

Recrute un.e Boulanger.e co-gestionnaire du fournil et aide Fromager.e

Date de parution : 02/04/2026 / Date d'embauche : début Mai 2025

CONTEXTE DU RECRUTEMENT

L'association C.L.A.J. De Franche-comté est située à Rochejean dans le Haut-Doubs (25). Elle œuvre pour l'éducation populaire avec l'accueil de classes, groupes et familles souhaitant découvrir des loisirs simples, éducatifs et participatifs proposés à la ferme. La structure comprend 2 lieux : le chalet le Souleret (restauration, hébergement de 70 lits) et la ferme la Batailleuse, productive et pédagogique, composée d'un troupeau de quarantaines de chèvres, d'un troupeau de une vingtaine de vaches, d'une fromagerie, d'un fournil et d'un jardin. L'ensemble des productions agricoles est labellisé Agriculture Biologique.

L'équipe de 11 salariés permanents fonctionne en autogestion. Les salariés sont répartis par secteurs d'activités, dont ils portent la responsabilité (Co-gestion du Souleret, Animation, Communication, Chèvres, Vaches, Fournil, Fromagerie). Le Conseil d'Administration se compose d'une dizaine de personnes qui s'impliquent en complément de l'équipe salariée.

PRÉSENTATION DU SECTEUR

La gestion du fournil est sous la responsabilité d'un binôme de boulanger.es.

Nous produisons 150 à 300kg de pain bio au levain par semaine (farines T80, seigle et engrain), répartis sur 3 fournées (Lundi, Mercredi et Vendredi) allant de 35 à 120 kg en fonction de la saison. Nous produisons aussi différents types de biscuits (20kg par semaine), des brioches, des crackers et des pizzas à emporter (une fois par semaine, pendant les vacances scolaires uniquement). Nous réalisons également des animations pizzas et biscuits à destination des classes hébergées au Souleret.



La production (pains et biscuits) est vendue en magasins bio et épiceries, en AMAP, à des restaurants locaux, en direct à la ferme et sur les marchés.

Nous approvisionnons également le Souleret en pain et biscuits. Comme pour les autres produits de la ferme, notre production boulangère est labellisée Agriculture Biologique.

LES MISSIONS

60 % DU TEMPS POUR LE FOURNIL ET LE COLLECTIF 40 % EN FROMAGERIE

Le ou la co-gestionnaire du fournil assurera diverses missions en lien avec son binôme :

- Gestion du fournil : maintenance et entretien de l'outil de travail, approvisionnement, commercialisation, réflexion de la gamme de produit gestion administrative et économique, organisation du secteur
- Panification au levain naturel : 1 à 2 fournées par semaine en autonomie (3 fournées par semaine réparties entre les boulanger.es)
- Production de biscuits
- Gestion des soirées pizzas à emporter
- Tenue du point de vente à la ferme et accueil des visiteurs (1 fois par semaine)

- Aide à la fromagerie (formation en interne, pas d'expérience souhaitée) les Mardis matin , Jeudis matin et samedis matin,

Dans le cadre du travail en autogestion :

- Participer, au sein de l'équipe permanente, aux actions générales d'animation et de gestion de l'association (réunions, atelier de travail, bilans, etc.)

- Implication dans la vie associative (accueil à la ferme, foires, marchés, événements, chantiers collectifs, etc.)

- L'organisation collective implique une participation à des tâches « transversales » (ménage des lieux collectifs, vaisselle avec le public accueilli, etc.)

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience et intérêt pour la panification au levain naturel et l'utilisation d'un four à bois

- Goût du travail seul, en binôme et en équipe

- Autonomie et professionnalisme (organisation, gestion des priorités)

- Réactivité, adaptation et bienveillance

- Envie de s'investir dans le projet, capacité à prendre des responsabilités et à réguler son temps de travail

- Intérêt pour les autres secteurs de la structure et la vie collective (participation aux événements du CLAJ)

- Fromagerie formation en interne, expérience préalable idéal

CONDITIONS DE TRAVAIL

1. Embauche en **Mai 2026**. Lieu : Rochejean (25370) – Doubs.

Une période de tuilage d'a minima deux semaines est prévue avec les boulangers en poste.

Travail possible en soirée, en week-end, vacances scolaires et jours fériés.

Deux jours de congés hebdomadaires consécutifs, six semaines de congés payés.

Contrat : CDI - SMIC temps plein, temps annualisées – Semaine du Mardi au Samedi.

Avantages : Les repas du midi peuvent être pris au chalet en équipe.

POUR CANDIDATER

CV et lettre de motivation par mail : contact@claj-batailleuse.fr en indiquant dans l'objet « Recrutement fournil – [ton prénom et nom] »

Date limite de dépôt des candidatures: **le 20 Avril 2026**

Les candidat.es seront reçu.es pour une rencontre avec l'équipe sur place et le CA

(immersion souhaitée 5 jours)

Contact : Emeline et Pierre, les co-gestionnaires du fournil / Tél : 03 81 49 91 84 // 07 81 42 48 30

