



Formation

Diversifier les produits boulangers à base de blés paysans dans son fournil

Formation d'une journée et demie pour apprendre à fabriquer, durant une journée type de panification (pains au froment et au petit épeautre), différents produits salés et sucrés avec de la farine de blés paysans au levain naturel : biscuits (sablés, fourrés aux figues façon « figolu », cookies), pizzas, pains buns, focaccia, crackers. Accueillie sur le fournil d'Isabelle Lauzin (ferme Soubiren) qui partagera ses 20 ans d'expérience en boulangerie paysanne.

Objectif global

A l'issue de la formation, les participants sont capables d'élargir leur gamme de produits de boulangerie à la ferme. Ils apprennent à fabriquer plusieurs produits salés et sucrés avec des blés paysans au levain naturel en les intégrant dans une journée type de panification (pain au froment et au petit épeautre).

Objectifs opérationnels

- Repérer les enjeux organisationnels et technico-économiques dans la diversification des produits de boulangerie à la ferme;
- Connaître les qualités boulangères des blés paysans et du petit épeautre;
- Acquérir les repères de temps propres à la fabrication de biscuits (sablés, « figolu », cookies) et de produits salés (focaccia, pains buns, pizza, crackers) ; intégrer ces fabrications dans une fournée de pain (blés paysans et petit épeautre) et gérer le four en conséquence;
- Expérimenter par la pratique les gestes de base pour boulanger avec des farines issues de variétés paysannes et pour fabriquer les différents produits de diversification proposés ;

Date et durée

Mercredi 26 février 2025 (14h00-18h00)

Jeudi 27 février 2025 (8h30-17h30)

Une journée et demi (12 heures au total)

Lieu

Ferme Soubiren, 9 Côté de Camalès, 65700 SOUBLECAUSE

Méthode pédagogique et moyens matériels

- Pédagogie mixant échange entre pairs et transferts de savoir faire pratique et de connaissances théoriques ;
- Mise en situation de travail des participants
- Un fournil professionnel avec matériel adapté ; dossier pédagogique pour chaque participant et paper board pour les apports théoriques. Apports de ressources post formation : biblio, webographie, fiches thématiques.

Contenu et déroulement

Mercredi 26 février 2025 – après midi 14h00-18h00

1) Jeu d'inclusion pour se présenter (définitions type variétaux blés) ; recueil des attentes ; retour sur les définitions

- 2) Organisation de l'atelier meunerie-boulangerie et enjeux technico-économique de la diversification des produits de boulangerie mis dans le contexte de la ferme accueillante (volume pain, part du CA des produits de diversification, marge, débouché, intérêt commercial...);
- 3) Affichage des recettes : pains au froment, pains au petit épeautre et produits de diversification : biscuits (sablés, fourrés aux figues façon « figolu », cookies), pizzas, pains buns, focaccia ; enjeux organisationnels et ergonomiques pour intégrer ces fabrications en parallèle d'un procès de panification en direct (fermentation de 5-6 heures froment et petit épeautre); qualités technologiques des blés paysans, spécificités de la fermentation au levain et incidences sur les fabrications (force boulangère, type de farine, temporalités...)
- 4) Exercice pratique: préparation ingrédients pizza, pâtes à gâteau, pesées farine, calcul levain tout point et schéma rafraîchis.
- 5) Bilan de la journée

Jeudi 27 février 2025 – journée entière 8h30-17h30

Matinée

- 1) Révisions des recettes et début du pétrissage de 3 pâtes : pâte blés paysans, pâte petit épeautre, pâte blés paysans pour pizza.
- 2) Durant le pointage, apports théoriques sur la fermentation au levain naturel et zoom sur les spécificités du petit épeautre (profil protéique, W, qualité des nutriments...).
- 3) Division, boulage, façonnage : à la fin du pointage, pratique des gestes du façonnage qui constitue l'étape permettant de donner sa forme définitive au pain. Détaillage pâte à pizza, première étape de fabrication de la focaccia.

Après-midi

- 4) Apprêt. Préparation des pâtes pour les pains buns (levain/levure), aération pâte focaccia, préparation cookies.
- 5) Fin d'apprêt. Assemblage pizzas, contrôle de la température et enfournement pizza. Durant la cuisson des pizzas, façonnage des pains buns.
- 6) Enfournement pains au levain (froment et petit épeautre): contrôle de la température, pratique du grignage (scarification du pain avant enfournement) et geste de la pelle pour enfourner. Pendant la cuisson des pains, préparation plaques crackers
- 7) Défournement des pains : geste de la pelle, contrôle sensoriel de la cuisson, rôle du refroidissement (ressuage) ; cuisson focaccia, buns, crackers et biscuits (sablés, "figolu", cookies)
- 8) Évaluation de fin de formation.

Public

Porteurs de projet, producteurs installés, artisan boulanger ou biscuitier, intéressés par les variétés paysannes de céréales à paille et leur transformation en farine, pain et autres produits. Pratique minimale de la panification exigée.

Participants (taille mini et maxi du groupe)

7 personnes minimum ; 10 personnes maximum (inscription obligatoire)

Inscription

Inscription en ligne avant le 19 février 2025

<https://framaforms.org/diversifier-les-produits-boulangers-a-base-de-bles-paysans-dans-son-fournil-1736764479>

Validation

Attestation de fin de formation

Tarif

Adhésion obligatoire à l'association Mètis (5 euros)

- Pour les agriculteurs, conjoints collaborateurs, cotisant solidaire, porteurs de projet en démarche d'installation et éligible à Vivéa, le coût de la formation est entièrement pris en charge par le fond de formation Vivéa (35 euros/heure) ;
- Pour les artisans-boulangers et autres artisans de l'alimentaire indépendants immatriculés à la chambre des métiers, le coût de la formation peut être pris en charge par FAFCEA (35 euros/heure). Nous contacter en amont de la formation. <https://www.fafcea.com/jai-deja-trouve-ma-formation/>
- Pour les personnes non finançables, 80 euros/journée (soit 120 euros au total). 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 (possibilité d'organiser un gîte collectif si nombre de personnes suffisantes, voir formulaire d'inscription).

Formateur.trice

Isabelle Lauzin, paysanne boulangère bio dans le 65 avec 20 ans d'expérience de panification à la ferme ;

Frédéric Latour, animateur agricole spécialisé dans l'agroécologie et les semences paysannes de céréales.

*Mètis est un collectif centré sur **la préservation et le renouvellement de la biodiversité cultivée ainsi que des savoir-faire associés dans le Sud Ouest de la France**, notamment via la conservation, la multiplication, la sélection et la diffusion de semences paysannes de céréales, l'accompagnement de dynamiques semencières locales, la recherche participative et la formation à la ferme. Dans la Grèce archaïque, **la mètis** est une forme de connaissance née de la pratique et de l'expérience. Mètis est membre du Réseau Semences Paysannes.*

Cette action de formation est soutenue par Vivéa



Retrouvez toutes les dates de nos formations sur
notre site web et inscrivez-vous :
<https://collectif-metis.org/index.php/formations/>
+ d'info : Frédéric Latour, responsable de la
formation / collectif_metis@riseup.net