

Offre de stage de 6 mois



Étude et préconisation pour la structuration de points de massification pour l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective sur le territoire de la CC Astarac Arros en Gascogne en lien avec la réécriture du marché alimentaire

Date de début du stage : 1^{er} trimestre 2021

Organisme : Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne

Lieu de travail : 19 avenue de Gascogne – 32730 Villecomtal sur Arros

Temps de travail : 35h/semaine

Rémunération : gratification minimale

Contexte :

La Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne, territoire rural d'environ 7500 habitants pour 37 communes situé au Sud-Ouest du département du Gers, a été labellisé TEPcv en 2016 et est Territoire Engagé pour la Nature depuis 2019. Ces distinctions ont permis au territoire d'engager des actions en faveur de :

- La biodiversité (atlas de la biodiversité, programme d'animation et de sensibilisation pour le grand public),
- La mobilité (parc de véhicules et bornes électriques, service de location de VAE...)
- L'agriculture (atlas de qualité et de fertilité des sols, plan de développement du massif forestier, aide financière au martelage...)
- L'alimentation avec un projet « De la graine à l'assiette » afin de sensibiliser les plus jeunes à l'environnement et à l'alimentation.

Le territoire bénéficie d'une mosaïque de productions agricoles et agroalimentaire et dont les exploitants sont engagés dans des démarches environnementales (agriculture bio, raisonnée, SIQO...).

Pour répondre aux objectifs de la loi EGALIM d'ici 2022 pour la restauration collective de la CC AAG (5 restaurants scolaires présents sur le territoire pour environ 350 repas/jour), cet atout n'est pas négligeable mais à structurer pour un prochain marché alimentaire.

Actuellement engagée dans un marché à bons de commande, la CC AAG a réalisé un audit en interne sur les achats en 2019 qui a permis de mettre en avant les marges d'amélioration pour le prochain marché alimentaire à engager au 1^{er} janvier 2022. Elle est aussi lauréate de l'appel à projet « Faire de la restauration collective un levier pour la transition écologique » porté par la DRAAF et la DREAL Occitanie.

Missions :

Dans ce contexte, l'objectif de la mission du stage est la réalisation d'un diagnostic territorial et socio-économique dans le but d'implanter un ou plusieurs points de massification dans des locaux communaux vacants pour faciliter l'approvisionnement des restaurants scolaires. Cette étude sera complémentaire à l'écriture du nouveau marché alimentaire.

Ce projet s'inscrit aussi en parallèle d'une étude logistique portée par le Conseil Départemental du Gers où la logistique et l'approvisionnement sont des enjeux majeurs du territoire au vu de l'éloignement des restaurants scolaires les uns des autres.

En cela, l'étude prospective que vous réaliserez pour l'implantation d'un ou plusieurs points de massification sera complémentaire à la construction du nouveau marché alimentaire afin de limiter les impacts de l'approvisionnement en termes de temps, de coûts et d'émissions de gaz à effet de serre.

En proposant un ou plusieurs points de dépôt nous espérons faciliter le travail des équipes de la restauration collective et celui des producteurs tout en améliorant la qualité et la quantité des produits provenant de circuits courts et de proximité.

Cette étude se découpe en différentes étapes, avec pour finalité le diagnostic territorial et socio-économique pour l'implantation d'un ou plusieurs points de massification (dimensionnement complet du projet, intégration dans un village, ...).

- Rencontres producteurs et élus par rapport au projet
- Finaliser le sourcing des producteurs locaux en cours
- Inventaire et analyse des sites vacants pour de potentiels points de massification
- Diagnostic des flux actuels et futurs et des modalités de distribution des produits alimentaires locaux
- Etude de faisabilité économique du projet et préconisation
- Animation de réunions

Compétences attendues :

- Travail en équipe au sein du Pôle Développement
- Capacité d'organisation, adaptabilité, rigueur et méthode
- Qualité d'animation
- Bon relationnel : relations fréquentes avec les élus, les acteurs et partenaires du territoire
- Connaissance du fonctionnement des collectivités territoriales
- Connaissances des circuits de proximité, du monde agricole, de la restauration collective

Profil : Stage de fin d'études

Bac +5 minimum (Master II ou équivalent, école d'ingénieur) dans les domaines de l'agriculture, de l'agroalimentaire, du développement territorial ou rural (géographie, sociologie, sciences politiques...)

Informations complémentaires :

- Hébergement à la semaine chez des hébergeurs touristiques à vos frais (secteur St Dode ou Villecomtal)
- Permis B indispensable (milieu rural) – Véhicule de service
- Mobilité sur le territoire de la Communauté de Communes et à l'extérieur

- Projet lauréat de l'AAP « Faire de la restauration collective au levier de la transition écologique » – Financement DRAAF/DREAL Occitanie

Candidatures :

Merci d'adresser votre candidature avec CV et lettre de motivation à destination de Madame la Présidente avant le 28 Février 2021 par mail à enr@cdcaag.fr et dev.eco@cdcaag.fr