



Chargé·e de mission restauration collective durable

Catégorie A

Employeur : Rennes Métropole

Direction :

Pôle Stratégie Développement Aménagement

Effectif : 280 agents

Leur raison d'être : Définir et mettre en œuvre les politiques économiques au bénéfice de l'emploi pour tous et d'une transformation écologique et sociale de l'économie métropolitaine

Concevoir et développer un « territoire intelligent et durable » (réseaux, données, information géographique, ...) pour répondre aux enjeux de la transition écologique, de la transformation numérique et de la citoyenneté numérique

Service :

Mission Agriculture et Alimentation Durables

L'équipe : La mission est rattachée au Directeur Général Adjoint du Pôle Stratégie Développement Aménagement. La mission met en œuvre la stratégie pour une agriculture et une alimentation durables et son plan d'actions 2023-2027 "Agir sur tous les maillons de la chaîne alimentaire".

Effectif Service : 5

Le sens de ce poste :

Le/la chargé·e de mission Restauration collective durable du PAT s'engage dans la mise en œuvre de la stratégie pour une agriculture et une alimentation durables, adoptée en 2022 et plus précisément dans sa déclinaison opérationnelle visant les restaurations collectives publiques en adéquation avec le plan d'actions "Agir à tous les maillons de la chaîne alimentaire" adopté en 2023

Les axes de travail sont : aller vers une majorité de produits bio et locaux, réduire le gaspillage alimentaire, développer l'éducation au goût, améliorer l'environnement du repas.

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 39h avec 23 jours de RTT

Lieu de travail : Hôtel de Rennes Métropole 4 avenue Henri Fréville, Rennes

Matériel(s) à disposition : PC portable, accès au pool de véhicules, téléphone fixe et mobile

Missions de suppléance :

Télétravail : oui

Autres : bureau partagé avec le binôme

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Ingénieur territorial

Parcours : 2.

Éléments complémentaires de rémunération : Détailler ici les éléments complémentaires de rémunération.

N° du poste :

Date de mise à jour de la fiche de poste : 12/03/2025

Vos 3 principales missions :

1-Animation du réseau de la restauration collective durable

- Structurer et animer l'action métropolitaine agricole en faveur de la restauration collective durable
- Animer du réseau des communes de la restauration collective durable :
 - * newsletter,
 - * communauté métiers,
 - * programme semestriel des ateliers, formations, visites de sites, temps d'échanges entre pairs
 - * thématique du réseau d'échange AAD ...
- Développer les partenariats avec le réseau d'experts et de partenaires. Interagir avec eux (Terres de Source, Chambre d'agriculture, Agrobio 35, département, Région, Leggo ...),
- Actualiser annuellement l'état des lieux des pratiques des restaurations collectives de la métropole,
- Editer le guide des producteurs locaux livrant la restauration collective et commerciale, l'enrichir et l'actualiser annuellement,
- Attractivité des métiers : de façon transversale et en partenariat, proposer des actions de valorisation, de facilitation, de mise en relation sur ces sujets -

2-Ingénierie d'actions prioritaires:

- En fonction des priorités définies dans le plan d'actions et des opportunités, les thématiques identifiées chaque année.

En 2025 :

- * Accompagnement des communes sur les lots 2 et 3 = cadrage des demandes, suivi prestation, paiement, bilan, perspectives d'amélioration et préparation budgétaire 2026
- * Étude plateforme logistique : suivi de l'étude de dimensionnement, relation au prestataire, aux services et aux partenaires, organisation de visites de sites
- * Approche territoriale de la restauration collective = méthode / réflexion sur les "volumes" de produits locaux en élargissant l'approche publique (CHU, CROUS, ...) et en intégrant des établissements d'enseignement privé
- Référent "partenariat" : suivi des actions, des conventionnements, réunions de bilans annuels, versement et inscriptions budgétaires pour les structures suivantes (IBB pour le Salon Probio Ouest)

3-Appui aux travaux transversaux

- Observatoire /tableau de bord (AUDIAR)
- COPIL et temps fort annuel AAD
- Bilan à mi-parcours du PAT
- Relais d'informations, de données et d'analyse relatives aux thématiques de la restauration collective métropolitaine pour les divers travaux pilotés par les autres services : PAD, stratégie métropolitaine des solidarités, PCAET, changement de comportement, économie circulaire, CLS

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Travail en équipe, coopération, partenariat, travail en réseau
- Capacité d'écoute et d'argumentation
- Sens de l'initiative
- Goût pour l'animation de réunions

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Connaissance des problématiques et enjeux des transitions agricoles et alimentaires, transformation alimentaire (hygiène, sécurité sanitaires, volumes...)
- Qualités rédactionnelles et capacité à rendre compte
- Sens de l'organisation et maîtrise de la gestion de projet avec méthode et rigueur

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaissance de l'environnement des collectivités territoriales
-

