



Réf : 2025.129 Chargé.e de projet Restauration Collective

Offre d'emploi

CHARGÉ.E DE PROJET RESTAURATION COLLECTIVE

COLLECTIVITE : Syndicat mixte du Pays des châteaux (41)

CATÉGORIE DU POSTE : Titulaire de la fonction publique ou contractuel (CDD de 1 an)

► Contexte :

Le Pays des châteaux est un syndicat mixte regroupant trois intercommunalités : la Communauté d'agglomération de Blois (43 communes - 109 000 habitants) et les Communautés de communes du Grand Chambord (16 communes - 21 000 habitants) et de Beauce Val de Loire (30 communes – 20 000 habitants). Le Pays des Châteaux a pour mission de coordonner le développement local à cette échelle et assume en particulier la mise en œuvre d'un Projet Alimentaire Territorial.

L'échelle du Pays des Châteaux correspond à la fois au bassin de vie de Blois et à un bassin de production très diversifié : maraichage et viticulture en Val de Loire, élevages en Sologne, grandes cultures en Petite Beauce...

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) est inspiré par un Conseil Local de l'Alimentation, mis en place depuis 2019, ouvert à toutes les parties prenantes de la question alimentaire (plus de 200 membres aujourd'hui, répartis en 10 collèges). Dans une logique de concertation et de co-construction de cette politique alimentaire locale, les élus ont confié à ce réseau d'acteurs sociaux-économiques la missions d'orienter les actions sur lesquelles l'ingénierie du Pays des Châteaux doit se focaliser.

► Missions :

Sous la responsabilité hiérarchique du Directeur, vous serez en charge des questions d'approvisionnement en produits locaux et de qualité de la restauration collective.

L'équipe du Pays des Châteaux comprend également une autre personne, dont le poste est dédié à la stratégie alimentaire et au portage ou au suivi des actions du PAT n'entrant pas dans l'axe « restauration collective », ces missions ne figurent donc pas dans votre fiche de poste. Vous serez toutefois amené(e) à travailler ensemble sur l'animation du Conseil Local de l'Alimentation.

La restauration collective est un levier important de la mise en œuvre du PAT du Pays des Châteaux. Il vous sera demandé de le décliner de plusieurs façons :

- Animer des groupes de travail sur la restauration collective : approvisionnement local et de qualité, lutte contre le gaspillage alimentaire, logistique, marchés publics, diversification des sources de protéines, atteinte des objectifs des lois EGAlim et Climat & Résilience...

Deux réseaux existent pour susciter l'échange entre pairs sur ces sujets : le réseau des cuisiniers et le réseau des élus. Il existe aussi une commission « restauration collective ».

- Accompagner les établissements de restauration collective dans leurs projets répondant aux enjeux du PAT :
 - o Rencontres et réalisation de pré-diagnostic dans les cantines, les écoles, les mairies, les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad)...
 - o Sensibilisation des scolaires et des agents sur l'alimentation locale et de qualité, la diversification des sources de protéines, l'éducation au goût, le gaspillage alimentaire, la réglementation sanitaire, la loi EGAlim, la nutrition, les marchés publics, démarches Mon Restau Responsable, outil Ma cantine, Territoire Bio Engagé...

Selon les besoins, cet accompagnement peut être appuyé par une expertise externe dont vous aurez en charge le suivi (nutritionniste, réglementation, équipement des cuisines, marchés publics...).

- Accompagner les porteurs de projets de la filière alimentaire (agriculteurs, groupements de producteurs...) pour fournir localement la restauration collective : conseil, mise en réseau, réalisation ou suivi d'études...
- Evaluer et valoriser les actions accompagnées ou portées par la structure sur cet axe du PAT

En parallèle de ces missions sur la restauration collective, il vous sera demandé de participer, en binôme avec la chargée de mission alimentation, à l'animation et à l'évaluation du Conseil Local de l'Alimentation. Cette instance est mobilisée selon des méthodes participatives innovantes qui devront être coconstruites. Vous devrez ensemble entretenir la dynamique de cette instance participative, clef de voute de la stratégie alimentaire du territoire.

► Profil recherché :

- Bac + 3 à 5 dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture, de l'environnement, du développement territorial/rural, des politiques publiques
- Connaissance du contexte des collectivités territoriales et des enjeux des PAT,
- Réelle capacité d'écoute et sens du relationnel affirmé,
- Aisance dans la conduite de réunions et la prise de parole en public,
- Esprit d'initiative, sens du travail en équipe,
- Autonomie et rigueur,
- Capacité à travailler en mode projet
- Bonnes capacités rédactionnelles, d'analyse et de synthèse,
- Maîtrise des outils de bureautique (suite office),
- Permis B obligatoire

► Modalités :

Durée du contrat : titulaire de la fonction publique territoriale ou CDD de 1 an

Date de prise de poste : dès octobre 2025

Niveau de rémunération : 2 200€ net sur une première expérience professionnelle

Temps de travail : 35h / semaine

Disponibilité sur des réunions en soirée

Poste basé à Blois (Loir-et-Cher)

Véhicule de service

Date limite de réception des candidatures : **29 septembre 2025**

Les entretiens professionnels se dérouleront le lundi 13 octobre après-midi.

► Dépôt des candidatures :

Lettre de candidature et CV sont à adresser par mail : developpement@paysdeschateaux.fr

Pour tous renseignements complémentaires : Xavier LAURIERE - 06 87 07 93 21