

OFFRE D'EMPLOI

Chargé-e de production et de communication en conserverie associative CDD 6 mois – temps partiel (40 %) Association Le Bateleur – ST PIERREVILLE (07)



La conserverie associative Le Bateleur gère l'atelier de transformation sur le pôle alimentaire du site d'Ardelaine. Elle produit une gamme de conserves en tout genre (plats cuisinés, condiments, charcuteries, confitures, compotes, et biscuits), réalisées sous mention Nature & Progrès avec des matières premières issues de l'agriculture biologique et locale. La commercialisation est structurée en circuits courts, sur place et principalement en Ardèche et en Drôme.

L'activité du Bateleur se structure également autour :

- d'un service de travail à façon proposé aux agriculteurs-trices ne pouvant pas venir eux-mêmes transformer.
- d'un accompagnement des professionnels usagers de l'atelier, qui viennent y réaliser leur propre gamme de conserves. Une cinquantaine d'usagers utilisent ainsi chaque année les services proposés : accompagnement technique, prestation d'autoclavage, analyses de stabilité des produits.
- de journées « mutuelles » organisées entre particuliers, à l'issue desquelles les participant-e-s se partagent la production réalisée et payent à prix coûtant leurs bocaux.

Le Bateleur est constitué sous forme associative et fédère une soixantaine d'adhérents. Les différentes activités du Bateleur sont actuellement menées par une équipe de 6 salarié-e-s et quelques administrateurs et administratrices.

Pour compléter l'équipe, nous recherchons une personne ayant un intérêt pour les domaines de l'agriculture et l'alimentation, motivée, organisée et souhaitant travailler dans un esprit coopératif. Le poste proposé s'articule principalement autour de la production de conserves à l'atelier, et des missions de communication.

MISSIONS, RESPONSABILITÉS

Production de conserves alimentaires :

La première mission sur 1 jour par semaine sera la production de conserves, végétales et carnées : réception et gestion des approvisionnements en lien avec l'équipe, préparation des matières premières (parage, découpe...) et réalisation des recettes dans le respect des règles d'hygiène, étiquetage et stockage des produits finis, entretien et nettoyage des espaces et outils de travail.

Sur ces missions, la personne sera accompagnée en interne par ses collègues, une expérience dans le même domaine n'est pas indispensable. Une formation sur la conduite d'autoclave pourra être envisagée par la suite.

Missions de communication

La deuxième mission, sur 1 jour par semaine est centrée sur la communication de l'association, avec création de supports de communication (affiches, flyers, lettre d'info...), la diffusion de ces supports, la mise à jour et l'amélioration du site internet, le lien avec le développement de la partie commerciale.

La personne sera rapidement autonome sur ces missions. Des compétences en graphisme, communication, et gestion des outils numériques qui y sont liés, sont indispensables.

PROFIL

Nous recherchons une personne dynamique, structurée et sensible au projet du Bateleur, et au domaine de l'alimentation bio et locale en général. Une personne ayant des compétences en communication, et aimant également mettre la main à la pâte pour être à l'aise dans l'atelier, en production de conserves

Il est important de noter que ce poste comporte de la manutention et du port de charges, et nécessite une attention particulière au respect des normes d'hygiène.

CONDITIONS

Contrat CDD de 6 mois avec possibilité d'évolution vers un CDI

Durée du temps de travail : 40 %, évolution possible vers un 60 %.

Rémunération au SMIC

Lieu de travail : site Ardelaine, 363-A route de Tazuc, 07190 ST PIERREVILLE

Prise de poste début juin, entretiens prévus courant mai.

Candidatures (CV + lettre de motivation) à adresser à la Présidente Juliette Cauny-Renoux, Association Le Bateleur, 363-A route de Tazuc, 07 190 Saint Pierreville, mail : contact@le-bateleur.org

<http://www.le-bateleur.org>