

Newsletter Eidb n°17

ACTUALITÉ

Une formation Artisan boulanger bio se termine, dix nouveaux projets à suivre...

Nous souhaitons une bonne continuation à Louis Tiry, Maurizio Tangredi, Sandrine Stegemann, Olivier Senta, Nathanaël Pons-Ramells, Jean-Marc Diez, Jonas Cadoux, Emilie et Pascaline Cachard et Alexandra Brumme. qui ont suivi la formation Artisan boulanger bio de septembre à



décembre 2016. De beaux projets devraient se

concrétiser dans les prochains mois à venir. Vous pouvez suivre les projets créés sur le site internet de l'EIDB:

<http://eidb.fr/success.php>

L'Eidb au San Francisco Baking Institut

L'EIDB était à l'institut de boulangerie de San Francisco (USA) du 28 nov. au 02 déc. pour animer une formation sur la boulangerie au levain naturel. Une approche scientifique de la boulangerie traditionnelle artisanale était enseignée lors de cette intervention. Nous remercions le SFBI pour cette collaboration. Une nouvelle formation aura lieu en mai 2017. Plus de détails sur la formation sur le site internet du SFBI:

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

Formation Artisan boulanger bio

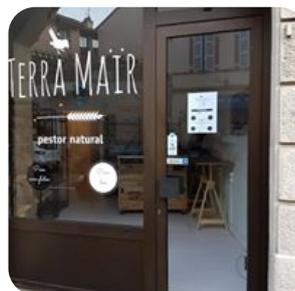
Session janvier 2018: Il reste 4 places sur la formation de 605 heures diplômante de niveau IV, destinée aux adultes en reconversion porteurs de projets professionnels d'installation.

Stéphane Laugier à Saint Brandan & Yannick Couffin à Toulouse ouvrent leurs portes.

Pains et Gourmandises à Saint Brandan

Six mois après avoir obtenu son diplôme de Boulanger à l'Eidb, Stéphane Laugier, ancien guide de haute-montagne reconverti, reprend la boulangerie de Saint Brandan [22]. Stéphane propose des pains au levain naturel et un peu de pâtisserie des Pyrénées. Il envisage par la suite d'élargir sa gamme. Nous le félicitons pour son beau parcours et si vous passez dans les Côtes d'Armor, n'hésitez pas à lui rendre visite: [Pains et gourmandises 1, rue du Manoir à Saint-Brandan](#)

Terra Mair à Toulouse



Félicitation à Yannick Couffin qui a suivi la formation Artisan boulanger bio et obtenu son diplôme en avril 2015. En novembre 2016, Yannick nous annonce l'ouverture de la boulangerie Terra Mair à Toulouse: l'Echoppe ouvre ses portes au 1bis rue du Pont Saint Pierre, quartier Saint Cyprien et L'Atelier est ouvert à la vente au 11 rue Isabelle Eberhardt, ZAC Garonne Sesquières. Sa boulangerie bio & bio sans gluten propose des pains au levain naturel avec

farines "sans additifs". Nous vous invitons à retrouver son actualité sur sa page facebook : <https://www.facebook.com/terramair>

France Formation export



L'EIDB est heureuse de rejoindre les membres de France Formation Export. Cette association fédère 12 instituts et écoles de formation autour d'objectifs communs: promouvoir la diffusion du savoir-faire français dans le domaine de la Boulangerie - Viennoiserie, la Pâtisserie, La Chocolaterie, la Confiserie, la Glaceries, le Traiteur, la Cuisine ou encore la transformation des céréales et répondre aux besoins de formation ou de perfectionnement exprimés à l'international. Plus d'informations, consultez le site sur FFE : <http://www.franceformationexport.com/>

FORMATIONS EIDB

Formation Initiation

La formation Initiation à la boulangerie traditionnelle qui se déroulera du 23 au 27 janvier peut encore accueillir 5 personnes. La prochaine session aura lieu en septembre 2016.

Autres formations

Une formation de Perfectionnement en boulangerie traditionnelle (fév.) ainsi qu'une formation Viennoiserie au levain naturel (mars), sont proposées en 2017. **Pour plus d'informations www.eidb.fr ou envoyez un mail à contact@eidb.fr**

Le coin des petites annonces

MATERIEL NEUF À TARIF PRÉRÉFÉRENTIEL

Doseur refroidisseur Baktec

Tarifs préférentiels sur les doseurs et refroidisseurs de chez Baktec.

Refroidisseur BKL200 Ice, marque Baktec.

Capacité : 40 à 150 litres par heure.

Température : 1,5°C-3°C

Capacité de refroidissement : 1191W.

Mélangeurs et doseurs : B2 Univers, B3

Pétrin à bras Giotec

L'Eidb a récemment conclu un partenariat avec la compagnie Italienne Giotec.

Les pétrins à bras sont disponibles sur roulettes ou bien sur une version développée par l'école, sur base inox pour être déplacée au transpalette. Les membres du réseau EIDB bénéficient de 30% de remise.

Four électrique Fringand



Les stagiaires de l'Eidb bénéficient d'un tarif préférentiel sur les fours électriques de marque Fringand.

Modèle Modelec, 4 étages et 2 voies.

Modèle Modelec pour des cadences de production élevées. 3, 4 ou 5 étages et

entre 2,70 et 22,50m² de surface de

cuisson. Neuf, livraison en sus, garanti

un an par le constructeur: à partir de

27930€HT.



Membres du réseau de

l'EIDB vous bénéficiez

d'une remise de 35% sur

le catalogue "Matériel boulangerie-pâtisserie" de l'entreprise Guéry.

Pour plus de détails sur les équipementiers partenaires de l'Eidb, et les tarifs préférentiels, contactez nous par mail contact@eidb.fr.

OFFRE D'EMPLOI

Le pain de Jean recherche un (ou une) assistant (e) boulanger

Suite au départ d'un membre de l'équipe, le pain de Jean recherche un (ou une) assistant (e) boulanger, poste à pourvoir au 02 Janvier 2017. Profil souhaité: engagement dans la BIO, travail de nuit, personne autonome et dynamique. Travail à temps partiel. Formation assurée ou personne déjà formée. Possibilité de formation en interne [apprentissage] avec présentation au CAP.... Poste destiné aux personnes courageuses ayant envie d'apprendre le métier de boulanger Bio, pétrissage mécanique sur pétrin à bras, fermentation lente contrôlée au pur levain, blés et céréales anciennes, partition et façonnage à la main cuisson au four à bois. Fabrication de viennoiseries maison... CDD dans un premier temps avec contrat de 16 à 24 heures semaine selon compétence. Si la personne est formée et prête à travailler en autonomie [boulanger] 24 h pouvant évoluer sur un temps plein. Rémunération en fonction des compétences et du niveau d'autonomie. Base salariale en fonction de la convention de la boulangerie. Proximité des stations de ski et des massifs alpins... premières station à 15 km. Loyer pas trop élevé dans la vallée, type OPAC. Contacter par mail ou tel ou directement à la boulangerie.

lepaindejean@gmail.com

Jean Vanderhaeghe

Le pain de Jean

2 rue pré de Pâques

73870 St Julien Montdenis

Tel +33652765390

Recherche boulanger expérimenté

Ferme en production de céréales bios et transformation à la ferme cherche à recruter un boulanger expérimenté en prévision du départ d'un membre de l'équipe. 45 ha de cultures, mouture sur meules, panification exclusivement au levain naturel, divisage et façonnage manuels, cuisson au bois, gamme de produits diversifiée, vente directe [ferme, amaps, marchés]. Equipe de 4 personnes. La personne à remplacer assume aujourd'hui un rôle de second en supervisant notamment le travail au fournil. Localisation des locaux : en pleine forêt à Gaillan en Médoc à 2 km de Lesparre, à 15 min des plages et 1 h de Bordeaux. Poste à pourvoir fin octobre. CDI 35 heures mais prévoir des heures supplémentaires régulièrement. Travail de nuit exceptionnel. 2 jours de congés par semaine dont le dimanche. Fermeture pour les fêtes de fin d'année. Rémunération : 10.45 EUR /h à préciser en fonction des compétences, de l'expérience et des responsabilités prises.

Profil professionnel : boulanger de métier expérimenté, expérience au levain, sur four à bois, expérience en encadrement souhaité, capacité à développer progressivement la gamme de pains et de pâtisseries fermières. Qualités recherchées : bonne humeur, sérieux, conscience pro. et satisfaction du travail bien fait, esprit d'équipe, goût du contact clientèle, respect des règles d'hygiène, Intérêt personnel pour la production biologique et pour la démarche globale du grain au pain. Me contacter par mail : lepaindelodie@orange.fr en joignant CV, lettre de motivation et références

Le coin des petites annonces

RECHERCHE D'EMPLOI

Jeune reconverti en boulangerie.

Jeune reconverti en Boulangerie avec deux années d'expérience professionnelle, cherche fourniture artisanal bio toute France et international. Actuellement en fin de mission chez un paysan boulanger, je souhaite continuer à acquérir de la connaissance dans le métier et me faire plaisir en travaillant avec le vivant. Je suis intéressé d'échanger autour de votre projet et profil de poste. Restant à votre écoute et disponible pour faire plus ample connaissance.

Matthieu

06 52 38 50 68

ma11h1eu@free.fr

FONDS DE COMMERCE

Fonds de commerces en liquidation judiciaire

* BOULANGERIE LA GOURMANDISE SARL
34000 Montpellier. Date limite de dépôt des offres fixée au 23 décembre 2016
Fonds de commerce de boulangerie, terminal de cuisson constitué par un local commercial entièrement aménagé de 95 m2 au rdc de l'immeuble. Le local commercial faisant office d'atelier de pâtisserie, rue des Gabares de 25m2 environ et 40m2 aménagés communiquant et donnant Rue du Pirée. Loyer est de 2600€/mois

* BOULANGERIE L'ANICHE À PAINS
59580 Aniche. Date limite de dépôt des offres fixée au 10 janvier 2017. Montant du loyer annuel : 12000€ CA : 150 K€
Effectif : 4s

Pour plus d'informations, consulter le [réseau EIDB](#) ou adresser un mail à contact@eidb.fr.

Vente d'un fonds de boulangerie dans le Var

Boulangerie-Pâtisserie à vendre (pour cause santé) dans haut-var(83 Fox-Amphoux) Village Provence-verte, très bel emplacement, sur axe principal. CA 110 000E sur le magasin
Pour plus de renseignements veuillez contacter le 04.94.80.74.08

Fonds de commerce bio en Ariège

Vente d'un fonds de boulangerie bio.
Vente de pains au levain naturel, sur le marché de St Giron (09), Ariège le samedi matin et le vendredi au Bio-Coop de St-Giron(fabrication le jeudi et vendredi).
Prix du fonds: 20 000 euros reprise d'une chambre de pousse 3 000 euros Total 23000 euros. Ces prix sont nets et non négociables. Location du fournil :350 euros bail à reprendre. CA 62000 euros Possibilité de prendre le logement existant 320euros /mens.
contact 05.61.64.54.99 fournil ou 06.68.87.88.92 Jean-René Colançon.

ÉQUIPEMENT

Revente d'équipement suite à cessation d'activité

- * Four Marque MAP four à sole électrique 11m²+ système de filtration d'eau
- * Four Marque SALVA à convection
- * Laminoir PANIRECORD
- * Chariot EURONORME
- * Chambre froide positive avec groupe Marque DAGARD
- * Chambre d epousse marque PANIMATIC
- * Tour réfrigéré inox pâtisserie marque FRIGINOX
- * Tour réfrigéré tout inox, dessus avec dossier
- * Cellule de refroidissement et de congélation rapide
- * Table de travail inox.

(voir suite)

(suite)

- * Batteur mélangeur PHOEBUS de marque VMI
 - * Batteur 20L gris 3 vitesses mécaniques
 - * Refroidisseur d'eau + doseur d'eau
 - * Plonge 2 bacs et 1 égouttoir avec robinetterie
 - * Plonge 700 rayonnée avec douchette marque FRANTAL
 - * Poste de lavage avec mitigeur
 - * Diviseuse DC20 marque MERAND
 - * Bacs alimentaires (demi lot possible)
 - * Trancheuse à pain
 - * Lot de 4 balances
- Contact: Loïc REYNAUD
nip.nettoyage@wanadoo.fr

Recherche four

Je suis a la recherche d'un four type Smegi ou Soupart d'occasion sur remorque ou pas.

Contact: Jean-Jacques :
info@moulin-orcun.com

Réseau EIDB

Activité Blogs Groupes Membres Petites Annonces

Chers lecteurs, nous ne cesserons de vous rappeler que le réseau EIDB est là pour vous. Pensez à l'utiliser afin d'échanger avec l'ensemble des membres sur des sujets divers et variés via le Blog, poser vos questions à quelques membres concernant les formations, leurs expériences lors de l'installation, leur avis sur les équipementiers...
Pour vous inscrire, contactez nous par mail contact@eidb.fr.