

Newsletter N°4

Janv-Fév 2015



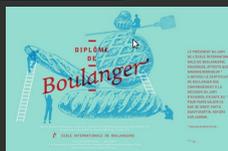
École internationale
de boulangerie



L'ECOLE INTERNATIONALE DE
BOULANGERIE
VEND DU MATERIEL

ARTISAN BOULANGER BIO 2016: 3 SESSIONS DE FORMATION

Les trois sessions de la formation diplômante "Artisan boulanger bio" de l'année 2015 affichent désormais "complet". Face au succès de cette formation, l'école décide de mettre en place à nouveau trois sessions de formation en 2016. Pour vous inscrire ou obtenir des informations sur la formation, n'hésitez pas à contacter l'école: contact@eidb.fr



L'École internationale de boulangerie à la Cérémonie des « Trophées de l'Economie »

Thomas Teffri-Chambelland remercie le jury composé des douze partenaires du Club de l'Économie de la Provence pour lui avoir attribué le prix de la citoyenneté lors de la cérémonie des "Trophées de l'Économie" en Décembre 2014. Retrouvez l'article de la Provence [sur ce lien ici.](#)



ELLES ONT OUVERT LEURS BOULANGERIES

Félicitation à [Judith Kieffer](#), stagiaire de l'école en 2014, qui a ouvert son fournil à Paysac (24) en ce début d'année 2015. De manière générale, l'école accueille chaque année de plus en plus de stagiaires femmes et notamment Claire Mathon qui a créé Le Pain des Clotasses, Marie-Christine Halgand à l'initiative [du Fournil d'MC](#), Jennifer Bourdier qui a créé [Le Pain Citoyen](#), Sarah Bertin la créatrice de [Mademoiselle B](#), Pauline Decroix chez [Painpoline](#), Anne Cécile Barbier qui a repris récemment le fournil de Sabrina Schaufelbegger "[Les Chemins du Pain](#)".

FARINE DE MILLET AU MOULIN CHAMBELLAND

Outre la farine de riz, la farine de sarrasin et les mélanges panifiables sans gluten, il est désormais possible de commander au moulin Chambelland de la farine de millet certifiée bio et Afdiag.

Infos: hilda@chambelland.com

NOIX & OLIVES BIO A TARIFS PREFERENCIELS

Les anciens stagiaires et membres de notre réseau bénéficient d'un tarif préférentiel chez [Le Bio d'Olivier](#) (Produits à base d'olives bio) & chez Karen Garavel (noix bio). Pour plus d'informations, contactez directement les producteurs:

* Karen Garavel: karengaravel@aol.com

* Le Bio d'Olivier: lebiodolivier@hotmail.fr

PETRINS A BRAS PLONGEANTS

Type Artofex, neufs. Marque SALVA.
Matériel neuf, livré, garanti un an par le constructeur. 5542euros



Pétrins BIANCHI RAPIDA
Capacité de 40 kg à 160 kg
À Partir de 5920 euros



Pétrin BERNARDI modèle Miss Baker Pro
Capacités de 2.5 kg, 5 vitesses, 230 V 1ph
400 W. 1326euros



Pour plus de détails, contacter l'EIDB:
contact@eidb.fr

Chapeau de boulanger artisanal

Pour passer commande contacter
Carine: 07 80 00 22 07
milune@netcourrier.com
1 à 2 semaines de livraison
48 euros avec livraison



Newsletter N°4

Janv. Fév 2015



**École internationale
de boulangerie**



LE COIN DES PETITES ANNONCES

* **RECHERCHE CHEF BOULANGER(E) A LA BOULANGERIE BIO L'ATELIER DES BLÉS à Mauguio (34)**: être expérimenté- pain bio - travail au pur levain naturel- cuisson au feu de bois. Propose des pains exclusivement biologiques, au pur levain naturel, façonnés à la main et cuits au feu de bois, aux magasins bio, aux paniers et producteurs bio. Équipe actuelle de 4 personnes. Être dynamique, sérieux et expérimenté pour seconder le gérant dans la production et la gestion des commandes avec les clients. Travail 5 jours par semaine. Salaire en fonction de l'expérience.

Contact Jean-François GRAFF

06 74 83 92 99

latelierdesbles@gmail.com

* **RECHERCHE BOULANGER(E) À LA BOULANGERIE LE PAIN DES CAIRNS à Grenoble (38)**. être motivé(e), équipe composée de trois boulangers (issus de la promotion EIDB 2013). Ouverture de la boulangerie en novembre 2014. Poste polyvalent, production (pains au levain type EIDB, pas de baguette ni viennoiserie) et vente, fournil ouvert sur la clientèle. Poste en CDI temps complet. Merci d'envoyer vos candidatures + lettre de motivation à

contact@lepaindescairns.fr

* RECHERCHE UN(E) BOULANGER(E)

BIO: La Compagnie des Pains Bio à Evreux(27), recherche une personne désirant s'investir dans un projet collectif, sérieuse avec un CAP, l'implication et les valeurs bio sont indispensables. Débutant ou confirmé. Contact: Dominique AUBRETON 06 48 49 39 06

contact@lacompaniedespainsbio.coop

* MAISON & FOURNIL A VENDRE ET/OU A LOUER dans

l'Aude à Sainte Colombe sur l'Hers. Couple d'artisans fabriquant des pains au levain biologiques vendus sur les marchés & dans les magasins bio. Souhaite faire évoluer l'activité. Pour plus d'infos contacter Pascale et Sylvain: syl.legall@gmail.com

*FOURNIL CÉVENOL à transmettre.

Très bonne vitesse de croisière, excellente réputation alentour. Belle affaire pour un jeune couple motivé, environnement exceptionnel. Contact Michel BOULANGER

04 66 41 02 61

maboulangerievialas@gmail.com

*À VENDRE BATTEUR STENO

40 litres avec réduction 20 litres Très bon état – visible à Forcalquier (04) 2000 euros HT. Contacter Daniel Colin 04 92 75 08 64 - 06 70 04 85 91

* **VENTE D'UN LIEU D'ACTIVITE DE FABRICATION DE PAIN** au levain 100% naturel et à la farine biologique, jusqu'à présent menée en complémentarité avec une activité apicole; cause retraite. Situé à 65 kms à l'Est de Bordeaux, dans le département de la Dordogne à côté de Sainte-Foy-la-Grande. La partie immobilière se compose d'un bâtiment principal (300 m2 habitables + 100 m2 de locaux d'exploitation) de 2 granges, d'un hangar et de 6 hectares de prés. La partie "boulange" est composée d'un fournil équipé d'un four "Voisin" maçonné de 6,5 m2 de sole, à tapis, construit en 2005 et d'une petite pièce climatisée pour le travail de la pâte; il y a aussi un système de traitement de l'eau, osmose inverse et dynamisation. Pour la reprise de la clientèle un accompagnement est possible. Le tout est proposé à **320 000 euros**. Contact: Evelyne BOURDIEUX Tel : 05 53 24 00 17 Mail: boudieux.jacques@orange.fr

A VENDRE BOULANGERIE PÂTISSERIE, Parc des Buttes Chaumont à Paris. Spécialités de pains bio au levain naturel, sur un four à bois à gueulard. Salon de thé de plain pied. Bail renouvelable en 2018, destination boulangerie, pâtisserie, salon de thé, traiteur. Vendue avec ou sans salariés. incl. un appartement 30m2 + cave et réserve. Contact: Véronique MAUCLERC Tel: 06 12 37 29 59.