

Co-construction Good Food 2.0 – GT Emploi-Formation - PV

Lieu : réunion Zoom

Date : Mardi 25/01/2022, 09h00-12h00

Participant·e·s :

https://docs.google.com/spreadsheets/d/18_9rIVw8V55SmyB51lz6YmD4ig5NsOVLWljzCfyjUCE/edit#gid=0

Ordre du jour :

1. **Présentation du processus de co-création de GoodFood 2.0**
2. **Le mot des Ministres**
3. **Présentation de la cartographie et des recommandations par l'instance Bassin**
4. **Introduction aux sous-groupes**
5. **Travail en sous-groupe et restitution**

1. Présentation du processus de co-création de GoodFood 2.0

Voir ppt.

2. Le mot des Ministres

3. Présentation de la cartographie et des recommandations par l'Instance Bassin

- **Introduction de l'équipe de l'IBEFE (Gaëtan)**
 - Louise, Jessica et Valentine de IBEFE en charge de la réalisation de la cartographie
- **Présentation Instance Bassin (Valentine)**

CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

PRÉSENTATION INSTANCE BASSIN

- **Accord de coopération du 20 mars 2014** entre la FWB, la RW et la COCOF
 - Mise en place en mars 2015 de l'Instance bassin EFE bruxellois
- **Organe de concertation** qui rassemble les interlocuteurs sociaux et les acteurs enseignement formation emploi **francophones bruxellois**
- **Mission principale** : Appui au pilotage de l'offre d'enseignement qualifiant, de formation et de validation des compétences à Bruxelles
- Productions : **Rapport analytique et prospectif** - publication d'une liste de métiers prioritaires, de **recommandations** et d'**avis** sur les articulations EFE

plus d'info sur <https://www.bassinefe-bxl.be/>

Qui est-ce ? IBEFE = Instance Bassin Enseignement Formation Emploi

Leurs fonctions ?

- 1) Production de RAP (rapports analytiques et prospectifs)
- 2) D'autres fonctions à côté mais RAP = gros projet

Remarque : métier prioritaire = métier pour lequel l'Instance Bassin recommande des formations (par exemple : quand métier en tension de recrutement, quand l'offre est inexistante à Bruxelles, etc.)

⇒ Ex : métier de la construction, maraîcher urbain dans l'AD

- **Contexte (Louise)**

CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

CONTEXTE

- Courrier 20/10/2021
 - Mandat du Ministre bruxellois de l'emploi et de la formation professionnelle
 - Intégration de la thématique Alimentation Durable dans le RAP 2021
 - Cartographie
 - Focus Horeca
- = Une des sources de travail du GT Stratégie Good Food 2.0

Instance Bassin mandatée par Ministre Clerfayt pour réaliser une cartographie sur l'AD.

Doivent réaliser 2 choses :

- 1) Cartographie en AD qui reprend l'ensemble de l'offre de formation et d'enseignement à Bruxelles, avec focus sur l'Horeca
- 2) Prendre en compte l'AD dans la thématique commune

- Méthodologie (Louise)

CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

MÉTHODOLOGIE

- Contact Bruxelles Environnement
- Consultation de diverses sources
 - Stratégie Good Food " vers un système alimentaire durable en RBC " - De la fourche à la fourchette
 - Evaluation de la Stratégie Good Food pour le secteur Horeca en RBC - Rapport Final
 - Etude de faisabilité de l'intégration des principes de l'alimentation durable dans les formations aux différents niveaux d'enseignement, dans les établissements d'enseignement de la Région de Bruxelles-Capitale
 - Etude sur les filières de formations et d'emploi en agriculture urbaine
 - Profils métiers et de formation SFMQ ...
- Entretiens opérateurs
 - Premier état des lieux

Contact BE pour échanger sur les liens entre AD et formation/enseignement + bénéficier de leur expertise (impacts ? métiers ? partenariats ? besoins ? offre ?)

Consultation diverses sources → encodage avant entretiens opérateurs → pour regrouper les actions existantes en AD

Opérateurs : Horeca Forma Be Pro, etc. → durant mois de novembre

Remarque : cartographie = 1^{er} état des lieux

- Définition (Louise)

CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

DÉFINITION ALIMENTATION DURABLE

- Bruxelles Environnement, *Stratégie good food, « Vers un système alimentaire durable en région de Bruxelles-capitale »* - De la fourche à la fourchette, 2015, p.18
- 4 Piliers :
 - Produits alimentaires sains et moins impactant en termes de ressources et d'émissions de CO2
 - Modifier le régime alimentaire en réduisant son impact global
 - Augmentation de la consommation de protéines végétales en parallèle avec la diminution de la consommation de produits riches en protéines animales, en assurant une assiette équilibrée
 - Réduction du gaspillage alimentaire

Utilise la définition de BE dans *Stratégie good food*. Pour voir ce que peut être une formation en AD, ils se basent sur les 4 piliers de Good Food.

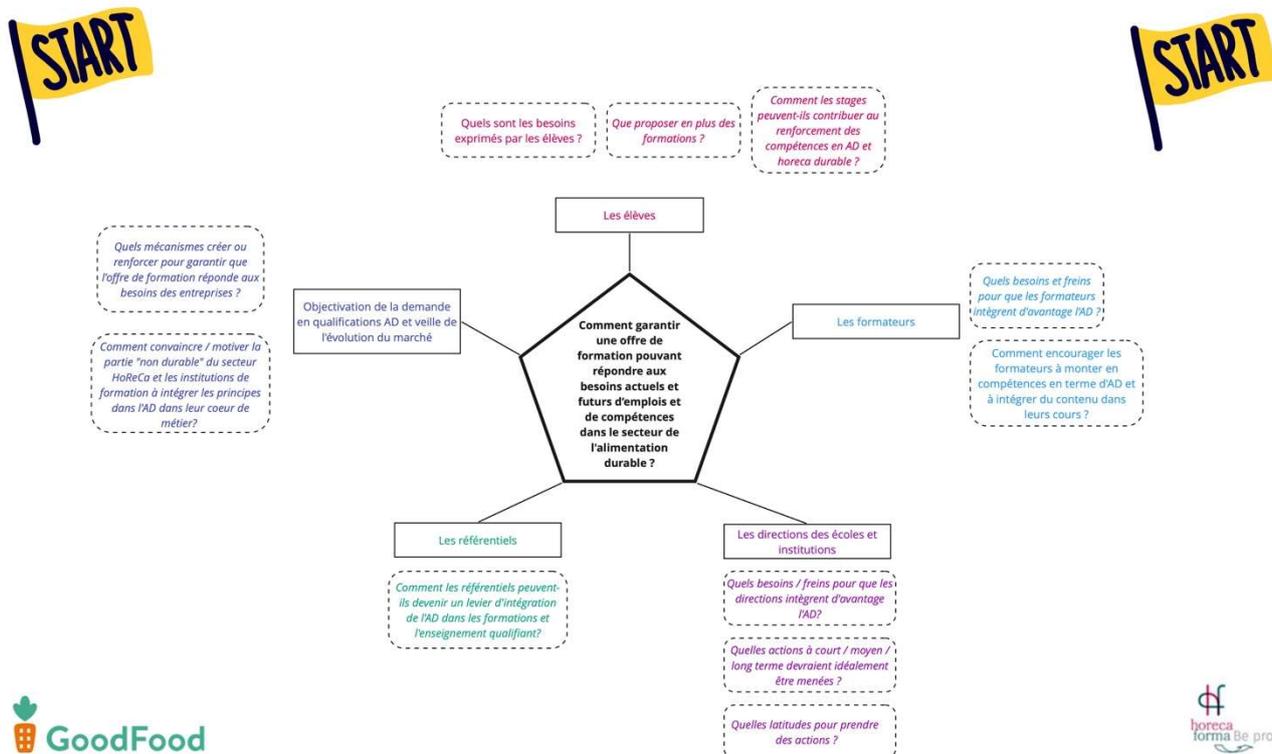
Ce qui en est ressorti est un tableau Excel qui comprend toute formation/option qui aborde 1 des 4 piliers.

⇒ Ils n'ont pas choisi. Ils ont fait un état des lieux.

⇒ Encore des choses à modifier (ex : EFP)

4. Introduction aux sous-groupes

- Présentation (Gaëtan)



2 moments d'échange et de discussion :

- 1) Questions générales
- 2) Comment collaborer

La logique qu'on voit à l'écran fait référence à la 1^{ère} question.

A ce stade, rien n'est fixé, rien n'est promis.

- ⇒ Perspective de long terme (2030)
- ⇒ Intérêt : idées d' ACTIONS, conditions de réussite, suggestion + besoins et freins

- **Partage du Miro**

<https://miro.com/app/board/uXjVOUxvUVQ=/>

Au centre, la question qui nous occupe, avec un focus sur l'Horeca aujourd'hui.

Il y a 5 leviers possibles autour de la question, chacun avec des questions autour.

Ils sont conscients qu'il y a déjà beaucoup qui se fait dans le secteur. Les questions naïves sont par rapport à « comment aller plus loin ».

Levier 1 → Objectivation :

- Besoins de l'Horeca ? Premier enjeu car pas d'études qui fait le point sur la question à ce jour
- Convaincre partie non durable

Levier 2 → Référentiels :

- Il y a déjà des référentiels qui intègrent l'AD aujourd'hui mais les faire évoluer ?

Levier 3 → Ecoles/institutions :

- Déjà de nombreuses initiatives en faveur de l'AD
- 3 directions en fonction de la latitude et du pouvoir organisateur = 3 questions

Levier 4 → Formateurs :

- Très important et complexe car formateurs = ensemble très hétérogène → public difficile à capter
- 2 questions

Levier 5 → Elèves

- 3 questions (pour la 2^e question, on pense direct au stage, un peu influencé)

- **Info pratiques**

Répartition de l'ensemble des participants entre les groupes 1 et 2.

Post-it orange = affirmations, réflexions

Post-it vert = mesures, actions concrètes qu'on va proposer (post-it privilégiés)

Noter son idée et mettre le nom de son organisation entre parenthèse après.

Résultats discussion Groupe 1

Objectivation de la demande	Les référentiels	Les directions	Les formateurs	Les élèves / général	Thèmes de formation
Quels mécanismes créer ou renforcer pour garantir que l'offre de formation réponde aux besoins des entreprises ?	Comment les référentiels peuvent-ils devenir un levier d'intégration de l'AD dans les formations et l'enseignement qualifiant ?	Quels besoins / freins pour que les directions intègrent d'avantage l'AD ?	Quels besoins et freins pour que les formateurs intègrent d'avantage l'AD ?	Quels sont les besoins exprimés par les élèves ?	Thèmes de formation
Comment convaincre / motiver la partie "non durable" du secteur HoReCa et les institutions de formation à intégrer les principes dans l'AD dans leur cœur de métier ?		Quelles actions à court / moyen / long terme devraient idéalement être menées ?	Comment encourager les formateurs à monter en compétences en terme d'AD et à intégrer du contenu dans leurs cours ?	Que proposer en plus des formations ?	
		Quelles latitudes pour prendre des actions ?		Comment les stages peuvent-ils contribuer au renforcement des compétences en AD et horeca durable ?	

Objectivation de la demande

- Définir des personas type pour les non adhérents et faire des actions ciblées en terme de comm (hub)
- Eviter de dualiser durable/non durable (employeurs/programmes de formation) ; à intégrer pour toucher tout public ! (?? BF)
- Faire des enquêtes de terrain pour s'assurer que les offres correspondent aux besoins (hub)
- Développer une communication sur le partage des expériences entre pairs "durables et non durables" (HFBP)
- Intégrer la dimension durable dans toutes les formations (déjà souvent le cas)
- Priorité 1 : Sonder les entreprises en AD sur motivations, difficultés, besoins (HFBP > étude prévue en 2022)
- Priorité 2 : Etude sur connaissances, perceptions et freins acteurs non AD (HFRP)
- Démontrer en quelques chiffres clés l'intérêt d'évoluer vers des pratiques durables (chiffre d'affaire, évolution de la demande des conso, exemples de bilan de restau durables, etc). (Cab Maron)
- Renforcer les lieux de concertation et d'échanges entre les centres de formation et les entreprises Horeca
- Interroger les entreprises sur les compétences, qualifications dont le personnel a besoin (ML XL ; action récurrente ; partageable)

Les référentiels

- La réalisation ou la modification des référentiels et leur mise en oeuvre peuvent prendre du temps (IBEFE)
- Attention à ne pas figer des métiers dans une démarche référentielle rigoriste (surtout dans un secteur en plein changement) (Gp2)
- Au niveau des programmes/références métiers (ens. prof.), on parle d'AD au niveau des CNU/IAA (SVPau)
- UAA spécifique AD ? (Febisp)
- Faire participer les coordinateurs pédagogiques à la réflexion (SVPau)
- viser des certifications partielles (via la VDC par ex) axée sur le minimum vital pour exercer un métier ou une fonction
- Proposition AD intégrée de manière diffuse dans les formations (IAA) - nécessité d'être réfléchi avec les opérateurs (freins : les coûts de la matière première, les formations des formateurs, ...) Nécessite un réel travail de réflexion (Febisp)

Les directions

- Encore à débattre : est-ce que le référentiel est le levier principal pour évoluer de manière plus transversale/avec plus d'impact ?
- Fonds équipement: L'IBEFÉ rend un avis chaque année sur la répartition de ce fonds. L'intégration de l'AD requière celle des équipements supplémentaires (IBEFE)
- Frein = le coût de la matière première (hub)
- Travail collaboratif pour les enseignants organisés via inspecteur de réseau (cocof)
- Cours de cuisine et sensibilisation aux produits locaux et de saison dès les primaires (hub)
- lien institutionnel à établir entre les secteurs de l'alimentation et de l'horeca (de la production via la transformation jusqu'à la consommation)
- accompagner et intégrer le durable dans les formations qui existent déjà (Bfmu)

Les formateurs

- Sensibiliser les formateurs à l'AD. Lors de nos différents entretiens, on constate que les principes de l'AD sont intégrés dans la formation ou dans l'option si le prof ou le formateur y est sensible. (IBEFE)
- Interroger ces formateurs, prendre en compte leur avis. (Cab Maron)
- Sensibiliser les formateurs ; rencontrer des professionnels (ML XL)
- Partager de bonnes pratiques lors d'ateliers collectifs (hub)
- Réseautage et partenariats de plus en plus entre associations (gammennes qui viennent chercher les invendus dans les associations pour les redistribuer dans des quartiers plus précaires) - double emploi : gestion des invendus et déchets alimentaires > sensibilisation des associations
- Créer une communauté/un réseau (hub)
- Formation avec un chef étoilé (COCOF)
- Encourager les formateurs et les chefs en les intégrant à un réseau de bonnes pratiques, motivations, formations communes, etc. (Cab Maron)
- Créer des outils pédagogiques à l'intention des formateurs (vidéo, syllabus, ...) SPMME

Les élèves / général

- Comment motiver les élèves à l'alimentation durable qui est aujourd'hui encore souvent perçue comme une contrainte et une limitation du choix (Gp2)
- Comment limiter le gaspillage alimentaire dans les cours de restauration. Les plats ne peuvent être distribués pour des questions d'AFSCA (écho des élèves) (COCOF) > idem ML XL boulangerie
- "Elèves" n'est pas le bon terme générique (Febisp)
- Faire venir des intervenants extérieurs afin de parler du durable durant les heures de cours SPMME
- Signature d'une décharge de responsabilité pour récupérer les surplus en atelier (COCOF)
- Stages permettent de compléter la formation sur les aspects durables > liste d'entreprises en accueil (ML XL)
- Proposer des snacks sains dans les lieux de formation, plus largement inclure le durable dans les marchés publics - cohérence entre le contenu et l'organisation elle-même (Bfmu)
- Sensibiliser les apprenants à faire des stages dans les restos labellisés Good Food (IBEFE)
- Proposer des formations en soirée pour les adultes qui travaillent et qui souhaitent se former à ce métier (hub)
- Création d'un event annuel, soutenu par des grande.s chef.fe.s, pour mettre en avant la créativité des élèves etc. Sorte de concours ou foire à l'AD dans l'HORECA. Financement par CDR/Secteur. (Cab Maron)

Thèmes de formation

- Apprendre à identifier, à quantifier (€) et à réduire le gaspillage alimentaire (via un suivi de sa production et donc un tri) : Le gaspillage alimentaire coûte cher mais les entreprises ne s'en rendent pas forcément compte. Un tel audit permettrait de mettre en place des mesures de réduction. D'après une étude de foodwin, pour 1€ investi contre le gaspi, le retour d'investissement est de 2 à 14€. Et bien sûr la réduction et le tri des déchets est +++ pour l'environnement (BE)
- Audit - Prévention et Tri des déchets alimentaires : la gestion des déchets alimentaires est un poste de coûts souvent ignoré par les entrepreneurs. Apprendre à s'auto-aider permet le contrôle de ces coûts via des aménagements. Et bien sûr la réduction et le tri des déchets est +++ pour l'environnement (BE)

Résultats discussion Groupe 2

Objectivation de la demande	Les référentiels	Les directions	Les formateurs	Les élèves / général
Quels mécanismes créer ou renforcer pour garantir que l'offre de formation réponde aux besoins des entreprises ?	Comment les référentiels peuvent-ils devenir un levier d'intégration de l'AD dans les formations et l'enseignement qualifiant ?	Quels besoins / freins pour que les directions intègrent d'avantage l'AD ?	Quels besoins et freins pour que les formateurs intègrent d'avantage l'AD ?	Quels sont les besoins exprimés par les élèves ?
Comment convaincre / motiver la partie "non durable" du secteur HoReCa et les institutions de formation à intégrer les principes dans l'AD dans leur coeur de métier ?		Quelles actions à court / moyen / long terme devraient idéalement être menées ?	Comment encourager les formateurs à monter en compétences en terme d'AD et à intégrer du contenu dans leurs cours ?	Que proposer en plus des formations ?
		Quelles latitudes pour prendre des actions ?		Comment les stages peuvent-ils contribuer au renforcement des compétences en AD et horeca durable ?

