

Newsletter Eidb n°41

École internationale de boulangerie



SOMMAIRE

Actualités formation p 2-3

Livres p 4-5

Réseau CLUB EIDB p 6

- Présentation du CLUB
- Forum

Financements p 7-8

- Campagne de financement
- Financement de projet - La NEF

Ils ont ouvert p 9-11

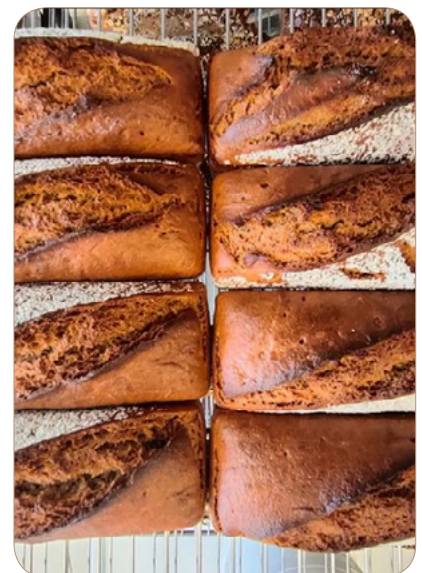
Recette p 12

- Brioche au levain de panettone

Partenariats p 13

Petites annonces p 14-24

- 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°41



Actualités Formations



Les stagiaires de la session de janvier 2023

Formations Artisan Boulanger BIO

Vous pensez à la reconversion ?
La boulangerie au levain naturel vous attire ?
Les inscriptions pour la formation diplômante
"Artisan Boulanger Bio" du 1^{er} semestre 2024 sont ouvertes.

Procédure d'inscription - ICI

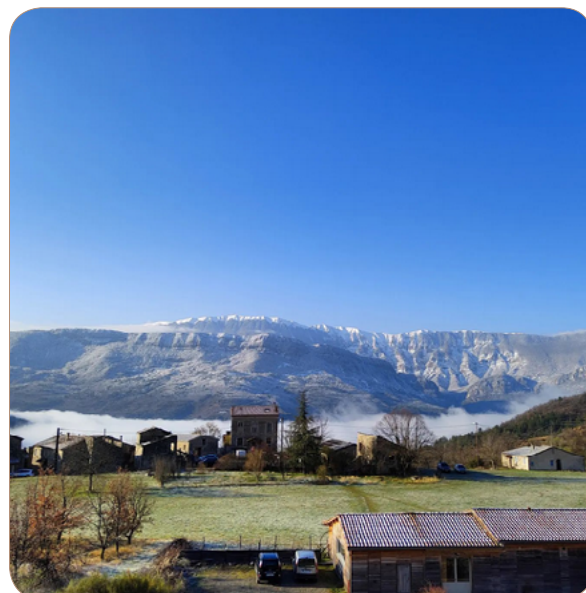
Formation « Bien gérer sa boulangerie »

**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.

Inscription : ICI



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

Actualités Formations (suite)

Formation « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain »

Des souhaits de reconversion confirmés, des amateurs éclairés, des projets qui se précisent : depuis le début d'année, nous avons accueilli 44 stagiaires en formation d'initiation à la boulangerie traditionnelle au levain.



Témoignages

Je suis venue avec comme principale attente de faire évoluer mes bases empiriques sur la panification au levain vers des connaissances plus scientifiques ...je repars avec beaucoup plus ! Au-delà de la technologie boulangère, cette formation met aussi l'accent sur l'aspect entrepreneurial et sur l'organisation du travail, tant du point de vue économique qu'humain.

Le tout est dispensé par une super équipe de formateurs aux petits soins, passionnés et passionnants mais aussi bien ancrés dans la réalité du métier.

L'équilibre entre pratique et théorie est parfait et conduit à une formation bien cadencée, suscitant l'enthousiasme et l'envie d'apprendre et de comprendre.

Sans oublier les paysages sublimes de la vallée du Jabron, qui contribuent à rendre ce lieu exceptionnel !

Vanessa

J'ai effectué la semaine d'initiation à la boulangerie au levain du 13 au 17 février 2023.

Le rythme de la semaine est assez dense et intense.

Il y a beaucoup d'informations à appréhender mais la qualité de la formation est incroyable !

Que ce soit l'approche théorique ou pratique ; les conditions de travail de l'école (labo, salles) sont de grande qualité,

Les formateurs sont très complémentaires et compétents.

Je recommande à 100% de venir vivre cette semaine où l'on repart avec un solide bagage et qui donne envie d'aller plus loin en la matière sur les formations longues.

Marie



Renseignements
contact@eidb.fr

Retrouvez l'ensemble de nos formations

sur le site de l'école :

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/>

Livres

« Bread and my thoughts »

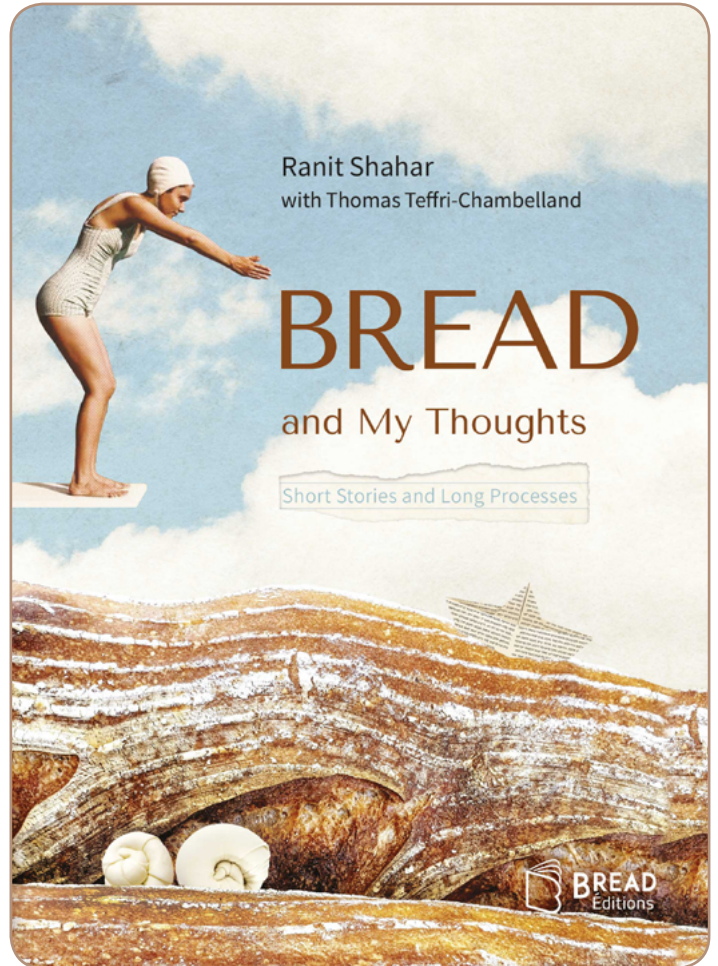
Le livre est disponible en anglais sur : bread-editions.com

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 du livre en italien

bread-editions.com

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 !

Traité de boulangerie au levain

Les traductions anglaise et espagnole sont désormais disponibles 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.

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'Intranet de l'école, le Club EIDB, permet aux stagiaires d'échanger entre eux et d'accéder aux informations utiles pour leurs formations.

Si vous êtes membre du réseau de l'école (ancien élève, entreprise d'accueil, fournisseur référencé) vous avez accès à plusieurs fonctionnalités comme le forum, la liste des fournisseurs, une messagerie interne pour communiquer avec les autres membres.

Si vous êtes visiteur, vous pourrez consulter toutes nos petites annonces, et échanger avec le secrétariat via la messagerie.

**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.

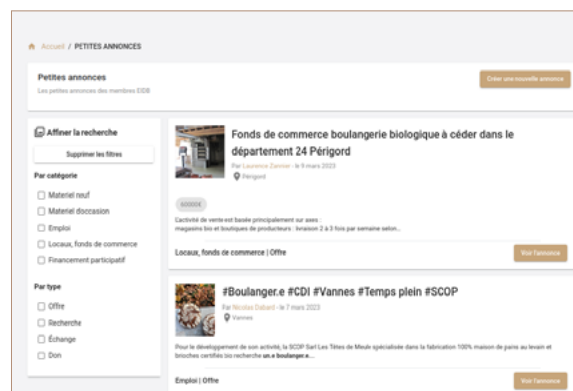
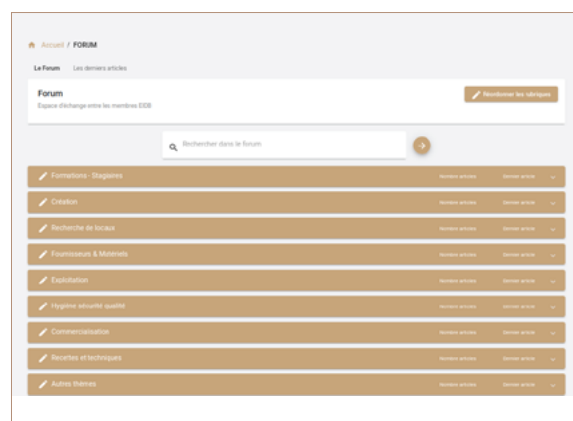
Partage d'expériences

Forum économie d'énergie

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

Forum levain de panettone

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



Toutes nos vidéos :

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



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 !



FOURNIL ALMA, Villeurbanne (69)

Guillaume Artaud

Le Fournil Alma a ouvert ses portes au mois de mars 2022 à Villeurbanne (69) au cœur du quartier Totem.

Quatre boulangers et une vendeuse forment actuellement la petite équipe de la boulangerie. Chaque jour, la boulangerie propose une gamme de produits centrée sur le pain au levain, les brioches et les biscuits boulangers.

L'ensemble est certifié bio et réalisé avec des matières premières favorisant les circuits régionaux.

L'équipe travaille chaque jour avec l'exigence d'offrir des produits de qualité et créatifs et tient à ce que la boulangerie soit un commerce du quotidien, convivial et populaire.

La recette fonctionne, l'équipe aurait déjà 1.000 belles histoires à raconter sur ses relations avec ses clients !

Page Facebook ICI



BOULANGERIE BONOMIA, Lyon (69)

Maye Lepoutre

Après une Licence de biologie au Mexique, son pays natal. Maye Lepoutre poursuit ses études avec un Master en biologie végétale à Lyon. Très vite le besoin de concret se fait sentir. Elle décide alors de changer radicalement de voie et d'accomplir une envie de longue date en se lançant dans la boulangerie. Bonomia, c'est une boulangerie simple et naturelle, où le pain est confectionné dans la bonne humeur, avec mucho amor, mais pas que ! Un pain fait sur levain naturel et à base de farines exclusivement bio écrasées sur meule de pierre, dont certaines issues de semences paysannes. La fabrication est totalement artisanale en privilégiant une longue fermentation. Tout cela pour produire un pain riche en goût, nutritif et singulier. Toujours dans un souci de démarche responsable,

Bonomia privilégie les producteurs locaux et les circuits courts. Plus qu'une simple boulangerie, l'idée est de créer un espace convivial, chaleureux, propice au partage de connaissances.

Un atelier transparent qui devient un lieu de rencontres à l'échelle du quartier.

<https://bonomia-boulangerie.fr/>



Ils ont ouvert !

PÉTRIN, Aubagne [13]

Nicolas Patris



PÉTRIN

2. UNITE APRES DE BOULANGERIE BIOLOGIQUE
PAIN AU LEVAIN NATUREL ET COURBANDRES
2019. ROUTE DE SEVERUS 13000 AUBAGNE
4. BOUTIQUE OFFICIELLE - LES FOURNIS 13000 AUBAGNE

Encore inexistant, mais déjà une gestation de près de 4 ans !

Une somme considérable d'émotions bipolaires, au milieu desquelles une intense et magique préparation, des obstacles, un peu de chance, beaucoup d'[(im)patience, d'incertitudes, de relances, autant d'enthousiasme et de conviction, d'énergie et à ce propos... de prières à Saint ENEDIS !

P E T R I N ou l'odyssée de la création d'une boulangerie bio à naître, dans le secteur des Paluds à Aubagne.

A l'origine, -des bulles- de fermes intentions : du Sens et du Plaisir !

Se connecter humblement à la Beauté du Vivant, à l'intelligence de la main, cultiver des plaisirs [pas si] simples ; l'intention de nourrir bien et la volonté de proposer une version tradi-moderne du métier.

Un nom court, qui évoque autant l'outil qu'il désigne qu'un nom de famille franchouillard ; un parti pris minimaliste sans artifices ni additifs comme son pain lui même, empruntant les codes d'une définition.

Au commencement, une gamme qualitative composée essentiellement de pains, brioches et biscuits qui sera complétée et élargie au gré des saisons et du développement de l'activité. Le tout dans un laboratoire ouvert à la vie de toutes.

Les choix d'une panification au levain naturel et de la filière biologique (de circuit court autant que possible) sont essentiels, embrassant les enjeux actuels autant que les intérêts nutritionnels, digestifs, aromatiques ou de conservation.

L'histoire trouvant une partie de ses fondements sur l'expérience du plaisir, celui-ci devra jaillir à la source ! P E T R I N défendra avec autant de force l'intérêt de ses clients que l'épanouissement au travail et la préservation de la qualité de vie de son équipe.

Ils ont ouvert !



MATA BOULANGERIE, Nantes [44]

Charles-Henry Mata

Mata Boulangerie est une boulangerie de quartier installée en centre-ville de Nantes, en plein cœur du quartier Madeleine/Champ-de-Mars. Nous avons repris un établissement que nous avons rénové et façonné à notre image : un cadre simple, brut et chaleureux !

Nous proposons une large gamme de pains au levain, des viennoiseries maisons réalisées par notre tourier ainsi qu'une petite gamme restauration du midi pour la pause déjeuner. L'équipe est composée de 4 personnes dont deux personnes à la vente et 2 personnes en production.

Nous sommes ouverts du lundi au vendredi de 7h30 à 19h.

Nous nous développons rapidement et envisageons même d'élargir nos jours d'ouverture au samedi !



SIGNÉ LEVAIN, Aubagne [13]

Christian Winkel

C'est en région Occitanie, au cœur de la commune de Latour-Bas-Elne que Christian et Corinne ont totalement transformé un point chaud en une véritable boulangerie nommée " Signé Levain".

Christian au fournil, élabore une gamme de pains issue de farines biologiques de moulin locaux. Aucune levure chimique n'est présente dans leur gamme, et le levain naturel est directement fabriqué au fournil.

C'est dans un espace chaleureux que vous pourrez déguster un café de torrefacteur local ainsi que des viennoiseries

[Page Facebook ICI](#)



Recette

Brioche au levain de Panettone



Ingrédients

420	g	Sucre semoule équitable(golden)
50	g	Miel
450	g	Eau
520	g	Jaune d'œuf
500	g	Levain de panettone
1000	g	Farine de blé T55
500	g	Beurre mou
15	g	Sel

Macaronade

300	g	Sucre complet Rapadura
100	g	Poudre de noisettes
120	g	Blancs d'oeufs
100	g	Farine T65

Processus

Diluer l'eau (15°C) et la moitié du sucre

Ajouter levain + farine + 1/4 jaunes environ et pétrir (bras plongeant) pour créer réseau gluten.

Ajouter les jaunes en 3-4 fois et restructurer la pâte à chaque ajout d'ingrédient.

Parallèlement, ajouter le sucre en 3-4 fois. Restructurer la pâte à chaque ajout d'ingrédient.

Ajouter le sel puis restructurer la pâte. Ajouter le beurre mou et finir de pétrir.

Pétrissage environ 45' puis détente de 30min

Façonnage Division et boulage à 380g
Façonnage et mise en moules en papier
12-16h à 26°C

Cuisson
four à sole 160°C 32 min

Température
cœur 93°C
Laisser refroidir à la sortie du four en brochette tête en bas.

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/>

KAOKA



Tarifs préférentiels
réseau EIDB
commercial@kaoka.fr

<https://www.kaoka.fr>

Nouveauté Kaoka - Chunks Chocolat Noir 60% Cacao

Kaoka® marque référente en France du chocolat bio et équitable pour tous les professionnels vous présente sa nouvelle référence : des Chunks de Chocolat Noir 60% de cacao.

Les chunks sont des maxi pépites de chocolat qui contiennent peu de beurre de cacao. Leur taille généreuse leur permet de résister à des températures allant jusqu'à 200°C. C'est la forme idéale pour les intégrer dans des produits de boulangerie ou de biscuiterie et obtenir un rendu aussi gourmand que généreux à la dégustation.

Ces chunks sont parfaits pour apporter un bon goût chocolaté à vos cookies, brioches, viennoiseries, panettone, petits pains ou encore muffins.

Les chunks sont fabriqués à partir de cacao bio équitable issu directement de notre coopérative, partenaire historique de l'île de São Tomé. Avec une teneur en cacao de 60% ils révèlent à la dégustation les arômes fruités et boisés, caractéristiques des chocolats de São Tomé.

Caractéristiques :
Longueur ≈ 8mm - Largeur ≈ 8 mm
Hauteur ≈ 3 mm
60% de cacao origine São Tomé
Résistant à des températures allant jusqu'à 200 °C.
Disponible en cartons de 5 et 20 kg

Bientôt, un partenariat avec

- l'entreprise **DIOSNA**, fournisseur de machines pour l'industrie alimentaire, chimique et pharmaceutique
- le groupe **POLIN**, fabricant de fours.

Le coin des petites annonces

MATÉRIEL

Bannetons Scaritech

Vend 70 bannetons Scaritech 1250-1500 gr de pâte.

Ils sont dans un état neuf.

23€ TTC/unité

06 12 58 61 34

contact@panifact.com

Four Fringand

Cause conversion four à bois, vends four Fringand. Modèle Topelec.

Année 2021 (décembre), excellent état. Utilisation 3 fournées / semaine jusqu'alors.

5 étages indépendants, avec tableau de commande tactile

Largeur 1420 - Longueur 1920

Intérêts : très compact, idéal fournil/boutique

Rangement tapis enfourneur en bas du four. Lorsqu'il n'est pas utilisé ; élévateur intégré à la façade du four.

Ne nécessite pas de « compteur jaune » [27 KW en puissance max lorsque les 5 étages sont en chauffe optimale].

Prix neuf : 38 000 HT environ

Pour toutes infos complémentaires : 06 45 72 03 24

Mélangeur Thunderbird

Batteur mélangeur THUNDERBIRD, 230v, de 2021, 2 cuves, 3 accessoires, fouet , crochet et feuille ; 3 vitesses, très peu servi, robuste, état neuf.

N'hésitez pas à me contacter ; Nathalie : 06 65 16 55 89 / nathablond@hotmail.com

Moules Maé

Lot de 10 moules de chez MAÉ pour 380€.

Longueur 550mm - Largeur 100 mm - Profondeur 80 mm

Quasi neufs, utilisés une seule fois.

Moule à pain professionnel rectangulaire parfaitement adapté à une utilisation intensive.

Neuf, le moule coûte 55€ l'unité

Frais d'envoi à la charge de l'acheteur.

06 72 29 88 96 / estelle@lefournildepette.fr



Le coin des petites annonces [suite]

MATÉRIEL (SUITE)

Four à chauffe directe de type "romain"

Suite à la fin de mon activité de paysan-boulangier je vends un four à chauffe directe de type "romain", maçonné en briques de la briqueterie "Lagrive" à Lisieux.

Il est construit sur un plateau agricole de dimension 4m*3.5m.

Profondeur intérieure : 3.10m

Largeur intérieure : 2.50m

Isolation en pouzzolane et laine de roche.

Capacité max de cuisson : 100kg de pain.

Poids total : environ 10 tonnes.

Ce four n'est déplaçable qu'avec un poids lourd en convoi exceptionnel.

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'info : 06 79 05 14 98 / romain.legros@gmail.com



Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCES

Vente fonds de commerce

Cherche repreneur pour une boulangerie atypique, dans un village provençal de 6500 habitants.

La "Boulangerie au Feu de Bois" possède un grand four à bois vieux de plus de 200 ans. Renommé dans toute la région PACA pour son pain fendu dit "pain de Beaucaire", au levain naturel, ses "tourtons", ses fougasses aux grattelons, ses pompes à huile, ses gâteaux des rois et bien d'autres spécialités.

Patrimoine historique du village, la "Boulangerie au Feu de Bois" a été transmise de générations en générations, avec un savoir-faire unique qui a fait sa renommée en France mais aussi à l'étranger (magazines Américains, Hollandais, lieu de tournage d'une émission de E=M6...).

La boulangerie se situe au cœur du village de Sarrians, entourée de commerces alimentaires et de services.

Pour des raisons de santé, notre boulanger a dû cesser son activité. Mais les Sarriannais n'attendent que la réouverture de cette institution.

Des travaux de rénovation sont à prévoir mais l'activité peut reprendre immédiatement. Le fournil est équipé de pétrins, de batteur, armoires réfrigérées et tout le matériel nécessaire.

L'objet de la vente comprend le fonds de commerce et le rez-de-chaussée. Toutefois la bâtisse possède 2 étages supplémentaires qui peuvent faire partie ou non de l'acquisition, étages pouvant être aménagés en 2 appartements après travaux. Découvrez en images cette boulangerie particulière sur la page Google Business <https://boulangerie-boyer-au-feu-de-bois.business.site>

Pour tous renseignements, contacter Mr Boyer Frédéric au 06 32 22 18 29.

Partage et ou mise à disposition d'un fournil a un e boulanger e.

Partage ou mise a disposition pour un boulanger e, pour une saison touristique été de 3 a 4 mois, une année et plus.

Une belle expérience, une opportunité pour une personne dans cette recherche.

Fournil aménagé pour un pain a base de farine de blés, meule de pierre, de l'agriculture biologique, locale.

Sur ce site, près du village, lieu de passage, moulin a eau XVIII° en fonctionnement et visites pour familles, écoles, groupes d'enfants et adultes, publics divers.

Atelier fabrication de pain

Bon potentiel

Hébergement possible.

Activité tourisme, du matériel.

Plus d'informations si vous souhaitez : 06 08 54 45 27 / jeanjacques.bellegarde@sfr.fr

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCE

Urgent! Fournil cherche repreneur/se

Le Fournil de Thézac cherche repreneur(s), en Lot et Garonne.

80 000 € négociables.

Créée en mai 2021, l'EARL Le Fournil de Thézac possède un bon potentiel commercial, qui a été mis en oeuvre depuis sa création : nous fournissons des commandes de 300 Kgs de pain par semaine, en moyenne, hors saison estivale (Territoire très touristique au portes du Quercy). Le CA est de 6 700 € par mois, en moyenne (attesté par le bilan comptable, disponible). Le chiffre d'affaire était en pleine croissance au moment de l'arrêt.

La clientèle est principalement constituée de magasins de producteurs locaux, de marchés, de restaurants et de magasins bio de la région (Biocoops de Montayral et de Villeneuve sur Lot, Vie Claire de Cahors...), auxquels s'ajoute bien sûr une fidèle clientèle locale attachée à la qualité du pain biologique proposé lors du marché de producteurs de Thézac, chaque samedi matin.

Le fournil représente une surface totale de 85m², incluant : la surface atelier, la zone dédiée à la vente, les sanitaires (avec douche) et l'espace de stockage. Le bail mensuel, signé avec la Mairie, est d'environ 460 € par mois, mais cela est négociable car la commune de Thézac sera ravie d'encourager la réouverture de son fournil. Celui-ci est équipé d'outils qui étaient neufs à sa création : un four électrique MAP de 10m², une chambre de pousse, un batteur, plan de travail en bois fait sur mesure et un frigo. Seul le pétrin (de marque Diosna – Allemagne) est d'occasion. La liste complète du matériel (incluant les divers outils manuels, les bacs, les échelles, etc.) est disponible sur simple demande.

Le fournil, également doté d'un four à bois communal à l'extérieur (servant notamment à cuire des pizzas chaque samedi), est localisé au centre du bourg de Thézac, avec vue sur les vignes et coteaux alentours : assurément, c'est un très bel environnement de travail ! Les 9 associations locales sont très actives, et la construction d'un café associatif est prévue à proximité du fournil.

L'arrêt de l'activité est dû à un problème de santé de la titulaire des baux : c'est un arrêt longue durée et définitif.

Nous recherchons donc une ou plusieurs personnes intéressées pour reprendre l'activité boulangère (rachat des outils et de la clientèle : 80 000 €, négociables)

Pour toute information supplémentaire, photos, etc., merci de contacter Elisabeth :

06 64 84 23 91 / lefournildethezac@riseup.net



Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCES [suite]

En Bretagne, ancienne boulangerie à vendre

Cette ancienne boulangerie a été créée par nos parents il y a 70 ans. Elle est située à Lohéac en Bretagne, un village charmant et dynamique <https://www.loheac.fr/> ; en plein cœur du bourg, la maison se trouve juste à côté de l'école et à proximité immédiate de l'axe Rennes - Redon.

En activité jusqu'en 2019 le commerce n'a pas pu être repris pour des diverses raisons (épidémie du covid...). La Mairie est prête à faciliter tout projet d'installation.

Il s'agit d'une grande bâtisse à rénover et vide de tout équipement de boulangerie.

Surface totale d'environ 500m² sur deux bâtiments, le tout sur un terrain de 782m² (pouvant accueillir sur le jardin actuel une division parcellaire d'environ 300m² constructible).

Système de chauffage au fioul - Assainissement collectif (tout à l'égout) - Toiture et charpente en bon état.

Prix : 120 750 € - frais d'agence inclus (FAI)

Pour tout renseignement complémentaire, joindre Yvon BENOIST ybenoist27@orange.fr / 06 62 29 03 19

Fournil bio avec maison d'habitation au calme à la campagne (bocage et forêt)

Le Fournil est en activité depuis de 10 ans. Fabrication de pains biologiques au pur levain naturel et spécialité de brioches. Four à bois à gueulard (2013) avec enfournement au tapis ou à la pelle. Pétrin à bras plongeants. Eau filtrée et dynamisée.

Vente exclusive sur le marché (un seul marché hebdomadaire à 3,5 kms). Clientèle locale fidélisée.

Travail en couple. Pas de salarié. Forte possibilité de développement si souhaitée.

La maison d'habitation est une ancienne ferme de 120m², restaurée avec matériaux écologiques, 4 chambres sur parquet, belle pièce à vivre sur tomettes de 34m² (cheminée en pierre avec cuisinière à bois), salon sur parquet, salle d'eau, toilettes sèches, terrasse et pergola en bois, le tout sur plus de 4200m² de terrain clos, ensoleillé avec vue dégagée (poulailler avec volière, cabane pour animaux, arbres fruitiers, potager, source). Connexion Internet fibre. Pas de compteur Linky.

Tous commerces, marché, école maternelle et élémentaire, collège, infrastructures sportives et culturelles à moins de 4 kms.

École Steiner Waldorf à 7 kms.

Possibilité d'accompagnement pour la transmission du fournil.

Disponible de suite.

Prix : 250 000 € l'ensemble (murs et fonds de commerce).

Plus de renseignements sur demande. Premier contact par téléphone uniquement au 04 70 66 06 33

Le coin des petites annonces [suite]

FONDS DE COMMERCES [suite]

Fonds de commerce boulangerie biologique à céder dans le département 24 Périgord

L'activité de vente est basée principalement sur axes :

Magasins bio et boutiques de producteurs : livraison 2 à 3 fois par semaine selon

Magasins, chiffre d'affaire assuré et 0 perte

Un marché : clientèle régulière avec chiffre affaire assuré

Un panier bio de type AMAP : livraison 1 fois par semaine sur commande en début de mois

idem chiffre affaire assuré, 2 petites écoles et la vente au fournil qui reste marginale et sur commande

Le chiffre d'affaires est de 125 000€ en croissance permanente.

Le site de production est situé à 24140 Villamblard en Dordogne chez moi, mais est déplaçable sans difficulté.

Je peux louer le local temporairement (à discuter ensemble).

Les produits réalisés : pain de campagne, pains spéciaux (céréales, petit épeautre, khorasan, pain sans gluten etc...), viennoiseries, biscottes et biscuits.

Potentiel de développement à 2 personnes :

Livraison de magasins bio supplémentaires, demande existante

Développement de la partie biscottes et biscuits

Marché supplémentaire possible

Développement de la vente au fournil

Prix du fonds de commerce 60 000€ matériels compris et accompagnement si nécessaire.

06 49 98 23 80 - laboulangeducroquant@orange.fr



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS

Recherche boulanger saisonnier pour le four de Babel à Brest

Le four de Babel recherche un-e boulanger-e de mai à juillet et/ou de mi août à fin septembre 2023.

Idéal pour un jeune diplômé de l'eidb qui chercherait à pratiquer et à élargir sa gamme des possibles.

Nous sommes une équipe de six professionnel-les dont certain-es ont suivi la formation à St Martin sur Jabron et d'autres, d'autres formations.

Nous proposons des produits d'ici et d'ailleurs, en boulangerie et pâtisserie.

Produits issus de l'agriculture biologique et locale

Pas de travail de nuit.

Pour en savoir plus :

lefourdebabel.fr

marjolaine.berger@lefourdebabel.fr - 06 78 44 41 28

Vendeur / Vendeuse de compétition

Haut les pains ! est une super boulangerie à Lauris.

Nous faisons uniquement du pain au levain naturel.

Tout est fait maison, matières premières 100% biologiques, nous sommes labellisé AB.

2 boulangères, 3 boulangers, une vendeuse et un patron qui travaillent à faire du bon pain.

Contrat CDI pour un poste de Vendeur / Vendeuse et plus si motivé.e

Temps Partiel (24h) ou plus, à discuter selon compétences et envies.

Horaires 10h30/13h30 (Pause 2h) 15h30/19h30, Lundi mardi mercredi ou jeudi vendredi samedi. (En alternance avec l'autre poste vente)

Qualités requises : Vous aimez travailler, vous êtes sympathique et rien ne vous arrête.

Poste à pourvoir avant fin mai 2023.

Salaire : Mieux que le SMIC et à discuter.

Écrire à : haut-les-pains@orange.fr ou si vous n'êtes pas timide, téléphonez au 06 49 86 51 28 (Pascal)

Recherche Boulanger(e) de mi-mai à fin octobre

Le Domaine des Davids Recrute pour sa saison d'été '23 de mi-Mai '23 à fin octobre '23 : un boulanger qualifié.

Au cœur du Luberon, Le Domaine des Davids s'est doté d'un tout nouvel outil de production au pied des vignes afin de confectionner des pains au levain issus des meilleurs farines Bio de la région.

Nous recherchons au plus tôt un-ou-une Boulanger(e) dynamique, organisé (e), motivé(e) pour notre fournil entièrement équipé.

Cdd de mi-mai à fin octobre. Salaire à négocier

Ouverture du Fournil : du mardi au samedi mai-juin-octobre et du mardi à dimanche juillet-août-septembre

<https://www.lesdavids.fr/>

Infos : Olivier Langlet : +32 477 55 64 01 - olivier@lcdd.be



Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

La ferme de Baleine recherche son boulanger

Ta mission : tu es la première personne à rejoindre 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 100% 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.

Les atouts :

Participer à l'ouverture et au développement d'un nouveau concept de boulangerie paysanne au levain.

Poste à long terme avec des possibilités de prise de responsabilités et de gestion d'équipe.

Culture d'entreprise respectueuse de chacun et de la planète.

Cinq semaines de vacances par an.

Le dimanche, on ne travaille pas :)

Plus d'infos :

« La Baleine, dans les champs, au four et au moulin »

« La Baleine » est une ferme située au Centre-Est de la Seine et Marne que j'ai reprise il y a maintenant un peu plus d'un an. Ancien manager, occupant un poste de direction commercial, j'ai alors décidé de faire le grand saut pour revenir à mes racines tout en proposant un projet qui permette de redonner du sens à mes valeurs. Reprendre l'exploitation dans la famille depuis plus de 6 générations, transformer ma production en farine et en huile dans un premier temps et atteindre directement le consommateur en transformant de la manière la plus authentique possible mes farines en pains et brioche (levain, cuit au feu de bois). Mon objectif : proposer à partir d'ingrédients locaux et respectueux de l'environnement, un pain qualitativement, nutritionnellement et gustativement bon. Un pain qu'on sait d'où il vient, un pain qui fait du bien.

Les produits disponibles à la vente sont principalement des pains de campagne au levain naturel (boule, masse bac), des pains au levain aux graines, des tourtes (de seigle, de meule), des pains moulés (petit épeautre) ou encore des brioches.

La vente sera organisée via 3 canaux distincts : vente à la ferme, vente dans un magasin déportée dans l'agglomération du Val d'Europe, vente aux professionnels (magasins de producteurs, AMAP, collectivités).

La baleine est dans les champs, au four et au moulin et a besoin d'un collaborateur de confiance pour atteindre son objectif plein de bon sens.

Commencez : juillet ou août 2023 (à convenir)

Type de contrat : CDI à 100%

Rémunération : 2 000 – 2 300 € en fonction de l'expérience + prime au résultat

Lieu de travail : Amillis (Seine et Marne, France)

Candidatures : 06 22 31 44 28 / oliviest@gmail.com

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche partenaire

"La Compagnie Du Pain Sur La Planche" est une boulangerie artisanale, abritée par la Coopérative "Les Champs Des Possibles".

Nous confectionnons, trois ou quatre fois par semaine, du pain et des brioches au levain à partir de farines paysannes écrasées sur meules de pierres et certifiées Agriculture Biologique. Ceci, depuis quasiment quatre ans à Saulx les Chartreux dans l'Essonne.

Nous pétrissons, divisons et façonnons à la main nos fournées que nous cuisons dans notre four à bois et, livrons à nos partenaires (AMAP, Biocoop, EPI. collectifs de "consom'acteurs").

Notre sommes actuellement hébergés par l'association ANIMAKT au cœur d'un collectif d'artisans, (couturière, brasseurs, plasticien) mais nous installeront, fin 2023, dans notre nouvel outil de production définitif, professionnel et aux normes, en association avec 4 maraîchères et maraîchers dans le hangar "Biopotes".

Nous sommes à la recherche d'une, ou d'un partenaire, souhaitant apprendre, se perfectionner ou mettre son expérience, dans ce fabuleux métier qu'est la Boulangerie, et ainsi développer cette merveilleuse aventure humaine, professionnelle et Coopérative.

- Dans le cadre de la Coopérative d'activité et d'emploi, en contrat CAPE afin de tester votre envie.
- En contrat d'apprentissage ou de qualification.
- En immersion.
- Détenteur de votre propre structure.
- Autres piste non encore envisagée.

Nous vous accueillerons avec plaisir.

Salutations solidaires et boulangères.

Ludo, boulanger itinérant pour les champs des possibles.

Pour cela, envoyez un message dupainsurlaplanche91@gmail.com, ou au champs des possibles qui transmettra hugo@leschampsdespossibles.fr

Recherche associé(e) pour une boulangerie dans un moulin à eau

Un moulin à eau écomusée classé du 15^e siècle dans le Jura possédant trois paires de meules opérationnelles et un four à bois à gueulard en cours de redémarrage. L'exploitant, suite au départ de son associée, recherche un(e) nouvel(le) associé(e) pour gérer en binôme ce moulin.

C'est un projet global en coopération avec la mairie visant à dynamiser l'attractivité touristique du village.

Il se trouve à Montfleur, entre Bourg en Bresse, Lons-le-saunier et Oyonnax.

Il faut assurer à la fois la production de farine, la production et vente de pain ainsi que les visites du moulin.

Des ateliers pédagogiques seront aussi prévues dans le moulin. D'autres projets sont en cours de réflexion : marché paysan le vendredi soir, soirée pizza en saison ...

Le principe est que les 2 associés sont à part égale et sont en mesure d'intervenir sur toutes les activités du moulin.

Si vous êtes tenté(e) par cette aventure passionnante et unique, contactez-moi : 06 24 08 32 23 / bchidaine@zohomail.eu

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Panicuocoli is a small and passionate sourdough bakery based in Helsinki - Finland. Come bake

WHO WE ARE, WHAT DO WE DO

At Panicuocoli we bake organic bread only with flour, water, sourdough and salt. We use Finnish local flours, made from heirloom varieties of grains.

Our products reflect our history and our journey as they refer to both Italian and Nordic traditions.

They include bread, pizza, focaccia, and small breakfast leavened pastries.

Yet, Panicuocoli didn't start as a conventional bakery. Initially, it was the experimental practice of a single panicuocolo (in latin " the person that cooks the bread"). As part of his PhD, where he is investigating manifestations of care, co-existence, and co-survival of human and non-human actors with(in) bread baking practices toward symbiotic and convivial societal forms, Gianluca, then a self-thought --but very passionate home baker-- started to offer his loaves at farmers markets. Besides supporting his family, his intention was to join an environment where like-minded small producers meet consumers interested in supporting local and alternative food economies.

The orders were many and soon other panicuocoli joined in. Although coming from different backgrounds, we all share the same values and passion for sourdough bread baking. We believe that being born from an unconventional path is our strength and we keep the ability to experiment, a flexible attitude, and the strive for improvement at our heart.

Thanks to the collective effort of our small team, we can pride ourselves today to make some of the tastiest loaves in the city. Or so our customers say.

WHAT'S NEXT?

Until now, Panicuocoli has been a word-of-mouth/underground phenomenon, but we are now ready to mix more dough: two sales points are about to open in the heart of Helsinki, each within a unique historical context and overall concept. This is a very exciting time to join our team!

For the right person, it will be a wonderful opportunity to witness and contribute to the development of a bakery that has the ambition not only to make good -real- bread, but also to do it in meaningful ways.

WHAT DO WE OFFER?

- Our weekly shifts are 40 hours, only during the daytime. Bread is important, but so is life!
- A starting salary of €1920/month, according to the national wage for bakers in Finland.
- A room to rent in a shared flat with other collaborators.

WHAT WILL YOU FIND?

- a small-scale bakery, very well-structured with new equipment that allows working comfortably. It is located in a building with several small business just 5 min walk from Aalto University campus. Easy to reach with public transport or a bike.
- a cohesive, friendly, and supportive team.
- Finland...the happiest nation in the world!
- Wilderness. Yes, yes... winter is dark, but there are only few urban places in the world where you still get to experience such a strong connection with nature. The forest and the sea are everywhere, always just around the corner.

ABOUT YOU:

- You are as passionate as us about organic sourdough bread baking
- You know how to bake and manage the preparation, production, and fermentation of different types of bread, focaccia, pizza in teglia, and other leavened breakfast pastries and sweets.
- You manage the sourdough and its feedings daily
- You are professionally trained as a baker, or you have significant working experience in the field
- You have an EU living and working permit. Unfortunately, we are unable to help with visas.
- You have the ability to work independently and/or in a team.
- You are good at planning activities in the bakery within the production schedule established by the head baker.
- You love keeping the workplace clean and tidy

info@panicuocoli.com / [+358402520425](tel:+358402520425) / www.instagram.com/panicuocoli/

Le coin des petites annonces [suite]

EMPLOIS - PARTENARIATS [suite]

Recherche un.e boulanger.e.

Un poste CDD 7 mois temps plein 35h (évolution en CDI)

Installée depuis 6 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 réuni. Nous assurons tous.tes 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 6 mois à temps plein de 35 h (sur 4 jours) avec possibilité d'évoluer en CDI. Rémunération à partir de 12€/h brut et selon expérience.

Convention Collective de la Boulangerie. Production mardi jeudi vendredi et samedi et marché le dimanche en alternance. Poste à pourvoir début juin.

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 ...

Permis B indispensable

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



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