

Newsletter Eidb n°42

École internationale de boulangerie



SOMMAIRE

Actualités formations p 2-3

- Les formations de l'EIDB
- Les formations à l'international

Livres p 4-5

Réseau CLUB EIDB p 6

- Présentation
- Forum

Financements p 7-8

- Campagne de financement
- Financement de projet - La NEF

Il ont ouvert p 9-11

Accessibilité p 12

Petites annonces p 13-20

- 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°42



Actualités Formations



Les stagiaires de la session de mars 2023

Formations Artisan Boulanger BIO

Les inscriptions aux sessions de août et de septembre 2023 sont closes.

Les inscriptions aux sessions du premier trimestre 2024 sont ouvertes.

Procédure d'inscription - ICI

Formation « Bien gérer sa boulangerie »

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

N'attendez plus, inscrivez-vous avant la clôture des inscriptions le 30/06/2023

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.

- ▶ Public : pour les chefs d'entreprise, responsables de production ou en cours de création d'entreprise
 - ▶ Durée : trois jours, du mardi au jeudi - 21 heures au centre de formation
- ▶ Objectifs : se familiariser avec les outils de gestion et bien comprendre l'ingénierie financière d'une boulangerie (tableaux de production, tableaux financiers, organigramme de travail etc.)
Aborder les obligations du chef d'entreprise en hygiène et prévention des risques.

Renseignements et inscription : contact@eidb.fr

Retrouvez l'ensemble de nos formations

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

Les formations à l'international

Chaque année, Thomas Teffri-Chambelland transmet son savoir-faire dans les écoles de boulangerie de San Francisco, Tel Aviv, Séoul et Bangkok.

Ces master-classes de plusieurs jours s'adressent aux professionnels et/ou aux amateurs éclairés.

La partie « théorie » permet de rappeler les bases scientifiques de la panification et de bien comprendre les processus en jeu lors des fabrications de pains et de viennoiseries au levain.

La partie « pratique » permet de mettre en oeuvre des recettes et de détailler chaque étape de la gestion des levains, du pétrissage, de la fermentation et de la cuisson.

Le San Francisco Baking Institute (SFBI)



Le San Francisco Baking Institute (SFBI) a été fondé en 1996 par Michel Suas. D'origine française, Michel a commencé à faire de la boulangerie à l'âge de 14 ans et s'est formé auprès de plusieurs chefs de renom avant de s'installer aux États-Unis en 1986. Après avoir créé TMB Baking, un importateur et distributeur d'équipements et une société de conseil en boulangerie, Michel a accompagné un certain nombre de boulangeries réputées aux États-Unis et ailleurs dans leur création et développement. Sa contribution à l'industrie de la boulangerie aux États-Unis a alimenté l'essor du mouvement du pain artisanal, et il a fondé SFBI dans l'espoir de créer une communauté et un espace de formation pour les boulangers. À l'époque, la SFBI était l'une des premières écoles de boulangerie aux États-Unis à s'être concentrée sur la boulangerie artisanale.

Depuis son ouverture, la SFBI a formé des milliers de boulangers en herbe. Les étudiants ne viennent pas seulement des États-Unis, mais du monde entier, notamment du Brésil, du Mexique, de l'Australie et de la Corée, désireux de ramener la boulangerie artisanale dans leur pays d'origine.

Les cours proposés à la SFBI ont évolué au fil du temps et vont désormais du pain à la viennoiserie en passant par la pâtisserie, pour satisfaire les amateurs de boulangerie à domicile comme les boulangers les plus expérimentés.

Le programme comprend un niveau exceptionnellement élevé en pratique par rapport à d'autres écoles de boulangerie, et la taille des classes est réduite pour s'assurer que chaque étudiant bénéficie d'une attention individuelle et d'un espace suffisant pour s'exercer.

La SFBI propose également des cours spéciaux en invitant des formateurs tel que Thomas Teffri-Chambelland et des programmes plus ciblés pour les boulangers professionnels.

En outre, Michel et l'équipe du SFBI ont publié un manuel : [Advanced Bread and Pastry : A professional Approach](#).

Ce livre est le résultat d'années de recherche, de rédaction et de prise de photos. C'est un guide complet sur la boulangerie et la pâtisserie, conçu comme une ressource pour les collègues et les universités, les écoles culinaires privées, les professionnels et les passionnés.

La collaboration entre la SFBI et l'EIDB a débuté en 2016 lorsque Thomas a donné son premier cours à la SFBI.

Son cours très technique sur le pain et la viennoiserie naturellement levés a attiré de nombreux étudiants du monde entier. Une partie de son dernier cours "pain et viennoiserie" a été filmé et est désormais disponible sous la forme d'un cours en ligne : [Méthodologie du processus Panettone](#).

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter le site : www.sfbi.com

Upcoming master-classes

► **San Francisco Baking Institute**

Bread and viennoiserie course
october 2 to 6, 2023
october 7 to 11, 2024
october 14 to 18, 2024

► **Estella Master Class, Tel Aviv**
[Site web](#)

Viennoiserie course : november 13 to 16, 2023
Bread making course : january 28, 2024

► **Fully Baked Story, Bangkok**
[Site web](#)

Bread and Viennoiserie course : february 21 to 26, 2024

► **École du pain, Séoul**
[Site web](#)

Bread and Viennoiserie course : may 7 to 9, 2024

Livres Bread Éditions

Traité de boulangerie au levain

La version française du traité de boulangerie au levain est désormais disponible sur : bread-editions.com

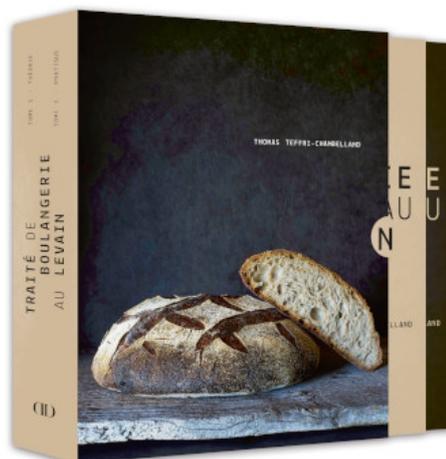
Ce livre est une synthèse didactique des connaissances scientifiques actuelles, utiles dans le cadre de la boulangerie artisanale au levain naturel.

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

Une partie est consacrée à la pratique et l'autre à la théorie. 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.



Également disponible en anglais et en espagnol.

Panettone et viennoiserie au levain



Couverture du livre en italien

Le livre est disponible en français, en anglais, en espagnol et 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 !

Livres (suite)

« Bread and my thoughts »

Le livre est disponible en anglais sur : bread-editions.com

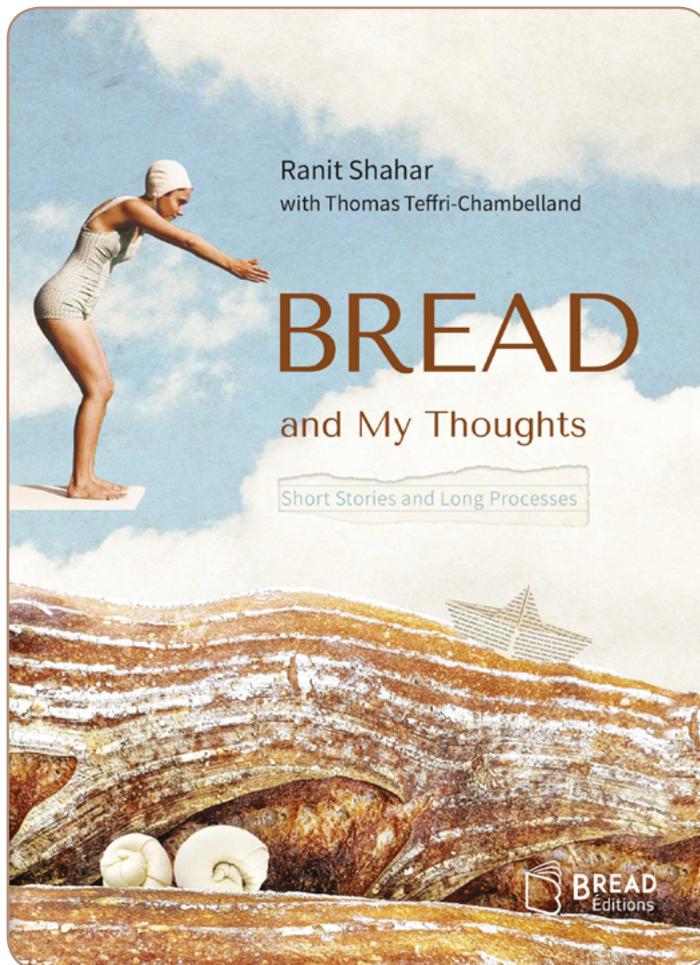
By *Ranit Shahar*
with *Thomas Teffri-Chambelland*

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.



CLUB EIDB

Présentation du CLUB

L'Intranet de l'école, le Club EIDB, permet aux stagiaires d'échanger entre eux et d'accéder aux informations utiles pour leurs formations.

Si vous êtes membre du réseau de l'école (ancien élève, entreprise d'accueil, fournisseur référencé) vous avez accès à plusieurs fonctionnalités comme le forum, la liste des fournisseurs, une messagerie interne pour communiquer avec les autres membres.

Si vous êtes visiteur, vous pourrez consulter toutes nos petites annonces, et échanger avec le secrétariat via la messagerie.

**Vous souhaitez vous inscrire ?
Rendez-vous ICI**

Important : pour ceux qui sont déjà membres du réseau de l'école, vous devez quand même CRÉER un compte. Il est indispensable d'utiliser l'adresse mail avec laquelle vous échangez avec nous habituellement.

Vous pourrez ensuite définir un nouveau mot de passe.

Partage d'expériences

Forum / guide des bonnes pratiques d'hygiène et guide autocontrôle

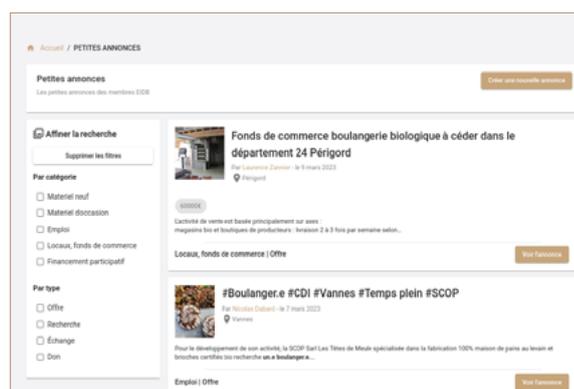
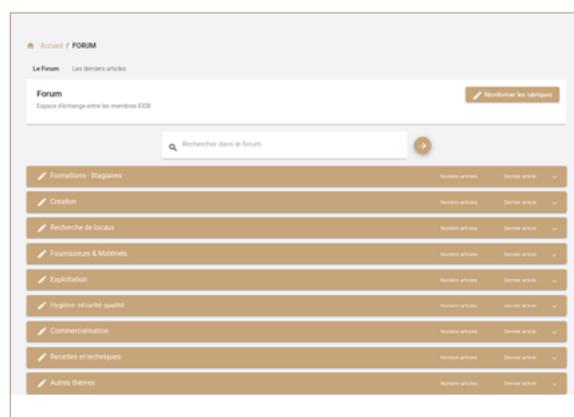
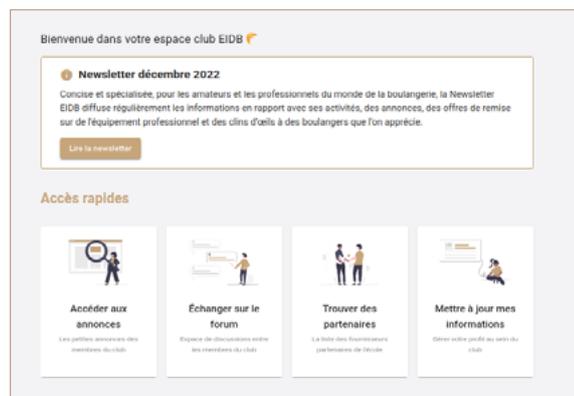
Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**

Forum / DLC et DLUO sur le pain au levain

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**

Forum / nettoyeur des moteurs ?

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**



Toutes nos vidéos :

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



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

Ils ont ouvert !

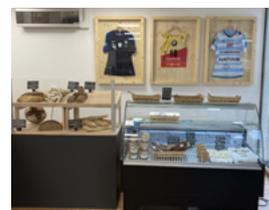


LE PAIN ET LE VIN, Grenoble [38]

Jean Issartel

Le Pain et Le Vin est une boulangerie épicerie fine établie depuis septembre 2022 au 26 boulevard Maréchal Foch à Grenoble. Elle propose à sa clientèle des pains bio au levain (seigle, khorasan et riz) ainsi qu'une courte gamme de sandwiches, des fromages et charcuteries du Vercors, des vins, bière et cidres locaux. L'équipe travaille en J+1 avec les farines du Moulin Decollogne, dans un espace de 135 mètres carrés de plein pied et rassemble pour le moment 5 personnes (dont trois formés à l'EIDB). Ouverture : du mardi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 8h à 13h.

[Page Facebook ICI](#)



LE FOURNIL DES OLIVETTES, Le Val [83]

Joey Mayer



Le Fournil des Olivettes est installé depuis novembre 2022 au Val en Provence Verte. Joey et Slim, un couple américain, ont été accueillis chaleureusement par le village de presque 5000 habitants. Ils produisent des pains au levain et sont certifiés bio. Le fournil se trouve chez eux dans un garage converti et la vente a lieu deux fois par semaine dans un local situé au centre du village.

[Page Facebook ICI](#)



Ils ont ouvert !



L'ÉQUILIBRISTE, Meylan [38]

Romain Fourcy

La boulangerie est ouverte depuis le 12 Avril 2023 à Meylan. Berengère Barjou, également diplômée EIDB, a rejoint Romain dans l'aventure. Aujourd'hui, ils sont trois boulangers à se partager la production et la vente. La gamme se décline autour du pain longue fermentation et d'une offre en brioche (Babkas, brioches au beurre, brioches au levain de panettone). Ouverture : le lundi après-midi et du mardi au vendredi de 8h30 à 19h.

[Site WEB ICI](#)

ATELIER BON, Aubière [63]

Benjamin Remacle



ATELIER BON a ouvert ses portes début avril 2023 ! Delphine & Benjamin ont souhaité créer un lieu de travail et de partage complètement ouvert et transparent afin d'être au plus près de leurs clients. Ici, la farinière ainsi que l'atelier de viennoiseries sont vitrés et les tours font face à l'espace de vente : ils souhaitent ainsi mettre en avant le savoir-faire des boulangers. Ouverture : du mardi au samedi de 8h à 19h à l'Atelier, dans la zone commerciale en périphérie Clermontoise et du jeudi au samedi dans leur point de vente de la Halle Gourmande Saint-Pierre, au cœur du centre de Clermont-Ferrand. Venez leur rendre visite, ils seront ravis d'échanger avec vous autour d'un café et d'une gourmandise sucrée ou salée !

[Page Instagram ICI](#)



Ils ont ouvert !



UTOPIA, Le Teil (07)

Fabrice Rozier

La boulangerie Utopia a vu le jour le 15 décembre 2022 sur la commune du Teil, en Ardèche.

Ce projet est le résultat d'une utopie personnelle, celle d'avoir un métier utile et gratifiant. C'est donc une boulangerie éthique et engagée, avec une gamme très large de pains, focaccias, brioches, biscuits et panettones. Une partie snacking est en train de voir le jour.

Ouverture : du mardi au samedi de 8h à 13h et de 16h et 19h.

Site WEB ICI



BAKERY ART GALLERY, Bordeaux (33)

Sylvie Pallatier

Un concept-store combinant une boulangerie-pâtisserie biologique et sans gluten, et une galerie d'art contemporain. Un alliage des passion partagé par Sylvie et Christian Pallatier. Côté boulangerie, Sylvie s'interroge sur la manière dont on a envie de se faire plaisir, comment joindre le bon, le bio, le gourmand ? Côté galerie, Christian fabrique des passerelles qui rendent accessible l'art par ce qui nous nourrit.

Bakery art gallery est un lieu qui s'envisage comme un catalyseur. On y entre, on découvre, on goûte, on visite, on se cultive.

Loin d'être un sélectionneur de produits, Bakery art gallery est un questionneur de sens. Le beau et le bon seuls n'ont pas leur place. Sa fonction est de nourrir le corps et l'esprit. Dans ces espaces, le laboratoire et la galerie affinent sans cesse leurs propositions et en dégagent des orientations en accord avec leurs convictions. Ce lieu accueille toutes sortes d'idées, d'audaces, de savoir-faire et de réflexions. Si l'un s'inspire profondément de la saisonnalité, l'autre pointe les changements profonds de notre société et du monde.

Bakery art gallery est un regard attentionné sur vous.

Site WEB ICI

Accessibilité

Sensibilisation de l' équipe de formation

Le 2 mai 2023, l'école internationale de boulangerie accueillait Annie, d'Action Handicap France, pour une sensibilisation à l'accueil des publics à besoins spécifiques.

L'école sensibilise et monte en compétences tout son personnel pour que les personnes en situation de handicap participant aux formations puissent être accompagnées et se sentir accueillies avec la plus grande bienveillance et dans les meilleures conditions possibles.

Plusieurs thèmes ont été abordés : obligations des ERP (établissements recevant du public), présentation générale, mise en situation concrète sur différents types de handicap et bonnes pratiques associées.

Cette formation s'est déroulée dans le cadre de la démarche continue de progrès pour une accessibilité généralisée. Ressource Handicap Formation accompagne l'école dans cette démarche (<https://www.rhf-paca.fr/>).

Désormais, deux référentes handicap désignées conduisent la politique handicap de l'école.



Les acteurs du handicap

Contactez les référents handicap de l'école

Clothilde Chaulet – clothilde@eidb.fr

Laurence Zannier – laurence@eidb.fr

Les acteurs du handicap

► Ressource Handicap Formation PACA

RHF accompagne les structures et entreprises pour une amélioration de leur accessibilité

<https://www.rhf-paca.fr/>

► AGEFIPH

L'Agefiph propose aides et accompagnement pour l'emploi des personnes en situation de handicap

<https://www.agefiph.fr>

► CAP EMPLOI dans les Alpes de Haute Provence (04)

Cap Emploi améliore l'accès ou le retour à l'emploi de tous les demandeurs d'emploi en situation de handicap et les accompagne vers une insertion durable et de qualité
<https://www.capemploi-04.com/>

► Maisons Départementales des Personnes Handicapées 04

La maison départementale des personnes handicapées (MDPH) informe les personnes handicapées et leurs proches, les conseille et les aide dans leurs démarches.

<https://www.mondepartement04.fr/handicap/la-mdph>
04 92 30 09 90

► Action Handicap France

Action Handicap France propose des ateliers de 2-3 heures de formation et sensibilisation à tous les types de handicap ainsi que des sensibilisation web.

<https://action-handicap.org/>

Le coin des petites annonces

MATÉRIEL

Pétrin Bertrand Puma SPI 45 [PSR] neuf

Je vends ce pétrin neuf 5 500 euros. (35 Kg de pâte) acheté 7140 Euros. A prendre sur place.

Lieu : 73370 Bourdeau

Email : hervetoussaint@wanadoo.fr

Téléphone : 06 09 89 31 47

Brûleur à granulés 75 kw pour four à bois

Bonjour , je vends un brûleur à granulés qui a servi seulement en démonstration, il convient pour tout type de four à bois ou pour équiper un four à tubes annulaires.Cdl .Frédéric

Lieu : 30760

Email : painbiofred@gmail.com

Téléphone : 06 99 54 14 55

FONDS DE COMMERCES

Local neuf pour une boulangerie pâtisserie à louer

À louer dans le Gard , un local neuf pour une boulangerie ,pâtisserie, petite restauration.

D'une superficie de 150 m² avec un parking et une terrasse. Bien situé au cœur du village de Vénéjan, une commune touristique de 1300 habitants , Petite cité de caractère. Disponible à partir de juillet 2023. Fonds de commerce à créer avec un beau potentiel , matériel à la charge du preneur.

Lieu : VENEJAN 30200 Gard

Email : mairie@venejan.fr



Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE (SUITE)

Fonds de commerce boulangerie bio

A vendre fonds de commerce boulangerie bio à Gréolières [06]. Niché à 800m d'altitude, Gréolières est un très joli village de montagne de l'arrière pays grassois. Il compte 600 habitants et devient un lieu touristique pendant l'été. La boulangerie est installée dans le local communal doté d'un four traditionnel à gueulard. Il a la particularité d'avoir été converti au gaz à la création de la boulangerie bio en mars 2021. La chauffe se fait donc très facilement (brûleur à gaz dans un foyer sous la sole).

Four de 9m2 & surface de fabrication devant le four de 22m2. Les deux productions hebdomadaires représentent chacune entre 120 et 150 kgs de pain au levain et sont accompagnées de brioches et de biscuits, pizza & pissaladière. Le matériel est en excellent état. Chiffre d'affaire : 105 k€ HT. La clientèle est bien en place & fidèle. La fabrication est écoulee à chaque production par :

- une vente au fournil
- une tournée de livraison (2 Biocoop, restaurant gastronomique, 2-3 autres points de dépôts aux particuliers & Amap)
- un marché 60 à 70 % de la production est commandée à l'avance (B2B mais aussi beaucoup de commandes B2C). Actuellement l'activité est viable avec 1 temps plein (entre 40 et 45h/semaine) et une aide en prestation de service à hauteur de 15h/semaine. Elle peut être largement développée avec des débouchés en B2B (d'autres Biocoop et d'autres magasins spécialisés sont en demande, livraisons sur les villages environnants...). Quasiment pas de concurrence sur du pain bio aux alentours. Bail commercial 3-6-9 avec un loyer de 413 €/mois. Si besoin, je m'engage à accompagner le/la repreneur.se sur la prise en main de l'activité, et notamment sur la gestion du four. Arrêt de l'activité car volonté de changer de région. N'hésitez pas à appeler au 06 31 51 83 12 pour poser toutes les questions que vous voudrez.

Lieu : Gréolières (Alpes-Maritimes)

Email : c.marcus@hotmail.fr

Téléphone : 06 31 51 83 12

Fournil bio en centre ville cherche repreneurs

Fournil situé 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'affaire en augmentation constante depuis la création. 220k€ en 2022, 110k€ depuis début 2023. Agencement et matériel neuf ou très récent, pas de frais à prévoir. 75m2 dont 26 de boutique/atelier. Faible loyer de 600€ par mois. Deux associés, un boulanger, un apprenti, une vendeuse. Cession pour cause de départ en retraite. 150 000 €.

Lieu : 37000 Tours

Email : contact@lefournildelo.com

Téléphone : 06 31 87 78 74



Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE (SUITE)

Fonds de commerce boulangerie pâtisserie

Proche de Bourg en Bresse, sur l'axe de la 1075 et proche Péage de Bourg Sud n° 7 - A40 reliant Mâcon, Lyon, Genève et Milan. Fonds de commerce de boulangerie/pâtisserie très intéressant à l'heure actuel pour son four à bois à 5 entrées qui n'est pas concerné par l'augmentation de l'énergie. Ce commerce est très dynamique depuis plus de 20 ans. Il conviendrait à des jeunes boulangers/pâtisseries motivés et passionnés par leur métier. Aujourd'hui, ils travaillent dans la bonne humeur et créent une boulangerie et pâtisserie traditionnelle de qualité avec une farine bio pour les pains spéciaux, ce qui fait leur force (différents pains, cuisson au feu de bois et électrique ; différentes tartes, entremets, viennoiserie maison, glaces maison, sandwicherie/boissons, chocolats maison pour les fêtes). Ils livrent également les restaurants et dépôts de pains (épicerie/, station service) du secteur puis divers événements (mariages, fêtes de famille, banquets, associations diverses) Chiffre d'affaire H.T. 301 000 €. Matériel neuf : petit pétrin et réfrigérateur. Possibilité de vente des murs.

Lieu : 01250 TOSSIAT

Email : roselyne.janin@suisse-immo.fr

Téléphone : 06 75 18 65 89

Boulangerie à vendre dans les Hautes Vosges

Nous cédon notre boulangerie dans un village touristique des Vosges. Proche des stations de ski. Equipée d'un four à bois. Nous utilisons des farines bio et locales pour la fabrication des pains au levain naturel, tartes, biscuits, viennoiseries... Notre clientèle est à la fois locale et touristique. Un grand logement se situe au-dessus de la boulangerie. Un grand parking est à disposition des clients. Loyer boulangerie : 375 €.

Lieu : Vosges

Email : stephane.dedieu19@orange.fr

Téléphone : 06 69 27 60 04

Boulangerie bio à Auzet (04)

À vendre fonds de commerce boulangerie bio artisanale Le Pain d'Auzet, certifié ECOCERT, Situé à Auzet, petit village de moyenne montagne dans les Alpes-de-Haute-Provence, à 30km de Digne-les-Bains et du lac de Serre-Ponçon. Pains et viennoiseries bio au levain, farines locales bio du Moulin Pichard et eau de source de montagne de Montclar. Four Sebastia 7m2 à sole tournante, équipé d'un brûleur à granulés, permettant une journée max de 75 kg de pâtons. Trois pétrins à axe oblique : pâte max 100 kg, 35kg, 7kg. Un batteur mélangeur avec petite cuve et grande cuve. Actuellement 2 jours de production et 2 marchés par semaine, à Digne-les-Bains, et vente au village le jour de la production.

CA stable pouvant être développé, clientèle fidèle locale et touristique. Bâtiment comprenant un atelier de 90m2 avec espace de vente, une farinière, un abri fermé pour le silo à granulés, un abri véhicule, ainsi qu'un T2 de 66m² à l'étage.

Nous serons ravis de vous accueillir pour vous présenter plus en détails notre activité. Dominique et Véronique.

Lieux : 04140 Auzet, Alpes-de-Haute-Provence, PACA

Email : lepaindauzet@orange.fr

Téléphone : 06 68 70 19 03

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE (SUITE)

Boulangerie bio

Boulangerie biologique certifiée. Pain au levain. Électricité tarif réglementé 36KVA. Cède, cause départ en retraite, Société (SASU) boulangerie bio, établie depuis 2003 dans une belle station de montagne du Vercors, à 35km de Grenoble, offrant une saisonnalité été et hiver, ainsi que de gros WE liés à l'attrait touristique de la région. Chiffre d'affaire en hausse régulière, marge brute 75%. Équipe en place compétente (3 ouvriers et 3 apprentis). Clientèle diversifiée : habitués, tourisme, résidences secondaires, épicerie bio, grande surface, centre de vacances, ...

Travail uniquement en journée à partir de 6h45 du matin, pas de nuit. La localisation est idéale pour une famille ; le projet, reconversion professionnelle éventuelle, peut être envisagé en couple, une passion pour le pain bio au levain et des compétences boulangères, administratives et de gestion d'équipe ainsi qu'un minimum d'apport en capital sont requis pour réussir. Un des ouvriers serait prêt à s'associer au projet de reprise. Rénovation murs et éclairage en sept 2020. Chaudière neuve en 2021. Accompagnement assuré sur une durée de 3 à 6 mois selon besoin. Prix à finaliser en rapport avec le CA et la localisation. À votre disposition pour plus de renseignements.

Lieu : Villard de Lans

Email : alain_montard@yahoo.fr

Téléphone : 06 79 71 96 54

EMPLOIS - PARTENARIATS

Du soleil et du pain cherche boulanger pour septembre

Du soleil et du pain recrute un(e) boulangèr(e). Localité : Uzès dans le GARD (ville touristique d'environ 8500 habitants).

Poste : Boulangèr(e) – CDI - 35 heures/semaine – 2 jours de repos consécutifs par semaine.

Fournil lancé depuis 2 ans maintenant comprenant 2 boulangers, 1 apprenti et une vendeuse dans un grand laboratoire neuf de 180 m². Entreprise en plein développement avec une clientèle déjà établie. La boulangerie est ouverte du mardi au samedi en mode boutique et en mode livraison (25 % du CA) chez une clientèle pro des alentours (Épicerie fine, BIOCOOP, restaurateur, soit une tournée en camionnette de 1h par jour). Production du lundi au vendredi (uniquement de la cuisson le samedi) en J+1 et précuit pour la partie pain et viennoiserie type brioche/pompe/biscuit.

Poste à pourvoir pour début septembre 2023 comprenant :

1. Pétrissage base pâte campagne et déclinaisons [pétrin quotidien à bras plongeant]. Nous travaillons au levain seigle, Ph mètre, sonde T°C, rabats, lecture des analyses farines. Façonnage en bannetons, et grands moulés.
2. Pétrissage des pâtes au batteur (pain spéciaux, viennoiserie, biscuit)
3. Cuisson au four électrique de 12m² (4h de cuisson / jour)
4. Appui production
5. Mise en place et vente boutique avant arrivée de la vendeuse.

Rotation sur les postes entre les boulangers au cours de la semaine. Profil : boulanger H/F animé(e) par la production de pain au levain naturel, en filière bio 100% ou issu(e) du conventionnel en quête de changement. Entraide, bienveillance, transparence, tolérance et autant de valeurs d'empathie sont vos savoirs être. Salaire suivant expérience.

Candidature : CV + lettre de motivation par mail

contact@ds-dp.fr / tel 06 18 43 40 95 [Baptiste]

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Le Habert du Pain recrute 3 boulanger.ères

Le habert du pain ouvre à Grenoble. Nous recherchons trois boulanger.ères à temps plein

- Un.e à partir du 18 juillet
- Deux autres à partir du 28 août

Fiche de poste :

Fabriquer les produits (pétrissage, façonnage et cuisson)

Assurer l'entretien du matériel et des locaux

Vendre les produits au fournil

S'initier à la gouvernance partagée

Participer à l'organisation du fournil

Contrat à durée indéterminée / 35 h par semaine annualisées / salaire de départ = Smic + 10% (et primes ponctuelles selon les résultats) / 6 semaines de congés payés / pas d'heures de nuit (7h au plus tôt, 20h au plus tard) / un local et du matériel flamboyant neuf / une participation aux résultats de l'entreprise. Cette boulangerie est située en plein centre de Grenoble. Elle proposera des produits biologiques : pains au levain, brioches et biscuits. C'est aussi une Société coopérative de production (SCOP) où l'altruisme, l'humain et l'horizontalité sont au centre de l'organisation (gouvernance partagée). Nous sommes déjà deux fondateurs et boulangers (Gilles et Eric). Si tu aimes faire du pain et que tu as envie d'expérimenter notre démocratie d'entreprise, viens nous rejoindre ! Tu peux envoyer ta candidature par mail à contact@lehabertdupain.fr ou encore me contacter directement (Eric) au 06 29 94 27 38

Boulangier CDI à temps plein

La Boulangerie Savoyarde (SARL LE PAIN DES BAUGES) recherche un boulangier pour un CDI à temps plein.

Poste à pourvoir dès que possible.

Fabrication de pains 100% BIO, au levain naturel, façonnage à la main et cuisson au feu de bois.

Diplôme exigé : CAP

Taux horaire : 12.73€/h. Heures de nuit, dimanche et jours fériés majorées de 30 à 100%.

Contact : Déborah CIRET – Responsable LE PAIN DES BAUGES deborah.ciret@satorir.fr

Chef-Lieu - 73630 ECOLE - 04 79 54 82 74



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche boulanger(ère) à la Ciotat

Boulangerie de l'Abeille. Projet incubé, porté et animé par Pain et Partage à Marseille (membre du groupement collaboratif Bou'Sol). La Boulangerie de l'Abeille ouvre son fournil très prochainement à la Ciotat dans le quartier de l'Abeille. Le projet se veut novateur et porteur de sens. La production s'adressant aux particuliers et à des acteurs de proximité de la restauration collective (écoles...) sera certifiée en agriculture bio et issue de farine locale. La boulangerie portera une dynamique sociale en salariant des personnes en parcours d'insertion. La conception du fournil a été travaillé avec les meilleurs experts de la profession permettant d'avoir un fournil professionnel et un espace boutique des plus chaleureux et accueillants.

Descriptif du poste : pour accompagner la phase d'ouverture et le développement, nous recrutons un boulanger dont la fonction sera d'assurer, en lien avec le responsable et les fonctions support, le fonctionnement de la production et la supervision opérationnelle des livraisons. Les principales missions sont :

Superviser et participer à l'ensemble des étapes de panification des produits boulangers et production annexes (snacking...)

Être garant de la qualité de la production, des normes d'hygiène et des labels

Superviser la préparation des livraisons = respect des commandes (quantité, qualité), respect des délais de départ des livraisons

Assurer le reporting sur les outils informatiques dédiés

Assurer l'animation de l'équipe d'aide-boulangers et livreurs

Contribuer à l'acquisition de compétences techniques des aide-boulangers

Participer aux recrutements et temps d'animation des ressources humaines.

Les fonctions et responsabilités seront amenées à évoluer en fonctionnement du développement et de l'envie et l'engagement du boulanger. Compétences nécessaires : vous disposez d'une compétence technique en boulangerie, diplôme (CAP, Brevet de maîtrise) et/ou expérience professionnelle significative, et vous souhaitez vous engager, dans une dynamique entrepreneuriale et collective, dans une logique de transmission de savoir-faire, dans une logique de préservation et développement de méthodes de panifications bio / circuit-court, dans une dynamique d'innovations sociales et techniques. Conditions salariales : selon profil.

s.mougin@bou-sol.eu

Téléphone : 0607238667

Recherche boulanger/ère à Saint-Malo

Kanel & Korazan recrute un/e boulanger/ère ! Nous sommes installés dans une boulangerie lumineuse et moderne à Saint-Malo et nous recherchons une personne pour rejoindre l'équipe en place. Vous êtes passionné/e par la panification au levain ? Vous êtes autonome aussi bien en production qu'en vente ? Vous êtes méthodique et organisé/e ? Vous aimez les beaux produits et les nouvelles recettes ? Vous êtes convaincu/e par l'agriculture biologique, le commerce local et le développement durable ?

Nous proposons un poste :

À temps plein ou à temps partiel (à convenir ensemble)

En journée – pas de travail de nuit ni le dimanche

Dans une petite entreprise conviviale en pleine croissance

Poste à pourvoir en septembre.

Envoyez-nous votre candidature par mail à l'adresse suivante : contact@kaneletkorazan.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Poste de second boulanger(ère)

Aux saveurs des saisons" boulangerie&Pâtisserie de qualité avec pain bio au levain naturel situé au centre-ville d'Aix cherche un(e) boulanger(ère) dans le cadre d'un accroissement d'activité. Le travail consistera à faire en plus du pain de la viennoiserie et un peu de tour.

Contrat de 40h sur 5 jours, 3 jours démarrés à 6h et 2 jours à 4h. Les jours de repos sont en alternance les vendredis et samedis ou les dimanches et lundis. Nous cherchons un(e) candidat(e)motivé(e) aimant le travail soigné et qui apprécie de travailler avec des matières premières de qualité (farine Foricher, beurre AOP, oeufs plein air). Bonne condition de travail et salaire attractif selon compétences.

atabledessaisons@outlook.fr - 07 87 01 81 63

Recherchons 2 boulanger.e.s

Dans le cadre de notre développement, nous recherchons 2 boulanger.e.s.

Nous sommes situés au centre ville de Montpellier.

Nous déclinons la gamme EIDB avec du travail en masse et viennoiseries boulangères.

Postes 35h sur 5 jours. Pas de travail de nuit.

Ambiance latino sympa.

Cadre de travail agréable.

Débutant.e accepté.e Postes à pourvoir immédiatement.

Rémunération selon expérience.

Contact: François Florentin : 06 63 29 31 46

Le Pain & Le Vin recrute à Grenoble

La boulangerie bio, épicerie-fine, Le Pain & Le Vin, située boulevard du Maréchal Foch à Grenoble, recrute un(e) boulanger(e) pour une prise de poste le lundi 28 août 2023. Nous travaillons en J+1 une large gamme de pains à partir de levains de seigle, de khorasan et de riz. Le poste à pourvoir inclut toutes les tâches habituelles d'une boulangerie EIDB (pesées, suivi des levains, pétrissages, façonnages, conduite des fermentations, cuissons, nettoyages des outils et des espaces de travail, mise en place etc), sur une durée hebdomadaire de 35h/semaine avec deux jours de repos consécutifs et pas de travail de nuit. Le fournil, de plein pied, est ouvert sur l'espace de vente pour une surface totale de presque 140 mètres carrés. Il est clair, fonctionnel, équipé de matériel neuf. L'équipe est composée de 5 personnes dont un apprenti boulanger.

Vous pouvez envoyer vos questions comme vos candidatures à l'adresse suivante:

lepainetlevin@outlook.fr

ou essayer de me joindre au 06 86 18 20 94.

Au plaisir de vous rencontrer, Jean.



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche boulanger(e) septembre 2023

Je recherche un boulanger/ une boulangère pour la rentrée scolaire 2023. Masa Mama, c'est une équipe de 5 personnes, 3 boulangers, un apprenti et une vendeuse. On fait du J+1 principalement et du précuit sur les moulés. On propose une gamme EIDB très élargie. Grande liberté de création et de prise d'initiatives très encouragées! Vous viendriez en remplacement d'un boulanger existant, partant fin juillet. Débutant(e) acceptée, avec de l'expérience encore mieux.

Le poste:

Pétrir les pâtes à pain, viennoiserie et biscuits

Conduire les fermentations, divisions, pesées et façonnages

Réaliser les cuissons (enfournements et défournements)

Nettoyer le matériel et les équipements, le magasin

Mise en place et vente en boutique

Assurer ponctuellement des livraisons auprès des clients professionnels de la boulangerie

Nous avons tous des postes "tournants". Le poste à 6h pour les cuissons, livraisons, et ventes en boutique. Le poste à 8h pour la production, les façonnages et cuissons des précuits moulés. Le poste à 12h pour la production et façonnages des pâtes sucrées. On change de poste chaque semaine. 37.5€/semaine. 2 jours de repos consécutifs et travail un samedi toutes les 3 semaines. Pas de travail de nuit. Base de salaire à 2200€ brut par mois. Prise de poste le 28/08. Au plaisir de vous rencontrer ! Clément.

Nîmes 30000

Email : masamamaboulangerie@gmail.com

Téléphone : 0652771457

Recherche apprenti-e Boulanger-e pour Septembre 2023

Le Pain de 2 mains recherche son ou sa futur-e apprenti-e boulanger-e ! Nous sommes une toute petite équipe à travailler le pain au levain, bio, ultra local dans un micro-fournil à Fontenay-sous-bois. Nos belles miches sont livrées à des épiceries / restaurants / amap aux alentours en vélo - remorque. L'objectif, c'est de faire des produits au top de la qualité, gourmands, bons pour la santé, bons pour l'environnement, et avec un prix juste. Le travail au Pain de 2 Mains, c'est des horaires de journée, 2 jours de repos consécutifs, plein d'avantages pour préserver notre santé au travail, du pain à la fin de la journée, le déjeuner en équipe, un coin calme et agréable (des arbres et des oiseaux, pour la proche banlieue, c'est sympa), de la musique (évidemment !). Avec nous, futur-e apprenti-e, tu apprendras à gérer du levain, pétrir à la main (et aussi au pétrin !), diviser, façonner à la main, devenir un as de la scarification des patons, maîtriser la méthode du respectus panis, faire de la brioche (au levain toujours), et plein d'autres recettes qu'on a hâte de te montrer. Bien sûr, on te donnera aussi la possibilité de créer, t'accompagner pour obtenir le CAP, t'organiser des CAP blanc, bref te donner les conditions de réussite dans ce que tu entreprends. On recherche une personne qui a plus qu'un envie de travailler le pain au levain ! qui a le sens de l'organisation, qui est ponctuel-le, qui aime bien quand tout est propre ! en bonus : apprécier le vélo. Si cette annonce te parle, alors envoie nous un email avec un texte de présentation rapide : qui tu es ? pourquoi tu veux travailler avec nous ? et tes coordonnées (téléphone, adresse) - le CV est optionnel.

Fontenay-sous-bois

Email : lepainde2mains@gmail.com

Téléphone : 06 68 60 69 64

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Besoin de renfort après 1 mois d'ouverture ! urgent

Bonjour, j'ai créé la boulangerie bio au levain naturel Pains Deslandres, qui a ouvert le 25 avril au coeur de Pau dans un quartier agréable et passant (école et tabac voisins). Je recherche un boulanger ou une boulangère en remplacement d'un de mes boulangers qui doit quitter la région pour raison familiale. Le démarrage de l'activité suit une bonne dynamique : très bon accueil du quartier, chiffres encourageants et organisation du travail opérationnelle sur une base de 35h. Je compte recruter une quatrième personne à partir de septembre. D'ici là l'organisation est la suivante :

3 postes sur 6h 13h (j'assure ensuite seul de 13h à 19h)

cuisson, finalisation des pompes / foca / biscuiterie pétrins (tout est fait en J+1)

mise en place et vente (pains à partir de 9h, toute la gamme à partir de 10h)

façonnage (grosses pièces carrées de 2kg, rondes de 1,2 kg, quelques moulés)

Pour pouvoir parler avec passion et précision de notre travail, les 3 boulangers tournent sur le poste de vente.

La gamme est "classique EIDB" : production de pains, pains spéciaux, brioches et gourmandises boulangères salées et sucrées (focaccia, crackers, sablés, cookies) tout en bio. Le poste comporte aussi un temps de nettoyage.

Pau est une ville "à taille humaine" qui cultive un art de vivre à proximité de la mer et de la montagne.

C'est un cadre agréable ! Comme le fournil et le matériel, tout neuf. Fournil spacieux, aéré, lumineux. Ancien de l'EIDB, si tu as envie d'une première expérience avant de monter ton projet ou de participer par ton enthousiasme à la montée en puissance d'un fournil, fais-signes ! Salaire selon expérience. Et pour un public plus large, nous pouvons vous former. Une expérience de boulangerie est évidemment un atout, et l'intérêt pour la panification au levain est indispensable.

Amplitude horaire 6h - 19h. Samedi fermeture à 12h30 et dimanche chômé. Merci :)

qdeslandres@yahoo.fr

Téléphone : 0603152274



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