

**Le Bateleur – St Pierreville (07)
recherche**

un.e responsable administratif et commercial

**CDD 6 mois, à transformer en CDI
temps partiel 60 %
rémunération au SMIC**



La conserverie artisanale et associative Le Bateleur gère un atelier de transformation, au cœur de l'Ardèche à Saint Pierreville, depuis bientôt 15 ans, grâce à une équipe dynamique qui met le respect de l'humain et du vivant au cœur de son travail.

L'activité du Bateleur se structure autour

- de la production d'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.
- 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 adhérents au Bateleur, à l'issue desquelles les participant.e.s se partagent la production réalisée et payent à prix coûtant leurs bocaux.
- de production de « bocaux solidaires » en partenariat avec d'autres associations locales.
- d'une activité traiteur pour des événements professionnels et une cantine de village pendant la saison d'hiver, la Kantina.

Le Bateleur fonctionne sous forme associative et fédère environ 80 adhérents. Les différentes activités du Bateleur sont actuellement menées par une équipe de six salarié.e.s pour 3,4 ETP et quelques administratrices et administrateurs.

PROFIL

Nous recherchons une personne aimant le travail en équipe, dynamique, structurée, autonome et **sensible au projet du Bateleur, et au domaine de l'alimentation** bio et locale en général. La motivation et les capacités à travailler dans un **esprit coopératif** avec toute l'équipe sont essentielles.

Le poste proposé intégrera à termes, des missions autour des questions de développement associatif, de diversification d'activités, de recherche de subventions... une **dimension entrepreneuriale** tournée vers l'avenir de la conserverie est nécessaire pour postuler sur ce poste.

Les missions proposées peuvent évoluer en fonction du profil de la personne qui sera recrutée. L'ensemble des salarié.e.s sont très polyvalent.e.s et il est possible d'envisager que certaines missions soient réparties différemment au sein de l'équipe, pour une meilleure organisation globale.

MISSIONS, RESPONSABILITÉS

Commercial

La première mission du poste en temps de travail, est centrée sur la commercialisation des bocaux produits par le Bateleur et distribués en Ardèche, Drôme et Haute-Loire : contact avec les magasins, réception des commandes, préparation des livraisons, facturation, organisation des tournées et livraisons. D'autres membres de l'équipe peuvent éventuellement aider à la prépa de commande ou prendre en charge des livraisons en fonction de leurs déplacements perso.

Administratif

La deuxième mission est axée sur des tâches administratives : ressources humaines (préparation des paies, suivi des congés, procédures d'embauche), informatique (sauvegardes, gestion des adresses mails, modifications sur le site...), associatives (participation à l'élaboration du rapport d'AG, contact avec le CA). Ces tâches nécessitent la maîtrise des outils bureautiques, de l'aisance à travailler sur internet et de la rigueur.

Aide à la production

Le poste comprend également du temps de travail en appui à la production : parage de légumes et mise en pots. Cette activité ne prend pas forcément beaucoup de temps, mais elle est nécessaire pour appuyer l'équipe responsable des productions. En fonction des compétences et envies des candidat.e.s le poste pourra également intégrer une partie cuisine, pour l'activité traiteur du Bateleur et pour la cantine d'hiver.

CONDITIONS

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

Temps de travail : 60%, les jours travaillés seront à déterminer avec l'équipe en fonction de l'activité.

Rémunération au SMIC

Lieu de travail : Saint Pierreville avec des déplacements, permis B et véhicule indispensable

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.

Prise de poste début mai, entretiens prévus courant mars.

Candidatures (CV + lettre de motivation) à adresser à l'Association Le Bateleur,
par mail : contact@le-bateleur.org
par courrier : 363-A route de Tazuc, 07 190 Saint Pierreville

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