

Les métiers cachés derrière nos assiettes



Quels métiers se cachent derrière nos assiettes ?

Derrière ce que nous mangeons au quotidien, se cachent des travailleuses et travailleurs dont le métier est essentiel pour rendre possible notre alimentation !

Certains d'entre eux sont faciles à identifier : les agricultrices dans les fermes, les cuisiniers dans les restaurants, les commerçantes dans les épiceries, les livreurs en camion... D'autres travaillent plus discrètement mais sont tout aussi essentiels : les logisticiennes, les caristes, les ingénieures agronomes, les contrôleurs de qualité ou encore les chercheuses en agroécologie.



C'est quoi cette expo ?

L'exposition "Les métiers cachés derrière nos assiettes" invite à découvrir les métiers de l'agriculture et de l'alimentation à travers une série de portraits de travailleurs et travailleuses. Interrogés par des adolescents, des professionnel·les y partagent leur quotidien, leur parcours, ainsi que leurs contraintes et leurs aspirations.

Par qui a-t-elle été réalisée ?

Cette exposition a été créée en 2026, par l'association Réseau Marguerite, à partir d'interviews réalisées par les élèves des collèges Jean Rostand (Craponne); Professeur Dargent (Lyon 3) ; Gabriel Rosset (Lyon 7); Elsa Triolet (Vénissieux); Brou (Bourg-en-Bresse); Henri Barbusse (Vaulx-en-Velin) et du lycée Cité Scolaire Internationale (Lyon 7). Merci aux élèves et à leurs enseignant·es pour leur contribution. Merci aux professionnel·les qui se sont prêtés au jeu des interviews!

un projet soutenu par :



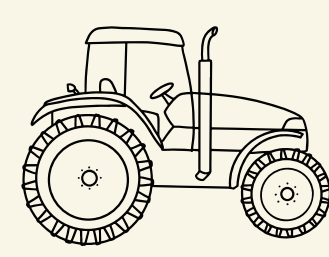
Crédit illustrations : Twister BD





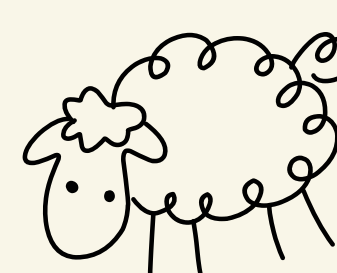
PRODUCTION AGRICOLE

Le secteur de la production agricole regroupe les personnes qui produisent directement des aliments ou des matières premières issues du vivant, que ce soit en cultivant la terre ou en élevant des animaux. Il englobe aussi tous les métiers qui rendent possible la production !



Les métiers de la culture

- Agriculteurs céréaliers, maraîchères...
- Saisonniers (embauchés pendant les récoltes...)
- Productrices de graines



Les métiers de l'élevage

- Éleveurs (bœufs, moutons,...), bergers, apiculteurs (abeilles, miel), pisciculteur (poissons)
- Vétérinaire



Les métiers au service de la production

- Conductrice de machines agricoles
- Installateur de système d'arrosage
- Vendeuse d'engrais



Les métiers du conseil

- Conseiller en agriculture biologique
- Formatrice agricole
- Ingénieur agronome

...

Apiculteur-ice

Métier

Le métier d'apiculteur-ice consiste à élever et à gérer des colonies d'abeilles, principalement pour produire du miel, mais aussi d'autres produits issus de la ruche comme la cire ou la propolis.

Activité

Un-e apiculteur-ice s'occupe des ruches tout au long de l'année : il ou elle surveille la santé des abeilles, protège les colonies contre les maladies et les parasites, veille à leur bon développement, puis récolte le miel lorsque c'est la saison.

Formation

Pour devenir apiculteur-ice, il n'existe pas une seule formation obligatoire. Le diplôme le plus courant est le BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole) option apiculture.

Le savais-tu ?

Certains apiculteurs deviennent de vrais "nomades" l'été ! Ils déplacent leurs ruches la nuit, quand toutes les abeilles sont à l'intérieur, pour suivre les fleurs (lavande, tournesol, châtaignier...). On appelle ça la transhumance des ruches, un peu comme les bergers avec leurs moutons.



Antoine

Apiculteur et chasseur de frelons

Je suis apiculteur, c'est pour moi un métier passion ! Je travaille avec les abeilles au rythme des saisons et des floraisons.

Mon travail

En ce moment en hiver, je dois :

- Vérifier la mortalité d'hiver
- Donner aux abeilles de la place dans les ruches
- Mettre de la cire neuve
- Stimuler les colonies les plus faibles avec des sirops (par exemple, du sirop de trèfle)
- Vendre mon miel

En fin de saison, je dois aussi traiter les ruches contre les parasites.

À côté, je suis chasseur de frelons asiatiques : je peux être appelé pour détruire des nids qui sont signalés (le frelon asiatique est un prédateur redoutable pour les abeilles).

Je travaille seul (ou plutôt avec mes abeilles !) et parfois avec des maraîchers. En période de récolte par contre, je travaille avec d'autres apiculteurs.



Je suis passionné par mon métier et j'en apprend tous les jours avec les abeilles.

Mon parcours

Je suis surtout autodidacte, ça veut dire que j'ai appris tout seul puis j'ai eu une formation sur les frelons avec une entomologiste.

Le savais-tu ?

L'entomologiste est un-e scientifique spécialisé-e dans l'étude des insectes, leur biologie, leur écologie et leur comportement.



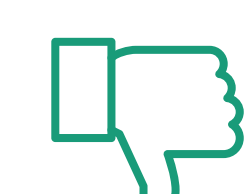
Je travaille en général de mars à novembre. L'hiver je fais quelques visites à mes ruches et je vends mon miel.



Je travaille en extérieur.



Je trouve que mon salaire n'est pas assez élevé par rapport à la charge de travail conséquente.

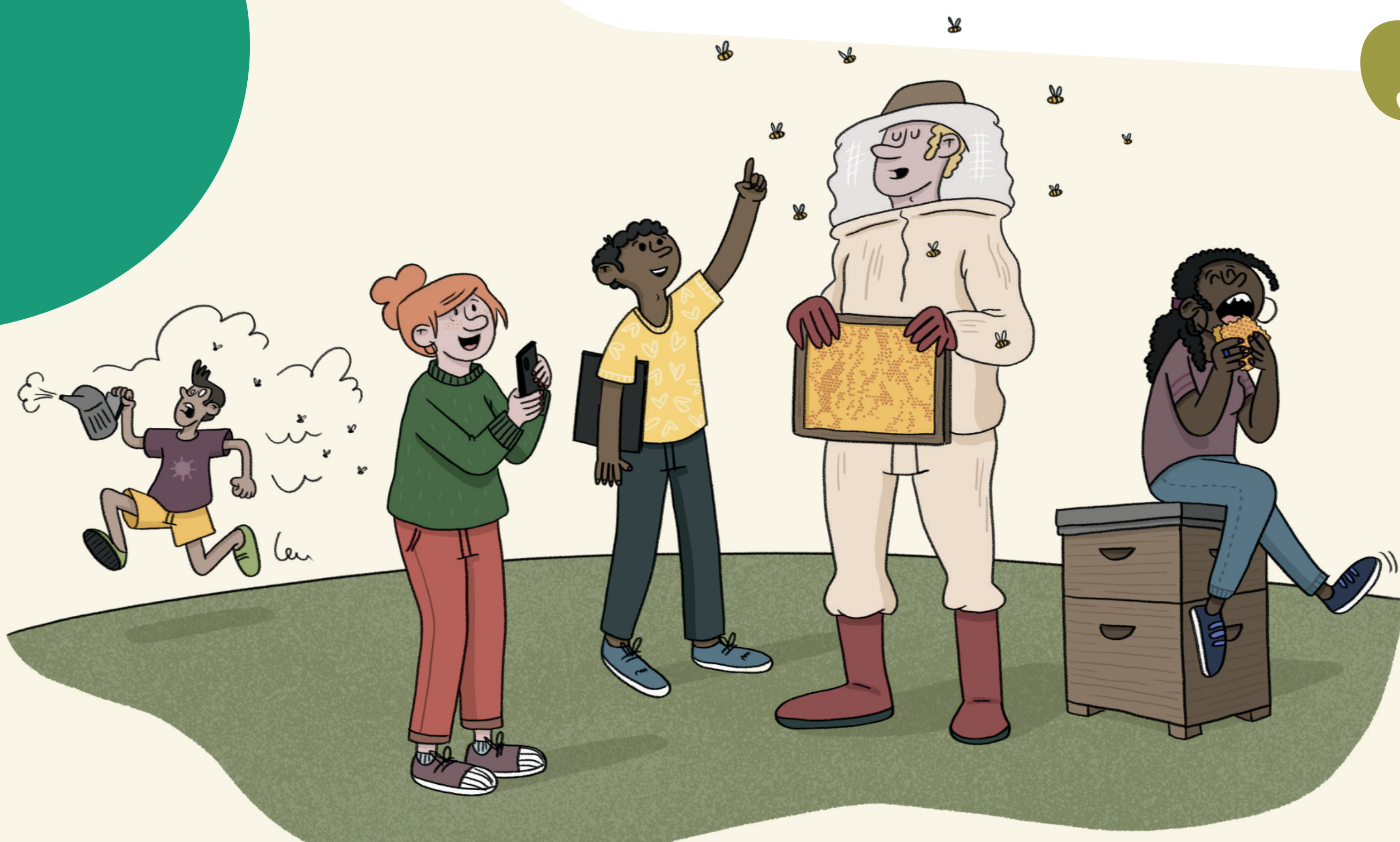


Je dois mener un combat constant contre les pesticides pour que les abeilles puissent vivre et s'épanouir.

Le rapport de mon métier à l'écologie

Je n'utilise pas de pesticides, et je me bats contre les engrais chimiques qui tuent les abeilles. En effet, la pollinisation, et donc les abeilles sont nécessaires pour la survie de nombreuses espèces !

Un portrait réalisé à partir des données récoltées par les élèves de la Cité Scolaire internationale (Lyon 7)



Le métier d'enseignant-e chercheur-e

Aurélie

Enseignante-chercheuse en Ecologie et Biodiversité

Je suis chercheuse dans le domaine de la biodiversité et l'écologie : mon objectif est de chercher comment les agriculteur-ices peuvent continuer à produire des aliments sans recourir aux pesticides ni aux herbicides, nocifs pour la santé. Je m'intéresse particulièrement aux pucerons, des insectes qui piquent les plantes pour se nourrir de leur sève, ce qui les affaiblit.

Mon parcours

J'ai toujours aimé la biologie et les animaux. J'ai donc suivi des cours de biologie à l'université, puis j'ai effectué des stages dans des laboratoires de recherche. Dans l'un de ces stages, j'ai travaillé avec des coccinelles, ce qui m'a donné envie de continuer à travailler avec les insectes.

Ma structure

Je travaille à l'ISARA, une école où sont formés des ingénieur-es agronomes.

L'ingénieur agronome est un spécialiste qui travaille pour améliorer l'agriculture et produire de la nourriture tout en respectant l'environnement. Il faut faire environ 5 ans d'études après le bac.

Mon travail

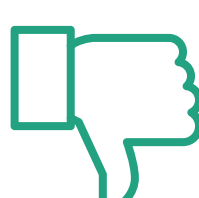
Quand j'arrive au travail, je regarde mes mails et j'y réponds ! Je reçois beaucoup de mails de mes étudiant-es. Ensuite, selon mon emploi du temps, je donne des cours ou je vais en réunion avec d'autres chercheur-es, où l'on élabore des protocoles de recherche et on fait de la collecte de données.



Je fais officiellement 35h par semaine, mais en réalité, je ne compte pas mes heures.



Je suis contente de travailler auprès des jeunes, qui m'aident à être à jour et à garder l'esprit ouvert.



Parfois, je peux me sentir surmenée parce que je fais beaucoup de choses à la fois : m'occuper de mes étudiant-es, répondre aux autres chercheur-es qui demandent les avancées de mes recherches ou aux agriculteur-ices qui attendent mes résultats, gérer de l'administratif, ...

Métier

L'enseignant-e-chercheur-e est expert-e d'une matière (droit, biologie, littérature) et a pour but d'explorer des sujets et de transmettre ses connaissances.

Activités

- Chercher : travailler sur de nouvelles découvertes en lisant, rencontrant d'autres chercheur-es, faisant des expériences et analyses
- Enseigner : transmettre en donnant des cours à des étudiant-es et en rédigeant des articles

Formation

Bac +8 (Doctorat) dans une discipline

Le savais-tu ?

Le travail final d'un doctorat est la réalisation d'une thèse : c'est un long travail de recherche que l'on réalise après un master pour devenir spécialiste d'un sujet. Pour cela on étudie une question précise pendant environ 3 ans !

Par exemple, la thèse d'Aurélie était sur la spécialisation écologique chez les insectes prédateurs.

Un portrait réalisé à partir des données récoltées par les élèves du groupe d'éc(h)o-déléguées de 6ème/5ème du collège Gabriel Rosset (Lyon 7)

Le rapport de mon métier à l'écologie

Souvent quand on dit "écologie", les gens se disent que c'est ne plus avoir la voiture, utiliser tout le temps le vélo... Ils se disent que c'est pénible. Mais en fait, l'écologie c'est beaucoup de choses positives et importantes. Nous, notre travail, c'est réfléchir à comment manger des aliments qui sont bons pour la santé, sans produits chimiques dedans. Et ça aussi c'est de l'écologie !





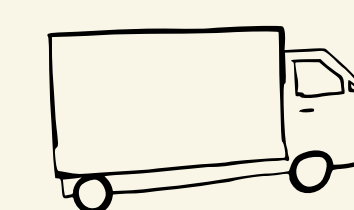
COMMERCIALISATION

Après avoir quitté son lieu de transformation ou de production, un aliment a encore du chemin avant d'arriver dans les assiettes : il doit être acheminé (c'est l'étape de la distribution) et vendu (c'est l'étape de la commercialisation.) Les lieux de vente et les modes de commercialisation alimentaire sont très variés : marché, supermarché, épicerie, association de paysans, grossiste pour professionnels, vente en ligne... Dans ces secteurs, beaucoup de métiers sont invisibles !



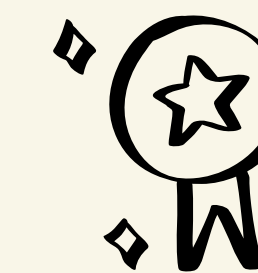
Les métiers de la commercialisation

- **Vente** : vendeur, caissière, responsable de rayon
- **Organisation et gestion** : acheteuse, responsable qualité, directrice d'un magasin de producteurs...



Les métiers de la distribution alimentaire

- Chauffeur-livreur
- Préparatrice de commandes dans les entrepôts
- Responsable logistique...



Les métiers liés à la publicité

- Responsable marketing
- Chef de produit agroalimentaire...

Les métiers du marché

Sur un marché, on trouve différents types de vendeurs...

Producteur·ice

Les producteur·ices sur le marché vendent directement ce qu'ils et elles produisent ou fabriquent eux-mêmes (légumes, viande, fromage, miel...). En plus de leur travail dans les champs, ils s'occupent donc aussi de vendre leur production.

Revendeur·euse

Les revendeurs achètent des produits auprès de fournisseurs (des grossistes ou des producteurs) et les revendent plus cher, ce qui leur permet de se payer.

- ! Pour compléter leur stand, certains producteurs revendent également des produits !

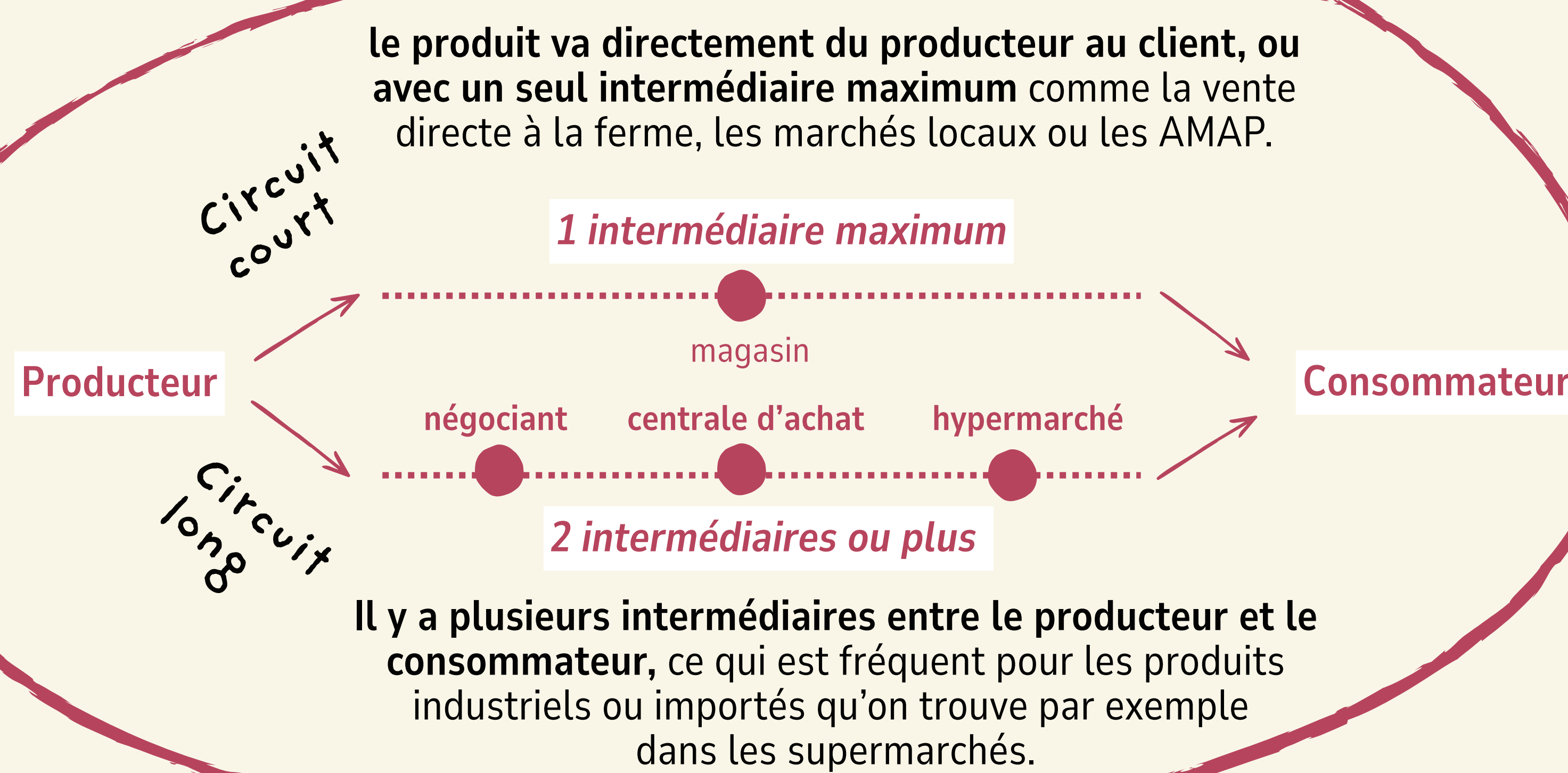
Traiteur·euse

Les traiteurs préparent des plats cuisinés (comme des spécialités locales ou des plats à emporter) prêts à être consommés.

Le savais-tu ?

On parle de circuit alimentaire pour décrire le chemin que fait un aliment entre les producteur·ices et les consommateur·ices. On distingue les circuits "courts" et les circuits "longs". Ces différents circuits influencent à la fois le prix, la fraîcheur et la traçabilité des produits.

Des portraits réalisés à partir des données récoltées par les éco-délégué·es de 4ème/3ème du collège Professeur Marcel Dargent (Lyon 3)



Les métiers de bouche

Les métiers de bouche sont des métiers qui consistent à préparer, transformer et vendre des aliments. Ces professionnels travaillent souvent dans des commerces spécialisés avec une fabrication artisanale. Ils et elles ont un savoir-faire bien spécifique !



Les métiers de bouche sont accessibles principalement après la 3ème, souvent via un CAP en 1 à 2 ans, parfois complété par un brevet professionnel pour se spécialiser davantage.

Le savais-tu ?

Il existe plusieurs formes de travail :

Salariée

Elle a un contrat de travail court ou long qui définit le nombre d'heures par semaine. Elle cotise pour la retraite, l'assurance maladie et le chômage. Le salaire est le même à la fin du mois. C'est le cas de Farah !

Entrepreneur

Il n'a pas de salaire fixe, son salaire dépend de l'argent que fait l'entreprise. Il ne cotise pas pour la retraite ni le chômage. Les horaires de travail sont variables. Souvent, il est propriétaire d'une partie de ses outils de travail (ici le four, les pétrins...). C'est le cas de Redouane !

Fonctionnaire

Elle travaille pour l'État ou la ville et a passé un concours pour devenir fonctionnaire. Elle a un travail garanti pour toute la vie et elle cotise pour la retraite.

Farah

Vendeuse en boulangerie

Je vends du pain, des pâtisseries et viennoiseries. Je travaille avec 4 boulangers et 4 vendeuses.

- **Mon parcours** J'ai fait un CAP mais il n'y a pas forcément besoin de formation pour ce métier.

Je travaille 6 jours par semaine de 13h à 21h. J'ai des jours de congés.

J'aime mon métier, parfois il y a des clients un peu problématiques c'est le jeu du commerce.



Un portrait réalisé à partir des données récoltées par les élèves de 5ème du collège Henri Barbusse (Vaulx-en-Velin)

Redouane

Boulangier et patron de boulangerie

Je suis patron d'une boulangerie et boulanger. Je travaille avec 5 salariées.

- **Mon parcours** J'ai fait un CAP boulanger pâtissier.

J'aime mon métier mais je ne compte pas mes heures et je n'ai pas beaucoup de temps pour ma famille, notamment en raison des horaires décalés.

Je travaille avec un producteur de farine de Clermont Ferrand qui fait très attention à la pollution des sols.





RESTAURATION

Les aliments peuvent aussi suivre une autre trajectoire que celle de nos placards et être consommés déjà cuisinés ! Ce sont les métiers de la restauration qui s'occupent d'imaginer des plats, de mettre en place la salle, de préparer les assiettes, de les amener à table, puis de nettoyer et de ranger.

La restauration traditionnelle

Un restaurant traditionnel se définit par des plats préparés sur place, à partir de produits bruts et servis à table.

En cuisine, plusieurs métiers défilent :

➤ Chef·fe de cuisine

Il ou elle prend les grosses décisions : choix des produits et des menus, répartition des tâches du personnel...

➤ Second·e de cuisine

Il·elle est le bras droit d'un·e chef·fe et fait l'intermédiaire avec l'équipe de cuisine. Il·Elle doit alors jongler entre la gestion du restaurant et ses tâches liées à la cuisine (épluchage, découpage, cuisson, dressage).

➤ Commis de cuisine

Il·Elle effectue toutes les tâches nécessaires à la réalisation des plats : réception des aliments et préparation préliminaire de ces derniers (rinçage, découpage, écaillage...).

Sacha Commise de cuisine



Mathias Second de cuisine

Je suis commise de cuisine, en contrat d'alternance, donc je passe deux semaines au restaurant puis deux semaines à l'école.

➤ Mon parcours

Je cuisinais déjà depuis toute petite aux côtés de ma grand-mère. J'ai fait un BTS Management option Cuisine. Je suis actuellement à l'école des métiers de Dijon en apprentissage.



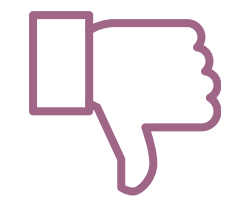
Lorsque je suis au restaurant, je travaille du mardi au samedi. Mes horaires sont de 9h à 14h, puis de 17h à 22h, soit 39h par semaine.



En tant qu'apprentie, mon salaire est très bas: 800€ par mois.



Mon équipe est géniale ! Et je fais un travail passionnant. J'ai pu aller travailler en Irlande, et même participer à des concours !



Je n'aime pas faire la plonge (la vaisselle)...

Je suis second de cuisine : je participe à la création et l'élaboration des plats, en binôme avec le chef de cuisine.

➤ Mon parcours

J'ai étudié au lycée professionnel Alexandre Dumaine à Mâcon. J'ai aussi été formé à la mention "Cuisinier en desserts de restaurant".



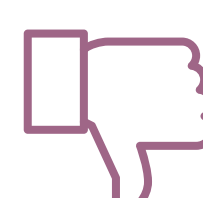
Je travaille de jour, en continu, de 7h à 16h.



Mon salaire est de 1500€ par mois, mais je trouve que ce n'est pas assez.



J'aime faire à manger ! Je cuisine depuis tout petit avec ma famille et j'ai toujours voulu faire ce métier.



J'apprécie moins tailler (couper) les légumes.

Le rapport de notre métier à l'écologie et à la solidarité :

- Proposer des repas complets à prix raisonnables, accessibles à tous·tes
- Proposer des plats végétariens pour réduire l'empreinte carbone liée à la consommation de protéines animales
- Pratiquer le zéro-gaspillage. Par exemple, on réutilise le "petit lait" formé lors de la transformation de crème en beurre pour faire des crêpes aux pois chiches.

Portraits réalisés à partir des données récoltées par les élèves du collège de Brou (Bourg-en-Bresse)

Najah Chef de cuisine

Je suis chef de cuisine dans un fastfood.



Je suis de l'équipe de jour : je travaille de 11h à 18h. Les journées les plus compliquées sont le week-end, puisque les client·es s'enchaînent très vite, et il faut se dépêcher pour les servir en moins de 15 minutes !

➤ Mon parcours

Cela fait maintenant presque 20 ans que je travaille dans la restauration rapide. J'ai commencé dans la restauration en faisant la plonge, puis je suis monté dans les échelons. J'ai fait de la cuisine italienne, française et j'ai même travaillé à l'étranger.

La restauration rapide

La restauration rapide, comme son nom l'indique, a pour mission de servir vite le client.

Pour cela, les plats proposés sont simples à préparer, donc il n'y a généralement pas de longue formation nécessaire. Ce sont souvent des employé·es polyvalent·es qui y travaillent (cuisine, nettoyage, caisse).

Portrait réalisé à partir des données récoltées par les élèves du collège Henri Barbusse (Vaulx-en-Velin)



La restauration collective

La restauration collective consiste à préparer et servir des repas à un grand nombre de personnes dans un même lieu. On distingue :

- la restauration collective privée par exemple les restaurants d'entreprises,
- la restauration collective publique dans les cantines scolaires, les hôpitaux, les maisons de retraite, ou encore les prisons.

Le savais-tu ?

Les personnes qui travaillent pour la restauration collective ne sont pas salariées comme dans un restaurant classique : elles sont employées par la ville ou l'État. On les appelle des fonctionnaires (ou agent·es de la fonction publique).

Sébastien Second de cuisine

J'assiste le chef de cuisine et je travaille en compagnie de deux autres cuisiniers.

➤ Mon parcours

J'ai travaillé en tant que serveur, chocolatier, pâtissier, boulanger, cuisinier ...

➤ Mon travail

Mes journées commencent par la mise en place du poste de travail. Ensuite, je m'occupe de la préparation du service du midi. Lorsqu'il est fini, tout le monde nettoie !



Je travaille 40h par semaine, et j'ai 6 semaines de vacances l'été.



Je gagne 1900€ par mois, et ça me convient.



Dans mon métier j'aime la création et faire des plats qui plaisent aux élèves, même si c'est compliqué ! Mon conseil : "Soyez curieux et goûtez !"

Edina Agente de cuisine

Je participe à la préparation des repas. On cuisine 650 plats par jour.

➤ Mon parcours

Avant d'être agente de cuisine, je travaillais en tant qu'agente d'entretien, comme Georges !

➤ Mon travail

Avec l'équipe de cuisine, on arrive à 6h pour réceptionner les livraisons de 6h15. On s'occupe de la viande et des légumes en priorité. Le service commence à 11h, il faut que tout soit prêt ! Je finis ma journée à 15h.



Je travaille 40h par semaine, et j'ai 6 semaines de vacances l'été.



Je trouve que mon salaire est correct mais pas très haut.



J'aime que tout soit facile ! Enfin... Sauf se lever à 5h du matin.

Georges Agent d'entretien et d'hygiène

Je participe à la préparation des repas et je m'occupe du nettoyage.

➤ Mon parcours

J'ai passé mon BAFA (brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur) puis j'ai été animateur pour handicapés·es.

➤ Mon travail

9h : Je prépare la plonge du midi.
10h : Je nettoie le foyer, mon chariot de ménage...
11h : J'aide à la préparation du repas.
12h : Je commence la plonge.
16h : Je fais le ménage.



Au total, je fais 40h par semaine.



Je ne gagne pas assez d'argent et mes collègues non plus.



J'adore l'ambiance avec mes collègues ! Le rythme du service de midi est parfois compliqué à gérer.

Le rapport de nos métiers à l'écologie et à la solidarité :

- Cuisiner des fruits et des légumes de saison
- Trier les déchets : nous faisons même appel à une entreprise solidaire pour le compostage !
- Partager la gastronomie à tous·tes les élèves et que tout le monde mange à sa faim

Portraits réalisés à partir des données récoltées par les élèves du collège Jean Rostand (Craponne)



SOLIDARITE ALIMENTAIRE



Notre système alimentaire ne fonctionne pas toujours de manière équitable et peut créer des déséquilibres et des injustices, aussi bien pour les producteur-ices que pour les consommateur-ices.

- Les agriculteur-ices gagnent parfois très peu d'argent alors qu'ils et elles travaillent beaucoup et nourrissent la société.
- Les mangeur-euses n'ont pas tous accès à une alimentation saine car les aliments de qualité coûtent plus cher.
- Il existe des inégalités selon les territoires : dans certaines zones, il est difficile d'accéder à des produits frais ou locaux.

Des personnes décident d'agir sur ces situations à travers des démarches solidaires : elles le font par leur travail, leur implication bénévole dans des associations, ou spontanément autour d'eux !

- Des associations mettent en place des systèmes de vente où les agriculteur-ices sont justement rémunéré-es.
- Des collectifs créent des épiceries sociales qui permettent aux personnes ayant besoin d'accéder à une alimentation de qualité à prix réduit.
- Des habitants mettent en place des jardins partagés dans leur quartier, où ils et elles cultivent ensemble des fruits et légumes.

Victor

Animateur et coordinateur - Jardin de l'Envol

Je travaille pour l'association le Passe jardins : je suis le responsable du Jardin de l'Envol (jardin collectif d'insertion sociale) et j'accompagne la création de jardins partagés.

Le savais-tu ?

Un jardin d'insertion sociale accueille toutes les personnes qui ont besoin de lien humain et avec la nature : des personnes seules, retraité-es, sans emploi, etc.

Les métiers

associatifs

Une association est une organisation qui réunit plusieurs personnes qui décident d'agir ensemble pour un projet ou une cause qui leur tient à cœur. Contrairement à une entreprise, une association n'a pas pour objectif de faire de l'argent !

1 500 00

Il existe 1,5 millions d'associations en France !

Certaines sont toutes petites et ne réunissent que quelques bénévoles, d'autres sont très grandes et des milliers de personnes y travaillent. C'est par exemple le cas des Restos du cœur où 3000 salariés et 78000 bénévoles ont travaillé en 2024 !



club de sport, de théâtre, de musique...



MJC, accueil de loisir, centre social



association d'aide aux personnes en difficulté



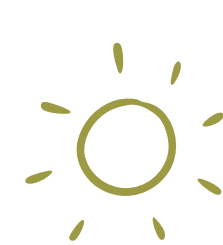
association de protection de l'environnement

Dans le secteur associatif, on peut faire des métiers très variés :

- animateur-ice / éducateur-ice
- travailleur-euse social-e
- chargé-e de projet
- communicant-e
- coordinateur-ice d'actions solidaires...

Mon travail

- Je passe 2/3 de mon temps au Jardin de l'Envol : j'anime des activités avec les personnes et je coordonne le lieu. Je travaille avec d'autres salariés et des bénévoles.
- Je passe l'autre 1/3 de mon temps à accompagner des projets de création de nouveaux jardins partagés. Pour développer ces projets, je travaille avec d'autres associations comme les centres sociaux.



Je travaille à l'extérieur quand je suis au jardin et au bureau quand je travaille sur des projets.



Je travaille 35 heures par semaine, mais j'ai la chance d'avoir des horaires plutôt souples. Il n'y a que les animations du jardin qui sont fixes.

Mon parcours

J'ai fait 5 ans d'études après le bac, en Aménagement, Urbanisme et Environnement. J'ai également fait une formation d'un an en maraîchage bio.

Pour être animateur il faut normalement obtenir un BAFA (brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur).



Je suis plutôt satisfait de mon salaire !



J'ai de la chance de faire ce travail hors-norme, on ne s'ennuie jamais ! Ce que j'apprécie le plus, ce sont les rencontres et la diversité des personnes avec qui je partage un moment, que ce soit par leur âge, leur culture ou leur parcours de vie. Aussi, avec mon équipe, il y a un réel esprit de famille, c'est un cadre de travail très bienveillant !



Les animations sont parfois ingrates, il m'arrive de donner beaucoup d'énergie sans recevoir forcément de retour positif.

Je regrette aussi de devoir toujours faire plus avec moins d'argent.

Le rapport de mon métier à l'écologie et à la solidarité

Mon travail est vraiment tourné vers la solidarité car j'accompagne des personnes qui ont besoin d'aide. Dans notre jardin, on veille aussi à favoriser le vivant et la biodiversité : il y a une mare, des espaces protégés, des ruches et d'autres aménagements.

Et le bénévolat ?

Le fonctionnement des associations repose aussi sur le travail indispensable des bénévoles. D'ailleurs, beaucoup d'associations fonctionnent uniquement grâce au bénévolat !

Un bénévole est une personne qui consacre une partie de son temps aux activités d'une association sans être rémunérée.

Le savais-tu ?

Tu peux être bénévole si tu as moins de 18 ans. D'ailleurs, il y a de plus en plus de jeunes qui deviennent bénévoles !

Le bénévolat joue un rôle très important dans notre société !



Cela permet de faire fonctionner plein de projets, de créer du lien et de la solidarité entre les personnes, de faire bouger les choses sur de nombreux sujets...

Devenir bénévole, c'est pouvoir s'investir dans des activités très variées dans plein de domaines différents ! Et cela peut te permettre de :

- rencontrer de nouvelles personnes
- développer de nouvelles compétences utiles pour ta vie personnelle ou future vie professionnelle
- soutenir une cause qui te tient à cœur ...

Pendant que j'étais au chômage, je suis devenue bénévole dans un restaurant associatif : j'ai appris à cuisiner avec des pros et à servir des repas à des clients !

Clémence, salariée du Réseau Marguerite

Chargée de mission en produits frais - VRAC

Je travaille à l'association VRAC

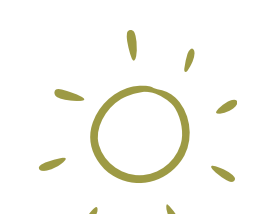
La mission de l'association VRAC est d'agir dans certains quartiers pour que les habitant-es puissent acheter des produits de bonne qualité (bio, locaux, équitables) à des prix accessibles et près de chez elles-eux.

Mon travail

Mon métier mêle journées au bureau et journées sur le terrain !



Au bureau : c'est ordinateur et réunion ! Je fais la gestion de mes projets, j'organise mes ateliers, je m'occupe de planifier le bénévolat, je fais de la communication ...



Sur le terrain : j'anime des ateliers sur l'alimentation avec des habitants et je m'occupe d'animer des marchés : j'installe le stand, je vends les produits, j'encaisse, je parle aux clients...



Je travaille 37h par semaine



Mon salaire me convient pour le secteur associatif, je gagne 1780€.

Mon parcours

J'ai une formation en gestion de projet. J'ai travaillé longtemps dans la restauration. L'alimentation est un thème qui guide mon parcours professionnel !

Le rapport de mon métier à l'écologie et à la solidarité

La solidarité est la raison d'être de mon travail ! On est solidaire envers les agriculteurs en les rémunérant justement, mais aussi avec les habitants en leur permettant d'avoir accès à une alimentation de qualité ! On fait aussi attention à l'écologie en proposant des produits bio et locaux !

Noémie

Chargée de mission en produits frais - VRAC



J'anime des marchés alimentaires dans trois quartiers populaires de Lyon et je développe de nouveaux marchés dans d'autres quartiers.



Dans mon travail, j'aime le côté humain, le fait de rencontrer des gens et agir pour lutter contre la précarité alimentaire car pour moi les sujets de justice sociale sont importants.

Être en précarité alimentaire, c'est avoir des difficultés à se nourrir suffisamment ou correctement tous les jours.

J'aime aussi la confiance et l'autonomie dans mon travail : je gère moi-même mes tâches et la façon de m'organiser. Aussi, j'aime que chaque jour soit différent : il n'y a pas de routine !



Ce qui est difficile, c'est qu'il y a beaucoup d'incertitudes sur l'avenir et c'est stressant. On ne sait pas toujours si on pourra faire toutes les projets qu'on souhaite, si on aura assez d'argent...

Le savais-tu ?

Le but d'une association n'est pas de gagner de l'argent mais d'aider des personnes, défendre une cause ou organiser des activités. Les associations doivent trouver de l'argent autrement qu'en vendant des produits ou des services. Elles peuvent être financées par :

- les dons de personnes
- les financements publics (de la mairie, la région...) si l'association est utile à la société
- les adhésions des membres ...

Cet argent est alors utilisé uniquement pour les projets de l'association !

Un portrait réalisé à partir des données récoltées par les élèves du collège Elsa Triolet (Vénissieux)

Un portrait réalisé à partir des données récoltées par le Réseau Marguerite

