

Système alimentaire durable et territorial (SADT) · Mesure proposée

M7 - Former les responsables d'approvisionnement à l'alimentation saine et durable



Former deux publics : les professionnel·les dont l'alimentation n'est pas forcément la fonction première, et celles et ceux dont l'alimentation est la fonction première.

Référents

Laura Châtel et Guillaume
Lambert

Consulté.e.s dans le cadre des travaux sur la mesure

Foodways, HUG, Swiss Food Academy, Fourchette verte Genève, Ville de
Genève et ZeroWaste Genève

1 — Pourquoi cette mesure ?



Des formations existent, mais elles ne couvrent pas l'ensemble des besoins et des publics



Des grandes entreprises
disposant déjà de leur
propre programme



Des expert·es de la formation
et de l'accompagnement en
place

Publics ciblés



Donneur·euses d'ordre, élu·es



Personnel de terrain



Responsables d'achats



Métiers de bouche et de cuisine

Une approche différenciée entre le secteur public et le secteur privé



Formation continue
secteur public



Module à l'examen de
la patente



Modules dans la
formation
professionnelle



Formations pour les
autres
professionnel·les



Résultats attendus

Une offre de formation hybride, un module dans la patente et les formations professionnelles, et une formation continue obligatoire dans la restauration collective publique subventionnée

3 — Par quelles étapes ?



Phase 1 structuration, phase 2 réalisation d'un pilote, phase 3 déploiement



Phase 1

Structuration : état des lieux des besoins



Phase 2

Réalisation d'un pilote, tester et ajuster



Phase 3

Déploiement de l'offre de formation

4 — Qui, avec quels moyens ?



Portage par ma-terre et les faîtières professionnelles, avec des fonds restants et des fonds étatiques

Qui fait quoi



ma-terre

Portage, pour les professionnel·les dont l'alimentation n'est pas la fonction première



Fourchette verte, Swiss Food Academy, FASE, ORTRA, SSEJ, HEdS

Mise en œuvre en partenariat avec ma-terre



Faîtières professionnelles (FER, CCIG, GastroSuisse)

Portage, pour les professionnel·les dont l'alimentation est la fonction première ; mobilisation du secteur privé



Entreprises de restauration collective

Dispositifs de formation continue internes existants



Organismes de formation (Fourchette verte, ORTRA, écoles hôtelières)

Conception et animation



Services de l'État

Évolution des cadres réglementaires (LRDBHD, conditions de subvention)

Avec quels moyens ?

- Fonds restants du programme de développement régional, coordination par ma-terre
- Fonds étatiques, coordination par les faîtières professionnelles sur mandat

5 — À quoi faut-il veiller ?



Impliquer les professionnel·les de terrain pour des formations pertinentes et pragmatiques

À surveiller



Manque de temps et de disponibilité



Résistance du secteur privé



Inertie administrative

Pour réussir



Co-construction des contenus



Formats adaptés, souples, attractifs



Valorisation du rôle des professionnel·les



Plaidoyer efficace