

L'ATELIER D'OSCAR

FARINES DE MEULE,
LEVAIN 2.0



Du 1 au 2 et 4 et 5 Décembre 2025

INTERVENANT : Christian POURCEL



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.

FARINES DE MEULE, LEVAIN 2.0

OBJECTIFS :

- Panifier au levain naturel les farines sur meule de pierre de différentes céréales en différée sur jour +1 et +2
- Apprendre à gérer la panification au levain à l'aide du pH mètre
- Appliquer des points de contrôles
- Diagnostiquer les points forts et les points faibles de la panification au levain et apporter des corrections

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 levains (comparatif)

- Levain de blé, engrain, trio d'épis, seigle
- Levain liquide et dur direct, sur jour +1 et +2

• Les différentes productions, farine de blé biologique sur meule de pierre J+1/2

- Farine de blé Intégrale bio en pointage bac
 - Inclusions graines torrifiées
- Farine de blé bio T80 en pré poussé bloqué
 - Inclusions empois sarrasin et pois chiche

• Les différentes productions, farine d'autres céréales biologiques sur meule de pierre J+1/2

- Farine de petit épeautre bio t intégrale en pré poussé bloqué
- Farine de khorasan bio blanc en pré poussé bloqué
- Farine de trio d'épis bio en pointage bac
- Farine de seigle bio T130 en direct

PUBLIC :

Chef d'entreprise, ouvrier boulanger, équipe commerciale

PRE REQUIS :

Maîtrise de la panification au levain et de la technologie professionnelle

METHODES

PEDAGOGIQUES :

Méthode participative

INTERVENANT:

Christian Pourcel

LIEU : Fournil du Moulin de Colagne

DATE : Du 1 au 2 et 4 et 5 Décembre 2025

DUREE : 2 jours

RESSOURCES

MOULIN :

Farines pour démonstration
Fiches recettes et livret technique

MATERIEL :

Fournil avec tout l'équipement nécessaire à la panification