

Newsletter EIDB n°9

Septembre 2015



École internationale
de boulangerie



EIDB FAIT SA RENTRÉE



Le 31 août l'école a accueilli ses 10 nouveaux stagiaires de la formation Artisan boulanger bio, venus des régions Paca, Rhône-Alpes, Haute-Normandie, Corse et de la Belgique. Pendant ses prochaines 14 semaines, leurs projets vont mûrir dans le laboratoire de Noyers sur Jabron. Parallèlement, la session de septembre 2016 est compléte. Cliquez ici pour plus de détails sur le site : www.eidb.fr & facebook en cliquant ici

JANVIER 2016, UNE NOUVELLE FORMATION:

"Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain"



Il s'agit d'une formation non diplômante qui s'adresse aux adultes néophytes, amateurs ou professionnels. Cette formation de 40h, spécifiquement orientée vers la panification au levain et sur la filière biologique, est destinée notamment à des futurs managers. Le planning, programme et tarif sont disponibles sur notre site en cliquant ici: www.eidb.fr/FIBTL



Nous sommes heureux de suivre **Brigitte Aspert Leroy** sur sa page Facebook de [L'Écho des blés](#). Stagiaire de la session Artisan

boulanger bio de janvier 2014, Brigitte nous a annoncé l'ouverture de son fournil au début du mois de juillet 2015. Nous lui souhaitons une très bonne continuation.



Nantes capitale mondiale du levain le 1er octobre 2015

Le 01/10/15 se déroulera à Nantes une session technique pour les professionnels du secteur BVP intéressés par l'utilisation de levain, sous toutes ses formes. Évènement est organisé durant le congrès international "VI sourdough symposium".

Informations complémentaires, contacter par mail:

hubert.chiron@nantes.inra.fr

Pour le plaisir des yeux, le photographe Denis Lebioda nous fait découvrir Jacques Giraud-Telme, Stéphane Philippe (ancien stagiaire) et l'équipe du Grain Paysan en plein travail: www.comptoirdesentreprises.com

MATÉRIEL NEUF: TARIFS PRÉFÉRENTIELS POUR MEMBRES DU RÉSEAU EIDB

* Plusieurs modèles de pétrins à bras plongeant de la marque Salva, type Artofex. Matériel neuf et livraison franco, garanti 1 an par le constructeur. 2 vitesses, 230/400 V,



50/60 Hz. Capacité de 25 à 150 kilos de farine selon les modèles. (AB25-35-50-80-125-150)

À partir de 5542€ HT.

* Refroidisseur BKL200 Ice, marque Baktec. Capacité 40-150 L



par heure. Température: 1,5°C-3°C. Capacité de refroidissement 1191W. 2480,63€HT

* En tant que membres du réseau de l'EIDB vous bénéficiez d'une remise de 35% sur le [catalogue "Matériel boulangerie-pâtisserie"](#) de l'entreprise Guéry. Une remise supplémentaire pourra être accordée sur leurs fabrications (moules, échelles, plaques à baguette)

* Four électrique de marque Fringand, modèle Modelec, 4 étages et 2 voies. Modèle Modelec pour des cadences de production élevées. 3, 4 ou 5 étages et entre 2,70 et 22,50m2 de surface de cuisson. Neuf, livraison en sus, garanti un an par le constructeur. À partir de 27930€HT.

Plus de détails: contact@eidb.fr



École internationale
de boulangerie



LE COIN DES PETITES ANNONCES (Suite)

PAINPOLINE , BOULANGERIE BIO RECHERCHE SON/SA RESPONSABLE DE PRODUCTION.

Le fournil bio Painpoline www.painpoline.fr installé dans le sud Charente fabrique son pain biologique sur levain naturel selon des process propres à l'entreprise. Sous la direction du chef d'**entreprise vous aurez la** responsabilité de la production. Votre profil : de formation boulanger vous avez la passion du pain et un attrait pour les produits biologiques. Vous maîtrisez les procédés de fabrication sur levains naturels, et des farines peu panifiables (blés anciens et farines sans gluten). Rigoureux, réactif, endurant et autonome. Vous savez diriger, déléguer. Vous avez de l'aisance dans l'usage des outils Excel, Word et internet. Votre mission : superviser, réaliser et contrôler la fabrication des produits mis en vente par le responsable / chef d'entreprise en son absence (expérience demandée). Salaire selon vos compétences et votre expérience de travail départ 2000€ net 35h.

Contact: [Pauline Decroix 06.47.42.89.59](mailto:Pauline.Decroix@painpoline.fr)

Je recherche un(e) collaborateur(trice), associé(e) pour mutualiser un savoir faire ainsi qu'un potentiel financier pour un projet de boulangerie bio et produits salés et sucrés avec distribution en cycle court (marchés, amap, boutiques bio). Je situerais cette activité dans une ville moyenne max 40.000 habitants ou à proximité et de préférence grand sud est. Je n'ai actuellement rien arrêté et je reste ouvert à toutes propositions sérieuses et dans le respect de l'être humain. J'ai une expérience de plusieurs années (salariale, entrepreneuriale) en boulangerie; mise en sommeil et qui ne demande qu'à être réactivée. vous pouvez me contacter [Laurent](mailto:Laurent@boulangeriebio.fr) au [06.79.12.34.47](tel:06.79.12.34.47)

Boulangier bio (diplômé EIDB) cherche emploi.

Disponible à partir du 1er novembre 2015.

[Benjamin CAPPELLI 06.45.00.96.54 benjamin.cappelli@laposte.net](mailto:Benjamin.CAPPELLI@laposte.net)

À vendre, pétrin à spirale RMJ-25 d'occasion. Modèle perfectionné ayant une vitesse de cuve et d'outil variable. Il permet de pétrir de 4 à



25 kilos de farine. J'ai acheté ce pétrin à l'école en janvier dernier. Il avait deux ans, et avait peu servi. Pour ma part je

ne l'ai pas beaucoup utilisé car je souhaitais en fait un pétrin plus petit. Prix 2750 € HT (hors livraison)
Contact: [Éric Guillaume](mailto:Eric.Guillaume@boulangeriebio.fr)
[Téléphone: 06.88.47.34.21](tel:06.88.47.34.21)

Recherche responsable de production:

Bou'Sol, réseau coopératif de boulangeries solidaires produisant un pain bio, local et solidaire pour la restauration collective recherche pour ses implantations de Marseille et de Lyon et Calais recherche des responsables de production. Rémunération selon expérience et selon grille de la CC boulangerie pâtisserie industrielle (3102). Fiche de poste disponible sur demande. M. Mougin ou M. Borel / [04 91 34 93 07](mailto:04.91.34.93.07) / contact@bou-sol.eu / www.bou-sol.eu

Réseau EIDB

Accueil | Blog | Travaux | Membres | Votre espace

Retrouvez les
annonces

sur [le reseau](http://le_reseau)

[EIDB en cliquant ici](http://le_reseau). Demandez nous pour adhérer ici.