



Offre d'emploi Chargé-e de mission alimentation

Présentation de l'employeur

L'association Bio Centre anime le Réseau Bio Centre-Val de Loire. Son objectif est de représenter, de soutenir et de développer la filière biologique en région Centre-Val de Loire. Elle fédère au sein de son conseil d'administration l'ensemble des groupements d'agriculteurs bio départementaux (GAB), ainsi que Bio Berry, les transformateurs, distributeurs, institutionnels et consommateurs de la filière bio.

Contexte de la mission :

La restauration collective est un débouché stratégique pour la filière Bio. En effet, la loi EGalim impose 20 % de produits bio dans l'approvisionnement de la restauration collective publique et privée, mais ce seuil est encore très loin d'être atteint au niveau national comme régional. Bio Centre a développé depuis plusieurs années une équipe dédiée à l'accompagnement des acteurs de la RHD (chargé-e de mission alimentation et cuisinier formateur) pour leur permettre d'intégrer et de développer les produits bio dans les menus proposés à leurs convives. Cet accompagnement s'opère en étroite relation avec les producteurs et transformateurs bio ainsi qu'avec la Plateforme Manger Bio en Centre Val de Loire.

Le/la chargé-e de mission alimentation représente Bio Centre auprès des acteurs de la restauration collective et leur propose des accompagnements sur mesure. En lien avec le directeur, il/ elle veille au développement de l'offre de service et coordonne sa mise en œuvre en s'appuyant sur le cuisinier formateur dont il coordonne les activités.

Rattachement hiérarchique: Directeur de l'association

Missions et activités :

1/ Assurer la promotion de la stratégie régionale auprès des partenaires

- Organiser des événements de sensibilisation des acteurs de la restauration collective à l'alimentation Bio, à ses aménités positives et aux solutions pour l'intégrer en RHD.
- Rencontrer les acteurs de la RHD en Centre Val de Loire (élus locaux, agents des collectivités, PAT, responsables de restauration) pour leur présenter les intérêts de la Bio et l'offre de service de Bio Centre.
- Fidéliser et développer le réseau de nos partenaires.

2/ Elaboration des propositions d'interventions

- Analyser et qualifier les besoins rencontrés auprès des acteurs

- Proposer un accompagnement adapté en s'appuyant sur les différents modules existants au sein de l'offre de service de Bio Centre (diagnostic cuisine, audit achat, PMS, analyse, rédaction et suivi des marchés publics, élaboration menus, approvisionnements...)
- Elaborer des programmes d'intervention et des devis sur mesure.
- En lien avec la direction, assurer une veille et répondre aux appels à projets correspondant à la stratégie de développement de Bio Centre en matière de RHD.

3/ Réaliser et coordonner les interventions sélectionnées par les partenaires

- Planifier les interventions en accord avec les commanditaires, réaliser avec eux les échanges nécessaires au suivi et au bon déroulement des interventions.
- Répartir les rôles entre cuisinier-formateur et chargée de mission alimentation ; cette dernière est en charge des audits achats, de l'analyse, de la rédaction et du suivi des marchés publics, de l'élaboration de menus ainsi que des approvisionnements et la planification des besoins.

4/ Créer et mettre en œuvre des formations

- Elaborer les contenus de formations, pour répondre aux appels à projet du CNFPT et/ou aux demandes spécifiques des collectivités
- Planifier les formations et répartir les séquences pédagogiques entre le/a chargé-e de mission alimentation et le cuisinier formateur.

5/ Suivi administratif et financier des actions

- Elaborer les bilans qualitatifs et quantitatifs attendus par les financeurs
- En lien avec l'assistante de gestion, suivre la facturation et l'encaissement des actions réalisées.

6/ Vie associative

- Participer et contribuer aux commissions et groupes de travail nationaux sur les thématiques RHD
- Participer aux instances associatives (Assemblée Générale et Conseil d'Administration)
- Participer à l'élaboration du plan d'action et des projets de l'année N+1 et aux bilans de l'année N

Champ des relations :

Internes : Cuisinier formateur et chargée de mission territoires, autres salariés des 8 structures du Réseau Bio Centre Val de Loire, administrateurs et adhérents du Réseau

Externes: élus et agents des collectivités locales, responsables de restauration,

Aptitudes et connaissances nécessaires à l'occupation du poste :

Connaissance de la réglementation en matière de restauration collective (loi Egalim et loi Climat et résilience, GEMRCN, connaissance du fonctionnement des collectivités et de la commande publique, Hygiène)

Excellentes qualités relationnelles, capacité de concertation, de médiation et de négociation

Maîtrise de l'animation de formations, de groupe de travail et de réunion.

Capacité à équilibrer les charges de travail et établir la priorité des demandes afin de respecter les échéances

Capacité à travailler en autonomie et prise d'initiative en sachant rendre compte

Qualités rédactionnelles

Diplôme Bac + 2 minimum (diététicienne idéalement) avec 3 années d'expérience en restauration collective (idéalement responsable de site)

Conditions du contrat

Contrat à durée indéterminée à temps plein statut cadre, 39 heures/semaine

Permis B indispensable. Véhicule personnel fortement souhaité

Poste basé à Orléans (45), télétravail possible sur deux jours par semaine

Salaires : 30 000 € brut annuel, négociable selon qualification et expérience

Déplacements : déplacements fréquents sur les 6 départements de la Région Centre Val de Loire, déplacements ponctuels hors région.

5 semaines de congés payés et 23 RTT annuelles

Modalités du recrutement

CV et lettre de motivation à l'adresse direction@bio-centre.org

Date limite de réception des candidatures :

31 janvier 2025