

Fabriquer son pain au levain à partir de céréales paysannes

Public cible

Formation pour les céréalier.ère.s du département 37 utilisant des semences paysannes ou souhaitant en cultiver dans les années qui viennent.

Objectifs

Acquérir des compétences théoriques et pratiques sur la transformation de farines issues de céréales paysannes pour la production de pains biologiques au levain.

Enjeux

Un groupe de céréaliers cultivent depuis plusieurs années des semences paysannes. Le sujet des semences paysannes est travaillé au sein de l'ADEAR 37 avec ces paysan.ne.s. Ces paysan.en.s souhaitent pouvoir faire du lien avec l'étape de la transformation (boulangerie) et voir comment leurs semences peuvent influencer le goût du pain. Ils souhaitent donc se former sur la boulangerie afin de bien connaître les étapes de transformation de la céréale jusqu'au pain, de pouvoir analyser les différents facteurs liés aux semences.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Connaître les éléments descriptifs de sa farine pour évaluer ses caractéristiques. Comprendre le fonctionnement du levain. Savoir préparer son propre levain.

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques, réalisations au fournil et observations pratiques du protocole de panification. Intervenant : Thibaud Ferard, boulanger et formateur aux Compagnons du Devoir Responsable de stage : Paul Froger, ADEAR 37

Moyens matériels

Tableau / paper board + fiche technique

Modalités d'évaluation des acquis

Mise en situation : exercices pratiques de fabrication de pains au levain (pétrissage, pointage, façonnage). Tour de table permettant une synthèse des acquis de la formation basée sur l'expression des stagiaires (quels changements envisagent-ils dans leur observation et travail de mouture à l'issue de cette formation ?). Questionnaire d'évaluation.

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

Association Régionale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

Adresse 87A Route de Château-Renault, 41000 BLOIS

N° de déclaration d'existence en tant qu'organisme de formation : 244 10107341

Références qualités

qualicert

Dates, lieux et intervenants

12 déc 2023

09:30 - 17:30 (7hrs)

CFA Compagnon

37000 TOURS

Thibault FERARD

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Infos complémentaires

Organisée par ADEAR 37

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 11/12/2023

Tarifs

Non adhérent 224€

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Paul Froger

paul.froger@adear37.org

ADEAR 37

ADEAR 37

17 allée de la Gaudinière

37000

Tours

Tel. 09 66 89 52 16

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Taux de satisfaction : 100%

Repas partagé



Modalités d'accès : les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

[Conditions générales de formation](#)

Courriel -----

Téléphone -----

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