

Le GAB 44, organisation professionnelle engagée dans la transition écologique de notre société, recrute un·e chargé·e de mission restauration collective dans le cadre d'un remplacement, pour cause de formation certifiante.

Le Groupement des Agriculteur·trices Bio du 44 **œuvre pour le développement de l'agriculture et de l'alimentation biologique**, au sein de l'un des départements le plus bio de France (1 ferme sur 4 est en bio et 20 % des surfaces le sont). Elle rassemble agricultrices et agriculteurs bio autour d'un projet ambitieux qui s'appuie sur 4 piliers :

- **Représenter et défendre les agriculteur·trices bio**
- **Promouvoir et accompagner le développement de la bio**
- **Structurer des filières locales et équitables**
- **Accompagner la transition agricole et alimentaire sur les territoires**

Engagé depuis 2001 sur l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits bio, le GAB 44 accompagne ou a accompagné une collectivité sur trois en Loire-Atlantique. Par son engagement, il répond pleinement aux besoins des collectivités de respecter la Loi EGalim avec 20 % de produits bio en restaurants collectifs, et aller au-delà, favorisant ainsi le développement de la bio et de nouveaux débouchés pour les fermes bio locales.

La politique de développement du GAB 44 est mise en œuvre par un Conseil d'Administration, appuyé par une équipe de 19 salarié·es. Cette équipe est organisée en 3 pôles managés par 3 co-directrices : pôle support, pôle agriculture, pôle alimentation et filières. Dans le cadre du remplacement de la chargée de mission restauration collective, nous recherchons un nouveau membre qui rejoindra le pôle alimentation et filières.

VOS MISSIONS

Vous serez rattaché·e au pôle alimentation et filières. Ces missions seront menées dans le respect des orientations stratégiques proposées par la commission filières et validées par le CA. Le ou la chargé·e de mission sera soutenu·e dans son travail technique par ses collègues chargé de mission restauration collective et chargée de mission filières locales.

Vous aurez l'opportunité de développer vos talents sur les **missions** ci-dessous :

Conseiller individuellement les collectivités sur les axes restauration collective et approvisionnements bio locaux :

- Mise en œuvre des outils d'accompagnement individuel
- Accompagnement d'établissements demandeurs de produits bio : aide à l'écriture de marché public ; appui à l'analyse des réponses ; propositions d'outils de suivi des marchés ; conseil à la transition vers une régie alimentaire ; rencontre avec les sociétés de restauration
- Animation de réunion (type commission restauration communale) : présentation du GAB 44, identification des besoins, présentation de résultats, proposition d'une offre de service
- Accompagnement des collègues dans le cadre du défi CAAP (Collège A Alimentation Positive)
- Appui à l'organisation de journées événementielles sur l'alimentation bio locale
- Rédaction d'articles et outils de communication

Une méthodologie et des outils ont été développés en interne pour faciliter la réalisation de ces actions.

Piloter des projets territoriaux d'approvisionnements bio locaux

- Animation des projets de planification entre producteur·trices et restaurants scolaires suivant la méthodologie définie au GAB 44 (sur Nantes Métropole, la CCEG, le vignoble Nantais et le PETR Pays de Retz)
- Animation du projet de planification entre producteur·trices et structures de l'aide alimentaire sur le Pays de Retz

Pour ces deux types de projet, cela inclus :

- Suivi de projets
- Mobilisation et accompagnement des producteur·trices et fournisseurs bio
- Mise en œuvre d'accompagnements collectifs (événements/formations) à destination des collectivités, des cuisinier·ères, des sociétés de restauration ou des producteur·trices
- Gestion de projet : montage de dossier de financement, suivi, rédactions de bilans justificatifs
- Rédaction d'articles et outils de communication

Participation à la vie associative du GAB 44

- Participer et contribuer aux réunions d'équipe (1 réunion/mois en équipe et en pôle)
- Participer et contribuer aux temps de vie associative : AG en mars 2027 et relationnel adhérent·es

PROFIL RECHERCHÉ

Minimum BAC +3 : Gestion de projet / Développement « agriculture et territoire ».

Expérience professionnelle souhaitée en gestion de projet liés à la restauration collective et auprès des collectivités.

Autonome et organisé·e, vous avez la capacité de gérer des projets, analyser des données et rédiger des synthèses.

Vous êtes à l'aise dans le travail en équipe et les relations partenariales.

Vous avez une capacité d'adaptation à différents publics (élu·es, cuisinier·ères, agent·es).

Vous êtes à l'aise dans l'animation de réunions et avez le sens du relationnel.

Vous avez une bonne connaissance du fonctionnement de la restauration collective.

Permis B et véhicule indispensable (défraiements pour déplacements professionnels).

CONDITIONS

- **CDD jusqu'au 2 juillet 2027 à 80 %** - à pouvoir pour le **21 décembre 2026**.
- Lieu de travail : Nozay (44) - déplacements ponctuels sur le département (véhicule de service ou occasionnellement véhicule personnel avec défraiement).
- Disponibilité en soirée pour des réunions avec les élu·es (fréquence : 1 par mois en moyenne)
- Rémunération selon grille - base de 35 h : entre 29 800€ à 32 000 € brut annuel selon expérience
- Mutuelle, covoiturage possible

CANDIDATURE

- Réponse souhaitée par courrier électronique au président du GAB 44 à l'adresse : accueil@gab44.org . Merci d'envoyer vos pièces jointes sous la forme : NOM_PRENOM_CV.pdf et NOM_PRENOM_LM.pdf
- **Date limite de réception des candidatures : 10 novembre 2026**
- **Entretiens prévus le 20 novembre 2026 après-midi**