



Formation pour un système d'alimentation durable

Toolbox



Erasmus+



TRAINING FOR
SUSTAINABLE
FOOD SYSTEMS
DEVELOPMENT



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Training for sustainable food systems development

TOOLBOX

IO4 - IO5



Table des matières

Introduction	1
Objectifs	1
Public-cible	1
Méthodologie	1
Compétences-clés	2
Guide méthodologique	5
Introduction	5
Au travail !	5
Les outils d'évaluation	8
Introduction	8
Les outils d'évaluation	9
Conclusion	11
Annexes	
Annexe 1 : Contenu des modules et charge de travail	13
Annexe 2 : Concepts clés des modules T4F	15
Annexe 3 : Évaluation théorique des modules	16
Annexe 4 : Solutions aux tests	24
Annexe 5 : Comment calculer la note finale ?	24





INTRODUCTION



Introduction

Si vous avez trouvé ce dossier sur le web ou ailleurs, c'est probablement parce que vous aimeriez en apprendre plus sur l'alimentation durable. Dans ce cas, vous êtes en train de lire le document adéquat !

“**T4F – Training 4 Sustainable Food Systems Development**” est un projet **Erasmus+**, co-financé par la Commission européenne. Ce projet de 24 mois (novembre 2017 – octobre 2019) a été mené par 7 partenaires européens, originaires de Belgique, d'Italie, et d'Espagne. Tous se sont attachés à concevoir un modèle de formation incluant les principaux concepts de développement durable dans les études concernant l'alimentation.

Ce document vous **guidera dans la compréhension rapide du projet et de son contenu** afin d'utiliser la formation efficacement, compte tenu de votre niveau de connaissances actuelles et de vos besoins. Bien que le projet s'adresse aux professionnels actuels et futurs dans le secteur de l'alimentation, la matière peut être utile à tout public.

1. Objectifs

1. **Concevoir un programme de formation utilisable au niveau européen** qui apporterait des compétences pertinentes en matière de responsabilité sociale commune (RSC) et/ou écologique dans le domaine alimentaire.
2. **Développer l'utilisation et la qualification de la formation professionnelle** dans le secteur de l'alimentation.
3. **Améliorer la transition écologique** dans le secteur alimentaire.

2. Public-cible

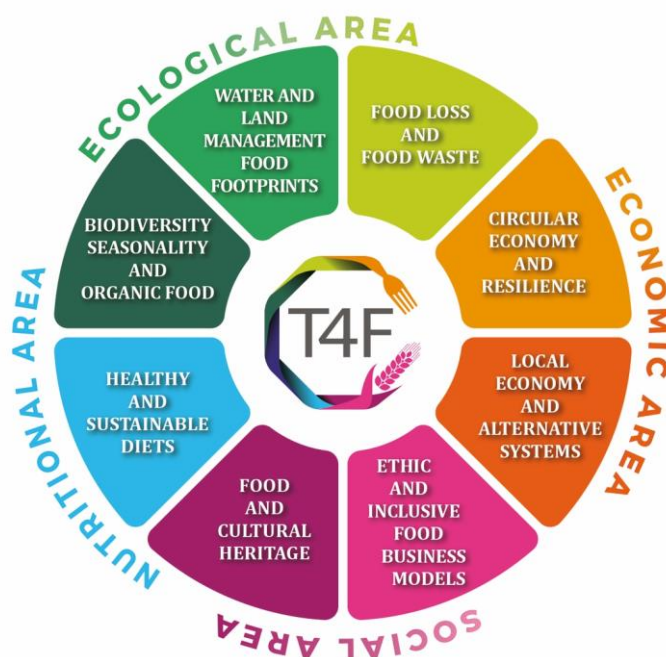
1. Des **apprenants** de différents niveaux d'études. La formation s'adressera principalement aux écoles de formation dans le tourisme, l'accueil et les arts culinaires et aux formations professionnelles liées à ces secteurs.
2. Des **professionnels** dans ces domaines (ex. entrepreneurs, managers, chefs, enseignants). La formation sera utile aux professionnels du secteur alimentaire et à ceux qui désirent repenser leur lieu de travail et se requalifier dans une approche écologique.

3. Méthodologie

Les 7 partenaires du projet sont issus de secteurs différents (formation professionnelle, éducation, consultance, économie sociale), mais ils ont comme point commun d'être impliqués dans la sensibilisation et l'éducation à un système alimentaire plus durable.

Par ailleurs, la méthodologie de travail était **participative et collaborative** et les étapes principales du projet étaient:

1. Identification des besoins de formation.
2. Réalisation d'un cadre de travail et identification de 8 sujets principaux divisés en 4 secteurs.
3. Construction des modules qui forment le programme de formation.
4. Création d'un guide de formation méthodologique et des outils d'évaluation.
5. Test et correction du programme de formation.



4. Les compétences-clés

1. Acquérir les connaissances de base au sujet des principaux enjeux liés à l'alimentation et à la durabilité.
2. Comprendre comment ces enjeux affectent les emplois et le secteur de l'alimentation en général.
3. Comprendre comment utiliser les connaissances acquises pour accroître les opportunités d'emploi ou améliorer la situation d'emploi actuelle en tant qu'employés ou entrepreneurs.
4. Être capable d'orienter son mode de vie personnel et/ou familial en allant vers des habitudes alimentaires plus durables.

Voici la liste complète des compétences-clés identifiées pour les 8 unités de formation :

Module 1 : Santé et alimentation durable

Promouvoir la durabilité et la santé par les choix alimentaires. / Construire un repas équilibré, évitant la nourriture calorifique vide d'intérêt. / Comprendre les informations nutritionnelles et sanitaires des labels alimentaires et les avertissements. / Promouvoir des aliments sains. / Découvrir de nouveaux ingrédients plus durables.

Module 2 : Biodiversité, alimentation bio et de saison

Reconnaître les produits de saison, durables et bios dans leur région géographique. / Connaître les réglementations en vigueur et leurs applications en production biologique. / Être capable de communiquer l'importance de la saisonnalité, de la durabilité et de l'alimentation bio.

Module 3 : Gestion de l’empreinte de l’alimentation sur l’eau et la terre

Reconnaître le mauvais usage de l’eau et l’impact de la production alimentaire sur l’environnement. / Être le porte-parole des efforts mis en œuvre pour atténuer les changements climatiques et adapter le secteur alimentaire. / Être capable de reconnaître les actions menées afin de promouvoir le développement durable dans le système alimentaire. / Diriger la communauté suivant les critères de durabilité environnementale et en améliorant l’efficacité de l’utilisation des ressources.

Module 4 : Pertes et gaspillage alimentaires

Organiser le travail de façon plus efficace afin d’éviter de mauvaises pratiques. / Planifier et mettre en pratique des stratégies écologiques pour réduire les pertes et le gaspillage de nourriture. / Reconnaître le rôle de l’emballage pour réduire le gaspillage de nourriture. / Mettre au point des stratégies dont le but est de réduire le gaspillage alimentaire.

Module 5 : Économie circulaire et résilience

Introduire des pratiques visant l’économie circulaire. / Promouvoir des actions basées sur l’économie circulaire. / Comprendre la régulation et les programmes d’économie circulaire.

Module 6 : Économie locale et systèmes alternatifs

Reconnaître les programmes locaux et nationaux comme outils permettant la promotion du développement des projets alimentaires locaux et de leur commercialisation. / Travailler en collaboration avec la communauté commerciale et construire des ponts entre les économies complémentaires. / Donner aux participants l’opportunité de reconnaître les marchés alimentaires alternatifs comme des opportunités économiques. / Identifier la valeur ajoutée de produits locaux pour promouvoir les économies alternatives. / Développer des stratégies de marketing et identifier les meilleurs canaux pour promouvoir la production et la vente d’aliments locaux.

Module 7 : Modèles économiques inclusifs éthiques

Comprendre le prix des produits alimentaires. / Construire une vision commune concernant la qualité du produit, les relations entre partenaires et la satisfaction du client. / Être capable de communiquer la valeur et de justifier les prix aux consommateurs. / Évaluer les éléments stratégiques pour une transition économique vers des modèles durables. / Construire un plan d’amélioration de la responsabilité sociale commune dans une entreprise de produits alimentaires.

Module 8 : Alimentation et héritage culturel

Développer une approche culturelle des pratiques alimentaires. / Reconnaître les indications géographiques et leur valeur réelle. / Être capable de réaliser des expériences alimentaires créatives, innovantes et durables. / Être capable de reconnaître les appellations protégées de qualité et l’origine des produits alimentaires. / Mettre en pratique un commerce basé sur une expérience touristique gastronomique.



GUIDE MÉTHODOLOGIQUE



Guide méthodologique

1. Introduction

Le guide méthodologique donne les clés permettant d'enseigner ou de suivre la formation. Ce document permettra à l'enseignant ou à l'autodidacte une compréhension rapide du projet et de ses contenus. Il peut être utilisé suivant les intérêts des apprenants et/ou du temps disponible.

Les modules de formation sont conçus en suivant un **cadre commun** :

- En **introduction**, pourquoi considérons-nous qu'il est important de traiter ce sujet spécifique ? Quelle est la situation à ce propos en Europe et dans le monde ?
- Quelles sont les différentes **solutions au regard du sujet**, incluant les lois les plus récentes au niveau européen ou national, les tendances économiques, etc.
- **Bonnes pratiques** en Europe et dans le reste du monde et **études de cas**.
- Suggestions d'**activités d'apprentissage pratiques**.
- Une **liste de références** si vous voulez en savoir plus.

Les professeurs, les professionnels dans le domaine de l'alimentation, les étudiants et les autodidactes trouveront dans ce guide les informations qui leur sont nécessaires pour dispenser ou suivre la formation.

2. Au travail !

Afin de mieux vous guider à travers le matériel de formation, il nous faut vous poser les questions suivantes.

Étape 1

Combien de temps pouvez-vous consacrer à la formation ?

Chaque unité occasionne une certaine **charge de travail** calculée en **heures**. C'est le temps considéré comme **nécessaire pour connaître les bases de chaque module**. La charge de travail de l'apprentissage est divisée en deux parties : l'une pour **l'apprentissage théorique**, et l'autre pour les **activités pratiques**.

Dans la **première annexe**, vous trouverez une **table des matières comprenant les modules, les unités de formation, leurs contenus principaux et la charge de travail d'apprentissage**, en heures pour chaque unité. C'est le temps considéré comme **nécessaire pour acquérir les bases de chaque sujet**, mais plus de temps peut être nécessaire dépendant de chaque apprenant.

Étape 2

Quels sont les thèmes les plus importants concernant la durabilité alimentaire que vous aimeriez enseigner ou apprendre ? Voulez-vous avoir une vision globale de la durabilité ou préférez-vous commencer par une question spécifique ?

Dans la **deuxième annexe**, vous trouverez un **tableau reprenant les concepts-clés principaux concernant la durabilité** et pour chacun, l'unité où vous pouvez le trouver.

Attention : vu le caractère complexe et interconnecté de la matière, il est très important de considérer que pour une formation complète chacun devrait suivre toutes les unités du programme T4F. Ne perdez pas de vue que **tous les résultats des unités sont liés** parce que la durabilité n'est pas une formule ou une recette, mais consiste en un processus d'équilibre sans fin entre les 3 piliers (économique, social, environnemental). Le premier module sur la nutrition est aussi lié à toutes les autres. En effet, il va de soi qu'un aliment ne peut être durable s'il est mauvais pour la santé. Dans ce premier module, vous trouverez également des informations expliquant comment réduire sa consommation d'aliments d'origine animale et concernant les nouveaux ingrédients.

Étape 3

Si vous êtes professeur...

Pendant la formation, vous pouvez évaluer les connaissances de vos étudiants et leur niveau de compétences grâce aux outils d'évaluation T4F.

Cela vous aidera à comprendre s'ils ont suffisamment de connaissances pour chaque module ou s'ils doivent approfondir leur savoir et leurs compétences par plus d'étude et/ou plus d'activités d'apprentissage.

Le **système d'évaluation T4F** est basé sur différents types d'outils préétablis afin de garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. De cette façon, il est possible de proposer aux étudiants un feedback des connaissances et compétences acquises, mais aussi de stimuler le professeur de sorte qu'il puisse réorienter ou adapter le cours de la formation.

Vous trouverez plus d'information dans la section **outils d'évaluation T4F**.

Si vous êtes un professionnel ou un autodidacte...

Pendant la formation vous pouvez contrôler vos connaissances et votre niveau de compétence grâce aux **outils d'évaluation T4F**.

Ceux-ci vous permettront de comprendre si vous avez acquis assez de connaissances pour chaque module et si vous pouvez passer au module suivant, ou si vous devez approfondir vos connaissances et compétences par plus d'étude ou d'activités éducatives.

Les évaluations peuvent également être considérées comme un guide pratique afin de soutenir les autodidactes tout au long du cycle de formation proposé. Par exemple, vous pouvez contrôler si vous connaissez les réponses des tests des modules, de façon à choisir les modules à étudier.



OUTILS D'ÉVALUATION



Les outils d'évaluation

1. Introduction

L'EHEA (*European Higher Education Area*) a pensé à reformuler le modèle éducatif. L'axe principal de ce renouveau pédagogique est le processus d'apprentissage de l'étudiant.

Dans ce nouveau paradigme, les objectifs éducationnels ne consistent plus seulement en le développement des connaissances, mais aussi en l'acquisition d'une série de compétences et d'aptitudes. C'est pourquoi le processus d'enseignement et d'apprentissage acquiert une nouvelle dimension et les évaluations sont développées via différentes activités qui facilitent l'assimilation d'aptitudes concrètes et l'acquisition progressive des compétences.

Une compétence développée suivant la méthode d'apprentissage par la pratique ne peut être évaluée que par la progression de différentes activités. C'est pourquoi l'évaluation continue est reconnue comme étant la **méthode d'évaluation la plus optimale** dans le nouveau modèle éducationnel.

L'évaluation continue

L'évaluation continue est une méthode évaluative où différentes activités ou tests sont établis tout au long du processus d'apprentissage. Une attention permanente est accordée à l'apprenant et au processus enseigner/apprendre.

L'évaluation continue poursuit **trois objectifs** :

1. Intégrer une **grande diversité de ressources et d'activités** permettant de s'adapter aux différents types d'apprenants, rendant la formation plus amusante et réduisant le risque d'abandon au cours de la formation.
2. Relier l'évaluation aux **besoins réels du travail futur des apprenants**. L'évaluation continue aide au développement de leur profil professionnel, développant leurs aptitudes et concrétisant les compétences nécessaires dans leur futur emploi.
3. Utiliser les **connaissances acquises collectivement**. L'évaluation continue permet aux différents membres du processus enseigner / apprendre de ressentir une appartenance à une communauté éducationnelle. C'est une incitation pour les apprenants de participer activement à leur apprentissage.

L'évaluation continue présente une **série d'avantages**:

- ✓ Elle permet à l'étudiant de maîtriser les sujets avec une plus grande facilité, étant donné que les contenus ainsi que les compétences sont assimilés et appris d'une manière plus graduelle et approfondie, recevant constamment le soutien des professeurs.
- ✓ Elle donne à l'étudiant la possibilité d'étudier à son propre rythme.
- ✓ Elle donne au professeur l'opportunité de rectifier et de réorienter le processus éducationnel en développant des habitudes et méthodes d'apprentissage.
- ✓ Elle aide aussi à un apprentissage autonome, accroissant, entre autres, sa propre capacité organisationnelle.

L'évaluation continue de la formation T4F sera reliée aux **activités** principales et optionnelles **d'apprentissage** et aux **tests-quiz des modules**. Elle sera ainsi basée sur deux différents types d'évaluation :

- ✓ La mémorisation: questions ouvertes, questions à choix multiples.
- ✓ L'application et la résolution de problèmes : l'apprenant doit prendre des décisions, résoudre des problèmes ou appliquer des techniques, des stratégies, etc.

2. Les outils d'évaluation

Le système d'évaluation T4F est basé sur **différents types d'outils préétablis** de sorte à garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. Ainsi, il est possible d'offrir aux apprenants et aux autodidactes un feedback concernant leurs connaissances et compétences acquises, leur niveau d'apprentissage et en même temps de stimuler le professeur à rédiger et/ou à adapter la formation.

De plus, les outils d'évaluation peuvent être considérés comme un guide pratique pour les utilisateurs à travers l'ensemble de la formation.

Les outils d'évaluation T4F sont:

- ✓ Faciles à corriger et à coter pour les professeurs et les autodidactes.
- ✓ À la fois théoriques et pratiques.
- ✓ À la fois analogiques (imprimables) et digitaux (basés sur TIC, technologies d'information et de communication).
- ✓ Adaptés au but de l'étudiant.
- ✓ Basés sur des cotes et critères déterminés.

Les outils d'évaluation continue T4F se composent de :

- ✓ De 1 à 7 activités d'apprentissage pratiques à la fin de chaque module.
- ✓ Un test-quiz final pour chaque unité. Le nombre de questions variera de 5 à 10 dépendant de la longueur du module et de la complexité du contenu.

Dans l'**annexe 3** vous trouverez les tests-quiz des unités.

Cliquez [ici](#) pour la version Moodle en ligne des tests-quiz des unités.

Le système de cotation de l'évaluation T4F

Chaque activité d'apprentissage a une cote sur 10 points et représente un pourcentage de la cote totale du bloc d'évaluation. Les cotes des activités d'apprentissage représentent 50% de la cote du module. Les résultats du quiz du module représentent les 50% restants de la cote d'évaluation finale. Ainsi, **la cote finale de chaque unité** se compose de :

- **50% basés sur le score final des activités d'apprentissage,**
- **50% basés sur le score du test-quiz de l'unité.**

La **note globale du T4F** sera composée de la moyenne arithmétique des cotes finales des unités et n'est **valable que pour ceux ayant suivi la formation complète**.

- ✓ Dans l'**annexe 4** vous trouverez **les solutions des tests-quiz des unités T4F**.
- ✓ Dans l'**annexe 5** le **tableau** reprenant les **cotes** du **T4F**.



CONCLUSION



Conclusion

Si vous souhaitez plus d'informations concernant le programme de formation et si vous souhaitez des conseils professionnels pour votre école, votre centre de formation professionnelle ou votre entreprise, **veuillez contacter l'un des partenaires au projet.**

PLS - Pour la Solidarité (Belgique) – coordinateur du projet et expert socio-économique

Diesis coop (Belgique) – expert socio-économique

ESHOB - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (Espagne) – Prestataire d'EFPP

Formation Emploi Tremplin - FOR.E.T (Belgique) – Prestataire d'EFPP

Fondazione Triulza (Italie) – acteur social d'innovation

KOAN Consulting SL (Espagne) – expert socio-économique

Università della Cucina Mediterranea – UCMed (Italie) – Prestataire d'EFPP

Si vous avez suivi avec attention le matériel de formation, vous devriez maintenant être conscient et être d'accord avec nous **qu'inclure des solutions durables dans le secteur alimentaire est une priorité** et **chacun d'entre nous peut participer** en modifiant son approche générale face à ses pratiques professionnelles et personnelles.

Peu importe si vous êtes professeur, professionnel, étudiant ou consommateur ; vous pouvez être un élément important de cette **transition nécessaire** impliquant vos étudiants, vos communautés, votre famille, vos amis etc. Cette mobilisation peut avoir lieu dans différents domaines : les magasins, les restaurants, les foyers, l'industrie alimentaire. Et peut influencer à la fois les achats alimentaires, mais aussi la production, en évitant le gaspillage et en développant l'économie circulaire, la cohésion sociale et le commerce équitable. Au final, cette transition permettra de réduire la pauvreté, accroître la justice sociale et du travail, mais aussi de protéger l'environnement et de lutter contre les changements climatiques.

La première étape de ce processus est d'introduire des pratiques plus durables dans notre approche quotidienne de l'alimentation. N'attendez plus !

Le monde ne peut pas attendre, rejoignez-nous et prenez part au changement!



ANNEXES



Annexe 1 : Contenu des modules et charge de travail

Nutrition : Santé et alimentation durable

13 heures (8h d'activités théoriques + 5h d'activités pratiques)

- Macronutriments, micronutriments et apport énergétique; « qualité et quantité » adaptées pour des régimes équilibrés.
- Influence de l'alimentation sur la situation personnelle y compris le style de vie, les connaissances et les croyances, les choix éthiques et religieux.
- Les sources scientifiques principales pour une alimentation saine.
- Les risques, challenges et opportunités qu'offrent les ingrédients nouveaux et innovants.
- Le régime méditerranéen.

Écologie : Biodiversité, alimentation bio et de saison

18 heures (4h d'activités théoriques + 14h d'activités pratiques)

- Souligner l'importance de la biodiversité à différents niveaux.
- L'importance de la saisonnalité au niveau environnemental et nutritionnel.
- Techniques de conservation des aliments pour éviter la perte de nourriture, la préservation de l'héritage alimentaire et de la production artisanale.
- Production de l'alimentation biologique et durabilité au niveau local et mondial.

Écologie : Gestion de l'empreinte de l'alimentation sur l'eau et la terre

26 heures (16h d'activités théoriques + 10h d'activités pratiques)

- Étude du système alimentaire, ses liens avec l'environnement naturel et son impact sur cet environnement.
- Demande en eau, usage du territoire et leurs influences sur les changements climatiques.
- Empreintes alimentaires (eau et carbone).
- La production intensive d'aliments, l'agriculture intensive et leurs empreintes écologiques.
- Pratiques et technologies innovantes et durables ayant pour but d'intégrer la gestion du territoire, de l'eau, de la biodiversité et d'autres ressources environnementales afin d'assurer les besoins humains tout en assurant à long terme la durabilité des services écosystémiques et des moyens de subsistance.

Écologie : Pertes et gaspillage alimentaires

14 heures (8h d'activités théoriques + 6h d'activités pratiques)

- Définitions et implications.
- Comment réduire le gaspillage : prévention et évaluation.
- Convertir des stratégies d'exploitation en actions, à travers l'éducation : réutilisation / réhabilitation de la nourriture, amélioration des techniques de conservation, de recyclage et de compostage.
- Avantages des stratégies de réduction d'emballage.

Économie : Économie circulaire et résilience

26 heures (12h d'activités théoriques + 14h d'activités pratiques)

- Définitions (économie circulaire et résilience).
- Exemples pratiques d'opportunités de financement.
- Coopération, collaboration et réseautage.
- La valeur économique et les bénéfices potentiels de l'économie circulaire en tant que commerce innovant qui crée de l'emploi.

Économie : Économie locale et systèmes alternatifs

12 heures (6h d'activités théoriques + 6h d'activités pratiques)

- Le concept d'économies alimentaires locales et leur impact économique sur la communauté.
- Proposer le concept de souveraineté alimentaire comme alternative à la sécurité alimentaire.
- Exemples pratiques de commerce alternatif basé sur une chaîne locale et en circuit court d'approvisionnement.

Social : Modèles économiques inclusifs et éthiques

18 heures (12h d'activités théoriques + 6h d'activités pratiques)

- Travail décent, prix équitables pour les producteurs, commerce équitable : la chaîne d'approvisionnement alimentaire se base sur la valeur.
- L'économie sociale comme modèle commercial afin de développer des activités d'alimentation durable (croissance économique et développement social local inclus).
- Développer le concept de l'entrepreneur bio social dans la pratique.

Social : Alimentation et héritage culturel

18 heures (10h d'activités théoriques + 8h d'activités pratiques)

- La relation entre la culture alimentaire et la vie quotidienne culturelle et sociale.
- L'influence des modes culturelles et tendances sociales sur l'alimentation contemporaine.
- L'alimentation durable et la notion de "temps".
- Labels d'origine et de qualité protégées : sauvegarde, valorisation et transmission du savoir-faire de la production alimentaire.
- Le tourisme gastronomique comme opportunité pour développer une activité économique durable.

Charge de travail et crédits ECTS

Théorie	<i>Heures de contact / de cours¹</i>	76 heures
	<i>Travail autonome</i>	28 heures
Pratique	<i>Activités pratiques – évaluation continue</i>	69 heures
Test final	<i>Quiz final</i>	3 heures
Charge de travail totale		175 heures
ECTS²		7

¹ Les heures de contact : dans le cas d'un cours traditionnel, il s'agit des heures d'enseignement en classe, dans le cas d'enseignement en autodidacte, ce sont des heures consacrées à la partie théorique.

² ECTS : Système Européen d'unités Capitalisables, Transférables pour la reconnaissance de périodes d'études ; ECTS est un système de crédit-points qui permet aux étudiants de se déplacer plus facilement dans différents pays. 60 crédits sont l'équivalent d'une année complète d'étude ou de travail (de 1500 à 1800 heures pour une année académique) c.à.d. qu'un crédit correspond à 25/30 heures de travail. Pour plus d'informations : http://ec.europa.eu/education/ects/users-guide/index_en.htm

Annexe 2 : Concepts clés des modules T4F

CONCEPTS CLÉS	MODULE 1	MODULE 2	MODULE 3	MODULE 4	MODULE 5	MODULE 6	MODULE 7	MODULE 8
Produits alimentaires	X	X						X
Technique de cuisson		X	X	X				
Traçabilité			X					
Changements climatiques	X		X					
Recyclage des déchets				X	X			
Emballage				X				
Efficacité des ressources			X					
Culture alimentaire	X							X
Dénomination d'origine								X
Tourisme alimentaire								
Anthropologie et sociologie de l'alimentation	X						X	X
Éthique et diversité	X						X	
Nutrition et sécurité alimentaire	X					X		X
Entrepreneuriat					X	X	X	
Commerce équitable et bien-être animal							X	

Annexe 3 : Évaluation théorique des modules

SANTÉ ET ALIMENTATION DURABLE

QUESTIONS	RÉPONSES
1. La FAO estime que la consommation mondiale de viande augmentera d'ici 2050.	<ul style="list-style-type: none"> a) De 82%. b) De 54%. c) De 27%.
2. Quelle est la définition d'un régime durable ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Un régime alimentaire avec un faible impact environnemental, respectueux de la biodiversité et des écosystèmes. b) Une alimentation économiquement équitable et abordable, adéquate sur le plan nutritionnel, sûre et saine. c) Les deux
3. Un changement global des régimes alimentaires pourrait réduire les émissions de gaz à effet de serre de deux tiers ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Non, un changement global des régimes alimentaires ne suffit pas à réduire de deux tiers les émissions de gaz à effet de serre. b) Oui, si basé moins sur la viande et plus sur le poisson et les légumes. c) Oui, si basé moins sur la viande et plus sur les fruits et légumes.
4. Certaines sources d'hydrates de carbone sont moins nocives que d'autres.	<ul style="list-style-type: none"> a) Oui : les légumes, les fruits, céréales complètes et les haricots. b) Oui : les pommes de terres, céréales et haricots. c) Non, dans le corps humain toutes les sources d'hydrates de carbone fonctionnent de la même manière.
5. Certaines sources de protéines sont moins nocives que d'autres.	<ul style="list-style-type: none"> a) Oui : la viande rouge est riche en fer. b) Oui : le poisson, la volaille, les haricots et les noix sont plus sains que la viande rouge. c) Non, toutes les sources de protéines sont saines.
6. L'expression "sans sucre ajouté" sur une étiquette est...	<ul style="list-style-type: none"> a) Un argument nutritionnel. b) Un argument sanitaire. c) Un argument commercial.
7. Bien manger et rester physiquement actif sont des priorités dans la routine quotidienne pour...	<ul style="list-style-type: none"> a) Maintenir une santé optimale au niveau physique. b) Maintenir une santé optimale au niveau mental et émotionnel. c) Les deux.
8. Est-ce que le développement d'élevage d'insectes à des fins alimentaires est positif ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Oui, même si la récolte d'insectes demande une haute technicité et un investissement important b) Non : l'élevage d'insectes requière un défrichement. c) Oui : pour sa durabilité et sa haute teneur en protéines.
9. Quelle est la source principale de lipides alimentaires dans le régime méditerranéen ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Huile d'olive b) Huile d'olive et de coco c) Toutes sortes d'huiles végétales.
10. Est-ce que la combinaison de légumineuses et de céréales est une source de protéines complète et saine ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Oui. b) Non, seulement la viande et le poisson constituent une source complète de protéines. c) Oui, mais seulement si accompagnée d'œufs et d'un journal.

BIODIVERSITÉ, ALIMENTATION BIO ET DE SAISON

QUESTIONS	RÉPONSES
1. Quand est-ce que le terme "biodiversité" est apparu ?	<ul style="list-style-type: none"> a) À la fin des années 70 b) À la fin des années 80 c) À la fin des années 90
2. Qu'est-ce que l'alimentation durable?	<ul style="list-style-type: none"> a) Une agriculture intensive assurant l'autosuffisance alimentaire européenne. b) Un mode de production agricole naturel n'utilisant aucun intrant chimique, comme les pesticides, les herbicides chimiques, les engrais artificiels ou les hormones de croissance. c) Aborder la question de l'accès à une nourriture de qualité, respectueuse de la santé, de l'environnement et de l'homme. Cependant, il n'existe pas de certification officielle européenne « durable ».
3. Quels sont les problèmes de santé liés à la consommation d'aliments industriels ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Développer des maladies telles que l'obésité, les problèmes cardiovasculaires, le diabète et les allergies alimentaires. b) Soutenir les acteurs économiques qui produisent des services basés sur une production locale, écologique et durable. c) Permettre à chacun d'avoir une alimentation saine, équilibrée et de qualité à un prix socialement acceptable.
4. Les aliments produits et non consommés occupent ...% des terres cultivées.	<ul style="list-style-type: none"> a) 20 b) 30 c) 40
5. Quelle est l'une des 5 techniques de conservation des aliments, afin de les utiliser hors saison et de respecter la durabilité locale ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Le changement de température b) La cuisson-vapeur c) Le bain-marie

GESTION DE L'EMPREINTE DE L'ALIMENTATION SUR L'EAU ET LA TERRE

QUESTIONS	RÉPONSES
1. Qu'est-ce que l'empreinte écologique ?	<ul style="list-style-type: none"> a) L'impact d'une personne, d'une communauté, d'une coutume ou d'une technologie sur l'environnement, exprimé en superficie de terres agricoles nécessaires pour maintenir l'utilisation des ressources naturelles. b) La conséquence d'une mauvaise pratique ou technologie sur l'environnement. c) Un moyen de mesurer l'effet positif de l'environnement sur la santé humaine.
2. L'empreinte carbone...	<ul style="list-style-type: none"> a) ...évalue l'effet de l'utilisation de charbon et d'autres combustibles fossiles sur l'atmosphère. b) ...évalue les émissions de gaz à effet de serre responsables du changement climatique, et est mesurée en grammes de masse équivalente de CO₂. c) ...évalue la quantité de forêts nécessaires afin de nettoyer une quantité déterminée de gaz à effet de serre.
3. Quelle est la technique de cuisson ayant le moins d'impact sur l'environnement ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Ébullition. b) Torréfaction au four. c) Cuisson au micro-ondes.
4. La différence en termes d'empreinte carbone entre les produits végétaux cultivés au champ ou en serre est de...	<ul style="list-style-type: none"> a) Les produits végétaux cultivés dans les serres peuvent avoir une empreinte carbone 10 fois supérieure à ceux cultivés au champ. b) Les produits végétaux cultivés dans les serres peuvent avoir une empreinte carbone 30 fois supérieure à ceux cultivés au champ. c) Les produits végétaux cultivés dans les serres peuvent avoir une empreinte carbone 3 fois plus grande que ceux cultivés au champ.
5. Qu'est-ce que "l'agriculture intensive" ?	<ul style="list-style-type: none"> a) C'est un système d'intensification et de mécanisation de l'agriculture, visant à maximiser les rendements des terres disponibles par divers moyens. b) C'est un système agricole qui vise uniquement à maximiser les rendements. c) C'est un système pour maximiser le poids du bétail.
6. L'empreinte aquatique...	<ul style="list-style-type: none"> a) Calcule l'effet d'une activité humaine sur les rivières, les lacs, les océans, et d'autres réserves d'eau. b) Calcule le volume d'eau douce utilisé directement et indirectement tout au long des différentes étapes d'une chaîne de production. c) Calcule l'effet sur l'environnement des catastrophes naturelles impliquant de l'eau (tsunamis, inondations, ondes de tempêtes) sur l'environnement.
7. Quel est le principal facteur de changement climatique ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Le transport. b) L'agriculture. c) L'industrie électrique.
8. Quels sont les trois aliments ayant l'impact le plus défavorable sur l'environnement ?	<ul style="list-style-type: none"> a) La viande rouge, le poisson et le fromage. b) La viande rouge, la viande blanche et le poisson. c) La viande, les œufs et les produits laitiers.
9. Quels sont les trois aliments ayant un faible impact environnemental ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Les légumes, les fruits et les pommes de terre. b) Les légumes, les fruits et l'huile d'olive. c) Les légumes, les fruits et les céréales.
10. Un régime alimentaire durable est bon pour la planète, mais aussi pour notre santé.	<ul style="list-style-type: none"> a) Oui. b) Non. c) Nous n'avons pas suffisamment de preuves scientifiques pour le confirmer.

PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES

QUESTIONS	RÉPONSES
1. Le gaspillage / la perte de nourriture est un problème concernant exclusivement...	<ul style="list-style-type: none"> a) Le monde entier. b) L'Europe, L'Amérique du Nord, et l'Océanie. c) L'Asie, l'Afrique, et l'Amérique du Sud.
2. Combien de tonnes de déchets alimentaires sont produites uniquement dans l'UE ?	<ul style="list-style-type: none"> a) 8.000 tonnes. b) 8 millions de tonnes. c) 88 millions de tonnes.
3. Combien de kilos de nourriture sont jetés à la poubelle chaque année en Italie ?	<ul style="list-style-type: none"> a) 14 kilos. b) 75 kilos. c) 145 kilos.
4. Dans les pays en voie de développement et dans les pays riches, la perte alimentaire se situe au même niveau de la production.	<ul style="list-style-type: none"> a) Non, dans les pays en voie de développement, la perte se produit au moment de la transformation tandis que dans les pays riches, c'est dans le commerce ou à la maison que la perte a lieu. b) Oui. c) Non, dans les pays en voie de développement, la perte se produit dans le commerce ou à la maison, alors que dans les pays riches, la perte a lieu après les récoltes.
5. La perte de nourriture et le gaspillage alimentaire sont des synonymes.	<ul style="list-style-type: none"> a) Oui. b) Non, le gaspillage alimentaire fait partie de la perte de nourriture. c) Non, la perte de nourriture fait partie du gaspillage alimentaire.
6. Dans l'UE quel pourcentage de déchets alimentaires provient des secteurs de la fabrication, de la restauration et de la vente au détail et en gros.	<ul style="list-style-type: none"> a) Environ 60%. b) Environ 45%. c) Environ 30%.
7. Qu'est-ce que « l'emballage actif » ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Capable de réduire les dimensions de l'emballage. b) Capable de prolonger la durée de conservation des produits. c) Capable d'augmenter la quantité de produits.
8. L'UE et tous les États membres ont adopté des lois très efficaces concernant le gaspillage alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> a) Oui b) Non, le gaspillage alimentaire n'a été introduit dans aucune loi. c) Non, l'UE n'a pas légiféré, mais il existe des lois efficaces au niveau national.
9. Dans l'UE, le partenariat public-privé est essentiel pour l'efficacité des politiques de contraste en matière de gaspillage alimentaire ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Oui b) Non, seul le secteur privé est capable de résoudre le problème seul. c) Non, seul le secteur public peut résoudre le problème.
10. La stratégie zéro-déchet est...	<ul style="list-style-type: none"> a) ...une stratégie inventée par le professeur Paul Connect aux Etats-Unis. b) ...une stratégie de la Commission européenne de 2002 visant à réduire le gaspillage alimentaire dans les hôtels et les restaurants. c) ...est une stratégie adoptée par l'association hôtelière britannique et au niveau national.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET RÉSILIENCE

QUESTIONS	RÉPONSES
1. Quel est le modèle économique linéaire ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Extraction – production – élimination. b) Production – consommation – élimination. c) Consommation – élimination – recyclage.
2. Quels sont les principes de l'économie circulaire ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Consommer, recycler, utiliser. b) Réduire, réparer, recycler. c) Réparer, réutiliser, jeter.
3. Quand est-ce que le concept d'économie de boucle apparaît ?	<ul style="list-style-type: none"> a) 1964. b) 1972. c) 1976.
4. Mentionnez trois des sept piliers de l'économie circulaire.	<ul style="list-style-type: none"> a) Éco-conception, économie de fonctionnalité, consommation responsable. b) Consommer, stocker, transporter. c) La volatilité des prix, les risques d'approvisionnement, et la diminution des ressources.
5. Qu'est-ce que la notion de résilience ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Englober toutes les étapes de la chaîne de valeur, de la production au stockage, en passant par le transport et la consommation. b) La capacité de l'humanité à trouver des solutions pour s'adapter à un environnement en mutation, à savoir le changement climatique. c) Un modèle économique viable et rentable.
6. Mentionnez l'un des inconvénients de l'économie linéaire.	<ul style="list-style-type: none"> a) Maintenir la qualité des matières premières tout au long des multiples cycles de vie des produits. b) Manque de financement. c) L'urbanisation facilite une économie basée sur le partage suite à la proximité accrue des individus.
7. Quelle est la théorie développée par la Fondation MacArthur ?	<ul style="list-style-type: none"> a) La théorie de la solution. b) La théorie de la réutilisation c) La théorie du laisser-faire
8. Quel est le programme européen qui soutient les initiatives environnementales axées sur la nature, la biodiversité et la préservation du climat ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Erasmus. b) LIFE. c) Horizon 2020.
9. Où le "Protocole Zéro Positif" a-t-il été développé ?	<ul style="list-style-type: none"> a) En Belgique. b) En Italie. c) En Espagne.

ÉCONOMIE LOCALE ET SYSTÈMES ALTERNATIFS

QUESTIONS	RÉPONSES
1. Laquelle des affirmations suivantes n'est pas un pilier de la souveraineté alimentaire ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Soutenir des moyens de subsistance durables. b) La souveraineté alimentaire appelle à des systèmes de recherche appropriés pour soutenir le développement des connaissances et des compétences agricoles. c) Soutenir des technologies telles que le génie génétique pour la disponibilité et la sélection des aliments.
2. Les groupes d'achats éthiques sont des groupes de consommateurs qui...	<ul style="list-style-type: none"> a) ...achètent collectivement et directement auprès des producteurs. b) ...sont choisis sur la base de productions biologiques. c) ...achètent uniquement auprès de sociétés de commerce équitable.
3. La sécurité alimentaire et la souveraineté alimentaire sont des concepts différents ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Non, ils sont synonymes. b) La sécurité alimentaire ne fait pas de distinction entre la provenance des aliments et les conditions dans lesquelles ils sont produits et distribués contrairement à la souveraineté alimentaire qui fait cette distinction. c) Le concept de sécurité alimentaire repose uniquement sur la sécurité alimentaire et la souveraineté alimentaire comprend principalement le concept d'aliments abordables et accessibles.
4. Quelle est l'une des forces de l'agriculture locale et de la vente directe ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Coût relativement faible. b) Aliments biologiques. c) Contrôle du prix final.
5. Les principales caractéristiques des systèmes alimentaires alternatifs sont basées sur...	<ul style="list-style-type: none"> a) Proximité / promotion de la biodiversité / réduction au minimum des kilomètres de parcours. b) Aliments bio-fonctionnels / sécurité / régime alimentaire sain. c) Nouveaux ingrédients / végétarisme / produits du commerce équitable.
6. Le terme "court" dans chaîne d'approvisionnement alimentaire courte fait référence à...	<ul style="list-style-type: none"> a) Distance physique. b) Distance sociale. c) Les deux.
7. Qu'est-ce qu'une Agriculture Soutenue par la Communauté (ASC) ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Possibilité de financement pour les agriculteurs. b) Des partenariats d'engagement mutuel entre une ferme et une communauté de sympathisants qui établissent un lien direct entre la production et la consommation d'aliments. c) Aucun d'entre eux.
8. Lequel des modèles suivants ne peut pas être considéré comme un système alimentaire local alternatif ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Agriculture urbaine. b) L'élevage intelligent. c) Les pôles alimentaires.
9. La chaîne d'approvisionnement alimentaire courte est...	<ul style="list-style-type: none"> a) ...une production alimentaire locale biologique. b) ...limitée à la dimension de distribution alimentaire. c) ...identifiée à l'origine comme un exemple de résistance des agriculteurs à la modernisation du système alimentaire.
10. Les aliments achetés localement peuvent...	<ul style="list-style-type: none"> a) ...augmenter l'économie locale. b) ...augmenter la consommation de légumes. c) Les deux.

MODÈLES ÉCONOMIQUES INCLUSIFS ET ÉTHIQUES

QUESTIONS	RÉPONSES
1. Qu'est-ce que signifie la chaîne de valeur ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Le processus ou les activités par lesquels une entreprise ajoute de la valeur à un article, y compris la production, la commercialisation, et le service après-vente. b) Le processus ou les activités par lesquels une entreprise valorise l'impact social de son service ou de son produit. c) La dimension sociale de la production, du marketing et du service après-vente.
2. Laquelle de ces caractéristiques n'est pas liée à la chaîne de valeur alimentaire durable ?	<ul style="list-style-type: none"> a) C'est rentable partout. b) Présente de nombreux avantages pour la société. c) Favorise des régimes alimentaires sains et appropriés.
3. Qu'est-ce que le commerce équitable ?	<ul style="list-style-type: none"> a) C'est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, qui vise une plus grande équité dans les échanges internationaux. b) C'est un syndicat d'agriculteurs, et plus généralement de producteurs d'aliments de pays en voie de développement. c) C'est un partenariat commercial pour promouvoir le chocolat et le café.
4. La Commission européenne définit les entreprises sociales en tenant compte de trois aspects différents. Ces aspects sont :	<ul style="list-style-type: none"> a) Objectifs sociaux + réinvestissement des bénéfices + organisation participative / propriété. b) Objectifs sociaux + but non lucratif + politiques volontaires de protection de l'environnement. c) Travail bénévole + objectifs sociaux + grande attention portée à la qualité du service / produit offert.
5. La responsabilité sociétale de l'entreprise peut être définie comme...	<ul style="list-style-type: none"> a) ...un engagement continu des entreprises lorsque l'objectif social du bien commun est la raison de leur activité commerciale. b) ...un engagement continu des entreprises à contribuer au développement économique tout en améliorant la qualité de vie des travailleurs et de leurs familles, ainsi que de la communauté et de la société en général. c) ...un engagement continu des entreprises à développer un modèle d'entreprise basé sur l'économie circulaire.
6. Quelle est la définition de l'économie verte ?	<ul style="list-style-type: none"> a) L'économie verte est définie comme une économie qui contribue à réduire les déchets, la pollution et l'utilisation des ressources, des matériaux et de l'énergie pour revitaliser et diversifier les économies. b) L'économie verte est définie comme une économie qui favorise une interaction pacifique entre l'homme et l'environnement tout en essayant de répondre aux besoins des deux en même temps. c) Les deux.
7. Le programme de développement durable à l'horizon 2030 est un programme d'action.	<ul style="list-style-type: none"> a) Signé en 2015 par les gouvernements des 190 pays membres des Nations Unies, qui comprend 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) dans le cadre d'un vaste programme d'action portant sur 169 objectifs. b) Signé en 2017 par les gouvernements des 190 pays membres des Nations Unies, qui comprend 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) dans le cadre d'un vaste programme d'action portant sur 169 objectifs. c) Aucun d'entre eux.

ALIMENTATION ET HÉRITAGE CULTUREL

QUESTIONS	RÉPONSES
1. Choisissez la bonne réponse :	<ul style="list-style-type: none"> a) L'industrialisation ne peut être perçue que comme un avantage pour le système alimentaire, dans la mesure où elle a permis à un grand nombre de personnes de disposer de nourriture. b) La Révolution industrielle a également eu des effets négatifs sur la conservation des aliments, en utilisant des ingrédients artificiels dangereux pour la santé. c) Les méthodes traditionnelles utilisées dans le système alimentaire doivent toujours être ignorées en raison de leurs risques potentiels pour la santé.
2. Valeurs culturelles et sociales de la nourriture...	<ul style="list-style-type: none"> d) Sont valables au niveau local, mais ne peuvent pas être pris en compte dans un contexte global. a) Peut être pertinent sur le plan culturel, mais est souvent opposé aux valeurs nutritionnelles. b) Peut apporter des avantages nutritionnels, comme l'indique la FAO dans l'un de ses articles.
3. Les raisons qui expliquent l'intérêt croissant pour la récupération des techniques de production, d'élaboration et de consommation traditionnelles des aliments sont :	<ul style="list-style-type: none"> a) Une relation intelligente entre nourriture, production locale et temporalité. b) Leur pertinence en tant que signes d'identité culturelle. c) Les deux sont corrects.
4. Les trois labels européens permettant de certifier les traditions et les qualités spécifiques de ses produits alimentaires et agricoles sont :	<ul style="list-style-type: none"> a) TSG, DOOR, CIA b) POD, PGI, TSG. c) POD. PGI, TSG.
5. Concernant les produits européens avec un certain type d'indication géographique :	<ul style="list-style-type: none"> a) En raison de leur grand nombre et de leur hétérogénéité, il n'est pas possible de les identifier et de les trouver systématiquement. b) Il existe une base de données européenne officielle qui les collecte. c) Aucune base de données fiable ne les collecte.
6. Les indications géographiques telles que des labels et des certifications ...	<ul style="list-style-type: none"> a) ... ne sont valables qu'au niveau national. b) ... visent à protéger et à promouvoir les produits présentant des caractéristiques particulières liées à l'origine géographique et aux traditions. c) ... ne sont qu'une revendication commerciale.
7. Y a-t-il un lien prouvé entre la culture et la nourriture ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Non, puisque la culture n'est pas mesurable. b) Oui, et le régime méditerranéen, inscrit en 2013 sur la Liste Représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité de l'UNESCO, en est un bon exemple. c) Toutes les opinions ci-dessus sont correctes.
8. Quand on parle de la relation entre la culture, le système alimentaire et l'entrepreneuriat...	<ul style="list-style-type: none"> a) ...une des faiblesses importantes est l'impossibilité de créer une valeur monétaire basée sur la culture. b) ...le tourisme se présente souvent comme une opportunité de développement local durable. c) ...le tourisme est une activité de loisirs qui ne peut être considérée comme entrepreneuriat.
9. Que pouvons-nous dire au sujet de la décision d'achat des voyageurs ?	<ul style="list-style-type: none"> a) Les voyageurs sont de plus en plus sensibles aux questions de durabilité, mais cela n'affecte pas leurs décisions. b) Il n'y a pas de déclaration à ce sujet. c) La responsabilité des voyageurs en matière sociale et environnementale augmente.
10. Un aspect positif en analysant les initiatives basées sur le secteur agroalimentaire et le tourisme...	<ul style="list-style-type: none"> a) Certains cas ont prouvé leur capacité à lutter contre le dépeuplement des zones rurales. b) Il est possible de le reproduire à tous les niveaux, local – régional et transnational. c) Les deux sont corrects.

Annexe 4 : Solutions aux tests

MODULE 1	MODULE 2	MODULE 3	MODULE 4	MODULE 5	MODULE 6	MODULE 7	MODULE 8
1/a	1/b	1/a	1/a	1/a	1/c	1/a	1/b
2/c	2/c	2/b	2/c	2/b	2/a	2/c	2/c
3/c	3/a	3/c	3/c	3/c	3/b	3/a	3/c
4/a	4/b	4/a	4/a	4/a	4/c	4/a	4/b
5/b	5/a	5/a	5/b	5/b	5/a	5/a	5/b
6/a		6/b	6/a	6/c	6/c	6/c	6/b
7/c		7/b	7/b	7/a	7/b	7/b	7/b
8/c		8/a	8/c	8/b	8/b		8/b
9/a		9/a	9/a	9/b	9/c		9/c
10/a		10/a	10/a		10/a		10/c

Annexe 5 : Comment calculer la note finale ?

Afin de calculer facilement la note finale de toute la formation, vous trouverez [ici](#) un document Excel à télécharger. Il vous suffira d'indiquer dans ce document les scores des apprenants à l'évaluation continue (activités d'apprentissage) et ceux des tests des modules. Vous obtiendrez ainsi leur note finale.

Comment faire ?

1. Cliquer sur le lien ci-dessus
2. Cliquer sur "Fichier"
3. Sélectionner "Enregistrer sous"
4. Choisir le format Excel
5. Travailler sur le fichier Excel téléchargé



TRAINING FOR
SUSTAINABLE
FOOD SYSTEMS
DEVELOPMENT

www.trainingforfood.eu
#Training4Food



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.