

CHEF.FE DE CULTURE MARAICHAGE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE (OU MARAÎCHER.E MUNICIPAL)

1 MISSION GENERALE

Mise en place du projet de maraîchage municipal dans sa globalité, en commençant par la création de l'exploitation sur le domaine agricole communale

Produire et distribuer toute l'année, principalement des légumes, mais aussi des fruits qui seront fléchés prioritairement sur la cuisine centrale de la ville, en coordination avec les services de restauration municipale, mais aussi CCAS (épicerie sociale, aide alimentaire).

Le chef de culture en maraîchage planifie les activités selon les objectifs quantitatifs et qualitatifs fixés avec la collectivité.

Il définit et améliore les techniques de production et s'assure de la présence du matériel et des approvisionnements nécessaires à cette production

Il vérifie quotidiennement l'état des plantes dans les cultures sous abris ou en plein champs (insectes, maladies...) et établit son diagnostic pour l'application éventuelle de traitements en collaboration avec sa hiérarchie qu'il informe régulièrement.

Il collecte les données technico-économiques permettant l'établissement du plan de production.

Il prend part à la gestion courante de la régie.

Il planifie les temps de semis, il organise la récolte, le conditionnement, la conservation, le stockage et, éventuellement, les premières opérations de distribution.

2 MISSIONS SPECIFIQUES AU POSTE

En amont :

Mise en culture de la friche actuelle, préparation du terrain, mise en place de serres

Mise en place du système d'irrigation

Aménagement de bâtiments

Approvisionnement du matériel et des consommables

Au quotidien :

Travaux du sol pour préparation des cultures, palissage, taille, utilisation des engins et outils agricoles avec outils traînés ou portés,

Gestion des irrigations,

Mettre en place le calendrier des cultures : planification, organisation et suivi annuel de la production maraîchère en agriculture biologique selon le volume nécessaire, en concertation avec le chef de cuisine de la cuisine centrale et le responsable du service environnement,

Définir et améliorer les techniques de production et s'assurer de la présence du matériel et des approvisionnements nécessaires,

Mettre en place le plan de fertilisation des sols sans utilisation de produits pesticides, gestion de la PBI (protection biologique intégrée), afin de préserver l'environnement, mais aussi la qualité des produits et la santé des consommateurs.

Gestion courante de la régie de production maraîchère (plein champ et serre)

Formation du personnel communal aux opérations culturelles afin d'être relayé en son absence

Organiser la récolte, le conditionnement, la conservation, le stockage, préparation des commandes, livraisons.

Gérer le budget dédié en lien avec le responsable du service environnement,

Tâches saisonnières et/ou occasionnelles

Gestion et encadrement des saisonniers/stagiaires et accueil de public sur la ferme municipale.

Mise en place d'expérimentations (agroforesterie, permaculture, bio intensif etc.)

Animation de journées pédagogiques à destination des scolaires et des citoyens

3 LES COMPETENCES PAR THEME

Connaissances "techniques"

Maîtrise des techniques culturales de production maraîchère biologique

Connaissances en arboriculture, permaculture et maraîchage sur sol vivant.

Maîtrise des techniques de conduite de projet et de concertation / animation

Connaissance des techniques de préparation et de suivi des budgets, et intégration des règles et procédures de la commande publique

Capacité à conseiller les élu-es, à traduire des orientations politiques en plans d'actions et/ou projets

Informatique

Connaissance sur les logiciels bureautiques (Word et Excel)

Maîtrise des logiciels métiers dédiés

Le savoir-être

Disponibilité – écoute – discrétion – rigueur

Sens du service public

Sens de l'organisation

Sens des responsabilités, autonomie et capacité à prendre des initiatives

Capacité à gérer pics et creux d'activité

Capacité à identifier, mobiliser et animer un ensemble d'acteurs et de partenaires

Capacité d'analyse et de synthèse

Qualités relationnelles et d'expression orale

Le savoir-faire

Autonomie et aptitude à travailler en équipe

4 LES LIENS

Lien hiérarchique

Rattaché au Responsable du Service Environnement, au sein des Services Techniques.

Liens fonctionnels

Lien fonctionnel avec les services suivants : Chef de Cuisine, Espaces Verts, Affaires Scolaires, Alimentation / Agriculture, Transition Écologique, etc.

Liens avec l'ensemble des services communaux

Liens avec les élus

5 LIEUX D'EXERCICE DES FONCTIONS

Sur différentes parcelles à Urrugne, au Centre Technique Municipal. Peut être amené à se déplacer sur les établissements communaux (cuisine centrale, écoles...)

6 CONDITIONS DE TRAVAIL

Port de charges lourdes,

Port EPI,

Déplacements durant les heures de travail, et selon les besoins de la production,

EMPLOI DU TEMPS

Temps complet annualisé, 1607 heures

Horaires décalés et le week-end,

CONGES

5 fois les obligations hebdomadaires de service

7 QUALIFICATIONS REQUISES

Brevet Profession Responsable Entreprise Agricole ou diplôme agricole reconnu (BTA, BTS, ingénieur, agricole),

Permis B et habilitation à la conduite d'engins agricoles et de manutention valides,

Expérience significative en maraichage biologique diversifié exigée,

Motivé par un projet innovant, demandant de la disponibilité

Connaissance de l'Euskara appréciée