



Chef·fe de projet Transition "Zéro Plastique" – Restauration collective

A – ingénieur/attaché.e

Employeur : Ville de Rennes

Direction :

Direction des Moyens et des Achats

Effectif : 250

Leur raison d'être : Piloter et coordonner les services supports de Rennes Métropole et de la Ville de Rennes, incluant achats, restauration, exploitation de bâtiments, entretien, imprimerie et conditions de travail des agents.

Le sens de ce poste :

Le/la chargé.e de projet pilote la stratégie politique d'accélération vers le "sans plastique" au sein de l'unité centrale de production et au niveau des cantines scolaires. Il.elle coordonne l'évolution vers de nouveaux processus logistiques en mobilisant les directions internes. Il.elle valorise les actions auprès des élus, des agents et des parents d'élèves.

Environnement et conditions de travail :

Horaires : 9H00–17h30

Lieu de travail : Cleunay, 170 rue E. Pottier

Matériel(s) à disposition : Ordinateur, téléphone portable, véhicule de service

Missions de suppléance : non

Télétravail : oui

Autres : Déplacements intersites – Permis B obligatoire.

Service :

Service Restauration durable

L'équipe : Piloter le plan alimentaire durable et développer et organiser les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité :

- Enfants (primaires et crèches),
- Personnes âgées hébergées en EHPA(D),
- Personnel déjeunant au sein des restaurants administratifs.

Effectif Service : 115

Éléments de statut:

Cadre d'emploi : Ingénieur/attaché

Parcours : P2.

Éléments complémentaires de rémunération : IFSE mensuelle brute de 615€ (attachés) ou 910€ (ingénieurs) + prime annuelle brute de 1016.84€

N° du poste : création – contrat de projet

Date de mise à jour de la fiche de poste : Juillet 2026

Vos 3 principales missions :

1-Pilotage stratégique, opérationnel et financier du projet 40%

- Formaliser la feuille de route vers la sortie du plastique et veiller au respect strict du calendrier.
- Évaluer les besoins nécessaires et anticiper les points de blocage (techniques, RH, financiers).
- Mettre en place des indicateurs de réussite
- Evaluer et suivre l'enveloppe budgétaire de la DMA dédié au projet (acquisition matériels)
- Répondre aux appels à projets des éco-organismes (Ademe, Citéo pro)
- Impulser une stratégie pour maintenir des approvisionnements durables de qualité (adaptation des recettes)
- Suivre l'exécution des mesures d'accompagnement validées par les élus.
- Participer aux démarches de parangonnage et de veille sectorielle et réglementaire
- Participer activement au groupement Tremplin et au réseau Agores
- Contribuer activement à l'organisation fine et à l'appui des divers services notamment durant la phase de transformation, avant, pendant et après les travaux d'adaptation des offices scolaires

2-Coordination interservices et aide à la décision 40%

- Assurer la transversalité et la cohérence des actions entre les directions impliquées dans la transition au sans

plastique (Moyens et Achats, Education Enfance, Patrimoine Bâti, Projets d'Equipements Publics, Communication)

- Préparer, organiser et animer les comités de pilotage, techniques, et participer aux groupes de travail dédiés au sans plastique.
- Rédiger des notes de synthèse, des comptes-rendus, des demandes d'arbitrage et des recommandations stratégiques pour les décideurs
- Assurer le lien opérationnel entre la DMA, la DEE et les directions impliquées.

3-Communication publique 20%

- Inscrire le projet dans une démarche de dialogue avec les familles et valoriser les actions menées.
- Cartographier les attentes, organiser et conduire les rencontres avec les parents d'élèves délégués
- Participer aux déjeuners ponctuels dans les cantines scolaires, en présence des élus et parents d'élèves
- Suivre les débats publics, les réseaux sociaux et les mouvements locaux
- Evaluer l'impact des mesures prises sur la satisfaction des élèves et des équipes pédagogiques, en lien avec le conseiller restauration dans les cantines scolaires.
- Conduire la stratégie de communication interne (avancée du projet) et externe avec la direction de la Communication
- Gérer la boîte mail "zéro plastique".

Compétences

Les compétences relationnelles :

- Aisance rédactionnelle et relationnelle
- Techniques de communication
- Capacité à impulser, à fédérer et à convaincre
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Sens de la diplomatie
- Force de proposition
- Gestion de l'urgence

Les compétences nécessaires pour la prise de poste :

- Maîtrise de la méthodologie de pilotage de projet
- Expertise en politiques publiques
- Expérience en restauration collective appréciée
- Rigueur méthodologique
- Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel)
- Elaboration de tableaux de bord et reporting

Proactivité et réactivité

Les compétences pouvant être acquises une fois en poste :

- Connaissance du fonctionnement des collectivités locales
- Approfondissement des spécificités de la restauration collective en collectivité territoriale
- Connaissance des normes HACCP
- Réglementation appliquée aux conditions de travail