

La Fournilière recherche un·e nouvel·le associé·e, en contrat E.S.A.* pour travailler en binôme avec Klod

** (contrat d'entrepreneur·euse salarié·e associé·e)*

Ici, on travaille en bio, au levain, avec des farines paysannes et des matières premières essentiellement issues de circuits courts.

Nos pains sont fermentés en direct, puis cuits dans un four à pellets à chauffe indirecte.

Notre viennoiserie et biscuiterie (salée et sucrée) sont à base de recettes végétales.

Notre production est vendue dans un rayon d'environ 15min en voiture.

La Fournilière n'est pas qu'une petite boulangerie perdue sur les collines du lac d'Aiguebelette : c'est une activité membre de la **coopérative GRAP**, qui regroupe des activités de transformation et de distribution dans l'alimentation bio-locale sur le territoire rhône-alpin. C'est un vrai réseau d'échange et de partage qui se développe depuis une dizaine d'années.

GRAP est une CAE (coopérative d'activité et d'emploi) qui offre la possibilité d'entreprendre dans un cadre autonome, coopératif et sécurisé.

Une question te taraude : mais ... *c'est quoi un·e Entrepreneur·euse Salarié·e Associé·e ?*

C'est un statut spécifique aux Coopératives d'Activité et d'Emploi, qui t'offre à la fois la sécurité du statut de salarié·e et la liberté de celui de l'entrepreneuriat, tout en bénéficiant d'un accompagnement de la coopérative GRAP (pour te soutenir dans tes décisions et t'éviter des prises de risques dangereuses).

Si tout ça résonne pour toi, tu trouveras ci-dessous la fiche détaillée !

PROFILS RECHERCHÉS

Deux profils de poste peuvent être envisagés :

- **un·e boulanger·e**, qui partage les tâches de production, livraison, vente, administration et gestion avec Klod.
Débutants acceptés, formation possible sur place.
- une personne qui viendrait en **soutien à la production** : préparation de la production, livraison, vente et participation aux tâches administratives et de gestion

Activités du/de la futur·e associé·e :

Tâches à répartir entre les deux collègues

- Fabrication de pains au levain et de biscuiterie salée et sucrée
- préparation des fournées (feuilles de production, pesées des ingrédients, rafraîchis de levains)
- livraisons
- Vente sur les marchés de producteurs, jeudi et vendredi en fin de journée
- Suivi des approvisionnements
- Tâches administratives
- Participation au développement de l'activité

Qu'est-ce qu'on attend de toi... ?

- Une connaissance ou au minimum un intérêt pour la panification au levain (une pratique avérée n'est pas indispensable mais serait un plus)
- Être à l'aise avec l'outil informatique, le compagnon inédit de la boulange ! (mais non ce n'est pas encore l'IA !). Tableurs, applications de comptabilité et gestion, de gestion des courriels... sont la face cachée de la boulangerie 2.0
- Une aptitude au port régulier de charges lourdes (jusqu'à 25 kg) ... et un certain goût pour le gainage
- Aimer le contact client
- Avoir envie de travailler en équipe au sein d'une gouvernance partagée
- Être force de proposition sur les projets et la gestion de l'activité
- Épicurien·ne du goût : être force de proposition sur les recettes existantes ou à venir
- Une sensibilité aux enjeux environnementaux, au monde de la bio et de l'Economie Sociale et Solidaire
- Ouvert musicalement, parce que l'air du rien, tu travailleras avec Klod

Salaires et conditions de travail / Infos Pratiques

- Temps et poste de travail à définir en fonction du profil (aujourd'hui Klod et Florence se répartissent équitablement les tâches de production et d'administration, sur un temps plein chacun)
- Tu pourras être amené·e à travailler tôt le matin et/ou en soirée
- Permis B, savoir manœuvrer avec une remorque est un plus
- Lieu de travail : la petite maison du gardien au Château Partagé (Dullin, 73610)
- Avantages sociaux : Complémentaire santé individuelle prise en charge à 100% par l'employeur
- En tant que futur·e E.S.A. il te sera demandé de prendre à terme des parts dans la coopérative GRAP

Ah, aussi, on a des plans logement , n'hésite pas à nous en parler si besoin !

Démarrage souhaité :

*** le 01/07/2025, au plus tard, si tu sais faire du pain**

*** dès que possible sinon, pour prévoir une période de formation**

Candidature :

Contact : Klod

07 87 693 994

klod@lafourniliere.fr