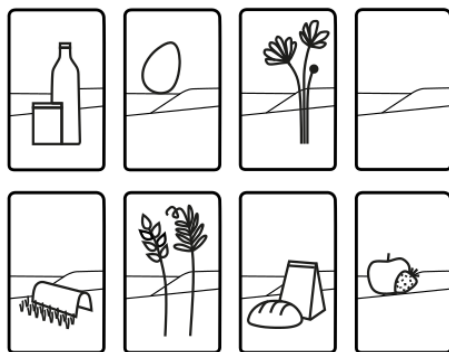
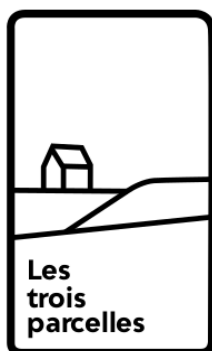




Responsable transformation et diversification à la ferme - céréales, plantes aromatiques, petits fruits et légumes
Expérience préalable souhaitée

Date de début : 15 mars 2024

Contrat : CDI annualisé. Période d'essai de 3 mois.

Date limite de candidature : 28 décembre

La ferme des trois parcelles, une ferme en polyculture où l'on travaille à plusieurs

A ce jour, nous produisons, en Agriculture biologique, sur toute l'année, des légumes, des aromatiques, des petits fruits, des fleurs coupées fraîches et séchées, des céréales, de la farine, du pain, des pâtes, des légumineuses, du tournesol, des œufs frais, de la luzerne et des plants pour l'autoproduction. Des arbres fruitiers et des haies agroforestières sont implantés sur nos parcelles et nous avons pour objectif de développer la couverture agroforestière.

Nous sommes situé-es à Yèvre-la-Ville, au nord du Loiret (45) aux frontières de la Beauce et du Gâtinais. Les 60 ha de nos parcelles sont situés au milieu d'une plaine céréalière et au bord de la vallée de la Rimarde.

Notre objectif principal est la production d'un paysage agricole et alimentaire qui respecte et permet le retour de la faune et de la flore, qui génère de l'emploi le tout en séquestrant du carbone.

Nos produits sont commercialisés à travers trois AMAP parisiennes (130 paniers), deux antennes des Restos du cœur et une dizaine de restaurants parisiens, épiceries et fleuristes ainsi qu'une vente à la ferme et quelques revendeurs locaux. Nous sommes une ferme diversifiée par ses productions et ses canaux de distribution.

Nous définissons notre pratique agricole comme agro-écologique, sans pesticides et zéro traitement, sans bâches plastiques à usage unique, avec un travail du sol raisonné (mécanisation présente) et un recours aux engrais verts et couverts végétaux dans nos rotations.

Notre objectif dans les prochaines années : une ferme qui soit au maximum autonome vis-à-vis de ses intrants. Nous produisons quasiment 100% de nos plants et travaillons sur l'autonomie en fertilité grâce aux céréales et légumineuses.

2024 sera la première saison complète de transformation des céréales et de production de farine, de pâtes alimentaires sèches et de pain.

Un atelier de poules pondeuses a vu le jour en 2023 et se développera en 2024.

Nous travaillons en groupe, à plusieurs ou seul·e (une douzaine de personnes présentes dans les champs durant la pleine saison). L'équipe est composée de trois futur·es associé·es, de trois salarié·es permanent·es et de saisonnier·ères. Nous sommes sensibles aux outils de communication non violente et de travail en collectif. Une partie de l'équipe vit ensemble dans une colocation à 10 minutes en vélo de la ferme.



Crédit Les Joies Sauvages

Le cadre de travail dans lequel vous réalisez vos tâches

En collaboration avec l'actuel référent de l'**atelier transformation des productions céréalières** et des référents des **ateliers maraîchage sous serre et de plein champ**, vous êtes amené·e à superviser toutes les activités liées à la transformation des produits agricoles de la ferme en produits finis. Vous êtes responsable d'assurer la conformité avec les normes de sécurité alimentaire, en veillant à l'hygiène, à la traçabilité et à la qualité des produits finis. Vous êtes force de proposition afin d'optimiser les processus de transformation et d'améliorer l'efficacité opérationnelle de l'ensemble de la chaîne de transformation.

Vos tâches quotidiennes

Sur la transformation des productions céréalières

- Transformation primaire des céréales et légumineuses : stockage, tri, décorticage, brossage
- Transformation secondaire des céréales : fabrication quotidienne de farine, fabrication hebdomadaire de pâtes alimentaires sèches et réalisation de test de pâtes fraîches

Sur la transformation liquide (petits fruits et légumes)

Ce type de transformation est d'ordre ponctuel et vient appuyer les moments de surproduction

- Gestion de toute la chaîne de transformation pour obtenir les produits liquides finis (coulis de tomates, pickles, pesto, etc) : gestion des stocks, tri, lavage, découpage, stérilisation et conditionnement

Sur la transformation des plantes aromatiques

- Participation au lancement de cet atelier et à son développement
- Suivi des cultures et de leur maturité pour déclencher les phases de transformation
- Gestion de toute la chaîne de transformation pour obtenir les produits secs finis (herbes de provence et autres herbes aromatiques, tisanes, etc) : récolte, tri, séchage, émondage, mélange et conditionnement

Sur l'organisation de l'atelier

- Participation une fois par mois au point d'équipe
- Participation une fois par semaine au point de synchro de l'atelier grandes cultures
- Gestion et entretien courant des équipements de l'atelier : en autonomie et/ou en collaboration avec le référent de l'atelier transformation
- Participation au développement de fiches recettes et de production
- Gestion en autonomie des stocks de fournitures et de consommables (sacs kraft, papier pour étiquettes, fils à coudre, etc)
- Prospection et réalisation de demandes de devis en lien avec le référent de l'atelier transformation
- Participation à la stratégie de commercialisation des produits transformés : recherche de nouveaux débouchés et gestion des relations, montage de nouveaux contrats d'AMAP et gestion des contrats en cours
- Gestion des relations avec le restaurant Aux bons vivres avec qui nous partageons du matériel

Il vous sera aussi demandé dans le cadre du bon fonctionnement de la ferme de :

- gérer la préparation de commandes
- livrer des commandes en local
- gérer la vente à la ferme et/ou sur des marchés locaux
- gérer la récolte des oeufs ou d'autres récoltes ponctuelles
- venir en support à la réalisation des fournées de pain

Savoir être professionnels

- Être proactif·ve et très autonome
- Avoir un esprit d'équipe et être à l'écoute du collectif et de ses individus
- Etre curieux et questionnant afin d'approfondir continuellement ses connaissances agricoles
- Etre soucieux·se du respect des normes d'hygiène et avoir le souci du détail
- Etre à l'aise d'alterner le travail en équipe et en autonomie seul·e sur un chantier, toute une journée par exemple
- Avoir la capacité d'encadrer une petite équipe
- Savoir partager et recevoir des informations rapidement à l'oral comme à l'écrit
- Avoir une appétence pour la cuisine
- Avoir de bonnes capacités physiques
- Avoir le souci du détail et du travail bien fait
- Avoir un bon sens organisationnel
- Etre ponctuel·le
- Prendre soin du matériel

Contraintes liés au poste

- Vous serez amené·e à travailler exceptionnellement le week-end en période de moissons

Ce que nous vous apportons

- L'atelier transformation et diversification entrera en 2024 dans sa toute première saison intégrale. Vous réaliserez de l'ingénierie concrète de projets en participant aux réflexions sur la structuration de ce jeune atelier

- Un cadre de travail en groupe, à plusieurs
- Une ferme en polyculture avec des ambitions agronomiques et agroécologiques fortes
- Un cadre de travail en groupe avec des moments de convivialité
- Une ferme qui commercialise la totalité de sa production en circuits courts

Profil

- Personne motivée, déterminée et dans une volonté de s'engager sur le moyen ou long terme sur la ferme
- Avoir un permis de conduite valide, permis B
- Être joignable par téléphone sur les horaires de travail et à l'aise avec son utilisation
- De précédentes expériences sont un plus, et notamment au sein d'un atelier de transformation agricole ou alimentaire
- Vous êtes amené·e à conduire un tracteur et vous avez une appétence pour les sujets liés à la mécanique, vous y serez formé·e lors des premières semaines de votre prise de poste

Contrat et avantages

- SMIC horaire brut
- Contrat 39h, lissé sur l'année, 2,5 jours de congés par mois
- 1 panier de légume par semaine, d'une valeur de 15 €
- Une réduction de 20 % sur l'achat des produits d'épicerie de la ferme (pâtes, farine, pain, légumineuses)
- Possibilité de logement proche de la ferme avec un loyer modéré

Processus de candidature

- Envoyer un email avec l'objet suivant [Poste 5] Nom + Prénom à l'adresse : lestroisparcelles@gmail.com
- Documents : CV, Lettre de motivation, Lettres de recommandation ou tout autre type de support que vous souhaitez nous partager pour motiver votre candidature (en format PDF)
- Date limite de candidature le 28 Décembre
- Première prise de contact, par visio, puis entretien à la ferme avec tests pratiques avec défraiement





Crédit : Anne-Claire Héraud et Valentin Riehm