FOSTER
love food reduce waste

LIFE17 GIE/IT/000579

LIFE FOSTER

NEWSLETTER Nº 3
OCTOBRE 2020

DANS CE NUMERO

PG1: L'AFPA ASSURE LA CONTINUITÉ PÉDAGOGIQUE DE SES FORMATIONS ET SE MOBILISE POUR PARTICIPER À LA SOLIDARITÉ NATIONALE POUR LE MAINTIEN ET LE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

PG4: EN ITALIE, UN WEBINAIRE POUR UN MANIFESTE DE LA RESTAURATION DURABLE

PG8: FORMATION DES FORMATEURS À VALENCE

PG10: EN ITALIE, UN WEBINAIRE POUR UN MANIFESTE DE LA RESTAURATION DURABLE

PG12: PELURES D'ORANGE CONFITE

#LIFEFOSTERPROJECT

L'AFPA ASSURE LA CONTINUITÉ PÉDAGOGIQUE DE SES FORMATIONS ET SE MOBILISE POUR PARTICIPER À LA SOLIDARITÉ NATIONALE POUR LE MAINTIEN ET LE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

Fidèle à ses principes de solidarité, d'inclusion et d'innovation, l'Afpa s'est très fortement mobilisée durant la crise sanitaire liées au Covid-19 pour continuer à former ses stagiaires et accompagner ses formateurs. Dès le 16 mars, plus de 3000 formateurs et 30000 stagiaires de l'Afpa ont basculé sur des environnements et outils numériques afin de se former à distance.

Pour les **formateurs et stagiaires**, l'Afpa a organisé trois nouvelles de sessions de formation à distance du fait du confinement lié à la crise sanitaire. 18 formateurs et 74 stagiaires ont été formés.

Les formateurs de l'Afpa n'ont eu de cesse d'innover. Le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire est resté au coeur de leurs préoccupations. Plusieurs d'entre eux ont proposé des cours à distance (sur WhatsApps et YouTube). Parcours pédagogiques sur une plateforme de Learning Management System (LMS), cours en video filmés directement dans les cuisines personnelles des formateurs, groupes,...

Pour assurer la continuité pédagogique des formations et accompagner ses formateurs et stagiaires l'Afpa a déployé de façon massive ses outils numériques. Une cellule pédagogique visant à accompagner les

formateurs en continu sur la formation à distance sachant que ces modalités se développent au-delà de la crise sanitaire a aussi été créée. Plus de **1500 formateurs** ont été formés et accompagnés à travers 298 ateliers et webinars : animer un cours à distance avec une plateforme, animer une Classe Virtuelle, animer et accompagner une communauté d'apprenants à distance.

Pour les professionnels, l'Afpa a conçu et organisé des workshops. La première session a été organisée à distance via des webinars. 71 professionnels y ont participé.

Pour les autres organismes de formation, l'Agence a aussi mis à disposition son savoir-faire en matière de Mix-Learning. Ils peuvent accéder aux parcours de formation de l'Afpa jusque fin 2020 pour animer des formations et assurer le lien pédagogique à distance.

Pour le grand public, l'Afpa a organisé et diffusé en direct sur internet plusieurs cours de cuisine pour une sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Plus de 1.600 vues des replay proposés sur YouTube.

Au-delà des professionnels du secteur, l'Afpa a mis en ligne gratuitement, à destination du grand public, ses Moocs et modules de formation qui permettent d'acquérir les gestes des professionnels de la cuisine et de développer ses compétences. Au-delà de leur

vocation pédagogique, ces Mooc peuvent aussi être des sources d'inspiration pour des activités en famille.

Les Mooc Français Langue Etrangères (FLE) et Français Langue d'Intégration (FLI) sont disponibles pour les personnes souhaitant s'initier à la langue et à la culture française.

D'autres modules plus généralistes ont aussi été mis à disposition pour aider à réfléchir sur son projet professionnel : techniques de recherche d'emploi, compte personnel de formation (CPF) mais aussi des modules plus spécifiques sur inclusion du handicap, mixité, découverte des métiers du numérique.

Enfin l'Afpa prépare actuellement un Mooc dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, inspiré du cours Life Foster dispensé aux formateurs et stagiaires de l'Afpa. Ce Mooc « Love Food Reduce Waste » destiné aux professionnels et au grand public, sera illustré de témoignages de chefs de restaurants collectifs et gastronomiques. D'une durée de 4 semaines, il comportera aussi des activités collaboratives et des défis culinaires.

QUELQUES CHIFFRES

10
MOOC ET MODULES EN ACCÈS LIBRE SUR
HTTPS://MOOC.AFPA.FR

197,000
INSCRIPTIONS AUX MOOC

153,003
INSCRIPTIONS AUX MOOC CUISINE, PATISSERIE ET OENOLOGIE

10,000
MEMBRES DANS LA COMMUNAUTÉ FACEBOOK
WWW.FACEBOOK.COM/GROUPS/MOOCCUISINEAFPA/

EN ITALIE, UN WEBINAIRE POUR UN MANIFESTE DE LA RESTAURATION DURABLE

COMMENT GÉRER LES NOUVEAUX DÉFIS DU REDÉMARRAGE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION?

COMMENT PRÉVENIR ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE?

À ces questions importantes, nous avons tenté de donner une réponse avec le webinaire organisé le 22 juin dans le cadre du projet LIFE FOSTER, intitulé “Prévention et réduction du gaspillage alimentaire et responsabilité partagée dans la restauration”. Avec le projet LIFE FOSTER, vers un Manifeste de la restauration durable”. L’événement, promu par la Federazione Italiana Cuochi (Fédération italienne des chefs), a impliqué de nombreux experts du secteur, des intervenants du monde de l’industrie et des institutions publiques nationales et européennes qui ont partagé des expériences, des bonnes pratiques et des indications politiques sur le thème de la durabilité dans le secteur de la restauration : un défi stratégique auquel le secteur est appelé à faire face dans cette phase complexe de la relance de l’Italie. Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration grâce à la formation de futurs professionnels est l’objectif du projet européen LIFE FOSTER qui, outre l’Italie - représentée par le partenaire chef de file ENAIP NET avec les partenaires Federazione Italiana Cuochi et l’Université des sciences gastronomiques de Pollenzo - voit la participation d’organisations de France, de Malte et d’Espagne.

Le problème du gaspillage alimentaire en Italie, ainsi que dans le monde, est important. Les Italiens “jettent” encore 4,9 euros par famille chaque

semaine à la poubelle, pour un total d'environ 6,5 millions et un coût total d'environ 10 millions d'euros qui inclut les déchets de la chaîne de production/distribution 2020. Il faut cependant noter que 57% des Italiens ont augmenté leur sensibilisation grâce à la diffusion d'enquêtes sur les déchets. Ce sont d'excellents résultats, mais le chemin vers la prévention est encore long. Le ministre de l'environnement Costa, lors de la journée nationale de prévention du gaspillage alimentaire, a fixé l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % et a annoncé l'entrée de l'éducation environnementale dans toutes les écoles.

"Le projet LIFE FOSTER, lancé en 2018 - explique Barbara Archesso, chef de projet LIFE FOSTER pour ENAIP NET, l'un des intervenants de la conférence - a en quelque sorte anticipé cette annonce puisque le projet vise à contribuer à la prévention du gaspillage alimentaire en développant des comportements vertueux chez les opérateurs du secteur de la restauration, grâce à la formation des

jeunes et des adultes. En Europe, sur un total de 88 millions de tonnes de déchets en 2012 - selon les données du projet FUSION - 12% sont produits par la restauration. En outre, les restaurateurs et les chefs cuisiniers peuvent influencer le comportement de ceux qui les suivent et les fréquentent".

La réunion a mis en évidence la manière dont les professionnels, les spécialistes et les autorités publiques veulent remodeler nos systèmes alimentaires et les ramener sur une voie durable ; les intervenants ont souligné que la formation professionnelle a un rôle central.

"Je crois que le lien avec le gaspillage alimentaire est dû à la perte de valeur de la nourriture dans notre société. - a déclaré le professeur Silvio Barbero, de l'université des sciences gastronomiques de Pollenzo - Nous devons revenir à un concept de responsabilité partagée car toutes nos actions ont des conséquences. Réduire le gaspillage alimentaire ne signifie pas seulement gaspiller moins, mais aussi utiliser les produits alimentaires d'une manière différente : c'est cela la vraie durabilité ! Nous, en tant qu'universités, nous développons ce concept qui est une pensée philosophique mais qui peut aujourd'hui devenir un concept d'économie alternative lié à la responsabilité communautaire".

La formation et l'information sont deux conditions préalables à une véritable durabilité de la restauration. "La restauration durable - dit Rocco Pozzulo, président de la Fédération italienne des chefs - doit prendre en compte : le rapport avec le territoire, car une chaîne d'approvisionnement courte réduit inévitablement les déchets ; une plus grande implication du consommateur car elle informe le client sur les bonnes pratiques utilisées dans la cuisine pour réduire les déchets et enfin plus de formation pour les jeunes".

FORMATION DES FORMATEURS À VALENCE

Le principal objectif de la formation des enseignants de l'école d'EFP Altaviana de Valence, qui s'est déroulée du 22 juin au 10 juillet 2020, était de fournir et de transférer des connaissances sur le problème du gaspillage alimentaire, principalement dans le secteur de l'hôtellerie, en analysant des données spécifiques à l'Espagne. Un autre objectif était de développer les aptitudes et les compétences des participants pour établir le problème du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration, ainsi que des outils analytiques

proportionnels pour résoudre les problèmes afin d'essayer de trouver les solutions les plus efficaces applicables à leur environnement de travail. Douze enseignants de l'Altaviana ont participé à l'atelier aux côtés du directeur du même centre.

Étant donné la situation d'enfermement causée par la pandémie mondiale de COVID-19, le cours a été développé en ligne en utilisant la plateforme Teams de l'école Altaviana.

La formation des enseignants d'Altavana visait à fournir et à transférer les connaissances, la sensibilisation, les aptitudes et les compétences nécessaires pour établir et résoudre le problème du gaspillage de nourriture dans le secteur de l'hôtellerie.

Dans les activités pratiques du cours, le problème a été axé de manière particulière sur le restaurant scolaire afin que les enseignants eux-mêmes puissent réfléchir aux problèmes actuels de gaspillage de nourriture qu'ils rencontrent et réfléchir et proposer des solutions possibles pour le minimiser.

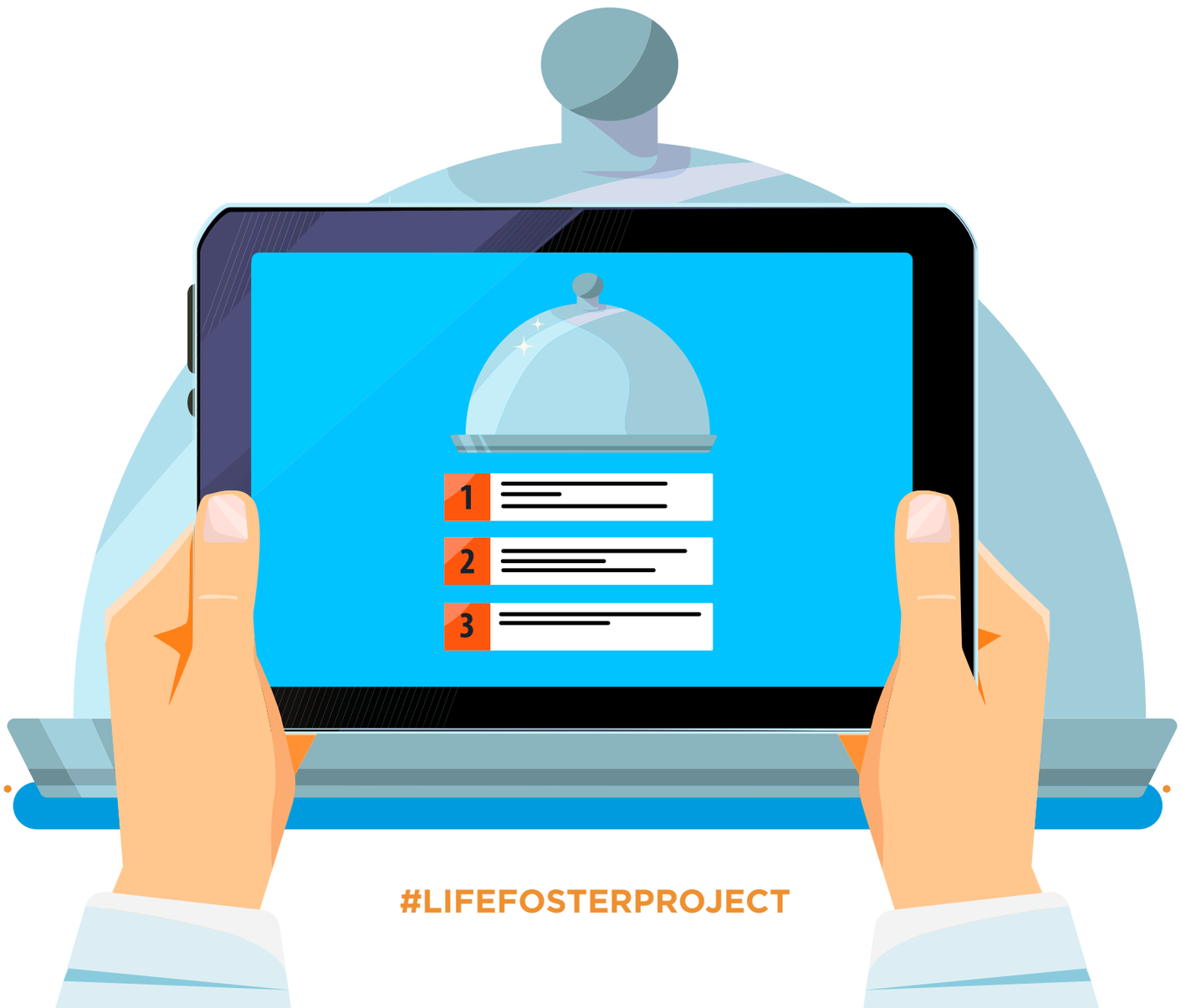
Du point de vue de la coordination de la formation, le résultat de la formation a été très apprécié, grâce à la participation proactive des formateurs et à leur grande expérience dans le secteur de la restauration.

À la fin de la formation, les enseignants ont souligné qu'il pourrait être relativement simple et abordable de réduire le gaspillage de nourriture dans l'activité quotidienne en question, grâce à un meilleur contrôle des commandes et des stocks et à une meilleure planification des recettes, ce qui réduirait l'impact environnemental. Collaborer à la réduction de ces déchets est une façon concrète d'être cohérent et responsable avec notre communauté et tout ce qui l'entoure.

EN ITALIE, UN WEBINAIRE POUR UN MANIFESTE DE LA RESTAURATION DURABLE

Comment gérer les nouveaux défis du redémarrage dans le secteur de la restauration ? Comment prévenir et réduire le gaspillage alimentaire ? À ces questions importantes, nous avons tenté de donner une réponse avec le webinaire organisé le 22 juin dans le cadre du projet LIFE FOSTER, intitulé “Prévention et réduction du gaspillage alimentaire et responsabilité partagée dans la restauration”. Avec le projet LIFE FOSTER, vers un Manifeste de la restauration durable”. L’événement, promu par la Federazione Italiana Cuochi (Fédération italienne des chefs), a impliqué de nombreux experts du secteur, des intervenants du monde de l’industrie et des institutions publiques nationales et européennes qui ont partagé des expériences, des bonnes pratiques et des indications politiques sur le thème de la durabilité dans le secteur de la restauration : un défi stratégique auquel le secteur est appelé à faire face dans cette phase complexe de la relance de l’Italie. Réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration grâce à la formation de futurs professionnels est l’objectif du projet européen LIFE FOSTER qui, outre l’Italie - représentée par le partenaire chef de file ENAIP NET avec les partenaires Federazione Italiana Cuochi et l’Université des sciences gastronomiques de Pollenzo - voit la participation d’organisations de France, de Malte et d’Espagne.

Le problème du gaspillage alimentaire en Italie, ainsi que dans le monde, est important. Les Italiens “jettent” encore 4,9 euros par famille chaque semaine à la poubelle, pour un total d’environ 6,5 millions et un coût total d’environ 10 millions d’euros qui



inclut les déchets de la chaîne de production/distribution 2020. Il faut cependant noter que 57% des Italiens ont augmenté leur sensibilisation grâce à la diffusion d'enquêtes sur les déchets. Ce sont d'excellents résultats, mais le chemin vers la prévention est encore long. Le ministre de l'environnement Costa, lors de la journée nationale de prévention du gaspillage alimentaire, a fixé l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % et a annoncé l'entrée de l'éducation environnementale dans toutes les écoles.

"Le projet LIFE FOSTER, lancé en 2018 - explique Barbara Archesso, chef de projet LIFE FOSTER pour ENAIP NET, l'un des intervenants de la conférence - a en quelque sorte anticipé cette annonce puisque le projet vise à contribuer à la prévention du gaspillage alimentaire en développant des comportements vertueux chez les opérateurs du secteur de la restauration, grâce à la formation des jeunes et des adultes. En Europe, sur un total de 88 millions de tonnes de déchets en 2012 - selon les données du projet FUSION - 12% sont produits par la restauration. En outre, les restaurateurs et les chefs cuisiniers peuvent influencer le comportement de ceux qui les suivent et les fréquentent".

La réunion a mis en évidence la manière dont les professionnels, les spécialistes et les autorités publiques veulent remodeler nos systèmes alimentaires et les ramener sur une voie durable ; les intervenants ont souligné que la formation professionnelle a un rôle central. "Je crois que le lien avec le gaspillage alimentaire est dû à la perte de valeur de la nourriture dans notre société. - a déclaré le professeur Silvio Barbero, de l'université des sciences gastronomiques de Pollenzo - Nous devons revenir à un concept de responsabilité partagée car toutes nos actions ont des conséquences. Réduire le gaspillage alimentaire ne signifie pas seulement gaspiller moins, mais aussi utiliser les produits alimentaires d'une manière différente : c'est cela la vraie durabilité ! Nous, en tant qu'universités, nous développons ce concept qui est une pensée philosophique mais qui peut aujourd'hui devenir un concept d'économie alternative lié à la responsabilité communautaire".

La formation et l'information sont deux conditions préalables à une véritable durabilité de la restauration. "La restauration durable - dit Rocco Pozzulo, président de la Fédération italienne des chefs - doit prendre en compte : le rapport avec le territoire, car une chaîne d'approvisionnement courte réduit inévitablement les déchets ; une plus grande implication du consommateur car elle informe le client sur les bonnes pratiques utilisées dans la cuisine pour réduire les déchets et enfin plus de formation pour les jeunes".

BYE-BYE FOOD WASTE

PELURES D'ORANGE CONFITE

Ne jetez pas les pelures d'orange, créez plutôt de délicieuses pelures d'orange confite.

Il suffit d'ajouter de l'eau, du sel et du sucre (le même poids que la pelure).

Suivez la recette sur le lien suivant.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

EMAIL:
info@lifefoster.eu
TELEPHONE:
+39 049 8658925
INTERNET:
www.lifefoster.eu

LIFE FOSTER:
Formation, éducation et communication pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'industrie de la restauration. Ce projet est cofinancé par le programme LIFE de l'Union européenne. Toute communication ou publication relative au projet, ne reflète que le point de vue de l'auteur et la Commission européenne n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient.

© Developed by LIFE FOSTER - 2019

#LIFEFOSTERPROJECT