

STAGE VIGNE ET CAVE
Domaine de Chevillard
73250 Saint Pierre d'Albigny



Pour faire quoi ?

Jeune domaine en agriculture biologique et en biodynamie, le domaine de Chevillard travaille sur une douzaine d'hectares répartis entre Saint Pierre d'Albigny, Saint Jean de la Porte, Fréterive, Les Marches, Chignin.

Le ou la stagiaire participera à tous les travaux dans les vignes (ébourgeonnage, relevage, travail du sol, rognage, traitements, suivi amendements et fertilisation, suivi maladies cryptogamiques, ...). A cette période de l'année, le gros du travail s'effectue dans les vignes mais le ou la stagiaire accompagnera également le vigneron en cave .

Le vigneron et sa seconde d'exploitation pourront accompagner le stagiaire dans son travail de réflexion autour de la problématique de son rapport de stage.

Pour qui ?

Étudiant-e en formation technique ou agronomique (BTS viti-oeno, DNO, Ingénieur agronome, ...), avec ou sans expérience en viticulture, le ou la stagiaire devra avoir une bonne condition physique, être curieux-se, force de proposition. travailleur-se, intéressé-e par l'agriculture biologique et la biodynamie.

Le stage se passera en grande partie dans la vigne et en équipe.

Permis B exigé

Comment ?

- Les **dates seront à définir** en fonction de la précocité de la saison (fin avril/début mars).
- Le stage se fera sur une durée de **6 mois maximum**, (dates à affiner en fonction des exigences de la formation).
- **Possibilité de logement** au domaine.
- Gratification selon convention de stage.
- Lieu de stage : toutes les communes sur lesquelles se trouvent les parcelles

Contact : Matthieu GOURY domainedechevillard@yahoo.com 06.33.01.12.21