

Newsletter Eidb n°32



Actualités Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

Pour ce second semestre 2020, deux formations sont en cours et le travail des stagiaires est bien avancé. Tous s'activent avec motivation à élaborer leur projet de reconversion. Résultats finaux en fin d'année.

Pour 2021, les dernières sessions sont complètes. Nous ouvrons les inscriptions pour 2022.

Perfectionnement à la boulangerie option viennoiserie au levain

Cette formation est souvent appréciée par les professionnels: parenthèse dans le quotidien de l'entreprise, elle permet de se retrouver entre professionnels, de découvrir de nouvelles recettes, d'échanger sur les problématiques communes, et repartir plein d'enthousiasme. Un certain nombre d'entre vous nous ont fait part de leur intérêt pour cette formation, pensez à vous inscrire rapidement pour que la formation soit maintenue.

7 places sont disponibles pour février 2021.



Initiation à la boulangerie au levain

Le nombre de demandes pour la formation "Initiation à la boulangerie au levain" se multiplie.

Sept formations "Initiation" vous sont proposées en 2021.

Des places sont disponibles pour mai, juin et les deux sessions de juillet.

Bien gérer sa boulangerie : optimisez votre activité

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. Pensez à nous manifester votre intérêt pas trop tardivement pour que la session soit maintenue. Deux sessions sont prévues en 2021, consultez notre planning pour en savoir plus.

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/gestion.php#>

**Renseignements
contact@eidb.fr**

Retrouvez l'ensemble de nos formations

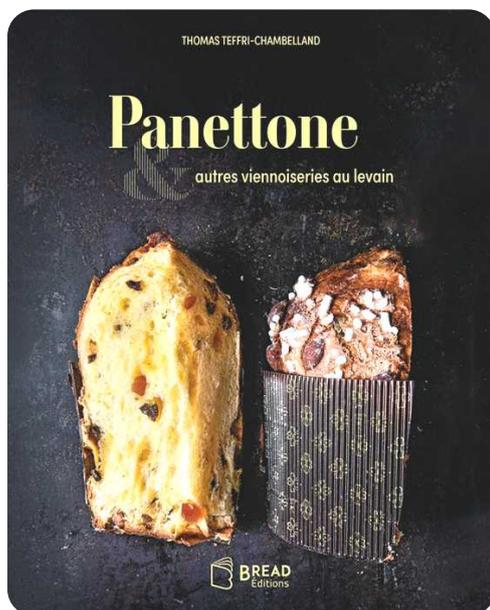
Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php

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

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

Livres

"Panettone et viennoiserie au levain"



bread-editions.com

Traduit en Français, Anglais et Espagnol, ce nouvel ouvrage de Thomas Teffri-Chambelland est un traité complet sur le sujet des pâtes levées sucrées, fermentées au levain naturel. Le livre est divisé en trois grandes parties : Théorie, Pratique et Recettes.

Le chapitre « Théorie » permet une compréhension jusque là inédite des phénomènes en jeu : évolution de la flore bactérienne au cours de la fabrication, rôle des bactéries minoritaires, production des dextranes... Plusieurs études scientifiques viennent éclairer le sujet d'un œil tout à fait nouveau. L'auteur y présente également les bases de la méthode universelle qui vous permettra de créer vos propres recettes de viennoiserie au levain.

Le chapitre « Pratique » permet à chacun de se familiariser avec le matériel et les techniques de base. Vous y trouverez des informations essentielles et concrètes : où acheter ses moules, sa farine... De nombreux pas à pas guident le lecteur depuis la gestion du levain, en passant par les étapes de pétrissage, de façonnage et jusqu'au confisage des fruits.

Enfin, la partie Recettes vous offre plus d'une vingtaine de recettes au levain, ultra détaillées: panettone, croissant, brioche, kouglof...

Avec la participation et les recettes des plus grands chefs au monde: Ezio Marinato, Mauro Morandin, Alfonso Pepe, Daniel Jorda, Miquel Saborit, Christophe Louie, Emmanuel Revuz et Roy Shvartzapel !

Disponible dès maintenant en pré-commande sur bread-editions.com

Traité de Boulangerie au levain

Ce livre est une synthèse didactique des connaissances scientifiques actuelles, utiles dans le cadre de la boulangerie artisanale au levain naturel.

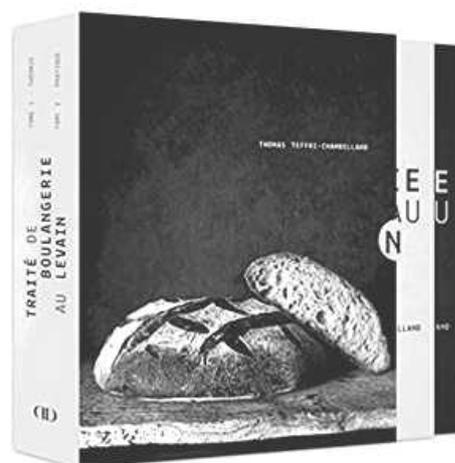
Il permet de donner des clés de compréhension aux boulangers amateurs et professionnels, dans le but d'améliorer leur pratique du métier.

Écrit en deux tomes, l'un pratique et l'autre théorique, ce livre vise à apporter des solutions concrètes et directement applicables au fournil.

Riche d'une quarantaine de recettes de pains et de viennoiseries au levain naturel, cet ouvrage illustré de nombreux pas-à-pas vous accompagnera dans la réalisation de produits emblématiques tels que le pain de campagne, le pumpernickel, le panettone ou les croissants au levain.

Très riche en informations, ce livre est conçu pour vous accompagner durablement dans votre pratique boulangère.

Toujours disponible à la vente. Les traductions anglaise et espagnole seront disponibles sur bread-editions.com au premier trimestre 2021



TRAITÉ DE BOULANGERIE AU LEVAIN

Retour sur notre campagne de financements



Nous remercions très chaleureusement l'ensemble de nos contributeurs, kisskiss bankbank ainsi que la banque postale. Vous nous avez permis de dépasser l'objectif de collecte que nous avons fixé et de pérenniser ainsi notre activité et nos actions en cours.

10 nouvelles vidéos pédagogiques sur notre chaîne youtube



Il n'y a pas de petits gestes ! Comme promis lors de notre campagne de financement, vous aurez accès à 10 nouvelles vidéos sur notre chaîne Youtube très prochainement. 4 sont déjà disponibles.

Toutes nos vidéos vous permettent en tant que particulier ou professionnel d'approfondir vos connaissances et de développer votre pratique de la boulangerie biologique au levain.

<https://www.youtube.com/channel/UCRfyoVlvjE6JRKV6RQCfLJQ/videos>



024 Comment créer sa souche de levain naturel.

4,1 k vues • il y a 1 semaine

Sous-titres :

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. Vous y trouverez de plus en plus d'informations intéressantes partagées.

Si vous souhaitez connaître les derniers blogs publiés sur le réseau EIDB, c'est ici :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/5854/les-derniers-blogs-publies-ca-pourrait-vous-interesser>

Vous trouverez le sommaire des discussions ci-dessous :

Sachet Krafts - Partenariat réseau EIDB avec Ateliers PORRAZ

Faites passez le levain de panettone

Vente biscuits au poids

Néobanque

Four avec condenseur

Besoin d'aide Boulangerie CA > 500k€

Soucis autour du KornBrot

Construction de four maçonné

Recette originale des crackers du pain des cairns

Hydratation des graines

Batteurs SINMAG

Financement: région ou autres financements, partagez votre expérience / conseils

Financement: démissionner et bénéficier des allocations chômage

Où trouver des bombes à graisse BIO

Création de société

Réseau EIDB

Activité Blogs Groupes Membres Petites Annonces Bibliothèque Plus »

Tous les blogs du site [Ajouter un article de blog](#)

Tous Moi Contacts

 Panettone et levain pour la viennoiserie Utilisateurs connectés: 11

Par Pascal Pellaudin il y a 5 jours Commentaires (7)

☞ panettone, levain, lieffromière, broche, croissant, pogna, gacha, lugstheff

Produits sucrés au levain

 Aurait elle eu le diplôme EIDB? Utilisateurs connectés: 4

Par Clotilde Reyher il y a 5 jours Commentaires (1)

Et voilà une vidéo collector qui nous a bien fait marrer Le lien : <https://www.ma.fr/video/CP87705165111> A noter : à un moment elle dit " Je suis pas comme tout ces fainéants qui ont des oeufs sous les bras..."

 Et le jour de repos comment programmer le travail du surlendemain? Utilisateurs connectés: 1

Par Clotilde Reyher il y a 6 jours Commentaires (2)

Bonjour à tous, en effet je me pose la question à savoir comment garder son pain en (-)2 afin de ne pas venir travailler le jour de congé? Puisque c'est le jour de repos

IMPORTANT

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

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

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau

Les ouvertures de saison...



La Carioca, Boulangerie Singulière - Sète

Damien Larderet a ouvert sa boulangerie fin octobre 2020. Cette boulangerie au levain située à Sète, travaille sur blés anciens moulu sur meule de pierre. La gamme de pain est assez large, campagne (avec variantes graines et fruit sec), pain paysans (farine T110), pain blanc sur levain de khorasan et sa variante aux olives de kalamata, pain complet, une gamme de sans gluten, pain de seigle, petit-épeautre. Pour les sucrés une large gamme de biscuit ainsi que brioche, pompe à l'huile et panettone au levain. Pour manger sur place, focaccia et pizza romana.

La boulangerie est située en plein coeur de Sète et dispose de tables en salle ainsi que d'une terrasse sur le canal, avec une gamme de café de spécialité, bière artisanale, vin nature, kombucha, etc.

Ouverture le mardi après midi 16h-19h30, Mercredi-jeudi-vendredi 9h30 - 19h30, Samedi 9h30-14h - 20 quai Maréchal de Lattre de Tassigny, 34200 Sète



Fournil des Coquelicots - Cognac

Après sept mois de travaux, Elise Petters concrétise sa reconversion professionnelle. Elle a ouvert le Fournil des Coquelicots début septembre 2020, à Cognac. Elle y travaille seule et ne produit ni baguette, ni pâtisserie, ni viennoiserie, ni snacking. Pour résumer, du pain et que du pain, bio et au levain naturel. La farine de blé vient d'un moulin situé à Saint-Martin-de-Ribérac, à la limite de la Dordogne et de la Charente. Les farines spéciales (petit épeautre, seigle, riz, farine blanche) sont, elles, issues d'un moulin de Provence.

Le fournil est ouvert chaque lundi, mercredi et vendredi de 16h à 19h30.

<https://www.facebook.com/fournildescoquelicots>



Le Pain de la Terre - Peyrolles en Provence

Pierre et Pascal, un joyeux binôme, ont ouvert les portes de leur petite boulangerie "le Pain de la Terre" à Peyrolles en Provence, le 28 septembre dernier. Côté production, ni baguette, ni croissant, ni pain au chocolat ni pâtisserie. Du pain de masse ou moulé, du plus classique aux pains spéciaux. Des biscuits savoureux qui se conservent 15 jours. Des brioches et des cookies pour les gourmands, sans additif et bio.

Une équipe pétillante et rigoureuse, du savoir-faire, des producteurs locaux pour les matières premières...

Le Pain de la Terre - lundi à vendredi, 16h-20h

34 avenue Charles de Gaulle

13860 Peyrolles-en-Provence

09 75 61 58 81 - lepaindelaterre@gmail.com

<https://www.facebook.com/lepaindelaterre/>



Campagne de financement



KissKissBankBank a été lancé en septembre 2009.
Objectifs ? Vous permettre de financer vos projets créatifs, associatifs ou entrepreneuriaux par le don ou la précommande.

Les fondements de cette plateforme sont la citoyenneté, l'optimisme, l'éthique, la transparence et la sécurité.
3 solutions pour collecter des fonds et financer son projet :

- Le don en échange de contreparties
- La prévente
- Le don libre

La clé ? Un accompagnement sur-mesure pour votre financement :

- Un coach pour vous conseiller sur la mise en forme de votre page projet, votre stratégie de communication durant la collecte et l'envoi de vos contreparties.
- Une équipe de spécialistes pour chaque secteur d'activité.
- Un blog et des vidéos tutos pour devenir un pro du financement participatif !

Si vous êtes intéressé pour financer tout ou partie de votre projet avec KissKissBankBank, vous pouvez contacter Chloé Bonichon chloe.bonichon@kisskissbankbank.com

Financements de projets



"La Nef, société financière fondée en 1988 et agréée par la Banque de France, offre des solutions d'épargne et de crédit exclusivement pour des projets ayant une utilité sociale, écologique et/ou culturelle. Ses valeurs fortes de confiance, de transparence et d'éthique s'inscrivent dans une logique du circuit court de l'argent.

Depuis plusieurs années, la Nef accompagne les projets d'anciens étudiants de l'EIDB, avec des solutions d'emprunts sur le moyen et long terme (frais liés à l'acquisition d'un local, travaux d'aménagement et matériel); ainsi que des solutions de court terme (avance de TVA sur les investissements). Enfin, permettant de communiquer avant l'ouverture, la plateforme Zeste.coop complète utilement l'intervention financière, par une levée de dons ("crowdfunding") avec une équipe dédiée pour vous accompagner dans cette campagne de mobilisation.

Grâce à ce partenariat avec la Nef, de nombreuses initiatives ont pu voir le jour. Le réseau Pain Paulin à Bordeaux, Panem et Circus près de Lyon, Bella Ciao à Avignon, ou Le Four de Babel à Brest sont autant d'exemples de réussite d'anciens étudiants. Retrouvez le témoignage de Panem et Circus dans la lettre des Professionnels de juin 2019.

Fidèle à son principe fondateur « Pour que l'argent relie les Hommes », la Nef est engagée dans une démarche de transparence de son activité. Elle publie notamment, depuis son origine, l'intégralité des prêts qu'elle octroie. Vous pouvez retrouver la liste des prêts et autres informations sur www.lanef.com "

CONTACTER VOTRE DÉLÉGATION

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

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

• Strasbourg :
Secteur d'intervention : Alsace

Délégation de Nantes
7 rue Erlucy
44 000 Nantes
Tél : 02 40 48 52 44
Courriel : délégation.nantes@lanef.com

Banquiers itinérants :
• Caen
Secteurs d'intervention : Basse Normandie, agglomération du Havre

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

Délégation de Toulouse
2 place Rouaix
31 000 Toulouse

Délégation de Lyon
Immeuble Woopa
8 avenue des Canuts - CS 60032
69 517 Vaulx-en-Velin Cedex
Tél : 04 72 69 64 43

Contact: Simon Ducoffe, Délégué Régional, tél : 05.34.30.46.93, mobile : 06.23.61.02.35 s.ducoffe@lanef.com - Société financière de la Nef, Immeuble Woopa, 8 avenue des Canuts - CS 60032, 69517 Vaulx-en-Velin Cedex

Le saviez-vous ?

L'affichage en boulangerie

Pour toutes les denrées alimentaires non pré-emballées il est nécessaire de porter à connaissance du consommateur les informations suivantes :

Pain vendu à la pièce (poids supérieur ou égal à 200 g)

1. La dénomination de vente
2. Le poids en gramme,
3. Le prix de vente à la pièce,
4. Le prix de vente rapporté au kilogramme.

Pain vendu à la pièce (poids inférieur à 200 g)

1. La dénomination de vente
2. Le prix de vente à la pièce.

Pain vendu au poids

1. La dénomination de vente
2. Le prix de vente rapporté au kilogramme

Pour la dénomination de vente : si vous utilisez des désignations 'fantaisies', il est nécessaire de décrire le produit pour ne laisser aucun doute. Exemple : 'le pain du randonneur' : pain complet aux noix et fruits secs

Une information sur les allergènes présents dans la composition ou potentiellement présents doit être visible à proximité des produits.

Affichage récapitulatif du prix du pain

Une affiche nommée « Prix du pain » énumère, à raison d'un article par ligne, toutes les catégories de pain mises en vente ainsi que les mentions obligatoires présentées dans l'affichage individuel (dénomination, poids de la pièce, prix de vente à la pièce, prix de vente au kg). Cette affiche (à minima de 30cm x 40 cm) doit être installée à une hauteur maximale de 2 mètres au dessus du sol du magasin et aucun obstacle ne doit gêner la vue des consommateurs. Une affiche similaire (à minima de 15 cm x 20 cm) doit être apposée en vitrine de telle sorte qu'elle soit lisible de l'extérieur.

Affichage des prix



Écriture visible à la base ou au milieu des étals



Divers

Nouveau partenariat avec Les ateliers Porraz - Emballages alimentaires

Les ateliers Porraz sont implantés en Savoie et sont spécialisés dans la fabrication et la distribution d'emballages alimentaires. ateliersporraz.com

Exemples de tarifs pour des sacs Kraft Brun Fabriqués dans leurs ateliers :

Format (cm) 14 x 7 x 35 – 36g Brun (Origine France – Forêt en gestion durable)
25,00€ Hors Taxe les 1000 sacs (pour 25 000 sacs)

Format (cm) 26 x 8 x 45 – 50g Brun (Origine France – Forêt en gestion durable)
53,30€ Hors Taxe les 1000 sacs (pour 25 000 sacs)

Frais de clichés Offerts

Modalités de paiement : 30 % à la commande, 30 % à 30 jours fin de mois, Solde à 60 jours fin de mois

Graphisme (réalisé par leur graphiste) – en option

Forfait 300€

Contact : Philippe Porraz - philippe.porraz@ateliersporraz.com - 06.76.77.82.30

Nouveauté à l'école



Depuis l'été 2020, un moulin de type Astrié est installé à Saint Martin afin de réaliser sur place quelques moutures. Nous écrasons principalement du blé en provenance du moulin Pichard qui a bien voulu nous fournir en matière première.

Nos premiers test de T80 sur blé tendre ont été concluants. Le moulin nous permet aussi d'écraser du Petit-Épeautre intégral et du Seigle T110 et T170.

Les stagiaires intéressés peuvent ainsi s'initier à la meunerie avec un outil petit et fonctionnel, et panifier de la farine fraîche.

Nous espérons pouvoir écraser du seigle et du blé récoltés dans nos champs à l'été 2021.



Le coin des petites annonces

MATERIEL

Donne meubles "Parisiens" anciens - Barcelone, Espagne

Donne deux meubles (de plus ou moins 60 ans) - pour décoration par exemple à venir récupérer sur Barcelone
1 parisien : 1.47 m x 1.54m x 0.65m
2 parisiens : 1.62m x 1.86m x 0.67m

Contact : Le Pain d'Eric&Benjamin - Panaderia : 931 242 532 - 655 376
222 / +33 664 84 03 93

Four modulaire électrique - Gap 05

Prix 11.000€ HT
Vend Four Modulaire Salva, disponible dispo début 2021.
2 X 2,2m2
Four en parfait état / entretenu /
Possibilité de rajouter un troisième étage. Soit 6,6m2
fonctionnant sur du 36Kw.
Hyper facile à démonter / remonter.

Contact : bonjour@fournildvg.fr

Pétrinus Salvatinus Bras plongeants - Gap 05

Prix 4.000 € HT
AB 35, soit 35 Kg de farine.
Min 8Kg de pâte / Max 65 Kg de pâte.
Robuste, fiable, silencieux, envoûtant pour certains...
Idem dispo début 2021.

Contact : bonjour@fournildvg.fr

A vendre Four Map ME140 de 2019 - Castets, 40

Prix 19 000 € HT

Suite au redimensionnement de mon activité, je vends mon four MAP ME 140 acheté neuf en janvier 2019.
Capacité de 8,5m2

Four très compact (126 de Largeur x 510 Longueur tapis sorti x 245 Hauteur)

Possibilité de fonctionner sur compteur bleu <36kva. triphasé

5 étages sur une voie. Tapis rétractable en partie supérieure du four.

<http://www.fourmap.fr/four-sole-electrique.html>

Ce four n'a travaillé que 3 fois par semaine dans un local de 20m2 pendant 14 mois. Nettoyage quotidien à l'aspirateur. MAP est venu déménager le four dans mon nouveau local en avril 2020. Il tourne depuis mai 2020 sur compteur jaune, 5 fournées hebdomadaires. Il vient donc d'être révisé, changement d'une partie de la laine. [10 panneaux neufs]. Câblage refait à neuf [protocole démontage/remontage]. Les soles sont correctes, bien que fines de 1cm, elles ont toutes repris leur place.

Je fournis un coffret d'adaptation du moteur de l'extracteur que j'ai déporté pour nuisance sonore. [mais c'est une erreur, j'ai fais trop de coudes et la vapeur ne s'évacue pas correctement. Mais le coffret est là ! 800 €...]

Le forfait démontage/ remontage que MAP m'a facturé en avril 2020: 1 440 € HT. [hors frais de déplacement]

A noter,

*valeur comptable du four à ce jour 24 000 €.

*je suis très satisfait du service et disponibilité de MAP. Zéro panne à ce jour, forte probabilité que je reprenne un MAP [13,70m2]

*Je fais néanmoins travailler la concurrence compte tenu de l'investissement conséquent qu'un nouveau four neuf de +12m2 va coûter.

Contact : 06.25.90.24.54

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCES

Vente boulangerie - Var, 83

Prix de vente : 110 000 €

Boulangerie située en Provence verte à la Celle 2 km de Brignoles.

Elle comprend 2 points de vente dont une de production et vente avec appartement F3. Le point de vente annexe est implanté au Val à 10 km de l'unité principale. La boulangerie de la Celle dispose d'un arrêt minute juste devant la porte. Le matériel est en bon état et l'entreprise est de bonne rentabilité. Pas de personnel à reprendre. Une clientèle fidèle avec un bon pouvoir d'achat aimant les produits qualitatifs.

Actuellement la panification est uniquement réalisée en 100% farine de tradition. Idéal pour un couple de primo accédant.

CA 150 000 et bon EBE

Contact : Guillaume Salzard - 06.20.06.36.53 - salzard.guillaume@gmail.com

Cherche paysan boulanger - Saulgé, 86

Paysan boulanger en bio depuis 2000 à la retraite, cherche fermier sur 30 ha de terres labourables, à Saulgé, 86.

Associé avec ma femme qui partira à la retraite en 2022, nous cherchons un paysan boulanger pour reprendre une grosse partie de la clientèle 30 ha sur les 40 en culture, en location, fermage pour les terres, location pour le fournil et le matériel de boulange ainsi que le matériel forain (camion tables, parasol, caisse...) Matériel agricole à reprendre fin 2022 (trieur, meule Astrié, cellules de stockage.....) La ferme se trouve sur la commune de Saulgé 86500, dans la Vienne entre Poitiers et Limoges.

Nous produisons en ce moment entre 350 et 400 kg de pain et des cookies brioches cakes tartes...production qui va baisser rapidement car nous allons abandonner les livraisons et le marché de Poitiers. Nous étudierons toutes les propositions,

Contact : Michel Perrin - paysanboulanger@gmail.com - 06.63.47.55.43

Cède Boulangerie bio - Villard de Lans, 38

Prix 220 000 €

Boulangerie biologique certifiée. Pain au levain.

Cède cause départ en retraite en 2021, société (SASU) boulangerie bio, établie depuis 2003 dans une agréable station de montagne du Vercors, offrant une belle saisonnalité été et hiver, ainsi que de gros WE liés à l'attrait touristique de la région. Chiffre d'affaire en hausse régulière (260KEuros en 2019), marge brute 76%, équipe en place compétente (3 ouvriers et 3 apprentis), matériel récent, clientèle diversifiée : population locale, tourisme, résidences secondaires, épicerie bio, grande surface, centres de vacances.

Travail uniquement en journée à partir de 7h du matin, pas de nuit, ouverture 7jours/7.

La localisation est idéale pour une famille; le projet, reconversion professionnelle éventuelle, peut être envisagé en couple, une passion pour le pain bio au levain et des compétences boulangères, administratives et de gestion d'équipe ainsi qu'un minimum d'apport en capital sont requis pour réussir.

Accompagnement assuré sur une durée de 3 à 6 mois selon besoin.

Prix en rapport avec le CA et la localisation

Contact : Mr Montard - 06.79.71.96.54 - alain_montard@yahoo.fr

Vente fonds de commerce - Olonzac, 34

Cette boulangerie-pâtisserie familiale et artisanale se trouve à Olonzac-Minervois village important et animé du Minervois à 50 Kms des plages, située à égale distance de Béziers, Narbonne ou Carcassonne

Créée en 1929, c'est la 3ème génération qui exploite ce fournil. Le magasin de 60 m² est équipé de la climatisation réversible.

Le matériel professionnel est complet et neuf entretenu régulièrement.

Cette affaire comprend un bureau de 20 m², une réserve et un laboratoire représentant une superficie de 180 m².

L'appartement au dessus sur 2 étages (200 m² avec une terrasse de 50 m²) peut être soit vendu soit loué. Cette boulangerie - pâtisserie dispose d'un bel agencement de caractère.

Le prix est à débattre pour le fonds de commerce exploité en SAS avec la possibilité d'acheter les murs commerciaux et d'habitation.

Contact : Jean Cortal - 06.84.87.14.38

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCES [suite...]

Vente fonds de commerce - Saint Martin en Vercors, 26

Prix 110 000 €

Fond de commerce Boulangerie pâtisserie à vendre de 180 m², (fournil 80m², pâtisserie 25 m², magasin 55 m²). Sur le plateau du Vercors côté Drôme à 750m/alt. Matériels et locaux neufs (année 2013), le tout au rez-de-chaussée d'une vieille maison en pierre. Situé dans un village de passage avec gîtes et camping (petites et grosses capacités d'accueils)

Clientèle fidèle, locales et touristiques. Pas de salarié ; idéal pour un couple

CA 135 k€ - prix 110 k€ - Loyer H.T : 730 €

Possibilité de développements ...

Contact : contact@lefournilduvercors.com - 04.75.48.93.63

Cherche à reprendre moulin/minoterie - France

Je recherche un meunier qui souhaiterait trouver un acquéreur pour la reprise de son moulin.

En reconversion professionnelle, je souhaite trouver un meunier artisan qui souhaiterait partir à la retraite et partager son savoir.

Contact : Samuel BITAUD 06.68.79.20.98

À vendre: fonds de commerce boulangerie Bio - Région Centre, périphérie Blois

Pour des raisons médicales (mauvais état de mes genoux) je suis obligé de vendre mon fonds de commerce.

Nous jouissons d'une excellente réputation avec une production exclusivement Bio et locale de très bonne qualité (7ème au concours nationale du pain bio en 2017). Notre Boulangerie est située en région centre, en périphérie de Blois. Boulangerie 100% bio, sans magasin. Vente sur les marchés. Développement possible avec un marché le dimanche.

Jours de fermeture : dimanche et lundi. Chiffre d'affaire : 140 000 € Vente fond : 40 000 €. Superficie : 180 m² (dont 40 m² de boutique qui sert de stockage actuellement)

Prix de location 900 € / mois. Date de création : 2011.

Four annulaire à bois.. Marge brute : 68.2 % avec beaucoup d'approvisionnement locaux. Logement au-dessus 130 m².

Contact : Serge Boutron - Au Fournil Saint Honoré, 23 rue Basse des Grouëts - 41000 Blois - 02.34.89.06.02 - 06.85.40.01.96

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]

FONDS DE COMMERCE [suite...]

A vendre boulangerie maison d'hôtes - Loire, 42

Cause retraite

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 naturel, cuisson au four à bois (four à gueulard), pétrin à bras plongeants, 4 jours d'ouverture, un marché bio et 2 points de livraison.

> une maison d'hôtes comprenant :

- au rdc : un bureau, une grande salle à manger, une cuisine, un cellier

- au 1er étage : un appartement T3 de 55 m² et 2 chambres d'hôtes

- au 2ème étage : un plateau de 140 m² aménageable

CA 130 000 €,

Prix de vente : 75 000 €

Accompagnement possible. Possibilité d'acheter les murs

Contact : Philippe PLUVINAGE - ph.pluvinage@orange.fr - www.lepaindeplum.com

Boulangerie à créer dans corps de ferme - Savoie, 73

Nous avons rénové un gros corps de ferme en plusieurs appartements et nous avons gardé le rdc pour en faire une boulangerie. N'étant pas du métier nous cherchons quelqu'un pour, soit louer les murs et créer son affaire, soit un directeur pour tenir la boulangerie que nous mettrons en place.

Voici quelques informations sur le bien :

- 160m² de local à aménager selon les envies du boulanger

- en bord de route départementale

- parking attenant

- aucune boulangerie dans la vallée

- possibilité terrasse l'été de 160m²

- four à bois en état de marche (pour le plus)

Conditions financières à définir selon montage. Le potentiel est vraiment important et la place permet de faire une vraie belle affaire.

Contact : bouvier.josselin@gmail.com - 06.76.07.35.13 - 3673 route du Val Coisin 73800 Coise Saint Jean Pied Gauthier

Vente de murs - Vic Le Comte, 63

Vente des murs d'une boulangerie ayant été active jusqu'à fin 2019.

Les locaux sont vides et adaptés pour réinstaller une boulangerie - libre de tout bail.

Murs constitués du local commercial + logement 90m²

Bourg de 5000 habitants [25 km au sud de Clermont Ferrand]

Façade du magasin sur boulevard principal de Vic-Le-Comte [Boulevard du Jeu de Paume] et sur l'arrière : sortie pour livraison fournisseur et donnant sur un parking communal]

Surface au sol de 149 m² comprenant magasin + laboratoire + farinière.

Au 1er étage : 1 logement avec 1 séjour salon + 1 grande chambre ++ 1 salle de bain

au 2ème étage : 2 chambres mansardées + un grand grenier

Au sous-sol : une grande cave

Contact : Martellière Arlette et Savy Jocelyne - 06 79 20 14 75

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS

Cherche Maître d'Apprentissage - France

Bonjour, je m'appelle Yannis,
Après 2 ans d'apprentissage en CAP boulanger Ô pain délicieux, je souhaite approfondir mes connaissances sur la fermentation du pain au levain naturel et les viennoiseries au travers d'un brevet professionnel ainsi je recherche une boulangerie artisanale qui pourrait m'accompagner dans la poursuite de mon parcours. Jeune et curieux je suis aussi enthousiaste de découvrir de nouvelles régions.

Contact : yannis.abdulla@gmail.com - 07.67.26.34.84

La Boulangerie-Café du Pain Salvator recherche un.e boulanger.e/vendeur.se - Marseille, 6e

La Boulangerie-Café du Pain Salvator recherche un.e boulanger.e/vendeur.se avec une expérience même petite pour un démarrage à mi-temps en CDD minimum 6 mois.

Poste : Toutes les tâches de la boulangerie (gamme EIDB) et de la vente de pain au levain.
Pain Salvator - 32 Boulevard Louis Salvator - 13006 Marseille.

Contact : Nicole Weber 06.19.57.57.10

Boulangerie h&h - cherche boulanger.e - Ceyras, 34

Boulangerie Bio, pains sur levains, tout fait maison.
Petite équipe de 4 personnes [2 en en labo boul/pat, 2 ventes]
Poste de 35h CDI à pourvoir mi novembre.
En charge du pétrissage, façonnage et des cuissons du pains, pâtes sucrées, pâtes salées, pâte à croissants, biscuiterie etc.
Poste en Autonomie, 5 js / semaine, 5h-12h , rémunération SMIC ;
Expérience boulangerie exigée, pâtisserie souhaitée.
Permis B (livraison 1/2 fois par semaine)

Contact : Palencher Hugo, hpalencher@gmail.com - 06.98.44.21.42

Candidature spontanée en tant qu'apprenti boulanger - France

Ingénieur de formation, j'ai exercé diverses activités après et durant l'obtention de mon diplôme, dans les domaines de l'enseignement, de la recherche mais aussi de la restauration.

Je me tourne vers vous aujourd'hui car j'ai l'intention d'obtenir un CAP en boulangerie. Cela répond à une volonté grandissante depuis plusieurs années de travailler dans un domaine mêlant l'artisanat et la créativité.

Mes différentes expériences professionnelles ont mis en avant ma polyvalence et mes capacités d'adaptation. De plus mes activités, spécifiquement en restauration, m'ont permis de faire preuve de réactivité et d'efficacité sous la pression. Ainsi que de savoir combiner l'autonomie et le travail d'équipe nécessaires au bon déroulement d'une telle activité.

Étant un jeune adulte, je suis d'une certaine maturité ce qui m'aide à comprendre plus facilement les enjeux de certaines situations, notamment économique et je sais ce que signifie prendre un engagement.

Pour finir, cela serait une chance pour moi d'apprendre dans un environnement où l'on accorde une grande importance au respect et à la qualité des produits.

Contact : Shinji Saget - sh.saget@gmx.fr - 06.50.72.94.00

Candidature apprenti - partout en France

Bonjour,
Je m'appelle Rami Ouzon, j'ai 26 ans et je suis Libanais. Je suis candidat pour un CAP en Boulangerie à l'Université régionale des métiers et de l'artisanat [Campus d'Avignon]. Je vous écris pour présenter ma candidature pour un contrat d'apprentissage dans votre établissement dès la prochaine rentrée universitaire.
Depuis le début d'une grande crise économique et de la dévalorisation de la monnaie au Liban, je me suis retourné vers ma passion: la boulangerie au levain. Pour me soutenir financièrement, j'ai acheté un petit four a sole seconde main, un petit pétrin a axe et j'ai commencé à vendre depuis chez moi du pain au levain. Je suis donc très enthousiaste à l'idée d'apprendre et de développer mes connaissances. De part ma précédente expérience professionnelle, je suis habitué et je me trouve confortable de faire partie d'une équipe.

Contact : Rami Ouzon,Beirut, Lebanon - +961 70 134168

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche boulanger en CDD 3 mois - Orléans, 45

Hop hop hop, recherche urgente pour Epis Pop ! Le fournil bio d'Epis Pop s'installe à Orléans et recherche un boulanger ou un EIDB (ou très très bien) sortant, pour un CDD à mi-temps d'octobre à décembre.

Pour toutes les missions quotidiennes de boulangerie au levain, du classique campagne graines à l'engrain noir pétri à la main, en passant par l'Epi Pop aux blés population, la brioche potimarron raisins secs et toutes autres fabrications savoureuses.

Jours de travail : mercredi, jeudi, vendredi.

Salaire : SMIC horaire

Possibilité de logement sur place à discuter.

Contact : Yvaine et Stéphane - 07.49.40.53.41 - contact@epis-pop.fr

Recherche apprentis 20-25 ans souhaitant se familiariser à la gamme EIDB - Sète, 34

Après un long retard à l'allumage, nous allons enfin ouvrir à Sète, tout est presque fini, je recherche un apprenti pour compléter l'équipe sur ce lancement, possibilité d'embauche à la fin. Le CFA se trouve à 300m pour passer le CAP.

Gamme de pains au levains, sans gluten, pizza romana, panettone, etc. dans une bonne ambiance et un cadre de vie agréable.

Profil idéal recherché, 20-25 ans en reconversion, passionné par le pain au levain souhaitant se familiariser avec la gamme EIDB. La motivation et l'intérêt pour la panification naturel est le point le plus important pour ce recrutement.

Travaille en J+1, pas d'horaire de nuit, four fringand comme à l'école, pétrin bras plongeant diosna, repos dimanche et lundi, etc.

Contact : 06.19.28.93.25 - d.larderet@gmail.com

Recherche Boulanger H/F - Morancé, 69

Envie d'une nouvelle aventure dans une Boulangerie-Café Bio et local ? Chez Le Pain & Jo, nous avons à cœur d'allier méthodes artisanales et traditionnelles, tout en étant engagés dans une démarche écologique en favorisant l'usage de matières premières provenant de filières locales, plus préservatrices de l'environnement. Tous nos pains sont bio et réalisés à base de levain naturel, pétris lentement et façonnés à la main. Sans oublier nos viennoiseries et gourmandises qui sont 100% maison.

Dans le cadre de notre ouverture sur Morancé, situé dans le sud du Beaujolais (entre Villefranche et Lyon), nous recherchons un(e) Boulanger sensible au bio et aux méthodes de fabrication boulangère traditionnelle.

Aussi, Nous vous proposons un vrai confort de travail avec des équipements modernes et neuf (batteur VMI, Pétrin à bras plongeant Salva, four Fringand, laminoir Rondo...) au sein de notre boulangerie entièrement rénové à neuf, et surtout nous avons à cœur de travailler dans une ambiance calme et apaisée.

Début du contrat courant novembre.

Contact : Frédéric lepainetjo@gmail.com - 06.42.37.87.88

Le Pain d'Epi cherche un.e boulanger.e - Les Pilles, 26

Nous sommes une boulangerie qui a été créée par une famille en 1984 en Drôme provençale, entièrement artisanale et bio.

Nous sommes une équipe composée d'une unité de boulangers, une unité de pâtisseries et une unité de vendeurs puisque dans nos locaux nous avons une épicerie où nous vendons nos produits ainsi que des produits bio de producteurs locaux.

Contrat proposé : CDI 35h, selon profil et expérience rémunération entre 1700€ et 2100€ brut mensuel

Profil : Diplôme exigé (CAP boulangerie minimum) / Expérience souhaitée
Missions : Production de pain et viennoiseries artisanales, Pétrissage, Façonnage, Contrôle des pousses, Cuissons, Entretien de l'atelier, Etude des recettes, Gestion des stocks et de la Production.

Travail en production en binôme de jour (entre 9h et 18h) / Travail en cuisson de nuit (entre 20h et 5h)

Méthodes : Nous utilisons un pétrin à spirale, le façonnage se fait à la main. Nous utilisons auparavant un four à bois, nous sommes passés au four électrique pour le moment mais le retour au feu de bois est dans nos projets.

Nous fabriquons des pains au levain.

Contact : Ophélie MESTRE - contactpaindepi@gmail.com - 07.88.02.30.02

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche boulanger/ boulangère - Toulon, 83

Pour rejoindre l'équipe de la boulangerie artisanale « Le Pain de la Rade » qui ouvrira ses portes mi décembre 2020, nous recherchons 2 boulangers/boulangères passionnés par le travail au levain sur farine de meule bio (nous avons l'intention d'installer un moulin Astrie !)

Vous préparez et réalisez les produits de boulangerie et de viennoiserie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires. Vous êtes autonome sur la réalisation des baguettes et pains spéciaux et des cuissons. Gestion d'une équipe de 2/3 personnes. Travail sur 6 jours, jours de repos à définir avec l'employeur. Vous êtes en capacité de travailler seul(e).

Les mesures de protection sanitaire liées au Covid 19 sont mises en application au sein de l'entreprise

Qualification: Ouvrier qualifié (P1,P2)

Profil recherché: Expérience: 2 ans, Formation: CAP, BEP et équivalents

Compétences recherchées: Boulage des pâtons, Façonnage des pâtons, Conduire une fermentation au levain, Confectionner des viennoiseries, Cuire des pâtons, Cuire des pièces de viennoiserie, Défourner des pains et viennoiseries, Diviser la masse de pâte en pâtons, Entretenir un poste de travail, Nettoyer du matériel ou un équipement, Sélectionner et doser les ingrédients (farine, levain, ...) pour la réalisation des pâtes à pain ou à viennoiserie, les mélanger et effectuer le pétrissage, l'abaisse.

Contact : Jean Christophe Martin - martinjeanchristophe8@gmail.com - 06.78.03.06.89

Recherche meunier ou meunier/boulangier pour création d'entreprise - Valréas, 84

Projet de restauration d'un moulin provençal datant de 1646.

Cette restauration est conditionnée par l'installation d'un meunier voire d'un meunier / boulanger afin de produire et d'exploiter de la farine de meule bio qui devrait permettre de lancer le financement de la remise en marche du moulin.

Le moulin sera entièrement restauré avec un mécanisme neuf. Le meunier bénéficiera de cet outil précieux selon un statut et un bail à définir avec la ville, propriétaire. Il devra créer son entreprise, lancer une activité qui sera axée autour des métiers de la meunerie, la boulangerie et de l'accueil du public pour faire visiter le moulin.

Contact : Jeannine Saint-Donat - 04.90.35.11.72 -

Patrimvalreas@gmail.com

Recherche Boulanger.e pour création d'entreprise - Bourg-en-Bresse, 01

Diplômé fin juin, je crée la boulangerie MATT THE BAKER qui ouvrira en janvier 2021 à Bourg-en-Bresse.

La gamme sera celle apprise à l'école : campagne, graines, complet, fruits, méteil, zex, PEP, riz, brioches, ... et quelques biscuits si on a le temps.

Les campagnes seront travaillées en J+1 avec façonnage et mise en banneton.

La boulangerie se situe sur une zone commerciale avec un fort trafic en général et un très gros trafic pendant les soldes...

Nous serons 3 en production. Chacun occupera les 3 postes.

Nous recherchons un.e boulanger.ère pour nous accompagner dans cette ouverture.

POSTE

Contrat CDI ou CDD

Durée 35h et plus si besoin

Horaires Pas de travail de nuit ni le dimanche

Rémunération A définir ensemble

Ambiance Sérieux sans se prendre au sérieux

Contact : Matthieu Venet - 06.70.80.12.99 - matthieu@matt-the-baker.fr - Instagram et Facebook : @MattTheBaker.fr

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Salarié.e agricole en Boulangerie - Fresnay le Long, 76

La ferme de 70ha en agriculture biologique depuis 2005 est tournée depuis 5ans vers la maximisation de la vente directe. Système agroforestier en développement.

Le cœur de métier est la production de légumes de plein champs (pommes de terre, carottes, oignons, betteraves rouges, panais, racines d'endives)

Les autres productions ; miel, lin textile, lentilles vertes et céréales ; complètent la rotation.

35 vaches charolaises pâturent 35ha de prairies naturelles, viande vendue en colis.

Depuis 2019, un atelier de boulangerie est développé. Les blés cultivés sont des variétés de population et des blés « modernes »

DESCRIPTION DE L'ATELIER MEUNERIE ET BOULANGERIE

La meunerie se fait au moulin de l'Arbalète (sise à Saint Maclou de Folleville - vallée de la Scie, moulin du XIIe siècle) : meules de pierre, bluterie

La boulange se fait dans le fournil attenant le moulin ; pains au levain cuits au feu de bois dans un four à gueulard

LES MISSIONS DU SALARIÉ.E

Participation et conduite de la meunerie

- Triage, brossage, humidification du blé
- Ecrasage et prestation de services
- Nettoyage

Conduite des fournées

- Participation à la boulange en équipe
- Vente sur marchés, livraison
- Perspectives de développement : pâtisserie, biscuiterie
- Participation aux travaux divers de la ferme (préparation commandes de légumes, conduite tracteurs, soins aux animaux, etc.)

PROFIL

Débutant.e accepté.e mais motivé.e, autonome, organisé.e, rigoureux.se. Dans l'idéal, expérience de la boulange et du travail en ferme. Supporte France Musique et France Culture au fournil. Jovial.e, cultivé.e, prise d'initiative. Sens de l'observation. Permis B indispensable

CONDITIONS DE TRAVAIL

Travail le samedi matin, repos lundi

Travail en équipe

Contrat : CDD, évolution possible vers CDI, Temps de travail : 35h, Salaire : SMIC + primes, Embauche dès que possible

Contact : Thibault GEORGES, 1706 rue des Frênes, 76850 FRESNAY LE LONG - thibaultgeorges76@gmail.com - 07.81.16.49.94

Facebook : @paincastorette

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Poste de boulanger en CDI - Temps plein - Chalo-Saint-Mars, 91

J'ai créé il y a bientôt 3 ans le fournil Le Pain Commun. Installé dans le corps d'une ferme céréalière bio, j'y produis trois jours par semaine du pain et des brioches bio sur levain (300 à 400 kg/semaine de pain selon la période), essentiellement à partir des céréales cultivées par les exploitants actuels, transformées en farine par mes soins à partir d'un moulin à meules de pierre de type Astrié. Je suis équipé de 2 petites fours à bois en tôle (type Mavhek).

A partir du mois de janvier 2021, l'activité sera transférée dans une boulangerie située à Chalo-Saint-Mars, dans le sud Essonne, dont je suis en train de racheter le fonds de commerce (comprenant notamment un four électrique Eurofour 3 étages de 2012) et les murs.

Les objectifs de ce déménagement sont multiples :

- recentraliser la commercialisation aujourd'hui basée sur des livraisons (ventes à la ferme, AMAP, cantines scolaires...)
- mettre en place une gamme boutique, avec une ouverture sur la pâtisserie boulangère, tout en conservant au centre des procédés de fabrication des matières premières bio de qualité (locales si possible), la panification sur pur levain, les longues fermentations, et l'attention à la valeur nutritionnelle des produits
- disposer d'un local plus grand et mieux équipé, afin de pouvoir améliorer les processus et la qualité globale des produits
- jouer un rôle social et culturel au quotidien dans la vie d'un village de plus de 1100 habitants (et bien plus avec les communes avoisinantes) dont c'est la seule boulangerie
- travailler dans un cadre agréable : une vallée classée et arborée très paisible

La majorité des farines, à terme, proviendra d'une ferme locale qui cultivera et écrasera sur meules les céréales bio, dans le cadre d'un partenariat en construction.

Poste recherché

Dans cette optique, afin de m'aider à assurer la production au quotidien, je propose un poste de boulanger-e en CDI à temps plein (35h/semaine), du mardi au samedi (horaires à définir mais pas de travail de nuit), avec un démarrage à 1800€ nets/mois. Prise de poste début janvier 2021.

Selon les affinités et les envies de chacun, je suis ouvert à une évolution vers une forme d'association (SCOP). Mais dès le départ, l'état d'esprit sera collaboratif et horizontal.

Pour ce poste, je recherche en priorité un profil de boulanger-e ayant une expérience significative dans la panification sur levain, ou ayant suivi une formation spécifique type EIDB.

Des connaissances voire une petite expérience en pâtisserie serait un plus.

Un profil pâtissier souhaitant s'ouvrir à la boulangerie pourrait également être intéressant.

Je reste toutefois ouvert à d'autres profils.

La boulangerie dispose d'un étage habitable (chambre, salle de bain), et le logement peut être proposé dans un premier temps et pour une durée à définir ensemble.

Contact : lepaincommun@gmail.com - Olivier Lavielle - Fournil Le Pain Commun - www.lepaincommun.fr