



# Ferme coopérative cherche 1 boulanger(e) et 1 paysan-ne boulanger(e)

## Prise de poste

Dès que possible

## Statut

Salarié ou Entrepreneur Salarié  
Associé en CDI  
après période probatoire

## Rémunération

A définir

## Présentation

La ferme de Toussacq, située à Villenaux la Petite, dans le sud de la Seine et Marne est l'un des sites de la coopérative Les Champs des Possibles.



Sur 73 ha conduits en agriculture biologique et paysanne, l'équipe de paysan-ne-s associé-e-s développe des activités de maraîchage, d'élevage caprin, d'élevage de volailles de chair et poules pondeuses, de polyculture et souhaite continuer à diversifier ses productions : pain dans un premier temps puis houblon, porc plein air, arboriculture, etc. Le site est également ferme d'accueil pour des personnes en parcours d'installation désireuses de tester leur projet avant installation et support de nombreuses formations. Le collectif en place compte actuellement 4 personnes. La ferme est en lien étroit avec un dense réseau de consommateurs (Amap), de paysans locaux et de partenaires.

La coopérative et ses partenaires (CUMA, fermes associées) disposent pour le site d'un parc matériel complet et d'installations opérationnelles pour la polyculture.

L'atelier pain (boulangerie de 60 m<sup>2</sup> + apprentis pour four à bois et stockage bois) sera opérationnel à l'automne 2018. Le choix du four peut encore être réalisé par les ou la future boulangère s'il ou elle se manifeste rapidement ! La meunerie (2 moulins de type Astrié) est mutualisée avec une ferme voisine (10 km). Nous partons sur une optique de pain au levain naturel et cuisson au feu de bois. Pétrissage manuel (ou mécanique) selon le souhait des personnes retenues. Les débouchés principaux de l'atelier sont les Amap en lien avec la ferme, la Biocoop locale et la vente directe sur le site.

A l'issue de la moisson 2018, vous disposerez notamment de blé (variétés Renan, Togano, Lukullus et d'un mélange de variétés paysannes), d'épeautre, d'engrain, de seigle, de tournesol, de sarrasin, etc.

## Profils recherchés

Boulangier et paysan-boulangier avec formation (CAP et/ou BPREA) et minimum d'expérience. La mise en place d'un tutorat professionnel est envisageable pour accompagner le démarrage.

Le projet peut également intéresser un profil « boulanger expérimenté » souhaitant changer de cadre et de rythme professionnel et désireux de transmettre des savoir-faire.

Adhésion au projet coopératif porté par Les Champs des Possibles et à l'aise avec l'idée d'un fonctionnement collectif.

## Infos et candidatures

Sylvain PECHOUX, co-gérant

06 29 17 51 92

[sylvain@leschampsdespossibles.fr](mailto:sylvain@leschampsdespossibles.fr)

