

Newsletter Eidb n°44

École internationale de boulangerie



SOMMAIRE

Actualités formation p 2-4

- Les formations de l'EIDB
- Une nouvelle formation !
- Les formations à l'international

Livres p 5-6

Réseau CLUB EIDB p 7-8

- Inscriptions et forum
- Carte des boulangeries bio au levain
- Accueil de stagiaires

Financements p 9-10

- Campagne de financement
- Financement de projet - La NEF

Ils ont ouvert p 11-12

Accueil des personnes en situation de handicap dans les ERP..... p 13

Partenariats..... p 14

Petites annoncesp 15-19



Renseignements
contact@eidb.fr

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

Newsletter Eidb n°44



Actualités Formations

Formations Artisan Boulanger BIO

Vous pensez à la reconversion ?
La boulangerie au levain naturel vous attire ?



Groupe de la formation artisan boulanger bio d'août 2023

Orientée spécifiquement vers la panification au levain naturel et la filière biologique, cette formation de 15 semaines est destinée aux adultes en reconversion, porteurs d'un projet professionnel d'installation. Diplômante de niveau 4 (équivalent bac professionnel), chaque stagiaire est accompagné individuellement dans la mise en place de son projet professionnel. En fin de formation, les stagiaires sont autonomes en production et leurs projets recentrés dans un contexte économique réel.

Il reste une place sur la session débutant en janvier et deux places sur la session de mars 2024.

Les inscriptions pour la session commençant en août 2024 sont ouvertes.

Candidatures : vous pouvez nous contacter au 04 84 54 97 10 ou nous envoyer un mail : contact@eidb.fr

Formations « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain »

Vous êtes déjà dans le métier, autodidacte ou professionnel ?

La formation Initiation vous permettra de (re)poser des bases théoriques solides sur la panification au levain.

Tout un éventail de techniques vous sera présenté, afin de faire les meilleurs choix dans vos pratiques et votre organisation.

Il reste des places sur les sessions suivantes :

du 12 au 16 février 2024

du 19 au 23 février 2024

du 1er au 5 juillet 2024

du 8 au 12 juillet 2024

du 15 au 19 juillet 2024

Vous êtes intéressé-e par le métier de Boulanger ?

Vos valeurs vous portent vers la panification au levain naturel, dans la filière biologique ?

La formation d'Initiation à l'EIDB vous fournira des bases théoriques solides, de la pratique et des informations sur la partie entrepreneuriale de la boulangerie artisanale.

Ces 40h vous permettront de vous faire une idée plus juste du métier de boulanger artisanal au levain.

Procédure d'inscription - ICI

Retrouvez l'ensemble de nos formations

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

Une nouvelle formation

Nouveau à l'EIDB ! Formation « Salarié(e) en boulangerie bio »

Nous vous proposons une formation dédiée à l'apprentissage de la pratique en boulangerie bio au levain naturel.

Cette formation permet à des personnes n'ayant jamais pratiqué la boulangerie, ou l'ayant appréhendé de manière empirique ou par mimétisme d'être complètement autonomes dans un espace de production de boulangerie.

Les process et recettes étudiés seront centrés sur la panification au levain naturel et les produits biologiques.

Les compétences acquises seront validées par un examen pratique en fin de formation, évaluées par un jury indépendant, et permettant d'obtenir le bloc de compétences BC03RNCP37439 du diplôme boulanger niveau 4 inscrit au RNCP.

Ce bloc est acquis à vie.

Attention, cette formation ne prépare pas l'ensemble des blocs du diplôme mais uniquement au bloc lié à la pratique. De sorte que l'obtention de ce bloc seul ne permet pas de s'inscrire à la chambre des métiers pour créer son entreprise.



Cette formation est pour vous !

► Si vous êtes un particulier et :

- vous souhaitez vous reconverter en boulangerie comme salarié(e)
- vous voulez mettre toutes les chances de votre côté pour trouver facilement un emploi dans une boulangerie biologique au levain

Des financements sont possibles par le CPF, Transition Pro, le Pôle Emploi...

► Si vous êtes une entreprise et :

- vous avez une boulangerie, un restaurant...
- vous avez des difficultés à trouver des personnes formées pour votre boulangerie
- vous cherchez pour vos salarié(e)s ou vos nouvelles recrues une formation pratique solide qui leur permettra d'être autonomes rapidement

► **Ou bien vous êtes paysan-boulangier, boulangier ou boulangère dans le « conventionnel »** et vous souhaitez une formation complète sur la pratique de la boulangerie bio au levain naturel.

Des financements sont possibles par OPCO EP, VIVEA, AKTO... et via le FNE.

Prochaine session en octobre 2024
[9 semaines dont 3 semaines de stage en entreprise]
Pour tout savoir : **RDV ICI**

Les formations à l'international

Chaque année, Thomas Teffri-Chambelland transmet son savoir-faire dans les écoles de boulangerie de San Francisco, Tel Aviv, Séoul et Bangkok.

Ces master-classes de plusieurs jours s'adressent aux professionnels et/ou aux amateurs éclairés.

La partie « théorie » permet de rappeler les bases scientifiques de la panification et de bien comprendre les processus en jeu lors des fabrications de pains et de viennoiseries au levain.

La partie « pratique » permet de mettre en oeuvre des recettes et de détailler chaque étape de la gestion des levains, du pétrissage, de la fermentation et de la cuisson.



ÉCOLE DU PAIN, SÉOUL

L'école du pain est un institut de formation dédié à la boulangerie situé à Séoul en Corée du Sud.

Créée en 2021, l'école a pour vocation la formation à la boulangerie française sous toutes ses formes en alliant tradition et modernité.

Ses programmes s'articulent autour de 3 concepts bien définis :

- ▶ une initiation à la boulangerie de 2 semaines pour un public principalement débutant.
- ▶ une formation longue de 12 semaines de perfectionnement pour un public principalement professionnel ou amateur confirmé.
- ▶ une formation d'une journée autour d'un produit et de ses déclinaisons qui rassemble tout public.

L'école du Pain accueille environ une centaine de stagiaires par an. Forte de son succès depuis le début de son aventure, elle est une référence en termes de formation à la boulangerie française en Corée du Sud .

Depuis 2022, l'école propose également des formations en ligne en anglais et en coréen autour de différents produits de boulangerie et de viennoiserie.

L'école du pain est le fruit d'une expérience de 20 années, dans le domaine de la boulangerie par son fondateur Jeremy Ballester .

Boulangier voyageur, il commence ses jeunes années de carrière chez les compagnons du devoir, qui vont lui donner le sens du partage, de la transmission et du voyage, des valeurs qui ne le quittent plus depuis.

Arrivé en Corée du sud en 2013, il continue de parfaire ses connaissances en boulangerie avec notamment l'obtention du brevet de maîtrise en 2017. Animé par le désir de transmission et de formation, il décide alors de créer son propre espace de formation pour partager sa vision de la boulangerie.

Parallèlement, il co-écrit plusieurs ouvrages sur la boulangerie paru en Corée et en France avec notamment « le grand livre de la viennoiserie » .

Plus de détails : <https://blog.naver.com/ecoledupain>

Upcoming master-classes

▶ École du pain, Séoul

<https://blog.naver.com/ecoledupain>

Bread and Viennoiserie course : may 7 to 9, 2024

▶ San Francisco Baking Institute

<https://www.sfbf.com>

Bread and viennoiserie course

october 7 to 11, 2024

october 14 to 18, 2024

▶ Estella Master Class, Tel Aviv

Bread making course : january 28, 2024

▶ Fully Baked Story, Bangkok

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

Bread and Viennoiserie course : february 21 to 26, 2024

Livres Bread Éditions

Traité de boulangerie au levain

La version française du traité de boulangerie au levain est désormais disponible sur : bread-editions.com

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

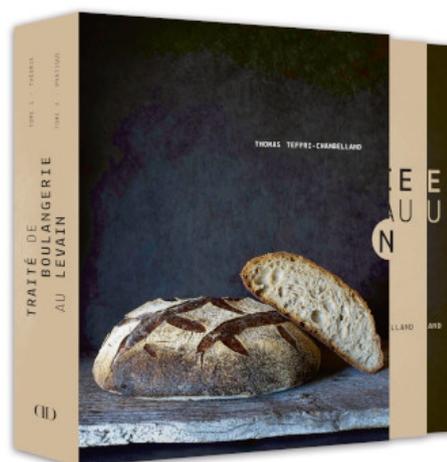
Il permet de donner des clés de compréhension aux boulangers amateurs et professionnels, dans le but d'améliorer leur pratique du métier.

Une partie est consacrée à la pratique et l'autre à la théorie. 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.

Également disponible en anglais et en espagnol.



Panettone et viennoiserie au levain

Le livre est disponible en français, en anglais, en espagnol et en italien.

Cet ouvrage de Thomas Teffri-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 dextrans...

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 !



Couverture du livre en italien

Livres (suite)

« Bread and my thoughts »

Le livre est disponible en anglais sur :
bread-editions.com

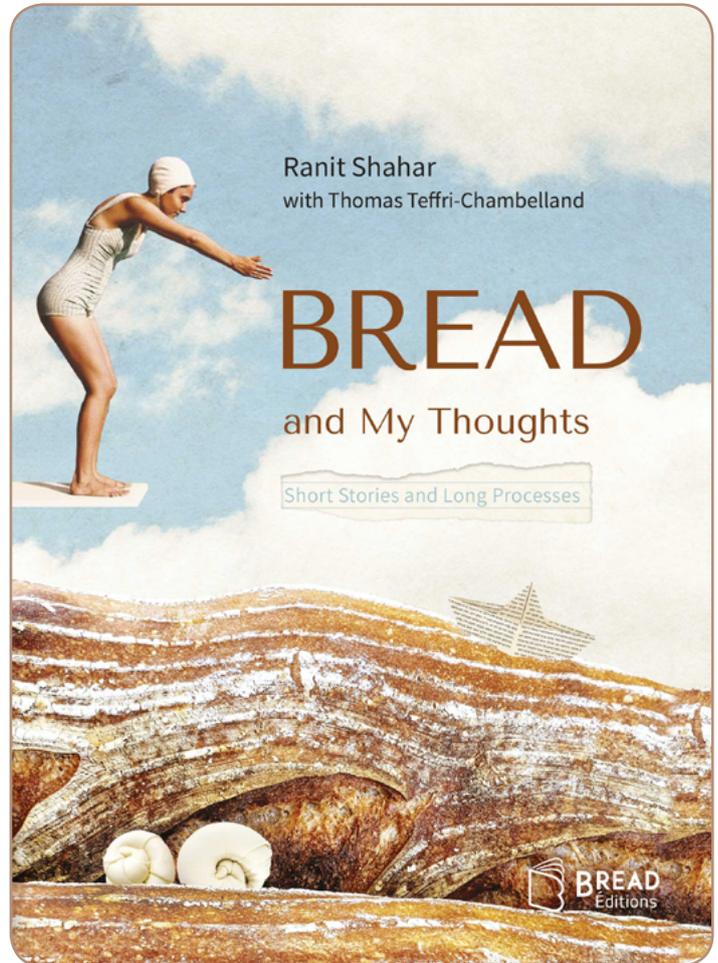
By *Ranit Shahar*
with *Thomas Teffri-Chambelland*

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 existence. 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.



CLUB EIDB

Inscriptions depuis le Club EIDB

Depuis cet été, il est possible de débiter une inscription en formation depuis le Club EIDB.

Pour cela, rien de plus simple : vous créez un compte (il faudra juste un nom, un prénom et une adresse mail valide).

Puis rendez-vous dans le menu "Inscriptions" pour y trouver la liste de nos formations.

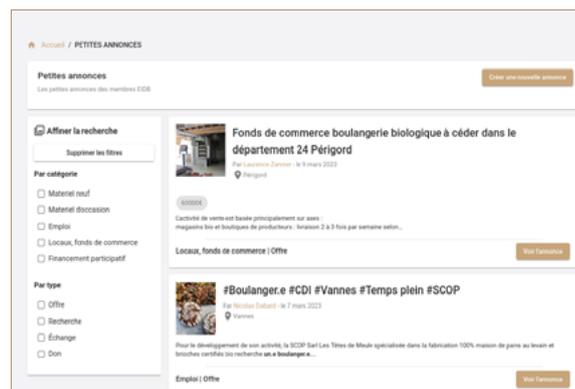
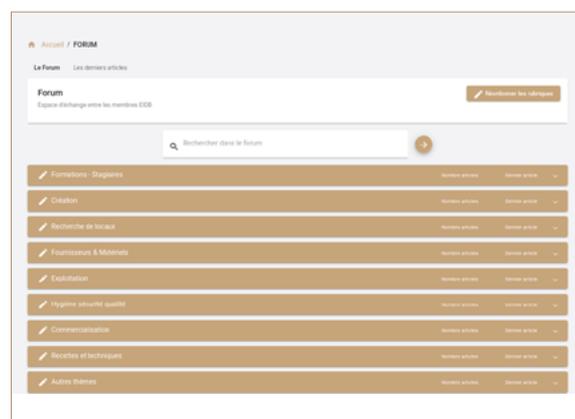
Pour chaque type de formation :

- vous pourrez télécharger un devis nominatif,
- les prochaines sessions et le nombre de places sont affichées,
- vous pouvez commencer à compléter un dossier de candidature en cliquant sur 'S'inscrire'.

Vous pouvez à tout moment faire une pause dans le remplissage de votre dossier de candidature, l'enregistrer et y revenir plus tard.

Le processus d'inscription sera ensuite suivi sur le Club, avec des mails d'information à chaque étape importante.

Dernière nouveauté : une liste des membres du Club EIDB est disponible et vous permet de retrouver un ou une membre du réseau et de lui envoyer un message.



Partage d'expériences

Forum / Process pompe à huile

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**

Forum / To good to go

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**

Forum / Baguette sur planche technique en place

Vous souhaitez répondre, échanger, c'est **ICI**

Toutes nos vidéos :

CLUB EIDB

Carte des boulangeries bio au levain

Un membre du réseau de l'école avait lancé cette super initiative : une carte avec un recensement des boulangerie bio au levain en France !

La carte est consultable sur le lien suivant :

https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/boulangeries-bio-au-levain_634475

Si vous souhaitez rajouter une boulangerie, vous trouverez le lien pour modifier la carte sur le forum du Club EIDB

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/forum/commercialisation/communication-et-marketing/article-boulangeries-eidb-en-bretagne>

Si vous n'y avez pas accès, n'hésitez pas à nous faire un mail :

contact@eidb.fr

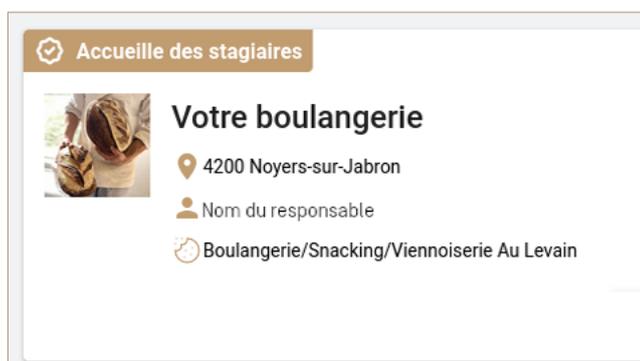


Accueil de stagiaires

Vous souhaitez accueillir des stagiaires de l'école ?

L'école a un réseau de plus de 300 entreprises d'accueil, nous n'arrivons malheureusement pas à penser à tout le monde !

Si vous êtes motivés pour accueillir des stagiaires, faites-nous le savoir en envoyant un mail à nina@eidb.fr



Si votre entreprise est déjà enregistrée, pensez à mettre votre fiche entreprise à jour sur le Club EIDB

Ces fiches sont indispensables pour permettre aux élèves de faire des choix éclairés, et pour les boulangeries d'accueillir des stagiaires en accord avec leur fonctionnement et leurs valeurs.

Elles ont 5 rubriques :

- identité de votre boulangerie
- une rubrique 'équipe' pour définir les points de contacts, ou les responsables de stage
- les informations spécifiques (particularités, organisation)
- matériel utilisé (four à bois ? pétrissage manuel ? etc.)
- accueil de stagiaires

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/entreprises/mon-espace/entreprise>

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

Soutenez Audrey et l'ouverture prochaine de sa boulangerie
« le pain culminant »

Site participatif : [ICI](#)



Financements de projets



La Nef - Pour la banque éthique

La Nef est une coopérative bancaire citoyenne créée en 1988 qui finance exclusivement des projets écologiques, sociaux et culturels, en toute transparence. Elle est le seul établissement financier français qui publie, chaque année, la liste complète des projets financés.

La coopérative défend un circuit court de l'argent : elle n'a pas d'activité sur les marchés financiers et finance uniquement l'économie réelle.

En tant qu'établissement de crédit spécialisé, la Nef est agréée par la Banque de France et contrôlée par l'ACPR (Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution). La Nef est agréée Entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS).

Chiffres clés (octobre 2021)

- ▶ 70 000 clients et sociétaires
- ▶ 41 000 sociétaires
- ▶ 6 000 projets à impact positif financés

En 2020

- ▶ 200 millions d'euros d'épargne collectée
- ▶ 114 millions d'euros prêtés à 460 projets à impact
- ▶ écologie : filière bio, énergies renouvelables, habitats écologiques, etc...
- ▶ social : insertion, santé, logement social, commerce équitable, collectivités etc...
- ▶ culture

Plus d'informations : www.lanef.com



Ils ont ouvert !

LE FOURNIL LA BOHÈME, Saint-Jean-de-Couz (73)

Marion Combaz



Le Fournil La Bohème est une boulangerie à taille humaine, située au cœur du parc naturel régional de la Chartreuse.

Vous y retrouverez une fabrication artisanale de pains, brioches et biscuits cuits au feu de bois, confectionnés avec des matières premières issues de l'agriculture biologique.

Marion pétrit tous les pains à la main pour développer des arômes subtils.

La panification est faite avec des levains naturels, des farines de meule bio locales, pour un pain savoureux et sain et une meilleure conservation.

Le Fournil La Bohème, c'est le retour à un travail manuel et vivant, la recherche de la qualité et la transmission d'un savoir-faire unique. Un lieu où on tisse du lien, vous pouvez entrer dans le fournil et rencontrer Marion en pleine activité, qui se réjouira de partager et transmettre.

Les produits sont disponibles au fournil les mardis et jeudis de 16h30 à 19h, les mercredis et vendredis sur différents points de vente.

[Page Facebook ICI](#)

[Page Instagram ICI](#)



LA FERME DE L'ÉPINETTE - Deux-Grosnes (69)

Guillaume Roche



La ferme de l'épinette est une ferme familiale de maraîchage, paysan boulanger, fleurs coupées et oeufs.

Guillaume produit des céréales sur les champs alentours de la ferme, qui sont ensuite transformées en farine à quelques mètres du fournil où il produit toute une gamme de boulangerie au levain.

[Site internet ICI](#)



Ils ont ouvert !

Ô PAIN POM - Toamasina (Madagascar)

Hadrien Hamar



Ouvert depuis juin 2023, Ô Pain Pom est une boulangerie artisanale au levain naturel unique à Madagascar.

Nos pains, viennoiseries et biscuits sont confectionnés avec des farines de blé d'origine française Label rouge ou bio ainsi que ce que l'on peut trouver de mieux en produits locaux.

Je suis fier d'avoir apporté à mes équipes un savoir faire et une rigueur dans la panification au levain. Les produits sont qualitatifs et chacun a réussi à s'adapter à l'environnement climatique très chaud et humide.



FOURNIL DE L'OPPIDUM - Saint-jean-saint-maurice [42]

Nathalie Marchet



Situé dans la Loire, face à St Jean St Maurice, l'inauguration du fournil a eu lieu le 8 mai 2023 avec l'aide de 3 amis de la formation de septembre 2022.

Nathalie produit des pains au levain, pompes à l'huile et biscuits cuits au four à bois, 2 fois par semaine pour des ventes sur les marchés et des dépôts de pain.



Le saviez-vous ?

Accueil des personnes en situation de handicap dans les ERP [Établissements Recevant du Public]

Quelques précisions

Loi du 11 février 2005

« Constitue un handicap, toute limitation d'activité ou restriction de participation à la vie en société subie dans son environnement par une personne, en raison d'une altération substantielle, durable ou définitive d'une ou plusieurs fonctions physiques, sensorielles, mentales, cognitives ou psychiques, d'un polyhandicap ou d'un trouble de santé invalidant .»

Cette définition indique 6 familles de handicap et précise bien la notion de handicap 'situationnel' : c'est l'environnement, la situation qui joue un rôle essentiel dans l'aggravation ou la réduction du handicap d'une personne.

L'accessibilité permet de réduire, voire de faire disparaître les effets liés au handicap par une adaptation de l'environnement, des outils, par la formation du personnel.

Les obligations

Voir la page [ici](#)

Les boulangeries artisanales sont des ERP de 5ème catégorie. Pour les bâtiments neufs : quelle que soit sa catégorie, un ERP doit rendre accessible l'ensemble de ses locaux et services. Pour les ERP situés dans un bâtiment existant, des dérogations sont permises, étant donné la difficulté accrue de modifier un bâti.

Tout ERP accessible doit déclarer son accessibilité aux services administratifs départementaux.

Chaque ERP doit rédiger un registre public d'accessibilité

Voir le guide [ici](#)

Ce document a pour objectif d'informer le public sur le niveau d'accessibilité du lieu et de ses prestations. Il doit être accessible sous format papier au principal point d'accueil ou sous format dématérialisé.

En pratique

Rendre plus accessible un local ou un service, va bien sûr être bénéfique pour les personnes en situation de handicap, mais également pour tous les autres clients.

Par exemple :

- Des bandes de couleurs contrastées sur une porte vitrée sont indispensables pour une personne malvoyante, et bien utiles si l'on est distrait, ou pressé !
- Une rampe d'accès, un espace de circulation suffisant, un sol sans dénivelé sont nécessaires aux manœuvres d'un fauteuil roulant, mais aussi à toute personne à mobilité réduite (ce qui inclut un parent avec une poussette, une personne âgée, un voyageur transportant une valise...)
- Des informations claires sur les produits et des prix bien visibles et compréhensibles, quelles que soient notre taille, notre acuité visuelle ou nos capacités cognitives ou mentales permettent d'informer correctement et de gagner du temps en caisse.
- Un mobilier d'accueil avec une partie abaissée (60 cm de large, 70 cm haut, 30 cm de profondeur) est obligatoire pour permettre l'accueil des personnes en fauteuil roulant, et pratique pour tout le monde quand on est un peu chargés.
- Du personnel informé et formé assure un accueil de qualité aux personnes avec un handicap psychique, et à tout le reste de la clientèle. Voir la plaquette [ici](#)

Sources – Pour aller plus loin

Guide « Bien accueillir les personnes handicapées »

Voir le document [ici](#)



Vidéo Youtube – Datagueule 97 – Handicap : le contrat social invalide

Voir la vidéo [ici](#)

Partenariats

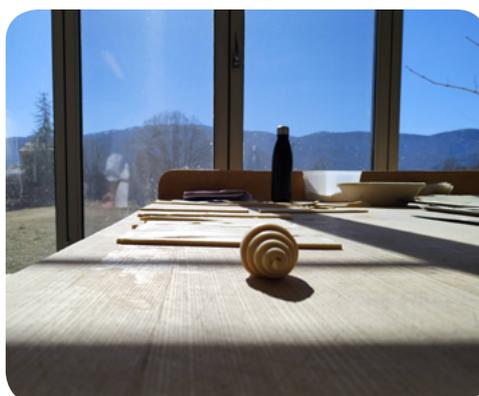
CRYOFILTRATION

L'entreprise Cryofiltration propose depuis 2014 une technologie brevetée unique en bloc de carbone pur de haute densité. La pureté de l'eau ingrédient ainsi obtenue est remarquable par ses propriétés chimiques et de conductivité électrique. Cette eau participe au process boulanger comme ingrédient majeur et son équilibre calco-carbonique favorise le développement du microbiote.



Tarifs préférentiels
réseau EIDB
info@cryofiltration.fr

<https://cryofiltration.fr/>



Le coin des petites annonces

MATÉRIEL

À vendre doseur/mélangeur BAKTEC

Modèle : B3 UNIVERS

Année : fin 2021

Excellent état, peu utilisé (raison de la vente)

Mesure de la quantité d'eau et régulation de la température. Appareil très précis.

06 45 72 03 24

4 000€

À vendre Ph mètre

Je n'ai pas l'utilité de ce ph mètre tout neuf. Jamais utilisé.

07 87 56 28 17

170€, plus 5€ de frais de port

À vendre pétrin à bras plongeant

Je vends ce pétrin à bras plongeant acheté en Juin à ELADIO OBREO DIEZ (Natural Fire France), une société qui reconditionne du matériel de boulangerie en Espagne. La matériel n'a pas été utilisé suite à sa réception car l'aménagement de mon micro fournil ne me permet pas de lui trouver une place.

Sa garantie de 6 mois court jusqu'au 26 décembre.

Facture d'achat sur demande : micheline.microfournil@gmail.com

Frais de transport à prévoir

Capacité de cuve de 50kg de farine

5 kg de pâte minimum

2 vitesses

Initialement en triphasé, il a été équipé d'un transformateur 220V monophasé par le fournisseur

06 70 98 97 11

6 000€ (prix à négocier)

Four à vendre

Four compagnon 600 - en parfait état

4 bouches : 2 de 130 mm hauteur et 2 de 190 mm

Avec enfourneur

Puissance électrique totale 16 Kw sous 410 V triphasé

06 23 18 31 64

11 500€

Armoire de conservation à vendre

Armoire de conservation positive Liebherr en bon état - 1 300 litres

07 49 39 63 13

2 100€

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE

À vendre cause retraite

Lieu : 05 Briançon

Boulangerie bio, pains au levain. Matériel en bon état. Vente en magasin + livraison cantine scolaire. Boutique bio depuis 2014. Clientèle fidèle. Je travaille seul ,à développer. Mise en route possible.

06 28 46 29 16

Recherche fournil à louer

Je cherche un fournil à louer, avec un four à bois de type Gueulard, dans l'ouest Lyonnais.

En parallèle, je cherche également un.e à deux collaborateur/collaboratrices, pour investir dans la construction d'un four à pain de type gueulard, dans la même région.

N'hésitez pas à m'appeler pour plus d'informations.

Philippe - 07 81 38 44 32

Fournil bio à reprendre à Tours

Fournil situé au centre ville de Tours (Indre et Loire) depuis 2019.

Production de pains au levain naturel, de viennoiseries, pâtisseries et biscuiterie. Fournisseurs locaux.

Belle clientèle fidélisée depuis 4 ans. Chiffre d'affaires en augmentation constante depuis la création. 255K € prévus en 2023

Agencement et matériel neuf ou très récent, pas de frais à prévoir

75m2 dont 26 de boutique/atelier

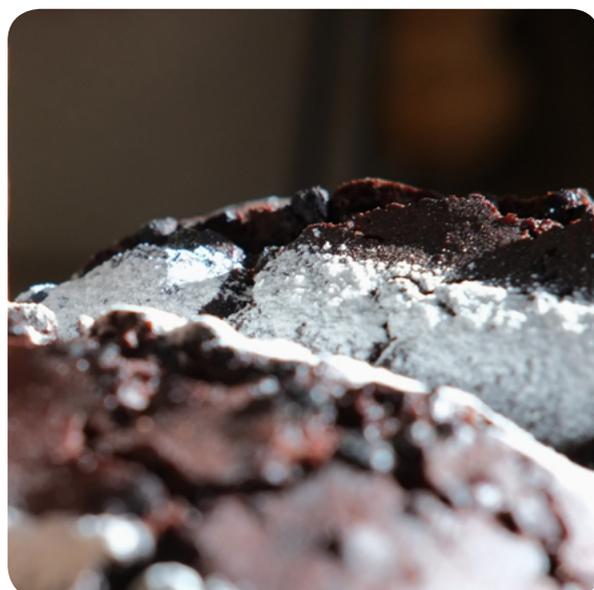
Faible loyer de 600€ par mois

Deux associés, un boulanger, un apprenti, une vendeuse

Cession pour cause de départ en retraite

A débattre

06 31 87 78 74



Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE (SUITE)

Cède boulangerie bio

Boulangerie biologique certifiée. Pain au levain. Électricité tarif réglementé 36KVA. Cède, cause départ en retraite, société (SASU) boulangerie bio, établie depuis 2003 dans une belle station de montagne du Vercors à 35km de Grenoble, offrant une saisonnalité été et hiver, ainsi que de gros WE liés à l'attrait touristique de la région.

Chiffre d'affaire en hausse régulière, 460 Qtx, marge brute 75%, équipe en place compétente (3 ouvriers et 4 apprentis), clientèle diversifiée : habitués, tourisme, résidences secondaires, épiceries bio, grande surface, centre de vacances, Travail uniquement en journée à partir de 6h45 du matin, pas de nuit. La localisation est idéale pour une famille ; le projet, reconversion professionnelle éventuelle, peut être envisagé en couple, une passion pour le pain bio au levain et des compétences boulangères, administratives et de gestion d'équipe ainsi qu'un minimum d'apport en capital sont requis pour réussir. Un ou deux ouvriers seraient prêts à s'associer au projet de reprise. Rénovation murs et éclairage en Sept 2020, chaudière neuve en 2021, remise à niveau du four prévue en fin d'année 2023. Accompagnement assuré sur une durée de 3 à 6 mois selon besoin. Prix à finaliser en rapport avec le CA et la localisation. À votre disposition pour plus de renseignements.

170 000€

06 79 71 96 54

Location de gérance dans le village de Navacelles

Lieu : Navacelles (30580)

Ouverture d'une boulangerie au cœur du village de Navacelles (30580) inscrit aux monuments historiques (330 habitants). Dans une ancienne remise d'époque 1900 totalement rénovée tout en gardant son authenticité. Boulangerie propriété de la commune de 50 m² en RDC pour l'espace boulangerie, 50 m² en RD1 pour le laboratoire pâtisserie, entièrement équipée. Contrat : location d'occupation du domaine public

Loyer mensuel : 700 € HT + possibilité d'un logement communal à proximité de la boulangerie

Prise d'effet souhaité : immédiat

Situation passage important (RD 7 liaison Ardèche/Nîmes, à proximité de la station thermale d'Allègre les Fumades, l'Uzège, garrigues de Lussan, Vallée de la Cèze)

Profil recherché : artisan boulanger ou couple avec expérience en bio et levain naturel, possibilité d'exploitation de terres communales en semences bio (blé, épeautre, petit épeautre etc...)

06 09 30 95 46

Boulangerie engagé pour clientèle responsable

Fabrice vend son fournil (le pain engagé) à Guillestre (05). Proche grande surface, devant une route ultra passante, fond de commerce d'une jeune entreprise en pleine expansion créée en décembre 2021. Atelier de 60m² avec toilettes séparés en 30+20+10m² d'espace de vente pour un loyer de 630 HT.

Chiffre d'affaire 2023 environ 100 KE, avec un résultat net hors emprunt de 49 KE

Pas de salarié. 39h par semaine en 2 fournées plus vente et préparations (environ 350kgs/semaine).

2 mois de vacances sur l'année avec tous les week-end.

Vendu avec suivi au fournil pour une transition avec la clientèle sur 1 mois environ avec formation, présentation des tournées....

Matériel vendu avec four MAP de 6.4m² de décembre 2021, armoire de fermentation, batteur 20L, un pétrin bois, une caisse enregistreuse JDC, 13 bacs gilacs 25/35L, 20 moules 500g et 18 de 750g, bannetons, 2 échelles soudées 800/600, 3 tables inox évier inox.

C'est une boulangerie où il règne une très bonne ambiance avec la clientèle la boutique est disponible à partir du mois de mai 2024.

80 000€

06 77 09 32 00

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOI - PARTENARIATS (SUITE)

Recherche responsable boulanger [Chassagne Montrachet 21190]

Nous recherchons pour l'ouverture, en juin 2024, d'une boutique de boulangerie, pâtisserie et chocolaterie un responsable boulanger.

Pains et viennoiseries au levain, cuisson dans un four Llopis Girator bois.

06 88 55 57 15

Recherche deux boulangers vendeurs

Nous recherchons 2 boulangers vendeurs pour début février 2024 a Enghien les bains dans le Val d'Oise !

Me contacter par mail houpindamien@gmail.com ou sur Instagram @mouilletteboulangerie

La baleine recherche son chef boulanger [Amillis- 77]

Tu es passionné par ton métier et tu es en quête d'authenticité. Rejoins l'aventure de la ferme de baleine. Une ferme qui se lance dans un projet de diversification pour produire de la farine sur meule et la transformer en pains et brioches au levain naturel. Une ferme qui souhaite proposer à la population francilienne, des produits locaux de très haute qualité avec un impact positif sur l'environnement. Ta créativité et ton expertise seront les bienvenus pour mettre en place une gamme de pains au levain et développer continuellement de nouvelles recettes.

Tu as le sens du Leadership ? Nous te proposerons rapidement d'encadrer une équipe qui rejoindra l'aventure au fur et à mesure du développement du projet. Nous aurons aussi besoin de ton expertise pour nous aider à élaborer nos gammes de farines.

Plus de détails : 06 22 31 44 28

Recherche Boulanger(e)

Installée depuis 7 ans sur St Nazaire, Pains Maritimes est une boulangerie alternative misant sur une production au levain naturel, en Agriculture Biologique, et respectant le cycle du pain et des boulangers. Nous ne travaillons pas de nuit...Petite équipe de 4 personnes issus d'horizons différents, le pain nous a réunis. Nous assurons toute la production boulangère, la vente à la boutique et aux marchés.

Pour assurer au mieux la continuité de notre production, nous recherchons un.e boulanger.e, CDD de 7 mois à temps plein de 38 h (sur 4 jours) avec possibilité d'évoluer en CDI. Rémunération à partir de 12.13€/h brut et selon expérience. Convention Collective de la Boulangerie. Production et vente mardi, jeudi, vendredi, samedi et marché le dimanche en alternance. Poste à pourvoir début février 2024.

Les missions principales :

Assurer la production : conduite des pates jusqu'au pain

Gestion des stocks

Vente marchés et boutique

Effectuer le rangement et l'entretien des locaux et du matériel

Vous avez l'esprit d'équipe, Autonome, Dynamique, Enthousiaste, avec une bonne résistance physique ...

Avec une expérience professionnelle ou personnelle en panification au levain, diplômé en boulangerie (de l'artisanat ou de la paysannerie) ...Vous pouvez nous envoyer votre lettre de motivation et CV par mail : pains.maritimes@orange.fr - Permis B indispensable

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche Boulanger(e) - NIORT [Deux-Sèvres, 79]

Nous sommes une Boulangerie bio 100% levain naturel installée à Niort (79). Dans le cadre de l'ouverture de notre deuxième boutique à Chauray (79), nous cherchons au plus vite un(e) boulanger(e) pour nous venir en soutien. Poste en CDD 35 sur 2-3 mois [ou plus]. Possibilité de suite en CDI car nous recruterons 2 boulanger(es) sur 2024.

Profil recherché : stagiaire EIDB en fin de formation longue, ou boulanger(e) (débutant ou expérimenté) en recherche d'un nouveau poste.

Vous êtes dynamique, souriant et passionné par la fermentation naturelle. Vous êtes précis, efficace et organisé. Vous aimez travailler en équipe.

Produits : masse bac, moulés, blés anciens façonnés, brioche 100% levain, shokupan 100% levain, biscuits, crackers, etc.

Travail de jour majoritairement et week-ends libres. Possibilité de travail de nuit (le lundi entre 5h et 6h) et pendant les fortes périodes (Noël / jour de l'an). Deux jours de repos consécutifs : samedi et dimanche. Si vous êtes intéressés, envoyez nous votre CV par email à lepaindessauniers@gmail.com avec quelques lignes de présentation dans le corps du mail.

Merci, Lauriane Delarue & Coralie de Rozières - Le Pain des Sauniers - www.lepaindessauniers.fr

Recherche Boulanger(e)

En vue de l'ouverture prochaine d'une boulangerie alternative au levain en région parisienne, nous cherchons un.e boulanger.e passionné.e par le pain au levain naturel, farines anciennes, pâtisseries boulangères et capable d'être polyvalent.

Dynamisme, smile et motivation sont indispensables pour ce poste de folie !

N'hésitez pas à me contacter pour obtenir plus d'info sur cette aventure,

À bientôt !

06 46 25 14 25

Recherche Boulanger(e)

Boulangerie à Poitiers (86)

Les 5 boulanger.es de la SCOP cherchent une personne pour un contrat équivalent à 26h hebdomadaires annualisé (arrivée entre le 1er et le 30 avril 2024). Au programme pétrissage, division, façonnage et cuisson des pains, des brioches, des pizzas et des gâteaux ; vente ; livraisons ; participations aux tâches administratives et aux décisions ; entretien du fournil. Le four est à bois [gueulard] et les pains au levain en J+1 sans chambre de pousse.

Nous proposons un CDI payé au SMIC [+participation]. Nous souhaitons recruter une personne qui souhaite devenir associé.e. Un minimum d'expérience ou de formation dans le domaine est un plus.

Société Coopérative Ouvrière de Production Les Passants - 05 16 34 61 60 - lespassants@protonmail.com

Bonnes fêtes de fin d'année à tous !

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