



Nous recrutons

Notre entreprise :

La Ferme du Bila est située à Mauzac, en Haute-Garonne (31), à environ 30 km au sud de Toulouse. Nous exploitons 240 ha et élevons une cinquantaine de chèvres. Une partie des cultures est destinée à l'alimentation de nos animaux et le reste est vendu. Les prairies sont fauchées pour la production des fourrages de nos chèvres. Notre production de lait de chèvre est entièrement transformée à la ferme en fromages, vendus en direct sur le marché de Carbonne, à des fromagers, des épiceries et des grossistes.



Fromager(e) chevrier(e)

CDD 1 à 2 mois Temps partiel 15-20h /semaine (cet automne, en binôme avec titulaire actuel)

CDI temps partiel 1200 heures annualisées à partir de février 2024

Horaires variables selon les jours et la saison, du lundi au vendredi matin à partir de 7h et 2 après-midis par semaine.

Missions fromagerie :

- Réceptionner et préparer le lait
- Mouler / tourner / démouler les fromages
- Laver le matériel de fromagerie et les locaux
- Préparer les commandes

Missions élevage :

- Traite ponctuelle
- Alimentation des chèvres
- Soins aux chevreaux en saison



Qualités indispensables - nous recherchons une personne :

- Consciente de travailler dans l'alimentaire
- Rigoureuse
- Soigneuse
- Réactive
- Adaptable
- Rapidement autonome

Profil : débutant accepté (formation sur place par nos soins).

Une formation et/ou une expérience agricole en élevage / fromagerie seraient un plus.

Contact :

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

Emilie et Patrice
Garrigues
GAEC du BILA
136 rte de St Sulpice
31410 MAUZAC

contact@fermedubila.com

