

Responsable développement et animation alimentation durable et anti-gaspi

CDD 12 mois à pourvoir en septembre 2020.

Employeur : Altrimenti est une association qui œuvre depuis 2016 dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation durable accessible à toutes et à tous.

En 2020, Altrimenti ouvre le premier lieu consacré complètement à l'anti-gaspillage et à l'alimentation durable à Paris.

Altrimenti lance également Altripasti, la première conserverie zéro-déchet et biologique en France.

Site : <http://www.altrimenti-asso.org/w/>

Mots clés : anti-gaspi, zéro déchet, développement, transition écologique, animation, alimentation saine & durable, protection de l'environnement.

Qui sommes-nous ?

Chaque année, 1/3 de la production mondiale n'est jamais consommé. Parmi cette production, les fruits et légumes sont les aliments les plus gaspillés avec des retombées négatives au niveau environnemental, économique et social. Partant de ce constat, depuis 2016 **Altrimenti lutte contre le gaspillage alimentaire et pour une alimentation durable accessible à toutes et à tous.** À partir de la récupération de fruits et légumes déclassés, l'association met en place différentes activités de sensibilisation, ateliers culinaires, événements, animations DIY & zéro-déchet.

Dans le cadre de son développement, Altrimenti ouvre à Paris le premier lieu complètement consacré à l'anti-gaspillage et à l'alimentation durable.

Altrimenti en quelques chiffres :

- Une aventure collective qui a mis en place plus de 350 actions de sensibilisation depuis sa création
- 50 bénévoles engagés
- 25 tonnes de produits frais déclassés récupérés et valorisés
- Une triple ambition : réduire les déchets alimentaires, reconstruire une culture alimentaire de qualité à travers des actions de sensibilisation et créer de la cohésion sociale et de l'emploi pour des publics fragiles

Notre vision

Nous croyons en une société où l'engagement et les actions au quotidien de chacun contribuent à l'évolution des habitudes alimentaires, du bien commun et de la cohésion sociale. Pour Altrimenti, la lutte contre le gaspillage alimentaire permet d'avoir un regard inédit et unique sur les patrimoines culinaires et la tradition. Se nourrir des connaissances et savoir-faire du passé, les mettre au goût du jour et les valoriser avec créativité, permet à chacun de mieux maîtriser son alimentation tout en contribuant au changement sociétal et à la construction d'un futur durable.

Nos valeurs

Nous accomplissons notre mission dans le respect de chacun (collaborateurs, partenaires et clients), avec sincérité et bienveillance. Notre ambition : avoir toujours plus d'**impact positif sur l'environnement et les habitudes de consommation** en proposant des solutions originales et de qualité.

Pourquoi nous recrutons ?

En 2020, une nouvelle page s'est ouverte pour Altrimenti avec l'idée d'ouvrir un lieu innovant et engagé pour accompagner les concitoyens et les professionnels vers une consommation plus responsable et durable ! L'idée est simple : Altrimenti collecte les légumes et fruits frais hors circuit auprès de magasins bio, puis les transforme collectivement via la mise en place d'animations, ateliers et événements.

L'ambition d'Altrimenti est de contribuer davantage à la réduction des déchets tout en proposant des solutions innovantes et savoureuses aux différents publics. Si tu es passionné par la cuisine durable, par le développement de nouveaux projets et par les enjeux sociétaux, et que tu veux lutter contre le gaspillage alimentaire, rejoins-nous ! C'est une occasion unique de participer concrètement à la construction d'un monde meilleur à travers un projet à triple impact : environnemental, social et économique. Altrimenti est une association dynamique et en pleine croissance, qui te permettra de mettre à profit tes compétences pour une cause qui a du sens, et de les développer auprès d'une équipe engagée et porteuse d'un projet ambitieux.

Missions

Nous recherchons une personnalité dynamique avec l'âme d'entrepreneur, qui souhaite développer les activités de sensibilisation et contribuer au développement d'un lieu original et unique.

En tant que Responsable de développement et animation, tu auras la responsabilité d'assurer la programmation du lieu et l'animation de toutes les activités de terrain organisées par la structure.

Dans le cadre de tes fonctions, tu assureras la représentation de l'association auprès des partenaires et du public participant aux événements.

Détail des missions :

- Développer l'offre des ateliers/animations/événements : prise de contact des partenaires, mobilisation du public, gestion administrative des comptes-rendus et bilans
- Concevoir, planifier, préparer et animer les ateliers de cuisine et les animations de sensibilisation
- Démarcher de nouveaux clients et créer des partenariats
- Rechercher des financements pour développer les activités
- Développer des supports de sensibilisation et de communication adaptés à nos publics
- Créer et développer de nouvelles recettes
- Suivre, piloter et reporter à la direction les indicateurs financiers de l'activité

Compétences requises

- Formation CAP cuisine ou expérience avérée dans le domaine
- Expérience professionnelle préalable de développement et management de projets
- Expérience réussie en animation et/ou en contact avec le grand public
- Forte autonomie et prise d'initiatives
- Organisé-e, et créatif-ve
- Capacité d'adaptation, de gestion de l'imprévu, flexibilité
- Compétences en bureautique : le Pack Office est un minimum, la connaissance d'autres logiciels est un plus
- Permis B obligatoire, conduite en Ile-de-France

Conditions

- CDD de 12 mois : temps plein
- Salaire : en fonction du profil
- Télétravail occasionnel
- Localisation : Paris 19 avec des déplacements sur les lieux d'animation

Pour candidater, envoyez CV et lettre de motivation à svergati@altrimenti-asso.org ou appel au 06.46.13.64.56

