

Maison Le Breton recherche son/sa

# RESPONSABLE DU VIVANT

## Chef.fe des Cultures viticole et spontanée

### À propos de Maison Le Breton

Producteur négociant en vin proche de Montpellier recherche son/sa Responsable du Vivant. Soucieux.ses de l'avenir de notre entreprise, de notre planète, de nos salarié.es et de nos client.es, nous sommes société à mission engagée dans le développement durable. Précurseur, nous sommes la première exploitation HVE (Haute Valeur Environnementale) du département de l'Hérault depuis 2013 et nous avons poursuivi avec la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) : l'entreprise est labellisée Engagée RSE depuis 2015, certifiée B Corp depuis 2023.

Notre exploitation est aussi labellisée Terra Vitis, engagée dans des réseaux et programmes tels que l'OAB, l'ENI, Réseau Dephy, PSE, Engagé pour la Nature...

### Quelques informations relatives au poste

- Type de contrat : CDI
- Durée hebdomadaire : 39h
- Début : dès que possible
- Position : statut cadre manager **Chef de Culture** rattaché aux propriétaires gérants, équipe de 5 personnes à manager
- Convention Collective de la Production Agricole CUMA
- PEE d'entreprise avec abondement maximum
- Prime d'un mois supplémentaire
- Intéressement d'entreprise

### Vos missions

En relation directe avec les propriétaires gérants de l'entreprise, votre rôle sera de mener à bien autant la production de nos activités agricoles que les aménagements paysagers des domaines sur nos 220 Ha. Votre mission consiste à créer les conditions d'un développement harmonieux pour tous les végétaux ; ceux que nous plantons, ce que nous semons et ceux que nous laissons pousser naturellement :

- 50 Ha de vignes dont certaines plantées en agroforesterie,
- 5 Ha d'oliviers,
- 150 amandiers, 130 fruitiers,
- 19 Ha de prairies, 22 Ha de luzerne,
- 4 762 ml de haies,
- Des garrigues et des bois

Votre mission est répartie à 50% du temps sur le terrain pour la réalisation des tâches opérationnelles selon la saison (de la taille aux travaux mécaniques) et à 50% au suivi informatique des projets en cours et à venir. La maîtrise des outils informatiques est indispensable (suite Office et outils de traçabilité métier notamment Mes Parcelles).

Des compétences managériales, une capacité d'organisation du travail et des tâches, vous permettront de piloter votre équipe ainsi que vos relations avec les prestataires, les intervenants techniques et scientifiques du domaine.

Vous serez directement rattaché à la mission statutaire de l'entreprise et chacune de vos décisions s'alignera avec démarche de développement durable.

### Le profil que nous recherchons

Curieux, ouvert, rigoureux et audacieux, nous recherchons une personne intéressée à ouvrir des voies nouvelles en s'appuyant aussi sur des acquis techniques et scientifiques. Nouvelles voies signifient pour nous de nouvelles productions et aussi de nouvelles manières de produire. La connaissance de la culture de la vigne n'est pas un prérequis, une équipe en place et un consultant assurent l'essentiel.

### Ce que nous avons de plus à vous offrir

Une certaine flexibilité (ça ne coûte rien de demander, quand on peut rendre service, on le fait), une prime annuelle (équivalent d'un 13<sup>ème</sup> mois) ainsi qu'une prime d'intéressement basée sur des critères RSE définis par les salarié.es. De plus, l'entreprise a mis en place un plan d'épargne entreprise (PEE – plafond de l'abondement 210€ mensuel) et un plan d'épargne retraite (PER). Sans oublier, un tarif préférentiel sur nos vins, pas de cantine mais une cuisine avec un accès à 350m<sup>2</sup> de potager entretenu par des irréductibles et des douches si l'envie de faire un footing prend. Pour finir, différentes occasions où nous pourrons tous, les salarié.es et leur famille, partager des moments de convivialité au domaine.

Merci d'envoyer votre CV à

**Bruno Le Breton** : [b.lebreton@blb-vignobles.com](mailto:b.lebreton@blb-vignobles.com)

### Chiffres clés du baromètre social 2023



**17**  
salarié.es



**100%** des salarié.es  
sont **optimiste** quant à  
l'avenir du groupe



**100%** des salarié.es sont  
satisfait.es de l'**atmosphère**, la  
qualité des **relations** et de leur  
**épanouissement**

 [Maison Le Breton](https://www.linkedin.com/company/maison-le-breton)

 [@maison\\_le\\_breton](https://www.instagram.com/maison_le_breton)

 [@maison\\_lb](https://twitter.com/maison_lb)

 [Maison Le Breton](https://www.facebook.com/Maison-Le-Breton)





Entreprise



Certifiée

Cette entreprise respecte  
des normes sociales et  
environnementales élevées.



Domaine de la Jasse, Combaillaux, F-34980  
+33 (0)4 67 67 04 04 / [info@maison-le-breton.com](mailto:info@maison-le-breton.com)  
 Maison Le Breton  @maison\_le\_breton

