



La Bulle

Cantine nomade & facilitation cuisine
Alimentation durable & conviviale



Emploi : animateur.ice réseau

“Le Bouillon - Réseau des facilitateur.ices cuisine & conservation de la Nouvelle Aquitaine” - 1/5

La Bulle qu'est-ce que c'est ?

La Bulle travaille autour des questions d'alimentation durable et de convivialité à travers différentes pratiques: des animations, des formations, des accompagnements, une cantine événementielle, ou encore une conserverie mobile.

Le repas est un prétexte pour créer du lien, se rencontrer, évoluer, découvrir, partager.



L'équipe, c'est qui ?

Aline, Rémi, Margot, Céline & Oriane !
Tous les cinq sont animateur.ices, coordinateur.ices de projets et cuisinier.ères.

Le contexte du poste

Dans le cadre d'un financement ADEME, La Bulle va développer le réseau des facilitateur.ices cuisine & conservation de la Nouvelle Aquitaine. Nous cherchons donc un.e animateur.ice du réseau pour venir en appui à l'équipe dans le cadre de ce nouveau projet !

Conditions

CDD 7 mois, volonté de prolongation en CDI.
Contrat d'apprentissage possible : parlons en.
Temps de travail modulé : 33h (35h rémunéré)
Lundi journée blanche.
Salaire mensuel base : 1986 € brut + ancienneté
Prise de poste : Novembre 2024 dans l'idéal
Lieu : Basé à Saint Macaire (33), télétravail possible.
Déplacements importants en Nouvelle Aquitaine
Permis B indispensable

Spécificité

Si tu as des compétences en animation coopérative/participative, en gestion de projets ? Tu as envie de t'investir dans un projet en pleine création, imaginer et organiser son fonctionnement ? Tu es créatif.ve ? Et si en plus tu es à l'aise pour mettre en lien les gens et tu es sensible à l'alimentation durable ? C'est peut-être toi ?

Si tu as l'impression que ce poste pourrait être fait pour toi, n'hésite pas à nous écrire pourquoi sur labullealimentation@gmail.com, avec ton CV et lettre de motivation.

Clôture des candidatures le 27 octobre 2024, entretiens prévus le 6 et 7 novembre 2024



labullealimentation



Animateur.ice réseau

Plus de détails 2/5

La Bulle

La Bulle est une structure qui vise à faciliter les interactions autour de l'alimentation durable à tous les niveaux de la chaîne. Pour cela, elle a différents champs d'intervention : l'animation, l'éducation, la formation, l'accompagnement et la transformation.

La Bulle forme et accompagne des structures diverses autour d'interventions alimentaires. Et ce, de façon innovante et en mettant les participant.es et le lien social au cœur de l'assiette. Les interventions cherchent à développer une approche qui tient compte des spécificités et des savoirs de chacun.e.

Après un démarrage dans un contexte de crise sanitaire en 2020, La Bulle a finalement pris son envol en mars 2021. C'est une association qui est aujourd'hui composée d'un collectif de 5 professionnel.les et d'un conseil d'administration.

La structure est dotée de matériel pour pouvoir faire à manger jusqu'à 300 personnes, d'un food truck, d'un outil de transformation de conserverie,...

Le camp de base (stockage et bureaux) est situé à Saint Macaire (33), mais les interventions sont toujours organisées en itinérance, hors les murs. Nous intervenons en Gironde et occasionnellement au-delà en Nouvelle Aquitaine.

Mots clés : éducation populaire, participation, cocuisine, évènements, santé, authentique, intergénérationnel,...

Elle a pour objet :

- la promotion, la diffusion et le développement de pratiques alimentaires durables et saines auprès de publics variés.
- l'appui et le conseil à la mise en œuvre concrète de pratiques culinaires alternatives auprès de structures ou d'acteurs divers.
- la formation à l'alimentation durable, dans une démarche d'éducation populaire.
- la réduction des gaspillages alimentaires.





Animateur.ice réseau

Plus de détails 3/5

Le Bouillon - Réseau des facilitateur.ices cuisine & conservation de la Nouvelle Aquitaine

Persuadée de la force du collectif pour monter en compétence et en réactivité face au gaspillage alimentaire, La Bulle souhaite formaliser et animer un réseau opérationnel commun.

Le secteur

Nouvelle-Aquitaine

Les différents professionnel.les identifié.es

Les outils et projets de conservation engagée : légumerie participative, conserverie mobile, les conserveries coopératives,...

Les animateur.ices cuisine, les restaurants associatifs, les cantines solidaires qui sont engagé.es dans un processus d'alimentation durable et qui pratiquent (ou qui souhaitent pratiquer) des animations de transformation/conservation à destination des ménages.

Les objectifs

Mettre en lumière les actrices de l'antigaspi nourricier et de la conservation

Valoriser l'impact des pratiques des professionnel.les du réseau

Avancer collectivement et concrètement dans la lutte pour la réduction des gaspillages alimentaires

Se rencontrer entre pair.es et partager ses pratiques

Rendre visibles et affirmer les bonnes pratiques

Faciliter les interactions et les mises en opération de solutions innovantes

Coconstruire des solutions adapté.es au plus proche de sa réalité de terrain

Sensibiliser le grand public aux techniques de conservation domestique

Les modalités :

Le réseau sera composé de plusieurs cercles en fonction des compétences et besoins des professionnel.les. Cela permettra de mieux comprendre les besoins et problématiques spécifiques de chaque acteur.ices ainsi que de gagner en efficacité et concrétisation. Les personnes se comprennent mieux et peuvent mieux avancer ensemble.

Chaque cercle peut monter en compétence technique et spécifiquement en lien avec ses contraintes. Et en parallèle, être mis en lien avec les autres acteur.ices sur certains sujets.



Animateur.ice réseau

Plus de détails 4/5

Le poste

Le réseau étant en création, les fonctions pourront être amenées à évoluer.

Les activités du réseau s'effectuent en coordination avec l'équipe de la Bulle, particulièrement la directrice, la facilitatrice cuisine et la chargée d'administration.

* Création d'un réseau opérationnel sur la Nouvelle Aquitaine

Identification des acteur.ices (conserveries ESS, animateur.ices cuisine, partenaires institutionnels etc)

Mise en place des partenariats (conventions, rencontres, bilans,...)

Création d'un pilotage polycentrique et définition commune des objectifs de ce réseau.

Création d'une charte commune

Identification des besoins opérationnels et envies de coopération, mutualisation...

Organisation des cercles d'échanges en fonction des thématiques (géographiques, techniques...)

* Création d'un panorama

Création d'un annuaire des membres

Mise en place d'un panorama du réseau (données quantitatives et qualitatives)

Appui à la communication (réseaux, site internet...)

Création et suivi de la démarche d'évaluation d'impact

* Accompagnement à la montée en compétences collective (en appui à l'équipe de La Bulle)

Appui à la création d'un fond pédagogique en lien avec les membres du réseau

Appui à la création de formations et d'évènements participatifs

Utilisation des outils numériques partagés

Mise en place de rencontres thématiques régulières (généralistes ou techniques) au niveau départemental et régional.

* Compétences transversales :

Facilitation et animation de réunions, collectives et participatives

Gestion de projets et mise en réseau

Étude et diagnostic. Rédaction et création de contenus



Animateur.ice réseau

Plus de détails 5/5

Besoins spécifiques

- Motivation à s'impliquer dans un projet en plein développement
- Expériences en travail partenarial
- Maîtrise de l'outil informatique et des logiciels partagés
- Permis B
- Travail d'équipe
- Pratique collective et d'éducation populaire
- Connaissance d'outils d'animations coopératives/participatives
- Polyvalence et rigueur
- Grande capacité d'adaptation et d'autonomie
- Qualités humaines et aisance relationnelle
- Créativité
- Transmissions d'informations et esprit de synthèse
- Connaissance des enjeux de alimentation durable et du secteur ESS
- Connaissance des techniques de conservation appréciée

Diplôme/formation : gestion, coordination, animation de projets ou équivalent.
Expérience professionnelle souhaitée.

Conditions

- Contrat salarié (CDD de 7 mois avec volonté de prolongation en CDI, contrat d'alternance envisageable)
- Modulation horaire de 33h hebdomadaires, pour une rémunération de 35h
- Organisation du temps de travail à discuter ensemble (lundi journée blanche)
- Salaire selon convention ECLAT 285 points + ancienneté
- Poste basé Saint Macaire. télétravail possible
- Nombreux déplacements sur la Région NA.
- Frais de déplacement pris en charge (si impossibilité de prendre le véhicule de l'association)
- Formations et accompagnements possibles

Entretiens et prise de poste

Envoyer CV + lettre de motivation à labullealimentation@gmail.com avant le 27 octobre.
Entretiens prévus le 6-7 novembre. Prise de poste courant novembre 2024 dans l'idéal.