

Fiche de recrutement

Intitulé du poste : un(e) contractuel(le) de projet pour l'animation d'un REGAL : Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire (H/F)

■ Identification du poste

La Communauté de Communes Somme Sud-Ouest recrute, pour un poste en contrat à durée déterminée de 12 mois à raison de 35 heures hebdomadaires de travail, un(e) contractuel(le) de projet, pour la mise en place d'un REGAL.

■ Description du poste

Ce projet s'inscrit au sein d'une démarche globale du territoire. Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Communauté de Communes Somme Sud-Ouest (CC2SO) a permis de dégager un plan d'actions pour unir les forces locales au service d'une meilleure alimentation, il convient désormais de mettre en place la phase opérationnelle visant les actions portant sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, grâce à la création d'un Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire (REGAL).

Le recrutement (dans un premier temps pour 1 an) d'un contractuel de projet devra permettre de mettre en place des actions innovantes, de créer des supports et une boîte à outils, de mobiliser tous les types de public et les partenaires.

Missions

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Mobiliser à l'échelle du territoire l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire « du champ à l'assiette » : les producteurs, les entreprises agro-alimentaires, la distribution, la restauration collective et commerciale, les collectivités, les services de la CC2SO et les consommateurs
- Créer une véritable communauté de travail qui fonctionne en intelligence collective pour répondre aux enjeux de lutte contre le gaspillage alimentaire permettant : le dialogue et les échanges, l'émergence d'actions individuelles et/ou collectives, l'observation et la production de méthodes et de données
- Piloter et animer les projets sur des sujets variés
- Gérer le temps : planifier les tâches
- Assurer le suivi, l'évaluation et la pérennisation de la démarche

Les objectifs du REGAL sont de :

- sensibiliser les acteurs locaux et les consommateurs sur le gaspillage alimentaire
- développer des partenariats avec ces acteurs et les habitants du territoire
- mettre en place des actions concrètes
- atteindre dès 2023 l'objectif fixé en France par tous ces acteurs et les pouvoirs publics qui consiste à réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire avant 2025 (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire). L'atteinte de ce palier 50% en 2023 permettrait de fixer un objectif de réduction de 70% du gaspillage alimentaire en 2025.
- répondre aux objectifs fixés localement dans le cadre du PAT et du Plan Climat Air Energie Territorial du pôle métropolitain (PCAET).

Activités

-mobiliser, les acteurs pour diminuer le gaspillage alimentaire, insuffler une dynamique de territoire,
-quantifier le gaspillage et les pertes alimentaires de : la production agricole, la transformation, le transport, la distribution et la consommation,
-accompagner pour changer les habitudes de consommation, faire évoluer les habitudes (changer le contenu des assiettes, acheter responsable, mieux manger et dire stop au gaspillage alimentaire),
-participer au projet d'éducation alimentaire du PAT,
-permettre de faire des économies sur le budget alimentation et ainsi les transférer dans le budget sur la qualité des produits locaux,
-diminuer les déchets alimentaires, réduire leur impact sur les dépenses de traitement des ordures ménagères,
-offrir à la population et aux acteurs des connaissances et des supports techniques pour lutter contre le gaspillage alimentaire,
-faire prendre conscience des conséquences environnementales de chacune des actions de gaspillage alimentaire,
-promouvoir les bonnes pratiques,
-apprendre à comprendre les dates de péremption et les dates limites de consommation (DLC),
-inciter à consommer des produits locaux, de qualité et respecter les saisonnalités et à adopter un comportement éco responsable...

Des actions pourraient être mises en place suite aux réunions de travail impulsées par le contractuel de projets, par exemple :

- Démarches anti-gaspi dans les lieux de restauration hors domicile,
- Formation des restaurateurs privés et mise en place de Gourmet bag avec l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie),
- Accompagnement des établissements médico sociaux,
- Mobilisation de la population scolaire et du corps enseignant à la réduction du gaspillage alimentaire
- Rencontre avec la profession agricole au sujet des pertes agricoles,
- Organisations de forums d'échanges, témoignages d'experts pour des interventions entre paires et interventions de partenaires experts pour mettre en place des actions,
- Réalisation de documents d'information à diffuser à la population du type : « 119 trucs et astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire » (habitude de vie, recettes, comportements...),
- Relais de l'action SOLAAL (SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires) entre les producteurs et les associations caritatives,
- Sensibilisation du Grand Public (Des ateliers cuisine pour mieux lutter contre le gaspillage alimentaire, des ateliers dans les médiathèques, des disco-soupe, etc pourront être organisés),
- Opérations auprès de distributeurs alimentaires,
- Mobilisation des habitants au travers d'un défi du type « challenge 119 » : 119 habitants des 119 communes s'engagent pendant 119 jours pour un objectif commun (en 2019, dans le cadre du PAT, les challengeurs s'engageaient à perdre ensemble 119kg en mangeant mieux et en pratiquant une activité physique régulière et adaptée),
- Concevoir ou participer à la conception d'études de diverses natures (diagnostics, inventaires, documents de synthèse, études de faisabilité...),
- Participer à la réalisation de documents d'information et de communication...

Relations hiérarchiques	- Sous l'autorité du Directeur Général des Services et de la responsable du Service d'Accompagnement pour bien Vieillir à Domicile (SAVD)
Liaisons fonctionnelles	- Avec l'ensemble des services de la CC2SO
Relations extérieures	- Avec les partenaires du PAT et du REGAL

□ Compétences requises

Compétences techniques et savoir faire	<ul style="list-style-type: none"> - Sens de l'organisation et du travail en équipe - Expérience de l'animation - Maîtrise de la gestion de projets - Capacité de synthèse et d'analyse, rédaction de rapports écrits - Grande capacité d'adaptation - Connaissance pluridisciplinaires : environnement, développement durable... - Aptitude à piloter des réunions et des groupes de travail - Connaissance des techniques d'animation participative - Maîtrise de l'organisation, de l'optimisation du temps de travail et de la priorisation des tâches
Qualités relationnelles et comportementales	<ul style="list-style-type: none"> - Aptitude à travailler en équipe - Discrétion et professionnalisme - Autonomie - Aptitude à la communication - Rigueur et sens de l'organisation - Très bonne expression écrite et orale - Force de proposition, persuasif et diplomate - Capacité à être créatif et imaginatif

□ **Spécificités du poste**

L'agent peut être amené à effectuer toutes missions visant à assurer le fonctionnement du service public de la CC2SO.

Des déplacements sont à prévoir sur le territoire.

Des réunions en soirée ou des animations de week-end sont à prendre en compte.

Rémunération : salaire net mensuel (congrés payés inclus) : 1 650€

Poste à pourvoir : au 1^{er} décembre 2020.

Candidature à transmettre avant le 10 novembre 2020 : Envoyer CV et lettre de motivation à Monsieur le Président de la CC2SO – 16 bis route d'Aumale - BP 700 33 – 80 290 POIX DE PICARDIE

Ou par mail à : contact@cc2so.fr

Renseignements : 03.22.90.19.65 auprès du SAVD