



OBJECTIFS

Se connaître entre paysans
boulangers en Mayenne.

Développer la fabrication de
pains bio au levain.

Des céréales au pain,
améliorer sa technicité.

Optimiser son temps et ses
conditions de travail.

CONTENU

- Visites d'atelier de fabrication en Mayenne ;
- Echanges de pratiques sur la fabrication du pain au levain ;
- Qualité de la farine, levain ;
- Types de four et techniques de chauffe ;
- Organisation du travail, commercialisation.

INFORMATIONS PRATIQUES



Dates

Octobre 2020, janvier 2021,
mars 2021



Durée

3 jours
(5 heures de 10h30 à 16h30)



Lieu

Dans des fermes ayant une activité
de fabrication de pains bio



Public visé

Producteurs avec activité de
boulange fermière, artisans bio ou
porteurs de projet



Date limite d'inscription

Octobre 2020

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports pratiques et théoriques.
Echanges entre participants.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

CIVAM BIO

Moïse CORNÉE

Animateur circuits courts

02 43 49 97 21 ou 07 83 12 11 92

circuitscourts@civambio53.fr



• Civam BIO 53 •
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne