



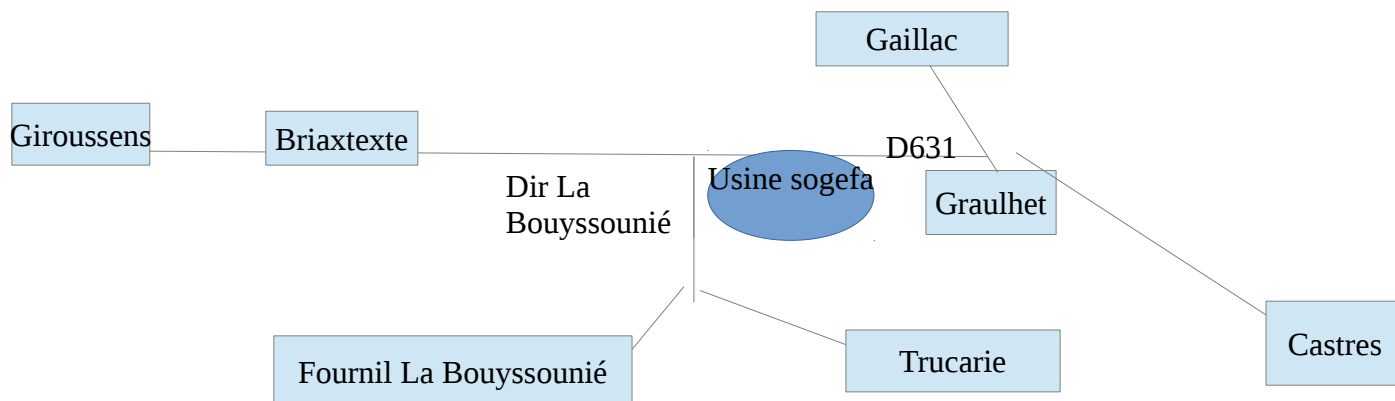
Association pour le Développement de
l'Emploi Agricole et Rural Tarnais
Maison des associations - Place du 1^{er} Mai
- 81 100 Castres
Tél : 05 63 51 03 70 / Fax : 05 63 51 85 03
Courriel : adeart.tarn@free.fr
Site : jeminstallepaysan.org

PÉTANIELLE
La Curade 81170 Vindrac
Tél : 07 82 08 09 15
Courriel: lydiemsp@gmail.com
Site : <http://semeursmip.org>



L'ADEART et Pétanielle vous invitent à participer à une journée de formation VIVEA,
« Panification, levains et variétés paysannes »,
Avec Marc Dewalque, artisan-boulangier, formateur au Bprea à Montmorot.

Dimanche 21 Juin 2015
De 9 h à 17 h
Au Fournil de la Bouyssouniè
81300 Graulhet
Repas tiré du sac, n'oubliez pas vos couverts.



Pour vous inscrire, ne tardez pas : appelez Claire, l'animatrice de Pétanielle 07 82 08 09 15

« **Panification, levain et variétés paysannes** »

Objectif : Développer ses connaissances sur l'impact des différentes méthodes de conduite du levain.

Méthode : Atelier pratique de fabrication de pain. Echanges de pratique et apports théoriques pendant les temps de fermentation de la pâte.

Organisation de la journée :

8h30 : Dernier rafraîchi du levain suivi d'un tour de table. Dernière Maturation du levain. présentation et attentes des stagiaires.

9h15-10h : exposé sur l'élaboration d'un nouveau levain-chef. Topo microbiologique sur la sélection des microorganismes dans les divers milieux du grain au pain.

10h : Pétrissage des pâtes. 3 différentes car 3 variétés de pays. Discussion sur les diverses manières de pétrir. Topo sur simples rabats et longue fermentation au levain.

11h Présentation des différentes méthodes de panification au levain (sur 1,2,3 rafraichis, sur pâte, sur levains dédoublés). Zoom sur le principe de base des rafraichis.

11h30-12h : Façonnage

Repas tiré du sac

13h00-16h30:

Poursuite du cycle de panification.

Pendant les temps libres : Approfondissement des aspects théoriques sur le levain.

Présentations d'expériences surprenantes (sur mousse de levain),

Partage de documents informatiques.

14h: Enfournement. Discussion autour de la conservation du levain-chef. 15h : dégustation commune des tests avec grille de dégustation.

15h30: Levains liquides, levain au froid positif

16h : Bilan de la journée et perspectives.

Si vous le souhaitez, venez avec une Clé USB ou un Disque Dur car Marc Dewalque propose de diffuser énormément de documents autour du pain.