

Déroulé de la journée

- * 9h00 Accueil autour d'un café et d'une brioche au levain...
- * 9h30 Petit flash théorique (histoire, fermentations, gluten...)
- * 10h Boulange : les pétrins au levain (expériences boulangères)
- * 11h30 Meunerie : les différentes farines
- * 12h30 Apéro-pizza... Amenez vos boissons, on fournit les pizzas ;-)
- * 13h Repas bio et local
- * 14h Boulange : façonnage
- * 15h Champs : observation des cultures
- * 16h Enfournement
- * 16h30 « Faire son pain chez soi » : conseils et mise en oeuvre pratique de vos futures fabrication de pain à la maison
- * 17h Défournement
- * 18h Bilan et départ avec le pain chaud !



Tarifs

- * **80€/ personne**

Le repas est compris. Nous confectionnerons ensemble de délicieuses pizzas à base des produits bio et locaux de nos partenaires des Voisins de Paniers. Merci de nous dire si vous avez un régime spécial ;-)

- * **Tarif « soutien » : 100 euros**

Ce tarif permet de soutenir les actions de la S.C.O.P dans l'accompagnement pédagogique auprès des écoles et institutions sociales.



INSCRIPTIONS POUR LES FORMATIONS DU 1ER SEMESTRE 2024

Nous vous proposons 3 dates pour ce printemps : le 23 mars, le 6 avril et le 4 mai.

Afin de nous organiser au mieux, nous vous proposons de vous pré-inscrire via le lien suivant : <https://urlz.fr/pF6y> ou via le QR ci-dessous.



Les inscriptions seront closes dès que 12 personnes seront inscrites, et la formation ne pourra malheureusement pas se dérouler en-deçà de 8 personnes inscrites.

N'hésitez donc pas à convier vos ami.e.s et vos proches :-)



Inscriptions et renseignements : Emmanuelle pour la ferme de Chalonne : 06.64.43.27.44

fermedechalonnepeda@orange.fr /// fermedechalonne.fr

832 chemin de Chalonne, 38390 Charette

Formation « Pain au levain » À la ferme de Chalonne



De la graine au pain....

La ferme de Chalonne, collectif de paysans-boulangers, vous propose une journée de formation autour du pain au levain.

Lors d'une journée dans le cadre bucolique de la ferme de Chalonne, vous pourrez vous initier / perfectionner aux techniques de réalisation de pain au levain. Pétrissage à la main ou au robot, conduite d'une fermentation, entretien d'un levain, façonnage et cuisson n'auront plus aucun secret pour vous à l'issue de cette journée où vous pourrez poser toutes les questions nécessaires à la réussite d'un bon pain au levain à la maison :-)



La théorie

Le levain, les levures, l'amidon, les bactéries... tout un monde à découvrir...



La pratique

Vous allez beaucoup (et littéralement) mettre la main à la pâte....



Dégustation

A l'issue de cette journée, vous pourrez repartir avec vos belles réalisations...

Inscriptions et renseignements : Emmanuelle pour la ferme de Chalonne : 06.64.43.27.44

fermedechalonnepeda@orange.fr /// fermedechalonne.fr

832 chemin de Chalonne, 38390 Charette