



Chef de Culture

Situé au cœur du premier champ d'algues européen au sein d'un site maritime classé Natura 2000, Setalg, expert technologique en valorisation des produits naturels, exploite et transforme les algues. Nous proposons une large gamme d'ingrédients naturels et de produits pour les soins en spa et cosmétique, pour l'alimentation et la nutraceutique, pour la nutrition animale et végétale.

Vous assurez la gestion de l'exploitation en cours d'une certification Bio (10 hectares de culture de **plantes Halophytes**) et la récolte en parfaite autonomie sur le site de PLOURIN dans le Finistère.

Votre deuxième mission sera de prendre en charge l'animation du réseau de récoltants (Goémoniers) ; de la réception des algues à l'expédition sur Pleubian.

De formation agricole (BTSA), vous avez une expérience d'exploitant. Organisation, autonomie seront les clefs de votre succès.

Mission en CDD du 15 mars 2010 au 31 décembre 2010. Cette mission est susceptible de se prolonger en CDI.

Rejoignez nous sur www.setalg.com

Contactez-nous en nous adressant un dossier de candidature (CV+ lettre de motivation) avec la référence **ACCS** à Service recrutement Agriva - ZI - BP65 - 22 260 Pontrieux ou par e-mail à chebert@agriva.fr