



© La Ferme du Puits

OBJECTIFS

Développer la fabrication de pains 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
- Échanges de pratiques sur la fabrication du pain au levain
- Qualité de la farine, levain
- Types de four et techniques de chauffe
- Référence technico-économique

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports pratiques et théoriques.
Echanges entre participants.

INFORMATIONS PRATIQUES



Dates

Novembre 2022,
Janvier 2023,
Mars 2023.



Durée

15 heures



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.

PRÉ-REQUIS

Aucun.



Date limite d'inscription

Septembre 2022

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