



Bordeaux le 20/07/2023

L'association Aux prés des cuisiniers Recrute en CDI :

Un(e) Coordinateur(trice) pour développer le portefeuille client de l'association Alimentation locale – Circuits courts de proximité – Restauration collective

L'association Aux Prés des Cuisiniers recherche un(e) Coordinateur(trice) dynamique et passionné(e) par le développement durable et l'alimentation locale de qualité. Créée en 2020 par la Chambre d'Agriculture de la Gironde et avec le soutien de la Région Nouvelle Aquitaine et du Département de la Gironde, l'association rassemble les acteurs des filières alimentaires de la Gironde à travers 5 collèges (acteurs de la production, bénéficiaires, société civile, membres associés, organismes professionnels agricoles). Son objectif est de faciliter l'accès à une alimentation locale et de qualité en restauration hors domicile.

Description du poste

En tant que Coordinateur(trice) de l'association Aux Prés des Cuisiniers, vous jouerez un rôle essentiel dans la promotion et la facilitation de l'accès à une alimentation locale et de qualité en restauration hors domicile. Vous aurez la responsabilité d'animer et de développer l'association en vous appuyant sur sa plateforme numérique www.auxpresdescuisiniers.fr, qui connecte l'offre et la demande entre les producteurs locaux et les collectivités. Votre rôle sera de soutenir et de renforcer la collaboration entre les différents acteurs du territoire pour le développement durable de l'association.

Finalités : Le coordinateur :

- Décline la stratégie globale technique et commerciale du dispositif de restauration collective local et participe à la définition des objectifs.
- Fait le lien entre tous les acteurs de l'association et gravitant autour de l'association : privé, public, institutionnel, civil
- Coordonne les actions de développement des comptes clients et des producteurs et prospecte l'adhésion de nouveaux membres.
- Participe à l'essaimage de l'association sur de nouveaux territoires, en partenariat avec les PAT labellisés ou émergents de ces zones.

Activités principales

- Gestion administrative de l'association : en vous appuyant sur une méthodologie construite
- Gestion commerciale et animation de la plateforme informatique : Gestion d'un portefeuille client, suivi des commandes, facturation, référencement des produits, animation
- Prospection commerciale en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde : secteur public, privé, collectivités, sociétés de restauration collective.
- Prospection d'acteurs de la production et accompagnement vers le marché de la restauration collective en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

- Recherche et suivi des financements : Appels à projet, budgets, financements accordés.
- Actions de communication : Salons, supports, site internet, réseaux sociaux.

Activités secondaires : Le Coordinateur est amené à

- Travailler en synergie avec les partenaires institutionnels et les acteurs du territoire pour des actions concertées.
- Participer au réseau de diffusion et de partage d'expériences avec les acteurs du secteur de l'alimentation locale.

Rattachements :

- Hiérarchiques : Présidente et trésorière de l'association Aux prés des cuisiniers ;
- Fonctionnels : Conseil d'administration ; Bureau
- Techniques : vous travaillerez avec le Chargé de mission Restauration collective de la Chambre d'Agriculture de la Gironde

Profil recherché :

- Vous possédez une solide expérience en gestion de projets et en coordination d'équipes.
- Vous êtes passionné(e) par les enjeux de l'alimentation locale et du développement durable.
- Vous avez une bonne connaissance des acteurs du secteur agroalimentaire et des collectivités territoriales.
- Vous maîtrisez les techniques de commercialisation, avec des capacités de médiation, concertation, capacité à convaincre
- Vous êtes à l'aise avec les outils numériques et vous avez une capacité à travailler avec une plateforme en ligne.
- Vous avez des capacités en ingénierie financière.
- Vous êtes autonome, organisé(e), et avez un bon sens du relationnel pour faciliter les collaborations entre les différents acteurs.

Formations / Diplômes :

- Bac +5
- Formations en agro-alimentaire et agricole / Commercialisation

Conditions d'emploi :

- Contrat à durée indéterminée (CDI).
- Temps plein.
- Lieu de travail : 17 cours Xavier Arnoz – 33000 Bordeaux (Locaux de la Chambre d'Agriculture de la Gironde)
- Permis B
- Déplacements ponctuels sur les territoires concernés sont à prévoir.

Comment postuler :

- Envoyez votre CV et une lettre de motivation à auxpresdescuisiniers@gmail.com.
- Date limite de candidature : **20/08/2023**
- Poste à pourvoir à partir **d'octobre 2023**

Nous avons hâte de découvrir votre engagement et votre motivation à faire évoluer la restauration hors domicile vers une approche plus durable et locale en Gironde !