



PREMIÈRE GRAINE

Toutes les carrières professionnelles débutent par une première graine. **Faites la connaissance d'agriculteurs et d'agricultrices** du territoire passionnés par leur métier et par la transmission de leurs savoir-faire.

CCPCM Communauté de communes du Pays Mornantais

JPM Jeunes en pays Mornantais

Edito



Bruno Ferret

Vice-président de la COPAMO
délégué à l'Agriculture
Agriculteur à Chabanière

Être agriculteur, c'est exercer le plus beau métier du monde, nourrir la population travailler au rythme des saisons, prendre soin de la Terre et des animaux, transmettre un savoir-faire... Peu de métiers offrent une telle richesse et un lien aussi profond avec le vivant.

aaaa

Le monde Agricole est aujourd'hui face à un défi majeur : le renouvellement des générations. Dans les années à venir de nombreux agriculteurs, partiront à la retraite et leurs exploitations devront trouver de nouvelles mains, de nouvelles idées et des nouvelles ambitions pour continuer à faire vivre notre territoire.

aaaa

S'installer en agriculture, c'est faire le choix d'un métier exigeant mais aussi d'un métier porteur de sens. C'est participer directement à notre souveraineté alimentaire, contribuer à la vitalité de nos campagnes et construire l'agriculture de demain.



Marc Coste

Président d'Enfance en Pays Mornantais

Grandir, c'est avant tout découvrir. Découvrir le monde qui nous entoure, les métiers qui le font vivre, et petit à petit se construire une idée de ce que l'on souhaite devenir. À Enfance en Pays Mornantais, nous croyons profondément que cette construction commence tôt, et qu'elle passe par la rencontre, l'expérimentation et la curiosité.

Notre territoire a la chance d'être marqué par une agriculture vivante et diverse. C'est un formidable terrain de découverte pour les plus jeunes : aller à la rencontre des professionnels, échanger directement avec les agriculteurs, poser des questions, sans forcément avoir déjà un projet professionnel en tête. C'est aussi leur donner l'occasion d'expérimenter avant de choisir, en allant sur le terrain, pour nourrir leur réflexion future sur leur orientation.
Trop souvent, les enfants n'imaginent qu'une poignée de métiers autour d'eux. Notre rôle est d'ouvrir le champ des possibles, de leur montrer la diversité des métiers et des parcours qui existent en agriculture — un secteur essentiel, porteur de sens, qui fait face aujourd'hui à un enjeu majeur : le renouvellement des générations.

Alors à toutes les familles, à tous les enfants du Pays Mornantais : soyez curieux, osez pousser la porte d'une exploitation, allez à la rencontre de ceux qui font vivre notre territoire. C'est en donnant aux jeunes l'envie d'oser que nous préparerons, ensemble, l'agriculture, et le monde de demain.



Sommaire

Devenir agriculteur
Le bon plant ? 04

Les portraits des agriculteurs
Rencontrez les agriculteurs passionnés et la vision de leur métier 05

Au travail !
Petit rappel juridique pour distinguer job d'été, stage, woofing 26



Devenir *agriculteur*, le bon plant ?

Parler d'agriculture est un vaste sujet ! Le saviez-vous ? La France est la première puissance agricole de l'Union Européenne (elle représente 17% de sa production totale*).
C'est un secteur en perpétuel mouvement face à un vieillissement des exploitants (51,4 ans de moyenne d'âge) et des exploitations moins nombreuses (349 600 en 2023 contre 389 000 en 2020).

Et les jeunes dans tout ça ?
La dynamique des jeunes dans l'agriculture se ressent : + 5% d'étudiants dans les formations agricoles sur les 5 dernières années, + 50% d'apprentis agricoles entre 2019 et 2024 et environ 1 agriculteur sur 5 a moins de 40 ans*. C'est une filière qui attire même si cette dynamique ne compense pas les départs à la retraite.

Faire naître des vocations, c'est l'esprit de Première Graine et de ses ambassadeurs qui ont à cœur de transmettre leurs savoir-faire et leur passion, tout en étant transparents sur les difficultés qu'ils rencontrent au quotidien.

On vous les présente ?



*Chambres d'Agriculture de France / Terragrow.fr

PREMIÈRE GRAINE



LES AMBASSADEURS

1 | Gregory Rousset | page 6
2 | Denis Mignard et Honorine Perino | page 8
3 | Maxime Villard | page 10
4 | Clémence Beslier | page 12
5 | Nicolas et Véronique Aymard | page 14
6 | Julie Venditti | page 16
7 | Cédric Marchand | page 18
8 | Philippe Goy | page 20
9 | Valentin Vernet | page 22
10 | Cédric Fillion | page 24



Comme dans le sport, avec de la passion et de l'engagement on peut réussir et s'épanouir !

Grégory Rousset

Les vergers de Marin

Production de cerises et de framboises
A Chabanière
Adhérent à la coopérative Sicoly

Mon parcours

J'ai grandi dans une famille d'arboriculteurs et j'ai très tôt participé au travail de la ferme.

Après un bac scientifique, j'ai choisi de reprendre l'exploitation familiale et d'apprendre le métier sur le terrain.

Aujourd'hui, je suis associé dans une exploitation spécialisée en cerises et framboises.

Ce que j'aime dans mon métier

La possibilité de concilier vie professionnelle, loisirs et famille sont essentiels pour moi.

"Être son propre patron est une vraie liberté et une grande fierté."

J'aime aussi transmettre et impliquer les jeunes qui m'accompagnent : on travaille ensemble, c'est comme ça qu'on apprend le mieux.

Mes engagements



Je développe une agriculture moderne qui s'adapte aux défis du climat.

J'aime travailler en équipe, partager mes expériences et accompagner les jeunes pour leur faire découvrir une agriculture innovante et durable.

Mon message pour les jeunes

C'est un métier exigeant, mais qui offre de nombreuses possibilités, de l'autonomie et un vrai sentiment d'utilité.

"Je veux montrer qu'on peut réussir et s'épanouir en agriculture."

J'encourage les jeunes à venir découvrir cette réalité, à être curieux et à apprendre par l'expérience, même si on n'a pas d'agriculteurs dans sa famille !

Qualités requises

En s'appuyant sur les compétences et les expériences de chacun, je veux construire un collectif performant.

ouvert aux stagiaires

job possible

Job : récolte (de juin à août)

Stage : tout âge, tout niveau

Coordonnées : 06 33 10 31 14
rousset.greg@gmail.com



De la graine au pain : produire local, en respectant la terre



Denis Mignard et Honorine Perino

GAEC Le Croissant Fertile

Production de céréales bio (blé, seigle, sarrasin), fabrication de pain, forêt-jardin, ateliers pédagogiques
A Mornant
Vente directe à la ferme

Mon parcours (Honorine Perino)

Depuis toujours, j'aime la nature et je rêvais d'avoir mon propre jardin. Après des études en biologie végétale, j'ai créé une ferme à Mornant avec mon conjoint en 2010.

"C'est un projet collectif qui a été le déclic."

Nous produisons des céréales bio que nous transformons en farine puis en pain. Aujourd'hui, nous travaillons ensemble comme paysans-boulangers.

Ce que j'aime dans mon métier (Denis Mignard)

Je cultive, je fais du pain, j'accueille des visiteurs et je lance de nouveaux projets.

"Aucune journée ne se ressemble."

J'adore voir le résultat de notre travail et le partager avec les personnes qui viennent à la ferme.

Mes engagements



Nous cultivons nos céréales bio, les transformons sur place et les vendons directement à la ferme.

"Chez nous, tout est local."

Pas de produits chimiques et un maximum de respect pour la terre.

Mon message pour les jeunes (Honorine Perino)

J'aimerais te montrer tout ce que la nature nous apporte pour nous nourrir.

"En respectant l'environnement, il nous le rend bien en nous donnant des aliments de grande qualité."

Travailler la terre est un métier exigeant, mais très utile et plein de sens.
Mon conseil : entoure toi, sois curieux et ose essayer de nouvelles choses.

Qualités requises

Si tu as envie d'apprendre et de découvrir la ferme, tu es le/la bienvenu.e.

ouvert aux stagiaires

Stage : tout âge, tout niveau (hors été)

Coordonnées : 09 53 60 58 37
contact@lecroissantfertile.fr
Ou passer pendant les horaires de vente à la ferme.





Si on n'aime pas les animaux, on les élève mal.

Maxime Villard

Le vieux relais

Élevage de volailles (poulets, pintades, canards)
A Beauvallon
Transformation et vente directe via un magasin de producteurs : Uniferme

Mon parcours

Je suis agriculteur depuis plusieurs années, mon père et mon grand-père faisaient ce métier.

"Ce métier a toujours été une évidence pour moi."

J'ai donc suivi des études agricoles. J'ai d'abord travaillé dans les travaux publics en tant que salarié puis je me suis installé progressivement sur l'exploitation.

Ce que j'aime dans mon métier

Nous nous occupons de tout : l'élevage, l'abattage, la transformation jusqu'à la vente.

Et malgré les difficultés, ce métier est très valorisant et nous rend fiers de ce que nous produisons.

"Nous avons une grande autonomie dans nos prises de décisions."

Mes engagements



Ce métier demande du respect, de la responsabilité et du travail en équipe.

Dans l'élevage si on n'aime pas ses animaux, on les élève mal au détriment de la qualité des produits.

"Pour bien faire les choses, il faut prendre soin des animaux, de la terre et des personnes avec qui l'on travaille."

Mon message pour les jeunes

Si ce métier t'attire, lance-toi et découvre-le en allant sur le terrain !

L'agriculture demande du travail et de l'investissement, mais elle offre aussi de belles satisfactions. L'essentiel est de ne pas s'épuiser et de trouver son juste rythme.

"En élevage, le lien avec les animaux est primordial !"

Qualités requises

L'essentiel est d'avoir envie de découvrir, d'être attentif et ponctuel et bien sûr d'accepter la finalité de l'élevage.

ouvert aux stagiaires

Stage : tout âge tout niveau (hors été et décembre)

Coordonnées : 06 58 13 92 67
vieuxrelais@gmail.com



Construis ton propre chemin, il n'y a pas qu'une seule façon d'être agriculteur.



Clémence Beslier

Là-haut sur la Montagne

Production de petits fruits bio (framboises, fraises)
A Saint-André-la-Côte
Vente directe et transformation des fruits

Mon parcours

J'ai grandi proche de l'agriculture grâce à ma famille, mais j'ai d'abord fait des études en géographie et aménagement.

"J'ai mis, petit à petit, un pied dans ce milieu jusqu'à ne plus vouloir le quitter."

J'ai rejoint l'exploitation en 2020, aujourd'hui, je travaille avec mes associés pour produire des petits fruits bio.

Ce que j'aime dans mon métier

Je suis dehors, en lien avec la nature et les saisons mais aussi avec les clients. Nos tâches varient selon les besoins des plantations donc chaque journée est différente.

"C'est un métier où l'on peut laisser parler son imagination et construire un projet qui nous ressemble vraiment."

Mes engagements

Nous sommes engagés dans une agriculture bio, respectueuse des sols et du vivant.

"Je crois beaucoup à l'entraide entre agriculteurs et au partage d'idées pour progresser et préparer l'agriculture de demain."



Mon message pour les jeunes

Être agriculteur, ce n'est pas toujours simple, c'est être curieux et débrouillard, aimer travailler avec la nature et savoir travailler avec les autres.

Si ce métier t'intéresses, n'hésite pas à faire des stages et à découvrir différentes façons de travailler. Si tu aimes être dehors, créer et relever des défis, tu peux vraiment t'épanouir dans ce domaine.

Qualités requises

L'âge ne compte pas, il faut surtout être investi et à l'aise avec le travail en extérieur.

ouvert aux stagiaires

job possible

Job : pour la récolte (de juin à août)

Stage : tout âge, tout niveau (hors période de récolte et hiver)

Coordonnées : 06 16 79 81 86





Ce métier a du sens.
Je produis la nourriture que les gens vont manger, et ça, c'est essentiel.

Nicolas et Véronique Aymard

Le vallon des merveilles

Maraîchage (production de légumes) bio
A Chaussan
Vente directe principalement (marchés, AMAP)*

Mon parcours

Je ne suis pas né agriculteur. Avant, je travaillais dans le transport de marchandises puis dans l'éducation à l'environnement.

"J'ai voulu vivre à la campagne et y travailler aussi."

Avec ma compagne, on a décidé de se lancer. On a suivi une formation en maraîchage biologique, puis on s'est installés en 2012.

Ce que j'aime dans mon métier

En plus de pouvoir nourrir les gens, j'aime garder un lien avec eux. Grâce à la vente directe, je connais les personnes qui mangent mes légumes. Il y a une vraie relation humaine.

**AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) : partenariat entre un groupe de consommateurs et une ferme, basé sur un système de distribution de « paniers » composés des produits de la ferme*

Mes engagements



Mon objectif n'est pas de produire toujours plus, mais de trouver un bon équilibre entre travail, qualité de vie et respect de la nature.

J'aime accueillir des jeunes sur la ferme, même sans expérience dans le domaine. Je fais en sorte qu'ils soient accompagnés, à l'aise, et qu'ils puissent découvrir le métier concrètement.



Mon message pour les jeunes

Il faut aussi être réaliste : c'est un métier exigeant, il faut s'adapter, on ne maîtrise pas tout.

"Si tu es intéressé par ce métier, entoure-toi, apprends, échange, pose des questions."

Qualités requises

Pour profiter au maximum d'un stage ou d'une expérience il faut de la curiosité, du dynamisme, de la discussion et de l'attention.

"Même si tu ne deviens pas agriculteur, cette expérience t'apportera forcément quelque chose."



ouvert aux stagiaires

job possible

Job : équipe complète dès le mois de mars

Stage : tout âge, tout niveau (hors hiver)

Coordonnées : 06 87 01 77 68
legumesetcie@laposte.net



Des animaux heureux,
ce sont des clients heureux.

Julie Venditti

Les oeufs de Julie

Elevage de poules pondeuses bio, en plein air
A Chabanière
Œufs frais vendus en direct à la ferme et au marché

Mon parcours

Je ne viens pas du monde agricole. Après 10 ans comme auxiliaire de vie à domicile, j'ai eu envie de changer de métier. J'ai découvert plusieurs activités agricoles grâce à des stages.

"C'est une rencontre qui a tout changé.."

Elle m'a donné l'opportunité de créer mon élevage de poules pondeuses bio en 2021.

Ce que j'aime dans mon métier

Je suis fière de produire des bons œufs et d'entendre les clients me féliciter de leur goût.

"Mon travail a du sens :
nourrir des gens est très gratifiant."

On ne peut pas s'ennuyer dans ce métier, il faut sans cesse réadapter les lieux, les méthodes de travail, échanger.

Mes engagements



Je veille au bien-être de mes poules, je les chouchoute pour garantir une ponte régulière et des œufs de qualité.

Je défends une agriculture locale, bio et humaine, malgré les difficultés du métier.

Mon message pour les jeunes

L'agriculture est un métier passionnant, mais aussi exigeant.

Mon conseil : ne reste pas seul. Être bien entouré et pouvoir compter sur l'aide d'autres agriculteurs permet d'apprendre, de progresser et de surmonter les difficultés.

"J'ai pu me lancer car j'ai été soutenue par un entourage très aidant."

Qualités requises

L'âge ne compte pas, tout dépend de la mentalité, il faut avant tout être intéressé, attentif, force de proposition et d'initiative.

Même si tu ne fais pas ce métier plus tard, tu apprendras beaucoup.

JOB

job possible

Job : ponctuellement sur des petites vacances (volume horaire limité)

Coordonnées : 06 71 65 57 96





Semer, cultiver et partager : donner du sens à chaque étape.

Cédric Marchand

La rosée du matin

Maraîchage biologique
A Saint-Laurent-d'Agny
Vente directe au magasin de producteurs Uniferme

Mon parcours

J'ai toujours eu envie de devenir agriculteur, même si je ne venais pas du milieu agricole. Après plusieurs expériences professionnelles, en France et à l'étranger, j'ai décidé de me lancer.

En 2015, je me suis installé à Saint-Laurent-d'Agny avec mon associé Pierre pour concrétiser ce projet qui me tenait à cœur.

Ce que j'aime dans mon métier

Ce métier est passionnant parce qu'il n'est jamais monotone.

"Il y a ce côté « magique » dans ce métier."

On sème une graine et, quelques mois plus tard, on récolte un légume, une belle tomate, une aubergine. C'est concret et gratifiant.

Avoir des retours positifs des personnes qui consomment nos produits est une vraie source de motivation.

Mes engagements



Nous cultivons des légumes bio avec une grande attention à leur qualité.

"L'un des piliers de l'exploitation, c'est aussi l'équipe."

Nous sommes aujourd'hui huit personnes, et la bonne entente est essentielle, ça participe pleinement à la réussite du projet.

Mon message pour les jeunes

Si tu cherches un métier où les journées ne se ressemblent pas, viens découvrir le maraîchage.

"Le meilleur moyen de savoir si ça te plaît, c'est d'essayer".

Faire un stage, observer et participer. On apprend beaucoup sur le terrain.

Qualités requises

Être motivé, curieux, respectueux de l'équipe et ponctuel. C'est ainsi qu'on s'intègre et qu'on profite pleinement de l'expérience.



ouvert aux stagiaires

Stage : tout âge, tout niveau

Coordonnées : 06 34 60 92 02
la-rosee-du-matin@orange.fr



On ne fait pas juste pousser des fruits, on gère une entreprise de A à Z.

Philippe Goy

Les vergers de Saint-Sorlin

Production de fraise, framboise, cerise, pomme, poire
A Chabanière
Adhérent à la coopérative Sicoly

Mon parcours

Je suis arboriculteur depuis 2000 sur une exploitation familiale transmise depuis plusieurs générations.

Après des études en agronomie, j'ai décidé de rejoindre l'exploitation familiale. Aujourd'hui, je produis des fruits et je dirige une équipe de salariés et saisonniers.

Ce que j'aime dans mon métier

Ce métier est complet et il a du sens. Nous produisons un bien essentiel pour la population : l'alimentation.

Mais ce n'est pas seulement produire. Par l'agriculture, nous entretenons les paysages.

"L'aspect entrepreneurial me fait vibrer."

Imaginer un verger, le mettre en place, le faire grandir et valoriser sa production jusqu'à la vente des fruits : j'ai l'opportunité de suivre l'ensemble du processus.

Mes engagements



J'aime mon métier et je veux qu'il continue à évoluer et à attirer les jeunes pour qu'il perdure.

L'arboriculture est un métier très technique.
L'expérience est essentielle : on apprend beaucoup par la pratique et par la coopération. Les échanges entre pairs à la Sicoly sont très précieux.

"Pour moi, transmettre le savoir-faire agricole est indispensable pour l'avenir."

Mon message pour les jeunes

C'est un métier passionnant mais il faut être prêt à sa réalité : il y a l'incertitude de la production et les caprices de la météo. Mais si tu veux entreprendre, être autonome et faire quelque chose de concret, c'est une super voie.

"C'est important aussi d'être accompagné : l'expérience des autres est précieuse et permet d'éviter beaucoup d'erreurs."

Qualités requises

Pour rejoindre une équipe d'arboriculteurs, c'est mieux d'être intéressé, ponctuel, assidu et travailleur.

ouvert aux stagiaires

Stage : tout âge tout niveau

Coordonnées : 06 62 71 10 76





Se reconvertir pour produire autrement et redonner du sens à son travail

Valentin Vernet

Les jardins de la Canarde

Maraîchage biologique,
A Orliénas
Vente directe (AMAP)

Mon parcours

Je ne viens pas du monde agricole : avant, je travaillais dans le bâtiment. J'ai choisi de me reconvertir pour exercer un métier plus concret, au contact de la nature et en accord avec mes valeurs.

Après une formation et plusieurs stages, je me suis lancé en maraîchage biologique et je vends aujourd'hui mes légumes en direct.

Ce que j'aime dans mon métier

J'aime ce métier parce qu'il est très varié : planter, récolter, vendre, organiser son travail et relever de nouveaux défis au rythme des saisons.

J'apprécie aussi le contact avec la nature et la satisfaction de voir les légumes grandir.

"C'est un métier ancré dans le réel où l'on voit directement le résultat de son travail."

Mes engagements

Je produis en agriculture biologique, avec une attention particulière portée au respect du vivant : les sols, les plantes et l'environnement dans son ensemble.

Si j'accueille des jeunes sur l'exploitation, c'est aussi pour leur montrer toutes les facettes du métier.



"L'agriculture, ce n'est pas qu'un seul geste."

Mon message pour les jeunes

Ne te fais pas une idée toute faite de ce métier. L'agriculture est beaucoup plus diverse qu'on l'imagine : il n'existe pas un seul modèle, ni un seul type d'agriculteur.

"Faire des stages et venir sur le terrain est essentiel pour comprendre la réalité du quotidien."

Qualités requises

Sois curieux et ouvert : pose des questions, teste, observe.
Ce qui compte le plus, ce n'est pas ton niveau de départ, mais ton envie d'apprendre.



ouvert aux stagiaires

Stage : tout âge tout niveau (hors printemps et été)

Coordonnées :06 32 20 55 03
valentinvernet@outlook.fr



Construire pas à pas une ferme autonome, où chaque ressource trouve sa place

Cédric Fillion

La ferme des mille souches

Maraîchage, production d'œufs, élevage (vaches et moutons),
A Beauvallon
Vente directe sur les marchés

Mon parcours

Avant de devenir agriculteur, j'ai eu divers activités professionnelles pendant 17 ans notamment le bâtiment.

À 33 ans, j'ai repris des études agricoles pour me reconvertir et créer un projet qui correspondait davantage à mes valeurs.

En 2018, je me suis installé à Beauvallon avec l'envie de construire une ferme autonome et cohérente.

Ce que j'aime dans mon métier

Chaque jour apporte de nouveaux défis ! Entre les cultures, les animaux et les projets de la ferme, je touche à tout.

"Ce que je préfère, c'est être libre de mes choix et construire un projet qui me ressemble."

Mes engagements

Je cherche à faire fonctionner ma ferme comme un écosystème où tout est utile et rien ne se perd.

Je produis en respectant la nature et en valorisant au maximum les ressources de l'exploitation.

Mes valeurs sont simples : autonomie, respect de l'environnement et goût du travail bien fait.



Mon message pour les jeunes

Prends le temps de découvrir le métier et d'apprendre progressivement.
N'attends pas de tout savoir pour te lancer : l'essentiel est d'essayer, d'être curieux et motivé.

"C'est un métier qui demande de l'engagement, mais qui permet de construire des projets concrets à ton image."

Qualités requises

Sur la ferme, je peux accueillir des jeunes de tous horizons — collégiens, lycéens, étudiants ou personnes en reconversion — pour leur faire découvrir le métier, participer aux activités (maraîchage, animaux) et comprendre le fonctionnement global d'une exploitation.



ouvert aux stagiaires

Stage : tout âge tout niveau

Coordonnées : 06 76 89 44 27
cedric.fillion130@gmail.com

Au travail !

PETIT LEXIQUE JURIDIQUE
POUR RAPPELER LES BASES



Jobs d'été

Un job d'été est souvent une première expérience professionnelle. C'est l'occasion de découvrir le monde du travail, de développer de nouvelles compétences et d'enrichir son CV et ... son portefeuille. Pour travailler l'été, il faut généralement être disponible au minimum un mois. Les mois de juillet et août offrent davantage d'opportunités (ce sont les vacances des salariés), mais avec les récoltes de fruits, dès le mois de mai, il y a besoin de main d'œuvre !
Les jobs d'été restent un travail à part entière : les règles du Code du travail s'appliquent donc de la même manière. Vous avez les mêmes droits et les mêmes devoirs que les autres salariés.

Il **est possible de travailler dès 16 ans** (dès 14 ans dans certaines conditions). Cependant, une autorisation des parents ou du représentant légal est obligatoire.
Les salaires sont moins élevés pour les travailleurs mineurs (moins de 17 ans : 80 % du SMIC et entre 17 et 18 ans : 90 % du SMIC).

en détails ...

Pour les 18 ans et plus	Pour les 16-17 ans	Pour les 14-15 ans
• Visite médicale d'information et de prévention	• Visite médicale avant l'embauche • Accord écrit des parents ou du représentant légal	• Visite médicale • Accord écrit des parents • L'employeur doit effectuer une demande écrite auprès de l'inspection du travail.
• 35 heures par semaine (jusqu'à 48 heures dans certains cas) • 10h/jour maximum	• 35h par semaine uniquement pendant les vacances scolaires supérieures ou égales à 14 jours • 8h/jour maximum	• 35 heures par semaine (32 heures dans le secteur agricole) • Pas plus de la moitié des vacances scolaires (si supérieures ou égales à 14 jours) • 7h/jour maximum
Pause de 20 minutes toutes les 6 heures	Pause de 30 minutes toutes les 4h30	

Contrat et salaire



Tout emploi (job d'été y compris) doit être encadré par un contrat de travail écrit (qu'il soit à temps partiel ou à temps plein). Ce contrat doit vous être remis dans les 2 jours ouvrables suivant votre embauche.
Le salaire est versé chaque mois et doit être accompagné d'un bulletin de paie à votre nom.
Au 1er janvier 2026, le SMIC mensuel brut est fixé à 1 823,03 € (9,33€ par heure).

Travail au noir



Ne pas être déclaré par un employeur est illégal. Être déclaré garantit vos droits sociaux et vous couvre en cas d'accident notamment.

Stage



Le stage a une finalité pédagogique et non productive. Un stagiaire ne peut pas remplacer un salarié. Tout stage, qu'il soit obligatoire ou facultatif, doit faire l'objet d'une convention signée entre : le stagiaire, l'entreprise ainsi que l'établissement de formation.
A savoir : Une gratification est obligatoire pour les stages de plus de 2 mois. En 2026, elle ne peut pas être inférieure à 4,50 € par heure.
En classes de troisième et de seconde générale et technologique, un stage d'observation est obligatoire. Il ne doit pas dépasser 7 heures par jour et 35 heures par semaine et doit durer une semaine pour les troisièmes et deux semaines pour les secondes.

Woofing



Le WWOOF (World-Wide Opportunities on Organic Farms) est un programme culturel et éducatif international autour de l'agriculture paysanne durable.
Les bénévoles, appelés « WWOOFeurs », partagent le quotidien de leur hôte et découvrent les pratiques agricoles durables en aidant à la ferme une partie de la journée. En échange, les hôtes fournissent le logement et les repas. Aucun échange d'argent n'a lieu entre les hôtes et les woofeurs. On peut faire du woofing (presque) partout dans le monde ou ... juste à côté de chez soi !

Un guide pour celles et ceux qui voient leur vie en vert

Les agriculteurs présents dans ce livret ont choisi de partager leur savoir-faire et d'accueillir des personnes en stage, en job, en job d'été ou en découverte professionnelle.
Cependant, ils n'ont aucune obligation d'accepter une demande. Présentez-vous à eux, échangez et faites leur part de votre motivation, ils sont tous passionnés et vous orienteront avec plaisir.

Copamo
Le Clos Fournereau
50 avenue du Pays Mornantais
CS40107 69440 MORNANT
Tél. : 04 78 44 14 39
www.cc-paysmornantais.fr

Jeunes en Pays Mornantais
Le Spot - Boulevard du Pilat 69440 Mornant
Tél : 06 60 34 62 43 - 06 27 67 69 29
https://linktr.ee/jeunesenpaysmornantais
SPL EPM - 149 allée du Clos 69440 Mornant



Communauté de communes du Pays Mornantais
Jeunes en pays Mornantais
SPL Enfance en Pays Mornantais
info Jeunes Pays Mornantais