

FORMATION

INITIATION A LA BOULANGERIE



COLAGNE
le moulin

Le 18 septembre 2026

INTERVENANT : Guillaume GIRONDE



Découvrir la boulangerie, les farines biologiques ou conventionnelles écrasées sur meule de pierre.

Cette formation technique s'adresse aux particuliers qui souhaitent découvrir la boulangerie.

Nous travaillerons ensemble des farines biologiques (blé tendre, petit épeautre) selon différentes méthodes (levain liquide, levure...).

Il s'agit d'aborder les bases pratiques et théoriques de la boulangerie.

INITIATION A LA BOULANGERIE

OBJECTIFS :

- Identifier différentes céréales panifiables et leurs caractéristiques (blé tendre, petit épeautre, seigle... (1a : Connaissance)
- Choisir et expliquer une méthode de fermentation. (1b : Compréhension)
- Utiliser de la levure, de la pâte fermentée et de levure ou du levain liquide comme agents de fermentation dans différentes recettes. (2 : Application)
- Comparer les produits réalisés selon différentes méthodes de fermentation. (3a : Analyser)
- Comprendre les différentes étapes de la panification. (3b : Compréhension)

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)
 - L'aspect nutritionnel et fonctionnel des différentes farines.
- **Les agents de fermentation (comparatif)**
 - Levure
 - Pâte fermentée
 - Levain liquide
- **Les étapes de la panification : pétrissage, pointage, division, détente, façonnage, apprêt, cuisson, ressuage.**
- **Produits réalisés :**
 - Pain bio à la farine de Petit épeautre bio T80 sur levure (pétrissage manuel).
 - Pain bio à la farine de Petit épeautre bio T80 sur levain liquide (pétrissage manuel).
 - Pain de Campagne sur pâte fermentée et levure.
 - Pain de Mie sur levure.
 - Pain d'épices.

PUBLIC :

Particuliers

PRE REQUIS :

Aucun

METHODES PEDAGOGIQUES :

Méthode participative

INTERVENANT:

Guillaume GIRONDE

LIEU : Fournil du Moulin de Colagne

DATE : Le 18 septembre 2026

DUREE : 1 jour

TARIF : 120€ TTC

RESSOURCES MOULIN :

Farines pour démonstration Fiches recettes et livret technique

MATERIEL :

Fournil avec tout l'équipement nécessaire à la panification

MODALITE Et ACCES :

Formation dispensée en présentiel et non éligible au financement par l'OPCO. Inscription par mail à l'adresse : formation@moulindecolagne.fr ou en [cliquant ici](#)

DELAIS D'ACCES :

Les différentes dates de formations sont définies à l'avance. Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 7 jours avant le début de la formation.

ACCES PSH :

Nous proposons un accompagnement personnalisé et des solutions alternatives pour les personnes en situation de handicap. Nous contacter : formation@moulindecolagne.fr

Modalité d'évaluation et dispositif de suivi :

- Feuilles de présence
- Echanges oraux en début de formation
- Travaux pratiques et mises en situation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Contact : Moulin de Colagne - Chemin du grain, Chirac - 48100 BOURGS-SUR-COLAGNE

04 66 32 70 03 - formation@moulindecolagne.fr - www.moulindecolagne.fr

Numéro SIRET : 35352341800013 – Numéro de déclaration d'activité de formation : 76480041648 auprès du Préfet de la région Occitanie