



Fiche de poste – Stage en Conserverie Végétale

Conserverie Les Herbes Folles – Parc du Mercantour

Intitulé du poste

Stagiaire en transformation végétale et production artisanale

Lieu

Conserverie Les Herbes Folles, Roure – Parc du Mercantour (Alpes-Maritimes)

Durée du stage

De 2 semaines à 6 mois – année 2026

Présentation de la structure

La conserverie artisanale Les Herbes Folles, installée à Roure, propose une gamme de conserves saisonnières sucrées et salées, fabriquées à petite échelle et labellisées Esprit Parc National – Mercantour : confitures, confits, chutneys, sirops, sels aromatisés et préparations culinaires. La démarche repose sur la valorisation des fruits et légumes écartés des circuits de vente traditionnels (hors calibres, cabossés ou en surproduction), collectés auprès de maraîchers locaux en agriculture biologique. La conserverie transforme également des plantes herbacées sauvages, ainsi que des fruits oubliés ou non récoltés dans des jardins et vergers privés non traités. Cette approche locale, responsable et anti-gaspillage vise à offrir une seconde vie à ces produits tout en préservant les ressources naturelles du territoire.

Missions principales

- Cueillettes • Préparation des matières premières : tri, séchage, lavage, épluchage, découpe, pesée.
- Transformation : cuisson, assaisonnement, mise en bocaux, stérilisation/pasteurisation.
- Conditionnement : étiquetage, suivi des stocks, rangement et expédition.
- Hygiène et qualité : application des bonnes pratiques de fabrication et respect des normes HACCP.
- Participation à la vie de l'atelier : réception des matières premières, nettoyage, entretien courant.
- (Selon profil et intérêt) Contribution au développement de nouvelles recettes ou à la mise en valeur des produits (marchés, communication, photos, etc.).

Profil recherché

• Étudiant(e) en agroalimentaire, production végétale, BTS/DUT IAA, licence professionnelle ou école d'ingénieur agro. • Goût prononcé pour la transformation artisanale, la cuisine et les produits naturels. • Rigueur, curiosité, esprit d'équipe et sens de l'adaptation. • Sensibilité à l'écologie, au local et au fait maison.

Compétences souhaitées

• Connaissances de base en hygiène et sécurité alimentaire. • Intérêt pour les plantes aromatiques, les légumes et la cuisine végétale. • (Atout) Aisance manuelle et sens pratique. • (Optionnel) Intérêt pour la communication ou la photographie culinaire.

Conditions du stage

• Stage conventionné, gratification selon la législation en vigueur. • Durée : 2 semaines à 6 mois. • Horaires : du lundi au vendredi, horaires variables selon la production. • Lieux d'activité : Roure (cueillettes et stockage) et Isola (atelier de production). • Possibilité d'hébergement à proximité (à discuter). • Repas pris sur place selon la saison et les activités.

Encadrement

Stage encadré par Charlaïne Davy, responsable de la conserverie Les Herbes Folles.

Candidature

Envoyer CV + courte lettre de motivation à : lesherbesfolles@protonmail.com 07 69 44 55 27

Retrouvez plus d'informations et de photos sur : Instagram :

https://www.instagram.com/_les_herbesfolles_/?hl=fr Facebook :

<https://www.facebook.com/LesHerbesFollesRoure>