



OFFRE D'EMBAUCHE UN·E SAISONNIER·E EXPÉRIMENTÉ·E MARAÎCHAGE

Dans le cadre d'un remplacement d'associé·e en congé parental, nous recherchons un·e saisonnier·ère expérimenté·e en maraîchage, à partir début mars 2026 et jusque fin août. Rencontre et période d'essai possible en contrat TESA d'au moins une semaine en janvier ou février.

Nous recherchons une personne expérimentée capable d'effectuer les tâches de gestion des cultures en autonomie mais aussi de participer au pilotage de l'atelier avec les deux autres maraîchère·s de la ferme. Le travail se fait donc en équipe avec des tâches à plusieurs et d'autres en autonomie.

La ferme de Beletre est une ferme collective de 8 associé·es avec en plus de l'atelier maraîchage un atelier de paysan·nes boulanger·es. Cela demande des temps de réunion et de coordination, la personne recrutée sera amenée à participer à certains temps de réunion.

Une partie des tâches est réalisée avec les outils de l'Atelier Paysan, en particulier l'agrozouk (porte-outil électrique).

Nous cultivons 2,5 ha de légumes en agriculture biologique. L'intégralité de la production est distribuée auprès d'une AMAP constituée d'une centaine de foyers.

D'autres tâches liées aux autres productions de la ferme (céréales, farine, pain) pourront être proposées selon les besoins.

LE POSTE ET LES ATTENTES :

Gestion des cultures

- Être capable gérer les cultures en autonomie
 - Plantation, récolte, irrigation, semis, conduite d'engins, ...
 - Voilage, gestion des bioagresseurs, gestion ouverture fermeture des tunnels
 - Binages et travail du sol au porte outils électrique et tracteur

Pilotage et coordination de l'atelier maraîchage

- Participer à la planification et priorisation des tâches pour la semaine (une réunion par semaine + un point rapide tous les matins)
- Utilisation des tableurs libre office pour la gestion de la planification
- Commande de semences en ligne
- Gestion et pilotage de la pépinières et des semis
- Participation aux astreintes week-end (1 week-end par mois maximum)

Réunions et participation à la vie collective de la ferme

- Participation à une partie de la réunion d'équipe une fois par semaine
- Participation à la préparation des repas (faire le repas pour tout le monde une fois toutes les semaines ou tous les quinze jours)

COMPÉTENCES :

- Expérience dans le domaine du maraîchage et gestion des cultures

- Expérience dans le pilotage d'un atelier maraîchage (prise de décision, priorisation, anticipation, etc)
- Utilisation des outils informatiques (commande en ligne, utilisation de tableurs, mails, ...)
- Maniement du tracteur souhaitable, possibilité de se former à la ferme
- Permis B souhaitable.

CONTRAT PROPOSÉ :

- CDD, 35 heures/semaine, SMIC horaire
- De début mars à fin août 2026
- 1 mois de période d'essai
- Repas du midi fourni
- Accès aux légumes déclassés + pain
- Participation aux astreintes du week-end. Adaptation des heures de travail en fonction des conditions, en été notamment. Flexible sur les horaires si besoin de temps pour un rdv ou autre.

Merci de nous envoyer votre candidature par email sur maraichage@beletre.org.

Nous nous tenons à disposition pour répondre à vos éventuelles questions ou besoins de précisions par email.

QUELQUES MOTS SUR LA FERME

La ferme de Belêtre est une ferme collective en agriculture biologique située dans le Sud Touraine (Indre-et-Loire). Elle a été créée en 2015 et compte aujourd'hui 64 hectares de terres cultivées. Le GAEC de Belêtre produit des légumes, des céréales et de la farine. La Coopérative paysanne de Belêtre produit pains, brioches, biscuits, pizzas, et propose animation et formation. L'équipe est actuellement de sept personnes, dont 4 associées co-gérantes.

La ferme de Belêtre est aussi un lieu de vie pour huit adultes et trois enfants. Une partie des espaces, des équipements et du matériel est mutualisé entre lieu de vie et usage professionnel (bureau, salle commune, salle de bain, chambre d'amies, jardin, etc.).

LES ATELIERS

MARAÎCHAGE DIVERSIFIÉ

Une cinquantaine de légumes de saison sont cultivés et distribués à la ferme en AMAP sous forme de paniers hebdomadaires. La production représente environ 80 paniers/semaine destinés aux habitantes du territoire qui renouvellent leur abonnement tous les 6 mois. Les paniers sont distribués toute l'année sans interruption.

BOULANGE & MEUNERIE

Les céréales produites sur la ferme sont transformées en farine puis en pain au levain, brioche, biscuits, pizzas. La farine est moulue sur meule de pierre et le pain est pétri à la main et cuit au four à bois. La production d'environ 400 kg de pain/semaine est écoulee localement auprès de différentes AMAPs, magasins bio, collège, groupements d'achat et en vente à la ferme.

GRANDES CULTURES

Nous cultivons blé, seigle, petit épeautre et sarrasin pour la transformation en farine et en pain. Avoine, vesce, féverole et millet sont destinés à faire des couverts d'engrais verts. Enfin, trèfle et luzerne sont cultivés pour du fourrage pour les élevages voisins. Toutes nos semences sont issues de notre propre production.

ANIMATION & FORMATION

Nous menons également des activités d'animations pédagogiques (auprès de différents publics notamment en situation de handicap) et de formations (sur le fonctionnement collectif, l'auto-gestion et le statut coopératif). La ferme fait partie du réseau R.E.P.A.S et est structure d'accueil dans le cadre du compagnonnage.

Les associées de la Coopérative Paysanne de Belêtre