

RESPONSABLE CULTURE PLEUROTE

CONTEXTE DE CHAMPIDICI

L'entreprise Individuelle CHAMPIDICI est une initiative jeune et dynamique née de la passion et de l'intérêt portés à l'univers fongique, à la cuisine et aux processus de fermentations.

C'est d'abord une champignonnière paysanne qui produit du pleurote en fabriquant ses substrats à partir de matières disponibles localement. Les premiers essais de culture ont démarré à l'automne 2019, après quelques mois de travaux et d'aménagements. Le hangar est à Montoisson (26 800).

L'entreprise s'est également dotée d'un laboratoire de transformation, à Aouste-sur-Sye, dans lequel est fabriqué, pour l'instant, du tempeh et de la tartinade de pleurote. Les essais ont commencé à l'été 2019 et la commercialisation été 2020.

Été 2021, c'est une cuisine mobile mettant à l'honneur les champignons et le tempeh à travers une cuisine de rue sur les marchés et des animations en magasins qui voit le jour.

Aujourd'hui, le niveau de production hebdomadaire est d'environ 80 kg de pleurotes + transformation en tartinade et 25 kg de tempeh. L'outil de production « pleurote » fonctionne à 50 % de sa capacité, celui du tempeh à 40 %. L'objectif est de monter autour de 75 %.

CONTEXTE DU POSTE & MISSIONS

Afin de poursuivre son développement, l'intention est :

- De consolider la production et la commercialisation des produits existants
- D'explorer le champ des possibles fongique en lançant des expérimentations de méthodes et variétés culturales, de recettes de cuisine et de fermentations
- De travailler à 2 ou 3 en se structurant autour d'une forme juridique coopérative

Pour ce faire, il apparaît désormais nécessaire d'inviter une première personne à intégrer le projet avec pour objectif prioritaire de prendre une part des tâches liées à la production des pleurotes à Montoisson. A savoir :

Missions principales

1. Gestion des substrats
 - Approvisionnement, préparation et stockage des matières
 - Formulation, préparation, mélange et façonnage
 - Surveillance des cultures, maladies et rotations
2. Gestion des commandes : estimation des stocks, cueillette, parage, colisage
3. Nettoyage, entretien et maintenance

Missions secondaires

Ensuite, en fonction des affinités et des aspirations, il sera envisageable d'évoluer vers à peu près tout ce qu'il y a faire dans une entreprise : livraison/permanence vente, développement commercial, sourcing approvisionnement, amélioration process, expérimentations culturelles, ateliers pédagogiques, transformation, gestion.

PROFIL RECHERCHE

- Pas besoin d'être expérimenté en fermentation, tout s'apprend surtout ici avec curiosité et bon sens !
- Capacité à communiquer et travailler en équipe autant qu'en autonomie
- Dextérité, rigueur, capacité d'organisation, de planification et de gestion
- Capacité à manutentionner du poids régulièrement

CONDITIONS DE TRAVAIL

Démarrage dès que possible à partir de fin août 2021.

Contrat TESA (Titre Emploi Simplifié Agricole, travailleur occasionnel)

- Pour commencer 15-20 h/semaine à augmenter en fonction des compétences et aspirations à 25-35 h/semaine à partir de l'automne 2021 jusqu'au début été 2022
- Rémunération à définir ensemble

ORGANISATION DU RECRUTEMENT

CV et lettre de motivation et/ou tout ce qui paraîtrait utile sur chapidici@gmail.com jusqu'au 25 juillet 2021.