

Newsletter Eidb n°27



Actualités

Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

Nouveaux projets et nouveaux challenges en France, en Espagne et en Suisse, pour les dix stagiaires qui ont intégré la "Formation Artisan Boulanger Bio" fin mars 2019. Malgré la fatigue, l'enthousiasme est toujours là. Nous leur souhaitons une belle réussite.



Initiation à la boulangerie au levain

Nous remercions les 10 stagiaires qui nous ont rejoint à l'occasion d'une semaine d'initiation à la boulangerie traditionnelle au levain en mai 2019.

Au programme : une journée dédiée aux aspects théoriques et quatre jours consacrés à la production : pains en masse, façonnés sur couche, en banneton ou en moule ; travail en direct et en J+1 ; démonstration de fermentation longue à faible ensemencement...



Retrouvez l'ensemble de nos formations

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

Formation artisan boulanger bio (645 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php

Formation perfectionnement, option viennoiserie (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

Renseignements et inscriptions
contact@eidb.fr

Formation aux outils de gestion d'entreprise en boulangerie

Nouveau : L'école met en place une formation de 3 jours spécifiquement orientée vers la gestion d'entreprise. Il s'agit d'une formation non diplômante qui s'adresse aux chefs d'entreprise ou aux responsables de production. Cette formation de 27 heures se déroule au centre de formation, sur trois jours consécutifs (du mardi au jeudi) à raison de neuf heures par jour. Le but est notamment de permettre au stagiaire de se familiariser avec l'utilisation des outils de gestion suivants : tableurs de production, tableur financier, organigramme de travail. Sont également abordées certaines obligations du chef d'entreprise, telles que la mise en place du document unique et du plan de maîtrise sanitaire. La première journée traite spécifiquement des tableurs de production. La deuxième journée traite spécifiquement des tableurs financiers et de leur analyse. La troisième journée est réservée à des études de cas et aux obligations du chef d'entreprise.

<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, la formation en anglais à destination des professionnels sera reconduite 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

Madrid, El Horno de babette

L'EIDB s'est rendue à Madrid les 22 et 23 juin, chez "El Horno De Babette Panaderia", afin d'enseigner à des professionnels les techniques de panification au levain. Au delà de belles rencontres, cela nous permet d'entretenir un lien avec le réseau local de boulangers passionnés et de promouvoir l'échange d'expériences. 12 boulangers venus de toute l'Espagne étaient réunis.



Master class Internationale à l'EIDB

Belgique, Pays-Bas, Hongrie, Royaume-Uni, Espagne, Israël, Pologne. 7 nationalités réunies sur deux semaines pour une masterclass sur la thématique « Approche moderne et scientifique de la panification : théorie et pratique ».

Nous remercions tous les participants pour ces deux semaines palpitantes. L'occasion également d'échanger autour de nos pratiques et de la culture du pain.



Les ouvertures de saison...



Maki's Bakery - (Shima-Shi, Japon)

Makiko Nishizawa (diplômée de l'EIDB en 2017) vient d'ouvrir sa boulangerie de quartier non loin d'Osaka et Kyoto. Yuko Makino (diplômée de l'EIDB en 2018) lui prête main-forte. Elles y travaillent des produits locaux et naturels et confectionnent baguettes, pains de mie japonais, croissants et autres viennoiseries, dont la fameuse pompe à l'huile.

Ouvert depuis le 1 mai. 3519-56, Kou, Agochou, Shima-Shi, Mie, Japon 517-0506
www.instagram.com/makis_bakery/
<http://makisbakery.com>



chef
西澤真子
Makiko Nishizawa



Boulangerie Farina - (Furiani, région Corse)

Emma Pasqualini (diplômée de l'EIDB en 2015) et Matteo Gistri (ancien formateur à l'EIDB) viennent d'ouvrir la boulangerie "Farina".

La gamme de produits est 100 % bio. Les pains sont au levain naturel (campagne, blanc, graines, noix, complet, petit-épeautre, semoule de blé dur, méteil). Vous y trouverez les fameuses pizzas romana de Matteo ainsi que brioches, biscuits, crackers, tourtes aux pommes sans sucre, flans et tartes à la confiture.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h,

Ouvert depuis le 11 juin. Lieu-dit Ardisson - 20600, Furiani.
www.instagram.com/farinaboulangerie/



Boulangerie "Only Sourdough" - (Shushan, New York, USA)

Pascal Pellaudin (diplômé de l'EIDB en avril 2018) a ouvert son fournil en mai 2019 à Shushan, dans l'Etat de New-York. Il élabore un pain unique, un campagne bio au levain, cuit dans un four à bois à chauffe directe. La production s'échelonne sur 3 jours. Le pain est ensuite livré à une ferme potagère de Schuylerville qui les expédie vers Manhattan et Boston avec ses cagettes de légumes et ses plats préparés destinés aux employés de grandes entreprises.

Only Sourdough, LLC, 392 Murray Hollow Rd, Shushan, NY 12873
www.instagram.com/pascalpellaudin/



Le Pain de Pomme - (St-Germain-les-Belles, 87380)

Pomme Brunel (diplômée de l'EIDB en 2018) a ouvert sa boulangerie biologique en mai 2019. Elle propose une gamme complète de pains au levain naturel, de brioches et de biscuits, essentiellement fabriqués à partir de matières premières locales. Vente au fournil et en livraison tous les vendredis [sur commande uniquement].

Le Pain de Pomme, Bousselat, 87380 St Germain les Belles
www.lepaindepomme.fr/



Les ouvertures de saison [suite]...

La Miche Tranquille" - [Sainte-Geneviève, 54]



Nous avons le plaisir de vous annoncer l'ouverture de la boulangerie "La Miche Tranquille", à Sainte-Geneviève [54]. Cette boulangerie artisanale 100% BIO propose des pains au levain naturel issus de farines paysannes locales, des pains sans gluten, des viennoiseries, des biscuits et autres gourmandises saisonnières.

La Miche Tranquille est le résultat d'une reconversion professionnelle entamée par Matthieu Pretre en 2017. L'Ecole Internationale de Boulangerie a suivi son projet d'installation.

La Miche Tranquille, 1 Route de Bezaumont, 54700 Sainte-Genevieve
www.lamichetranquille.fr - contact@lamichetranquille.fr

Réseau EIDB

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces sont sur le réseau EIDB ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/

Vous êtes 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**.

- Chambre de fermentation
- Caisse enregistreuse
- Emballage
- Fournisseurs d'énergie



IMPORTANT

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

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 M0.

Plus de détails sur les tarifs préférentiels : contact@eidb.fr

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

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau

Campagne de financement



Le Pain de Pomme - [St-Germain-les-Belles, 87380]

La boulangerie « Le pain de Pomme » est ouverte depuis quelques semaines. Il s'agit d'une boulangerie biologique et artisanale en milieu rural (commune de St Germain les Belles / Haute-Vienne) qui propose des pains au pur levain naturel mais aussi des brioches et des biscuits.

Pour aider la pérennité du projet, Pomme lance une campagne de financement participatif pour l'achat d'un pétrin qui facilitera ses journées de boulange !

Tout est là : www.kisskissbankbank.com/.../projects/le-pain-de-pomme

À partager sans modération.

Le pain de Pomme, Lieu-dit Bousselat

87380 Saint-Germain-les-Belles

www.facebook.com/lepaindepomme

www.lepaindepomme.fr/



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

Financements de projets

CONTACTER VOTRE DÉLÉGATION

Délégation de Paris
39 boulevard de Magenta
75 010 Paris
Tél : 01 44 87 00 04
Courriel : delegation.paris@lanef.com

Banquiers itinérants :
• Lille
Secteurs d'intervention : Nord-Pas de Calais, Picardie

• Strasbourg
Secteur d'intervention : Alsace



Délégation de Nantes
7 rue Croix
44 000 Nantes
Tél : 02 40 49 52 44
Courriel : delegation.nantes@lanef.com

Banquiers itinérants :
• Caen
Secteurs d'intervention : Bretagne, Normandie, région Île-de-France

• Brest
Secteurs d'intervention : Finistère, Côtes d'Armor, Ouest et Morbihan, Ouest

Délégation de Toulouse
2 place Rouaix
31 000 Toulouse
Tél : 05 34 30 53 10
Courriel : delegation.toulouse@lanef.com

Banquiers itinérants :
• Bordeaux
Secteur d'intervention : Grande

Délégation de Lyon
Immeuble Woopa
8 avenue des Canuts - ES 60032
69 517 Vaulx-en-Velin Cedex
Tél : 04 72 69 64 43
Courriel : delegation.lyon@lanef.com

Banquier itinérant :
• Marseille
Secteurs d'intervention : Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes

La Nef est une coopérative financière qui offre auprès des particuliers et des professionnels des solutions d'épargne et de crédit orientées vers des projets ayant une utilité sociale, écologique et/ou culturelle. C'est le seul établissement financier à publier chaque année l'ensemble des prêts qu'elle octroie, et ce depuis sa création en 1988.

En parallèle, la Nef propose deux solutions de financement participatif : l'une dédiée aux dons, l'autre consacrée aux prêts. Elle offre également à travers ses filiales, des services d'ingénierie financière et de gestion de fonds guidés par les mêmes missions et valeurs fondatrices.

Plus d'infos : www.lanef.com

Le coin des petites annonces

FONDS DE COMMERCES

Vente fournil avec four à bois du fournil (Payzac, 24)

Au cœur d'un petit village paisible dans le Périgord vert, un fournil de 45m² aménagé 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, pains spéciaux, noix, graines).

La boulangerie fournit du pain pour 2 épiceries, 1 Amap, des maisons d'hôtes, des particuliers. Elle dispose de places sur différents marchés estivaux et fêtes locales. 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 euros.

Les stagiaires sont bienvenus !

Contact: Judith Kiefer - lepaindejuthith@gmail.com

tel: 06.34.55.03.58

Cession Boulangerie Multi-Commerce de Beaurières - (Beaurières, 26)

Suite à décision de réorientation professionnelle de l'actuel couple exploitant, titulaire du bail depuis près de 13 ans, la Commune de Beaurières lui recherche un successeur. La commune étant propriétaire d'une part importante du matériel, les conditions de reprise sont très favorables et idéales pour le démarrage d'activité d'un couple par exemple. Le fonds se compose d'un four communal, d'une boutique généraliste avec licence IV et d'une camionnette réfrigérée pour effectuer les tournées dans les villages environnants. Logement 100 m² environ disponible au-dessus du commerce.

Contact : mairie-beaurieres@orange.fr ou par courrier à Mairie de Beaurières

Le village 26310 Beaurières

Reprise boulangerie Louroux de Bouble - (Louroux-de-Bouble, 03)

À reprendre, cause nouveau projet, murs et fonds de commerce boulangerie-pâtisserie chocolaterie, relais Poste et tournées. Située à Louroux-de-Bouble, Place de l'Église (places de stationnements). Équipement et matériel complets. Liste disponible auprès du cédant.

Clientèle locale et fidélisée. Entreprise individuelle exploitée depuis novembre 2011. 1 salariée (mère de l'exploitant) pour les tournées (non indispensable à l'activité). Premiers concurrents à plus de 15 km. Chiffre d'affaires en progression – CA HT 2018 : 79 000 € + relais de Poste environ 400 € /mois, résultat de 23700 €. Bilans complets sur demande au cédant.

Possibilité de développer l'activité pâtisserie. Espace de vente avec relais Poste et magasin : 15 m². Fournil de 33 m². Réserve de 12m².

Ballon d'eau chaude électrique et chaudière à condensation au fuel.

Appartement F3 de 80 m² annexé. Rafraîchissement et travaux d'entretien à prévoir.

RDC (électricité revue récemment) : cuisine 10 m², salle à manger 15 m², salon 15 m².

1er étage : bureau de 10 m², salle de bain de 10 m², et 2 chambres de 20 m² chacune.

Grenier indépendant pouvant être aménagé. Jardi de 150 m².

Ballon d'eau chaude électrique et chaudière à condensation au fuel (5 ans)

Possibilité de reprendre la boulangerie des parents de l'exploitant à Servant (63), permettant de n'avoir qu'un seul lieu de production et 2 points de vente afin d'assurer les revenus pour un couple. Conditions à voir avec les cédants.

Contact : 04.70.90.24.43 ou 07.61.36.08.03

Reprise boulangerie - (vallée de la Sioule dans les Combraille, 63)

Cause santé vend fonds de commerce de boulangerie-pâtisserie tenu pendant 20 ans. La boulangerie se situe dans une région touristique, proche de la vallée de la Sioule dans les Combraille (Puy-de-Dôme). Cuisson au four à bois (refait à neuf en 2011) ou au four rotatif. Magasin 15 m², fournil 40 m², réserve 35 m² + garage 35 m² et parties attenantes. Bail 2 ans (loyer: 340 euros le tout)

CA: 100 000 ; EBE 24 000€ . Fort potentiel de développement !

Idéal pour un couple et pour première installation. Possibilité de développer pain bio et pâtisserie

Dépôt de pain à vendre à proximité. En cours de négociation (CA : 75 000€)

Prix du fond : 50 000 €

Contact : 04.70.90.24.43 ou 07.61.36.08.03 - jujumontana63@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCES [suite...]

Boulangerie et auberge-maison d'hôtes à vendre - cause retraite (Loire, 42)

Cause retraite, à vendre boulangerie/maison d'hôtes. Département de la Loire (42), dans une grande maison de village (140 m² au sol, 3 niveaux dont 2 entièrement rénovés en 2012), adossée à une grange (130 m²) et un terrain attenant :

- une boulangerie bio [certification AB], pain au levain, cuisson au four à bois [four à gueulard de 9 m² construit au printemps 2012], pétrin à bras plongeants, farines BORSA [Minoterie DUPUY COUTURIER, 42 L'Etrat]. Quatre jours d'ouverture, mercredi, vendredi, samedi et dimanche, un marché bio et 3 points de livraison. CA 100 000 €,

- une maison d'hôtes comprenant :

- un appartement T3 de 55 m²
- un grand séjour/cuisine (repas tous les midis du mardi au vendredi et le soir sur réservation)
- 2 chambres d'hôtes

CA 38 000 €

Prix de vente : les murs : 280 000 € ; le fonds de boulangerie : 80 000 € ; le fonds maison d'hôtes : 15 000 €

Contact : Philippe PLUVINAGE 06.83.36.68.95 -

ph.pluvinage@orange.fr - www.lepaindeplum.com

Boulangerie à reprendre dans un village du Haut Vercors (Châtillon en Diois, 26)

Boulangerie à reprendre dans le village de Châtillon en Diois, Haut Vercors. Il s'agit du Fournil, 1 rue de l'Église, 26410 Châtillon en Diois, 04 75 21 28 68. Le bail s'arrête fin juin. C'est un village médiéval plein de charme, et encore très vivant [école, crèche, pharmacie, ...], à 15 km de Die avec plusieurs festivals durant l'année. Cet automne la revue REGAIN lui a consacré un article avec un focus sur un jeune chef parisien qui a fait le choix de s'y installer [Pierre Jancou, Café des Alpes] [voir art. aussi « la cuisine est dans le pré », JDD 9/11/2018].

Contact : Sophie Guin Muntaner - 06.82.36.65.87 -

sophie.guinmuntaner@gmail.com

A vendre Boulangerie avec fabrication artisanale / traditionnelle, avec 2 points de vente en Wallonie, dans le Hainaut, à proximité de la frontière française.

L'atelier et le principal point de vente sont en périphérie urbaine, le 2nd point de vente est en centre-ville. La boulangerie, établie en 2009, est positionnée sur le créneau des pains de fabrication, travaillés à la main et au levain liquide. La boulangerie privilégie la qualité, et propose des pains élaborés avec un large choix de farines. Elle est également connue pour son offre en viennoiserie, complétée par une offre en pâtisserie et glaces. En 2016 la boulangerie a ouvert un point de vente situé en plein centre-ville, alimenté par l'atelier principal. A l'atelier est accolé le domicile du boulanger. Effectif : 7 ou 8 personnes selon la période, dont le gérant et son épouse. Inventaire et valeur des biens immobiliers : Boulangerie avec atelier complètement équipé avec du matériel en parfait état de fonctionnement. Aucun investissement requis à court terme. 2 points de vente totalement aménagés et opérationnels (vitrines réfrigérées, vitrines de présentation ...). Bâtiment de la boulangerie et logement attenant occupé par le boulanger.

Prix de reprise : EUR 542.000€ (250.000€ pour le fonds de commerce, 292.000€ pour l'immobilier).

Contact : transmission@multiplechoice.be

Vente boulangerie bio - (la Balme de Sillingy, 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 km 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 : 90.000€

Prix de vente des murs : 140.000€

Contact : 04.56.20.31.82

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS

Recherche d'un tourier en CDD - 6 mois - [Sarriens, 84]

Vous serez le tourier de la Marque AUGUSTA Pains & Merveilles, vous serez basé à Sarriens (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.

1600 à 1900 euros brut/mois – 30 ou 35 h

Contact : Florence Gromelle - florence@augusta-shop.com

Cherche associé(e) - [Clermont-Ferrand, 63]

Dans le cadre d'un projet de création d'une boulangerie à Clermont Ferrand, je recherche un(e) associé(e). Le projet est en route mais je suis ouvert à toute proposition (je souhaite simplement qu'il aboutisse au plus vite).

Contactez-moi, la discussion est ouverte !

Contact : gaellouisitty@sfr.fr

Architecte [région Lyonnaise, 69]

Nous sommes à la recherche d'un architecte magasin / agenceur pour un projet de magasin brut de béton sur la région lyonnaise. Avez vous un contact à nous recommander?

Contact : Ioulia & Fred -

iouliacondrover@gmail.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

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...)

Julie cherche un emploi en boulangerie - (Sud de la France)

Bonjour, je suis une jeune femme de 32 ans. Je me suis formée cette année à la boulangerie artisanale. J'ai eu la chance de rencontrer une formidable équipe de boulangers qui fabriquait du pain bio au levain avec des farines anciennes sans utilisation de machine électrique (ou presque si on enlève les balances). Forte de cette expérience très formatrice, je viens de passer le CAP et souhaite à terme m'installer. Je souhaite donc faire un pain au levain, vendu en circuit court, respectueux de l'environnement et soutenant l'agriculture biologique locale. Je suis à la recherche soit d'un endroit où m'installer - sur un lieu existant ou non, dans la moitié sud de la France - , soit d'un poste de salariée afin de me faire la main dans un premier temps ou bien encore de personnes qui souhaitent aussi s'installer ou déjà installées et à la recherche de collaborateurs. Je suis assez ouverte à tout type de possibilité.

Contact : julie.duperier@gmail.com

Offre d'emploi boulanger - (La Motte du Caire, 04)

La Boulangerie LIÉVAL de La Motte du Caire (Alpes de Haute-Provence) recherche un boulanger pour la saison d'été : juillet & août 2019.

Horaires : 24h/ semaine, 1 jour de repos par semaine à fixer avec l'employeur, sauf le week-end
Salaire SMIC à négocier avec l'employeur, selon qualification.

Contact: Jonathan et Kelly LIEVAL Rue Sainte Catherine 04250 LA MOTTE DU CAIRE - 04.92.34.97.20 - contact@boulangerie-lieval.fr - www.boulangerie-lieval.fr

Recherche un [e] boulanger[-ère] - (BLACE, 69)

L'ami du pain, boulangerie bio qui travaille intégralement à la main et cuit au feu de bois, recherche un [e] boulanger[-ère].

Le travail consiste à produire trois fournées par semaines de jour ou de nuit, en concertation avec l'équipe en place.

Ce poste peut permettre une très riche expérience avant de se lancer à son compte.

Ce poste sera rémunéré environ 1500 € nets et peut s'étendre à 35 h soit 1750 € nets mensuels si la personne le sollicite.

Contact : Didier GENETIER, L'AMI DU PAIN BLACERET
2448 ROUTE DE SAINT JULIEN, 69460 BLACE
06.17.51.54.08

Boulangier Majorque - (Espagne)

Nous sommes une boulangerie-pâtisserie cafétéria, située dans le port d'andratx, centre touristique de Majorque. Nous recherchons un(e) boulanger(e) ayant des connaissances également en pâtisserie.

Horaires flexibles. Salaire très intéressant.

Nous avons besoin d'une personne responsable et créative car elle sera le responsable de la production.

Nous travaillons le pain en masse, et en longue fermentations.

Contact : laconsigna_portandratx@hotmail.com - www.laconsigna.es

Recherche un/e boulanger/e - (Dordogne, 24)

Boulangerie artisanale bio située en Dordogne, près de Périgueux, recherche un/e boulanger/e. Avec le boulanger en poste, vous serez en charge de la production du pain et autres produits spéciaux ainsi que de la livraison des commandes [permis B obligatoire]. Vous devrez savoir utiliser un ordinateur et avoir des notions sur les tableurs [formation interne].

CDI - 28h/semaine annualisé, avec heures complémentaires régulières. Possibilité d'évoluer vers une temps plein. Salaire selon compétences.

Horaire de nuit certains jours. Jour de repos : mardi et samedi. Port de charges lourdes, 25kg environ.

Évolution possible vers des tâches administratives [facturation,...], suivi du stock, commande et approvisionnement matières premières, suivi commercial, développement de nouveaux produits, etc.

Contact: contact@epi-bio.fr - 06.05.00.44.14

La boulangerie Perséphone recherche un(e) boulanger(e) - (Paris)

La boulangerie Perséphone recherche un(e) boulanger(e) pour seconder la boulangère propriétaire. Perséphone est une petite boulangerie qui emploie actuellement 1 vendeuse. La boulangerie a 1 an d'activité et elle est située au 102 boulevard Diderot à Paris.

Nous ne travaillons qu'en BIO, avec des levains naturels, sans utiliser de mix meunier.

Nous recherchons donc une personne ayant une réelle sensibilité au BIO et au travail artisanal. Le poste proposé requiert de la polyvalence [pain, viennoiserie, pâtisserie boulangère et snacking]. Expérience requise : CAP boulanger.

Contact : envoyer le CV et lettre de motivation à CHRISTEL REGIS - christel.regis@hotmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Proposition d'association [Peyrolles en Provence, 13]

Formé à l'EIDB en décembre 2018, je me prépare au lancement d'un projet de création d'un fournil, dans mon village de Peyrolles en Provence, dans les Bouches du Rhône. 5100 habitants et une dynamique démographique importante, le village est un axe de passage à trafic soutenu entre l'un des plus gros employeurs de la région et la ville voisine d'Aix-en-Provence.

A ce jour, mon local n'est pas encore finalisé mais j'ai 2 pistes sérieuses d'achat sur lesquelles je travaille en parallèle, toutes deux avec des atouts de visibilité et de facilité de stationnement. J'espère concrétiser l'une d'entre elles d'ici la rentrée, pour une ouverture début 2020.

Initialement envisagé comme un micro-projet mené seul et sur un volume horaire réduit (3 jours d'ouverture car j'ai une autre activité pro que je souhaite maintenir en parallèle), j'essaye de n'exclure aucune piste définitivement à ce stade où je n'ai encore engagé aucune finance. Je lance donc cette annonce comme une bouteille à la mer, au cas où elle trouverait écho chez quelqu'un.

Je suis parti du constat que même si mon business plan est équilibré et crédible, je m'apprête à créer un outil de travail qui sera clairement sous-employé. Dans le même temps, je me dis que cet outil pourrait bénéficier à un autre stagiaire qui souhaiterait compléter et enrichir ce micro-projet ou à quelqu'un qui se sentirait plus solide à se raccrocher à un projet en cours de création qu'à se lancer seul. Je suis donc tout disposé à discuter et considérer l'évolution de mon projet initial, si d'aventure je rencontre un(e) personne qui partagerait des valeurs et une vision commune sur ce qu'il pourrait devenir.

Quelques éléments sur le projet: une gamme courte de pains (8 à 9 variétés), quelques viennoiseries (des brioches régionales, comme la pompe à huile provençale) et biscuits (sur des recettes différenciantes car 2 biscuitiers artisanaux travaillent déjà dans le village). Tout en bio, le plus possible en local et pour ce qui vient de loin en commerce équitable (fournisseurs en grande partie identifiés). Volonté d'innover et d'expérimenter sur les recettes. Pas/peu de concurrence dans un rayon de 15 km. Modèle de fonctionnement: fabrication en direct, pains en masse, production de 7h à 15h, vente de 15h30 à 19h30. Quelques livraisons en magasins bio mais l'essentiel en vente au fournil. Actuellement mon projet est sur un investissement de 85 k€ HT (hors travaux que je compte mener en mon nom propre, intégrés à l'achat du local) et un CA à 3 ans de 75 k€.

Au plaisir de vous lire et peut-être de vous rencontrer.

Contact : pierre.leconte@gmail.com

Recherche boulanger CDI ou CDD - [Le Bourg d'Oisans, 38]

Boulangerie pâtisserie artisanale située à Bourg d'Oisans, village touristique situé en Isère, région Auvergne-Rhône Alpes, au pied des stations de ski de l'Alpe d'Huez, les Deux Alpes.

Afin de seconder le chef boulanger ayant la passion du bon produit, nous recrutons en cdd ou en cdi, un boulanger titulaire d'un cap ou équivalent (en reconversion), maîtrisant les techniques de fabrication traditionnelles et de pousse lente,

L'entreprise est soucieuse de servir sa clientèle. La gamme de pain est variée et elle allie qualité, saveur et conservation. Panification de farines de tradition française et farines biologiques. Travail sur levain. Vente au magasin. Pas de livraison.

Durée hebdomadaire : 39h00 / tous les jours sauf le mercredi. Logement à disposition.

Embauche à partir du 24 juin 2019.

Contact : sarl-pain-bologne@orange.fr - 07.85.19.43.91 - « PAIN BOLOGNE » 13 Avenue de la république – 38520 Le Bourg d'Oisans

Le coin des petites annonces (suite)

Partage fournil et/ou habitat - [Chazelles sur Lavieu, 42]

Boulangier de campagne artisanal bio depuis 6 ans, j'aimerais partager mon fournil et/ou mon habitation attenante avec tout porteur de projet (H ou F) expérimenté ou non. Mon travail au fournil est entièrement manuel sans équipement électrique (Pétrissage, façonnage et cuisson à la pelle dans un four à bois à chauffe indirecte FermaConstruction). Je vends mes pains de manière ambulante (magasins bio, tournée locale et marché) et sans gâchis (pré-réservation par internet à 80% des 450 à 500 pains réalisés par semaine). Mon approvisionnement en matières premières bio (farines, graines) se veut le plus local possible. La formation et le portage d'activité sont possibles pour le démarrage d'une activité boulangère sachant que 200m2 de grange attenante sont encore aménageables pour une autre activité ou un aménagement à l'habitat.

Actuellement, j'aurais besoin d'une aide au fournil d'environ 12h par semaine, sachant que le fournil reste disponible 2 à 3 jours par semaine (mardi AM-mercredi et vendredi AM-samedi-dimanche).

Coté habitat, située dans un hameau en bordure de forêt, la maison en vieille pierre a été entièrement rénovée en 2018, le chauffage est au feu de bois (poêle de masse) et 1 à 2 chambres de 15m2 et 20m2 sont disponibles à la location, le temps d'un essai, d'un projet. Mes jeunes enfants (3 et 5 ans) sont présents mardi et mercredi, et 1 week-end sur 2. Le terrain de 2300m2 certifié bio depuis 2016 offre aussi d'autres possibilités de portage de projet ou d'activité vivrière (20 arbres fruitiers, 1 poulailler, 1 serre de 45m2, l'eau de source et 300m2 de jardin en permaculture). Si vous êtes amoureux de la nature, du calme et de la moyenne montagne, sachez que je cherche avant tout à continuer cette belle aventure boulangère qui a donné sens à ma vie, dans le partage, la bienveillance et l'humain. J'aimerais que ma vocation puisse s'ancrer dans la pérennité et la collectivité, car le pain a besoin d'humain, du grain au pain.

Contact : Sylvain - aux6levains@live.fr - www.aux6levains.com

Ferme coopérative cherche 1 boulanger(e) et 1 paysan-ne boulanger(e) - [Villenaux la Petite, 77]

La ferme de Toussacq, située à Villenaux 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 m2 + 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. A 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.

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 « boulanger 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@leschampsdespossibles.fr

L'Ecole Internationale de boulangerie recrute un "formateur" ou un "aide-formateur" [Noyers-sur-Jabron, 04]

CDI temps plein.

Date de début de contrat: 19 aout 2019.

Premier contact par mail à contact@eidb.fr