



## Le collectif CHAMBOUL'TOUT cherche un.e associé.e pour rejoindre son équipe et ouvrir la première boulangerie coopérative de Chambéry

**Profil** : boulanger·e polyvalent·e, entrepreneur·e

### CONTEXTE

Chamboul'Tout, c'est un projet de boulangerie bio, au levain, sous statuts coopératifs. A travers le goût d'un bon pain, on milite pour :

- Proposer une alimentation de qualité, respectueuse du vivant, accessible ;
- Soutenir une agriculture paysanne locale et participer aux échanges entre les différents acteurs de la filière alimentaire pour accélérer sa transition ;
- Créer un lieu favorisant le lien social ;
- Repenser le métier et offrir aux membres du collectif un cadre de travail porteur de sens, fondé sur la coopération, la gouvernance partagée et une répartition plus juste de la valeur créée. Cela passe également par une limitation stricte du travail de nuit et des dimanches<sup>1</sup>, ainsi que la polyvalence dans les tâches hebdomadaires (production, vente, gestion, ménage...)

Après 2 ans de discussions et de travail, notre collectif est aujourd'hui constitué de 5 personnes engagées aux parcours variés dans la boulangerie, l'alimentation, l'économie sociale et solidaire... Nous avons monté une association qui se transformera ensuite en Société Coopérative et Participative. Un local est identifié au cœur de Chambéry et nous espérons ouvrir fin 2026.

### LA PERSONNE QUE L'ON RECHERCHE

Parmi les 5 membres actuels (à parité de genre ou presque), 3 personnes sont en situation de se lancer dès l'ouverture. Nous recherchons une quatrième personne désireuse de s'engager avec nous dès aujourd'hui dans ce projet entrepreneurial, afin d'œuvrer à sa mise en place et d'y travailler dès que possible en tant que salarié-associé.

Il nous semble pertinent que cette personne ait déjà dompté le levain (ou apprivoisé la levure) lors d'une expérience pro en boulangerie d'au moins 6 mois et soit prête à mettre la main à la pâte au moins 25h/semaine.

---

<sup>1</sup> Et non, non et non, nous ne travaillerons pas le 1<sup>er</sup> mai !



Idéalement nous recherchons aussi quelqu'un·e ayant une expérience ou une appétence pour le travail en collectif, l'autogestion, la culture coopérative... et pourquoi pas des compétences parmi toutes les tâches participant à la bonne marche d'une boulangerie : bri-colage, gestion administrative, vente, communication, richesses humaines...

Ceci n'est pas une offre d'emploi classique mais bien un appel à rejoindre un collectif d'entrepreneur·e en gouvernance partagée. Les conditions de travail (salaires, horaires, date d'embauche...) seront donc définies ensemble en fonction de nos avancées et de l'évolution du prévisionnel.

## NOTRE CONTACT

On est joyeux, militant·es du pain au levain, ouvert·es à l'altérité et convaincu·es par la douceur d'une bonne brioche.

Si tout cela te parle et que tu veux partager cette aventure en train de se construire, ou simplement si tu as des questions n'hésite pas à nous contacter avant le 17 mai 2026.

Adresse mail : [chamboultout@mailo.com](mailto:chamboultout@mailo.com)

Tel : TISSIER Emmanuel - 06.82.17.29.95 ou KEMP Maxime - 06.17.39.42.42



Ambre EDDE, Emmanuel TISSIER, Marine DOPPLER,  
Nicolas VAN DER MEULEN, Maxime KEMP