



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

 **DURÉE : 105 heures**

 **EFFECTIF**

- Minimum : 6
- Maximum : 10

 **PROCHAINE SESSION :**  
Du 15 au 19 mars 2027  
et  
Du 10 au 14 mai 2027  
et  
Du 07 au 11 juin 2027

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

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

 **taux de satisfaction**  
2026

 **taux de réussite**  
2026  
12 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

105 heures en centre

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

**Du 15 au 19 mars 2027**



**et**

**Du 10 au 14 mai 2027**

**et**

**Du 07 au 11 juin 2027**

## 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.

