

Stage gratifié proposé  
**« Politique agricole et alimentaire »**  
**Du lundi 17 janvier au vendredi 22 juillet 2022**  
**Communauté urbaine de Dunkerque**

<p><b>Contexte</b></p>	<p>La communauté urbaine de Dunkerque a adopté une délibération-cadre sur sa politique agricole et alimentaire en 2018. Encore sous-estimées sur un territoire fortement industriel, l'agriculture et l'alimentation représentent pourtant des enjeux majeurs d'un point de vue économique, environnemental, de santé publique, de cohésion sociale et plus globalement de transition écologique.</p> <p>L'objet de ce stage rémunéré de 6 mois est de contribuer à la coordination des actions envisagées dans le cadre de cette politique agricole et alimentaire, en liens étroits avec la cheffe de projets, qui sont déclinées en 4 grandes priorités (accompagner les agriculteurs vers des pratiques plus durables, développer les circuits courts de proximité pour créer de l'emploi local, remettre ce que l'on mange là où l'on vit et enfin encourager les pratiques alimentaires favorables à la santé). Toutes ces actions sont structurées aujourd'hui dans un <b>projet alimentaire territorial</b> en émergence.</p>
<p><b>Définition</b></p>	<p><b>Au sein du service alimentation-santé, le ou la stagiaire sera chargé(e) d'accompagner la mise en œuvre des actions et de coordonner 4 chantiers en cours :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accompagnement du projet alimentaire territorial (co-écriture et dépôt du dossier à la DRAAF, visites liées au lancement, mise en place du comité de pilotage et du comité technique, préparation de l'évaluation, etc.).</li> <li>• Organisation des jurys de sélection sur les appels à candidatures pour l'installation d'agriculture urbaine biologique (dans le cadre de l'appel à projet quartiers fertiles, dont la CUD est lauréate).</li> <li>• Lancement et suivi de l'étude sur la qualité des aliments, en lien avec 2 laboratoires de recherche pour mesurer les concentrations de polluants dans les fruits, les légumes, les œufs, la viande et le poisson sur le dunkerquois.</li> <li>• La CUD souhaite décliner le label « ici je mange local » porté par le conseil régional Hauts-de-France. Le ou la stagiaire aura pour mission de préparer cette déclinaison dans les crèches, écoles et EPHAD de l'agglomération.</li> </ul> <p>Le ou la stagiaire sera également amené(e) à <b>être force de proposition en termes de contenu sur cette politique agricole et alimentaire</b> (conseils, veille sur les bonnes pratiques, opportunités et cohérence stratégique).</p>
<p><b>Conditions statutaires</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Niveau master.</li> <li>- Etudes en agronomie, en développement durable ou en sciences sociales.</li> </ul>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Accompagner la mise en œuvre de la politique agricole et alimentaire communautaire.</b></li> <li>- <b>Animer le réseau des acteurs locaux</b> (agriculteurs, éleveurs, élus et techniciens dans les communes, chambres consulaires, associations, citoyens).</li> </ul>
<p><b>Champs d'activité</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Suivre quatre actions qui relèvent directement de la politique agricole et alimentaire</b> (les terrains agricoles progressivement dédiés au biologique, les initiatives en matière d'agriculture urbaine, l'analyse toxicologique de produits locaux tels que la viande, les légumes, les œufs ou les fruits avec le laboratoire de l'Université de littoral Côte d'Opale).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Participer aux projets des partenaires qui impliquent des enjeux agricoles et alimentaires</b> (à la fois en interne : plan local d'urbanisme, plan climat, Etats généraux de l'environnement, et auprès des partenaires comme l'AFEJI, la chambre d'agriculture, Bio en Hauts-de-France, etc.).</li> </ul>
<b>Compétences requises</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonne connaissance des enjeux agricoles et alimentaires.</li> <li>- Bonne connaissance du territoire dunkerquois et de ses réseaux.</li> <li>- Aptitude au travail en équipe.</li> <li>- Capacité en gestion de projet.</li> <li>- Capacité en animation d'entretiens et de réunions.</li> <li>- Capacité en rédaction.</li> </ul>
<b>Qualités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualités pédagogiques et d'animation.</li> <li>- Disponibilité.</li> <li>- Autonomie.</li> <li>- Esprit d'analyse et de synthèse.</li> <li>- Rapidité et réactivité.</li> <li>- Force de propositions et de créativité.</li> </ul>
<b>Contacts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pierre Roger, service alimentation-santé (<a href="mailto:pierre.roger@tud.fr">pierre.roger@tud.fr</a>, 03.28.62.70.31)</li> <li>- Melanie Bruneval, service alimentation-santé (<a href="mailto:melanie.bruneval@tud.fr">melanie.bruneval@tud.fr</a>, 03.28.62.71.67).</li> </ul>