

PORTRAIT



Bastien,
paysan-boulangier
à Combreux (77)



LE
PAIN

boulangerie



DÉBOUCHÉS

Vente à la ferme
Contrats AMAP*
Marchés de producteurs
Magasins spécialisés**
Restaurants



* Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
** un point de vente ne proposant qu'une seule catégorie de produits, comme des produits biologiques

SE
FORMER



MISSIONS

- Cultiver ses propres céréales implique de s'intéresser à l'agronomie, au sol et aux semences
- Entretenir le matériel agricole et le fournil
- Planifier les rotations de cultures
- Récolter, stocker, moudre ou travailler avec un meunier pour obtenir la farine
- Confectionner les fournées de pain
- Assurer la livraison en point de vente ou auprès d'AMAP
- Se tenir informé.e de la réglementation et des normes d'hygiène
- Gérer la comptabilité et les commandes

pour être
paysan.e - boulangier.e,
IL FAUT...

- Être rigoureux.se et méthodique
- Se lever tôt et pouvoir travailler debout
- S'intéresser à l'agronomie, à l'agriculture
- Être prêt.e à travailler dur pendant les fêtes, jours fériés et en décalé
- Être curieux.se et aimer le partage!





LE PAIN

boulangerie



SE FORMER après le collège

Il faut nécessairement obtenir un **CAP** pour pouvoir exercer le métier de boulanger.e, c'est une obligation réglementaire. On trouve de **nombreuses formations de boulangerie**, en revanche le métier de paysan.ne boulanger.e implique une formation en grandes cultures céréalières, via un **BPREA** ou un **BTSA Agronomie Productions végétales**. Les **échanges de pratiques** via des moments de partage entre pairs tiennent une place importante dans l'acquisition de savoirs et de techniques.

Où se former en Ile-de-France

CFPPA DE BRIE COMTE ROBERT (77)

- BPREA Grandes cultures polyculture
- Contrat de spécialisation

CFPPAH DE ST GERMAIN-EN-LAYE (78)

- BPREA Grandes cultures

LYCÉE PRIVÉ SULLY DE MAGNANVILLE (78)

- BTSA Agronomie Productions végétales

ÉCOLE DU BREUIL (75)

- BPREA Fermes agroécologiques urbaines et périurbaines

Hors Ile-de-France

ÉCOLE INTERNATIONALE DE BOULANGERIE DE NOYERS-SUR-JABRON (04)

Formation internationale Boulangerie en agriculture biologique et fermentation au levain



Toutes les formations en boulangerie en Ile-de-France

SE FORMER en tant qu'adulte



FORMATIONS COURTES

De nombreuses **formations courtes** répondent aux besoins de porteurs de projets ou de agriculteurs installés. L'association Abiosol en propose tout au long de l'année pour **construire votre projet et acquérir de nouveaux savoir-faire**.

FORMATIONS CONTINUES

Vous avez plus de 18 ans et souhaitez compléter vos formations antérieures ? Une **formation continue** vous permettra d'**acquérir des nouvelles connaissances sur une thématique spécifique**.

ACQUÉRIR DE L'EXPÉRIENCE

Plusieurs possibilités existent pour **se tester dans le milieu agricole** et vérifier si vos attentes correspondent à la réalité du métier avant de vous lancer.



Découvrez le catalogue ABIOSOL des formations courtes accessibles aux porteurs et porteuses de projets agricoles, à différents niveaux, de l'émergence à l'installation et au delà!

La couveuse d'activité

La couveuse d'activité agricole est un dispositif qui propose de tester son projet sur un lieu donné et pendant 1 an, (renouvelable 2 fois). Vous êtes hébergé.e juridiquement par la couveuse et testez votre activité dans une ferme, à taille réelle.



* Pôle Emploi peut vous prescrire des stages courts en immersion d'1 à 3 semaines appelés PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel)