

Fiche de poste

CHARGÉ.E D'ANIMATION D'UN TIERS-LIEU « ALIMENTATION SANTE »
--

L'association PTCE Pays de France :

L'association PTCE (Pôle Territorial de Coopération Économique) du Pays de France est née en juin 2022 de la volonté d'acteurs du monde agricole, de la restauration, de la recherche et de l'économie sociale et solidaire de proposer sur le territoire du Pays de France et plus particulièrement sur celui de la Communauté d'agglomération Roissy Pays de France) une nouvelle forme de développement territorial s'appuyant sur la coopération.

L'association a axé son déploiement autour de trois piliers prioritaires :

1. Un programme de lutte contre les formes de précarité alimentaire et pour l'accès de tous à une alimentation bonne pour la santé
2. Gestion d'un Tiers Lieu nourricier coopératif proche de la gare de Goussainville : la Goussette
3. L'accès à du foncier pour développer de l'agriculture à vocation agroécologique.

Le Tiers Lieu nourricier "La Goussette" a ouvert ses portes en mars 2024, 1 rue Albert Sarraut à Goussainville (ancienne boutique de 50 m2) et soutient la dynamique de coopération territoriale et d'expérimentation de projets locaux pilotés par la Chargée de développement.

Dans ce cadre, nous cherchons à recruter un.e chargé.e d'animation du tiers-lieu orienté sur l'alimentation santé pour en coordonner et animer les activités à Goussainville et hors-les-murs.

Description générale du poste

Le/la chargé.e d'animation du tiers-lieu « alimentation santé » s'inscrit dans la démarche de démocratie alimentaire locale portée par l'association. Pour ce faire :

Il/elle crée les conditions d'un accueil des différentes populations qui vivent sur le territoire de Goussainville créant du lien social autour de l'alimentation saine et durable, déployées dans une logique de coopération avec la diversité des acteurs locaux.

Il/elle favorise l'émergence de nouvelles activités, particulièrement à partir des besoins et des propositions émises par les habitants, et contribue à leur mise en place (logique d'expérimentation, évaluation).

Il/elle est force de proposition pour des projets cohérents avec les orientations de l'association et la connaissance du vivier local qu'il/elle déploie.

Autonome dans la gestion opérationnelle des activités du tiers-lieu, il/elle fait équipe avec la chargée de développement dans un esprit d'entraide et un partage d'informations et de relations partenariales particulièrement essentielles pour l'association.

La régie, le suivi administratif et financier du tiers-lieu font partie du périmètre du poste.

Le.la chargé.e d'animation alimentation santé est placé.e sous la responsabilité du conseil d'administration de l'association.

Missions principales

Dans une dynamique favorisant la participation des habitants, notamment en situation de précarité, et de coopération territoriale avec des acteurs associatifs, professionnels, institutionnels, le.la chargée d'animation du tiers-lieu « alimentation santé » réalise les missions suivantes :

1. Organiser l'ouverture aux publics et animer des ateliers au sein du Tiers-Lieu proche de la gare de Goussainville autour de différentes thématiques, entre autres :

- Prévoir des ouvertures du local à heures régulières, sauf exception, pour permettre au public de se fidéliser et d'anticiper leur venue (minimum 3 jours /semaine)
- Animation d'ateliers pédagogiques avec les familles et les enfants, partage de bonnes recettes et de cultures culinaires, fabrication de conserves,...Il sera possible de faire appel à des compétences externes pour animer ces ateliers chaque fois que nécessaire : nutritionniste, chef cuisinier, expert de la santé,... Organisation de temps de réflexion collective pour s'entraider à agir sur son alimentation au quotidien : lutter contre le gaspillage alimentaire, partager des idées, faire bon et bien avec moins, s'approprier des éco-gestes, etc.
- Repas partagés avec les personnes ayant participé à la confection des plats, en lien ou non avec des partenaires extérieurs (ex : association Espérer 95)
- Vente de produits alimentaires : légumes, fruits, œufs, ... en fonction de la saison et des approvisionnements. Vente de plats à emporter confectionnés dans la cuisine le matin : vente sur place avec pré commandes à organiser en amont.

2. Gestion du lieu et de ses activités

- Superviser l'organisation quotidienne des activités, le fonctionnement des espaces (cuisine partagée, vente de produits, ateliers, etc.), mise en place de conventions d'utilisation de la cuisine le cas échéant et assurer le bon état (propreté, rangement) et le bon fonctionnement technique du lieu (régie) dans le respect des règles de sécurité des biens et des personnes en vigueur.
- Gérer et encadrer les personnes engagées dans les activités (bénévoles, stagiaires, services civiques) et s'assurer de la bonne coordination entre les différents partenaires impliqués.
- Assurer le suivi des recettes et dépenses du lieu à partir de supports mis à disposition dans une logique de gestion financière équilibrée telle que définie par le Conseil d'Administration
- Réaliser le suivi des démarches administratives : compte rendu d'actions et de rencontres, reporting relatif à la fréquentation et aux usages du lieu, contribution à l'évaluation des actions menées en s'appuyant sur des indicateurs d'impact, notamment dans le cadre des rapports d'actions financées par des appels à projet
- Contribuer à la communication et à la valorisation des activités menées en lien avec la chargée de développement et les apprentis/stagiaires/partenaires externes associés à la communication de l'association

3. Développer et mettre en œuvre des actions hors les murs

- Actions pédagogiques auprès d'enfants et d'enseignants dans des écoles du territoire, centres aérés, ... intervention pendant la semaine du goût dans les établissements scolaires et autres lieux liés à l'alimentation saine et locale, ...

- Ateliers ponctuels dans les locaux des partenaires et à leur demande
- Participer à la vie citoyenne en partenariat avec la ville et les partenaires : fêtes de quartier, conférences, Disco Soupe, etc.

4. Profil recherché et compétences requises

- Capacités d'animation et de mobilisation des publics variés (adultes, enfants, personnes en précarité, etc.),
- Capacité à gérer le lieu,
- Capacité à monter des projets, d'en assurer leur suivi et leur évaluation
- Bonne connaissance des enjeux de l'alimentation durable serait un plus.

Qualités personnelles

- Dynamisme, sens de l'initiative et créativité.
- Excellentes capacités relationnelles et de médiation.
- Sens de l'organisation et rigueur dans la gestion.
- Autonomie et aptitude à travailler en équipe.

Formation et expérience

- A minima Bac ou équivalence dans les domaines : développement local, animation socio-culturelle, gestion de projet.
- Première expérience nécessaire dans l'animation, la gestion de projet ou le développement de partenariats.
- Permis B requis

Conditions de travail

- Rémunération : 2100 € bruts.
- Contrat : CDI avec période d'essai de 3 mois, éventuellement renouvelable 1 fois
- Convention collective applicable : ECLAT (animation)
- Temps de travail : Temps plein (35h/semaine),
- Travail occasionnel en horaires décalés (soirée et week-end) selon la programmation et les événements, avec récupération.
- Prise en charge du pass transports à 50 % et de 50% de la mutuelle,
- Accès aux repas issus des repas partagés
- Remboursement frais kilométriques si mobilisation du véhicule personnel pour les missions

Par ailleurs, il est prévu que le.la chargé.e d'animation soit assisté.e d'un.e volontaire en service civique ou d'un.e étudiant.e pour l'aider dans ses tâches.

Le poste est à pourvoir pour septembre 2025

Lieu : Goussainville, avec déplacements ponctuels en Ile-de-France et exceptionnellement hors Ile-de-France.

Merci d'adresser votre candidature (Lettre de Motivation et CV) à ptce.paysdefrance@gmail.com
Mme Dominique Picard : 06 80 02 89 72