

## **OFFRE D'EMPLOI** **Responsable commercial et production**

**CDD 6 mois, objectif de reconduction en CDI**  
**temps partiel 80 %**  
**rémunération au SMIC**



### **Association Le Bateleur - St Pierreville (07)**

La conserverie artisanale Le Bateleur gère un atelier de transformation à St Pierreville depuis 13 ans, grâce à une équipe dynamique qui met le respect de l'humain et du vivant au cœur de son travail.

L'activité du Bateleur se structure autour

- de la production d'une gamme de conserves en tout genre (plats cuisinés, condiments, charcuteries, confitures, compotes, et biscuits), réalisées sous mention Nature & Progrès avec des matières premières issues de l'agriculture biologique et locale. La commercialisation est structurée en circuits courts, sur place et principalement en Ardèche et en Drôme.
- d'un service de travail à façon proposé aux agriculteurs.trices ne pouvant pas venir eux- mêmes transformer.
- d'un accompagnement des professionnels usagers de l'atelier, qui viennent y réaliser leur propre gamme de conserves. Une cinquantaine d'usagers utilisent ainsi chaque année les services proposés : accompagnement technique, prestation d'autoclavage, analyses de stabilité des produits.
- de journées « mutuelles » organisées entre particuliers, à l'issue desquelles les participant.e.s se partagent la production réalisée et payent à prix coûtant leurs bocal.
- de production de « bocal solidaires » en partenariat avec d'autres associations locales.
- d'une activité traiteur pour des événements familiaux ou professionnels.

Le Bateleur fonctionne sous forme associative et fédère environ 80 adhérents. Les différentes activités du Bateleur sont actuellement menées par une équipe de cinq salarié.e.s et quelques administratrices et administrateurs.

Pour compléter l'équipe, nous recherchons une personne ayant un intérêt pour les domaines de l'agriculture et l'alimentation. La motivation et les capacités à travailler dans un esprit coopératif avec toute l'équipe est essentielle.

### **Lieu et jours de travail**

Proposition de quatre jours par semaine, à déterminer avec l'équipe

Poste sur le site du Bateleur à Saint-Pierreville, mais des déplacements sont à prévoir notamment pour les activités commerciales

La prise de poste est prévue pour début juin

## **Missions, responsabilités**

Le poste se décline en deux missions principales, sans ordre d'importance mais la répartition du temps de travail entre les deux activités pourra évoluer en fonction notamment de la saisonnalité de nos activités.

### Développement commercial

Il s'agira principalement de dynamiser la vente de nos boccas en sollicitant de nouveaux réseaux, en vente directe (par exemple des salons, Amap, vente par correspondance...) ou indirecte (hébergeur, CCAS, collectivités...). Cette activité de démarchage nécessite une forte attirance pour les relations commerciales et l'argumentation de vente. Certaines pistes ont déjà été défrichées mais n'ont pas été totalement explorées.

### Gestion de la production

Ce poste comprend la prise en main de l'agenda d'organisation de la production en tenant compte : des approvisionnements des matières premières, de la disponibilité des salariés, de la location pour les usagers, des besoins de production pour éviter les ruptures de stocks... il y aura évidemment une part du temps de travail consacrée à la production des boccas. Deux autres salariés du Bateleur sont principalement à la production, mais la gestion du planning de l'atelier incombera à la personne recrutée, avec leur aide. Par ailleurs tous les salariés du Bateleur peuvent être amenés à apporter une aide à la production.

## **Compétences requises**

Nous recherchons une personne autonome et sensible au projet du Bateleur et au domaine de l'alimentation bio et locale en général. Le fonctionnement de l'équipe actuelle s'appuie essentiellement sur la coopération, la confiance, la complémentarité de ses membres et l'esprit d'adaptabilité tout en respectant les équilibres de chacun.es.

Avant toute compétence technique particulière, la rigueur et le professionnalisme sont sans doute les principales qualités attendues. Rigueur dans l'organisation de la production et dans le suivi des contacts commerciaux. Une expérience dans la mise en œuvre de compétences commerciales de démarchage est souhaitée.

Il est important de noter que ce poste comporte de la manutention et du port de charges, et nécessite une attention particulière au respect des normes d'hygiène.

Une affinité pour la cuisine et la réalisation de repas sera appréciée.

Permis de conduire et véhicule nécessaire.

*Candidature (CV et lettre de motivation) à envoyer par mail à [herve.blanchetiere@le-bateleur.org](mailto:herve.blanchetiere@le-bateleur.org)*