

Panifier au levain avec des farines de blés paysans

**Du lundi 7 mars (après-midi) au mercredi 9 mars 2022,
Hautes-Pyrénées (65)**

Réputés impanifiables par l'industrie, les blés paysans donnent pourtant des pains savoureux et nutritifs dans les mains des paysans boulangers et en condition artisanale. Formation de deux jours et demi, alternant théorie et pratique, pour comprendre les spécificités des qualités boulangères des blés paysans et pratiquer « la main dans la pâte » pour les appréhender de manière sensible dans le cadre de deux fournils paysans (fabrication de pains et de viennoiseries).



CETAB Creative Commons BY NC SA

PROGRAMME

Jour 1 : Bases théoriques, ferme d'Eric Marie, Monléon-Magnoac (14h-17h30)

- Généalogie des principales espèces de céréales à paille panifiables : engrain, amidonnier, blé dur, poulard, froment, grand épeautre ; focus sur les céréales à paille panifiées sur la ferme; principales caractéristiques des blés paysans et conséquences en panification.
- Gestion du levain sur la ferme : principes de fermentation, un seul rafraîchi, faible ensemencement (5 à 10%). Pratique : réalisation d'un rafraîchi, réalisation d'une autolyse (pré-pâte sans ferment).
- Formalisation des recettes du lendemain

Jour 2: Pratique boulange, ferme d'Eric Marie, Monléon-Magnoac (9h-17h30)

- Panification de 5 farines différentes: un mélange de blés paysans, une variété moderne, une autolyse, un grand épeautre, un seigle pour appréhender le comportement des différentes pâtes par le geste et par des retours d'expérience;
- Retours théoriques et questions ouvertes durant les temps de levées (organisation du fournil, matériel, données technico économiques, réglementaires).

Jour 3: Pratique boulange & viennoiserie, ferme de Soubiren - Soublecause (9h-17h30)

- Panification de 3 farines différentes: un autre mélange de blés paysans, un petit épeautre, une variété moderne pour appréhender le comportement des différentes pâtes par le geste et par des retours d'expérience;
- Fabrication de viennoiserie avec de la farine issue de blés paysans (tourage, façonnage).
- Retours théoriques et questions ouvertes durant les temps de levées (organisation du fournil, matériel, données technico économiques, réglementaires).
- Évaluation à chaud de fin de formation.

PUBLIC

Porteurs de projets et paysans installés intéressés par les semences paysannes et la transformation en farine et pain.
Pas de pré requis nécessaire

INFOS PRATIQUES

Lieux: Monléon-Magnoac (jour 1 et 2) à côté de Lannemezan, Soublecause (jour 3) à côté de Crouseilles

Formateurs: Eric Marie (paysan-boulangier); Isabelle Lauzin (paysanne-boulangère); deux facilitateurs de Mètis.

Tarif:

- Pour les agriculteurs, conjoints collaborateurs, cotisants solidaire et salariés agricoles, le coût de la formation est pris en charge par les fonds de formation Vivéa ou Ocapiat. Pour les porteurs de projet en démarche d'installation et éligible à Vivéa, les formations "boulange" ne sont malheureusement plus finançable par décision de Vivéa pour 2022;
- Pour les demandeurs d'emploi et salariés d'autres secteurs, des demandes de prises en charge peuvent être effectuées en amont: merci de nous contacter au plus tôt;
- Pour les personnes non finançables, 80 euros/jour (soit 200 euros pour toute la session). Ce tarif ne doit pas être un frein pour l'accès à cette formation: pour les personnes à faible revenu, nous contacter.

Repas: non compris, prévoir un repas tiré du sac pour les midi (auberge espagnole), en autonomie le soir.

Hébergement: non compris (contacts fournis sur demande). Camions bienvenus.

Contact: collectif_metis@riseup.net

Inscription obligatoire (nombre de places limité) avant le 28 février 2022

Merci de remplir le formulaire en ligne ci dessous

<https://framaforms.org/panifier-au-levain-avec-des-farines-de-bles-paysans-1641225598>