



SCIC SA Le Courtil de Quincieux

26 chemin de Jérusalem

69650 Quincieux

## Ferme Collective recherche associé.e en arboriculture !

Le Courtil de Quincieux, ferme **bio, collective** et **coopérative** (SCIC), en **vente directe** et implantée à **Quincieux (69)**, cherche un.e ou plusieurs associé.e.s pour renforcer l'équipe suite au développement de l'activité !

Le Courtil de Quincieux, c'est une ferme **sous un modèle coopératif** (SCIC), entre Lyon et Villefranche, entre Monts d'Or et Saône. Nous partageons les 9 hectares entre le **maraîchage, l'arboriculture, les cultures de plein champ, les plantes aromatiques et médicinales, les fleurs coupées et l'apiculture**, le tout en agriculture biologique (ou en fin de conversion vers l'agriculture biologique). En 2025, nous avons repris un verger de 3.5 ha en pommes, poires et fruits à noyaux, actuellement conduit en Haute Valeur Environnementale (HVE3) en attendant de démarrer la conversion bio, pour compléter notre gamme de produits locaux de saison.

Nous vendons notre production à la ferme, sur notre **marché hebdomadaire le mardi de 16h30 à 19h** avec la participation de producteurs et commerçants partenaires. Nous sommes aussi présents au **marché de Trévoux le samedi matin**, à l'**AMAP de Neuville le mardi soir**, à la **Ferme d'Emile à Collonges** et nous fournissons aussi la **cantine scolaire de Quincieux**.

Actuellement, nous sommes :

- 2 associé.e.s en **maraîchage** : 1.4 ha de cultures, dont 2000 m<sup>2</sup> sous serre (objectif 4000 m<sup>2</sup> de serres, 3ha au total).
- 1 en **arboriculture** : 3.5 ha de verger HVE sur lequel on prépare une conversion bio (2.1 ha de pommes, 0.5 ha de poires, cerises, pêches, prunes, abricots) et 8000 m<sup>2</sup> de verger ancien (cerises, pêches, prunes, raisin)
- 1 en **apiculture** : 60 ruches aujourd'hui, objectif 140 ruches.
- 1 en **fleurs coupées** : 1000 m<sup>2</sup> en première année, avec projet de monter à 1ha de cultures en plein champ et serres
- 1 en **PPAM** : 2000 m<sup>2</sup> de cultures pour transformation en hydrolats et baumes.

La ferme est située sur un axe routier passant, très adapté pour la vente directe au marché à la ferme. Nous développons aussi des activités pédagogiques, transformation, ...

La ferme ne dispose pas aujourd'hui de possibilité de logement sur place.

Le Courtil de Quincieux a choisi un statut de SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) pour concrétiser la **coopération**, la **mutualisation** et l'**entraide** au sein de du collectif de producteur.rices, pour faciliter l'entrée-sortie dans le monde agricole, et pour pérenniser le *projet d'achat et de rénovation* de notre bâtiment. Ce statut nous permet aussi d'impliquer des citoyens et acteurs du territoire (particuliers, clients, associations, coopératives, ...) dans notre sociétariat et dans notre gouvernance.

Sous la structure de la SCIC sont créés des structures agricoles d'exploitations (EI et GAEC) pour piloter notamment les ateliers maraîchage, apiculture, PPAM et fleurs coupées.

Nous sommes accompagnés par la SCIC **Les Fermes Partagées**, un vrai plus pour la gestion du collectif !

### Et si vous nous rejoigniez ?

Le développement des activités de la ferme, notamment de l'arboriculture, nous amène à rechercher un ou des associé.e.s pour

- Renforcer et développer l'**atelier arboriculture et petits fruits** (amélioration de la conduite des vergers existants, protection des vergers, replantation des anciens vergers, plantation sur les surfaces disponibles, ...)
- Contribuer à la construction de la SCIC, à la commercialisation, aux projets communs, à la vie collective.

Quelques infos sur le processus d'intégration (à adapter selon les situations) :

- Rencontre avec les producteurs
- Stage découverte (Immersion Pôle Emploi ou équivalent) sur 3 semaines
- Stage test longue durée (6 à 15 mois)
- Présentation du projet au Conseil d'Administration de la SCIC

Si le projet vous intéresse, si vous voulez plus d'infos, n'hésitez pas à nous contacter :

Nicolas Brulard

arbo@lecourtildequincieux.fr

06 83 23 66 90