

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

Lieu : réunion Zoom

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

Participant·e·s :

[https://docs.google.com/spreadsheets/d/18\\_9rIVw8V55SmyB51lz6YmD4ig5NsOVLWljzCfyjUCE/edit#gid=0](https://docs.google.com/spreadsheets/d/18_9rIVw8V55SmyB51lz6YmD4ig5NsOVLWljzCfyjUCE/edit#gid=0)

Ordre du jour :

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

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

Voir ppt.

### 2. Le mot des Ministres

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

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

#### CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

##### PRÉSENTATION INSTANCE BASSIN

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

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

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

Leurs fonctions ?

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

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

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

- **Contexte (Louise)**

## CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

### CONTEXTE

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

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

Doivent réaliser 2 choses :

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

### - Méthodologie (Louise)

## CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

### MÉTHODOLOGIE

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

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

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

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

Remarque : cartographie = 1<sup>er</sup> état des lieux

### - Définition (Louise)

## CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

### DÉFINITION ALIMENTATION DURABLE

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

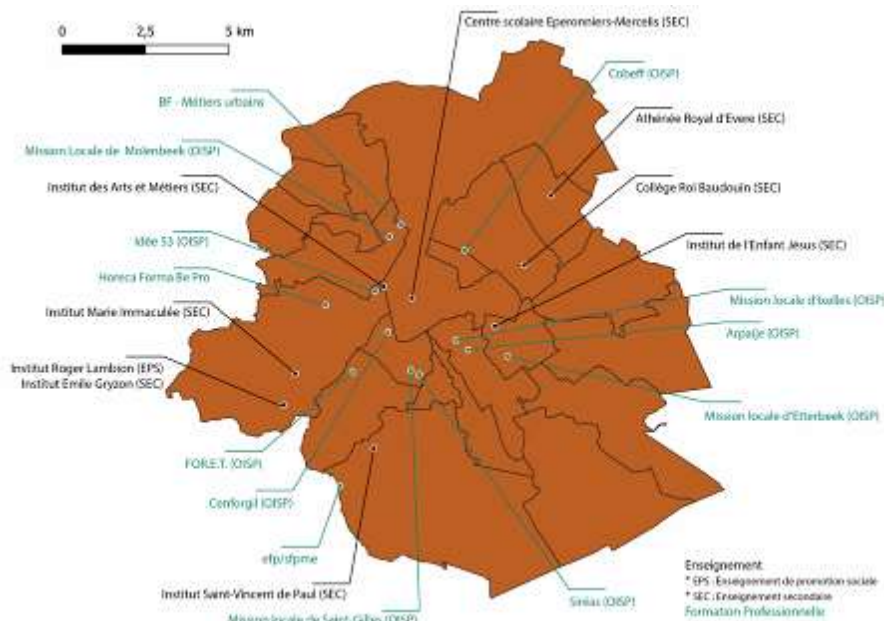
Utilise la définition de BE dans *Stratégie good food*. Pour voir ce que peut être une formation en AD, ils se basent sur les 4 piliers de Good Food.

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

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

⇒ Encore des choses à modifier (ex : EFP)

- Visualisation des différentes formations, etc. reprises dans la cartographie (Louise)



- **Recommandations (Louise)**

## CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

### RECOMMANDATIONS - RAP - ALIMENTATION DURABLE

- Identifier les formations dans lesquelles il est possible d'intégrer les principes de l'alimentation durable et les répertorier dans un cadastre.
- Adapter les offres de formation professionnelle et d'enseignement des métiers concernés afin d'y intégrer un ou plusieurs modules sur l'alimentation durable basée sur les quatre piliers repris ci-dessus.
- Sensibiliser les écoles et les opérateurs de formation à encourager leurs élèves, apprenant.e.s et stagiaires à effectuer leurs stages dans des établissements labellisés Good Food.
- Adapter l'offre de formation professionnelle et d'enseignement du métier de boulanger.ère-pâtissier.ère afin d'y intégrer le travail du levain dans la perspective de développer une boulangerie-pâtisserie durable.

7

- **Partage de l'Excel**

On y voit chaque opérateur, les formations qu'il propose et les piliers.

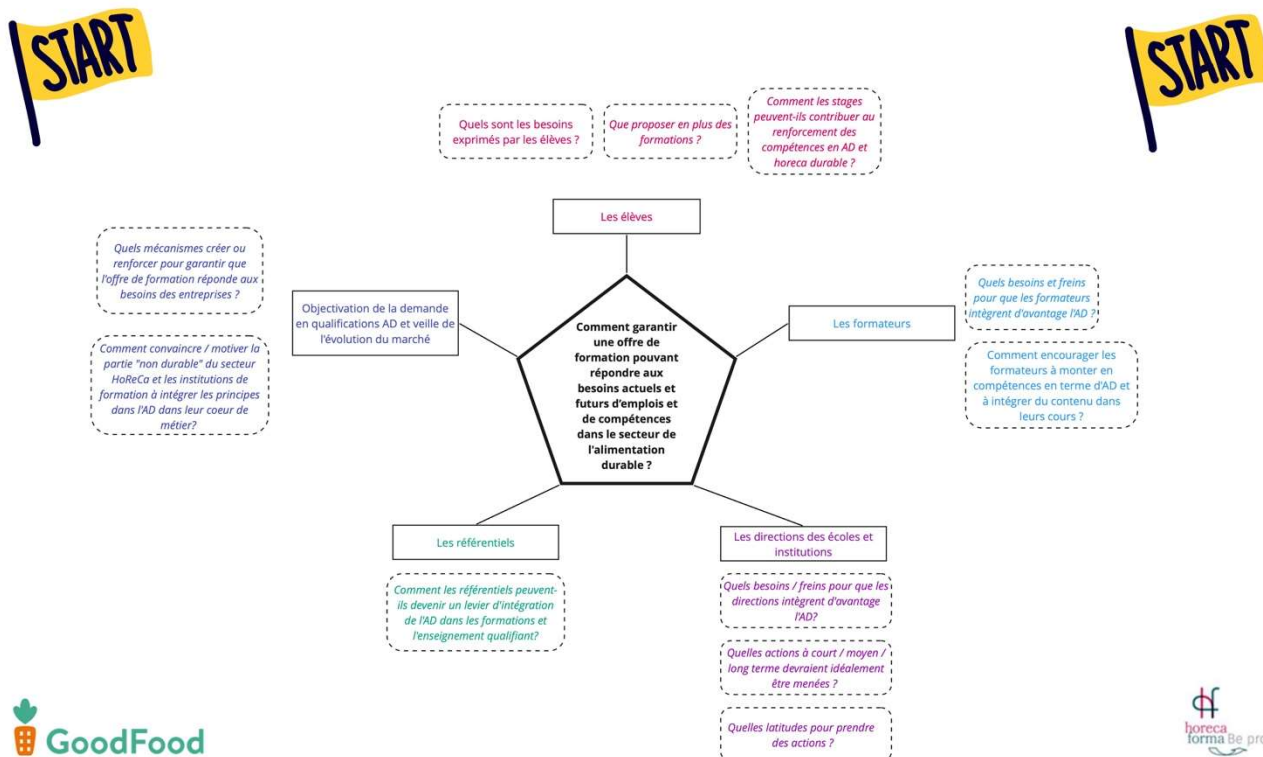
- **Questions & réponses**

Aurélie Laïos : formation en cours du jour, du soir ou les deux ?

- ⇒ Valentine Swanet : les deux sont possibles, le soir c'est surtout la promotion sociale. Plusieurs publics sont concernés (scolaires, demandeurs d'emploi, formation...)

## 4. Introduction aux sous-groupes

- Présentation (Gaëtan)



2 moments d'échange et de discussion :

- 1) Questions générales
- 2) Comment collaborer

La logique qu'on voit à l'écran fait référence à la 1<sup>ère</sup> question.

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

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

- **Partage du Miro**

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

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

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

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

Levier 1 → Objectivation :

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

Levier 2 → Référentiels :

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

Levier 3 → Ecoles/institutions :

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

Levier 4 → Formateurs :

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

Levier 5 → Elèves

- 3 questions (pour la 2<sup>e</sup> question, on pense direct au stage, un peu influencé)

- **Info pratiques**

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

Post-it orange = affirmations, réflexions

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

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

# Résultats discussion Groupe 1

Objectivation de la demande	Les référentiels	Les directions	Les formateurs	Les élèves / général	Thèmes de formation
Quels mécanismes créer ou renforcer pour garantir que l'offre de formation réponde aux besoins des entreprises ?	Comment les référentiels peuvent-ils devenir un levier d'intégration de l'AD dans les formations et l'enseignement qualifiant ?	Quels besoins / freins pour que les directions intègrent d'avantage l'AD ?	Quels besoins et freins pour que les formateurs intègrent d'avantage l'AD ?	Quels sont les besoins exprimés par les élèves ?	
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 ?	



## Résultats discussion Groupe 2

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

