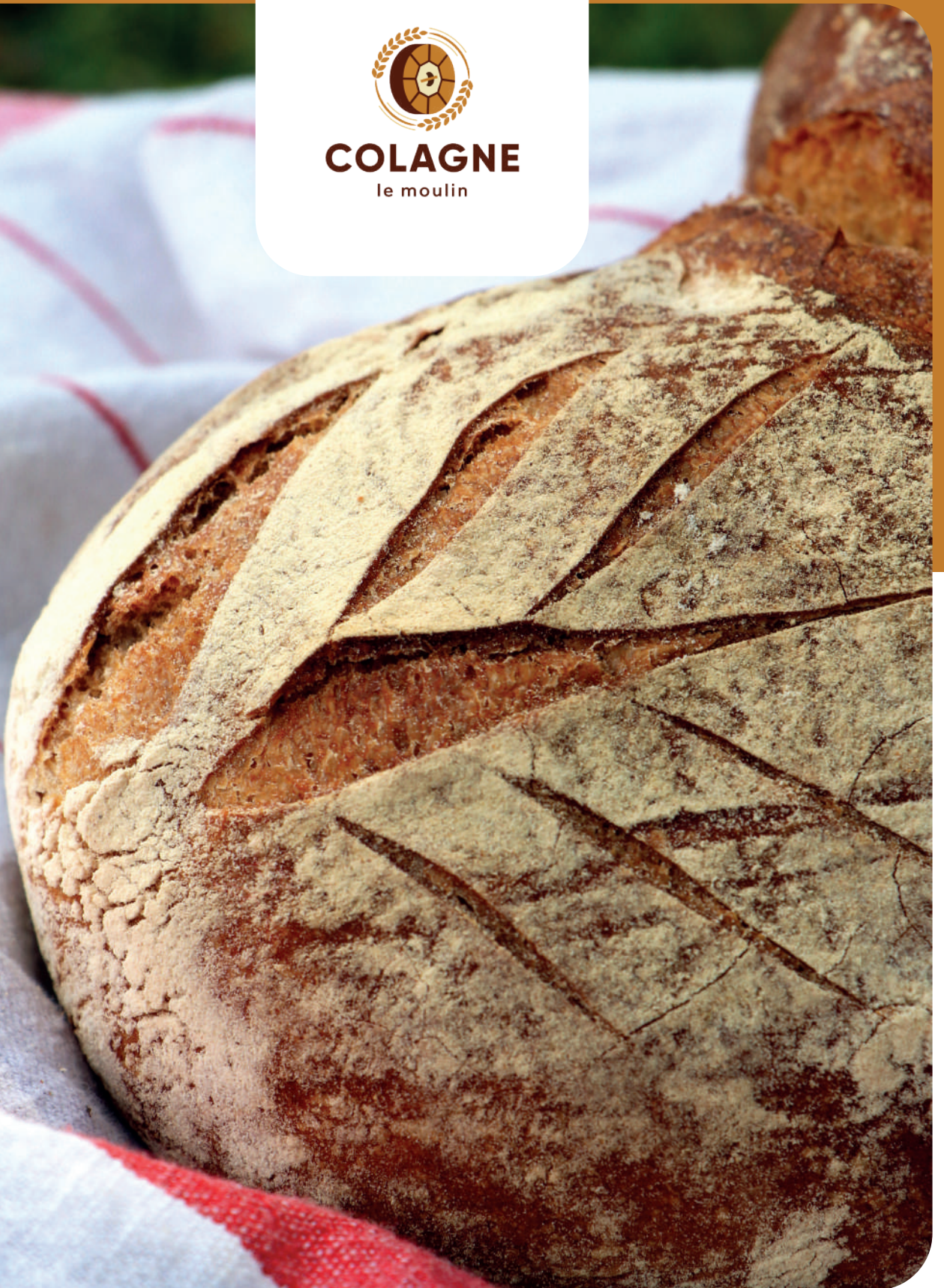




COLAGNE
le moulin



NOS FORMATIONS 2026

Boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, nutrition, levain, farines de meules

UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DEPUIS DES GÉNÉRATIONS

Depuis plusieurs générations, le Moulin de Colagne perpétue un savoir-faire ancestral, en alliant tradition et exigence. Notre procédé de mouture sur meule de pierre en silex associé au système Soder nous permet de produire des farines authentiques et de qualité, reconnues pour leurs saveurs uniques et leurs bienfaits nutritionnels.

Après plusieurs années d'investissements pour agrandir le moulin, nous sommes fiers de vous ouvrir les portes de notre fournil de formation et de démonstration. Un lieu pensé pour apprendre, expérimenter et échanger autour de la passion du bon pain.

Un espace de transmission

Dans cet espace, notre souhait est de vous aider à : renforcer vos compétences, progresser et affiner votre savoir-faire, expérimenter et valoriser votre offre.

Vous accompagner dans le développement de vos compétences et de votre activité, tout en mettant en avant l'authenticité et la qualité de vos créations.

Des formations ancrées dans le réel

Une approche en phase avec les attentes actuelles des consommateurs, alliant goût, santé et authenticité.

Nos formations sont construites autour de recettes simples, adaptées et reproductibles dans votre quotidien professionnel.

Un lieu vivant et inspirant

Le fournil est pour nous un lieu essentiel, inspirant et dynamique pour nous retrouver autour d'une même passion. Ce lieu sera dédié au partage et à la transmission de notre savoir-faire meunier et boulanger.

Démonstrations, ateliers, formations et moments d'échanges : de belles expériences vous y attendent !



NOTRE CALENDRIER DE FORMATION 2026 :

UN ESPACE VIVANT, DE TRANSMISSION ET DE PARTAGE

A travers nos formations, nous affirmons notre engagement à valoriser les savoir-faire, à améliorer les compétences de chacun et proposer des axes de différenciations. Mais également à promouvoir une panification axée sur la nutrition et la qualité.

LES DATES DE 2026

MAI

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SEPTEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

OCTOBRE

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

NOVEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MAI

19 et 20 mai

Farine de meule, un
potentiel nutritionnel et
fonctionnel à exploiter

SEPTEMBRE

18 septembre 2026

Initiation à la boulangerie
formation pour les particuliers

OCTOBRE

20 et 21 octobre

Alexandre Laumain :
Fermentation au levain, mes
pains du quotidien

NOVEMBRE

3 et 4 novembre

100% blé dur

NOTRE OBJECTIF

Partager nos savoir-faire et vous accompagner dans le développement d'une boulangerie porteuse de valeurs, de sens, de goût et d'avenir.



Par **Guillaume Gironde**, formateur et technicien au Moulin de Colagne

FARINE DE MEULE, UN POTENTIEL NUTRITIONNEL ET FONCTIONNEL À EXPLOITER

19 & 20 MAI 2026

Comprendre, tester et maîtriser la panification au levain avec les farines biologiques ou conventionnelles écrasées sur meule de pierre.

Cette formation technique s'adresse aux boulangers confirmés souhaitant approfondir la panification au levain.

Vous travaillerez une large gamme de farines biologiques (blé tendre, engrain, khorasan, seigle, blé dur), en testant différents taux d'ensemencement (15 à 50 %) et techniques de fermentation (pointage bac et pré poussé bloqué en différé J+1).

L'accent est mis sur la simplicité des méthodes et la maîtrise du processus par les prises de températures et la mesure du pH. Une approche rigoureuse, accessible et reproductible en fournil.

INFOS PRATIQUES :

- **Durée** : 2 jours - 8h30 à 17h.
- **Nombre de personnes** : 6 personnes max.
- **Tarif** : gratuit - Repas du midi inclus.
- **Lieu** : Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

Programme détaillé sur demande ou [cliquez ici](#)



Par **Guillaume Gironde**, formateur et technicien au Moulin de Colagne

INITIATION À LA BOULANGERIE

18 SEPTEMBRE 2026

Découvrir la boulangerie, les farines biologiques ou conventionnelles écrasées sur meule de pierre.

Cette formation technique s'adresse aux particuliers qui souhaitent découvrir la boulangerie.

Nous travaillerons ensemble des farines biologiques (blé tendre, petit épeautre) selon différentes méthodes (levain liquide, levure...). Il s'agit d'aborder les bases pratiques et théoriques de la boulangerie.

Une immersion idéale pour acquérir les bons gestes et comprendre le rôle nutritionnel et technique de chaque ingrédient. Repartez avec le savoir-faire nécessaire pour réussir des pains de caractère, sains et savoureux, chez vous !

INFOS PRATIQUES :

- **Durée** : 1 jours - 8h à 17h.
- **Nombre de personnes** : 6 personnes max.
- **Tarif** : 120€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu** : Au Moulin de Colagne - Lozère (48).



Par **Alexandre Laumain**, Formateur en boulangerie,
Meilleur ouvrier de France 2023

FERMENTATION AU LEVAIN, MES PAINS DU QUOTIDIEN

20 & 21 OCTOBRE 2026

Comprendre, tester et maîtriser la panification au levain avec les farines biologiques ou conventionnelles écrasées sur meule de pierre.

Cette formation technique s'adresse aux boulangers confirmés souhaitant approfondir la panification au levain.

Vous travaillerez une large gamme de farines biologiques (Blé Tendre, Petit Epeautre, Seigle, Blé dur), selon des différentes méthodes (levain dur ou liquide) et techniques de fermentation (direct et différé J+1).

L'accent est mis sur la simplicité des méthodes et la maîtrise du processus par les prises de températures et la mesure du pH. Une approche rigoureuse, accessible et reproductible en fournil.

INFOS PRATIQUES :

- **Durée** : 2 jours - 9h-17h et 8h-16h.
- **Nombre de personnes** : 6 personnes max.
- **Tarif** : 800€ HT - 960€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu** : Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

Programme détaillé sur demande ou [cliquez ici](#)



Par **Guillaume Gironde**, formateur et technicien au Moulin de Colagne

100% BLÉ DUR

3 & 4 NOVEMBRE 2026

Découvrir la panification et les différentes utilisations possibles en boulangerie, viennoiserie et biscuiterie de la farine de blé dur écrasée sur meule de pierre et système soder.

Cette formation technique s'adresse aux boulangers qui cherchent à diversifier leur gamme en intégrant une farine spéciale, polyvalente et facile à travailler.

Vous découvrirez les spécificités de la farine de blé dur ainsi que ces applications possibles à travers différentes recettes.

Nous aborderons également l'aspect nutritionnel et fonctionnel de cette farine de blé dur afin de construire un argumentaire commercial pertinent.

INFOS PRATIQUES :

- **Durée** : 2 jours - 8h-18h et 8h- 16h.
- **Nombre de personnes** : 6 personnes max.
- **Tarif** : 800€ HT - 960€ TTC - Repas du midi inclus.
- **Lieu** : Au Moulin de Colagne - Lozère (48).

Programme détaillé sur demande ou [cliquez ici](#)

LES FORMATEURS 2026

GUILLAUME GIRONDE

Professeur de boulangerie pendant 7 ans puis formateur indépendant, je me suis progressivement spécialisé dans la panification au levain et la cuisson au four à bois.

J'attache une importance particulière à la qualité des matières premières ainsi qu'au choix des techniques et des méthodes de fermentation. **Mon objectif :** Proposer aux professionnels de la boulangerie des produits de qualité : du goût, de la conservation et une réelle densité nutritionnelle. Animé par des valeurs comme la transmission et le partage, je m'efforce de promouvoir la boulangerie artisanale.

C'est également dans cette optique que je participe à l'organisation et à l'encadrement technique de concours nationaux et internationaux (Coupe de France des Ecoles, Coupe de France et du Monde de Boulangerie).



ALEXANDRE LAUMAIN

Après un apprentissage dans des boulangeries traditionnelles aux côtés de meilleurs ouvriers de France ponctué d'un brevet de maîtrise et de bons débuts en concours avec une 3ème place en coupe d'Europe en 2015, je suis parti plusieurs mois en Australie apprendre l'anglais et découvrir le monde.

De retour en France, je me suis lancé dans une nouvelle aventure en devenant chef boulanger de La Maison Lameloise, restaurant 3 étoiles au guide Michelin, aux côtés du chef Eric Pras (MOF cuisine 2004).

Après 7 années passées à approfondir mes connaissances au quotidien et à participer à de nombreux concours je m'arrête de travailler pendant 4 mois pour pouvoir préparer le Best Of du Mondial du Pain et le concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France boulanger.

Mes premiers rêves réalisés, j'allie aujourd'hui ma passion des voyages et de la boulangerie en les transmettant avec plaisir au quotidien



INFOS PRATIQUES

REPAS

Le repas du midi est inclus. Nous prévenir en cas d'allergie, intolérance, régime alimentaire particulier. Vous pouvez, si vous le souhaitez, apporter votre propre repas.

MATÉRIEL À PRÉVOIR

Une tenue de travail pour la boulangerie ou la pâtisserie. De quoi prendre des notes.

LOGEMENTS

Vous pouvez réserver dans notre hôtel partenaire à Banassac ou nous pouvons vous communiquer une liste d'établissements sur demande.

ACCÈS

Le Moulin de Colagne est situé à Chirac, à seulement **5 minutes de Marvejols** et 25 minutes de Mende en voiture.

Facilement accessible par l'autoroute **A75** (Béziers – Clermont-Ferrand), prenez la **sortie n°39** (Le Monastier, Chirac), puis suivez la **D809** jusqu'à Chirac.

Parking sur place gratuit

ACCÈS PSH

Nous proposons un accompagnement personnalisé et des solutions pour répondre aux besoins de chaque personne en situation de handicap. Pour toute demande d'adaptation, merci de prendre contact avec nous via l'adresse mail : formation@moulindecolagne.fr



MOULIN DE COLAGNE
Chemin du grain | chirac
48100 Bourgs-sur-Colagne
Lozère, France

Scannez le qr-code
pour ouvrir la carte



POUR VOUS INSCRIRE OU POUR TOUTES QUESTIONS

Contactez votre commercial
ou
Envoyer un mail à l'adresse :
formation@moulindecolagne.fr
04 66 32 70 03

NOTRE SAVOIR FAIRE AU SERVICE DU VOTRE

Chemin du Grain – Chirac | 48100

Bourgs-sur-Colagne

Tél. 04 66 32 70 03

contact@moulindecolagne.fr

CONTACT FORMATION :

formation@moulindecolagne.fr

**TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE WEB**



La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action
suivante : **ACTIONS DE FORMATION**



COLAGNE
le moulin