

Newsletter Eidb n°33



Actualités Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

Fin 2020, les deux formations diplômantes d'Août et Septembre se sont bien terminées. Nous félicitons le travail de nos stagiaires qui ont réalisé de très belles prestations lors de leur examen final.

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.

Prochaines places disponibles pour mai 2022.

Initiation à la boulangerie au levain

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

Huit formations "Initiation" vous sont proposées en 2021.

Des places restantes sont disponibles pour les deux sessions de juillet et les sessions 2022.

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. La prochaine session est prévue du 23 au 25 mars 2021, des places sont encore disponibles.

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

**Renseignements
contact@eidb.fr**

Retrouvez l'ensemble de nos formations

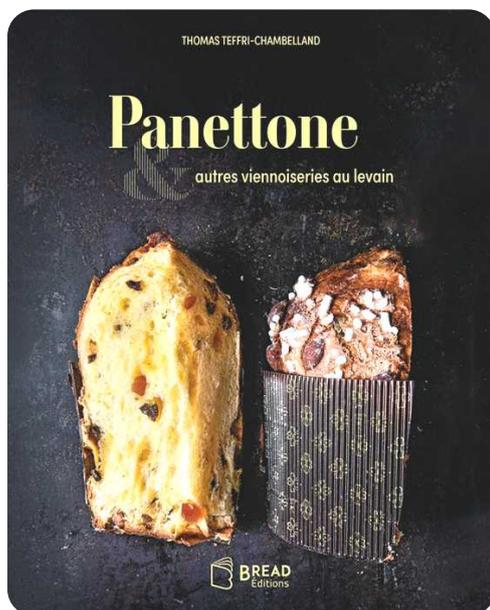
Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain [40 h]
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php

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 (et prochainement en Italien), 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 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.

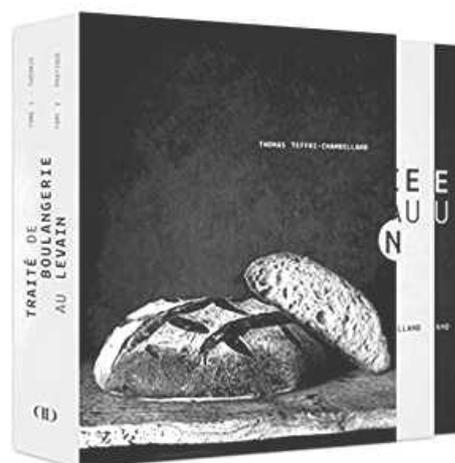
Écrit en deux tomes, l'un pratique et l'autre théorique, ce livre vise à apporter des solutions concrètes et directement applicables au fournil.

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.

Une ré-édition est prévue pour Mars 2021.



TRAITÉ DE BOULANGERIE AU LEVAIN

Vidéos pédagogiques sur notre chaîne youtube



Il n'y a pas de petits gestes ! Comme promis lors de notre campagne de financement, vous avez accès à 10 nouvelles vidéos sur notre chaîne Youtube.

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>



031 Bien régler son moulin à meules de pierre de type...

2,1 k vues • il y a 1 mois

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://reseau.ecoleinternationaledeboulangerie.fr/file/view/7932/les-derniers-blogs-publies-ca-pourrait-vous-interesser>

Vous trouverez le sommaire des discussions ci-dessous :

Construction de four maçonné

Four à bois maçonné traditionnel breton – Infos

DirectINOX

Actibio, retour d'expérience

Boulangerie au levain : littérature et documentation

Cuisson (moules) de pains d'épices.

En cours de création de votre identité visuelle ?

Recherche Business Plan modèle

Payer un loyer, acheter le local : avantages, inconvénients

A quel prix peut-on louer un fournil ?

Table de travail

Utilisation de la farine de blé dur

Précuisson de pains

Retours expériences - Associations / partenariats de boulangers

Tourte de Khorasan

FR2 Envoyé Spécial du 21/01/21- LES MORDUS DU PAIN

Méthode de fermentation inversée d'Amandio Pimenta



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...



Matt the Baker - Viriat, 01

Matthieu Venet a ouvert depuis le 19 janvier 2020, la boulangerie MATT THE BAKER et veut proposer du pain au levain naturel à base de farines biologiques, bon pour ses clients, bénéfique pour l'environnement, dans un cadre humainement épanouissant.

"Initialement seul porteur du projet, ma compagne m'a rapidement rejoint pour participer à l'aventure. Nous avons recruté 2 boulangers et 1 vendeuse.

La boulangerie sera ouverte du mardi au samedi de 9h30 à 19h. Si tout va bien, nous recruterons un apprenti dans un 2ème temps.

Pour le démarrage, la gamme va s'articuler autour de 6 pâtes et leurs déclinaisons : campagne, méteil, petit épeautre, farine paysanne, brioche, et farine sans gluten.

Notre produit phare est le bâtard campagne façonné. Nous développerons les références dans un 2ème temps quand nous seront en place."

Enfin, aimez-nous sur les réseaux sociaux

[@MattTheBaker.fr](https://www.instagram.com/MattTheBaker.fr)

MATT THE BAKER, boulangerie biologique & éco-responsable.

Zone Commerciale « La Neuve » - 44, rue du plateau - 01440 VIRIAT



Atelier Suzanne, Méxique



Atelier Suzanne est une boulangerie artisanale biologique que nous avons implanté au Mexique, sur la Riviera Maya.

Nous proposons tout une gamme de produits 100% bio, tout droit inspirés de notre filiation EIDB et de nos différentes rencontres.

Nous nous efforçons de mettre en pratique ce que l'EIDB nous a offert, allié à notre volonté de participer à l'effort collectif pour une planète et des gens en meilleure santé.

Pour cela nous mettons en avant et travaillons avec des acteurs locaux, délaissant l'attrait économique que peut avoir l'importation dans ce pays, en provenance des USA par exemple.

Nous sommes conscients d'être dans un pays qui consomme le pain différemment qu'en France.

Notre volonté de nous écarter de l'hypercentre touristique et donc de toucher une population plus régulière nous oblige très humblement à faire un travail « informatif », qui, dans un pays baigné à l'"american way of life", semble difficile, mais nos premières semaines d'ouverture nous montrent que nous sommes sur la bonne voie.

L'objectif d'Atelier Suzanne est simplement de devenir, à terme, la référence dans toute la Riviera Maya dans le pain bio au levain et autres gourmandises saines et originales.

Nous sommes à ce jour la seule boulangerie biologique de la péninsule du Yucatan.

[instagram.com/boulangerie_atelier_suzanne/](https://www.instagram.com/boulangerie_atelier_suzanne/)

[facebook.com/boulangerieateliersuzanne/](https://www.facebook.com/boulangerieateliersuzanne/)

Les ouvertures de saison... (suite)

Panéterra, Lyon



PANETERRA (Nicolas Barré) est une Boulangerie-Café Bio qui propose une gamme de pains réalisés à base de farines biologiques et de levain naturel fait maison. C'est aussi un lieu de vie où déguster un café avec du pain, des viennoiseries ou autres biscuits ou brioches ou bien encore s'accorder une courte pause autour d'une offre de snacking modernisée, élaborée à partir des pains ou des créations maison.

La gamme de pains, pétris, façonnés et cuits sur place, revendique une identité forte, inspirée de recettes anciennes et de spécialités de divers pays d'Europe (Kanelbollers, Babka, Focaccia ...) pour conquérir une clientèle exigeante et curieuse, recherchant la qualité des produits et du service mais aussi soucieuse d'un approvisionnement majoritairement bio et local. La clientèle trouvera dans la gamme et le lieu l'authenticité qu'elle souhaite retrouver dans le goût du pain.

[instagram.com/boulangerie.paneterra/](https://www.instagram.com/boulangerie.paneterra/)

[facebook.com/boulangerie.paneterra/](https://www.facebook.com/boulangerie.paneterra/)



Boni, Marseille

La boulangerie Boni est ouverte depuis le 14 novembre à Marseille, au 58 avenue des Chartreux à Marseille. Nicolas Rapin propose que du bio, du pain au levain, des gourmandises sucrées salées, et viennoiseries le samedi.

Boni est ouverte du Mardi au vendredi de 15h à 20h, et le samedi de 8h à 13h.

[facebook.com/pages/category/Bakery/Boulangerie-Boni-109884620926702/](https://www.facebook.com/pages/category/Bakery/Boulangerie-Boni-109884620926702/)

[instagram.com/boulangerie_boni/](https://www.instagram.com/boulangerie_boni/)



Primavera dos Pães, Brésil

Eduardo Savino a ouvert ses locaux définitifs au Brésil mi-décembre 2020, à Rios de Janeiro Primavera dos Pães.

Au Printemps des Pains, nous fabriquons des pains à la fermentation naturelle avec qualité et saveur, en plus de ne travailler qu'avec des farines traditionnelles et de la levure de seigle. Et c'est ainsi, en unissant la matière première nationale et la tradition française, que nous avons créé une véritable pâte paysanne, à savourer !

Nous croyons aussi en votre droit de choisir : de la tranche au pain entier, ici vous en prenez autant que vous le souhaitez ! Brioches, brioches et biscuits vous attendent du mardi au vendredi de 15 h à 20 h à Ipiranga Street 51 à Orangers

[primaveradospaes.com.br/](https://www.primaveradospaes.com.br/)

[facebook.com/primaveradospaes](https://www.facebook.com/primaveradospaes)



Les ouvertures de saison... (suite)



Le Pain de Faycelles, Lot

En activité depuis le 20 novembre 2020, Alexandre Lantaz produit 2 fois par semaine, le mercredi et le vendredi, avec des préparations la veille (brioches, pesées, biscuits), vente au fournil le mercredi et le vendredi en fin d'après midi ainsi que deux marchés le jeudi sur Maurs(Cantal) et Capdenac (Aveyron), et prochainement sur le marché de Figeac le samedi qui est un des plus gros marchés du département. Ses produits « phares » sont la fougasse au curcuma et la brioche scandinave(kanelboller)

Bientôt en audit par écocert pour la certification bio, il pourra vendre en magasin bio. A partir du printemps, la production sera plus importante car le village est un lieu important de passage pour les pèlerins de saint jacques de Compostelle.

Fournil Bethléem, Dordogne

Soisick et Marin De Vasselot ont commencé leurs premières fournées le 19 octobre 2020 avec deux semaines de vente devant le magasin La Vie Claire près de Périgueux et ça fonctionne plutôt bien.

Ils ont ouvert les ventes directes au fournil après une inauguration pour le village et les villages alentours le week-end du 31 octobre 2020.

Et depuis, les gens viennent et reviennent, passent commandes et font de bons retours sur les pains. Soisick et Marin sont très contents du début.

Ils produisent 2 jours par semaine et vendent le mardi et vendredi.

Les ventes sont donc à deux endroits le mardi et vendredi après-midi. A ces ventes s'ajoutent des commandes sur cagette.net dans deux villages autour de chez eux le mardi.



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
Tel : 01 44 82 00 04
Courriel: délégation.paris@lanef.com

Banquiers itinérants :

- Lille
- Strasbourg:

Secteurs d'intervention : Nord Pas de Calais, Picardie

Secteur d'intervention : Alsace

Délégation de Nantes
7 rue Erlucy
44 000 Nantes
Tel : 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
Tel : 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 ?

Des aides financières pour améliorer les conditions de travail

Pour accompagner un certain nombre de commerces de bouche, dont les boulangeries, l'INRS et l'assurance maladie – Risques professionnels proposent une offre dédiée. Cette offre regroupe un outil d'évaluation, un accompagnement et des aides des caisses régionales de l'assurance maladie.

<https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/commerces-de-bouche.html?jsessionid=67259935C765BF6F515339F4FD6DE06C>

Des subventions et des contrats de prévention existent pour aider financièrement les entreprises souhaitant améliorer les conditions de travail.

Subvention métiers de bouches :

<https://www.ameli.fr/paris/entreprise/sante-travail/aides-financieres-tpe/subventions-nationales/metiers-de-bouche>

L'entreprise pourra bénéficier de la subvention « métiers de bouche » à hauteur de :

- 50% du montant hors taxes (HT) des sommes engagées pour les matériels ;
- 70% du montant hors taxes (HT) des sommes engagées pour les vérifications de conformité demandées.

La subvention est plafonnée à 25 000 euros et les demandes sont acceptées dans la limite du budget alloué à cette aide financière.

Equipements pouvant être financés (dans le cadre de la subvention "métiers de bouche"):

- Vitrine réfrigérée à service arrière ;
- Diviseuse à faible émission de farine : diviseuse (hydraulique, mécanique ou volumétrique unitaire), diviseuse-formeuse, diviseuse-bouleuse.

Parmi les critères d'éligibilité à ces aides, on retrouve des exigences relatives aux cotisations Accidents de travail et Maladie professionnelle, à la mise à jour régulière de votre document unique d'évaluation des risques...

Retrouvez toutes les conditions d'attribution ici :

<https://www.ameli.fr/content/conditions-dattribution-subvention-prevention-metiers-de-bouche>

D'autres équipements peuvent être financés s'ils permettent de réduire les risques liés à la manutention ou les troubles musculo-squelettiques :

https://www.ameli.fr/sites/default/files/Documents/490548/document/reservation_tms_pros_action.pdf

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

Le coin des petites annonces

MATERIEL

Four à sole électrique - Genève, Suisse

Prix: 18.000€

Bonjour, Je suis à la recherche d'un four à sole électrique récent (5 ans max) avec tapis enfourneur, pour création d'une nouvelle activité. Étudie toutes propositions.

Contact : FRERY Jérôme - +0041.79.359.47.39

FONDS DE COMMERCE

Vends Boulangerie-Pâtisserie - Paluds de Noves ,13

Prix 340 000€

A 10km de St Rémy de Provence, dans un bassin de 13 petites communes regroupant 60 000 habitants : Ensemble immobilier comprenant une maison principale, un appartement de 40m², et un local commercial et ses ateliers. La maison se compose d'une pièce à vivre avec cuisine équipée, une chambre, une salle d'eau et un espace dressing rangement. A l'étage il y a deux chambres mansardées, une salle d'eau et un espace sous les toits de 40m² offrant de multiples possibilités. L'appartement de 40m² est actuellement loué 480€/mois (rentabilité locative). Le local commercial peut-être loué entre 580-600€/mois. Cette boulangerie était renommée pour sa spécialité pâtissière, la troprovençale (tropézienne provençale tellement légère et délicieuse) !

Contact : Mme GAILLARDET au 06.61.03.62.59 ou 04.90.95.05.52

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 / boulangier 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

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCE [suite]

Locaux à Vendrest - Vendrest, 77

Très bien situés, sur la place du village et ont été refaits à neuf
R de C : Fournil (23 m2), boutique (19 m2) wc, 1^{er} étage : laboratoire
pâtisserie (20 m2), 2^o étage : Douche, bureau, espace détente 20 m2
Installation eau, électricité, carrelage mural, vitrine, volets roulants,
porte d'entrée PMR, etc...

Notre commune compte 750 habitants mais le potentiel avec les
communes environnantes est de 2200 personnes

La première boulangerie est à lizy sur ourcq, 6 kms et ,dans ce village où
il y en a deux, une seule est ouverte les Dimanche, Lundi et Mardi
VENDREST est situé à 60 kms de PARIS, à 2 kms d'une sortie d'autoroute
A4 "montreuil aux lions" où une zone d'activité va voir le jour
prochainement. dans un secteur économique en plein essor, à 30 kms
d'EURO DISNEY et 45 kms de ROISSY CHARLES DE GAULLE

Notre commune :

- 2 écoles en RPI
- 1 salle des fêtes
- 1 gîte rural et 4 chambres d'hôtes très souvent occupées+quelques une
dans les autres communes
- 1 épicerie qui vient de fermer pour raison familiale

LOYER MENSUEL : 700 € + TVA

CHARGES MENSUELLES : 40 € + TVA

DROIT AU BAIL MINIME

CONTACTS : Madame CHESNE 01.60.01.84.31 / 06.30.55.67.70

Contact : francis.chesne@orange.fr

Fond de boulangerie à réhabiliter - Saône et Loire, 71

Station thermale de Bourgogne Sud, en Saône et Loire,
Vends immeuble, situé en centre ville, à côté du Centre historique.

Cet immeuble se compose :

D'un fond de commerce de boulangerie, actuellement fermé et qui
demande à être remis en activité.

Un ancien four à bois et fuel, pour cuisson à l'ancienne, et bio.

Grand fournil, laboratoire

Garage pouvant contenir 2 voitures.

Un magasin, une cuisine et une salle.

Tout ceci en rez-de-chaussée.

A l'étage : un grand appartement comprenant 5 chambres, 1 salle d'eau
avec fenêtre, une grande pièce ayant servi de cuisine mais pouvant être
remise en chambre, un grenier. Une cave.

Le tout sur une surface de 190m²

Contact : Elisabeth ALLIER - henri.routhier@laposte.net

Boulangerie au feu de bois, épicerie - EPICERIE - Saumane, 04

La Commune loue les murs d'un local de 90 m2
avec four à bois (loyer 500 € HT par mois).

Le matériel suivant est en location-vente :
chambre de fermentation, pétrin, deux chambres
froides, balance (130 € HT par mois pendant 7
ans).

Possibilité de logement Communal type T3 -
Loyer = 496 € par mois

Contact : Monsieur PAUL Fabrice - Maire
06.40.68.23.29

Local à louer - Pertuis, 84

L'adresse du local est le1073 Bd jean guiges
84120 Pertuis.

Local admissible à la création d'une boulangerie
sur la commune de Pertuis
d'une surface de 180m2 , situé sur un axe routier
(20 000 vl jour) excellent emplacement ; je suis
prêt à aider un créateur motivé et positionné sur
une démarche éthique
Loyer 2.000€ TTC

Contact :Pierre GENIN - 06.03.70.10.33

Fonds de commerce - Boulangerie - Pâtisserie - Loudes, 43

Prix 100.000 €

Situé dans un village en développement, à
proximité d'autres commerces. Matériel
entretenu et fonctionnel. Rénovation complète
du magasin réalisée en juillet 2020.

Tournée rentable : 5 jours par semaine. Équipe
en place.

Possibilité de développer la partie snack avec
l'extension de la zone commerciale et
industrielle à proximité.

Fermeture dimanche après-midi et lundi. Bon
chiffre d'affaires.

Possibilité d'achat des murs ; immeuble entier à
40.000€.

Contact : 13, place de la Mairie, 43320 LOUDES -
06.07.67.75.42

Le coin des petites annonces (suite)

FONDS DE COMMERCE [suite...]

Recherche boulanger pour reprise d'une ancienne boulangerie - Cavaillon, 84

La ville de Cavaillon a enregistré lors du dernier recensement en 2017, 26641 habitants et dispose de 21 boulangeries. La boulangerie la plus proche du quartier concerné est située à plus d'un kilomètre. Je suis à la recherche d'un boulanger pour prendre en main et développer dans un quartier proche du centre ville de Cavaillon, route des courses, une ancienne boulangerie dont la surface au sol est d'environ 160 m².

L'ensemble résidentiel dans lequel s'inscrit cette boulangerie a été construit dans les années 1930 et des 1947 la boulangerie a été en activité. Une famille de boulangers a occupé pendant plus de 60 ans les lieux et avait une grande réputation pour la qualité de leur pain. Leur successeur a dû quitter il y a environ 10 ans les locaux pour des raisons personnelles. J'ai reçu plusieurs propositions de dépôts de pain en provenance d'autres boulangeries. Je souhaiterais une autre approche permettant de retrouver la qualité du pain fait dans les meilleures traditions de la boulangerie et respectueuse de l'environnement.

Concernant la proposition commerciale, je suis ouvert à toute forme de partenariat pour permettre à la personne intéressée de prendre en main dans de bonnes conditions économiques. Des travaux importants sont à prévoir pour remettre en bon état de marche cette boulangerie.

Nous pouvons négocier un pourcentage du chiffre d'affaire pour la fixation du loyer et partir sur un bail précaire de 18 mois pour laisser le temps au preneur de développer son activité. Nous avons également la possibilité de proposer un logement à proximité de la boulangerie.

Contact : bernard.hamelin7@gmail.com

Fonds de commerce avec four à bois - Morbihan, 56

Prix 130.000 €

Concept unique de boulangerie en état de fonctionnement immédiat dans un village classé au patrimoine rural de Bretagne, abritant un site touristique attirant plus de 300 000 visiteurs par an et situé à 10 kms de la mer. Crèche, écoles maternelle et primaire en face de la boulangerie. Bâtiment et équipement neufs. Très fort potentiel.

Le four à bois Llopis à sole tournante, l'élément phare » de ce fournil, tient toutes ses promesses : pain brillant, développé, chaud toute la journée si rendement car il dispose d'une inertie incroyable.

Le montant du loyer du bâtiment est de 550€ HT pour 135m².

C'est un très bon emplacement, avec parkings aire de camping-cars, comprenant un outil de travail pensé de manière ergonomique sur la base de la marche en avant. Le cadre de verdure environnant est très paisible. Nous avons élaboré ce projet durant deux ans. De manière générale, les clients sont surpris agréablement par le bâtiment et son comptoir avec le fournil ouvert.

Possibilité de location d'un appartement 3 pièces en excellent état à 50 mètres de la boulangerie pour 375 euros/mois C.C.

Contact : loulub@hotmail.fr - 07.69.84.85.93

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...]

Vente activité de boulangerie traditionnelle - Saint-Menoux, 03

Prix 260.000 €

Boulangerie Saint-Menoux, Place de la Croix, 03210 Saint-Menoux.

Notre boulangerie est biologique depuis sa création, en 1982.

Nous produisons un pain traditionnel au levain depuis son origine. Nous produisons également viennoiseries, pâtisseries, biscuits et céréales granola. Nous bénéficions d'un four à bois (Chazal) et d'un second four au gaz naturel (Bongard) et utilisons des pétrins à bras plongeants (Artoflex).

Nous employons trois à quatre boulangers et un pâtissier et vendons une partie importante de notre production sur les marchés.

Nous vous invitons à consulter notre site pour plus de détails

<https://painsaintmenoux.wixsite.com/le-pain-st-menoux> (et aussi

<https://www.facebook.com/boulangerie.saint.menoux>)

Fonds de commerce 260.000€ pour un chiffre d'affaires de 523.000€

Contact : Yann BRUSSELLE, 07.60.40.44.22

Fournil à louer - Val d'Oise, 95

Frédéric SERBIN, ancien éducateur spécialisé boulanger reconverti en douceur suis également inscrit à a session Mai 2021 de la formation "Initiation au levain bio" à l'EIDB.

Pour faire du lien avec la dernière annonce postée, je recherche actuellement un fournil à louer un jour par semaine dans le Val d'Oise pour démarrer mon activité de boulangerie bio au levain.

Idéalement, je recherche au sein de la communauté d'agglomération de Plaine Vallée (Montmorency, Soisy-sous-Montmorency, Enghien-les-Bains, etc.) mais le reste du Val d'Oise peut me convenir aussi. Et même dans les départements limitrophes, la Seine-Saint-Denis (Épinay-sur-Seine, Saint-Denis, etc.), les Yvelines (Conflans, Sartrouville, etc.) ou les Hauts-de-Seine (Colombes, Asnières, etc.).

Contact : Frédéric SERBIN - 01.39.89.69.15 - leptitpetrin@laposte.net

Vends boulangerie bio au levain - Chalinargues, 15

Pour cause de rapprochement familial, vends fournil de production de pains bio au four à bois créé en 2017. Situé proche Murat, Saint Flour, Massiac.

Fournil comprenant au RDC : local de production de 50m², local de stockage farine et matières premières de 8m², local de stockage bois de 12m² ; à l'étage : petit logement avec cuisine, salle de bain/WC, 2 chambres, partie bureau.

Fournil équipé d'un four à bois à gueulard de 8m² (four CHAZAL construit en Mai 2017), d'un pétrin axe oblique de 60L de coulage, d'un batteur/mélangeur (cuve 20 et 40L), de 2 plans de travail, d'un frigo professionnel FORCAR, d'un petit espace de vente. Enfournement à la pelle.

Comprend également un Partner rallongé (150 000km), une remorque avec réhausse, une tronçonneuse Stihl guide 45cm, du matériel de marché (barnum 3*3m, poids, tréteaux, planches, ardoise, plexiglas, etc.)

Production hebdomadaire comprise entre 300 et 400kg de pains (en fonction de la saison). Diversification en brioche pur levain, biscuits, pizzas sur plaque.

Commercialisation : fournil sur place 2 fois/semaine (1h30 de vente), 1 AMAP, 1 marché, 1 magasin de producteurs, restauration collective, quelques professionnels (restaurateurs, chambres d'hôtes),...

Certification AB depuis le démarrage, en conversion Nature et Progrès depuis début 2020.

Travail avec des farines sur meule de pierre produites exclusivement en Auvergne par des paysans et des meuniers. Fagots de bois en provenance d'une scierie locale.

Organisation du travail : 2 personnes, 3 jours de fabrication/semaine (mardi, jeudi et vendredi), en journée exclusivement (démarrage à 7h30 au plus tôt), du lundi soir au samedi midi. 4 à 5 semaines de congés annuels.

Bail commercial avec la mairie, loyer de 400€ TTC/mois.

Idéal première installation pour un couple ou 2 associés, reconversion professionnelle. CA annuel 90 000€, en développement.

Prix de vente : 60 000€

Contact : Premier contact par mail lamiechamalou@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS

Recherche boulanger/ boulangère - Furiani, Corse

La boulangerie Farina recherche un ou une boulanger/ère - FURIANI CORSE
Nous proposons un poste de 40h en CDI 5j/semaine.
Poste : pâte, cuisson, biscuit, pesées, ménage, et occasionnellement livraison/vente.

Contact : Matteo Gistri, boulangerie.farina@gmail.com

Recherche boulanger.e - Toulon, 83

Reprise d'une boulangerie
Pour rejoindre l'équipe de la boulangerie artisanale « Le Pain de la Rade » qui ouvrira ses portes fin avril 2021, nous recherchons 2 boulangers/boulangères passionnées 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

Offre stage et apprentissage en alternance Boulangerie artisanale bio 2020-2021 - Drôme Provençale, 26

Nous recherchons des stagiaires et apprenti.e.s boulanger.e.s en alternance au sein de notre boulangerie artisanale et bio en drôme provençale.
Au plaisir d'échanger avec vous pour vous raconter l'histoire de Pain d'Epi et vous présenter notre équipe et notre travail.

Contact : contactpaindepi@gmail.com - 07.88.02.30.02

Cherche paysan boulanger - Alsace

Exploitation agricole en bio, transformation des céréales à la ferme, moulin astrié, pains au levain cuit au feu de bois.
Vente directe marchés, amap...
Nous proposons un emploi à temps plein sur l'atelier boulangerie(35h/semaine).
Poste à pourvoir dès que possible. Peut être à mi temps jusqu'au 24 décembre 2020
Horaires variables et à définir ensemble.
SMIC horaire.
Expérience en boulangerie au levain souhaité avec un intérêt pour la cuisson au feu de bois.
Débutant(e) accepté mais motivé, autonome, organisé, rigoureux, ...et bon contact client...
Permis B indispensable.
Si vous êtes intéressé, merci de m'adresser par mail une lettre de motivation et un CV.

Contact : François WELTER - FERME DU KIKIRIKI - 07.87.54.03.20 -
frantzwelt@gmail.com

Chez Renard recherche une boulangère ou un boulanger - Limoges, 86

Pour renforcer son équipe, Chez Renard recherche activement une boulangère ou un boulanger capable de travailler en autonomie et en équipe, fan des levains naturels, de la fermentation longue et des farines 100% bio. Savoir tourer serait un énorme plus.

Contact : sylvain.thevenard@msn.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Mairie cherche boulanger - Nord, 59

La commune de Marpent (2.750 habitants) ne disposant pas de boulangerie artisanale, le conseil municipal a préempté en plein centre bourg, une bâtisse, face à la mairie et à deux pas des écoles (près de 300 élèves).

Nous allons maintenant nous atteler à faire de cet immeuble un local commercial pour accueillir un boulanger dans de bonnes conditions.

Possibilité pour la commune d'acheter tout ou partie du matériel.

Les travaux prendront quelques mois mais c'est pour nous un projet fort de notre mandat et attendu par les habitants. Logement disponible.

C'est avec plaisir que nous pourrions coopérer selon les modalités qui sont les vôtres.

Contact : jean-marie.allain@wanadoo.fr - 06.12.10.06.86

Aristide recrute 2 boulanger.e.s - Annecy, 74

Dans le cadre de son ouverture prochaine à Annecy, la boulangerie Aristide recrute 2 boulanger.e.s à temps plein.

Les boulanger.e.s seront en production mais également en vente.

Postes à temps plein, période d'essai de 3 mois renouvelable, débutant vers la mi avril 2021 (à confirmer).

Production de pains au levain, viennoiseries, biscuits, quelques snacks et pâtisseries.

Expérience en boulangerie au levain idéale mais non indispensable, l'essentiel est d'être motivé.e, bosseur.se, fiable et d'aimer le travail en équipe.

Contact : fxdelemotte@gmail.com

Boulangier H/F - Revel, 31

Belle boulangerie artisanale en pleine croissance, située au cœur de la ville de Revel en région Occitanie, recherche un(e) boulanger H/F avec expérience pour participer à l'élaboration, à la fabrication et à la cuisson de différents types de pains, et ce dans le respect des fiches techniques de l'enseigne. Tous nos pains sont confectionnés au levain et 95% sont bios.

Savoirs et savoir-faire :

- Effectuer le boulage, le tourage, le façonnage des pâtons ;
- Conduire la fermentation ;
- Diviser la masse de pâte en pâtons ;
- Sélectionner, doser les ingrédients pour réaliser les pâtes (pain, viennoiserie) ;
- Appliquer avec rigueur les règles d'hygiène (nettoyage des outils et de l'environnement de travail), de sécurité et de qualité en vigueur.

Qualités recherchées

- Rigueur ;
- Souci du détail ;
- Grand sens de l'organisation ;
- Respect des procédés de fabrication ;
- Attention portée à la qualité des produits.

Pré-requis :

Titulaire d'un CAP ou BEP Boulangerie (ou Boulangerie / Pâtisserie), vous maîtrisez les bases de la boulangerie (1 an d'expérience en poste de Boulanger minimum requis). Vous exécutez les tâches confiées avec rigueur et rapidité. Vous êtes doté d'une très grande autonomie.

Horaires de travail :

CDI Temps plein : 39h/semaine. 2 jours de repos consécutifs. Horaires de nuit et de jour selon planning.

Salaires : À définir selon années d'expérience et les compétences.

Lieu de travail : La boulangerie L'Engrain est située à Revel (31250) sur la place du Beffroi au 4 Galerie du midi.

Contact : Envoyez votre CV à lengrain1@orange.fr ou contactez - Frédéric Viudez au 06.70.06.41.21

ZIELINSKA Pain aux blés anciens cherche boulanger.e - Nice, 06

Vous êtes passionné du levain et des blés anciens ? Vous voulez faire partie d'une aventure pannaire et entrepreneurial ? Ici, on travaille 8 farines de blés anciens différents, on pratique la fermentation de 24h, on enfourne les pains à la pelle et on change le paysage boulangé niçois.

Contact : Si ça vous tente de rejoindre notre équipe de femmes, envoyez votre CV et lettre de motivation à l'adresse email fournil@zielinska.fr

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

La Miecyclette recherche 2 boulanger.es associé.es - Lyon, 69008

Qui sommes nous ?

La Miecyclette est une boulangerie lyonnaise en SCOP, autogérée par 9 boulanger.es / livreur.euses / vendeur.euses 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.

À la Miecyclette, nous sommes attentifs au confort de travail : nous ne travaillons ni de nuit, ni le week-end 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 du candidat.e une implication à moyen terme, dont la candidature au sociétariat au bout de 12 mois est un sine qua none.

Poste 1 = Conditions d'embauche

- CDI [période d'essai de 1 mois, non-renouvelable]
- Prise de poste le 15/02/2021
- 1 poste à 35h/semaine
- Salaire : 1446 € 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

Poste 2 = Conditions d'embauche

- CDI [période d'essai de 1 mois, non-renouvelable]
- Prise de poste le 19/04/2021
- 1 poste à 28h/semaine [avec évolution possible]
- Salaire : 1156 € 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 [les volumes de temps sont donnés à titre indicatif pour un 35H] :

- Production de pain bio pur levain et de produits sucrés (environ 60 % à 70 % du temps de travail soit entre 2 et 3 jours)
- Livraisons sur Lyon et ses environs en triporteur à assistance électrique (environ 10 à 15 % du temps de travail, soit 1 fois dans une semaine)
- Vente au magasin, marché et tenue de permanences AMAP (environ 10 à 15 % du temps de travail, soit 1 fois par semaine)
- Cogestion administrative de la SCOP (environ 10 à 15 % du temps de travail) 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
- Un investissement à moyen terme (2 ans minimum)
- Un esprit d'initiative et le sens des responsabilités
- Des convictions écologiques, solidaires et un intérêt pour l'univers du cycle
- Éventuellement une aptitude à la mécanique vélo, au bricolage, comptabilité, gestion RH

Planning des Entretiens :

- Poste 1 : Du 04/01/21 au 05/02/2021 [Entretiens des candidats]
- Poste 2 : Du 01/03/21 au 09/04/2021 [Entretiens des candidats]

Contact : Envoyez-nous votre candidature [CV + lettre de motivation] pour les 2 embauches à candidature@lamiecyclette.fr

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche d'une boulangère/ formatrice - Rennes, 35

Boulangerie solidaire d'inclusion (étude d'opportunité en cours)

La boulangerie solidaire, Du pain et des roses (pains multiethniques /offre traiteur midi et goûter, cours de cuisine, développement culturel autour de l'insertion et de la migration), vise à l'inclusion des femmes en exclusion sociale et des femmes migrantes.

Le projet est porté par la directrice de projet Mélanie Chartier et l'association By Sorors.

Une activité citadine

Une boulangerie boutique, vitrine de l'activité implantée dans le centre ville ou un quartier prioritaire à forte mixité sociale et culturelle comme Villejean. Des corners sur les marchés, dépôts dans les magasins bios.

La boulangerie permettra de créer du lien social en brassant les différentes communautés, en ciblant un public large les 25 - 65 ans, en cassant les stéréotypes liées aux femmes dans l'emploi et aux migrantes en expliquant l'origine des pains, en faisant livrer par les jeunes migrants aux personnes isolées ou anciens, en participant aux activités du quartier.

Ce projet permettra de développer d'autres axes éthiques : circuits courts [25 km maxi], maraichage bio, fournisseurs locaux et consommation écologique et responsable [gestion optimisée des déchets, produits d'hygiène, sanitaires écologiques, dons des non consommés aux associations partenaires, repas solidaire une fois par semaine.]

Dans le cadre de partenariats avec des agriculteurs, meuniers, paysans boulangers ou des structures de producteurs locaux, existantes, je souhaiterais développer, plus avant, une activité de maraichage/ culture céréales qui permettra d'oeuvrer dès l'amont à l'inclusion de ces femmes dans l'économie locale et de les sensibiliser à l'approche d'autoproduction, de consommation responsable, qui constitue un pilier du projet.

Poste envisagé à terme :

Mission :

- assurer l'acquisition des connaissances techniques et la maîtrise des gestes professionnels aux salariées.

Coordonner la production du magasin et préparer/suivre les commandes.

- Gestion des stocks/inventaires en lien avec l'économat et contrôle des coûts de production dans le respect des budgets initiaux.

Stratégie : Vous participez activement aux opérations de promotion du projet et à la consolidation et l'évolution du modèle économique.

Profil : Grande sensibilité relationnelle, engagement citoyen, vous êtes dynamique et pédagogue. Vous êtes une passionnée et avez un fort esprit d'équipe.

Contact : Mélanie Chartier, coordinatrice de By Sorors, 06.22.50.50.34 - melaniechartierfr@yahoo.fr

www.lepainlevain.fr recrute un.e boulanger.e, Région Aix-Marseille, 13

Poste à pourvoir dans un fournil bio au levain naturel (j'ai fait la formation EIDB en 2018), pas de boutique en propre mais ventes en ligne, en boutique externe (partenariat avec l'épicerie bio et locale voisine du fournil) et sur des marchés environnant le fournil. Je recherche une personne capable de prendre en main la production de manière autonome (essentiellement pains et quelques viennoiseries), du mardi au samedi matin, possibilité de travailler le lundi pour augmenter le nombre d'heures de travail [et le salaire], début de poste à 5h le mercredi et le samedi, 6h les autres jours. Informations sur l'activité du fournil sur le site www.lepainlevain.fr

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche un.e associé.e paysan.ne boulang.er.ère - Saint Martin d'Uriage, 38

Le GAEC d'Allicoud est situé dans le hameau de Villeneuve-d'Uriage (commune de Saint-Martin-d'Uriage en Isère), à une dizaine de kilomètres de Grenoble. Nous cultivons une trentaine d'hectares en agriculture biologique. Nous produisons du blé tendre et du blé dur que l'on transforme en farine puis en pain et brioches au levain ainsi qu'en pâtes et en biscuits. Nous commercialisons nos produits au sein de l'agglomération grenobloise, principalement en vente directe (marché et magasins de producteur) ainsi que par l'intermédiaire de magasins bio.

Au 1er janvier 2021 nous serons 4 associés et 2 salariés. Nous recherchons une personne pour progressivement intégrer le GAEC à partir du premier trimestre 2021 en « stage test », dans une perspective d'association au 1er janvier 2022 (avec achat de parts sociales).

Nous recherchons quelqu'un qui :

- Présente un intérêt particulier pour l'agriculture biologique et la panification au levain ;
- Soit intéressé.e par tous les ateliers du GAEC et son développement ;
- Se sente en capacité d'adaptation, d'organisation, d'initiative ;
- Soit avenant pour l'entraide, le travail en équipe, la gouvernance partagée ;
- Soit en capacité de tenir des rythmes soutenus sur de grandes amplitudes horaires ;
- Présente une aptitude à la manutention et au travail physique ;
- Ait impérativement le permis B et puisse conduire ponctuellement le tracteur.

Des compétences et expériences dans la boulangerie et/ou la manipulation d'outils et d'engins agricoles seraient bienvenues.

Les tâches définies pour ce poste sont :

- Travaux agricoles et mécanique ;
- Fabrication de pain : pétrissage, division, façonnage, enfournement, préparation de commandes ;
- Fabrication de pâtes : transformation mécanique, séchage, ensachage, préparation de commandes ;
- Meunerie : tri du blé, fabrication de farine, gestion et entretien du moulin ;
- Commercialisation : livraison, vente ;
- Gestion et décisions collectives.

Contact : Adresser CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : allicoud@gmail.com - Site web: www.fermeallicoud.com

RECHERCHE super équipe pour lancement projet boulangerie DROME des Collines !

Envie de changement et de faire partie d'un nouveau projet dès la création dans cette belle région de la Drôme ?

Dans l'axe Paris-Marseille, près de Valence TGV, dans une zone à fort potentiel où de nombreux néo-ruraux s'installent...rejoignez moi pour créer un projet avec du sens autour du pain au levain bio !

Dans un labo ouvert sur l'extérieur, fournil central comme pièce phare, nous produirons une gamme courte de produits vendus en circuits de distribution (BtoC et BtoB) et quelques jours au labo dont l'activité se développera par la suite avec une offre d'ateliers sur place.

CONTACTEZ-MOI pour construire ce projet ensemble, comme associé(e) ou employé(e).

A très vite, Pauline, promo Initiation Janvier 2021

Contact : pauline.enfantin.ghione@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Boulangier H/F (Biocoop) - Seine et Marne, 77

Dans le cadre du développement d'activité de notre Fournil Bio destiné à l'approvisionnement de nos six magasins, nous sommes à la recherche d'un(e) boulanger(ère).

Devenez Boulanger(ère) chez Biocoop, vous incarnerez nos valeurs, nos engagements et notre esprit de proximité au service de nos clients.

Fournil de Théobald – Biocoop Saint Thibault à Saint Thibault des Vignes

Boulangier(ère) de métier, vous avez une sensibilité aux produits issus de l'agriculture biologique et maîtrisez la fabrication du pain au levain naturel.

Vous préparerez et réaliserez des produits de boulangerie et de viennoiserie afin de fournir les six magasins du groupe, pour cela vous devrez :

- Maîtriser le matériel de fabrication utilisé en boulangerie ;
- Maîtriser les méthodes de fabrication (sélection et pesage des ingrédients, pétrissage, conduite d'une fermentation, boulage et façonnage des pâtons, cuisson et défournage)
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Vous avez un intérêt pour la panification naturelle sur farine bio et levain.

Diplômé(e) d'un CAP ou d'un BEP boulangerie avec une expérience d'au minimum deux ans, vous êtes une personne dynamique et désireuse de s'investir dans un projet à long terme. Convivialité et esprit d'équipe sont des valeurs phares.

Motivé(e) par l'envie de faire un pain comme autrefois, un pain de caractère, au levain naturel avec des matières premières de qualité, votre dynamisme et vos compétences professionnelles pourraient s'inscrire dans un parcours donnant du sens à votre implication. Notre fournil à taille humaine, actuellement en construction, vous attends !

Notre Charte traduit notre exigence sur le choix de nos gammes et sur la qualité des relations avec nos partenaires.

Un fournil spacieux et un équipement entièrement neuf.
Un poste en CDI, temps plein 35H/semaine, statut ouvrier qualifié.
Une rémunération fixe + intéressement + avantages sociaux
Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur – Titres restaurant – Accord intéressement – Prime de 13ème mois

Équipement neuf (Fournil ouvert en septembre 2020)

Contact : recrutement@provisens.com

Recherche H/F pour boulangerie paysanne (Pain d'ANTAN) / meunerie - Moulin de Bertaud & Bain de Bretagne [35] et Batz sur mer [44]

Je suis à la recherche deux saisonniers en paysannerie boulangère au four à bois avec des compétences en boulangerie artisanale [pétrissage manuel et levain naturel]. Pain d'autan seulement.

Il ou elle évoluera au sein de l'exploitation agricole Entre meunerie [moulin à vent] / culture de céréales / la transformation en pain au fournil et les marais salant. Débutant accepté [possibilité vers un emploi tremplin]. smic horaire évolutif

Contact : Ar'Baradoz 07.66.59.92.94 [Raymond . A]

CDD de boulangère-boulangier au levain 30h hebdo - Centre Bretagne

La SCOP (société coopérative de production) de L'Arbre à Pain, boulangerie implantée dans le petit bourg de Mellionec, 421 habitants, en Centre Bretagne, recherche une boulangère ou un boulangier en CDD de 3 mois de 30h hebdo (avec CDI par la suite) à 11.20€ brut de l'heure (environ 1150€ net mensuel).

A partir du 1er juin 2021 ou avant selon l'expérience.

Nous fabriquons du pain au levain, bio et le cuissons au feu de bois dans un four à gueulard.

Nous sommes 5 boulangers et boulangères, en auto-gestion, sans patron, qui faisons autant le pain, que la vente sur les marchés, la compta, la gestion, les commandes, la lessive, les livraisons et la vaisselle.

Nous aimerions une personne prête à s'investir dans un fonctionnement collectif et horizontal. Idéalement avec une expérience pro dans la panification au levain et au feu de bois.

Impérativement avec un permis B.

Tolérance acoustique réclamée (car goût musicaux éclectiques).

Curiosité et enthousiasme acclamés.

Agilité et polyvalence nécessaires pour s'adapter à un emploi du temps et des horaires fluctuants (deux nuits de travail par mois max. + un samedi sur deux).

Contact : Si l'aventure te tente, raconte-nous ton parcours par mail à fournil@larbreapain.coop

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche associé.e boulanger.e - La bauche, 73

Les mains dans la pâte : Pains au levain et cuisine végétale recherche un(e) associé(e), Entrepreneur(euse) salarié(e) associé(e)

La structure est une activité intégrée d'une coopérative, le Groupement Régional d'Alimentation de Proximité, depuis juillet 2020 qui assure un accompagnement et un suivi de la gestion de l'activité. Implantée sur la petite commune rurale de la Bauche (73), Dans l'Avant-Pays Savoyard, et adossée à un habitat groupé le fournil propose une large gamme biologique de pains au levain, brioches, biscuits, viennoiseries cuites dans un four à bois.

Les productions sont vendues dans les épiceries locales, sur les marchés et au fournil. Une activité de traiteur s'y est développée, salé ou sucré, une cuisine végétale qui fait la part belle aux légumes et fruits de saison, avec ou sans gluten, le tout à base d'ingrédients bios et au maximum locaux, distribuée aux épiceries locales et sur place. En complément, le fournil assure régulièrement des journées de formation au grand public, et l'accueil de futurs professionnels. Suite au départ à la retraite d'un associé, on recherche un boulanger ou boulanger-pâtissier, pour assurer la production du fournil et participer au développement de l'activité

Missions

Production : pains au levain et autres gourmandises possibilité de formation sur l'aspect cuisine végétale.
Vente sur place et marché et livraisons.
Participation à la gestion et au développement de l'activité ;
Accueil de stagiaires tout public et candidats au CAP boulangerie.

Profil

Titulaire du CAP de boulangerie ou ayant une expérience du métier
Ayant une expérience et le goût du travail en équipe
Souhaitant travailler sur le mode coopératif
Sensible aux enjeux environnementaux (circuits-courts et biologique...)
Pouvant s'engager financièrement dans le capital initial
Étant à l'aise avec l'outil informatique
Titulaire du permis de conduire

Type de contrat

Contrat D'Entrepreneur Salarié Associé (CESA) dans une Coopérative d'Activités (www.grap.coop/le-groupement), s'apparentant à un CDI dans une entreprise classique. Temps de travail 70 % d'un temps plein horaires, évolutif selon le développement de l'activité. Travail les week-end en alternance.
Rémunération initiale SMIC horaire. Accord d'intéressement. + avantages (évolutif).

Contact : Réponses attendues avant le 01 Mars 2021. Sophie Griver - 07.66.77.85.64 - contact@lesmainsdanslapate.fr
Entretiens entre le 10 et le 15 mars 2021. Démarrage souhaité à partir du 15 avril 2021.