



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

PR1 MODULE VET SUR LA DURABILITÉ ALIMENTAIRE

**UNITÉS D'APPRENTISSAGE ET
RÉSULTATS**



**Cofinancé par
l'Union européenne**

Disclaimer

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Consortium



INDEX

■

Introduction	4
Domaines d'apprentissage	15
Unités d'apprentissage	16
Résultats d'apprentissage	20
Annexe	23

1. INTRODUCTION

L'industrie alimentaire est confrontée à des défis qui nécessitent une adaptation de la main-d'œuvre actuelle et future si le secteur veut rester durable et compétitif en Europe. Cela nécessite une collaboration encore plus étroite entre les prestataires de services d'éducation et de formation et les entreprises.

Pour y parvenir, il est largement reconnu que l'éducation et le développement des compétences nécessitent de nouveaux modèles pour parvenir à une meilleure intégration des compétences. Voici quelques exemples de ces modèles :

- Méthodes d'apprentissage par le travail (WBL)
- Nouvel enseignement et formation professionnels (EFP) basé sur les compétences
- L'incorporation de compétences transversales dures et douces dans les formations existantes.
- De nouveaux canaux pour le développement professionnel de la main-d'œuvre existante.

En Europe, l'enseignement et la formation professionnels ont mis à jour leurs programmes pour inclure des sujets liés à la durabilité, notamment dans les domaines du tourisme, de l'agriculture, de l'industrie alimentaire et de la gestion de l'énergie. Toutefois, la même évolution n'a pas été encouragée dans les formations professionnelles dédiées à la restauration et à l'hôtellerie.

Le 30 novembre 2020, les ministres responsables de l'enseignement et de la formation professionnels des États membres de l'UE, des pays candidats, des pays de l'EEE-AELE (Espace économique européen-Association européenne de libre-échange), les partenaires sociaux européens et la Commission ont approuvé la déclaration d'Osnabrück 2020 sur l'enseignement et la formation professionnels "en tant que facteur de relance et de transition juste vers des économies numériques et vertes".

La déclaration d'Osnabrück est soutenue par les associations de prestataires d'EFP au niveau européen (VET4EU2) et les représentants des apprenants de l'EFP (OBESSU, Réseau européen des apprentis).

Parmi les recommandations du Conseil sur l'enseignement et la formation professionnels pour une compétitivité durable, l'équité sociale et la résilience incluses dans la déclaration d'Osnabrück, figure celle de "promouvoir la durabilité de l'EFP".

Quelle meilleure façon de le faire qu'en incluant une question aussi brûlante, essentielle pour la survie de l'ensemble de l'humanité, que la durabilité de l'alimentation ?

En raison de l'absence d'une description unique et précise des résultats d'apprentissage attendus en matière de durabilité alimentaire dans le système européen des aptitudes et des compétences de l'EFP, le consortium de ce projet a décidé d'analyser les programmes d'études existants sur la durabilité alimentaire des programmes d'EFP liés à l'alimentation en Espagne, en Italie, en Belgique et au Portugal, afin de trouver les différences et les points communs les plus importants.

L'objectif de ce premier résultat du projet est de faire le premier pas dans cette direction, en construisant un module de formation transversal pour l'EFP en restauration entièrement dédié à la durabilité alimentaire. Pour ce faire, nous avons jugé opportun d'analyser la situation existante dans les pays des partenaires participant

au projet, puisque, chacun à leur manière, les écoles ont déjà réalisé, dans certains cas sur une base totalement volontaire, des adaptations curriculaires dans ce sens.

Durabilité alimentaire dans les cours d'EFP liés à l'alimentation en Espagne

L'Espagne, à l'instar d'autres pays, a augmenté l'offre de cours de formation professionnelle consacrés à la durabilité dans les domaines de la mobilité (technicien supérieur en formation pour une mobilité sûre et durable), de l'énergie (technicien supérieur en énergies renouvelables), de la maintenance des véhicules (cours de spécialisation en maintenance des véhicules hybrides et électriques) et des services socioculturels (technicien supérieur en promotion de l'égalité des sexes). En revanche, il n'y a eu aucune innovation (ni en termes de création de nouvelles formations, ni en termes de mise à jour des programmes des formations existantes) dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie et de la restauration et des industries alimentaires.

Ce sont les centres d'enseignement, tant publics, subventionnés par l'État que privés, qui ont élargi les contenus, en incluant dans certains cas des sujets liés à la durabilité alimentaire, en profitant, dans certains cas, de ce que l'on appelle les " heures de cession gratuite " incluses dans certaines unités de formation des modules de chaque cycle. C'est le cas de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, partenaire et coordinatrice de ce projet, qui a inclus la durabilité alimentaire de manière transversale dans différents modules de formation des cours de formation intermédiaire et supérieure en cuisine, restauration et pâtisserie.

Pour ce faire, les enseignants de l'ESHOB utilisent les unités d'apprentissage et les contenus du projet Erasmus+ Training for Food, en incluant dans certains cas l'ensemble des contenus (LU 1, 2, 4) ou une partie d'entre eux (LU 3, 5, 6, 7, 8), atteignant un total de 54 heures de formation (comprenant des activités théoriques et pratiques) selon le schéma suivant :

LISTE DES UNITÉS DE FORMATION (UF) SUR LA DURABILITÉ ALIMENTAIRE FONDÉE SUR LES RÉSULTATS DU PROJET E+ Training for Food (T4F) ET LES MODULES ET UNITÉS DE FORMATION CORRESPONDANTS DES COURS INITIAUX ET SUPÉRIEURS DE FORMATION PROFESSIONNELLE DES ARTS CULINAIRES, DES SERVICES DE RESTAURATION ET DES ARTS DE LA PATISSERIE

N.	UNITES D'APPRENTISSAGE T4F SUR LA DURABILITÉ DES ALIMENTS	VET INITIAL ARTS CULINAIRES	VET INITIAL SERVICE EN RESTAURATION (+ PARTIE DE LA FORMATION EN ARTS CULINAIRES)	DOUBLE CURSUS INITIAL VET : ARTS CULINAIRES ET PÂTISSERIE	GESTION DE CUISINE DE HAUT NIVEAU ET GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION
1	Une alimentation saine et durable 13h	M1 Offres gastronomiques. UF2 Propriétés diététiques et nutritionnelles des aliments	M1 Offres gastronomiques. UF2 Propriétés diététiques et nutritionnelles des aliments	M1 Offres gastronomiques. UF2 Propriétés diététiques et nutritionnelles des aliments	M7 Gastronomie et nutrition UF2 Diététique et nutrition
2	Biodiversité, saisonnalité et alimentation biologique 18h	M2 Prétraitement et conservation des aliments. Tous les TU	M2 Prétraitement et conservation des aliments. Tous les TU	M2 Prétraitement et conservation des aliments. Tous les TU	M1 Prétraitement et conservation des aliments dans la cuisine. Tous les TU
3	Gestion de l'eau et des terres Empreintes alimentaires 2h	M7 Sécurité et hygiène de la manipulation des aliments. UF2 Protection de l'environnement	M7 Sécurité et hygiène de la manipulation des aliments. UF2 Protection de l'environnement	M7 Sécurité et hygiène de la manipulation des aliments. UF2 Protection de l'environnement	M6 gestion de la qualité, de la sécurité alimentaire et de l'hygiène UF2 gestion de la qualité touristique et environnementale.
4	Perte de nourriture et gaspillage alimentaire 14h	M3 Techniques culinaires. Tous les TU	M3 Techniques culinaires. Tous les TU	M3 Techniques culinaires. Tous les TU	M4 Processus de production culinaire. Tous les TU
5	Économie circulaire et résilience 4h	M9 Affaires et entrepreneuriat	M12 Affaires et entrepreneuriat	M11 Affaires et entrepreneuriat	M12 Affaires et entrepreneuriat
6	Économie locale et systèmes alternatifs 2h	M11 Synthèse (Projet final)	M13 Synthèse (Projet final)	M13 Synthèse (Projet final)	Projet M13
7	Modèles d'entreprise éthiques et inclusifs 2h	M8 Formation et orientation professionnelle. UF1Intégration dans le marché du travail	M11 Formation et orientation professionnelle. UF1Intégration dans le marché du travail	M10 Formation et orientation professionnelle. UF1Intégration dans le marché du travail	M11 Formation et orientation professionnelle. UF1Intégration dans le marché du travail
8	Alimentation et patrimoine culturel 4h	M1 Offres gastronomiques. UF1 Entreprises de restauration	M1 Offres gastronomiques. UF1 Entreprises de restauration	M1 Offres gastronomiques. UF1 Entreprises de restauration	M7 Gastronomie et nutrition. UF1 Gastronomie
TOT heures	54h				

Durabilité des aliments dans les cours d'EFP portugais liés à l'alimentation

Turismo de Portugal, intégré au ministère de l'économie, est l'autorité nationale du tourisme responsable de la formation et de la qualification des ressources humaines du secteur du tourisme et de la recherche technique et pédagogique. Elle coordonne, met en œuvre et reconnaît également les cours et les actions de formation professionnelle dans ce domaine. En outre, elle certifie les compétences professionnelles requises pour les carrières du tourisme (dans DL n° 129/2012, du 22 juin).

Améliorer la qualification des ressources humaines dans le secteur, en tenant compte des plans d'action inscrits dans la "Stratégie du tourisme 2027", qui comprennent :

- Mettre en avant les métiers du tourisme et le développement de cours et de programmes de formation qui répondent aux besoins du marché ;
- Transfert de connaissances des établissements d'enseignement et des centres de recherche vers les entreprises.

Turismo de Portugal gère également un réseau de 12 écoles qui ont pour objectif d'enseigner et de former les jeunes et de les préparer à leur premier emploi, en améliorant la qualité et le prestige des différentes carrières touristiques.

Turismo de Portugal a considéré que le domaine de la durabilité était un vecteur très important pour le développement du capital humain et a depuis commencé à intégrer des contenus de programmes dédiés à ce thème dans les programmes des écoles de tourisme.

En 2017 - lors d'un changement profond dans 5 parcours CEC - " **Tourisme durable et responsable** " a été un module créé pour être présent dans tous les programmes de tourisme des curricula. (dans DL n.º 2570/2018, de 18 de mars ; DL n.º 2787/2018, de 19 de mars ; DL n.º 2788/2018, de 19 de mars ; DL n.º 2789/2018, de 19 de mars ; DL n.º 2790/2018, de 19 de mars). Ce module est l'une des matières obligatoires.

En 2019, un autre changement a été effectué : Turismo de Portugal a décidé de transformer les 4 programmes CEC en résultats d'apprentissage et a créé "**Pratiques de gastronomie durable**".

Ce module est une matière obligatoire présente dans le programme de cours de technicien en pâtisserie et cuisine. (dans l'ordonnance n° 102 du 24 avril 2020).

Les deux modules consacrés à la durabilité sont les suivants :

- Tourisme durable et responsable (25h, 1,5 ECTS, 5 EQF)
- Pratiques de gastronomie durable (50h, 4,5 ECTS, 4 EQF)

Tourisme durable et responsable Objectifs d'apprentissage Connaissances :

- Le concept de durabilité pour le tourisme.
- Rôle de ce secteur pour relever le défi de la durabilité .
- Concept de durabilité appliqué au tourisme, compte tenu de ses différentes dimensions et principes .
- Importance et praticabilité pour le tourisme durable des politiques, programmes et initiatives internationaux et nationaux, tels que :

- Charte du tourisme durable
 - Code mondial d'éthique du tourisme
 - Plan d'action pour un tourisme européen plus durable
 - Accord de Paris
 - Conférence internationale sur le changement climatique et le tourisme
 - Conseil mondial du tourisme durable
 - Stratégie touristique du Portugal 2027
 - Plan Tourisme Durable 2023
- Bonnes pratiques de durabilité dans le secteur (RSE et économie circulaire).
 - Système de certification - destinations, hôtellerie ; voyagistes, agences de voyage et de restauration.
 - Les indicateurs du tourisme durable et leurs échelles d'utilisation.

Compétences :

- Reconnaître l'importance de la durabilité appliquée à l'activité touristique
- Identifier et comprendre les impacts négatifs et positifs du tourisme
- Comprendre et mettre en relation les concepts de durabilité, de responsabilité des entreprises, d'économie circulaire, d'indicateurs, de certifications, etc.
- Comprendre les politiques, les stratégies et les instruments qui visent à la réalisation d'un tourisme durable
- Comprendre comment appliquer les principes du Code mondial

Pratiques de gastronomie durable Objectifs d'apprentissage Connaissances :

- Produits alimentaires et durabilité
- Pratiques culinaires durables et gestion des ressources
- Concepts de cuisine et de gastronomie durables
- Valoriser l'identité gastronomique

Compétences :

- Identifier les produits alimentaires portugais et leur saisonnalité
- Différencier les systèmes de distribution alimentaire
- Promouvoir des pratiques durables dans la gestion des ressources alimentaires
- Réutiliser les déchets de cuisine
- Identifier les ressources alimentaires durables dans les cuisines régionales et les promouvoir

La durabilité des aliments dans les cours d'EFP italiens liés à l'alimentation

Les cours de formation professionnelle italiens ont une durée de 5 ans et sont divisés en 2 sections :

- Premier cycle de deux ans au cours duquel les élèves acquièrent les compétences générales du domaine choisi (élèves de 14 à 15 ans) (cette formation correspond à 2 CEC).
- Deuxième cycle de trois ans au cours duquel les élèves sont formés aux compétences spécifiques et approfondies du domaine choisi (élèves de 16 à 18 ans) (cette formation correspond à 4 CEC).

Les écoles vétérinaires en Italie ont 11 adresses différentes et parmi elles, les cours portant sur la durabilité environnementale concernent les domaines de l'agriculture (agriculture - développement rural - produits locaux - ressources forestières) et de la pêche (pêche commerciale et production de poisson). Les cours d'EFPP liés à l'alimentation sont des écoles d'hôtellerie et de gestion qui comprennent des cours pour :

- Arts culinaires
- Gestion des aliments et des boissons
- L'hospitalité.

Le niveau final du CEC est de 4.

La philosophie de l'Institut "De Gennaro" est liée au territoire puisque l'école est située à Vico Equense dans la région de Sorrente, dans le sud de l'Italie. Traditionnellement, tout le district est strictement lié au territoire qui a une longue tradition de cuisine méditerranéenne et une longue vocation touristique. La relation avec les recettes et les modes de vie traditionnels a été renforcée au cours des 10 à 15 dernières années. En conséquence, les thèmes de la durabilité et de la durabilité alimentaire ont été confrontés depuis 2016 et ils sont développés dans de nombreuses disciplines dans les cours d'art culinaire, de gestion des aliments et des boissons et d'hospitalité. Comme le thème de la durabilité alimentaire a été principalement traité uniquement de manière théorique, le nouveau défi est d'attirer l'attention sur les bonnes pratiques en ce sens.

A De Gennaro, le module de durabilité est développé dans le cadre de

- **CITOYENNETÉ** : Introduction d'une nouvelle matière scolaire appelée Citoyenneté dont l'un des thèmes est la durabilité environnementale, le droit à la santé et le bien-être de la personne. Les thèmes d'enseignement sont l'éducation à l'environnement, le développement éco-durable et la protection du patrimoine environnemental, les identités, les productions et l'excellence territoriale et agro-alimentaire ; les thèmes se réfèrent explicitement aux objectifs de l'Agenda 2030. Notez que chaque école programme ses propres modules sur la durabilité environnementale car en Italie nous sommes dans une phase expérimentale.

Le module de *durabilité alimentaire* dans les écoles d'hôtellerie et de gestion a été introduit par le ministre de l'éducation après de nombreuses innovations des programmes scolaires, principalement après la publication de la Charte de Milan à l'Exposition universelle de Milan - EXPO 2015 qui a également été une caisse de résonance pour la diffusion de l'Agenda 2030 des Nations unies.

Après quelques années, une réforme (D.Lgs. 61/2017 et D.M. 92/2018) a réorganisé la structure des écoles d'EFPP, qui sera pleinement opérationnelle à partir de l'année scolaire 2022/2023. La réforme de l'EFPP a introduit un nouveau type de programmation par compétences pour l'apprentissage tout au long de la vie.

Selon les institutions (ministère italien de l'éducation), la référence à la durabilité dans les programmes de formation professionnelle liés à l'alimentation sont les compétences n° 2, 4 et 8 (de l'annexe C de la réforme de la formation professionnelle) ; la compétence n° 4 pour la dernière année du cours d'art culinaire est la plus spécifique à la durabilité des aliments.

Au cours des deux premières années de formation à l'école De Gennaro, ils développent des compétences appliquant les principes essentiels de l'éco-durabilité environnementale pour effectuer des tâches simples, dans des contextes structurés, selon des critères préétablis pour la création de menus et d'offres touristiques

simples (cette formation correspond à 2 CEC). Au cours de la troisième année, ils appliquent les procédures de base pour l'organisation et la vente de menus et de paquets d'offres touristiques en accord avec les principes de l'éco-durabilité et avec les opportunités offertes par le territoire. (3 CEC)

Enfin, au cours des deux dernières années de spécialisation, les étudiants participent à la compétence citée n. 4 :

- **PROGRAMMATION DES COMPÉTENCES** : Préparer des produits, des services et des menus cohérents avec le contexte et les besoins des clients (également en relation avec des régimes et des styles alimentaires spécifiques), en poursuivant des objectifs de qualité, de rentabilité et de promotion de la diffusion des habitudes et des modes de vie durables et équilibrés.

Cette partie de la formation correspond à 4 CEC.

Les **connaissances** acquises tout au long de la formation sont les suivantes :

- Valeur culturelle de la nourriture et relation entre la nourriture et le vin, la société et la culture d'un territoire
- Concepts de durabilité et de certification
- Technologies innovantes de manipulation et de stockage des aliments et normes de qualité correspondantes
- Concepts de qualité promise, livrée, attendue et perçue

Les **compétences** développées tout au long de la formation sont :

- Développer une offre de produits et de services alimentaires et viticoles destinés à promouvoir un mode de vie équilibré d'un point de vue nutritionnel et d'un point de vue durable et environnemental.
- Apporter des innovations personnelles à la production alimentaire et vinicole en fournissant des explications techniques et des motivations culturelles, en favorisant la diffusion d'habitudes et de modes de vie durables et équilibrés.
- Définir des offres gastronomiques qualitativement et économiquement durables, en adaptant les choix à l'évolution des tendances en matière de goût, de régimes alimentaires, de styles de consommation de la clientèle cible.
- Activer des interventions d'information, de communication et d'éducation environnementale en impliquant les clients et les parties prenantes.

La durabilité des aliments dans les cours d'EFP belges liés à l'alimentation

Le secteur alimentaire est le secteur économique le plus important en Belgique en termes d'emplois créés et de contribution au PIB complexe¹. Mais le système politique belge rend la lecture de la législation difficile.

- Le gouvernement fédéral est compétent en matière de santé publique.
- Les Régions sont compétentes pour les politiques environnementales, les politiques de santé (médecine préventive et curative) et l'agriculture.
- Les Communautés sont responsables de l'éducation.

Alimentation durable

Le Plan fédéral nutrition santé (PFNS) promeut une alimentation et un mode de vie sains dans toute la Belgique afin de prévenir les maladies liées à une mauvaise alimentation et au manque d'activité physique².

Par ailleurs, l'accès à l'alimentation étant un droit fondamental, un projet de loi est en cours d'élaboration pour établir le *"droit à une alimentation de qualité"*, qui inclut la mise en place de systèmes alimentaires durables³.

Outre la politique de santé publique, les entités fédérées mettent également en œuvre diverses politiques visant à la diffusion et à la mise en œuvre d'une alimentation durable.

Le 7 juillet 2016, le gouvernement wallon a signé la deuxième Stratégie wallonne de développement durable. Cette stratégie débouche sur un *plan d'action "visant à rendre les modes de consommation et de production plus durables dans 3 domaines en particulier : l'alimentation, l'énergie et les ressources"*. Ce texte appelle à *"définir les principes et critères de l'alimentation durable pour la Wallonie"* et à *"élaborer et inviter à la signature d'une charte 'alimentation durable' en Wallonie"*, mais aussi à soutenir la coopération et l'échange de bonnes pratiques européennes ainsi que le développement de labels alimentaires européens. Globalement, la stratégie s'adresse à tous les maillons de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, et promet diverses actions telles que la promotion de l'alimentation durable dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration et le soutien à la mise en place de potagers individuels et collectifs.

La Stratégie vise également à œuvrer pour une plus grande cohérence de l'aide alimentaire et la réduction des *"inégalités sociales en matière d'alimentation"*. Dans le cadre de cette Stratégie wallonne de développement durable, un projet de cadre de référence⁴ [4] est envisagé dans le but de rendre le système alimentaire wallon plus durable et compétitif. Ce projet va de pair avec la mise en place de conseils de politique alimentaire (CPA) multi-acteurs, par exemple Good Food en Région bruxelloise, à Liège, Gand et Bruges. Ces CPA sont l'occasion pour les parties prenantes de discuter, de collaborer et d'imaginer de futures initiatives locales.

¹ Gouvernement wallon, "Développement durable. 2e Stratégie wallonne", 7 juillet 2016.

² SPF Santé publique, "Le Plan Fédéral Nutrition Santé".

³ Plateforme de débat pour un accès à une alimentation de qualité, "Adopter une loi-cadre instaurant le droit à l'alimentation de qualité".

⁴ Gouvernement wallon, "Développement durable. 2e Stratégie wallonne", 7 juillet 2016.

L'éducation au développement durable

L'éducation au développement durable ou l'alimentation durable n'apparaissent pas en tant que telles dans les programmes scolaires belges. Pourtant, en novembre 2011, la Fédération Wallonie-Bruxelles, la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale ont conclu un accord de coopération visant à promouvoir et à développer des stratégies éducatives liées à l'environnement et à la nature dans une perspective de développement durable et d'éducation à la citoyenneté.

Conclu pour une période de 6 ans renouvelable, cet accord de coopération comporte 6 objectifs principaux⁵ :

1. "Accroître l'information sur les actions et les campagnes entreprises par les trois institutions en les incluant dans leurs programmes d'action respectifs."
2. "Renforcer la création d'outils pédagogiques de qualité dans le domaine de l'éducation à l'environnement, à la nature et au développement durable."
3. " Développer une meilleure intégration de l'environnement et de la nature dans le processus éducatif ; favoriser le développement du processus éducatif dans le domaine du développement durable ". "Développer une meilleure intégration de l'éducation à l'environnement, à la nature et au développement durable dans les programmes scolaires afin de donner aux élèves une éducation citoyenne responsable."
4. "Proposer une aide structurée aux écoles et aux établissements d'enseignement supérieur qui intègrent le développement durable dans leur projet d'établissement."
5. "Assurer l'échange réciproque de connaissances et d'expériences entre les acteurs de l'éducation à l'environnement, à la nature et au développement durable dans le but d'améliorer les pratiques éducatives".
6. "Assurer une collaboration logistique dans le domaine de l'éducation à l'environnement, à la nature et au développement durable".

Par suite d'un processus participatif qui s'est déroulé d'octobre 2010 à avril 2011, les établissements participant aux Assises de l'Éducation relative à l'Environnement et au Développement Durable (ErEDD) "se sont engagés à mettre en place des mécanismes pour soutenir et renforcer l'ErEDD dans les écoles".

Enfin, **l'éducation à l'environnement** s'articule autour de trois objectifs⁶ :

- "Environnemental : la SEE vise à rendre le fonctionnement de l'humanité compatible avec l'écologie globale de la planète en favorisant la participation des citoyens à la gestion responsable de l'environnement et des ressources dans un esprit de solidarité" ;
- "Éducatif : il vise l'épanouissement des personnes et des communautés à travers leur relation avec l'environnement et la nature" ;
- "Pédagogique : elle favorise le développement d'une éducation plus accessible et mieux adaptée à la complexité du monde et aux besoins des sociétés contemporaines.

⁵ Assemblée Parlementaire de la Francophonie, Débat sur l'éducation au développement durable. Contribution de la Fédération Wallonie Bruxelles, mars 2012.

⁶ Réseau Idée, " L'Education relative à l'Environnement, c'est quoi ? "

Stratégie pour une bonne alimentation

La stratégie Good Food (2016-2020) - vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale - a été approuvée par le gouvernement bruxellois en 2016, incluant plus de 100 mesures de la ferme à la fourchette. Les objectifs et les mesures ont été co-construits à Bruxelles dans le cadre d'un processus participatif par le Good Food Council. Ce Conseil compte 28 membres représentant tous les différents acteurs du secteur alimentaire (organisations d'agroécologie, agriculteurs, restaurants, fédération des supermarchés, organisations d'éducation à l'environnement, universités...).

La première stratégie Good food visait à développer de nouveaux projets agricoles dans les zones urbaines afin de produire localement 30 % des fruits et légumes d'ici 2035, d'impliquer la jeune génération dans les défis liés à l'alimentation et de réduire le gaspillage alimentaire de 30 % d'ici 2020. En outre, des projets innovants ont été soutenus par la stratégie Good Food pour promouvoir : les jardins potagers dans les écoles et le voisinage, le service régional pour faciliter l'agriculture urbaine, le soutien aux jeunes agriculteurs urbains, les projets professionnels d'agriculture urbaine utilisant des techniques innovantes (comme l'aquaponie), les projets de récupération des invendus alimentaires et la prévention du gaspillage alimentaire dans les écoles. La stratégie prévoit également la sortie du label "Good food" pour les restaurants et les cantines, indiquant l'utilisation d'aliments locaux, biologiques, végétariens et des mesures de prévention du gaspillage alimentaire.

En 2022, suite aux résultats positifs de la première expérience, la région bruxelloise a développé une stratégie Good Food 2 (2022-2030). Cette stratégie comprend quatre principes transversaux :

- I. Une gouvernance participative, décloisonnée et co-soutenable ;
- II. Un principe d'inclusion sociale, de santé et de souveraineté alimentaire avec "One World One Health" ;
- III. Les défis de la lutte et de l'adaptation au changement climatique et de la protection, de l'amélioration et du renforcement de la biodiversité ;
- IV. Approche des environnements urbains multiples (district, région, suprarégional) et multipolaires (centre-ville, zone de Neerpède, etc.), qui tiendra compte des caractéristiques écologiques, socio-économiques et culturelles spécifiques et des besoins des habitants des différentes zones urbaines.

La stratégie est mise en œuvre à travers 5 axes :

Axe 1 : Intensifier et soutenir la production agroécologique à Bruxelles et dans ses environs

Axe 2 : Développer des "chaînes alimentaires de qualité" pour approvisionner Bruxelles

Axe 3 : Assurer la diffusion d'une offre commerciale " Good Food ".

Axe 4 : Assurer une bonne alimentation pour tous

Axe 5 : Réduire les pertes et gaspillages alimentaires

[Le portail Good Food | Good Food](#)

Heures supplémentaires disponibles présentes dans les modules des programmes d'EFP en Espagne, au Portugal et en Italie.

L'analyse de la quantité d'heures supplémentaires disponibles (heures d'enseignement supplémentaires que chaque école d'EFP peut utiliser pour ajouter ou approfondir les contenus qu'elle juge nécessaires) a pour but de déterminer le nombre correct et réaliste d'heures du nouveau module d'EFP sur la durabilité des aliments.⁷

Heures supplémentaires disponibles

PAYS	VET INITIAL ARTS CULINAIRES	SERVICE INITIAL DE RESTAURATION DES VÉTÉRINAIRES	VET INITIAL ARTS DE LA PÂTISSERIE	TRAITEMENT INITIAL DES ALIMENTS PAR LES VÉTÉRINAIRES	GESTION D'UNE CUISINE DE HAUT NIVEAU	GESTION DES SERVICES DE RESTAURATION DE HAUT NIVEAU	PROCESSUS ET QUALITÉ DE HAUT NIVEAU DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE
ESPAGNE	132h	132h	132h	132h	165h	165h	165h
PORTUGAL	135h*	135h			90h**	90h	
ITALIE	80h***	80h***			80h***	80h***	

* 1,5h x 30 semaines d'école x 3 ans

** 2h x 45 semaine scolaire

*** 2h x 20 semaines d'école x 2 ans

En prenant comme référence cette compilation des heures disponibles, il a été décidé de fixer la durée du module à 54 h.

⁷ Dans l'analyse des heures supplémentaires pour déterminer le nombre correct et réaliste d'heures du nouveau module d'EFP sur la durabilité des aliments, nous ne tenons pas compte de la Belgique, puisque la formation ne sera pas mise en œuvre dans le pays, et nous aimerions prendre en considération les heures moyennes obtenues uniquement dans les pays pilotes.

2. DOMAINES D'APPRENTISSAGE

Le module a été organisé par domaines (nutritionnel, écologique, économique et social) et par unités d'apprentissage (également appelées unités didactiques ou de formation selon le pays européen), chacune étant composée d'une liste de contenus, de résultats d'apprentissage, d'aptitudes, de connaissances et de compétences.

Il y aura trois façons d'inclure le module dans les programmes européens d'EFPP liés à l'alimentation :

1. Inclure tout ou partie de ses unités du module Durabilité alimentaire dans d'autres modules en cohérence avec le sujet (de manière "transversale"). Ce sera le moyen le plus rapide d'inclure le nouveau module sur la durabilité des aliments dans les programmes d'EFPP, avec l'avantage de pouvoir introduire les questions de durabilité des aliments de différents points de vue, en fonction des enseignants impliqués (des domaines d'études alimentaires, sociaux, économiques et nutritionnels).
2. Recueillir toutes les heures supplémentaires disponibles dans les programmes d'EFPP (si elles existent et sont disponibles) afin de faire de la place pour le nouveau module.
3. Encourager la création d'un nouveau module officiel d'EFPP dans les programmes d'EFPP liés à l'alimentation.

Les contenus, aptitudes et compétences sur la durabilité alimentaire préparés pour le précédent projet ERASMUS+ Formation pour l'alimentation, ceux qui peuvent être inclus dans le module de formation EFPP seront sélectionnés selon des critères de cohérence et d'utilité pour les futurs professionnels du secteur de la restauration.

● **Santé/Nutrition**

1. Des régimes alimentaires sains et durables.

● **Écologique**

2. La biodiversité, la saisonnalité et les aliments biologiques.
3. Gestion de l'eau et des terres et empreintes des aliments.
4. Perte de nourriture et gaspillage alimentaire.

● **Économie**

5. Économie circulaire et résilience.
6. Économie locale et systèmes alternatifs.

● **Social**

7. Entreprises alimentaires éthiques et inclusives.
8. Slow Food et patrimoine culturel



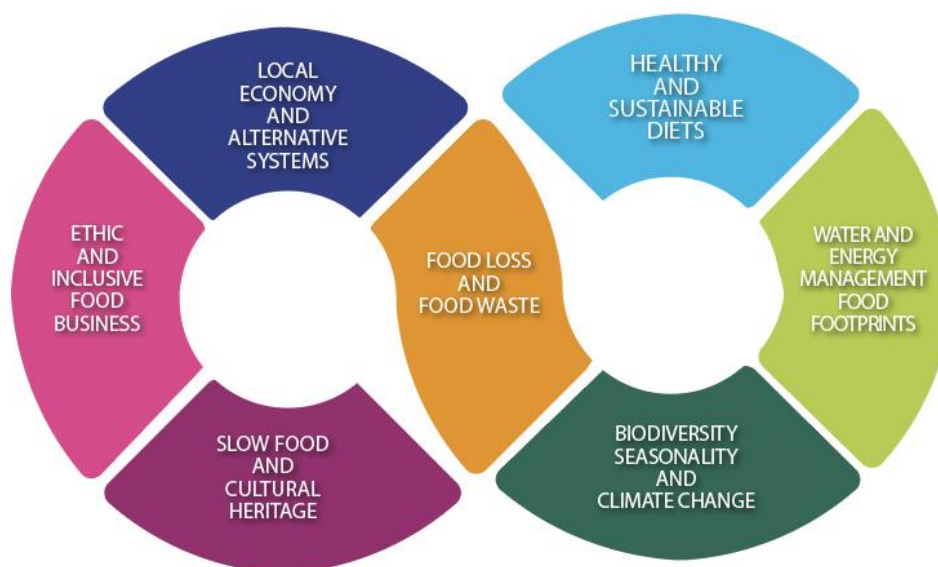
3. UNITÉS D'APPRENTISSAGE

Méthodologie

Afin de définir les acquis de l'apprentissage du module sur la durabilité de l'alimentation, un schéma de contenu basé sur les compétences (telles que détaillées par le CEDEFOP⁸) a été réalisé avec des connaissances et des aptitudes détaillées. Sur ces bases, la liste des contenus a ensuite été élaborée.

À titre de rappel, il est important de noter qu'une compétence est la capacité, le "quoi" qu'une personne doit être capable de faire pour accomplir une tâche. Les compétences représentent les capacités, le "comment faire" nécessaire à l'accomplissement d'un travail.

La liste des compétences utilisée comme point de départ est celle présentée dans le cadre théorique du projet Erasmus+ T4F, Training for Food, mentionné ci-dessus et disponible dans l'annexe 1.



⁸ https://www.cedefop.europa.eu/files/3048_en.pdf

Module d'EFP sur la durabilité des aliments - Schéma de compétences

Le schéma final des compétences et des connaissances et aptitudes associées pour chaque unité d'apprentissage est détaillé ci-dessous.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE DU DOMAINE SANTÉ/NUTRITION		
1. Des régimes alimentaires sains et durables.		
Connaissances	Compétences (Capacités à appliquer)	Compétences (Pour être capable de)
- Comment manger sainement et sauver la planète. - Les comportements des consommateurs et leurs implications. - Les nouveaux aliments comme alternative pour être plus durable et rentable. - Une approche de la santé et du régime planétaire comme modèle de durabilité.	- Pensée critique sur les choix de décisions alimentaires. - Compétences pratiques pour persuader les consommateurs de choisir des aliments sains - Sélectionner des sources d'information adéquates sur des questions liées à la science	- Identifier les préférences parmi les aliments nutritifs et construire un repas équilibré. - Comprendre les étiquettes nutritionnelles. - Créer des propositions alimentaires saines, durables et rentables. - Explorer de nouveaux ingrédients durables.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE DU DOMAINE ÉCOLOGIQUE		
2. Biodiversité, saisonnalité et changement climatique		
Connaissances	Compétences (Capacités à appliquer)	Compétences (Pour être capable de)
- Connaître l'impact de la consommation alimentaire sur l'environnement et la biodiversité. - Savoir comment les changements climatiques et les défis sociétaux influencent la production alimentaire. - Étiquetage européen et national des aliments biologiques - Comment la gastronomie contribue à la préservation ou à la perte de la biodiversité	- Reconnaître l'importance de la saisonnalité et de la durabilité des aliments. - Sélectionner des sources d'information adéquates sur l'impact des changements climatiques sur votre pays et sur l'alimentation.	- Sélectionner les fournisseurs de produits alimentaires biologiques et de saison dans leur propre région, dans une optique "gastronomique, savoureuse et équitable". - Mettre en pratique les réglementations et applications appropriées qui sont à la base de la production biologique. - Se réapproprier des recettes et des techniques de cuisson pour une alimentation durable (légumes, fruits, viandes, poissons, épices etc...) - Construire une campagne de communication et de promotion. - Proposer une modulation d'un menu en tenant compte des conséquences du changement climatique sur la production alimentaire.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE DU DOMAINE ÉCOLOGIQUE 3. Gestion de l'eau et de l'énergie et empreintes alimentaires		
Connaissances	Compétences (Capacités à appliquer)	Compétences (Pour être capable de)
1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les nouveaux risques environnementaux mondiaux. 2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments. 3. Astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie (ex. IV Gamma).	1. Appliquer les paramètres d'impression des aliments. 2. Élaborer des stratégies pour réduire l'empreinte de leurs activités. 3. Suivi de la consommation d'eau et d'énergie. 4. Améliorer l'efficacité des ressources.	1. Prendre des décisions responsables et comprendre l'impact de la production alimentaire sur l'environnement. 2. Introduire des mesures d'atténuation et d'adaptation au changement climatique dans le secteur alimentaire. 3. Adopter des mesures pour l'efficacité des ressources (eau et énergie).

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE DU DOMAINE ÉCOLOGIQUE 4. Perte de nourriture et gaspillage alimentaire		
Connaissances	Compétences (Capacités à appliquer)	Compétences (Pour être capable de)
1. Les questions liées au gaspillage et aux pertes de denrées alimentaires survenant tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec un accent particulier sur la logistique, la distribution, les économies d'argent et la consommation finale. 2. Des stratégies et/ou des meilleures pratiques pourraient être développées pour réduire les pertes et les gaspillages alimentaires et/ou donner les restes. 3. Un emballage approprié pour la prévention 4. Règles et lois nationales sur le gaspillage alimentaire et le don de restes de repas	1. Compréhension générale des pertes et gaspillages alimentaires dans la chaîne alimentaire. 2. Une technique de conservation pour réduire les déchets alimentaires 3. Concevoir des actions spécifiques (par exemple, des menus) visant à réduire les déchets. 4. Organiser plus efficacement leur travail pour éviter les comportements inappropriés. 5. Solutions d'emballage à faible impact	1. Planifier et mettre en œuvre des stratégies écologiques pour réduire les pertes alimentaires 2. Planifier et mettre en œuvre une solution écologique pour réduire les déchets alimentaires 3. Utilisez le format et les matériaux d'emballage pour maximiser la durée de conservation et minimiser les déchets alimentaires. 4. Concevoir une stratégie de réduction des déchets alimentaires 5. Mettre en œuvre la technique de stockage 6. Mettre en œuvre des pratiques pour une économie circulaire

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE DANS LE DOMAINE ÉCONOMIQUE 5. Économie locale et systèmes alternatifs		
Connaissances	Compétences (Capacités à appliquer)	Compétences (Pour être capable de)
1. L'importance de l'économie locale pour le développement durable 2. Stratégies et/ou meilleures pratiques des systèmes alimentaires alternatifs en	1. Être conscient du rôle de l'économie locale dans le développement d'une entreprise durable. 2. Mettre en place des partenariats stratégiques d'achat, de production et de distribution d'aliments basés	1. Appliquer les programmes privés et publics qui favorisent le développement de projets/entreprises alimentaires locaux. 2. Travailler en collaboration avec le milieu des affaires local et jeter des

termes de production, de distribution et d'achat. 3. Valeur commerciale des aliments locaux 4. L'économie circulaire et son rôle dans la promotion de l'économie locale.	sur des systèmes alimentaires alternatifs. 3. Identifiez et utilisez la valeur ajoutée des produits locaux pour promouvoir votre activité. 4. Adopter un mode de pensée circulaire	ponts entre des partenaires complémentaires. 3. Communiquer sur la valeur ajoutée des produits alimentaires locaux et promouvoir l'offre alimentaire locale. 4. Développer des idées commerciales fondées sur le principe de l'économie circulaire.
--	--	---

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE DANS LE DOMAINE SOCIAL 6. Entreprises alimentaires éthiques et inclusives		
Connaissances	Compétences (Capacités à appliquer)	Compétences (Pour être capable de)
1. Les principes du commerce équitable et les pratiques en matière de diversité, d'inclusion et d'équité dans l'emploi. 2. Connaissance des acteurs du changement dans la relation entre l'économie, l'écologie et la société par une approche multi-niveaux du développement durable	1. Reconnaître l'importance du commerce équitable et de l'équité au travail 2. Mettre en place des partenariats stratégiques pour avoir un impact sur votre activité 3. Développer la pensée critique et la conception 4. Construire une vision commune concernant la qualité des produits, les relations avec les partenaires et le service à la clientèle.	1. Mettre en place la RSE dans une entreprise alimentaire 2. Identifier le juste prix des produits alimentaires. 3. Définir un plan de diversité, d'inclusion et d'équité 4. Communiquer le lien entre les prix et la valeur aux consommateurs.

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE DANS LE DOMAINE SOCIAL 7. Slow Food et patrimoine culturel		
Connaissances	Compétences (Capacités à appliquer)	Compétences (Pour être capable de)
1. La relation de l'alimentation avec l'identité culturelle des territoires. 2. Désignations protégées : rôles et applications pour la durabilité. 3. La connaissance des approches slow Food et ses opportunités. 4. L'approche du régime méditerranéen comme modèle de durabilité.	1. Respect de la culture gastronomique et traditionnelle. 2. Identifier les opportunités commerciales dans le domaine du patrimoine culturel par le biais du secteur alimentaire. 3. Reconnaître les indications géographiques et leurs valeurs réelles. 4. Reconnaître la durabilité et l'héritage culturel du régime méditerranéen.	1. Concevoir des expériences alimentaires créatives et innovantes. 2. Choisir des produits conformes aux profils issus des informations sur le marché en utilisant des appellations protégées. 3. Concevoir une activité basée sur l'expérience gastronomique.

Le module sur la durabilité des aliments étant destiné aux étudiants de l'EFP, une modulation du niveau de compétences à atteindre est nécessaire, en fonction du niveau des cours d'EFP. C'est pourquoi un concept "multicouche" guidera le module d'EFP sur la durabilité des aliments, avec la possibilité d'approfondir le contenu de la formation en fonction du profil des étudiants.

4. RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE

Espace Nutrition

UNITÉ 1. Régimes alimentaires sains et durables

- Comment manger sainement et sauver la planète

Les macronutriments, les micronutriments et l'apport énergétique ; la " quantité et la qualité " appropriées pour une alimentation équilibrée.

Les principales sources scientifiques pour une alimentation saine.

- Les comportements des consommateurs et leurs implications

Influences sur l'état nutritionnel, notamment le mode de vie, les connaissances et les croyances, les choix éthiques et religieux.

- Les nouveaux aliments comme alternative pour être plus durables et rentables

Les risques, défis et opportunités des ingrédients nouveaux et innovants.

- Une approche de la santé et du régime planétaire comme modèle de durabilité

Le régime de santé planétaire : La commission EAT-Lancet.

Zone écologique

UNIT 2. Biodiversité, saisonnalité et alimentation biologique

- Savoir comment la consommation alimentaire a un impact sur l'environnement et la biodiversité

Souligner l'importance de la biodiversité à plusieurs niveaux.

Impact des choix alimentaires sur la biodiversité

- Savoir comment les changements climatiques et les défis sociétaux influencent la production alimentaire

Impacts du changement climatique sur la production alimentaire.

Impacts sur le comportement sociétal dans la production alimentaire.

- L'étiquetage européen et national sur les aliments biologiques

La production alimentaire biologique et son caractère durable aux niveaux local et mondial.

Lire l'étiquetage européen et national des aliments biologiques.

- Comment la gastronomie contribue à la préservation ou à la perte de la biodiversité

L'importance de la saisonnalité et de la diversité au niveau environnemental et nutritionnel.

UNITÉ 3. Gestion de l'eau et de l'énergie et empreinte des aliments

- La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents

Vue d'ensemble sur le système alimentaire et son impact sur l'environnement naturel.

La production alimentaire et l'agriculture intensive et leurs empreintes.

Pratiques et technologies innovantes et durables visant à intégrer la gestion des terres, de l'eau, de la biodiversité et d'autres ressources environnementales afin de répondre aux besoins humains tout en assurant la durabilité à long terme des services écosystémiques et des moyens de subsistance.

- Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments

La demande en eau, l'utilisation des terres et ses implications sur le changement climatique.

Empreintes alimentaires (eau et carbone).

- Astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie

(par exemple, IV Gamma)

UNITÉ 4. Perte de nourriture et gaspillage alimentaire

- Les questions liées au gaspillage et aux pertes alimentaires survenant le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec un accent particulier sur la logistique

Comment réduire vos déchets : outils de suivi et d'évaluation.

Distribution, épargne monétaire et consommation finale.

- Des stratégies et/ou des meilleures pratiques pourraient être développées pour réduire les déchets et les pertes alimentaires et/ou donner les restes

Transformer les stratégies d'exploitation en actions par l'éducation : réutilisation / retraitement des aliments (soupe de légumes, smoothies de fruits, etc.), amélioration des techniques de conservation, recyclage et compostage.

Solutions commerciales et sociales pour réduire les déchets alimentaires (par exemple, Too good to go ; Reefood).

- Un emballage approprié pour la prévention

Avantages des stratégies de réduction des emballages.

Techniques de conservation des aliments pour éviter les pertes de nourriture.

- Règles et lois nationales sur le gaspillage alimentaire au don de restes.

Zone économique

UNITÉ 5. Économie locale et systèmes alternatifs

- L'importance de l'économie locale pour le développement durable

Le concept d'économie alimentaire locale et son impact sur la communauté.

- Les stratégies et/ou les meilleures pratiques des systèmes alimentaires alternatifs en termes de production, de distribution et d'achat.

Exemples pratiques d'activités alternatives basées sur des chaînes d'approvisionnement locales et courtes.

(par exemple, Lisbonne - <https://www.rizomacoop.pt/> A praça - <https://apraca.pt/pages/sobre-nos> / ISA - <https://semear.pt/>

- Valeur commerciale des aliments locaux.

Proposer le concept de souveraineté alimentaire comme une alternative au concept de sécurité alimentaire.

- L'économie circulaire et son rôle dans la promotion de l'économie locale.

La valeur économique et les avantages potentiels de l'économie circulaire en tant qu'entreprises innovantes et créatrices d'emplois.

Espace social

UNITÉ 6. Entreprises alimentaires éthiques et inclusives

- Les principes du commerce équitable et les pratiques d'emploi en matière de diversité, d'inclusion et d'équité.

Travail décent, prix équitables pour les producteurs, commerce équitable : la chaîne d'approvisionnement alimentaire fondée sur la valeur.

- Des connaissances sur les acteurs du changement dans la relation entre l'économie, l'écologie et la société à travers une approche multi-niveaux du développement durable.

L'économie sociale comme modèle économique pour développer des activités alimentaires durables (croissance économique et développement local socialement inclusif).

Développer le concept d'entrepreneur social vert de manière pratique (Triple Layer Business Model Canvas)

UNITÉ 7. Slow Food et patrimoine culturelle

- La relation de l'alimentation avec l'identité culturelle des territoires.

La relation entre la culture alimentaire et la vie quotidienne, spirituelle et sociale.

L'influence des tendances sociales et culturelles sur la nutrition contemporaine.

Le tourisme gastronomique comme opportunité de développer une activité commerciale durable et de préserver le patrimoine alimentaire et la production artisanale.

- Les désignations protégées : rôles et applications pour la durabilité.

Les appellations d'origine et de qualité protégées : sauvegarder, valoriser et transmettre le savoir-faire de la production alimentaire.

- La connaissance des démarches slow Food et de ses opportunités.

L'alimentation durable et le concept de "temps".

- L'approche du régime méditerranéen comme modèle de durabilité.

ANNEXE

Formation sur le projet TRAINING4FOOD E+

NUTRITIONAL AREA						
HEALTHY AND SUSTAINABLE DIETS						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Definition of Sustainable Diets. 2. Health Food and its benefits. 3. Impact of consumers diets, their choices and lifestyles. 4. Novel ingredients, insects and alternative proteins and unconventional food: the risks, challenges and opportunities. 5. The case study of Mediterranean Diet as a sustainable food approach.				1. To recognize factors, habits and food choices that influences our health, our planet and our community. 2. To be informed about alternatives ingredients and unconventional food. 3. To recognise well balanced diets according to nutritional needs. 4. To recognise proper information about health and nutritional food.		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1.How to eat healthy and save the planet. 2. Proper « quantity and quality» for a balanced diet. 3. Consumers behaviours and their implications. 4. Novel ingredients and tendencies as an alternative to be more sustainable and profitable. 5.Mediterranean diet approach as model of sustainability.	1. Critical thinking on food decision choices 2. Communication skills to persuade consumers to healthy food and to choose balanced diets 3. Select information sources to identify accurate scientific information on the food sector.	1. Decide and act in a way that favours-sustainability and health through nutrition 2.Identify preferences among nutritious foods and build a balanced meal, avoiding food which are less nourishing. 3.Understand nutrition claims from advertisements. 4. Create a healthy, profitable food offers.
Reading (Text) Checklist		Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*		
Duration of the Module TOT HOURS		8 hours				

ECOLOGICAL AREA					
WATER AND LAND MANAGEMENT AND FOOD'S FOOTPRINTS					
TRAINING UNIT			OBJECTIVES		
1. Resource pressures and risks. 2. The food's Footprints and their effects: footprints of intensive farming. 3. The resource efficiency usage in food and beverage processing for energy savings. 4. Sustainable land use: the case study of Urban Food Systems.			1. To be conscious of the use of water in the global food supply chain. 2. Recognize alternative ways to reduce water and energy usage. 3. Understand the need for changing to a sustainable way of doing things, individually and collectively. 4. To understand what is the food's footprint impact.		
LEARNING ACTIVITIES			LEARNING OUTCOMES		
THEORETICAL	PRACTICAL		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
- Reading - Web research - Successful case study (1 example of Urban Food Systems)	- Estimation on your own Footprint (link to website + explanation) * - Dos & Don'ts List*		1. The relationship between our food systems and emerging global environmental risks. 2. Quantification of the different environmental impact of food groups. 3. Hints and tips for improving resource efficiency. 4. Urban food systems as important steps in a longer transformation process towards sustainability.	1. Usage the Food print parameters 2. Strategies to reduce the footprints of their activities. 3. Monitoring the water consumption in their job 4. Strategy to improve resource efficiency.	1. Recognise the inefficient use of water. 2. Recognise the decisions and actions that favour sustainable development of food systems. 3. Understand how much their food productions impact on have different environmental impact so that they can make responsible decisions. 4. Being vocal supporter of efforts to address climate change mitigation and adaptation in the food sector. 5. Make for improving resource efficiency. 6. Manage the company according to environmental sustainability criteria.
Duration of the Module TOT HOURS		16 hours			

ECOLOGICAL AREA						
BIODIVERSITY, SEASONALITY AND ORGANIC FOOD						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Resource pressures and risks. 2. The food's Footprints and their effects: footprints of intensive farming. 3. The resource efficiency usage in food and beverage processing for energy savings. 4. Sustainable land use: the case study of Urban Food Systems.				1. To be conscious of the use of water in the global food supply chain. 2. Recognize alternative ways to reduce water and energy usage . 3. Understand the need for changing to a sustainable way of doing things, individually and collectively. 4. To understand what is the food's footprint impact.		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL			
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*	1. The relationship between our food systems and emerging global environmental risks. 2. Quantification of the different environmental impact of food groups. 3. Hints and tips for improving resource efficiency. 4. Urban food systems as important steps in a longer transformation process towards sustainability.	1. Usage the Food print parameters 2. Strategies to reduce the footprints of their activities. 2. Monitoring the water consumption in their job 5. Strategy to improve resource efficiency.	1. Recognise the inefficient use of water. 2. Recognise the decisions and actions that favour sustainable development of food systems. 3. Understand how much their food productions impact on have different environmental impact so that they can make responsible decisions. 4. Being vocal supporter of efforts to address climate change mitigation and adaptation in the food sector. 5. Make for improving resource efficiency. 6. Manage the company according to environmental sustainability criteria.
Duration of the Module TOT HOURS		16 hours				

ECOLOGICAL AREA						
FOOD LOSS AND FOOD WASTE						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Food Loss reduction: definitions and strategies. 2. Food Waste reduction: definition and strategies. 3. Disposal strategy: "the second life of the product" 4. Packaging reduction through education and innovation. 5. Countries' law. 6. Case studies: Hotel and Restaurants Zero Waste				1. To understand the importance of the Food loss and Food waste challenges. 2. To explain why food waste and food loss are a problem and a loss of money. 3. To identify strategies to reduce food waste and legal ways to give a second life the project and /or to donate leftovers. 4. To understand the role of packaging plays. 5. New product lines aimed at minimising waste and/or reusing discarded parts.		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL			
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*	1. The issues related to food waste and losses occurring along the food-supply chain, with particular focus on logistics, distribution, money savings and final consumption. 2. Strategies and/or best practices could be developed to reduce food waste and losses and/or donate leftovers. 3. Policy and environmental implications. 4. Proper packaging for prevention. 5. National rules and laws on food waste in order to donate leftovers.	1. Reduction of personal waste. 2 Green management. 3. Storage technique. 4. Preservation technique to reduce food waste. 5. Design of specific actions (e.g. menus) aimed at reducing waste.	1. Organise their work more efficiently for avoiding improper behaviour. 2. Plan and implement ecological strategies to reduce food loss. 3. Plan and implement ecological solution to reduce food waste. 4. To recognise and requires to provider the package format and materials to maximize shelf life and minimize food waste. 5. Design strategy geared towards reduction of food waste.
Duration of the Module TOT HOURS		8 hours				



ECONOMIC AREA						
LOCAL ECONOMY AND ALTERNATIVE SYSTEMS						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Local economy for sustainable development: from local food to localized food 2. The concept of food sovereignty and food security. 3. Support local economy through alternative and/or traditional production methods. 4. Demand and offer of local and sustainable food through alternatives markets for sustainable agro-food system: farmer markets; cooperative markets; Community Supported Agriculture; food hubs and GAS.				1. To recognize the local economy development as a key for one's own business. 2. To better understand how markets for local foods impact our lives and economy. 3. To recognize the critical role of local governments and that developing sustainable local food systems requires partnership synergy. 4. To explore how innovations in market area encourage sustainable food system. 5. To recognize the economic value of short supply chain in food business. 6. Safeguard and transmit the know-how of production and distribution methods		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. The importance of local economy as a benchmark of sustainable development. 2. The economic impact of local food systems. 3. Knowledge about existing local market facilities. 3. Strategies and/or best practices of alternative food distribution and production. 4. The role of local and national governments in promoting the local economy through the food sector. 5. The redefinition of the relationships between producer and consumers through short food supply chains.	1. Innovative and future-oriented local approaches. 2. Set up strategic partnerships 3. Local food added value in advertisement messages 4. How to utilize the branding of local food.	1. To participate at local/national programs that promote the development of local food projects/business. 2. Working in collaboration with the business community and building bridges among complementary business. 3. Empowering participants to identify as possible solutions for their own issue, through alternatives food markets. 4. Identify and use the added value of local products to promote your activity. 5. Identify alternative marketing options and channels for the local food production
Duration of the Module TOT HOURS		6 hours				

ECONOMIC AREA						
CIRCULAR ECONOMY AND RESILIENCE						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Concept and definition of circular economy: objectives and benefits. 2. The resilience in the food systems: objectives and benefits. 3. Circular food economy and its economic value. 4. Develop collaborative strategy to implement food business based on circular economy. 5. Funding program on circular economy at national level. 6. The case study: good practices of circular economy in the food supply chain.				1. Better understanding of the circular economy. 2. Better understanding the concept of resilience applied at enterprises. 3. To underline the potential economic value of circular economy as winning business 4. Learning how to rethink your business dimension. 5. To explore new "sustainable " collaboration and opportunities.		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. What is circular economy and it's role in the promotion of local economy. 2. Circular economy as profitable business model. 3. The mean of the resilience in the food systems. 4. Knowledge about existing experiences of social enterprises involved in circular economy. 5. Knowledge of funding program of circular economy at national and European level.	1. Circular thinking. 2. Cultivate resilience. 3. Strategic application of circular economy principles within the own business economy . 4. Communicate the circular economy concepts within the sustainable food system (production, commercialization, restoration).	1. Implementing practices for a circular economy. 2. To promote actions based on circular economy. 3. Understand the regulation and program of circular economy.
Duration of the Module TOT HOURS		16 hours				



SOCIAL AREA						
ETHIC AND INCLUSIVE FOOD BUSINESS						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Ethics in the food supply chain from production to consumption (e.g. working conditions, equitable trade, etc). 2. Fair price for producers . 3. Green social entrepreneur . 4. CSR (Corporate Social Responsibility). 5. The case study: food social enterprises as inclusive business models for food as a vector of social inclusion.				1. Identify the values-based food supply chains (adequate wages in the entire value chain) 2. Explore the ethical issues you confront each time you decide what to produce, eat or purchase food. 3. Understand the relationship of food security and fair trade. 4. Explore alternative business models to be more sustainable. 5. Recognise the importance of CSR and the role corporations should play in advancing and addressing social and global challenges.		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. The main principles of equitable trade and how help a fair price for producers and consumers. 2. Knowledge of different business models with an ecological and social approach. 3. The green social entrepreneur as a figure who makes changes in the relationship between economy, ecology and society through a multilevel approach to sustainable development 4. CSR to shape the business and political agenda on sustainability and competitiveness.	1.Inspiring change through active participation 2. Identifying challenges and transform them in business opportunities 3. Set up strategic partnerships 4. Critical thinking 5. Set CSR in a food enterprise	1.Understand the proper price of food products. 2. Build a common vision regarding product quality, partner relationships and customer treatment 3. Communicate and justify the prices and value to consumers 4. evaluate and choose strategic instruments for business' transition 5. Build an implementation plan of CSR in a food enterprise
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		16 hours				

SOCIAL AREA						
SLOW FOOD AND CULTURAL HERITAGE						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. The anthropology of food and the importance of the notion of "time". 2. Varieties and tradition through geographical indications: protected designations of origin (PDOs) and protected geographical indications (PGIs) or STG. 3. The emerging of slow food: culture and traditions related to food sector. 4. The case study: culinary tourism as opportunity to promote local area and economic grow.				1. To better understand food values and its implications on social and cultural level. 2. To recognize the multiple values of food. 3. To understand the unique characteristics of food and their cultural heritage linked to the identity of the territory. 4. To identify alternative business models (cultural, touristic activities related to food sector) to promote sustainability and local development.		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. The relationship of food with cultural identity of the territories. 2. Protected designations: roles and applications. 3. The knowledge of slow food approach and their opportunity. 4. Existing brands, quality seals and certifications related to the food. 5. The cultural culinary tourism as opportunity of sustainable business .	1. Respect for the gastronomic and traditional culture. 2. Integration of multidisciplinary sectors. 3. 4. Identify business opportunities in cultural heritage through the food sector. 5. Identify the roles of certifications	1. Using Cultural Competence to understand food practices. 2. Capacity to understand geographical indications and their real values. 3. How to design creative and innovative slow food experience. 5. How choose products aligned with the profiles coming from the market information through the utilization of protected designations. 6. Concept and design own business based on culinary tourism experience.
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		12 hours				



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Cofinancé par
l'Union européenne