

Recherche d'un-e associé-e

Territoire et contexte

La ferme de Sainte-Luce se trouve dans le petit village du même nom à 1200 mètres d'altitude dans le Beaumont aux limites de l'Isère et des Hautes-Alpes. Reprise par quatre amis en 2001, la ferme traditionnelle a évolué en une ferme bio diversifiée, axée sur la transformation et la vente directe.

La ferme se trouve dans un territoire assez isolée, où la nature est incroyablement belle. Isolée, mais pour autant, la vie sociale et associative du Beaumont est riche. La ferme cherche à s'inscrire dans le tissu social local.

La ferme de Sainte Luce est un collectif de travail et non un collectif de vie. L'aspect social du collectif existe mais est distinct de la ferme.

Ateliers de production de la ferme

La ferme de Sainte Luce est organisée en différents ateliers :

- Atelier boulangerie : pain au levain, pétrie à la main et aux bras et aux dos et cuit au feu de bois.
- Atelier cochon : élevage de porc en plein air, 60 cochon par an.
- Atelier brasserie : bière produite avec l'orge de la ferme.
- Atelier culture : 131 ha principalement en location. Une 100aine d'ha en prairie permanente, une 30aine d'ha en rotation luzerne/prairie temporaire/céréales.
- Atelier vache laitière 40 Vaches laitières croisées Montbéliardes, Abondance et Simmental.
- Atelier visite pédagogique : visite de la ferme au printemps et en été.
- Atelier commercialisation : commercialisation en circuit court (Amap, magasin de producteurs et magasin bio, marché, plateforme restauration collective et magasin à la ferme) entre Grenoble et Gap
- Atelier fromagerie : transformation de 200 000 litres de lait par an en fromage affiné et frais.
- Atelier restauration (pendant l'été) : pizza cuit au feu de bois les vendredis d'été, événements culturels.

Il existe en plus de ces ateliers de production, il y a des ateliers non productif : compta, gestion des assurances, planning, communication, commission richesse humaine, etc...

Organisation du travail

- il y a 23 travailleur-euses dont 6 associé-es et 17 salarié-es.
- Chaque travailleur-euse travaille sur plusieurs ateliers, 2 au minimum, 4 au maximum. La polyvalence est un pilier de l'organisation du travail.
- Les ateliers sont coordonnés par des responsables d'atelier.
- Les ateliers évoluent en fonction des envies et projets des travailleur-euses, des contraintes économiques, ergonomique, stratégique. Ces évolutions sont chapeautées par le-a responsable d'atelier.
- Moults réunions : pour toutes, pour chaque atelier, commission prendre soin, associé-es, etc...

Profil du ou de la candidat-e recherché-e

- Porter les valeurs de l'agriculture paysanne et de l'agriculture biologique.
- Passion pour l'agriculture bio, la transfo fermière, et la commercialisation en circuit court.
- Aimer et être habitué·e à travailler en collectif. Les compétence sociales et relationnelles sont essentielles.
- Même si c'est un plus, il n'y a pas de compétence technique requise. La (ou les) formation peut se faire sur la ferme.
- Savoir apprécier les + du travail en collectif et accepter les – du travail en collectif.

Liste des missions

- Co-responsable d'atelier

- L'atelier commercialisation, culture et boulangerie recherche un-e co-responsable d'atelier.
- Portage de responsabilité transversale de la ferme.

- Vendeur-euse :

- vente sur le marché de l'Estacade (Grenoble) 1 fois toutes les 4 semaine
- Préparation de livraison
- Tournée de livraison sur Gap ou Grenoble

- Trayeur-euse

- Assurer au min deux traites par semaine en autonomie
- Participer au chantier de l'atelier : gestion des pâture et de l'eau, entretien et réparation du matériel, débroussaillage etc...

- Vie collective :

- Participation à la réunion mensuelle avec toute l'équipe de la ferme
- Participation à une réunion bimensuelle avec l'équipe marché
- Participation à une réunion bimensuelle avec l'équipe vache

- Entretien :

- Participation à l'entretien de la ferme : ménage, poubelle, lavage des camions et autre espace de vie.

Savoir-faire et savoir-être

- Rigueur
- Être motivé pour apprendre et transmettre
- Capable d'être autonome et responsable rapidement
- Dynamique et imagitatif·ve
- Aptitude au travail en équipe, être capable de faire des compromis.
- Esprit d'initiative, force de proposition, créativité
- Sens de l'accueil et de la médiation
- Sensibilité à l'intégration du projet dans son tissu local
- Trouver sa place dans le collectif et particulièrement dans le groupe associé-e

Conditions de reprise

- Rachat de parts sociales du GAEC et de la SAS (10% minimum soit environ 80 000 €). La SAS est une entité juridique qui regroupe la boulangerie et la commercialisation (la ferme n'étant pas autonome en céréales panifiables).
- Un temps de travail des associé-es maîtrisé (compris entre 1 et 1,4 équivalent temps plein, adaptable en fonction de la future organisation qui sera rediscutée avec la nouvelle personne et l'équipe).
- Astreinte 1 week-end tout les 4 semaines
- 5 semaines de congés par an !

Début de l'aventure

- Démarrage par une période de salariat et/ou de stage Test.
- Contrat en CDI : 35h par semaine ou 39h
- système d'annualisation entraînant une modularité hebdomadaire des heures selon les saisons hautes et basses
- La rémunération pour la période de salariat se fera sur la base du SMIC
- avantage : autoconsommation pain et fromage et tarifs avantageux sur tout le reste des produits de la ferme.

Date limite des candidatures : le plus tôt possible mais les candidatures restent ouvertes jusqu'au 01/10/2026

Date indicative des visites et entretiens : à partir du 01/10/2026

Si l'aventure vous tente, n'hésitez pas à candidater, en envoyant un CV et une lettre de motivation par mail à : fermedesainteluce@gmail.com