

**Poste : Chargé-e de développement atelier de transfo agro-alimentaire / légumerie en CDI**

Démarrage : Octobre 2022

Localisation : Le Fontanil Cornillon (proche Grenoble / Voiron)

**Contexte : Dans le cadre du développement d'une nouvelle activité de conserverie (légumes/légumineuses cuits sous vide – 5<sup>ème</sup> gamme), la SCIC AB Epluche (légumes frais bio et/ou locaux découpés – 4<sup>ème</sup> gamme + achat/revente fruits & produits laitiers locaux) recherche un-e chargé-e de développement sur l'Isère (et les départements limitrophes) pour :**

- son activité commerciale en charge de la gestion du portefeuille clients et de la prospection sur la restauration collective;
- son activité achat en charge de la structuration des filières légumes et légumineuses avec les producteurs.

**Sur l'activité commerciale (70% du temps) :**

- Assurer la relation avec les clients existants et notamment avec les plateformes de distribution (Mangez Bio Isère, Agri Court) ;
- Gérer l'administration des ventes dont le suivi du catalogue en ligne ;
- Communiquer auprès des clients et assurer la mise en place d'animations / visites producteurs auprès des convives ;
- Répondre et suivre les demandes entrantes, identifier de nouveaux prospects en lien avec les plateformes, établir une veille réglementaire / concurrentielle ;
- Aider à la réponse aux appels d'offre dans le cadre de marchés publics en lien avec les plateformes et suivre leur renouvellement ;
- Piloter l'activité commerciale et établir une stratégie en lien avec les plateformes et avec le Conseil Coopératif ;
- Améliorer / créer des outils de suivi et des procédures pour documenter le fonctionnement de l'activité.

*La gestion de l'activité commerciale est partagée avec un alternant présent du mercredi au vendredi et plus spécialement en charge de l'administration des ventes et de la communication.*

**Sur l'activité achat (30% du temps) :**

- Echanger avec les producteurs existants et identifier de nouveaux producteurs pour anticiper les besoins annuels à venir en légumes et en légumineuses (volumes, produits, périodes,...);
- Identifier les contraintes techniques à la production de légumineuses en Isère et déterminer des pistes de travail avec des partenaires techniques ; suivre les points critiques des cahiers des charges légumes existants en lien avec l'équipe;
- Travailler en lien avec la plateforme Mangez Bio Isère sur les missions d'approvisionnement et avec les autres plateformes du réseau Manger Bio pour réduire les périodes de césure.
- Echanger avec les partenaires locaux pour aider à la structuration des filières légumes / légumineuses et participer aux événements / manifestations ;
- Être en veille sur les projets de production et de transformation de légumineuses ainsi que sur les besoins des producteurs en terme d'outils ;
- Piloter l'activité achat et établir une stratégie en lien avec les plateformes et le Conseil Coopératif.

*La gestion de l'activité achat est partagée avec une référente à temps plein plus spécialement en charge de la planification des volumes/prix et de l'approvisionnement au jour le jour de la chambre froide. Un alternant est également présent pour mettre au point le process de conserverie (légumes/légumineuses).*

**Autres activités / Avec l'équipe de la légumerie :**

- Participer au stand up de l'équipe de production, communiquer des informations clients utiles à celle-ci.
- Préparer, animer et synthétiser des réunions/ateliers/journées pour l'équipe de la légumerie et/ou avec d'autres interlocuteurs.
- Participer à des journées de production à l'atelier si besoin.

**Expériences/compétences :**

- Esprit collectif / d'équipe
- Méthode, rigueur, anticipation
- Maîtrise des outils informatiques / Excel
- Expérience/formation agro/agri et relation client appréciée !

**Informations complémentaires :**

- Durée hebdomadaire : 35h
- Télé-travail partiel possible
- Salaire brut : 1700€/mois
- 7 semaines de congés payés

**Intéressé(e) par la promotion d'une alimentation bio et locale d'un bout à l'autre de la chaîne ? Et par le développement de celle-ci dans la restauration collective ? Dynamique, à l'écoute, force de propositions et de bonne humeur, venez nous rejoindre dans une petite équipe où chaque voix compte .. encore + depuis que l'on a intégré l'univers coopératif en Juin 2022 !**

Candidatures **avant le 18 Septembre 2022** à : [rh@isere-a-saisonner.fr](mailto:rh@isere-a-saisonner.fr)