

# Newsletter Eidb n°40

École internationale de boulangerie



## SOMMAIRE

Actualités formation ..... p 2-3

Livres ..... p 4-5

Réseau CLUB EIDB ..... p 6-8

- Présentation du CLUB
- FAQ

Financements ..... p 9-10

- Campagne de financement
- Financement de projet - La NEF

Ils ont ouvert ! ..... p 11-12

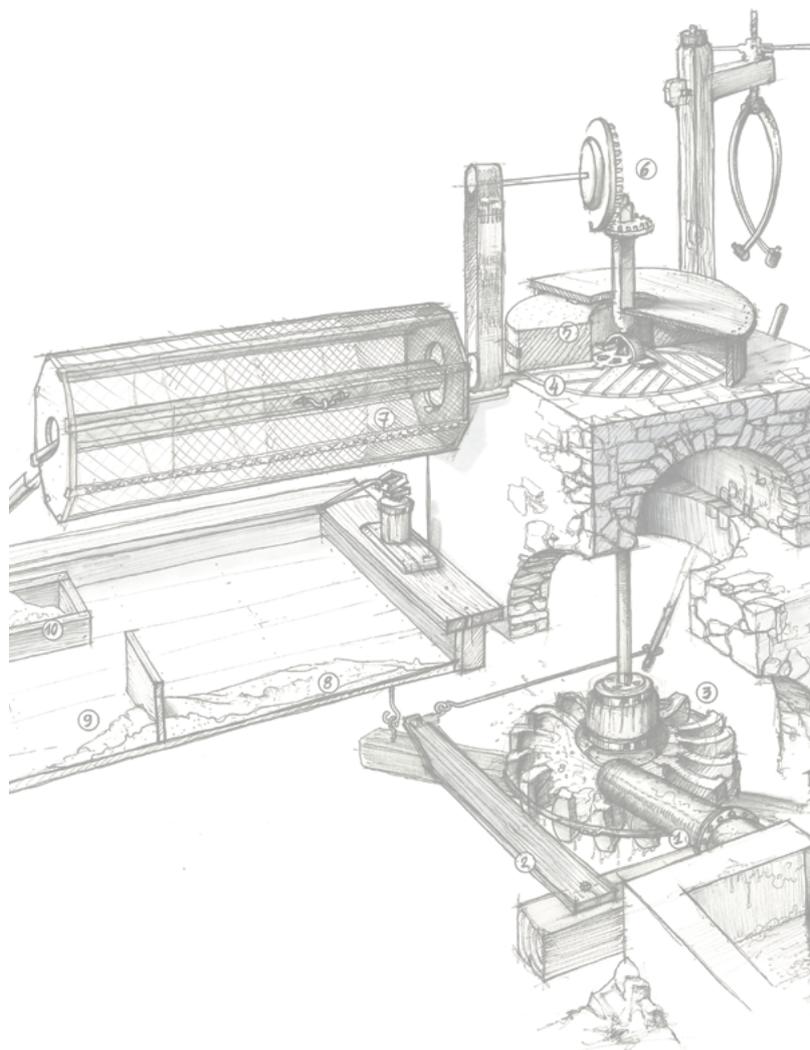
Le saviez-vous ? ..... p 13

- Le diplôme

Partenariats ..... p 14

Petites annonces ..... p 15-24

- Matériel
- Fonds de commerce
- Emplois - partenariats



**Renseignements**  
**contact@eidb.fr**

Retrouvez l'ensemble de nos formations  
sur le site de l'école :  
<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

# Newsletter Eidb n°40



## Actualités Formations



Les stagiaires de la session AOÛT 2022

### Formations Artisan Boulanger BIO

Vous pensez à la reconversion ?  
La boulangerie au levain naturel vous attire ?  
Les inscriptions pour la formation diplômante "Artisan Boulanger Bio"  
du 1<sup>er</sup> semestre 2024 sont ouvertes.

Orientée spécifiquement vers la panification au levain naturel et la filière biologique, cette formation de 15 semaines est destinée aux adultes en reconversion, porteurs d'un projet professionnel d'installation.

Diplômante de niveau 4 (équivalent bac professionnel), chaque stagiaire est accompagné individuellement dans la mise en place de son projet professionnel.

En fin de formation, les stagiaires sont autonomes en production et leurs projets recentrés dans un contexte économique réel.

**Candidatures :** rendez-vous sur le site internet de l'EIDB et demandez un devis afin d'obtenir le lien d'accès au dossier de candidature (fiche de renseignement) - ICI

Quelques témoignages partagés - ICI

### Départ Hilda



Cher réseau EIDB,

Certains d'entre vous le savent depuis un certain temps : c'est à mon tour de me reconverter ! Je connais une chouette école dans le Jabron pour devenir boulangère ;) Ces neufs années sont vite passées et furent très riches. J'ai eu la chance de voir grandir ce formidable réseau, sessions après sessions et d'évoluer dans cette école qui m'a énormément appris.

Je souhaite remercier grandement Thomas, pour la confiance qu'il m'a accordée et ses conseils précieux partagés au fil des années. Un grand merci aussi à sa famille. Enfin merci à tous les formateurs de l'école et à l'équipe administrative avec qui ce fût un réel plaisir de travailler. Toutes mes meilleures pensées à ce réseau brillant pour ces actions quotidiennes et dont chacun de vous fait partie !

Au plaisir d'avoir de vos nouvelles.

Farinement vôtre.  
Hilda

**Retrouvez l'ensemble de nos formations**

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

# Actualités Formations [suite]

## Formation « Bien gérer sa boulangerie »

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

La prochaine session est prévue du mardi 12 septembre  
au jeudi 14 septembre 2023

Que vous soyez déjà un professionnel ou en cours de création d'entreprise, cette formation vous apportera en trois jours les fondamentaux qui vous permettront de mieux analyser les aspects financiers de votre entreprise et de mieux gérer l'organisation de votre production.

Inscription : [ICI](#)



## Formation « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain »

Vous êtes déjà dans le métier, autodidacte ou professionnel ? La formation Initiation vous permettra de (re)poser des bases théoriques solides sur la panification au levain. Tout un éventail de techniques vous sera présenté, afin de faire les meilleurs choix dans vos pratiques et votre organisation.

Vous êtes intéressé-e par le métier de Boulanger ? Vos valeurs vous portent vers la panification au levain naturel, dans la filière biologique ? La formation d'Initiation à l'EIDB vous fournira des bases théoriques solides, de la pratique et des informations sur la partie entrepreneuriale de la boulangerie artisanale. Ces 40h vous permettront de vous faire une idée plus juste du métier de boulanger artisanal au levain.

Les sessions du premier trimestre sont complètes.

**Il reste des places** sur les dates suivantes :

du 26 au 30 juin 2023

du 03 au 07 juillet 2023

du 10 au 14 juillet 20

**Renseignements**  
[contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

**Retrouvez l'ensemble de nos formations**

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

# Livres

## « Bread and my thoughts »

Le livre est disponible en anglais sur :

[bread-editions.com](http://bread-editions.com)

By *Ranit Shahar*

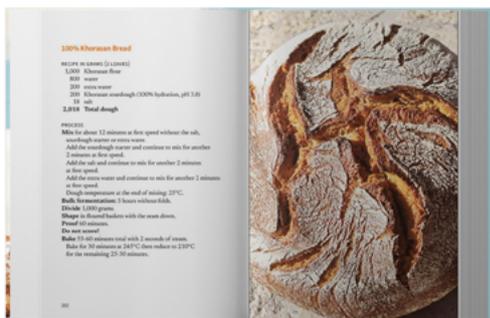
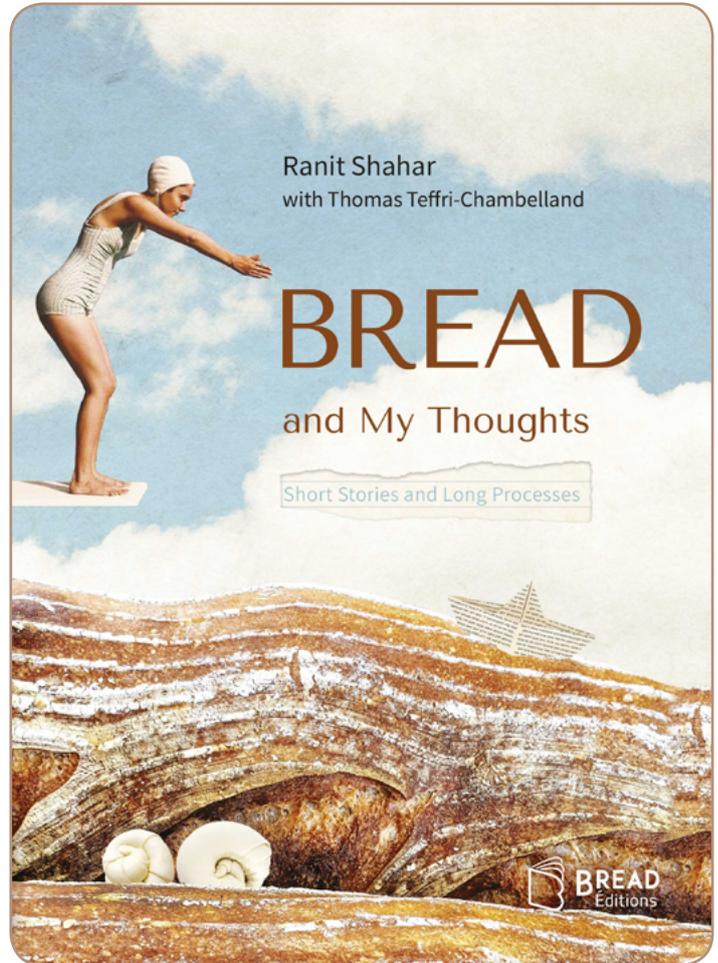
with *Thomas Teffri-Chambelland*

One day, a middle-aged woman signed up for a baking class.

Little did she know it would open a magic door to a fascinating world destined to pave a new path for her calm suburban exis-tence. Literally taking life between both hands, she opened a micro sourdough bakery in her village—and the rest is history.

Mixing sensitivity and humor, Bread and My Thoughts is written by the four hands of two passionate baking instructors. It reveals the secrets of artisanal sourdough baking as it weaves an intricate web linking the processes of dough fermentation and the human psyche. This book is a hook cast into deep churning waters that bubbles to the surface the wonders and wisdom of the science behind bread. It's for anyone who wants to dive deeper into the underlying processes of good bread, master sourdough fermentation, and understand what affects yeast, bacteria and enzymes and how they work.

This book will turn any amateur baker into a professional. Readers will expand their knowledge with recipes for sourdough breads made with a variety of flours like rye, spelt and ancient grains—plus a very special sourdough starter for sweet, rich pastries.



## Livres [suite]

### Panettone et viennoiserie au levain



Couverture de nouveau livre en italien

[bread-editions.com](http://bread-editions.com)

Déjà traduit en Anglais et en Espagnol, **le livre est désormais disponible en italien.** Cet ouvrage de Thomas Tefri-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

**Les traductions anglaise et espagnole sont désormais disponibles sur : [bread-editions.com](http://bread-editions.com)**

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.



# CLUB EIDB

---

## Présentation du CLUB

L'ancienne plateforme d'échange de l'école (le Réseau EIDB) a fait place à un nouvel espace, plus ergonomique, plus beau, et avec de nouvelles fonctionnalités :

### ► Un accès « visiteur »

Même si vous n'êtes pas membre du réseau de l'école (ancien élève ou entreprise d'accueil de stage) vous pourrez accéder à certaines rubriques en tant que « **Visiteur** ».

### ► Un forum organisé par thème

**Un forum organisé par thème** (et son flux d'actualité pour ne rien rater des derniers échanges !) :

Création,  
Recherche de locaux,  
Fournisseurs et matériels,  
Exploitation,  
Hygiène sécurité et qualité,  
Commercialisation,  
Recettes et techniques etc.

► **Des petites annonces avec des filtres** pour trouver exactement ce que vous cherchez.

Si vous êtes visiteur, vous pourrez les consulter.  
Si vous souhaitez en déposer, n'hésitez pas à nous contacter.



► **Un réseau de fournisseurs de matériels et services** autour de la boulangerie, avec possibilité d'accéder à leurs documents et d'échanger avec eux (uniquement pour les membres du réseau).

### ► Un accès dédié aux stagiaires

Pour les stagiaires de l'école, **un espace dédié** à leur formation, avec des informations et des ressources, et la possibilité d'échanger avec les stagiaires de leur session.

► **Une messagerie interne** pour discuter avec les autres membres du réseau de l'école.

► **Des notifications** pour ne rien rater sur le forum, la formation ou votre **messagerie interne**.

► Bientôt **les inscriptions aux formations** se feront par cette interface et **une bibliothèque de documents** sera disponible.

Vous le savez, chaque nouvelle recette nécessite quelques ajustements, donc n'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.

**Pour s'inscrire :**

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/register>

Toutes nos vidéos :  **YouTube**

# CLUB EIDB [suite]

## Foire aux questions

### ► Comment accéder au Club ?

Nous allons bientôt faire le lien avec le site internet public. Pour le moment, vous pouvez :

\*enregistrer l'adresse dans vos favoris :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>

\*chercher 'EIDB Club' sur un moteur de recherche

### ► Je n'arrive pas à consulter certaines rubriques

Avez-vous bien créé votre compte avec la bonne adresse mail ? Votre profil [stagiaire, entreprise, fournisseur...] est relié à une adresse mail spécifique. Si vous créez un compte avec une autre adresse, vous n'aurez pas les accès complets.

Si vous avez un doute sur l'adresse que vous devez utiliser : un petit mail [contact@eidb.fr] ou un coup de fil au secrétariat (04 84 54 97 10) , et on vous répond !

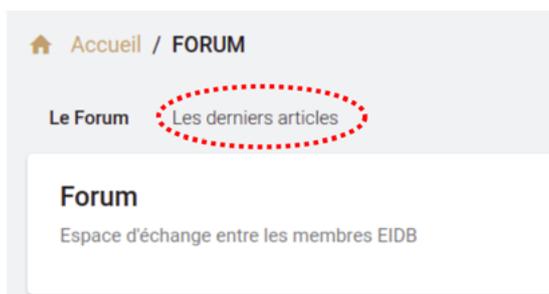
Vous avez à tout moment la possibilité de modifier votre adresse mail sur 'mon compte'

Attention, il est aussi possible que votre profil actuel ne vous permette pas de consulter l'ensemble des rubriques.

### ► Je n'arrive pas à savoir quels sont les derniers articles publiés sur le forum

Lorsque vous êtes sur le forum, vous pouvez consulter la rubrique intitulée 'Les derniers articles'

### ► Je voudrais envoyer un message à un membre du réseau, comment faire ?



En allant dans votre messagerie (icône enveloppe sous votre photo), lorsque vous commencez à saisir un nom, si la personne que vous cherchez a créé un compte sur le Club, vous verrez son nom apparaître dans la liste.

Il n'y a plus qu'à rédiger et envoyer votre message.

La personne recevra également une notification par mail.

Cette fonctionnalité n'est pas disponible pour le profil 'visiteur'.

### ► Les informations du fournisseur ne semblent pas à jour [Rubrique Fournisseurs]

Chaque fournisseur est responsable de la mise à jour de sa fiche sur le Club, n'hésitez pas à les contacter directement pour leur demander de mettre à jour les informations, tarifs, etc.

### ► Je ne suis pas un-e membre du Club et je souhaite déposer une petite annonce, comment puis-je faire ?

Votre annonce doit concerner la boulangerie traditionnelle au levain et la filière biologique. Vous pouvez créer votre compte sur le Club, il faudra ensuite contacter le secrétariat [contact@eidb.fr ou 04 84 54 97 10] pour obtenir les accès vous permettant de créer une annonce.

### ► Je ne suis pas membre, puis-je accéder au Club ?

Vous pouvez créer un compte 'Visiteur' vous aurez ainsi accès à certaines rubriques (consultation des petites annonces et de quelques rubriques du forum).

### ► J'accueille des stagiaires de l'EIDB, où puis-je compléter ma fiche et / ou les rapports de stage ?

Chaque responsable d'entreprise qui accueille des stagiaires accède et modifie la fiche descriptive de son entreprise directement sur le Club. Cette fiche est modifiable en cliquant sur 'Mon entreprise' (la rubrique 'Ma fiche entreprise' vous permet d'avoir un aperçu)

Les responsables de stage peuvent compléter les rapports en se connectant sur leur compte, directement sur l'accueil dans l'encadré 'action à réaliser'.

## CLUB EIDB [suite]



## Partage d'expériences Cette rubrique a besoin de vous !

(le forum n'est pas accessible si vous êtes visiteur)

### Recette petit épeautre farine meule

Je suis à la recherche d'une recette de pain de petit épeautre adaptée à une farine de petit épeautre semi-complète, mouture meule de pierre. Mon questionnement est centré sur le taux d'hydratation.

Merci d'avance,

Cordialement,

*Frédéric*

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est [ICI](#)

### Filtrage de l'air

Après une petite dizaine d'années d'activité boulangère, je réagis plutôt mal à la poussière de farine et envisage la filtration de l'air ambiant pendant mes productions.

J'ai une toute petite activité, mon labo est installé dans le sous-sol de ma maison et j'ai pour habitude de réaliser moi-même les travaux. Aussi je me demande quel type de matériel est envisageable et suis preneur de détails de vos installations existantes.

Mon idée est d'aspirer l'air au-dessus de mon pétrin et de mon plan de travail, de le faire passer par un filtre adapté à la farine et de le renvoyer dans le labo, afin de rester en circuit-fermé.

J'aimerais savoir ce qu'il existe comme type de matériel pour ventiler l'air et pour le filtrer.

Ensuite il me faudra étudier les dimensionnements.

Je suis preneur des noms techniques, des marques, des fabricants, voire des installateurs.

Merci de partager ce que vous utilisez dans vos labos.

Bien à vous !

*Lionel*

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est [ICI](#)

### Farine complète à partir d'une farine T65

Quelqu'un pourrait-il me dire quelle quantité de remoulage et de son fin doit-on ajouter à une farine T65 pour obtenir une farine complète?

Merci par avance !

*Pierre*

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est [ICI](#)



Merci de votre  
participation !

# 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 Pierre Coing : [pierre.coing@kisskissbankbank.com](mailto:pierre.coing@kisskissbankbank.com)



# Financements de projets

---



## La Nef - Pour la banque éthique

La Nef est une coopérative bancaire citoyenne créée en 1988 qui finance exclusivement des projets écologiques, sociaux et culturels, en toute transparence. Elle est le seul établissement financier français qui publie, chaque année, la liste complète des projets financés.

La coopérative défend un circuit court de l'argent : elle n'a pas d'activité sur les marchés financiers et finance uniquement l'économie réelle.

En tant qu'établissement de crédit spécialisé, la Nef est agréée par la Banque de France et contrôlée par l'ACPR (Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution). La Nef est agréée Entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS).

### Chiffres clés (octobre 2021)

- ▶ 70 000 clients et sociétaires
- ▶ 41 000 sociétaires
- ▶ 6 000 projets à impact positif financés

### En 2020

- ▶ 200 millions d'euros d'épargne collectée
- ▶ 114 millions d'euros prêtés à 460 projets à impact
- ▶ écologie : filière bio, énergies renouvelables, habitats écologiques, etc...
- ▶ social : insertion, santé, logement social, commerce équitable, collectivités etc...
- ▶ culture

Plus d'informations : [www.lanef.com](http://www.lanef.com)

# Ils ont ouvert !



## GOOD LIFE BREAD, États-Unis

Guillaume Gras

Au fin fond du désert de l'Arizona, entouré de cactus et de canyons sauvages, Guillaume produit pains, brioches, pizza et biscuits, 100% levain et vegan, à l'exception d'un peu de miel et de fromage pour la pizza.

Actuellement, la production a lieu sur la propriété. Guillaume utilise des farines bio et des variétés locales, l'eau vient du puits.

Avec sa compagne Liz, Guillaume vend lors d'un marché hebdomadaire dans un village voisin, et ils proposent en ligne un panier qui change chaque semaine et qu'ils livrent à trois points de rendez-vous différents dans les communes alentour.

L'activité se développe rapidement. Désormais, dans les environs, tous deux sont surnommés 'The Bread Guys' :) Liz et Guillaume souhaitent ouvrir un fournil et un point de vente au village voisin au début de l'année 2023.



## CANAILLE ET PÉTRIN, Lyon [69]

Brice Castelli et Romain Gendre

Depuis le 29 août, Canaille & Pétrin est fière de proposer une gamme de pains au levain naturel, de focaccias, de brioches et autres douceurs, 100% bio, au cœur d'un quartier vivant du 3<sup>ème</sup> arrondissement de Lyon.

Canaille & Pétrin met également à disposition un « lieu de vie » pour consommer sur place, emprunter un livre de la bibliothèque partagée, lire un journal « engagé » ou tout simplement échanger.

Ouverture : du mardi au vendredi de 11h à 19h30 et le samedi de 9h à 13h.

L'équipe est composée de 3 jeunes boulanger.ère.s en reconversion à la fois au fournil, à la vente et en livraison (vélo cargo).

N'hésitez pas à passer au 89 rue Paul Bert | 69 003 Lyon :)  
L'équipe Canaille & Pétrin | Clémence, Romain & Brice

# Ils ont ouvert !

## LE PAIN ENGAGÉ, Eyglies (05)

Fabrice Hours



Le pain engagé, c'est un fournil et une boutique.

Tous les pains sont pétris à la main dans des pétrins bois. Le four est électrique.

Dans la boutique, les clients sont autonomes : ils rentrent, choisissent leur pains, l'inscrivent sur la caisse enregistreuse, payent et se rendent la monnaie. Fabrice échange avec eux tout en continuant sa production.

La fournil est engagé : ni chocolat, ni sésame, achat des matières premières à moins de 150 km et auprès des producteurs locaux de préférence.



# Le saviez-vous ?

---

## Le diplôme de l'école, pourquoi, comment ?

Certains d'entre vous le savent déjà, mais l'école internationale de boulangerie délivre un diplôme qui lui est propre. Et non, il ne s'agit pas du CAP de boulangerie (voir les détails techniques ci-après).

### ► Pourquoi notre propre diplôme ?

Pour faire reconnaître les spécificités du métier d'artisan boulanger biologique travaillant sur levain naturel,  
Pour développer les savoirs-faire et encourager l'entrepreneuriat dans la filière,  
Pour promouvoir et démocratiser l'accès à une meilleure alimentation.

### ► Comment ?

Il faut enregistrer la certification dans le Registre National des Certifications Professionnelles (RNCP).  
Cet enregistrement est valable pour une durée définie par France Compétences.

Pour accéder à l'enregistrement au RNCP, nous devons justifier notamment :

- de la spécificité et de l'intérêt de notre certification par rapport aux autres existantes,
- que les titulaires du diplôme sont dans l'emploi rapidement (6 mois) après la certification,
- que nous avons une gestion adaptée pour assurer la réalisation des épreuves,  
etc.

Notre dernier enregistrement a une durée de validité de 2 ans [jusqu'à juillet 2023].

Le dossier de renouvellement vient d'être déposé.

### ► Les détails techniques

Le diplôme est actuellement enregistré sous le numéro 35761. C'est un niveau 4 (niveau bac professionnel).

Toutes les certifications doivent être construites autour de 'blocs de compétences' capitalisables.

Dans notre dernier dépôt, ils sont détaillés de la manière suivante :

- 1) Création et pérennisation de la boulangerie artisanale
- 2) Exploitation d'une boulangerie artisanale et commercialisation des produits de boulangerie biologiques dans le respect de la législation et des principes de l'éco-responsabilité
- 3) Préparation et production de pains au levain, biscuits et viennoiseries biologiques

Pour les titulaires du diplôme, le meilleur coup de main pour que nous puissions avancer sur le sujet est de répondre dès que possible à nos enquêtes de suivi. Merci.



# Partenariats

## CRYOFILTRATION

L'entreprise Cryofiltration propose depuis 2014 une technologie brevetée unique en bloc de carbone pur de haute densité. La pureté de l'eau ingrédient ainsi obtenue est remarquable par ses propriétés chimiques et de conductivité électrique.

Cette eau participe au process boulanger comme ingrédient majeur et son équilibre calco-carbonique favorise le développement du microbiote.



Tarifs préférentiels  
réseau EIDB  
info@cryofiltration.fr

<https://cryofiltration.fr/>

## KAOKA



Nouveauté Kaoka - Chunks Chocolat Noir 60% Cacao

Kaoka® marque référente en France du chocolat bio et équitable pour tous les professionnels vous présente sa nouvelle référence : des Chunks de Chocolat Noir 60% de cacao.

Les chunks sont des maxi pépites de chocolat qui contiennent peu de beurre de cacao. Leur taille généreuse leur permet de résister à des températures allant jusqu'à 200°C. C'est la forme idéale pour les intégrer dans des produits de boulangerie ou de biscuiterie et obtenir un rendu aussi gourmand que généreux à la dégustation.

Ces chunks sont parfaits pour apporter un bon goût chocolaté à vos cookies, brioches, viennoiseries, panettone, petits pains ou encore muffins.

Les chunks sont fabriqués à partir de cacao bio équitable issu directement de notre coopérative, partenaire historique de l'île de São Tomé. Avec une teneur en cacao de 60% ils révèlent à la dégustation les arômes fruités et boisés, caractéristiques des chocolats de São Tomé.

Tarifs préférentiels  
réseau EIDB  
commercial@kaoka.fr

<https://www.kaoka.fr>

### Caractéristiques :

Longueur ≈ 8mm - Largeur ≈ 8 mm  
Hauteur ≈ 3 mm

60% de cacao origine São Tomé  
Résistant à des températures allant  
jusqu'à 200 °C.

Disponible en cartons de 5 et 20 kg

### Bientôt, un partenariat avec

- l'entreprise **DIOSNA**, fournisseur de machines pour l'industrie alimentaire, chimique et pharmaceutique
- le groupe **POLIN**, fabricant de fours.

# Le coin des petites annonces

## MATÉRIEL

---

### Moules Maé avec revêtement anti-adhérent

Nous vendons 20 moules de marque Maé ayant servi 2 fois pour un tiers d'entre eux.

Moules en acier aluminé

Étant basé sur Lyon, vous pourriez récupérer les moules sur place ou par colis postal aux frais correspondants.

Prix : 500€ HT + frais d'envoi

Lieu : Lyon 69009 Maison Deschamps - Contact : Cédric Pousset 07 86 88 26 98 / [cedric@maison-deschamps.com](mailto:cedric@maison-deschamps.com)

---

### Moules Pain Lehmann

Moules avec couvercle coulissant. Neuf.

20€ par moule (revêtement antiadhésif en plus inclus dans le prix, prix du neuf 30€) + frais de port

Lieu : Lyon - Contact : 0642378788 / [lepainetjo@gmail.com](mailto:lepainetjo@gmail.com)

---

### Four à soles Polin - 8m<sup>2</sup>

Voici le lien LBC vers l'annonce du four et vers le lien du tubage inox pour buées : [https://www.leboncoin.fr/restauration\\_hotellerie/2226324189.html](https://www.leboncoin.fr/restauration_hotellerie/2226324189.html)

Fermeture due à la vente de l'immeuble qui accueille la boutique.

Reste disponible pour tout renseignement supplémentaire.

Prix : 11000€ ou 14000€ démonté

Lieu : La Rochelle - Contact : Sylvain 06 66 65 17 57 / [pain-nature@farine-eau-sel.com](mailto:pain-nature@farine-eau-sel.com)

---

### Chambre froide

Je vends une chambre froide, elle est démontée, prête à être récupérée sur place.

Dimensions intérieures : profondeur : 240 largeur : 140

porte : 95 de large, 193 de haut.

Panneaux de 6cm d'épaisseur.

Il n'y a pas d'évapo, le groupe est fonctionnel gaz R134a.

À venir récupérer sur place. Facture possible.

Prix : 2400€

Lieu : La Rochelle - Contact : 0613815729 / [lhenaff.laurent@gmail.com](mailto:lhenaff.laurent@gmail.com)



# Le coin des petites annonces [suite]

## MATÉRIEL (SUITE)

---

### Refroidisseur d'eau à vendre

Vends refroidisseur d'eau neuf, 80L jamais servi, cause incompatibilité avec doseur/mélangeur. Acheté pour 1 800€, vends à 1 300€ avec supports muraux.

Dimensions 688 x 554 x 905 mm, laqué blanc, intérieur inox.

Lieu : Brignoles - Contact : 06 46 28 79 11 / [jmayer@idgus.com](mailto:jmayer@idgus.com)

---

### Attelage de moules

Dimensions intérieures Longueur : 271 mm, largeur : 100 mm, hauteur : 94 mm

Marque : ANNELIESE

Matériau : acier aluminé doux

État : correct

3 unités

Prix : 20€ une unité

Dimensions intérieures Longueur : 80 mm, largeur : 185 mm, hauteur : 70 mm

Marque : LEHMANN

Matériau : moule anti-adhésif

État : correct

15 unités

Prix : 20€ une unité ou 60€ les 4

Dimensions intérieures Longueur : 220 mm, largeur : 135 mm, hauteur : 95 mm

Marque : LEHMANN

Matériau : acier aluminé doux

État : neuf

3 unités

Prix : 20€ une unité

Lieu : Noyers sur Jabron - Contact : 07 63 45 07 41 / [team@eidb.fr](mailto:team@eidb.fr)



# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCES

---

### Vente Boulangerie – Épicerie, près de Lille [59]

Production de pains au levain sur farine bio.

Boulangerie ouverte en 2017 et composée d'un fournil, d'un magasin (35m<sup>2</sup>) et de réserves, sur environ 95m<sup>2</sup>. Dans une ville de la métropole Lilloise [59] avec un bon pouvoir d'achat.

Nous sommes à côté d'un boucher, d'un fromager... et d'autres commerces qualitatifs. L'épicerie (principalement bio, en partie vrac) est un bon complément de revenu.

Le matériel, notamment pétrin spirale, batteur, four... est en bon état.

CA global HT 225 000 €.

Il reste encore des possibilités de développement du CA.

Bonne notoriété.

Fonds de commerce : 95 000€.

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'informations : Cécile 0678036269.

Ceci n'est pas une boulangerie : 3, rue de l'Amiral Courbet 59170 Croix

Lieu : Près de Lille [59] - Contact : 0678036269 / cecinestpasuneboulangerie@gmail.com

---

### Local commercial vacant, idéal pour une boulangerie

La commune de Mas Blanc des Alpilles est un petit village dynamique de 520 habitants, situé au pieds des Alpilles, à 5 km de Saint-Rémy de Provence.

Monsieur le maire recherche désespérément un boulanger pour accroître l'offre de services sur le village. Un local communal est vacant, situé entre 2 restaurants (dont un est 'Mon père était pâtissier', une bonne adresse du coin) il serait idéal pour accueillir une boulangerie.

Loyer mensuel de 1.000,00 €.

Lieu : Mas Blanc des Alpilles - Contact : 04 90 49 14 97 / comptabilite.mba@orange.fr

---

### Vente fonds de commerce : boulangerie au four à bois

Pains bio, cuisson au four à bois à gueulard, sole de 4,8 m<sup>2</sup>.

Le fournil est équipé de pétrin, batteur, chambre de pousse, armoires réfrigérées, tour réfrigéré (3 portes), four électrique ventilé et accessoires en parfait état de marche. Situé dans une commune de 4000 habitants, attractive, en développement, proche de Saint-Brieuc et de sites touristiques des Côtes-d'Armor.

Chiffre d'affaires 96000€.

Tarif : 30000€

Lieu : Quessoy [22] - Contact : 0633512886 / philippe.rouxel2@wanadoo.fr



# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCE

---

### Fournil cherche repreneur(s)

Fournil située au centre-ville de Tours (Indre-et-Loire) depuis 2019. Production de pains au levain naturel, de viennoiseries, pâtisseries et biscuiterie. Fournisseurs locaux.

Belle clientèle fidélisée depuis 3 ans. Chiffre d'affaires en augmentation constante depuis la création. 230keuros en 2021. Agencement et matériel neuf ou très récent, pas de frais à prévoir. 75m<sup>2</sup> dont 26 de boutique/atelier. Deux associés, un boulanger, un apprenti, une vendeuse.

Cession pour cause de départ en retraite

Lieu : Tours centre-ville - Contact : 0631877874 / mougelbernard@gmail.com

### Fonds de commerce à Châtillon en diois, Drôme

En raison d'un souci de santé, je vends mon fonds de commerce dans un village classé parmi les plus beaux villages de France, au pied du vercors.

Loyer 765€ (pour l'ensemble), Vaste espace de production, et comprend un grand appartement sur 3 étages au-dessus de la boulangerie (Photos sur demande)

Matériel de qualité de moins de 3 ans : four MIWE, Pétrin Bianchi Rapida, armoire de fermentation panimatic, etc...

Sol du fournil refait à neuf et nombreux travaux de remise en état effectués à mon entrée.

J'ai développé l'activité seule, dans un village où le pain au levain bio était inexistant et fidélisé une clientèle de plus en plus nombreuse en dehors de la période estivale.

Forte fréquentation touristique de juin à la toussaint.

Lieu : Châtillon en diois

Contact : 0750637311 / julie.bouland@gmail.com



# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS

---

### Recherche associé/salarié/stagiaire

J'ai pris en charge le Petit Fournil Bio il y a bientôt un an. Situé en milieu rural, entre Cévennes et Larzac, dans une région magnifique et agréablement touristique, le fournil se situe à égal distance entre Le Vigan, Millau et Lodève et à environ 1h15 de Montpellier.

Je suis très content de l'activité florissante et je continue à aménager l'outil de travail pour me sentir plus à l'aise. Je sens cependant que j'aurais dès que possible besoin de partager l'activité très prenante seul. Je suis donc à la recherche de tout type de partenariat qui me permettrait de partager la responsabilité et de trouver un équilibre de travail satisfaisant.

Voici l'adresse du site d'où vous pourrez accéder à diverses informations : <http://petitfournil.bio>

Merci de me contacter pour échanger, se rencontrer, partager une journée de boulange, effectuer un stage ou toute autre proposition qui vous paraîtrait enrichissante.

Lieu : Près du Vigan / Contact Philippe Baudot : 0604406295 / [phil.baud@laposte.net](mailto:phil.baud@laposte.net)

---

### Pétrin Couchette, nouvelle boulangerie artisanale à Marseille recrute un boulanger / pâtissier

Notre petite boulangerie artisanale, Pétrin Couchette, située au 7 Cours Saint Louis 13001, cherche à compléter sa dream team avec un.e boulanger.e passionné.e par le bon produit et le travail bien fait !

Utilisation de farines biologiques, de variétés anciennes, réalisation de pains exclusivement au levain naturel. Un accompagnement par nos boulangers expérimentés sera fournie en interne. Contrat de 42h/semaine du dimanche au jeudi inclus - journées de repos vendredi samedi (horaires flexibles avec les autres membres de l'équipe - rotation des horaires possibles). Boulangerie ouverte 7/7. Mutuelle employeur.

Lieu : 13001 Marseille / Contact : 06 45 32 53 27 / [theparispopup@gmail.com](mailto:theparispopup@gmail.com)

---

### Boulangier

Nous recherchons un/e boulanger/ère pour compléter notre équipe au sein de l'hôtel Le Petit Nice Passedat à Marseille.

Nous voudrions réaliser des pains vivants, avec levain naturel, viennoiserie maison (pain chocolat, croissant, viennoiserie du jour) brioche etc.

Avec différents pains pour le restaurant gastronomique, où la personne pourra mettre en valeur ses produits et son talent librement.

Nous avons un local expressément dédié à la boulangerie. Nous recherchons quelqu'un de volontaire, sérieux, autonome.

Horaires en continu dans une maison emblématique du sud de la France.

Contact : 06 45 05 65 31 / [Cuisine@passedat.fr](mailto:Cuisine@passedat.fr)

### Recherche poste de boulanger

Je suis Boulanger au levain, cela fait 10 ans que je suis artisan.

Je suis à la recherche d'un poste de boulanger à Rennes ou dans ses environs. Sensibles au vivant et l'environnement, je suis passionné du travail des blés de populations locaux. Au plaisir de se rencontrer, à très vite, j'espère !

Lieu : Rennes et ses alentours

Contact : 06 68 72 64 89

[champalauneromain22@gmail.com](mailto:champalauneromain22@gmail.com)

# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS

---

### Offre d'Emploi - Boulanger(e) BIO LEVAIN

Boulangerie BIO Levain 100% artisanale avec 6 ans d'existence. 1 atelier - 2 magasins  
Four 4 ans électrique. Matériel récent et entretenu  
Poste de boulanger polyvalent : pétrins / façonnage / cuisson / viennoiserie-tarterie  
40h/semaine avec 2 jours de repos consécutifs : samedi-dimanche / ou dimanche lundi.  
Poste à pourvoir début janvier 2023.  
Ambiance de travail familiale : passionnés, exigeants, créations-nouveautés en continu  
3 boulangers + 2 pâtisseries  
Plus d'infos par whatsapp, benjamin  
Salaire : 1500€ net mensuel

Lieu : Barcelone, Espagne  
Contact : +34 655 376 222 / mougelbernard@gmail.com

---

### Formée à l'Ecole Internationale de Boulangerie, je cherche un collaborateur pour ma boulangerie bio dont l'ouverture est prévue pour fin janvier 2023.

Je cherche des personnes passionnées, qui aiment le travail en équipe et qui connaissent (ou souhaitent apprendre) la panification au levain.  
Nous fabriquerons des pains au levain, des viennoiseries et des pâtisseries boulangères (biscuits, tartes, cakes), à base de farines bio. Contrat 39h, les horaires du travail du boulanger entre 7h et 16h, du lundi à vendredi. Salaire brut 2100€

Lieu : 92 Asnières sur sein / Contact : 06 45 62 10 57 / lesaszmann@gmail.com

---

### Tiers Lieu : Projet de Boulangerie Paysanne dans la Drôme

Ami(e)s du bon pain... bonjour !  
Voici l'histoire de notre projet "LE CHAMP DES PAYSANS".  
Tout se passe à Gervans, joli petit village viticole près de TAIN L'HERMITAGE (26).  
Laurent est vigneron. Benjamin est maraîcher et éleveur de volailles.  
Rémy est céréalier et meunier.  
Tout en restant indépendants dans leurs activités bios, ils vont réunir leurs productions dans un lieu commun comprenant aussi des chambres d'hôtes et une guinguette d'été.  
Pour agrandir la famille, une boulangerie paysanne va sortir de terre pour proposer des pains et des brioches de la plus grande excellence. Four à bois et respect du ou des travailleurs au programme.

Et enfin une association pour organiser la vie sociale, économique, pédagogique, culturelle de l'ensemble.  
Si vous souhaitez participer à un projet qui a du sens et des valeurs, et si vous souhaitez vous occuper du fournil et faire frétiler les papilles de la région, alors, contactez-nous et on en parle autour d'un verre (de Crozes-Hermitage bien-sûr :-).

Lieu : Gervans (nord Drôme)  
Contact : 0660616026 / info@lechampdespaysans.fr

# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Recherche Boulanger(ère) expérimenté(e) pour rejoindre une aventure de création

Dans le cadre de la création à la Rochelle d'une Boulangerie-Pâtisserie artisanale et Petite restauration, nous recherchons un Boulanger/ une Boulangère expérimenté (e).

Il/Elle coordonne et optimise l'activité Boulangerie en toute autonomie en accord avec les objectifs de la Direction.

Il/Elle réalise des opérations de fabrication du pain de tradition française, de pains biologiques, de pains spéciaux;(levain naturel/fermentation lente) et viennoiseries maison.

Vous travaillerez dans des locaux neufs et spacieux avec du matériel et des produits de qualité.

Nous sommes soucieux du bien-être de nos salariés et prônons de belles valeurs humaines : Ecoute et bonne humeur seront l'esprit de la maison : Être sérieux sans se prendre sérieux.

Le poste est à pourvoir en janvier 2023. CDI 39h. 2 jours de repos (dont le dimanche).

Salaire conventionnel et en fonction du profil du candidat.

Lieu : La Rochelle / Contact : 06 80 42 73 19 / emmanuelle.touzalin@orange.fr

---

### Chef boulanger(ère) qualifié(e) dans boulangerie BIO au levain naturel

Dans le cadre d'une création d'activité d'une boulangerie 100% bio, 100% engagée, 100% artisanale, nous recherchons un(e) chef boulanger(ère) qualifiée (BP/CAP).

Vous cherchez une boulangerie engagée sur l'environnement, spécialisée sur des produits de qualité ? Utopia propose cette organisation différenciante.

#### Votre mission

Assister le gérant dans la gestion quotidienne de l'équipe  
Prendre connaissance du plan de production à réaliser et organiser son travail

Participer à l'élaboration de nouvelles recettes et produits

Collaborer à la formation des nouveaux employés<

Participer à organiser les approvisionnements en matières premières

Opérer les équipements de façon sécuritaire et assurer leur entretien

Maîtriser les standards d'hygiène (HACCP)

Assurer le respect des recettes et appliquer les techniques de fabrication de UTOPIA

Assurer la vente en boutique lorsque cela est nécessaire

S'assurer de respecter et de faire respecter la politique Santé et Sécurité au Travail de l'entreprise

Exécuter différentes tâches connexes à la boulangerie

#### Profil recherché

Expérience minimum de 5 ans en boulangerie

Expérience en gestion d'équipe et suivi des plannings

Autonomie complète en production

Intérêt pour la panification au levain et son processus de fermentation

Approche humaine, respectueuse et orientée vers le service clients

Salaire : 1800€ net (+primes)

Lieu : Le Teil (07400)

Contact : 06 13 83 59 44 / contact@boulangerie-utopia.com



# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Projet brasserie - boulangerie

Je m'appelle Arthur 37 ans, je suis porteur d'un projet de création d'une brasserie artisanale associée avec une activité de boulangerie.

L'approche développée dans l'Ecole Internationale de Boulangerie correspond en plusieurs aspects à ma démarche et mon positionnement (panification traditionnelle au levain, exigence dans le choix des ingrédients, prise en compte de la pénibilité dans le métier). Après avoir suivi une formation brassicole, j'ai développé une brasserie artisanale de quartier à Marseille (brasserie Rubé) avec la volonté de produire et distribuer des bières localement. Pendant 4 ans, en travaillant en partenariat avec le lycée agricole de Gardanne notamment autour de récoltes expérimentales de houblons, ou en se fournissant en céréales auprès d'agriculteurs des environs, j'ai pu expérimenter différentes recettes en fonction des récoltes (blé, seigle, sarrasin). La bière produite était distribuée localement chez les différents partenaires (épicerie paysanne, cave, bistrot, marché de producteur).

La brasserie a été auto construite en pensant en amont autant que possible à un fonctionnement intégrant des économies d'eau et d'énergies. Les drêches (déchets de brasserie), étaient transformées en crackers, servaient au poulailler ou étaient répandues au potager.

Aujourd'hui, j'ai le souhait de participer au développement d'un projet collectif : un lieu réunissant différentes activités en fonctions des besoins et des énergies (bistrot, magasin de producteur, lieu de production/transformation, activités culturelles). L'implantation géographique n'est pas définie aujourd'hui, le choix se fera en fonction des opportunités et envies dans le grand quart sud-est.

Pour l'activité brassicole, ma volonté est de distribuer directement la bière sous la forme d'un bar-brasserie, la bière (mais aussi la limonade, le kéfir ou autres boissons) est servie à la pression sur place sur le lieu de production qui devient alors également lieu de rencontre et de consommation.

Le conditionnement est ainsi limité à la mise en fûts inox réutilisables, ce qui permet de sortir du conditionnement classique en bouteilles, étape chronophage et coûteuse mais également peu écologique, la consigne pouvant être difficile à mettre en place et consommatrice d'eau et d'énergie lors du nettoyage. Le temps économisé à livrer les bouteilles peut être consacré à l'accueil du public.

Associer une brasserie avec une activité de boulangerie est intéressant à plus d'un titre : offre culinaire complémentaire (bière + pain et fromage / fougasse / pizza), produits de consommation courante, utilisation des drêches dans la fabrication de pain, ajout de pain dans la fabrication de bière, approche commune autour de la céréale, réflexion autour de la fermentation.

Voilà l'idée est lancée, au plaisir d'échanger ensemble !

Lieu : non défini / Contact : [arthur-voisin@hotmail.fr](mailto:arthur-voisin@hotmail.fr)



# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Fournil cherche repreneur[s] - URGENT

Créée en mai 2021, l'EARL Le Fournil de Thézac (Lot-et-Garonne) possède un grand potentiel commercial, qui a été exploité efficacement depuis sa création, avec des commandes régulières de 300kgs de pain par semaine, hors saison estivale (très touristique dans notre zone géographique). Le CA est de 6000 € par mois en moyenne, et il correspond à presque 3 fois le prévisionnel initial : ça marche très bien !

La clientèle principale est constituée des magasins de producteurs et des Biocoops de la région (Villeneuve sur Lot, Agen, Cahors..), ainsi que d'une fidèle clientèle locale très attachée à son pain bio. D'une surface de 70m<sup>2</sup> (+15m<sup>2</sup> de stockage), équipé d'un four électrique de 10m<sup>2</sup> neuf, d'une chambre de pousse, d'un pétrin allemand Diosna et d'un batteur (neuf), le fournil est localisé en plein centre du bourg de Thézac, avec vue sur les vignes alentours : l'environnement de travail est exceptionnel. Sa gérante étant en congé maladie longue durée, elle recherche en urgence :

soit une ou plusieurs personnes qualifiées qui puissent faire tourner l'activité boulangerie pendant au moins plusieurs mois  
soit une ou plusieurs personnes intéressées pour reprendre l'entreprise

La boulangère étant aussi paysanne, des aspects agricoles (38 Ha en gestion, loués à Terre de Liens et Conservatoire des Espaces Naturels), parallèles à l'activité du Fournil, seront à évoquer lors des entretiens. Mais la priorité reste clairement le Fournil et son activité commerciale qui, chose exceptionnelle, n'a quasiment aucune concurrence sur notre zone géographique.

Lieu : Thézac (Lot-et-Garonne) / Contact : 686119633 / gwendethezac@gmail.com

---

### Recherche chef boulanger[e]

Notre petite boulangerie de quartier recherche son nouveau chef de production. Tu recherches un endroit chaleureux avec des valeurs humaines et une équipe joyeuse pour partager ta passion du pain au levain naturel ? Viens nous rejoindre !

#### MISSIONS :

- Planifier, superviser et réaliser la production,
- Assister le gérant dans la gestion quotidienne de l'équipe,
- Collaborer à la formation de nouveaux employés,
- Gérer l'approvisionnement des matières premières

#### PROFIL RECHERCHE :

- Expérience 3 ans souhaitée en boulangerie au levain,
  - Expérience en gestion d'équipe,
  - Autonomie complète en production de pain au levain naturel, brioches et biscuits
- Enthousiaste et à l'écoute, tu sais insuffler une énergie positive à ton équipe.

#### CONDITIONS :

- 39h/semaine
- Pas de travail de nuit
- 2 à 3 WE libre /mois
- Salaire en fonction de l'expérience
- Salaire : 2000€

Lieu : 34000 / Contact : 06 83 77 34 64 / nikopuget@gmail.com

# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Le Pain de Saint Hugon recrute un(e) boulanger(e) - Janvier 2023

Tu as déjà une première expérience de la panification au levain.

Tu peux prendre en charge en autonomie les tâches de pétrissage, façonnage et cuisson.

Viens rejoindre notre équipe déjà composée de 4 boulangers.

Horaires de travail :

Du lundi au vendredi : 5h à 13h (cuisson + pétrissage + façonnage)

Un vendredi par mois : 16h à 20h (cuisson)

Un dimanche par mois : 10h à 12h (levain)

Production :

450 kg de pain / jour 100 % bio

Levain de blé

Façonnage : 50 % moules, 50% bâtards sur couche

Brioche, Brioches au levain, Panettones

Conditions de travail :

Fournil situé à Crolles (au pied des Massifs de la Chartreuse et Belledonne)

Matériel récent

Ménage quotidien par prestataire externe

Mutuelle d'entreprise

35 h hebdo CDI - Salaire selon expérience

Lieu : Crolles (10 min de Grenoble)

Contact : 06 29 94 27 38 / [eric.lagadou@gmail.com](mailto:eric.lagadou@gmail.com)

---

### Recherche poste de boulanger temps partiel en parallèle du montage de mon projet entrepreneurial

En reconversion professionnelle, j'ai terminé il y a quelques mois ma formation à l'EIDB.

Porteur d'un projet entrepreneurial sur l'ouest de la France, je suis actuellement en recherche active de locaux commerciaux.

Je souhaite, durant cette période et après quelques expériences de stages et de CDD (Ten belles, Pétin couchette...), mettre à profit une partie de mon temps pour poursuivre mon apprentissage de la boulangerie bio artisanale au levain afin d'enrichir ma formation et mon savoir-faire boulanger.

Dans ce cadre, je suis à la recherche d'une activité salarié à temps partiel (2 à 3 jours par semaine) sur les départements du 75 ou du 92.

Le plus simple est sans doute de nous rencontrer afin d'échanger de vive voix sur vos besoins et ma recherche

Au plaisir de se rencontrer

Etienne

Lieu : 75 et 92

Contact : 0684784106 / [e.rouby@free.fr](mailto:e.rouby@free.fr)

---

**Bonnes fêtes de fin d'année !**

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