



BLÉS BIO ET VARIÉTÉS PAYSANNES : *de la panification à la communication*

>> Objectif de la formation :

- Maîtriser les enjeux de l'introduction de blés paysans sur son entreprise et au sein de la filière.
- Savoir communiquer sur les pains issus de blés bio et paysans.
- Mettre en relation les différents acteurs de la filière blé-farine-pain qui sont intéressés par les variétés paysannes.

>> Méthodes pédagogiques :

- La session se déroulera dans un fournil, pour permettre d'articuler les parties pratiques et théoriques.
- Apports théoriques sur la panification avec des semences paysannes, les méthodes de communication. Échanges avec les stagiaires.
 - Exercices de communication en petits groupes.



Responsable de la formation :
Yvan Michaud
07 82 92 88 54
yvan.michaud@biograndest.org

Intervenants :

- >> Julien Bailly, paysan-boulangier, auteur de l'ouvrage « Notre pain est politique »
- >> Jean-Luc Poncin, artisan-brasseur et formateur en communication-marketing

MARDI 11 OCTOBRE 2022
> 9h - 18h

Au Moulin du Petit Poucet,
10B Rue d'Alsace, 54200 Royaucourt

INFOS PRATIQUES

PROGRAMME DE LA FORMATION

La journée sera rythmée par la fabrication de pains issus de variétés paysannes ou modernes, du pétrissage à la sortie du four : chaque stagiaire sera amené à façonner les pâtons pour comparer les différentes recettes.

Exemple de recette de panification adaptée aux variétés anciennes, méthode de panification à différents mélanges de variétés anciennes ;

**11/10/2022
MATIN**

Julien Bailly : intérêt sociétal d'utiliser des variétés paysannes. Qu'est-ce qu'une variété paysanne ? Questions de l'autonomie paysanne et du droit de ressemer ses semences. Intérêt environnemental des variétés paysannes : qu'est-ce que la biodiversité cultivée ? Pourquoi et comment la conserver ?

Présentation de la démarche de L'Or des Graines par Yoan Michaud.

Organiser la production collective de blés paysans en filière : tour de table. Comment je vois l'utilisation des variétés paysannes chez moi ? Quels sont les enjeux ? Qui est prêt à faire quoi dans une potentielle filière ?

MIDI

Repas tiré du sac

**11/10/2022
APRÈS-MIDI**

Jean-Luc Poncin, stratégie de communication sur le pain bio.

Quel message voulons-nous faire passer ?

Exercices de communication en petits groupes.

Sortie de four, comparaison des pains et bilan de la journée.

Moyens d'évaluation

Les capacités acquises seront évaluées au cours de la formation par le degré d'implication des stagiaires, mais également après la formation par la proportion de stagiaires utilisant des variétés de pays.



Tarification	Adhérent	Non-adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire non contributeur VIVEA	189,00€	283,50€
Demi-tarif (porteurs de projet)	94,50€	141,75€

Pour les stagiaires non contributeurs VIVEA, des financements sont possibles. Consultez notre site pour plus d'informations : biograndest.org/seformer

ATTENTION : cette formation est construite prioritairement pour les agriculteurs et boulangers souhaitant s'impliquer dans la filière blé-farine-pain bio construite à l'échelle du Parc naturel régional de Lorraine. Les boulangers ont normalement accès à des fonds de formation pour financer le coût de la journée : nous contacter si ce n'est pas le cas.

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Retrouvez nos conditions générales de formation et notre règlement intérieur en ligne sur biograndest.org/se-former/

Bulletin d'inscription à la formation

Blés bio et variétés paysannes : de la panification à la communication

Nom - Prénom :

Mail :

Tél. :

Date de naissance :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

Chef d'exploitation

Conjoint(e) collaborateur(trice)

Aide familiale

Contisant(e) solidaire

Salarié(e)

Autre - précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le **06/10/2022**

yoan.michaud@biograndest.org

Bio en Grand Est, espace Picardie, avenue de l'Europe 54520 LAXOU

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.