

Chargé(e) de projet d'agroécologie



Entreprise

La Maison Hennessy est le leader mondial du cognac. Fondée en 1765 par Richard Hennessy elle est rattachée au groupe Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH). Présent dans plus de 160 pays, Hennessy est aujourd'hui le premier producteur de spiritueux premium au monde. Récemment, Hennessy a intégré le classement des 100 marques les plus influentes au monde. En tant que leader, Hennessy influence les actions des différentes structures du bassin d'approvisionnement de Cognac.

Poste occupé par le stagiaire : chargé(e) de projet d'agroécologie. Accompagner la transition des viticulteurs vers une fertilisation organique locale et un vignoble plus autonome en fertilisants de synthèse.

Entreprise : Hennessy- LVMH

Localisation / Service : Cognac - Direction Vigne & Vin – accompagnement Technique Vigne & Vin

Période : 6 mois – Avril/mai à septembre/octobre 2024

Tuteur de stage : Julia LURTON chargée d'accompagnement technique Vigne & Vin

Missions

L'élaboration de Cognac dans le respect de l'environnement est une des préoccupations majeures d'Hennessy. Des réflexions sont menées en continu, pour mettre en place des systèmes culturaux de plus en plus performants pour garantir de façon durable, une production de qualité à des rendements élevés.

Nous accompagnons nos partenaires viticulteurs vers une gestion agroécologique du vignoble, et en particulier vers des pratiques de transition pour un vignoble plus autonome en fertilisation et une fertilisation organique locale.

Votre sujet sera de **réaliser un mapping des ressources de produits organiques végétales et animales utilisables en viticulture et produites localement, pour construire une offre adaptée à la transition écologique des viticulteurs charentais.**

Vos missions seront :

- 1- inventoirer les engrais et amendements organiques** déjà utilisés par les viticulteurs de la région (quantités, type, composition...)
- 2- établir un état de l'art des matières organiques potentiellement disponibles** localement (Charente, Charente Maritime, voire départements limitrophes : Limousin et Dordogne), en précisant pour chacune :
 - * leur origine,
 - * les structures de production et/ou de collecte correspondantes, leur localisation,
 - * les quantités disponibles chaque année, les périodes de disponibilité : en continu ou saisonnière (et préciser, si tel est le cas),
 - * les coûts,
 - * les utilisations/valorisations actuelles.

Les informations des points 1 et 2 sont à réaliser à partir des données déjà en partie collectées auprès des distributeurs de produits fertilisants ou d'amendements, des chambres d'agriculture, du BNIC.

3- caractériser ces matières organiques d'un point de vue physico-chimique et organique, à partir de références bibliographiques et en relation avec le laboratoire Celesta-lab si besoin

4 - établir un bilan global pour identifier quel serait à terme les matières organiques excédentaires ou déficitaires sur la région. + **visualisation sur une carte des principales zones de production** de vin pour le Cognac, des zones de gisement de matières organiques

Vous participerez également aux différentes missions du services : aux ateliers organisés par le service vigne et vin pour les viticulteurs partenaires ainsi qu'au rendez-vous individuel (visite de parcelle, profil de sol, analyses de sol...).

RELATIONS

En interne

- Équipe accompagnement Vigne & Vin
- Service R&D
- Équipes Vignoble Hennessy
- Relations viticoles

En externe

- Partenaires viticulteurs
- Fabricants et distributeurs d'agrofournitures
- Laboratoire d'analyses Célesta Lab
- BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac),
- Chambres d'Agriculture de Charente et Charente-Maritime

PROFIL:

Profil recherché (Diplôme préparé - Ecole cible - Niveau académique) :

- Etudiant en école d'ingénieur ou master spécialisé en agronomie ou en viticulture/œnologie
- Maîtrise Excel et des statistiques de base
- Permis B obligatoire

Langues pratiquées : Français courant

Compétences : méthodique, synthétique, critique et pragmatique

Savoir être : communication et sens aigu du relationnel, rigueur et autonomie dans la gestion des projets, force de proposition, esprit d'équipe