

# Newsletter Eidb n°18

## ACTUALITÉ

### Formation " Perfectionnement en boulangerie traditionnelle au levain, option viennoiserie "

Une place est encore disponible sur cette formation de 40h qui se déroulera du 27 au 31 mars 2017. 32h seront dédiées à la production pendant lesquelles l'ensemble des étapes de la gestion des levains, du pétrissage, de la fermentation et de la cuisson sera détaillé. Les fabrications principales abordées au cours de cette semaine sont: le Panettone, la brioche au levain, les croissants au levain et différentes déclinaisons régionales. 8 heures seront consacrées à des échanges afin de soulever des problématiques et apporter des réponses aux stagiaires chefs d'entreprise et/ou chefs de production vis à vis de la structuration de leur entreprise.

### Formation " Initiation à la boulangerie traditionnelle "

Les retours très positifs des stagiaires nous emmènent à vous proposer une nouvelle session du 25 au 29 septembre 2017. Le but poursuivi au cours de ces 40h de formation est d'initier des futurs chefs d'entreprise à la boulangerie traditionnelle (pain au levain et filière biologique). Parmi les objectifs principaux de cette initiation, notons la possibilité pour les futurs chefs d'entreprise de mieux appréhender l'ingénierie de leurs projets et la possibilité de manager des équipes de production en bonne intelligence suite à l'acquisition de quelques bases techniques.

Pour toute question sur les formations proposées par l'EIDB, contactez nous [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

## Diplômé de l'EIDB, Hervé Normand a ouvert son fournil en Normandie.

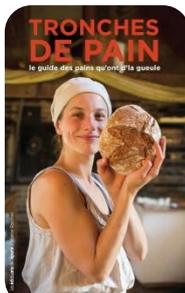
### Le Fournil des bois

Félicitations à Hervé Normand qui a ouvert son fournil en décembre 2016 "le Fournil des bois" à Bois Anzeray. Pain au levain naturel, cuit au feu de bois, vous pouvez suivre son actualité et découvrir plus de détail sur sa page et son site internet

<http://www.lefournildesbois.fr/ix.m>

[https://www.facebook.com/pg/Le-Fournil-des-Bois-1606646909360888/about/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/Le-Fournil-des-Bois-1606646909360888/about/?ref=page_internal)

### "Tronche de pain", le guide des pains qu'ont d'la gueule.



Les auteurs, Marie Rocher, diplômée de l'EIDB, Cécile Cau et Guillaume Nicolas-Brion, ont fait le choix de présenter au travers d'une soixantaine de portraits, la boulangerie alternative en France. Et c'est avec beaucoup de plaisir que nous constatons que 30% des boulangers et boulangères mis en lumière ont été formés à l'école internationale de boulangerie ou dans son giron. Ce livre montre que l'école internationale de boulangerie a été, est et restera un tremplin vers la boulangerie biologique, la boulangerie au levain, la boulangerie porteuse de passions et de valeurs. Dans le respect des différences de chacun et pour que chacun construise la boulangerie à son image. Merci à tous pour votre travail au quotidien.

Pour que vive le pain libre, un peu partout.

<https://www.epure-editions.com/collection-hors-collection/tronches-de-pain--le-guide-des-pains-qu-ont-d-la-gueule-180-3.html>

### L'Eidb au San Francisco Baking Institut

L'idée que le partage des idées, des pratiques et des méthodes d'enseignement sont des valeurs essentielles pour l'EIDB et se concrétise à nouveau avec le SFBI à San Francisco qui accueillera l'EIDB en Mai, puis en Novembre 2017. Découvrez le SFBI et ses formations en cliquant sur le lien suivant:

[http://www.sfbibaking.com/index.php?option=com\\_dtregister](http://www.sfbibaking.com/index.php?option=com_dtregister)

### L'Eidb certifiée "Veriselect"

Soucieuse de la qualité de son enseignement, l'EIDB s'est engagée dans une démarche de certification VeriSelect. Cette certification a été créée par Bureau Veritas Certification, en partenariat avec de nombreux acteurs du secteur de la formation. Elle repose sur une approche simple : le parcours d'une formation de sa conception au cursus du stagiaire. Elle intègre les principes qualité relatif à l'amélioration continue et aux exigences des organismes financeurs. Pour voir la certification, cliquez sur le logo:



# Le coin des petites annonces

## MATERIEL NEUF À TARIF PRÉRÉFÉRENTIEL

### Doseur refroidisseur Baktec

#### Tarifs préférentiels sur les doseurs et refroidisseurs de chez Baktec.

Refroidisseur BKL200 Ice, marque Baktec.

Capacité : 40 à 150 litres par heure.

Température : 1,5°C-3°C

Capacité de refroidissement : 1191W.

Mélangeurs et doseurs : B2 Univers, B3

### Pétrin à bras Giotec

L'EIDB utilise et recommande les pétrins à bras Giotec. Ils sont disponibles sur roulettes ou bien sur une version développée par l'école, sur base inox pour être déplacée au transpalette. Les membres du réseau EIDB bénéficient de 30% de remise.

### Four électrique Fringand



Les stagiaires de l'Eidb bénéficient d'un tarif préférentiel sur les fours électriques 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 22,50m<sup>2</sup> de surface de cuisson. Neuf, livraison en sus, garanti un an par le constructeur : à partir de 27930€HT.



Les membres du réseau l'EIDB bénéficient d'une remise de 30% sur les chambres de fermentation et autre matériel BCR STAF.



Guery propose du petit matériel de boulangerie à tarif préférentiel.

Pour plus de détails sur les équipementiers partenaires de l'Eidb, et les tarifs préférentiels, contactez nous par mail [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr).

## MATERIEL D'OCCASION

### L'EIDB revend deux pétrins à bras plongeants SAUS SALVA

EIDB revend 2 pétrins à bras plongeant (type Artoflex) de la marque SAUS SALVA (type Artoflex). Cause renouvellement de matériel. Capacité maximale de farine 35 kilos. Pétrin équipé d'un minuteur manuel et de deux vitesses.

État proche du neuf. Construction en Octobre 2013.

Prix de vente: 4800€HT, soit 5760€TTC (Pour information, le prix public 2017 est de 10658€HT, soit un pétrin proposé avec 55% de remise sur le prix neuf).

3 pétrins disponibles.

Mise à disposition filmé et conditionné sur palette.

Transport à la charge de l'acheteur.

Contact: [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

### Four à sole de la marque MAP

Four à sole électrique (18 mois).

De marque MAP de 12 m<sup>2</sup>.

Four en excellent état, coûtant 36 000 euros H.T. neuf soit 43 200 euros T.T.C

Vente cause arrêt de l'exploitation.

(Possibilité de démontage/montage par un pro).

Contact: [loic.reynaud@purbane.fr](mailto:loic.reynaud@purbane.fr)

### Reprise Fournil Le Pain de Sucre [région Lyonnaise]

Cause d'un départ à l'étranger.

Je vend mon four et je fais la transition auprès des clients (pas de fond à racheter). Le fournil existe depuis 1 an et est toujours en croissance. Aujourd'hui je travaille seul, mais la région a un grand potentiel d'expansion (à côté de Lyon et de Vienne, 2ème plus gros marché de France) et la taille du fournil permet le travail de plusieurs personnes. Suite de l'annonce ci-contre:

## FOND DE COMMERCE (SUITE)

### Reprise Fournil Le Pain de Sucre [région Lyonnaise] - suite

1 - Situation :

- Localisation : Oytier-Saint-Oblas (région lyonnaise, autres grande ville aux alentours : vienne, Bourgoin Jailleux) • Local ayant un labo de 65 m<sup>2</sup> et un magasin de 20 m<sup>2</sup> avec comptoir et étagères à pain • Puissance électrique 36KW/h • Contrat de location actuel précaire avec prés-avis de 3 mois du locataire (bloqué 3 ans pour le propriétaire). Dans le cadre d'un transfert il peut être possible de passer en contrat commercial 3-6-9 (à discuter avec l'agence)

2- descriptif de mon activité :

- Boulangerie 100% bio certifiée par ecocert • Produits fabriqués : campagne, graine, complet, variétés à base de campagne, moulés divers, brioche, biscuits • Matériel : 1 pétrin AB50, 1 batteur 10/20, Four à sole Pavailler 4 bouches avec capacité pour 120Kg de pâtons à la fois avec enfourneur (puissance électrique 32KW/h, 8 ans d'âge, en parfait état, isolation refaite et pièces d'échange comme thermorégulateur, ampoules, sondes)
- Vente au magasin 3 fois/semaine et 3 marchés avec places fixes • La boulangerie a démarré depuis 1 an et l'activité est toujours en progression avec des habitués et des nouveaux clients. • CA : 60 Keuros • Loyer : 550 euros

3- proposition de reprise :

- Je ne vend pas le fond de commerce
- Vente du four : 20 KE TTC
- Vente du stock de matières premières possible en plus
- Vente du parisien possible en plus (500 euros, 2/3 du prix du matériel pour le fabriquer)
- Accompagnement auprès des clients
- Accompagnement pour la reprise des marchés
- Accompagnement auprès de l'agence pour le transfert du bail.

Contact: Gilles Harel 0662203642

# Le coin des petites annonces

## FOND DE COMMERCE [SUITE]

### À vendre: boulangerie dans les hautes Vosges.

Un labo boulange, un labo pâtisserie, glace. Partie vente avec produits locaux bio. Pas de salarié, clientèle fidèle et attachée à la qualité, absolument tout est fait sur place, farines, œufs bio, sans label, fruits sauvages de la vallée, transformation en confitures, sorbets...Ouvert 3 jours semaine, 5 pendant les vacances. Grand logement au dessus, jardin, parking, dans jolie maison dans la montagne. Le labo boulange fait environ 18m<sup>2</sup>, le labo pâtisserie également. Chacun dispose d'une plonge. Une réserve de 2m de large sur 12 de long, avec étagères de stockage, chambre froide et congélateur, douche sanitaires, un magasin qui doit faire environ 30m<sup>2</sup>. Des étagères servent à présenter les produits de revente, vins, bieres, confitures... Four à bois Ephrem, pétrin 60lt, batteur 25lt batteur 5lt, turbine à glace...matériel en bon état.Tout est aux normes, location à la commune. Prix de vente 45000 euros.

Contact: Amaury L'hoste:

[boulangevosges@orange.fr](mailto:boulangevosges@orange.fr)

### A vendre: boulangerie pâtisserie dans le Nord Finistere

À 10 kms de Morlaix et 20 kms de la mer. Commune de 3500 habitants et très nombreuses infrastructures utiles à la population . Seule Boulangerie sur la commune.40 quintaux par mois. Salariés depuis peu de temps en place. Logement au dessus de la boulangerie. Loyers attractifs. Four au fuel Bongard. Nous sommes ouverts à toutes propositions (vente, location gérance, accompagnement pendant plusieurs mois avec l eventuel acquereur).

Vous pouvez nous joindre:

Tel : 02 98 78 62 58 ou 06 52 29 62 21

Mail : [a.lepage613@laposte.net](mailto:a.lepage613@laposte.net)

**Retrouvez toutes les annonces publiées en temps réels sur le réseau EIDB:**

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/>

## RECHERCHE D'EMPLOI

### Boulangier - F/H - CDI -Temps Plein à partir du 2 mai à Légé-Cap Ferret

QUI SUIS-JE ?

Un engagé qui s'était donné 8 ans pour quitter la finance afin d'ouvrir sa boulangerie (fine&bio) avec l'envie d'exprimer une vision singulière du métier. Après 10 ans d'intentions, de pensées, de recherches, d'apprentissage et d'économies, les travaux touchent à leur fin : le fournil va ouvrir !

OÙ SOMMES-NOUS ?

Lège-Cap Ferret, ce long bras de 25km de long, au bout du monde, ceinturé par le Bassin d'Arcachon d'un côté et l'océan de l'autre, immergé au cœur d'une forêt de 7 000 hectares. Difficile d'avoir un cadre plus propice à la création, l'épanouissement. Quoi de mieux que de vivre et travailler dans un endroit qu'on surnomme "La Presqu'île du Bonheur" ?

QUI ETES-VOUS ? Une personne pour qui la panification au levain et la fermentation de farines naturelles ont un sens. Vous êtes le boulangier (confirmé) idéal : passionné, impliqué, créatif, enthousiaste, motivé, curieux, dynamique, souriant, volontaire. Chaque jour, votre objectif est d'être meilleur qu'hier. Votre plus grande satisfaction dans ce métier est de voir revenir les clients, leur procurer du plaisir, des émotions. Vous aimez pétrir, bouler, goûter, toucher et sentir les produits. Vous aimez avec vos collègues, façonner ensemble le pain qui nous re{a}ssemble.

CE QUE NOUS VOUS PROPOSONS :

- Un CDI de 35 heures hebdomadaires
- Un travail de jour
- Un salaire évolutif selon vos compétences
- Une attention particulière au bien être de chacun
- Un outil de travail performant
- Des moyens pour vous épanouir
- Un esprit d'équipe

CE QUE VOUS DEVREZ ACCOMPLIR :

Au sein de la boulangerie vous vous verrez confier les missions suivantes :

- Peser et pétrir les ingrédients pour la réalisation des pâtes à pain, brioches, biscuits, tartes
- Surveiller les différentes étapes de fermentation
- Division et façonnage
- Maîtriser les cuissons
- Nettoyer et maintenir en état de propreté et d'hygiène le plan de travail, les outils et les locaux
- Participer à la vente et à l'encaissement des clients

L'ensemble de ces missions devant être effectué dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité et avec un soin particulier à la satisfaction de la clientèle.

La perspective de nous rejoindre vous motive toujours ?

Alors tentez de participer à cette belle aventure en envoyant votre lettre de motivation ainsi que CV à [contact@painpaulin.com](mailto:contact@painpaulin.com)

### Recherche saisonnier à temps plein - saison été [38]

De Juillet / Août à éventuellement Septembre. Horaires : 7h/12h30 14h/17h30 à affiner selon les jours de la semaine, le Dimanche est travaillé. La rémunération: entre 10 et 11 euros brut horaire selon le coefficient auquel peut prétendre la personne; possibilité de logement sur place. Je cherche avant tout quelqu'un avec un esprit d'équipe, sympa, sachant bien s'intégrer dans un groupe, sans avoir besoin d'un leader car je reste le responsable de la production. Merci de contacter : Alain MONTARD, La Boule d'Antan 50, rue Vaucanson 38250 Villard de Lan. Tel: 06 79 71 96 54 [www.labouledantan.com](http://www.labouledantan.com) [alain\\_montard@yahoo.fr](mailto:alain_montard@yahoo.fr)

# Le coin des petites annonces

## RECHERCHE D'EMPLOI (SUITE)

### Offre d'emploi Boulanger Bio [49]

Ferme en agriculture biologique avec plusieurs ateliers de productions (légumes, céréales panifiables et pains), nous recherchons un(e) BOULANGER(E).

Le/a candidat(e) aura de l'expérience dans les domaines suivants :

- boulange au levain
- gestion d'un four à bois

Volume horaire hebdomadaire :

35heures. CDD évolutif CDI ou associé.

Permis B obligatoire. Notre fournil est situé sur la commune de Roussay (49450) proche Cholet, limitrophe Vendée et Loire Atlantique.

Vous pouvez envoyer votre CV par mail : [fermedelacorbriere@gmail.com](mailto:fermedelacorbriere@gmail.com) et nous contacter au 06.42.82.27.56

Informations complémentaires :

Depuis sa création en 2012, l'atelier de boulange s'est développé de manière continue. Nous panifions des variétés de blé anciennes. Nous produisons l'intégralité de nos grains sur notre ferme. Nous souhaitons à terme produire un pain de « terroir » en travaillant notamment sur les variétés de blé. Nous travaillons exclusivement au levain, en pousselente et plutôt froide pour développer les arômes et nous cuisons dans un four à gueulard. Le pain est livré majoritairement à des magasins spécialisés. La vente directe à la ferme se développe progressivement.

Nous souhaitons créer un second emploi à partir de mars/avril 2017.

Le pain d'Éric&Benjamin à Barcelone recherche un boulanger H/F en apprentissage ou en alternance.



MISSION : Le Pain d'Éric&Benjamin est une boulangerie BIOLOGIQUE Française traditionnelle (four maçonné à sole tournante) ouverte depuis 3 mois à Barcelone.

Nous recherchons un boulanger H/F en apprentissage ou en alternance. [CAP ou BP] pour aider le boulanger actuel et ainsi développer le chiffre d'affaires et la satisfaction client. Une personne, sans expérience, amoureuse du pain, serait tout autant appréciée.

Vos principales missions seront : Pétrissage, façonnage et cuisson des pains. Fabrication de viennoiseries / brioches - tarteries - sandwiches, Elaboration de pâtisseries.

PROFIL : -Entre 18 et 25 ans-Personne passionnée, motivée et impliquée pour participer au développement rapide de la boulangerie dans un ambiance exigeante mais conviviale.

TYPE DE CONTRAT : Apprentissage, CDD avec perspective de CDI

POSTE : Basé à Barcelone centre, poste à pourvoir au plus tôt

CONTACT : [lpeb348@gmail.com](mailto:lpeb348@gmail.com)

## RECHERCHE ASSOCIATION

### Mutualisation de laboratoire de boulangerie bio - Marseille 16e

Bonjour,  
en vue d'une installation à l'automne 2017, je cherche 1 ou plusieurs personnes pour créer et mutualiser un laboratoire de boulangerie bio, à L'estaque / Saint Henri. Le principe serait de partager les frais et l'utilisation du lieu, ainsi que de créer une dynamique entre entrepreneurs. Idéal pour quelqu'un qui souhaite faire les marchés.  
[elise.buffer@gmail.com](mailto:elise.buffer@gmail.com)

### Recherche associés pour un projet dans les Alpes Maritimes.

Bonjour, Je cherche des boulangers associés ou salariés pour créer un projet novateur de boulangerie pâtisserie bio dans le 06.

Virginie LE QUEMENER Tél 07 68 35 98 34 [vlequemener@gmail.com](mailto:vlequemener@gmail.com)

## FOND DE COMMERCE

### Fournil de Saint Pierre à céder - 38 Saint Pierre-d'Allevard

Bonjour, le fournil du Pain de Saint Hugon de Saint Pierre d'Allevard va se délocaliser avec du matériel neuf très prochainement vers Grenoble. Je souhaite céder le fournil de Saint Pierre . Il est très bien pour une personne qui souhaite se lancer dans l'aventure du Pain à petit budget. Pouvez vous m'aider? Merci, Vincent JUBERT 07 77 25 39 59

### Boulangerie Pâtisserie à vendre à Tours

Je viens de mettre en vente ma boulangerie-pâtisserie à TOURS 10 années passées dans un fournil et une boutique tout équipés et entretenus pour travailler Local dans un centre commercial animé de plusieurs magasins à TOURS sud Marge brute de 72 % Loyer 700 € prix de vente sacrifié du fond de commerce à 30 000 € cause départ à l'étranger. Merci de contacter Anne-Marie au 06 20 01 59 87 pour tous renseignements complémentaires.

Retrouvez toutes les annonces publiées en temps réels sur le réseau EIDB:  
<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/>