

# **Programme de la Formation sur la panification au levain 29 & 30 avril 2024**

Ces deux journées de formation ont été pensées comme deux périodes d'expérimentation des différentes techniques de panification au levain, mais surtout comme des moments d'échange sur les pratiques individuelles et collectives du levain afin d'en affiner notre compréhension et de partager nos vécus. Le planning ci-dessous n'est donc pas exhaustif.

## **Planning première journée**

### Thématiques abordées :

- Identité biologique et chimique des levains – les trois voies fermentaires
- Création d'un levain – évolution de la microflore
- Entretien et conservation d'un levain
- Appréciation de la maturité, rafraîchis, calculs des recettes, doses d'ensemencement
- Choix des méthodes de panification (taux d'ensemencement, taux d'hydratation, oxydation des pâtes au pétrissage, etc), influence des températures et des temps de fermentation
- Rectification par l'acidité des pâtes sensibles
- Avantages nutritionnels de la fermentation au levain naturel
- Panification au levain > < panification à la levure, risques de contamination
- Techniques de pétrissage et autolyse
- Interactions dans la pâte

### Pratiques abordées :

- Fermentation directe sur deux rafraîchis
- Fermentation en froid positif – sur 72h/sur une nuit
- Fermentation sur faible ensemencement

## **Planning deuxième journée**

### Thématiques abordées :

- Evolution des protéines, questions de gluten et déclassé des blés
- Impacts sur la qualité boulangère – test du gluten
- Origines des céréales et brève histoire de la sélection
- Enjeux concernant la filière du grain au pain – choix des variétés et types de mouture
- Calcul des prix et questions de rentabilité
- Organisation du travail et choix de production
- Choix du four et du matériel
- Fournisseurs

### Pratiques abordées :

- Panification de seigle
- Panification de petit épeautre
- Fabrication d'une pâte briochée au levain