

Newsletter Eidb n°23



Actualités

Formation Artisan Boulanger BIO Ambiance examens pour les 10 stagiaires de la session d'avril 2018

Fin des examens pour la session « Formation artisan boulanger bio » d'avril 2018. Très internationale, cette promotion a vu la Suisse, l'Allemagne, le Japon, les États-Unis et l'Australie fièrement représentées. Félicitations à Sophie, Marlène, Yuko, Lucie, Pascal, Jérôme, François, Phil, Emmanuel et Pascal.



En Espagne

Nous sommes très enthousiastes à l'idée de démarrer un partenariat avec l'Espagne. En effet, l'école s'est rendue à Madrid ce printemps, chez « El Horno De Babette Panadería • Obrador • Escuela », afin d'enseigner à des professionnels locaux les techniques de panification au levain. Au delà de belles rencontres, cela nous a permis de découvrir un réseau local de boulangers passionnés (la PEPA) et de promouvoir l'échange d'expériences. A seguir... La PEPA pequeños panaderos afines <http://pequeñospanaderosafines.com/>



LA PEPA pequeños panaderos afines

Les inscriptions aux formations 2019 sont désormais accessibles en ligne

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/initiation.php

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

Formation perfectionnement, option viennoiserie
ecoleinternationaledeboulangerie.fr/viennoiseries.php

Aux Etats-Unis

Depuis plusieurs années, l'EIDB et le SFBI (San Francisco Baking Institute) entretiennent des relations privilégiées et des échanges pédagogiques.

L'EIDB se rendra une nouvelle fois à San Francisco aux États-Unis, du 25 au 29 juin pour y animer une masterclass. 17 professionnels venus du Canada, d'Australie, d'Israël du Brésil et des États-Unis viendront assister à ce cours de perfectionnement.

L'occasion de pratiquer notre anglais et de partager notre expérience outre Atlantique.



Réseau: le blog du mois

Tous les mois, nous proposons sur le réseau un blog sur différents thèmes afin de favoriser les échanges d'expériences. N'hésitez pas à nous faire part des sujets qui vous intéresseraient ou à déposer vos avis sur les blogs existants:

Pétrins: ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/blog/view/2927/petrins-vos-avis-nous-interessent

Fours: ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/blog/view/2857/fours-vos-avis-nous-interessent

pH-mètre: ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/blog/view/2767/ph-metre-vos-avis-nous-interessent

Hébergements dans la vallée du Jabron: ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/blog/view/2541/hebergements-jabron-avis-et-informations

Les ouvertures printanières...



ATELIER LANDRY (Bordeaux)

L'atelier Landry a ouvert ses portes en mars 2018. Félicitations à Marc Landry (Promotion Mars 2017) pour avoir concrétiser son projet. Situé au 43 Rue Georges Bonnac à 33000 Bordeaux, l'atelier est ouvert du mardi au vendredi de 11h à 19h30, et le samedi de 9h30 à 19h30. Nous lui souhaitons plein de réussite.

atelierlandry.com



ARCHIBALD (Paris 5)

C'est avec enthousiasme que nous relayons l'ouverture de la Boulangerie « Archibald » à Paris. Deux amis d'enfance (Matthias & Fabrice) qui se retrouvent autour du pain au levain, le fruit d'une collaboration amicale, et une belle réussite. Le fournil est situé au 28 rue des Fossés Saint Bernard dans le 5e arrondissement de Paris. Ouvert depuis avril 2018, du Lundi au Vendredi de 16h à 19h30.

archibald.bio

Campagnes de financement



« La Belle des Champs », la baguette façon Maison Deschamps !

Cofondateur de Maison Deschamps et chef d'orchestre au quotidien, Ludovic s'est lancé il y a 10 ans dans les métiers de la restauration, en France et à l'étranger. Côté boulange, il a fait ses armes chez Moulin de Paiou (réseau de franchise) avant d'être diplômé de L'École internationale de boulangerie en 2016.

De nombreux investissements ont déjà été réalisés pour que ce lieu existe. Plus qu'une boulangerie c'est un véritable lieu de partage. Aujourd'hui, pour donner naissance à la « Belle des Champs », Maison Deschamps a besoin d'acquérir de nouveaux équipements, d'où un investissement supplémentaire. Un petit coup de pouce pour soutenir et finaliser ce projet : kisskissbankbank.com/fr/projects/la-belle-des-champs



Le Palais du Sans Gluten : Création d'un magasin de boulangerie pâtisserie BIO et sans gluten



Willy Hoarau a eu le coup de foudre pour le pain et les gâteaux biologiques sans gluten. Entré dans le métier de la pâtisserie il y a plus de vingt ans, Willy s'est perfectionné au grès du temps. Fier de son expérience, il décide en 2013 de passer son diplôme d'artisan boulanger bio de l'école internationale de boulangerie. Constatant que de plus en plus de personnes étaient intéressées par le sans gluten, et le peu d'offre de produits boulangers artisanaux dans cette filière, Willy décide de créer sa propre entreprise : le laboratoire de boulangerie-pâtisserie « Le Palais du sans Gluten » naît en septembre 2015. Il livre principalement les magasins Biocoop et l'Ethique verte sur la région Toulousaine.

Pour faire face à la demande, Willy recherche un local sur Toulouse et aux environs pour pouvoir installer un magasin. Il cherche également à investir dans du matériel de boulangerie et développer un site internet. Pour participer à son développement, retrouvez son appel aux dons via : kisskissbankbank.com/fr/projects/le-palais-du-sans-gluten-creation-d-un-magasin-de-boulangerie-patisserie-bio-et-sans-gluten-locale

Le coin des petites annonces

FONDS DE COMMERCE

Boulangerie bio à vendre [Mundolsheim, Périphérie de Strasbourg, 67]

Belle affaire à saisir. Boulangerie bio de très bonne réputation, en périphérie de Strasbourg. Vente directe au fournil, sur les marchés et boutiques de revente. Chiffre d'affaires en constante évolution et encore du potentiel à développer, avec de bons bénéfices.

Locaux spacieux et récents en location,
Matériel de panification en bon état et fiable,
Four Gaz et électrique (2ans) 20 mètres carrés, 12 voies.
Deux véhicules fourgon plus remorque magasin.
Une équipe à reprendre de 6 personnes, jeune et dynamique [5 équivalents Temps plein].
Prix de vente 410 K€ à négocier si reprise des crédits bail en cours.

Contact 06 37 65 23 97

Vend boulangerie pâtisserie salon de thé licence 3, pour cause retraite [Dignes-les-bains, Alpes-de-Hautes-Provence 04]

Début d'activité 1988, 140m² dont 40 magasin / 20 salon de thé / 30 laboratoire pâtisserie et 40 pour le fournil . Située en centre ville, rue piétonne à DIGNE LES BAINS. Arrêt de l'activité fin 2017 : CA 100 000€ - 48000 euros à débattre.

Contact: Michel ANDRE 06 43 20 22 18

APPEL A PROJET

Projet de boulangerie sur un quartier en rénovation urbaine [La Ciotat, Bouches-du-Rhone, 13]

Envie de vous investir dans un projet protéiforme ? Dans le cadre du développement et de l'accompagnement à l'émergence de projets, nous avons travaillé avec la Ville de La Ciotat à la caractérisation d'un projet de boulangerie sur un quartier en rénovation urbaine.

Le projet mêlerai production pour les habitants du quartier et la restauration collective de proximité, approvisionnement circuit courts, insertion par l'activité économique et intégration dans toutes les dynamiques citoyennes qui vont émerger suite à la revitalisation de ce quartier.

Le local - neuf - va bientôt être livré (septembre), un appel à candidature va être lancé par la ville et des aménagements spécifiques vont être mis en place. En parallèle, un temps de portage - incubation par Bou'Sol / Pain et Partage est prévu (et "plébiscité" par la Ville).

Contact Benjamin Borel, co-gérant à Bou'sol (Pain et Partage) - 06 87 04 56 71 - b.borel@cou-sol.eu

EMPLOIS - PARTENARIATS

L'Étoile du Berger recherche deux boulangers en CDI 39h [Hauts-de-Seine, 92]

A travers son réseau de boutiques, L'Étoile du Berger, fondée par Franck Debieu, est une entreprise attachée aux valeurs du métier et à la recherche de l'excellence. Derrière chaque recette ou ingrédient, il y a toujours un homme et un terroir. Tous les jours dans les fournils comme dans les laboratoires de L'Étoile du Berger, l'enseignement de Franck Debieu est mis au service du produit, des recettes simples mais toujours empreintes d'authenticité. Nous livrons également au quotidien de prestigieux établissements parisiens : grands restaurants, hôtels, parcs d'affaires en pains, viennoiseries et autres gourmandises. Le Groupe Franck Debieu, c'est aussi un centre de formation, qui à travers son expertise du métier, offre aux professionnels des solutions de consulting. Nos consultants interviennent aux quatre coins du monde pour soutenir les individus qui souhaitent progresser dans leur quête de l'excellence. Rejoindre aujourd'hui notre Maison, c'est entrer dans une entreprise forte de ses valeurs, respectueuses de l'humain ainsi que des traditions dans un vent de modernité.

Missions:

- Travailler exclusivement en laboratoire.
- Avoir une bonne technique de pétrissage, de façonnage, tout en respectant les recettes et les procédures.
- Veiller au bon respect des normes de fabrication.
- Garantir le respect des règles définies par l'entreprise en matière d'hygiène et de sécurité.

Dynamique avec un réel gout pour le travail d'équipe mais sachant travailler en autonomie également, rejoignez un groupe jeune et dynamique en pleine croissance pour vous investir dans une mission passionnante.

Poste basé sur Meudon [92] à pourvoir au plus vite

Contact: Nesrine GUERROU, Responsable des Ressources Humaines n.guerroui@letoileduberger.fr 01 45 36 18 29 - Franck DEBIEU@ - L'ETOILE DU BERGER@, 7 rue Leonard de Vinci - 92160 Antony

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite...]

Ferme en céréales et cultures spécialisées (Maine-et-Loire, 49) recherche 3e associé(e) paysan-boulangier

Sur une ferme d'une soixantaine d'hectares en agriculture biologique, trois associés, Philippe 58 ans, Catherine 42 ans et Yanis 33 ans, recherchent un futur troisième associé (départ en retraite de Philippe). L'installation se déroulera sur deux à quatre années, après un stage de parrainage. La ferme se situe en Anjou [49], dans le Maine et Loire, à 40 km au sud d'Angers, proche Saumur et Doué la Fontaine.

Nous cultivons une dizaine d'espèces. Nos cultures principales sont le blé, l'orge brassicole, les légumes secs (pois-chiches, lentilles, haricots) et la pomme de terre. Le blé et le sarrasin sont transformés sur place en farine puis en pain. Nous boulangeons dans notre fournil deux fois par semaine. Les productions sont essentiellement écoulées en circuits-courts : vente à la ferme, AMAP'S et magasins spécialisés.

Nous sommes prêts à accueillir toute personne motivée par un projet installation, avec ou sans expérience agricole. L'un des critères essentiel est la polyvalence : chaque associé est compétent sur l'ensemble des ateliers.

Contact : gaecpachamama@gmail.com 06 95 08 23 13 [Catherine] / 06 89 36 58 62 [Philippe] / 06 51 12 39 07 [Yanis]

Recherche Apprenti(e) ou Contrat de professionnalisation - Paysan boulanger - EARL Ferme d'Orvi, Broué (Eur-et-Loir, 28)

Composée de 3 paysans-boulangers associés et d'un salarié, nous recherchons pour septembre 2018 un apprenti ou une personne en contrat de professionnalisation afin de participer au développement des activités de la ferme : cultures en agriculture bio sur 50 hectares, meunerie sur 2 moulins de type Astrié, boulangerie (environ 800 kg de pain produits par semaine), vente directe. Selon le projet et la formation, nous pourrions envisager un temps complet ou partiel. Avoir déjà un vécu professionnel, quelle que soit l'expérience, est un plus ! Véhicule indispensable. Logement possible à proximité de la ferme.

Contact : Hélène CHAUDY, tél. 0661109348 / Adrien PELLETIER, tél. 0628237109 / Benjamin PELLETIER, tél. 0611765024.

CV et une lettre de motivation : contact@fermedorvilliers.fr

Recherche associé Boulanger - Projet agriculture paysanne (Dordogne, 24)

Dans le cadre du projet de reconversion d'un domaine agricole jusqu'alors mené en conventionnel, vers une agriculture sans chimie, je souhaite m'associer à un boulanger. Les terres sont situées en Dordogne à Mareuil en Périgord.! Je souhaite réunir des amateurs joyeux et sensibles aux goûts des choses, autour d'un sujet qui me touche : manger bon et sain. Les terres produiront de la vigne, des fruits, des légumes et des céréales. Je prévois d'installer à Bordeaux ou à Paris un lieu qui commercialisera mes produits et très certainement ceux d'autres producteurs locaux que j'apprécie.! La boulangerie, liée à son fournil, sera le coeur de l'endroit.! L'ampleur de la tâche ne me permet pas de tout effectuer, c'est la raison pour laquelle je souhaite m'associer à un boulanger.! Il travaillera avec les farines que je produirai à partir de blés anciens sélectionnés en Iran et au Liban et acclimatés à mon terroir.! Le choix des variétés de blé n'est pas figé et sera discuté avec mon futur associé boulanger.! J'assure le financement de tout le projet.

Contact : Jean-Christophe Lavillette - 06 79 71 49 02

Boulangère diplômée de l'EIDB (mars 2018), recherche fournil pour perfectionnement avant installation

Diplômée de l'EIDB, je suis en parcours d'installation pour une boulangerie bio-levain à Orléans. Libre en août (tout ou partie), je cherche un fournil qui pourra m'accueillir pour travailler et perfectionner les savoir-faire engrangés pendant la formation. Motivée, volontaire, et sans contraintes géographiques.

Contact : Yvaine, 06 51 46 41 48

Recherche boulanger Montbrun-Lauragais (Haute-Garonne, 31)

La commune de Montbrun-Lauragais recherche un boulanger à partir du 15 septembre 2018. L'objectif est de reprendre une activité de fabrication et vente de pain et viennoiseries, éventuellement pâtisseries, qui s'inscrit dans la logique de développement durable de la commune avec les caractéristiques suivantes :

- Certification bio ou évolution vers une certification bio, fabrication au levain

- Approvisionnement en farine locale. Au minimum, parmi la gamme de pains proposés, élaboration d'un pain bio « Le Montbrunois » à partir de blé produit par un agriculteur bio de la commune et moulu au moulin à vent communal.

- Volonté de collaborer avec les acteurs locaux (mairie, moulin à vent, bistrot de pays, marche hebdomadaire, ...)

Actuellement, la commune dispose d'un fournil d'environ 40m2, équipé d'un four à bois à gueulard. Aucun matériel de fabrication (pétrin, armoires froides,...) n'est disponible. Le local est équipé en eau (évier double bac inox), électricité. A moyen terme, un local d'environ 80 m2 attenant pourrait être disponible. Un autre local de type bistrot de pays, permettant la vente de pain, est en cours de conception à proximité. Les modalités et conditions de mise à disposition des locaux seront à définir ensemble en fonction du projet présenté.

Date limite de dépôt des candidatures : 20 juillet 2018 (lettre de motivation, curriculum vitae et qualifications, références).

Un rendez-vous pour une visite préalable des lieux est souhaitable.

Contact : gerard.bolet@montbrun-lauragais.fr
06 08 26 42 83 ou 05 31 61 89 75

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Recherche Responsable de Production, poste à pourvoir dès le 1/07/2018 (Cauneille, Landes, 40)

« Les Chemins du pain », boulangerie créée il y a 3 ans, est fermement engagée dans une démarche bio et locale. La fabrication est faite manuellement et en totalité sur place. L'entreprise jouit d'une réputation déjà établie de boulangerie de grande qualité et connaît une croissance commerciale exponentielle (outre la vente directe, nous livrons quotidiennement une dizaine de points de vente, des restaurants et hôtels haut de gamme des Landes et de la Côte Basque).

Vous adhérez à la démarche Bio, êtes rigoureux(se) et autonome, et pouvez faire valoir une expérience réussie de 4 ans dans la Boulangerie. Cette expérience sera très appréciée dans un process d'optimisation (en cours) de l'organisation de la production. Sous l'autorité de la dirigeante, vous superviserez l'équipe de production de 3 salariés. Vous souhaitez vous associer au développement dynamique de cette boulangerie performante et très empathique.

La structure légère de cette TPE nécessite évidemment une implication de tous les instants, des prises d'initiative et une communication efficace et simple avec tous les acteurs (vendeurs, clients, fournisseurs,...) :

- Présence effective 6 jours sur 7.
- Rémunération fixe annuelle brute selon échelon, plus part variable sur objectifs pouvant atteindre 30% de la rémunération fixe.
- Poste est basé à Cauneille, Dax 30', Bayonne 40'.

Contact: Anne-Cécile Barbier "Les chemins du pain" 50, chemin de la Briqueterie 40300 CAUNEILLE
lescheminsdupain@gmail.com - 06 87 12 60 38

Recherche boulanger(e) Bella Ciao - Boulangerie Utopiste (Avignon, Vaucluse 84)

Suite au départ de Ludo vers de nouvelles aventures, nous recherchons un ou une boulanger(e). La boulangerie se situe au centre-ville d'Avignon.

Conditions du poste : 32h sur 4 jours (du mercredi au samedi), horaire 6h-14h. 1200€ net mensuel. 7 semaines de repos par an. Une présence au mois de juillet 6 jours sur 7 sur des horaires différents. La mutuelle est entièrement prise en charge par l'entreprise. Poste est disponible à la rentrée de septembre.

Contact : Pierre-Julien Bouniol pierrejubouniol@gmail.com
06 62 24 89 52 - fr-fr.facebook.com/boulangeriebellaciao/

Recherche un/une boulanger/ère (Paris 11)

Boulangerie artisanale haut de gamme (pain bio, farine locale, levain naturel, fermentation longue) située à Paris 11, recherche dans le cadre de son développement un/une boulanger/ère. Travail nuit et jour en alternance, 42h semaine. Pétrissage, façonnage, cuisson du pain tout en respectant les recettes et procédures Garantir le respect des règles définies par l'entreprise en matière d'hygiène et de sécurité.

Profil : Vous êtes gourmet, passionné(e) de gastronomie, avec une sensibilité bio. Vous avez l'esprit d'équipe, le sens des responsabilités, vous bénéficiez d'une expérience confirmée. Organisé(e), méthodique et dynamique, vous souhaitez vous investir dans une entreprise en développement.

Rémunération : 1700 à 2000€ net selon profil et expérience.

Contact : contact@dupain.paris

JURY EXAMEN EIDB Etre jury d'examen, ça vous tente ?



Nous recherchons régulièrement des personnes salariées pour être jury d'examen de notre formation diplômante "Artisan boulanger bio".

Ce jury se compose d'un employeur et d'un salarié. Vous devez remplir les conditions d'exercices suivantes:

- > avoir 3 ans d'expérience dans l'exercice d'un métier visé par le titre professionnel
- > être toujours dans le métier ou l'avoir quitté depuis moins de 5 ans

Conditions de prise en charge:

Pour les salariés, frais de transport, hébergement et restauration peuvent être pris en charge par votre OPCA. Vous devez obtenir une autorisation d'absence ? Votre salaire est maintenu par votre employeur.

Pour les entreprises dont les salariés souhaitent être membre du jury, la rémunération et frais annexes de vos salarié(es) membre du jury peuvent être pris en charge par votre organisme collecteur (OPCA).

Pour les employeurs, artisans, travailleurs indépendants, votre fonds d'assurance formation des non salarié(e)s peut prendre en charge : une indemnité forfaitaire, vos frais de transport, d'hébergement et de restauration.

Plus d'info hilda@eidb.fr

La composition du jury est confidentielle. En cas participation, toute communication de votre part à des tiers serait un motif d'invalidation de votre candidature.

Le coin des petites annonces (suite)

EMPLOIS - PARTENARIATS (suite...)

Recherche Couple d'artisan boulanger - pâtissier [ou boulanger et caissier-vendeur] pour une nouvelle Boulangerie /Pâtisserie /snacking - [Commune du Machault, Seine-et-Marne 77]

La boulangerie, située sur l'axe central du bourg (Départementale 227 axe principale Nangis-Fontainebleau), qui voit passer 3150 véhicules en moyenne les jours ouvrés. Les riverains des villages environnants sont aussi des chaland potentiels. Possibilité de tournées et/ou de livraisons pour dépôts de pain.

Autres atouts :

- Sur place : Crèche et école communale avec périscolaire et restauration scolaire, Pôle médicale et épicerie de produits locaux en circuit-court.
- Zone artisanale et restaurant sur la commune
- Terrasse fermée à la circulation

La commune est propriétaire des murs. Locaux neufs : Le commerce (120m²) et appartement au-dessus de la boulangerie (116m²). Stationnement priorisé par des places « arrêt-minute » dans les 2 sens de circulation.

La commune mettra tout en oeuvre pour faciliter l'intégration de ces professionnelles (administrativement, relation avec la clientèle, publicité, etc.). La mairie proposerait un loyer réduit au futur gérant les trois premières années d'exploitation. L'équipement matériel sera à la charge du porteur du projet.

Profil recherché : couple d'artisan boulanger avec pour ambition : l'exigence, la rigueur, la qualité et la satisfaction client. Votre mission principale consistera à fabriquer les pains traditionnels et les pains spéciaux, ainsi que les pâtisseries en magasin. De plus, le Boulanger H/F sera en charge de respecter les normes applicables (HACCP, DGCCRF, sécurité...) et de gérer les flux .

Diplôme impératif de BEP ou CAP Boulanger

Avoir une expérience d'artisan boulanger d'au moins 3 ans.

Rigoureux et respectueux des procédures.

Contact: Mairie : 24 rue des Trois Maillets -77133 Machault - mairiemachault@wanadoo.fr

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

ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau

MATERIELS NEUFS À TARIF PREFERENTIEL

Pétrins à bras, four, chambre de fermentation...

L'EIDB utilise pour leur fiabilité et leur efficacité, les pétrins à bras plongeant de la marque Bianchi Rapida et Giotec ainsi que les batteurs/mélangeurs Amplus/Bear. Les membres du réseau peuvent bénéficier respectivement de 40%, 35%, et 30% de remise sur l'ensemble des modèles de ces marques. Vous pouvez bénéficier d'une remise de 50% sur la marque italienne Z-Matik, fabricant de batteurs/mélangeurs, laminoir notamment. Vous pouvez également bénéficier de 5% de remise pour vos commandes en ligne de textiles boulangerie (code "EIDB") chez toileduboulangier.com

Pour plus de détails et tarifs préférentiels contact@eidb.fr



"Pendant ce temps là dans la vallée du Jabron"

Le petit épeautre mûrit tranquillement malgré un printemps très humide.

Semé à l'automne, Il sera moissonné à la mi-août.

Toute l'équipe de l'école vous souhaite un bel été...