

La Ferme Bio du Resto à Ploemeur (56) recherche pour la saison deux salarié.es expérimenté.es en maraîchage biologique en vue d'une association à la fin de l'été 2026. Contrat de 7 mois pour les deux chef.es de culture de Mars à Septembre.

Actuellement l'activité de maraîchage diversifié se déploie sur 1,5 ha dont 1000m² de serres et 1,2ha de cultures en plein champ. La production est principalement vendue en vente directe.

Le profil recherché:

Savoirs:

- *Diplôme qualifiant en maraîchage ou capacité agricole.*
- *Connaissance en gestion d'entreprise.*
- *Convictions écologiques pour s'engager dans l'activité*

Savoir-faire:

- *Expérience confirmée en chef.e de culture en maraîchage biologique diversifié en circuit court.*
- *Expérience de valorisation des produits locaux et de la vente directe.*
- *Compétence en mécanique, ou travail du bois ou travail du métal.*

Savoir-être:

- *Sens de l'initiative, esprit d'entrepreneur, motivé, force de proposition, ouvert d'esprit et enthousiaste.*
- *Aptitude à travailler en autonomie et à prendre des initiatives.*
- *Capacités managériales et organisationnelles.*
- *Expérience en collectif.*
- *Pratique de la CNV.*

Capacités financières:

- *L'entrée dans la SCEA est conditionnée par la prise de 2.000 parts au capital dont la valeur était de 10€ à la création de la SCEA.*

La ferme Bio du Resto est une ferme collective créée en 2021 de 6 associés réunis en SCEA. Différents ateliers sont en place sur la ferme : maraîchage, verger maraîchage, grandes cultures, meunerie et transformation en pain.

Contrat 35h/sem.

Rémunération 1600€ net

Adressez CV et lettre de motivation à lafermebioduresto@gmail.com

Pour informations complémentaires contactez le 06.32.57.54.64