

Fiche de poste alternance

Chargé.e de projet alimentation

Qui sommes-nous ?

Nous sommes une jeune association implantée en Seine-Saint-Denis depuis 2022, reconnue d'intérêt général, qui œuvre pour une société plus inclusive et solidaire.

Pour cela, nous **partageons des repas et nous cuisinons avec les personnes du territoire**, notamment celles en situation de précarité et d'isolement.

L'alimentation est notre **point de rencontre avec ces personnes**. Nous allons là où les gens sont, dans des lieux qu'elles fréquentent et nous apprenons avec eux. Nous essayons lors de nos interventions de **développer le pouvoir d'agir** de chacun et de chacune face à son alimentation et son environnement.

L'association développe trois grands programmes, animés par une communauté d'intervenantes et de bénévoles :

- **On parle, on mange** : des ateliers cuisine et visites du territoire pour les 15-25 ans, dans des résidences étudiantes, habitat jeunes ou encore des espaces jeunesse ;
- **La Nappe** : des restaurants éphémères et solidaires pour des étudiant.es ou des personnes isolées, avec des universités ou des partenaires sociaux.
- **Les projets en coopération** : des projets collectifs sur l'alimentation, portés par d'autres et sur lesquels nous apportons notre expertise et contribution.

En **2024, nous avons touché plus de 800 personnes** à travers nos différentes actions.

Pour l'année 2025-2026, l'association prévoit le déploiement du programme On parle, On mange pour un public adulte et le développement territorial de la Nappe. Crisalim souhaite également renforcer sa communauté et notamment l'intégration, la formation et la fidélisation de ses membres.

Et l'équipe dans tout ça ?

L'équipe de Crisalim ressemble à une salade composée, qui se complète parfaitement par ses différentes qualités et profils :

- **Damien**, co-fondateur de l'association, en charge de son développement,
- **Loé**, chargée de communication en alternance, qui développe au quotidien l'attractivité de l'asso,
- **Marie**, coordinatrice de l'association et qui s'occupe du développement des programmes de terrain,
- **Leyna**, chargée de projet en alternance, chargée de la mise en place des projets
- et enfin **Sophie**, qui s'occupe de tout l'aspect administratif et comptable.

Nous ne saurions pas au complet sans nos 5 membres du Conseil d'Administration, les animatrices, cheffes et bénévoles qui s'impliquent et participent activement aux projets de l'asso !

Les missions de la ou du chargé.e de projet alimentation

Pour accompagner le développement de ses programmes, Crisalim recrute une personne chargée de projet alimentation en alternance. Encadrée par Marie, la coordinatrice de l'association, le ou la chargé.e de projet aura pour mission principale de développer les programmes On parle, On mange et la Nappe avec nos partenaires de terrain, nos animatrices et bénévoles et auprès des différents publics touchés par l'association.

Ce poste travaille de manière étroite avec Leyna, l'autre chargée de projet mais également avec le reste de l'équipe.

1. Mettre en oeuvre le programme de la Nappe - 40%

- **Co-construire les différentes Nappes** avec le partenaire, la coordinatrice et les chef.fes : participer aux réunions préparatoires et à la réflexion sur les objectifs de la Nappe ;
- **Gérer l'organisation du plan de cuisine** : établir le menu avec le.la chef.fe en lien avec les objectifs fixés, co-préparer la liste d'ingrédients et fiches recettes avec le.la chef.fe, gérer la préparation du matériel de cuisine et des courses, etc. ;
- **Encadrer une équipe de bénévoles** : leur transmettre les informations, répartir les tâches et les missions, s'assurer du suivi et du bilan avec eux et elles ;
- **Coordonner la Nappe le Jour J** : aider à la logistique, s'assurer que le plan de cuisine est bien mis en place, accueillir les convives, faire le service et coordonner le rangement ;
- **Récolter et analyser les données** (quantitatives et qualitatives) afin d'adopter une démarche d'amélioration continue des Nappes ;

2. Mettre en oeuvre le programme On parle, On mange (OPOM) - 40%

- **Co-construire la programmation des ateliers OPOM** avec la coordinatrice, les animatrices et les partenaires : participer aux réunions préparatoires, à la construction du programme pédagogique et de ses objectifs ;
- **Coordonner les différents ateliers** avec les animatrices et les partenaires d'accueil : veiller au bon déroulement des ateliers en amont et le jour J (logistique des courses, préparation des contenus, mobilisation sur le terrain, etc.) ;
- **Être une personne de référence pour les animatrices terrain** : accompagner l'animatrice dans la préparation des ateliers, faire des bilans des interventions et faire remonter au besoin des propositions/suggestions, etc. ;
- **Récolter et analyser les données** (quantitatives et qualitatives) afin d'adopter une démarche d'amélioration continue des ateliers ;
- **Participer ponctuellement** à des ateliers de cuisine en journée/soirée ;

3. Être un appui au développement de l'association - 20%

- **Participer aux grands chantiers de l'association** autour de la communauté et du développement des programmes ;
- **Aider à la réflexion et à la rédaction** d'appel à projets et des bilans ;
- **Participer à la recherche de partenaires** de terrain pertinents ;
- **Aider ponctuellement aux montages de projets**, comme l'organisation de séminaire de l'association ou de conférences ;

Profil recherché

Nous recherchons avant tout des personnes **motivées** et **débrouillardes** ! Travailler sur nos projets implique de **savoir travailler en autonomie**, avec peu de moyens et un esprit inventif, en complicité avec de nombreux autres acteurs et actrices du monde associatif, publics ou privés, ainsi qu'avec des bénévoles, comme avec des professionnel.les.

Nous recherchons des **compétences aussi bien pratiques qu'humaines** :

- Savoir monter et gérer un projet du début à sa fin
- Anticiper et gérer plusieurs missions en même temps
- Avoir un très bon relationnel, avec tout type de public : participant.es, partenaires, bénévoles, etc.
- Être à l'aise à l'écrit et à l'oral
- Pouvoir coordonner une équipe de bénévoles sur le terrain
- Être empathique et aimer travailler en équipe

Une connaissance et surtout un **intérêt pour les enjeux liés à la précarité et à l'alimentation saine et durable** sont essentiels. Si tu as des expériences professionnelles/personnelles dans le milieu de l'événementiel, de la restauration et de l'aide alimentaire, cela constitue un sérieux atout. Aimer cuisiner est vivement souhaité !

Les candidatures issues de cursus en santé et nutrition, alimentation, sciences de l'éducation ou animation seront considérées avec une attention particulière. Si tu connais le territoire de la Seine-Saint-Denis, c'est un plus.

Si tu as le permis B, n'hésite pas à le préciser sur ton CV !

Les conditions de travail

- Contrat : **2 ans en apprentissage - rythme privilégié (4 j entreprise/1j école)**
- Rémunération légale de l'apprentissage (selon âge et études)
- Prise en charge d'un pass Navigo à hauteur de 50%
- Lieu de travail : actuellement au 20, rue Dieumegard à Saint-Ouen-sur-Seine, nous sommes actuellement en recherche de locaux à Saint-Denis ou au nord de Paris.
- **Début souhaité de l'alternance : début septembre.**

Le petit plus : avec les Nappes, environ deux fois par mois, tu vas déguster des plats cuisinés par des cheffes et des bénévoles, avec souvent des restes à emporter chez soi ! Tu vas également apprendre pleins de nouvelles recettes et techniques de cuisine !

Ta candidature

Envoie-nous **directement** ta candidature (CV, calendrier de cours et lettre qui explique pourquoi cette alternance te plaît et te parle) par email à coordination@crisalim.co. Nous traitons les candidatures au fil de l'eau et nous les acceptons jusqu'au 9 juin.

Si ton profil est adapté et que l'on te sent motivé.e par le poste, nous te proposerons un **unique entretien en présentiel** (1h/1h30) avec Marie et Damien sur l'un de ces créneaux :

- le 16 juin entre 14h et 16h
- le 17 juin entre 10h et 12h
- le 17 juin entre 14h et 16h
- le 19 juin entre 14h et 16h