
 **LIEU : Locaux du CFPPA + atelier de transformation**
(prévoir des chaussures propres, un couvre-chef)

 **DURÉE : 70 heures**

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum : 10

 **PROCHAINE SESSION :**
Du 13 au 17 avril 2026
et
Du 20 au 24 avril 2026

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Exploitants agricoles
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Particuliers
- Stagiaires de la formation professionnelle

 **72 %** taux de satisfaction
2025

 **100 %** taux de réussite
2025
11 candidats présentés

Paysan boulanger

UCARE : Fabriquer du pain à partir des farines de l'entreprise agricole



Bloc de compétence du BPREA, en présentiel / RNCP 38093 / Certificateur Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire / date échéance enregistrement 01/01/2029

OBJECTIFS

- Organiser l'atelier de transformation
- Réaliser les opérations liées à la transformation boulangère
- Poser les **bases d'un projet d'atelier paysan boulanger**.
- Faire des **choix techniques et d'équipement**
- **Dimensionner son projet** par un prévisionnel économique
- **Identifier les atouts et contraintes** de son projet

CONTENU DE LA FORMATION

Les céréales panifiables :

- Approche historique, les espèces, les variétés
- Semences modernes/anciennes/paysannes
- Caractéristiques physiologiques et qualité nutritive des céréales
- Choix des semences, spécificités par rapport à la boulangerie

Produire ses céréales :

- Les interventions culturales (travail du sol, semis, fertilisation, protection contre les maladies, gestion de l'enherbement, récolte)
- Principes de rotation, engrais verts
- Prise en compte du contexte pédo-climatique
- Résultats : rendement, qualité des grains

Stocker le grain à la ferme :

- Les différents types de silos
- Conditions de stockage
- Gestion des ravageurs

Transformer son grain en farine :

- Les différents types de farine et leur influence sur la panification
- Gestion des stocks
- Choix d'un moulin/travail à façon/coût

Pratique de la boulangerie :

- Réalisation et gestion des levains et levure
- Pétrissage, pointage, apprêt

La cuisson :

- Types de four, modes de chaleur
- Dimensions
- Coût

Dimensionner son projet :

- Les surfaces cultivées
- Fréquence et quantité produite
- Modes de commercialisation
- Matériel à prévoir



CONDITIONS D'ADMISSION

L'entrée en formation est conditionnée par l'obtention d'un financement et d'un entretien individuel.

Prérequis : Avoir un projet de création d'un atelier boulangerie à la ferme, un projet d'installation agricole

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

- Validation de l'UCARE "Fabriquer du pain à partir des farines de l'exploitation agricole " du Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole (RNCP 38093, certificateur Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt, date de publication 13/10/2023)
- Activité agricole
- Installation/salariat sur une exploitation agricole
- Entrepreneurat

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Travaux pratiques
- Cours théoriques
- Visites
- Témoignages
- Echanges de pratiques

MOYENS TECHNIQUES

- Rencontres avec des professionnels paysans boulangers (visites et échanges)
- Atelier agro-alimentaire VALIAA
- Fournil d'un paysan boulanger

RYTHME DE LA FORMATION

70 heures en centre

Du lundi au vendredi : 8h30-12h00 / 13h30-17h00



Du 13 au 17 avril 2026

et

Du 20 au 24 avril 2026

COÛT ET FINANCEMENT

Autofinancement, VIVEA, Pôle Emploi, CPF...

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation sur une situation professionnelle en cours de formation avec entretien.



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique.

