

RECHERCHE DE CONSULTANT : EXPERT EN CONSERVATION ET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE PROJET AID 013244/11/1 SAFE SENEGAL

Organisation : COMI – Coopération pour le monde en voie de développement

Projet : SAFE – Sécurité Alimentaire, Filière et Éco-résilience (AID 013244/11/1)

Lieu de travail : Kaffrine, Sénégal avec déplacements fréquents dans les villages de la Vallée du Bao Bolong (frais de déplacement et repas à la charge du consultant)

Type de contrat : Prestation de service de 18 jours entre octobre 2026 et octobre 2028

Date de début souhaitée : Octobre 2026

Honoraires : 25.000 brut par jour, soit 450.000 brut pour 18 jours (BRS 5% à déduire)

CONTEXTE DU PROJET

L'ONG COMI (Coopération pour le monde en voie de développement) met en œuvre le projet **SAFE (Sécurité Alimentaire, Filière et Éco-résilience)** dans la région de Kaffrine, financé par l'Agence Italienne pour la Coopération au Développement (AICS). L'initiative vise à renforcer la sécurité alimentaire, à lutter contre la malnutrition infantile et à améliorer les revenus des petits producteurs et éleveurs de la zone à travers le renforcement de filières durables (lait, maraîchage).

MISSIONS ET RESPONSABILITÉS

Il/elle travaille sous la coordination directe du Chef de projet et en collaboration avec les partenaires du projet, notamment avec le partenaire international Ingegneria Senza Frontiere – Milano (ISF-MI).

Il/elle est chargé(e) d'assurer les tâches suivantes :

De manière transversale

L'expert(e) en conservation et transformation alimentaire a pour principales missions d'appuyer l'équipe de COMI dans le développement et le monitoring de l'Activité 2.2 Octroi de fonds et soutien technique pour la croissance des entreprises existantes ou le développement d'entreprises du secteur alimentaire.

De manière spécifique

Il/elle forme les jeunes entrepreneurs aux techniques de transformation, stockage et conservation des produits alimentaires locaux.

Il/elle accompagne les bénéficiaires dans la mise en œuvre de pratiques garantissant la qualité et la sécurité alimentaire de leurs produits.

Il/elle promeut l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène en lien avec les exigences du marché local et des consommateurs.

Profil recherché et expériences

- Titulaire d'une Licence (Bac+3) ou d'un Master en Nutrition et Sciences des Aliments, Nutrition et Alimentation Humaine, Agroalimentaire ou domaine connexe, ou dont l'expérience professionnelle d'au moins 5 ans dans des domaines pertinents constitue une qualification équivalente ;
- Justifiant d'une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans la transformation et la conservation de produits alimentaires, idéalement en lien avec les petites entreprises ou les projets de développement rural ;
- Maîtrisant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables aux unités de transformation artisanale ;
- Disposant d'une expérience en formation ou accompagnement de producteurs ou de petits entrepreneurs (un atout) ;
- Maîtrisant parfaitement le français et le wolof ;
- Disponible pour des déplacements réguliers dans les villages de la Vallée du Bao Bolong.

Dossier de candidature : Les candidats intéressés sont priés d'envoyer un CV actualisé, une lettre de motivation et les contacts de trois références professionnelles par email à l'adresse suivant :

- À l'attention de Mme Emilia Bianchini : admin.central.senegal@comiong.it

Veillez préciser en objet du mail : « **CANDIDATURE EXPERT CONSERVATION – AID 013244/11/1** ».

Date limite de dépôt : 20 juillet 2026

Seul(e)s les candidat(e)s présélectionné(e)s seront contacté(e)s pour un entretien.