

Newsletter Eidb n°36



Actualités Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

Sur ce deuxième semestre 2021, deux sessions de formation « Artisan Boulanger Bio » ont réuni 22 stagiaires.

Nous les félicitons tous car ils sont aujourd'hui tous diplômés !

Les sessions 2022 sont complètes.

Les inscriptions pour les sessions du deuxième semestre 2023 ouvriront le 4 avril 2023.

Pour s'inscrire - rdv [ici](#)



Les stagiaires de la session d'août 2021 - Bravo à eux !

Formation « Bien gérer sa boulangerie »

La prochaine session est prévue du 13 au 15 septembre 2022, **des places sont encore disponibles !**

Une rentrée studieuse en septembre 2022 ?

Que vous soyez déjà un professionnel ou en cours de création d'entreprise, la formation « Bien Gérer sa Boulangerie » **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.**

La formation Bien gérer sa boulangerie c'est le moment parfait pour :

- ▶ découvrir, ou mieux comprendre l'ingénierie financière d'une boulangerie biologique au levain
- ▶ se poser les bonnes questions et essayer d'optimiser votre organisation et vos coûts
- ▶ découvrir de nouveaux outils, se les approprier et les adapter à votre propre entreprise
- ▶ remettre les choses à plat sur les obligations réglementaires du chef d'entreprise (hygiène et prévention des risques)
- ▶ bien comprendre par des études de cas, et des échanges enrichissants avec d'autres professionnels

À cette fin, des outils de gestion sous forme de tableurs vous seront présentés ainsi que les principales notions de gestion d'entreprises (plan de financement, besoins, ressources, apport personnel, emprunt, crédit bail, compte d'exploitation, amortissement, résultat net, plan de trésorerie, cash-flow, masse salariale, chiffre d'affaire...)

Tous les détails ici
Vous inscrire

Renseignements
contact@eidb.fr

Retrouvez l'ensemble de nos formations

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

Actualités Formations (suite)

Retours sur la formation « Bien gérer sa boulangerie »

Formation MARS 2021

J'ai participé au stage «bien gérer sa boulangerie», qui a priori était une première mais on aurait dit une formation déjà bien rodée.

Moi qui suis passé par une formation pratique dite conventionnelle et ensuite formé dans une boulangerie au modèle de d'EIDB, ce stage m'as permis de combler mon savoir sur la partie administrative, obligation du chef d'entreprise et création de projet.

Pour tout ceux qui veulent comprendre comment fonctionne sa boulangerie autant du côté administratif que du côté production, je leur recommande vivement cette formation.

Et à tout ceux qui veulent créer un projet, c'est une formation indispensable.

Merci à L'EIDB.

Guillaume Beiller

C'est une excellente formation pour des gérant.e.s ou futur.e.s gérant.e.s de projets de boulangeries dans le monde de la bio, tant dans les outils que dans le partage de compétences et d'expériences.

Ophélie Mestre

Chaque passage à l'école est un véritable moment de richesse.

Les connaissances mises à disposition sont inépuisables. De supers liens se créent rapidement avec les formateurs, ce qui met une bonne ambiance de travail pour un apprentissage en tout sérénité....

En tout cas merci pour tout !

Raphaël Jubert



Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain

Les 6 sessions 2022 sont complètes.

Formation Perfectionnement Panettone, Viennoiserie et Pain au levain

(anciennement Formation Perfectionnement à la boulangerie traditionnelle au levain)

Les 4 sessions 2022 sont complètes (2 en français, 1 en anglais et 1 en espagnol)

Les sessions 2023 seront en ligne en janvier.

Formations 2023

Le calendrier des formations 2023 sera en ligne en janvier 2022.

**Renseignements
contact@eidb.fr**

Retrouvez l'ensemble de nos formations

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

Livres

Panettone et viennoiserie au levain



Couverture de nouveau livre en italien

bread-editions.com

Déjà traduit en Anglais et en Espagnol, **le livre est désormais disponible en italien.** Cet ouvrage de Thomas Tefri-Chambelland est un traité complet sur le sujet des pâtes levées sucrées, fermentées au levain naturel.

Le livre est divisé en trois grandes parties : Théorie, Pratique et Recettes.

► Le chapitre « Théorie » permet une compréhension jusque là inédite des phénomènes en jeu : évolution de la flore bactérienne au cours de la fabrication, rôle des bactéries minoritaires, production des dextranes...

Plusieurs études scientifiques viennent éclairer le sujet d'un œil tout à fait nouveau.

L'auteur y présente également les bases de la méthode universelle qui vous permettra de créer vos propres recettes de viennoiserie au levain.

► Le chapitre « Pratique » permet à chacun de se familiariser avec le matériel et les techniques de base.

Vous y trouverez des informations essentielles et concrètes : où acheter ses moules, sa farine... De nombreux pas à pas guident le lecteur depuis la gestion du levain, en passant par les étapes de pétrissage, de façonnage et jusqu'au confisage des fruits.

► Enfin, la partie Recettes vous offre plus d'une vingtaine de recettes au levain, ultra détaillées : panettone, croissant, brioche, kouglof...

Avec la participation et les recettes des plus grands chefs au monde: Ezio Marinato, Mauro Morandin, Alfonso Pepe, Daniel Jorda, Miquel Saborit, Christophe Louie, Emmanuel Revuz et Roy Shvartzapel !

Traité de boulangerie au levain

Les traductions anglaise et espagnole sont désormais disponibles sur : bread-editions.com

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

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

Écrit en deux tomes, l'un pratique et l'autre théorique, ce livre vise à apporter des solutions concrètes et directement applicables au fournil.

Riche d'une quarantaine de recettes de pains et de viennoiseries au levain naturel, cet ouvrage illustré de nombreux pas-à-pas vous accompagnera dans la réalisation de produits emblématiques tels que le pain de campagne, le pumpernickel, le panettone ou les croissants au levain.

Très riche en informations, ce livre est conçu pour vous accompagner durablement dans votre pratique boulangère.



Livres [suite]

LEVAINS, écrit par Marc DEWALQUE,
assisté de Julien AGUZZOLI et Lise PENNE

Un voyage historique, technique et critique, pour ne pas nourrir idiot !

Notre société change, le métier de boulanger aussi. L'empreinte écologique doit être la moins forte possible à l'avenir. C'est un défi. La gestion de l'énergie, de l'équilibre économique offrant un prix de revient justifié, le respect de la condition humaine sont d'autres défis de l'entrepreneur de demain.

Une livre, un peu manuel du métier, se doit de revoir et souvent revisiter les pratiques allant de la sélection des semences jusqu'à la cuisson du pain.

En effet, la farine se réfléchit jusqu'à la semence que l'on sème. Le blé conventionnel a été trop formaté pour l'intensification de la panification et ainsi le gluten en est arrivé à être classé et étiqueté comme allergène.

Intégré des valeurs nutritionnelles et gustatives dans le blé à semer, puis revisiter la manière de le réduire en farine à la mouture et au tamisage, est nécessaire afin de lui préserver ces qualités nutritionnelles. Cela oblige de s'interroger avec le meunier ou d'opérer soi-même la mouture, ce qui implique des connaissances techniques.

Il faudra répondre à ce à quoi le consommateur nous convie ardemment, une pâte sans additif qui ne sont que des artifices permettant un travail plus facile et malheureusement plus rapide.

Aujourd'hui, on propose aux boulangers des enzymes au lieu d'additifs, cela pour gommer ces derniers des étiquettes, puisque l'enzyme est un auxiliaire technologique pouvant ne pas être déclarés sur étiquette du produit cuit.

Dans les choix du cocktail enzymatique et leurs dosages, le boulanger y est souvent exclu, et ce n'est pas sans conséquence.

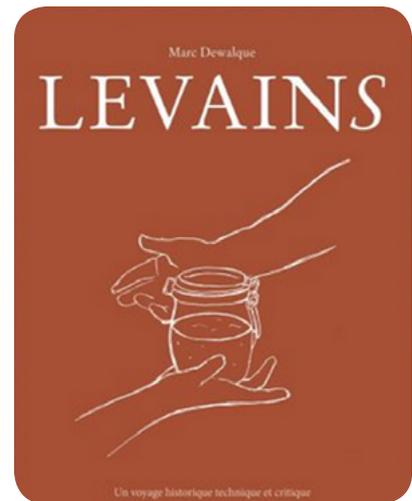
Le pain de mie en devient de plus en plus, un produit issu d'une émulsion plutôt que d'une fermentation, On le texture et le conditionne en répondant à cette « majorité silencieuse » de boulangers demandant à leurs meuniers, une farine infaillible.

Or l'artisan boulanger doit se différencier des machines à pain de ménagères et surtout de l'industriel, car il ne saurait jamais concurrencer ces derniers sur le plan économique.

Et c'est tant mieux pour ceux qui veulent que leurs heures de travail soient remplies de sens et n'attendent pas la petite plage des semaines de vacances pour se sentir à l'aise....

Décrit grâce à 294 figures (tableaux et schémas) auto-produits issus d'une abondante bibliographie scientifique et historique (plus de 1.120 titres cités), ce livre est un outil de travail et de réflexion avec un index des mots techniques.

Il essaye non pas d'être un livre de recettes, tout le contraire, il vous positionne devant des choix, celui des aspects nutritifs, gustatifs, technologiques, s'ouvre aux multiples graines, aux choix de semences, de culture, de mouture, de fermentation, de pétrissage, de cuisson et essaye de vous éclairer sur les diverses options pratiquées ou à découvrir.



Pour acheter le livre, c'est [ici](#)

Vidéos pédagogiques sur notre chaîne youtube

- ▶ Faire un rafraîchi de levain - [ici](#)
- ▶ Comment faire sa pâte d'agrumes - [ici](#)
- ▶ Porridges de seigle et recettes associées - [ici](#)

Toutes nos vidéos :  **YouTube**



Réseau EIDB

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces **sont sur le réseau de l'EIDB** : [ici](#)

Vous êtes plus de 900 membres à faire vivre cette communauté. Nous vous remercions pour votre participation active.

Tous les blogs initiés sur le réseau de l'EIDB : [ici](#)

Une belle initiative de Nicolas Joubert :
Flashez le QR code ci-dessous et découvrez **la carte des boulangeries bio artisanales au levain naturel** :



ou cliquez sur le lien [ici](#)
N'hésitez pas à compléter la carte !



NB : ce réseau n'est disponible qu'aux personnes membres du réseau.

IMPORTANT : pour être tenu informé des actualités, pensez à mettre à jour votre profil (e-mail, etc.)

En 2022, l'interface change de look ! à découvrir bientôt

Thomas Teffri-Chambelland, champion de France

« Meilleur Panettone Traditionnel de type milanais »

Le 16 octobre 2021 lors du concours du meilleur panettone français à Paris, **Thomas Teffri-Chambelland était élu champion de France.**

Thomas concourait au côté de Quentin Berthonneau, formateur à l'école ; Raphaël Jubert (2ème place) et Christophe Louie (3ème place), anciens stagiaire et diplômé de l'école.

Les résultats de tous témoignent d'un savoir-faire d'exception.

Un tremplin pour la Panettone World Cup

Thomas portait ainsi les couleurs de la France au championnat du monde à Lugano en Suisse.

Face à 20 finaliste arrivés d'Espagne, de Suisse, du Portugal, d'Italie, d'Australie, des états-Unis, du Japon ; l'italien Massimo Ferrante remportait la palme du meilleur panettone.

Où trouver la recette du panettone ?

Dans le livre «panettone et viennoiserie au levain»
Disponible sur : www.bread-éditions.com

Où acheter du panettone ?

À l'école internationale de boulangerie à Noyers sur Jabron.
Jours et heures : RDV sur la page facebook de l'école - [ici](#)



Championnat de France - Thomas Teffri-Chambelland
Crédit photo : Marielle Gaudry



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 Chloé Bonichon : chloe.bonichon@kisskissbankbank.com

LE FOURNIL LES COQUELICOTS, Sillans [38]

Guillaume PASQUIER

Le Fournil les coquelicots à Sillans ouvrira début janvier 2022 !

Une boulangerie bio née d'une passion et de convictions !

« Je m'appelle Guillaume, j'ai 43 ans et je vais concrétiser une nouvelle épopée professionnelle, celle d'ouvrir ma boulangerie bio ! Après presque 20 années au service de la sauvegarde de notre patrimoine naturel commun dans des associations de protection de la nature, j'ai décidé de réaliser un autre de mes rêves à travers le fabuleux métier de boulanger »

Dernier coup de pouce avant l'ouverture !

Campagne de financement participatif en cours sur Zeste par la Nef (crowdfunding éthique) [ici](#)



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

Retour d'expérience BOULANGERIE RACINES, Alexandre Iliadis

PODCAST de la NEF

[Podcast Prêt à Tout] Comment calibrer sa trésorerie de démarrage?

Dans cet épisode, Alexandre, fondateur de la boulangerie Racines, nous parle de son activité de fabrication du pain au levain et de l'aventure de ses travaux d'installation.

Fondée en 2021, la boulangerie Racine, située aux abords de Marseille à Carnoux en Provence, propose un pain qui défend des valeurs environnementales et de nutrition plus saine.

C'est ici

Les ouvertures de saison...

Boulangerie UN PAIN EN AVANT, Saint Georges sur Meuse [Belgique]

Fratrie Cester



Un pain en avant - consiste en la création d'une boulangerie artisanale, 100% Bio et familiale, spécialisée dans le pain au levain naturel, la brioche et la biscuiterie.

Nos valeurs sont la transparence, la sincérité, l'audace et le respect. Nous fabriquons nos produits de A à Z, entièrement devant les personnes, dans un open-space et de jour.

Notre concept est de remettre le pain en avant (d'où le nom de la boulange), en favorisant des farines moins raffinées. Notre pain de coeur est le pain de campagne sur farine de meule T110 et son levain de seigle.

Nous avons fait le choix de ne faire ni baguettes, ni viennoiseries ainsi que d'ouvrir à partir de 10h. Même si ce genre de pratique peut dérouter les gens, nous pensons qu'il faut se respecter et les convaincre avec des arguments positifs. Les clients sont extraordinaires et les retours sont positifs ! Cela nous fait chaud au coeur et nous continuerons de boulanger avec énergie et passion.

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 18h et le samedi de 10h de 16h. Fermé le dimanche, le lundi et les jours fériés.

Notre boulangerie est située Chaussée Verte, 89 à 4470 Saint-Georges-sur-Meuse en région liégeoise en Belgique.

Au plaisir de vous accueillir à la boulange !

unpainenavant.com [bientôt en ligne]



FOURNIL OGI ZUHAITZA, Ossès [64]

Ludovic Leriche

Le fournil a ouvert ses portes dans le village d'Ossès au cœur des montagnes basques le 22 juillet 2021. Il se situe à l'entrée d'une zone d'artisanat local (alimentaire, confection).

Je produis et je vends dans mon fournil de 50m². En farine je m'approvisionne localement (80, et maïs grand roux [variété locale]) et pour le reste au moulin Pichard.

Pour l'instant, je suis ouvert 3 jours par semaine : mardi, jeudi, samedi pour la vente en boutique. Je livre une AMAP et je suis présent sur un marché.



Les ouvertures de saison...

LE PAIN DU VALLON, Suisse

Quentin Byrne-Surton



Mon fournil – « Le Pain du Vallon », qui a démarré en mars 2021, est situé dans une ancienne ferme, entre la haute vallée du Brevon et la vallée Verte (Haute Savoie), proche du lac de Vallon.

Mes spécialités sont le pain et les viennoiseries bio au levain, produits de manière artisanale en alliant les gestes de la tradition française et les connaissances scientifiques contemporaines du levain.

Pour cela, je fabrique mes produits à la main : pétrissage manuel, façonnage sur toiles/en bannetons, tressage des brioches et enfournement des pâtons à la pelle.

Ma gamme conjugue aussi l'ancien et le moderne, avec quatre types de pains de campagne, des baguettes, du pain de méteil, du petit épeautre, des brioches tressées et des panettone.

Les produits sont vendus sur des marchés de producteurs, dans le magasin d'une ferme bio et sur commande par des particuliers, y compris pour des fêtes (mariages, etc.).

L'objectif du fournil est de participer au développement de l'économie locale et de produire des pains sains, de manière éthique et dans le respect de l'environnement.

qbs@lepainduvallon.ch

BOULANGERIE PITIGONA, Saint Pierre d'Irube [64]

Franck Bartoli



Franck et Megan ont à cœur de proposer des produits de qualité, et de travailler avec des matières premières en circuit court. Franck prépare son levain lui-même et ce n'est pas moins de 48h de process entre le début de la préparation et la sortie du pain du four. Ici pas de baguettes mais des pains vendus à la coupe, ce qui permet de prendre ce que l'on veut, d'éviter le gaspillage, mais aussi de se laisser tenter par plusieurs sortes de pains : pain campagnard, pain aux noix, à la farine d'épeautre, pain complet, ce n'est pas le choix qui manque.

La boulangerie est ouverte du mercredi au dimanche, de 9h à 19 h en semaine, et jusqu'à 13h le week-end.

05 59 70 08 31

Les ouvertures de saison...

LE PAIN SUR LA PLANCHE, Céré-la-Ronde [37]

Marie-Astrid Bigo



Marie-Astrid a quitté ses bottes d'agronome pour mettre les mains à la pâte et devenir boulangère !

Son diplôme en poche, elle s'est installée à Céré-la-Ronde en Indre-et-Loire en août 2021.

Elle propose des pains bio et au levain, produits à base de farines de meule sans aucun additif. Le pain de campagne nature ou aux graines, le petit épeautre et le pain allemand sont complétés par des pains gourmands, des brioches, ou encore des biscuits. .

Vous pouvez retrouver ses produits le vendredi sur le marché de Montrichard, et bientôt à Tours !

Page facebook : [ici](#)

SHKOP



Un jeune duo d'entrepreneurs formé d'un frère et d'une sœur, Victor et Cléa Dosne, respectivement, 28 et 26 ans, se lancent dans une véritable aventure familiale autour du pain : une Dark bakery sous le nom de SHKOP.

Issus d'une famille originaire de la Beauce, nous cherchions à mettre au point un projet en rapport avec la terre qui avait du sens. Enthousiastes, nous nous sommes installés à Charenton-le-Pont pour réaliser notre concept qui s'adresse aux particuliers et aux entreprises.

Nous créons une marque et un type d'établissement qui n'existait pas dans le quartier et qui s'adresse à une clientèle jeune et familiale soucieuse de bien manger. Nous avons récupéré de beaux locaux dont un labo de 150 m² qui nous permettra d'élaborer nos produits dans de bonnes conditions !

Le nom de la marque, SHKOP, que nous avons créé est également le nom du pain que nous vendons.

SHKOP, Charenton le Pont [94]

Léa et Victor Dosne

Quand nous étions petits, nous avions du mal à dire sandwich et nous disions SHKOP ! Le mot est resté !

Chez SHKOP, vous ne trouverez pas de baguette, mais donc un SHKOP, un pain bio au levain de 500g préparé artisanalement et comprenant différentes déclinaisons. Ce pain qui comporte une croûte craquante et une mie moelleuse peut se garder 4 jours. De même, ici point de viennoiseries, que l'on trouve ailleurs trop souvent surgelées, mais les gourmands y trouveront tout de même leur compte puisque de délicieuses brioches, des cookies ou des fondants au chocolat sont disponibles. Également présents sur le marché dans le coin bio, nous vous accueillerez avec le sourire pour vous faire découvrir nos produits que nous comptons bien distribuer prochainement dans différents points de vente et nous recrutons des jeunes investis dans le projet.

Pour suivre l'aventure, rendez-vous sur [Instagram @shkop.co](#)

Recette



Ingrédients

- 1 kg de farine légère (non fermentante)
- 300 g de beurre
- 600 g de cassonade de candi foncée
- 0.1 l d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude (levure chimique)
- 1 petite cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de girofle moulu

Matériel

- récipient
- tamis (optionnel)
- rouleau à pâtisserie
- moule à speculoos (optionnel)
- fil de fer (optionnel)
- plaque de cuisson

Le speculoos Dandoy

Préparation: 30min

Cuisson: 10min

- 1 Dans un récipient, mélangez la cassonade, le beurre, le sel, les épices et battez jusqu'à ce que vous obteniez une crème.
- 2 Ajoutez petit à petit la crème à l'eau et mélangez.
- 3 Si vous en avez un, passez la farine et la levure au tamis. Tamiser la farine permet d'éviter les grumeaux.
- 4 Ajoutez-les petit à petit à la crème avec le sel tout en mélangeant jusqu'à ce que vous obteniez une pâte épaisse. Il ne faut pas pétrir la pâte trop longtemps pour éviter qu'elle ne devienne trop élastique. Si elle colle, mettez-la au réfrigérateur.
- 5 Partagez la pâte en morceaux et étalez-la un tout petit peu avec un rouleau à pâtisserie.
- 6 Farinez le moule à speculoos et pressez-y la pâte à la main. Coupez l'excédent au fil de fer. Tapez le moule contre le bord de la table pour décoller la pâte et détachez-la délicatement pour la poser sur une plaque de cuisson graissée.
- 7 Si vous ne possédez pas de moule à speculoos, étalez davantage la pâte au rouleau afin qu'elle ait une épaisseur de 2 à 5 mm environ. Découpez au couteau ou à l'emporte pièce les formes qui vous passent par la tête.
- 8 Enfourez la plaque de cuisson dans un four préchauffé à 180° et laissez cuire pendant dix minutes ou plus selon l'épaisseur de vos speculoos.



“Toutes les cassonades conviennent à la fabrication du speculoos. Sachez seulement que plus votre cassonade sera claire, plus vos speculoos seront pâles.”

'Papi' Daniel, Spectaculoos maître gourmand depuis 45 ans

Nouveaux partenariats

Gilac

Fabricant français de bacs alimentaires.

Site internet : <https://www.gilac.com/fr/>

Les membres du réseau EIDB bénéficient maintenant de 10% de remise sur le matériel. Contactez - nous (contact@eidb.fr) pour obtenir le code remise.



Skello

Skello, la référence en gestion de planning du personnel

Skello est une solution SaaS de gestion de planning du personnel et de données RH qui automatise et optimise la gestion du personnel.

Innovante, la startup a développé en interne une suite d'outils visant à libérer les équipes dirigeantes des tâches chronophages et répétitives de l'organisation du personnel (gestion des contrats, génération et stockages des documents RH, planning, paie et analyse des indicateurs de performances, etc.) tout en améliorant la communication interne et les modalités de travail.

Elle œuvre notamment dans le secteur de la Boulangerie-Pâtisserie avec Skello Hospitality et a su convaincre de nombreuses boulangeries de références comme Boulangerie Chambelland, Bo&Mie, Sophie Lebreuilly, les Boulangeries Thierry Marx, the French Bastard, etc. Skello compte aujourd'hui plus de 7000 clients et 150 collaborateurs.

Demandez une démonstration auprès de Céliane Ear : celiane@skello.io / 07 57 90 75 08

Site internet : [ici](#)

Skello offre au réseau une réduction de 10% pour les élèves qui souhaitent s'abonner sur l'abonnement mensuel, et 10% supplémentaire pour l'abonnement annuel, à compter du 01/01/2022 et pour toute l'année 2022.



Le coin des petites annonces

FONDS DE COMMERCE

Vente d'une boulangerie, Espagne

Boulangerie de 5 ans d'existence
Clientèle fidèle, locale et internationale.
Emplacement de qualité.
Outil de travail agréable et performant
Four électrique 2 ans
Local et machines en bon état d'entretien

Contact : 06 76 30 52 03

Vente d'un fournil et d'une maison d'habitation, Petit-Mars [44]

À 25 kms de Nantes, vends une maison d'habitation à finir de rénover et un fournil opérationnel (44m²).
Sur un terrain clos de 846 m².
Maison comprenant : salon-séjour avec poêle à bois, cuisine ouverte aménagée, chambre, bureau, salle d'eau. WC et combles aménageables (électricité refaite sur l'ensemble), garage et hangar, puits.
Prix : 190K€

Contact : Virginia au 06 22 01 16 50

Mise à disposition d'un laboratoire de boulangerie, Morhange [57]

Je suis paysan boulanger BIO, je souhaite céder l'activité Boulangerie.
Labo de 100 m² équipé d'un four à bois (sole tournante 8m², foyer latéral) pétrin Artofex, chambre de pousse, laminoir à tapis, surgélateur 10 plaques, machine à sous-vide (atmosphère protectrice) etc...
Marché existant : je suis associé à un magasin de producteurs + réseau (ruche, association)
Prix : à négocier en fonction du projet

Contact : Jean-Denis Steineur-jds57@hotmail.fr et 06 06 73 77 20

Vente d'une boulangerie, Caille [06]

La boulangerie date de 1947.
Production de viennoiseries et de pain au levain.
Le village de Caille se situe à la limite du Haut Var, des Alpes de Haute Provence et des Alpes Maritimes (30 min de Castellane et 1h de Grasse)
Village vivant avec bureau de poste, épicerie, boucherie
Raison de vente : retraite - Prix 160 000€

Contact : 04 96 60 31 49

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCES

Local à louer pour un projet boulangerie, Malijai [04]

Local commercial de 120m² à louer.

Excellent emplacement pour une boulangerie : très bonne visibilité, en bordure de route sur un axe routier passant.

10 places de parking devant le local.

Pas de boulangerie-pâtisserie dans ce village de 2000 habitants.

Le bâtiment va être rénové ainsi que les façades.

Loyer : 1320€/mois hors charges.

Contact : clement@ppi04.fr et 07 56 86 45 66

Vente fonds de commerce, dans le Lot

Vends Fonds de commerce de fournil bio dans le Lot, 2 ventes le soir à la boulangerie par semaine + 3 marchés locaux par semaine, prévisionnel CA 2021 de 75 000€. Travail artisanal et manuel avec des farines locales.

Local équipé restauration d'environ 100 m² avec petit bail commercial 3/6/9 avec la mairie du village (409 €/mois). Très bien agencé, cuisson au four à bois Fermaconstruction acheté neuf il y a 3 ans, matériel en bon état (pétrin, batteur, laminoir, four électrique pour viennoiseries, matos de marché, véhicule).

Statut auto-entreprise, un apprenti, possibilité de travailler seul ou en couple. Travail en journée. Clientèle locale fidélisée dans secteur touristique. La gamme des produits se compose uniquement de pains au levain, donc production à développer à l'envie : pâtisserie, viennoiserie, biscuiterie ...

Possibilité d'accompagnement pour la transmission du fournil. Disponible tout de suite.

Prix : 50 000€

Contact : lefmurnil@gmail.com et 06 26 82 02 37

Cession boulangerie, Oudeuil [60]

Agriculteur bio à la retraite cède boulangerie.

Oise dans petite commune rurale (Oudeuil), bel environnement.

Four Sébastia de 3,50m ,sole 9,50m² restauré avec alimentation granulés à bois, pétrin Artofex.

Lien avec ferme bio dans la commune qui produit toutes sortes de farine avec moulins Astrié.

Clientèle à construire.

Pas de fond de commerce à racheter. Bail de 23 mois pour commencer. Loyer à définir avec le propriétaire.

Envoyer CV plus lettre de motivation à Philippe Sainte-Beuve : p.sainte.beuve@free.fr

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOI - PARTENARIATS

Recherche boulanger(ère) pour création boulangerie « à l'ancienne », Paris

Dans le cadre d'un projet de création d'une boulangerie à Paris, nous sommes à la recherche d'un(e) boulanger(ère) animé(e) par les valeurs de ce métier et le retour à ses origines.

En effet, le levain, les blés anciens, la fermentation lente... seront les maîtres mots de cette aventure.

Nous souhaitons proposer à nos clients un produit de qualité qui s'inscrit dans la dynamique d'un artisanat vertueux et procure un maximum de plaisir.

La dimension humaine prendra de même une place prépondérante dans ce projet que ce soit au sein de l'entreprise, avec nos fournisseurs (agriculteurs, producteurs...) et bien évidemment avec nos clients.

Pour cela, nous recherchons une personne souhaitant s'investir dans un projet durable, en commençant par la conception de ce dernier, sa mise en œuvre et sa gestion au quotidien.

Nous sommes 2 associés déjà installés dans les commerces de bouche et souhaitons nous développer avec une boulangerie.

Nous vous proposons un cadre (financement, gestion de l'entreprise... ainsi qu'une place majeure dans ce projet avec à la clé une association pour vous inscrire dans la durée et vous rendre le fruit de votre travail.

Si cette aventure vous emballa et que vous souhaitez en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter pour en discuter autour d'un café ou autre.

Au plaisir d'écrire cette histoire à vos côtés.

Contact : Edouard Duroselle, edouard.duroselle@gmail.com et 06 75 35 46 31

Recherche Boulanger(ère) pour ouverture fin d'année, Saint Jean s'Ilac [33]

Dans le cadre de son ouverture prochaine (prévue début décembre 2021) à Saint Jean d'Ilac (Gironde), la boulangerie SERONA recherche :

1 boulanger (ère)

CDI de 35h, pas de travail de nuit.

Vous participerez à toutes les étapes la production.

La boulangerie sera 100% bio et proposera une gamme de pains au levain naturel, brioches et biscuits.

Vous êtes dynamique, motivé(e) et souhaitez vous joindre à moi pour participer au démarrage de cette aventure, adressez votre candidature à :

fabien.teyssieux@lilo.org

Gérance Luberon

Cherche boulanger (ère) gerant pour petite boulangerie soignée traditionnelle et bio dans un village résidentiel et très touristique du Luberon. Le boulanger assure seul la fabrication et la vente, vendeur partiel en haute-saison. CA annuel 6 chiffres dont 50% réalisé en 4 mois.

Salaire 2000€ mensuel pour CA actuel, à développer. Accompagnement les 6 premiers mois.

Contrat de location gérance sera établi par juriste.

CAP boulanger impératif + diplôme du supérieur.

1500 € redevance mensuel

CV + lettre de motivation à locationgerance7@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOI - PARTENARIATS [suite]

Aide boulange et vente, Biarritz

Création récente.

Dans le cadre de son développement, la Boulangerie bio Ennéartz cherche un(e) Boulanger/Boulangère.

Personne rigoureuse, dynamique et motivée, sensibilisée aux principes et aux valeurs de l'agriculture biologique. Production artisanale, fait maison, entièrement façonnée à la main, 100% levain naturel.

Sous la responsabilité du chef d'entreprise et pour le seconder :

- Fabrication et cuisson des différents pains
- Fabrication et cuisson de la viennoiserie
- Aide à la vente et polyvalence

Respect des règles d'hygiène et des consignes au sein de l'entreprise.

CDI 35h/semaine. Emploi du temps à définir en fonction des besoins. Possibilité heures sup.

Salaire 11 à 11,75 € selon profil, capacités et compétences : rapidement évolutif pour un(e) candidat(e) de valeur.

Période d'essai de 4 semaines à 2 mois.

Envoyez CV et lettre de motivation à : enneartz.bio@gmail.com ou téléphonez au magasin pour RDV : 09 87 38 80 80

Recrute Boulanger(ère), Castets [40]

L'appel du grand large aura eu raison d'un de nos boulangers qui s'expatrie outre atlantique en février 2022. Nous sommes 100% solidaire au lui dans sa démarche !

Le Pain d'Ici recrute donc un boulanger temps plein, CDI 35h/hebdo.

La production est divisée en 3 postes tournants chaque semaine pour rompre la monotonie et la pénibilité

Je (Stéphane) suis le 4eme boulanger, en appui.

Chaque boulanger doit maîtriser les 3 postes :

* Pétrissage base pâte campagne et déclinaisons [Salva AB125, 2 pétrins au quotidien, parfois 3 en saison]. Nous travaillons au levain liquide de seigle, Ph mètre, sonde T°C, 1 rabat, farine Pichard pour le moment, lecture des analyses farines.

Façonnage en bannetons, et grands moulés. Pas de boulage, J+1

*Pétrissage des pâtes au batteur (5-8 pâtes au quotidien)

* Four [MAP 13,70m2]. 6h de cuisson / jour

Le Pain d'Ici livre une trentaine de points de ventes et restaurants. Cela représente la moitié de l'activité. L'autre moitié est destinée à la vente au fournil et au second point de vente récemment ouvert.

L'organigramme est réfléchi pour bénéficier de 2 week end de 3 jours pleins par mois.

Le boulanger en poste «four» démarre à 4h pour une semaine de 4 jours

Les autres démarrent à 6h.

1 samedi matin sur 3, cuisson de 4h à 8h [pas de prépa entre les cuissons.]

1 dimanche sur 3, il y a 2 heures de pesées, rafraichis [de 11h30 à 13h30]

Castets est une petite localité des Landes, située sur l'A63 à 20 mn de l'Océan Atlantique [tout le monde surfe au fournil ;], à 45 minutes, 20 minutes de Dax, 45 minutes de l'Espagne et 1h15 de Bordeaux.

Le village est très dynamique, seul le logement est compliqué.....

Le fournil est équipé «standard EIDB» 3 chambres de fermentations, 1 chambre froide, filtration eau, 1 four ventilé 16 glissières, vestiaire, douche, je fournis des masques antipoussières.

Salaire : 1 850 € net après période d'essai

Contact : 06 25 90 24 54 ou stephane@lepaindici.fr

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche chef de production et boulanger, Suisse Romande

Pour l'ouverture d'une nouvelle boulangerie au levain naturel en Suisse programmée pour Mars 2022, nous recherchons un chef de production en boulangerie et un boulanger pour création de son équipe, dans région privilégiée.

Profil recherché : organisé, responsable, dynamique, rigoureux

Horaires à définir, heures supplémentaires à prévoir.

Salaire chef de production (évolutif) : 6'000 CHF/mois Brut + 13ème

Salaire boulanger : 4'600 CHF/mois Brut + 13ème

Envoyer CV et lettre de motivation à «ceres.bread@gmail.com» ou par téléphone au 00 41 79 359 47 39

Recherche boulanger bio, Mauguio [34]

Proche de Montpellier, sur la commune de Mauguio, Fréjorgues Ouest, 404 rue Saint Exupéry.

Fournil de fabrication de pains biologiques au pur levain naturel, cuits au feu de bois.

Nous recherchons un boulanger bio sachant travailler au levain naturel et cuire au feu de bois, pour un CDD de 3 mois, dans un premier temps.

Vous travaillerez au sein d'une équipe de 6 boulangers. Vous tournerez sur les différents postes : réalisation des pâtes, division et façonnage à la main, cuisson au feu de bois à la pelle et au tapis.

Horaires de nuit selon organisation de l'équipe.

Expérience d'au moins 2 ans souhaitée.

Salaire en fonction du profil compétences et expériences.

www.atelier-des-bles.fr

Contactez nous par mail en envoyant un CV + courrier de motivation à ladb.emploi@gmail.com ou par téléphone Alexine Jacob 06 58 50 64 77

Recherche Boulanger(ère), Allonzier La Caille [74]

Nous sommes Julie et JB, boulangers situé à Allonzier La Caille dans le département 74 et nous recherchons un/e boulanger/ère pour un CDD de 4 mois minimum à compter du 1er juin 2022 pour remplacer Julie pendant son congé maternité (possibilité de commencer le contrat plus tôt selon l'état de santé de Julie).

Les Lupains recrutent ! Valberg

Les Lupains, boulangerie bio issue de la formation EIDB, installée à Valberg, station des Alpes du Sud à 1h de Nice recherche un(e) boulanger(ère) pour étoffer sa jeune équipe. Expérimenté(e) en panification sur levain ou motivé(e) et plein d'énergie pour emprunter cette voie, nous vous proposons un poste à temps plein, en journée.

Deux formules possibles : CDI avec 2 mois d'essai ou poste saisonnier de décembre 2021 à mars 2022.

Candidatez à : leslupainsvalberg@gmail.com

Le poste contient les tâches suivantes : pesées, pétrissage des pâtes (pain et brioche) sur du levain, division et façonnage manuel, cuisson, rafraichis du levain et livraison des produits.

Ce poste peut correspondre à une personne ayant pour projet de s'installer dans un avenir plus ou moins proche. Il vous permettra de vous situer quand à une autonomie pour votre prochaine activité et savoir si vous êtes opérationnel/le.

JB sera disponible tout au long de la période de CDD pour vous guider mais vous devrez savoir travailler en autonomie également.

La rémunération sera sur la base du salaire minimum de la convention de la boulangerie, pour 35h semaine. Les jours de travail seront les lundi, mardi, jeudi et vendredi (à revalider) et les journées commencerons à 6h. Les horaires précises seront à définir ensemble (possibilité de rotations des horaires, selon votre autonomie, début à 8h possible 2 semaines/4).

Pour les personnes ayant le statut de «demandeur d'emploi», possibilité de jours d'immersion pour se rencontrer et tester et également d'AFPR (Formation de 2 mois puis CDD de 6 mois).

Contact :

Vos artisans boulangers

Julie et JB

Epi c'est tout

1780 Route de la Mandallaz

74350 ALLONZIER LA CAILLE

06 64 33 94 12

<http://epicesttout.com/>

Au plaisir de vous rencontrer et de partager avec vous le goût de la boulange.

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche boulanger (H/F) expérimenté(e) Charette en Isère

La ferme de Chalonne est une SCOP (société coopérative ouvrière de production) qui produit du pain en agriculture biologique à partir de céréales en partie issues de la ferme de 10 hectares située à Charette en Isère. Nous élevons aussi des poules pondeuses, animons des activités culturelles et pédagogiques, et sommes investis dans le tissu associatif local.

Notre SCOP, composée de 5 salarié-e-s, tend vers un mode coopératif basé sur des décisions démocratiques et une co-gestion / participation des différents acteur-trice-s en mixité. Nous recherchons pour février 2022 un-e boulangère à 32 h (4j/sem) pour un CDD d'un an en vue d'être salarié.e coopérateur.trice à l'issue du contrat (CDI).

Activités de la futur-e salarié-e de la coopérative :

- Activités quotidiennes :
- Fabrication de pain : levain naturel, pétrissage mécanique, division, façonnage, enfournement, préparation de commandes
- Commercialisation : livraison, vente sur marchés, vente en direct (à la ferme ou distributions AMAP)
- Administration des activités de la ferme et entretien des espaces collectifs
- Meunerie : fabrication de farine, tri des céréales, gestion et entretien du moulin
- Poules pondeuses : récolte des œufs, suivi
- Activités complémentaires :
- Organisation d'événements sur la ferme : stages, formations et événements culturels (concerts, spectacles, projections, fête ...)
- Accueil à la ferme : familles, scolaires, stagiaires
- Travaux agricoles

Profil recherché : Orienté boulangerie, le poste présentera une ouverture sur les autres activités de la ferme suivant les aspirations du/ de la candidat-e.

Nous attendons d'un-e futur-e salarié-e de la coopérative qu'il ou elle :

- soit titulaire du CAP boulangerie et / ou du BPREA paysannes boulanger-ères et / ou ayant une expérience significative dans les métiers de la boulangerie
- se sente en capacité d'adaptation et d'initiative
- ait l'expérience et le goût du travail en équipe : écoute,

recherche du consensus, partage des responsabilités

- ait des capacités d'animation et sache utiliser son sens du contact avec des interlocuteurs multiples et variés
- soit en capacité de tenir des rythmes soutenus
- présente des capacités d'organisation pour soi et avec les autres
- ait de l'aisance dans le maniement des chiffres
- présente une aptitude à la manutention et au travail physique (port de charges, station debout)
- soit sensible aux enjeux du développement agricole et aux problématiques environnementales
- ait impérativement le permis B [conduite d'un camion léger]

Ces connaissances seraient un plus : agronomie, bricolage / maintenance, gestion, comptabilité, informatique libre.

Salaire et conditions de travail :

32h /sem (4 j) sur la base SMIC (10,50 €/h brut), pas de travail de nuit

Avantage en nature et possibilité de logement sur place en mobilhome

Astreintes tournantes les week-ends

5 à 6 semaines de congés payés

Démarrage prévu pour février

Modalités de candidature :

Envoyez vos CV et lettre de motivation avant le 15 janvier 2022

à : fermedechalonne@orange.fr

Contact par mail ou 07 68 73 88 74.



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche chef boulanger H/F, Le Thor [84]

La boulangerie les Pains Volants au Thor prend encore un peu plus de hauteur.

Engagée dans la culture de blés paysans de Provence, notre boulangerie poursuit sa route avec ses convictions.

De nouveaux projets s'offrent logiquement à nous, et nous avons le plaisir de pouvoir offrir un poste de chef boulanger basé au Thor (dans le Vaucluse, proche de l'Isle sur la Sorgue).

Ce poste s'adresse à une femme ou un homme, idéalement diplômé de l'EIDB ou ayant au moins travaillé dans une boulangerie 'type EIDB'.

Saisissez les avantages d'être autonome et d'avoir un plan de carrière progressif puis de travailler en équipe (deux personnes), sans avoir les inconvénients de se lancer seul avec tous les risques que cela comporte.

Vous pouvez nous contacter :

Frédéric ou Katia Grange

Mail/ spirit84@laposte.net

Tel/ 07 61 42 79 30

À la recherche de porteurs de projet, Sud France

Je suis une boulangère diplômée et formée à la panification au levain. J'ai deux ans d'expérience. Je suis à la recherche d'un fournil de campagne (ou proche) à investir/reprendre/créer, une scop à intégrer ou un poste salarié pour compléter une équipe, dans la moitié sud de la France.

Si vous avez envie de me contacter pour échanger des idées, discuter, n'hésitez pas: julie.duperier@gmail.com.

06 85 79 58 92 contact@lepanificateur.com

Cherche emploi boulanger, Paris

Je viens de terminer ma formation à l'EIDB et cherche un emploi salarié sur Paris dans une boulangerie bio au levain.

Contact : William au 06 83 20 49 87



Tables des FABB 2022

Bonnes fêtes de fin d'année !

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