

Ouvrier.e en Maraichage sur Sol Vivant

Vente + Entretien des espaces verts

(Agriculture Biologique)

Contexte :

Située en Nord Charente, la ferme bio des Jardins de l'Osme mène deux ateliers :

Un atelier maraîcher en vente directe sur 7 ha, un atelier de grandes cultures (céréales et légumes secs) sur 85 ha.

La ferme est constituée d'une équipe de 6 personnes permanentes, dont deux associés.

Ce projet est engagé dans le développement d'une agriculture responsable, consciencieuse du bien-être et du respect du vivant, tentant de répondre aux multiples enjeux contemporains (Energie, relocalisation, alimentation territoriale, pratiques agroécologiques, autonomie en intrant...).

Notre culture est fondamentalement collective car le travail en équipe est pour nous essentiel dans ce métier. L'autonomie de chacun et cultiver une bonne ambiance de travail sont pour nous des principes forts.

Pour en savoir plus : <https://www.lesjardinsdelosme.com/>

Environnement hiérarchique :

Travail en équipe sous l'autorité des deux paysan.ne.s associé.e.s.

Travail en équipe sous l'autorité

Missions :

Production :

- Appliquer et respecter le planning cultural et le plan de fumure
- Planter, entretenir et récolter la production maraîchère
- Être responsable du système d'irrigation du petit maraîchage :
 - Assurer l'irrigation du petit maraîchage
 - Assurer la maintenance du système d'irrigation du petit maraîchage
 - Retranscrire au tableau prévu à cet effet le planning d'irrigation, une fois par semaine, en accord avec le responsable de production
- Être responsable du rangement, de l'entretien et de la propreté de la zone de stockage et de préparation des légumes :
 - Gérer l'évacuation des déchets organiques de la zone de préparation des légumes une fois par semaine
 - Déposer chaque mardi soir les containers poubelles concernés au bout de l'allée puis les ramener à côté du hangar chaque mercredi
 - Assurer le rangement et l'entretien des palox vides
 - Gérer l'entrée des stocks de légumes et l'organisation des chambres froides et tempérées
- Assurer la maintenance des chambres froides et tempérées ainsi que les matériels logistiques (transpalette, Gerbeur manuel, laveuse à légume...)

Vente : Être responsable d'une AMAP en alternance avec un binôme :

- Être responsable du chargement du camion et de sa complétude, pour sa tournée de livraison
- Maintenir un bon relationnel avec les Amapiens

- S'assurer du respect des statuts par les membres de l'AMAP

Entretien les espaces verts à raison de 3 heures par semaine en alternance avec un binôme, le détail des tâches sera donné par le responsable de production le lundi matin

Profil souhaité :

Débutant accepté

Formation BPREA ou plus souhaité

Intérêt particulier pour les pratiques agroécologiques et approches systémiques.

Expérience d'un an sur une ferme maraîchère.

Un lien particulier avec le territoire est un plus.

➤ **Savoir-faire :**

Conduite de culture maraîchère : de la préparation de sol jusqu'aux récoltes.

Vente auprès de particuliers.

Connaissance des principes et techniques en Maraichage sur Sol Vivant.

Débrouillardise et bricolage.

➤ **Savoir être :**

Minutieux et sens de la rigueur.

Savoir travailler en équipe, cultiver une ambiance de travail saine.

Allier l'énergie de l'optimisme et la prudence du pessimisme.

Proactif et sources de nouvelles idées.

Bon relationnel, savoir transmettre son énergie.

Autonome, responsable et ponctuel.

Conditions :

Prise de poste : 04 novembre 2024

CDD 1 an pouvant évoluer sur un CDI

Engagement moral souhaité : 3 ans

Pour les porteurs de projets intéressés par l'offre nous contacter.

Les avantages du travail à la ferme : légumes de la ferme gratuit pour une consommation personnel, prix coutant sur les autres produits commercialisés par la société.

Et aussi l'accès à un réseau de personnes engagées sur le territoire.

Candidature :

Envoyer **CV et lettre de motivation** par mail.

Adresse : 4 route de Longré, 16240 Paizay-Naudouin-Embourie Numéro de téléphone : Baptiste Brigot : 06 85 85 62 89 Adresse mail : lesjardinsdelosme@gmail.com
