

# Newsletter Eidb n°26



## Actualités

### Formations

#### Formations Artisan Boulanger BIO

Nouveaux projets et nouveaux challenges en France, en Espagne, en Suisse, pour les vingt stagiaires qui ont intégré la "Formation Artisan Boulanger Bio" en janvier et en mars 2019. Malgré la fatigue, l'enthousiasme est toujours là. Nous leur souhaitons à tous une belle réussite, certains passant leur examen sous peu...

Les prochaines sessions de formation "Artisan boulanger bio" d'août et de septembre 2019 sont complètes, il ne reste quelques places en janvier 2020. Il faudra ensuite s'inscrire sur les sessions de mars, août ou de septembre 2020. Cette formation intensive de 15 semaines accompagne chaque année 40 adultes en reconversion dans la création d'entreprises en France ou à l'étranger. Sur 645 heures, 240 heures de stages permettent aux stagiaires d'échanger et de découvrir des modèles différents d'entreprises, afin de mieux appréhender la réalité du terrain et peaufiner leurs projets. Lors des 405 heures au centre de formation, ils évoluent tant sur la partie "métier" (élaboration de leur gamme de pains, biscuits et viennoiseries) que sur la partie entrepreneuriale (Dimensionnement humain, dimensionnement du matériel, tableur de production, business plan...). À l'issue de cette formation, les stagiaires sont évalués par un jury indépendant de l'école sur la viabilité de leurs projets dans le contexte économique actuel. Vous pouvez découvrir une partie des stagiaires qui ont monté leur propre boulangerie <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/success.php>



#### Initiation à la boulangerie au levain

Le nombre de demandes pour la formation "Initiation à la boulangerie au levain" se multiplie. En plus des deux sessions proposées en janvier 2020 pour lesquelles il reste des places, une nouvelle session vient d'être programmée en juin 2020.

#### Perfectionnement à la boulangerie option viennoiserie au levain

Cette formation se tiendra en février 2020. Dix places seulement sont disponibles, pensez à vous inscrire si vous êtes intéressés.

#### Retrouvez l'ensemble de nos formations

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain (40 h)  
[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php](https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php)

Formation artisan boulanger bio (645 h)  
[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php](https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php)

Formation perfectionnement, option viennoiserie (40 h)  
[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php](https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php)

**Renseignements et inscriptions**  
**contact@eidb.fr**

#### Formation aux outils de gestion d'entreprise en boulangerie

**Nouveau:** l'école envisage de mettre en place une formation de 2 ou 3 journées spécifiquement orientée sur la gestion d'entreprise (outils de gestion, tableurs financiers et tableurs de production). Informez nous de votre intérêt pour cette formation. Les dates seront prochainement affichées en ligne sur le site internet de l'école.

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/choix.php>

#### Formation anglophone : « Approche moderne et scientifique de la panification : théorie et pratique »

Suite à une demande croissante en provenance du public anglophone, une formation en anglais à destination des professionnels sera proposée, en 2020 dans les locaux de l'EIDB. Pour plus d'informations sur cette formation intitulée « Approche moderne et scientifique de la panification : théorie et pratique. », contactez-nous.

# International

## ESTELLA

### Israël - Tel-Aviv

L'EIDB s'est rendue à Tel-Aviv du 27 au 31 janvier dernier pour animer une "masterclass" sur la boulangerie au levain au sein de l'école locale de pâtisserie-boulangerie ESTELLA. Cela a été pour nous une découverte culturelle et culinaire enrichissante. Nous remercions toute l'équipe de nous avoir accueilli généreusement et accompagné durant notre séjour.

[www.estella.co.il](http://www.estella.co.il)



### États-Unis - San Francisco

L'EIDB s'est rendue au San Francisco Baking Institute (SFBI) du 4 au 8 mars pour animer un cours à destination des professionnels de la boulangerie au levain. L'accueil de qualité que l'EIDB reçoit à chacune de ses visites fait de ce rendez-vous un plaisir partagé

[www.sfbi.com](http://www.sfbi.com)



## Visite surprise à l'EIDB



Nous avons eu le plaisir d'accueillir Jan Demaître, pionnier de la boulangerie biologique au levain naturel et au feu de bois depuis 1976. Créateur de la marque "Pain Maître" à Bordeaux en 1988, Jan n'a cessé d'œuvrer pour la filière depuis 40 ans. Tour à tour boulanger, formateur ponctuel à l'INPB de Rouen, formateur des compagnons du devoir, Jan a créé en 2014, avec sa femme Niki, l'association "La femme du boulanger". Leur objectif : la transmission du savoir au plus grand nombre. Dans le cadre de leurs ateliers, adultes et adolescents peuvent ainsi apprendre en quelques heures à fabriquer leur "pain maison".

Découvrez l'association de Jan et Niki Demaître-Vermassen à l'adresse suivante :

[www.lafemmeduboulangier.fr](http://www.lafemmeduboulangier.fr)

## Reportage

Alpes-de-Haute-Provence : L'école internationale de Boulangerie parfume la vallée du Jabron d'une bonne odeur de pain chaud.  
Petite vidéo reportage à visionner sur [vimeo.com/327033101](https://vimeo.com/327033101)



# Les ouvertures de saison...



## Pain Brut [Montpellier, 34]

À plus de 50 ans, Marc a posé ses valises et s'est lancé dans une nouvelle aventure, une nouvelle création. PAIN BRUT est une boulangerie, un commerce de proximité qui partage un grand espace avec une échoppe cantine (Sandwiches, soupes, salades, desserts) et une salle de pratiques corporelles (danse, yoga, BoWo). Un équilibre chaque jour à réinventer, comme le pain.

PAIN BRUT



[painbrut.fr](http://painbrut.fr)

Ouvert depuis février 2019, au 1 rue Richelieu, Centre-ville Montpellier.



## Pain Salvator [Marseille, 13]

Derrière le Pain Salvator se cache une boulangerie-café nichée dans le 6e arrondissement de Marseille. Ancrés dans leur territoire, les Wéber-Baghdiguian à l'origine du projet, ont tissé des liens avec des partenaires locaux soucieux de conserver une dimension sociale et écologique à leur activité. Parmi les espaces détente du lieu, un coin café offre une vue sur l'atelier qui élabore une gamme de pains certifiés AB.



Ouvert depuis 20 février, au 32 Bvd Louis Salvator à Marseille.

Vous pouvez suivre leurs réalisations et le début de cette aventure sur facebook et instagram. [facebook.com/pg/painsalvator/about/](https://facebook.com/pg/painsalvator/about/)



## Novantatré [Montreuil, 93]

Novantatré, entreprise de panettonnes artisanaux a vu le jour en octobre 2018.



Novantatré, comme 93°C, la température idéale de cuisson des panettonnes.

Emmanuel, à l'origine de ce projet, est diplômé de l'EIDB en 2017. Il part alors travailler en Italie afin d'apprendre patiemment et minutieusement le savoir-faire requis pour la réalisation de ce produit d'exception.

Désormais établi à Montreuil (93), Emmanuel propose ses panettonnes et autres produits briochés dans différents points de vente en région parisienne ainsi qu'en ligne à l'adresse : [novantatre.fr](http://novantatre.fr)



## Levain [Genève, Suisse]

Cette année 2018-2019 restera comme un joli clin d'oeil au destin de Jérôme, qui finalise l'installation de son fournil aux Eaux-Vives (Genève). LEVAIN est une boulangerie par abonnement qui propose des pains biologiques au levain, issus de céréales locales, pétris à la main, livrés par vélo cargo directement chez le consommateur final. Déjà 240 abonnés, une liste d'attente de plus de 100 personnes à l'ouverture et un objectif de 500 pains par semaine... pas plus.



[levain.ch](http://levain.ch)

# Les ouvertures de saison (suite)...



## L'écopain d'antan [Grenoble, 38]

Gilles Aubertein, ancien stagiaire 2018, vient d'ouvrir son fournil à Grenoble : "l'écopain d'antan". Félicitations. Nous lui souhaitons une pleine réussite pour son projet.

[Re]trouvez sa gamme de pain et viennoiserie bio au levain au 114B avenue Jean Perrot à Grenoble. Ouvert du lundi au vendredi, 16h-19h

[contact@lecopaindantan.fr](mailto:contact@lecopaindantan.fr)

<https://www.facebook.com/L%C3%A9co-pain-dantan-1126442864117096>



## Réseau EIDB

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces sont sur le réseau EIDB [ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/)

Vous êtes désormais plus de 500 membres à faire vivre cette communauté. Nous vous remercions pour votre participation active.

Retrouvez et participez aux thèmes de discussions sur le **blog**.

Vous trouverez le sommaire des discussions **ici**.

Les derniers thèmes initiés ce mois-ci :

- Coup de pouce pour la création de vos gammes en Pâtisserie Boulangère
- Repères pour fermentation différée sans blocage, pâte pur levain !
- Raccordement électrique ENEDIS
- Sélection d'un local
- Aide aux installations
- Panification sur blé de population ou ancien de façon générale
- Réglementation poids et prix des pains
- Étude de marché: prix de la farine biologique sur meule de pierre



### IMPORTANT

Pour être tenu informé des actualités, pensez à mettre à jour votre profil (e-mail, etc).

## Label Qualité VeriSelect Formation Professionnelle

Soucieuse de la qualité de son enseignement, l'EIDB s'est engagée dans une démarche de certification. Celle-ci été créée par Bureau Veritas Certification, en partenariat avec de nombreux acteurs du secteur de la formation.

Elle repose sur une approche simple : la définition d'une formation, de sa conception au parcours du stagiaire. Elle intègre les principes qualité relatifs à l'amélioration continue et aux exigences des organismes financeurs. La certification répond aux exigences qualité décrites dans l'article 1 du décret n°2015-790 du 30 juin 2015 et elle est référencée sur la liste du CNEFOP. L'EIDB est certifiée Veriselect depuis le 17/01/2017 .



# Campagne de financement



## Le Pain des Sources

Nicole Brassart, stagiaire de l'EIDB en 2018, lance une campagne de financement participatif avec KissKissBankBank afin de finaliser le montage de son projet d'installation "Le Pain des Sources". Victime de déboires financiers qui la limitent pour l'ouverture de sa micro-boulangerie, elle souhaite acheter un nouveau pétrin adapté à son projet. Pour aidez Nicole, visitez la page dédiée sur KissKiss : <https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/le-pain-des-sources>

Si vous êtes intéressé pour financer tout ou partie de votre projet avec KissKissBankBank, vous pouvez contacter Adrien Biot, 06.77.82.79.60 - [adrien.biot@kisskissbankbank.com](mailto:adrien.biot@kisskissbankbank.com)

## De nouveaux cylindres pour le Moulin Pichard

Stéphane Pichard continue ses investissements afin d'améliorer la qualité et la productivité de sa meunerie bio. Le moulin vient donc de se doter de nouveaux cylindres d'écrasement du grain. Cette modernisation permet dorénavant de séparer le germe et de le réintégrer dans la mouture finale. Vous pouvez désormais bénéficier de la totalité du germe, et de ses qualités nutritives, dans les farines à partir de la T65.



## Agriculture



Le printemps pointe le bout de son nez timidement ! L'implantation des cultures a été difficile en automne, marqué par une pluviométrie importante, voire excessive selon les secteurs en Provence. Ces conditions induisent un développement des blés très disparate selon les régions en ce début de printemps. A l'heure du désherbage, les conditions météo sont actuellement très favorables au développement des adventices.

Retrouvez plus d'infos sur le site d'Agribio Provence [www.bio-provence.org/](http://www.bio-provence.org/)

# Le coin des petites annonces

## FONDS DE COMMERCES

### Vente boulangerie bio - [Proche Annecy, 74]

J'ai décidé de vendre la Boulangerie Bio que j'ai créée et développée seule depuis 2013, à la Balme de Sillingy, petit village périurbain en expansion, situé à 10 kms d'Annecy environ.

Partie de 0, j'atteins après 5 ans d'activité un CA annuel de 100 000 € en ouvrant 5 jours par semaine (repos les samedis et lundis) avec les horaires suivants : du mardi au vendredi (11h – 12h + 16h-19h) et le dimanche (8h – 12h) ; et 6 semaines de fermeture annuelle.

J'assure en solo la production et la vente de mes pains et brioches Bio que je façonne manuellement.

Je m'oriente aujourd'hui vers des horizons professionnels et familiaux tels que je souhaite trouver un(e) ou deux repreneur(s) pour le fonds de commerce et les murs.

Le CA a toujours été en constante progression et la boulangerie - qui a grandi sous le signe des belles valeurs du Pain Bio et du commerce de proximité - dispose d'un fort potentiel de croissance (horaires, ouvertures, marchés extérieurs jusque-là refusés, car je n'avais pas d'employé, démographie en expansion constante).

Le local commercial de 61m2 héberge le fournil, l'espace de vente ainsi que le stockage des matières premières, en toute transparence. Le tout est de plain-pied et au cœur du village et de la zone des commerces de proximité. Devant la boulangerie une parcelle pédagogique de 10m2 a été semée en vieilles variétés de blés d'un agriculteur Semences Paysannes local.

À ce jour, le local commercial jouxtant la boulangerie est en vente (environ 60m2) donc un projet d'agrandissement est possible.

Prix de vente du fonds de commerce : 105.000€

Prix de vente des murs: 140.000€

Contact : 04.56.20.31.82 [ne pas hésiter à laisser un message]

### Boulangerie artisanale en coeur de village - [Provence]

Vends boulangerie/pâtisserie traditionnelle située au coeur d'un village provençal (plus de 1000 habitants). Bel emplacement sur axe passant très fréquenté, en face d'une école, pas de concurrence.

Parking clients + parking gratuit municipal attenant (30 places).

Surface de 104m2 avec un espace de vente, un grand laboratoire et un local de stockage. Loyer HT : 970€. Équipement en bon état (four à bois avec gueulard, four pâtissier neuf, deux armoires réfrigérées neuves, chambre de pousse, façonneuse, grand pétrin [Artofex], batteur-mélangeur et laminoir]. Chiffre d'affaire HT 2018 : 71500€ sur 10 mois d'exploitation en ouvrant seulement le matin (8h-12h30).

Gros potentiel de développement. Gamme traiteur et pâtisserie à développer. Clientèle fidélisée. Pas d'employé. Possibilités de logement à proximité.

Prix: 55 000 €

Contact : [jeanluccoulaud@orange.fr](mailto:jeanluccoulaud@orange.fr) - 06.50.13.61.33

### Cède boulangerie bio - [Isère, 38]

Cause retraite début 2021, j'envisage de céder ma boulangerie bio, créée en 2003 et située à Villard de Lans (38250) , au plus tard en Octobre 2020. Voir site : [labouledantan.com](http://labouledantan.com)

Données comptables disponibles sur société.com; CA en progression régulière : 234 Keuros en 2018.

Commerce agréable, ouvert 7j/7 toute l'année, travail uniquement en journée, saisonnalité importante (vacances d'été, Noël et vacances hiver) ; clientèle locale, résidences secondaires, touristique, AMAP, magasin bio, grande surface, centre de vacances. Actuellement 6 personnes : 3 ouvriers, 3 apprentis plus 1 ou 2 saisonniers selon besoin.

J'aimerais trouver un repreneur (seul, couple ou famille) avec qui travailler au moins 6 mois en binôme, pour s'adapter à notre clientèle et à nos modes de fonctionnement. Priorité sera donnée à une personne passionnée à la fois de pain et de montagne et ayant un apport en capital suffisant; une reconversion pourrait correspondre au profil recherché

Contact : [alain\\_montard@yahoo.fr](mailto:alain_montard@yahoo.fr)

### Boulangerie bio à vendre [Verneuil sur Avre - 27]

Boulangerie bio à vendre pour cause de départ en retraite, à Verneuil sur Avre 27130 département de l'Eure.

Travail au levain naturel, fournil bien équipé : four électrique 7 ans, chambres de pousse, laboratoire de pâtisserie. Vente direct au fournil 4 matinées par semaine, 2 marchés et livraison 1 AMAP et 1 dépôt.

Travail en couple, 10 à 12 quintaux par mois à développer. C.A. 2018 : 90000 €, EBE : 28000 €. (10 semaines de congé par an)

Prix 50 000 €

Contact tel: 07.70.26.73.06 après 19h. -

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

# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCE [suite...]

### Fournil Bio dans ancienne ferme rénovée, à vendre - [Dordogne, 24]

En Dordogne, 66Kms de Bordeaux  
Prix 320 000 €

- Le fournil : 45m2, comprise l'emprise du four « Voisin » construit en 2005 (6,5 m2 de sole, 4 portes, enfournement au tapis) + atelier de travail de la pâte de 15m2, partie d'un local de 55m2 servant de lieu de stockage. 3 jours de panification au levain 100% naturel en direct par semaine, C.A. annuel 85 000 euros ; vente à boutiques bio, vente aux particuliers le vendredi soir sur place et le samedi sur le marché. Clientèle régulière et fidèle.
- La ferme : en plus des locaux professionnels de 100m2, 300m2 habitables ; en plus de l'habitation principale de 200m2, 2 logements indépendants de 60 et 35m2 ; 2 granges de 72 et 84m2 au sol, 1 hangar de 50m2 ; 6,60 hectares de terres attenantes. Cet ensemble présente donc un réel potentiel à développer par une diversification de l'activité et/ou un projet en équipe.

Contact : Jacques et Evelyne Boudieux 05.53.24.00.17 - [boudieux.jacques@wanadoo.fr](mailto:boudieux.jacques@wanadoo.fr)

### Offre de reprise d'une boulangerie - [Lyon 4e - 69]

Actuellement Artisan Boulanger à Lyon 4ème dans le quartier de la Croix Rousse. On dit souvent que ce quartier est un petit village dans une grande ville.

Tous mes pains spéciaux sont en farine biologique BORSA le pain blanc est en CRC (Culture Raisonnée et Contrôlée). Je fais du BIO depuis 1998, c'est une passion.

Je prépare mon départ à la retraite et dans ce but, je suis intéressé par une personne motivée, en reconversion ou en fin de formation qui souhaiterait acheter une affaire et que je pourrais accompagner jusqu'à mon départ.

Nous sommes fermés le samedi après-midi, le dimanche mais également les jours fériés. Les congés actuellement sont 1 semaine en hiver ou au printemps, 3 semaines en été et fermés entre Noël et Jour de l'An.

Le personnel est aujourd'hui composé de 2 vendeuses, 2 ouvriers, 1 vendeuse étudiante le samedi matin et moi-même.

La reprise d'une affaire fait appel à beaucoup de compétences (fabrication, gestion comptable, gestion du personnel, communication...). Il me semble que bénéficier d'une aide et de conseils au démarrage est très important et utile pour une meilleure approche de la fabrication, du fonctionnement général, d'une bonne connaissance des clients et une bonne continuation.

Je vous remercie de faire suivre ce courrier aux personnes en formation dans votre école, à vos anciens élèves, en recherche d'une affaire et qui pourraient être intéressés par mon projet.

Contact: Philippe CACLIN [philippecaclin@orange.fr](mailto:philippecaclin@orange.fr) - 04.78.27.44.97 / 06.07.31.17.76

### Vente ferme bio boulangerie paysanne - [Vienne, 86]

En prévision de notre départ à la retraite, fin 2019, nous cherchons un ou des candidats à l'installation. A Saulgé, Ferme de 62 ha dont 40 de terres cultivables drainées, situées autour des bâtiments et de la maison, 22 ha de prairies permanentes (ruisseau et source) et 7 ha de bois.

Bâtiments : 1 fournil avec four à bois traditionnel, sole refaite en 2017, 2 hangars de stockage 13x20 et 15x24, 1 grange 26x20, 1 écurie 5 boxes 13 x 7  
Immobilier non agricole : 1 maison 120 m<sup>2</sup> (panneaux solaires) huisseries double vitrage récentes en chêne, 1 gîte 50 m<sup>2</sup> aménagement récent, huisserie double vitrage alu chêne.

Vente des bâtiments, du fournil, de la maison, du gîte, des bois ainsi que du matériel agricole et de boulangerie. L'atelier pain est solide, rémunérateur avec une clientèle fidèle (350kg/semaine) des marchés nouveaux pourraient être développés. Présence d'un atelier de découpe en CUMA à 12 km, d'une CUMA agricole à Plaisance (1 km) et d'un magasin de producteurs en pleine évolution à Montmorillon (13 km).

Contact: Dominique Perrin - [elevagedesplants@gmail.com](mailto:elevagedesplants@gmail.com)

### Vente fournil, four à bois du fournil - [Payzac, 24]

Au cœur d'un petit village paisible dans le Périgord vert, un fournil de 45m2 inclus dans une grange en pierre avec garage, une maison de caractère attenante récemment rénovée et son joli jardin de 300m2. Un lieu de travail agréable et atypique pour une activité de boulangerie artisanale biologique.

La clientèle est attachée à la qualité gustative du pain au pur levain avec des farines semi-complètes ou complètes, blé, seigle, petit-épeautre et pains spéciaux, noix, graines.

Mon projet boulangerie est compromis au cours de son épanouissement pour des raisons familiales.

Aujourd'hui sont fournis en pain, 2 épiceries, une Amap, des maisons d'hôtes, plus les particuliers, places pour des marchés festifs locaux en été. Possibilité d'aide à la reprise, surtout à la familiarisation avec le four à bois. Petit film à visionner sur youtube en tapant « le fournil de Judith ».

Prix de vente 160 000 €.

Contact: Judith Kiefer [lepaindejuth@gmail.com](mailto:lepaindejuth@gmail.com) - 06.34.55.03.58

# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS - PARTENARIATS

### Haut les pains ! recrute un(e) boulanger(e)/vendeur(se) - [Lauris, 84]

Haut les pains ! est une boulangerie où nous travaillons avec du levain naturel et des farines biologiques, dans l'ancienne gare de Lauris (84)  
Le poste est un plein temps (35h/semaine), sur 4 ou 5 jours par semaine (env. 8h de travail, entre 6h ou 7h et 19h30),  
Fabrication et aussi vente du pain au fournil.  
Pas de travail de nuit.  
5 semaines de congés payés, mais dates imposées (sauf une semaine libre).  
Salaire : SMIC + 10 %  
Prise de poste : Au plus tôt.  
Contact : [coutaz.pascal@wanadoo.fr](mailto:coutaz.pascal@wanadoo.fr)

### O pain délicieux recherche son nouveau responsable de production - [Montpellier, 34]

Nicolas Puget suite au développement de son activité et au départ de l'un de ses collaborateurs, la boulangerie O pain délicieux (Montpellier centre) est à la recherche de son responsable de production.  
Pain au levain naturel, farine Pichard, pétrin bras plongeants, cuisson four électrique, tout en direct. Ouvert du lundi au vendredi, 45h/semaine  
Repos tous les samedi et dimanche 1 sur 2. Salaire en fonction des compétences, intéressement possible. CDD avec évolution vers CDI possible. Intéressé pour rejoindre une équipe dynamique et continuer de travailler dans la bonne humeur ?  
Contact: Nicolas Puget - [opaindelicieux@outlook.fr](mailto:opaindelicieux@outlook.fr)

### Recherche de stage dans une boulangerie de l'EIDB

Bonjour,  
Je m'appelle Denis Rousseau et suis originaire de la région lilloise (mais tout à fait mobile). J'ai 47 ans, marié, 2 enfants. Après une école de commerce et une vingtaine d'années de carrière dans différents pays, je souhaite me reconverter dans un domaine qui est devenu une passion: la confection de pain au levain. Cette passion accompagne mon goût pour la cuisine, les bons produits, les blés anciens, l'environnement, l'alimentation en général.  
Depuis plusieurs années, j'expérimente chez moi jusqu'à avoir dédié une pièce de ma maison à la boulange.  
Aujourd'hui, j'ai négocié un licenciement en CSP afin de m'aider à accéder à des formations. Ceci dans le cadre d'un projet de restauration qui proposera notamment du pain au levain traditionnel.  
Malheureusement, les contraintes liées à Pôle Emploi et le succès des formations proposées par EIDB, ne me permettront de participer à aucune de leurs formations. Dans ce contexte, je recherche parmi les membres du réseau un "bienfaiteur" ou une "bienfaitrice" qui accepterait de m'accueillir en stage, afin de me perfectionner.  
Bien évidemment, je m'engage également à apporter toute mon énergie et ma bonne humeur. Je précise qu'étant demandeur d'emploi, toute période de stage se ferait dans un cadre totalement légal. En espérant que cette annonce saura susciter votre intérêt.

Contact : Denis Rousseau - [dsba@yahoo.com](mailto:dsba@yahoo.com)

### JURY EXAMEN EIDB Etre jury d'examen, ça vous tente ?

**Nous recherchons régulièrement des personnes salariées pour être jury d'examen de notre formation diplômante "Artisan boulanger bio".**

Ce jury se compose d'un employeur et d'un salarié. Vous devez remplir les conditions d'exercices suivantes:

- > avoir 3 ans d'expérience dans l'exercice d'un métier visé par le titre professionnel
- > être toujours dans le métier ou l'avoir quitté depuis moins de 5 ans

#### Conditions de prise en charge:

Pour les salariés, frais de transport, hébergement et restauration peuvent être pris en charge par votre OPCA. Vous devez obtenir une autorisation d'absence ? Votre salaire est maintenu par votre employeur.

Pour les entreprises dont les salariés souhaitent être membre du jury, la rémunération et frais annexes de vos salarié(es) membre du jury peuvent être pris en charge par votre organisme collecteur (OPCA).

Pour les employeurs, artisans, travailleurs indépendants, votre fonds d'assurance formation des non salarié(e)s peut prendre en charge : une indemnité forfaitaire, vos frais de transport, d'hébergement et de restauration.

Plus d'info [hilda@eidb.fr](mailto:hilda@eidb.fr)

*La composition du jury est confidentielle. En cas participation, toute communication de votre part à des tiers serait un motif d'invalidation de votre candidature.*



# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

### Dupain, boulangerie Bio de qualité recherche son nouveau boulanger - [Paris 11e]

Paris, 11e: Nous recherchons quelqu'un d'efficace et organisé qui saura mener à bien les processus de production de notre pain bio au levain. Ainsi que prendre les bonnes décisions en cas de difficulté ou situation inhabituelle.

Le temps de travail est de 8h par jour, en rotation de nuit [23-7] ou de jour [8-16] avec 2 jours de repos consécutifs et parfois des week-ends [2 semaines sur 6].

Nous cherchons quelqu'un qui aime son travail et qui le fait bien. Nous avons mis en place des processus de longue fermentation afin d'obtenir les meilleurs produits. Il faudra donc mettre en oeuvre son savoir-faire et sa connaissance de la technologie boulangère.

Le salaire est de 1900€ net par mois. Temps plein, CDI.

Les conditions de travail sont de grande qualité, c'est pourquoi nous en attendons autant de votre travail et attitude au quotidien.

Bienvenue dans la famille Dupain !

Contact: Julien Fouin - 06.12.80.36.90

### Offre d'emploi boulanger(ère) - [Vaucluse, 84]

Recherche boulanger-ère pour poste fabrication pain biologique au levain (tradition, campagne, spéciaux). Principalement préparation pain, mais supplément poste cuisson four à bois en remplacement 10 semaines par an, voir plus. Cas possible de fabrication de viennoiseries.

Travail de jour, sauf exception. Pas de travail le samedi et le dimanche sauf exception, travail jours fériés. Être disponible en cas d'imprévu(s).

Début du travail à 7h. Volume horaire de 5h à 12h de travail selon les jours, contrat temps complet modulé 35h semaine. Salaire mensuel 1664 brut.

Contact : Adrien Ouvrier : 06.23.80.86.07 - 04.90.60.41.87 -

[climaxingenierie@gmail.com](mailto:climaxingenierie@gmail.com)

La Gloriette du Talmelier - Sté CLIMAX 455 Chemin de Notre Dame du Bon Remède - 84380 Mazan [Vaucluse] - France

### Offre de stage rémunéré en boulangerie - [Portugal]

Nous travaillons des produits artisanaux et traditionnels de la région. Nous sommes à la recherche d'un stagiaire avec de la motivation qui a envie d'apprendre et de découvrir une nouvelle culture du pain, de nouvelle façon de le travailler.

Durée du stage : 1 mois ou 2 mois, mars et avril

Diplôme souhaité : aucun

Ancienneté souhaitée : minimum 2 ans

Nombre d'heures par semaine : 40/45

Jours de repos : 2 jours par semaine,

Fourchette de salaire : 750€

Logement compris : oui

Voyage aller-retour : oui

Un petit détail le SMIC au Portugal est de 600€.

Contact: Elisabete Ferreira\_Pão de Gimonde [eferreira@paodegimonde.com](mailto:eferreira@paodegimonde.com)

### Le Gaec Les Herbes folles recherche un(e) associé(e) paysan(ne)-boulanger(e) - [Vienne, 86]

Le GAEC les Herbes Folles, à Thuré [86], recherche actuellement un.e 4ème associé.e polyvalent.e avec un profil de paysan.ne-boulangère afin de partager la charge de travail (pain, cultures, vente directe, astreinte soin aux animaux, administration) pour améliorer la qualité de la production et tendre vers une baisse du temps de travail individuel.

La vie sur la ferme est basée sur la coopération, le partage et l'échange, l'égalité dans le travail et la rémunération.

Contact : Envoyer CV et lettre de motivation à [helene.gaborieau@free.fr](mailto:helene.gaborieau@free.fr)

### Recrutement Boulanger - [Gap, 05]

La boulangerie Lopain de terre recrute un boulanger, CDI 35 h, 4 à 5 jours par semaine, pains-sucré-salé-vente. Débutant ou non-diplômé accepté.

Contact : CV à envoyer à [contact@lopaindeterre.fr](mailto:contact@lopaindeterre.fr)

### Recherche boulanger bio - Monaco

Boulangerie à Monaco spécialisée dans le Bio cherche un boulanger. Vous êtes un vrai professionnel de la boulangerie traditionnelle et vous avez le goût du pain.

Vous ne travaillez pas le dimanche.

Rémunération motivante.

Contact : Adresser votre CV à

[lahellec.yann@wanadoo.fr](mailto:lahellec.yann@wanadoo.fr)

### Recherchons un boulanger (H/F) [Lyon, 4]

Le fournil Paume de Pain, niché à la Croix Rousse, fabrique du pain au levain naturel, bio et 100% artisanal. Nous recherchons un boulanger (H/F) pour rejoindre notre équipe de passionnés, à partir de mars 2019.

Du vendredi au lundi.

Salaire à négocier selon expériences & compétences

Profil : CAP Boulangerie ou supérieur, envie d'apprendre et motivation

Contact : [contact@paumedepain.fr](mailto:contact@paumedepain.fr) - Boulangerie Paume de Pain - 13, rue Perrod - 69004 Lyon

# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

### Offre CDD 6 mois boulanger/ère maternité - (Haute-Savoie, 74)

Je suis Julie, boulangère BIO située à Allonzier La Caille dans le département 74 et je recherche un/e boulanger/ère pour un CDD de 6 mois à compter du 1er juillet 2019 pour me remplacer pendant mon congé maternité.

Je vous formerais pendant environ 2 mois et vous devrez ensuite gérer la fabrication et les livraisons en autonomie sur les 4 mois suivants. Le poste contient les tâches suivantes : pesées, pétrissage des pâtes (pain et brioche) sur du levain, façonnage manuel, cuisson, rafraichis du levain et livraison des produits.

Ce poste peut correspondre à une personne ayant pour projet de s'installer dans un avenir plus ou moins proche. Il vous permettra de vous situer quant à une autonomie pour votre prochaine activité et savoir si vous êtes opérationnel/le.

Je resterais toujours disponible tout au long de la période de CDD (dans la mesure du possible lors de l'accouchement) mais pas présente sur place. La rémunération sera sur la base du SMIC pour 35h par semaine. Les jours de travail seront les lundis, mardi, jeudi et vendredi (à revalider) et les journées commenceront à 5h. Les horaires précis seront à définir ensemble. Au plaisir de vous rencontrer et de partager avec vous le goût de la boulange."

Contact: [epicesttout@laposte.net](mailto:epicesttout@laposte.net)

### Recherche apprentissage en pâtisserie (France)

Mateo FABRE, 18 ans, est en fin d'apprentissage de BP en boulangerie et souhaiterait continuer sur un CAP+BP pâtisserie. Resté 1 an chez la boulangerie TATUP.fr, nous pouvons attester de sa passion et de sa constance : c'est un employé en or. Extrêmement consciencieux dans son travail, attentif aux autres avec une bonne capacité d'anticipation et pas mal de créativité, Il sait rapidement s'adapter à l'ambiance d'entreprise et bien gérer la notion de respect du collectif avec un humour adapté à chacun (Oui ça compte chez nous). Il est curieux et toujours motivé, prêt à sacrifier du temps pour la chose bien faite, autant qui productif. Il a déjà gagné un concours local de pain décoré, il a été sélectionné sur dossier pour un stage Erasmus de 2 semaines dans une boulangerie à Freiburg (<http://www.baeckerdick.de/>), où il s'est illustré par son implication. Il est capable d'amener une véritable valeur ajoutée à l'entreprise. Il cherche déjà de son côté, mais si je peux élargir son champ de recherche, ce sera toujours ça. Il est motorisé, débrouillard et autonome.

Contact : [Mateofabre68@gmail.com](mailto:Mateofabre68@gmail.com)

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/mateo-fabre-93207a154/?originalSubdomain=fr>

### La ferme de Toussacq recherche boulanger et paysan-boulangier (Villenauxe la Petite, 77)

La ferme de Toussacq, située à Villenauxe la Petite, dans le sud de la Seine et Marne est l'un des sites de la coopérative Les Champs des Possibles. Sur 73 ha conduits en agriculture biologique et paysanne, l'équipe de paysan-ne-s associé-e-s développe des activités de maraîchage, d'élevage caprin, d'élevage de volailles de chair et poules pondeuses, de polyculture et souhaite continuer à diversifier ses productions : pain dans un premier temps puis houblon, porc plein air, arboriculture, etc. Le site est également ferme d'accueil pour des personnes en parcours d'installation désireuses de tester leur projet avant installation et support de nombreuses formations. Le collectif en place compte actuellement 8 personnes. La ferme est en lien étroit avec un dense réseau de consommateurs (Amap), de paysans locaux et de partenaires.

La coopérative et ses partenaires (CUMA, fermes associées) disposent pour le site d'un parc matériel complet et d'installations opérationnelles pour la polyculture. L'atelier pain (boulangerie de 60 m<sup>2</sup> + apprentis pour four à bois et stockage bois) sera opérationnel à l'été 2019. La meunerie (2 moulins de type Astrié) est mutualisée avec une ferme voisine (10 km). Nous partons sur une optique de pain au levain naturel et cuisson au feu de bois. Pétrissage manuel (ou mécanique) selon le souhait des personnes retenues. Les débouchés principaux de l'atelier sont les Amap en lien avec la ferme, la Biocoop locale et la vente directe sur le site.

À l'issue de la moisson 2019, vous disposerez notamment de blé (variétés Renan, Togano, Lukullus et d'un mélange de variétés paysannes), d'épeautre, d'engrain, de seigle, de tournesol, de sarrasin, etc.

Profils recherchés

Boulangier et paysan-boulangier avec formation (CAP et/ou BPREA) et minimum d'expérience.

La mise en place d'un tutorat professionnel est envisageable pour accompagner le démarrage.

Le projet peut également intéresser un profil « boulangier expérimenté » souhaitant changer de cadre et de rythme professionnel et désireux de transmettre des savoir-faire.

Adhésion au projet coopératif porté par Les Champs des Possibles et à l'aise avec l'idée d'un fonctionnement collectif.

Contact : Alice BORTZMEYER, chargée d'accompagnement - 07.69.34.19.81 - [alice@eschampsdespossibles.fr](mailto:alice@eschampsdespossibles.fr)

# Le coin des petites annonces (suite)

## La Miecyclette Recherche 2 boulanger.e.s associé.e.s (Lyon, 69)

La Miecyclette est une boulangerie lyonnaise en SCOP, autogérée par 7 boulangers / livreurs / vendeurs co-gestionnaires. Nous produisons du bon pain biologique en tentant de dompter le levain naturel, gardons le contact avec la pâte en pétrissant à la main, et regardons ces gros pains cuire dans notre four à bois. Nous sillonnons ensuite la ville à vélo pour livrer notre production et vendons le pain au fournil et au marché. Ici tout le monde met la main à la pâte, tour à tour pour fabriquer, vendre, livrer et administrer.

A la Miecyclette, nous sommes attentifs au confort de travail : nous ne travaillons ni de nuit, ni le WE et nous investissons pour une bonne ergonomie. Nous avons une vision de cogestion où chacun.e s'implique pour faire avancer les choses. Dans ce contexte, nous attendons des candidat.e.s une implication à moyen terme, dont la candidature au sociétariat au bout de 12 mois est un sine qua none.

Conditions d'embauche :

- CDI [période d'essai de 3 mois, renouvelable]
- Prise de poste le 03/06/2019 et le 16/09/2019
- 2 postes à 35h/semaine
- Salaire :

! 1 335,05 € net par mois (inclus indemnités de repas) avec primes

! une grille d'ancienneté avec un premier seuil à 1 an  
! un accord de participation pour répartir justement les bénéfices

- 6 semaines de congés payés par an

Missions du poste :

- Production de pain bio pur levain et de produits sucrés
- Livraison sur Lyon et ses environs en triporteur à assistance électrique

• Vente au magasin, marché et tenue de permanences AMAP

- Cogestion administrative de la SCOP

Nos attentes :

- une solide expérience en boulangerie
- un attrait marqué pour l'autogestion avec une volonté de participer activement à la vie coopérative, de s'impliquer dans le collectif
- des connaissances en bureautique libre, progiciel Odoo, comptabilité, gestion RH
- un investissement à moyen terme [2 ans minimum]
- un esprit d'initiative et le sens des responsabilités
- des convictions écologiques et solidaires et un intérêt pour l'univers du cycle
- éventuellement une aptitude à la mécanique vélo et à l'entretien du lieu

Contact : Envoyez nous votre candidature (CV + lettre de motivation) à [candidature@lamiecyclelette.fr](mailto:candidature@lamiecyclelette.fr) avant le 08 mai 2019

## Recherche d'un tourier en CDD - 6 mois (Sarrians, 84)

Dans le cadre du développement de nos boulangeries-pâtisseries haut de gamme dans le Vaucluse, AUGUSTA Pains & Merveilles recherche son Tourier. Vous serez le tourier de la Marque AUGUSTA Pains & Merveilles, basé à Sarrians [84]. Vous serez le garant de la qualité et de la régularité des produits. Vous serez capable de maintenir un haut niveau de qualité visuelle et gustative des produits viennoiserie, PLF et PF ainsi que pains. Vous travaillerez des farines de qualité, pour créer des viennoiseries de saisons de grande qualité directement issues des producteurs locaux. Vous travaillerez dans une équipe de 3 boulangers sous les ordres du chef boulanger.

Vos missions :

- Fabrication des pâtes feuilletées et pâtes levées feuilletées en respectant le processus de fabrication
- Fabrication des viennoiseries et autres produits en respectant le processus de fabrication de la Maison
- Application des recettes de la maison
- Assurer l'organisation et le bon fonctionnement de la production adaptée aux flux de clients/magasin ainsi qu'aux actions commerciales et objectifs commerciaux
- Pétrissage, façonnage, cuisson du pain tout en respectant les recettes et procédures.
- Garantir le respect et la qualité de notre process de fabrication conformément à nos fiches techniques, et ce, dans le respect de nos valeurs : Qualité, Saisonnalité, Fraîcheur, Service et Propreté.
- Garantir le respect des règles définies par l'entreprise en matière d'Hygiène et de Sécurité.
- Gérer l'approvisionnement des stocks auprès des fournisseurs et producteurs locaux (établir les commandes et inventaires dans le cadre de la gestion du laboratoire)
- Garantir le respect des règles définies par l'entreprise en matière d'hygiène et de sécurité (HACCP)

Boutique fermée le dimanche, Possibilité d'évolution.

Travail effectué dans un laboratoire neuf et devant la clientèle.

Contact : Florence Gromelle - [florence@augusta-shop.com](mailto:florence@augusta-shop.com)

## Recherche un(e) boulanger(ère) confirmé(e) (Metz, 57)

Dans le cadre de son développement, la boulangerie "Les Pains Vagabonds" Gorze Moselle à 20 mn de Metz, recherche un(e) boulanger(ère) confirmé(e) pour un CDI à temps complet. Possibilité de recevoir une formation en interne. Le poste comprend la panification en autonomie, la gestion des stocks, l'innovation de nouveaux produits et process, le tout dans un laboratoire entièrement neuf de 100m2. Nous travaillons selon les principes de l'EIDB : Pains au levain, biscuits, pains d'épices, etc...

Poste à pourvoir au printemps 2019, salaire en fonction des compétences.

35h/sem sur 5 jours pas de poste de nuit, CP légaux.  
Contact : Xavier MOREAU 0682133839

# Le coin des petites annonces (suite)

---

## Rechercher Boulanger/ère [Londres]

### BAKER JOB DESCRIPTION

#### GOAL

As a Baker, you will be responsible for assisting the back of house management team in delivering excellent food from our kitchens and maintain Boxcar standards at all times. Reports to: Head Chef, Senior Sous Chef, Sous Chef and Junior Sous

#### KEY RESPONSIBILITIES

- Manage all day-to-day operations of the pastry and bakery section of the kitchen
- Able to produce all baked goods including but not limited to artisan breads, rolls, muffins, pastries and pies etc.
- Able to develop, design, or create new ideas and items for the dessert offerings
- Ensure excellent quality and consistency throughout the dessert offerings
- Ensure dishes are prepared, cooked and plated according to the specific venue standards
- Full knowledge of pastry sections
- To guide and motivate pastry assistants and bakers to work more efficiently
- Full understanding of ordering procedures
- Food labelling and temperature checks [following Food Alert spec]
- Monitor stock for baking ingredients such as flour, sugar etc. and make appropriate orders within budget
- Ensure the cleaning schedule is adhered to and that cleaning tasks are completed as appropriate
- Ensure full understanding of the functional administration of the venue i.e., docket procedures
- Maintain a detailed knowledge of the pastry items and be able to explain dish descriptions
- To ensure that all maintenance and repairs are reported in the correct manner and all equipment is handled carefully, avoiding abuse
- To follow company policies and management directions with positive attitude
- Ensure section is adequately set for service following the guidance as set out by your Senior
- In service, maintain control and organization of own section
- Full knowledge in the use of all kitchen equipment

#### TRAINING AND DEVELOPMENT

- To ensure that you attend as many on-site trainings as possible
- Attend scheduled team meetings
- Support and nurture the Commis and Demi chefs with constant feedback, so as to enhance their professional development

#### HEALTH AND SAFETY

- To ensure that all necessary venue maintenance and repairs are reported to management
- Ensure the safety in kitchen area and report any potential hazards or issues to management
- Follow company Health & Safety procedures at all times
- To be fully aware of current legislation regarding food hygiene, allergens, licensing laws, weight and measures as they apply to the venue

This job description can be revised at any time during your employment by the company. This document is not intended to be a complete list of duties and responsibilities. You will be expected to carry out whatever tasks deemed necessary for the smooth running of the site.

Prix 30 000€ Annuel

Contact: [marc-andrea@boxcar.co.uk](mailto:marc-andrea@boxcar.co.uk) - Plus d'informations peuvent être trouver sur leur site : <https://boxcar.co.uk>

---

## Proposition partenariat pour boulanger [Gard, 30]

Ayant pour objectif d'ici le début 2020 de créer un commerce de produits bio locaux dans une petite ville du Gard, je propose à un(e) boulanger(e) de me rejoindre en créant sa propre boulangerie bio. Je suis sur un local de 600m<sup>2</sup> dont environ 230 m<sup>2</sup> m'intéressent. Il reste de la place pour d'autres activités...

Il y a du parking, une bonne visibilité et accessibilité, un trafic important...

J'ai l'expérience de montages de projets et peux, si le porteur de projet le souhaite, le conseiller voir participer financièrement à la création de son activité. Bonne réflexion.

Contact : Joël Froehly [joel.froehly@orange.fr](mailto:joel.froehly@orange.fr) - 06.42.45.72.59

# Le coin des petites annonces (suite)

## MATÉRIELS D'OCCASION

### Pétrin Bongard axe oblique, 80 kg de farine [Haute-Savoie]

A céder,  
Pétrin Bongard axe oblique, révisé et très bien entretenu.  
Capacité au moins 80 kg de farine.  
Prix d'achat 4 000 €, pour donation  
Contact Nicole Brassart - [nicoleb1111@yahoo.fr](mailto:nicoleb1111@yahoo.fr)

### Four ventilé de marque Aroma [Montpellier, 34]

A vendre, four ventilé Aroma ABE 134S avec châssis très peu servi, 10 niveaux 60x40cm, 400V  
3 240 € HT  
<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/market/view/4106/four-ventile-aroma-tres-peu-utilise>

### Recherche pétrin Miss Baker Pro XL Bernadi

Je recherche un petit pétrin Miss Baker Pro XL  
Contact via le réseau :  
<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/market/view/4373/miss-baker-pro-xl-bernadi>

**Retrouvez l'intégralité des annonces publiées en temps réel sur le réseau EIDB**

[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau](https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau)

## MATÉRIELS NEUFS À TARIF PRÉFÉRENTIEL

Pétrins, fours, chambres de fermentation...

Tarifs préférentiels via le Réseau de l'école. Nous avons le plaisir d'annoncer une nouvelle collaboration avec la marque **HENGEL** spécialiste de la surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation... Réduction de 25 % sur le prêt à brancher, 20 % sur le matériel nécessitant un montage. Les fours **GUYON** propose 30 % de remise sur les équipements livrés, montés et mis en route, garantie un an P et MO.

Plus de détails sur les tarifs préférentiels : [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)