

Le poste :

Histoire et contexte : Les paysannes Rient

Sur la commune de Nozières, la SAS Noz'Ateliers travaille depuis 2 ans à la création et l'animation d'ateliers partagés autour du bois et de l'agriculture, grâce à la mise en commun de moyens pour répondre aux besoins et envies de différents artisans, paysans, et citoyens locaux.

Parmi les besoins identifiés sur le territoire, la création d'un **atelier de transformation végétale** accessible notamment à de petites productions est apparue comme prioritaire. Cet atelier a pour but de mieux valoriser les productions agricoles locales, de permettre aux paysans de gagner du temps sur les étapes de transformation, partager les frais d'outils souvent onéreux, le tout dans un laboratoire aux normes d'hygiène en vigueur. Le projet commence à voir le jour avec l'achat en Juillet 2019 du terrain où sera construit le futur atelier et la création le 25/05/2020 de la SARL Les Paysannes Rient, regroupant les associés moteurs dans le projet (9 paysans locaux, l'entreprise Mincaa et la SAS).

La SAS Noz'Ateliers et la SARL Les Paysannes Rient sont associées de la manière suivante sur le projet : la SAS finance et construit le bâtiment, la SARL le loue, l'équipe et le gère.

Le chantier a débuté en décembre 2020. L'atelier doit ouvrir ses portes en octobre 2021 pour la saison des châtaignes!

L'atelier est équipé afin de permettre la transformation de petits fruits, légumes et particulièrement châtaignes en confitures, purées, soupes et tout autre produit fini commercialisable. Sa capacité : 500 kg de châtaignes transformées par jour.

La SARL a aussi pour objectif de proposer une gamme de produits "collective", c'est à dire de soutenir des agriculteurs, par exemple en installation, en leur achetant leur production, en la transformant au nom des Paysannes Rient, puis en en assurant la commercialisation.

L'atelier va principalement fonctionner par prestation de service pour permettre à des paysans de faire transformer leurs châtaignes ou autres fruits et légumes (Apport minimum de 100 kg de châtaignes)

Dans tous les cas, les utilisateurs participeront au tri des châtaignes.

Il sera également possible pour les utilisateurs de venir participer aux travaux de transformation (formation hygiène nécessaire + formation sur place à l'utilisation des machines avec le salarié, un gérant ou le responsable matériel).

Le poste de salarié :

Missions et tâches effectuées par le salarié, sous la responsabilité des gérants

Accompagner les clients dans la réalisation de transformations de produits végétaux :

Assurer la traçabilité des transformations

Assurer l'entretien courant des machines

Exécuter et/ou s'assurer de l'exécution des procédures de nettoyage

Mettre au point des recettes et réaliser des transformations pour une marque propre à l'atelier

Participer à la planification des activités, à la gestion des stocks

Tenir les gérants informés

Spécificités du travail :

Le salarié effectuera un 35h lissé sur l'année, afin de s'adapter aux fluctuations d'activités saisonnières : pic d'activité à l'été et l'automne (fruits, châtaignes), périodes plus creuses en hiver et au printemps. Toutefois, l'atelier disposera d'une chambre froide négative permettant d'étaler les activités, et le développement de la gamme propre. Certaines tâches administratives, pourront aussi permettre un emploi du temps plus régulier.

Il est prévu que le salarié assiste parfois à des réunions en soirée (1 par mois maximum), et participe à un point hebdomadaire pour organiser les transformations et son planning avec les gérants. Il est aussi nécessaire de commencer les journées tôt (6h) lors de transformations de quantités importantes (principalement en période de châtaignes).

Salaire : 1300€ net au départ, avec possibilité d'évolution en fonction de l'investissement et des compétences.