

# Stagiaire Technicien de production de spiruline

## **Stage à temps partiel (à définir)**

### **Durée : 2 mois minimum**

Umamiz est la « startup paysanne » en Hérault qui produit et commercialise de la biomasse et des produits à base de spiruline fraîche. Mêlant l'esprit d'innovation et de communication moderne d'une start-up, et la passion de l'exploitant agricole artisanal, nous sommes les premiers en Europe à commercialiser la spiruline sous sa forme fraîche.

Nous sommes installés en partenariat avec Gilles Planchon dans sa ferme écologique expérimentale de la Roquette à Tourbes (34120) depuis 2019, et nous exploiterons en 2020 près de 500m<sup>2</sup> de bassin ou 60m<sup>3</sup> de culture sous mention Ecocert.

Nous avons déposé en 2019 plusieurs brevets pour notre système de production en photobioréacteurs extérieurs, le dispositif de récolte qui lui est rattaché, et le processus de traitement de la biomasse qui nous permet d'obtenir une biomasse de spiruline fraîche qui se conserve plus de 10 jours aujourd'hui, contre 2 à 5 jours pour l'ensemble de la profession.

Les produits que nous proposons constituent une petite révolution, car ils font entrer la spiruline dans l'univers de la gastronomie et de la créativité culinaire, créant ainsi une alternative d'avenir aux compléments alimentaires traditionnels en proposant la spiruline comme un ingrédient de la cuisine au quotidien.

Pour consolider notre équipe (2 exploitants) et faire face à l'augmentation de la production et des produits à conditionner, emballer et livrer à nos clients, nous recrutons un **TECHNICIEN DE PRODUCTION DE SPIRULINE**, formé en aquaculture ou a minima au CFFPA de Hyères en formation courte et idéalement en formation longue, ou une personne ayant déjà effectué une saison complète ou plusieurs demi-saisons chez un ou plusieurs producteurs.

Nous vous invitons à consulter notre site internet pour en savoir plus : [umamiz-spiruline.fr](http://umamiz-spiruline.fr)

### **Vos missions s'articuleront autour des axes suivants (en collaboration quotidienne avec les deux exploitants) :**

- Croissance et repiquage des souches au laboratoire situé sur l'exploitation
- Préparation des différents milieux nutritifs,
- Relevés des paramètres de production au quotidien,
- Entretien des systèmes de production, des machines et des outils,
- Récolte, pressage, mise en forme de la spiruline (nous travaillons principalement en frais et en surgelé, mais faisons un peu de séchage également),
- Conditionnement des différents produits.
- Préparation de l'espace récolte et nettoyage de l'espace récolte et du labo de transformation,

- Bricolages et aménagements divers pour améliorer les conditions de travail au quotidien et la performance de l'exploitation,
- Participation aux travaux de R&D menés sur la ferme (plusieurs projets en 2020),
- Visites de la ferme aux visiteurs, gestion de la boutique,
- Gestion des stocks d'intrants.
- Préparations des commandes et expédition.

**Pour candidater, vous savez que votre profil correspond à celui-ci :**

- Vous connaissez la spiruline, les techniques de culture et milieux de culture, et avez envie d'en faire votre métier d'une manière ou d'une autre,
- Vous êtes habile de vos mains ou pensez l'être et avez envie d'apprendre,
- Vous êtes rigoureux(se) dans votre travail (méthodique dans l'action),
- Vous avez un sens irréprochable de l'hygiène et vous maîtrisez le concept de démarche qualité (nous sommes intraitables sur l'hygiène dans notre façon de travailler au quotidien, condition sine qua none de la commercialisation de nos produits dans de bonnes conditions = nous nettoyons tout, tout le temps)
- Vous êtes réactif(ve) et avez de la mémoire, vous savez faire preuve d'autonomie (travailler avec du bon sens, se poser des questions sur le sens de l'action avant de faire) et d'initiative (proposer des choses auxquelles nous n'avions pas pensé),
- Vous êtes observateur(trice) et curieux(se) de ce qu'il se passe dans le bassin,
- Vous savez remplir un fichier Excel et êtes à l'aise avec les calculs de base et les unités de volume,
- Vous êtes motivé(e) par notre activité, et souhaitez travailler en équipe (accepter le désaccord, écouter le point de vue des autres, communiquer son désaccord et ses idées, les défendre quand on pense qu'elles sont vraiment bonnes),
- Vous aimez l'idée de travailler à la campagne avec tout le confort qui vient avec la vie dans un mobil'home (possibilité de dormir sur place) et disposez d'un véhicule pour vous rendre sur l'exploitation,
- Vous n'avez pas peur des chiens (ils sont gentils),

Poste : Stagiaire Technicien de production de spiruline

Localité : Pézenas

Expérience requise : Au moins un stage en production ou une formation aquacole longue

Type de contrat : Ce stage est pour une durée de 2 mois renouvelable (À partir d'Avril).

Niveau d'études minimum requis : Formation aquacole ou spécifique Spiruline ou expérience significative

Salaire : Indemnité légale + hébergement sur place possible (gratuit) + avantages en nature (spiruline à volonté)

Vos candidatures sont à envoyer par email à : [contact@umamiz-spiruline.fr](mailto:contact@umamiz-spiruline.fr)