

Plérin, le 23 juin 2022

OFFRE D'APPRENTISSAGE

chargé-e de missions alimentation bio et
locale en restauration hors domicile

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes une association Loi 1901 qui œuvre depuis 2010 **au développement de l'alimentation biologique partout et pour tous.**

Composés des producteurs du Groupement des agriculteurs biologiques des Côtes d'Armor (GAB 22), des transformateurs biologiques, des distributeurs biologiques, de consommateurs et d'associations de consommateurs, nous avons développé une fine connaissance des réalités terrain.

Notre réseau de professionnels s'étend sur l'ensemble du terrain français grâce à la Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques (FNAB) dont nous faisons partie. Il nous permet de développer de manière continue notre expertise.

Nos missions

- Accompagner le développement des circuits courts bio,
- Accompagner l'introduction de produits bio locaux en restauration collective,
- Sensibiliser le grand public,
- Accompagner le développement de la consommation bio.

Nous sommes reconnus par les territoires pour nos compétences d'animation de projet et nos méthodes participatives innovantes fédératrices. Elles ont permis d'accompagner la restauration collective à améliorer la qualité des achats et des préparations, de mobiliser l'offre alimentaire locale et de sensibiliser les convives, tout cela dans une maîtrise des coûts.

VOS MISSIONS

Au sein du Pôle développement de l'alimentation et en lien avec l'équipe du GAB 22, vous participerez aux actions permettant le développement de la consommation biologique et locale en restauration hors domicile des Côtes d'Armor, tant sur la structuration de l'offre que sur l'approvisionnement.

Dans ce cadre, vous serez amené·e à :

- Accompagner les cuisines de la restauration hors domicile, principalement de la restauration scolaire, à introduire des produits bio et locaux tout en maîtrisant leur budget
- Participer au démarchage des territoires afin de déployer nos accompagnements autour de l'alimentation bio en restauration collective
- Participer à l'organisation de formations à destination des cuisiniers et des autres acteurs des temps du repas
- Participer à la mise en œuvre des projets autour de la restauration collective
- Proposer des outils pour consolider l'accompagnement des collectivités autour de la restauration collective
- Participer aux groupes d'échanges du réseau FRAB/FNAB sur la thématique alimentation
- Contribuer à la formation de notre catalogue de prestations
- Faire de la veille des financements en lien avec le sujet et participer aux réponses

Vous serez aussi amené·e à :

- Participer aux réunions d'équipe
- Participer à la vie associative de la Maison de la bio et du GAB 22
- Participer à l'organisation de manifestations de promotion de l'Agriculture Biologique

VOTRE PROFIL

Vous êtes passionné·e par l'alimentation saine et durable et vous adhérez à la philosophie de l'agriculture biologique. Vous êtes motivé·e pour contribuer à structurer, développer et promouvoir les filières biologiques sur les Côtes d'Armor.

Vos compétences et savoir-être

- Curieux·se, capacité à s'adapter, dynamique et innovant·e
- Intérêt pour la restauration collective
- Esprit d'équipe
- Capacités relationnelles avec des publics variés : cuisiniers, collectivités, agriculteurs, scolaires...
- Autonomie dans la gestion de projet

- Maîtrise des outils bureautiques du pack office
- Permis B
- Formation bac +3 minimum : licence ou master dans le domaine agricole, de l'environnement ou autres si pertinentes

MODALITES PRATIQUES

Contrat

Apprentissage de 1 à 2 ans

Dates

À partir de septembre 2022

Lieu

Plérin (22)

Encadrement

Chargée de missions développement de l'alimentation bio et locale

**Envoi des candidatures avant le 1^{er} août avec lettre de motivation et CV
à m.chabert@agrobio-bretagne.org**