

NOS FORMATIONS 2027

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

COLAGNE
le moulin

www.moulindecolagne.fr

V4-26/10/2026

COLAGNE
le moulin

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 !

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Délivrée par ICPF
CERTIFICATION QUALITÉ





SOMMAIRE

SE FORMER AU MOULIN DE COLAGNE 04
NOS FORMATEURS 05
INSCRIPTION ET FINANCEMENT 06
LE CALENDRIER DES FORMATIONS 07
LES FORMATIONS :

- Perfectionnement à la boulangerie - Initiation Niveau 2 08
- Sublimer les Farines Intégrales : Nutrition, Goût & Process 09
- Farines de meule : un potentiel nutritionnel et fonctionnel à exploiter 10
- Initiation à la boulangerie - Niveau 1 11
- Viennoiserie d'excellence par **David Hernandez** (FR/ES) 12
- Viennoiserie d'excellence par **Corentin Molina** 13

FORMATIONS SUR MESURE ET GROUPES 14
INFOS PRATIQUES 15



SE FORMER AU MOULIN DE COLAGNE

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.

DU GRAIN À LA FARINE

Vivez l'expérience complète au moulin, où l'histoire va de pair avec les exigences de la boulangerie moderne.

PROXIMITÉ ET ÉCHANGE

Des petits groupes pour garantir un accompagnement individuel, des travaux pratiques et des retours personnalisés.

CE QUE VOUS EMPORTEZ

Des nouvelles compétences pratiques, de nouvelles idées créatives et la passion d'un pain sain et authentique.

98%
Satisfaction moyenne des paticipants

100%
Type de public : professionnels

Résultats issus d'une étude menée du 1er juillet 2025 au 30 juin 2026

NOTRE OBJECTIF

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



LES FORMATEURS 2027

GUILLAUME GIRONDE

Professeur de boulangerie pendant 7 ans puis formateur indépendant, je me suis progressivement spécialisé dans la panification au levain et la cuisson au four à bois.

Mon objectif : Proposer aux professionnels de la boulangerie des produits de qualité : du goût, de la conservation et une réelle densité nutritionnelle. Animé par des valeurs comme la transmission et le partage, je m'efforce de promouvoir la boulangerie artisanale.

C'est également dans cette optique que je participe à l'organisation et à l'encadrement technique de concours nationaux et internationaux (Coupe de France des Ecoles, Coupe de France et du Monde de Boulangerie).



CORENTIN MOLINA

Champion IBA CUP (2025)
Equipe de France de Boulangerie (2024 et 2026)
Vice champion de France (2023)
Lauréat du prix Valrhona (2023 et 2025)
Corentin travaille aujourd'hui comme chef boulanger au Bristol à Paris.



DAVID HERNANDEZ

Prix Spécial Tourier CDMV 2025 (coach)
Best Viennoiserie 9è Mondial du Pain 2023
1er Premio a la mejor coca de Sant Joan Creativa en 2023
1er Premio en el concurso del «Millor pa de pagès Català» en 2022
2° Premio al «Millor pa de Sant Jordi» en 2022
«El millor llonguet de Catalunya» en 2021
Depuis 2022, Davod fait partie de l'équipe de la "Baking School Barcelona Sabadell" dans le domaine de la formation et des compétitions internationales.



INSCRIPTIONS ET FINANCEMENTS

DÉLAIS D'INSCRIPTIONS

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.

MODE D'INSCRIPTION

Faites une demande d'inscription par mail (formation@moulindecolagne.fr) ou via notre formulaire en ligne, QR Code ci-contre. Lien du formulaire également disponible sur notre site internet, rubrique formation (www.moulindecolagne.fr/nos-formations-au-fournil). Une confirmation vous sera renvoyée par mail.

JE M'INSCRIS

LE FINANCEMENT, POUR QUI ?

Vous êtes artisan, collaborateur, associé, salarié ou demandeur d'emploi ? Le Moulin de Colagne est un organisme certifié QUALIOPI, votre formation peut être prise en charge.

SALARIÉS

L'employeur fait la demande auprès de l'OPCO pour une prise en charge sans subrogation*.
Avant la formation : Déposez votre demande sur votre espace OPCO avec le programme, la convention et le devis (idéalement plusieurs semaines en amont) pour obtenir l'accord de financement.

En fin de formation : Réglez la facture et récupérez les documents justificatifs auprès de l'organisme.

Après la formation : Transmettez à votre OPCO la facture acquittée, le certificat de réalisation, la feuille d'émargement, l'accord initial et votre RIB.

Nous vous conseillons de vous renseigner auprés de votre OPCO pour plus de détails.

CHEF D'ENTREPRISE

Pour savoir de quel organisme vous dépendez, vous pouvez demander à votre comptable de vous transmettre votre attestation URSSAF de Contribution à la Formation Professionnelle (CFP).

Puis contacter l'organisme correspondant : FAFCEA ou AGEFICE.

DEMANDEUR D'EMPLOI

Vous renseigner auprès de France Travail.

VOUS VOUS INSCRIVEZ DE VOTRE PROPRE CHEF OU ÊTES UN PARTICULIER

Non éligibles aux financements.

Informations pratiques :
Le moulin de Colagne est un organisme de formation enregistré sous le n°76480041648 de déclaration d'activité au prés du préfét de la région Occitanie.

**Le financement d'une formation par un OPCO sans subrogation signifie que l'entreprise avance l'intégralité des frais pédagogiques auprès de l'organisme de formation, puis se fait rembourser par son OPCO à posteriori.*

NOTRE CALENDRIER DE FORMATION 2027 :



LES DATES DE 2027

FÉVRIER

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

MARS

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				

MAI

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						

JUIN

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				

SEPTEMBRE

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			

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

FÉVRIER

12 février
Perfectionnement à la boulangerie - Initiation niveau 2
formation pour les particuliers

MARS

23 et 24 mars
Sublimer les Farines Intégrales : Nutrition, Goût et Process

MAI

11 et 12 mai
Farine de meule : un potentiel nutritionnel et fonctionnel à exploiter

JUIN

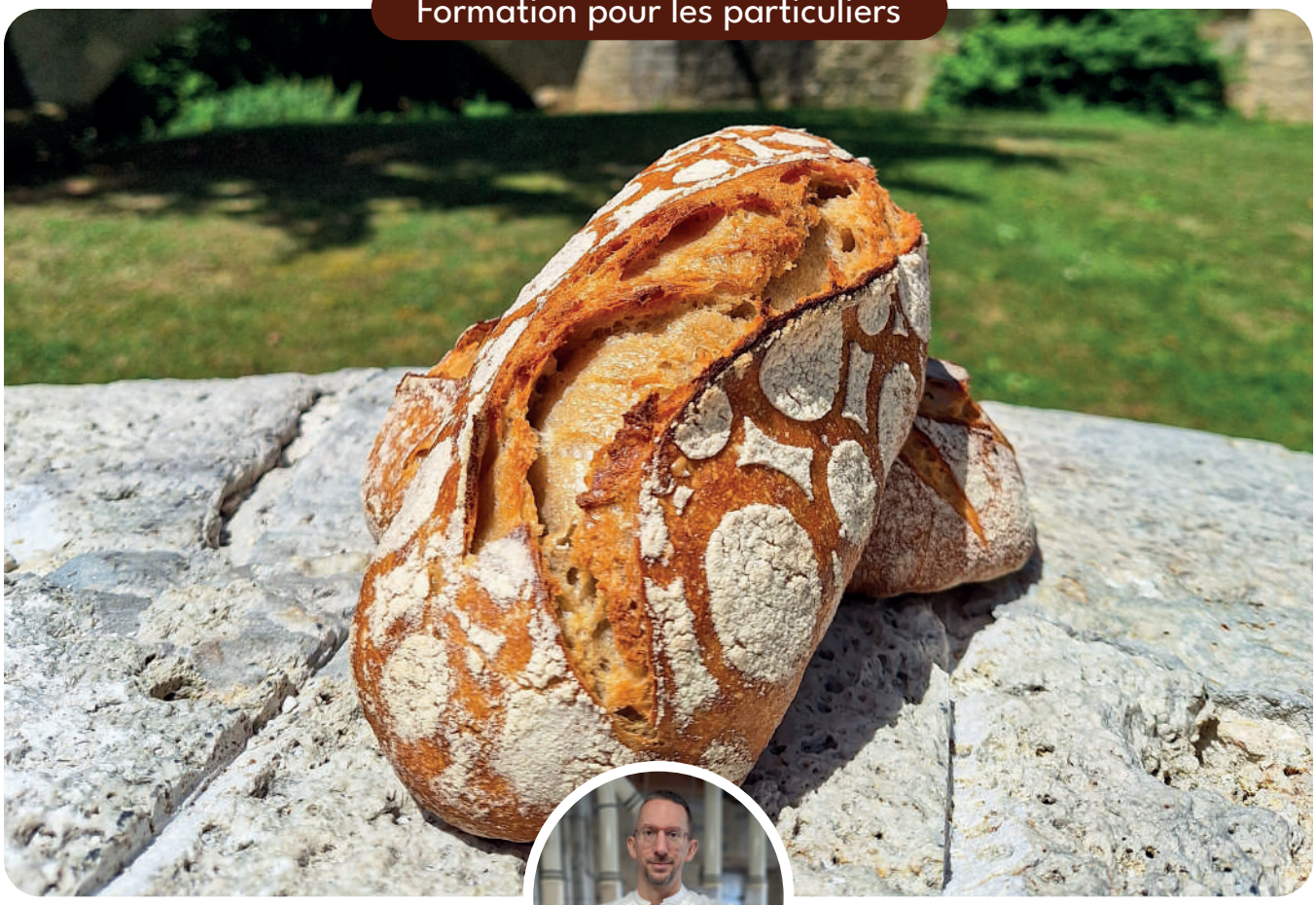
18 juin
Initiation à la boulangerie - niveau 1
formation pour les particuliers

SEPTEMBRE

15 et 16 septembre
David Hernandez :
Viennoiserie d'excellence

OCTOBRE

12 et 13 octobre
Corentin Molina :
Viennoiserie



Par **Guillaume Gironde**, formateur et technicien au Moulin de Colagne

PERFECTIONNEMENT À LA BOULANGERIE INITIATION NIVEAU 2

VENDREDI 12 FÉVRIER 2027

Cette formation technique s'adresse aux particuliers ayant déjà une première expérience et souhaitant approfondir leur pratique.

Ensemble, nous irons plus loin dans la maîtrise des farines biologiques (blé tendre, petit épeautre,...) en expérimentant des méthodes de fermentation avancées (levain liquide, levain dur, pâtes fermentées...). De la conduite précise des pousses jusqu'à l'optimisation du pétrissage et de la cuisson, vous affinerez votre toucher de pâte et vos gestes techniques.

Une immersion idéale pour acquérir les bons gestes et comprendre le rôle nutritionnel et technique de chaque ingrédient. Repartez avec le savoir-faire nécessaire pour réussir des pains de caractère, sains et savoureux, chez vous !

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 1 jour (8h) - 8h-17h.
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max. 3 personnes min.
- **Tarif :** 120€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

Programme détaillé sur demande ou cliquez ici



Par **Guillaume Gironde**, formateur et technicien au Moulin de Colagne

SUBLIMER LES FARINES INTÉGRALES : NUTRITION, GOÛT & PROCESS

23 & 24 MARS 2027

Comprendre, tester et maîtriser la panification au levain avec les farines biologiques intégrales écrasées sur meule de pierre. Cette formation technique s'adresse aux boulangers confirmés souhaitant approfondir la panification au levain et explorer toute la richette des farines intégales.

Comme nous travaillerons ensemble exclusivement des farines intégrales, il est préférable de privilégier des farines biologiques et la panification au levain. Nous panifierons différentes céréales : blé tendre, petit épeautre, khorasan, seigle, grand épeautre, selon différentes méthodes de fermentation (levain dur ou liquide). Vous découvrirez une grande diversité de farines ainsi que leurs comportements et apprendrez à révéler tout leur potentiel nutritionnel, aromatique et fonctionnel.

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

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 2 jours (16h) - 8h-18h et 8h-16h.
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max. 3 personnes min.
- **Tarif :** 800€ HT - 960€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

Programme détaillé sur demande



Par **Guillaume Gironde**, formateur et technicien au Moulin de Colagne

FARINES DE MEULE : UN POTENTIEL NUTRITIONNEL ET FONCTIONNEL À EXPLOITER

11 & 12 MAI 2027

Découvrir, comprendre, tester et maîtriser la panification au levain avec les farines biologiques ou conventionnelles écrasées sur meule de pierre et système soder.

Cette formation technique s'adresse aux boulangers confirmés souhaitant approfondir la conduite du levain tout en apprenant à appréhender et apprivoiser les spécificités des farines de meule.

Vous découvrirez toute la richesse d'une large gamme de farines biologiques (blé tendre, petit épeautre, khorasan, seigle, blé dur). À travers différentes méthodes de fermentation (levain dur ou liquide, direct ou différé à J+1), vous apprendrez travailler ses farines unique moulues sur meule.

L'accent est mis sur la simplicité des méthodes et la maîtrise du processus grâce au suivi des températures et des mesures de pH. Une approche rigoureuse, accessible et immédiatement reproductible dans votre fournil.

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 2 jours (16h) - 8h-18h et 8h- 16h.
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max. 3 personnes min.
- **Tarif :** 800€ HT - 960€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

Programme détaillé sur demande

Formation pour les particuliers



Par **Guillaume Gironde**, formateur et technicien au Moulin de Colagne

INITIATION À LA BOULANGERIE - NIVEAU 1

VENDREDI 18 JUIN 2027

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

Vous souhaitez vous initier à la boulangerie et apprendre à faire votre propre pain ? Cette formation accessible est conçue pour accompagner les particuliers dans leurs premiers pas en fournil.

Ensemble, nous aborderons les bases pratiques et théoriques indispensables : la découverte des farines sur meule de pierre (blé tendre, petit épeautre…), la compréhension des ingrédients et l'apprentissage de méthodes de fermentation (levain liquide, levure).

Une immersion idéale pour adopter les bons gestes, comprendre le rôle nutritionnel de chaque farine et repartir avec toutes les clés pour réussir facilement vos premiers pains à la maison !

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 1 jour (8h) - 8h à 17h.
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max. 3 personnes min.
- **Tarif :** 120€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

Programme détaillé sur demande ou cliquez ici



Par **David Hernandez**, Best Viennoiserie 9è Mondial du Pain 2023

VIENNOISERIE D'EXCELLENCE

15 & 16 SEPTEMBRE 2027

Au cours de ces deux journées de formation, vous découvrirez une sélection de réalisations représentatives de la viennoiserie contemporaine. En alliant grands classiques et propositions créatives, ce programme vous permettra d'approfondir vos bases techniques tout en intégrant les nouvelles tendances du secteur.

Chaque création servira de support pratique pour travailler l'ensemble du processus de production : laminage, fermentation, façonnage, cuisson et finition.

Programme détaillé disponible prochainement

A lo largo de estas dos jornadas de formación, descubrirás una selección de creaciones representativas de la bollería ("viennoiserie") contemporánea. Al combinar grandes clásicos y propuestas creativas, este programa te permitirá profundizar en tus fundamentos técnicos al tiempo que incorporas las nuevas tendencias del sector.

Cada creación servirá de soporte práctico para trabajar todo el proceso de elaboración: laminado, fermentación, modelado, horneado y acabado.

El programa detallado estará disponible próximamente

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 2 jours - horaires à définir
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max. 3 personnes min.
- **Tarif :** 800€ HT - 960€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).
- **Langue :** Formation en Espagnol et en Français


Photographie par Gros yeux studio

Par **Corentin Molina**, Champion IBA CUP 2025,
équipe de france de boulangerie 2024 et 2026, chef boulanger au Bristol à Paris

VIENNOISERIE D'EXCELLENCE

12 & 13 OCTOBRE 2027

Au cours de cette formation exclusive, vous perfectionnerez votre savoir-faire et apprendrez à réaliser une gamme complète de produits d'exception.

Avant gout et exemple du programme :
- Les grands classiques : croissants (droits et courbés), pains au chocolat, brioches à tête…
- Des viennoiseries créatives et garnies : pain au chocolat revisité au café, panier noisette, brioche mangue-passion, brioche chocolat-noisette, brioche feuilletée au thé noir et miel…
- Une pièce prestige (style concours / palace).

Programme détaillé disponible prochainement

INFOS PRATIQUES :

- **Durée :** 2 jours - horaires à définir.
- **Nombre de personnes :** 6 personnes max. 3 personnes min.
- **Tarif :** 800€ HT - 960€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu :** Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

FORMATIONS SUR MESURE ET GROUPES

Vous souhaitez vous inscire en groupe ou bénéficier d'un programme sur-mesure ?
Nous vous proposons une date dédiée à votre groupe où nous concevons des formations personnalisées sur demande.

FORMATIONS SUR MESURE

Vous avez une problématique spécifique, une envie d'approfondir un sujet, de développer ou découvrir de nouveaux produits et techniques ?

Nous analysons l'ensemble de vos attentes afin de co-construire un programme pédagogique personnalisé, ajusté à vos objectifs et vos besoins.

INSCRIPTION GROUPE

Vous souhaitez inscrire un groupe de 5 à 6 personnes à une formation de notre catalogue ?

Nous vous proposons une date réservé pour votre équipe. Contactez-nous plus de détails et pour définir d'une date ensemble.

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de votre projet avec nous !

formation@moulindecolagne.fr
04 66 32 70 03



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

Nous pouvons vous communiquer une liste d'établissements partenaires 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

ACCÉS PSH

Nous proposons un accompagnement personnalisé et des solutions pour répondre aux besoins de chaque personne en situation de handicap. Pour toute demande d'adaptation, merci de prendre contact avec nous via l'adresse mail : formation@moulindecolagne.fr



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

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité à été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

COLAGNE
le moulin