



**Termes de référence**  
**Chargé(e) de mission de La Capechade, foodlab du Bassin de Thau**  
**Marseillan (34)**

## **CONTEXTE**

A l'image du Bassin de Thau, la ville de Marseillan se distingue par sa gastronomie, héritage d'un patrimoine culturel et naturel riche. Pourtant, ce patrimoine est aujourd'hui menacé en raison de l'évolution des modes de production et de consommation. Nombre de marseillanais n'a pas accès à une alimentation de qualité. Valoriser le patrimoine culinaire du Bassin de Thau représente un formidable levier afin de permettre à tous de mieux se nourrir pour sa santé et l'environnement, de créer de l'emploi dans des filières de qualité, et de renforcer le lien et la cohésion sociale à Marseillan.

Sous l'impulsion d'une élue de Marseillan et avec l'accompagnement de la Palanquée, tiers-lieu du bassin de Thau, la ville de Marseillan réalise en 2021 avec un collectif d'habitants, une étude de faisabilité pour l'ouverture d'un lieu sur l'alimentation, l'art et la solidarité. L'association de préfiguration du food lab du Bassin de Thau est créée en mai 2022. Les membres fondateurs sont le collectif d'habitants composé de 12 personnes et la ville de Marseillan. Les membres partenaires sont le CPIE, La Palanquée et le collège de Marseillan.

La Capechade, foodlab du Bassin de Thau, a pour objectif de favoriser la rencontre entre habitants et professionnels afin d'encourager le changement de pratiques et la mise en œuvre de solutions innovantes pour répondre aux enjeux alimentaires de Marseillan et du Bassin de Thau. Parmi ses actions : sensibiliser et former ; organiser des événements ; proposer des espaces pédagogiques et professionnels mutualisés ; faire émerger des solutions innovantes (justice alimentaire, valorisation d'espèces invasives, etc.).

Ce projet s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Bassin de Thau animé par le Syndicat Mixte du Bassin de Thau (SMBT), avec le soutien de la DRAAF Occitanie.

## **MISSION**

Sous la responsabilité des instances de l'association de préfiguration du food lab, et avec l'accompagnement de la consultante en charge de la mission de préfiguration, le / la chargé.e de mission du food lab de Marseillan sera en charge de :

**1/ Mettre en œuvre les premières activités avec les bénévoles et acteurs du territoire :**

- conception et animation d'un programme d'ateliers et de formation à destination des habitants, des jeunes, du public en situation de précarité, des professionnels ;
- organisation de rencontres et d'événements festifs contribuant à la mise en réseau des acteurs du territoire (habitants et professionnels) ;
- accompagnement de projets collectifs en particulier l'épicerie sociale et solidaire ;
- suivi de l'aménagement du lieu et gestion des espaces partagés ;

**2/ Rechercher des financements et réaliser la gestion administrative et financière de la structure :** réponse à des appels à projets, mise en place des procédures administratives et financières en lien avec un cabinet d'expert-comptable, création de la structure définitive, etc.

**3/ Impulser des actions de communication** avec sollicitation de prestataires professionnels : création d'un site web, rédaction de communiqués de presse, animation de réseaux sociaux, création de supports de communication, etc.

**4/ Contribuer à l'animation de la vie associative :** organisation des CA et de l'AG, autres actions nécessaires.

## PROFIL RECHERCHE

- Esprit entrepreneurial
- Expérience en gestion de projets et recherche de fonds
- Expérience dans l'animation de dispositifs / projets pluri-acteurs.
- Forte appétence aux enjeux de l'alimentation durable
- Expérience associative (bénévole ou professionnelle) avec l'animation d'une communauté de bénévoles.
- Compétences en gestion administrative et financière
- Capacité de rédaction et de synthèse
- Facilité pour prendre la parole auprès d'un public varié.
- Connaissance du territoire du Bassin de Thau
- Enthousiasme et dynamisme
- Autonomie dans le travail et capacité à gérer les priorités.

CDD à pourvoir : au plus tôt (janvier 2023) jusqu'en juin 2023.

Lieu de travail : Marseillan.

Pour candidater, envoyer votre CV et lettre de motivation à : [foodlab.marseillan@gmail.com](mailto:foodlab.marseillan@gmail.com)

Date limite : 13 janvier 2023. Merci d'indiquer dans votre candidature la date à laquelle vous êtes disponible pour commencer la mission.

Salaire : 1700 euros net.

Les candidats retenus seront conviés à un entretien le 18 janvier après midi à Marseillan. Le démarrage de la mission est prévu dans la foulée.