

# SUSFOOD DIGREE

## GUIDE DU PROJET



Cofinancé par  
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.

# INDEX

<b>01</b>	Présentation du projet .....	p.3
<b>02</b>	Partenaires du projet .....	p.4
<b>03</b>	Résultats du projet .....	p.6
<b>04</b>	Analyse des besoins .....	p.7
<b>05</b>	Programmes des formations .....	p.8
<b>06</b>	Résultats des tests .....	p.9
	Comment utiliser les contenus numériques ?	
<b>07</b>	Conseils pour les enseignants/formateurs .....	p.11
<b>08</b>	Conseils pour les apprenants .....	p.12
<b>09</b>	5 ÉTAPES pour dupliquer une formation .....	p.13



# PRÉSENTATION DU PROJET

## L'OBJECTIF

L'objectif du projet est de **développer 3 formations numériques en 4 langues pour promouvoir la durabilité dans l'industrie alimentaire auprès d'un large éventail de parties prenantes, contribuant ainsi à créer un avenir plus durable pour cette industrie.**

Les contenus des formations numériques peuvent être utilisés avec plusieurs apprenants (étudiants, professionnels, demandeurs d'emploi...) et selon plusieurs modalités (présentiel, distanciel, synchrone et asynchrone).

## LES ATTENTES

Le projet SUSFOOD DIGREE vise à comprendre les principaux besoins de formation liés à la durabilité dans l'industrie alimentaire, en tenant compte des différents groupes cibles (prestataires de formation professionnelle, étudiants, apprentis, demandeurs d'emploi, stagiaires, etc.). Le projet prévoyait de tester ces formations auprès de 300 participants. Il prévoyait également un taux de satisfaction de 80 % des participants à la phase de test.

Les attentes du projet sont d'aider les acteurs de l'industrie alimentaire à :

- renforcer la sensibilisation aux problématiques environnementales,
- augmenter les compétences et les connaissances des parties prenantes de l'industrie alimentaire,
- créer et utiliser des contenus de formation numérique en libre accès sur la durabilité
- diffuser les objectifs du Green Deal de l'UE dans l'industrie alimentaire.

## LES RÉSULTATS

- **Analyse des besoins** : Réalisation d'une étude sur les besoins de formation en matière de durabilité de l'industrie alimentaire des groupes cibles du projet (prestataires de formation professionnelle, apprenants, professionnels) et d'autres parties prenantes de l'industrie alimentaire : institut technique, organismes publics, organismes de financement de la formation, etc.
- **Formation numérique** : Les formations numériques disponibles en 4 langues visent à promouvoir la durabilité dans l'industrie alimentaire auprès d'un large éventail de parties prenantes dans les pays partenaires. Outre la formation des étudiants, ces outils de formation numérique seront également utilisés dans le cadre de la formation professionnelle, à la fois dans les entreprises et dans les établissements de formation continue.
- **Sensibilisation** : Organisation de webinaires avec des experts nationaux sur les thématiques des formations et diffusion de ces événements sur les réseaux sociaux pour atteindre toutes les parties prenantes de l'industrie alimentaire.



## PARTENAIRES DU PROJET

### My ■ Training Box

#### FRANCE

**My Training Box** est une EdTech développant des formations numériques de haute qualité scientifique et pédagogique.



#### GERMANY

**TH OWL - Technische Hochschule OWL - L'université des sciences appliquées et des arts**  
**OWL** est l'une des principales universités de recherche en sciences appliquées d'Allemagne.



#### SPAIN

**ASINCAR** est un centre de formation aux métiers de l'agroalimentaire qui compte chaque année environ 1 000 apprenants (travailleurs actifs dans le secteur alimentaire, demandeurs d'emploi, étudiants). ASINCAR est également un centre technologique (RTO) et un cluster agroalimentaire (avec 100 membres couvrant l'ensemble des parties prenantes de l'industrie alimentaire), deux rôles reconnus par les ministères espagnols compétents.



Cofinancé par  
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.

## PARTENAIRES ASSOCIÉS



FOOD-PROCESSING  
INITIATIVE

### GERMANY

**Food Processing Initiative** est un cluster agroalimentaire allemand.

### SPAIN

**IES Escultor Juan de Villanueva** est un centre de formation professionnelle en industries alimentaires avec deux cycles de formation, intermédiaire et avancé.



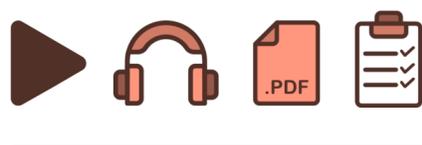
## OBJECTIF

Développer trois formations numériques en 4 langues afin de promouvoir la durabilité dans l'industrie alimentaire auprès d'un large éventail de parties prenantes, contribuant ainsi à créer un avenir plus durable pour cette industrie.

## CIBLES

Prestataires d'EFP : Enseignants et formateurs (écoles, universités, centres d'apprentissage, organismes de formation...) Apprenants : Étudiants, apprentis, demandeurs d'emploi, stagiaires, etc. Professionnels : industrie alimentaire, centres de recherche, etc.

## RESULTATS DU PROJET



**Accès gratuit aux formations.**

### 20 MODULES

Vidéos, Podcasts,  
PDF, Évaluations

Les contenus de formation sont disponibles en 4 langues : anglais, français, espagnol, allemand

### 2 WEBINAIRES

Deux webinaires ont été organisés, l'un en Allemagne et l'autre en Espagne.

L'enregistrement de ces webinaires est disponible sur la chaîne [YouTube de My Green Training Box](#).



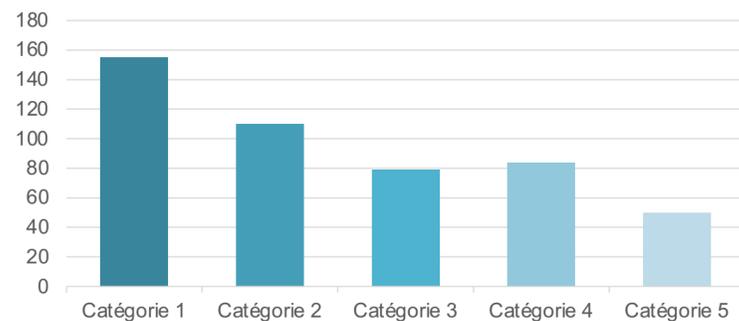
**Cofinancé par  
l'Union européenne**

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.

Nous avons obtenu 478 réponses à notre enquête.

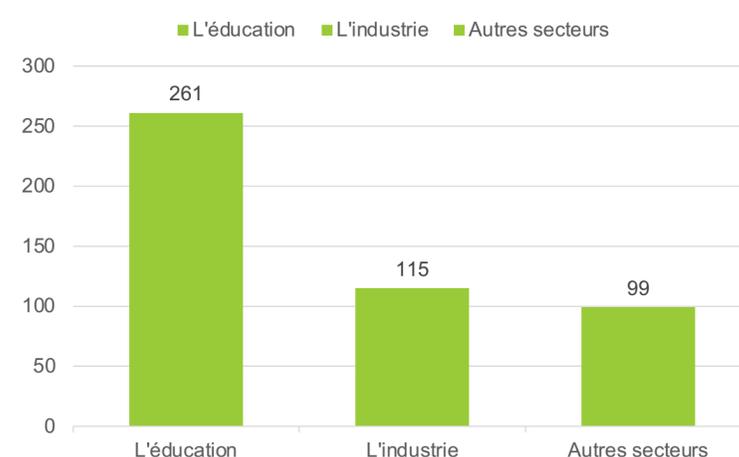
La majorité des personnes interrogées appartenait à la catégorie des 18 – 24 ans, suivie des 25 – 34 ans.

Catégorie 1	18 - 24 ans
Catégorie 2	25 - 34 ans
Catégorie 3	35 - 44 ans
Catégorie 4	45 - 54 ans
Catégorie 5	+54 ans

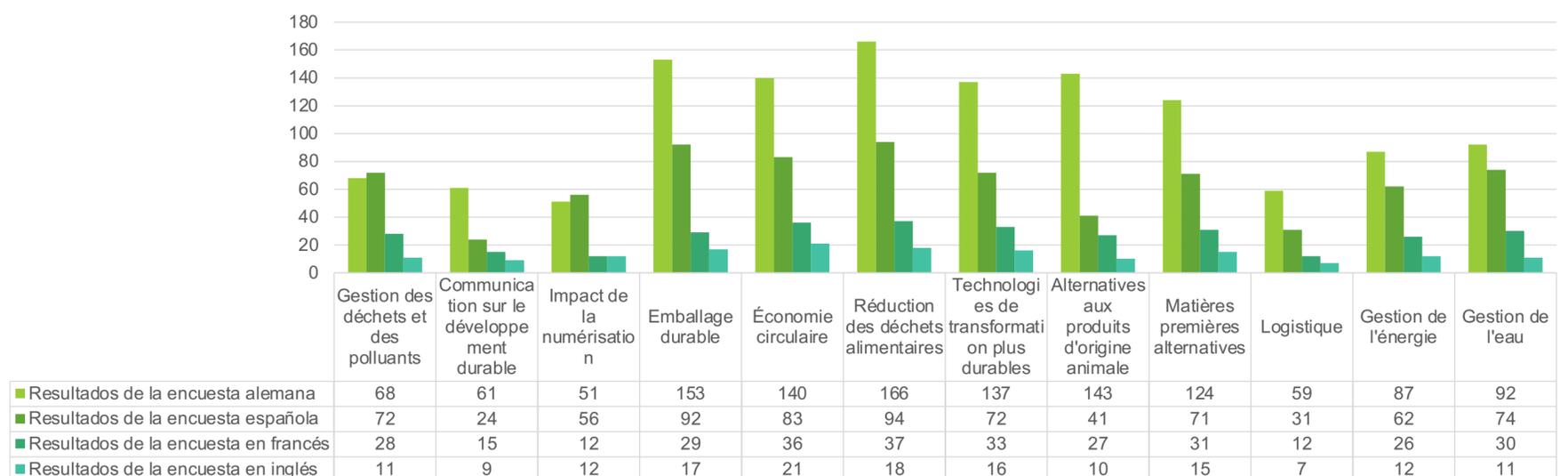


La majorité des personnes interrogées travaillent dans le secteur de l'éducation.

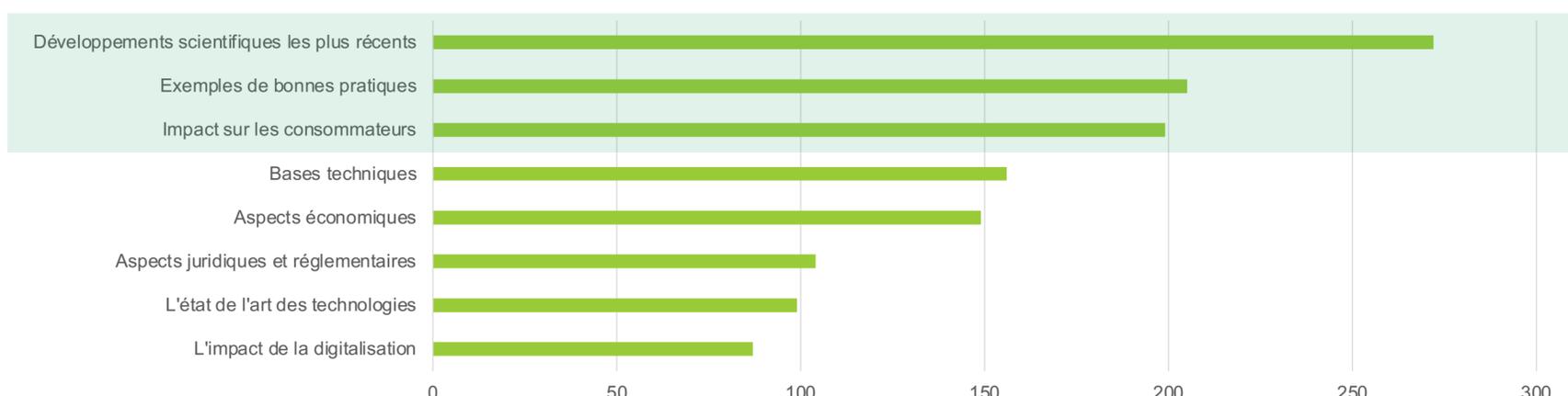
Éducation	Enseignants/étudiants de l'EFPP
	Enseignants/étudiants à l'université
	Formateurs/stagiaires
Industrie	Management
	Vente/marketing
	Administration
	Ingénierie
	Qualité/Environnement/Sécurité alimentaire
	R&D
	Chef de production
	Opérateur de production



Thèmes choisis pour la formation



Sous-thèmes sélectionnés pour la formation



### LES BASES DE LA DURABILITÉ DANS LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

1. La durabilité dans la production alimentaire, les matières premières et les aliments
2. Comment évaluer la durabilité ?
3. L'analyse du cycle de vie (ACV) des aliments - une analyse holistique de durabilité
4. Le cadre stratégique de l'UE
5. Emballages durables
6. Gaspillage alimentaire: des définitions aux solutions
7. L'économie circulaire dans l'industrie alimentaire
8. Quelle est la durée de conservation d'un produit alimentaire ?

### EXEMPLES DE BONNES PRATIQUES DURABLES DANS LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

1. Qu'est-ce qu'un bon exemple d'emballage ? - Partie 1
2. Qu'est-ce qu'un bon exemple d'emballage ? - partie 2
3. Traitement à haute pression (thp)
4. Durabilité dans l'industrie alimentaire
5. Production d'huile d'olive vierge
6. L'économie circulaire dans la production alimentaire - Exemples de bonnes pratiques
7. Qu'est-ce qu'un bon exemple de développement de nouveaux produits ?

### LES FUTURES TENDANCES DANS LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

1. Quels sont les nouveaux développements dans l'emballage?
2. Quels sont les nouveaux développements dans la conservation des aliments ?
3. De nouvelles matières premières pour une alimentation mondiale durable. Quelles sont les grandes tendances futures ?
4. Quelles sont les alternatives végétales aux produits d'origine animale et comment sont-elles fabriquées ?
5. Comment atteindre le consommateur ?

Les 3 formations sont disponibles gratuitement sur la plateforme My Green Training Box. C'est la première plateforme de formation numérique en accès libre développée dans une démarche d'éco-conception, pour y accéder :

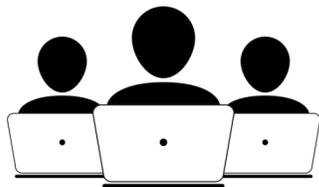


MGTB APP ne contient aucun achat intégré .



Cofinancé par  
l'Union européenne

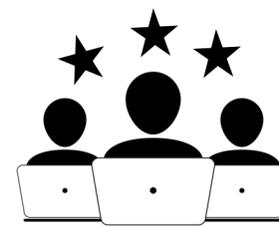
Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



**230** participants ont laissé un avis sur les formations.\*

- ✓ Les avis sur les divers formats ont été très positifs, avec des notes proches de 8/10 pour tous les formats disponibles
- ✓ Le format le plus populaire était la "vidéo" ; toutefois, le "PDF" a été très utilisé.
- ✓ Le format podcast a principalement été utilisé par des étudiants en formation professionnelle et de l'industrie, ce qui semble être lié à leurs catégories d'âge, plus familières avec ce format.

**78%** Taux de satisfaction\*\*



- ✓ Le taux de satisfaction (78%) est en adéquation avec l'objectif initial (80%)

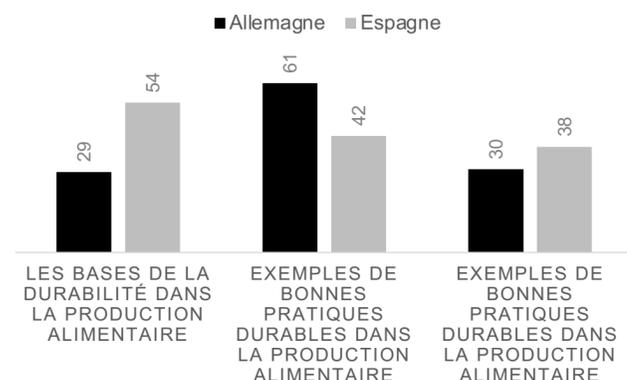


**6** organisations ont participé à la phase de test des contenus de formation numérique.

Universités, lycées, écoles de formation professionnelle, entreprises...

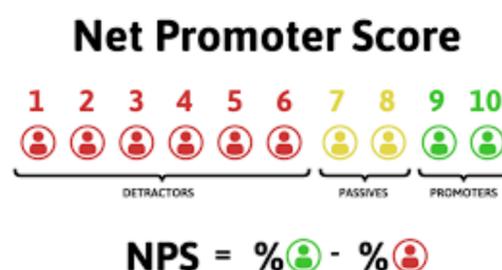
**254** participants de diverses professions ont testé les formations numériques.

Professionnels, étudiants,...



- ✓ Le nombre de participation a été plus élevé que prévu, dépassant pour chaque pays, l'objectif initial de 100 participants.

**NPS**  
**28**



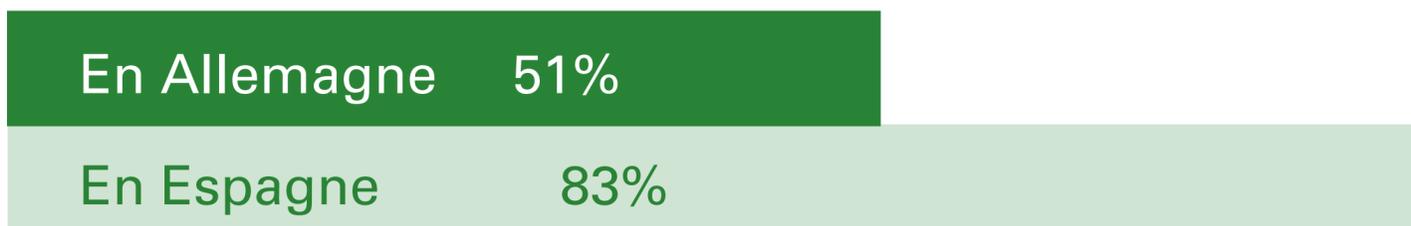
Le score NPS de la première formation était de 27, celui de la deuxième de 38 et celui de la dernière de 19. **En moyenne, les formations ont un NPS de 28 (NPS 0-30 Bon)**, ce qui montre que les utilisateurs apprécient les contenus et qu'avec un peu d'effort, nous pouvons faire passer la qualité des contenus de formation au-dessus de 30, dans la catégorie "Excellent".

\*Le calcul est basé sur le nombre de participants ayant répondu à Extra Square, un collecteur de "feedback".

\*\*Le taux de satisfaction est calculé à l'aide de la question "De 1 à 4, quel est votre niveau de satisfaction globale à l'égard de la formation ?" incluse dans le questionnaire de satisfaction.

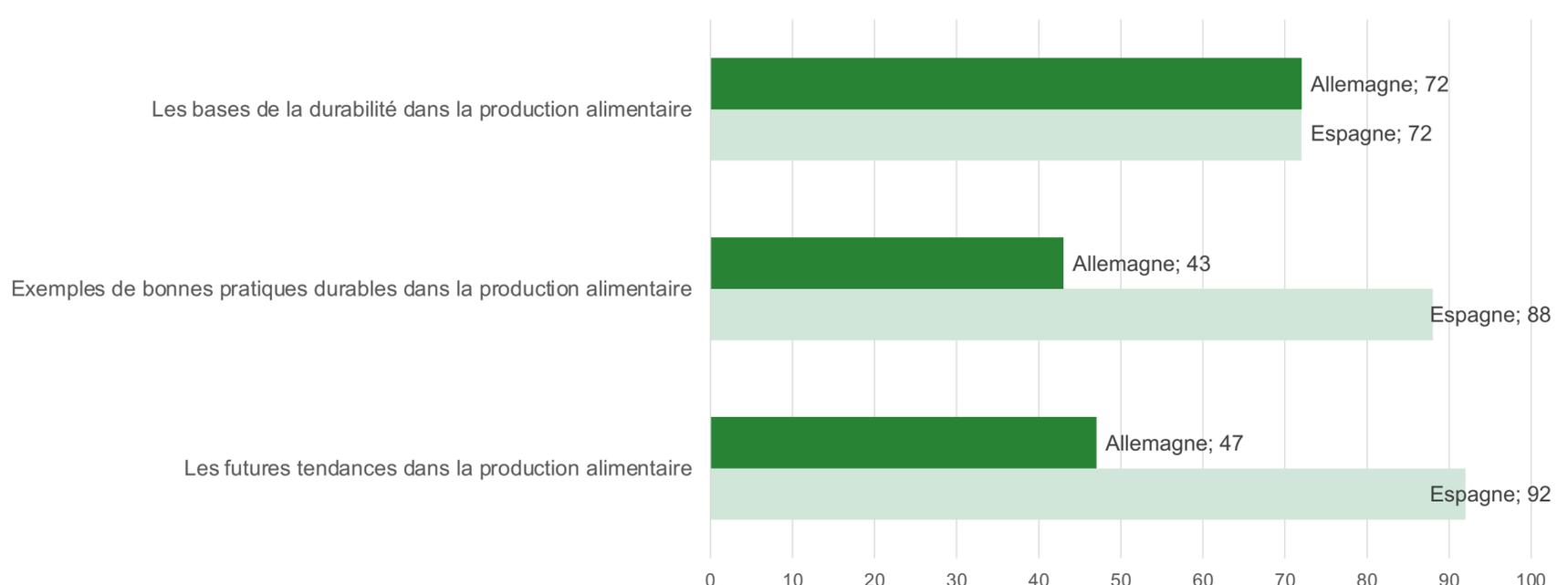


## Taux d'amélioration des connaissances



- ✓ **Le taux d'amélioration des connaissances** est différent en fonction du pays testés : en Espagne, 83 % des participants ont progressé, tandis qu'en Allemagne, le taux est plus faible (51 %). **La majorité des participants ont considérablement amélioré leurs connaissances** en suivant les formations. Cela est montré par une amélioration d'au moins 2 points entre les résultats aux tests avant et après suivi de la formation.
- ✓ Il est clairement apparu, dans les deux pays, qu'avoir suivi une formation **en sciences et technologies alimentaires a une influence** sur la compréhension et l'absorption des contenus. En Allemagne, les formations ont été testées avec un groupe d'étudiants universitaires en première et dernière année. Les étudiants les plus avancés ont obtenu de meilleures notes dès le premier test (avant visualisation). Dans le cas de l'Espagne, on observe une tendance similaire : les plus importantes améliorations ont été obtenues lors de la troisième formation, sur les tendances futures, soit celle qui dispense un contenu plus avancé.

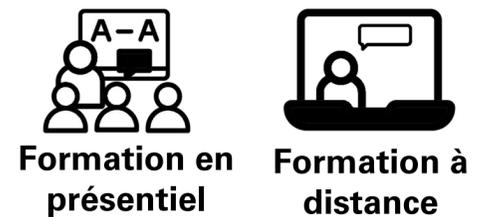
### Le taux d'amélioration des connaissances diffère en fonction de la formation du projet Susfood Digree suivie\* :



\*Le taux d'accroissement des connaissances des participants a été calculé avec les résultats aux tests avant et après la visualisation des contenus de la formation. La différence entre l'Espagne et l'Allemagne s'explique par les groupes cibles.



Les contenus numériques du projet SUSFOOD Digree, sur la durabilité dans l'industrie alimentaire, peuvent être utilisés à 3 moments d'une formation : avant, pendant et/ou après le cours.



### AVANT LE COURS

Les quiz peuvent être utilisés en test de positionnement afin d'évaluer le niveau des participants et de leur proposer un contenu adapté.

Les formateurs peuvent utiliser les contenus des formations pour préparer les apprenants à leur formation en s'assurant qu'ils disposent des prérequis nécessaires.

En créant une playlist contenant seulement les modules souhaités, les formateurs peuvent préparer leur formation et gagner du temps lors de la recherche de contenu.

### PENDANT LE COURS

Le format vidéo permet de diffuser un grand nombre de connaissances en quelques minutes et peut remplacer de nombreuses diapositives.

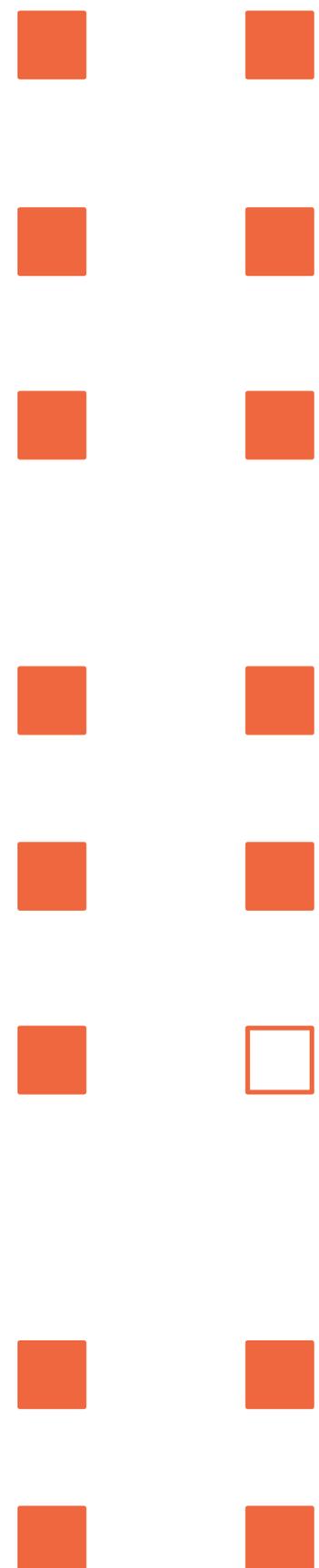
La création d'un compte est gratuite, les formateurs peuvent demander à leurs étudiants de se connecter et de répondre au quiz de façon synchrone, individuellement ou en groupe.

Imprimez des documents PDF et distribuez-les aux apprenants. Travailler avec cet outil est utile si la connexion Internet n'est pas très fiable !

### APRÈS LE COURS

Après le cours, les apprenants peuvent compléter le quiz en fin de formation afin d'évaluer leur niveau.

Le formateur peut proposer aux apprenants de suivre des modules de formation en révision avant un examen.



## Conseils aux apprenants pour l'autoformation

Les contenus numériques du projet SUSFOOD Digree, sur la durabilité dans l'industrie alimentaire, peuvent être utilisées en autoformation.



### AUTOFORMATION

Pour faciliter la compréhension, lisez le texte tout en regardant la vidéo ou en écoutant le podcast.

Après avoir suivi tous les modules d'une formation, réalisez l'évaluation disponible. Lisez les corrections et n'hésitez pas à répéter l'exercice autant de fois que nécessaire.

Téléchargez une formation et suivez-la pendant vos déplacements, même si vous n'avez pas de connexion internet.

Créez votre propre playlist, elle vous permet de regrouper et sélectionner les modules de formation qui vous intéressent.



**VERSION**  
**ORDINATEUR**



**VERSION**  
**MOBILE**



## Vous souhaitez adapter ce contenu à votre langue ?

3 choses à savoir avant l'adaptation :

- 1** Nous signerons un contrat pour respecter le contenu créé pendant le projet.
- 2** Aucune modification ne sera apportée au contenu ou au logo.
- 3** Les contenus numériques ne peuvent être diffusés que par l'intermédiaire de la plateforme MGTB. Ils ne peuvent pas être publiés sur une autre plateforme.

## 5 étapes pour dupliquer le contenu dans une autre langue :

### 1. Traduire les scripts

Tout d'abord, les scripts doivent être traduits de l'anglais dans la langue souhaitée.



### 2. Enregistrement vocal des scripts

Les scripts traduits doivent être enregistrés par un comédien. Des versions podcast doivent être préparées.



### 3. Transformation des fichiers vidéo

Une fois que les scripts et les fichiers audio sont prêts, nous partagerons avec vous les fichiers de travail des vidéos.



### 4. Traduction de fichiers vidéo

Dans ces fichiers Adobe After Effect, tous les mots doivent être traduits.



### 5. Téléchargement du contenu sur la plateforme

Une fois que les fichiers vidéo sont prêts, nous recevons tous les éléments (scripts, fichiers audio, fichiers vidéo) et les téléchargeons sur la plateforme dans la langue traduite.



+ ...

Les formations du projet SUSFOOD Digree atteindront ainsi un plus grand nombre de participants.



Cofinancé par  
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.

# SUSFOOD DIGREE

**Merci.**



**Cofinancé par  
l'Union européenne**

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.