OFFRE D'EMPLOI : CHEF DE CULTURE MARAICHAGE

Environnement de travail

Le Maraîcheur est une microferme de production de légumes et fruits sur sol vivant, en NO DIG (nous sommes fiers d'être pionniers en France !) s'inspirant de l'Agriculture Régénérative et des grands principes de permaculture. On est producteurs de goût et de santé grâce à notre sol vivant.

Le jardin est situé à La Croix-du-Perche, près de Thiron-Gardais (village de notre ami Stéphane Bern). C'est un environnement très vivant et à la fois tranquille. Nous accueillons régulièrement des bénévoles, de la famille et amis qui viennent donner un coup de main et partager un bon moment.

La ferme de 75 hectares (historiquement en grandes cultures) est entourée d'arbres et de prairie. Nous avons aussi quelques poules ainsi que Bernard et Lhermite, nos cochons. À terme, notre ambition est d'ouvrir l'exploitation à d'autres porteurs de projets afin de créer une ferme collective, dédiée à la production de produits fermiers d'exception en agriculture régénérative. Notre surface nous permet d'accueillir des éleveurs, paysans boulangers, transformation ...

Sur 2000 m2 dont 700m2 de serres sont cultivés une trentaine de variétés de légumes et quelques fruits issus du verger. Ils sont vendus :

- A notre AMAP à Thiron-Gardais
- Sur le marché de Thiron-Gardais
- En click and collect au comités d'entreprise et à la ferme
- Aux restaurateurs et épiceries du perche

Tout cela est assuré par Antoine (gérant), Thomas, Vincent (livraisons), Alain (champignons et transformation) et des bénévoles de l'AMAP qui viennent prêter main forte.

Les méthodes de culture sont inspirées de la rencontre entre le mouvement maraichage sol vivant en France et le no-dig en Europe. Si Richard Perkins, Charles Dowding et Jean-Martin Fortier te sont familiers, tu frappes à la bonne porte !

Il n'y a aucun travail de sol, juste un petit coup de grelinette les premières années pour décompacter le sol sans le retourner. Les légumes sont plantés directement dans du compost, et c'est tout !

La majorité du travail est manuel, un engin télescopique est utilisé pour le transport de compost, et on est tous les jours sur notre tuktuk électrique !

Le/la maraicher(e)

ACTIVITES

En collaboration avec moi (Antoine), le/la chef(e) de culture aura des tâches diverses

- Planification des cultures
- Encadrement des bénévoles
- Semis et surveillance de la pépinière
- Préparation des planches
- Plantation et semis
- Récoltes, lavage, conditionnement
- Entretien
- Gestion de l'irrigation
- Tenue du stand sur le marché 1 à 2x/mois

L'objectif de recruter un chef de culture est de pouvoir me libérer sur la gestion du champ pour me consacrer au développement de l'entreprise sur les produits transformés et les formations en no dig. Je serai au champ le lundi, mercredi et vendredi et davantage présent au début de la collaboration.

QUALITES REQUISES

- Le maraîchage te passionne, tu lis des bouquins sur le sujet et passes des heures sur Youtube !
- Tu es organisé(e) et ponctuel(le)
- Tu aimes travailler avec du rythme
- Tu es courageux(se) et tu aimes le travail physique
- Tu aimes travailler à la fois en équipe et en autonomie
- Tu as le souci du détail et du travail bien fait
- Tu aimes gérer des équipes
- Tu es à l'aise pour tenir un stand sur le marché

PROFIL

- Expérience solide en maraîchage : minimum 2 saisons
- Permis B

DUREE

- CDD de 10 mois à temps plein (35heures/semaine) de début février à fin décembre.
- Puis CDI possible si la collaboration continue.

REMUNERATION

A discuter en fonction du profil

- Légumes en libre-service
- Repas du midi fourni
- Logement possible

Une partie de l'équipe de cette saison : Thomas (chef de culture), Antoine (gérant), Eloïse (stagiaire en communication)

Pourquoi nous rejoindre ?

- Méthode de maraîchage pionnière en France !
- On a des milliers de vers de terre avec nous ❤
- Travail sur petite surface : les journées sont très variées
- Environnement dynamique et vivant dans un cadre bucolique
- On compte les mauvaises herbes sur les doigts d'une main, ton dos sera préservé

Comment postuler ?

- CV et mail de motivation à antoine@lemaraicheur.fr
- Une lettre de recommandation d'un maraîcher pour lequel tu as travaillé est un plus

Tu seras recontacté(e) ensuite pour un entretien visio et par la suite les candidat(e)s retenu(e)s seront invité(e)s pour une rencontre à la ferme.

Notre profil Wwoofing : https://wwoof.fr/fr/host/16461

Compte Instagram : https://instagram.com/lemaraicheur

© Pauline Legrand