



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 cantines participatives, des formations, des accompagnements, ou encore un réseau de professionnel·les.

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



L'équipe, c'est qui ?

Aline, Rémi, Margot, Céline, Oriane & Elodie !

Tous les 6 sont animateur·ices, coordinateur·ices de projets et cuisinier·ères.

Le contexte du poste

La Bulle anime le Bouillon, réseau des facilitateur·ices cuisine & conservation de la Nouvelle Aquitaine.

Nous cherchons donc une personne pour animer, structurer et appuyer l'équipe sur ce beau projet !

Conditions

CDI.

Temps de travail modulé : 33h (35h rémunérées)

Lundi journée blanche.

Salaire mensuel base : 1986 € brut + ancienneté
6 semaines de vacances.

Prise de poste : Octobre-Novembre 2025.

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 5 septembre 2025 , entretiens prévus le 22 septembre 2025.



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 6 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 jusqu'à la Nouvelle Aquitaine en fonction des activités.

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

Persuadée de la force du collectif pour monter en compétence et en réactivité face au gaspillage alimentaire, La Bulle a souhaité formaliser et animer un réseau opérationnel commun. Après des prémices en 2023/2024, il se lance véritablement en 2025 grâce au soutien de l'ADEME et de la région Nouvelle-Aquitaine.



Le Bouillon

Réseau des facilitateur·ices cuisine & conservation de la Nouvelle-Aquitaine

UN RÉSEAU PROFESSIONNEL QUI CHERCHE À VALORISER LES COMPÉTENCES DE CHACUN.E

Les constats

- Beaucoup de projets émergents
- Pratiques nouvelles à cheval entre plusieurs métiers
- Des réseaux existants indispensables mais trop loin de la réalité de terrain et des besoins du quotidien des professionnel.les
- Peu de ressources & peu de formations
- Réglementation importante et surtout méconnue
- Gaspillage alimentaire important

Les objectifs

Créer un espace d'entraide et de coopération entre les acteur·ices afin de :

- * valoriser l'impact des actions anti gaspi de chaque professionnel.le,
- * consolider les projets existants, les valoriser et permettre leur développement,
- * faciliter la mise en œuvre de nouveaux modes opératoires,
- * et être relais d'initiatives et de ressources.

Pour des professionnel·les

- des conserveries anti gaspillage alimentaire
- des conserveries de l'ESS
- de l'animation cuisine
- de l'animation conserverie

Fonctionnement

- en collectif et par des cercles d'échanges
- à différentes échelles (départementales, régionales)
- sur différentes thématiques (conserverie, animation...)
- ou encore en fonction de l'avancée des projets

Les actions

Mettre en commun et mutualiser les forces par :

- des rencontres et retours d'expériences, Portes ouvertes, festival...
- des formations (législation, posture, techniques de conserverie...)
- des mises à disposition d'outils et ressources partagées
- une édition d'un panorama d'acteur·ices
- Et tout ce qui pourra émerger ...



Animateur.ice réseau

Plus de détails 4/5

Le poste

Le réseau est lancé depuis janvier 2025, 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**

Mise à jour de l'identification des acteur.ices (conserveries ESS, animateur.ices cuisine, partenaires institutionnels etc) et des partenariats possibles

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

Organisation des cercles d'échanges

Organisation de visios régulières (présentation Réseau, travail thématique, FAQ...)

Coordination des outils communs (charte, discords, mails...)

Animation d'une communauté à distance

- **Création d'un panorama du réseau**

Mise à jour d'un annuaire des membres

Captage et analyse des données quantitatives et qualitatives

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

Synthétisation et clarification des données pour l'extérieur

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

- **Accompagnement à la montée en compétences collective (en appui à l'équipe)**

Identification des besoins en formation et orientation vers les acteur.ices adaptés

Appui à la création de formations et d'évènements participatifs

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

- **Compréhension opérationnelle, inclusion dans la Bulle**

Participation ponctuelle à certaines interventions (cocuisines, formations...)

Aide logistique aux autres activités de la Bulle

- **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

Utilisation des outils numériques partagés



Animateur·ice réseau

Plus de détails 5/5

Besoins spécifiques

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

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

Conditions

- CDI.
- Modulation horaire de 33h hebdomadaires, pour une rémunération de 35h
- 6 semaines de vacances
- 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 avec 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 5 septembre.
Entretiens prévus le 22 septembre 2025. Prise de poste octobre 2025.