



• **Agribiodrôme** •
Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

A Eurre, le 24 février 2021

En raison d'un accroissement d'activité,

L'association Agribiodrôme recrute Un-e chargé-e de mission Restauration collective en AB à partir d'Avril 2021

Agribiodrôme, groupement des producteurs bio drômois intégré à la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB), œuvre, depuis plus de 30 ans, à un développement cohérent d'une agriculture biologique porteuse de valeurs environnementales, sociales et équitables.

L'équipe actuelle se compose d'un conseil d'administration de 11 paysannes et paysans bio et de 9 salariés (dont 6 chargé-es de mission et animateur-trices de terrain). L'association développe, auprès des agriculteur-trices conventionnels, biologiques, des collectivités et des consommateurs, des accompagnements basés sur l'approche collective et lavalorisation des savoir-faire.

En lien avec le conseil d'administration et l'équipe salariée, vous aurez pour missions :

1. L'accompagnement des collectivités dans leur projet alimentaire, sur l'introduction de produits bio en restauration hors domicile

2. L'accompagnement de restaurants collectifs vers un changement de pratiques et l'introduction de produits bio locaux :

- En gestion directe : accompagnement individualisé des restaurants : diagnostic, mise en place d'une démarche collective, suivi des approvisionnements et des changements de pratiques, formation et mise en réseau des équipes de cuisine, appui à la rédaction des marchés publics, ...

- En gestion concédée : diagnostic de prestation, accompagnement à rédaction des marchés publics et suivi des prestataires

- Eventuel appui à la structuration des producteurs et des filières.

3. La participation à la vie de l'association et du réseau régional : réunion d'équipe, CA, Groupes de travail thématiques.

Profil :

Issu d'une formation agricole/alimentation/cuisine d'un niveau min Bac+3 et/ou expérience.

Bonne connaissance de l'alimentation durable et de l'agriculture biologique

Bonnes connaissances de la restauration collective, de sa gestion, de son fonctionnement, de l'accompagnement pour l'intégration de produits bio locaux et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une expérience d'accompagnement en restauration collective est importante.

Forte sensibilité à la bio et à l'alimentation, esprit de synthèse, sens du contact, autonomie et rigueur sont requis. La compétence en gestion de projet, la capacité à travailler en équipe, ainsi que des qualités rédactionnelles sont nécessaires pour le poste.

Permis VL et véhicule sont indispensables.

Condition d'embauche : Poste basé à Eurre, avec déplacements fréquents dans tout le département. CDD jusqu'au 31 décembre 2021. Temps de travail de 50%. Evolution possible du temps de travail selon les projets de l'année.

Salaire brut mensuel de 1230€.

Entretiens prévus la semaine du 15 mars pour une prise de poste au plus tôt.

Merci de nous faire parvenir un CV et un écrit synthétique sur votre vision du poste, vos compétences, et sur ce que vous pouvez apporter sur les missions proposées.

Date limite de réception de votre candidature : **mercredi 10 mars 2021**

A adresser à nmolinier@agribiodrome.fr avec en sujet : « Recrutement RHF + vos prénom et nom »

Ecosite du val de Drôme
Pôle Bio - 150 avenue de
Judée - 26400 EURRE
Tel : 04-75-25-99-75 -
contact@agribiodrome.fr

www.agribiodrome.fr