



Offre d'emploi

Chargé·e de projet en commercialisation

Le Bon goût frais
des îles de la Madeleine

Le Bon goût frais des îles de la Madeleine (BGFIM), un organisme à but non lucratif, est à la recherche d'un(e) chargé(e) de projet en commercialisation afin d'accompagner les entreprises bioalimentaires membres de l'organisme dans leurs démarches de commercialisation.

Description de poste

Le/La chargé·e de projet en commercialisation aura pour mandat de réaliser les objectifs du projet "S'unir pour se démarquer". Il/Elle contribuera à accroître la visibilité des produits locaux dans les commerces et auprès des clientèles locales et touristiques, par le déploiement d'une campagne d'achat local. Il/Elle mettra en œuvre la stratégie de commercialisation, soutiendra les entreprises à l'aide d'outils et de conseils adaptés, et coordonnera les activités de promotion. Il/Elle organisera également le Rendez-vous de la commercialisation, en assurant la logistique et en identifiant les besoins en formation des entreprises.

Description du travail

- Développer et mettre en œuvre des stratégies de commercialisation pour les produits locaux, en collaboration avec les entreprises du territoire.
- Entretenir et développer des liens avec les différents marchés (institutions publiques, détaillants, croisières) pour faciliter leur approvisionnement en produits locaux.
- Créer et gérer des supports promotionnels pour les campagnes de visibilité.
- Déployer des outils de visibilité dans les commerces (étiquettes, affiches, matériel promotionnel, etc.).
- Organiser des actions de sensibilisation et de communication pour renforcer l'engagement des consommateurs envers l'achat local, en collaboration avec la responsable des communications.
- Organiser le Rendez-vous de la commercialisation : planification logistique, consultation des entreprises, choix des formations, animation des activités.
- Soutenir et outiller les entreprises bioalimentaires en matière de mise en marché, en assurant une veille stratégique et en partageant des ressources adaptées à leurs réalités.
- Développer le marché des produits locaux dans les circuits de proximité.
- Travailler en étroite collaboration avec les autres membres de l'équipe pour garantir la cohérence du projet.
- Suivre les retombées et produire des bilans liés aux différentes actions.
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Profil recherché

Formation et expérience

- Diplôme universitaire en gestion, marketing, commerce, ou dans un domaine lié à la gestion d'entreprise.
- Expérience significative en commercialisation, marketing de produits locaux, ou développement économique régional.
- Expérience en gestion de projet.
- Grandes aptitudes en vente et en marketing.
- Bonne connaissance du milieu madelinot et de l'industrie bioalimentaire des Îles-de-la-Madeleine.
- Aptitude en organisation d'événement, un atout.
- Bilinguisme, un atout.

Qualités personnelles

- Esprit d'initiative et créativité.
- Capacité à travailler en équipe.
- Capacité à motiver et à mobiliser.
- Entregent et aptitudes en communication.
- Leadership, sens des responsabilités et autonomie au travail.

Avantages

- 9 Jours fériés
- 6 Congés ressourcement offerts
- 2 Semaines de vacances
- Crédit bien-être annuel
- La plus belle équipe de travail !
- Une mission passionnante



Cap-aux-Meules, Îles-de-la-Madeleine, Qc



Semaine de travail régulière de 30 à 35 heures, avec un horaire flexible



Poste contractuel d'un an, avec une forte possibilité de renouvellement, selon l'appétit du financement pour soutenir nos projets ambitieux !



L'entrée en poste est prévue pour début juin.



Selon l'échelle salariale en vigueur

Pour postuler

Faire parvenir votre lettre de présentation qui exprime votre intérêt pour l'emploi accompagnée de votre curriculum vitae avant le 16 mai 2025 17h, par courriel à : direction@lebongoutfraisdesiles.com

À propos de nous

Au Bon goût frais des îles de la Madeleine, on a soif d'apprendre, on mijote nos idées, on partage nos savoirs, on fait tout pour offrir un service 5 étoiles à nos membres et on rassemble notre communauté autour de la bouffe. Chez nous, tu vas pouvoir concocter ton horaire et tes tâches à ton goût. Viens ajouter ton grain de sel dans le bouilli d'expertise qu'offre notre équipe de tannants bienveillants. Et sois prêt, c'est pas toujours reposant être gourmand, mais c'est bien nourrissant!

Le Bon goût frais des îles est un employeur équitable et la diversité nous tient à cœur. Nous ne faisons pas de discrimination à l'égard de l'origine ethnique, de la religion, du sexe ni de l'orientation sexuelle.

