



école internationale de boulangerie



Newsletter n° 51



PAGE 2

LES NOUVELLES DE L'EIDB

- VISITE D'ÉLU·ES ET DE PARTENAIRES À SAINT MARTIN
- RENOUELEMENT DU DIPLOME DE L'ÉCOLE
- L'EIDB S'ENGAGE

PAGE 5

CLUB ET FORUM

- LES DERNIÈRES ACTUALITÉS SUR LE FORUM

PAGE 6

LA PAROLE A NOS STAGIAIRES

PAGE 7

LES PLACES DISPONIBLES

PAGE 8

LES OUVERTURES

PAGE 10

BON À SAVOIR

- LA « SUBVENTION PRÉVENTION DES RISQUES ERGONOMIQUES »

PAGE 11

NOUS PRÉSENTONS

- ENERCOOP

PAGE 12

BREAD ÉDITIONS

PAGE 13

LES PETITES ANNONCES



Les nouvelles de l'EIDB

Visite d'élus et de partenaires à Saint Martin

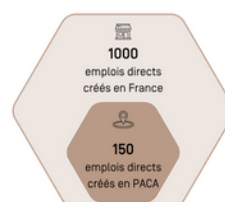
Le 2 octobre 2025, l'école a reçu pour ses 20 ans une quinzaine de partenaires, responsables politiques et acteurs locaux du territoire, pour une visite conviviale de l'école et des échanges autour de ses activités, de son ancrage dans le territoire et des formations proposées.

Après un accueil gourmand avec des produits boulangers "faits maison", les invité-es ont visité le fournil de l'école où ils ont pu échanger avec les stagiaires en cours de formation.

La visite s'est poursuivie avec la présentation du nouveau moulin en présence de David Michelot, directeur de BSA Scheiber, avec qui l'EIDB a collaboré pour le développer.



Un temps de discussion a ensuite permis d'échanger sur différents sujets autour de l'école, son importance pour la filière 'boulangerie bio' et la responsabilité qu'elle porte en proposant une formation diplômante.



*Impact du réseau
EIDB sur l'emploi*

Et bien sûr, les invité-e-s ne sont pas reparti-e-s les mains vides : ils se sont vu offrir du pain et des biscuits réalisés à l'école.



*10 % du blé français
bio alimente les
boulangeries 'EIDB'*



Liste des personnes présentes : **Éliane Barreille** - Présidente du Conseil départemental 04 ; **Jean-Charles Borghini** - Conseiller régional ; **Brice Chadebec** - Maire de Noyers-sur-Jabron ; **Marie-Paule Demiguel** - Sous-préfète de Forcalquier ; **Claude Guérini** - 1er adjoint de la Mairie de Noyers-sur-Jabron ; **Yves Altobelli** - Secrétaire général de l'Union Des Entreprises 04 ; **Claude Dimitropoulos** - Directeur France Travail Manosque et habitant de la vallée ; **Thibault Elaphos** - Gestionnaire Leader ; **Julien Giboz** - Chef de projet Leader ; **Julien Martellini** - Directeur de l'Agence de développement des Alpes-de-Haute-Provence ; **David Michelot** - Président de BSA Groupe ; **Stéphane Pichard** - Gérant du Moulin Pichard à Malijai ; **Jean-Yves Roux** - Sénateur des Alpes de Haute Provence



Renouvellement du diplôme de l'école

La certification 'Boulangier' de niveau 4, délivrée par l'école depuis 2013 vient d'être renouvelée !

France Compétences, l'organisme en charge des vérifications des certifications ayant subi de profondes mutations ces dernières années, les derniers renouvellements du diplôme avaient été respectivement de 2 ans et 3 ans.

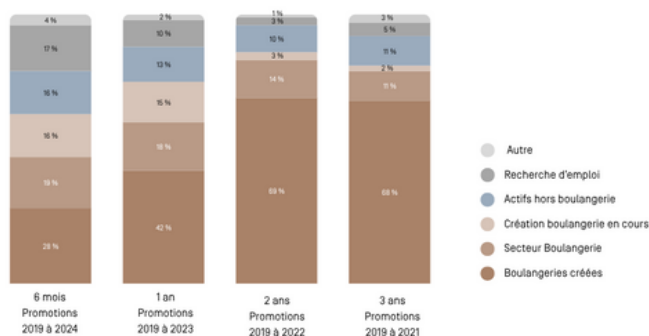
Cette fois ci, nous avons obtenu un enregistrement pour 5 ans, ce qui représente une belle respiration pour les années à venir !



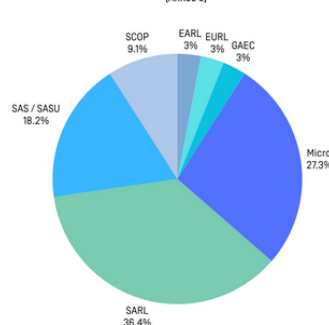
Les critères étudiés par France Compétences sont fixés par le code du travail. On retrouve notamment l'adéquation des emplois occupés par les titulaires avec le métier visé, l'impact sur le retour à l'emploi, la qualité du référentiel d'activités, la mise en oeuvre de procédure de contrôle de l'organisation des épreuves, la prise en compte des contraintes légales liées au métier, la possibilité d'accès par la VAE, la cohérences des blocs de compétences...



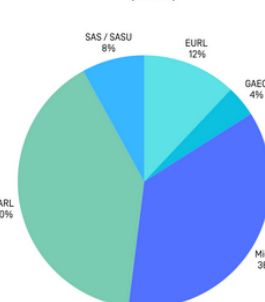
Pour répondre aux deux premiers critères, il faut donc suivre nos ancien·nes diplômé·es après leur passage par l'école. Et comme les boulangeries ne se créent pas en un jour, nous récoltons les données jusqu'à 3 ans après leur certification !



Type d'entreprises de boulangerie créées (Année 3)



Type d'entreprises de boulangerie créées (Année 2)



Plus d'infos sur le diplôme





école internationale de boulangerie



l'EIDB s'engage

L'EIDB génère toute l'année des produits de boulangerie et le devenir de ces denrées nous tient à cœur. La vente sur place par nos stagiaires permet de valoriser leur production tout en les entraînant à l'exercice de vente et à l'utilisation d'une caisse enregistreuse. Une part importante des pains est également donnée à des associations et coopératives, comme la Croix Rouge ou les Restos du Coeur, ainsi qu'à de nombreuses associations locales ou écoles pour divers événements.



Récemment, nous avons reçu l'équipe de l'épicerie solidaire de Château-Arnoux. Dans le cadre de leur projet "Mieux manger pour tous", 4 personnes sont venues observer les stagiaires au travail dans le laboratoire, afin de mieux connaître l'origine du pain régulièrement donné à leur coopérative.

Des enfants de la vallée du Jabron, où se trouve l'EIDB, ont célébré le raccourcissement des jours en fabriquant des lanternes. Ils ont également préparé eux-mêmes une bonne soupe, qu'ils ont partagé autour d'un feu, accompagnée de pain de l'EIDB.



L'association de Rénovation du Patrimoine Genézien (ARPAGE, 04) vient régulièrement chercher des sacs de pain pour accompagner les repas qu'elle organise, afin d'animer ses événements et de récolter des fonds pour restaurer et préserver le patrimoine de son village.

L'école primaire de Serres [05] a organisé une vente de viennoiseries et de biscuits offerts par l'EIDB afin d'alimenter la coopérative scolaire, ce qui permet de financer des projets pédagogiques et des voyages scolaires.



Depuis mi-août, l'école a installé une caisse enregistreuse, ce qui nous permet un meilleur suivi du devenir des produits. En trois mois, nous avons offert :

- 103 sacs de pains, soit environ 1 250kg et une dizaine de kilogrammes de viennoiseries et de biscuiterie à la Croix-Rouge ;
- 70 sacs de pains à diverses associations locales (environ 850kg).

Cela représente 29 % de notre production totale. Ce qui n'est pas vendu ou offert est récupéré par une ferme locale pour l'alimentation animale.



école internationale de boulangerie



Le réseau EIDB



Le Club et le Forum

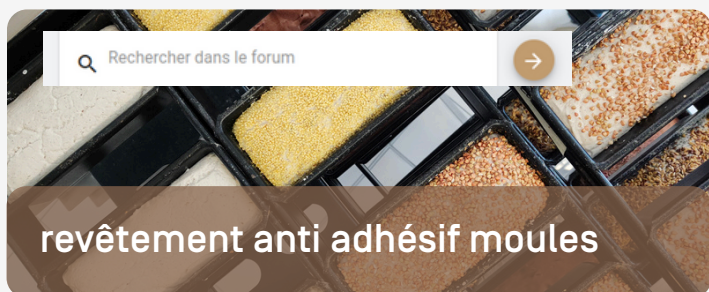
Stéphane se demande si quelqu'un a des informations à partager sur l'obligation de la mention Bloctel sur les sites et sur l'adhésion à un dispositif de médiation de la consommation.

Cherchez "**Bloctel**" sur le forum du Club si vous avez des informations à ce sujet.

bloctel et médiateur



Rechercher dans le forum

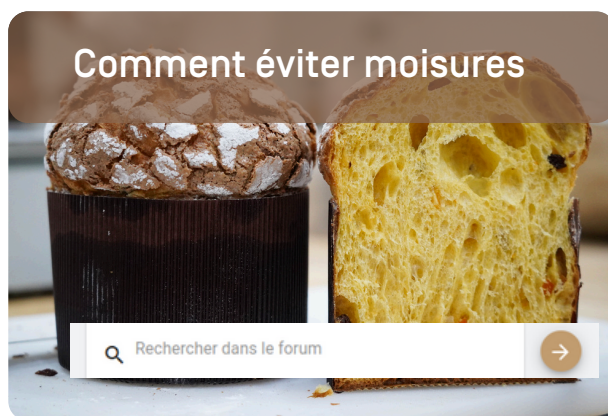


Quentin cherche une entreprise qui assure la reprise des moules pour refaire leur revêtement antiadhésif.

Si vous avez des pistes, rendez-vous sur le forum du Club et cherchez « **revêtement** ».

Nicolas cherche des conseils concernant l'alcool vaporisé dans les emballages pour éviter le développement de moisissures sur les panettone ou autres produits emballés. Quel alcool (ou autre produit) peut être utilisé ? Faut-il l'indiquer sur l'étiquette ? Faut-il qu'il soit issu de l'agriculture biologique ?

Si vous avez des réponses et/ou des retours d'expérience, faites-le lui savoir : cherchez "**produits emballés**" sur le forum.



Note : l'ensemble du forum n'est accessible qu'aux membres du réseau EIDB (stagiaires, boulanger-es...) Les visiteurs et visiteuses ayant créé un compte n'ont pas accès au forum

un réseau
qui vous relie

de stagiaire
à boulanger-e

Créez votre
compte sur
le Club [ici](#)

<https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/club/login>



La parole à nos stagiaires

Christophe : “Ce qui m'a donné envie de me lancer dans une formation de boulangerie est l'intérêt du bon pain et l'envie de le partager.

J'ai trouvé le jeu de rôles où l'on avait des responsabilités différentes sur une même journée dans des équipes croisées sur 4 jours, le plus marquant de la formation, c'était incroyable.

Mon projet est d'**ouvrir un micro-fournil**. J'ai toujours été à la recherche d'un bon pain, un pain qui ait des saveurs, qui se conserve et qui soit nourrissant. Lors de mes vacances dans différents lieux de France, j'ai rencontré et échangé avec des boulangers qui fabriquent ce type de pain. Vers 2017 j'ai commencé à faire du pain au levain avec des farines biologiques. Avec l'appui de mes lectures, de visionnage de tutoriels, des essais, je suis arrivé petit à petit à un pain qui correspondait à mes attentes et qui a suscité l'intérêt de ma famille, de mes amis et de mes collègues de travail.

Arrivant au terme de ma carrière professionnelle j'ai décidé d'entreprendre une formation de boulanger. En octobre 2024 une restructuration au sein de mon entreprise m'a donné l'opportunité d'intégrer la formation à l'EIDB.”

Nous souhaitons bon courage à Christophe, François et les autres stagiaires actuellement à l'école, ils seront en examen du 17 au 19 décembre.



François et Christophe devant l'école

François : “Mes principales raisons de me lancer dans une formation en boulangerie sont mon souhait de rester actif près de ma femme qui, elle, travaillera encore quelques 10 ans. Puis, **le bien manger**, qui est fédérateur et rassembleur, et le pain restait à ma portée en tant que métier pour proposer à la communauté autour de moi un aliment de qualité.

Enfin, la **démarche bio respectueuse des consommateurs et de notre environnement** est tout ce que je pouvais rêver de mieux pour finaliser mon idée de retraite active.

J'ai trouvé la pétrissée, la sortie du four et ensuite la dégustation de mon premier pain de campagne un moment très marquant dans ma formation, et également la rencontre avec Damien du pain de Damien en stage, un homme authentique plein d'humanité et un maître de stage fantastique dans sa délégation et sa confiance. Mon projet est la création d'un fournil dans une dépendance de notre future maison de famille dans le Lot. Ce fournil sera un lieu de production et **un lieu de rencontre** vers lequel les clients viendront pour acheter leurs pains et leurs gourmandises.

C'est aussi un projet supporté par toute ma famille qui mettra ses compétences au service de l'aménagement de la dépendance. La gamme sera simple autour de pains savoureux et de viennoiseries et biscuits délicieux et gourmands pour faire de nos clients des gens contents “ 😊



école internationale de boulangerie



Les places disponibles

Formation artisan(e) boulanger(e) bio

Cette formation vous accompagne dans votre projet professionnel de création d'entreprise de boulangerie. C'est une formation complète de 15 semaines mêlant théorie, pratique et stages en entreprise.

Prochaines disponibilités

du 17/08/2026 au 25/11/2026

du 07/09/2026 au 16/12/2026

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain

Notre formation éprouvée qui propose une base solide dans 40 heures. Cette formation non diplômante s'adresse aux adultes néophytes, amateurs ou professionnels.

Prochaines disponibilités

du 29/06/2026 au 03/07/2026

du 06/07/2026 au 10/07/2026



Traditional sourdough baking - Theory and practice

Our tried-and-tested "Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain" course in English. This training gives a solid theoretical and practical base in 40 hours. This training is just as suitable for bakers as it is for beginners!



5 places available

from 13/07/2026 to 17/07/2026

Bien gérer sa boulangerie

Il s'agit d'une formation non diplômante qui s'adresse aux adultes chef d'entreprise ou responsable de production. Cette formation de 21 heures est spécifiquement orientée vers la mise en place et l'utilisation d'outils de gestion.

Dernière place disponible !

du 17/03/2026 au 19/03/2026

Les sessions 2026 pour nos formations **Variétés Paysannes : Meunerie et Panification** et **Perfectionnement Panettone, Viennoiserie et Pain au levain** sont complètes.

N'hésitez pas à nous [contacter](#) si vous souhaitez être inscrit·e sur la liste d'attente.

pour plus
d'informations



pour vous inscrire





école internationale de boulangerie



Les ouvertures

LES PAINS DE MARTA, Asnières-sur-Seine [92]

Marta Aszmann

Diplôme en poche j'imaginais ouvrir ma boulangerie de suite, mais la réalité du marché des locaux commerciaux en région parisienne était plus dure que ce à quoi je m'attendais. J'ai donc passé 4 ans à perfectionner mes gestes, apprendre des nouvelles choses, voir des différentes idées d'installation, d'organisation et du travail, tout en gardant un œil vigilant sur l'offre des locaux commerciaux. En enfin, en 2023 j'ouvrais ma boulangerie, à côté de chez moi, à Asnières sur Seine. J'ai trouvé un lieu lumineux, ergonomique (plain pied), qui m'a permis de créer une labo-boutique où les clients et les passants puissent apprécier les gestes du boulanger, habituellement caché en sous-sol. Nous y proposons des produits BIO : des pains au levain, des viennoiseries, des brioches, de gâteaux et des cakes.

Nous travaillons devant nos clients, en toute transparence, dans la joie et bonne humeur, animés par une passion commune. Ce lieu ouvert et convivial nous a permis d'être proche de nos clients : nous les connaissons, nous nous intéressons à eux et je pense qu'en plus des pains que nous proposons, c'est aussi cette proximité et convivialité qui les fait revenir.



Pour plus d'informations sur
Les Pains de Marta, [cliquez ici](#).

Boulangerie FLØR, Le Puy en Velay [43]

Grégory Hémart



FLØR

boulangerie engagée

Notre boulangerie se trouve juste en bas de la cathédrale du Puy-en-Velay. Haut-lieu de pèlerinage depuis le moyen-âge.

Nous proposons pour une clientèle principalement locale mais bien sûr aussi touristique des pains pétris à la main dans une maie en bois visible depuis la rue. Nous utilisons des farines bio moulues sur meules de pierre, l'eau est filtrée et après dynamisée grâce au système « Grandeur ».

On propose une gamme classique EIDB.



Pour plus d'informations sur
FLØR, [cliquez ici](#).



Les ouvertures - suite

Sud-Sud-Est, Marseille 6ème [13]

François Langlois

Sud-Sud-Est, boulangerie artisanale, biologique et coopérative, a ouvert ses portes le 30 juin 2025, au 59 rue de Lodi dans le 6^{ème} arrondissement de Marseille. Fruit de la rencontre entre Pierre Bedouelle, ancien associé du Pain des Cairns à Grenoble, et François Langlois, passé par l'EIDB en formation longue à l'automne 2022,

Sud-Sud-Est confectionne des pains, viennoiseries et biscuits avec des matières premières biologiques en privilégiant les sources d'approvisionnement les plus locales possibles.

La boulangerie Sud-Sud-Est s'est constituée en société coopérative. Ainsi, chaque salarié, en s'associant, rentre au capital de l'entreprise, participe aux missions de gestion et aux décisions concernant son pilotage et son développement. Enfin, les bénéfices dégagés sont partagés entre tous les salariés.

Enfin, Sud-Sud-Est a cœur à offrir les meilleures conditions de travail possibles : le travail de nuit est strictement banni avec un démarrage à 7h30 au plus tôt afin d'assurer le nécessaire équilibre entre vies professionnelle et personnelle et ainsi lutter contre la désertification de cette profession artisanale qui empêche souvent toute vie sociale.




SUDSUDEST

[Pour plus d'informations sur Sud-Sud-Est, cliquez ici.](#)

Jean-Christophe, Artisan Boulanger Brasseur, Sainte Blandine [38]

Boulangerie et brasserie partagent bien plus qu'on ne l'imagine :

Jean-Christophe Bargin

les céréales, l'eau, la fermentation, la chaleur, le temps... et surtout, les mains qui pétrissent et qui brassent.



Dans ma fabrique, fournil et micro-brasserie se répondent et se complètent. L'eau, essentielle à la fois au pain et à la bière, est filtrée naturellement pour en préserver toute la pureté. Rien ne se perd : les drêches, ces résidus riches en fibres issus du brassage, sont séchées et transformées en farine pour enrichir mes pains. À l'inverse, les restes de pain concassés viennent nourrir le brassage de la bière.

Tout est fait maison, fermenté naturellement au levain et élaboré à partir de matières premières biologiques. Une approche artisanale et engagée, pour des produits vivants et authentiques.

Pour plus d'informations sur Jean-Christophe, Artisan Boulanger Brasseur, cliquez [ici](#).



l'EIDB informe : subvention



La secteur de la boulangerie et pâtisserie artisanale est maintenant éligible à la **Subvention Prévention des risques ergonomiques**

La « subvention prévention des risques ergonomiques » est une aide proposée par l'Assurance Maladie afin de réduire les risques professionnels dans les entreprises relevant du régime général, en particulier les contraintes physiques auxquelles sont exposés les salariés.

Cette subvention intègre désormais quatre nouveaux accords de branche : la boulangerie-pâtisserie artisanale, les distributeurs-conseils hors domicile, l'hospitalisation privée, ainsi que les détaillants-fabricants de la confiserie, chocolaterie et biscuiterie.

Elle permet de financer des actions de prévention (diagnostics ergonomiques, formations, acquisition d'équipements...), de sensibilisation, des aménagements de postes de travail, ainsi que les frais de personnel de prévention dédiés à ces actions.

Concrètement, les entreprises de ces secteurs peuvent désormais bénéficier d'une aide financière renforcée, avec une prise en charge pouvant aller jusqu'à 85 % du montant de la facture, contre 70 % en l'absence d'accord de branche.

Pour bénéficier de cette aide, les entreprises doivent effectuer leur demande en ligne via le site [net-entreprises.fr](https://www.net-entreprises.fr).

Plus d'informations sur la « [subvention prévention des risques ergonomiques](https://www.net-entreprises.fr) ».

Subvention Prévention des risques ergonomiques

Financement d'équipements

Que finance la subvention ?

- ✓ Équipements de transfert
- ✓ Équipements roulants
- ✓ Plans de travail réglables en hauteur
- ✓ Équipements spécifiques
- ✓ Outils portatifs, sièges et équipements limitant l'exposition aux vibrations

Retrouvez la liste complète des équipements sur [ameli.fr](https://www.ameli.fr).

Comment faire ma demande ?



Conception : D00T

<https://www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/prevention/aides-financieres/subventions-1-50-salaries/prevention-risques-ergonomiques/equipements>



**l'Assurance
Maladie**

Agir ensemble, protéger chacun



Nous vous présentons

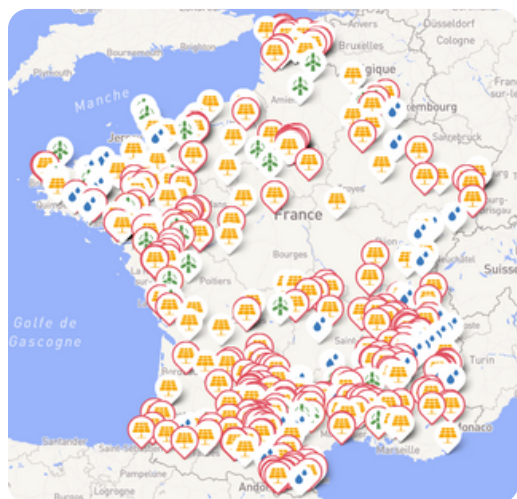


Depuis décembre, le fournisseur d'électricité de l'EIDB est de nouveau Enercoop. Ce choix d'un fournisseur d'énergie locale, citoyenne et solidaire s'inscrit, tout comme l'installation des panneaux photovoltaïques, dans les valeurs RSE de l'EIDB et dans nos engagements en faveur de la transition énergétique.

Enercoop est un réseau de **13 coopératives** qui agissent et militent dans les territoires pour une **transition énergétique locale, citoyenne et solidaire**. Depuis 20 ans, Enercoop fournit une électricité 100 % renouvelable à ses client-es, produite par 577 sites de production, les deux tiers appartenant à des collectifs de citoyens et/ou des collectivités. Son approvisionnement vaut à l'offre d'électricité d'Enercoop pour les particuliers d'être qualifiée de "choix très engagé" par le label VertVolt de l'ADEME.



Pour s'engager plus loin dans la transition énergétique, Enercoop développe ses **propres moyens de production**, tout en proposant des services poussés en faveur de la sobriété et de l'efficacité énergétique. Le réseau Enercoop rassemble aujourd'hui plus de **112 000 client-es, dont 66 953 sociétaires**, et 345 salarié-es.



Enercoop Paca est une coopérative locale du réseau Enercoop, créée en 2013 et basée à Marseille. Elle commercialise l'offre de fourniture d'électricité d'Enercoop et développe de nouveaux moyens de production d'énergie renouvelable sur le territoire en associant les habitant-es et les acteurs locaux. Elle propose également **des services énergétiques pour accompagner** les entreprises et les collectivités dans leur **transition énergétique**, en particulier dans le domaine de la production d'énergie solaire [études de faisabilité, assistance à maîtrise d'ouvrage, autoconsommation, formations...].

Enfin, en tant qu'entreprise de l'économie sociale et solidaire, Enercoop Paca défend les valeurs du modèle coopératif et vise la réappropriation des enjeux énergétiques par les citoyen·nes.

Plus d'informations
sur ENERCOOP





école internationale de boulangerie



BreadUp

BreadUp est un outil en ligne qui facilite la création et la gestion de recettes de boulangerie avec des divers fonctions: calculs précis de ratios, organisation et archivage de productions, estimation du coût de revient, gestion de productions complexes, édition de feuilles de production et conversion de recettes en ingrédients. Et des nouvelles fonctionnalités à venir !



Découvrez BreadUp



Traité de boulangerie au levain

Ce livre didactique incontournable sur le levain naturel allie théorie et pratique, propose une quarantaine de recettes illustrées et apporte des clés concrètes aux boulangers, amateurs comme professionnels.



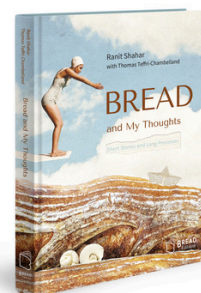
Panettone et viennoiserie au levain

Cet ouvrage sur les pâtes levées sucrées au levain naturel allie théorie, pratique et plus de vingt recettes détaillées, incluant panettone, croissant, brioche et kouglof, avec conseils de grands chefs.



Bread and my thoughts

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



pour plus d'information sur BREAD éditions, contactez nous sur : contact@bread-editions.com
pour commander nos livres ou vous abonner à BreadUp, cliquez [ici](#)



Les petites annonces

MATÉRIEL À VENDRE

Prix : 130€ HT



Noyers-sur-Jabron [04]

À vendre : boîtiers de thermomètres Isartel Sofranel AL51

Contact : contact@eidb.fr

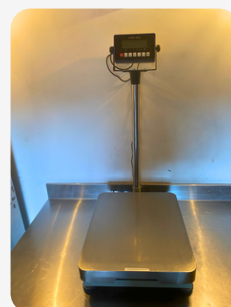
Bonjour, nous vendons 2 boîtiers de thermomètres Isartel Sofranel AL51. Les sondes couple K peuvent être achetées chez Isartel ou auprès d'autres fournisseurs. Nous pouvons les expédier ; les frais de port sont à la charge de l'acheteur. N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement.

balance

Contact : remi.unreal@hotmail.fr

balance électronique, jusqu'à 150 kgs, plateau 50cm x 40 cm, 220 volts et batterie

Salernes 83690



Prix : 80€

Prix : 1 200€



Paulhe

Vends crumbler

Contact : fournil@lepaindepaulhe.fr

Description : Vend crumbler Alpha très bon état. Idéal pour boulanger souhaitant transformer ses invendus en chapelure réutilisable dans ses préparations (biscuits, pains, chapelure...) afin de les valoriser. Démarche zéro-déchet, et économies à la clé. Modèle janvier 2023, très peu servi. Je le vends car mon modèle de boulangerie génère très peu d'invendus et je n'en ai pas l'utilité. 0,75kW triphasé inclus : - tamis de broyage 3mm / 10 mm - poche anti poussière - 4 roulettes à monter - Certificat CE de conformité - Fiches techniques, Recettes Crumbler - Fiches étude sanitaire conservation du pain[...]

Annonces complètes sur [le Club EIDB](https://leclubeidb.fr)



Les petites annonces

MATÉRIEL À VENDRE - SUITE

Table bois boulanger

Contact : remi.unreal@hotmail.fr

table bois de boulanger L 160 cm x 76 cm H 95 cm
très solide division façonnage

Salernes 83690



Prix : 390€

Prix : 490€



Nice

Vend bannetons plastiques divers en parfait état

Contact : jonathan@pompon.fr

La boulangerie POMPON à Nice revend une grande partie de ses bannetons en plastique, du fabricant Mallard Ferrière & Herbert Birnbaum (allemand), suite à un changement de format et de prix sur une partie de la gamme. Après 1 an d'utilisation, les bannetons sont en parfait état, et nous en sommes très content, d'un point de vue résistance et hygiène (très facile à nettoyer en plonge) Total prix d'achat 974,64 € On met tout le lot en vente à moitié prix soit 490€ Envoi possible dans toute la France en partageant les frais d'expédition :)

moule a pain acier

Contact : remi.unreal@hotmail.fr

moule a pain acier 250mmx 78mm x 100 mm poids 300 g 30
disponible 6€ pièce

Prix : 6€ pièce

Salernes 83690



Prix : 3 000€



84440 ROBION

BATTEUR MÉLANGEUR ALMA

Contact : sas@lacrouteceleste.bio

BATTEUR MÉLANGEUR ALMA, CUVES 20 ET 40 LITRES, BON ÉTAT GENERAL ROBUSTE ET NÉCESSITANT PEU D'ENTRETIEN, 2 FEUILLES, 2 CROCHETS, 2 FOUETS (pour chacune des deux cuves)
Nous nous en séparons car nous n'en avons plus l'utilité.

Annonces complètes sur [le Club EIDB](https://leclubeidb.com)



Les petites annonces

RECHERCHE DE MATÉRIEL

ASSOCIATION BASÉE DANS LE VAR RECHERCHE FOUR TYPE SOUPART

83143 - Le Val

Contact : petrir&partager@mailo.com

L'association Pétrir & partager, qui organise des ateliers pain en Provence Verte auprès de tous types de publics, souhaite élargir ses activités avec l'animation d'un four à bois mobile. Nous cherchons donc un four de type Soupart (car assez léger) avec une capacité de cuisson d'une vingtaine de pains, afin de le monter sur une remorque. Selon la distance, nous pouvons venir le chercher.



FONDS DE COMMERCE

Entre Dombes
et Bresse



65 000€

Possibilité d'acquérir
les murs (150 000 €)

Vends fond de commerce boulangerie bio

Contact : lelevainchef@gmail.com

Je suis à la recherche d'un repreneur pour ma boulangerie bio située à Sulignat dans l'Ain (à environ 30 minutes de Bourg-en-Bresse, Mâcon et Villefranche sur Saône, 50 minutes de Lyon et à 5 minutes de la jolie ville médiévale de Châtillon-sur-Chalaronne). Après 9 années passées à démarrer, développer et organiser mon activité, je souhaite aujourd'hui céder mon activité pour avoir un emploi du temps plus compatible avec ma vie de famille. Actuellement mes débouchés sont les suivants : -vente au fournil une fois par semaine le samedi matin -vente sur le marché bio de Châtillon-sur-chalaronne le mercredi matin -une tournée le vendredi après-midi, qui ne demande qu'à être développée[...]

A vendre FOURNIL DE VENNECY

Contact : fournildevennecy@hotmail.fr

LE FOURNIL DE VENNECY. Située à 15 km [20 mn] du centre d'Orléans, notre boulangerie est une maison en bois posée entre les champs et la forêt tel un fier vaisseau naviguant dans un océan de verdure. Atypique dans sa situation et son apparence, elle possède un parking de 1000 m² et se situe à un carrefour très passant desservant les villages de Vennecy, Trainou, Chécy et Boigny. Atypique dans sa production, elle propose essentiellement des pains, viennoiseries, un peu de pâtisserie boulangère et de snacking[...]

45760 VENNECY



Prix : 205 000€

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

Boulangerie bio au levain à reprendre [Sud Essonne]

Contact : contact@lepaincommun.fr

En raison d'une décision familiale de déménager d'ici 1 à 2 ans, je cherche à transmettre mon activité de fabrication de pains bio au levain. Le fournil et sa boutique sont situés à Chalo-Saint-Mars, dans une charmante vallée du Sud de l'Essonne. Nous proposons une large gamme de pains fermentés sur levain naturel [sans levure], ainsi que des brioches, viennoiseries, gâteaux de voyage et une petite gamme de pâtisserie et de salé. Au dernier bilan [31/03/2025] le CA était de 540 000€[...]

Chalo-Saint-Mars
[91780]



Prix : 290 000€

39350 PAGNEY



Loyer 480,11€

Prix matériel : 55k€

Une belle occasion de reprendre une boulangerie-pâtisserie

Contact : mairie.pagney@wanadoo.fr

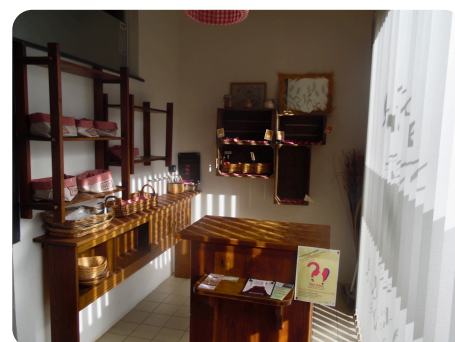
Notre commune de près de 400 habitants a toujours eu une boulangerie-pâtisserie. Nous avons de nombreux services : maison médicale avec 5 médecins, 3 dentistes, 3 infirmières, 1 psychologue, 1 psychiatre, 2 orthophonistes, agence postale communale, pizzeria restauration, destockeur, coiffeur, 2 garages, 1 carrosserie, 1 école. Nous sommes situés dans le département du Jura à 500m du département du Doubs et 1km du département de la Haute-Saône. De nombreux petits villages sont situés aux alentours. Nous sommes propriétaires des locaux, le loyer est modeste [480.11€]. Le matériel appartient au boulanger qui le cèdera pour 55 000€[...]

Partage ou cession classique du fournil

Contact : dupainsurlaplanche-jlt@mailo.com

Pour me permettre d'enclencher un nouveau projet de vie [départ en retraite envisagé début 2026], j'envisage de céder ou de partager mon fournil. Il est implanté dans un local qui a été refait fin 2023, avec un bail classique 3-6-9, d'une superficie de 125 m2, organisé sur deux niveaux [Rc = espace de production + expo - vente et ss sol = stockage] + 2 garages. Les deux niveaux sont accessibles de plein pieds. Il est très visible de l'axe principal de circulation, avec des places de stationnement devant le fournil[...]

VEYNES 05400



60 000€

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

Vente fond de commerce/ herault 34

Contact : hpalencher@gmail.com

Dans l'arrière pays de Montpellier entre le salagou et St guilhem le désert. Boutique et fournil ouverts et lumineux. Grande terrasse, grand parking. Activité très rentable. Idéal couple pour augmenter l'activité. Idéal entrepreneur avec l'équipe actuelle qui fait tourner la boutique. CA 415000, Loyer 1100. Bon salaire dirigeants et résultats fin d'année très correct 5,5js d'ouverture 6 semaines de fermeture.

34800



Prix : 230 000€

périphérie toulouse Est

boulangerie biologique à reprendre

Contact : robertbarbier06@gmail.com

boulangerie biologique, fermée le Dimanche , [pains, viennoiseries, salés, pâtisseries] , en SAS, deuxième année d'exploitation, CA en forte hausse,, 90/100 kg de farine/jour, 60% livraison, 40% vente sur place, qualité artisanale, levain naturel, label AB sur le pain et viennoiseries , cherche boulanger/boulangère (H/F) avec la volonté de s'intégrer rapidement en vue de la reprise de tout ou partie des parts sociales de la structure . nous sommes située dans une commune limitrophe de Toulouse Est

Vente Fournil installé dans une tiny house déplaçable

Contact : aurelie.armand@posteo.net

Je vends un fournil de boulangerie installé dans une tiny-house. Tiny fabriquée sur

mesure par un artisan charpentier. A l'intérieur de la tiny : Le four : c'est le four 100 de l'atelier paysan. Capacité jusque 35-38 pains moulés. Le pétrin : en bois massif français fabriqué par un artisan charpentier. Sur support roulettes. Le frigo : armoire réfrigérée positive Sofraca 600L. Plan de travail inox pro. Plonge inox et filtre à eau Hydropure. Tout le matériel pour produire du pain est compris. 28 moules pour pains de 1kg tôle bleue. 25 moules pour pains de 500g tôle bleue. Bacs Gilac X8 plus couvercles[...]

Prix : 49 000€



Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

Fournil Bio - Coeur Luberon

Contact : lecoindunpetitlu@gmail.com

Nous mettons en vente notre fournil bio et traditionnel au cœur du magnifique Triangle d'Or du Luberon. Nous sommes un couple de propriétaires passionnés, est nous avons forgé notre entreprise à l'image de nos convictions pour un retour à la panification traditionnelle, longue fermentation, sur levain et biologique. Idéale pour un projet en couple ou familial ! Caractéristiques de l'établissement : - Localisation : Emplacement privilégié, dans le Triangle d'Or du Luberon, très recherché et touristique. - Production : Fournil artisanal spécialisé en panification traditionnelle sur levain et longue fermentation, garantissant une qualité exceptionnelle et des produits de première fraîcheur[...]

Prix : 149 000€



17 mn de Cavaillon

À saisir – Locaux commerciaux disponibles à Manosque [04]

MANOSQUE [04]

Contact : Christiane DE PALMA Tél : 04 92 70 34 74 ou 06 48 27 55 15

La ville de Manosque recherche activement un boulanger pour s'implanter dans le centre ancien, aujourd'hui dépourvu de boulangerie. Une belle opportunité pour redonner vie à ce quartier commerçant et dynamique du cœur de ville ! À propos de Manosque : Située au cœur de la Provence, Manosque est une ville dynamique où il fait bon vivre. Elle offre un cadre de vie agréable, alliant charme provençal et vitalité économique. La commune dispose de toutes les infrastructures indispensables : Un large choix de commerces et de services de proximité, Un tissu associatif très actif, Des équipements culturels de qualité (théâtre, salle des fêtes)[...]

Recherche boulanger pour projet de création d'atelier de fabrication de pain traditionnel au levain en Haute-Loire

Lafarre 43490

Contact : laurent.chabanel@haute-loire.gouv.fr

La petite commune de Lafarre en Haute-Loire souhaite accompagner l'installation d'un artisan boulanger sur son territoire. Le projet prévoit la création d'un local comprenant un atelier de fabrication et un logement. L'idée est de proposer un lieu adapté à la fabrication du pain traditionnel au levain, qui sera ensuite vendu sur les marchés locaux: Langogne (Lozère), Le Monastier et le Puy en Velay. La commune en est au tout début de la réflexion. Elle dispose du terrain, a prévu de construire le bâtiment et de le louer ensuite à l'artisan[...]

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

Boulangerie Pâtisserie Café

Contact : mairie-de-saumane@wanadoo.fr

Sur la place du village à côté d'un restaurant (ouverture printemps 2026). Local de boulangerie avec four à bois à louer bail commercial, loyer 500 € HT par mois.

Profil recherché : Boulanger Pâtissier expérimenté qualifié sachant utiliser un four à bois.

Loyer : 500€



Saumane [04]

Mairie de Sales [74], en quête d'un boulanger pour son nouveau local d'activité

Contact : contact@mairie-sales.fr



SALES 74150

Vous souhaitez vous installer en tant que boulanger(e) sur la commune de SALES ? Avec ses 2 400 habitants, un riche tissu associatif, des producteurs et entreprises locales, un café restaurant, une maison médicale, une école, une crèche, un terrain multisports, une salle communale... Sales développe des services pour ses habitants. La commune s'est portée acquéreur d'un local d'activité en plein cœur du chef-lieu, dans un programme immobilier livré en 2024 comprenant 80 logements et des locaux en rez-de-chaussée destinés à des activités commerciales. Elle recherche un professionnel pour louer ce local. Vous êtes boulanger passionné ? Vous avez l'esprit entrepreneurial et souhaitez contribuer à la vie locale d'un village dynamique[...]

BOULANGERIE AB LEVAIN NATUREL 06700 SAINT LAURENT DU VAR

Contact : vieuxsaintlaurent@briquetterie.fr

Prix : 60 000€

A SAISIR ! BOULANGERIE ARTISANALE CERTIFIÉES AB, levain naturel, semences paysannes et sans gluten, 66m2, 06700 ST LAURENT DU VAR – A VENDRE Fond de commerce 60 000€, possibilité d'acheter les parts de société (situation comptable et financière très saine) pour partir avec un outil de travail clé en main. Emplacement centre ville/vieux village dans rue semi-piétonne. INTEGRALEMENT RENOVE. Clientèle établie et fidèle. 95% du CA production de pain de qualité supérieur et réputée. A telier 52m2 climatisé – Boutique 12m2. Loyer 970€ (charges comprises) En activité depuis 07/2024[...]



SAINT LAURENT DU VAR 06700

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

FONDS DE COMMERCE - SUITE

Vente de fond commerce

Contact : 0493249741 / fournee.saint-jeannet@laposte.net

Restaurant pizzeria à Saint-Jeannet arrière pays de Nice, recherche un repreneur-Fabrication de pizza et pains au levain naturel, farines paysannes de l'arrière pays , cuisson au feu de bois (en direct). Pour en savoir plus pouvez nous contacter

Saint-Jeannet [06]

Prix : 40 000€



THORE LA ROCHETTE 41

Boulangier/Pâtissier

Contact : thoresecretariat@orange.fr

La commune de Thoré-la-Rochette [41] recherche pour sa boulangerie un artisan boulangier-pâtissier en capacité d'élaborer des pains traditionnels et rustiques de fabrication maison utilisant des farines locales et/ou bio. Disponible en mars 2026, l'équipement très récent (2023) comprend un fournil de 41 m², un laboratoire viennoiserie-pâtisserie de 20 m², un espace de vente de 41 m² et un local de stockage de 18 m². Les locaux de production et de vente sont équipés avec le matériel nécessaire. Conditions de bail et/ou de contrats à déterminer au cas par cas.

EMPLOI - PARTENARIATS

Coup de Main ponctuel en Fournil Bio

Contact : michel.giraud13170@gmail.com

LES PENNES MIRABEAU

Bonjour, Je m'appelle Michel, boulanger Bio formé à l'EIDB, ou j'ai obtenu le diplôme de la longue formation en Avril 2023. Je viens de créer ma micro entreprise "Au Rythme du Levain" pour accompagner les fournils qui ont besoin d'un soutien ponctuel : aide en production renfort lors de périodes chargées ou remplacement de courte durée. Je n'interviens pas en tant que formateur, mais comme un appui supplémentaire dans le respect de votre manière de travailler. Disponible et mobile pour des missions de quelques jours selon vos besoins.

Au plaisir d'échanger avec vous Michel Giraud

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS - SUITE

Recherche boulanger/e pour intégrer notre petite équipe

FURIANI - CORSE

Contact : boulangerie.farina@gmail.com

Nous sommes une petite équipe de trois personnes : un vendeur et deux boulangers. Nous travaillons avec des farines biologiques et nos pains sont 100 % au levain naturel. Nous produisons une partie de nos farines sur place à l'aide d'un moulin à meules de pierre. Nous proposons également une gamme de brioches et de biscuits. Les missions sont celles d'une boulangerie artisanale : pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson, participation à la production sucrée, puis le nettoyage et l'entretien de l'atelier. Une expérience en boulangerie, pâtisserie ou cuisine sera valorisée. La connaissance de la panification au levain est un atout, mais si ce n'est pas votre cas, nous vous accompagnerons dans cet apprentissage[...]



Bern [Suisse]

leBread cherche un/e boulanger/ère

Contact : office.lebread@gmail.com

Boulangier-ère au levain — 100 % Expérience requise — début dès que possible leBread sourdough bakery & coffee à Berne (Suisse). Nous recherchons un-e boulanger-ère passionné-e avec au moins 1 an d'expérience professionnelle pour rejoindre notre équipe chez leBread. Chez leBread, tout est au levain et façonné à la main. Notre boulangerie est ouverte sur le café, lumineuse et conviviale, où nous créons pains, brioches et scones avec soin et attention aux détails, sans production de gros volumes. Profil recherché : Expérience en boulangerie artisanale. Maîtrise des pâtes au levain, brioches et scones. À l'aise avec les fours et l'environnement chaud de cuisson.

Recherche boulanger.e

Contact : elaine@apaindeloup.fr

Vous avez à cœur de promouvoir une alimentation simple, meilleure et plus saine ? Vous aimez le pain et la fermentation naturelle ? Vous cherchez une entreprise dynamique pour vous épanouir dans votre vie professionnelle ? Ca tombe bien ! A pain de Loup, boulangerie bio & artisanale située dans l'Ain [01], engagée dans une démarche éco-responsable et spécialisée dans la panification au levain naturel, recherche un boulanger pour compléter son équipe suite au départ d'une boulangère début 2026 [...]

Belley [01]



Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS - SUITE

SCOP Le Pain levé - Secteur de Coutances, Manche [50]

Contact : contact@lepainleve.fr

SCOP Le Pain levé - Secteur de Coutances, Manche [50]-> Rejoignez une aventure collective unique. Au Pain levé, nous sommes bien plus qu'une boulangerie : nous sommes une coopérative de passionné(e)s . Installés depuis 4 ans dans un charmant village rural proche de Coutances, nous cherchons un coéquipier/coéquipière pour remplacer un départ et poursuivre cette belle aventure humaine et entrepreneuriale.-> Votre quotidien chez nous : Vous ne serez pas qu'un(e) employé(e), mais un(e) futur(e) associé(e) qui participera à tous les aspects de notre coopérative :- Boulange : Fabrication de pains bio sur levain (formation possible si vous débutez)- Vente directe : Animation de nos stands sur les marchés locaux[...]

Manche [50]



NOUS RECRUTONS!

UNE BOULANGÈRE OU UN BOULANGER

- TITULAIRE DU CAP BOULANGER AVEC AU MOINS 2 ANS D'EXPERIENCE
- DES HORAIRES ATYPIQUES:
 - TRAVAIL DE JOUR 6H-13H30 (ET OUI PAS DE TRAVAIL DE NUIT!)
 - WEEK-END AMÉNAGEABLES !
- RÉMUNÉRATION SELON EXPERIENCE
- CONTACTEZ-NOUS VITE !
- 07.57.10.64.47
- [P](#) [A](#) [S](#) [D](#) [E](#) [F](#) [R](#) [A](#) [I](#) [S](#) [E](#) [E](#) [N](#) [H](#) [I](#) [V](#) [E](#)



Rejoindre Pas de Fraise en Hiver c'est intégrer une équipe engagée qui exprime ses talents et transmet sa passion pour une gastronomie positive

Nous sommes une boutique proposant une boulangerie au levain, des pâtisseries fines et des mets de saison située à Saint Donat sur l'Herbasse dans la Drôme des Collines (26)

Saint Donat sur Herbasse

Poste boulanger(e)

Contact : sebastiencurtalin@yahoo.fr

Recherche boulanger(e) titulaire du CAP boulangerie avec 2 ans d'expérience pour un poste en CDI dans une petite boulangerie/pâtisserie travaillant au levain, longue fermentation, avec produits locaux et de saison. Horaires journée. Poste à pouvoir pour fin janvier 2026... Formation pour passage du relai en amont.

Opportunity to Work in Alexandria, Egypt

Contact : kraftbake.eg@gmail.com

Alexandria,
Egypt

Opportunity to work/train/volunteer in a Sourdough Bakery in Alexandria, Egypt.

Depending on ur level of experience & the duration u can stay.

Position is open from January til end of June. Benefits depending on level of experience.

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS - SUITE

Cherche stagiaire boulangerie

Contact : baptistepw@gmail.com

Rennes

Pour la boulangerie Levain à Rennes, qui va être fraîchement ouverte, on cherche des stagiaires dès le mois d'octobre et cet hiver! Toute la panification est au levain, gamme de pâtisserie et sandwiches, ainsi que possibilité d'apprendre le tour/viennoiseries ! (La boulangerie est ouverte du jeudi au lundi)

Devenez associé-e et boulanger-e sur une ferme collective et diversifiée

Contact : contact@fermedesainteluce.com

Prix de cession des parts 80 000 €



Sainte Luce [38]

On recherche à la ferme de Sainte-Luce (ferme collective dans le Sud Isère, 38) un.e futur.e repreneur.euse en tant que responsable de l'atelier de boulangerie :) L'actuel responsable de la boulangerie souhaite partir vers de nouvelles aventures dans l'année 2026 voir 2027 et cherche donc un.e remplaçant.e, avec la volonté d'accompagner cette reprise. Lien vers l'annonce: [Recherche boulanger\(e\) titulaire du CAP boulangerie avec 2 ans d'expérience pour un poste en CDI dans une petite boulangerie/pâtisserie travaillant au levain, longue fermentation, avec produits locaux et de saison. Horaires journée. Poste à pouvoir pour fin janvier 2026... Formation pour passage du relai en amont.](#) La ferme est située en zone de montagne (1100 m d'altitude), entre Grenoble et Gap, à 30 mn de La Mure (5000habitants) où se trouvent tous les commerces et services. Si le village est petit, vous ne serez cependant pas isolé.e: vous trouverez sur place et dans le secteur une vie sociale et associative riche[...]

Recherche Boulanger/e

Contact : C.gobert69@gmail.com

Ma super boulangère rentre au Pérou mi-novembre et je cherche quelqu'un pour la remplacer. Nous sommes une petite équipe de trois personnes : un vendeur et deux boulangères. Chez Forn Mimo, nous travaillons avec des farines bio, les plus locales possible, et nous fermentons toute notre gamme de pains au levain naturel. Nous proposons aussi une offre sucrée (brioches, cookies, madeleines) et développons actuellement une petite gamme snacking. Les missions sont celles d'une boulangerie artisanale : pétrir, fermenter, façonner, cuire les pains, participer à la production sucrée, puis nettoyer et entretenir l'atelier. Une expérience en boulangerie, pâtisserie ou cuisine sera valorisée[...]

Barcelona [Espagne]

Busco panader@
24h o 32h
Valoro experiencia
previa en panadería

Forn Mimo - Metro Maragall -
Barcelona

687 777 487



1000€ net par mois pour 24h

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS - SUITE

Recherche 1 boulanger expérimenté au levain naturel

Plan de Campagne
[Cabriès 13480]

Contact : ebottero@free.fr

Le Pain, Levain -> Le bourg sain ! se développe, et va prochainement déménager son fournil et ouvrir sa boulangerie artisanale bio entre Aix en Provence et Marseille, à Plan de Campagne [13480 Cabriès]. Nous sommes à la recherche de 1 boulanger.e :- Tu maîtrises le levain naturel et le travail artisanal [expérience souhaitée].- Tu souhaites intégrer une équipe dynamique, joyeuse et passionnée.- Tu produiras une gamme complète de pains exclusivement au levain naturel, ainsi que des viennoiseries, des biscuits, des produits apéro et une gamme de snacking.- Tu participeras à la bonne organisation du fournil[....] (35h) 2000€ brut / mois

Sauxillanges [Puy de Dôme - 63]

L'Atelier Fournil recrute

Contact : info@atelier-fournil.fr



Afin de compléter son équipe, l'Atelier Fournil recrute un(e) boulanger(ère). Boulangerie spécialisée dans la fabrication du pain biologique au levain naturel. Nous utilisons exclusivement des matières premières biologiques locales.

Farines de meule, fermentations longues. Rejoignez une équipe de 8 personnes : un collectif engagé pour produire des pains nutritionnels à la saveur incomparable. Travail dans un espace lumineux, ouvert à la clientèle avec du matériel récent.

Excellentes conditions de travail. Depuis plus de 5 ans, l'Atelier Fournil est une boulangerie alternative dans un village dynamique[...]

2000 à 2200 € brut

EMBAUCHE 2 BOULANGERS

MONTPELLIER

Contact : ladb.emploi@gmail.com

Notre fournil est situé sur la commune de Mauguio à côté de Montpellier. On recrute 2 boulangers pour venir soutenir notre équipe. Travail au pur levain et cuisson au feu de bois pour la fabrication de magnifiques pains biologiques ! Titulaire d'un CAP Boulanger avec une expérience en boulangerie artisanale, dynamique et intéressé par la fabrication traditionnelle, n'hésitez pas à postuler en nous adressant CV et mail de motivation. Travail de nuit exclusivement le matin. 2 jours de congés dont le dimanche. Salaire en fonction des compétences et de l'expérience. Etre véhiculé car le fournil n'est pas desservi par les transports en commun.

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS - SUITE

CHERCHONS BOULANGER.E À PÉTRIN COUCHETTE À MARSEILLE

Marseille

Contact : rh@petrincouchette.com

Nous recrutons un·e boulanger·ère ! La boulangerie au levain naturel Pétrin Couchette à Marseille recherche un·e nouveau·elle collaborateur·rice pour rejoindre son équipe. Expérience d'au moins 1 an en boulangerie au levain indispensable. Poste à temps plein, 5 jours par semaine. Pas de travail de nuit. Rejoignez une équipe passionnée et contribuez à faire vivre une boulangerie artisanale et engagée !

Bordeaux Sud

Boulangier·ère au levain polyvalent·e et futur·e associé·e

Contact : lacollective.pains@gmail.com



La Collective, fournil artisanal et engagé fondé en 2024 à Latresne, recherche un·e boulanger·ère passionné·e pour rejoindre son équipe. Notre objectif : évoluer vers une SCOP afin de développer un projet coopératif autour du pain bio au levain, cuit au feu de bois, à partir de farines paysannes locales. Vos missions : Production de pains au levain, brioches et biscuits bio, Préparation et livraison des commandes auprès de nos AMAP (permis B et véhicule personnel nécessaires), Entretien du poste de travail et du fournil, Vente directe, Participation progressive au projet collectif, avec possibilité d'évoluer vers un statut d'associé·e[...]

recherche associé·e paysan-boulangier au GAEC

Curbans

Contact : legrainpaysan@gmail.com

offre en lien avec la chambre d'agriculture du 04. L'annonce doit être revue prochainement: quelques modifications. Il y a la possibilité d'avoir à gérer la partie boulange de la ferme en partenariat avec l'équipe du GAEC. Actuellement nous produisons un peu plus de 650 kgs de pain à la semaine. Nous cherchons à développer un collectif au sein du GAEC.

Annonces complètes sur [le Club EIDB](#)



Les petites annonces

EMPLOI - PARTENARIATS - SUITE

Apprenti boulanger majeur ou bp

Toulon

Contact : yukss83@gmail.com

Bonjour, la boulangerie pain de la rade 83000 Toulon Cherche encore son apprenti majeur ou son bp/bm pour cette année. Nous recherchons une personne majeur car la boulangerie ferme deux jours (lundi/mercredi) et ne permet donc pas à un mineur d'avoir ses 2 jours consécutifs ou son dimanche de repos. Nous sommes une boulangerie à la recherche de qualité plutôt que de quantité. Tout nos pains sont bio et au levain naturel se qui permet un apprentissage de qualité et de savoir faire qui se perd de plus en plus.

Vannes [56]



PAIN GRILLÉ recherche BOULANGER (H/F)

Contact : boulangeriepaingrille@gmail.com

JOB ALERT ! PAIN GRILLÉ recherche un.e boulanger.ère expérimenté.e pour rejoindre notre équipe cet automne. Nous sommes une boulangerie / café qui défend le bien manger, le bon pain et la gourmandise, et expérimente les goûts au grés des saisons, au cœur du quartier de St Patern dans le centre de Vannes. Compétences souhaitées : Panification au levain [Expérience +++] Tourage / viennoiserie [++] Esprit d'équipe et organisation indispensable. Coordination du fournil avec les gérants, apprentis et boulanger.ères. Merci d'envoyer dès maintenant CV et lettre de motivation par e-mail.

PIN PIN recrute au coeur des Alpes, un.e boulanger.ère

Saint Gervais les Bains

Contact : camille@pin-pin.co

Pin Pin - Levain recrute un.e boulanger.ère pour compléter notre équipe. Nous sommes une boulangerie bio au levain, fondée il y a 2 ans, avec une boutique à Chamonix et un labo/boutique situé à Saint-Gervais-les-Bains (Le Fayet). Dans le cadre du renforcement de notre équipe, nous recherchons un.e boulanger.ère [CDI ou CDD de 8 mois] ayant minimum 1 ans d'expérience. Vous rejoindrez une équipe dynamique de 7 boulangers au cœur de la vallée du Mont-Blanc. Poste : 39 heures hebdomadaires, réparties sur 4 jours. Travail de jour. Rémunération : 1 850 – 2 000 € net/mois

Annonces complètes sur le Club EIDB