



L'École du Pain de Badabec
Lavigerie - Cantal

STAGE LONGUE DURÉE

DURÉE:
3 SEMAINES

TARIF:
1950€

PUBLIC:
DÉBUTANTS OU PROFESSIONNELS

Le stage longue durée est conçu pour offrir aux participants la formation la plus complète proposée à ce jour dans le monde du pain à l'ancienne. Au cours des 3 semaines de formation, vous découvrirez en profondeur les détails de la panification à l'ancienne : de l'importance de la matière première (blé et farine), à la cuisson du pain dans un four à bois à chauffe directe, en passant par la fermentation, le levain et le pétrissage à la main.

Mais cette expérience n'est pas pensée pour vous imposer un chemin unique et les différentes fournées réalisées sont ainsi l'occasion de tester différentes variantes de panification. L'objectif est de permettre aux participants de tester différentes approches, afin ensuite de pouvoir effectuer un choix informé quand viendra l'heure de débiter son chemin dans l'univers du pain. Dans cette optique, le stage inclut également des visites de fournils à l'ancienne, de minoteries, et d'exploitations agricoles afin de permettre au stagiaire d'appréhender le paysage du pain à l'ancienne dans sa globalité.

Objectifs pédagogiques de la formation :

- Acquérir les compétences suffisantes en panification sur levain naturel pour produire un pain en respect des gestes d'autrefois, sans assistance mécanique ou chimique.
- Être capable de mener une production de pain à l'ancienne dans sa globalité, en autonomie, sans l'aide d'un formateur.
- Connaître les diverses approches et divers outils disponibles pour produire du pain à l'ancienne, et savoir choisir ceux qui vous correspondent.
- Se familiariser avec les semences et farines paysannes dans le contexte d'un fournil à l'ancienne.
- Découvrir les différentes facettes d'une approche alternative de la boulangerie traditionnelle en faisant l'expérience du quotidien du fournil à l'ancienne.
- Définir un projet d'installation et ses contours à partir de choix informés en matière de solution de panification, matériel, contraintes géographiques et impératifs économiques et financiers.

Lieu de formation & moyens pédagogiques :

La formation se déroule dans les locaux de la ferme de Badabec, lieu de transmission dédié aux savoirs-faire naturels. Le fournil regroupe la totalité du petit matériel nécessaire à la panification, ainsi qu'un four à bois de type 'four romain', à chauffe directe.

Contenu et organisation de la formation :

Semaine 1 – Initiation au pain à l'ancienne

Cette première semaine est pensée comme une porte d'entrée dans le monde du pain à l'ancienne. Après un temps de présentation, nous entrons dans le monde merveilleux de la panification et de la fermentation. Cette approche théorique sera ensuite mise en pratique au cours de deux journées de production. La journée du jeudi sera quant à elle l'occasion de nous concentrer sur la matière première du boulanger à travers la visite d'exploitations agricoles et/ou de meuneries.

Lundi 14h-17h. Arrivée des participants et présentation des parcours de vie de chacun, de ses objectifs et de ses attentes. Présentation de l'approche de Badabec, notre philosophie, et notre approche de la panification. Présentation du fournil et explications sur le déroulé du stage et les objectifs pédagogiques.

Mardi 10h-13h / 14h-17h. Journée théorique.

Au programme, théorie de la panification à travers l'étude des fermentations panaires sur levain et sur levure, du travail des bactéries, des levures ainsi que de l'activité enzymatique dans la panification. Etude des phénomènes physico-chimiques à l'œuvre durant la préparation et la cuisson du pain à l'ancienne.

Initiation à l'agro-écologie paysanne, et à la relation boulangerie/paysannerie dans le contexte d'une production à l'ancienne. Le principe des semences paysannes et les rapports entre le blé, son écosystème et le pain en fonction de différentes pratiques agronomiques.

Une brève présentation de l'évolution conjointe des blés et de l'agriculture, du néolithique à nos jours, et ce que cela engendre pour le boulanger.

Cette journée sera également l'occasion de découvrir les différentes solutions existantes quant à la cuisson du pain, et notamment les différents types de fours à bois et l'importance du choix du combustible. Préparation du bois pour la chauffe du lendemain.

Mercredi 10h – 18h. Première journée de production de pain à l'ancienne.

A partir des indications et conseils dispensés par le formateur, les stagiaires participent à la production de pain à l'ancienne sur levain. Vous mettez la main à la pâte dès votre arrivée au fournil pour découvrir notre approche du pain naturel à travers une pétrissée en pousse directe. Chaque geste technique est démontré et expliqué par le formateur avant d'être reproduit par chacun des participants.

Jeudi 10h – 18h. Journée exploratoire dédiée à l'importance de la matière première dans notre approche à l'ancienne. Dans cette optique, nous partons à la rencontre de paysans producteurs de blés et/ou de farines paysannes. Cette rencontre avec des personnes passionnées nous permet de remettre l'humain et la terre au centre de l'approche du pain. Choisir un fournisseur, c'est aussi choisir une philosophie. Nous partons pour la journée afin de nous rendre chez divers producteurs du Cantal, de Lozère ou d'Aveyron, en fonction des disponibilités de chacun.

Vendredi 8h - 16h: Fournée blés anciens.

Après notre escapade de la veille, nous reprenons aujourd'hui le chemin du fournil, au rythme du levain et du four. Cette journée est dédiée à la panification de blés anciens et comment adapter son approche et ses gestes en fonction des qualités plastiques de chaque pâte et comment adapter la fermentation aux qualités fermentatives de chaque variété.

Tous les participants travaillent les différentes pâtes de manière à pouvoir les comparer et en comprendre les différences.

Fin de la première semaine de stage.

Semaine 2 – Pour aller plus loin dans la panification à l'ancienne

Après une première appropriation des techniques de production à l'ancienne, cette deuxième semaine est l'occasion d'aller plus loin dans notre exploration et ainsi d'étudier des méthodes alternatives et des productions secondaires.

Lundi 10h-13h / 14h-17h. Journée théorique dédiée au levain et à diverses expérimentations : levain endogène, exogène, liquide, dur, avec différentes eaux, dans différentes ambiances et la confection d'un levain de lait. Les différents tests seront comparés de manière à comprendre les processus fermentaires à l'œuvre dans chaque environnement, les différentes vitesses de pousse et les qualités gustatives de chacun.

Les phases de pousse seront consacrées au développement d'entreprise dans le cadre d'une installation en boulangerie à l'ancienne. Dans cette optique, seront ainsi étudiés les différents critères à prendre en compte afin de définir une approche et développer un modèle d'entreprise propre à chaque participant. Cette session nous permet d'étudier ensemble les outils nécessaires pour y parvenir, en fonction de ses objectifs, de ses convictions, du contexte familiale ou encore géographique de chacun. Ces postulats nous permettront ensuite de définir les contours de chaque approche, les outils et les moyens financiers qui seront nécessaires pour les mettre en place.

En fin de journée, préparation du bois pour la chauffe du lendemain.

Mardi 10h – 18h. Journée de production de pain à l'ancienne.

Cette journée est l'occasion d'observer les résultats des expérimentations menées la veille sur les différents types de levain et de vérifier, ou non, les potentiels impacts organoleptiques de chaque test sur le produit fini. Cette production est également l'occasion pour les participants de gagner un peu plus en autonomie, en s'appropriant les gestes de manipulation de la pâte et du four.

Mercredi 10h – 17h. Journée de production de viennoiseries à l'ancienne.

Dans la continuité de la journée d'hier, nous explorons aujourd'hui les productions traditionnellement menées « à four perdu » à travers la réalisation de brioche, pain de mie et pain d'épices. Les fermentations sont menées pour chaque pâte sur levain et sur levure afin de permettre aux participants de mesurer les différences fermentatives et gustatives de chaque option.

Jeudi 10h – 18h. Journée exploratoire dédiée à la farine. En fonction des disponibilités des intervenants, notre chemin pourra nous mener vers différentes minoteries afin d'en comprendre le travail et les contraintes techniques. Cette journée doit notamment nous permettre de comprendre les problématiques auxquelles est confronté le meunier, et les choix effectués au quotidien pour garantir une qualité de farine acceptable au boulanger.

Vendredi 8h - 16h: Fournée « blés paysans »

Après notre escapade de la veille, nous reprenons encore une fois le chemin du fournil dans l'optique de panifier les différentes farines récoltées la veille auprès des meuniers. Toujours dans une optique d'appropriation des gestes, les stagiaires sont cette fois responsables de la gestion de la panification et de la chauffe du four.

Fin de la deuxième semaine de stage.

Semaine 3 – En route vers l'autonomie

Cette dernière semaine sera l'occasion de renforcer les acquis déjà réalisés, à travers la répétition des gestes et la poursuite des expérimentations. L'objectif consiste à permettre aux stagiaires de comprendre les incidences de chaque choix sur la nature de la production réalisée ainsi que sur l'organisation du fournil et de la vie du boulanger, afin de leur permettre de mettre en place la pratique qui leur correspond, tout en renforçant l'acquisition des gestes de production de pain à l'ancienne.

Lundi 10h-13h / 14h-17h. Journée théorique dédiée à l'expérimentation de différentes fermentations et notamment des fermentations plus longues, avec mise au froid ou à température ambiante. La matinée est donc dédiée à la préparation des pâtes qui seront enfournées le lendemain, jour de production.

L'après-midi est dédié à la gestion et développement d'entreprise, et notamment à la mise en place d'une identité d'entreprise, d'une stratégie de communication et de marketing. Cette analyse nous permet également de réfléchir à l'élaboration d'une stratégie de vente par le choix de canaux de distribution des produits en adéquation avec l'identité d'entreprise choisie et les impératifs de production. Le besoin d'un point de vente et les alternatives possibles sont ainsi abordés, à partir d'exemples de boulangeries à l'ancienne existantes.

En fin de journée, préparation du bois pour la chauffe du lendemain.

Mardi 8h – 18h. Journée de production de pain à l'ancienne en grand volume.

Cette journée est l'occasion d'observer les résultats des expérimentations menées la veille sur les différents types de fermentations et de vérifier, ou non, les potentiels impacts organoleptiques de chaque test sur le produit fini. Cette production est l'occasion pour les stagiaires de faire l'expérience d'une plus grosse production de pain. Nous faisons donc deux fournées consécutives dans la même journée pour une production d'une soixantaine de pains environ. Cela nous permet notamment de voir comment ces deux organigrammes de productions s'articulent entre eux. La journée sera longue, mais riche en enseignements !

Mercredi 10h – 18h. Nous reprenons la route une dernière fois pour rendre aujourd'hui visite à différents fournils à l'ancienne. Ces rencontres nous permettent de découvrir des approches différentes, des outils différents, et des gestions différentes. L'objectif est de permettre aux stagiaires de mesurer l'importance d'un choix de modèle de production, de gestion, et de rythme de vie, en adéquation avec ses besoins économiques, philosophiques et/ou physiques.

Jeudi 10h – 18h. C'est l'heure de la dernière fournée à la ferme de Badabec. Pour terminer cette aventure, nous vous proposons de mener une fournée en complète autonomie et regroupant la production de pains et de viennoiseries. Les stagiaires choisissent la gamme de produits qu'ils souhaitent mettre en œuvre. Vous repartez avec la totalité de cette production qui sera partagée entre les différents participants.

Vendredi 10h - 12h: Bilan du stage. Cette dernière rencontre est l'occasion de revenir, sous forme de jeu, sur les acquis réalisés au cours du stage et pour les participants de proposer un retour sur leur expérience, en espérant que celle-ci ait été mémorable. Remise des attestations de participation.

Fin de la troisième semaine et fin du stage.

Bilan des heures de formation

Semaine 1 : 33h

Semaine 2 : 37h

Semaine 3 : 34h

Temps total de formation : 104h

Moyens d'évaluation

Les connaissances pratiques acquises au cours de la formation sont évaluées par le formateur au cours des diverses journées, dans le cadre du contrôle continu.

Les connaissances théoriques en matière de panification sont évaluées sous la forme d'un questionnaire ludique mené en équipe à la fin du stage.

Informations complémentaires

- Le nombre de participants est limité à 5 personnes maximum afin de favoriser la pratique des participants et faciliter les échanges avec le formateur.
- Les collations du matin et de l'après-midi (café, thé) sont compris dans le tarif. Les repas sont à la discrétion des participants. Le repas du midi est tiré du sac, chaque participant amenant sa nourriture. N'hésitez pas à ramener avec vous des spécialités culinaires de vos régions afin de les faire découvrir aux autres participants !
- L'hébergement est à la charge des participants. De nombreux gîtes et chambres d'hôtes sont situés à proximité immédiate de la ferme (moins de 5min) et nous pouvons vous fournir une liste pour vous aider dans votre recherche. Des aires de stationnement pour camping car ou fourgon aménagé sont également situées à proximité (2min en voiture).
- Le four étant situé à l'extérieur, prévoir des vêtements et des chaussures adaptés à la saison, ainsi que des chaussures de rechange de type sabots/claquettes/crocs pour l'intérieur.
- Si vous souhaitez repartir avec une souche de levain, pensez à amener un bocal (type pot de confiture) afin de pouvoir le transporter.

A bientôt à l'école du pain de Badabec !