

Fonction	Secteur	Lieu	Type de contrat
<b>Chargé.e de projets restauration collective</b>	<b>Association de promotion agroalimentaire</b>	Privas (Ardèche)	Mi-temps - CDD de 24 mois

## Accompagner la restauration collective à l'approvisionnement local, durable, de qualité et à l'échange de pratiques

### Poste à pourvoir le

03/02/2025

### Date limite de candidature

15/01/2025

### Type d'emploi

CDD

### Durée de la mission

18 à 24 mois

### Localisation du lieu de travail

Privas (Ardèche)

### Métier(s)

Chargé.e de projets restauration collective

### Temps de travail

24h/sem ou mi-temps

### Télétravail

Possible

### Recruteur

Le Centre du développement de l'Ardèche, également dénommé « Ardèche le goût » est une association créée par les Compagnies consulaires du département (la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie et la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ardèche). Sa vocation est **d'accompagner les entreprises agroalimentaires ardéchoises dans leur développement** et de **gérer la marque collective Goûtez l'Ardèche®** qui distingue les produits, les restaurants et les commerces répondant aux critères de cahiers des charges qualitatifs. Elle assure également la gestion de la marque collective déposée **Les étapes savoureuses®** qui permet d'identifier les lieux qualitatifs de visite en Ardèche en lien avec l'agroalimentaire. Enfin, l'association anime **de nombreux projets collectifs** en faveur des entreprises agroalimentaires ardéchoises, des professionnels et des collectivités. Dans ce cadre, le rôle de l'association est de coordonner la mise en place d'actions mutualisées sur différentes thématiques : approvisionnement local, commercialisation, accompagnement des filières, communication, sensibilisation...

L'association regroupe 270 adhérents et est animée par 4 salariés (3 ETP).

Pour plus d'informations : [www.ardechelegout.fr](http://www.ardechelegout.fr), [www.pro.ardechelegout.fr](http://www.pro.ardechelegout.fr), [www.lesetapessavoureuses.fr](http://www.lesetapessavoureuses.fr), [www.goutezlardeche.fr](http://www.goutezlardeche.fr).

### Contexte

En Ardèche, l'alimentation locale, durable et de qualité pour tous est un enjeu sur lequel les acteurs se mobilisent depuis des années : la marque collective Goûtez l'Ardèche sélectionne une gamme de 700 produits fabriqués en Ardèche avec des matières premières locales depuis plus de 30 ans, la SCIC D'Ardèche et de Saison livre depuis 10 ans des produits locaux sur tout le département, dix Intercommunalités se mobilisent dans sept PAT/PAIT (projets alimentaires territoriaux), le Parc naturel régional des Monts d'Ardèche, une équipe de recherche locale INRAE/UGA Cermosem et de nombreuses associations locales (Pétale 07, Agri

bio 07, Civa 07...) travaillent également sur le sujet, un collectif « L'assiette et le territoire » issu d'un projet de recherche-action co-porté par ces différentes organisations réunit tous ces acteurs et anime un Conseil local de l'alimentation (CLA) regroupant une quarantaine d'acteurs locaux. Les services de l'Etat suivent de près tous les projets en cours sur le territoire et ont organisé la Conférence de parties (COP 07) dont le groupe de travail « Alimentation-Agriculture » a proposé différentes actions parmi lesquelles 4 sont en lien avec la restauration collective.

Ardèche le goût, qui anime des projets collectifs autour de l'alimentation, connaît bien le secteur de la restauration collective et a organisé en 2023 l'opération « L'Ardèche et la qualité s'invitent au menu de la restauration collective » qui a mobilisé 56 établissements et proposé 22 000 repas locaux et de qualité en lien avec la loi EGALIM. Ardèche le goût assure également la co-animation du groupe « Restauration collective et éducation à l'agriculture et à l'alimentation » dans le cadre du Conseil local de l'alimentation.

La restauration collective a notamment été identifiée par l'association comme un levier pertinent pour le développement de filières locales et les professionnels en charge d'Ardèche le goût ont décidé de lancer plusieurs actions pour accompagner sur ce sujet les collectivités, restaurants scolaires et autres établissements (EHPAD, établissements médico-sociaux...) : sensibiliser à une alimentation saine et durable à l'école et dans les cantines ; renforcer l'approvisionnement en produits durables, de qualité et locaux en restauration collective ; mettre en place un réseau des cuisiniers....

## Missions

Rattaché.e à la directrice, vous prenez en charge le développement des actions en faveur de la restauration collective.

Vous serez chargé.e de mener différentes missions visant à accompagner les professionnels de la restauration collective en faisant du lien avec les acteurs du territoire (collectivités menant un PAT, associations locales, Conseil local de l'alimentation, Chambres consulaires, PNR, services de l'Etat...) :

- 1. assurer l'animation d'un club des cuisiniers, lieu de partage d'expériences, source de valorisation du métier et force de proposition**
- 2. coordonner l'organisation de rencontres collectives territorialisées afin de favoriser l'interconnaissance entre les acteurs de la restauration collective, les producteurs et lieux de transformation sur le territoire**
- 3. accompagner la mise en place de la contractualisation des approvisionnement locaux, durables et de qualité**
- 4. dynamiser et relancer les commissions alimentation au sein des établissements.**

## Vous gérez des projets collectifs :

Conduite de projets et coordination. Animation de groupes thématiques.

Travail en collaboration avec les professionnels et les partenaires.

Visites de terrain, animation de rencontres entre professionnels en présentiel ou à distance.

Coordination de dossiers techniques et financiers : suivi et solde de l'opération dans le cadre d'une subvention de l'Etat (Fonds Vert).

## Vous travaillez à la mise en place d'événementiels :

Evènements thématiques, rencontres professionnelles...

Organisation et présence sur les opérations.

## Vous veillez à l'optimisation de la communication :

Mise en place des actions de communication en lien avec la chargée de communication.

## Profil recherché

- Bac +4 / +5 dans les domaines du développement territorial/rural/agricole, de la restauration collective ou des politiques publiques,
- Connaissance du contexte des collectivités territoriales, des enjeux des politiques agricoles et alimentaires et des réalités en lien avec la restauration collective
- Capacité d'écoute et sens du relationnel affirmé,

- Aisance dans le pilotage de projets, la conduite de réunions et la prise de parole en public,
- Esprit d'initiative, facilités à entrer en contact directement avec les opérateurs, à s'adapter à de multiples interlocuteurs et à se positionner comme coordinateur,
- Qualités d'écoute et de dialogue pour développer et entretenir des relations professionnelles dynamiques et positives,
- Sens du travail en équipe, autonomie et rigueur,
- Techniques d'animation,
- Efficacité organisationnelle,
- Bonnes capacités rédactionnelles, d'analyse et de synthèse,
- Maîtrise des outils de bureautique (suite office),
- Permis B obligatoire.

**Temps de travail :** 24h/sem. Possibilité de mi-temps (17,5 h/sem).

**CDD** de 18 à 24 mois.

**Rémunération brute mensuelle :** Le salarié sera rémunéré sur la base d'un salaire mensuel de 350 points (base plein temps, peut évoluer selon profil). La valeur du point est celle fixée périodiquement dans le cadre de la convention N°3246 A « Métiers de l'Education, de la Culture, des Loisirs et de l'Animation (ECLAT) », groupe F.

À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025 :

- La valeur de point 1 (V1) est fixée à 7,15 €,
- La valeur de point 2 (V2) est fixée à 6,73 €.

Il s'agit des minimums garantis de salaire brut pour une durée de travail de 35 heures hebdomadaires (en euros) ou de 151,67 heures par mois en fonction du coefficient.

Salaire brut annuel pour un plein temps avec la prime 13<sup>e</sup> mois : 32 025 €, soit un salaire mensuel brut de 2 463 €.

Le salarié bénéficiera :

- D'une prime de 13<sup>ème</sup> mois calculée au prorata temporis du temps passé dans l'association,
- D'une participation de 50% à la mutuelle employeur,
- De la possibilité de travail à domicile occasionnel,
- De jours de RTT,
- D'une prime de partage de la valeur (en fonction des années),
- De chèques déjeuners (5€/jour de travail).

**Lieu travail :** Privas (+ déplacements).

**Date d'embauche prévisible :** 1<sup>er</sup> février 2025. Entretiens le 22 /01/25.

**Candidature :** CV et lettre de motivation à adresser à « Monsieur le président » avant le **15/01/25**.  
Par mail à [mphilair@ardechelegout.fr](mailto:mphilair@ardechelegout.fr)

**Lien vers l'offre sur INDEED**

[Chargé.e de projets restauration collective - 07000 Privas - Indeed.com](#)