

# FICHE DE POSTE

## Technicien(ne) d'élevages entomologiques

### Contexte

Fondé en 1969, l'Opie (**Office pour les insectes et leur environnement**) est une association nationale de protection de la nature et d'éducation à l'environnement spécialisée sur les insectes et leurs milieux.

Les activités de l'Opie sont organisées suivant deux axes : **l'éducation, la diffusion et la formation** ainsi que **l'expertise et la conservation des espèces**. Le premier a contribué à la création de la Maison des Insectes et au développement d'actions sur l'éducation à l'environnement et de sciences participatives avec, notamment, la mise en place du Spipoll. Le second nous permet de porter au niveau national des Plans nationaux d'actions en faveur des insectes menacés : pollinisateurs sauvages, papillons diurnes ou encore libellules. L'Opie propose aussi son expertise entomologique pour des études de sites ou de terrain ainsi que du suivi d'espèces.

*Le technicien d'élevages entomologiques rejoindra l'équipe de la Maison des Insectes et apportera son concours à nos actions pédagogiques dont l'insecte vivant est le support principal.*

### Finalité

Contribue aux actions visant à maintenir et diffuser des élevages d'insectes à vocation pédagogique. Mène à bien les élevages d'insectes destinés à la diffusion aux adhérents et à la présentation au public dans l'exposition permanente de la Maison des Insectes.

### Définition

Emploi polyvalent à dominante technique. Le technicien entretient, nourrit et développe les élevages d'insectes tout en assurant la gestion du matériel et l'entretien des locaux. Il peut participer à l'accueil et l'information du public.

### Autonomie et responsabilité

Le technicien d'élevage est placé sous l'autorité du responsable du service (capacitaire). Il conduit les élevages et les activités qui en découlent en concertation avec ce dernier.

### Activités

#### Élevages entomologiques :

- assure le ravitaillement, l'alimentation, le suivi et la reproduction des élevages,
- assure l'entretien permanent des vivariums de la salle d'exposition,
- veille au bon état sanitaire des installations et des élevages,
- assure l'entretien quotidien des locaux et des enceintes d'élevage,
- approvisionne et gère les stocks alimentaires nécessaires aux élevages, notamment les plantations vivrières dédiées aux élevages et à la présentation au public,
- informe son responsable de toute anomalie dans la conduite des élevages,
- réalise l'inventaire estimatif hebdomadaire des effectifs en élevage pour en rendre compte à son responsable,
- conditionne et réalise le colisage des commandes d'élevages pour expédition,
- réalise la préparation des vivariums destinés à la location et aux salons,
- participe à la réflexion et à l'élaboration de projets de développement du service

#### Divers :

- participe à l'entretien quotidien des locaux et réalise les petits travaux de maintenance,
- prépare le matériel vivant pour les animations extérieures et manifestations,
- peut être amené à participer aux salons et manifestations (présence sur stands)
- peut être amené à encadrer une animation
- (ouverture et fermeture du bâtiment)

## Compétences requises

### Connaissances :

Connaissances écologiques généralistes,  
Connaissances entomologiques souhaitables,

### Savoir-faire :

Avoir une expérience de la gestion et de l'entretien des élevages d'insectes,  
Savoir rechercher, utiliser, échanger et restituer l'information,  
Savoir organiser son temps de travail pour répondre au mieux à la diversité des tâches,  
Savoir faire preuve d'autonomie et d'initiatives dans la réalisation des objectifs fixés par le responsable

### Savoir-être :

Rigueur, précision, méthode et patience,  
Capacités relationnelles,  
Disponibilité,  
Débrouillardise et goût du travail manuel,  
Sens prononcé de l'organisation

**Contact : [recrutement@insectes.org](mailto:recrutement@insectes.org) | Envoyer CV et lettre de motivation**

- Poste basé dans les Yvelines (Carrières-sous-Poissy) en CDI.
- Groupe C de la Convention collective ECLAT
- Base 280 points soit 1 843,6 € brut (suivant expérience) - Tickets restaurants & mutuelle d'entreprise
- Poste à pourvoir dès que possible.