

# Newsletter Eidb n°39



## 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 9-10
Recette .....	p 11
Partenariats .....	p 12
Petites annonces .....	p 13-20
• Matériel	
• Fonds de commerce	
• Emplois - partenariats	



**Renseignements  
contact@eidb.fr**

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

# Newsletter Eidb n°39



## Actualités Formations

### Formations Artisan Boulanger BIO

C'est la rentrée !

Après une fermeture estivale, l'EIDB a réouvert ses portes le mardi 16 août. Sur ce deuxième semestre 2022, deux sessions de formation « Artisan Boulanger Bio » vont réunir 22 stagiaires.

Les sessions 2023 sont complètes.

Les inscriptions pour les sessions du premier trimestre 2024 ouvriront en fin d'année.

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



*Les stagiaires de la session de MARS 2022*

### Formation « Bien gérer sa boulangerie »

**Optimisez votre activité avec la formation « bien gérer sa boulangerie »**

La prochaine session est prévue du mardi 12 septembre au jeudi 14 septembre 2023

Que vous soyez déjà un professionnel ou en cours de création d'entreprise, cette formation vous apportera en trois jours les fondamentaux qui vous permettront de mieux analyser les aspects financiers de votre entreprise et de mieux gérer l'organisation de votre production.

► **Public** : pour les chefs d'entreprise, responsables de production ou en cours de création d'entreprise

► **Durée** : trois jours, du mardi au jeudi - 21 heures au centre de formation

► **Objectifs** : se familiariser avec les outils de gestion et bien comprendre l'ingénierie financière d'une boulangerie (tableaux de production, tableaux financiers, organigramme de travail etc.)

Aborder les obligations du chef d'entreprise en hygiène et prévention des risques.

**Afin que nous puissions maintenir cette session, nous vous encourageons à vous inscrire dès maintenant !**

### La formation Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain

L'année 2023 accueillera 7 sessions de formation « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain ». Des places sont encore disponibles.

**Renseignements  
contact@eidb.fr**

**Retrouvez l'ensemble de nos formations**

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

# Livres

## « Bread and my thoughts »

Le livre est disponible en anglais sur :

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

By *Ranit Shahar*

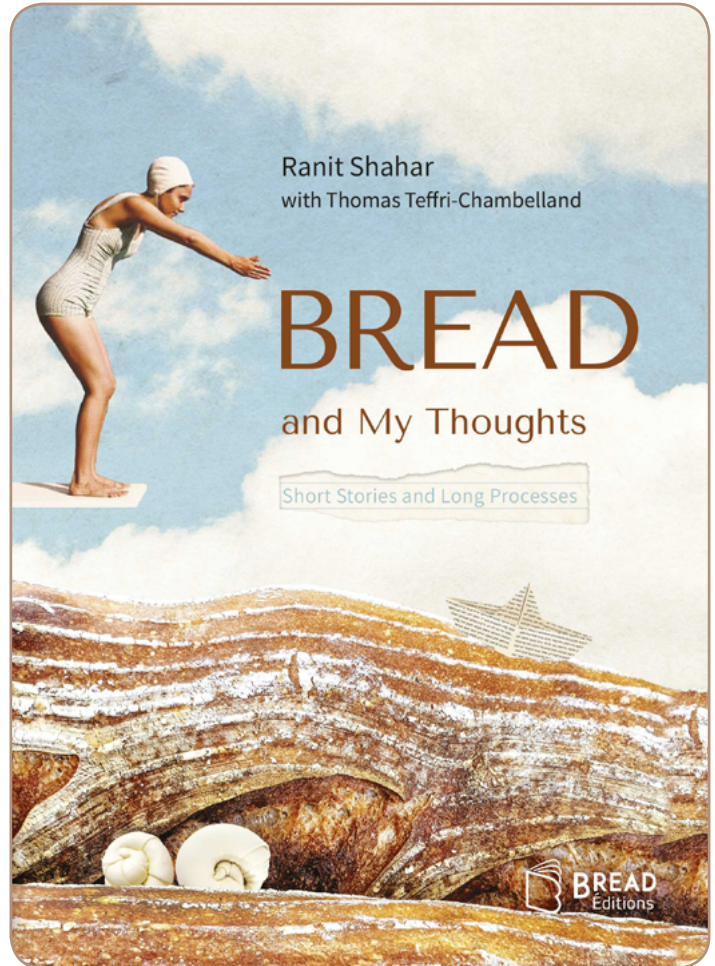
with *Thomas Teffri-Chambelland*

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

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.

► **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>



### 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.



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)

### Jury, pourquoi pas vous ?

La formation Artisan boulanger bio se finalise par un examen permettant d'obtenir le diplôme de « Boulanger niveau 4 ».

Le jury examinateur est composé d'un professionnel de la filière.

Salarié ou chef d'entreprise avec 3 ans d'expérience, c'est avec plaisir que nous vous accueillerons comme membre du jury sur l'une des sessions d'examen à venir :

\* Du Mercredi 23/11/22 14 h au Vendredi 25/11/22 fin de journée

\* Du Mercredi 14/12/22, 14 h au Vendredi 16/12/22, fin de journée

Nous vous transmettrons bien entendu tous les détails nécessaires avant votre arrivée concernant le déroulé de l'examen.

Les frais de déplacement (à hauteur de 500€) d'hébergement et de restauration sont pris en charge par l'école.

Au plaisir de vous accueillir.

*Page d'accueil du Club*

### Business plan

Ce blog vous permet de solliciter le réseau lorsque vous avez besoin de business plan, notamment lors de votre tournée des banques. Il vous permet également de proposer votre business plan.

*Forum/ Création/ Recherche de données chiffrées et autres conseils*

### Convention «amélioration de la qualité panifiable de la farine»

L'école internationale de boulangerie va bientôt s'équiper afin de proposer in situ un moulin d'essais, un laboratoire d'analyses (Inframatic et temps de chute) et des tests de panification.

Notez que l'école est déjà en mesure de faire des tests d'écrasement et de panification.

L'Inframatic et le temps de chute, quant à eux, devraient être opérationnels début 2023.

Ces équipements permettront de répondre à une demande croissante des producteurs de céréales et des boulangers situés sur le territoire proche.

Si tout ou une partie de ces prestations peuvent vous intéresser, vous pouvez nous contacter par mail : [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr) et nous vous ferons parvenir la convention.

*Forum/ Hygiène, sécurité, qualité/ Divers*



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)

Il y a 2 ans Charles-Henry entamait un virage professionnel dans l'univers de la boulangerie, après 6 années passées dans la finance.

Après des mois de recherche, Charles-Henry a enfin trouvé le lieu idéal à Nantes !

Il s'agit d'une petite boulangerie de quartier qu'il souhaite faire revivre !

L'ouverture est prévue pour octobre !

Pour aménager la boulangerie de ses rêves, il lance une cagnotte KissKissBankBank !

Cette cagnotte servira principalement à financer une partie du matériel mais également à créer une communauté autour de ce projet ! Vos participations donneront lieu à plusieurs contreparties (du pain, des gâteaux et même des cours de boulangerie ! que vous pourrez venir récupérer à n'importe quel moment !

Vous souhaitez participer : c'est **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](http://www.lanef.com)



## Ils ont ouvert !



### L'AMI PELLINI, Suarce (90)

Frédéric Pellini

Les pains sont fabriqués avec de la farine biologique et majoritairement locale. La cuisson est au feu de bois avec un four traditionnel à gueulard. Les pains sont en vente dans des magasins bio à proximité du fournil et sur place les jours de production soit les mardi, jeudi et vendredi. Les pains ont la mention « Nature et Progrès ».



### LA BELLE MICHE, Pertuis (84)

Benjamin Bracco

La Belle Miche est une boulangerie biologique proposant du pain au levain, viennoiseries et une carte de restauration de saison. Benjamin propose une large gamme de pain (de 12 à 14 références) et gourmandises salées (torsades etc.), brioches, biscuits et fait également de la viennoiserie feuilletée (pain au chocolat, croissants, roulés). La Belle Miche rassemble une équipe de 6 personnes, dont 4 personnes en production et 2 personnes en vente.

Site internet : [ICI](#)



# Ils ont ouvert !

## LE FOURNIL DE LA MOURETTE, Réallon (05)

Julie Gouin



Le fournil de la Mourette a ouvert ses portes en mai aux Rousses sur la commune de Réallon.

Le fournil parfaitement équipé a rencontré un vrai succès tout l'été 2022, auprès des locaux mais aussi des touristes.

Julie propose une gamme de pains au levain, des brioches, des pizzas etc. le tout certifié en agriculture biologique.

Julie tient à inscrire son fournil sur le territoire en s'impliquant localement et en privilégiant les circuits courts.

Les ventes ont lieu au fournil aux Rousses mais aussi à Prunières, à Saint-Apollinaire et à Chorges.



# Recette

## Croissants et pâte feuilletée levée



### Ingrédients

1000	g	Farine de blé T55 force
100	g	Sucre semoule équitable (golden)
500	g	Eau
50	g	Œufs
40	g	Levure fraîche
15	g	Sel
50	g	Beurre de pétrissage (optionnel)
450	g	Beurre de tourage

### Processus

**Pétrissage** : 5'+6' (beurre)

**Pointage** : 30 à 90 min et dégazer + 60 min au congélateur statique (-18°C)

**Tours** : incorporation du beurre + tour simple / repos 20 min au frigo + tour double / repos 20 min au frigo

**Façonnage** : abaisse 5-6 mm

**Apprêt** : 1h30

**Cuisson four à sole** : 200°C 12-15 min

**Cuisson four ventilé** : 170°C 15-20 min

### Indication techniques

**Température de la pâte** : 23°C

**Poids du produit** : 80-100 g

**Typologie de produits** : croissants, pains aux raisins, pains au chocolat

**Finition** : dorure avant cuisson

# Partenariats - Fours de boulangerie

## MAP - FOURS DE BOULANGERIE



LOUIS ET JACQUES PAVAILLER  
Concepteurs de fours de boulangerie  
Fabrication française à Valence (26 000)

Les membres de notre réseau bénéficient d'une remise de **35%** sur les tarifs publics des gammes MICROTEC et MICROTURBO ainsi que sur les options et de **25%** sur la gamme COMPACT ainsi que sur ses options.

<http://www.fourmap.fr/>

## FOURS FRINGAND



Spécialiste du four de boulangerie,  
fabricant français  
au cœur de la région Grand-Est depuis 1928

Les membres de notre réseau bénéficient d'une remise de **30%** hors frais de livraison et de montage

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



# Le coin des petites annonces

## MATÉRIEL

---

### Diviseuse SALVA, Charenton-le-Pont

Nous vendons une diviseuse SALVA état nickel - proche du neuf.  
Elle a été commandée et a été livrée neuve en février 2022 chez SHKOP.  
Nous avons dû l'utiliser une dizaine de fois.  
Division en 20 pâtons.  
La référence du produit :DIVISEUSE HYDRAULIQUE DHC BASIC

Contact : 06 70 87 42 13 / victor@shkop.c

---

### Indicateur de température ISA9816B, Sartrouville

Indicateur de température 4 voies de mesures. Fonction alarme, arrêt automatique réglable. Enregistrement Min/Max/Moy sur toutes les voies. Interface USB, logiciel PC inclus. Interface Bluetooth pour communication avec smartphone, application gratuite pour Android et iOS. Enregistrement de données jusqu'à 32 000 points par voie.

Contact : 01 39 68 41 41 / Isartel@sofranel.com

---

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

Cause renouvellement de matériel, l'EIDB met à la vente un pétrin spirale SPI60 de la marque Bertrand Puma, quasiment neuf, état impeccable. Valeur neuve supérieure à 11k€HT, vendu 6500€HT. Marque : Bertrand Puma Modèle : SPI60 (PSR 20 F)  
Année : novembre 2020  
À venir chercher sur place.

Contact : contact@eidb.fr



# Le coin des petites annonces [suite]

## FONDS DE COMMERCE

---

### Boulangerie à vendre, Oudeuil

Oise près de Beauvais à Oudeuil. Bel environnement. Agriculteur bio à la retraite cède boulangerie. Four Sébastia sole 9,50 m<sup>2</sup> restauré avec alimentation granulés à bois, pétrin Artofex. Clientèle à construire. Pas de fonds de commerce à racheter. Bail de 23 mois pour commencer. Grande maison attenante TBE.

Contact : 03 65 97 03 05 / [p.sainte.beuve@free.fr](mailto:p.sainte.beuve@free.fr)

---

### Boulangerie Bio à céder, Villard de Lans

Boulangerie biologique certifiée. Pain au levain. Pour amoureux du pain bio et de la montagne. Cède, cause départ en retraite, société (SASU) boulangerie bio, établie depuis 2003 dans une belle station de montagne du Vercors à 35 km de Grenoble, offrant une saisonnalité été et hiver, ainsi que de gros WE liés à l'attrait touristique de la région. Chiffre d'affaires en hausse régulière (300 KEuros en 2021), marge brute 75%, équipe en place compétente, un des ouvriers serait prêt à s'associer au projet, clientèle diversifiée : population locale, tourisme, résidences secondaires, épiceries bio, grande surface, centre de vacances. Travail uniquement en journée à partir de 6 h 45 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. Rénovation murs et éclairage en Sept 2020, chaudière neuve en 2021. Accompagnement assuré selon besoin. Prix à finaliser en rapport avec le CA et la localisation.

Contact: 06 79 71 96 54 / [alain\\_montard@yahoo.fr](mailto:alain_montard@yahoo.fr)



# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS

---

### Recherche Boulanger(ère) expérimenté(e) pour rejoindre une aventure de création, La Rochelle

Dans le cadre de la création à la Rochelle d'une Boulangerie-Pâtisserie artisanale et Petite restauration, nous recherchons un Boulanger/ une Boulangère expérimenté (e) :

Il/Elle coordonne et optimise l'activité Boulangerie en toute autonomie en accord avec les objectifs de la Direction.

Il/Elle réalise des opérations de fabrication du pain de tradition française, de pains biologiques, de pains spéciaux : (levain naturel/fermentation lente) et viennoiseries maison.

Vous travaillerez dans de neufs locaux spacieux avec du matériel et des produits de qualité. Nous sommes soucieux du bien-être de nos salariés et prônent de belles valeurs humaines : écoute et bonne humeur seront l'esprit de la maison .

Etre sérieux sans se prendre sérieux. Le poste est à pourvoir en janvier 2023. CDI 39h :2 jours de repos (dont le dimanche)

Salaires conventionnel et en fonction du profil du candidat.

Contact : 06 80 42 73 19 / [emmanuelle.touzalin@orange.fr](mailto:emmanuelle.touzalin@orange.fr)

---

### NEO, "L'atelier des pains contraires" recherche Boulanger H/F, Perpignan

NEO, L'atelier des pains contraires a ouvert ses portes à Perpignan en février 2022.

Nous proposons principalement une belle gamme de pains au levain naturel et brioches, mais aussi des biscuits et focaccias. Tout est réalisé uniquement sur levain naturel et 100% bio.

Dans le cadre du développement de son activité, nous recherchons un.e boulanger désireux.euse de partager cette aventure avec nous.

Si vous êtes passionné.e et convaincu.e des vertus du pain au levain, intéressé.e par le bien manger et l'agriculture biologique et désireux.euse de travailler dans une entreprise respectueuse des hommes et de l'environnement, n'hésitez pas à nous contacter pour rejoindre un cadre de travail agréable dans un fournil tout neuf et compléter une petite équipe motivée. Le poste est à pourvoir à partir de début novembre 2022. 35 heures réparties sur 5 jours par semaine sans travail de nuit et avec deux journées de repos consécutives.

Contact : 06 20 12 36 41 / [hello@neoperpignan.fr](mailto:hello@neoperpignan.fr)



# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Boulangier/vendeur, Paris

Boulangerie "un pain à part" recherche pour septembre un/ une boulangère.

Poste polyvalent : production de pains et viennoiseries, vente en alternance avec les autres membres de l'équipe.

Travail sur 5 jours, horaires : 6h-14h, 6h30-14h30. Déjeuner commun sur place, débutants acceptés, rémunération selon profil.

Contact : 06 32 89 19 41 / [sarahcoqueblin\\_a@yahoo.com](mailto:sarahcoqueblin_a@yahoo.com)

---

### Recherche associé.e - Horizon 2023, Dole

Bonjour à tous, Inscrite en mars 2023 à la formation Artisan Boulanger Bio à l'EIDB, je recherche un ou une associé(e) pour se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat. Partie au départ dans l'idée d'un projet solo, je me rends compte à force de rencontrer des anciens élèves (ou pas), que j'aimerais partager ma boulange avec un.e autre passionné.e. L'installation est prévue pour fin 2023 ou début 2024 selon l'avancement du projet qui doit encore être affiné. Alors, habitants du Jura ou pas encore, futurs ou anciens élèves, je vous invite chaleureusement à me contacter pour échanger puis nous rencontrer. J'espère à très bientôt ! Audrey

Contact : 0628193878 / [audrey.remotte@gmail.com](mailto:audrey.remotte@gmail.com)

---

### Aristide recrute 1 boulanger.e et 2 vendeur.se.s CDI, Annecy

Dans le cadre de sa croissance, la boulangerie Aristide est à la recherche des postes suivants : 1 boulanger.e temps plein, 2 vendeur.se.s temps partiel (8h) . Vous êtes amoureux.se du pain au pur levain et de son goût unique ? Vous avez à cœur de promouvoir le bon, le bio et le local ? Vous avez de l'expérience en boulangerie, idéalement au pur levain ? Vous êtes : bosseur.se, fiable, et souhaitez rejoindre une équipe au top dans une boulangerie qui dépote ? Surtout, vous voulez faire partie d'une aventure unique, dans un cadre idyllique au cœur d'Annecy et de la Haute-Savoie ? Postes CDI à pourvoir dès septembre 2022.

Contactez-moi au 06 71 94 10 99 ou à : [fxdelemotte@gmail.com](mailto:fxdelemotte@gmail.com), j'ai hâte de vous connaître.





# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Recherche Boulanger.ère pour poste de Meunier.ère Boulanger.ère à la ferme, Broué

La Ferme d'Orvilliers, Broué [28], composée de 3 paysans boulangers associés, de 2 boulangers salariés et 2 vendeurs, recherche pour septembre 2022 une boulangère - meunière ou un boulanger - meunier pour participer au développement des activités de la ferme : cultures en agriculture bio sur 50 hectares, meunerie sur 2 moulins de type Astrié, panification au levain (environ 1100 kg de pain produit par semaine), vente directe, ... Une première expérience significative en boulangerie au levain est nécessaire. Nous vous formerons en meunerie. Temps plein 35h/ semaine. Polyvalence, aptitude au travail physique, curiosité et intérêt pour le bio, le levain et les circuits courts nécessaires ! Véhicule indispensable. Merci de nous faire parvenir par mail un CV et une lettre de motivation

Contact : 06 61 10 93 48 / [contact@fermedorvilliers.fr](mailto:contact@fermedorvilliers.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 très 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, destiné 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 et réunir plus largement autour des valeurs et de la vision que porte cette entreprise.

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

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

---

### Recherche boulanger(ère), Aix-en-Provence

Nous cherchons 1 boulanger(ère) pour notre boulangerie. Pâtisserie ouverte depuis 7 mois. Vous aimez travailler le pain bio au levain naturel et voulez faire des produits de qualité. Nous faisons aussi la viennoiserie où il est possible de se former avec un autre boulanger. Bonnes conditions de travail, 2 jours de repos consécutifs (dont le dimanche), journée de travail de 8h. Salaire intéressant selon la qualification.

Contact : 07 87 01 81 63 / [latabledessaisons@outlook.fr](mailto:latabledessaisons@outlook.fr)

### Recherche boulanger/ère, Noisy-le-Grand

Recherche boulanger/ère // Blés anciens - pur levain  
Dans le cadre d'une ouverture de boulangerie à Noisy-le-Grand (proche Paris), nous recherchons des boulangers/ères.

Travail de blés anciens

Farines biologiques

Travail au pur levain

Nous acceptons tout type de profil, même les personnes sans expérience ayant un projet de reconversion.

Contact : William Bou Antoun 06 83 20 49 87

# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Je recherche un boulanger co-gérant souhaitant s'installer dans les Cévennes

J'ai effectué un stage d'une semaine à l'EIDB en 2019 pendant mon parcours de reconversion de boulanger. J'ai installé mon fournil, il y a un peu plus de deux ans, au cœur des Cévennes, dans un petit village isolé de 200 habitants, à 40 min au-dessus d'Alès. Je fabrique seul mes pains en agriculture biologique et 100% levain naturel, pétrissage très court (quasiment pas en fait) et pas de façonnage. Je fabrique une gamme complète de pains deux fois par semaine que je vends le lendemain matin dans deux marchés importants de la région. Je travaille en tout et pour tout 35h/semaine sur 4 jours de fabrication/vente, plus quelques heures d'administratif. Mon chiffre d'affaires est de 90 000€/an actuellement pour 60% de marge nette. Très peu de charges fixes et financières pour un fournil correctement équipé et très fonctionnel (un vieux four électrique de 11m<sup>2</sup> entièrement rénové, un gros pétrin à axe oblique et un batteur, une chambre de fermentation, entre autres).

Je ne cherche pas à faire grossir l'activité, mais j'aimerais plutôt pouvoir me dégager du temps pour vivre mieux. Partager l'activité avec un boulanger/gérant nous permettrait à chacun de bénéficier d'un salaire très correct en ne travaillant plus qu'une semaine sur deux sur l'ensemble de l'année.

Je cherche donc un boulanger formé, rapidement autonome, aimant travailler seul, aimant l'ambiance des marchés et le contact avec la clientèle, souhaitant et sachant partager l'aventure d'un projet, avec possiblement quelques périodes de travail commun, selon l'envie. Je cherche donc un boulanger co-gérant, quelqu'un qui saura et prendra plaisir à piloter, ensemble, cette petite activité artisanale et commerciale, cette petite entreprise économiquement viable qui nous permettra de vivre de notre métier et de profiter de notre temps libre.

La cogérance est sans doute d'abord une histoire de rencontre. N'hésitez pas à m'appeler pour une petite visite...

Contact : 06 13 11 08 40 / [contact@carrementcevenol.fr](mailto:contact@carrementcevenol.fr)

### Cherche boulanger-e du 1/11/22 au 11/6/23, Saint André d'Embrun

Bonjour, Nous cherchons un-e boulanger-e pour un remplacement de congé maternité du 1/11/22 au 11/6/23, au sein d'une petite boulangerie (travail actuellement en couple) sans boutique (vente mobile et livraisons) à Saint André d'Embrun (05200). Poste de 30h réparti en 3 fois 10h, pour la production de pains, brioches, fougasses, biscuits. Nécessité d'une personne rapidement autonome pour effectuer ces trois productions seul-e.

Contact : 06 26 80 85 53 / [perlimpinpains@riseup.net](mailto:perlimpinpains@riseup.net)

-----

### Recherche un.e associé.e pour ouvrir une boulangerie, Briançon

En cette fin d'été, voici une invitation à créer une boulangerie à Briançon. Actuellement boulanger au Rythme du Pain à Voiron, je cherche une personne avec qui faire rimer levain, sourire et qualité de vie au travail. Tout est ensuite à construire ensemble aux confluent des plus belles vallées des Alpes. Contacte-moi si cette aventure t'intéresse !

Contact : 07 81 31 47 51 / [guillaume.garczynski@gmail.com](mailto:guillaume.garczynski@gmail.com)



# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Cherche boulanger.e CDD, Marseille

On cherche un boulanger en CDD pour un remplacement tout le mois de septembre pour le moment, et peut-être à d'autres moments aussi ! Connaissance de la panification au levain et bonne humeur de rigueur ! Horaires cool : 6h -14h

Plus d'infos en DM, Baptiste Sangam, Pétrin Couchette, Marseille

Contact : 06 77 26 01 89 / baptistepw@gmail.com

---

### Responsable Boulanger, Marseille

Nous recherchons un/e boulanger/ère pour compléter notre équipe au sein de l'hôtel Le Petit Nice Passadat à Marseille, Nous voudrions réaliser des pains vivants, avec levain naturel, viennoiserie maison (pain chocolat, croissant, viennoiserie du jour) brioche, etc. Avec différents pains pour le restaurant gastronomique, où la personne pourra mettre en valeur ses produits et son talent librement. Nous avons un local expressément dédié à la boulangerie. Nous recherchons quelqu'un de volontaire, sérieux, autonome. Horaires en continu dans une maison emblématique du sud de la France.

Contact : 06 45 05 65 31 / Cuisine@passedat.fr

---

### Recherche associé.e pour projet horizon 2024, Chambéry

Bonjour à tous,

Après m'être formée auprès de Marc Landry, ancien élève de l'EIDB ayant ouvert l'Atelier Landry à Bordeaux, je viens de m'installer en Chartreuse pour y suivre mon conjoint. J'explore la piste d'une création d'entreprise sur la commune de Chambéry pour un horizon 2024, sur la base du modèle de l'EIDB mis en place chez Marc. Je serais ravie de rencontrer les anciens élèves ou les futurs élèves de l'EIDB qui sont présents dans le secteur de Chambéry et qui souhaiteraient échanger au sujet de la boulange, de l'entrepreneuriat et d'une éventuellement association pour se lancer.

Au plaisir d'échanger prochainement ensemble, Julie

Contact : 06 35 26 78 82 / julie.staub20@gmail.com



# Le coin des petites annonces [suite]

## EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

---

### Recherche associé.e - Horizon 2023, Pantin

Très brièvement, moi, c'est Sami, originaire de Touraine, je suis présentement Albertivillarien (d'Aubervilliers pour la faire plus simple :) avec un parcours professionnel au cours duquel j'ai évolué dans le secteur culturel. Je commence actuellement la formation Artisan Boulanger Bio de l'EIDB et je souhaite me lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat assez rapidement dans le territoire de la Seine-Saint-Denis sur lequel les bonnes boulangeries ne sont pas assez présentes à mon goût. Pour le moment, j'envisage la ville de Pantin que je connais bien et qui me paraît tout indiquée pour accueillir une telle boulangerie, mais je reste assez ouvert sur la localisation dans cette zone du nord parisien.

Après de longues réflexions, il me semblerait intéressant pour beaucoup de (bonnes) raisons de partager ce projet de boulangerie avec un.e autre passionné.e de pain, je suis donc à la recherche d'un.e associé.e pour se lancer dans cette incroyable aventure.

N'hésitez pas à me contacter, je serai très heureux d'échanger avec vous.

Contact : 06 52 85 44 74 / [akkas.sami@gmail.com](mailto:akkas.sami@gmail.com)

---

### Recherche associé.e, Orléans

Après avoir découvert les coulisses insoupçonnées de l'univers du Pain grâce au livre « Quel Pain voulons-nous ? », j'ai souhaité quitter le domaine de l'ingénierie informatique pour me plonger dans un nouveau monde : apprendre à connaître de nouveaux microscopiques collègues de travail que sont les levures et les bactéries lactiques, comme dirait un certain Marc Dewalque. S'ensuit un petit tour de France afin de rencontrer les acteur-ric-e-s de la panification naturelle, passionné-e-s, passionnant-e-s et dans la transmission. J'en suis revenu avec une envie folle de participer au regain du Pain plus nourrissant, plus digeste, plus sain et dans lequel peuvent s'exprimer les saveurs et les arômes de chaque terroir respectueux du vivant et de la biodiversité. J'ai eu la chance de terminer ma phase de pointage dans un petit hameau nommé Saint Martin, il y a quelques semaines.

À présent, je serais ravi de rencontrer un.e boulanger.e pour partager, échanger, sélectionner les ingrédients et façonner ensemble un projet, une aventure humaine, collective et entrepreneuriale sur le territoire d'Orléans dans le Loiret, au sein de la région Centre Val de Loire. Orléans, cité ligérienne, cité johannique, ville d'art et d'histoire, possédant un riche patrimoine historique, culturel et architectural qui lui vaut un classement au Val de Loire, patrimoine mondial de l'UNESCO. C'est une ville à taille humaine avec 117 000 habitants et une agglomération de 288 000 habitants sur 22 communes à 1h de Paris.

Au plaisir d'échanger prochainement ensemble,

Contact : 06 21 01 94 90 / [david.pichereau@protonmail.com](mailto:david.pichereau@protonmail.com)

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