



Cartographie de l'offre d'enseignement/formation en Alimentation durable

GT GoodFood - 25/01

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/>

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

CARTOGRAPHIE - ALIMENTATION DURABLE

MÉTHODOLOGIE

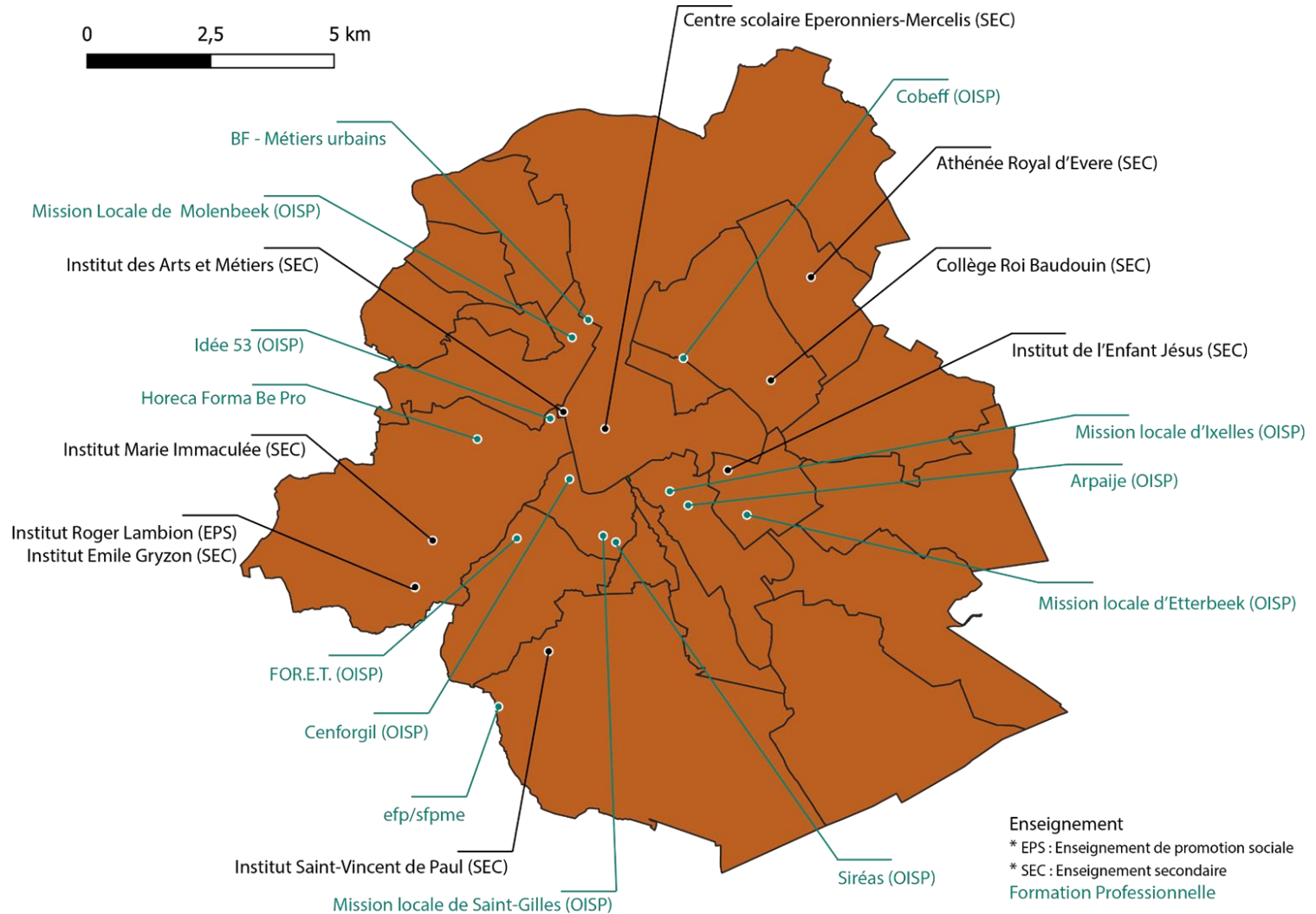
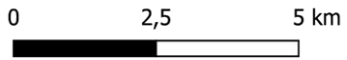
- Contact Bruxelles Environnement
- Consultation de diverses sources
 - Stratégie Good Food “ vers un système alimentaire durable en RBC “ - De la fourche à la fourchette
 - Evaluation de la Stratégie Good Food pour le secteur Horeca en RBC - Rapport Final
 - Etude de faisabilité de l'intégration des 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

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



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.



Merci pour votre attention