



Trieur / Préparateur(trice) de produits frais / Manutentionnaire (issus de la ramasse et des dons)

1. Présentation de notre organisation :

Créée en 1986, la **Banque Alimentaire de Toulouse et sa région** fournit en denrées alimentaires et produits d'hygiène plus de 120 associations partenaires qui viennent en aide à plus de 38 000 personnes chaque semaine sur Toulouse, la Haute-Garonne, L'Ariège et le Tarn-et-Garonne. Elle a fourni 3 600 tonnes de produits, soit l'équivalent de 7 200 000 repas en 2024 grâce à ses 80 bénévoles, ses 70 salariés dont 50 en contrat d'insertion et ses jeunes en service civique.

Véritable plateforme logistique, la BA de Toulouse participe également à la Collecte Nationale, anime son réseau d'associations et de donateurs et promeut son activité auprès des institutions, des écoles et des particuliers.

ENSEMBLE, AIDONS L'HOMME À SE RESTAURER

Les Banques Alimentaires

Premier réseau national d'aide alimentaire avec 111 implantations y compris dans les territoires ultramarins, les Banques Alimentaires collectent et achètent chaque année plus de 128 000 tonnes de produits, auprès des industries agroalimentaires, des agriculteurs, de la grande distribution et du grand public, avec le soutien de l'Union européenne et de l'Etat. Grâce à plus de 7 636 bénévoles et 682 salariés, elles accompagnent près de 2,4 millions de personnes et distribuent 223 millions de repas ainsi que des produits d'hygiène à travers 6 044 associations, Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS) et épiceries sociales partenaires. Les Banques Alimentaires sont actrices de l'accompagnement social avec notamment Bons gestes & Bonnes Assiettes®, un programme innovant de prévention santé et de convivialité autour de l'alimentation. Elles ont aussi mis en place un réseau de distribution directe, le RAYON®, là où l'offre actuelle reste insuffisante. Les Banques Alimentaires développent des projets locaux à fort impact social : ateliers de transformation de produits alimentaires, circuits courts et solidaires, distribution itinérante, ateliers et chantiers d'insertion sociale. La Fédération Française des Banques Alimentaires est reconnue d'Utilité Publique depuis le 22 février 2023.

2. Lieu et dates de la mission

197 avenue de Fronton - Bâtiment 10 - 31200 Toulouse

Mission pour une durée de 24 mois à pourvoir dès que possible.

3. Contexte de la mission

Les produits issus de la ramasse et des dons (fruits, légumes, viandes, laitages, produits frais et surgelés) doivent être triés, préparés et conditionnés avant d'être distribués aux associations partenaires. Cette mission est essentielle pour garantir la qualité sanitaire des denrées, leur mise en conformité avec les règles d'hygiène, et une répartition équitable des produits. Cette mission est ouverte au mécénat de compétence et au bénévolat.

4. Détail de la mission :

- Trier les produits frais et secs pour éliminer ceux non conformes aux règles de sécurité alimentaire.

Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer



Cofinancé par
l'Union européenne

197, avenue de Fronton - Bâtiment 10 - 31 200 Toulouse
05 61 47 33 01 – ba310@banquealimentaire.org
Membre de la Fédération Française des Banques Alimentaires
www.banquealimentaire-toulouse.org
SIREN 339 839 011



Banque Alimentaire de Toulouse et sa Région

- Préparer les produits issus de la ramasse (fruits, légumes, viandes, laitages, produits frais et surgelés).
- Conditionner et mettre en caisse les produits pour leur distribution.
- Répartir les produits vers les associations selon les quantités définies.
- Participer à la distribution des produits frais et surgelés.
- Collaborer avec les encadrants techniques et l'équipe logistique.

5. Durée estimée de la mission et calendrier : 24 mois – début dès que possible

6. Disponibilités requises : Temps partiel (10 h / semaine) horaires : 9h-13h ou 12h-16h

7. Composition de l'équipe : Encadrants techniques (CDI), salariés en parcours d'insertion (CDDI), Directrice Opérationnelle (CDI), bénévoles.

8. Rattachement: Encadrant Technique Frais / Fruits et Légumes

9. Profil :

Savoirs :

- Connaissance de base des règles de sécurité sanitaire des aliments.

Savoir-faire :

- Capacité à trier et préparer des produits alimentaires.
- Organisation et rigueur dans la manipulation des denrées.
- Respect des consignes d'hygiène et de sécurité.

Savoir-être :

- Qualités relationnelles et sens du travail en équipe.
- Rigueur, autonomie et fiabilité.
- Bonne condition physique (travail en chambre froide).
- Intégrité et transparence.

10. Contacts : ba310.recrutement@banquealimentaire.org

11. Si la mission comporte des déplacements :

Les frais liés à la mission, y compris déplacements et formations, sont pris en charge par la Banque Alimentaire.

12. Assurances :

L'Association déclare que ses activités et ses membres sont couverts par une assurance de responsabilité civile souscrite n°33890336604 auprès de AXA France et d'une assurance automobile couvrant le collaborateur en cas de déplacements dans le cadre de sa mission, avec utilisation de son véhicule personnel, le cas échéant.

13. Capacité à émettre un reçu fiscal Cerfa 2041-mec-sd 16216*01

Oui compte tenu de son activité d'Intérêt Général

Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer



Cofinancé par
l'Union européenne

197, avenue de Fronton - Bâtiment 10 - 31 200 Toulouse
05 61 47 33 01 – ba310@banquealimentaire.org
Membre de la Fédération Française des Banques Alimentaires
www.banquealimentaire-toulouse.org
SIREN 339 839 011