



## Formation à l'alimentation durable : *Enjeux et perspectives*

### CONFÉRENCE FINALE DU PROJET T4F

25 septembre 2019

La matinée s'est déroulée en deux temps. D'abord, les intervenant-e-s ont dressé l'état des lieux de la **formation à l'alimentation durable en Europe et en Belgique**, ont présenté les outils développés par le partenariat du projet Erasmus+ **Training 4 Sustainable Food Systems Development (T4F)**, mais aussi plusieurs outils existants dans le paysage de l'entrepreneuriat bruxellois et visant à développer les pratiques professionnelles dans le secteur de l'alimentation durable. Ensuite, les participant-e-s se sont réparti-e-s en différents ateliers pour aller plus loin dans la réflexion autour de certains enjeux liés à la formation à l'alimentation durable.

#### *I. Présentation des enjeux de la formation à l'alimentation durable et des outils mis en place*

#### **Ouverture par Denis Stokkink (Pour la Solidarité-PLS)**

La rencontre « Formation à l'alimentation durable : Enjeux et perspectives » est l'aboutissement d'un projet européen de deux ans qui a pour objectif la mise en place d'une formation à l'alimentation durable dans le secteur de l'Horeca. *Pourquoi ce projet ?* Alors que la transition de nos sociétés vers un modèle économique plus durable est une nécessité pour répondre aux enjeux climatiques, le partenariat T4F a souhaité **aborder le développement durable et plus précisément l'alimentation durable de manière holistique en tenant compte de ses dimensions économiques, sociales et environnementales.**

## Introduction par Marie Schuller (Pour la Solidarité-PLS)

Le **modèle d'alimentation actuel** est **absurde et injuste**. Il ne respecte ni les ressources de la planète ni l'être humain. En Europe, il existe autant de façons de manger que de traditions locales, mais c'est le paradigme productiviste qui domine, caractérisé par de nombreux intrants agricoles, une faible utilisation de main d'œuvre et de longues chaînes d'approvisionnement. Pour donner quelques chiffres, 20% de la production alimentaire européenne est gaspillée et le secteur de l'alimentation est responsable de 1/3 des émissions mondiales de gaz à effet de serre liées à l'activité humaine. Changer de modèle alimentaire est un levier d'action de premier plan pour répondre à l'urgence climatique.

Face à cela, **l'Union européenne manque d'ambition** et le cadre législatif européen concernant la thématique de l'alimentation durable se limite à du *soft law*, un droit non contraignant qui ne fait qu'orienter les États membres dans leurs actions. Les politiques européennes actuelles n'encouragent pas l'innovation et ne permettent pas de soutenir les initiatives locales qui fleurissent partout en Europe. Il n'existe pas de politique alimentaire intégrée au niveau européen englobant les multiples domaines concernés par la problématique de l'alimentation comme la recherche et l'éducation, le commerce ou encore la protection de l'environnement, et qui considère des objectifs à long terme. La faute en partie à la force des lobbys alimentaires et la faible implication des acteurs publics qui préfèrent souvent suivre les lois du marché et de la libre concurrence.

Si l'alimentation durable est peu présente dans les politiques européennes, **l'éducation à l'alimentation durable** l'est encore moins. À nouveau, face au manque de réactivité des instances européennes, les choses bougent au niveau régional et local. Les centres de formation professionnelle, les coopératives ou encore les associations se sont emparés de la thématique. C'est dans ce cadre général que s'inscrit le **projet T4F**. T4F c'est sept partenaires, des expert-e-s en développement durable, en économie sociale et des centres de formation qui ont développé une formation aussi complète que possible abordant l'alimentation durable sous toutes ces facettes : **la santé, l'inclusion sociale, l'économie et l'écologie**. De ces quatre domaines découlent huit modules de formation interconnectés, considérant différents aspects de l'alimentation tels que le lien avec la biodiversité, le gaspillage alimentaire, mais aussi l'économie circulaire, l'économie locale ou encore l'héritage culturel afin de sortir du raccourci trop souvent fait entre alimentation durable et alimentation biologique.

Et puisque la formation et l'éducation passent par la **sensibilisation**, le projet T4F c'est aussi une campagne de communication à destination du grand public prenant, entre autres, la forme de [trois vidéos](#) disponibles en français, en italien et en espagnol.

## Les outils T4F par Alessia Sebillio (Diesis Coop)

À *qui s'adresse ce projet*? Le projet T4F a souhaité cibler les professeur-e-s, les formateur-rices et les professionnel-le-s du secteur de l'alimentation. À ce titre, deux outils modulables et transférables ont été développés et sont libres d'accès :

1. Un [kit pédagogique](#) pour aider les autodidactes et les professeur-e-s à appréhender la formation T4F

Ce kit est un tutoriel composé d'un **guide méthodologique** et d'un **guide d'évaluation**. Le manuel méthodologique donne les clés pour enseigner et/ou suivre la formation. Il donne également des indications

quant au temps nécessaire pour chaque module ainsi que les informations/ressources clés figurant dans chacun d'entre eux. L'outil d'évaluation repose sur deux principes : une pré-évaluation qui indiquera quelle unité est intéressante pour le/la participant-e en fonction de ses intérêts et une évaluation qui indiquera à l'utilisateur-riche le niveau de connaissance acquis par la formation.

## 2. Un [manuel](#) de formation

Ce manuel est présenté selon les **quatre domaines** clés de l'alimentation durable – la santé, l'inclusion sociale, l'écologie et l'économie – eux-mêmes subdivisés en **huit modules d'apprentissages interconnectés** et reprenant les différents principes inhérents à l'alimentation durable. Tous les modules suivent la même structure (articulation théorique/pratique) et incluent des études de cas, des liens externes et des vidéos pour aller plus loin dans l'apprentissage.

D'[autres ressources](#) ont également été mises en place au cours du projet, notamment :

- Un **état des lieux** de la formation à l'alimentation durable en Europe.
- Un **document politique** prenant la forme d'un manifeste à destination des instances européennes. Celui-ci sera réalisé en partie sur base des retours et témoignages offerts durant la conférence finale de l'évènement.

## Le lien entre alimentation durable et entrepreneuriat par Alexandre Bertrand (Groupe One)

Groupe One est un acteur qui intervient dans le cadre de la facilitation de la transition vers l'entrepreneuriat durable, ceci au travers de 5 actions :

- Sensibilisation dans les écoles.
- Formations.
- Formules d'émulsion économique (nécessité de créer du lien entre les acteurs-rices).
- Missions Nord-Sud.
- Accompagnement de porteurs de projet.

Pour Groupe One, l'alimentation durable est un **processus complet** qui s'inscrit dans une volonté générale d'aller vers un monde durable. Pour intégrer l'alimentation durable dans ses pratiques professionnelles, il est nécessaire de considérer différents aspects :

- Pour qu'un modèle économique soit durable, il est nécessaire de considérer l'**objet social** du projet qui peut, par exemple, être la volonté de recréer du lien avec les producteurs et d'ainsi leur garantir des revenus décents (produits achetés au juste prix).
- Il doit également y avoir un travail de **cohérence du management** ou **éco-management** (volonté de mettre en place une structure peu gourmande en énergie, travailler sur la gestion de l'eau, etc.).
- Il est important de mettre en place une stratégie de communication qui reflète ce qui est réellement réalisé dans le projet. Il faut **agencer sa communication pour être juste**, ne pas être mensonger, tout en restant attrayant et rattacher l'utilisateur aux valeurs défendues.
- L'objectif est également de valoriser des **systèmes de financement plus locaux**, allant au-delà des outils classiques. Il faut se réapproprié son accès à la finance.

Après les objectifs, certains enjeux sont inhérents au développement des pratiques professionnelles liées au secteur de l'alimentation durable :

- Nécessité d'**étendre le cadre** de l'alimentation durable et de le démocratiser davantage (restaurants sociaux, écoles, services publics, etc.).
- Mettre des **freins** à ce qui n'est pas durable.
- Analyser et réfléchir sur la **quantité et la qualité de l'emploi** (une épicerie locale va créer 3,5 fois plus d'emploi qu'une grande enseigne, 4,5 fois dans le cas d'une micro-brasserie).
- Promouvoir les projets entrepreneuriaux soutenant la **biodiversité**.
- Réfléchir à comment **convertir** les établissements et projets déjà existants et éloignés des principes du développement durable comme les supermarchés.
- Mettre en exergue la nécessité d'une **régulation politique** !

Il est également important que le porteur de projet en alimentation durable personnalise celui-ci (projet innovant promouvant les valeurs du porteur). Ceci permet non seulement l'épanouissement personnel du porteur de projet, mais aussi une meilleure relation avec le consommateur. Il est essentiel de travailler à la **réhumanisation commerciale** et de recréer du lien à toutes les échelles, que ce soit avec le consommateur ou avec le producteur.

## *II. Des ateliers interactifs pour aller plus loin dans la réflexion autour de la formation à l'alimentation durable*

### **Atelier 1 - Alimentation durable : pourquoi se former dans le secteur de l'Horeca ?**

Modératrices :

- Maggy Iglesias, *Formation Emploi Tremplin (FOR.E.T)*
- Chiara Gai, *Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB)*

L'objectif de cet atelier est présenter les intérêts d'une formation à l'alimentation durable dans le secteur de l'Horeca, qu'il s'agisse d'une formation pour les professionnel-le-s, ou bien pour les apprenti-e-s. Par petits groupes, les participant-e-s au workshop ont été amené-e-s à réfléchir à trois conséquences positives et trois négatives autour de deux propositions : imposer des modules de formation dans les programmes scolaires et de formations professionnelles et imposer des modules de formation aux professionnel-le-s du secteur via les formations continuées.

#### **1. Imposer des modules de formation dans les programmes scolaires et de formations professionnelles**

Ce qui est ressorti des avis positifs : sensibiliser la jeunesse, faire évoluer les mentalités, accéder à l'information, répondre à la demande des élèves qui sont demandeurs, unifier les contenus, les rendre ludiques et accessibles, déstigmatiser le public durable « les bobos ». Il est nécessaire de sensibiliser les étudiant-e-s mais pas que, car tout le monde est concerné. Une formation ludique et accessible est nécessaire pour mieux faire passer le message. La communication est importante, les journalistes doivent valoriser les bonnes informations.

Ce qui est ressorti des avis négatifs : formation au détriment d'autres thématiques, manque de budget, de moyens et de soutien, les professeur-e-s ne sont parfois pas assez sensibilisé-e-s, pas de possibilité de travailler au cas par cas selon la spécificité de l'école (manque de souplesse). Il ne faudrait pas imposer des modules de formation, il faudrait que ces formations soient flexibles et doivent être instaurées de façon progressive, de sorte à avoir du recul sur l'alimentation durable qui est un concept nouveau pour certain-e-s. Cela peut prendre du temps et il est nécessaire de prendre ce temps pour bien former les formateur-rices. Il faut également que la formation soit adaptée aux besoins de l'école. Il faut faire attention au décalage avec la vie professionnelle.

## 2. Imposer des modules de formation aux professionnels du secteur via les formations continuées

Ce qui est ressorti des avis positifs : rassurer en apportant des solutions en aidant/guidant les acteur-rices du secteur, généraliser la sensibilisation et la prise de conscience, poursuivre la sensibilisation après l'apprentissage, répercussion plus rapide des bonnes pratiques sur le terrain, une réalité autre qu'économique, travailler par secteur. Il est important d'encourager les actions positives en les valorisant à travers des formations. Ces formations permettent de rassurer les professionnel-le-s qui peuvent avoir besoin de soutien dans la promotion de l'alimentation durable en leur apportant des solutions concrètes. Une fois l'apprentissage fini et dans la vie professionnelle, la formation ne doit pas s'arrêter là.

Ce qui est ressorti des avis négatifs : les directions ne sont pas forcément concernées or tout le monde devrait être sensibilisé, entrave à la liberté individuelle, problème budgétaire, frein à la création d'entreprises, car trop de contraintes, manque de temps et d'argent, manque de recul comme c'est un nouveau secteur. La formation et donc la sensibilisation est plutôt axée pour les employé-e-s sur le terrain, n'incluant pas tous les membres d'une boîte, comme la direction par exemple. Le fait d'imposer des formations, de les rendre obligatoires, peut constituer un frein pour certaines start-up qui auraient des difficultés à se développer d'un point de vue matériel et budgétaire. Il est nécessaire d'avoir un minimum de recul avant de mettre en place des formations dans le domaine de l'alimentation durable qui est plutôt récent.

## Atelier 2 – « Green skills » et alimentation : s'outiller pour développer durablement sa structure !

Modératrices :

- Alexandre Bertrand, *Groupe One*
- Anastasia Costantini, *Diesis coop*
- Sara Tettamanti, *Fondazione Enaip Lombardia*

Après une explication du fonctionnement et des attentes de l'atelier, les participant-e-s ont été invité-e-s à réfléchir aux compétences qu'ils pensaient indispensables pour développer une structure de manière durable. Des aspects écologiques, locaux, sociaux et technologiques ont été évoqués : zéro déchet, zéro pesticide, nouvelles technologies, nouvelles manières de produire... Ensuite, le projet [LIFE Foster](#) – co-financé par le programme européen LIFE – a été présenté. Ce projet vise à sensibiliser et à faire connaître la problématique des déchets alimentaires et du stockage optimal des aliments dans le secteur de la restauration.

Dans un deuxième temps, les participante-e-s se sont questionné.e.s autour de deux enjeux précis :

## 1. Les obstacles associés à l'adoption de compétences durables dans le secteur alimentaire et les politiques appropriées pour les surmonter

Le groupe a déploré un manque de coopération et de cohérence entre les pouvoirs publics, les acteurs de la formation et les professionnels du secteur. Il est nécessaire de créer des synergies pour comprendre les besoins de chacun et pouvoir adapter les pratiques. Il peut être difficile pour les petites structures de s'engager dans une transition par manque de moyens, d'investissements et d'outils. Les pouvoirs publics pourraient créer des règles plus souples comme la révision des marchés publics, la création d'un cahier des charges moins difficile à respecter ou encore la possibilité d'être protégé pendant une certaine période pour pouvoir effectivement se former à ces nouvelles compétences. Les initiatives telles que Good Food sont soulignées comme première étape intéressante, mais il est impératif d'aller plus loin.

La dimension d'humanisation des pratiques a été évoquée. En effet, notre système actuel est touché par une perte de sens collective. Les différents maillons de la chaîne alimentaire (producteur-riche, fabricant-e-s, client-e-s, etc.) ne sont plus en contact. Il serait intéressant de changer d'habitudes et de revenir à des aspects plus essentiels.

## 2. Le rôle de l'entrepreneuriat, le réseau, les intermédiaires et/ou les associations sectorielles dans la transformation verte du secteur alimentaire

Le groupe a souligné la nécessité d'adopter une approche holistique et systémique en formant tous les acteurs clés : écoles, administrations, directions des grandes entreprises, etc. Pour cela, le métier de formateur-riche à la thématique de l'alimentation durable devrait être créé pour pouvoir accompagner différents profils (collectivités, journalistes, professeur-e-s, etc.). Il est également important de travailler à un niveau local et en dehors des grandes villes.

Pour finir, cette approche systémique doit également passer par l'amélioration du réseau d'entraide en réconciliant les structures locales et les microentreprises locales, en valorisant l'ensemble des produits, en faisant converger les différentes valeurs (végétalien, durable, local, bio, zéro déchet, etc.), en valorisant l'entrepreneuriat social et durable, etc.

## Atelier 3 - Alimentation durable à la portée de tou.tes : quels enjeux de communication et de sensibilisation ?

Modérateur.trices :

- Sébastien Kennes, *Rencontre des Continents*
- Alessia Sebillo, *Diesis coop*
- Marie Schuller, *Pour la Solidarité-PLS*

Formation et éducation vont de pair avec les enjeux de communication et de sensibilisation. Ainsi, ce troisième atelier a commencé par la présentation de **Rencontre des continents (RDC)**, une association ancrée dans le tissu urbain bruxellois et qui a pour finalité non pas la transformation des modèles alimentaires, mais celle des modèles dominants. Pour ce faire, RDC met en place des outils pour sensibiliser les gens, faire évoluer leur réflexion et leurs pratiques. L'association souhaite réfléchir avec les interlocuteurs-riche quant à leur place dans la société, notamment via leur manière de cuisiner et de consommer (exemple de la relation consommateurs-

producteurs). Afin de sensibiliser le grand public, il ne faut pas négliger le potentiel des acteurs relais. Les structures d'accompagnement ont un rôle de première importance et il est nécessaire de les doter d'outils pouvant sensibiliser leurs usagers.

Concrètement, cet atelier vise à répondre à la question suivante : « Quelles pratiques pour quels publics ? » Éduquer à l'alimentation durable amène finalement à se poser bien plus de questions que ça n'apporte de réponses... Pour l'atelier, il a été demandé aux participant-e-s d'imaginer une campagne de communication ou un outil de sensibilisation à destination de trois groupes cibles spécifiques :

1. Un **couple de retraités**. L'idée du groupe est de proposer un dispositif d'activités de sensibilisation à l'alimentation durable ciblée à destination des acteurs tiers, comités de quartiers ou groupes de seniors mis en place dans certaines villes ou communes. Afin de toucher les seniors, il a été imaginé d'insister sur l'idée de transmission (« vous possédez une part de la solution ») et de lien (« vous faites partie de la solution »). Insister sur la dimension de partage permet d'inclure les seniors dans la cause écologique, mais aussi de mettre en place des activités qui permettent de créer du lien social à un niveau très local.
2. Une **famille monoparentale** avec deux enfants. Le groupe a mis en exergue les difficultés financières comme frein à une transition vers un modèle d'alimentation plus durable et a soulevé l'importance des acteurs secondaires (exemple des CPAS). Afin de toucher ce groupe cible, il a été imaginé d'insister sur l'axe santé/environnement et de mettre en avant les récits de « bonnes pratiques ».
3. Les **jeunes**. Le groupe a soulevé les difficultés suivantes : connotations financières liées au durable (bobo/cher), effet de groupe/norme sociale. Le groupe a mis en exergue le besoin d'interactions concrètes (workshops/formations). Finalement, le groupe a mis en avant l'importance d'illustrer les externalités et les impacts des choix.

### III. Conclusion

Cette rencontre a réuni des acteur-trices bruxellois-e-s et européen-ne-s du secteur de l'alimentation, mais aussi quelques curieux-ses venu-e-s acquérir de nouvelles connaissances sur l'alimentation durable.

Ce fut un réel **moment de partage et d'échanges** pour aller encore plus loin dans la promotion et le développement de la formation à l'alimentation durable au niveau européen. Toutes les conclusions de cet événement seront intégrées au **manifeste** à destination des autorités publiques qui vise à défendre et à **valoriser la place de la formation à l'alimentation durable dans les politiques européennes** !