

www.horizonalimentaire.fr

**Les Anges Gardins œuvrent pour l'insertion, l'éducation permanente, le développement de nouvelles pratiques sociales et d'activités liées à l'alimentation.**

**Ce projet évolue au sein de LʼEcopôle alimentaire de la Région dʼAudruicq, qui regroupe deux associations ayant pour vocation :**

**1) Le développement dʼun « système alimentaire local » bio, et fournir des moyens**

**mutualisés pour ce faire.**

**2) Lʼaccessibilité à la qualité alimentaire pour tous.**

**3) La recherche et développement en vue du transfert de pratiques à dʼautres**

**territoires.**

**Les Anges Gardins constituent un élément clé du Pôle Territorial de Coopération Economique « Ecopole alimentaire de la Région d’Audruicq ».**

**CHARGE(E) DE MISSION**

**« BIEN-VIVRE ALIMENTAIRE »**

**MISSIONS**

1. **- Conception, organisation et mise en oeuvre d’actions pédagogiques, formation à destination de différents publics dans le cadre de programmes autour du Bien Vivre Alimentaire du jardin à la table touchera au :**

* Elaborer ou participer à l’élaboration de programmes d’actions autour du Bien Vivre Alimentaire, notamment dans le cadre de conventions avec divers financeurs ;
* Concevoir et mettre en forme des supports pédagogiques ;
* Participer à la communication liées aux projets et aux supports pédagogiques destinés à être diffusés, et en assurer le suivi ;
* Concevoir et assurer l’animation des activités en lien avec le Bien Vivre Alimentaire, en tenant compte des spécificités des publics ;
* Assurer les démarches logistiques afférentes ;
* Coordonner les démarches administratives afférentes ;
* Assurer le relationnel avec les partenaires des projets et les participants des actions (organisation et/ou participation à des réunions de travail, organisation logistique lors d’activités effectuées dans des locaux extérieurs) ;
* Assurer, par délégation, la représentation externe pour promouvoir le concept « un horizon alimentaire pour chacun » .

1. **– Diffuser les bones pratiques du bien-vivre alimentaire Superviser l’activité de transformation et restauration dans l’optique d’une mise en cohérence de ce secteur avec le projet d’ensemble sur l’ensemble des activités de l’Ecopôle alimentaire :**

* En apportant notamment un appui méthodologique à l’encadrant en charge de l’activité de restauration et de transformation alimentaire (conserverie, table de cocagne), notamment quant à la conception des menus et des modos opératoires.
* Proposer des actions en direction des mangeurs s’approvisionnant avec les produits de Terre d’Opale.

1. **Collaboration au développement de la structure :**

* Coordonner l’utilisation, l’entretien, le renouvellement et le prêt de la « Cuisine Mobile »
* Assurer le suivi des demandes d’informations externes diverses (en particulier sur les formations Ambassadeurs) et l’orientation des interlocuteurs
* Contribuer à la réflexion, établir des notes de synthèse, établir des devis/budgets sommaires, monter les annexes en lien avec le Bien Vivre Alimentaire, participer à des réunions partenariales diverses…

**EXPERIENCES ET FORMATION**

Expérience professionnelle en gestion de projets d’au moins deux ans

Expérience professionnelle en médiation/transmission

Expérience dans le domaine de l’économie sociale et solidaire appréciée

Permis B exigé

**Connaissances et qualités requises :**

- Formation de niveau BAC +3 en développement local, montage et suivi d’actions de territoire

- Capacités rédactionnelles

- Capacités en animation d’actions de sensibilisation/transmission (conduite d’ateliers, etc.)

- Intérêts pour l’alimentation et ses nouveaux enjeux.

- Capacités techniques en cuisine et/ou jardin. Compétences professionnelles et antériorité d’expérience professionnelles en cuisine appréciées.

- Maitrise de l’outil informatique et des logiciels de bureautique : Word, Excel, Powerpoint…

- Compétences en anglais appréciées

**Capacités personnelles :**

- Capacités relationnelle et pédagogique

- Capacité à travailler en équipe et à animer des réunions

- Capacité d’organisation, rigueur

- Capacité d’adaptation

- Intérêt réel pour le jardinage, la cuisine et le bien-vivre alimentaire.

- Capacité à rendre compte à l’oral et à l’écrit.

**POSITIONNEMENT DU POSTE :**

C.D.I, salaire suivant Convention Collective

Prise de poste : le poste est à pourvoir rapidement, au plus tard le 1er avril 2017

Territoire concerné : le poste est basé à l’Ecopôle alimentaire de la Région d’Audruicq, basé à Vieille-Eglise. Des déplacements fréquents sur le territoire régional sont à prévoir.

Déplacements possibles à l’étranger, de manière ponctuelle.

**Date limite des candidatures : 15 mars**

Les candidatures devront comporter un CV et une lettre de motivation ***en rapport avec l’offre de poste.***

**Candidatures à adresser à :**

Dominique HAYS

Ecopôle alimentaire de la Région d’Audruicq

800 rue du pont d’0ye

62162 Vieillle-Eglise

[dhays@ecopolealimentaire.fr](mailto:dhays@ecopolealimentaire.fr)

03 21 34 08 42