



## Fiche de recrutement

**Intitulé du poste** : Chargé.e de projet PAT (Projet Alimentaire Territorial) - REGAL (Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire) à temps complet pour un CDD de 4 à 6 mois pour le remplacement d'un congé maternité.

La candidature (lettre de motivation et CV) doit être adressée au Président avant le 22 février 2023.

Description du poste

### Contexte

#### Présentation de la CC2SO

Née en 2017 de la fusion de 3 communautés de communes, la CC2SO (Communauté de Communes Somme Sud-Ouest) regroupe 119 communes et 39 000 habitants dont 3200 élèves. Ce vaste territoire à dominante rurale se caractérise par une faible densité de population (42 hab/km<sup>2</sup>).

La CC2SO dispose des compétences suivantes :

- Petite Enfance Jeunesse
- Vie scolaire
- Bien vieillir
- Culture et loisirs
- Mobilité
- Aménagement
- Développement économique
- Environnement...

#### Le PAT de la CC2SO

Depuis 2018, la CC2SO porte un Projet Alimentaire de Territoire (PAT), projet collectif et participatif permettant d'unir les forces locales au service du « mieux manger pour rester en bonne santé ». Cet objectif est en lien avec le 2ème Contrat Local de Santé de la CC2SO (2021-2023) visant à promouvoir les comportements favorables à la santé (éducation alimentaire et activité, lutte contre les addictions, aide aux aidants).

4 axes de travail ont été privilégiés dans le cadre du PAT :

- La justice sociale,
- L'éducation alimentaire,
- La lutte contre le gaspillage,
- L'ancrage territorial.

À la suite d'un diagnostic de territoire et différents temps de concertation avec tous acteurs du territoire en lien avec l'alimentation, 187 idées émergentes ont été recensées et synthétisées pour donner un plan d'actions. Ce dernier est structuré en 13 fiches actions et organisées en 5 thèmes (production, transformation, distribution, consommation, éducation et santé). Chacune des fiches actions a fait l'objet d'une priorisation dans le temps et par ordre d'importance selon les attentes des élus de la collectivité.

Depuis décembre 2020, le Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire (REGAL) porte des actions à propos de la lutte contre le gaspillage alimentaire en mettant en place des actions innovantes, en créant des supports et une boîte à outils, en mobilisant tous les types de public et les partenaires.

Depuis février 2021, des actions en lien avec l'éducation alimentaire et l'activité physique sont proposées à toute la population du territoire.

Dans le cadre du PAT, 4 études de faisabilité sont en cours :

- La mise en place d'une cuisine centrale approvisionnée en produits locaux et de qualité,
- La création d'un Marché d'Intérêt Local (MIL),
- La construction d'outils de transformation individuels ou collectifs,
- L'ouverture d'un magasin de producteurs et/ou casiers connectés.

Suite à ces études, la mise en place d'un Pôle Alimentaire Local (PAL) est en cours sur le territoire.

#### Missions

- Vous participerez à la poursuite d'une partie des actions menées dans le cadre du PAT, vous mobiliserez, 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.
- Vous mettrez en place une véritable communauté de travail qui fonctionne en intelligence collective pour répondre aux enjeux du PAT permettant : le dialogue et les échanges, l'émergence d'actions individuelles et/ou collectives, l'observation et la production de méthodes et de données.
- Vous aurez la charge de piloter et animer les projets sur des sujets variés.
- Vous assurerez le suivi, l'évaluation et la pérennisation de la démarche.
- Vous poursuivrez la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du REGAL.
- Vous répondrez aux objectifs fixés localement dans le cadre du PAT et du Plan Climat Air Energie Territorial du pôle métropolitain (PCAET).

#### Activités

- Mobiliser les acteurs du PAT et insuffler une dynamique de territoire.
- Accompagner pour changer les habitudes de consommation, faire évoluer les habitudes des habitants, promouvoir les bonnes pratiques.
- Inciter à consommer des produits locaux, de qualité et respecter les saisonnalités et à adopter un comportement éco-responsable, etc.
- Participer aux actions du PAT et/ou mettre en place des actions concrètes.
- Offrir à la population et aux actions des connaissances et des supports techniques.
- Faire prendre conscience des conséquences environnementales de chacune des actions du PAT.
- Sensibiliser les acteurs locaux et les consommateurs sur le gaspillage alimentaire.
- Quantifier le gaspillage et les pertes alimentaires de : la production agricole, la transformation, le transport, la distribution et la consommation.
- Diminuer les déchets alimentaires, réduire leur impact sur les dépenses de traitement des ordures ménagères.
- Réaliser des études de diverses natures (diagnostics, inventaires, documents de synthèse, études de faisabilité, etc.).
- Rédiger des documents d'information et de communication, etc.
- Développer des partenariats avec les acteurs et les habitants du territoire.

#### Relations dans le travail

Relations hiérarchiques	Le Directeur Général des Services La Directrice / Le Directeur du Pôle Alimentaire Local (PAL) <ul style="list-style-type: none"><li>● Poste rattaché à la Direction du PAL</li><li>● Travail en lien direct avec la / le Directrice.teur du PAL pour la définition des missions et l'organisation opérationnelle du travail.</li></ul>
Liaisons fonctionnelles	Avec l'ensemble des services de la CC2SO
Relations extérieures	Avec les partenaires et acteurs du PAT

## ▮ Compétences requises

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

## ▮ Conditions et contraintes 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.