



FAVORISER L'INCLUSION DES PERSONNES AUX REGIMES ALIMENTAIRES SPECIFIQUES GRACE A LA FORMATION PROFESSIONNELLE

NEWSLETTER #2

17.09.2025

Quoi de neuf ?

Après le lancement réussi de Food4All à Marseille en décembre dernier, notre projet progresse avec de nouveaux développements enthousiasmants ! Les partenaires européens ont commencé à travailler sur les premières activités clés.



www.food4allproject.eu



- 1. Résultats des groupes de discussion** – Chaque pays partenaire a organisé des échanges avec des professionnels de la cuisine, des formateurs et des apprenants pour mieux comprendre les défis liés à la cuisine sans allergènes, adaptée aux personnes diabétiques (ou autres problèmes de santé) et à la cuisine végétale.



Focus group en France, à Marseille organisé le 12 Décembre 2024

- 2. Conception du curriculum en cours** – Le consortium codéveloppe un programme de formation innovant destiné aux chefs, aux étudiants de l'EFP et aux formateurs, afin de renforcer leurs compétences pour répondre aux besoins alimentaires spécifiques.



- 3. Laboratoire d'innovation culinaire** – Nous préparons des supports pratiques et un ensemble de recettes pour proposer des solutions concrètes, inclusives, sûres et durables.





Cofinancé par
l'Union européenne

FOCUS : Le Guide de l'Inclusivité Culinaire

Ce guide est conçu comme un manuel pratique pour les chefs, les formateurs et les étudiants en formation professionnelle souhaitant intégrer l'inclusivité dans leurs pratiques culinaires. Grâce à des études de cas, des activités et des outils d'évaluation, il permet de renforcer les compétences pour cuisiner de manière sûre, inclusive et créative.

Ce qu'il couvre :

SENSIBILISATION AUX ALLERGENES & GESTION DES REGIMES ALIMENTAIRES

Comprendre les allergies alimentaires, prévenir la contamination croisée et respecter les réglementations européennes.

SANTE HOLISTIQUE ET GESTION ALIMENTAIRE

Créer des menus personnalisés pour les personnes atteintes de maladies chroniques comme le diabète, l'hypertension ou la maladie cœliaque.

L'EXCELLENCE CULINAIRE AU COEUR DES PLANTES

Techniques, recettes et apports nutritionnels de la cuisine végétale.

EXPLORATION DE DIFFERENTES APPROCHES ALIMENTAIRES

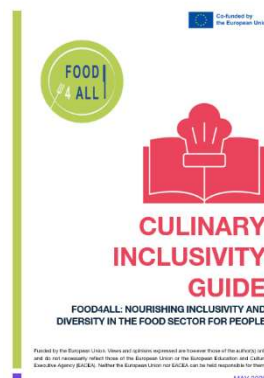
Adapter les menus aux régimes cétogènes, paléo, Low-FODMAP et au jeûne intermittent.

NAVIGATEUR GOURMAND MONDIAL

Intégrer diverses pratiques alimentaires culturelles et religieuses, ainsi que des approches éthiques et durables.

Le guide est disponible sur notre site :
www.food4allproject.eu/fr/

En FRANCAIS, ANGLAIS,
GREC, MACEDONIEN,
ESPAGNOL & TURC





PROCHAINES ETAPES

Développement de la plateforme e-learning pour proposer des ressources pédagogiques numériques et accessibles.



Test du cours et de la plateforme en Turquie, suivi d'ateliers pilotes dans chaque pays partenaire (octobre – décembre 2025) où les participants testeront les modules.

Vous souhaitez participer à une de ces sessions pilotes ? Contactez-nous : carbureteureu@gmail.com



Cofinancé par
l'Union européenne

Merci de votre attention



Ce projet a été cofinancé avec le soutien du programme Erasmus+ de la Commission européenne.

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et opinions exprimés n'engagent que leurs auteurs 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 peuvent en être tenus responsables.