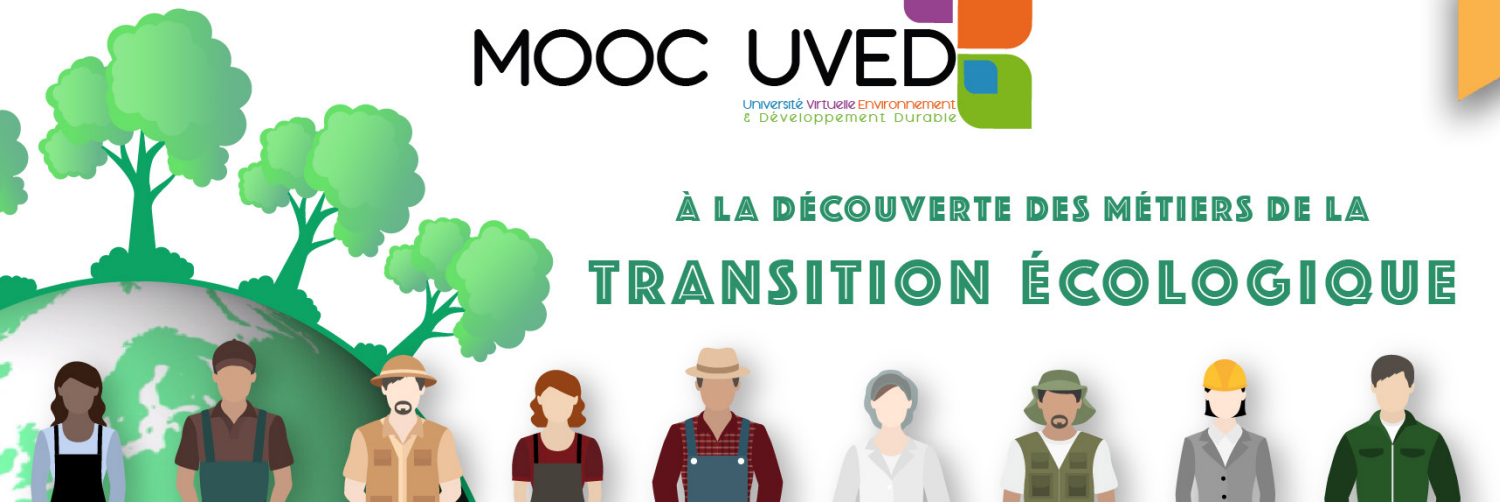


## À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



*Ce document est la transcription révisée et chapitrée d'une vidéo du MOOC UVED « A la découverte des métiers de la transition écologique, créatrice d'emploi ». Ce n'est pas un cours écrit au sens propre du terme ; le choix des mots et l'articulation des idées sont propres aux interventions orales des auteurs.*

### *Les métiers du projet de Prospective alimentaire en Ardèche : portrait de directeur·rice de centre de développement agroalimentaire*

*Marie-Pierre Hilaire, directrice du Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût*

#### En quoi consiste votre métier ?

Je suis directrice du Centre du développement agroalimentaire Ardèche le goût. C'est une association qui a pour vocation d'accompagner les entreprises agroalimentaires dans leur développement : les producteurs, les restaurateurs, les entreprises.

#### Quelles sont vos conditions de travail ?

Mes missions au quotidien sont des missions d'accompagnement de projets, de développement de projets au bénéfice des entreprises. C'est également de gérer une marque collective, qui s'appelle Goûtez l'Ardèche, qui sélectionne des produits et services de qualité. C'est également de trouver des financements et mener à bien tous ses projets. Mon travail au quotidien est beaucoup un travail de bureau, mais pas du travail en solitaire puisqu'on

travaille beaucoup en équipe sur des projets, avec du montage de dossiers de subventions, des réunions d'équipe ou avec les partenaires. Mais c'est également aussi du travail de terrain pour aller rencontrer les entreprises, les partenaires, ou pour être présents sur différents événements comme des salons ou pour organiser différentes manifestations.

### Quelles sont les compétences nécessaires ?

Les compétences qu'il faut mobiliser pour ce type de métier sont premièrement des compétences en communication. Il s'agit de communication écrite tout d'abord puisqu'il faut savoir bien évidemment rédiger des dossiers, des courriers pour mener à bien les projets. Il s'agit aussi de communication orale parce qu'il faut savoir intervenir en public, rencontrer les partenaires et argumenter. Il faut aussi maîtriser les supports de communication web et les réseaux sociaux pour faire savoir nos actions. Ensuite, il y a des compétences plus techniques comme savoir monter des budgets prévisionnels, des dossiers de subventions, et ce tout au long de l'année.

### Quelle formation avez-vous suivie ? Que conseillez-vous à celles et ceux qui voudraient se former à ce métier ?

J'avais envie, au départ, de faire de la biologie. J'ai donc fait un BTS analyse biologique. Et puis, ensuite, je suis allée à la fac pour faire une licence et un master de génétique microbienne et je suis rentrée sur concours, en école d'ingénieur agronome, à Montpellier, qui est une école spécialisée sur la viti-oenologie et également les sciences et techniques des fruits et légumes. Donc, je me suis spécialisée en industrie agroalimentaire, fruits et légumes et j'avais fortement envie de travailler sur mon territoire, à savoir l'Ardèche. Quand j'ai eu mon diplôme, j'ai donc postulé pour travailler au service de mon territoire.

### Qu'est-ce qui fait l'intérêt de votre travail ?

On travaille au quotidien au service des entreprises, au service d'un territoire. On a l'impression de se sentir utile parce qu'on accompagne des projets de développement pour l'avenir : circuits courts, produits de proximité, etc. On accompagne les entreprises à réfléchir à l'avenir, à travailler mieux demain, à se nourrir mieux demain. Donc, c'est vraiment un métier dans lequel on se sent utile. Je conseille ce métier à tous ceux qui ont envie d'œuvrer pour leur territoire et qui ont envie d'accompagner le développement local.