

Newsletter Eidb n°28



Actualités

Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

La rentrée s'est déroulée dans la joie et la bonne humeur pour les deux dernières promotions de la FABB 2019. Les stagiaires s'affairent depuis le 19 Août dernier afin d'apprendre les fondements du métier d'artisan boulanger et élaborer leur projet professionnel. France, Belgique, États-Unis, Espagne, Suisse sont représentés.

Les prochaines sessions de formation "Artisan boulanger bio" 2020 sont complètes, les dates des sessions 2021 seront bientôt en ligne.



Initiation à la boulangerie au levain

Le nombre de demandes pour la formation "Initiation à la boulangerie au levain" se multiplient. Les sessions du 6 et 14 janvier 2020 sont complètes.

Quatre formations "Initiation" vous seront proposées en 2021. Le planning sera bientôt en ligne.

Perfectionnement à la boulangerie option viennoiserie au levain

Cette formation se tiendra en février 2020. 5 places sont encore disponibles, pensez à vous inscrire si vous êtes intéressés.

Retrouvez l'ensemble de nos formations

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

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

Formation perfectionnement, option viennoiserie (40 h)
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

Renseignements et inscriptions
contact@eidb.fr

Formation "Bien gérer sa boulangerie"

Nouveau : L'école met en place une formation de 3 jours spécifiquement orientée vers la gestion d'entreprise. Il s'agit d'une formation non diplômante qui s'adresse aux chefs d'entreprise ou aux responsables de production.

Cette formation de 27 heures se déroule au centre de formation, sur trois jours consécutifs (du mardi au jeudi) à raison de neuf heures par jour. Le but est notamment de permettre au stagiaire de se familiariser avec l'utilisation des outils de gestion suivants : tableurs de production, tableur financier, organigramme de travail. Sont également abordées certaines obligations du chef d'entreprise, telles que la mise en place du document unique et du plan de maîtrise sanitaire.

La première journée traite spécifiquement des tableurs de production.

La deuxième journée traite spécifiquement des tableurs financiers et de leur analyse.

La troisième journée est réservée à des études de cas et aux obligations du chef d'entreprise.

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/gestion.php#>

10 places disponibles en mars et septembre 2020

Formation anglophone : « Approche moderne et scientifique de la panification : théorie et pratique »

Suite à une demande croissante en provenance du public anglophone, la formation en anglais à destination des professionnels sera reconduite en 2020 dans les locaux de l'EIDB. Pour plus d'informations sur cette formation intitulée « Approche moderne et scientifique de la panification : théorie et pratique. », [contactez-nous](#).

Urgent - Invitation à participer au jury décembre 2019

La session de la formation Artisan boulanger bio qui a débuté en septembre 2019 passera son examen final du **18 au 21 décembre**. En cette période particulièrement intense dans le monde de la boulangerie, nous recherchons deux personnes qui pourraient se libérer afin de participer au jury d'examen de la formation. Le jury doit être composé d'un chef d'entreprise et d'un salarié diplômé en boulangerie, ayant chacun minimum 3 ans d'expérience dans la profession. Si vous souhaitez plus d'information ou si par chance, vous êtes intéressés et disponibles pour ce jury, merci de contacter directement le secrétariat de l'école contact@eidb.fr. Pour rappel, les membres du jury doivent rester anonymes jusqu'au jour de l'examen.

Livre

Traité de Boulangerie au levain

Le nouveau livre de Thomas Teffri-Chambelland est disponible. C'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.

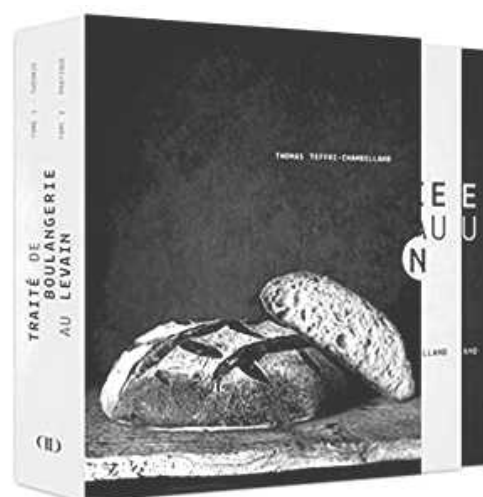
Écrit en deux tomes, l'un pratique et l'autre théorique, ce livre vise à apporter des solutions concrètes et directement applicables au fournil.

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.

Achat possible sur place à l'école ou en librairie.

Disponible sur Amazon via [ce lien](#)



TRAITÉ DE BOULANGERIE AU LEVAIN

Les ouvertures de saison...



Maison Arlot Chang - "Boulangerie-Café" - Nantes

"La Maison", Boulangerie-Café vient d'ouvrir ses portes au cœur du quartier de la création sur l'île de Nantes. Ouvert du mardi au samedi de 08:00 à 19:30 La Maison offre pains au levain, gourmandises, cafés et thés de spécialités ainsi qu'un brunch le week-end. Pierre-Antoine, Chin-Jy, Alessandro, Konatsu, Aryeong, Mathis et Manon seront ravis de vous accueillir au 36 rue La Noue Bras de Fer 44200 Nantes.

<https://www.instagram.com/maisonarlotcheng/?hl=fr>

<https://www.maisonarlotcheng.com/>

<https://www.facebook.com/maisonarlotcheng/>



Gaspard est dans le Pétrin

Gaspard BARIOZ a ouvert le 1er octobre sa boulangerie au 337 Route des Granges, 74130 Contamine-sur-Arve. Boulangerie écoresponsable composée d'une équipe de 3 personnes, la vente se fait en réseau de distribution (50%) et au fournil (lieu d'accueil). Des partenariats pour des soirées et événements composent aussi son activité.

Ses Objectifs sont de développer la vente en direct, développer un réseau important pour les ventes en distribution

<https://www.facebook.com/BoulangerieBioResponsable/>

<https://www.gaspardestdanslepétrin.fr/>



Le Pain de Damien

Damien Fery, tout juste sorti de l'école vient d'ouvrir sa boulangerie artisanale au 2 rue du Planchet - 38460 Villemoirieu.

Sa philosophie : proposer du pain Bio (issus de l'agriculture biologique et locale autant que possible ; les farines proviennent de la ferme Duclos Gonnet à Crémieu et du moulin Marion dans l'Ain) et Vivants (Car tous les pains sont réalisés artisanalement avec du levain naturel et des fermentations lentes). Damien travaille seul et est ouvert le Lundi et Mercredi de 16h à 20h et le Vendredi de 15h à 20h.

lepainededamien@gmail.com

<https://www.facebook.com/painbioaulevain/>



House of Pain

Après 3 mois de travaux, House of Pain a ouvert ses portes mardi 1er octobre au 14 rue Fontange 13006 Marseille. Situés dans une rue commerçante du quartier animé de Notre Dame du Mont, Jérôme et Pierre proposent du pain au levain et des gourmandises sucrées et salées du mardi au samedi de 10h à 20h. A la carte, côté pain : campagne, baguette de tradition, petit épeautre, pain de riz, tourte de seigle, pain aux graines... Côté sucré : la brioche le week-end, les biscuits (cookies, canistrelli, sablé...) en semaine, avant l'arrivée de la viennoiserie au levain en 2020. Côté salé : pizza, socca, petits pains fourrés en attendant la formule midi... Pour en savoir plus et se retrouver, rdv le 8 novembre à 18h pour l'inauguration, en fanfare !

<https://www.facebook.com/Boulangerie.House.of.Pain/>

boulangerie.house.of.pain@gmail.com



Les ouvertures de saison (suite)...

DuPainUneFois !

Et voilà, la boucle est bouclée ! Catherine Mc Guinness met désormais la main à la pâte en duo avec sa fille au 4, rue Noël, 1410 Waterloo (Belgique).

Ouvert le mercredi et samedi 7h30 – 18h00, vendredi 7h30 – 19h00 et dimanche 7h00 – 13h30.

Vous y trouverez dans son atelier magasin, pain blanc et campagne, le nordique, du Petit-Epeautre, sans gluten, du seigle, et bien sûr brioches et biscuits.

info@dupainunefois.be

<https://www.dupainunefois.be/>



International

États-Unis - San Francisco

L'EIDB se rendra fin octobre au San Francisco Baking Institute (SFBI) pour animer un cours à destination des professionnels de la boulangerie au levain. L'accueil de qualité que l'EIDB reçoit à chacune de ses visites fait de ce rendez-vous un plaisir partagé.

www.sfbi.com



Réseau EIDB

Toutes les actualités de l'école, thématiques de discussions, infos et annonces

sont sur le réseau EIDB ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/

Vous êtes plus de 500 membres à faire vivre cette communauté. Nous vous remercions pour votre participation active.

Si vous souhaitez connaître les derniers blogs publiés sur le réseau

EIDB, c'est ici : [https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/5299/mise-a-](https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/5299/mise-a-jour-du-recapitulatif-des-blogs)

[jour-du-recapitulatif-des-blogs](https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/file/view/5299/mise-a-jour-du-recapitulatif-des-blogs)

Vous trouverez le sommaire des discussions [ici](#).

- Chambre de fermentation
- Caisse enregistreuse
- Emballage
- Fournisseurs d'énergie

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

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau



IMPORTANT

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

Campagne de financement



"La Maison" - Boulangerie, Café, Espace créatif - Nantes



Le projet de Pierre-Antoine et de sa femme Chin-Jy autour d'une boulangerie, un café et un espace créatif vient de prendre son envol : "la maison" est ouverte. L'équipe vous accueille depuis peu sur l'île de Nantes. Un financement participatif à l'aide KissKissBankBank s'est réalisé avec grand succès. Cette campagne a réussi à collecter plus de 20.000 €, qui ont servi à construire « la grande tablée » et créer une boutique au cœur de la salle du café. Un système d'étagères modulaires pour présenter tous les produits artisanaux disponibles (biscuits, gâteaux de voyages, confitures et conserves) ainsi que nos partenaires [agriculteurs, meuniers, torrificateur, vanniers, tisserand, céramiste et autres collaborations avec des designers]. Cela a permis non seulement de finaliser l'agencement de la boulangerie-café mais aussi pousser plus l'offre de produits autour de la gastronomie et de l'écologie, comme les glaces et granitas bios, gaufres au levain ou pasta de blés anciens.

Plus d'infos : <https://www.kisskissbankbank.com/fr/projects/la-maison-boulangerie-cafe/tabs/description>

Si vous êtes intéressé pour financer tout ou partie de votre projet avec KissKissBankBank, vous pouvez contacter **Adrien Biot**, 06.77.82.79.60 - adrien.biot@kisskissbankbank.com

Financements de projets



"La Nef, société financière fondée en 1988 et agréée par la Banque de France, offre des solutions d'épargne et de crédit exclusivement pour des projets ayant une utilité sociale, écologique et/ou culturelle. Ses valeurs fortes de confiance, de transparence et d'éthique s'inscrivent dans une logique du circuit court de l'argent.

Depuis plusieurs années, la Nef accompagne les projets d'anciens étudiants de l'EIDB, avec des solutions d'emprunts sur le moyen et long terme (frais liés à l'acquisition d'un local, travaux d'aménagement et matériel); ainsi que des solutions de court terme (avance de TVA sur les investissements). Enfin, permettant de communiquer avant l'ouverture, la plateforme Zeste.coop complète utilement l'intervention financière, par une levée de dons ("crowdfunding") avec une équipe dédiée pour vous accompagner dans cette campagne de mobilisation.

Grâce à ce partenariat avec la Nef, de nombreuses initiatives ont pu voir le jour. Le réseau Pain Paulin à Bordeaux, Panem et Circus près de Lyon, Bella Ciao à Avignon, ou Le Four de Babel à Brest sont autant d'exemples de réussite d'anciens étudiants. Retrouvez le témoignage de Panem et Circus dans la lettre des Professionnels de juin 2019.

Fidèle à son principe fondateur « Pour que l'argent relie les Hommes », la Nef est engagée dans une démarche de transparence de son activité. Elle publie notamment, depuis son origine, l'intégralité des prêts qu'elle octroie. Vous pouvez retrouver la liste des prêts et autres informations sur www.lanef.com "

Contact: Irina Ambrozic, Chargée de Crédits, tél : 04.81.65.00.05, Mobile : 06.19.44.39.61 - Société financière de la Nef, Immeuble Woopa, 8 avenue des Canuts - CS 60032, 69517 Vaulx-en-Velin Cedex

CONTACTER
VOTRE
DÉLÉGATION

Délégation de Paris
39 boulevard de Magenta
75 010 Paris
Tél : 01 44 67 00 04
Courriel : délégation.paris@lanef.com
Banquiers itinérants :
• Lille
Secteurs d'intervention : Nord Pas de Calais, Picardie

• Strasbourg:
Secteur d'intervention : Alsace

Délégation de Nantes
7 rue Erlucy
44 000 Nantes
Tél : 02 40 48 52 44
Courriel : délégation.nantes@lanef.com
Banquiers itinérants :
• Caen
Secteurs d'intervention : Basse Normandie, agglomération du Havre

• Brest
Secteurs d'intervention : Finistère, Côtes d'Armor, Ouest et Morbihan, Ouest

Délégation de Toulouse
2 place Rauaix
31 000 Toulouse

Délégation de Lyon
Immeuble Woopa
8 avenue des Canuts - CS 60032
69 517 Vaulx-en-Velin Cedex
Tél : 04 72 69 64 43

Agriculture

Hausses du cours des céréales

Vous le savez peut-être déjà. Malgré une récolte de bonne qualité et des rendements corrects à bons, nous faisons face à une augmentation généralisée du prix des farines. En cause, une demande toujours croissante de céréales origine France, et un volume disponible déficitaire. Selon les estimations, un repli des prix n'est pas envisageable à court et moyen terme. Il faudra compter entre 2 et 6 cts d'€/kg d'augmentation pour le blé, 3 à 4 cts d'€/kg pour le Petit-Epeautre à partir de novembre 2019.



Divers

iboulange.fr

Vous y retrouverez du petit matériel (balances, machines de cuisine, moules, grignettes...), du matériel (chariots, pétrins, coupeuse...) et autres accessoires, ainsi qu'une partie "blog" pour présenter régulièrement de nouveaux sujets variés et originaux,

Code promotionnel pour le réseau EIDB : EIDB10 à indiquer à la fin de l'achat au moment de commander pour bénéficier de 10% de remise (avec un minimum de 100 EUR d'achat)

<https://www.iboulange.fr/>



Partenariat avec le fabricant français Maé (attelage de moules)

L'école travaille actuellement sur la mise en place d'un partenariat avec le fabricant français de moules Maé. Le but est de préfabriquer des attelages comme ceux disponibles à l'école afin qu'ils puissent convenir au plus grand nombre et être disponibles rapidement. Ces attelages seront revendus directement par l'école au prix de 54,60€HT le rack dès début 2020.

Plus d'informations : contact@eidb.fr



EUROPAIN 2020

Europain 2020 se déroulera du 11 au 14 janvier 2020, Paris Expo Porte de Versailles. Des invitations seront disponibles prochainement. L'école peut, à la demande, en transmettre aux membres du réseau par email, L'école n'aura pas de stand mais Thomas sera sur le salon pour présenter son livre.

<https://www.europain.com/fr>



Le coin des petites annonces

FONDS DE COMMERCES

Immeuble à vendre avec boulangerie – Bourgogne

Immeuble comprenant un fond de boulangerie avec un vieux four pouvant être chauffé au bois ou au gaz. Le commerce n'est plus en activité actuellement. Tout commerce peut s'installer. Le tout est situé en BOURGOGNE dans une station thermale et en centre ville.

Contact : henri.routhier@laposte.net

Fond de commerce, boulangerie biologique – Chateauroux, 36

Commerce créé en 2012, La farine est achetée chez un paysan de la région. Le chiffre d'affaire 2018 est de 80000€ en constante augmentation depuis la création. La vente se fait essentiellement sur les marchés, avec les magasins et sur place. Le fond comprend tout le matériel de boulangerie : Un four électrique MAP (5 étages), Deux pétrins et un batteur, Une façonneuse, Une armoire de fermentation, une chambre froide, Une trancheuse, Le matériel pour le marché, Un Kangoo de 2008 (140000km)

L'activité en développement conviendrait mieux à un couple

Prix est négociable.

Contact : thibautpasquet@hotmail.fr – 06.70.68.22.35 (après 19h)

Boulangerie artisanale avec un four à bois au coeur d'un village – Vaucluse, 84

Belle opportunité pour cette boulangerie/pâtisserie traditionnelle située au coeur des Valayans sur la commune de Pernes-les-Fontaines (84210). Pas de concurrence dans le 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 bâtteur-mélangeur et d'un lamineur.

Prix: 75 000 €

Contact : Mr. Coulaud 06.50.13.61.33

Exploitation d'un commerce multi-services de proximité – Sigoyer, 05

Pour cause de retraite, la boulangerie-épicerie de Sigoyer a cessé son activité le 30 septembre 2017 et ses propriétaires restent dans leurs locaux ce qui ne permet pas une reprise du commerce sur le même emplacement. En l'absence d'initiative privée, le conseil municipal a décidé de rechercher un nouvel entrepreneur boulanger. Des contacts ont été établis avec les chambres syndicales et professionnelles afin d'évaluer la viabilité de cette activité et les opportunités de localisation d'un futur commerce. Ces contacts ont confirmé que, pour assurer la viabilité économique de cette installation, il est indispensable que le commerce multi-services soit adossé à une activité principale avec fabrication pour une zone de chalandise étendue au-delà de la commune.

Compte tenu de ce constat, le conseil municipal a décidé :

- de construire un local neuf qui puisse abriter un magasin multi-services de proximité pour le village, adossé à une activité avec une zone de chalandise communale et extra communale,
- d'en confier la gestion à un tiers qui en assumera l'exploitation dans le cadre d'une délégation de service publique.

Le concessionnaire sera tenu :

- d'assurer la gestion intégrale du commerce,
- de remplir une mission de production de denrées alimentaires [idéalement la commune recherche un boulanger pour remplacer le commerce existant], une mission de commerce multi-services de proximité, une mission de promotion et de commercialisation,
- de prendre en compte l'ensemble des charges inhérentes au fonctionnement général et à l'entretien du site.

Il se rémunérera directement sur les usagers, dans le cadre d'une gestion à ses risques et périls,

Durée de la concession : 10 ans maximum selon la durée d'amortissement des investissements portés par le concessionnaire.

Le bâtiment construit mesure 120 m². Il est vide et comprend un local commercial, un local de fabrication, un local de stockage, un bureau, un bloc sanitaire [toilettes, vestiaire].

Le dossier de candidature peut être retiré sur le site internet de la commune (<http://s582979323.onlinehome.fr/>) et sur la plateforme de dématérialisation (www.marches-publics.info).

Contact : mairie.sigoyer@wanadoo.fr, 04.92.57.83.31, en correspondant via la plateforme de dématérialisation (www.marches-publics.info).

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE [suite...]

Création boulangerie dans l'ancien buffet de la gare, association Court Circuit - Veynes, 05

L'association Court Circuit (court-circuit-05.com) met en lien 450 familles du Buëch et une quarantaine de productrices/eurs depuis 4 ans pour développer une filière de production et consommation en circuit court, respectueuse de la nature et des humains, dans les Hautes-Alpes.

L'association rachète l'ancien Buffet de la gare de Veynes, fermé depuis 2006 ainsi que l'ancienne maison médicale accolée au Buffet. Dans le bâtiment principal, elle ouvrira un bar & petite restauration de produits locaux + recyclerie & ateliers, magasin demi-gros et espace culturel au rez de chaussée.

Dans l'ancienne maison médicale, l'association souhaite accueillir un-e artisan-e boulanger-ère travaillant avec des farines bios locales [mise en relation avec des producteurs locaux possible], sous la forme d'une location avec séparation ou mutualisation d'espaces de vente.

Veynes (3300 habitants) ne dispose plus que de 2 boulangers dans le bourg (+ un à super U) suite à la fermeture récente de la boulangerie du rond-point.

Contact court-circuit-buech@gmail.com. Question & visites : Aline Chipaux 06 87 74 96 44

Création d'un pôle alimentaire, Local à louer – Nangis, 77

Situation :

Au cœur de la Seine et Marne, entre Melun et Provins. Le long de la RD 619, en entrée de ville de Nangis 77370, dans la ZAC Nangisactipôle.

Enseignes : Polarité alimentaire de qualité générée par la présence de La Vie Claire et Picard Surgelés.

Disponibilité : 1 cellule commerciale dédiée à une boulangerie de 250m2 (avec extraction) + sa terrasse dédiée.

Stationnement : 70 places de stationnement

Livraison 3ème trimestre 2020

LOCAL NEUF AVEC EXTRACTION

SUPERFICIE : 1 cellule commerciale dédiée à une boulangerie de 250m2 (avec extraction) + sa terrasse dédiée. Linéaire de façade : 15m

LOYER : 43.000€ HT/HC/AN

HONORAIRES : 10% HT de la 1ère triennale de loyer

LIVRAISON : Livré brut de béton fluide en attente

Contacts :

Benjamin BOTBOL - 01.83.80.93.60 – 06.12.16.27.71 -

benjamin.botbol@primesite-consultants.com

Grégory WROBEL - 01.73.79.58.47 – 06.14.48.94.55 -

gregory.wrobel@primesite-consultants.com

Création d'un pôle alimentaire, Local à louer – Guignes, 77

La ville de Guignes est située à l'ouest du département de Seine-et-Marne et au sud-ouest de la région naturelle de la Brie. La commune se trouve à 14 km au nord-est de la ville préfecture, Melun.

Environnement

Face au supermarché CARREFOUR MARKET de Guignes, qui développe 2.900m2 de surface de vente. Zone de chalandise de plus de 40.000 habitants à 10min en voiture.

Programme

Il se déploie en 2 phases :

1ère phase : 5 cellules commerciales comprenant 52 places de stationnement dédiées au commerce alimentaire complémentaire ; La Vie Claire, Picard, Fleuriste, caviste, boulanger.

2ème phase : 8 cellules commerciales comprenant 146 places de stationnement dédiées au service à la personne et à la restauration (à l'exclusion d'activité alimentaire).

Livraison 1ère phase, 4ème trimestre 2020

Livraison 2ème phase, 3ème trimestre 2021

LOCAL NEUF AVEC EXTRACTION

SUPERFICIE : Cellule de 220m2 + 42m2 de terrasse privative 10m de linéaire de façade

LOYER : 43.000€ HT/HC/AN

HONORAIRES : 10% HT de la 1ère triennale de loyer

Livré brut de béton fluide en attente

Contacts : Benjamin BOTBOL - 01.83.80.93.60 – 06.12.16.27.71 -

benjamin.botbol@primesite-consultants.com

Grégory WROBEL - 01.73.79.58.47 – 06.14.48.94.55 -

gregory.wrobel@primesite-consultants.com

Vend part sociale boulangerie 100% BIO - 33

Vend part sociale d'un fond de commerce boulangerie dans commune rurale en plein développement, proximité de Saint-Emilion, idéale première installation ou fin de carrière. Logement attenant au commerce, 3 chambres, 1 pièce de vie et jardin. Pâtisserie et snacking à développer. Commune avec une école primaire, de nombreuses associations. Matériel récent, pas de contrat meunier.

Boulangerie certifié bio avec certificat ECOCERT. loyer 950€ /mois ht [Fond+Logement].

Contact: vermeljean@gmail.com

Le coin des petites annonces(suite)

FONDS DE COMMERCE (suite...)

Cherche repreneur pour un bail – boulangerie - Nord Isère, 38

Boulangerie Bio au Levain créée en 2016. Sous bail commercial depuis mai 2017.

L'actuel gérant (et unique salarié) ne souhaite pas reconduire son bail qui prendra fin en mai 2020 pour répondre à un nouveau challenge professionnel. Il recherche un.e repreneur.se sérieux.se, motivé.e et enthousiaste pour poursuivre l'activité qui se développe sans cesse depuis sa création, dans un contexte concurrentiel très favorable et dans un environnement très convivial. Formation et accompagnement par l'actuel gérant pendant toute la durée nécessaire (stages possibles).

L'environnement et les outils

Local à usage professionnel de 100m² (labo 70m², magasin 30m²) situé au RDC d'un immeuble d'habitation de 2 étages, au cœur d'un village rural de 1500 habitants en Nord Isère, à 15 min de Vienne (2e plus grand marché de France), 35 min de Lyon, 1h de Grenoble.

CA 2018 75K€

CA 2019 80K€ (projection)

Production, ressources et circuits de vente

4 fournées / semaine le lundi / mardi / jeudi / vendredi. La boulangerie est fermée pendant les vacances scolaires. 1 salarié (production + vente)

Ventes sur place (magasin aménagé) et hors les murs en région lyonnaise (épiceries, marchés). 500 clients en base de données (avec téléphone et/ou email)

Contact : contact@a2pains.fr – 07.82.06.78.83

Cession boulangerie bio - Villard de Lans, 38

Futur retraité aimerait trouver "personne "ou mieux "couple" dynamique et passionné de boulangerie bio pour reprendre un beau bébé de 16 ans, qui continue de grandir à un rythme qui a tendance à s'accroître.

Vous serez accueilli par une équipe jeune et sympathique, connaissant bien son métier et par des clients tout aussi agréables et fidèles.

La localisation est idéale pour une famille et/ou pour pratiquer toutes sortes de sports et/ou activités associatives.

Vente du fond ou de la société (Sasu), éventuellement des murs.

Prix fonction du chiffre d'affaires, de la localisation et autres paramètres commerciaux.

Des compétences boulangères, administratives et de gestion d'équipe sont requises pour réussir ce projet, qui deviendra rapidement votre projet de vie si il vous correspond.

Contact : alain_montard@yahoo.fr

Vend boulangerie dans joli village - Hautes Vosges

Je me sépare de ma boulangerie créée il y a 10 ans dans un petit 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 18m², le labo pâtisserie également. Chacun dispose d'une plonge. Une réserve de 2m de large sur 12 de long, avec étagères de stockage, chambre froide et congélateur, douche sanitaires, un magasin d'environ 30m². Des étagères servent à présenter les produits de revente, vins, bières, confitures... Four à bois Ephrem, pétrin 60lt, batteur 25lt, turbine à glace, four frima, tempéreuse, plaque induction, gaz,...

Matériel en bon état. Tout est aux normes, location des murs à la commune.

Bonne rentabilité, lieux de vie et de travail agréable.

Idéale pour des personnes désireuses de concilier travail et nature.

Prix de vente 40.000 €

Contact : Amaury L'hoste - boulangevosges@orange.fr

Vente d'une petite boulangerie Bio - Proche Annecy, 38

Pour raison de grossesse: Vente d'une petite boulangerie Bio, située à 10 kms d'Annecy. Création en 2013. 100k€ de CA depuis 3 ans réalisée seule: vente et production, pains et brioches bio. 61m² de local en toute transparence, de plain-pied, au cœur du village (murs à céder si demande). 2 jours de fermeture hebdomadaire et 6 semaines de congés par an. Département et village en pleine expansion: potentiel très intéressant à développer au mieux à 2.

Prix de Vente: 80.000€

Contact: 04.56.20.31.82 ou contacter directement Mme Deronzier à la Chambre de Métiers d'Annecy, ou les agents mandataires (voir Le Bon Coin)

Le coin des petites annonces (suite)

Vends fond de commerce boulangerie BIO - La Tour d'Aigues,

Une des plus ancienne boulangerie de cette petite ville de 5000 habitants. Local de 120 m² sur deux niveaux. Parking client devant la boulangerie. Au rdc, l'atelier boulangerie avec un four Pavailler à gaz (8 m² de surface de cuisson), deux chambres de fermentation, coin plonge et espace de vente. Matériel entretenu et révisé tous les ans. Appareil à buée changé cette année. A l'étage, local de 60 m² comprenant une salle d'eau. Peut faire office de logement, de salle de pause ou être aménagé en local de production [pâtisserie, ...]

Loyer pour l'ensemble: 856€. Bail commercial 3/6/9, renouveau en 2016. Chiffre d'affaires en croissance chaque année

Prix de vente du fond de commerce: 85 000€

Contact: Bruno Griffoul - T: 09.51.79.77.25 M: 06.63.05.86.87

EMPLOIS - PARTENARIATS

Recherche boulanger CDI - Région Lyonnaise

Boulangerie BIO depuis 2011, et finaliste du concours de la Meilleure boulangerie de France en 2018 sur M6, nous proposons une large gamme de pains traditionnels et spéciaux.

Nous commercialisons nos produits en boutique et sur les marchés forains de la région lyonnaise. Mais aussi auprès de partenaires avec qui nous partageons les mêmes valeurs, écologiques, humanistes et gustatives: restaurants, épicerie, AMAP.

Nous travaillons sur levain dur, utilisons des farine BIO de blés modernes et anciens, et utilisons un système de filtration d'eau performant.

Notre production est effectuée en direct : pétrissage mécanique doux, façonnage manuel, cuisson au four électrique BONGARD. Nous produisons également notre viennoiserie (PLF, brioche, spécialités régionales) et notre pâtisserie boulangère. Vous pouvez nous retrouver sur www.boulangierdelagare.fr

Nous recherchons un BOULANGER en CDI à Saint Romain de Popey (69), 39H hebdomadaires répartis sur 4 jours, le poste est à pourvoir au 01/09/2019.

Formation de type CAP/BP/BM et expérience équivalente. Le salaire sera fonction de l'expérience et de la capacité d'intégration.

Ce recrutement est également susceptible d'intéresser les candidats souhaitant évoluer vers une reprise d'entreprise totale ou partielle.

Contact : Franck ORTOVENT- f.ortovent@gmail.com

Un panettone dans votre fournil ? - France

Bonjour à tou.te.s,

Ancien élève de l'école, je suis tombé amoureux des panettones et autres douceurs à lente fermentation. Après avoir travaillé en Italie, j'ai décidé de créer mon entreprise de panettones artisanaux 100% levain afin de faire découvrir en France ce merveilleux produit.

C'est ainsi qu'est né Novantatré en octobre 2018.

C'est toujours un plaisir pour moi que ce panettone voyage, alors si ça vous dit de proposer ce produit à votre clientèle à l'occasion des fêtes de fin d'année, si vous pensez que ce produit d'exception peut se faire une petite place à côté de vos supers pains, n'hésitez pas à me contacter pour envisager ensemble un partenariat.

Contact : Novantatré - Emmanuel - emmanuel@novantatre.fr - 06.79.85.78.40 - novantatre.fr

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...)

Recrutement de boulanger/vendeur au Pain Des Cairns – Grenoble, 38

Savoir faire et savoir être au Pain Des Cairns, Société coopérative de production. (SCOP).

Faire du pain.

Du pétrissage à la cuisson en passant par les techniques de panification aux levains, la

vaisselle, les tours, le ménage, les mises en moules, le façonnage, le nettoyage...

Et tout cela avec le plaisir de faire des produits de qualité, parfois local, toujours bio

Vendre du pain.

Du service à la clientèle, de la caisse, des « merci », « bonjour », « au revoir », par milliers ! Avec la fierté de vendre des produits artisanaux, bons pour la santé et faits avec conviction !

Une gouvernance pas comme les autres.

Notre système de gouvernance est basé sur les principes, les règles et les processus de la gouvernance partagée de l'UDN (Université Du Nous).

L'être humain est au centre de notre organisation.

La gouvernance partagée nous propose d'explorer une autre forme de relation, une relation d'équivalence entre individus, une relation où chacun-e ne s'autorise plus à dominer ou à être dominé.

C'est retrouver notre puissance dans le pouvoir DE, en opposition au pouvoir SUR. Mais accepter ce pouvoir, c'est prendre pleinement la responsabilité qui va avec. La posture de coopération, l'écoute, la

parole, l'empathie, la bienveillance sont des aspects très importants au sein de notre cercle de gouvernance.

Notre fonctionnement vise l'autonomie dans toutes les tâches à réaliser pour faire tourner la boulangerie : de l'administratif aux stocks en passant par la recherche ou encore la communication.

Tout salarié peut être amené à avoir un rôle, une tâche à effectuer autre que la production ou la vente.

Seraient très appréciés : une envie d'explorer des outils, des techniques pour construire un autre « faire ensemble » au service d'un projet commun intérêt factuel dans la coopération, la gouvernance partagée, la communication non violente etc..

Contact : lauriane@lepaindescairns.fr

Cherche collaborateur pour création d'un nouveau fournil - France/Etranger

Que du bio -artisan boulanger pâtissier briocheur biscuitier traiteur- Bonne connaissance des matières premières et four à bois cherche collaborateur partenaire Motivé pour création d'un nouveau fournil en France ou à l' Etranger

Notion et expérience indispensable en bio.

Contact : 09.80.86.20.34/06.95.62.96.38 - autresens52@yahoo.fr

Recherche Boulanger HF – Nantes, 44

Cabinet d'acquisition & développement de talents, abc for value place l'accompagnement au cœur de ses prestations. Notre client, une enseigne de restauration moderne et chaleureuse, intègre un Boulanger H/F en charge du poste boulangerie du restaurant.

Vous aurez pour mission la mise en place et la préparation des différents pâtons nécessaires à la mise en œuvre des recettes proposées (pâtes à pizza, pâtes à pâtes, pâtes sucrées...). Au cœur du restaurant, vous êtes en contact permanent avec les équipes de préparation et de service, et avec la clientèle. Ponctuellement vous pouvez être amené à réaliser quelques tâches simples de cuisine. Vous veillez à la gestion de vos stocks, au respect des règles d'hygiène et de qualité.

De formation CAP, BEP ou équivalent

Pâtisserie/Boulangerie vous justifiez d'une première expérience réussie.

Autonome et organisé(e), vous appréciez le travail en équipe et vous souhaitez participer au développement d'un beau projet de restauration, tout en bénéficiant de deux jours de repos consécutifs par semaine (dimanche et lundi)

Le poste est basé à Nantes.

Contact : cvrennes@abc-forvalue.net sous la référence 4253-CV23115

Poste de boulanger(ère) bio au sein d'une ferme céréalière avec transformation fermière – Eure, 27

Vous travaillerez à la fabrication du pain au levain dans le fournil de la ferme familiale sur laquelle, depuis deux ans, se développe une activité de transformation du grain en farine et pain avec vente directe. Ainsi, vous devrez savoir vous organiser en autonomie, et dans le respect des normes d'hygiène, depuis la fabrication de la pâte, au façonnage, mise au four, et cuisson des pains et brioches.

- début : fin novembre

- localisation : département de l'Eure

- temps plein, 35 heures, du mardi au samedi

- débutant accepté

- CDD, ou CDI

- salaire débutant : 1200 euros net

- possibilité de logement indépendant sur place

Contact : Franck Sipma – 06.27.20.30.72 -

sipmafranck@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Ferme coopérative cherche 1 boulanger(e) et 1 paysan-ne boulanger(e) - Villenauxe la Petite, 77

La ferme de Toussacq, située à Villenauxe la Petite, dans le sud de la Seine et Marne est l'un des sites de la coopérative Les Champs des Possibles. Sur 73 ha conduits en agriculture biologique et paysanne, l'équipe de paysan-ne-s associé-e-s développe des activités de maraîchage, d'élevage caprin, d'élevage de volailles de chair et poules pondeuses, de polyculture et souhaite continuer à diversifier ses productions : pain dans un premier temps puis houblon, porc plein air, arboriculture, etc. Le site est également ferme d'accueil pour des personnes en parcours d'installation désireuses de tester leur projet avant installation et support de nombreuses formations. Le collectif en place compte actuellement 8 personnes. La ferme est en lien étroit avec un dense réseau de consommateurs (Amap), de paysans locaux et de partenaires.

La coopérative et ses partenaires (CUMA, fermes associées) disposent pour le site d'un parc matériel complet et d'installations opérationnelles pour la polyculture.

L'atelier pain (boulangerie de 60 m² + apprentis pour four à bois et stockage bois) sera opérationnel à l'été 2019. La meunerie (2 moulins de type Astrié) est mutualisée avec une ferme voisine (10 km). Nous partons sur une optique de pain au levain naturel et cuisson au feu de bois. Pétrissage manuel (ou mécanique) selon le souhait des personnes retenues. Les débouchés principaux de l'atelier sont les Amap en lien avec la ferme, la Biocoop locale et la vente directe sur le site.

A l'issue de la moisson 2019, vous disposerez notamment de blé (variétés Renan, Togano, Lukullus et d'un mélange de variétés paysannes), d'épeautre, d'engrain, de seigle, de tournesol, de sarrasin, etc.

Profils recherchés : Boulanger et paysan-boulangier avec formation (CAP et/ou BPREA) et minimum d'expérience.

La mise en place d'un tutorat professionnel est envisageable pour accompagner le démarrage.

Le projet peut également intéresser un profil « boulanger expérimenté » souhaitant changer de cadre et de rythme professionnel et désireux de transmettre des savoir-faire.

Adhésion au projet coopératif porté par Les Champs des Possibles et à l'aise avec l'idée d'un fonctionnement collectif.

Prise de poste : dès que possible

Statut : entrepreneur en contrat CAPE ou Entrepreneur Salarié Associé en CDI après période probatoire

Rémunération : à définir

Contact : Alice BORTZMEYER, chargée d'accompagnement – 07.69.34.19.81 - alice@leschampsdespossibles.fr

Recrutement de 4 boulanger(e)s à Pain Paulin [CDI] – Bordeaux, 33

4 B O U L A N G E R (E) S - CDI

Finies les vacances à la plage... On arrive en ville !

La panification au levain et la fermentation de farines naturelles ont un sens pour vous ? Vous êtes passionné, impliqué, créatif, enthousiaste, motivé, curieux, dynamique, souriant, volontaire ? Vous cherchez à être meilleur qu'hier ? Votre plus grande satisfaction dans ce métier est de voir revenir les clients, leur procurer du plaisir, des émotions ? Vous aimez pétrir, bouler, goûter, toucher et sentir les produits ?

Le poste à pourvoir est :

- à temps plein
- essentiellement en journée
- avec repos 2 à 3 jours consécutifs (dont des dimanches)
- bien payé
- potentiellement évolutif (Chef de Prod à pourvoir en avril)
- dans un bel atelier ouvert à la clientèle

Rejoignez nous maintenant sur La Presqu'île avant de lancer notre nouvel atelier bordelais en fin d'année.

Place limitée à une personne de suite : faites vite !

Contact : contact@painpaulin.com

Recherchons un/une boulanger/e - Furiani, Corse

Nous recherchons un/une boulanger/e, contrat à plein temps, 39-40 heures hebdomadaires. Nous recherchons quelqu'un de motivé et intéressé à rester avec nous pour au moins un an. 2 jours de repos par semaine. La production est structurée sur de la fabrication surtout du pain au levain, pizza à midi, quiches, flan, brioches. La production se déroule entre 5h et 17h.

Rémunération : à définir

Contact : boulangerie.farina@gmail.com

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Boulangier H/F – Haute-Garonne, 31

Boulangerie artisanale recherche un boulanger H/F avec ou sans expérience pour participer à l'élaboration, à la fabrication et à la cuisson de différents types de pains, et ce dans le respect des fiches techniques de l'enseigne. Tous nos pains sont confectionnés au levain et 95% sont bios.

Titulaire d'un CAP ou BEP Boulangerie (ou Boulangerie / Pâtisserie), vous maîtrisez les bases de la boulangerie. Vous savez exécuter les tâches confiées avec rigueur et rapidité.

Savoirs et savoir-faire :

- Effectuer le boulage, la tourne, le façonnage des pâtons ;
- Conduire la fermentation ;
- Diviser la masse de pâte en pâtons ;
- Sélectionner, doser les ingrédients pour réaliser les pâtes (pain, viennoiserie) ;
- Appliquer avec rigueur les règles d'hygiène (nettoyage des outils et de l'environnement de travail), de sécurité et de qualité en vigueur.

Qualités recherchées

- Rigueur ;
- Autonomie ;
- Souci du détail ;
- Grand sens de l'organisation ;
- Attention portée à la qualité des produits.

Temps plein : 39h/semaine. 2 jours de repos consécutifs.

Horaires de nuit et de jour selon planning.

Salaire à définir selon années d'expérience et les compétences.

La boulangerie L'Engrain est située à Revel (31250) sur la place du Beffroi.

Contact : du lundi au dimanche de 8h00 à 16h00 - 05.34.65.39.34 ou 06.70.06.41.21 (Frédéric Viudez, boulanger patron) ou envoyez votre cv à lengrain1@orange.fr

Boulangier ou Paysan Boulanger HF, Ferme d'Orvilliers - Eure et Loir, 28

L'EARL Ferme d'Orvilliers (www.boutique.fermedorvilliers.fr) est située au nord de l'Eure et Loir, aux frontières de la Normandie et de l'Île de France. Depuis 2013, nous cultivons sur 50 hectares en bio diverses céréales, transformées en farine puis en pain au levain (en moyenne 800kg par semaine) et commercialisées dans notre boutique, AMAP et magasins fermiers. Nous sommes 3 associés : Adrien et Benjamin Pelletier, Hélène Chaudy ; un boulanger salarié à temps plein et un apprenti paysan boulanger présent encore 1 an. Nous recherchons une/un boulangère/boulangier ou paysan(ne) boulanger(e) à temps plein, pour un CDI dans un premier temps, et avec un souhait d'association à terme.

Profil recherché :

Un/une boulangère titulaire du CAP boulangerie et / ou du BPREA paysan-nes boulangère-s et / ou ayant une expérience significative dans les métiers de la boulangerie : fabrication de pain et meunerie.

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

- Présente un intérêt particulier pour l'agriculture biologique (conservation des sols, semences paysannes, agroforesterie) et la panification au levain...
- Se sente en capacité d'adaptation, d'organisation et d'initiative afin d'être autonome
- Soit en capacité de tenir des rythmes soutenus sur de grandes amplitudes horaires
- Présente une aptitude à la manutention et au travail physique (port de charges, station debout)
- Ait impérativement le permis B (conduite d'un camion léger) et ponctuellement tracteur

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

- Fabrication de pain : pétrissage, division, façonnage, enfournement, préparation de commandes
 - Meunerie : fabrication de farine, tri des céréales, gestion et entretien du moulin
 - Commercialisation : livraison, vente à notre boutique
- Par la suite, en fonction de l'investissement personnel, des activités complémentaires seront :
- Gestion du fournil : Suivi des approvisionnements, entretien du fournil, préparation des productions
 - Gestion et suivi de la commercialisation : suivi des commandes, édition des bons de livraison, facturation, comptabilité basique
 - Entretien des bâtiments et des installations
 - Travaux agricoles

Salaire et conditions de travail :

- à partir de 1600 € brut ; évolution selon l'expérience, l'investissement et l'autonomie dans la production
- 35 H semaine du lundi au vendredi, pas de travail nocturne (quelques week-ends par an)
- Avantage en nature avec les produits de la ferme
- Possibilité de logement sur place pour les premiers mois

Contact : CV et lettre de motivation à envoyer à contact@fermedorvilliers.fr et prendre contact avec Hélène Chaudy au 06.61.10.93.48

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Recherche Boulanger(e) - Paris

En quête de goût et d'authenticité, Archibald fabrique des pains "vivants" à base de farines pures et biologiques, de levain naturel et d'eau dynamisée. Avec un façonnage traditionnel à la main et une fermentation longue nos artisans boulangers développent avec passion une gamme de pain exceptionnelle, courte et efficace. Créé il y a un an, notre fournil est entièrement neuf et conçu pour un confort de travail optimal : agencement, matériel, calme et lumière naturelle.

Nous recherchons un(e) Boulanger(ère) pour nous accompagner dans la confection et la vente de nos pains d'exception. Vous aurez pour missions:

- de préparer les matières premières
- suivre les pétrissages
- suivre les fermentations
- façonner les pains
- assurer la cuisson des pains
- nettoyer le matériel et le local
- participer à la vente des pains et venez en soutien aux activités liées à la boutique.

Vous êtes sensible aux produits issus de l'agriculture biologique, et au levain naturel, à la notion de circuit court et à un retour à des valeurs simples synonyme de développement durable.

Vous êtes:

- passionné par la panification au levain?
- adepte du travail en équipe?
- efficace et autonome?

Et avez:

- un bon sens de l'écoute?
- du bon sens?

Si vous avez répondu "oui" aux questions ci-dessous vous êtes prêt à intégrer notre fournil!

Vous appréciez travailler dans un fournil associant la culture du résultat et une qualité de produit et de service. Vous souhaitez vous investir dans un projet de développement de fournil.

Vous y gagnerez :

- Un travail passionnant!
- des horaires de jour
- des vacances en été [jours de repos compensateurs]
- un environnement de travail dynamique, professionnel et en pleine croissance
- salaire au taux horaire entre 10,5 et 12€ de l'heure [en fonction du profil] avec possibilité d'heures supplémentaires
- des possibilités d'évolutions à venir!

Plus qu'un(e) Boulanger(e), nous recherchons un collaborateur qui sera un véritable acteur du développement du fournil!

Contact : matthias.velter@archibald.bio

Matériel

Moules à pain

Boulangerie vend 60 moules à pain en acier [tôle pliée] légèrement évasés, Revêtement Téflon abîmé => prévoir un sablage.

Dimensions hautes : 500 x 95 mm, Dimensions basses : 495 x 85 mm, Hauteur : 80 mm

5,00 TTC €/pièce - Lot fractionnable, 30 pièces minimum, Expédition possible, TVA applicable

Contact : jeff@lafabriqueapain.com