

Technicien Production Animale H/F

Les Herbiers

CDI

Publié le 10 décembre 2025

Référence : jcyy6x4ns0

Description de l'entreprise

Au sein d'une coopérative engagée du Sud-Ouest, Euralis Gastronomie est un acteur majeur de la gastronomie de canard, en France et à l'international.

Nos produits d'exception, dont nos incontournables foies gras, sont portés par nos marques Rougié présentes dans les plus grands restaurants et épiceries fines, et Maison Montfort en Grandes et Moyennes Surfaces pour le plus grand plaisir de vos papilles.

En nous rejoignant, vous aurez l'opportunité de vous développer au sein d'une organisation engagée et audacieuse, riche de tous les savoir-faire de ses collaborateurs et animée par un profond désir d'innover et de se réinventer continuellement.

Euralis Gastronomie se mobilise en faveur de l'inclusion et du maintien dans l'emploi des personnes en situation de handicap.

Vivez une nouvelle expérience au sein du 8ème meilleur employeur de l'agroalimentaire 2024 *!

Soucieuse de la diversité et de l'inclusion de nos talents, Euralis Gastronomie encourage tous types de profils à candidater à nos offres et garantit un processus de recrutement exempt de toutes formes de discrimination.

*Classement Capital

Présentation du poste

Vous aimez :

- Assurer le suivi technique individualisé de nos producteurs au sein d'une zone géographique définie

- Aider concrètement chaque producteur à optimiser ses pratiques pour obtenir un produit conforme aux exigences de l'entreprise
- Apporter des réponses claires et rapides aux questions posées par les producteurs
- Persuader et motiver les producteurs à adopter et appliquer les méthodes et conseils d'élevage et d'engraissement proposés par l'entreprise

Profil Recherché

Vous êtes :

- **Diplômé-e en Production Animale :** Idéalement titulaire d'un diplôme de niveau Bac+2/3 et vous avez une première expérience réussie en tant que technicien-ne d'élevage idéalement dans l'univers de la volaille ou du palmipède.
- **Excellent-e communicant-e :** Votre sens de l'écoute, votre diplomatie et votre capacité à argumenter vous permettent d'établir des relations de confiance et d'amener les producteurs à adhérer aux objectifs de l'entreprise.
- **Autonome et organisé-e :** Vous savez gérer votre planning et vos déplacements avec efficacité pour couvrir votre zone et assurer un suivi rigoureux.
- **Passionné-e par le monde agricole :** Vous êtes sensible aux enjeux de l'élevage, de la qualité produit et du bien-être animal.

Et si c'était vous ?

Débutant-e ou expérimenté-e, notre équipe de techniciens et techniciennes sera à vos côtés pour vous guider et vous accompagner dans la maîtrise de nos process et des spécificités du canard gras.

Vos avantages :

- Un contrat de travail en CDI
- Un véhicule de fonction pour vos déplacements
- Une rémunération sur 13 mois
- Une période d'intégration et de formation
- Une prime mensuelle d'ancienneté dès 3 ans avec nous
- Des dispositifs d'intéressement et de participation
- Une protection sociale avantageuse (mutuelle et prévoyance)
- Un plan épargne retraite, financé à 100% par Euralis Gastronomie

Les prochaines étapes

1. Un échange téléphonique afin d'apprendre à se connaître
2. La transmission de notre CV Entreprise

3. Un entretien avec l'équipe RH et la direction des productions animales
4. Une réponse de notre part, qu'elle soit positive ou négative