

>>> NEWSLETTER <<<



# -Restart

## SOMMAIRE

EIT HOUSE ET LE DEPARTMENT DE SCIENCE ALIMENTAIRE "AU FOOD" ONT ORGANISE UNE REUNION A BRUXELLES

### >>> LIRE LA SUITE SUR LA PAGE 2

Du 5 au 7 février, Bruxelles a accueilli une réunion des partenaires, au cours de laquelle des idées précieuses ont été partagées afin de faire avancer le développement des programmes d'études et des micro-certifications du projet.

### LIRE LA SUITE SUR LA PAGE 3 <<<

Selon la Commission européenne, la définition des micro-certifications a été conçue de manière à permettre aux États membres de l'adapter aux besoins et aux objectifs de leurs systèmes nationaux de qualification: en savoir plus!

LES COURS I-RESTART MÈNERONT À DES MICRO-CERTIFICATIONS

LES JOURNÉES PORTES OUVERTES DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE (AFI) DANS TOUTE L'EUROPE

### >>> LIRE LA SUITE SUR LA PAGE 4

De l'Espagne à l'Italie en passant par la Grèce, le projet I-RESTART a été le sujet de conversation de plusieurs réunions, comités et conférences.

### LIRE LA SUITE SUR LA PAGE 5 <<<

Découvrez les trois besoins en compétences les plus mentionnés dans les groupes de discussion de tous les pays, par domaine d'expertise, ainsi que certaines préoccupations et déclarations exprimées par les participants aux groupes de discussion.

BESOINS EN COMPÉTENCES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# LES PARTENAIRES DU PROJET I-RESTART SE RÉUNISSENT À BRUXELLES POUR LA CONCEPTION DU PROGRAMME D'ÉTUDES DU PROJET DU 5 AU 7 FÉVRIER 2024

par Konstantina Ntrallou  
AARHUS UNIVERSITET

Le projet I-RESTART est passé à l'étape supérieure avec une réunion à Bruxelles du 5 au 7 février 2024, exclusivement en présentiel. La réunion a été accueillie par l'EIT House et organisée par le département des sciences alimentaires, AU FOOD.

Les partenaires ont partagé leurs idées précieuses et ont activement contribué à la conception des programmes d'études du projet. Sur la base des données qualitatives des activités d'identification des besoins en compétences, ils ont commencé à développer des lignes de compétences pour les secteurs de la production animale, de l'industrie alimentaire et vétérinaire, pour les catégories de compétences que sont le numérique, la durabilité, l'esprit d'entreprise et les compétences non techniques, One-Health, et les tendances émergentes spécifiques au secteur.

Une ligne de compétences a été définie comme un ensemble de connaissances/aptitudes nécessaires pour acquérir des compétences spécifiques. Les lignes de compétences élaborées répondront aux besoins urgents de perfectionnement et de reconversion de la main-d'œuvre dans les secteurs agroalimentaire et vétérinaire. Les partenaires ont prévu des réunions régulières pour mener à bien cette tâche et de plus amples informations seront communiquées dans la prochaine lettre d'information du projet.



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# LES COURS I-RESTART MÈNERONT À DES MICRO-CERTIFICATIONS

par Konstantina Ntrallou  
AARHUS UNIVERSITET

Comme I-RESTART répond à l'initiative de la DG EAC sur les micro-certifications, les partenaires ont discuté de la recommandation du Conseil de l'Union européenne (UE) sur une approche européenne des micro-certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie et l'employabilité, qui vise à soutenir le développement, la mise en œuvre et la reconnaissance des micro-certifications à travers les institutions, les entreprises et les frontières. La recommandation fournit des éléments de base, notamment une définition, des éléments standard pour décrire les micro-certifications et des principes pour la conception et l'émission de micro-certifications. Les micro-certifications certifient les résultats d'expériences d'apprentissage de courte durée, par exemple un cours ou une formation de courte durée. Ils offrent un moyen flexible et ciblé d'aider les personnes à développer les connaissances, les aptitudes et les compétences dont elles ont besoin pour leur développement personnel et professionnel. Selon la Commission européenne, la définition des micro-certifications a été conçue de manière à permettre aux États membres de l'adapter aux besoins et aux objectifs de leurs systèmes nationaux de certification, que ce soit dans un cadre formel, non formel ou informel ou à différents niveaux d'éducation. Comme le souligne la recommandation du Conseil, les micro-certifications ne cherchent pas à remplacer les qualifications traditionnelles, mais plutôt à les compléter en apportant une valeur ajoutée aux utilisateurs finaux, au marché du travail et à la société en général. La recommandation évoque également le fait que les micro-certifications peuvent être conçues et délivrées par une variété de prestataires dans différents contextes d'apprentissage, y compris formel, non formel et informel.



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# LES JOURNÉES PORTES OUVERTES DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE (AFI) DANS TOUTE L'EUROPE

Les activités prévues dans le WP2 - Fast Track to curricula and training program ont été conclues en mars dernier. Après avoir finalisé le rapport sur les besoins urgents en compétences - dans lequel, à travers une étude rapide (prenant en considération les résultats déjà disponibles des études au niveau européen et des projets précédents développés par le partenariat, en particulier FIELDS) les compétences et les connaissances qui ont le plus besoin d'être mises à jour ont été sélectionnées pour assurer la compétitivité des opérateurs du secteur - un programme de formation pilote a été défini !

Afin de mettre en œuvre et de discuter ces résultats, les journées portes ouvertes de l'industrie agroalimentaire ont été organisées par les fédérations de l'industrie agroalimentaire au cours de leurs principaux événements - soit internes tels que les réunions et les comités, soit externes tels que les conférences, les prix de l'innovation, les foires internationales - dans le but de présenter leurs meilleures pratiques, mais aussi d'accueillir les pilotes/ateliers avec l'aide des formateurs et les expériences des opérateurs/entreprises de la chaîne agroalimentaire.

Le résultat a été une liste intéressante d'événements organisés dans toute l'Europe à partir de novembre 2023, en passant par des foires commerciales majeures telles que Alimentaria à Barcelone, Ecomondo - The Green Technology Expo à Rimini en Italie, la FOOD EXPO GREECE 2024. Une excellente occasion de parler et de discuter de sujets liés à la requalification et à l'amélioration des compétences dans le secteur agroalimentaire et vétérinaire!



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# BESOINS EN COMPÉTENCES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE - RÉSULTATS DES GROUPES DE DISCUSSION AVEC LES EXPERTS DU PROJET I-RESTART

par Ana Ramalho & Luiz Mayor  
Chefs de projet de l'association ISEKI-Food

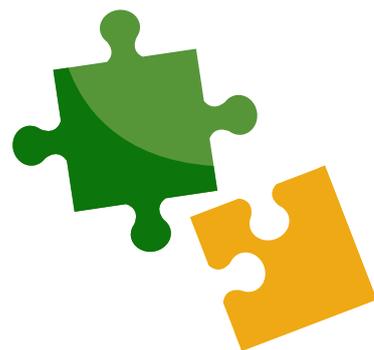
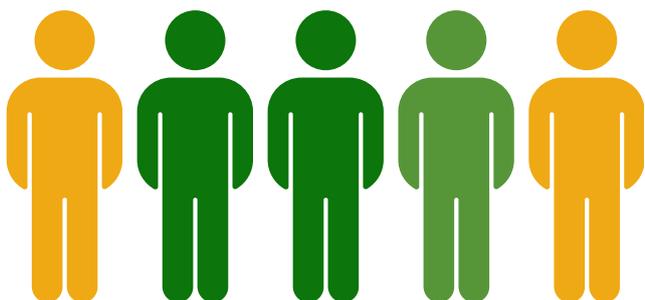
Notre projet vise à reconvertir et à améliorer les compétences de la main-d'œuvre dans les secteurs agroalimentaire et vétérinaire afin de renforcer leurs compétences numériques et de faciliter la transition vers l'initiative Green Deal.

Le point de départ du projet était de cartographier les besoins en compétences dans les différents secteurs, en prenant en considération le travail développé pour identifier les lacunes de compétences dans le cadre du projet FIELDS, de manière complémentaire. Pour mener à bien cette tâche, plusieurs activités ont été entreprises, à savoir des groupes de discussion avec des experts, une enquête européenne et l'analyse de scénarios futurs sur les besoins en compétences.

Si l'on examine les résultats des groupes de discussion pour le secteur de l'industrie alimentaire, plusieurs résultats peuvent être soulignés. Ces groupes de discussion ont été organisés dans les pays partenaires du projet (Autriche, Danemark, Allemagne, Grèce, Italie, Pays-Bas, Portugal, Slovénie et Espagne) entre mars et mai 2023, la plupart en ligne et deux en présentiel.

Au total, 76 participants issus de différentes parties prenantes de l'industrie alimentaire, tels que des gestionnaires et des directeurs, ainsi que des conseillers et des prestataires de formation, se sont réunis pour débattre des principaux besoins actuels et futurs en matière de compétences, selon leur expérience, pour chaque sujet présenté. Les groupes ont également discuté des meilleures méthodes de formation, mais aussi des principales difficultés rencontrées dans la formation de leur personnel.

Nous présentons ici les trois besoins en compétences les plus mentionnés dans les groupes de discussion de tous les pays, par domaine de connaissances, ainsi que certaines préoccupations et avis exprimés par les participants aux groupes de discussion.



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# BESOINS EN COMPÉTENCES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE - RÉSULTATS DES GROUPES DE DISCUSSION AVEC LES EXPERTS DU PROJET I-RESTART

par Ana Ramalho & Luiz Mayor  
Chefs de projet de l'association ISEKI-Food



Dans le domaine du **NUMÉRIQUE**, la gestion des données (collecte, traitement, analyse), les compétences informatiques fondamentales et les compétences spécifiques au secteur de la numérisation (logiciels, équipements, robots, machines) ont été considérées comme les compétences les plus importantes parmi les 15 compétences identifiées.

Voici quelques-uns des arguments avancés: «Dans l'industrie alimentaire, de nombreuses tâches ont été remplacées par la robotisation ; auparavant, il s'agissait principalement de main-d'œuvre non qualifiée. L'utilisation de la technologie ne consiste pas seulement à remplacer les tâches humaines existantes par des ordinateurs ou des robots. Le travail est désormais une affaire de haute technologie, avec de nouvelles tâches, de nouveaux processus et de nouvelles questions qui se posent (FG Pays-Bas). On observe également de grandes différences en termes de compétences informatiques: «Certains ne font rien d'autre toute la journée que d'utiliser un ordinateur, tandis que d'autres savent seulement comment l'allumer (FG Autriche)».



Dans le domaine de la **DURABILITÉ**, l'utilisation durable des ressources (énergie, eau, matières premières...), l'impact environnemental des activités de l'industrie alimentaire et sa mesure; la sensibilisation aux concepts de production alimentaire circulaire et durable sont les trois compétences les plus mentionnées, parmi les 13 besoins de compétences identifiés. Comme l'ont dit certains participants aux groupes de discussion: «La capacité d'étiqueter l'empreinte environnementale d'un produit est une nouvelle tendance qui devrait être et sera une pratique courante pour tous les produits alimentaires dans les années à venir (FG Danemark) », et «La capacité d'évaluer et d'aborder un problème de manière durable- par exemple, l'eau de traitement par rapport à la sécurité alimentaire, parce que du point de vue de la sécurité alimentaire, l'eau de traitement devrait être changée assez souvent, mais du point de vue de l'économie circulaire, c'est l'inverse. C'est très difficile pour la personne responsable parce que ce n'était pas un problème il y a 20 ans (FG Autriche)».

## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# BESOINS EN COMPÉTENCES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE - RÉSULTATS DES GROUPES DE DISCUSSION AVEC LES EXPERTS DU PROJET I-RESTART

par Ana Ramalho & Luiz Mayor  
Chefs de projet de l'association ISEKI-Food



Dans le domaine du **BUSINESS** et des compétences non techniques, le travail d'équipe, la négociation et la gestion des conflits, le leadership et la gestion de l'innovation sont les trois compétences les plus demandées sur les 21 identifiées. Les experts ont fortement insisté sur le fait que les compétences non techniques constituent un réel besoin pour les travailleurs de l'industrie alimentaire: «La capacité à travailler en équipe est le seul moyen pour un système de production, comme celui de l'alimentation, d'exploiter son potentiel. Qu'il s'agisse d'entreprises alimentaires ou de restaurants, des équipes efficaces peuvent améliorer l'expérience alimentaire. En outre, les activités quotidiennes se déroulent plus facilement: les opérateurs travaillent plus efficacement et ont tendance à innover plus rapidement car ils collaborent réellement (FG Italie)", et» Un leadership positif pourrait être un élément clé non seulement pour diriger avec succès une entreprise, réaliser des profits plus élevés, mais aussi pour fidéliser les clients. Les entreprises alimentaires dirigées par des leaders efficaces ont plus de chances de réussir au niveau local, voire mondial. Le leadership permet d'être plus proactif et réactif face aux nouvelles tendances de consommation et aux innovations à mettre en œuvre (FG Italie) ».



Dans le domaine émergent **ONE HEALTH**, les connaissances de base sur l'alimentation, la nutrition et la santé (y compris les nutraceutiques et le microbiome intestinal), la sensibilisation à la sécurité alimentaire et les sujets émergents en matière de sécurité alimentaire liés aux nouvelles tendances de consommation, ainsi que la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux figurent en tête de la liste des 15 compétences. Certains des commentaires à l'origine de cette sélection sont les suivants: «L'information sur les produits est une question de santé publique. Les modes alimentaires fondées sur des mythes sont tout à fait légitimes sur une base individuelle mais ne devraient pas être diffusées comme des vérités (FG Portugal)", et "La prise en compte de la sécurité alimentaire est variable parmi la main-d'œuvre de l'industrie alimentaire. Des formations continues et sur mesure basées sur les connaissances fondamentales sur ce thème devraient avoir lieu" (FG Grèce).

## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# BESOINS EN COMPÉTENCES DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE - RÉSULTATS DES GROUPES DE DISCUSSION AVEC LES EXPERTS DU PROJET I-RESTART

par Ana Ramalho & Luiz Mayor  
Chefs de projet de l'association ISEKI-Food



Dans les **TENDANCES SECTORIELLES**, les nouveaux ingrédients, les nouveaux aliments et les nutraceutiques, l'emballage intelligent et les matériaux en contact avec les aliments, ainsi que la gestion efficace de la chaîne d'approvisionnement (ressources et logistique) ont obtenu les meilleurs résultats sur 15 compétences.

L'avis de certains experts sur ces besoins est le suivant: «Les travailleurs et les opérateurs de l'industrie alimentaire devraient être informés des nouveaux aliments et autres innovations du secteur (FG Italie) » ; «Les emballages actifs offrent une protection renforcée contre l'humidité, l'oxygène, les odeurs et autres substances volatiles, ce qui permet aux aliments emballés de durer plus longtemps et a un effet direct sur la durabilité des aliments (FG Grèce)» et «Les connaissances en logistique sont très importantes pour l'industrie alimentaire d'aujourd'hui: de l'approvisionnement en matières premières à la distribution du produit final, un système intégré est nécessaire pour éviter de graves problèmes critiques et des pénuries (FG Italie)».

Une autre question centrale était de comprendre les difficultés liées à la formation et comment les surmonter. Parmi les 15 difficultés mentionnées, les experts ont identifié un manque de formation précise et ciblée, un manque de formateurs (qualifiés/motivés) et un manque de formation pratique pertinente. En ce qui concerne les méthodes de formation, les trois méthodes les plus demandées par les participants au groupe de discussion correspondaient aux difficultés décrites, ce qui suggère l'importance d'aborder ces questions: Une formation pratique pertinente, un apprentissage en ligne et une formation spécifique (par des experts ou sur mesure).

Le projet I-RESTART poursuivra ses efforts pour répondre aux besoins observés et aider les salariés de l'industrie alimentaire à améliorer leurs qualifications et leurs compétences. En fonction de ces besoins, des supports de formation seront développés par le consortium et seront ensuite mis à disposition sur le site internet du projet. En outre, des sessions de formation en présentiel seront également organisées dans les pays partenaires, en se concentrant sur les besoins en compétences les plus importants relevés dans chaque pays.



»» NEWSLETTER ««

RESTEZ À L'ÉCOUTE



RENCONTREZ LES PARTENAIRES



Co-funded by  
the European Union