

# Newsletter Eidb n°25

## Actualités

### Formations Artisan Boulanger BIO

L'année 2018 se termine à l'école avec le passage réussi des examens pour les deux dernières sessions 2018.

Nous félicitons l'ensemble des stagiaires pour leur implication et leur prestation boulangère.

De beaux projets d'installation dans les mois à venir...

Nous remercions au passage les nombreuses entreprises qui accueillent tout au long de l'année les stagiaires de l'EIDB lors des 6 semaines de stages incluses dans la formation.



### Validation du diplôme d'Artisan Boulanger Bio au San Francisco Baking Institute



Dès 2019, il sera possible de passer le diplôme d'Artisan Boulanger Bio à San Francisco. Les cours, harmonisés, sont dispensés par l'équipe du SFBI. Les examens seront organisés sur place, sous la direction de l'EIDB. Deux sessions sont déjà prévues courant 2019. A ce jour, aucun diplôme de ce niveau n'existe aux Etats-Unis. Pour plus de renseignements, contactez le SFBI

[www.sfbi.com](http://www.sfbi.com)

Plus d'info : [www.sfbi.com/images/French\\_Diploma.pdf](http://www.sfbi.com/images/French_Diploma.pdf)

### E5 bakery à Londres

L'EIDB s'est rendue à Londres en octobre dernier pour animer une formation à destination des boulangers d'E5 bakehouse. E5 est une boulangerie-café artisanale, mais pas que. Elle moule sa farine, torréfie son café, cultive ses céréales sur des terres proches de Londres. Une belle rencontre !



### Places disponibles pour les formations Artisan Boulanger Bio de Août et Septembre 2019

#### Retrouvez l'ensemble de nos formations

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain (40 h)  
[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php)

Formation artisan boulanger bio (645 h)  
[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/boulangier.php)

Formation perfectionnement, option viennoiserie (40 h)  
[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php)



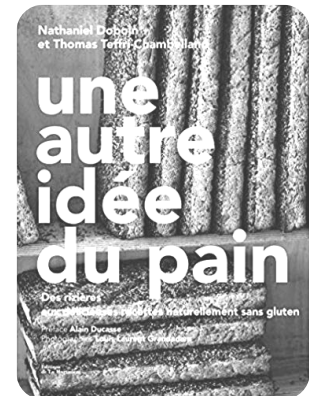
### Augmentation des cours des céréales

La récolte 2018 de céréales a été tardive. Les rendements sont en nette diminution (de l'ordre de 35 %). Les raisons principales sont la sécheresse lors des semis et les pluies abondantes à la récolte.

Compte tenu de ce contexte et de la forte demande, en découle une grande tension sur les marchés qui entraîne une augmentation des cours.

## [Livre] Une autre idée du pain ...

Thomas Tefri-Chambelland, ancien professeur de biologie reconverti en boulanger, est également fondateur de l'Ecole internationale de boulangerie. De sa rencontre avec Nathaniel Doboïn, entrepreneur globe-trotteur, est née une nouvelle filière en boulangerie, élargissant les frontières du monde du pain. Découvrez la "panothèque" de Chambelland, une bibliothèque unique de pains de riz naturellement sans gluten. Un voyage gustatif à la découverte d'un nouveau pain. En vente chez votre libraire ou sur Internet.



## Variétés paysannes et modernes de blé bio dans les Alpes-de-Haute-Provence

L'Eidb a participé les 6 et 7 décembre derniers à deux journées de panification dans le cadre d'essais cultureux fédérés par Agribio04, en partenariat avec des producteurs bio des Alpes de Haute-Provence. Pour les paysans-boulangers et les boulangers présents, l'objectif était de tester le potentiel panifiable de farines issues de céréales cultivées en agriculture biologique, dans des conditions méditerranéennes. A l'issue de ces journées de panification, un travail d'analyses sensorielles des pains produits a été réalisé. Les résultats et le compte rendu de ce travail sont attendus début janvier 2019.

# Les ouvertures de saison...

## Panem & Circus ! [Vaugneray, 69]



Panem & Circus, c'est l'histoire de deux sœurs, Pascaline et Emilie. Après un parcours professionnel dans la gestion commerciale pour l'une, et dans la communication pour l'autre, elles ont choisi la voie de la boulangerie biologique au levain naturel. Avec une campagne de financement réussie sur Zeste.coop, Panem & Circus a ouvert ses portes le 05 décembre dans le village de Vaugneray, au cœur des Monts du Lyonnais. Pour découvrir leur projet et suivre leurs réalisations, rendez-vous sur leur page Facebook

[www.facebook.com/panemcircusboulangerie](https://www.facebook.com/panemcircusboulangerie)



# Réseau EIDB

Toutes les news, thématiques, infos et annonces sont sur le réseau EIDB

[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/)

Aujourd'hui plus de 500 personnes sont inscrites. Nous vous remercions pour votre participation active ces dernières semaines.

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

Au sommaire également, Panettone, pain d'épices, j+1 en masse, panification au seigle, ainsi que d'autres questions pratico-pratique du quotidien...

[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/blog/all](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/blog/all)



# Le coin des petites annonces

## FONDS DE COMMERCE

### Fournil & maison d'habitation à vendre [Saint-Rabier, 24]

Pour les amoureux du vrai bon pain, un fournil de 55 m<sup>2</sup> tout équipé avec un four à bois Guillery récent, exploité en bio. Marchés le WE et livraison en boutiques la semaine. Le CA progresse chaque année (25 % en 2018). Si vous êtes motivé, vous pouvez faire mieux ! Maison fermette de 160 m<sup>2</sup> sur un terrain de 4600 m<sup>2</sup> avec une belle grange et des caves. Huisseries neuves, toiture refaite avec isolation, assainissement neuf, chaudière à pellets récente (2015). Belle opportunité, affaire saine et rentable. Prix de vente 260 000 €, fonds de commerce et maison non dissociables.

À votre disposition pour tout complément.

Contact : Jean-Robert Portier - 05 53 50 93 28 / 06 80 87 62 37

[www.pain-bio-pastourelle.com/](http://www.pain-bio-pastourelle.com/)

### Boulangerie et auberge/maison d'hôtes à vendre - [Loire, 42]

À proximité de l'A89, entre Clermont-Ferrand et Lyon.

Le bâtiment : une grande maison de village (140 m<sup>2</sup> au sol, 3 niveaux dont 2 entièrement rénovés en 2012), adossée à une grange (130 m<sup>2</sup>) avec un terrain attenant.

Les activités aujourd'hui:

- Une boulangerie bio (certification AB), pain au levain, cuisson au four à bois (four à gueulard de 9 m<sup>2</sup> construit au printemps 2012), pétrin à bras plongeants, chambres de pousse etc, farines BORSA® (Minoterie DUPIN COUTURIER, 42 L'Etrat),
- Quatre jours d'ouverture (mercredi, vendredi, samedi et dimanche), un marché bio et 3 points de livraison. CA 100 000 €.

- Une auberge-maison d'hôtes comprenant au RDC, un grand séjour salle à manger (40m<sup>2</sup>), une cuisine, cellier, chambre froide, buanderie bureau etc, au 1er étage, un appartement T3 (55 m<sup>2</sup>), 2 chambres d'hôtes (salles de bains privatives, wc séparés), au 2e étage, un plateau de 140 m<sup>2</sup> à aménager. CA 38 000 €

Prix de vente : les murs 280 000 €, le fonds de boulangerie 80 000 €, le fonds maison d'hôtes 15 000 €.

Contact : Philippe PLUVINAGE 06 83 36 68 95 - [ph.pluvinage@orange.fr](mailto:ph.pluvinage@orange.fr)

[www.lepaindeplum.com](http://www.lepaindeplum.com)

### Local neuf (livré brut) pour création d'un commerce de boulangerie / pâtisserie / snacking [Avignon-Montfavet, 84]

Dans un nouvel ensemble de magasins en rez-de-chaussée, à Avignon-Montfavet, proche centre Montfavet et d'AGROPARC, un local de 215 m<sup>2</sup> est proposé à la location pour y créer un commerce de boulangerie / pâtisserie / snacking. La zone de chalandise située à moins de 5 minutes comprend 16 000 habitants et 1 151 entreprises.

Le site est localisé sur une voie à fort passage environ 11 000/jours et bénéficie:

- d'un parking privatif de 18 places
- d'un parking public à proximité (50m)
- d'un parking privatif avec 15 places pour le personnel

Le commerce sera situé à côté d'une boucherie/charcuterie (existante) et d'un futur commerce de fruits et légumes ou équivalent

Surface totale de vente en rez-de-parking: 215 m<sup>2</sup> dont 23 m<sup>2</sup> de terrasse couverte.

Possibilité d'utiliser environ 50 m<sup>2</sup> de sous-sol pour stockage

Les locaux seront hors d'eau, hors d'air, réseaux en attente et VRD. L'aménagement intérieur est à la charge des preneurs.

Un contrat avec un agencier est existant pour la conception, la réalisation et l'équipement du magasin.

Date de mise à disposition de locaux mi-2019.

Loyer : 2480 €/mois HT charges comprises pour le local de 215 m<sup>2</sup>

Bail 3x6x9 ; Pas de pas de porte ; Dépôt garantie 3 mois de loyer

Contact : Michel Garcin - 06 43 20 56 92

### Vends Boulangerie Bio et maison attenante [proche Angers, 49]

Boulangerie proposant des produits biologiques depuis sa création en 2004. 800 kg de pain par semaine. Fournil de 100 m<sup>2</sup> comprenant 2 fours à bois, 2 chambres de fermentation, espace de vente 16 m<sup>2</sup>,

Maison de caractère du XVIII attenante, 186 m<sup>2</sup> avec accès au fournil,

Jardin 410 m<sup>2</sup>

L'ensemble 400 000 € (Boulangerie : fonds et murs : 100 000 €, maison : 300 000 €)

Un accompagnement à la reprise est possible. Nous souhaitons proposer de transmettre notre savoir-faire afin d'assurer une éventuelle continuité du mode de commercialisation et de la qualité des produits. Cela implique 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 -

[marie.larcher49@orange.fr](mailto:marie.larcher49@orange.fr)

# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCE [suite...]

### Le Fournil de Caplongue cherche repreneur(euse) [Aveyron, 12]

Au cœur de l'Aveyron, dans un hameau de 80 âmes, le Fournil de Caplongue va bientôt dire au revoir à son boulanger et laisser place à un(e) repreneur(euse).

En 2010, la collaboration entre l'ancien boulanger et le paysan du village fait naître le fournil dans une ancienne bergerie de la ferme. Ils y bâtissent un four à bois de 6m<sup>2</sup> (chauffe au gueulard) et y installent une meunerie. Depuis 8 ans, on y fabrique du pain biologique au levain naturel. Les blés cultivés par les paysans locaux sont transformés à la ferme à l'aide d'un moulin « Astrié ».

En 2017, jeune diplômé, je décide de reprendre l'activité. Je pétris la pâte à la main pour les trois fournées hebdomadaires (lundi, mercredi, vendredi). Je vends pains, biscuits et brioches à la ferme et organise des soirées pizzas régulièrement.

Aujourd'hui, enrichi de cette belle expérience, la vie me guide vers de nouvelles aventures.

Possibilité d'association sur le GAEC existant en tant que paysan boulanger.

Contact: Bastien 06 40 95 42 42

### Boulangerie Bio à vendre [Tarascon, 13]

Idéalement situé sur la ville de Tarascon sur Rhône (13), dans un secteur géographique en plein développement entre Arles, St Rémy de Provence et Avignon (20 mn de la gare TGV), vend fonds de commerce boulangerie bio réputée localement avec four à bois. En activité depuis 2002, cette boulangerie bio en hyper-centre ville se distingue par ses spécialités (fougasses, pains aux levain, gâteaux de voyages) et son exclusivité régionale. CA 107 000€ HT. 178 jours d'ouverture / an (4 jours hebdomadaire)

Surface rez-de-chaussée 80 m<sup>2</sup> avec four à bois et possibilité terrasse. Appartement 1er étage 80m<sup>2</sup>. Bail commercial 3/6/9. Loyer annuel 4000 €. Destination métiers de bouche. Prix de vente : 85 000 € - HONORAIRES AGENCE OFFERTS

Référence annonce : 1010-3747360

Non soumis au DPE

Contact : 04 37 02 20 10

### Vente boulangerie [Vosges, 88]

Je me sépare de ma boulangerie créée il y a 9 ans dans un village de montagne.

Boulangerie atypique par son emplacement et les produits proposés, tout est cuit au feu de bois. Un labo boulange, un labo pâtisserie, glace. Partie vente avec produits locaux bio. Pas de salarié, clientèle fidèle et attachée à la qualité, absolument tout est fait sur place, matières premières bio, fruits sauvages de la vallée, transformation en confitures, sorbets... Ouvert 3 jours semaine, 5 pendant les vacances.

Grand logement au dessus, orienté sud, jardin, parking, dans jolie maison dans la montagne.

Le labo boulange fait environ 18 m<sup>2</sup>, le labo pâtisserie également. Chacun dispose d'une plonge. Une réserve de 2 m de large sur 12 de long, avec étagères de stockage, chambre froide et congélateur, douche, sanitaires, un magasin d'environ 30 m<sup>2</sup>. Des étagères servent à présenter les produits de revente, vins, bières, confitures...

Four à bois Ephrem, pétrin 60 l, batteur 25 l, turbine à glace, four frima, tempéreuse, plaque induction, gaz, etc. Matériel en bon état. Tout est aux normes, location des murs à la commune.

Prix de vente : 40 000 €

Bonne rentabilité, lieux de vie et de travail agréables.

Idéale pour des personnes désireuses de concilier travail et nature.

Contact : [boulangevosges@laposte.net](mailto:boulangevosges@laposte.net)

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

[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau)

## MATERIEL D'OCCASION

### Pétrin à spirale RMJ-25

Modèle perfectionné ayant une vitesse de cuve et d'outil variable. Il permet de pétrir de 4 à 25 kg de farine. J'ai acheté ce pétrin à l'Eidb. Il avait peu servi. Je ne l'ai pas beaucoup utilisé car je souhaitais en fait un pétrin plus petit. Après quelques années je pensais en avoir besoin mais toujours pas, je le propose donc à la vente.

Contact : Éric Guillaume - 06 88 47 34 21 - [www.painbio-lembas.com](http://www.painbio-lembas.com)

### 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 MAP** (réduction de 35% sur les gammes MICROTEC et MICROTURBO), la marque **FORMA** (30% de remise sur les diviseuses), et les doseurs et refroidisseurs **BAKTEC** (12,5 à 15% de remise).

Pour plus de détails et tarifs préférentiels [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCE [suite...]

### Recherche boulanger indépendant pour exploitation d'un établissement communal [Crillon le Brave, 84]

La commune de Crillon le Brave continue sa politique de dynamisation du village en la création en 2017 d'un commerce ouvert toute l'année, regroupant les activités de boulangerie, de petite pâtisserie et d'un espace petite épicerie. A ce titre, la commune recherche un couple d'exploitants pour prendre en charge cette activité. Ce commerce est régi par une convention (C.O.T). Cette convention a pour objet de définir les conditions dans lesquelles l'occupant est autorisé à occuper l'immeuble afin de lui permettre d'exercer les activités de ce commerce.

La boulangerie a une surface de 100 m<sup>2</sup> environ composée d'un espace de travail (80m<sup>2</sup>), et d'un espace de vente (20m<sup>2</sup>) ; le logement est de type T4 de 90m<sup>2</sup> sur 2 niveaux (2 chambres + séjour/cuisine de 40m<sup>2</sup>). La partie fournil est entièrement équipée en matériel récent 2017 (liste ci-dessous), la cuisson du pain est effectuée dans un four TAYSO à biomasse (énergie ; pellets de bois) avec sole tournante, enfournement à la pelle.

Loyer mensuel HT 600 € pour l'ensemble (commerce + logement).

Cautions demandées : pour le matériel 5 000 € et pour le logement 600 €.

La boulangerie est actuellement occupée par un couple originaire de Bretagne qui souhaite se rapprocher de leur famille et ont une opportunité de reprise de boulangerie en Bretagne. Départ début 2019.

Profil : Couple avec ou sans enfant, boulanger avec CAP ou équivalence. Gestion indépendante, le commerçant gèrera ce commerce de façon autonome (sarl ou autre)

L'établissement sera disponible à partir du 15.01.2019, la convention prendra effet à compter du jour de sa signature. L'occupant pourra prendre possession des lieux dès cette prise d'effet. L'échéance principale de cette convention est fixée au jour de la signature de la convention. La présente convention sera conclue pour une première période initiale de un an. Elle sera ensuite poursuivie, pour des périodes reconductibles de trois années chacune.

Situation. Le village de Crillon le Brave compte env. 500 hab. à l'année, la population augmentant fortement l'été. Sur la commune il existe deux hôtels de luxe (le boulanger actuel a un contrat de fourniture avec ces 2 établissements, soit env. 3500€ par mois saison haute), il y a également 4 restaurants sur le village. Un bistrot de pays a été créé par la commune en 2012. Deux autres villages voisins (à env 2km) ne sont pas dotés de boulangerie env. 1000 hab.

La production en BIO sera demandée. Intérêts, répondre à une demande locale et adopter un positionnement stratégique par rapport à la situation touristique du village et à son environnement. Ce type de production est de plus en plus plébiscité. La mise en place d'un four à biomasse aux pellets de bois correspond à ce choix.

Au-delà de l'incontournable baguette tradition, les pains spéciaux de toutes natures semblent être appréciés par la clientèle. Pour renforcer l'attractivité de la boulangerie la vente complémentaire (dépôts ou marchés) sera à envisager. Photos, plans, inventaire matériel transmis à la demande.

Contact : CV et lettre de motivation par courrier en recommandé AR ou par mail (un accusé de réception sera envoyé). Monsieur Le Maire - Mairie 1 place de l'Église - 84410 Crillon le Brave - [mairie.crillonlebrave@wanadoo.fr](mailto:mairie.crillonlebrave@wanadoo.fr)

### Mairie recherche boulanger(e) [Thoard, 04]

Thoard est situé dans les Alpes de Haute Provence, à 25 km de Digne-les-Bains. 750 habitants, une maison de retraite fonctionnant toute l'année, un camp de guides de France conséquent résidant à proximité pendant 3 mois, deux restaurants, 2 snacks-restaurants, un camping, une caserne de pompiers, une cantine scolaire, ainsi que la cuisine qui dessert les écoles de Barras, Mirabeau, Mallemoisson et la crèche, 3 petits villages voisins et des habitants gourmands le dimanche constituent le potentiel du village.

La commune a créé un local de 50 m<sup>2</sup> (fabrication et vente) et une dépendance pour entreposage. Le Conseil Municipal a décidé d'investir dans le matériel et propose aux candidats de financer celui-ci sous forme d'une location-vente. Le candidat deviendrait propriétaire du matériel à l'issue du prêt. S'il se désiste avant la fin du remboursement, le matériel resterait la propriété de la commune.

Le loyer mensuel du local sera modeste et majoré du montant des mensualités à rembourser pour le matériel.

Contact : Jean-Claude FABRE, Adjoint au maire de la commune de Thoard - 06 74 27 63 82 / 04 92 34 63 74

# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS - PARTENARIATS

### Cherche un associé fonctionnel ou un responsable de production pour création d'une Boulangerie - [Montpellier, 34]

Installé depuis plus de 2 ans sur Montpellier, je cherche un associé fonctionnel ou un responsable de production pour la création d'une nouvelle boulangerie dans la périphérie de Montpellier. Rien n'est fait, tout est à faire, je suis prêt à vous rencontrer pour une discussion libre. Si vous êtes volontaire, curieux avec une bonne capacité d'adaptation, une éthique du travail bien fait, autonome... n'hésitez pas à me contacter :

Contact : Nicolas Puget - Boulangerie O pain Délicieux - 18, rue Bernard Délicieux - 34000 Montpellier - 06 83 77 34 64 - [nikopuget@hotmail.com](mailto:nikopuget@hotmail.com)

### Recherchons un boulanger et un pâtissier H/F en apprentissage ou en alternance [CAP ou BP] - [Barcelone, Espagne]

Le Pain d'Éric&Benjamin est une boulangerie biologique Française traditionnelle et artisanale (four maçonné à sole tournante) ouverte depuis 2 ans à Barcelone. Nous recherchons un boulanger H/F et un pâtissier en apprentissage ou en alternance. [CAP ou BP] pour aider le boulanger et le pâtissier actuel. Nous aimerions intégrer dans l'équipe une personne amoureuse du bon pain au levain, soucieuse d'offrir d'excellents et beaux produits.

**Poste boulanger:** Vos principales missions seront le pétrissage, façonnage et cuisson des pains ; l'aide au développement de nouveaux produits.

**Poste pâtissier:** aide à l'élaboration de pâtisseries, assurer le tourage (pâte feuilletée, croissants, viennoiseries...), réaliser des pâtisseries selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, aide à la fabrication de viennoiseries / brioches – tarteries.

Profils: Entre 18 et 25 ans, rigueur, exigence, esprit d'équipe, curieux, envie d'apprendre, joyeux, sens de l'organisation, positif. Personne passionnée, motivée et impliquée pour participer au développement rapide de la boulangerie dans un ambiance exigeant, mais conviviale.

Type de contrat : Apprentissage/stage/CDD, travail de jour, postes à pourvoir à partir du 15 Octobre. Entre 20 et 30 heures par semaine. Du Mardi au samedi. 2 jours de repos (dimanche et lundi). Poste basé à Barcelone centre.

Contact: [gestion.lpeb348@gmail.com](mailto:gestion.lpeb348@gmail.com) - [lpeb348@gmail.com](mailto:lpeb348@gmail.com)

### Recommandation boulanger

Et si nous faisons de ce réseau un espace pour nous transmettre les CV de personnes de valeur en recherche d'emploi ? A Bella Ciao, nous recevons régulièrement beaucoup de stagiaires venus de tous horizons. Pendant 15 jours, nous avons reçu Mohammed, réfugié soudanais, en contrat d'insertion avec l'association Semailles membre des jardins de cocagne. Il a déjà été boulanger par le passé, il tente de cumuler des stages pour étoffer son CV. Sa maîtrise du français n'est pas parfaite, ce qui l'empêche d'être formé par le GRETA pour passer un CAP. La barrière de la langue s'est révélée largement surmontable et Mohammed a très vite trouvé sa place et participé à la production quotidienne. Très observateur et méticuleux, il apprend vite, s'adapte parfaitement. La découverte du bio l'a passionné. Bref, c'est un boulanger à recommander. Ami(e)s boulanger(ère)s, si vous cherchez quelqu'un de confiance, n'hésitez pas à contacter Mohammed qui ne craint pas de traverser la France pour du travail...

[ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/market/view/3163/recommandation-boulangier](http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/market/view/3163/recommandation-boulangier)

### 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](mailto: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...)

### Le Pain de Saint recrute [Isère, 38]

Nous sommes un fournil situé à Crolles dans l'Isère à 20 km de Grenoble dans la vallée du Grésivaudan. Nous fabriquons (pains, viennoiserie, traiteur, biscuits) depuis 1984 et nous vendons sur place et sur les marchés. Nous sommes certifiés AB et Nature et Progrès. Nous sommes une équipe de 7 personnes. Nous travaillons uniquement avec le levain naturel et avec des farines de type T80 à T170 en blé, sarrasin, petit épeautre, seigle, khorasan.

Nous recherchons un(e) boulanger(e) à plein temps confirmé(e) ou pas, passionné(e) par le métier.

Nous pétrissons mécaniquement avec un pétrin à bras plongeant. Nous façonnons à la main. Nous travaillons en pousse lente et cuisons avec un four électrique. Nous panifions du lundi au vendredi de 5 h à 14 h. Pas de travail de nuit ni le week-end.

Merci de nous adresser une lettre de motivation et un CV à [lepaindesainthugon@gmail.com](mailto:lepaindesainthugon@gmail.com)

### Recherche porteurs de projets (France)

J'ai 51 ans, ancien professeur en reconversion professionnelle. Après un stage de 6 mois chez un paysan-boulangier, j'ai suivi une formation à l'INBP de Rouen et j'ai obtenu le CAP boulanger. J'ai ensuite travaillé 6 mois dans une boulangerie en SCOP (ravail sur levain et farines bio). Je recherche actuellement un(e) porteur de projet dans le domaine qui fait la réputation de l'EIDB - la fermentation au levain en boulangerie bio - et qui aurait besoin d'un assistant dans son futur fournil. N'hésitez pas à me contacter. Je suis mobile (sur toute la France).

Contact : A.DAVID - 07 69 83 97 35

### Cherche un cogérant associé boulanger ainsi qu'un chef de production [Massif des Bauges, 73]

SAS Aux sources du pain, boulangerie artisanale Bio située dans le massif des Bauges en Savoie cherche un cogérant associé boulanger ainsi qu'un chef de production. Entreprise au CA annuel de 300 000 euros, pain au levain à la farine de meule cuit dans un four à granulé de bois Polin, viennoiseries, biscuiteries, produits du terroir. Équipe constituée actuellement d'un responsable, d'un chef boulanger, d'un pâtissier et de deux livreurs/vendeurs/préparateurs. Le poste de chef boulanger est à pourvoir au 1er mars 2019, CDI 35H sur 4 jours. Le poste de cogérant associé est une création de poste à pourvoir au 1er janvier 2019, passage par un contrat salarié à responsabilité dans un premier temps.

Contact : Nathalie Bouquet - 06 84 01 11 59 - [auxsourcesdupain@gmail.com](mailto:auxsourcesdupain@gmail.com)

### Auto-entrepreneuse propose services en boulangerie - France ou étranger

À 59 ans, entre deux tranches de vie, je souhaite finaliser mon expérience professionnelle dans un élan d'échange et de partage. Chez vous, boulangers, boulangères, je peux vous soutenir, vous soulager, renforcer votre équipe, m'adapter à vos besoins ponctuels, sans que nous ayons à gérer la lourdeur d'un contrat de travail. Diplômée de l'EIDB en décembre 2014, forte de 3 années d'expérience réussie dans mon fournil en Haute-Savoie créée avec mon mari, je serai entièrement disponible début 2019

Contact: Marie Grouleau - 0679463362 - [mgrouleau@wanadoo.fr](mailto:mgrouleau@wanadoo.fr)

### Boulangerie bio recherche un salarié, reprise activité envisageable [Cavaillon, 84]

Boulangerie bio à Cavaillon (Vaucluse) recherche un salarié femme ou homme pour pétrissage, façonnage, cuisson, préparation des commandes .... Niveau CAP, maîtrise des process de fabrication des pains au levain et pousse lente demandée. 35 heures par semaine, du lundi au vendredi. Horaires et rémunérations sont à définir. Possibilité de reprendre mon activité dans quelques mois.

Contact : GENIN Frédéric - 06 32 66 98 53 - [geninfred@gmail.com](mailto:geninfred@gmail.com)

### Recherche boulanger diplômé [Fouillouse, 04]

La boulangerie de Fouillouse 1900m en haute Ubaye recherche un boulanger pour la saison d'hiver et la saison d'été 2019.

Cet emploi s'effectue dans la boulangerie attenante à la maison principale, ancienne ferme du 18<sup>e</sup> siècle. Après rénovation du four historique du village datant de 1912, nous décidons d'ouvrir une boulangerie. Celle-ci a tourné avec succès tout l'été 2018, et le four ne demande qu'à être remis en route cet hiver. Nous vivons dans un hameau de montagne à 1900m d'altitude sur la commune de Saint-Paul sur Ubaye avec nos deux jeunes enfants où notre activité principale est l'accueil de randonneurs, été et hiver dans notre auberge, et les randonnées avec nos ânes l'été.

Nous travaillons dans un esprit d'antan. Nous tenons à ce que notre production de pains respecte l'esprit : farines de qualité, pain au levain cuit dans notre four à bois classique.

Cette offre concerne un emploi de boulanger diplômé d'état, ayant une formation en pain au levain avec un minimum d'expérience pour assurer la fabrication des pains de A à Z, gestion de la mise en chauffe du four, des stocks de farine et bois, de la vente sur deux marchés hebdomadaires, et de la production pour la vente directe et aux hébergements alentours.

Nous attendons de notre employé(e) une autonomie dans son travail, de la rigueur dans la production et l'hygiène, une constance dans la qualité des pains, une gestion des commandes, un esprit ouvert et flexible.

Vous serez embauché sur un contrat saisonnier du 27 décembre au 31 mars 2019 et qui, dans l'idéal est à suivre sur la saison estivale du 15 juin au 15 septembre 2019.

Le logement peut être assuré sur place ; voiture obligatoire.

Contact : Inès et Odilon Ferran

Gîte les granges Fouillouse - 04530 Saint-Paul sur Ubaye - 04 92 84 31 16  
[gite.fouillouse@gmail.com](mailto:gite.fouillouse@gmail.com) - [www.gite-les-granges.com](http://www.gite-les-granges.com)

# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

### Proposition de parrainage en Isère [Les Abrets en Dauphiné, 38]

Ancien stagiaire de l'EIDB qui a suivi la formation en 2016, j'ai eu des opportunités de concrétiser des projets de créations de boulangeries, qui n'ont pas abouti pour diverses raisons. Ayant de nombreux centres d'intérêt, être gérant ne convient plus à mon idéal de vie. En revanche, je suis pâtissier et boulanger de formation et par passion. Aussi, j'ai à coeur de participer au développement de la boulangerie telle que nous avons pu l'apprendre à l'école, tout en voyant émerger des projets réellement personnalisés avec une éthique forte.

Dans la commune dans laquelle j'habite (Les Abrets en Dauphiné), 3 boulangeries conventionnelles aux offres similaires, aucune Boulangerie bio, pas de concurrence en bio levain naturel à des dizaines de kilomètres, un fort passage automobile car au carrefour de plusieurs axes majeurs, ainsi qu'un potentiel certain à étudier plus en profondeur (population locale, passage, groupes scolaires et établissements de soin, restaurants, camping...). J'ai rencontré les élus locaux il y a quelques mois, qui sont favorables à l'installation d'un Boulanger bio sur la commune. Pas d'aide particulière en revanche pour ce projet, eu égard aux artisans déjà installés sur place. Un local (ancienne entreprise motoculture, type hangar) et en zone commerciale situé sur axe très passant a retenu mon attention et il y en a probablement d'autres sur la commune.

Si vous êtes porteur de projet et intéressé par cette piste, je vous propose un accompagnement et un investissement financier. Le "parrainage" que je propose pourrait prendre la forme d'un apport en capital et d'un accompagnement technique, de par mon profil Pâtissier-Boulangier confirmé.

Contact : Jonas Cadoux - [monpainquotidien@hotmail.com](mailto:monpainquotidien@hotmail.com)

### Création d'une boulangerie, appel de candidature [Saint Hilaire de Chaléons, 44]

La Commune de Saint Hilaire de Chaléons est située dans le Pays de Retz, à 15 km de la côte. Sa population est de 2 235 habitants. Notre commune est en augmentation. 2 écoles (classes maternelles et primaires), 1 restaurant, 1 coiffeur, 1 épicerie, 1 bar tabac presse, 1 camping et quelques zones d'activités, 1 maison de retraite (EHPAD), 1 gare. La commune est traversée par la RD61, qui relie Nantes-Pornic.

Suite au départ en retraite des boulangers actuels et sans projet de repreneur, une réflexion municipale est menée sur une création d'une boulangerie. Celle-ci qui sera située sur le pôle commerce actuel et proche de la départementale (RD61). Le projet comporte aussi une deuxième cellule commerciale (éventuellement le transfert du tabac presse) sur le même lieu, afin de dynamiser le centre bourg. Il sera à proximité des deux écoles, restaurant, coiffure, épicerie. Il se situera précisément Place Eloi Guitteny, Une partie de ce projet consiste donc en la construction d'un bâtiment commerce/service comprenant un local commercial, d'une surface utile de 150 m<sup>2</sup>, pour une activité de type fabrication et vente de pain, relai-colis, ou point presse. Il sera réalisé des places de parking « arrêt Minute ».

Profil du ou des candidat(s) :

- Profil du candidat : un boulanger-pâtissier expérimenté, qualité d'accueil,
- Activités : pains dont pains spéciaux, baguettes, pâtisseries,
- Accessibilité de l'équipement : ouverture le soir jusqu'à 19h, le week-end pour la clientèle touristique et le dimanche matin.
- Animation vie locale : animations commerciales, participation aux événements de la commune

La sélection : procédure et calendrier

Le comité de sélection sera composé de représentants de la commune de Saint Hilaire De Chaléons, de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Loire Atlantique.

Un premier comité se réunira afin de sélectionner trois candidatures. La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, accompagnera le porteur de projets afin de finaliser le dossier (prévisionnel, étude de marché).

La livraison des locaux est prévue courant 2019 pour une ouverture de la boulangerie-pâtisserie en 2019/2020. Les locaux seront livrés bruts et les aménagements intérieurs à la charge du postulant.

Liste de pièces à fournir

- Un CV et la copie du diplôme
- Une lettre d'intention
- Le dossier de candidature (à demander), dûment complété
- Tous documents utiles à la présentation de votre projet : étude de marché, proposition d'aménagement et de concept, prévisionnel (facultatif à ce stade).

Contact : Dossier de candidature à l'attention de Madame Le Maire - MAIRIE - 20 rue de la mairie - 44680 SAINT HILAIRE DE CHALÉONS - [mairie@shc44.fr](mailto:mairie@shc44.fr)



# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

### Ô pain délicieux recrute un boulanger(e) [Monttpellier, 34]

Suite au départ de l'un de ses boulangers désireux de créer sa propre affaire, l'équipe de la boulangerie Ô pain délicieux [Montpellier centre] est à la recherche d'une boulangère ou d'un boulanger pour poursuivre son aventure. Si vous êtes passionné(e) par le pain au levain, le travail artisanal et que vous aimez travailler dans une bonne ambiance, votre candidature m'intéresse même si peu d'expérience, c'est votre motivation qui fera la différence. 35 heures hebdo salaire en fonction des compétences. Repos tous les samedis ainsi que 1 dimanche sur 2, 1 mercredi sur 2.

Contact: Nicolas Puget - [opaindelicieux@outlook.fr](mailto:opaindelicieux@outlook.fr)

### Le pain de Jean recherche un(e) boulanger(e) [St Julien Montdenis, 73]

Vous êtes boulanger ou vous rêvez de le devenir...  
Le pain de Jean recrute en CDD une personne motivée avec expérience de préférence.

Four à bois, levain, fermentation lente et uniquement en BIO..

Lieu Savoie, St Julien Montdenis

Contrat de janvier à mars renouvelable selon l'implication...

Contact : Jean Vanderhaeghe - 06 52 76 53 90

### Recherche Boulanger [Châteauroux les Alpes, 05]

Je recherche un Boulanger (connaissances en pâtisseries serait un plus) à partir de janvier 2019. Vous travaillerez exclusivement sur farines de tradition françaises, farines de blés de variétés anciennes [Rouge de Roc, Valbona, Lupulus, Khorasan, Petit-Épeautre], farine issues de l'agriculture biologique [complète, de meule, de seigle], Des farines locales [cultivés dans le Parc du Queyras]  
Vous devrez élaborer un levain tout point si nécessaire et rafraîchir le levain dur/liquide pour réaliser les différentes pétries du jour.  
Vous assurerez le façonnage et la cuisson des différents produits, les viennoiseries maison, pâte à brioche, pâte feuilletée et différentes pâtes à tarte.

Contact : Mr Henry Frédéric - « LE BRICHETON des ECRINS »

22, rue les Aubergeries 05380 Châteauroux les Alpes - 07 50 63 47 34  
[fgx.70@laposte.net](mailto:fgx.70@laposte.net)

### Vends fonds de commerce boulangerie bio proximité Strasbourg [67]

Spécialisé dans le pain au levain, vente sur les marchés et livraison de magasin bio. Locaux spacieux et lumineux en location à 1/4h du centre ville de Strasbourg. 8 marchés hebdomadaires et environ 30 magasins livré sur la semaine. Chiffre d'affaire stabilisé mais toujours en progression 500K€ (2017). Equipe de 7 personnes (6 equiv tps plein), 2 vendeurs, 4 boulangers, 1 livreur

Matériel en bon état, 4 pétrins bras plongeant, 1 batteur

Four Fringand récent, 3 étages gaz et 1 électrique, 3 véhicules et 2 remorques magasin

Prix du fond 300 K€

Contact : Christophe 06 37 65 23 97

### Recherchons un(e) boulanger(ère) expérimenté(e) et passionné(e) ! [Paris, 18]

P1, Boulangerie et Atelier va bientôt ouvrir rue Marcadet dans le 18e à Paris !

P1 sera un lieu de dégustation et de partage autour du pain. Son espace très cosy et chaleureux sera composé d'un laboratoire de production ouvert sur la rue, d'un espace de vente et d'un espace pour déguster les produits avec du café de spécialité.

Nos deux principales activités seront :

- La Boulangerie : Production d'une gamme courte de pains biologiques au levain, pains du monde et viennoiseries au levain.
- Les Ateliers de boulangerie : Cours de boulangerie pour apprendre à faire du pain au levain.

Soucieux des enjeux environnementaux, une gestion pour minimiser les déchets sera mise en place, l'approvisionnement local sera maximisé et les matières premières seront exclusivement biologiques. L'esprit de P1 est le management participatif basé sur l'autonomie et la confiance entre chaque collaborateur.

Missions :

- Participer à la mise au point des recettes et de la gamme avec le créateur
- Fabriquer les différents types de pains au levain ainsi que les viennoiseries en respectant les procédures
- Maîtriser les levains
- Gestion des stocks en collaboration avec la personne en charge des commandes.
- Entretien du matériel de travail, appliquer des règles d'hygiène et de sécurité

Nous recherchons un profil :

- Passionné(e) par le bio, intérêt pour les semences paysannes, Bonne connaissance des farines
- Maîtrise des différentes techniques de panification et gestion des levains
- Organisé(e), curieux(se), souriant(e), communicatif(ve), créatif(ve)
- CAP Boulanger, Minimum 1 année d'expérience dans une boulangerie

Horaires de travail : Du mercredi au dimanche de 5h à 12h30 (à affiner après l'ouverture) Salaire : Selon profil

Type de contrat : CDI de 35h à pourvoir en mars

Lieu de travail : Rue Marcadet, Paris 18e (métro Lamarck-Caulaincourt)

Contact : [julien.cantenot@gmail.com](mailto:julien.cantenot@gmail.com) - 06 52 28 90 84

# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

---

### Recherche boulanger / vendeur potentiel futur associé au Fournil des Comètes à Poët Laval (Drome, 26)

Nous sommes deux boulangers a avoir créé la SCOP Comètes en avril 2017, boulangerie artisanale et biologique dans la Drôme. Nous travaillons avec des paysans meuniers pour les farines, et nous apportons une grande importance au choix des matières premières, en favorisant les circuits courts. Au delà d'une gamme de pains au levain, nous proposons des gourmandises salées et sucrées qui évoluent au fils des saisons et de nos envies.

Nous disposons d'un vaste atelier, d'une boutique et d'une terrasse partagée avec nos voisins brasseurs. Nous travaillons avec un four Bongard adapté aux granulés de bois.

Nous vendons sur place, dans quelques boutiques et marchés locaux. Nous allons mettre en place un marché de producteurs, et souhaitons à terme développer des activités annexes autour du pain.

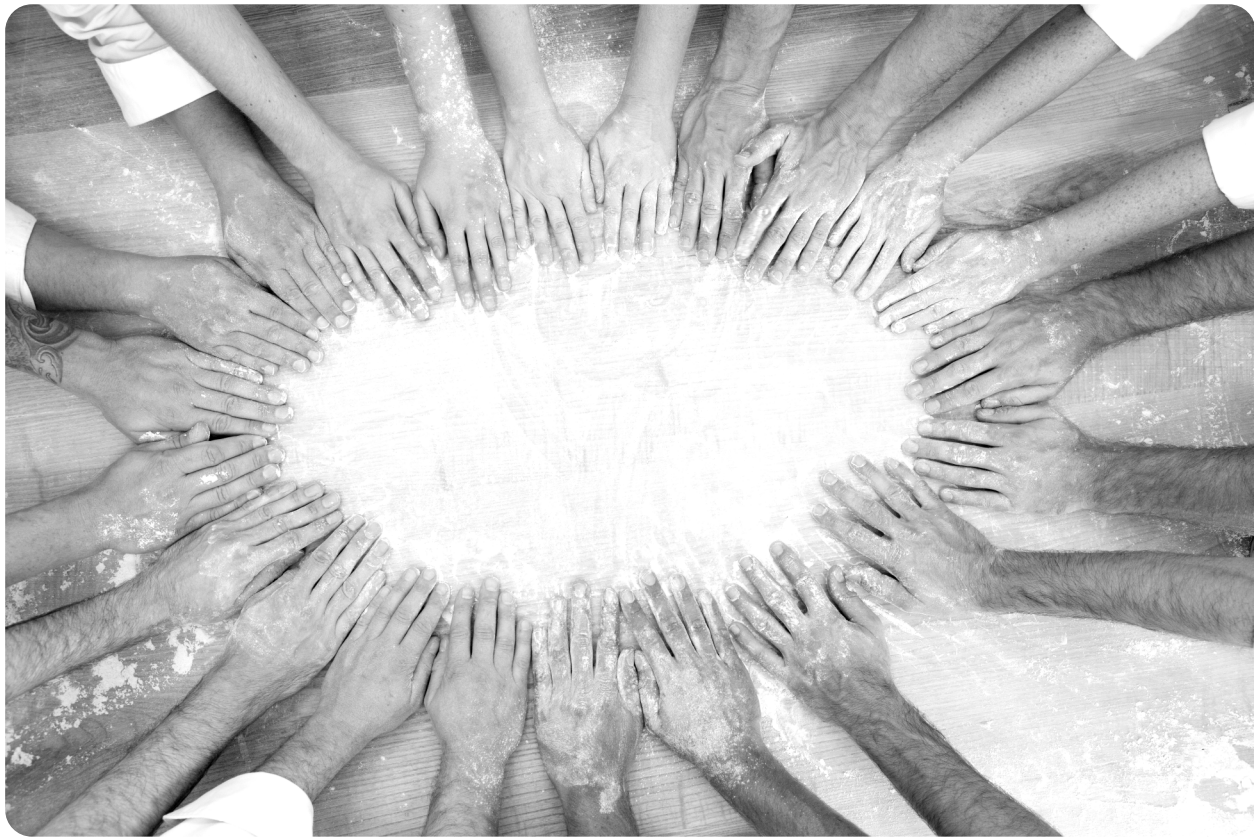
Le démarrage de l'activité est encourageant, les retours clientèle sur nos produits sont excellents. Nos objectifs prévisionnels sont largement atteints. Nous cherchons donc une personne pour rejoindre notre équipe au printemps (avril ou mai 2019), en CDD jusqu'à la fin de l'été avec la possibilité et le souhait d'intégrer par la suite l'entreprise en CDI avec le statut d'entrepreneur salarié. L'adéquation avec l'esprit coopératif est essentiel. Nous apportons une grande importance à notre rythme de vie et au confort de travail : pas de travail de nuit, congés et récupérations réguliers.

CDD 4 mois à temps complet avec souhait d'évolution vers un statut salarié associé CDI. Smic horaire avec intéressement au bénéfice pour les associés.

Réponse souhaitée dès que possible et avant le 15/02/2018

Contact : [fournildescometes@gmail.com](mailto:fournildescometes@gmail.com)

Thomas, Hilda, Gil, Stéphane et Matthias  
vous souhaitent de bonnes fêtes



**école internationale de boulangerie**