Formation Boulangerie Paysanne à la ferme

Cette formation propose une immersion dans les fondamentaux de la panification en boulange paysanne, en s'appuyant sur les farines produites à la ferme et sur le fournil en activité du ou des stagiaires. Elle permet aux participant.es d'acquérir des connaissances théoriques essentielles et de développer des compétences pratiques directement liées aux techniques de panification au levain avec les blés paysans.

L'apprentissage s'appuie sur des modules structurés : compréhension biochimique des fermentations, comportement des farines paysannes, organisation d'un process cohérent, pétrissage manuel ou mécanique, gestion des étapes de fermentation, façonnage, et maîtrise de la cuisson dans tous types de fours.
Chaque séquence combine apports pédagogiques, démonstrations techniques, et réalisations pratiques.

Au cours de la formation, le ou les stagiaires apprennent à identifier les paramètres influençant la qualité des pains (hydratation, force des farines, température, durée des fermentations, gestes de façonnage, conduite du four) et à interpréter l'évolution des pâtes à chaque étape. Une place importante est accordée à la lecture de la pâte, à la régularité des gestes, et à la compréhension des phénomènes enzymatiques et thermiques.

Une dernière partie est consacrée à l'analyse des produits fabriqués : observation de la mie, texture, alvéolage, élasticité et croûte. Cette analyse permet aux participants de relier les résultats obtenus aux méthodes utilisées et de consolider leurs apprentissages.

La progression pédagogique est organisée pour permettre l'acquisition autonome des compétences de base en panification paysanne : maîtrise du levain, adaptation du pétrissage aux farines disponibles, conduite du pointage et de l'apprêt, et utilisation du four banal dans des conditions variées.

Contenu de la formation

1. Fondamentaux de la panification au levain

- Enzymes, protéines, amidons
- Fonctionnement du levain et impact des températures

2. Comprendre sa farine

- Tests simples : gluten, activité enzymatique, extraction
- Hydratation et comportement des blés paysans

3. Organisation & méthodes

- Fermentation directe, longue et mixte

- Construction d’un planning réaliste
- Ajustements selon matériel et contraintes du fournil

4. Pétrissage & fermentations

- Pétrissage manuel
- Gestion température pâte / fournil
- Lecture de la pâte : maturité, signes de fermentation

5. Façonnage & gestes professionnels

- Tension, formats paysans, régularité
- Grignes et étanchéité

6. Cuisson au four banal

- Courbe de chauffe
- Lecture de la sole
- Entrées successives et gestion de l’inertie

7. Analyse & diagnostic final

- Étude de la mie et de la croûte
- Hypothèses de défauts
- Recommandations pour la suite

Méthodes pédagogiques

- Démonstrations en conditions réelles de production
- Ateliers pratiques encadrés
- Observations, corrections et ajustements individualisés
- Apports théoriques courts et ciblés
- Tests comparatifs

Formateur·rice(s) :

- Nathan Soula

Objectifs visés

- Maitriser la panification au levain des blés paysans
- Améliorer les gestes : pétrissage, façonnage, grignes, cuisson
- Organiser le fournil et construire un planning efficace.
- Gagner en autonomie pour ajuster les recettes et résoudre les problèmes techniques.

Méthode d'évaluation

- Cas pratique

Déroulé pédagogique

Journée 1

- Réalisation des différentes recettes
- Pause repas
- Finission de la fournée et préparation de la deuxième journée de production

Journée 2

- Réalistions des différentes recettes
- Pause repas
- Fin des préparations, tour de table

Journée 3

- Approche théorique de la fermentation au levain des blés paysans

Informations complémentaires

Durée : 24 heures de formation sur 3 jours

Pré-requis :

Public concerné : Paysan.nes boulanger.es installés ou en cours d'installation, et souhaitant apprendre ou améliorer leurs techniques de panification au levain, avec les blés paysans.