

Les Amanins

Paysan(ne) Boulanger(e) /employé(e) agricole

Les Amanins, centre d'accueil et ferme agroécologique en polyculture élevage, recherche un collaborateur ou une collaboratrice pour **assurer la gestion des grandes cultures de la boulangerie (blé), du troupeau (orge), et la fabrication du pain et des viennoiseries**. Vous travaillerez en **binôme** sur les missions de boulange et de travaux agricoles. Vous ferez partie du pôle agricole regroupant les activités de maraîchage, grandes cultures et élevage. Vous serez aussi en lien étroit avec les autres membres de l'équipe (accueil, cuisine, école, maintenance, administratif) pour les besoins d'organisation de l'activité globale.

MISSIONS

Gestion des grandes cultures (en responsabilité) : 5 ha de céréales, 4 ha de prairies permanentes, 17 ha de prairies en rotation (500 heures par an)

Gérer :

- L'assolement, les fumures, les préparations des sols, les semis
- Les travaux de fenaison (notamment fauchage, andainage, bottelage, chargement), la récolte de paille (en binôme avec l'éleveur)
- La gestion et stockage du fenil, des céréales (hygiène des locaux, protocole de nettoyage)
- La gestion du travail à façon pour les travaux externalisés (notamment moissons, travaux des sols, épareuse...)
- La conduite d'un tracteur, l'attelage et l'utilisation du matériel agricole inhérent aux grandes cultures et aux fenaisons (faucheuse, andaineur, botteleuse, etc.)
- L'entretien courant du parc matériel et la mécanique générale
- La transformation du blé en farine à l'aide de notre moulin
- Les partenariats locaux en lien avec l'agriculture agroécologique

Fabrication du pain et viennoiserie (en responsabilité avec votre binôme): (700 heures par an)

- confection du pain pour le restaurant, la boutique et les épiceries alentours
- (Confection des viennoiseries et biscuits pour le restaurant et la vente extérieure → compétence optionnelle)
- entretien de la boulange et du four à pain (hygiène des locaux / anticiper les besoins en matériel)
- assurer la gestion des stocks des matières premières afférentes à la boulange (entretien du levain, commande des sels, beurre, sucre... auprès de nos fournisseurs)

Élevage en collaboration avec les professionnels en poste :

Pour établir une polyvalence nécessaire au bon fonctionnement de la ferme et répondant à des variations de charge saisonnières et d'astreintes (notamment pour l'élevage), nous souhaitons trouver un(e) candidat(e) disponible et volontaire pour se former à quelques notions d'élevage. Les compétences principales à acquérir durant une période d'essai sont la traite (vaches et brebis), le nourrissage matin et soir, l'accompagnement des troupeaux en pâture autour de la ferme. En prolongement, des notions de fromagerie sont également à acquérir. Cette

polyvalence n'est pas un besoin permanent sur un cycle annuel mais permet de conserver une compétence continue à la ferme et d'alléger les rotations d'astreinte existantes.

Transmission

La transmission fait partie intégrante de l'activité des Amanins. Ainsi, les agriculteurs, tout comme les autres membres de l'équipe, sont amenés à animer régulièrement des ateliers afin de transmettre leurs pratiques aux séjournants. Il s'agit de sensibiliser le public accueilli aux méthodes agroécologiques et au monde agricole en général.

Vous serez amené à accompagner des woofers et stagiaires qui viendront découvrir la ferme.

PROFIL RECHERCHE

Expérience professionnelle :

Une expérience de responsable de Paysan Boulanger avec vision globale serait un plus.
Expérience de 3 ans au minimum.

Compétences principales :

- Connaissance et pratique de l'agroécologie
- Réalisation d'un plan de fumure et d'assolement
- Gestion administrative – Tenir à jour les documents administratifs (notamment dossier PAC, registres parcellaires...). Tenir à jour les cahiers de production et de livraison afin de fournir un bilan chiffré de l'atelier boulangerie. Gérer le budget alloué à cet atelier.
- Gestion des grandes cultures
- Conduite d'un tracteur et utilisation du matériel agricole inhérent à l'élevage et aux grandes cultures (faucheuse, andaineur, botteleuse, etc.)
- Connaissance en mécanique générale – être en mesure d'entretenir et de réparer le matériel.

Capacités :

- Volonté de travailler en équipe, capacité d'écoute et de remise en question (coopération)
- Respecter les règles d'hygiène et des dispositions légales.
- Intérêt pour le partage d'expérience (animation d'ateliers auprès des séjournants)
- Autonomie dans le travail
- Aptitude à gérer les priorités, à anticiper et à prendre des décisions en cas de difficulté
- Engagement dans le travail et capacité à entreprendre

Structure d'entreprise :

Les Amanins sont une SCOP (coopérative de salariés), dont l'esprit est l'addition de plusieurs entrepreneurs individuels et autonomes qui travaillent dans un seul et même lieu, en coopération permanente. Nous recherchons des candidat(e)s motivé(e)s pour intégrer durablement cette structure en devenant associé actif de la ferme au-delà des périodes d'adaptation nécessaires.

MODALITÉS

Recrutement :

Candidature à adresser par voie postale ou par courriel à l'attention de Tomy Valentin à l'adresse suivante :
Les Amanins – 1324 route de Crest – 26400 LA ROCHE SUR GRÂNE

tomy.v@lesamanins.com

Date limite de candidature au 8 décembre 2023

Entretiens de recrutement entre le 11 et le 19 décembre 2023

Prise de poste : janvier 2024

Conditions du poste :

- Temps de travail = 35 heures par semaine, inclus en accord collectif d'entreprise avec modulation horaire
- Lieu = Les Amanins, 1324 route de Crest, 26400 LA ROCHE SUR GRÂNE
- Type de contrat = CDI avec période d'essai de 3 mois, renouvelable 3 mois
- Rémunération = 13.15€ brut/heure (salaire unique à tous les salariés de la Scop)
- Mutuelle collective
- Repas du midi pris en charge au restaurant de la ferme pour les horaires encadrant le créneau 12h-14h