



OFFRE D'EMPLOI : MARAICHER(E)

Je recherche quelqu'un qui a vocation à s'associer. La saison salariée serait un test pour jauger si on peut bien s'entendre par la suite.

Environnement de travail

Le Maraîcheur est une **microferme de production de légumes et fruits sur sol vivant**, en **NO DIG** (nous sommes fiers d'être pionniers en France !) s'inspirant de l'**Agriculture Régénérative**, de l'**agroécologie** et des grands principes de **permaculture**.

Notre raison d'être est de fournir à la communauté locale des légumes d'excellente qualité gustative et nutritionnelle, en respectant le vivant.

L'objectif à terme est de créer un environnement où la vie foisonne tant humaine, végétale qu'animale.

Le jardin est situé à **La Croix-du-Perche**, au sein de la ferme familiale de céréales et poules pondeuses plein air. C'est un environnement très vivant et à la fois tranquille. Nous accueillons régulièrement des volontaires, de la famille et amis qui viennent donner un coup de main et partager un bon moment.

Sur **1000 m2 dont 400m2 de serres** sont cultivés **une trentaine de variétés de légumes** et quelques fruits issus du verger. Ils sont vendus :

- A notre AMAP à Thiron-Gardais
- Sur notre stand à Thiron-Gardais également le samedi matin
- Aux restaurateurs : nous leur vendons aussi nos micropousses, shiitakés, fleurs comestibles et aromates

Tout cela est assuré par Antoine (gérant), Allegra, salariée en 2025, Benoît et Tiffany, stagiaires en 2025 et des bénévoles de l'AMAP qui viennent prêter main forte.



Les méthodes de culture sont inspirées de la rencontre entre le **mouvement maraîchage sol vivant** en France et le **no-dig** en Europe. Si Richard Perkins, Charles Dowding et Jean-Martin Fortier te sont familiers, tu frappes à la bonne porte !

Il n'y a aucun travail de sol, juste un petit coup de grelinette les premières années pour décompacter le sol sans le retourner. Les légumes sont plantés directement dans du paillis, en l'occurrence du compost, et c'est tout !

La majorité du travail est manuel, un engin télescopique est utilisé pour le transport de compost, et on est tous les jours sur notre tuktuk électrique !



Le/la maraîcher(e)

ACTIVITES

Sous la direction et les conseils du gérant, le/la maraîcher(e) aura des tâches diverses

- Semis et surveillance de la pépinière
- Préparation des planches
- Plantation et semis
- Récoltes, lavage, conditionnement
- Entretien
- Gestion de l'irrigation
- Tenue du stand sur le marché 2x/mois
- Livraison 1 à 2x/mois
- Suivi micropousses et champignons

QUALITES REQUISES

- Le maraîchage te passionne, tu lis des bouquins sur le sujet et passes des heures sur Youtube !
- Tu es organisé(e)
- Tu aimes travailler avec du rythme
- Tu es courageux(se) et tu aimes le travail physique
- Tu aimes travailler en équipe
- Tu as le sens de l'autonomie et de l'initiative
- Tu as le souci du détail et du travail bien fait

PROFIL

- Expérience en maraîchage (au moins une saison en maraîchage)
- Permis B

DUREE

CDD de 10 mois à temps plein (35heures/semaine) de début février à fin novembre.
Puis plus d'un an si on s'entend bien !

REMUNERATION

1 801,80 € brut par mois + accès à tous les légumes du jardin + ingrédients du repas du midi fourni.

LOGEMENT

Un logement est possible dans une caravane à côté du jardin avec cuisine et douche.

Pourquoi nous rejoindre ?

- Méthode de maraîchage pionnière en France !
- Equipe jeune & dynamique
- Environnement de travail bucolique
- Travailler aux côtés d'entrepreneurs passionnés et qui aiment transmettre
- La satisfaction de participer au développement d'un projet innovant et varié
- On compte les mauvaises herbes sur les doigts d'une main, ton dos sera préservé ;)

Comment postuler ?

- CV et mail de motivation à antoine@lemaraicheur.fr
- Une lettre de recommandation d'un maraîcher pour lequel vous avez travaillé est un plus

Tu seras recontacté(e) ensuite pour un entretien visio et par la suite les candidat(e)s retenu(e)s seront invité(e)s pour une rencontre à la ferme.

Notre profil Wwoofing : <https://wwoof.fr/fr/host/16461>

Compte Instagram : <https://instagram.com/lemaraicheur>

Antoine

