



OFFRE D'EMPLOI

Chargé·e de projet – Soutien au système alimentaire local

Tu souhaites contribuer concrètement à la sécurité alimentaire, à la réduction du gaspillage et au développement d'un système alimentaire local plus solidaire? Tu aimes créer des partenariats, travailler en concertation et organiser des opérations? Ce poste est pour toi.

QUI NOUS SOMMES ?

Épicentre Saint-Henri est un organisme communautaire en sécurité alimentaire ancré dans le quartier. Il offre notamment des services de dépannage alimentaire et contribue au développement de solutions locales pour améliorer l'accès à l'alimentation.

Le poste s'inscrit dans le SALSA – Système alimentaire local de Saint-Henri, une concertation qui réunit des organismes et partenaires afin de renforcer le système alimentaire local. Le projet est réalisé en étroite collaboration avec la Corporation de développement communautaire Solidarité Saint-Henri (CDC-SSH), qui anime cette concertation.

LE POSTE

Sous la supervision de la direction générale de l'Épicentre Saint-Henri, en collaboration avec l'agent communautaire de l'Épicentre et en étroite collaboration avec l'organisatrice communautaire de la CDC Solidarité Saint-Henri responsable du dossier de la sécurité alimentaire, la personne chargée de projet mènera un projet pilote visant à renforcer le système alimentaire local.

Le projet comporte deux grands volets :

- développer et coordonner un circuit de récupération et de redistribution des invendus alimentaires auprès des organismes et commerces de Saint-Henri;
- développer des solutions pour transformer et valoriser les aliments récupérés, avec les organismes et cuisines collectives de Saint-Henri et de la Petite-Bourgogne.

Le poste combine coordination de projet, travail de concertation et présence concrète sur le terrain.



MANDATS PRINCIPAUX

Développer et coordonner un circuit d'invendus – environ 80 %

- Mobiliser et coordonner un réseau de récupération et de redistribution des denrées invendues.
- Développer et consolider des partenariats avec les commerces et autres acteurs alimentaires du quartier.
- Définir avec les partenaires les modalités de collecte, d'entreposage et de redistribution des denrées.
- Assurer la rotation des stocks et le respect des normes de conservation et des dates de consommation.
- Développer des mécanismes pour transformer et valoriser les denrées récupérées.
- Documenter le projet pilote, ses résultats, les enjeux rencontrés et les pistes de consolidation.
- Participer au comité aviseur du projet et assurer les suivis avec les partenaires.

Soutenir le développement d'un réseau de transformation – environ 20 %

- Contribuer au projet de mutualisation des cuisines collectives.
- Soutenir les organismes dans le développement de solutions de transformation des denrées récupérées en facilitant les arrimages entre les besoins, les ressources et les infrastructures alimentaires de Saint-Henri et de la Petite-Bourgogne.
- Soutenir les organismes partenaires dans leurs pratiques d'approvisionnement.

Comme il s'agit d'un projet pilote, une partie importante du mandat consistera à tester, ajuster et documenter les façons de faire afin de développer un modèle viable et adapté aux réalités du territoire. D'autres tâches ponctuelles peuvent s'ajouter selon les besoins opérationnels de l'Épicentre.

PROFIL RECHERCHÉ

Formation et expérience

- Formation ou expérience pertinente en gestion de projet, développement ou concertation communautaire, sécurité alimentaire ou domaine connexe.
- Expérience en coordination de projets et en travail avec plusieurs partenaires.
- Expérience en logistique, en gestion de denrées alimentaires ou en mise en commun de ressources : un atout.

Nous valorisons autant l'expérience terrain que les formations formelles.



Compétences et posture

- Organisé·e, autonome et débrouillard·e.
- À l'aise pour créer des liens et travailler avec plusieurs partenaires.
- Aime autant coordonner qu'être proactif·ve sur le terrain.
- À l'aise dans un projet pilote où il faut tester, ajuster et trouver des solutions.
- Esprit d'équipe et capacité à faire avancer les choses collectivement.
- Sensibilité aux enjeux de sécurité alimentaire, de lutte à la pauvreté et aux valeurs du milieu communautaire.
- Bonne maîtrise du français; d'autres langues sont un atout.

Autres atouts

- Permis de conduire classe 5 et capacité à conduire une camionnette pour soutenir occasionnellement l'équipe dans le transport des denrées.
- Capacité à soulever occasionnellement des charges allant jusqu'à 23 kg (50 lb) pour soutenir l'équipe dans la récupération et la manutention des denrées.

CE QUE NOUS OFFRONS

- Poste de 28 h/semaine, du lundi au jeudi, en présentiel à 100 %.
- Salaire de 25 \$ de l'heure.
- Contrat de la mi-novembre 2026 à la mi-juillet 2027, avec possibilité de prolongation selon le renouvellement du financement.
- Deux semaines de fermeture payées pendant la période des fêtes.
- Vacances payées de 8 % du salaire par année (environ 4 semaines), au prorata de la durée en poste.
- Un travail concret, collectif et ancré dans le quartier, en lien direct avec plusieurs organismes et partenaires du système alimentaire local.

Épicentre Saint-Henri encourage les candidatures de toutes les personnes qualifiées, sans égard au genre, à l'origine ou à l'orientation sexuelle. Seules les personnes retenues seront contactées.

Entrée en poste souhaitée : mi-novembre 2026

Pour postuler : fais parvenir ton CV et une courte lettre d'intention à recrutement@epicentresthenri.org au plus tard le 28 octobre 2026.