



FICHE DE POSTE : COORDINATEUR.RICE DE LA RÉCUPÉRIA* (*NOUVEAU LIEU DÉDIÉ A L'ANTIGASPI ET A L'ALIMENTATION DURABLE)

Candidatures jusqu'au : 21 juillet 2023

Début de la mission : 18 septembre 2023

Contrat : CDI 35h/semaine

Salaire : 1908 € brut/mois

Permis B obligatoire

L'ASSOCIATION

Récup et Gamelles est une association lyonnaise qui a pour vocation d'agir ensemble pour une alimentation durable, solidaire et engagée. Elle existe depuis 2014 et met en place des actions concrètes et participatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir le zéro déchet !

L'association organise notamment de façon hebdomadaire des collectes d'invendus de produits BIO (fruits, légumes, pain et produits secs) auprès de divers partenaires (boulangeries, producteur.rices, petits commerces), valorisés ensuite de plusieurs manières :

- avec des animations antigaspi (ateliers de cuisine, expo - quizz, buffets, démonstrations, dégustations, jeux etc) ;
- en réalisant des confitures et sauces artisanales (distribuées dans des points de ventes, socio-solidaire, éco-responsables, à prix solidaire) ;
- en proposant une offre de cuisine, gourmande, engagée et accessible à tous.tes ;
- en participant au projet de la MESA (Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation), tiers-lieu alimentaire prônant l'accès à une meilleure alimentation, avec une offre de restauration antigaspi.

L'association accompagne et forme tous.tes les acteur.rices de la chaîne alimentaire qui s'engagent vers une réduction des déchets (restaurateur.rices, commerçant.es, entreprises, traiteurs, structures événementielle...) et pour une alimentation durable.

LES VALEURS DE L'ASSOCIATION ET SON ORGANISATION

Récup et Gamelles porte des valeurs écologiques, sociales et solidaires. Elle souhaite développer une cuisine durable (locale, avec des invendus, végétarienne, de saison, zéro déchet, saine) et accessible à tous et à toutes.

L'association est organisée autour d'une gouvernance partagée avec une équipe de sept salarié.e.s et un Conseil d'Administration constituée de six membres.

Des cercles de gouvernance permettent d'assurer le fonctionnement de l'association.

LE PROJET DE LA RÉCUPÉRIA

Implantée dans le quartier Eugène et André Cazeneuve (Lyon 8), La Récupéria ouvrira ses portes à l'automne 2023. Elle sera un espace ouvert (dans un local partagé avec l'association Janus qui travaille sur la mobilité douce) comprenant :

- **une salle de café-resto** associatif, à partir d'aliments sauvés et de produits non traités, locaux et en vrac. Nous proposerons un **service du midi du mardi au vendredi** ainsi qu'un café associatif pour les habitant.es et les usager.es du quartier. Plusieurs gammes de prix seront pratiquées de façon à rendre accessible à tous.tes une alimentation saine, locale et durable.
- une **cuisine ouverte** pour réaliser des ateliers et des formations pratiques de cuisine autour d'une alimentation Zéro Déchet Zéro Gaspi.
- un **laboratoire-bocalerie** de revalorisation de fruits et légumes déclassés pour la réalisation de confitures et autres préparations gourmandes, mais aussi pour la préparation de buffets zéro déchet-zéro gaspi. Aménagé de manière professionnelle, ce laboratoire offrira un espace d'expérimentation à une cuisine zéro déchet, accessible auprès d'autres acteur.trices.
- un **espace-ressource pédagogique**, comprenant les différents supports et le matériel d'animation de l'association.



FICHE DE POSTE : COORDINATEUR.RICE DE LA RÉCUPÉRIA* (*NOUVEAU LIEU DÉDIÉ A L'ANTIGASPI ET A L'ALIMENTATION DURABLE)

Candidatures jusqu'au : 21 juillet 2023

Début de la mission : 18 septembre 2023

Contrat : CDI 35h/semaine

Salaire : 1908 € brut/mois

Permis B obligatoire

Raison d'être du poste :

- Développer et coordonner les activités de la Récupéria en lien avec le reste de l'équipe, avec les habitant.es et avec les partenaires.
- Porter les valeurs de l'association (écologiques, sociales et solidaires) et participer à la promotion d'une alimentation durable (locale, à partir d'invendus, végétarienne, de saison, zéro déchet, saine).
- Participer à la gouvernance de l'association.

MISSIONS PRINCIPALES (80% DU POSTE)

Participation à l'ouverture de La Récupéria (au début de la prise de poste)

- Anticiper le lancement des activités du lieu en lien avec le reste de l'équipe,
- Participer à l'aménagement du lieu.

Programmation / Déploiement des activités du lieu

- Assurer la bonne gestion du lieu par tous ses usager.es,
- Gérer le planning du lieu et ses activités,
- Planifier les diverses activités du lieu en lien avec les objectifs de l'association et les besoins identifiés avec les habitant.es et les partenaires,
- Animer les réseaux sociaux de La Récupéria.

Vie associative et Mobilisation

- Animer la vie bénévole globale de l'association,
- Développer la dynamique de mobilisation des habitant.es,
- Accueillir les usager.es du lieu dans un cadre pédagogique et convivial,
- Encadrer des bénévoles et/ou des volontaires en service civique,
- Participer à l'écosystème partenarial du quartier (projet du 8ème Cèdre, bailleur social, centre social, initiatives citoyennes, micro-ferme...),
- Consolider des partenariats liés au projet et de manière plus large sur les questions de l'alimentation durable et de la lutte contre la précarité alimentaire.

Suivi financier et institutionnel

- Elaborer et rédiger des demandes / bilans de financement concernant le projet de la Récupéria en lien avec le Pôle Projets de l'association,
- Assurer le suivi comptable du lieu, en lien avec le coordinateur opérationnel.

MISSIONS SECONDAIRES (20% DU POSTE)

Animation d'actions de sensibilisation au sein du lieu

- Gestion en autonomie d'animations autour de la cuisine (ateliers et événements),
- Encadrer un groupe de bénévoles et/ou de participant.es,
- Animation et service des buffets/repas pédagogiques zéro gaspi - zéro déchet.

Participation au développement de l'association

- Implication dans les décisions collectives et l'organisation de Récup & Gamelles via le fonctionnement en gouvernance partagée.



FICHE DE POSTE : COORDINATEUR.RICE DE LA RÉCUPÉRIA*

(*NOUVEAU LIEU DÉDIÉ A L'ANTIGASPI ET A
L'ALIMENTATION DURABLE)

Candidatures jusqu'au : 21 juillet 2023

Début de la mission : 18 septembre 2023

Contrat : CDI 35h/semaine

Salaire : 1908 € brut/mois

Permis B obligatoire

PROFIL RECHERCHÉ

Expérience professionnelle en coordination et/ou gestion de projet
Expérience dans le secteur associatif / de l'ESS
Intérêt pour les enjeux relatifs à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire
Expérience en QPV et/ou dans le domaine social
Capacité à s'intégrer dans un collectif et à produire du collectif
Capacité relationnelle
Capacité d'autonomie et de prise d'initiative
Envie de s'investir dans une association travaillant en gouvernance partagée

Pour postuler, merci d'envoyer votre CV et Lettre de motivation à :

Manon Martin, chargée de projet

manon@recupetgammeltes.fr

Lucas Bodet, chargé de projet

lucas@recupetgammeltes.fr