



La Communauté de Communes Côte d'Émeraude

Stage - Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

- Durée indicative : 5 mois (rémunération selon réglementation en vigueur)
- Début du stage : mars 2024
- Temps de travail hebdomadaire : 35 heures
- Localisation : Pleurtuit, siège communautaire
- Date limite de candidature : 8 mars 2024
- Stage conventionné

La communauté de communes Côte d'Émeraude (CCCE), située à l'ouest de Saint-Malo, est un territoire littoral composé de 8 communes et 29 000 habitants. Avec ses 100 agents, la taille de l'EPCI favorise la proximité des services avec les élus et les acteurs du territoire ainsi qu'une réactivité dans le pilotage des opérations. Elle offre un cadre de vie privilégié avec la présence du littoral, sa connexion avec d'importants axes de déplacement et la proximité de villes structurantes que sont Dinard, Saint-Malo et Dinan.

Depuis 2020 la CCCE œuvre sur le territoire pour structurer et consolider son système alimentaire local, dans ce cadre un premier volet d'actions a été déployé auprès du secteur de la restauration collective. Pour approfondir ce travail [la programmation 2023-2026](#) de sa Politique Agricole & Alimentaire, en cohérence avec la loi EGAlim 2018 et la loi Climat et Résilience de 2021, la CCCE souhaite accompagner ses établissements de restauration collective scolaire, les résidences pour personnes âgées et ses crèches communautaires dans une réduction du gaspillage alimentaire et la production de biodéchets. Cette action vient directement s'articuler avec l'objectif de création de marges budgétaires permettant d'augmenter la qualité et la proximité des approvisionnements alimentaires.

Dans ce contexte, la CCCE propose un stage sur le **thème de la restauration collective** sur une période indicative de 5 mois. Plus spécifiquement, **l'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements concernés**. Il s'agit d'une véritable mise en situation professionnelle constituée d'attendus réels entrant dans un programme d'action offrant une première expérience professionnalisante pour le/la stagiaire.

Missions :

- **Mobiliser les personnels** de restauration et élus pour la mise en œuvre de ce travail,
- **Dresser un bilan** des actions déjà réalisées au sein des établissements,
- **Réaliser un diagnostic** de chacun des établissements,
- **Concevoir un plan d'actions** décliné par établissement,
- **Rédiger un bilan économique global** articulé aux perspectives d'approvisionnements « locaux » et « EGAlim ».

Ces travaux fourniront une matière importante pour la rédaction du rapport de stage/mémoire, enrichi de données qualitatives et quantitatives, dont les conclusions devront contribuer à fournir un bilan économique de la démarche engagée par le/la stagiaire. Le stage est encadré par le chargé de mission Agriculture Alimentation de la Communauté de Communes Côte d'Émeraude.

Profil recherché :

D'une formation d'ingénieur ou master dans les domaines de l'agriculture et du développement territorial, vous souhaitez approfondir vos connaissances sur les enjeux de l'alimentation et développer vos compétences en gestion de projet, vous aimez travailler de manière collaborative, aller vers les autres vous stimulent, vous pratiquez régulièrement les outils de bureautique, vous êtes organisé et faites preuve de bonnes qualités rédactionnelles.

Envoyez-nous votre candidature avant le **08/03/2024** à l'adresse suivante : g.leloarer@cote-emeraude.fr.