

L'ATELIER D'OSCAR

PAINS DE MEULE ET CŒUR DE CEREALES



COLAGNE
le moulin

Du 3 au 4 et 6 au 7 Novembre 2025

INTERVENANT : Christian POURCEL



Christian POURCEL

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

Explorez l'univers vivant du pain au travers des farines de meule de pierre issues de céréales variées : blé ancien, seigle, épeautre, petit épeautre, et bien d'autres. Au programme : panification sur levure, poolish, 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.

PAINS DE MEULE ET CŒUR DE CEREALES

OBJECTIFS :

- Découvrir les farines sur meule de pierre de différentes céréales
- Panifier à partir de différentes méthodes et techniques de fermentation
- Caractériser une pâte de qualité, identifier les défauts.
- Expliquer l'incidence de la méthode et de la technique de fermentation différée sur la pâte et sur le pain.
- Caractériser un pain de qualité, aspect et nutrition

CONTENU :

• La mouture sur meule de pierre (aspect technique)

- Techniques de la mouture sur meule de pierre de silex et le système SODER
- Les différentes propriétés de la farine de meule (physiques, mécaniques, fermentescibles)
- Rôles des fibres (pentosanes)
- L'aspect nutritionnel des différentes farines.

• Les Méthodes de fermentation

- Sur levure, poolish et levain liquide et dur

• Les techniques de fermentation différée

- Pointage bac en froid et pré poussé bloqué

• Les différentes productions :

▪ Farines de blé sur meule de pierre

- Farine de blé JULIA sur poolish (simplifiée)
- Farine de blé T80
- Farine de blé dur

▪ Farine d'autres céréales biologiques sur meule de pierre

- Farine de khorasan bio T80 en bannetons
- Farine de trio d'épis bio en bannetons

PUBLIC :

Chef d'entreprise, ouvrier boulanger, équipe commerciale

PRE REQUIS :

Maîtrise de la panification courante et de la technologie professionnelle

METHODES

PEDAGOGIQUES :

Méthode participative

INTERVENANT:

Christian Pourcel

LIEU : Fournil du Moulin de Colagne

DATE : Du 3 au 4 et 6 au 7 Novembre 2025

DUREE : 2 jours

RESSOURCES

MOULIN :

Farines pour démonstration
Fiches recettes et livret technique

MATERIEL :

Fournil avec tout l'équipement nécessaire à la panification