

Newsletter Eidb n°24



Actualités

Formations Artisan Boulanger BIO c'est la rentrée

Après une trêve estivale, l'EIDB a rouvert le 20 août, avec deux formations "Artisans boulanger Bio" qui sont conduites en parallèle, jusqu'à la fin de l'année 2018. Les sessions de janvier et mars 2019 sont désormais complètes, prochaines places disponibles concernent les sessions d'août et septembre 2019 :

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php



À l'International

L'EIDB continue avec enthousiasme de créer des partenariats à l'international : l'école animera des masterclass pour les boulangers d'e5 bakehouse à Londres en octobre 2018 puis pour les étudiants de l'Institut de formation Estella à Tel-Aviv en Israël en janvier 2019 et "El Horno de Babette" à Madrid en Espagne en juin et novembre 2019. L'école continue ses échanges aux États-Unis, avec des interventions en mars et octobre 2019 au San Francisco Baking Institute. Enfin, l'école mettra en place un cursus anglophone dans ses locaux dès 2019.



Seigle

Localement dans le 04, suite à des récoltes humides, avec des rendements faibles, la farine de seigle présente un temps de chute très bas. En conséquence, si vous utilisez cette farine pour élaborer vos levains, gare à l'excès d'acidité provoquée par une activité amylasique très intense. De même pour les pains pur seigle qui deviennent compliqués à maîtriser. En revanche il y a peu de conséquences sur les pains de campagne.

Récolte 2018

Formation perfectionnement du 4 au 8 février 2019

Vous êtes nombreux à manifester un fort intérêt pour cette formation de perfectionnement à la viennoiserie au levain. Cependant, nous n'avons reçu à ce jour que peu d'inscription. Faute de participants, nous serons dans l'obligation d'annuler cette session. Nous vous remercions de nous confirmer au plus vite votre inscription :

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

Retrouvez l'ensemble de nos formations

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php

Formation artisan boulanger bio (645 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php

Formation perfectionnement, option viennoiserie
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

Blé tendre

En France, la récolte 2018 présente des qualités contrastées suite à une saison estivale humide dans certaines régions. Cela pourrait engendrer quelques soucis de panification en fonction de vos approvisionnements et du travail de votre moulin.

Localement, dans les Alpes de hautes-Provence et en Hautes-Alpes, la qualité semble plutôt préservée. Le moulin Pichard a réalisé des tests de moutures, panifiés à l'EIDB, et qui s'avèrent assez concluants.

Réseau EIDB

Toutes les news, thématiques, infos et annonces sont sur le réseau EIDB ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/
Retrouvez le nouveau **livret fournisseurs** ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/download/3035
Retrouvez également le **rapport 2018 des assises de la Bio** ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/download/3099

Et les divers « **blogs du mois** » auxquels vous pouvez participer en saisissant « blog » dans la barre de recherche.

Les ouvertures de saison...

Haut les pains ! (Lauris, 84)



Haut les pains a ouvert ses portes, le 10 juillet 2018.

Un départ en fanfare, dans la joie et la bonne humeur, avec une belle équipe composée d'Alice, de Joëlle et Pascal. Les clients sont déjà nombreux, avec des fidèles et des fans du campagne Antonin, de la Brioche Charlotte ou du coco câline. On n'oubliera pas le Bruce Riz (sans gluglu), la baguette magique ou le super citron, qui sont appréciés aussi. Il n'y avait pas (peu), d'offres variées de pains au levain dans le sud Luberon, c'est chose faite. Longue vie à Haut les pains !

La boulangerie est ouverte du Mardi au samedi de 10h30 à 19h, à l'ancienne gare de Lauris, dans le Luberon (84).

facebook.com/hautlespains/

L'Amie de Pain - 1147 Montricher (Suisse)

En 2017 Marielle quitte son poste de responsable financière et intègre l'école internationale de boulangerie. Durant les 3 mois de formation, son mari s'occupe de la construction d'un fournil dans leur vieille ferme vaudoise de 1856, nichée au pied du Jura Vaudois, à Montricher en Suisse. Après une année de travaux, l'ancienne étable est transformée en un magnifique fournil au cachet ancien, avec au centre le nouveau four à gueulard, double entrée « le Panyol » de 2.50 mètres de diamètre.

Depuis le 18 septembre, Marielle propose une gamme de pains tels que le pain de campagne, le multigrains, le pain aux noix, aux fruits, le pain d'engrain, d'amidonnié, le pain de riz, mais aussi des viennoiseries : brioches, tresses au beurre et cuchaules.

Le fournil est ouvert tous les mardis, jeudis et vendredis de 15h30 à 19h30. Le samedi matin Marielle est présente au marché de Morges.

lamiedepain.ch - facebook.com/lamiedepain.ch/

« Un fournil à la ferme » - 38160 Saint-Vérand

Mû par le désir de retrouver une vie saine, en lien avec la nature, Éric crée en 2015 une exploitation agricole où il cultive et transforme des petits fruits à Saint-Vérand en Isère. C'est en complément de cette activité agricole qu'il vient de créer une activité de panification au levain à la ferme. Les produits proposés s'articulent autour d'une gamme courte, traditionnelle et rustique : pain de campagne et pain aux graines constituent le coeur de gamme, accompagnés de pain aux noix, méteil, petit épeautre, pain sans gluten, brioches tressées et biscuits. La commercialisation est diversifiée : marché à Tullins le vendredi après-midi, Saint-Vérand et Le Fontanil-Cornillon le dimanche. À ceci s'ajoute un dépôt dans un magasin de producteur et un magasin Bio. Dans quelques semaines une vente à la ferme sera mise en place deux fois par semaine."

www.facebook.com/UnFournilalaFerme/



Le coin des petites annonces

FONDS DE COMMERCE

Boulangerie Bio [périphérie de Grenoble, 38]

Belle affaire à saisir ; 1 salarié Boulanger/ Pâtissier ; 2 apprentis
Vente directe au magasin, dépôts de pain Bio et Amap et Marchés Bio de Grenoble. Matières premières exclusivement locales et de qualité. Très beau fournil état neuf, matériel état neuf, Four Bongard Orion 2 ans ; site internet. Boulangerie de bonne réputation, chiffre d'affaire en constante évolution, CA supérieur à 200.000€ croissance à 2 chiffres depuis 8 ans, fort potentiel de progression à développer, bonnes marges et bénéfiques.
Prix 160.000 €

Contact : 06.79.51.86.02

Vend Boulangerie Bio et maison attenante [Proche Angers, 49]

À 15 mns au sud d'Angers, note boulangerie propose des produits biologiques depuis sa création en 2004, nous produisons 800 kg de pain par semaine. Fournil de 100m2 comprenant 2 fours à bois, 2 chambres de fermentation, espace de vente 16m2, Maison de caractère du XVIII attenante, 186m2 avec accès au fournil, Jardin 410m2. L'ensemble 530.000€ (Boulangerie : fonds : 130.000€, murs : 100.000€ ; maison : 300.000€). Un accompagnement à la reprise est possible. Nous proposons de transmettre notre savoir-faire afin d'assurer une éventuelle continuité du mode de commercialisation et de la qualité des produits. Cela englobe les méthodes de fabrication, l'appropriation du four à bois, la reprise des fournisseurs (bois, farine, etc.) ainsi que la reprise de notre clientèle qui se compose de magasins, d'établissements scolaires et de particuliers.

Contact : 02.41.45.32.17 ou marie.larcher49@orange.fr

Boulangerie artisanale avec four à bois au coeur d'un village [Pernes-les-Fontaines, 84]

Belle opportunité pour cette boulangerie/pâtisserie traditionnelle située au coeur des Valayans sur la commune de Pernes-les-Fontaines.
Pas de concurrence dans ce village de plus de 1000 habitants.
Placée sur l'axe routier principal du village, deux places de stationnement sont dédiées à la clientèle et un parking d'une trentaine de places est situé à quelques mètres. D'une surface totale de 70m2, la devanture extérieure, le magasin et le laboratoire ont été récemment rénovés (aménagement, peinture, système d'éclairage). Équipée d'un four à bois avec gueulard. Un four pâtissier et deux armoires réfrigérées (positive et négative) neufs et sous garantie. Présence également d'une chambre de pousse, d'une façonneuse, un pétrin (Artofex), un batteur-mélangeur et d'un laminoir.
Prix: 75.000 €

Contact: M. Coulaud 06.50.13.61.33

Boulangerie bio à vendre [Mundolsheim, proche Strasbourg, 67]

Belle affaire à saisir. Boulangerie bio de très bonne réputation, en périphérie de Strasbourg. Vente directe au fournil, sur les marchés et boutiques de revente. Chiffre d'affaires en constante évolution et encore du potentiel à développer, avec de bons bénéfices. Locaux spacieux et récents en location, Matériel de panification en bon état et fiable, Four Gaz et électrique (2ans) 20 mètres carrés, 12 voies. Deux véhicules fourgon plus remorque magasin. Une équipe à reprendre de 6 personnes, jeune et dynamique (5 équivalents Temps plein). Prix de vente 410 K€ à négocier si reprise des crédits bail en cours.

Contact 06 37 65 23 97

Boulangerie à céder [Tarn & Garonne, 82]

Boulangerie bio depuis 1990, fournil de 60m2 sur une ferme bio. La farine provient d'un jeune paysan bio (T80 T110 T150, seigle, petit-épeautre et variétés anciennes). Ancien four à bois à chauffe indirecte. Deux soles de cuisson pouvant recevoir de 40 à 70 pains. Pétrin Artofex, division et façonnage à la main. Deux marchés par semaines, samedi et dimanche. Fabrication le jeudi et le vendredi. Les revenus dégagent un salaire correct. Potentiel de développement.

Je vis sur place en location dans une maison ancienne de 2 chambres une grande salle à manger et une cuisine, salle de bain et toilette. Je cherche quelqu'un de motivé et qui ne veut pas s'engager dans de gros crédit. La personne qui rentre dans ce projet et directement crédible et se dégage un revenu tout en payant un petit crédit pour l'achat de l'affaire.

Contact : Wyckaert Jean-Luc 06.51.21.43.61

Boulangerie toute équipée [Rians, 83]

Idéale pour un couple. Ouvert que le matin 6h30 à 13h00, (pas de personnel à reprendre) 80% du matériel a moins de 6 ans, façade refaite en 2016, Surface 95 m². Four Tibiletit 4 bouche, 2 chambres de pousse, surgélateur double profondeur. Magasin de 2013 avec trancheuse, frigo à boisson, panetier en fer forgé, caisse enregistreuse. Diviseuse, repose Platon(400 baguettes), façonneuse, pétrin 70 litres (spirale), 2 batteurs, fontaine 120 litres, four ventilé, tour pâtissier 4 portes, batteur 2 bacs, petit batteur, frigo, plonge 2 bacs, petit matériel...
Vente pour raisons de santé, bilan 2017 138.000 €, prix de vente 80.000 € non négociable

Contact: Violaine MAGNIEN

violaine.magnien@mailoo.org

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE [suite...]

Maison de maître avec boulangerie-pâtisserie Erard (Belgique, proche Bruxelles)

Nous souhaitons vous informer de la vente de notre maison de maître à Woluwé-Saint-Lambert, qui héberge la boulangerie-pâtisserie Erard (<http://tartine-et-boterham.be/boulangerie-patisserie/erard/>)
La boulangerie s'y trouve depuis 1966. Elle est connue pour ses délices toutes faites maison depuis cette date jusqu'à ce jour. Nous avons décidé de lever le pied et de malheureusement donc devoir arrêter ce métier que nous adorons, et ce après 40 ans.

Nous vous joignons le lien afin de vous donner une idée de ce que nous vous proposons. Nous restons bien évidemment à votre entière disposition si vous souhaitez plus de renseignements.

<http://deeigenaar.be/fr/objet/prekelindenlaan-79-1200-sint-lambrechts-woluwe/>

Contact : Karel et Mireille Erard, 79, Avenue Prekelinden - 1200 Woluwé-Saint-Lambert (Bruxelles), Belgique - +32.495.41.49.80

Exploitation agricole en céréales bio, avec atelier meunerie/boulangerie [Massif du Dévoluy, 05]

Exploitation agricole située à l'entrée du massif touristique du Dévoluy (Hautes-Alpes), en bordure de la route principale, à 1400 m d'altitude. Exploitation de montagne spécialisée en production de céréales panifiables et fourrages, en Agriculture Biologique. Une activité de fabrication de farine et de pain y est développée depuis 8 ans. Deux personnes travaillent en permanence sur la structure. Un saisonnier intervient deux mois en saison estivale.

La transmission est liée à un souhait de reconversion d'activité pour raison de santé. Foncier : 46ha au total, 26ha de terres (14 en propriété, 12 en location et à l'arrosage), 8ha de prés en propriété, 12ha de landes en propriété. Bâtiments : 950 m² au total. Bâtiments en dur, adaptés aux conditions climatiques locales. Deux ateliers de transformation : meunerie et fournil aménagés et local de vente. Stockage du matériel, des céréales et des fourrages. Bâtiments d'exploitation récents et neufs. Matériel : Parc matériel agricole complet et en très bon état. Matériel de déneigement. Matériel de stockage du grain (cellules à grain avec vis), de meunerie (moulin Astrié, trieurs, etc.) et de boulangerie (dont four Voisin avec tapis enfourneur construit en juin 2017).

Débouchés/commercialisation : 90 % du chiffre d'affaires est réalisé sur la ferme, le reste auprès de professionnels locaux.

Développement en cours dans le secteur de la restauration traditionnelle et collective.

Logement : sur le site de l'exploitation, grand logement de 200 m² habitables, à louer, comprenant une grande pièce à vivre, une cuisine, 4 chambres. Loyer : 500 €/mois hors charges (chauffage central bois/fioul). École, collège et tous services à 15 mn (ramassage scolaire devant la maison). Station de ski à 5 mn, avec pôle médical ouvert à l'année.

La structure d'exploitation dispose d'un réel potentiel pour mettre en place un élevage de chèvres laitières avec transformation fromagère et valorisation sur les circuits courts de distribution. L'absence de production de fromages fermiers de chèvre sur le territoire rend cette orientation d'autant plus crédible. Potentiel également pour développer l'accueil à la ferme (forte demande du public et des scolaires pour visites, ateliers, stages...).

Prix : 660.000 € (terres, bâtiments, matériel de meunerie, boulangerie et fournil aménagé).

En plus, possibilité d'achat des tracteurs et du matériel agricole : 214.000 €.

Cette offre permet de reprendre clé en main une exploitation en production de pain fermier en rythme de croisière, avec une excellente renommée et un très bon résultat actuellement pour 2 personnes. La diversification en élevage avec valorisation des produits sur site permettrait à trois ou quatre associés au total de vivre décemment de ces activités.

Contact : Leslie Maniscalco 06.79.80.32.02 - leslie@lafermedesgarcins.fr

MATERIEL D'OCCASION

Four Polin 2007

4 étages [3 étages gaz et 1 élec] / 2 voies

Programmateur, monté sur châssis, pas de démontage du four pour le sortir de mon entrepôt, vendu avec tapis enfourneur, conduits d'évacuation, et adoucisseur. Parfait état de fonctionnement, idéal pour installation sans le démontage.

Dimensions hors tout : Largeur 1,68 m, Longueur : 3,14m (plus avancée hotte 51cm et autel 35 cm), Hauteur : 2,21m.

Dimensions intérieures : 2,12 m de prof et 1,25 m de largeur.

Contact : Jean-Luc Boutary, 44470 Carquefou, 06.66.82.90.19

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS

Recherche Boulanger(e) - Autrans (38)

Notre boulangerie-biscuiterie bio située à Autrans (38) dans le Vercors cherche un.e salarié.e avec évolution possible vers une association. Le fournil est implanté dans un hôtel d'entreprises artistiques et artisanales (La Jolie Colo) en cours de construction au cœur du Vercors-Nord. Situé à 30 km de Grenoble, nous produisons des pains au levain naturel, des biscuits et des brioches, entièrement certifiés bio. Les 4 fournées hebdomadaires se déroulent le matin pour des livraisons/ventes l'après-midi. Il n'y a pas de travail de nuit. Nous utilisons un pétrin à bras plongeants, un batteur mélangeur et les cuissons sont entièrement réalisées au four à bois. Livraisons 2 fois par semaine sur Grenoble, le reste étant localisé sur le Plateau du Vercors (Autrans-Méaudre-Villard-Lans) : magasins et épiceries bio, AMAP, cantines scolaires et centres de vacances, vente directe. CDD de 3 mois avec évolution possible vers une association au sein de la SARL Les Pains du Vercors. 35 h / semaine, rémunération au taux de la convention collective selon qualification.

Contact : contact@lespainsduvercors.fr

Recherche Artisan Boulanger, H/F (Nice, 06)

Nous recherchons un Artisan Boulanger pour nous accompagner dans le développement et le lancement d'une boulangerie et offre snacking bio implantée dans le centre commercial Cap3000 à Nice. Ouverture du point de vente courant 2019. Votre rôle consistera à nous assister dans le développement de la boulangerie et snacking bio de A à Z : agencement de l'espace de vente & labos boulangerie/viennoiserie et cuisine snacking, suivi des travaux, définition de l'offre boulangerie et snacking bios, recrutement collaborateurs (boulangers, snackers, vendeurs ...), sourcing des fournisseurs matières premières, équipements et emballages... Profil recherché : CAP Boulanger ou Brevet Professionnel de Boulanger, formation artisan boulanger bio est un plus. Expérience préalable dans une boulangerie et / ou (participation à la) création d'une boulangerie. Entrepreneur, sens des responsabilités, qualités relationnelles & gestion de projet. Rigoureux, organisé, autonome et sensibilité bio. Début : septembre 2018 / asap. Contrat CDI ou association, rémunération selon expérience. Contact : courio.romain@gmail.com

Recherche Boulanger(e) - Boulangerie bio à Cavillon (84, Vaucluse)

Recherche un(e) salarié(e) pour pétrissage, façonnage, cuisson, préparation des commandes.... Niveau CAP, maîtrise des process de fabrication des pains au levain et pousse lente demandés. 35 heures par semaine du lundi au vendredi. Les horaires et rémunérations sont à définir, il vous sera possible de reprendre mon activité dans quelques mois.

Contact : GENIN Frédéric - 06 32 66 98 53
geninfred@gmail.com

Recherche boulanger(ère) - Ferme d'Orvilliers (Broué - 28)

La Ferme d'Orvilliers, composée de 3 paysans boulangers associés et d'un salarié recherche pour septembre 2018 une boulangère ou un boulanger pour participer au développement des activités de la ferme : cultures en agriculture bio sur 50 hectares, meunerie sur 2 moulins de type Astrié, panification au levain (environ 800 kg de pain produit par semaine), vente directe... Temps plein 35h/semaine, pas d'horaires de nuit, pas de travail le dimanche. Polyvalence, curiosité et motivation pour le bio, le levain et les circuits courts nécessaires ! Véhicule indispensable ; Logement possible à proximité de la ferme. CV et lettre de motivation. Contact Hélène CHAUDY 06.61.10.93.48 - contact@fermedorvilliers.fr
EARL Ferme d'Orvilliers - 28410 Broué

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, toute communication de votre part à des tiers serait un motif d'invalidation de votre candidature.



Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Recrute un(e) boulanger(e)/vendeur(se) - Le Pain des Cairns (Grenoble, 38)

Le Pain des Cairns est une boulangerie en SCOP (Société Coopérative et Participative) où nous travaillons au levain naturel avec des farines biologiques. Nous produisons le matin et ouvrons notre boutique entre 15h et 20h. C'est également un lieu d'expérimentation au niveau de notre gouvernance. Nous avons mis en place une répartition horizontale des pouvoirs, en nous inspirant notamment de la Gouvernance Partagée.

Nous recherchons un ou une personne qui, à terme, rejoindra notre cercle de gouvernance avec la qualité d'associé... ou pas ! Sur un plein temps, fabrication et vente du pain, avec intégration progressive aux différents rôles, essentiels au fonctionnement d'une boulangerie.

Nous recherchons une personne capable de coopérer dans un contexte de gouvernance partagée. Une sensibilité aux métiers manuels et à la fabrication du pain au levain est un plus.

Poste à plein temps (35h/semaine), sur 4 jours par semaine (créneaux de 8h entre 7h et 21h), complétés de productions/ventes environ un week-end sur trois. Pas de travail de nuit.

6 semaines de congés payés, mais dates imposées. Salaire initial : SMIC + 10 %

Augmentation jusqu'au salaire unique de référence (actuellement à SMIC + 40%) à la fin de la période d'inclusion.

Prise de poste fin octobre 2018.

Envoi des CV, lettres de motivation, et de votre meilleure blague à recrutement@lepaindescairns.fr

- Première sélection "classique" sur CV et lettre de motivation (et oui, c'est difficile de s'en passer)
- Entretiens particuliers avec les membres de l'équipe, qui s'accompagne d'une semaine de stage à la boulangerie.
- Prise de décision collective par les membres de l'équipe.

Recherchons Technicien boulanger d'essais recherche et développement H/F CDI - Les Moulins Bakalian (Beyrouth, Liban)

Depuis 1908, Les Moulins Bakalian SIDUL cultivent la passion de la meunerie. Au cours du siècle dernier, notre savoir-faire et notre passion pour les céréales nous ont conduit à devenir les précurseurs dans la mise en place et la maîtrise de filières de qualité. Cette maîtrise est le fruit d'une collaboration étroite entre tous les intervenants des filières au service d'artisans boulangers, boulangers industriels et restaurateurs de renom. L'accompagnement personnalisé que nous apportons à nos clients est indéniablement la valeur ajoutée qui nous positionne comme acteur incontournable sur le marché de la meunerie local. Au sein du département Recherche et Développement RD rattaché(e) au chef de projets principal, vous participez à la création de nouveaux produits et à l'amélioration de produits existants ainsi qu'aux projets d'amélioration continue et d'appui technique de RD.

Missions :

- Réaliser les essais technologiques : peser les matières, effectuer les recettes, caractériser la pâte et le produit par des analyses sensorielles et instrumentales, enregistrer informatiquement les résultats et les communiquer aux chefs de projets quotidiennement et mensuellement,
- Respecter le protocole d'essai et échanger avec le chef de projet sur les améliorations possibles et le plan d'action à mettre en place pour les essais futurs,
- Contrôler et gérer les quantités de consommables (matières premières et autres),
- Préparer les échantillons à destination des clients internes et externes,
- Participation à des réunions / déplacements selon les projets en cours,
- Veiller au quotidien à la propreté et au rangement de son poste de travail et de ses annexes.

Profil :

De formation Bac+2 ou expérience équivalente avec un diplôme en Boulangerie - Pâtisserie - Viennoiserie, vous possédez une première expérience significative, similaire un plus.

Vous avez une bonne connaissance des ingrédients professionnels de la Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie et Traiteur et maîtrisez les procédés de fabrication.

Vous disposez idéalement d'une expérience en laboratoire de panification / fournil d'essais.

Vous êtes passionné(e) par cet univers et votre connaissance opérationnelle de la caractérisation des pâtes (« toucher de pâte »), des produits finis et des normes de panification existantes, font de vous un(e) professionnel (le) reconnu(e).

Rigueur, organisation et capacité d'analyse seront vos principaux atouts pour réussir à ce poste. Vous maîtrisez les outils informatiques (pack office).

Contact info@sidul.com

Campagne de financement



Une Rocher dans les vignes !

En mars 2013, j'ai coédité avec les éditions de l'Épure mon premier ouvrage : Tronches de Vin. Puis successivement en mars 2015, 2017 et 2018 parurent Tronches de Vin 2, Tronches de Pain et Le Vin en Question (premier ouvrage de la nouvelle collection Jules Chauvet). Outre la publication de livres, je me lance cette année en tant que productrice de vin. Afin de combiner ces deux activités, n'ayant pas de vigne pour le moment et celle-ci demandant une attention permanente, j'ai décidé de commencer par une activité de micro négoce. Je pourrai ainsi vinifier mes premières cuvées dès 2018! Plus que quelques jours pour soutenir le projet de Marie Rocher, ancienne stagiaire de l'EIDB...

<https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/une-rocher-dans-les-vignes/tabs/description>



Zoom sur le Moulin Pichard Meunerie Bio des Alpes-des-Hautes-Provence

Nous souhaitons encourager la démarche qualité mise en place par le moulin Pichard ces dernières années et nous invitons les petites structures de meuneries à suivre cet exemple.

En effet, peu de petits moulins sont pourvus en interne de laboratoire d'analyses des farines. Celles-ci sont pourtant indispensables à l'amélioration continue de la qualité.

Le moulin Pichard dans les Alpes-de-Haute-Provence dispose désormais d'un alvéographe de Chopin moderne (qui permet de mesurer le P/L et le W des farines T65), d'un inframatic, d'un glutomatic, ainsi que d'un temps de chute Hagberg. Cela lui permet de réaliser sur place et en temps réel de nombreuses analyses de meunerie. Les résultats sont disponibles sur son site internet

www.moulinbio-pichard.fr rubrique Partenaires.

(login: PARTENAIRE / mdp: moulinbio).

Retrouvez l'intégralité des annonces publiées
en temps réels sur le réseau EIDB

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau

MATERIELS NEUFS À TARIF PREFERENTIEL

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

Tarifs préférentiels via la Réseau de l'école. Cette fois-ci, nous mettons le focus sur les **fours Fringand** (réduction de 30%), la toile du boulanger (5% de remise via commande en ligne), et les **pétrins Giotec** (35% de remise), ainsi que le petit matériel de la marque **Scaritech**.

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