

# Newsletter Eidb n°20

## ACTUALITÉ

### Au programme de la formation "Artisan boulanger bio"

Dix nouveaux stagiaires ont pris possession du laboratoire de production de l'EIDB depuis le 04 septembre.



Parmi le contenu des deux premiers mois de formation et après avoir posé les bases théoriques nécessaires au travail de production, ils ont abordé notamment la panification du blé, du seigle, du riz, la gestion des levains et le J+1. Mais également la production de biscuits, brioches et brioches au levain, la viennoiserie, la biscuiterie, la pâte feuilletée, la pâte feuilletée levée. Côté entrepreneurial, les organigrammes de production et la rédaction du business plan se précisent. À leur retour de stages pratiques en entreprises, cours de comptabilité et examens blancs sont au programme avant la finalisation de leurs documents à présenter au jury d'examen. Il reste des places sur la session de septembre 2018, pour vous inscrire contactez le secrétariat: [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

### Formation Initiation à la boulangerie traditionnelle:

Il reste 5 places sur la semaine du 27 novembre, pour plus de détails, contactez-nous [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr)

### L'EIDB et le Moulin Decollogne: nouveau partenariat

Au-delà de sa collaboration historique avec le moulin Pichard situé à Malijai, l'école internationale de boulangerie souhaite mettre en avant les farines biologiques, origine France du Moulin Decollogne. Les farines écrasées sur meule de pierre nous donnent de beaux résultats de panification. Un tarif a été négocié pour l'ensemble des membres du réseau. Olivier Picard le directeur commercial est à votre disposition pour vous accompagner: Mail: [O.Picard@decollogne.fr](mailto:O.Picard@decollogne.fr) mobile: 06 16 08 50 37 <http://decollogne.fr/>

### Salon Européen 2018, demandez vos invitations

Le salon de la boulangerie pâtisserie chocolaterie Européen 2018 se déroulera du 03 au 06 février à Paris Nord, Villepinte. L'EIDB aura son stand, n'hésitez pas à nous contacter pour recevoir des invitations. Pour plus d'information sur le salon, visitez leur site: <http://www.europain.com/fr>

## Les ouvertures de la rentrée.

### La maison Deschamps a ouvert ses portes à Lyon



Félicitation à l'équipe de la Maison Deschamps dont Ludovic Olivier-Cambianica, un des fondateurs du projet, ancien stagiaire de l'Eidb en 2016, qui a ouvert la boulangerie café ce 13 septembre à Lyon. D'autres stagiaires diplômés de l'EIDB font partie de l'équipe, Pascaline Cachard et Bruno Bonici. N'hésitez pas à leur rendre visite et à suivre leur page: [@BoulangerieDeschamps](https://www.instagram.com/BoulangerieDeschamps)

### La ferme de Langin, l'évolution d'un joli projet à Bons-en-Chablais (74)

Bruno Badet et Cédric Ravonel ont décidé de suivre la formation Artisan boulanger en avril 2017 et font évoluer la ferme de Langin en Savoie, reprise par la famille de Bruno. Après d'importants travaux de rénovation, leur première production sort du four en septembre. Un projet porteur de sens dans sa dimension sociale, au niveau sociétal et au niveau affectif par la longue amitié qui lie ses deux boulangers. Nous leur souhaitons une bonne continuation: <http://www.fermedelangin.net>

## Mais également...

### Clin d'oeil au four communal de Saumane

Le conseil municipal de **Saumane [04]** et le boulanger Jean-Michel Caulat, qui a suivi la formation en 2014 ont inauguré la boulangerie épicerie du village le 30 septembre. La persévérance de Jean-Michel est récompensée, nous lui souhaitons du plaisir et du succès dans ce fournil fraîchement rénové.

### Félicitation à Gregory Pascal qui a inauguré "Les mains à la pâte"

Après une reprise estivale peu reposante, Gregory et sa femme ont officiellement inauguré la reprise du fournil de la commune de Meilhan dans les Landes fin septembre. Gregory propose actuellement une gamme conventionnelle dans la lignée des précédents boulangers et souhaiterait progressivement évoluer vers une gamme de pains au levain naturel. Leur adresse: 171 rue Félix Robert 40400 Meilhan.

### Pétrins à bras GIOTEC

L'EIDB utilise des pétrins à bras Giotec. Disponibles sur roulettes ou bien sur une version développée par l'école, sur base inox pour être déplacée au transpalette, les membres du réseau EIDB bénéficient de 30% de remise.

### Chambres de fermentation BCR

Les membres du réseau l'EIDB bénéficient d'une remise de 30% sur les chambres de fermentation et autre matériel BCR STAF.

### Frédéric Grange fait voler les pains à Thor

La boulangerie "Les Pains volants" a ouvert ce mois-ci à Thor dans le Vaucluse. Frédéric et sa femme sont très satisfaits des résultats des premières semaines et revendiquent des valeurs telles que la valorisation des filières courtes, de produits au levain et biologiques, avec le respect du temps de pétrissage, de la fermentation et de la cuisson. Vous pouvez les suivre sur la page suivante: [@lespainsvolants84](https://www.facebook.com/lespainsvolants84)

### Félicitation à Elsa Trehard : "Mie Figue - Mie raisin" ouvre ses portes

Elsa est heureuse d'annoncer l'ouverture du fournil Mie figue - Mie raisin le 24/10/2017. Ouverture les lundis, mercredis et vendredis de 16h à 20h au 18 rue Savorgnan de Brazza à Caen, et vous pourrez aussi retrouver une partie de ses produits en vente à La Coop 5 pour 100 et prochainement à La maison du vrac. Pour en savoir plus, vous pouvez suivre sa page Facebook:

[Fournil Mie figue - Mie raisin](https://www.facebook.com/fournilmiefigue)

## Le coin des petites annonces

### MATERIEL NEUF À TARIF PRÉFÉRENTIEL

#### Le Miss Baker Pro de BERNARDI

 Les membres du réseau EIDB bénéficient d'une remise de 25% sur le MISS BAKER PRO Version professionnelle 5 vitesses, cuve extractible. Des nouveaux modèles seront disponibles à partir de 2018: Miss Baker pro (jusqu'à 1.8kg farine), et pro XL jusqu'à 3kilos de farine) . [www.bernardi-impastatrici.it](http://www.bernardi-impastatrici.it)

#### Tarifs préférentiel sur les fours MAP

Les membres de notre réseau bénéficient d'une remise de 35% sur les tarifs publics des gammes MCROTEC et MICROTURBO ainsi que sur les options et de 25% sur la gamme COMPACT ainsi que sur ses options. <http://www.fourmap.fr/>

**Pour plus de détails sur les équipementiers partenaires de l'Eidb, les tarifs préférentiels et pour être mis en contact, contactez-nous par mail [contact@eidb.fr](mailto:contact@eidb.fr).**

# Le coin des petites annonces (suite)

## MATERIEL D'OCCASION

### À vendre: Trancheuse à pain

Vends trancheuse à pain Gecoma semi-automatique année 2012 Très bon état, lames neuves, monophasée. Capacité 120 pains/heure La Rolls pour trancher les gros pains au levain Prix : 3500 euros - Photos sur demande Contact uniquement par mail [alain\\_montard@yahoo.fr](mailto:alain_montard@yahoo.fr)  
Alain Montard, La Boule d'Antan

### Recherche four modulaire

Cherche four modulaire à sol électrique d'occasion, bon état. Petite taille, capacité de 2 à 3 m2, avec tapis d'enfournement. Merci de répondre avant le 20 octobre et/ou après le 1er décembre 2017 à Florence Menghini, au 0565318396/ou 0677125179 ou par mail : [flo.meng@wanadoo.fr](mailto:flo.meng@wanadoo.fr)  
Démarrage d'activité projeté début 2018 dans le Lot, Sérignac 46700

## EMPLOIS/ PARTENARIATS

### Recherche boulanger, Landes [salarié puis associé]

Dans le cadre du bassin d'Arcachon, population à fort pouvoir d'achat, je recherche une personne qui maîtrise bien la fabrication du pain qui sera salariée dans un premier temps et qui pourra être associée à terme. Le concept tourne autour des blés anciens et moi je m'occupe des pâtes, pizza, crêpes et visites guidées de mon moulin. Contact:  
Éric Apathie: 06 51 48 93 62

## EMPLOIS/ PARTENARIATS (suite)

### Recherche partenariat, Tarn

Je cherche des partenaires pour un projet de boulangerie coopérative dans le Tarn. Je suis en reconversion professionnelle et viens de terminer un CAP. Mon objectif est de travailler dans un projet vivant, avec le sourire et en équipe. Et je cherche aussi à garder du temps hors du travail pour d'autres envies.  
Géographiquement, pour l'instant autour de Rabastens, Lisle sur Tarn et Gaillac. Pour le reste, c'est à construire ensemble (mode de cuisson, conduite de fermentation, de distribution, types de pains, autres activités...) j'ai des idées et des envies, mais je préfère laisser la place à la construction d'un projet collectif. Alors, si vous êtes intéressés, contactez-moi pour que l'on discute autour d'un verre: [alexisvarnier@yahoo.fr](mailto:alexisvarnier@yahoo.fr) ou par tel au 06 62 65 61 83

### Recherche boulanger(e), Landes

La boulangerie « Les chemins du pain », située à Cauneille (Landes, frontière Pays-basque), recherche, pour compléter son équipe, un boulanger autonome en pétrissage, fabrication et cuisson. Travail manuel, au levain naturel. Four électrique. Horaires à définir, certains effectués de nuit, seul ou en binôme. Salaire selon qualifications. CDD évolutif en CDI. Contacter directement le fournil au 05 58 49 24 16 ou par mail : [lescheminsdupain@gmail.com](mailto:lescheminsdupain@gmail.com)

### Recherche boulanger(e), Arles

Nous rejoindre c'est partager nos valeurs sur la qualité des produits, le respect de la clientèle, le plaisir d'un travail bien fait et l'envie de s'investir. Afin d'étoffer notre équipe, nous recherchons un/une boulanger(ère) pour notre boutique d'Arles (13).  
Mission:  
- Être rigoureux(se) sur la qualité et la régularité des produits.  
- Respecter les gammes de produits demandées et les fiches recettes.  
- Gérer les stocks et les commandes.  
- Produire une large gamme de pains et produits de boulangerie.  
- Respecter les normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire  
Profil recherché: Vous êtes titulaire d'un CAP/BEP boulangerie (des connaissances en Pâtisserie seraient un plus) et disposez d'une expérience d'au moins 1 an sur un poste similaire.. Type de contrat : CDI à 39h. Contact: Melle Bertaud.St Honoré & Co [06.47.31.26.63](tel:06.47.31.26.63)  

---

### Couple paysans boulangers bien installés recherche associés, Vaucluse[84]

17ha en fermage, moulin type Astrié, four à bois. Vente directe magasins producteurs et marché. Nous aimerions développer notre activité et recherchons quelqu'un qui pourra être autonome sur l'ensemble des postes. Idéalement avec une expérience dans la culture de céréales et/ou de boulangerie ou très motivée. Contact Romain & Julie : [conquetdupain@gmail.com](mailto:conquetdupain@gmail.com) ou 06-50-19-90-25

# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS/ PARTENARIATS [suite]

---

### La Pause Gourmande recherche un(e) boulanger(e), à Royans [38]

La pause Gourmande du Royans , boulangerie bio au pied du Vercors recherche son [sa] boulanger(e).

Travail de pâte souple, au levain sera votre quotidien, l'écouter, la travailler en fonction de son humeur. Travail à la main uniquement. Vous serez amené aussi à faire de la viennoiserie. Travail en binôme sur 6 jours pour commencer puis une fois que vous serez à l'aise, travail sur 5 jours ( repos 2 jours consécutifs ) pour 42h/semaine.

Travail obligatoire les samedi et dimanche, notre activité est liée au tourisme, les vacances scolaires sont aussi des périodes travaillées. C'est une entreprise familiale orientée bio local écolo, en pleine évolution, nous cherchons donc un candidat passionné par son métier et investi dans l'entreprise afin de le faire grandir avec elle.

Envoyez-nous votre candidature par mail, par courrier ou simplement au magasin.

Poste à pourvoir immédiatement .Salaire 1470€ Contact : [lapausegourmandeduroyans@gmail.com](mailto:lapausegourmandeduroyans@gmail.com)

---

### La commune de la Mure sur Argens [04] recherche un boulanger(e)

La commune de LA MURE-ARGENS 04170, dispose d'un four au bois réhabilité en 2014. L'acquisition d'une habitation jouxtant ce four sera rénovée en 2018, permettant la mise en place d'un laboratoire ainsi qu'un logement au-dessus. Situé dans la rue principale de la commune, sur un axe passant RD955, reliant Nice à Digne vers les stations du haut Verdon et le parc du MERCANTOUR. Je recherche un boulanger issu de votre école afin d'ouvrir ce commerce. La commune est prête à payer la formation. Un autre bâtiment situé à proximité aura pour vocation l'ouverture d'une épicerie bio ainsi qu'un point multi services pouvant convenir à son conjoint. Merci de me rappeler au 06.42.93.63.07. Cordialement

Alain DELSAUX Maire de LA MURE-ARGENS

---

---

### Bakers opportunities: Harrolds Kitchens, London [UK] mun

Looking to prove yourself? Here's the opportunity to show what you're made of...

This year will see the launch of a brand new bakery concept in the world famous Harrods Foodhalls:

The Bakehouse.

The Bakehouse will be a celebration of truly artisanal, freshly baked bread, viennoiserie and savoury product created in front of our customers every day. We are searching for exceptional artisan Bakers, ranging from a Demi Chef de Partie to a Sous Chef level. Our Bakers will work alongside our Master Baker, Lance, and will lead our bakery revolution as

we become a world class bakery destination. You will produce our brand new range of 100+ sweet and savoury product to excite and delight our customers, and will contribute to creating a true retail theatre day in day out.

Your creative flair will enable you to continually improve our product offering, and your quest for perfection means that only the very best will be good enough. This is an exciting opportunity to shape the future of our Foodhalls and to be an integral part of Harrods history.

If you are an experienced and talented artisan Baker with a real focus on excellence then we want to hear from you.

Follow us on Twitter: @HarrodsCareers

Follow us on LinkedIn: [linkedin.com/company/harrods](https://www.linkedin.com/company/harrods)

To apply, please go to [harrodscareers.com](https://www.harrodscareers.com) reference 23292a

or for any enquiries: [Emmanuelle.Miconi@harrods.com](mailto:Emmanuelle.Miconi@harrods.com)

---



# Le coin des petites annonces (suite)

## EMPLOIS/ PARTENARIATS [suite]

### Création d'une boulangerie bio à Epannes (79270)

Ouverture prévue : Automne 2018

La commune d'Epannes, située sur l'axe La Rochelle-Niort, connaît un accroissement rapide de sa population, qui compte aujourd'hui 850 habitants. Sa situation géographique en fait un carrefour très fréquenté [ 2500 véhicules/jours ], desservant les villages voisins. Le village accueille déjà des commerces et des services de proximité : médecins, infirmières, pharmacie, restaurant, bar-tabac, salon de coiffure, zone artisanale, agence postale, école [ 110 élèves ] centre de loisirs, résidence autonomie pour personnes âgées, etc..

Les habitants ont exprimé une attente forte pour retrouver sur place une boulangerie, fermée depuis 3 ans. Le Conseil municipal travaille depuis plusieurs mois à la conception d'un projet ambitieux, tant en termes d'investissement (600 keuros) qu'en termes de positionnement marketing [production bio, cuisson au four à bois, circuits courts, avec à terme production locale de blés anciens].

Une étude réalisée en 2015 par la chambre des métiers a confirmé la viabilité et le potentiel de développement de ce commerce, avec un résultat excédentaire attendu dès la première année.

Le bâtiment, totalement rénové et équipé [ y compris un four à bois neuf ], sera loué au professionnel qui créera sa clientèle et donc son fonds de commerce.

La sélection des dossiers de candidatures est prévue au cours du dernier trimestre 2017, dans le but d'associer le boulanger à la phase travaux et aménagement des espaces production et vente.

À noter que ce projet prévoit un espace « épicerie de dépannage » alimenté par des producteurs bio.

Contact : Thierry Beaufiles, [Maire d'Epannes au 06 74 47 46 44](mailto:Maire d'Epannes)

### Boulangerie du Nil recherche boulanger bio H/F, Paris II

\*Présentation de l'entreprise: située 3 rue du nil à paris 2ème. Créée en 2015 par deux jeunes adhérents du mouvement Slow Food et un maître-boulangier d'origine japonaise attachés aux variétés de céréales dites paysannes, la Boulangerie du Nil constitue l'aboutissement d'une démarche et de valeurs qui valorisent l'attachement au produit, à sa provenance et à son utilisation. La Boulangerie du Nil présente une offre de viennoiseries, pâtisseries et focaccias composées à partir d'ingrédients des boutiques Terroirs d'Avenir dont elle est le relais des valeurs et pratiques (ingrédients soigneusement sélectionnés, de saison et proposés à un prix juste pour les producteurs et les transformateurs).

\*Description de poste : Le Second Boulanger travaillera sous la direction du Chef Boulanger et aura notamment les missions suivantes : Appuyer le Chef Boulanger dans la préparation de l'offre quotidienne de pains dans le respect des valeurs et techniques choisies (achat en boutique et commandes de restaurateurs), Entretien du matériel de travail, Gérer les stocks, Appliquer des règles d'hygiène dans les locaux conformément aux dispositions de la réglementation sanitaire.

\*Profil: Bonne connaissance des caractéristiques des farines, Bonne connaissance des procédures de fabrication du pain, Autonomie et dynamisme, CAP Boulanger, Minimum 1 an d'expérience dans une boulangerie Bio, Intérêt pour le bio et les semences paysannes apprécié.

\* Contact:Mendrika ANDRIANASOLO

Email: [recrutement.boulangerie@terroirs-avenir.fr](mailto:recrutement.boulangerie@terroirs-avenir.fr)

### Recherche boulanger H/F près de Sugères [17]

Le Pain de Mathilde (ferme Saint Germain à Saint-Germain de Marencennes près de Sugères [17] fabrique du pain bio au levain à partir de ses propres céréales. Nous avons besoin de renfort : nous cherchons une personne [F ou H] ayant une expérience en panification, disponible, réactive, intéressée par le milieu agricole bio et la transformation à la ferme et désireuse de s'y intégrer. Le permis de conduire est indispensable. Contrat de 20h/sem dans un premier temps, évolutif vers un plein temps. Contacter [Mathilde au 06 21 47 11 97](mailto:Mathilde au 06 21 47 11 97). Voir notre site :

[www.lepaindemathilde.wordpress.com](http://www.lepaindemathilde.wordpress.com)

# Le coin des petites annonces (Suite)

## EMPLOIS/ PARTENARIATS [suite]

### La ferme de Toussacq cherche un-e paysan-ne boulanger-e, 77480 Villenauxe la Petite

La Ferme de Toussacq - sud de la Seine et Marne] cherche un-e paysan-ne boulanger-e avec expérience ou formation et volonté d'acquérir de l'expérience. La ferme de 73 ha en propriété de la Foncière Terre de Liens, la coopérative Les Champs des Possibles [adhérente RSP] est certifiée AB et accueille des activités de maraîchage, d'élevage caprin, d'élevage de volailles de chair et poules pondeuses, de polyculture et souhaite diversifier encore ses productions [arboriculture, houblonnière, porc plein air...]. Le collectif en place compte 6 personnes et deux entités juridiques. La ferme est connectée à un dense réseau de consommateurs [Amap] et boutiques locales [Biocoop].

L'atelier pain sera mis en place dans le courant de l'hiver 2017-2018 et comprendra une meunerie [moulin de type Astrié] et un fournil. Le choix du four peut encore être réalisé par le ou la future boulangère s'il ou elle se manifeste rapidement !

Infos et candidatures: [sylvain@leschampsdespossibles.fr](mailto:sylvain@leschampsdespossibles.fr)

## FONDS DE COMMERCE / LOCAUX

### Boulangier recherche local, région Occitanie

Boulangier recherche local de fabrication de pain à louer dans la région Occitanie. Démarche biologique, artisanale, locale et citoyenne.  
Critère indispensable : grande entrée pour la livraison du four à bois (largeur de 2m30 pour 1m92 de hauteur).

Préférences : peu de travaux pour mettre aux normes/en état de fonctionnement, lumineux, disponible rapidement, non équipé, au moins 45m2. Contact Arthur Guerin : [lefmurnil@gmail.com](mailto:lefmurnil@gmail.com)

### Vend boulangerie bio et maison attenante, Maine-et-Loire

Maine et Loire - Soulaines sur Aubance à 15 mn au sud d'Angers  
Boulangerie proposant des produits biologiques depuis sa création en 2004, principalement 800 kg de pain par semaine.

Fournil de 100m2 comprenant 2 fours à bois, 2 chambres de fermentation, espace de vente 16m2. Maison de caractère du XVIII attenante, 276m2 avec accès au fournil, jardin 410m2

L'ensemble 625 000 euros

[Boulangerie : fonds et murs : 275 000 ; maison : 350 000]

Contact: Marie LARCHER [marie.larcher49@orange.fr](mailto:marie.larcher49@orange.fr)

### Moulin à vendre, Cantal

Mes arrières grands parents étaient minotiers. Le moulin où est née ma grand-mère est à vendre.

Le lien vers l'agence qui s'occupe de la vente :

<https://www.immonot.com/annonce-immobiliere/4000000015044742/achat-propriete-a-vendre-saint-mary-le-plain-cantal.html>

Sophie A.

**Retrouvez toutes les annonces publiées en temps réels sur le réseau EIDB dont certains fonds de commerce en liquidation:**

<http://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/reseau/>