON ou  
formation.ardearaura@gmx.fr.

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