



COLAGNE
le moulin



NOS FORMATIONS 2025

Boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, nutrition, levain, farines de meules

www.moulindecolagne.fr

UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DEPUIS DES GÉNÉRATIONS

Depuis plusieurs générations, le Moulin de Colagne perpétue un savoir-faire ancestral, en alliant tradition et exigence. Notre procédé de mouture sur meule de pierre en silex associé au système Soder nous permet de produire des farines authentiques et de qualité, reconnues pour leurs saveurs uniques et leurs bienfaits nutritionnels.

Après plusieurs années d'investissements pour agrandir le moulin, nous sommes fiers de vous ouvrir les portes de notre fournil de formation et de démonstration. Un lieu pensé pour apprendre, expérimenter et échanger autour de la passion du bon pain.

Un espace de transmission

Dans cet espace, notre souhait est de vous aider à : renforcer vos compétences, progresser et affiner votre savoir-faire, expérimenter et valoriser votre offre.

Vous accompagner dans le développement de vos compétences et de votre activité, tout en mettant en avant l'authenticité et la qualité de vos créations.

Des formations ancrées dans le réel

Une approche en phase avec les attentes actuelles des consommateurs, alliant goût, santé et authenticité.

Nos formations sont construites autour de recettes simples, adaptées et reproductibles dans votre quotidien professionnel.

Un lieu vivant et inspirant

Le fournil est pour nous un lieu essentiel, inspirant et dynamique pour nous retrouver autour d'une même passion. Ce lieu sera dédié au partage et à la transmission de notre savoir-faire meunier et boulanger.

Démonstrations, ateliers, formations et moments d'échanges : de belles expériences vous y attendent !



NOTRE CALENDRIER DE FORMATION 2025 :

Notre fournil de formation est maintenant opérationnel !
Nous vous proposons dès à présent les différentes dates pour cette fin d'année 2025.

UN ESPACE VIVANT, DE TRANSMISSION ET DE PARTAGE

A travers nos formations, nous affirmons notre engagement à valoriser les savoir-faire, à améliorer les compétences de chacun et proposer des axes de différenciations. Mais également à promouvoir une panification axée sur la nutrition et la qualité.



LES DATES DE 2025

OCTOBRE

L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

NOVEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

DÉCEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

OCTOBRE

28 et 29 octobre
Pains nourrissants & farines vivantes

NOVEMBRE

3 et 4 / 6 et 7 novembre
Pains de meule et coeurs de céréales

24 et 25 / 27 et 28 novembre
Le pain des possibles

DÉCEMBRE

1 et 2 / 4 et 5 décembre
Farines de meule, levain 2.0

NOTRE OBJECTIF

Partager nos savoir-faire et vous accompagner dans le développement d'une boulangerie porteuse de valeurs, de sens, de goût et d'avenir.





Avec **Caroline Masson**, experte en nutrition
Et **Christian Pourcel**, démonstrateur du Moulin de Colagne

PAINS NOURRISSANTS & FARINES VIVANTES

28 & 29 OCTOBRE 2025

Une formation pour allier savoir-faire artisanal et bienfaits nutritionnels.

(Re)découvrez les pains nourrissants, vivants et digestes grâce aux farines de meule de pierre issues de différentes céréales : blés tendre, blé dur, blés anciens khorasan, mélange épeautres.

Caroline Masson apportera son expertise sur l'impact des matières premières (farines de meule) et des processus de fermentation dans la nutrition.

- Comprendre et valoriser les apports nutritionnels du pain.
- Valoriser votre offre et répondre aux attentes des clients d'aujourd'hui.
- Proposer des pains différenciants qui allient arôme, texture et bénéfices santé.

Entrez dans l'univers du pain santé et donnez à vos créations une véritable valeur ajoutée.

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 2 jours - 8h30 à 17h.
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max.
- **Tarif :** 816,67€ HT - 980€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).



Par **Christian Pourcel**, démonstrateur du Moulin de Colagne

PAINS DE MEULE & COEUR DE CÉRÉALES

3 & 4 NOVEMBRE 2025 | 6 & 7 NOVEMBRE 2025

Formation à la panification des farines sur meule de pierre et système SODER.

Explorez l'univers vivant du pain au travers de farines issues de céréales variées.

Au programme : panification sur levure, polish, levain dur et liquide, avec une immersion dans différentes techniques de fermentation (en pointage en bac froid, pré-poussée bloquée).

Une formation pour affiner vos techniques et votre geste, enrichir votre palette de pains et reconnecter votre savoir-faire à la matière première. Un rendez-vous pour les boulangers passionnés, curieux de renouer avec les fondamentaux.

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 2 jours - 8h30 à 17h.
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max.
- **Tarif :** 816,67€ HT - 980€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).



Par **Christian Pourcel**, démonstrateur du Moulin de Colagne

LE PAIN DES POSSIBLES

24 & 25 NOVEMBRE 2025 | 27 & 28 NOVEMBRE 2025

Explorer les farines sur meule de pierre, les techniques, et les fermentations d'aujourd'hui.

Une formation immersive pour les boulangers curieux et passionnés, à la croisée des savoirs et des expérimentations.

Nous panifierons avec des farines sur meule de pierre issues de céréales (blé tendre, blé dur, engrain, khorasan) et autres farines variées (sarrasin, maïs, chia et pois chiche) en explorant la technique de l'empois).

Des fermentations sur levure et levain dur en pointage bac et pré-poussé bloqué.

Un voyage technique et sensoriel à travers les empois, les textures, les arômes, pour élargir le champ des possibles en panification artisanale.

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 2 jours - 8h30 à 17h.
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max.
- **Tarif :** 816,67€ HT - 980€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).



Par **Christian Pourcel**, démonstrateur du Moulin de Colagne

FARINES DE MEULE, LEVAIN 2.0

1 & 2 DÉCEMBRE 2025 | 4 & 5 DÉCEMBRE 2025

Comprendre, tester et maîtriser la panification au levain avec les farines biologiques sur meule de pierre.

Cette formation technique s'adresse aux boulangers confirmés souhaitant approfondir la panification au levain naturel.

Vous travaillerez une large gamme de farines biologiques (blé tendre, engrain, khorasan, seigle), en testant différents taux d'ensemencement (20 à 50 %) et techniques de fermentation (Pointage bac et pré poussé bloqué en différé J+1 à J+2).

L'accent est mis sur la simplicité des méthodes et la maîtrise du processus par la mesure du pH. Une approche rigoureuse, accessible et reproductible en fournil.

INFOS PRATIQUES :

- **Durée** : 2 jours - 8h30 à 17h.
- **Nombre de personnes** : 6 personnes max.
- **Tarif** : 816,67€ HT - 980€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu** : Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

LES FORMATEURS 2025

CAROLINE MASSON

Ingénieure en Sciences des aliments, Caroline Masson met sa passion et son expertise au service des boulangers et meuniers. Passionnée par la richesse des farines (farine de meule) et des processus de fermentation, elle accompagne la filière blé-farine-pain dans des projets alliant innovation et respect des qualités nutritives. Experte en nutrition, elle transmet les clés pour fabriquer des produits savoureux, digestes et à haute valeur nutritionnelle.



CHRISTIAN POURCEL

Fort de 40 ans d'expériences dans la boulangerie, dont 10 années consacrées à la formation et au conseil, Christian est un spécialiste du pain au levain. Il maîtrise une grande variété de techniques de fermentation et possède une solide connaissance des aspects scientifiques et nutritionnels du pain. Passionné, il met son expertise et ses valeurs au service des boulangers, dans le respect des produits et des savoir-faire.



INFOS PRATIQUES

REPAS

Le repas du midi est inclus. Nous prévenir en cas d'allergie, intolérance, régime alimentaire particulier. Vous pouvez, si vous le souhaitez, apporter votre propre repas.

MATÉRIEL À PRÉVOIR

Une tenue de travail pour la boulangerie ou la pâtisserie. De quoi prendre des notes.

LOGEMENTS

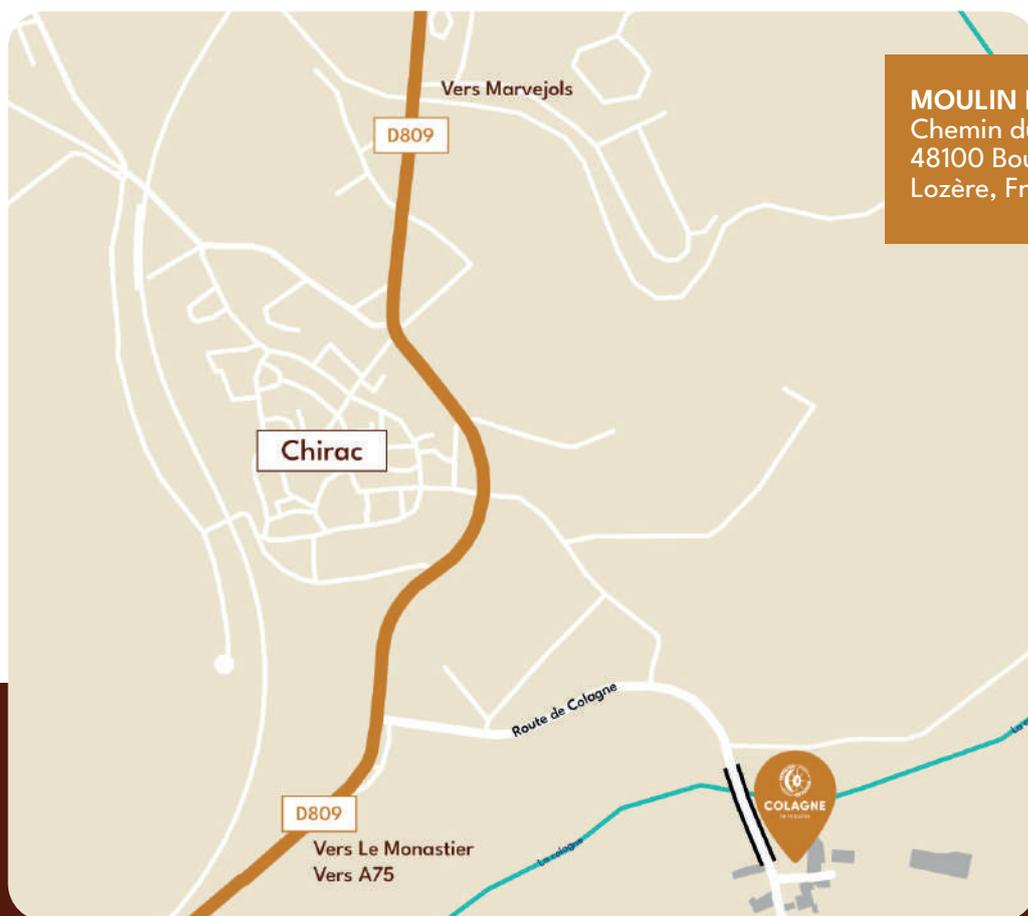
Vous pouvez réserver dans notre hôtel partenaire à Banassac ou nous pouvons vous communiquer une liste d'établissements sur demande.

ACCÈS

Le Moulin de Colagne est situé à Chirac, à seulement **5 minutes de Marvejols** et 25 minutes de Mende en voiture.

Facilement accessible par l'autoroute **A75** (Béziers – Clermont-Ferrand), prenez la **sortie n°39** (Le Monastier, Chirac), puis suivez la **D809** jusqu'à Chirac.

Parking sur place gratuit



MOULIN DE COLAGNE
Chemin du grain | chirac
48100 Bourgs-sur-Colagne
Lozère, France

Scannez le qr-code
pour ouvrir la carte



POUR VOUS INSCRIRE OU POUR TOUTES QUESTIONS

Contactez votre commercial
ou
Envoyer un mail à l'adresse :
formation@moulindecolagne.fr
04 66 32 70 03

**NOTRE SAVOIR FAIRE AU
SERVICE DU VOTRE**

Chemin du Grain – Chirac | 48100

Bourgs-sur-Colagne

Tél.04 66 32 70 03

contact@moulindecolagne.fr

CONTACT FORMATION :

formation@moulindecolagne.fr

**TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE WEB**



COLAGNE
le moulin