

# Newsletter Eidb n°38



## SOMMAIRE

- Actualités formation ..... p 2
- Livres ..... p 3-4
- Réseau CLUB EIDB ..... p 5-6
  - Présentation du CLUB
- Financements ..... p 7-8
  - Campagne de financement
  - Financement de projet - La NEF
- Ils ont ouvert ! ..... p 9-12
- Recette ..... p 13
- Partenariats ..... p 14
- Petites annonces ..... p 15-
  - Fonds de commerce
  - Emplois - partenariats
  - Matériel



**Renseignements  
contact@eidb.fr**

Retrouvez l'ensemble de nos formations  
sur le site de l'école :  
<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

# Newsletter Eidb n°38



## Actualités Formations

### Formations Artisan Boulanger BIO

Les inscriptions pour les sessions de août et de septembre 2023 sont closes.

La date d'ouverture des inscriptions aux sessions du premier trimestre 2024 sera communiquée sur le site très prochainement.

Vous trouverez la procédure d'inscription sur notre site internet, [ici](#)



Les stagiaires de la session de janvier 2022

### Formation « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain »

La formation « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain » est destinée notamment aux personnes débutantes qui souhaitent confirmer un souhait de reconversion.

Elle est aussi tout à fait adaptée si vous êtes déjà boulanger et que vous voulez :

- découvrir ou compléter vos pratiques sur la panification au levain
- comprendre les bases théoriques autour des procédés biochimiques à l'œuvre dans vos pâtes
- découvrir quelques éléments de gestion (tableur de production, tableur financier)

Le programme détaillé : [ici](#)

Les inscriptions pour 2023 sont en cours, des sessions sont disponibles de janvier à juillet 2023.

### La formation Bien gérer sa boulangerie

Faute d'un nombre suffisant de participants, cette année, la formation est annulée.

Cette formation est destinée à apporter des fondamentaux afin de mieux analyser les aspects financiers de votre boulangerie et de mieux gérer l'organisation de votre production.

La formation est reportée à 2023. Plus d'informations bientôt.

**Renseignements**  
[contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

**Retrouvez l'ensemble de nos formations**

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

### La formation Perfectionnement Panettone, Viennoiserie, Pain au levain

La formation est orientée principalement sur les pâtes à base de levain sucré. Elle s'adresse aux boulangers expérimentés [2 ans d'expérience dans la boulangerie au levain].

Des techniques sur des produits d'exception tels que Panettone, croissants au levain, Shokupan vous sont proposées. Côté pain, la formation prévoit des tests de fermentation en J+1, J+2, J+3 [ou plus!] pour mieux gérer l'organisation de vos productions.

Un module optionnel sur les obligations du chef d'entreprise [plan de maîtrise sanitaire, Document Unique d'évaluation des risques] et sur des outils de gestion vous est également proposé.

Dans tous les cas, la formation permet un moment d'échange très riche avec d'autres professionnels.

Le programme [ici](#)

Les inscriptions 2023 sont en cours,

Deux sessions sont prévues en 2023 (fin mai et fin juin).

# Livres

Nous vous annonçons la sortie du livre « Bread and my thoughts »

Le livre est disponible en anglais sur :

[bread-editions.com](http://bread-editions.com)

By *Ranit Shahar*

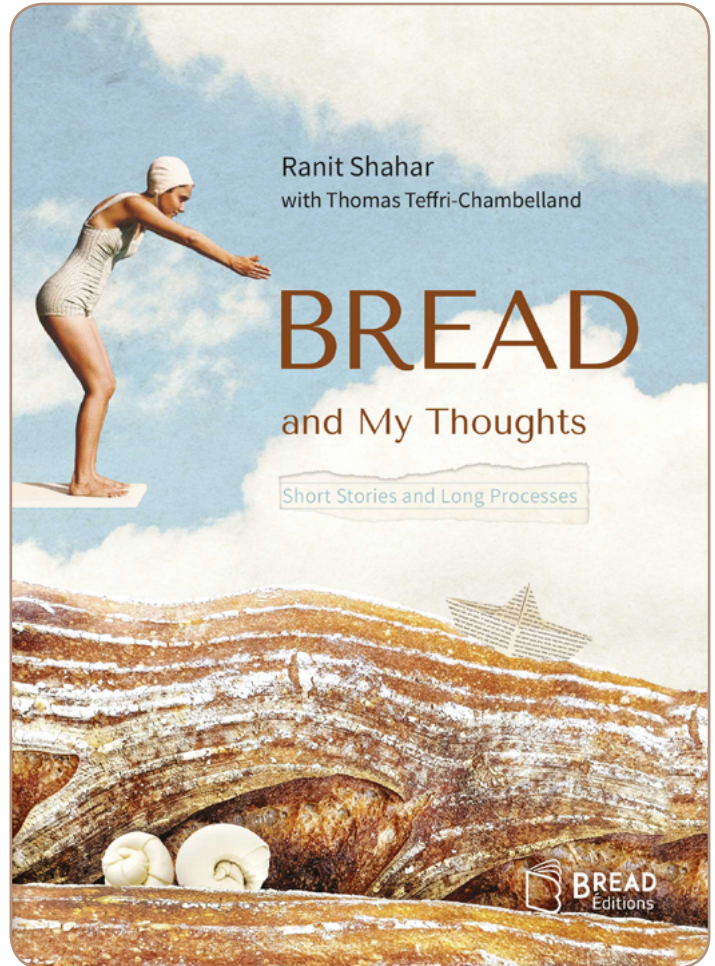
with *Thomas Teffri-Chambelland*

One day, a middle-aged woman signed up for a baking class.

Little did she know it would open a magic door to a fascinating world destined to pave a new path for her calm suburban exis-tence. Literally taking life between both hands, she opened a micro sourdough bakery in her village—and the rest is history.

Mixing sensitivity and humor, Bread and My Thoughts is written by the four hands of two passionate baking instructors. It reveals the secrets of artisanal sourdough baking as it weaves an intricate web linking the processes of dough fermentation and the human psyche. This book is a hook cast into deep churning waters that bubbles to the surface the wonders and wisdom of the science behind bread. It's for anyone who wants to dive deeper into the underlying processes of good bread, master sourdough fermentation, and understand what affects yeast, bacteria and enzymes and how they work.

This book will turn any amateur baker into a professional. Readers will expand their knowledge with recipes for sourdough breads made with a variety of flours like rye, spelt and ancient grains—plus a very special sourdough starter for sweet, rich pastries.



## Livres [suite]

### Panettone et viennoiserie au levain



Couverture de nouveau livre en italien

[bread-editions.com](http://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](http://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.



# CLUB EIDB

## Présentation du CLUB

Le voici, le voilà, le nouveau Club EIDB, tout frais sorti du four !

Comme annoncé, l'ancienne plateforme d'échange de l'école (le Réseau EIDB) a fait place à un nouvel espace, plus ergonomique, plus beau, et avec de nouvelles fonctionnalités :

### Un accès « visiteur »

Même si vous n'êtes pas membre du réseau de l'école (ancien élève ou entreprise d'accueil de stage) vous pourrez accéder à certaines rubriques en tant que « **Visiteur** ».

### Un forum organisé par thème

**Un forum organisé par thème** [et son flux d'actualité pour ne rien rater des derniers échanges !] :

Création,  
Recherche de locaux,  
Fournisseurs et matériels,  
Exploitation,  
Hygiène sécurité et qualité,  
Commercialisation,  
Recettes et techniques etc.

**Des petites annonces avec des filtres** pour trouver exactement ce que vous cherchez.

Si vous êtes visiteur, vous pourrez les consulter.  
Si vous souhaitez en déposer, n'hésitez pas à nous contacter.

### Vous souhaitez vous inscrire ? Rendez-vous ICI

Important : pour ceux qui sont déjà membres du réseau de l'école, vous devez quand même CRÉER un compte. Il est indispensable d'utiliser l'adresse mail avec laquelle vous échangez avec nous habituellement. Vous pourrez ensuite définir un nouveau mot de passe.

**Un réseau de fournisseurs de matériels et services** autour de la boulangerie, avec possibilité d'accéder à leurs documents et d'échanger avec eux (uniquement pour les membres du réseau).

### Un accès dédié aux stagiaires

Pour les stagiaires de l'école, un espace dédié à leur formation, avec des informations et des ressources, et la possibilité d'échanger avec les stagiaires de leur session.

**Une messagerie interne** pour discuter avec les autres membres du réseau de l'école.

**Des notifications** pour ne rien rater sur le forum, la formation ou votre messagerie interne.

Bientôt **les inscriptions aux formations** se feront par cette interface et **une bibliothèque de documents** sera disponible.

Vous le savez, chaque nouvelle recette nécessite quelques ajustements, donc n'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.

**<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/register>**



Toutes nos vidéos :  YouTube

## CLUB EIDB [suite]

# Partage d'expériences Cette rubrique a besoin de vous !

(Le forum n'est pas accessible si vous êtes visiteur.)

### Blog 1

#### Frais annexes à la formation

Vous avez suivi la formation Artisan boulanger bio ? Nous recevons régulièrement des demandes concernant le budget à prévoir pour les frais annexes à la formation, peut-être auriez-vous quelques éléments de réponses à partager sur le forum dans l'article ci-après : [ICI](#)



### Blog 2

#### Création de fournil et péripéties

Vous avez ouvert votre fournil ? Cette ouverture a occasionné quelques péripéties ? Partagez votre expérience, et si vous avez connaissance des choses à éviter ou des choses à savoir pour éviter certaines difficultés, ce sera toujours un plus pour les suivants ! [\[accueil/forum/création/financements aides installation\]](#)

### Blog 3

#### Recrutement et contrat d'apprentissage

Partagez vos expériences.  
C'est [ICI](#)

### Blog 4

#### Nettoyage des moules en fer blanc de chez Guery ?

C'est [ICI](#)



Merci de votre participation !

# 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 Pierre Coing : [pierre.coing@kisskissbankbank.com](mailto:pierre.coing@kisskissbankbank.com)

## CAMPAGNE KISSKISSBANKBANK EIDB

### Merci de votre aide

Pour compléter ses activités de production agricole, de meunerie, de production boulangère et de formation,

#### **l'EIDB souhaite se doter d'un laboratoire d'analyse.**

Pour l'école, c'est la possibilité :

- \* de participer à l'amélioration de la qualité panifiable des farines,
- \* de formaliser une véritable démarche qualité,
- \* de renforcer l'indépendance de la filière blé-pain,
- \* de répondre à la demande des producteurs et transformateurs du territoire,
- \* de poursuivre ses recherches scientifiques et de les partager.

Pour soutenir ce projet et nous aider à financer le matériel d'analyse, rendez-vous sur notre campagne KissKissBankBank

**ICI**

Merci.

*Un justificatif de versement est fourni par la plateforme*

# 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](http://www.lanef.com)



# Ils ont ouvert !



## UN PAIN APRÈS L'AUTRE, Lusse [88]

Roseline et Aurélien Guerard Christen

La boulangerie propose des pains 100% levain naturel 100% bio au coeur du parc naturel du massif des Vosges.

C'est une petite entreprise familiale, Aurélien est à la production et Roseline est à la vente. Tous deux ont à coeur de proposer des produits de qualité, tous issus de l'agriculture biologique.

Ils vous accueillent les mardis et vendredis de 17h à 19h au fournil à Lusse mais vous pouvez également commander leurs produits sur le site internet [unpainapreslautre.fr](http://unpainapreslautre.fr) et retirer vos commandes dans leurs nombreux points de retraits à Saint Die des Vosges et aux alentours. Vous pouvez également retrouver leurs pains et gourmandises dans les magasins bio La vie Claire et La Vie naturelle à Saint Die.

Ils proposent une gamme de pain au levain naturel et également des biscuits, des Kougloufs et des roulés garnis.



## GRAINS DE FARINES, Chozeau [38]

Karine Pernice

C'est avec un immense bonheur que Karine et Didier ont pu ouvrir leur boulangerie à la ferme le 29 avril 2022.

Didier produit le blé, le stocke, le transforme en farine ; puis, à la suite, Karine le transforme en pain.

La production est faite uniquement avec leur farine et le pain est au levain. La boulangerie est certifiée Bio.

Ils sont ouverts le mardi & vendredi de 16h à 19h et travaillent principalement sur réservations.

Ils proposent une gamme de cinq pains et quelques gourmandises salées et sucrées.

Le principe : le circuit court - sensibiliser les gens à la terre et leur faire comprendre que le blé qui pousse à côté de chez eux, dans les champs qu'ils voient régulièrement sert à faire de la farine et du pain ..désormais disponibles à la ferme.



**Grains de Farines**  
DE NOS CHAMPS À VOTRE PAIN

## Ils ont ouvert !

---



### KER BARA, Chateaubourg[35]

Kaelig Desaize

Situé près de Rennes, Ker bara [« La maison du pain » en breton] propose une large gamme de pains au levain, pétris à la main et cuits au feu de bois.

Ils proposent également des gourmandises sucrées.

Les farines viennent de paysans meuniers locaux qui utilisent des semences paysannes issues de variétés anciennes.

Les pains de campagne et ses déclinaisons sont faits en fermentation longue (faible ensemencement).

Vente sur les marchés de Rennes et alentours principalement, livraisons, restaurants, vente sur place (peu car le fournil est situé en zone artisanale).

L'aventure a débuté en avril 2021 avec un mot d'ordre : de bonnes matières premières pour faire du bon pain bien cuit, se faire plaisir et faire plaisir aux autres. Kenavo !

Site internet : [ici](#)

---

### LE PAIN DE LA SULTAN, Istanbul [Turquie]

Xavier et Ozlem Feon



Le pain de la sultan a ouvert au mois d'avril dans le quartier de Suadiye Sassinbakkal à Kadıköy- İstanbul.

Après beaucoup d'essais et de revirements, Ozlem et Xavier proposent essentiellement des pains avec farines bio : pains T80, complets, baguettes, petit épeautre, fougasse, foccacia, karakilicik, brioche, pompe à huile, pizza romana.

Depuis le mois de mai, la terrasse et la cuisine sont ouvertes (mezze, desserts...).

La mise en place ne s'est pas réalisée sans difficultés mais la « boîte à outils » EIDB leur a permis de s'adapter aux souhaits des clients.

Page instagram : [ici](#)

# Ils ont ouvert !



## LA CROÛTE CÉLESTE, Robion (04)

Renaud Dramais

La croûte céleste a ouvert à Robion en septembre 2021.

La boulangerie a la mention Fournil villageois : afin de retrouver la vie de village d'autrefois, Renaud souhaite mettre à disposition son four aux habitants et organiser des ateliers de cuisson.

La file d'attente devant la boutique montre combien la boulangerie a été bien accueillie.

Dans la gamme de Renaud, les best-sellers se nomment le Masse nature, le Gros Paysan, le khorasan, le méteil (à base de seigle) ; sans oublier les brioches, les pompes à huile briochées, les bretzels nature ou aux graines de pavot, les focaccias et le Petit Robionnais.

La boulangerie fait partie du réseau Agribio 04 et privilégie les filières courtes.

La boulangerie est labellisée « valeurs parc », car une partie de la gamme est issue des blés paysans. Ainsi la boulangerie participe au développement local, en renforçant la solidarité entre acteurs de la filière - paysans, meuniers, boulangers - dans le cadre d'une économie plus sociale et du maintien de la richesse des patrimoines naturels et culturels.

La boulangerie adhère au système de monnaie locale, la Roue.

Page facebook : [ici](#)

Page instagram : [ici](#)



## LE PAIN DE ÜCO, Kiyosu (Japon)

Yuko Makino



Le pain de Üco a ouvert ses portes à Kiyosu au Japon en novembre 2021.

La boulangerie propose des campagnes aux noix, pétri à la main, cuit au four à bois, au levain naturel.

Venez à la rencontre d'un art de vivre ! À bientôt.



## Ils ont ouvert !



### LE PAIN MIRABEAU, Mirabeau [84]

Côme Landivier

Le Pain Mirabeau est un fournil à la campagne, ouvert depuis le 1er janvier 2022, proposant une gamme courte de pains bios au levain naturel.

Le fournil est situé à 100 m du village de Mirabeau (Vaucluse), et se trouve dans l'une des dépendances d'une ancienne ferme, l'idée étant de redonner le sens originel à celle-ci : nourrir.

Le local était un bâtiment dédié aux animaux de la ferme. Ses caractéristiques architecturales ont été conservées.

Côme travaille presque exclusivement en J+1, avec les farines issues du Moulin Joseph (Grans) et ouvre les mardis, jeudis et samedis, de 10 à 12h, puis de 16 à 18h.

Les terres agricoles sont certifiées bio, et permettront d'ici 2 ans (rotations des cultures) d'avoir une production de blés (variétés anciennes et petit épeautre).

Possible mise à disposition temporaire du fournil (6 mois par exemple), voire mise en place de « boulangers tournants ».

Page instagram : [ici](#)



### CLIN D'OEIL

#### BOULANGERIE NEO, Perpignan [84]

Thomas Piveteau

Stagiaire des formations

« initiation à la boulangerie traditionnelle au levain » et  
« bien gérer sa boulangerie »

Page facebook : [ici](#)

Page instagram : [ici](#)



# Recette

## Cantuccini



### Ingrédients

500	g	Farine de blé T65
300	g	Sucre semoule équitable (golden)
50	g	Beurre
50	g	Miel
175	g	Œuf
10	g	Poudre levant
200	g	Amandes brutes ou noisettes

### Processus

Mélanger à la feuille tous les ingrédients (sauf les amandes).

Aboutir à une pâte homogène

Incorporer les amandes (mélanger quelques secondes afin de les conserver entières)

Façonnage : faire des boudins de 640gr de pâte, filmer et mettre au froid

Cuisson four ventilé : 130°C - 30-45min

Laisser refroidir puis couper à 1cm

Sécher à 110°C

# 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](mailto: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](mailto: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

---

### Boulangerie à vendre, Montpellier [34]

Ancien élève de l'EIDB vend fonds de commerce de boulangerie avec bonne notoriété dans le quartier dynamique des beaux arts.

Chiffre d'affaire en constante évolution depuis 2016,

Taux de croissance annuel moyen sur 5 ans de 14,15% (CAGR) .

CA 406 000€. EBE moyen de 45 000€

Idéalement cette offre s'adresse à un boulanger qualifié doublé d'une fibre de gestionnaire (développement commercial, management d'équipe...)

La société commercialise 90% de sa production sur place et 10% à destination des professionnels.

L'espace de 70m<sup>2</sup> est équipé d'un nouveau four MAP de 10M<sup>2</sup>, d'un pétrin à bras plongeant pouvant pétrir jusqu'à 125 KG de farine d'un coup et d'un batteur VMI.

Une chambre de fermentation complète notre équipement pour proposer du J+1 le matin et du direct l'après midi.

Loyer en dessous du prix du marché (1 000€HT/mois) avec un bail sécurisé pour 9 ans.

Accompagnement à la reprise possible.

Contact : Nicolas Puget 06 83 77 34 64

---

### Boulangerie française bio au levain à vendre, Espagne - Catalogne

6 ans d'activité.

Atelier central avec four et matériel neuf ou récent et entretenu.

Deux points de vente sur très bons emplacements.

Équipe opérationnelle autonome.

Contact : 06 76 30 52 03

---

### Atelier fabrication pain bio, La Ciotat [13]

Idéalement situé pour démarcher la clientèle des Bouches du Rhône et du Var, ce fournil bénéficie d'un cadre villageois particulièrement agréable. La société commercialise sa production sur les marchés et compte aussi actuellement parmi ses clients : magasins bio, un domaine paysan et des restaurants répartis entre Marseille, La Ciotat, le pays d'Aubagne et la Seyne. L'espace de 45m<sup>2</sup> avec une chambre froide a été entièrement rénové en 2021 et est équipé d'un nouveau four. Un espace annexe de 20 m<sup>2</sup> avec un accès indépendant fait office de stockage.

En bref : atelier de production exploité en SASU vendu clefs en main avec tout le matériel, deux véhicules (dont un leasing en cours), la clientèle, le stock, la trésorerie et un très bon potentiel de développement !

CERTIFICATION AGRICULTURE BIOLOGIQUE AB depuis 2013- Bail 3 6 9 avec un loyer faible d'environ 380 € par mois.

Contact : 06 35 37 25 37

# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCE

---

### Local à louer, Bonnieux [84]

Local d'environ 150m<sup>2</sup> - grand atelier/cuisine avec un beau potentiel. Grands volumes.  
Vue imprenable sur la vallée du Luberon. Multiples possibilités.

Situé dans le haut du village sur un axe de grand passage. Parking à proximité. Création. Pas de pas de porte.  
Loyer mensuel : 1 750€HT

Contact : 06 73 95 81 74

### Vente boulangerie et épicerie, près de Lille [59]

Production de pains au levain sur farine bio.

Boulangerie ouverte en 2017 et composée d'un fournil (30m<sup>2</sup>), d'un magasin (35m<sup>2</sup>) et de réserves.

Dans une ville de la métropole Lilloise [59] avec un bon pouvoir d'achat. Nous sommes à côté d'un boucher, d'un fromager et d'autres commerces qualitatifs.

L'épicerie (principalement bio, en partie vrac) est un bon complément de revenu. Le matériel, notamment pétrin spirale, batteur, four etc. est en bon état.

CA HT 200 000 €. Il reste encore beaucoup de possibilités de développement du CA.

Bonne notoriété. Salariés en place efficaces et consciencieux.

Accompagnement à la reprise possible.

Contact : 06 78 03 62 69

---

### Recherche fournil, Morbihan [56]

Je recherche pour une première installation un fournil à louer ou acheter dans le Morbihan, dans le secteur de Pontivy.

Je travaillerai seul pour une organisation en direct et J+1 sur trois fournées pour ouverture en fin de journée autour d'une gamme de deux/trois pains et de la brioche.

Si location, loyer entre 800 et 1 000€/mois, si achat entre 40 000 et 120 000€.

Bien à vous,

Contact : Frédéric Serbin 01 39 89 69 15





# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCE

---

### Vente d'une boulangerie de village, Lacenas [69]

Lacenas, joli village du Beaujolais, à 7 km à l'ouest de Villefranche-sur-Saône. Les villages aux alentours n'ont pas de boulangerie.

Bâtiment : 145 m<sup>2</sup> plus 30 m<sup>2</sup> de cour intérieure en rez-de-chaussée d'un bâtiment de centre village de 3 étages. Le fournil est équipé d'un four à bois à gueulard Frédéric Voisin. Le magasin, en pierres apparentes et enduit chaux/chanvre est vaste (60 m<sup>2</sup>). Le tout est vendu en plateau à aménager.

Contexte : la mairie se réjouit d'accueillir un boulanger, après l'échec de ma reprise, faute d'organisation.

Prix : le fond de commerce est à 90 000 €, les murs à 180 000 €.

Contact : Didier Genetier 06 17 51 54 08

---

### À vendre maison et espace boulangerie - pâtisserie, Selonnet [04]

Vends maison sur 2 étages avec RDC aménagé en boulangerie, tout équipé.

Un côté : pâtisserie, l'autre côté : boulangerie (deux fours BONGARD : un à sol et un rotatif. Le reste du matériel est du MARCHAND. Valeur du matériel : 50 000€.

Possibilité d'agrandir la maison, le PLU le permet. Un mur clôture le terrain qui a une superficie d'environ 2000 m<sup>2</sup>.

Grand parking situé à 5 km environ de trois stations de ski.

Vente de particulier à particulier.

Contact : François Michel 06 84 16 33 68

---

### Vente d'un fournil boulangerie bio, près de Colmar [68]

Nous cédon notre fournil pain Bio au levain pour cause de déménagement de la boulangerie dans un autre secteur.

Le fournil se situe dans une commune à 10mn à l'Est de Colmar dans le haut Rhin et est tout équipé avec four à gueulard (four à bois 7,5 m<sup>2</sup> de cuisson), pétrin bras plongeants, meubles de pousse, plan de travail, meubles, magasin de vente, trancheuse à pain, petits matériels. L'ensemble à besoin d'un coup de peinture et de quelques petites réfections, mais l'avantage est que tout est en état de fonctionnement, il y a même du bois en stock !!!

Surface du Labo est de 120 m<sup>2</sup> avec un grand terrain attenant pour stocker le bois et autres matériels.

Bailleur : Terre de Liens

Bail : 350 HT/mois

Prix du fournil équipé : 20 000 euros HT

Contact : 07 67 65 67 88

# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCE

---

### Opportunité d'implantation d'une boulangerie-pâtisserie, Roquefort les pins [06]

Recherche un exploitant boulanger-pâtissier de qualité pour compléter la programmation commerciale du programme immobilier Les Nouveaux Constructeurs « Cœur Village » parfaitement situé dans le centre-ville de Roquefort-les-Pins (06) et donnant directement sur la Route Départementale 2085.

Le programme immobilier composé de 205 logements accueillera - en rez-de-chaussée et autour d'une grande place publique et de sa halle de marché - 13 commerces de proximité dont notamment les enseignes « Picard Surgelés » et « Les Comptoirs de la Bio ». A noter que 150 places de stationnement extérieures seront dédiées aux visiteurs des commerces.

Je vous précise que les locaux commerciaux sont à louer, qu'ils sont livrés brut de béton, fluides en attente, menuiseries extérieures/vitrines fournies et posées et que la livraison prévisionnelle est avril 2023.

Vous trouverez des renseignements complémentaires ainsi qu'une vidéo de présentation sur les deux liens ci-après :

<https://www.lesnouveauxconstructeurs.fr/immobilier-neuf/alpes-maritimes-06/roquefort-les-pins/la-place-du-village/>

<https://www.youtube.com/watch?v=TkEB6dcvg1Y>

Contact : Stanislas Goupil 01 55 60 45 97

---

### Boulangerie à vendre, Montfavet [84]

Boulangerie pâtisserie artisanale, sur Montfavet. Quartier de Avignon. La campagne avec les avantages de la ville.

Dernier bilan, CA 290 k€.

Actuellement 1 boulanger, 2 vendeuses, 1 apprentie boulanger

CA Tout magasin.

Loyer de 1 600€, possibilité d'aménager un logement au dessus du magasin, à voir avec propriétaire....

Nous souhaitons en tirer 240 K€.

Très bien équipée.

Labo et matériel propre et entretenu.

Aux normes avec service hygiène,

Aux normes avec sécurité [signalétique, extincteurs]

Aux normes électriques, contrôle Apave annuel...

Développement possible par pâtisserie et Salé.

Possibilité de prendre des lots du marché du pain de la ville d'Avignon [écoles...].

Four fioul.

5 semaines de congés [1 semaine avril, 3 semaine juillet août, 1 semaine Toussaint]

Fermeture dimanche après midi et lundi.

Contact : Nicolas Evrard 06 29 41 71 08

# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS

---

### Fournil recherche associé.e.s, Thézac

Bonjour, je suis Zaza, paysanne-boulangère installée à Thézac, commune de 200 habitants, dans le Lot-et-Garonne (47). Après avoir validé ma formation à l'École Internationale De Boulangerie en 2020, j'ai créé l'EARL Le Fournil de Thézac en Mai 2021.

Aujourd'hui, secondée de Gwen, mon compagnon, je recherche plusieurs associé.e.s pour co-gérer les activités du fournil, dont les aspects administratifs.

Vous êtes cordialement invités à nous contacter pour avoir l'annonce détaillée !

Important ! Nous ne prendrons en compte que les personnes dont la reconversion professionnelle est déjà terminée ou quasiment, ou bien élève à l'EIDB : tout autre profil ne sera pas retenu.

Contact : 06 8 611 96 33

---

### Recherche de boulangers - Profils de personnes avec projet de reconversion acceptés, Noisy-le-Grand

Jacky Ribault, chef étoilé, ouvre une boulangerie à Noisy-le-Grand, en région parisienne.

La boulangerie proposera peu de produits mais de très bonne qualité : gamme de pains bio au levain, viennoiserie et brioches. Nous recherchons des personnes avant tout curieuses, passionnées, avec l'envie d'apprendre et de travailler des produits de qualité.

Tous les profils seront étudiés, même les personnes avec un projet de reconversion, sans diplôme en boulangerie ni expérience.

Pour toute personne intéressée ou qui souhaite en discuter :

William Bou Antoun - Chef Boulanger - 06 83 20 49 87

---

### Recherche candidat pour l'exploitation d'une boulangerie - pâtisserie artisanale, Mezel

Retrait du dossier de candidature à la mairie du lundi au vendredi de 9h à 12h ou par demande mail

Téléphone de la mairie : 04 92 35 53 87



# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Recherche boulanger H/F, Cornillon sur l'Oule

Le fournil des pains de Polo est à la recherche d'un boulanger pour travailler jusqu'en octobre à temps plein.

La production biologique de pains variés au levain a lieu de jour du lundi au vendredi.

Nous vendons sur les marchés de la région et sur place en fin de journée.

La personne doit être motivée, autonome, fiable, appliquée et impliquée au quotidien, aimer le travail en petite équipe dans le cadre nature de notre région.

Nous travaillons avec les farines du moulin Pichard, et celles sur meule de pierre d'agriculteurs des collines.

À bientôt autour du pain !

06 71 67 34 63

---

### Le Pain & Le Vin recherche un.e boulanger.e, Grenoble

Pour son ouverture programmée le mardi 30 août prochain au centre de Grenoble (Bvd Maréchal Foch), Le Pain & Le Vin recherche deux boulanger.e.s souhaitant travailler suivant les méthodes de l'EIDB.

Le Pain & Le Vin est une boulangerie bio et une épicerie fine (produits bio et en circuit court) qui proposera à ses clients une gamme complète de pains au levain et tout ce qu'il faut pour un apéro (bières locales, jus de fruits en circuit court, vins de Savoie et du Jura, crackers aux épices et biscuits salés etc...).

Les boulangers travailleront 35 heures/semaine, 5 jours sur 7 avec deux jours de congés consécutifs, sans travail de nuit (au plus tôt démarrage à 6 heures pour le premier boulanger), dans un grand local clair et de plein pied. Ils pourront, à la marge et en fonction des besoins, participer à la vente. Le salaire sera proposé en fonction de l'expérience avec un minimum de 1 500€ net et une prime annuelle selon le résultat de l'entreprise.

Pour tout renseignement, vous pouvez m'appeler au 0686182094 et pour envoyer votre candidature adressez-vous à [lepainetlevin@outlook.fr](mailto:lepainetlevin@outlook.fr)

---

### La Carioca recherche un boulanger polyvalent, Sète

Dans le cadre du développement de La Carioca, nous recherchons un boulanger polyvalent pour continuer à grandir.

Travail sur blés paysans, gamme de pain assez large, panettone au levain, pizza in teglia.

Pas de travail de nuit et un samedi par mois.

Dans une équipe dynamique et souriante et dans un cadre magnifique.

Profil idéal entre 25 et 40 ans, sortie de l'EIDB et cherche première expérience ou qui veut se former avec une vraie volonté de s'investir et d'apprendre.

06 19 28 93 25

### Du soleil et du pain cherche boulanger, Uzès

A toi jeune diplômé de l'EIDB !!!

Tu sors de l'école et tu veux mettre en pratique tout ce que tu as vu pendant ces 3 mois ?

Ca peut t'intéresser!!!!

Jeune entreprise en plein développement recherche boulanger pour compléter une équipe de 3 personnes [ 2 boulanger + 1 personne à la vente]

Cadre : Uzès dans le Gard (30) - Ville de 8000 habitants. avec du soleil

06 18 43 40 95

# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

Nous recherchons un(e) boulanger(e) pour compléter notre équipe actuelle, Vaugneray

Ancrée dans les monts du lyonnais depuis 2018, Panem & Circus est une jeune et croissante boulangerie bio spécialisée dans la fabrication de pains au levain naturel, de biscuits et viennoiseries.

Vous aimez le bon pain. Vous portez de l'intérêt à la filière biologique et au « bien manger ». Vous recherchez une ambiance de travail conviviale dans un fournil ouvert et chaleureux. Venez rejoindre notre équipe.

Nous recherchons un(e) boulanger(e) pour compléter notre équipe actuelle et participer à la confection de nos produits (pains et viennoiseries au levain, biscuits, gâteaux de voyage) et participer à la bonne vie du fournil.

Vos principales missions ?

- Pétrissage, division, façonnage, cuisson des pains et viennoiseries
- Bonne maîtrise des fermentations, et gestion des levains
- Confection des biscuits et gâteau de voyage
- Vente et conseil en boutique

Dynamique, organisé(e) et motivé(e), nous recherchons notre nouveau collaborateur qui sera un véritable acteur au bon développement de notre fournil.

Poste à pourvoir immédiatement. 37h00 hebdomadaire du mardi au samedi matin.

Horaires : mardi au vendredi 6h-13h45, samedi 5h30-12h00

Jours congés fixes : dimanche et lundi

Salaire à définir selon profil

Cette offre vous intéresse ? Envoyez nous vite votre candidature (CV et lettre de motivation) par email.

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Salaire : 1700€ par mois

04 78 50 17 67

Recherchons boulanger [ ère] pour 2-3 mois et plus si affinités à l'occasion d'un congé paternité, Mahon (Minorque)

Pigalle est une nouvelle boulangerie au levain lancée il y a 3 mois à Mahon à Minorque par un élève EIDB Janvier 2021 [ l'année bals masqués...]

Pains au levain, viennoiseries gourmandes, café de spécialité ...

Pigalle fait du pain pour les minorquins depuis janvier et ça marche bien !

L'équipe internationale ( France, Italie, Espagne) se compose de :

3 boulangers ( 1F/ 2H) qui tournent sur les postes de Pétrissage / Four / Viennoiserie chaque semaine

1 vendeuse

Nous recherchons un(e) boulanger(e) pour remplacer un congé paternité de 2 mois, voir + car la saison Juin/ Juillet/ Août est très forte ici.

Compétences recherchées :

-Pétrissage, division, façonnage, cuisson des pains et viennoiseries

-Maîtrise des fermentations, et gestion des levains

-Savoir être en équipe

L'espagnol est un + mais pas une condition.

Poste à pourvoir très rapidement.

40h hebdomadaire du mardi au samedi matin.

Horaires : mardi au vendredi 5h30-13h30, samedi 5h30-13h30

Jours congés fixes : dimanche et selon rôle aussi le lundi et/ ou Samedi

Salaire à définir selon profil ( 1200 -1400) net, comme c'est la pratique en Espagne

Laboratoire neuf et lumineux.

Equipe de quadras cosmopolite travailleurs dans la bonne humeur.

Cette offre vous intéresse ?

Envoyez nous vite votre candidature (CV et lettre de motivation) par email.

06 09 25 25 59 - edesola@gmail.com

---

# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Recherche boulanger (F/H) en stage, Valennes

Greenopie porte depuis 3 ans un projet de création d'un tiers lieu centré sur l'alimentation dans un petit village de la Sarthe (Valennes).

Le lieu a pour objectif de promouvoir la production et la consommation locales (circuits courts) et donner l'opportunité à de jeunes ou moins jeunes artisans, formés, de faire l'expérience d'un commerce en milieu rural. Nous accueillons de jeunes chefs et boulangers en résidence pour des durées variables.

Les artisans sont logés dans la résidence dont le vaste RDC est équipé d'une cuisine professionnelle, d'un four à pain à gueulard et d'un four à pain électrique.

Nous travaillons nos pains au levain avec des farines bio locales en partenariat avec des agriculteurs, ou des paysans-boulangers locaux.

Nous recherchons pour cet été - le plus tôt possible- un ou une boulanger(e), pour la saison pour accompagner notre boulanger.

Vous pouvez suivre nos activités sur Instagram Jour de fête , le Jardin des Aulnes.

Contact : Raphaële Yon-Araud - [rya@greenopie.fr](mailto:rya@greenopie.fr)

---

### Nouvelle boulangerie bio Scop recherche deux associés-salariés, Grenoble

Le Habert du Pain, une nouvelle boulangerie de quartier bio au levain naturel, va s'installer dans un quartier très vivant et commerçant du centre de Grenoble.

Cette entreprise s'inscrit dans l'Economie Sociale et Solidaire par son statut Scop et elle est gérée par une démocratie d'entreprise. Ce sont trois petits pas de côté qui font du bien et destinés à favoriser la coopération et l'aventure collective.

Le projet à Grenoble est ambitieux : il nécessite 450k€ d'investissement et cible un CA annuel d'environ 600k€.

C'est aussi un point de départ pour d'autres implantations.

Le porteur de projet, Gilles Christin ex associés-salariés du Pain des Cairns, recherche deux associés-salariés pour créer la Scop et lancer le projet.

Une réunion de présentation du projet est organisé le mercredi 29 juin du côté de Grenoble, toute la journée, en compagnie d'un coach d'équipe.

Si la perspective de prendre votre place dans un projet collectif, plein d'aventure, vous intéresse, vous pouvez contacter Gilles pour une première prise de contact

[gilles@lehabertdupain.fr](mailto:gilles@lehabertdupain.fr) / 06 26 54 12 36



# Le coin des petites annonces [suite]

## MATÉRIEL

---

### Pétrin spirale SPI60 de la marque Bertrand Puma, Noyers sur Jabron

Cause renouvellement de matériel, l'EIDB met à la vente à partir du 15 juillet 2022 un pétrin spirale SPI60 de la marque Bertrand Puma, quasiment neuf, état impeccable.

Valeur neuve supérieur à 11k€HT, vendu 6 500€HT.

Marque : Bertrand Puma  
Modèle : SPI60 (PSR 20 F)  
Année : Novembre 2020

À venir chercher sur place, à l'école - 04 84 54 97 10

---

### Étagère / panière / présentoir de boulangerie, Grenoble

Etagère de boulangerie / panière de boulanger  
ancienne 1920, entièrement sablée, repeinte [2020] par cuisson époxy en gris métallisé, des parties en cuivre.  
Utilisée aujourd'hui en présentoir de pains dans une boulangerie Bio  
Démontable partiellement pour le transport .  
Dimensions L 240 X H 200 X P 50  
Parfait état.  
Nécessite un véhicule pour le transport

06 79 51 86 02

---

### 50 moules à pain à vendre

Bonjour à vous les boulanger.e.s,  
Nous avons passé commande pour des moules sur mesure mais nous avons fait une erreur dans les mesures transmises au fabricant. Nous disposons maintenant de 50 moules dont nous n'avons pas l'utilité car nous avons déjà ce qu'il nous faut à cette taille (ils sont plus grands que ce que nous recherchons).  
Ils sont en tôle noire, mesure intérieure de 210 x 110 (mesure du haut) - 180 x 86 (mesure du bas) - hauteur 70 mm.  
C'est une taille qui convient très bien pour des pains pesés aux alentours de 800-900gr.  
Nous les avons acheté à 13,50 euros HTVA pièce et les revendons à 8 euros HTVA pièce. Ils n'ont jamais été utilisés.  
Peut-être qu'ils intéresseront l'un.e d'entre vous?  
Bonne boulange !

Philippe , Amicale des boulangers (Liège, Belgique) - 0032 4 76 56 61 45

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