

## L'agriculture Bio-Dynamique

Les fondements de l'agriculture bio-dynamique ont été donnés par le scientifique et philosophe autrichien Rudolf STEINER en juin 1924.

Se basant sur une profonde compréhension des lois du vivant, cette agriculture ouvre des perspectives pour une réconciliation de l'homme avec la nature.

Dans une ferme bio-dynamique, on recherche l'harmonie entre le végétal, l'animal et la présence de l'homme en favorisant la diversité des cultures et des paysages. Le domaine bio-dynamique forme une *individualité* qui doit tendre vers l'autonomie en ce qui concerne les intrants (fourrage, engrais, semences, etc.) et la consommation d'énergie.

L'agriculture bio-dynamique se donne pour but de :

- régénérer les paysages,
- préserver et accroître la fertilité des sols,
- produire une alimentation saine et capable de fortifier les organismes humains,
- favoriser les relations entre producteurs et consommateurs.

Ces objectifs peuvent être obtenus grâce à la mise en oeuvre de procédés thérapeutiques (préparations bio-dynamiques) et au respect des lois de la nature et des rythmes cosmiques.

### En partenariat avec :



## Le lieu

**La Ferme du Chêne**  
**Thérèse Piel et Bernard Schmitt**  
**35580 BAULON**

02 99 85 34 27  
bernard.schmitt06@laposte.net

## Accès

La Ferme du Chêne se trouve à 25 km Sud Ouest de Rennes, sur la route de Lorient RN24. Sur la RN 24 prendre la sortie Saint Thurial - Baulon. Traverser le bourg de Saint-Thurial. Continuer direction Baulon. Juste après le panneau de sortie de Saint-Thurial, prendre la 1ère à droite. Dans le hameau Les Métairies, à droite direction "Le Chêne", la ferme est à 800m.

## Repas midi

Repas tirés du sac, chacun amène des produits qui seront partagés, soupe proposée par la ferme.

**Cette formation est organisée par le**  
**Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique**

Pôle Formation  
5 place de la Gare 68000 Colmar  
www.bio-dynamie.org

N° agrément formation professionnelle : 42680121868

Pour tout renseignement complémentaire  
sur les formations professionnelles:  
Contact : Soazig Cornu  
Tél. : 03 89 24 37 01 Fax : 03 89 24 27 41  
ou sabd@bio-dynamie.org

## Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique

## FORMATION PROFESSIONNELLE

## Le pain : un processus vivant

L'approche bio-dynamique



**En Ille et Vilaine**  
**35580 Baulon**

**les 12 et 13 mars 2012**

# Le pain : un processus vivant

Les 12 et 13 mars 2012

## Objectifs

**Transmettre** un concept et l'expérience d'une trentaine d'années au service de la panification artisanale de céréales issues de l'agriculture bio-dynamique et l'adapter dans le contexte fermier.

**Apporter** les moyens pratiques et un savoir-faire afin de valoriser la céréale cultivée par la transformation panitaire : véritable atout économique pour soutenir durablement le paysan boulanger et élargir les connaissances dans le cadre de la boulangerie artisanale.

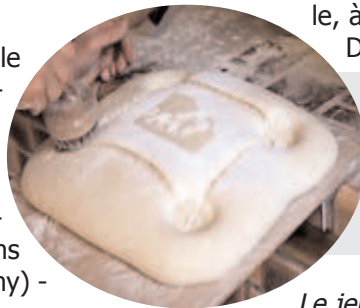
**Comprendre** par une approche vivante la fabrication du pain en relation avec l'histoire du grain de blé : de sa culture à sa métamorphose en l'état de pain.

## Le programme

### 1ère journée : lundi 12 mars (9h30-17h30) L'histoire du grain de blé et sa transformation

- L'expression de sa maturation dans le cycle annuel en agriculture bio-dynamique
- La préservation de son potentiel actif dans le stockage et la mouture
- Le discernement de sa qualité boulangère - indication et limite des moyens conventionnels (W, P/L, Hagberg, Zeleny) - test de panification
- La découverte de son pouvoir fermentaire spontané ; l'élaboration du levain dans le temps et l'espace

- La mise en œuvre de la pâte à pain, le choix des matières premières, le choix des outils et l'intelligence de la main
- La conduite du pétrissage par l'observation des différentes phases, du frasage au lissage
- Fantaisies autour du pain : éléments pratiques pour la viennoiserie



### 2ème journée : mardi 13 mars (9h-17h30) De la construction de la pâte à son accomplissement dans le pain

- Compréhension d'un microcosme biochimique en activité pour bien accompagner les étapes de la métamorphose de la pâte
- L'ultime étape : la fixation des composés volatiles et arômes
- Quelles cuissons pour quels pains ?
- La qualité spécifique de la cuisson directe au feu de bois
- L'interactivité entre la culture, la meunerie et la boulangerie au sein de la ferme
- Entretien avec les participants sur tous les aspects relatifs au métier de boulanger, à l'entreprise artisanale, à l'agencement du fournil, au cahier des charges Demeter, etc.

## L'intervenant

**Pierre DELTON**, boulanger depuis 30 ans, approche bio-dynamique, président de l'association Demeter France.

*Le jeu de l'alternance entre les moments pratiques et théoriques s'organisera à l'intérieur de la démonstration d'une panification.*

Votre bulletin est à retourner avant le 05/03/12 à :  
MABD - Pôle Formation - 5 place de la Gare - 68000 Colmar  
**Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre bulletin accompagné du chèque de règlement (formation) libellé à l'ordre du MABD.**



## Le pain : un processus vivant Bulletin d'inscription ILLE et VILAINE

**Sous réserve de financement de la formation par VIVEA, les tarifs pour les 2 journées de formation sont :**

- 0 €** pour les agricultrices, agriculteurs, conjoint(e)s collaborateurs, cotisant(e)s solidaires à jour de leur cotisation VIVEA  
Date de naissance : ...../...../ 19.....  
La formation devrait être prise en charge par les fonds VIVEA et FEADER. Pour valider votre inscription, joindre un chèque de caution d'un montant de 60 € (30 €/j) à l'ordre du MABD. Ce chèque vous sera restitué à la fin de la formation si vous êtes présent sur toute la durée de la cession et finançable par le VIVEA.  
 Je joins une attestation MSA justifiant mon éligibilité au VIVEA
- 70 € (35 €/j)** pour les personnes en cours d'installation  
*Le coût ne doit pas être un obstacle à votre participation*
- 140 € (70 €/j)** pour les salarié(e)s agricoles et personnes prises en charge au titre de la formation professionnelle, techniciens, conseillers et autres.  
Demande individuelle à faire à votre FAFSEA ou fond de formation pour une **prise en charge partielle ou totale des frais de formation**. Devis fournis sur demande.

-----  
 **20 €** Adhésion 2012 annuelle obligatoire (sauf si vous êtes déjà adhérent au MABD en 2012)

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Fax : .....

Mail : .....

\*\*\*

## Hébergement proposé dans un gîte proche :

Je réserve la nuit du 12 mars 2012

Le tarif pour le logement sera communiqué ultérieurement aux personnes qui s'inscrivent, il sera fonction du nombre de personnes. Le règlement pour l'hébergement s'effectuera le jour de la formation.