

Newsletter Eidb n°22



Actu en bref...

Formation Artisan Boulanger BIO Ambiance Examen pour les 10 stagiaires de la session janvier 2018

La première session de formation "Artisan Boulanger bio" de l'année 2018 touche à sa fin. Après 14 semaines très intenses, Cécile, Yvaine, Nicole, Marie-Pierre, Pomme, Solène, Pierre, Marc, Franck et Pierre-Antoine sont en pleine période d'examen. Nous leur souhaitons bonne chance pour cette dernière ligne droite. Vous trouverez quelques images du déroulé de la formation sur [instagram](#).



Europain 2018 L'école était présente sur le dernier salon Européen 2018. Nous avons eu le plaisir de revoir de nombreux stagiaires de l'école et d'échanger avec nos partenaires.

Nous remercions notamment Stéphane Pichard du Moulin Pichard à Malijai, Jean-François Boivin de la Fabrique à pain à Aix et Nathaniel Doboïn de la boulangerie Chambelland à Paris qui nous ont accompagné sur notre stand.

Un grand merci également à l'équipe de l'Atelier | Fournil Ephémère de Montreuil, pour avoir organisé avec un grand succès, un apéritif de "retrovailles" [fournil-ephemere.fr](#).
A renouveler!

Formation Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain

Suite au grand nombre de sollicitations pour la formation "Initiation" (40h), elle remplacera la formation "Perfectionnement" de la semaine du 21 au 25 mai 2018. Les formations initiations du 21 au 25 mai et du 28 mai au 1 juin sont désormais complètes.

Informations et dossier de candidature 07 88 36 47 85 ou sur notre site en ligne: rubrique contact devis session <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

Astuces Réseau Eidb

Lorsque vous recherchez un tarif, un article, une petite annonce, pensez à utiliser la barre de recherche qui se trouve en haut à droite de la fenêtre de la page du réseau. Par ex. tapez «logiciel caisse» si vous souhaitez avoir des informations à ce sujet. Pensez également à nous faire part de vos nouvelles recettes, de vos expériences d'ouverture de boulangerie, de vos tests d'équipement, SAV...

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/blog/all

MATERIELS NEUFS A TARIF PREFERENTIEL VIA LE RESEAU EIDB

Pétrins à bras, four, chambre de fermentation...

L'EIDB utilise des pétrins à bras de la marque GIOTEC ainsi que des chambres de fermentation et autres matériels BCR STAF. Sur ces marques, les membres du réseau EIDB bénéficient de 30% de remise.

L'école est partenaire également de la marque MAP, concepteur de fours intégralement fabriqués en France. Vous pouvez bénéficier d'une remise de 35% sur les tarifs publics des gammes MICROTETEC et MICROTURBO et 25% sur la gamme COMPACT - www.fourmap.fr.

Vous disposez d'une remise de 25% sur le MISS BAKER PRO Version professionnelle 5 vitesses, cuve extractible.

Nouveaux modèles disponibles : Miss Baker pro (1.8kg farine), et pro XL (3kilos de farine). www.bernardj-impastatrici.it

**Pour plus de
détails et tarifs
préférentiels
contact@eidb.fr**

Les ouvertures printanières...

La Boulangerie Fine - Limans [04]

Félicitation à Karime Benghine qui, un an après l'obtention de son diplôme de boulanger, ouvre la Boulangerie Fine à Limans dans les Alpes de Haute-Provence.

Il vend au fournil les mardis et vendredis fin d'après-midi puis sur le marché de Manosque le samedi matin. Démarrage sur "les chapeaux de roues", les Limanais "sont ravis". Si vous passez vers Limans, n'hésitez pas à vous arrêter les voir
Place de Mai 04300 à Limans.

Magasin général de Ceüse - Hautes-Alpes

Vincent Écosse a suivi la formation "Artisan boulanger bio" en 2015. Après avoir voyagé avec sa famille pendant quelques années pour donner la main à la pâte un peu partout en France, notamment lors d'ouvertures de boulangeries du réseau, il choisit aujourd'hui de s'installer à Ceüse dans les Hautes-Alpes au "Magasin général de Ceüse". Il produit actuellement chez lui et revend dans un point de vente au village au plaisir des randonneurs, cyclistes, grimpeurs et locaux. L'ouverture est prévu lundi 02 avril. Baguettes, ciabattas, pains moulés, pains de campagne, aux graines... sont au menu. Vincent projette rapidement de transférer son lieu de production au "Magasin" et offrira une terrasse. Il proposera également des produits locaux, des sandwiches et des boissons. [Route des Guérins, 05000 Sigoyer, 06 84 36 83 91](#)

Levain sur 20, Montpeyrroux [Dordogne]

Bruno Besson a fini sa formation à l'EIDB en avril 2017. Après une petite période de rodage, son fournil est en plein effervescence depuis début janvier 2018. Il produit et vend au fournil le mardi et vendredi soir de 16h à 18h, ainsi que le mercredi et samedi de 10h à 12h. Une petite clientèle d'habitues se constitue de façon pérenne. Présent le samedi matin sur le marché couvert de Coutras et le dimanche matin sur celui de Saint Seurin sur l'isle, les premiers retours sont encourageants. La gamme proposée est certifiée biologique et comprend : le "20 sur 20" pain de campagne T80, le 5 Graines, l'Épeautre, Le Petit Épeautre, Le "100 pour 100" pain complet, Le "50/50" pain méteil, Le pain aux Figues, Le pain aux Noix ainsi qu'une proposition Sans Gluten Riz-Sarrasin-Maïs qui rencontre une demande certaine. Bruno propose aussi du blé Khorazan et un Riz-Châtaigne non certifié (mais tout est bio) ainsi que des Cookies choco et des Rochers Coco, "le fameux Koko Rico !" Vous pouvez le contacter par courrier à l'adresse postale : [Beauchamp, 24610 Montpeyrroux.](#)

Painprenelle Boulangerie Biologique - Saint remy de Provence [13]

Sandrine Stegemann, diplômée fin 2016 à l'EIDB ouvre sa boulangerie Painprenelle ce 10 avril au 4 Avenue de la 1ère D.F.L à Saint-Rémy-de-Provence.

Elle ouvrira du lundi au samedi de 8h à 12h et de 15h30 à 19h30. Sandrine propose une gamme variée de produits élaborés à partir de levain naturel et privilégiant la fermentation longue. Une fois par semaine, des pains spéciaux sont également proposés. Elle fournit également l'épicerie sociale voisine et fera probablement peut-être bientôt le bonheur des écoles de la commune et de certains restaurants. Nous lui souhaitons une belle ouverture à elle ceux qui l'accompagne sur ce joli projet.

[Painprenelle Boulangerie Biologique](#)

<https://www.facebook.com/Painprenelle-Boulangerie-Biologique-1583829678398757/>

JURY EXAMEN EIDB Etre jury d'examen, ça vous tente ?



Nous recherchons régulièrement des personnes salariées pour être jury d'examen de notre formation diplômante "Artisan boulanger bio".

Ce jury se compose d'un employeur et d'un salarié. Vous devez remplir les conditions d'exercices suivantes:

- > avoir 3 ans d'expérience dans l'exercice d'un métier visé par le titre professionnel
- > être toujours dans le métier ou l'avoir quitté depuis moins de 5 ans

Conditions de prise en charge:

Pour les salariés, frais de transport, hébergement et restauration peuvent être pris en charge par votre OPCA. Vous devez obtenir une autorisation d'absence ? Votre salaire est maintenu par votre employeur.

Pour les entreprises dont les salariés souhaitent être membre du jury, la rémunération et frais annexes de vos salarié(es) membre du jury peuvent être pris en charge par votre organisme collecteur (OPCA).

Pour les employeurs, artisans, travailleurs indépendants, votre fonds d'assurance formation des non salarié(e)s peut prendre en charge : une indemnité forfaitaire; vos frais de transport, d'hébergement et de restauration.

Plus d'info hilda@eidb.fr

La composition du jury est confidentielle. En cas participation, toutes communications de votre part à des tiers serait un motif d'invalidation de votre candidature.

Le coin des petites annonces

MATERIELS D'OCCASION

Batteur SIGMA Aéromix [2016]

2 916 € HT - avec 2 cuves inox 40 l., 3 outils et chariot porteur de cuve, fixé sur palette et emballé, encombrement : 700 x 860 x 1360 cm. Triphasé 1.5 kW, garantie constructeur, variateur de vitesse, minuteur.

Laurent PELHÂTE contact@lopaindeterre.fr

04 92 56 13 09 - 06 75 55 43 20

Boulangerie Lopain de Terre - 2bis rue de la Charité 05000 GAP

APPEL A PROJET

Atelier des peyres - Montfuron [04]

Le site des peyres à Montfuron est devenu un lieu d'accueil alternatif.

Location d'un atelier fermé de 140 m² semi-aménagé avec possibilité d'extension dans un hangar en bois de belle conception ouvert mitoyen de 120 m². Grande hauteur sous plafond de 5 à 7 m Eau de ville / Electricité 220V et 380 V / Route goudronnée Raccordement à une fosse septique autonome.

www.atelierdespeyres.com

Nathanael et Michaela - Les peyres 04110 Montfuron

EMPLOIS - PARTENARIATS

Boulangier(ère) saisonnier(ère) La Ferme des Garcins, [Hautes-Alpes]

Paysanne/boulangère sur une ferme de montagne [Dévoluy, Hautes-Alpes], je cultive mes céréales en bio et utilise les farines moulues sur la ferme. Pour répondre à la demande touristique estivale, je recherche un(e) boulangier(e).

Vous travaillerez avec moi, tout en étant autonome, sur les fabrications en direct de pain au levain, biscuits et pains d'épices, sur la cuisson au four à bois (four à gueulard et tapis enfourneur), et sur le nettoyage. Vous me seconderez pour la vente directe à la ferme.

Je propose un contrat saisonnier pour juillet - août 2018 de 35 h / semaine, réparties sur lundi PM, mardi, jeudi PM et vendredi (travail de jour), pour une personne titulaire d'un diplôme de boulangier ou ayant une expérience du métier.

Hébergement possible sur place dans notre maison [appartement indépendant].

Contact: Leslie Maniscalco, 06 79 80 32 02, leslie@lafermedesgarcins.fr

Recherche stagiaire boulangier(e)/ vendeur(euse) pour le démarrage d'une boulangerie coopérative... - Poët Laval [26]

Pains biologiques, gamme sucrée et salée, terrasse en connivence avec une fabrique de bière artisanale.

30 heures/semaine, rémunération selon la réglementation de la convention de stage possible avec le stagiaire. Débutants acceptés.

Contact: fournildescometes@gmail.com

Recherche boulangier(e) Domaine de Mazy - Laure, Minervois [11]

Producteurs de "blés de populations", nous disposons d'un moulin à meules de pierre et produisons notre farine. Nous produisons également agneaux, amandes et figues.

Nous mettons à disposition pour un(e) boulangier(e) un local gratuit ainsi que du bois (si four à bois, moyennant aide pour le ramasser). Cette personne devra amener son matériel (four, pétrin et véhicule). A sa charge eau et électricité. Location d'un studio sur place possible. Vente sur les marchés des communes voisines en bénéficiant de notre carnet d'adresse.

Martin Gardey de Soos - 06 50 74 60 58 -

mdesoos@hotmail.com

L'Ortulinu, Boulangerie bio, cherche un boulangier - Corse

L'Ortulinu est une boulangerie, épicerie biologique. Confection de pains et produits sucrés et salés au levain naturel. Cuisson au feu de bois.

Je cherche un boulangier pour m'épauler au sein de mon fournil. Ce poste évoluera à court ou moyen terme vers une fonction de responsable du fournil. CDD 35h/semaine (+heures supplémentaires en saison et fêtes), évolutif en CDI : nous voulons pérenniser le poste de boulangier en responsable du fournil. Salaire en fonction de l'expérience.

Jean-Baptiste BELANGER - 0659172146

l-ortulinu@orange.fr

Responsable de Production Adjoint - Ganix, [93] Noisy-le-Sec

Les boulangeries du Groupe Blé d'Orge, 35 salariés et 3 M€ de chiffre d'affaires, élaborent, cuisent et livrent une large gamme de pains et de viennoiseries.

Le poste de Responsable de Production Adjoint est un poste clé dans notre organisation. Vous dirigerez une équipe et serez responsable du fonctionnement et des réglages d'une ligne de production.

Dans ce cadre, vos missions sont les suivantes :

- Animer et gérer une équipe,
- Participer à la fabrication des produits de boulangerie,
- S'assurer de la disponibilité, de la qualité et de la conformité des produits,
- Assister les Responsables de Production.

Titulaire du CAP ou d'un bac Pro, vous disposez d'une expérience significative d'au moins 5 ans qui vous a permis de valider votre rigueur, votre organisation et votre implication. Polyvalent(e) et autonome, vous savez gérer les priorités de votre travail au quotidien, en garantissant la qualité de fabrication. Vous utilisez les outils informatiques [Excel].

Patrick Gomez, Ganix - Ecopain - Groupe Blé d'Orge - www.bledorge.com - 06 74 97 82 74

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche un(e) Boulanger(ère) - ROCHEJEAN [25]

L'association CLAJ (Club de Loisirs et d'Actions de la Jeunesse) - Ferme pédagogique de la Batailleuse est située à Rochejean dans le Haut Doubs [25]. Nous oeuvrons pour l'éducation populaire avec l'accueil de classes, groupes et familles souhaitant découvrir les loisirs simples, éducatifs et participatifs, proposés autour de la ferme. L'équipe permanente est composée de 13 personnes qui fonctionnent en autogestion.

La ferme est ouverte au public à travers la vente directe (fromagerie et fournil), l'accueil, les visites et les animations. Des événements sont organisés tout au long de l'année (soirées pizza à emporter, marché de Noël, fête de la Batailleuse...). Plusieurs activités de transformation (bio) et d'animation rythment la vie du fournil. Chaque semaine, 3 fournées, entre 200 et 250 kg de pains (Seigle/Engrain/T80). Nous utilisons un four à bois type gueulard. Plusieurs sortes de biscuits (20kg par semaine). Des animations autour de la réalisation de pizzas sont proposées à nos visiteurs. Enfin, des pizzas bio à emporter sont également vendues à la ferme durant les vacances scolaires.

Le co-référent de l'atelier fournil assurera diverses missions en lien avec son binôme : Panification au levain naturel (1 à 2 fournées par semaine), productions de biscuits et pizzas. Gestion du fournil : maintenance, entretien, approvisionnement, commercialisation. Livraisons. Accueil de visiteurs et animations autour du fournil. Participation aux réflexions sur le fournil. Les boulangers de la ferme participe à hauteur de 30% de leur temps de travail aux activités du centre d'accueil (préparation des chambres, ménage, cuisine...). Le fonctionnement en autogestion requiert de l'autonomie, du professionnalisme, de la polyvalence et un intérêt pour les autres secteurs. L'organisation collective implique ainsi une participation à des tâches périphériques au secteur (ménage des lieux collectifs, vaisselle avec le public accueilli, participations aux événements...). Profil recherché: personne ayant l'envie de s'investir dans le projet et présentant une expérience et un intérêt pour la panification au levain naturel et l'utilisation d'un four à bois. Une période de tuilage d'a minima deux semaines est prévu en Avril avec les boulangers en poste. A partir d'Avril 2018, temps plein au SMIC, CDI [possibilité de CDD 1 an], deux jours de congés hebdomadaires consécutifs, six semaines de congés payés.

claj-batailleuse@wanadoo.fr avant le 05 Avril 2018 [indiquez sujet du message « Candidature Fournil »].

Adrien - 07 82 63 98 04 - Sylvie 06 83 33 19 09 - 03 81 49 91 15. CLAJ Ferme de la batailleuse, 16 rue de la fontaine, 25370 ROCHEJEAN
www.claj-batailleuse.fr

Recherche collaborateur Sud des Landes, Capbreton, Hossegor [40]

Recherche collaborateur ayant suivi la formation "artisan boulanger bio" ou justifiant d'une expérience dans le secteur afin de créer un lieu de vente et de production sur le sud des Landes, Capbreton, Hossegor.

Cette collaboration permettra d'allier un savoir faire acquis durant la formation à une expérience complète sur le bon fonctionnement d'un point de vente ainsi qu'un appui financier.

Bénéficiant d'une population constante, dotée d'un fort pouvoir d'achat, sensible à la qualité des produits, avec un pic d'activité sur la période estivale, ce secteur géographique est en plein essor.

Si vous souhaitez allier passion, qualité de vie dans un concept innovant et respectueux des produits et des personnes, je me tiens à votre disposition.

Fabien Chaumon - fabien.chaumon@orange.fr
06 80 82 33 32

Recherche boulanger/vendeur associé au démarrage d'une boulangerie coopérative - Drôme [26]

Nous sommes deux boulangers au démarrage d'une boulangerie artisanale et biologique dans la Drôme. Basée sur la coopération, la convivialité, le respect et la confiance, notre objectif est l'épanouissement des acteurs et le développement humain du territoire. Nous concevons notre boulangerie comme un outil collectif où le travail, les décisions et les responsabilités sont partagés. Nous souhaitons fabriquer des produits de qualité avec des matières premières locales, issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des hommes. Au delà d'une boulangerie, nous rêvons aussi d'un lieu vivant qui donnerait place à la rencontre, au débat, à la création, à la fête...

Avec la création d'une SCOP, nous visons à terme le statut d'entrepreneur salarié. Nous recherchons un(e) boulanger(e), avec expérience de préférence, pour participer au lancement de cette aventure. L'adéquation avec l'esprit coopératif est essentielle. CDD 1 an avec souhait d'évolution en salarié associé CDI. Mi temps smic horaire avec intéressement au bénéfice, et possibilité d'évolution en temps complet fin 2018.

fournildescometes@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

LOCAUX, FONDS DE COMMERCE

Boulangerie-Pâtisserie artisanale à vendre - VIUZ LA CHIESAZ, en Haute Savoie (74)

Dans un village de campagne de 1300 habitants situé entre Annecy (13 km) et Aix les Bains (25 km), axe Annecy Parc naturel régional des Bauges. Grand parking accolé à la boulangerie. Boulangerie pâtisserie artisanale 100% fait maison, avec pour particularité un four à bois visible depuis le magasin. Laboratoire de plain-pied propre et lumineux. Matériel complet et entretenu : four électrique, diviseuse découpe, laminoire, un batteur et deux pétrins, chambre de pousse et nombreux congélateurs... Appartement au premier étage : 5 pièces au total, 120 m², très bon état (+grenier aménageable et sous sol complet) uniquement accessible par la boulangerie. Loyer : 2.300 € par mois (750 appartement et 1.550 commerce). CA : en 2017, 250.000 € HT (dont 15.000 € hors magasin). Possibilité de développer la pâtisserie, le snacking... Lotissement de 90 logements soit 250 à 300 habitants supplémentaires prévus à proximité immédiate de la boulangerie, livraison prévue fin 2019-mi 2020.

Elodie FELIX : 06 63 79 58 68

Boulangerie 100% Bio certifiée à vendre - Isere (38)

Proche Grenoble, très beau fournil état neuf, matériel état neuf, Four Bongard Orion 2 ans ; site internet. Clientèle de magasin, dépôts de pain Bio et Marchés Bio de Grenoble, clientèle fidèle. Fort potentiel de progression. CA supérieur à 200.000€, croissance à 2 chiffres depuis 8 ans ; 1 salarié Boulanger/ Pâtissier et 1 apprenti. Prix 160.000 €

Catherine Roux : 06 79 51 86 02

Boulangerie à vendre - Blois (41)

Située en région centre, proche d'une agglomération, boulangerie 100% bio créée en 2011. Vente sur les marchés, en AMAP, en magasin spécialisé et fourniture d'une école. Développement possible d'un marché le dimanche.

Jours de fermeture : dimanche et lundi.

Four annulaire à bois.

CA 228.000 € - Marge brute 66.2 % - EBE 15.500 €

Vente fond 95.000 €, possibilité de vente des murs.

Superficie : 180 m² (dont 40 m² de boutique). Logement au-dessus 130 m²

Prix de location 1 300 € / mois

Volume farine : 200 Q / ans

Serge Boutron - sergeboutron@gmail.com ou au 06 85 40 01 96

Cède bail point de vente de pain bio au levain, viennoiserie et pâtisserie - Lyon 6ème

Emplacement n° 1 LYON 6ème

Autorisation petite cuisson et alimentation générale.

Loyer mensuel = 1.210 € TTC

Local de 70 m² en 2 niveaux, wc, douche, eau chaude, chauffage central, chaudière neuve, climatisation.

Local en excellent état, très gros potentiel

Prix 160.000 € Ferme et définitif

Catherine SCANDELLINI scandellin@gmail.com

Boulangerie BIO DEMETER à vendre - Allier (03)

A Châtillon, boulangerie bio avec habitation dans le Bourbonnais cherche repreneur cause retraite. SAS a reprendre (fonds de boulangerie BIO DEMETER créé en 1986) et habitation: maison et terrain 1H3. CA en forte progression: +12% chaque année, marge brut 73% matériel et véhicules en parfait état four fringand à granulés de bois- chaudière à granulés- enfourneur automatique habitation F5 cadre de vie terrain bois rivière 1h3 proche Ecole STEINER. Prix de cession sas 320k€ avec petit loyer ou 470K€ en toute propriété SAS et SCI formation assurée 3 mois en double si nécessaire (logement possible) Prix de cession 450.000 € ; Potentiel de chalandise 500.000 hab.

GALPIN François - SAS LE CHEMIN DU PAIN - 06 27 60 26 64
lechemindupain@free.fr

Fond de Boulangerie à vendre - Bourgogne

A Vendre, dans petite ville en Bourgogne, station thermale et touristique, Fond de commerce possédant un vieux four à l'ancienne ainsi qu'un appartement à l'étage. L'appartement compte 5 chambres. Le tout situé en centre ville. Superficie de l'immeuble : 360m² Prix : 130.000 €. Petite négociation. Elisabeth Allier - henri.routhier@laposte.net

Fond de commerce à vendre - Saint Germain Laval (42)

Boulangerie bio traditionnelle en activité, cuisson feu de bois. 99.360 € FAI Agence Letuc Immobilier Yves Robic - 06 33 73 90 38 - Fiche téléchargeable sur <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/download/2661>

BOULANGERIES EN LIQUIDATION MULHOUSE (68)

Groupe de sociétés comportant 18 établissements dans le Haut Rhin, sauf 1 dans le Bas Rhin. Fabrication, vente de produits de boulangerie, de pâtisserie, de viennoiserie, de traiteur salé et sucré, de petite restauration sur place ou à emporter. Le siège se situe à MULHOUSE. Effectif : Entre 120 et 130 salariés.

In Extenso - Redressement d'entreprises - www.inextenso.fr
sara.bilhaut@inextenso.fr ; christophe.callet@inextenso.fr

Retrouvez l'intégralité des annonces publiées en temps réels sur le réseau EIDB
<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/>