



L'**Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL)** est l'une des principales institutions de recherche au monde dans le domaine de l'agriculture biologique. Il emploie environ 300 personnes sur ses sites suisses de Frick et de Lausanne. Les points forts du FiBL sont la recherche interdisciplinaire, les innovations communes avec les agricultrices, les agriculteurs et le secteur alimentaire, ainsi que le transfert rapide des connaissances. Les compétences du FiBL Suisse sont également demandées au-delà des frontières nationales. C'est pourquoi il participe à de nombreux projets au niveau international - aussi bien dans la recherche, la vulgarisation et la formation continue que dans la coopération au développement.

Pour notre département des sciences des plantes nous offrons pour le 01. Mai 2024 un

## **Stage dans le domaine de la viticulture biologique**

### **Thèmes/travaux à effectuer**

Le\*ou la stagiaire\* participe à tous les essais en plein champ dans le Fricktal ainsi que dans diverses exploitations viticoles biologiques dans toute la Suisse. Les essais portent sur des thèmes tels que les cépages résistants, la nutrition des plantes, la biodiversité, la biodynamie ou la protection des plantes. Les travaux comprennent l'établissement de parcelles d'essai en plein champ, de multiples mesures et relevés sur la vigne, les raisins et le sol ; des prélèvements d'échantillons, des analyses en laboratoire ainsi que la saisie et l'évaluation des données.

### **Particularités**

Une partie de nos essais est implantée dans des exploitations de toute la Suisse, ce qui implique parfois de longs trajets. La connaissance du français facilite le travail en Suisse romande.

### **Durée**

6 mois (MSc. ou BSc. finalisé)



## **Exigences**

Intérêt pour la recherche pratique et la viticulture, flexibilité, goût pour le travail en équipe et le travail sur le terrain. Permis de conduire.

## **Ce que nous vous offrons**

Au FiBL, vous découvrirez une culture du travail efficace et simple, avec de nombreuses possibilités de participation grâce à une hiérarchie horizontale. De plus, les collaborateurs du FiBL bénéficient d'une excellente cuisine bio dans le restaurant de l'entreprise et d'un lieu de travail en pleine nature.

Nous avons éveillé votre intérêt ? Nous répondons volontiers à vos questions que vous pouvez adresser à Bea Steinemann ([bea.steinemann@fibl.org](mailto:bea.steinemann@fibl.org), +41 62 868 72 03)

Nous recevons volontiers votre dossier de candidature jusqu'au 31 décembre 2023.

## **Envoyez vos candidatures à**

[bewerbung\(at\)fibl.org](mailto:bewerbung(at)fibl.org)