



FORMATION PROFESSIONNELLE:

« Techniques et pratiques des levains »

« De la compréhension à la recherche d'identité »

Les jeudis 3-10 et 17 octobre 2019

L'ASBL Du Grain au Pain vous propose **3 jours de formation** à destination des professionnels boulangers.
Les journées seront animées

Par Axel Colin et Marc Dewalque

Deux artisans boulangers passionnés

Fervents défenseurs des blés anciens de sélection paysanne, tous deux actifs chez « Li Mestère ».

Contenu de la formation : *Les journées seront rythmées par des parties théoriques et des ateliers pratiques avec confection de levains et de pains."*

1^{er} jour : Symbiose / micro-organisme / entretien / rafraîchi / conservation / facteurs environnants (température, humidité...) / levains prêts à l'emploi, levains déshydratés, levains naturels/création d'un levain chef / méthodes de travail...

2^{ème} jour : Travailler avec différents levains: levains liquides, levains fermes immergés dans un seau d'eau ou ligotés / levains jeunes, levains mûrs / pétrissage minimal, tourage de la pâte, façonnage léger / variation d'hydratation, de température, de fermentation, dose d'ensemencement, temps de fermentation/différentes formes (moule, banneton, bâtard, bac, planche...)...

3^{ème} jour : Les différentes farines: leurs besoins, le rapport au gluten, les pentosanes, la gélification de l'amidon, la cuisson ... Les farines « non panifiables » (engrain, khorasan, seigle, blés) / additifs / réalisation de farines...

Lieu : L'atelier de boulangerie de la coopérative agricole « Graines de vie »
rue de Hamme-Mille 37,
1390 Grez-Doiceau

Horaires : de 9h00 à 17h00

Axel Colin :

Artisan boulanger, ses passions pour le bon pain et les bonnes farines l'ont amené à s'investir dans la reprise du **moulin d'Odeigne** avec pour projet d'en faire un véritable lieu de vie et d'échange. Il y installe un atelier de boulangerie.

Formateur, poussé par son envie de partager ses connaissances autour de la panification et des céréales, il anime des ateliers au sein des **associations** : « **Pense à deux mains** », « **École paysanne indépendante** » et ... « **Du Grain au Pain** » des ASBL attachées à la réappropriation des savoirs.

Marc Dewalque :

Artisan boulanger de renom, de la boulangerie du Gonesse à Malmédy pendant de nombreuses années. **Chercheur et historien du levain, formateur et conférencier** il partage ses travaux, son savoir-faire et ses connaissances.

- son association **Bio Panem**,

- le site <http://www.boulangerie.net>

Publications : « *La lecture du levain au 18^e siècle* », 2007 aryanalibris.com. « *Du pain aux enzymes OGM* », 2017. « *Le Pain, de la sélection à la cuisson* » en cours de gestation.

Contact & inscription auprès de Géraldine Melis

anim@dugrainaupain.org

0499/24.70.38

Le nombre de places étant limité, **l'inscription est indispensable !**

Prix : 300€/pers pour les 3 jours



www.dugrainaupain.org