

CHEF D'EXPLOITATION MARAICHERE

1 SYNTHESE DE L'OFFRE

Employeur : Commune d'Urrugne

Lieu de travail : Urrugne

Poste à pourvoir le : 15/02/2026

Date limite de candidature : 31/12/2025

Type d'emploi : Emploi permanent – création d'emploi

Motif de vacance du poste :

Prise en charge de la structure suite à la fin de mission de création de la ferme

Nombre de poste : 1

Métier : Responsable d'exploitation maraîchère

2 MISSIONS GENERALES

Depuis octobre 2024, la commune d'Urrugne met en place une ferme maraîchère dont la production est destinée exclusivement à la cuisine municipale. Cette cuisine peut produire jusqu'à 800 repas par jour à destination des cantines scolaires, du portage des repas par le CCAS et du CLSH. La ferme est conduite en Agriculture Biologique. Après un an et demi de construction, la ferme entre en production cette fin d'année 2025. La mise en route de la ferme sera assurée par le maraîcher qui est chargé de la création de la ferme. Sa mission étant maintenant achevée, nous recrutons le/la chef.fe d'exploitation qui assurera sa relève. Une période de transmission est prévue pour assurer la continuité du fonctionnement de la ferme.

Le chef.fe d'exploitation a pour mission principale d'approvisionner la cuisine municipale en légumes et en fruits.

En collaboration avec la cheffe de la cuisine municipale, la personne recrutée élabore un planning de culture lui permettant de répondre le plus possible aux besoins en légumes et fruits de la cuisine.

Elle construit, formalise et présente chaque fin d'année un budget de fonctionnement de la ferme permettant de réaliser la production planifiée plus tôt. Si besoin, elle propose un budget d'investissement.

Le/la maraîcher.ère définit et améliore les techniques de production et s'assure de la présence du matériel et des approvisionnements nécessaires à cette production.

Il/elle assure la production des légumes et des fruits tout au long de l'année :

- Travail du sol avec un tracteur et des outils traînés ou animés
- Préparation des terres à la plantation (paillage, buttage, faux-semis, fertilisation, etc)
- Semis et plantations
- Irrigation des cultures
- Taille, palissage, buttage, désherbage, traitement, etc
- Récolte des légumes et fruits produits
- Mise en place d'engrais verts
- Épandage de fumier

Il/elle lave, stocke, veille, conditionne et achemine les légumes et fruits cultivés jusqu'à la cuisine.

Il/elle veille au bon état du matériel et de l'outil de travail. Le cas échéant, il/elle étudie et propose les réparations nécessaires, le renouvellement du matériel ou les investissements dans de nouveaux outils, en lien direct avec son supérieur.

Le.la chef.fe d'exploitation participe au recrutement d'un saisonnier à temps plein pour les 6 mois d'avril à septembre.

Au quotidien, il.elle réalise les plantations prévues, récolte les légumes et fruits matures. Il.elle nettoie et conditionne la production puis la livre à la cuisine ou la stocke sur la ferme. Il.elle vérifie l'état des cultures sous serre et en plein champ, évalue leurs besoins et réalise si nécessaire les travaux d'entretiens ou traitements qui s'impose dans le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Le.la maraîcher.ère pratique l'Agriculture Biologique. Il.elle met en place des solutions qui respecte le cahier des charges de l'AB. Il.elle remplit et fournit à Ecocert (l'organisme certificateur) tous les documents et toutes les preuves nécessaires à la certification de la production. Il.elle sera contrôlé.e au moins une fois par an par Ecocert.

Le.la maraîcher.ère planifie les travaux à réaliser jour après jour et encadre les différents intervenants sur la ferme (la personne saisonnière durant la saison, d'éventuels stagiaires, les bénévoles...).

Le.la maraîcher.ère peut recevoir sur la ferme les écoles d'Urrugne et anime des visites en collaboration avec l'équipe enseignante, le CLSH, et le CCAS. Des animations avec les citoyens sont également prévues.

Le.la maraîcher.ère travaille en partenariat avec l'association Collecte&Compost pour valoriser le compost sur la Ferme.

En fin d'année, il.elle produit un compte rendu d'activité et économique de l'année écoulée. Durant l'année, il.elle participe à des réunions sur des sujets en lien avec le maraîchage ou l'agriculture en générale. Il.elle peut être engagé sur des événements tels que la Fête de la Nature par exemple ou Lurrama ou en lien avec des associations partenaires. Son expérience pourra être ponctuellement sollicitée pour des partenariats autour de la thématique agricole locale.

Le maraîcher représente la commune aux réunions de BLE et pourra participer à l'animation du réseau de maraîcher.es bio.

Tout au long de l'année, le.la maraîcher.ère réfléchit à améliorer l'outil de travail et les techniques de production pour obtenir de meilleurs légumes, de meilleures conditions de travail et mieux préserver l'environnement et la biodiversité de la ferme.

3 LES COMPETENCES PAR THEME

Connaissances "techniques"

Conduite d'engins spécifiques agricoles
Conduite de véhicules légers
Connaitre les gestes et postures de la manutention manuelle
Connaitre et appliquer les règles sécuritaires sur l'exploitation et ses abords

Communication

Savoir détecter les anomalies et remonter des informations au supérieur hiérarchique
Capacité de communication interne et Travail en transversalité avec les autres services
Savoir gérer et piloter une équipe composée d'agents saisonniers et renfort ponctuel
Savoir animer des réunions/ateliers/rencontres autour de l'agriculture biologique et de la ferme en gestion

Le savoir-être

Rigueur
Autonomie et aptitude à travailler en équipe
Sens de l'organisation
Sens des responsabilités
Adaptation
Disponibilité
Capacités à prendre de initiatives et Être force de propositions
Capacités à gérer les pics et les creux d'activités et à les anticiper
Capacité d'animation
Ecoute
Discrétion
Sens du service public
Qualités relationnelles et d'expression orale

4 LIEUX D'EXERCICE DES FONCTIONS

La prise de fonction quotidienne se fera au CTM.

Il.elle interviendra principalement sur la ferme maraîchère de la commune d'Urrugne, et au Centre Technique Municipal pour les missions administratives. Il.elle peut être amené à se déplacer sur les établissements communaux (cuisine municipale, écoles...), chez des fournisseurs, à des événements ou à des formations, ou sur d'autres Communes voisines.

5 LE LIEN HIERARCHIQUE

Sous l'autorité directe du Responsable du service ENVIRONNEMENT – Services Techniques de la collectivité.

6 LES LIENS FONCTIONNELS

Relation avec les agents des services techniques, de la Cuisine Municipale et du Pole Education Jeunesse
Relation avec le personnel municipal
Relation avec les citoyens
Relation avec les différents partenaires (agriculteurs/producteurs locaux), des associations locales
Relation avec les autres Communes

7 CONDITIONS DE TRAVAIL

Port de charges lourdes,
Port de vêtements professionnels et d'EPI adaptés obligatoire
Déplacements durant les heures de travail, et selon les besoins de la production
Métier salissant
Pénibilité physique : station debout prolongée, manipulation de poids prolongée, travail en hauteur, manutention
Manipulation de produits nécessaires à l'exploitation possible

EMPLOI DU TEMPS

Temps complet, 1607 heures/an
Temps de travail hebdomadaire : horaires décalés et le week-end en lien direct avec le suivi et contrôle de l'exploitation maraîchère
Principe de base des horaires des agents des services techniques :

CONGES

Congés annuels : 25 jours

8 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 obligatoires, CACES (<100CV)

Expérience significative en maraîchage biologique diversifié exigée,

Motivé par un projet innovant, demandant de la disponibilité/flexibilité

Connaissance de l'Euskara appréciée

Cadre d'emplois des adjoints techniques (C) et agents de maîtrise (C+)

9 COMPETENCES TECHNIQUES

Maîtrise des techniques culturales de production maraîchère biologique

Connaissances en arboriculture

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

Connaissance sur les logiciels bureautiques (Word et Excel) et logiciel métier des services techniques (formation interne)

10 REMUNERATION

Statutaire + primes

Date de mise à jour : 10 Décembre 2025.