

ATELIER ELEVAGE

Dans cet atelier les ouvriers produisent et commercialisent du lait, des fromages, des canards prêts à gaver et des porcs « culs noirs ».

Les élevages et les cultures se répartissent sur une surface de 130 ha et se composent : - D'un troupeau de 70 vaches laitières de race primholstein. - De 2 lots de 1200 canards de race barbarie ou mulard. - De l'élevage porcin de 6 truies et une cinquantaine de porcs « culs noirs ».

Une fromagerie avec vente des produits à domicile et une production de noix sur 6 ha complètent l'activité.



Moyens de production :

- ✓ **Main d'œuvre :**
 - 25 ouvriers.
- ✓ **Encadrement :**
 - 5 moniteurs d'atelier.
- ✓ **Infrastructures :**
 - Une stabulation bovine de 80 places avec salle de traite.
 - Une fromagerie.
 - Une porcherie pour 10 Truies et 60 porcs.
 - Deux poulaillers de 400 m² de 1200 canards chacun.
 - Des silos et des bâtiments de stockage.
- ✓ **Matériel :**
 - 4 tracteurs.
 - Matériel de travail d'entretien des cultures et de récolte.
 - Du petit matériel à main (fourches, pelles, brouettes,...).
 - 5 véhicules de transport ou de livraison.



Aptitudes souhaitées :

- Avoir une bonne résistance physique.
- Travailler en intérieur et extérieur toute l'année.
- Pouvoir prendre des initiatives.
- Travailler en équipe.
- Accepter de changer de poste de travail.

Possibilité d'utilisation des machines, et des véhicules.