

# Bid'gi

*Cultive l'Art du vin*

Le Domaine Bid'gi est une exploitation viticole familiale situé à la Haie Fouassière à 15km au sud de Nantes. Actuellement dirigé par Marie-Béatrice GIRAUD et Daniel BIDEAU, le Domaine est en pleine évolution plus particulièrement depuis le projet de reprise par les enfants, Sarah et Charly BIDEAU.

Nous cherchons à constituer une équipe motivée et dynamique afin de nous accompagner dans notre installation prévue pour Janvier 2023. Nous avons 52 Ha cultivés à 50% en TERRAS VITIS et 50% en Agriculture Biologique. Nous souhaitons faire évoluer le Domaine avec son époque et pour atteindre cet objectif nous avons pleins de projets et d'idées en tête !

- Continuer et pousser notre démarche écologique
- Une nouvelle cave pour moderniser notre outil de travail
- Pousser l'échange et la communication, former nos équipes mais aussi apprendre d'eux.
- Créer de nouveau poste pour optimiser l'organisation du Domaine

Nous sommes en constante réflexion pour améliorer le Domaine et les conditions de travail, pour cela nous pensons que rien ne vaut la discussion avec l'équipe et l'écoute de toutes les propositions.

N'hésitez pas à nous envoyer votre candidature !

⇒ Pour nous contacter par Tél : 0240538324 ou par mail : [contact@bidgi.fr](mailto:contact@bidgi.fr)



## Chef de culture (H/F)

### Description du poste

Bras droit de Charly, vous aurez en charge la planification et la gestion du vignoble.

Effectuer tout au long de l'année les travaux de la vigne :

- Pré taillage
- Taille en équipe
- Broyage
- Labour en collaboration avec Charly
- Rognage
- Traitement en collaboration avec Charly
- Vendanges en collaboration avec Sarah et Charly

Tout en étant force de proposition sur l'itinéraire de travail du sol et des traitements

Gestion de votre outil de travail (tracteurs et outils) :

- Montage et démontage
- Réglages
- Entretien

Conduite de la machine à vendanger, des tracteurs enjambeurs et agricoles avec outils ou remorque  
Utilisation d'un chariot élévateur

Tâches administratives liés au poste et traçabilité des travaux effectués : labours, traitements et machine à vendanger

Participation au choix d'investissements pour le vignoble

Management de l'équipe vigne pour la taille, les travaux en vert... Formation des saisonniers

### Profil

La diversité des tâches demande en priorité d'être **polyvalent, organisé et autonome**.

Ce poste vous permettra d'affûter votre **bon sens viticole** et de faire appel à votre **capacité d'observation** de la vigne et des sols.

Travaillant avec la nature, les conditions météorologiques et l'évolution de la vigne demandent forcément une **flexibilité**.

**Être force de proposition** et **prendre des initiatives** vous permettrons de vous approprier votre poste afin d'être **efficace** et à **l'aise**.

Vous serez appelé à **Manager l'équipe** avec laquelle vous travaillez principalement durant la taille (saisonniers), le travail du sol (Charly) et les vendanges. Des qualités relationnelles pour la **formation des saisonniers** vous seront utiles.

Une **bonne communication** est primordiale pour assurer la gestion du vignoble.

Diplôme agricole et expérience sont un plus mais nous cherchons avant tout une personne **motivée** et **intéressée** avec une **conscience professionnelle**.

### Conditions

- CDI 39H avec période d'essai de 4 mois minimum
- Salaire à déterminer en fonction du profil: 1800€ net minimum
- Avantages annexes : portable et voiture de fonction, prime de fin d'année...
- Possibilité de construire et de faire évoluer son poste en collaboration avec Charly pour qu'il corresponde au mieux à vos attentes.