

LES BASES DE LA PANIFICATION AU LEVAIN

Compétence(s) concernée(s)

- Panification et pastification

Métier(s) concerné(s)

- Agriculteur(ice)
- Boulanger(e)

Objectif général

Comprendre les bases de la panification au levain et de la cuisson au four à bois

Pré-requis

Formation d'initiation, aucun prérequis

Objectifs pédagogiques

1. Comprendre les bases théoriques et pratiques de la panification au levain ;
2. Comprendre et analyser les impacts de la fermentation lactique (levain) par rapport à la fermentation alcoolique (levure)
3. Comprendre les bases de la panification de différentes céréales ;
4. Comprendre les spécificités de la cuisson au four à bois ;
5. Comprendre les grandes bases de la panification spécifique des variétés anciennes.

Contenu

1.1 Réalisation d'une journée collective par jour de formation pour identifier :

les différentes étapes de la panification au levain et leurs variantes;
les gestes et les savoirs faire pratiques indispensables à maîtriser.

les différences de panification entre les principales céréales (blé, seigle, épeautre, maïs et mélanges) et entre blés modernes et issus de variétés anciennes

1.2 Apport de connaissances théoriques (fermentation, étapes, gestion du levain, différentes méthodes d'ensemencement, et organisation des journées et du fournil) durant les temps de levée de la pâte

2.1 Présentation de différents fournils pour sensibiliser les participants aux différentes pratiques et les aider dans leurs choix d'installation

2.2 analyse SWOT des différentes méthodes de production et leurs matériels associés (pétrissage, durée de fermentation, façonnage, cuisson)

2.3 Présentation spécifique et analyse SWOT des différents fours à bois possibles et des conséquences sur l'activité

3. Première sensibilisation aux initiatives de structuration de filières, source d'approvisionnement en matières premières bio et locales

3.1 présentation et comparaison des cahiers des charges AB et Nature et Progrès

Méthode pédagogique

Pédagogie active et apports de connaissances théoriques :

Les deux journées de formation permettront d'alterner temps en production au fournil et temps de travail en salle (selon temps de repos et de pousse de la pâte) en réalisant une fournée par jour, du pétrissage à l'enfournement, sur deux fournils différents

Supports

Vidéo sur les gestes spécifiques liées à la panification de blés anciens et de cuisson au four à bois + fiches techniques du réseau FNAB et du boulanger James Forest (éléments techniques du grain au Pain)

Intervenants

Stéphane Marrou pour vidéo pédagogique

Eric Marie pour vidéos pédagogiques

Eric Marie et Isabelle Massé (boulangers) Mathieu Gerbault (technicien GAB65)

Durée

14H

Licence

- CC BY-SA