

### UN-E MARAÎCHER/MARAÎCHÈRE BIO

**Les Amanins**, situé dans la Drôme, centre d'accueil et ferme en agroécologie, en polyculture élevage, recherche pour sa production agricole un/une maraîcher(e) expérimenté(e) en **contrat saisonnier de 9 mois**.

Le recrutement se fait dans le cadre de la transition du statut de salariés agricoles à indépendants des 2 maraîchers présents sur la ferme (précisions lors de l'entretien). Vous bénéficierez d'une période de tuitage avec eux en janvier 2025.

Les maraîchers actuels géreront la planification des cultures 2025, l'anticipation des besoins d'achat, et l'animation des ateliers de transmission et stages avec les séjournants et stagiaires, ainsi que la gestion du Wwoofing.

L'activité se fera sur une surface de 0,4 ha et 600 m<sup>2</sup> de serres froides. Vous serez en lien avec les autres pôles de production, notamment la cuisine que vous approvisionnerez.

Les repas « du jardin à l'assiette » servis à la cantine de l'école élémentaire qui est sur place ainsi qu'aux séjournants et salariés, sont élaborés à 80% à partir des produits de la ferme (fruits, légumes, céréales, viande, produits laitiers, pain).

Nous complétons notre approvisionnement auprès de circuits courts locaux et bio de distribution.

## MISSIONS

---

En lien avec les maraîchers actuels, votre travail consistera à :

1. Gérer les cultures maraîchères selon un planning préalablement établi :

- ✓ suivi du calendrier de cultures
- ✓ préparation et amendement des sols
- ✓ semis et plantation
- ✓ entretien manuel des cultures (désherbage, binage, paillage)
- ✓ installation et gestion de l'irrigation
- ✓ suivi de l'état sanitaire des cultures
- ✓ récolte
- ✓ semis et gestion d'engrais verts
- ✓ taille
- ✓ travaux divers, entretien du matériel, etc.

2. Compléter les approvisionnements en semences, matériel et matériaux (si besoin en cours de saison)

3. Organiser avec la cuisine la transformation de légumes pour la conservation (coulis, confitures, produits lacto-fermentés)

4. Transmettre les excédents de production à la cuisine ou pour composer des paniers hebdomadaires (complétés par les autres produits de la ferme) vendus aux parents de l'école, les salariés et visiteurs réguliers, etc.

5. Lien avec les volontaires wwoofers ou stagiaire

## **PROFIL RECHERCHE**

---

### **Expérience professionnelle :**

Une expérience de 2 ans est exigée.

### **Compétences principales :**

- Bonne connaissance des itinéraires techniques et des techniques culturales
- Suivi de la production (anticipation, organisation)
- Conduite de tracteur et manipulation d'outils attelés
- Connaissance des systèmes d'irrigation et de forçage (voiles et tunnels)
- Entretien du matériel agricole (facultatif)
- Une connaissance des arbres fruitiers et de leur taille (facultatif)

### **Capacités :**

- Volonté de travailler en équipe, capacité d'écoute
- Capacité d'adaptation et de disponibilité
- Bonne condition physique (résistance à la pénibilité et aux conditions climatiques, endurance)
- Bonne organisation
- Sens des responsabilités
- Autonomie dans le travail
- Aptitude à gérer les priorités, à anticiper et à prendre des décisions en cas de difficulté
- Implication et capacité à entreprendre
- Intérêt pour le partage d'expérience et la transmission

## **MODALITÉS**

---

### **Recrutement :**

Candidature avec CV et lettre de motivation à adresser par voie postale ou par courriel à l'attention de Tomy VALENTIN, coordinateur général des Amanins, à l'adresse suivante :

Les Amanins – 1324, Route de Crest - Les Rouins – 26400 LA ROCHE-SUR-GRANE  
[tomy.v@lesamanins.com](mailto:tomy.v@lesamanins.com)

**Date limite de candidature : 06 décembre 2024**

Entretiens de recrutement : du 9 au 13 décembre 2024

Prise de poste : 6 janvier 2025

### **Conditions du poste :**

- Temps de travail = 35 heures par semaine, soit 151,67 heures mensuelles (du lundi au vendredi, horaires flexibles).
- Lieu = Les Amanins – 26400 LA ROCHE-SUR-GRANE
- Type de contrat = Contrat saisonnier de 9 mois
- Rémunération = 13,30€ bruts/h ( salaire unique à tous les salariés de la Scop)
- Mutuelle collective (facultatif)
- Repas du midi pris en charge
- Possibilité d'hébergement sur place - à convenir