

Panifier des blés de pays à la ferme

pratiques boulangères et construction de connaissances

Objectifs de la formation

Acquérir des connaissances théoriques et pratiques sur la panification des blés de pays, par l'échange de pratiques individuelles et l'analyse de résultats. Être capable d'adapter ses pratiques en fonction des variétés, de son contexte (outil de travail,

Enjeux

Diffuser et solidifier les connaissances sur les blés anciens pour favoriser la diffusion de leur culture et leur commercialisation.

Pré-requis

Être paysan-boulangier dans l'Ain

Déroulé

- Recueil des interrogations et problématiques de panification et des besoins spécifiques des stagiaires en amont de l'action de formation
- Caractérisation des levains
- Echange de pratiques entre les participants sur leurs utilisations et pratiques autour du levain
- Maîtriser les étapes de panification et acquérir des connaissances pratiques sur la transformation des blés paysans.
- Caractérisation et comparaison des farines et des pâtes apportées par les participants selon une grille de notation utilisée par Triptolème dans le cadre de projet de recherche (contrat Paysblé, Bakery et formations Triptolème)
- Exemple de procédés différents de panification au fournil (ateliers pratiques avec les participants).
- Apports théoriques sur la panification et discussion avec les participants tout au long du procédé de fabrication.
- Comparaison de procédés de fabrication et de leur impact sur le produit fini (goût, texture, etc.), à partir des essais du module 3.
- Tour de table avec les stagiaires sur leurs propres techniques et les améliorations possibles.
- Retour sur les éléments acquis lors des modules précédents et approfondissements nécessaires.
- Évaluation des connaissances acquises.
- Tour de table de satisfaction des stagiaires.

Dates, lieux et intervenants

26 juil 2020

09:00 - 18:30 (7hrs)

Ferme de Quinte 1180 Route de Quinte
01340 Foissiat

Hugo Pagès

Animateur ADDEAR de l'Ain

Co-organisateur(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADDEAR de l'Ain, 2 Bd Irène Joliot Curie, 01000 Bourg-en-Bresse.

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

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 24/07/2020

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Hugo Pagès
adear01@orange.fr
ADDEAR

Apporter une gamelle personnelle et autres outils nécessaire au processus panification utilisé. Apporter un levain prêt à l'utilisation pour 10:00 du matin. Apporter de quoi faire un repas partagé à midi.