

# L'ATELIER D'OSCAR

LE PAIN DES POSSIBLES



**COLAGNE**  
le moulin

Du 24 au 25 et 27 au 28 Novembre 2025



INTERVENANT : Christian POURCEL



## Explorer les farines, 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.

# LE PAIN DES POSSIBLES

## OBJECTIFS :

- Découvrir la technique des empois
- Apprendre les bases de la fermentation au levain et ses avantages
- Gérer son levain au quotidien sans contrainte
- Pétrir sur PA et PVL avec autolyset ou fermentolyse
- Expliquer l'incidence de la méthode et de la technique de fermentation différée sur la pâte et sur le pain.
- Caractériser les textures, les goûts des pains et l'aspect nutritionnel

## 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, levain dur et liquide

### • Les empois

- Sarrasin, maïs, chia, pois chiche

### • Les techniques de fermentation différée

- Pointage bac en froid et pré poussé bloqué

### • Les différentes productions :

#### ▪ Farines de blé tendres sur meule de pierre

- Farine de blé JULIA
- Farine de blé T80
  - Inclusions Empois
  - Inclusions Graines variées

### • Farines de blé dur sur meule de pierre

- Farine de blé dur « 100% blé dur sur meule »

#### ▪ Farine d'autres céréales biologiques sur meule de pierre

- Farine de khorasan bio intégral en moules
- 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 24 au 25 et 27 au 28 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