



Améliorer la qualité panifiable des blés et des farines issues de vos cultures

L'école internationale de boulangerie

L'école est un organisme de formation situé dans la vallée du Jabron et spécialisé dans la transmission de techniques de panification au levain naturel, sur produits biologiques.

Depuis plus de vingt ans, l'école développe son expertise sur la filière blé-pain, Afin d'appréhender l'ensemble de la chaîne 'du champ à l'assiette' elle possède également une petite **surface agricole** dédiée à la culture céréalière, un **moulin à meule de pierre** et un **laboratoire d'analyses** des farines.



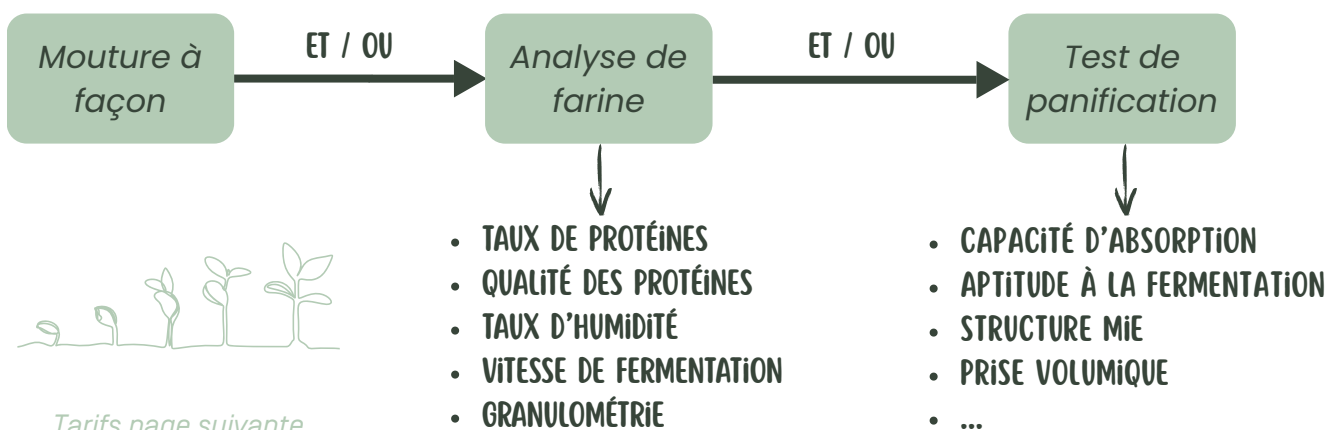
Pour valoriser vos productions de céréales, améliorer vos pratiques, depuis le choix des semences en passant par les itinéraires techniques, le stockage et la transformation



Nous pouvons tester vos farines selon vos besoins !

Toutes les explications ici

[Voir la page](#)



Tarifs page suivante



Améliorer la qualité panifiable des blés et des farines issues de vos cultures

Tarifs

Mouture à façon	0.80€ HT / kg de grains toute variété 1.00€ HT / kg de petit épeautre	sur grains nettoyés*
Analyse de farine (Inframatic / Temps de chute)	80.00€ HT par échantillon 60.00€ HT pour les Adhérent(e)s Agribio	sur 200 g de farine
Granulométrie	40.00€ HT par échantillon 30.00€ HT pour les Adhérent(e)s Agribio	sur 200 g de farine
Analyse de farine et Granulométrie	110.00€ HT par échantillon 90.00€ HT pour les Adhérent(e)s Agribio	sur 200 g de farine
Test de panification	250.00€ HT par échantillon 230.00€ HT pour les Adhérent(e)s Agribio	sur 15 kg de farine

Tarifs 2025 - TVA applicable : 20 % - Devis sur demande

*Nous pouvons vous orienter vers un partenaire pour le nettoyage des grains

Nous contacter

contact@eidb.fr

Accueil téléphonique : 04 84 54 97 10 (de 9h00 à 12h30)

Venez vous former à l'EIDB

Le détail ici

Voir la page



Vous transformez vous-même et vous cherchez une formation pour mieux comprendre et travailler vos farines ?



Découvrez la formation :

Variétés paysannes : Meunerie et Panification

- les clés pour comprendre les spécificités techniques des farines de variétés paysannes
- démonstrations, répétitions, production semi libres
- compréhension et pratique de la meunerie

40h - 5 jours à Saint-Martin - 04200 Noyers-sur-Jabron