

Panifier des variétés paysannes de blé tendre

Public cible

Boulangers et paysans-boulangers

Objectifs

• Comprendre le rôle de la fermentation naturelle et appréhender les cycles du levain naturel • Maîtriser les techniques de pétrissage, des fermentations et des gestes spécifiques à la réalisation des fabrications traditionnelles de pains au levain naturel • Panifier des variétés paysannes de blés : particularité, problèmes et solutions • Analyser et évaluer des produits fabriqués • Mettre en œuvre des recettes avec différents levains et farines issues de vos fermes ou boulangeries

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Programme jour 1

- Phénomènes biologiques et biochimiques en jeu dans les processus de panification.
- Les matières premières (céréales, eau, farine, sel)
- Les enzymes et les ferments (enzymes, gluten et force boulangère)
- La fermentation (levures, bactéries, levain naturel)
- Le processus de fermentation (hydratation, température de base, process)
- Les blés paysans
- Mise en pratique de 4 recettes avec process et variétés paysannes différents : Pré-poussé bloqué sur 3 levains différents ; longue fermentation sans pétrissage.
- Préparation de la journée 2, calculs des levains et leur réalisation, nettoyage

Programme jour 2

- Différences entre les types de levains et des méthodes de fermentation
- Pain de Campagne en direct avec 4 pétrissages différents
- Déclinaison sur les formats (moulé, façonné, en masse...)
- Cuisson des produits réalisés la veille
- Analyse et évaluation des produits fabriqués
- Echanges complémentaires selon les retours et besoins des stagiaires

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

18 mars 2025

13117 Martigues

09:00 - 18:00 (8hrs)

Matthias ARBION, Formateur chez BRO et ancien formateur à l'EIDB

19 mars 2025

13117 Martigues

09:00 - 18:00 (8hrs)

Matthias ARBION, Formateur chez BRO et ancien formateur à l'EIDB

Co-organisateur(s)



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs 82 de 2014

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHjavnQ/viewform

Infos complémentaires



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs 82 des Alpes
de Haute-Provence

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 10/03/2025

Tarifs

Non agricole 450€

Plus de renseignements

Damien FORNENGO
anim.grandes-cultures@bio-
provence.org
Agribio 04

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)