

# Transformer son blé en pain

## Choix techniques, organisationnels et économiques

### Objectifs de la formation

Se tester sur une pratique de boulangerie au levain naturel avec farines sans additifs

### Pré-requis

Aucun

### Déroulé

Sur 4 jours en itinérance sur 4 fermes. Alternance de temps théoriques et pratiques

### Infos complémentaires

**Organisée par** ADEAR Nord-Pas-de-Calais

**Durée de la formation** 4 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 01/11/2019

### Tarifs

Non adhérent 600€  
Non agricole 400€  
gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Marion LEFORT  
m.lefort@initiatives-paysannes.fr  
Initiatives Paysannes territoires Hauts de France  
repas et hébergement à la charge des stagiaires

### Dates, lieux et intervenants

**18 nov 2019** Le fournil des bocages  
09:00 - 17:00 (7hrs) 60310 Thiescourt

**19 nov 2019** EARL Plaine de Vie  
09:00 - 17:00 (7hrs) 80058 Bayonvillers

**20 nov 2019** 80160 Le Bosquel

**21 nov 2019** Graine et Grignote  
09:00 - 17:00 60120 Rouvroy les merles

Antoine Bouny, Meunier boulanger

Inès Derave, paysanne boulangère

Anne Herman, boulangère et Alain Bourgeois membre du projet Bakery sur la microflore des levain avec l'INBRA

Manon Obriot et Edwin Delasalle, paysan boulanger

### Financier(s)



### Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

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