

Newsletter Eidb n°35



Actualités Formations

Formations Artisan Boulanger BIO c'est la rentrée !

Après une fermeture estivale, l'EIDB a réouvert ses portes le lundi 16 août. Sur ce deuxième semestre 2021, deux sessions de formation « Artisan Boulanger Bio » vont réunir 22 stagiaires. Les sessions 2022 sont complètes. Les inscriptions pour les sessions du premier trimestre 2023 ouvriront début octobre.



Les stagiaires du printemps 2021 - Bravo à eux !

Optimisez votre activité avec la formation « bien gérer sa boulangerie »

La prochaine session est prévue du 22 au 24 mars 2022, **des places sont encore disponibles !**



- **PUBLIC** Pour les chefs d'entreprise et responsables de production
- **DURÉE** Trois jours, du mardi au jeudi - 21 heures au centre de formation
- **OBJECTIFS** Se familiariser avec les outils de gestion : tableurs de production, tableurs financiers, organigramme de travail
Aborder les obligations du chef d'entreprise : document unique, plan de maîtrise sanitaire etc.

[Tous les détails ici](#)
[S'inscrire](#)

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain

Afin de répondre à la demande en augmentation constante, l'année 2022 accueillera 7 sessions de formation « initiation à la boulangerie au levain ».

Les sessions de janvier et février sont complètes. Vous pouvez vous inscrire sur les 3 sessions de juin et juillet.

Perfectionnement à la boulangerie option viennoiserie au levain

Riche en échanges entre professionnels, cette formation donne un nouvel élan aux participants ! La formation aura lieu du 30 mai au 3 juin 2022.

Il reste une place.

Renseignements contact@eidb.fr

Retrouvez l'ensemble de nos formations

Formation artisan boulanger BIO (645h) : [ici](#)
Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain (40h) : [ici](#)
Perfectionnement à la boulangerie, option viennoiserie (40h) : [ici](#)
Bien gérer sa boulangerie (21h) : [ici](#)



Livres

Panettone et viennoiserie au levain



Couverture de nouveau livre en italien

bread-editions.com

Déjà traduit en Anglais et en Espagnol, **le livre est désormais disponible en italien**. Cet 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 !

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.

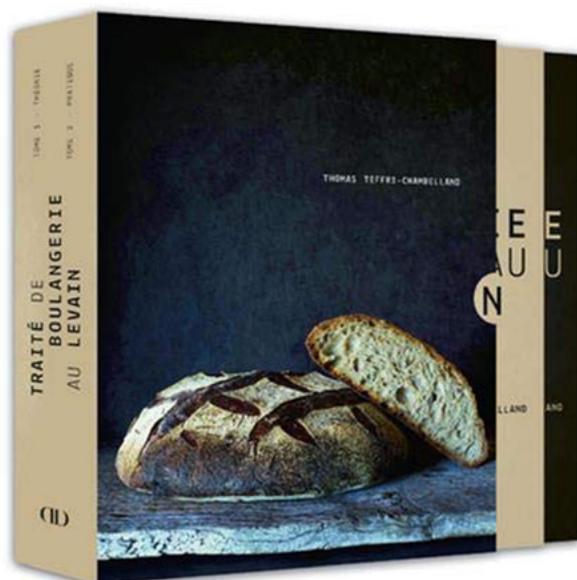
Écrit en deux tomes, l'un pratique et l'autre théorique, ce livre vise à apporter des solutions concrètes et directement applicables au fournil.

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.

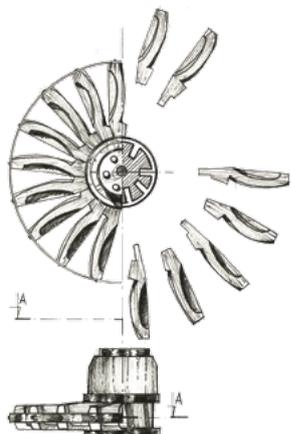
Toujours disponible à la vente.

Les traductions anglaise et espagnole seront disponibles au dernier trimestre 2021 sur : bread-editions.com



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.



- ▶ Bien régler son moulin à meules de type Astrié - [ici](#)
- ▶ Différencier les farines de meules des farines sur cylindres - [ici](#)
- ▶ Comment rafraîchir son levain de panettone - [ici](#)
- ▶ Comment créer sa souche de levain naturel - [ici](#)
- ▶ Comment étalonner et utiliser son pH-mètre - [ici](#)

Toutes nos vidéos : 

Réseau EIDB

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces sont sur le réseau de l'EIDB : [ici](#)

Vous êtes plus de 900 membres à faire vivre cette communauté. Nous vous remercions pour votre participation active.

Les derniers blogs

- ▶ Carte de recensement des boulangeries bio au levain - [ici](#)
- ▶ Recettes et techniques de panification au levain naturel - [ici](#)
- ▶ Matériel : bouleuses diviseuses - [ici](#)

Tous les blogs initiés sur le réseau de l'EIDB : [ici](#)

Une belle initiative de Nicolas Joubert :

Flashez le QR code ci-dessous et découvrez **la carte des boulangeries bio artisanales au levain naturel** :



ou cliquez sur le lien [ici](#)



NB : ce réseau n'est disponible qu'aux personnes membres du réseau.

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

Quelques témoignages...

Retours sur la formation « bien gérer sa boulangerie »

Formation MARS 2021

J'ai participé au stage «bien gérer sa boulangerie», qui a priori était une première mais on aurait dit une formation déjà bien rodée.

Moi qui suis passé par une formation pratique dite conventionnelle et ensuite formé dans une boulangerie au modèle de d'EIDB, ce stage m'as permis de combler mon savoir sur la partie administrative, obligation du chef d'entreprise et création de projet.

Pour tout ceux qui veulent comprendre comment fonctionne sa boulangerie autant du côté administratif que du côté production, je leur recommande vivement cette formation.

Et à tout ceux qui veulent créer un projet, c'est une formation indispensable.

Merci à L'EIDB.

Guillaume Beiller

C'est une excellente formation pour des gérant.e.s ou futur.e.s gérant.e?s de projets de boulangeries dans le monde de la bio, tant dans les outils que dans le partage de compétences et d'expériences.

Ophélie Mestre

Chaque passage à l'école est un véritable moment de richesse.

Les connaissances mises à disposition sont inépuisables. De supers liens se créent rapidement avec les formateurs, ce qui met une bonne ambiance de travail pour un apprentissage en tout sérénité.

Concernant la formation bien gérer sa boulangerie, je pense que faire une partie sur le management et la communication serait intéressant. Le métier de boulanger est dans la majorité du temps un travail d'équipe, le fait de savoir communiquer est primordial.

Peut-être adapter le questionnaire à la formation visée, car il me semble que c'est celui de la formation longue. J'ai donc répondu assez bien à ces questions.

En tout cas merci pour tout !

Raphaël Jubert



Campagnes 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 !

Kisskissbankbank s'engage à accompagner personnellement les stagiaires de l'EIDB dans la mise en place de leurs campagnes. De plus, les stagiaires de l'école bénéficient d'un taux de commission préférentiel revu récemment à la baisse 7% [contre 8% normalement].

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



Boulangerie DU SOLEIL ET DU PAIN, Uzès [30]

Bravo à Baptiste Lobet !

Sa campagne de financement a reçu 6 755€ sur les 6 000€ requis.

Baptiste a ouvert sa boulangerie le 4 août.



Boulangerie A PAIN DE LOUP, Belley [01]

Bravo à Elaine Boury !

Sa campagne de financement a reçu 5 823€ sur les 3 000€ requis.

Ouverture fin septembre.

Boulangerie LE PAIN DES SAUNIER, Niort [79]



Fournil engagé et raisonné à Niort

Soutenez Lauriane Delarue et la création de la 1ère boulangerie bio 100% levain à Niort !

Objectif : 6 000€ - ouverture prévue fin 2021.

RDV sur le site de KissKissBankBank **ici**

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

Contact: Laëtitia DOURDENT

Banquière Itinérante, Ligne directe: 07.76.36.30.35

l.dourdent@lanef.com - Bureau situé au 28 boulevard National, 13001 Marseille dans les locaux de La Ruche.

Société financière de la Nef - Immeuble Woopa - 8 avenue des Canuts CS 60032 - 69517 Vaulx-en-Velin Cedex

CONTACTER VOTRE DÉLÉGATION

Délégation de Paris
79 boulevard de Magenta
75 010 Paris
Tel : 01 44 67 00 04
Courriel: delegation.paris@lanef.com

Banquiers Itinérants :

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

• Strasbourg :

Secteur d'intervention : Alsace

Délégation de Nantes

7 rue Erny
44 000 Nantes
Tel : 02 40 48 52 44
Courriel: delegation.nantes@lanef.com

Banquiers Itinérants :

• Caen
Secteurs d'intervention : Basse Normandie, région Centre du Maine

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

Délégation de Toulouse

2 place Rauza
31 000 Toulouse
Tel : 05 34 30 53 10
Courriel: delegation.toulouse@lanef.com

Banquiers Itinérants :

• Bordeaux
Secteur d'intervention : Grande

Délégation de Lyon

Immeuble Woopa
8 avenue des Canuts - CS 60032
69 517 Vaulx-en-Velin Cedex
Tel : 04 72 69 64 43
Courriel: delegation.lyon@lanef.com

Banquier Itinérant :

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

Les ouvertures de saisons...

Boulangerie ARISTIDE, Annecy [74]

François-Xavier Delemotte



La boulangerie ARISTIDE a ouvert ses portes fin avril à Annecy (Haute-Savoie) et connaît déjà un franc succès.

Cette boulangerie atypique propose aux particuliers et aux restaurateurs une gamme de pains 100 % bio au pur levain, de brioches, focaccias et biscuits.

Nous privilégions les fournisseurs locaux lorsque c'est possible et travaillons avec des farines de meules et plusieurs blés anciens.

Nous sommes 5 boulanger.e.s, tou.te.s en reconversion, à la fois à la vente et en production.

Vous êtes les bienvenu.e.s du mardi au samedi de 10h à 19h. À bientôt !

www.boulangeriearistide.com



Boulangerie RACINES, Carnoux-en-Provence [13]

Alexandre Iliadis



RACINES, fournil à Carnoux-en-Provence, a ouvert le 20 juillet.

Au programme : campagne J+1, rugbrod, brioches et pompes.

Les premiers Carnussiens et Cassidains sont pour le moment conquis.

L'aventure démarre petit à petit.

www.facebook.com/boulangerie.racines/
alexandre@boulangerie-racines.fr



Du soleil et du pain, Uzès [30]

Baptiste Lobet



Baptiste a ouvert son fournil le 4 août au 32 avenue Général Vincent à Uzès, n'hésitez pas à lui rendre visite si vous passez à proximité !

Page facebook : [ici](#)

Les ouvertures de saisons...

Le fournil de Thézac, au pain de Zaza - Thézac [47]

Raïssa Bénétreau



Je remercie la commune de Thézac qui a construit le fournil et Terre de Liens qui a financé les 2/3 des 38 ha.

Paysanne : je loue les terres sur lesquelles je sème et je transforme ce blé en farine avec un moulin type astrié. Et Boulangère : je transforme, je pétris, je cuis mon pain selon les techniques de panification au levain naturel.

Rendez-vous au fournil les mardi, mercredi et samedi et sur les marchés de Tournon d'Agenais et de Saint Daunès l'été.

J'aimerais partager ce projet, il y a une place pour un.e associé.e !

lefournildethezac@riseup.net

06 64 84 23 91

Ma Boulange, Serraval [74]

Grégoire Després



Ma boulange est née à Serraval, un fournil 100% bio et 100% levain. Je produis seul pour le moment et je vends sur les marchés (3 jours de production et 5 marchés).

Mon fournil est reparti en 3 espaces. 40m² de labo 40m² de rangement et farinière et 35m² de bureau vestimentaire.

J'achète essentiellement mes farines chez Pichard et Chambelland, Un paysan meunier me vend aussi une farine local de très bonne qualité, qui prend de plus en plus de place dans ma production.

J'ai découvert la fermentation au levain il y a 5 ans, et après plusieurs expériences dans différentes boulangerie et une bonne formation me voilà installé proche de chez moi, avec un superbe outil de travail.

Installé depuis début juillet, je commence à diversifier la commercialisation de mes pains chez des restaurateurs, et des épiceries locales.

maboulange.bio@gmail.com

Au pain sur la planche - Aix-les-Bains [73]

Lucie Dupassieux et Sébastien Flachet



Rendez-vous au 9, Avenue d'Annecy à Aix les Bains !

Ouverture lundi, mardi, jeudi et vendredi de 15h à 19h30 - le mercredi de 9h à 13h et de 15h à 19h30 - le samedi de 9h à 13h.

Page facebook : [ici](#)

Les ouvertures de saisons...

Can Tenorio, Centelles [Espagne]

Gloria Sanchez et Jordi Rovira



Can Tenorio a ouvert ses portes début juin 2021 à Centelles un village près de Barcelone. Chez CanTenorio nous produisons artisanalement des pains au levain naturel à partir de farines et de matières premières biologiques, en privilégiant les circuits courts et les producteurs locaux si possible. Nous faisons une gamme courte de pains, brioches et biscuits produits et vendus sur place...un mélange de ce qu'on a appris pendant notre stage en France et de la tradition locale de notre région.

Ouverture : mercredi, jeudi et vendredi de 16h à 20h - le dimanche de 9h à 13h30

cantenorio.obradorartesa@gmail.com

La maison du pain bio, Angoulême [16]

Frédéric Lobit

Au programme : pain allemand, pain complet, petit épeautre, pain de campagne, pain de campagne au chocolat etc.

Le fournil est ouvert les mardis et jeudis de 16h30 à 19h30 ! au 32 rue du Port Thureau à Angoulême.

Page facebook : [ici](#)



Bell N Bread, Bienne [Suisse]

Bellardant Benjamin

Créée en 2021, Bell N Bread est une boulangerie artisanale qui ne confectionne qu'avec des produits biologiques au levain naturel.

La priorité est donnée aux matières premières locales pour proposer une gamme de pains variés. Pas de pâtisserie, pas de snacking, notre savoir-faire se concentre sur la qualité des fermentations !

« Bell N Bread » propose un nouveau concept de boulangerie innovant dans le processus de distribution, étant transparent sur toutes les étapes de la panification, établissant des critères de qualité élevés et proposant un prix équitable pour ses abonnements.

« Bell N Bread » souhaite promouvoir une alimentation saine tout en respectant l'environnement et en soutenant l'économie locale.

Page facebook : [ici](#)

<https://bellnbread.ch/>



Le saviez-vous ?

Pénibilité au travail

Créé en 2014 lors de la réforme des retraites (relatif notamment l'allongement des durées de cotisations), le dispositif « pénibilité » permet aux métiers dits « pénibles » (= exposés aux facteurs de pénibilité) d'obtenir des compensations. Il a connu de nombreuses évolutions.

Les mesures de compensations sont les suivantes, obtenables par utilisation du crédit de points sur le compte professionnel de prévention (C2P) :

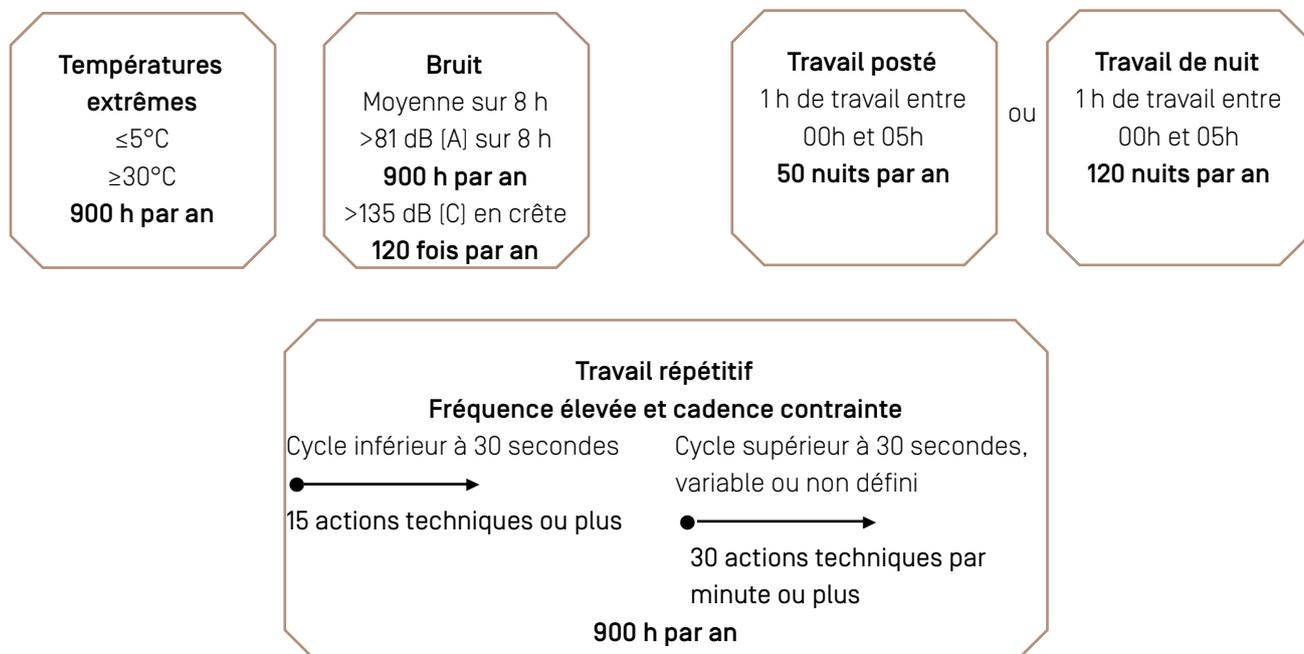
- ▶ abondement du CPF (formation professionnelle)
- ▶ temps partiel payé
- ▶ départ anticipé à la retraite

Crédit de 1 point : exposition de 3 mois (non consécutifs) à 1 facteur

Crédit de 2 points : exposition de 3 mois (non consécutifs) à plus de 1 facteur

C'est à l'employeur d'évaluer et de déclarer ces facteurs de pénibilité (lors des DSN : déclaration sociale nominative, ou DTS : déclaration trimestrielle des salaires pour le régime agricole) . L'évaluation se fait dans des conditions habituelles au poste de travail, en établissant une moyenne annuelle. S'il existe des mesures de protections (collectives ou individuelles), il faut mesurer les seuils en prenant en compte ces protections.

En boulangerie, vous pouvez être concernés (et devez alors déclarer) les 5 facteurs suivants si vous dépassez les seuils indiqués (le 6ème facteurs étant « activités exercées en milieu hyperbare ») :



Nouveaux partenariats

Pavailler/CFI/Bertrand Puma

Les membres du réseau EIDB bénéficient maintenant de 20% de remise pour le matériel installé et 25% sans installation. Bertrand Puma CFI se spécialise dans les pétrins, batteurs/mélangeurs, Diviseuses, laminoirs ainsi que les chambres de pousse, froid, refroidisseur et tour froid.

Contact

Danny Leclerc, Responsable commercial Sud Est
Pavailler/CFI/Bertrand Puma
dleclerc@pavailler.com
06.03.90.21.68

Sandrine Melina ou Odile Mesona
Assistants commerciales ADV
04.75.57.55.56 ou 04.75.57.55.22



Top Order

Toporder est un outil 360° offrant un écosystème accessible et évolutif adapté aux besoins de chacun. Cette caisse enregistreuse tactile a été conçue avec des acteurs du métier et s'adapte ainsi à votre type d'établissement, que vous soyez gérants d'une boulangerie, d'une pâtisserie, d'une boucherie – traiteurs ou tout autre type de commerce. Le réseau EIDB dispose des tarifs 60 mois sur des durées d'engagement de 36 mois (correspondant à une réduction de 20% sur l'ensemble de la solution Toporder). Une possibilité de tester le logiciel directement à l'école avant souscription. L'intégration à moyen terme d'un module 100% EIDB dans notre caisse enregistreuse.

Contact

06 63 26 48 48 | mickael.blanchard@toporder.fr
09 75 28 31 54
49 Avenue Rosa Parks 69009 LYON
www.toporder.fr

Toporder

Le coin des petites annonces

FONDS DE COMMERCE

Boulangerie bio au levain sans vente sur place, Saint Martin de Boubaux [48]

À céder pour cause de réorientation professionnelle, au cœur des Cévennes, à la limite entre la Lozère et le Gard, une activité de fabrication de pains 100% bios et 100 % au levain.

Cette boulangerie ne possède pas lieu de vente en propre mais appuie sa commercialisation sur un réseau de revendeurs dans le Gard, l'Hérault (magasins bio) et localement (épiceries locales), ainsi que sur sa présence sur deux marchés par semaine et sur un système original de distribution auprès des particuliers. Aucune vente sur place, une grande partie de la livraison et des marchés sont assurés par une salariée.

Trois jours de production sont répartis dans la semaine et assurent une offre tout au long de la semaine. Atelier tout équipé et fonctionnel de 50m² appartenant à la commune et rénové en 2019 pour cette activité. Bail commercial 3-6-9 : 250€ HT/mois . Activité en progression avec possibilités de développement.

Saint Martin de Boubaux est un village de 180 habitants situés au cœur des vallées cévenoles lozériennes, dans le Parc National des Cévennes. La Grand Combe est à 20 minutes, Alès est à 30 minutes, Nîmes et Florac à 45 minutes, Montpellier à 1h30.

Prix : 60 000€

CA 2020 (11 mois) : 61 027 € HT

CA 2021 (5 mois) : 38 000 € HT

Prévisions 2021 : 100 000€ HT

Contact : Gabriel au 06 13 11 08 40

Boulangerie bio, le Forez [42]

Cède Boulangerie Bio (certifiée Ecocert) située dans le Forez (cause santé).

Outre le dépôt de pain à l'épicerie du village, l'activité comprend la livraison de plusieurs magasins bio, deux marchés hebdomadaires ainsi que la participation à un marché saisonnier.

Fournil : 80 m² avec un appartement de 120 m² juste au-dessus. Faible loyer.

Possibilité de rachat du véhicule utilitaire.

Prix : 45 000€

CA : 76 000 €

Contact : 06 25 16 47 59

Boulangerie - pâtisserie, Ceillac [05]

Charmante petite boulangerie-pâtisserie nichée au cœur du parc régional du Queyras, en plein cœur de la nature, à Ceillac.

Four au feu de bois, plusieurs partenariats sur l'année (hôtel, restaurants, campings, etc). Location possible d'un logement sur place.

Prix : 99 000€

Contact : Richard François au 04 92 45 23 21

dalila.francois@hotmail.fr

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCES [suite]

Fonds de commerce de boulangerie biologique certifié, Rieux-Volvestre [31]

Situé en Haute-Garonne [31] au cœur historique d'un village médiéval (Rieux-Volvestre), vente d'un fonds de commerce de boulangerie biologique certifié, pain au levain naturel, cuisson au feu de bois et/ou électrique.

Le fournil est constitué des éléments suivants :

Un four à bois de 10.5m² en parfait état, actuellement 6 cuissons sur 4 jours par semaine, un pétrin à bras 50kg farine « Salva », une armoire de fermentation contrôlée « Salva », un four à sole avec vapeur « Salva », une trancheuse « Salva », un batteur 60L + 30L « Sinmag », un laminoir sur table « Sinmag », une armoire froide, traitement de l'eau du fournil (adoucisseur + osmoseur), deux parisiennes, deux échelles et tous les accessoires nécessaires pour la production.

Côté vente : un petit magasin de 20m² devant le four à bois, six dépôts de vente avec une facturation mensuelle, deux places de marché à l'année, le vendredi soir et le samedi matin et tous les accessoires nécessaires pour la vente sur place et sur les marchés.

L'ensemble de ce matériel a été acheté neuf et mis en service en décembre 2018,

CA 2019 (Décembre 2018/Septembre 2019) 82 K€, première année d'exploitation,

CA 2020 (Octobre 2019/Septembre 2020, période Covid) 137 K€, deuxième année d'exploitation.

Possibilité d'un deuxième magasin de 110m², dans la même village situé sur la place du marché, à côté des écoles et des principaux autres commerces et administrations.

Ce magasin est constitué :

D'un premier espace de vente de 40m² équipé pour la vente (comptoir et meuble présentation du pain, meuble 3 portes réfrigéré pour boissons),

D'une deuxième pièce de 25m² ouverte sur l'espace de vente pouvant recevoir une restauration sur place,

D'un laboratoire de 15m² équipé pour la petite restauration (saladette 3 portes, table réfrigérée 2 portes, trancheuse, et tous les accessoires utiles),

D'une machine à café expresso Italienne et moulin à café à mettre en service.

D'une pièce de 10m² de stockage,

De sanitaires,

D'une terrasse de 70m² équipée de 4 parasols déportés fixés au sol, 5 tables et 20 chaises,

D'une petite licence restaurant,

L'ensemble de ce matériel a été acheté neuf et mis en service en avril 2021,

Un triporteur Piaggio fourgon très bon état pour apporter la fabrication du fournil au deuxième magasin, distance 650m, 8mn à pied.

Prix pour le fournil : 120 000€

Prix pour le fournil et le deuxième magasin : 150 000€

L'ensemble des fournisseurs/distributeurs sont locaux.

Raison de la vente, santé, accompagnement possible pour la transition et laissons la place aux jeunes.

Possibilité de crédit vendeur,

Contact : 06 18 18 63 42

aulevain@orange.fr

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCES [suite]

Boulangerie dans une superbe bâtisse centenaire, Sausset-les-pins [13]

Pour pouvoir suivre un autre projet, nous vendons notre fond se situant sur la commune de Sausset-les-pins [13], dans une superbe bâtisse centenaire.

C'est une boulangerie familiale depuis 1924, avec beaucoup de cachet, que nous avons achetée en 2013 (après une année de fermeture, cause départ retraite de l'ancien propriétaire).

Nous travaillons des pains/viennoiseries/cakes/biscuits et aussi des produits sans gluten.

Pour la majorité, avec des farines bio et locales (Pichard & Decollogne) et uniquement sur levain naturel et fermentation longue.

La clientèle est très fidèle et exigeante, il y a peu de choix de ce type aux alentours et depuis 8 ans nous sommes en augmentation constante.

Nous avons commencer à deux, à ce jour nous sommes une équipe de 6 personnes, à plein temps.

Nous nous situons dans un secteur touristique très apprécié.

Le fonds se présente comme suit : au premier niveau, un petit espace à l'ombre d'un olivier ou deux tables se glissent à l'abri des regards pour une petite pause café. Puis le magasin, qui séduit beaucoup, avec ses murs de pierres apparentes et son côté rétro. À travers une verrière, les clients peuvent apercevoir le labo où le tourier effectue la production des cakes, des biscuits et de la viennoiserie sur un laminoir acheté en avril. La plonge est équipée d'un lave vaisselle, neuf lui-aussi.

Ensuite, le fournil, tout équipé et très bien entretenu, avec du matériel qui pour la majorité date de moins de 3 ans.

Enfin, un four Pavailler à 4 étages, 8 bouches, de Novembre 2019, le tout sur une surface d'environ 120m².

À l'étage, se trouve un T2 avec vue sur mer d'environ 40m².

S'y trouve aussi une partie communicante, sous toit, d'environ 80m² où nous entreposons les produits secs & emballages.

Place de livraison devant la boulangerie. DPE amiante vierge.

Ouverture: 290 jours/an

CA : 410 000 €

Prix : 240 000€

Loyer: 1 610€

Contact : 06 48 10 12 46

boulangerieboudouard@gmail.com

Et pour les plus curieux, nous sommes sur les réseaux : [@boudouard](#) !

Beau four à pain attend son.sa boulanger.e sur un lieu à partager en Limousin [19]

Four à pain neuf type romain à voûte surbaissée, sole de 1,70m, cendrier. Belle construction 20T d'inertie + isolation, récupération de chaleur pour chauffer fournil ou séchoir à plantes & fruits.

Travaux de finition & toiture à faire, fournil à construire.

L'activité pain pourrait se faire dans une perspective de collaboration ou de voisinage: je fais un petit maraîchage sur un terrain de 5 ha dans le piémont du Plateau de Millevaches : forêt, friches, source & mouillère, prairies & parcelles en culture. Je souhaite partager cette belle nature, mettre en commun des modes de vie simples, chercher à plusieurs un équilibre autonomie/interdépendance.

Formalisation à inventer ensemble : location, vente, association, SCI, Scop, etc.

Contact : Isabelle Derégnaucourt au 06 77 29 67 39

23250 Sardent

isadere@yahoo.fr

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE [suite]

Cession fournil, coopérative agricole 100% bio, dans les Yvelines [78]

Nous sommes une coopérative agricole 100% bio et sommes associés majoritaires à 72% dans un fournil 100% bio situé dans les Yvelines [78].

Le fournil réalise un CA approximatif de 500 000€ et alimente des magasins spécialisés bio, réseaux type AMAP, restaurations collectives... Il utilise à ce jour un four à bois.

Nous souhaitons céder nos parts de façon immédiate ou de façon linéaire sur 2/3 ans en cherchant un repreneur avant tout soucieux du développement d'une alimentation durable et responsable.

Selon les souhaits du repreneur, les associés minoritaires peuvent céder leurs parts ou les conserver dans la structure. En tant qu'associé majoritaire, nous sommes également disposés à conserver des parts dans la structure (à définir également selon les souhaits du repreneur)

Idéalement, cette offre s'adresse à un boulanger qualifié animé par une fibre de gestionnaire (développement commercial, management de l'équipe...)

Contact : Frédéric Goy au 07 56 12 58 89
fgoy@biocer.fr

MATÉRIEL À VENDRE

Pétrin bras plongeant Bernardi 35L

Fonctionne en 220V monophasé. Monté sur 4 roulettes. Capot de protection en plexi avec coupe circuit lors de l'ouverture. Minuterie.

Adapté au travail de pâte à pain, pizza, brioches... Pour 3 à 15kg de farine. Une seule vitesse de fonctionnement. Particulièrement adapté pour les pains au levain en pétrissage lent.

En excellent état, graissé régulièrement, sans aucun dysfonctionnement. Notice fournie.

Possibilité d'envoi d'une vidéo du fonctionnement sur demande.

Vente pour passer à un modèle plus gros.

1980€ TTC (1650€ HT après récupération TVA)

Contact : 06 18 35 17 6

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS

Recherche boulanger(e) / projet collectif avec épicerie et bar associatif [52]

Je suis paysan meunier depuis plus de 20ans en Haute-Marne sous mention Nature&Progrès et je recherche un(e) boulanger(ère) prêt à s'installer en milieu rural (à 45 km au nord de Dijon) au sein d'un projet collectif en cours de réflexion incluant épicerie et bar associatif. L'idée est que le bâtiment soit propriété d'un collectif qui loue au fournil l'espace dont il a besoin; le(a) boulanger(ère) restant autonome dans ses choix de conditions de travail (dans le respect au minimum du cahier des charges bio, Nature&Progrès dans l'idéal).

Je fournis déjà, et depuis plusieurs années, des fournils de taille diverse. Je propose de la farine moulue sur moulin Astrier de grand épeautre variété ancienne autrichienne, de l'engrain, du seigle et du blé de population (actuellement un mélange de 17 variétés mais je multiplie aussi des variétés bourguignonnes dont les 1ers essais de panification sont prometteurs).

Contact : Fabrice Clerc au 06 86 64 21 30

Recherche boulanger(e) [93]

Nous cherchons un boulanger pour notre fournil récemment installé à Epinay-sur-Seine.

Nous sommes 4 boulangers, mais 4 la tête ailleurs, avec des occupations autres, et quelques frustrations de ne pouvoir développer l'association avec plus d'assiduité.

Nous manquons d'un pilier qui assure la coordination et la continuité de la production.

Nous fournissons quelques AMAP, épiceries, restaurants, associations. La demande est là mais il manque quelqu'un pour s'occuper sérieusement du développement des ventes. Four à sole tournante 28kg/pain par fournée. Si l'association se développe nous aimerions faire l'acquisition d'un four maçonné.

Fabrication entièrement manuelle.

De 2 à 3 fournées le mardi et le vendredi, nous aimerions optimiser à 3 fournées/jour les lundis, mercredis et vendredis.

Soit un contrat de 18-20h pour commencer, qui pourrait atteindre 35h.

Contact : 06 81 58 42 24

theophane@lefournilduvieux.fr

Recherche boulanger(e) [30]

Dans le cadre de son ouverture en Août 2021, la boulangerie DU SOLEIL ET DU PAIN recherche un(e) boulanger(e).

Temps plein/35h/CDI

Vous êtes:

- issu(e) de l'école EIDB et vous voulez vous faire la main avant de vous lancer dans votre propre projet
 - professionnel(le) issu(e) du conventionnel ou dans une démarche de panification au levain naturel en filière bio
 - motivé(e), soucieux(se) de la qualité et polyvalent(e).
- Postulez pour rejoindre un cadre de travail agréable dans un fournil tout neuf de 170 m² au sein d'une petite équipe motivée.

Contact : Baptiste Lobet au 06.18.43.40.95

baptistelobet@yahoo.fr.

Rencontre / échanges autour d'un projet Paris [93]

Bonjour, nouvelle dans la communauté de l'EIB, et en reconversion, je serais heureuse de rencontrer les quelques parisiens / ou proches (s'il y en a encore ;-)) et d'échanger sur le métier et des idées en vue de potentielles collaborations.

Contact : Sophie au 06 67 27 63 41



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche boulanger(e) [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 1300€ et 2000€ brut mensuel, dès que possible. Profil : Diplôme exigé [CAP boulangerie] / Expérience souhaitée / Permis de conduire exigé

Missions : Production de pain et viennoiseries artisanales au levain & bio, pétrissage, façonnage, contrôle des pousses, cuissons, entretien de l'atelier, étude des recettes, gestion des stocks et de la production.

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

Candidature : CV à envoyer par email

Ophélie MESTRE : contactpaindepi@gmail.com et pain-epi@orange.fr / 07 88 02 30 02

Recherche boulanger(e)s [75]

Nous recrutons des boulangers & boulangères chez SHKOP. On a besoin de toi pour septembre 2021. Si tu es disponible avant la rentrée, tu peux venir faire des châteaux de shkop au labo et te rafraîchir au levain.

Pour postuler ? Juste là : jeveuxshkoper@shkop.co

Toutes les infos par ici :

<https://www.shkop.co/offre-emploi-boulangier/>

Recherche ouvrier.e polyvalent.e [56]

Nous sommes La Ferme de la roche bleue, paysans boulangers bio, cuisson feu de bois, levain naturel, céréales anciennes et farines fraîches sur meule de pierre.

Recherchons pour du travail de qualité une personne curieuse sympathique et courageuse, débutant.es avec entrain bienvenu.es.

Contact : 07 68 73 88 74

Recrutement CDI Boulanger.e [Barcelone]

Votre métier vous passionne ? Convaincu des apports du pain au levain ? L'agriculture biologique, l'économie locale, bien manger vous intéresse ? Envie de rejoindre une boulangerie 100% artisanale où l'humain et la passion sont au cœur du projet ?

Le pain d'Eric & Benjamin créé en 2017 fabrique et vend des pains conçus avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Nous produisons notre propre levain et respectons les temps de pousse et de repos pour que les pains développent toute leur saveur.

Nous vous proposons un : CDI 40H/semaine, travail de jour, 2 jours de repos consécutifs, dimanche non travaillé

Le poste est à pourvoir pour septembre 2021.

Expérience exigée [minimum 2 ans].

Rémunération selon compétences.

Envoyer son CV et lettre de motivation à lpeb348@gmail.com

Buscamos Panadero/a [Barcelona]

Panadero/a experimentado/a

Trabajo a tiempo completo, contrato indefinido

¿Apasionado por tu trabajo? ¿Convencido de los beneficios del pan de masa madre? ¿La agricultura local, la economía local y la buena comida te interesan? ¿Quieres unirte a una panadería 100% artesanal donde los Hombres y la pasión están en el corazón del proyecto?

Le Pain d'Eric & Benjamin se creó en el 2017. Fabricamos y vendemos panes realizados con ingredientes que provienen de la agricultura ecológica. Producimos nuestra propia masa madre y respetamos los tiempos de crecimiento y de descanso para que nuestros panes desarrollen todo su sabor.

Te ofrecemos : un contrato indefinido de 40 h/semana, un trabajo de día, 2 días de descanso consecutivos, con el domingo no trabajado

Empiezo del contrato: Septiembre 2021.

Experiencia mínima de dos años requerida.

Remuneración según competencias.

lpeb348@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recrutement 2 boulanger(e)s pour ouverture à Nîmes en septembre [30]

Dans le cadre de l'ouverture de la boulangerie Masa Mama prévue pour fin septembre-début octobre, je recherche 2 boulanger(e)s polyvalents (production + ventes en boutique). Prise de poste mi septembre.

Postes basés à Nîmes (12 rue Vincent Faïta)
CDI 35h / 5 jours par semaine (1 samedi sur 2)
Pas de travail de nuit !

Candidatures à masamamaboulangerie@gmail.com

Recherche boulanger H/F [87]

Nous avons créé une boulangerie artisanale il y a 7 ans dans un village proche de Limoges.

Nous fabriquons du pain bio au levain, des brioches et biscuits cuits dans un four à bois à gueulard.

Nous vendons nos pains au fournil, sur deux marchés et autres circuits de vente locale.

Nous cherchons un.e boulanger.e avec ou sans expérience pour participer à toutes les étapes de fabrication du pain.

Il- elle pourra être amené.e à vendre le pain. Nous travaillons en direct avec trois levains différents, tout est fait maison et fait main à part le pétrissage mécanique. Enfournement à la pelle dans un four d'une dizaine de mètres carrés.

Nous proposons un CDI à temps partiel, 24h/semaine (négociable) payé 10,52€/heure brut (coef 160). Les journées de travail sont les mardi, jeudi et vendredi, pas de travail de nuit. Nous cherchons à nous agrandir, c'est pourquoi ce contrat est susceptible d'évoluer au niveau du temps de travail.

Nous souhaitons travailler avec une personne qui aime apprendre, collaborer, partager ses connaissances sur le pain au levain.

Contact : Guillaume au 06 67 10 62 59

Recherche boulanger H/F [13]

Jeune boulangerie artisanale, Le Panificateur s'est fixé comme objectif de remettre à l'honneur la richesse des traditions boulangères tout en respectant nos corps et notre planète en se tournant vers des matières premières biologiques et locales.

Nous recherchons deux boulangers curieux de la richesse du monde de la boulangerie et motivé pour travailler au côté d'un Maître Artisan.

Contenu du poste :

Poste à pourvoir immédiatement.

39 heures réparties sur 5 jours par semaine.

- pétrissage, suivi des fermentations, façonnage, cuisson des pains

- pétrissage, tourage / façonnage cuisson des viennoiseries

- préparation, montage sandwich / focaccia

- entretien et création de levains

- gestion des stocks matières premières

- entretien des équipements et nettoyage

Salaire : entre 1800 et 2200 € brut mensuel

Contact : Jessica ANDRE au 06 50 28 52 13

contact@lepanificateur.com

Recherche Boulanger H/F [à pouvoir immédiatement] [69]

La boulangerie Paneterra a ouvert ses portes en fin d'année 2020 à Lyon, dans le quartier Perrache/Confluence.

La boulangerie Paneterra produit, cuit et vend sur place une belle gamme de pains au levain, 100% bio mais aussi une gamme de belles et délicieuses brioches et de nombreux biscuits et cookies. Paneterra est aussi un café qui propose une courte gamme de snacking de qualité réalisée « maison », à consommer sur place ou à emporter.

Nous recherchons un boulanger familier des processus de fabrication du pain au levain avec une belle envie d'aventure à construire et à partager avec l'équipe en place.

Contenu du poste :

Poste à pourvoir immédiatement (fin aout 2021)

39 heures réparties sur 5 jours par semaine.

- pétrissage, suivi des fermentations, façonnage, cuisson des pains

- pétrissage, tourage / façonnage cuisson des viennoiseries

- préparation, montage sandwich / focaccia

- entretien et création de levains

- gestion des stocks matières premières

- entretien des équipements et nettoyage

Salaire : entre 1 900€ et 2 150 € brut mensuel

Contact : Nicolas BARRET (gérant) au 06 72 91 50 92

nbarret@orange.fr

Et pour les curieux, nous sommes sur les réseaux :

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

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recrute un.e Boulanger.e co-gestionnaire du fournil [25]

L'association C.L.A.J. De Franche-comté est située à Rochejean dans le Haut-Doubs [25]. Elle œuvre pour l'éducation populaire avec l'accueil de classes, groupes et familles souhaitant découvrir des loisirs simples, éducatifs et participatifs proposés à la ferme. L'ensemble des productions agricoles est labellisé Agriculture Biologique.

La gestion du fournil est sous la responsabilité d'un binôme de boulanger.es.

Nous produisons 200 à 300kg de pain par semaine (farines T80, seigle et engrain), répartis sur 3 fournées allant de 60 à 120 kg en fonction de la saison. Nous produisons aussi différents types de biscuits (20kg par semaine), des brioches et des pizzas à emporter (une fois par semaine, pendant les vacances scolaires uniquement). Nous réalisons également des animations pizzas et biscuits à destination des classes hébergées au Souleret. La production (pains et biscuits) est vendue en magasins bio et épiceries, en AMAP, à des restaurants locaux, en direct à la ferme et sur les marchés. Nous approvisionnons également le Souleret en pain et biscuits.

Le ou la co-gestionnaire du fournil assurera diverses missions en lien avec son binôme :

- Gestion du fournil : maintenance et entretien de l'outil de travail, approvisionnement, commercialisation, réflexion de la gamme de produit gestion administrative et économique, organisation du secteur
- Panification au levain naturel : 1 à 2 fournées par semaine en autonomie (3 fournées par semaine réparties entre les boulanger.es)
- Production de biscuits
- Gestion des soirées pizzas à emporter- Animations pizzas en collaboration avec les animateur.trices (enfant, adulte, public spécialisé)
- 1 à 2 livraisons hebdomadaires
- Tenue du point de vente à la ferme et accueil des visiteurs (1 fois par semaine)
- Travail au Chalet le Souleret : préparation des chambres, ménage, cuisine, vaisselle (30% de temps de travail)
- Marché de Pontarlier en rotation avec le chevrier et le binôme boulanger.e.

Embauche le 2 novembre 2021. Une période de tuilage d'à minima deux semaines est prévue avec les boulangers en poste.

Travail possible en soirée, en week-end, vacances scolaires et jours fériés.

Deux jours de congés hebdomadaires consécutifs, six semaines de congés payés.

Contrat : CDD 18 mois renouvelable en CDI - SMIC temps plein - Semaine du Mardi au Samedi.

Avantages : Les repas du midi ou du soir peuvent être pris au chalet en équipe. Selon les disponibilités, un logement peut être proposé temporairement pour un loyer modéré.

CV et lettre de motivation par mail :

claj-batailleuse@wanadoo.fr en indiquant dans l'objet « Recrutement fournil »

Date limite de dépôt des candidatures : 15 septembre 2021

Recherche Boulanger H/F à partir d'octobre/novembre à Perpignan [66]

Début novembre 2021, la boulangerie Néo ouvrira ses portes à Perpignan dans les Pyrénées-orientales. Elle offrira principalement une belle gamme de pains au levain naturel et 100% bio.

Dans le cadre de cette ouverture, nous recherchons un.e boulanger en CDI désireux.euse de partager cette aventure avec nous.

Si vous êtes convaincu.e des vertus du pain au levain, intéressé.e par le bien manger et l'agriculture biologique et désireux.euse de travailler dans une entreprise respectueuse des hommes et de l'environnement, n'hésitez pas à nous contacter pour rejoindre un cadre de travail agréable dans un fournil tout neuf et compléter une petite équipe motivée. Le poste est à pourvoir à partir de mi-octobre 2021: 35 heures réparties sur 5 jours par semaine sans travail de nuit et avec deux journées de repos consécutives.

Candidatures à thomas.piveteau66@sfr.fr

06 20 12 36 41

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Poste en boulangerie levain bio

Paysan boulanger depuis 2007 dans la Drôme , je souhaite développer l'activité et élargir la gamme , compte tenu de la forte demande en pains au levain et viennoiseries bio dans le secteur .

La ferme de 60 hectares est située au Sud de Valence ; elle est conduite en agriculture biologique , avec production essentiellement de blé tendre, seigle, petit épeautre, tournesol et fourrages .

Très présent dans les points de vente producteurs de la région , je dispose également d'un magasin et d'un second laboratoire en centre ville de Valence .

Je dispose d'un moulin à meules de pierre pour une partie de mes céréales, et je travaille également avec le moulin Pichard et d'autres farines locales .

Je recherche une personne maîtrisant les techniques de panification au levain, souhaitant s'investir dans un projet atypique , avec développement éventuellement d'une gamme snacking. Sur ce point une formation complémentaire pourra être étudiée .

Proposition soit en salariat , soit en envisageant dès à présent une forme d'association, voire d'installation directement dans le laboratoire situé en centre ville .

Contact : Guy Tardy au 06 52 51 12 32

pleinchamp26@orange.fr

EARL La Ferme des Lacs

Poste en boulangerie

La boulangerie bio le Pain des Lys recherche un salarié boulanger collaborateur. Le fournil est situé aux confins du Maine et de l'Anjou dans le petit bourg de Nuillé-sur-Vicoin. Une partie de notre production est vendue sur place à la boutique et à des magasins bio.

Fabrication au fournil les mardi, mercredi et vendredi. Nos pains sont élaborés au levain naturel à partir de matières premières mayennaises.

Le boulanger devra assurer en partie la vente sur 2 marchés (Château-Gontier le jeudi matin et Angers le samedi matin) et sera en charge des pains spéciaux, brioches et biscuits. La gamme de produits peut évoluer selon ses inspirations. 35 h hebdo, salaire à négocier en fonction de l'expérience (minimum 1800€ brut / mois).

Contact : Sébastien MICHEL, le pain des lys, Nuillé-sur-Vicoin.
sebastien.michel82@laposte.net, 06 41 13 21 09



Vous pouvez à tout moment utiliser le lien suivant de désabonnement à la newsletter : [ici](#)