

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](#))