Fabriquer du pain au levain naturel avec des farines de blés paysans

En partenariat avec le collectif Mètis et les fournils locaux

DU 26 AU 30 JANVIER
1 AU 5 FÉVRIER 2027

DURÉE : 70H DE COURS

CODE RNCP : 38093

100% PRESENTIEL

Cette UCARE...

Forme à la gestion d'un fournil à la ferme, à la fabrication de pains à partir de farines de **blés paysans et de levain naturel** et à la compréhension des réactions biochimiques à l'oeuvre dans la panification, dans un dialogue entre connaissances scientifiques et paysannes.

La formation s'ancre dans un réseau d'acteurs associatifs membre du Réseau Semences Paysannes à l'origine du renouveau des blés paysans. Elle se déroule à 90% dans les fermes avec une pédagogie mixant mise en situation et transferts de savoir faire pratique et scientifiques.

Pour plus d'informations :
https://collectif-metis.org/index.php/cadre-pedagogique/

Elle s'articule autour de plusieurs modules :

Organisation de l'atelier boulange, **préparation** du matériel

Insertion de l'atelier dans l'agroécosystème (culture des blés paysans, gestion des semences paysannes à la ferme, organisation de l'atelier mouture)

Planification de la journée de production

Conduite du levain naturel

Gestion du four à bois (chauffe, enfournement/défournement, maintenance)

Contrôles des processus de panification (pousse, pH, rhéologie)

Stockage et conservation

Evaluation des **qualités sensorielles et nutritionnelles** des pains produits

Les objectifs

- **Organiser la préparation boulangère et optimiser l'atelier**
- **Analyser les besoins en fonction des quantités à produire**
- **Préparer le levain**
- **Effectuer les opérations de pétrissage, façonnage, et cuisson**
- **Connaître les principales réactions physico-chimiques à l'oeuvre dans la panification**
- **Analyser le lien entre les qualités boulangères des pâtes, les qualités nutritionnelles et gustatives des blés paysans**

Prérequis

Si vous êtes un professionnel souhaitant se diversifier ou valoriser ses farines.

Si vous êtes un porteur de projet en agriculture avec en vue un projet de boulange.

A la suite

de la formation, vous serez capable de maitriser l'ensemble de la gestion d'un fournil ainsi que les gestes techniques en vue d'installer un atelier boulange à la ferme

Modalités pédagogiques

Vous suivrez cette formation en présentiel sur le site de Sainte Livrade sur Lot au CFPPA, bien que la majeure partie de la formation se déroulera au sein de fournils locaux partenaires de la formation.

Un accompagnement d'un professionnel vous sera proposé afin de vous aider pour le passage de l'UCARE.



Le Financement

- Compte CPF **2200€** (compte personnel de formation) : rendez-vous directement sur le site : https://www.moncomptformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/formation/recherche/19470019100019_UCARE-PAIN/19470019100019_UCARE-PAIN-SLL

Ou/Et

- Auto financement **1500€**

Modes de validation

Le candidat présente les règles d'organisation d'un fournil et d'optimisation de l'atelier. Il décrit les recettes et les opérations liées à la fabrication de pain. Il porte une attention particulière à la qualité des produits tout en prenant en compte les objectifs de production.

Une attestation de fin de formation est délivrée .
La réussite de l'épreuve finale certifie l'acquisition d'un bloc de compétences remis par la DRAAF.
Cette formation permet l'acquisition d'une nouvelle compétence dans le cadre d'une activité agricole ou vivrière.



10 jours

Formation à partir de 1500 €



Contact : Valentin Paploray

05 53 40 47 40

valentin.paploray@educagri.fr

AgroCampus 47 CFPPA