

Les Compagnons du Moulin de Ferrières recrute

Un chargé de mission (m/f) 4/5^{ème} temps « Alimentation »

Appel à candidatures

Contexte et territoire :

Le GAL (Groupe d'Action Locale) Burdinale Mehaigne est active sur les communes de Braives, Burdinne, Héron et Wanze. Ses objectifs et missions s'inscrivent principalement dans le cadre du programme européen de développement rural LEADER, une démarche visant à fédérer les acteurs locaux publics et privés autour de divers projets de développement durable.

Dans le cadre de la nouvelle programmation 2023-2027, le GAL travaille avec des opérateurs du territoire pour certains projets : c'est le cas pour la fiche « Le savoir faire du Pays Burdinale Mehaigne dans nos assiettes » portée par l'asbl Les compagnons du Moulin de Ferrières.

Les Compagnons du Moulin de Ferrières recherche donc un(e) chargé(e) de mission pour mener le projet « Le savoir faire du Pays Burdinale Mehaigne dans nos assiettes».

Description de la fonction :

Le projet s'articule en 4 axes, portés par le (la) chargé(e) de mission :

- Axe 1 : Favoriser les collaborations entre les producteurs locaux ;
- Axe 2 : Développer les filières locales de transformation ;
- Axe 3 : Renforcer les filières locales de distribution ;
- Axe 4 : Favoriser et développer les initiatives de cohésion et d'insertion sociale.

La fiche descriptive détaillée du projet est jointe en annexe de l'appel à candidatures.

Niveau d'études et expériences :

Diplôme de l'enseignement universitaire de type long (Master) en environnement/bioingénieur/développement durable ou pouvant justifier d'une expérience probante en lien avec la mission.

Connaissances demandées :

- Connaissance du milieu rural et de ses enjeux ;
- Connaissance du territoire du GAL Burdinale Mehaigne ;
- Connaissance des acteurs locaux et des acteurs institutionnels en la matière ;

- Connaissance de base du fonctionnement des institutions communales et régionales ;
- Connaissances informatiques (Word, Excel, Powerpoint, Mailchimp, Wordpress, réseaux sociaux) ;
- Connaissance de base de la loi sur les marchés publics ;

Compétences demandées :

- Coordonner un projet impliquant diverses parties prenantes (Communes, CPAS, producteurs locaux, citoyens etc...) ;
- Mobiliser les personnes ressources ;
- Animer des réunions de groupes de manière participative ;
- Communiquer sur le projet (rédaction d'articles, présentations, prise de parole) ;
- Assurer la gestion administrative et financière du projet : rédaction de rapports, de PV de réunions, procédures d'appel d'offre, suivi budgétaire...
- Organiser des évènements.

Profil recherché :

- Avoir le goût pour le travail de terrain et les échanges avec les acteurs et partenaires du territoire ;
- Avoir l'esprit d'équipe ;
- Être autonome et proactif ;
- Avoir une rigueur organisationnelle ;
- Faire preuve d'aisance relationnelle (prise de parole, maîtrise et gestion de réunions) ;
- Faire preuve de capacité rédactionnelle et d'esprit de synthèse.

Divers :

- Permis B et véhicule personnel ;
- Être disposé à travailler occasionnellement en soirée et le week-end ;
- Être dans les conditions APE est un atout.

Description du poste :

- Régime de travail : 4/5^{ème} temps (30h24/semaine) ;
- Contrat à durée indéterminée en lien avec la durée du subside LEADER (4 ans) ;
- Lieu de travail : Maison communale de Héron, Place communale 9 à Couthuin et aux bureaux du GAL, Place Faniel, 8 à Wanze avec des déplacements réguliers sur le territoire du GAL ;
- Entrée en fonction souhaitée : dès que possible ;
- Rémunération : échelle barémique 4.2 de la commission paritaire 329.02 + prime de fin d'année et pécule de vacances + remboursement des frais de missions et frais de déplacements domicile-travail (voiture et/ou vélo)

Procédure de recrutement :

- Envoi d'un CV, d'une lettre de motivation, d'un extrait de casier judiciaire (modèle 1 de moins de 3 mois) sous la forme d'un fichier pdf unique pour le **15 février 2024** à info@moulinferrieres.be
- Une phase de pré-sélection se fera sur base des dossiers de candidatures reçus. Les candidats sélectionnés seront invités à un examen écrit dans la deuxième quinzaine de février 2024 puis à un entretien oral.

Pour tout renseignement :

Valérie PINEL – Coordinatrice du GAL Burdinale Mehaigne – 085/23.05.25 – 0479/458.408 - coordination@pays-burdinale-mehaigne.be



Avec le soutien de la



Wallonie

Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales.

Annexe : Description de la fiche projet « Le Savoir faire du Pays Burdinale Mehaigne dans nos assiettes »

Le projet consiste à :

- Augmenter la part d'alimentation locale et son accès à tous sur le territoire ;
- Fédérer les producteurs locaux en un groupement ;
- Développer des filières locales de transformations (légumerie et conserverie) en incluant l'insertion socio-professionnelle ;
- Renforcer les filières locales de distribution pour tous, par des actions de promotion, d'accès aux collectivités et par une épicerie mobile solidaire.

Description du projet :

L'objectif de ce projet est d'accroître significativement la part des aliments locaux consommés dans le Pays Burdinale-Mehaigne par les citoyens individuellement, mais aussi via les collectivités par le biais desquelles nous pouvons avoir un impact sur "l'éducation au changement de comportement alimentaire".

Ces objectifs peuvent être rencontrés **en fédérant le secteur des petits producteurs locaux** et en recréant du lien entre les consommateurs et le monde agricole, ce qui donnera de la visibilité aux méthodes de production locales durables et augmentera la part du local dans nos assiettes.

Le **développement de filières de transformation** (légumerie et conserverie) permettra d'accompagner les producteurs locaux dans la gestion de leur production en diminuant notamment leurs pertes lors des pics de production. La vente de ces produits transformés aux particuliers, collectivités et Horeca est une activité supplémentaire pertinente pour les producteurs locaux.

Des formations à destination des producteurs locaux et du grand public seront également organisées pour expliquer ses techniques de conservation et les mettre en œuvre.

La **promotion de nos producteurs locaux** sera assurée dans ce projet via différentes actions marketing sur le territoire, l'objectif étant de renforcer la distribution de leurs produits et de recréant du lien entre les producteurs et les consommateurs.

L'accès à tous à une alimentation locale, équilibrée et durable pourra également être concrétisé par la **création d'une épicerie solidaire mobile** pour tous (achat d'une camionnette via financements alternatifs), de manière différenciée en fonction des revenus et/ou difficultés. De cette façon, les publics plus précarisés ne seront pas stigmatisés puisque l'épicerie sera accessible à tous. Une attestation discrète (type "carte de fidélité") des CPAS partenaires suffira pour obtenir un tarif différencié/accessible. Le tarif "tout public" devra être en accord avec les tarifs pratiqués par les producteurs locaux de sorte à ce qu'aucune

concurrence déloyale n'apparaisse ; en outre, ce tarif devra permettre de financer le tarif différencié appliqué au public plus précarisé. Des animations régulières seront prévues à proximité des lieux où l'épicerie solidaire mobile sera présente ; ceci afin de favoriser la sensibilisation à l'alimentation saine et de saison, de même que la mixité sociale.

Le projet se repose sur 4 axes de travail :

Axe 1 : Favoriser les collaborations entre producteurs locaux

- Faire appel aux producteurs locaux et les fédérer en un groupement de producteurs : la forme/formule de ce groupement sera à définir (coopérative, asbl ...) et les expériences similaires sur d'autres territoires seront analysées pour trouver le mode de structure adéquat. Le groupement leur permettrait notamment d'avoir accès aux marchés publics et de pouvoir y répondre en termes de volume et de diversité de produits.

Une vision commune de ce groupement sera dégagée via une charte d'engagement définissant les valeurs du projet, la volonté étant de promouvoir des pratiques agricoles soutenables. Les partenaires/producteurs devront donc adhérer à cette charte pour faire partie du groupement. Cette charte devra également être considérée comme un outil de sensibilisation, garant de la valeur et de la philosophie du projet auprès des consommateurs (citoyens, collectivités, Horeca, etc ...).

- Réseautage/suivi de ce groupement : pour favoriser les échanges et mener des réflexions pertinentes sur d'autres sujets. Le groupement seul étant excluant, il est donc important de garder un réseautage plus large, toujours à l'échelle des producteurs et artisans du Pays Burdinale Mehaigne. Des rencontres régulières seront organisées sur des thématiques spécifiques (à la demande des principaux intéressés) ou pour mettre en place des projets porteurs (ex : identification des produits dans les grandes surfaces, campagne de communication - voir axe 3). Les ADL et le chargé de mission organiseront ces ateliers thématiques, le but étant de donner l'impulsion.

Le réseautage permettra de capter d'autres partenaires et d'enclencher d'autres thématiques mettant en avant le savoir-faire du Pays Burdinale Mehaigne.

- Réseautage avec les consommateurs (Horeca, entreprises, collectivités...) pour échanger sur leurs besoins et sur les projets à mettre en place conjointement.

A noter que l'épicerie mobile pourra bien entendu sortir de ce groupement pour se fournir en produits locaux ; ceci dans un souci de diversité de l'offre pour les clients

Axe 2 : Développer les filières locales de transformation

- Développer une légumerie et une conserverie grâce à la Halle de Hesbaye située à Braives, seule structure du territoire présentant les aménagements nécessaires. Des

formations d'insertion professionnelle pourront y être organisées avec le soutien des CPAS du territoire ainsi que des ateliers pour le grand public.

- En concertation avec les ADL, des formations seront proposées également à destination des acteurs économiques concernés, via des partenaires extérieurs, sur la thématique de la transformation des produits ; ceci afin de diversifier l'offre présente sur le territoire et d'éviter le gaspillage alimentaire.

Axe 3 : Renforcer les filières locales de distribution

- Par des actions marketing : fiches de présentation des producteurs locaux, création d'un site internet commun avec module de vente en ligne, étiquettes avec le logo 'Savoir-faire Pays Burdinale Mehaigne' sur les produits, rayon dédié aux produits du Pays Burdinale Mehaigne dans les magasins et supermarchés locaux, réalisation de listes d'idées cadeaux, mise en place de cartes de fidélité communes, création d'un catalogue pour le B2B (restaurateurs, commerçants...) etc... L'épicerie mobile sera également une vitrine des producteurs locaux.
- Par l'accès aux collectivités (marchés publics, cuisines de collectivités...) et au B2B (entreprises, restaurants, ...).
- Par l'épicerie mobile solidaire avec un passage 1x/semaine à des points stratégiques de chaque village du territoire Burdinale Mehaigne, à proximité des grandes entreprises du territoire et des passages à domicile pour les personnes ayant des difficultés importantes à se déplacer. Les horaires seront adaptés aux profils visés (en journée, en fin de journée et éventuellement le week-end).
- Par des stands sur les marchés locaux.

Axe 4 transversal : Favoriser et développer les initiatives de cohésion et d'insertion sociale

- Au travers du réseautage entre les acteurs concernés ;
- Au travers des formations de transformation (conserverie, légumerie) accessibles à tous, notamment au travers des formations d'insertion professionnelle ;
- Au travers de la distribution itinérante par l'épicerie mobile solidaire et les animations qui seront mises en place autour de l'alimentation de saison, du zéro déchet, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, etc... lors de son passage dans les villages du territoire. Les animations permettront également de renforcer la mixité sociale, le public précarisé étant un public parmi les autres, sans distinction apparente ;
- Au travers de l'insertion sociale avec l'engagement d'un chauffeur pour l'épicerie mobile en article 60.