



STRATÉGIE GOOD FOOD

GT Emploi-Formation
25.01.22

Réunion de lancement
du GT



GoodFood

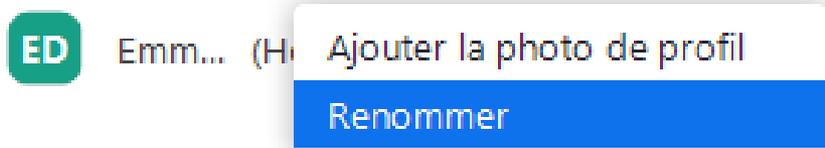
MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

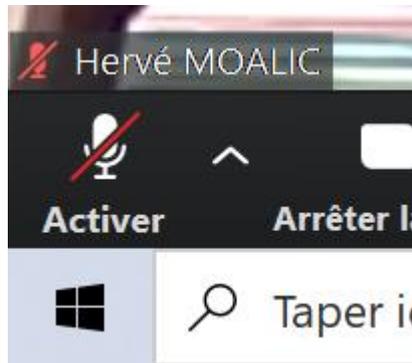
QUELQUES CONSEILS POUR ZOOM



Renommer son profil



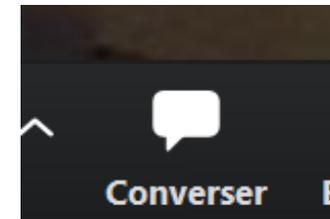
Couper son micro



Utiliser « lever la main »



Utiliser le chat



ORDRE DU JOUR

1. Rappel des objectifs de la réunion et modalités techniques (5')
2. Prise de connaissance (10')
3. Prise en main du tableau Miro (5')
4. Présentation du processus de cocréation de GoodFood 2.0 (20')
5. Le mot des Ministres (15')
6. Présentation de la cartographie et des recommandations par l'instance Bassin (25')
7. Introduction aux sous-groupes (10')
8. **PAUSE (10' - 10h30)**
9. Sous-groupes #1 (40')
10. Plénière de restitution et vote des priorités (10')
11. Sous-groupes #2 (20')
12. Retour en plénière et clôture (10')

OBJECTIFS DU GROUPE DE TRAVAIL

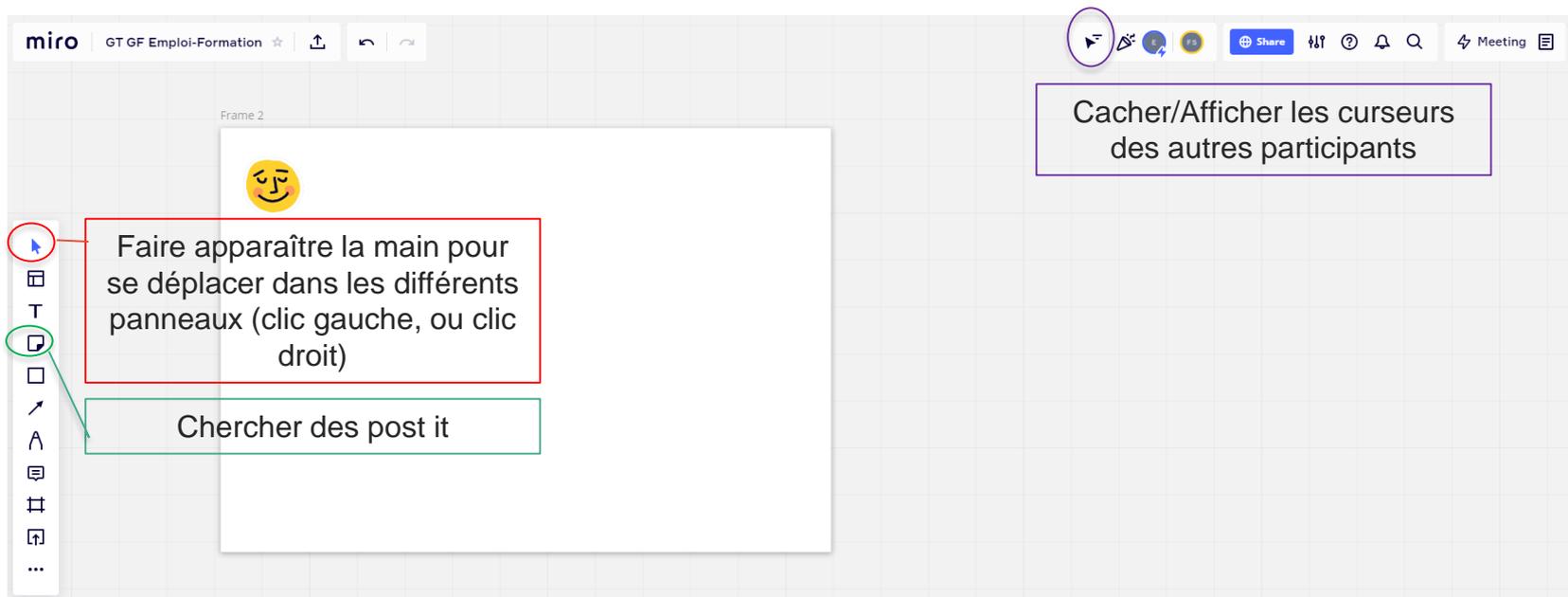
Identifier les actions à mettre en œuvre pour soutenir et accélérer la formation aux pratiques Good Food des futur.e.s professionnel.le.s de l'alimentation

- Quelles actions ?
- Quelles conditions de réussite ?
- Quels porteurs ?

**TOUR DE TABLE
ET
SONDAGE POUR S'ÉCHAUFFER**

TABLEAU COLLABORATIF MIRO

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



PARTICIPANTS

Organisation	Nom
Brupartners (services facilitation et secrétariat)	Alexis Gérard
Brupartners (services facilitation et secrétariat)	Daan Capiiau
Bruxelles Environnement	Joséphine Henrion
Bruxelles Environnement	Nicolas Scherrier
Bruxelles Environnement	Joëlle Van Bambeke
Bruxelles Formation Métiers urbains	Amalia Alvarez Tornero
Bruxelles Formation Métiers urbains	Nicolas Radoux
Bruxelles Formation Métiers urbains	Sophie Bavais
Cabinet Clerfayt	Caroline Daux
Cabinet Maron	Stéphanie Gautier
CERIA	Antoine Morthier
Ecores	Emmanuel d'Ieteren
Ecores	Lisa Windels
Ecores	Chloé Bensoussan
Febisp	Jeanne Lodewijck
Febisp	Adèle Essoh
Fédération HoReCa	Ludivine de Magnanville

Fédération HoReCa	Julien Van Beneden
Greenloop	Gaetan Dartevelle
Horeca Forma Bepro	Bernard J. Demarcin
Horeca Forma Bepro	Carine Galant
Horeca Forma Bepro	Nancy Lambele
Horeca Forma Bepro	Florence Mierzwa
hub.brussels	Aurélie Laios
Instance Bassin Enseignement qualifiant - Formation - Emploi	Louise Cartuyvels
Instance Bassin Enseignement qualifiant - Formation - Emploi	Jessica Santini
Instance Bassin Enseignement qualifiant - Formation - Emploi	Valentine Swanet
Institut Emile Gryzon	Caroline Vinckbooms
Institut Saint-Vincent de Paul	Bernard Boudart
Malika Hamza	Malika Hamza
Mission Locale St-Gilles	Samanta DAUVRAIN
Mission Locale St-Gilles	Guillaume Goor
Mission Locale XL	Charlotte Velge
SFMQ	Thierry Vander Vorst
SFPME Service Formation PME du "Service public francophone bruxellois" (Cocof) / EFP	Valérie Ravez

PRÉSENTATION DU PROCESSUS DE COCRÉATION DE GOODFOOD 2.0

4 PRINCIPES GOOD FOOD

- 1. Privilégier les produits avec un moindre impact environnemental:** les produits frais, locaux et de saison, si possible bio, être attentif au bien-être animal
- 2. Adapter les habitudes alimentaires pour réduire l'impact environnemental de son alimentation:** consommer des repas équilibrés dans lesquels les légumes ont une place de choix, adapter les menus en fonction des saisons, favoriser le "fait maison"
- 3. Réduire sa consommation de protéines animales au profit de protéines végétales**
- 4. Minimiser le gaspillage alimentaire**

PROCESSUS DE CO-CONSTRUCTION DE GOOD FOOD 2.0

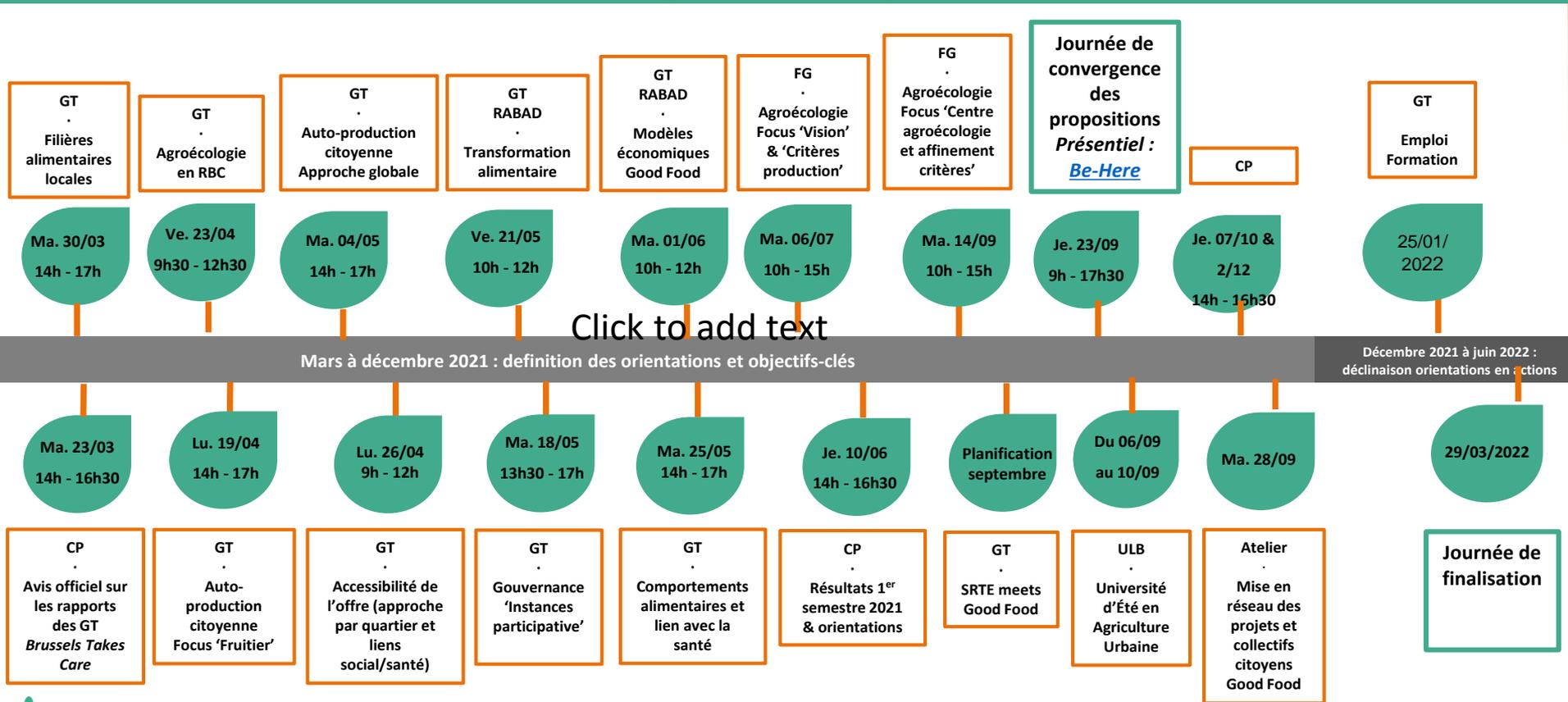
> RETROACTES

- STRATÉGIE GOOD FOOD 2016/2020 DÉCOULE DIRECTEMENT DE L'ALLIANCE EMPLOI-ENVIRONNEMENT LANCÉE PAR LE GOUVERNEMENT 2009-2014
- **DÉCLARATION DE POLITIQUE REGIONALE 2019/2024**
 - (...) **renforcement**, après son évaluation, de la Stratégie GoodFood, autour d'une vision commune construite avec tous les acteurs (...);
 - ... **lancer une Alliance « Emploi – Environnement – Alimentation durable »** économique et d'emploi rassemblant les acteurs de l'agriculture urbaine, de l'horeca, de la transformation et de la distribution, de la formation et de l'emploi
- **EVALUATION STRATEGIE GOOD FOOD 2016/2020 :**
 - Processus participatif en 2020
 - Résultats : <https://goodfood.brussels/fr/content/evaluation-de-la-strategie-good-food-2016-2020>
 - Constat : enjeux emploi-formation quasi absents
 - Etudes // formations
- **CO-CONSTRUCTION STRATEGIE GOOD FOOD 2.0**
 - Co-construction 2021/mi 2022
 - Gouvernance participative
 - Volonté de décloisonnement & co-portages-

Co-construction Stratégie Good Food 2.0

Ligne du temps

✓ Avril 2022 : texte final
 ✓ Juin 2022 : approbation



Click to add text

Mars à décembre 2021 : définition des orientations et objectifs-clés

Décembre 2021 à juin 2022 : déclinaison orientations en actions

Les moments de participation en cours de planification sont progressivement ajoutés à ce calendrier
 CP = Conseil Participatif · GT = Groupe de Travail · FG = Focus Groupe

LE MOT DES MINISTRES

Stéphanie Gautier - Cabinet Maron

&

Caroline Daux - Cabinet Clerfayt

CARTOGRAPHIE ET RECOMMANDATIONS DE L'INSTANCE BASSIN

Louise Cartuyvels

Jessica Santini

Valentine Swanet

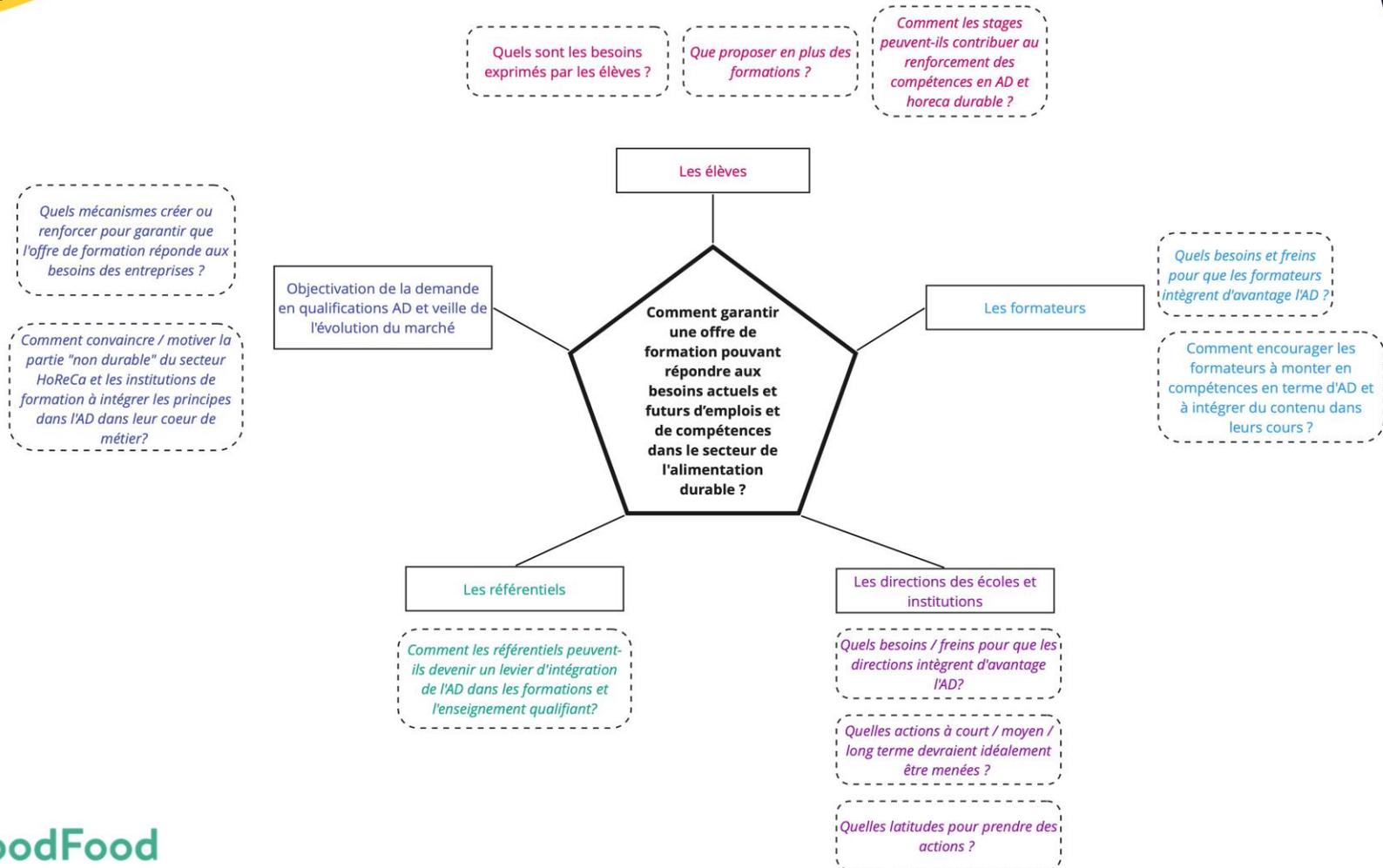
Instance Bassin Enseignement qualifiant - Formation - Emploi

ENJEUX & QUESTIONS POUR LES 3 PILIERS

DISCUSSIONS EN SOUS-GROUPES : PRÉSENTATION DES ENJEUX

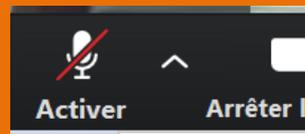
START

START



PAUSE – 10'

**RESTEZ EN LIGNE MAIS COUPEZ VOTRE
MICRO ET CAMERA 😊 !**



RESTITUTION DES GROUPES

REPEREZ 3 IDÉES PRIORITAIRES !

COMMENT DÉVELOPPER L'OFFRE DE FORMATION EN HORECA DURABLE ? > VOS 3 ACTIONS PRIORITAIRES ?




Groupe 1 (Emmanuel) : Développer l'offre de formation

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 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 ?

3 points rouges par personne pour voter pour les actions prioritaires

Que pourriez-vous mettre en oeuvre au sein de

DISCUSSIONS EN SOUS-GROUPES : *COMMENT RENFORCER LA COOPÉRATION SUR LE THÈME DE L'AD ?*



Groupe 1 (Emmanuel) : Renforcement des collaborations entre institutions autour de l'AD

Comment renforcer la coopération entre acteurs sur le thème des formations en AD ?
Quelles sont vos attentes vis-à-vis de cette coopération ? (veille, témoignages, échanges entre acteurs économiques et acteurs de la formation, autres ?)

Quels mécanismes de coopération existants valoriser ?
Quels mécanismes manquants ?

Quelles modalités pour la qualité de cette coopération et des échanges ? (partage, format, modes de fonctionnement, ambitions, participants, moyens alloués pour une telle coopération entre acteurs, etc.)

COMMENT ?
QUI ?
QUOI ?

RESTITUTION 2ÈMES SOUS-GROUPES ET CONCLUSIONS

PETIT SONDAGE POUR CLOTURER

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION !