Recruteur	
Référence	18D1527068676
Titre de l'offre	CHEF DE PROJET BON et Bien F/H
Description de la mission	LES MISSIONS

Le chef de projet BON et Bien reporte au Comité de Direction composé de Thomas Pocher (Leclerc/TMT) et Lucile Celisse (McCain).

Ses principales missions sont les suivantes :

1. DOMAINE COMMERCIAL :

Assurer le développement commercial constant de BON et Bien :

- Maintenir les listings dans les points de ventes existants et s'assurer de la bonne qualité d'implantation, de la bonne dynamique des ventes avec les bonnes recommandations promotionnelles et mises en avant produit
- Recruter de nouveaux points de vente, notamment grâce au référencement en centrale Galec et dynamiser les implantations et les rotations avec les moyens appropriés
- Continuer le développement de Prolaidis, distributeur en circuits longs et en « catering »
- Rechercher de nouveaux points de vente ou de nouveaux clients en restauration
- Veiller à la bonne expédition des marchandises jusque chez les clients et au bon respect des conditions commerciales

2. COMMUNICATION :

- Faire connaître BON et Bien auprès du public cible « conso-acteur » et trouver les moyens de viraliser la « success story » de BON et Bien pour accroître la demande produit.
- Promouvoir le caractère innovant de ce modèle auprès des parties prenantes pour amplifier l'impact social et le réflexe anti gaspi de cette innovation sociale.

3. GOUVERNANCE

- Participer au comité de Direction et en assurer l'information au travers de comptes-rendus d'activité mensuels.
- Organiser les comités de pilotages.
- Elaborer les budgets et mettre en place les indicateurs de performance, de coûts et de rentabilité.
- Gérer les budgets et assurer le suivi des comptes

Type de contrat	CDI
Télétravail	Non spécifié
Client	BON et Bien

Description de la société

Le « social business » a été mis sur le devant de la scène par le Prix Nobel de la Paix 2006, Muhammad Yunus, également pionnier du micro crédit. Le « social business » se distingue d'une entreprise classique par 3 critères :

- 1- Sa proposition de valeur répond à un besoin social bien identifié ;
- 2- C'est une entreprise qui répond aux règles du marché : elle doit être économiquement rentable pour être durable ;
- 3- Elle ne génère pas de dividende pour les actionnaires initiaux. Son activité et son développement doivent permettre à terme aux investisseurs, de récupérer leur capital initial et de dégager des bénéfices. Ces bénéfices sont réinvestis dans l'activité pour démultiplier l'impact social.

Le besoin social visé : La région du Haut de France possède le deuxième taux de chômage le plus élevé de France conduisant à des situations sociales d'extrême précarité pour des individus ou des familles. Au même moment, on évalue en moyenne que 150 kg par personne de denrées alimentaires consommables sont gaspillés chaque année en France. Il y a là un vrai paradoxe sur lequel nous pouvons agir !

Pour répondre à ces 2 défis sociétaux majeurs, des entreprises privées et des associations de la région ont uni leurs forces pour définir une proposition durable. Ainsi est né, en 2015, BON et Bien le premier « social business » dans le Nord Pas-de-Calais.

BON et Bien est une entreprise indépendante (sous forme juridique de SAS) dont les actionnaires sont : Thomas Pocher propriétaire de plusieurs magasins E. Leclerc dans la métropole Lilloise et la société McCain Alimentaire. Le spécialiste de l'emploi, Randstad, a rejoint le projet dès le démarrage de l'aventure, sous la forme d'un prêt sans intérêt. Les Banques Alimentaires et le GAPPI (Groupement des Agriculteurs Producteurs de Pommes de terre pour l'Industrie) apportent leur expertise ou soutien dans l'approvisionnement des légumes et dans la posture éthique de BON et Bien.

Le principe est simple : la société BON et Bien collecte les écarts de triage de légumes auprès de maraichers /agriculteurs. Ces écarts de triage qui respectent le cahier des charges de BON et bien, sont achetés à un prix réduit et sont utilisés dans la transformation de soupes.

Jusqu'à-là, ces produits étaient jetés et n'apportaient aucun revenu aux agriculteurs. Les soupes sont vendues principalement dans les centres E. Leclerc de la région mais pas exclusivement. De nouveaux débouchés commerciaux doivent venir compléter les revenus de la société.

Pour les phases de transformation en soupes et de fraîche découpe, l'atelier BON et Bien recrute et emploie des chômeurs de longue durée. Ils suivent un parcours de formation et reçoivent un accompagnement par un organisme extérieur, pendant 18 mois tout en travaillant dans l'atelier BON et Bien. Ce parcours qualifiant les aides à bénéficier de nouvelles opportunités pour un retour à l'emploi durable.

La ligne de fabrication des soupes BON et Bien et les bureaux sont installés depuis Avril 2018 dans l'entreprise TMT (Thomas – Maxime -Thierry). Cette jeune société TMT est un hub d'excellence, spécialisé dans la fabrication de plats cuisinés frais prêts à réchauffer/servir, adaptés aux besoins du consommateur à domicile et au restaurant. TMT est en phase de démarrage pour la commercialisation des produits cet été. Il est à noter que l'entreprise BON et Bien et TMT sont complémentaires, l'une produisant de la soupe et l'autre de la fraîche découpe. BON et Bien demeure indépendant de TMT même si ses activités peuvent venir en aide à TMT et respectivement.

BON et Bien, depuis son lancement, a permis de remettre sur le marché de l'emploi 13 salariés, sous forme de CDI ou CDD. Ce sont 90 tonnes de légumes qui ont été récupérées et transformées en soupes et 40 000 L de soupes vendus cette année, dans la région Haut de France. 2 gammes de produits ont été développées : les soupes authentiques et la gamme originelle un peu plus spécifique en gout.

Le chef de projet recruté devra avoir une vraie âme d'entrepreneur social. Il sera prêt à relever le défi d'une entreprise qui doit pérenniser et développer de façon profitable son activité commerciale, tout en assurant une exploitation en atelier de qualité et en répondant aux exigences du cahier des charges clients.

Localisation	Villeneuve d'Ascq (59)
Code localisation	Province
Pays	Array
Description du profil	APTITUDES / QUALITES REQUISES

Ce Chef de projet pourra compter sur les expertises de professionnels engagés et mobilisés autour de cette innovation sociale, depuis sa création en 2015.

Le Chef de projet devra démontrer toutes les compétences d'un vrai entrepreneur social désireux de se réaliser au sein d'une start up innovante et riche de sens et valeurs

Une attirance des produits agroalimentaires et des techniques de commercialisation et communication est un plus.

Les principales compétences, qualités requises sont les suivantes :

- Entrepreneur organisé (capacité de développer des plans d'actions et des budgets) et autonome
- Personnalité polyvalente et adaptable, réactive et résistante au stress,
- « Reporting » rigoureux, capacité à analyser les chiffres, à les synthétiser et à être une force de proposition pour développer le business,
- Manager proactif et innovant dans ses approches,
- Capacité et volonté de placer l'homme au centre des activités,

- Leadership basé sur la persuasion, la force de l'exemple, l'entrepreneuriat, l'authenticité du discours, l'écoute,
- Facilitateur, force de mobilisation : fédérateur sur un projet, d'une équipe, capacité à représenter les intérêts des différents partenaires
- Bonnes compétences relationnelles et de communication
- Bonnes compétences commerciales et vraie sensibilité marketing

Profil

Secteur Agroalimentaire