

PERFECTIONNER ma BOULANGE BIO au Levain

Session
de 1 JOUR


 **NORMANDIE**

 **19 FÉVRIER 2024**

 **Lieu**
Adapté en fonction des participants

 **RESP. DE FORMATION**
Florine LEVEN
06 95 75 69 47
flieven@bio-normandie.org

 **INTERVENANT**
Jonas CADOUX
Ancien formateur École
Internationale de Boulangerie
- Bio au Levain

 **PUBLIC**
Paysan-boulangier, artisan-
boulangier, toute personne
travaillant au levain ou ayant un
projet de boulangerie au levain bio

OBJECTIFS

- Perfectionner mes techniques de boulangerie à la ferme
- Approfondir mes connaissances sur le levain naturel pour maîtriser mes fabrications
- Connaître les facteurs influençant la panification bio paysanne
- Répondre aux difficultés rencontrées dans le métier de paysan-boulangier

PRÉREQUIS

Pratiquer une activité de boulangerie bio au levain

ÉVALUATION DES ACQUIS

- ▶ Auto-critique de mes produits.
- Plan d'action : pistes à expérimenter dans mon fournil en fonction de ma problématique

+ Pédagogiques

Chacun est invité à apporter un échantillon de ses pains, farine et levain. Envoyez vos problématiques en amont de la formation pour qu'une réponse y soit spécifiquement apportée

Programme

Apports théoriques sur les problématiques les plus courantes rencontrées

- Les composantes micro-bio du levain
- Gestion du levain et problématiques rencontrées : rafraichis, stockage, conservation, outils de mesure
- Points clefs concernant la qualité des farines
- Travail au levain et organisation temporelle sur la ferme
- Apports théoriques sur la viennoiserie au levain. Avantages et inconvénients en contexte de paysan-boulangier

Témoignage

Thibault GEORGES

Paysan-meunier-boulangier à Fresnay-Le-Long (76)

« Cette formation a été imaginée pour les paysans meuniers boulangers souhaitant se remettre à jour sur les principes de la boulangerie au levain. J'ai particulièrement apprécié le regard d'un formateur professionnel sur nos process tout en prenant en compte nos particularités du métier. Cette formation m'a permis de comprendre l'interaction des nombreux paramètres biologiques de la production de pain paysan et ainsi trouver des leviers techniques pour rendre toujours plus attractifs nos produits ! »

Analyse pratique des problématiques rencontrées

- Analyse des problèmes rencontrés : pain plat, trop coloré, moisi, pH, etc.
- Les difficultés spécifiques liées aux différentes casquettes « paysan-meunier-boulangier-vendeur »
- Temps d'échange sur les problématiques de panification de chacun
- Activité fermentaire du levain
- Influence du grignage, cuisson et paramètres vapeur temps température
- Stocker et conserver le pain

TRANSFORMATION

37



BIO
en normandie