



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

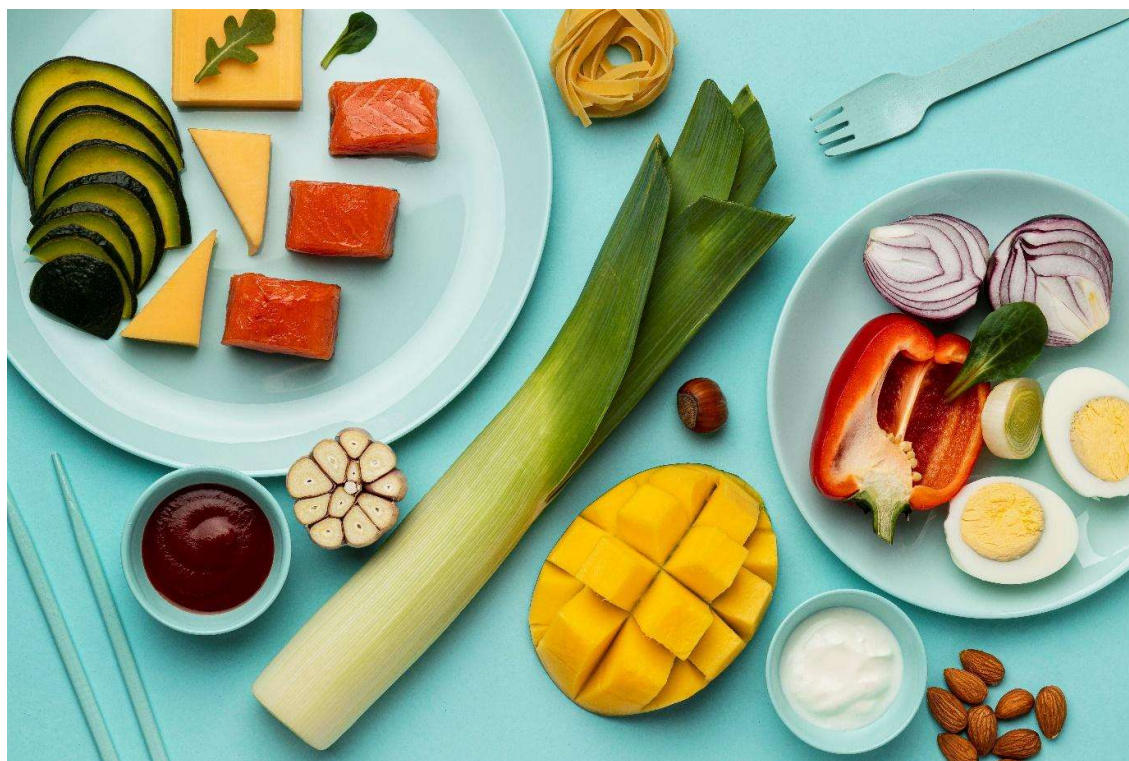
NEWSLETTER #4



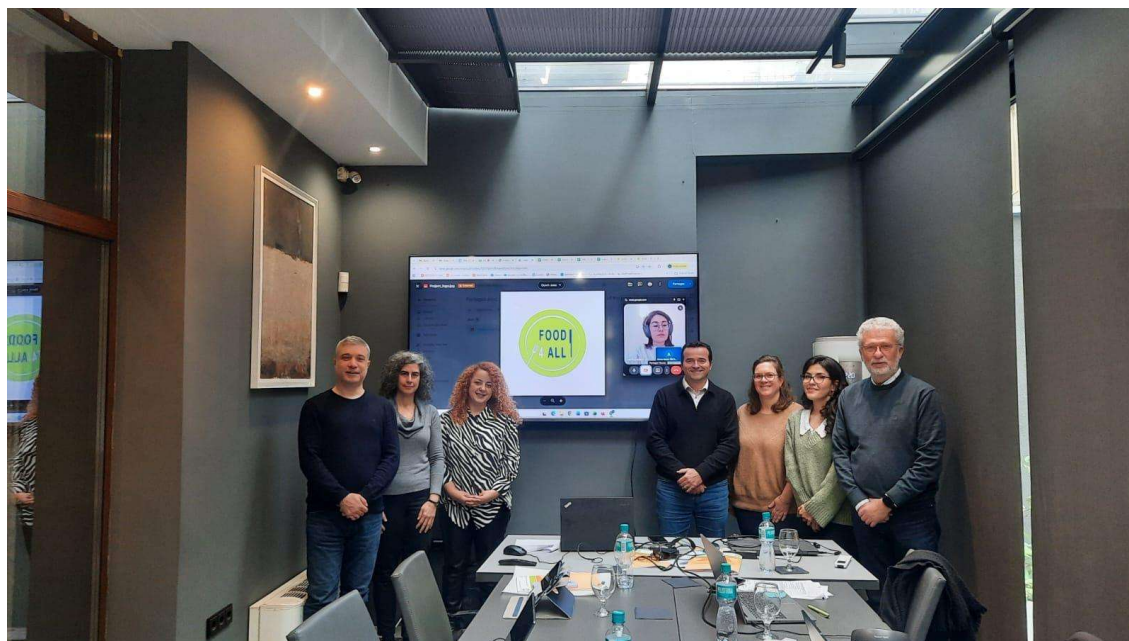
Mai 2026

Passer de l'innovation à l'intégration

Alors que le projet FOOD4ALL entre dans sa phase finale, les partenaires poursuivent leurs efforts intensifs pour veiller à ce que tous les résultats du projet soient non seulement mis en œuvre, mais aussi intégrés de manière pertinente dans les dispositifs d'enseignement et de formation professionnels (EFP) à travers l'Europe.



Réunion transnationale du projet à Skopje (janvier 2026)



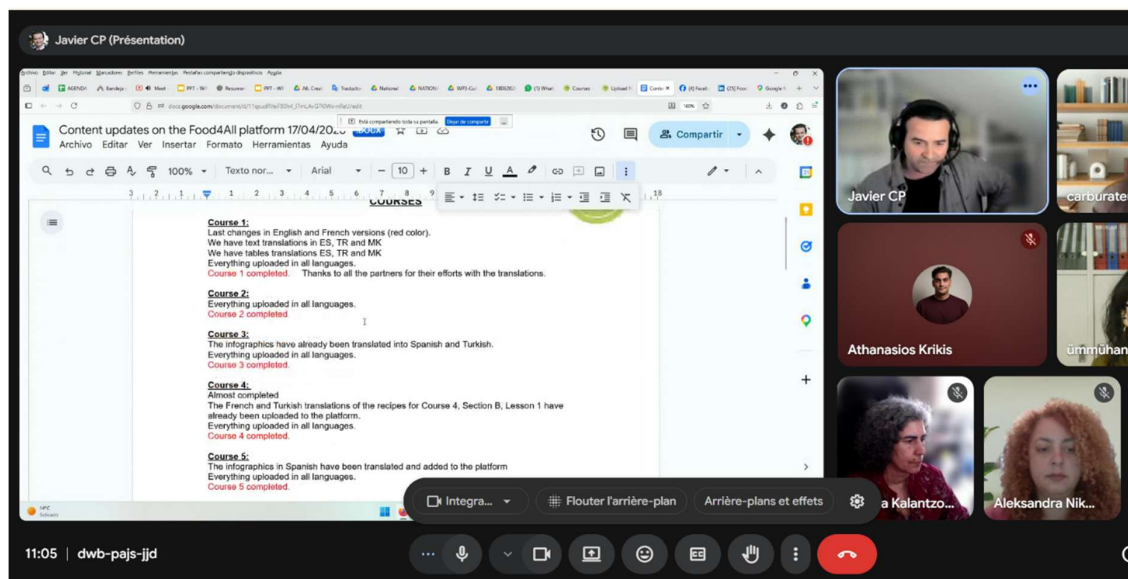
Le **22 janvier 2026**, les partenaires se sont réunis à Skopje, en Macédoine du Nord, pour la troisième réunion transnationale du projet, organisée par FACE. La réunion a permis de dresser un bilan complet de l'avancement du projet et des prochaines étapes de mise en œuvre.

Parmi les points forts, on peut citer :

- La confirmation que le lot de travail 3 - **WP3 (Laboratoire d'innovation culinaire)** avançait comme prévu et approchait de son achèvement
- Les dernières mises à jour sur la **plateforme d'e-learning**, notamment les traductions, les améliorations techniques et les ajustements de contenu sont en cours
- Le bilan des **activités pilotes**, tous les partenaires ayant mené à bien les activités pilotes nationales et fait état de retour très positifs
- La présentation du lot de travail 4 - **WP4**, notamment de sa structure, sa méthodologie et les activités à venir

La réunion s'est conclue par un fort consensus entre les partenaires et l'établissement d'une feuille de route claire pour la phase finale du projet.

Réunion de coordination en ligne (avril 2026)



Le **17 avril 2026**, les partenaires du projet se sont réunis lors d'une réunion de coordination en ligne pour faire le point sur l'avancement du projet, traiter les derniers points techniques et organisationnels, et s'assurer de la cohérence des actions pour la phase finale du projet.

La discussion a confirmé que lot de travail 2 - **WP 2 – Guide de l'inclusivité culinaire : Naviguer dans les régimes spécifiques** a été entièrement mené à bien, tous les livrables ayant été finalisés et remis.

Parallèlement, le lot de travail 3 - **WP 3 – Laboratoire d'innovation culinaire : Application pratique pour des régimes spécifiques** a atteint sa phase finale. Tous les contenus des cours, les supports de sensibilisation et les traductions ont été téléchargés sur la plateforme d'apprentissage en ligne, tandis que les derniers ajustements techniques — tels que la migration de la plateforme et l'améliorations de l'accessibilité — sont toujours en cours.

Concernant le lot de travail 4 - **WP 4 – Manuel d'intégration culinaire : De la salle de classe à la cuisine**, les partenaires ont confirmé que **l'analyse du panorama de la formation a été menée à bien par tous les pays partenaires**, fournissant une base de données solide pour la phase suivante. Cependant, les **réunions de groupes de discussion sont toujours en cours**, certains partenaires finalisant des consultations avec des formateurs et experts de l'EFP.

Pour garantir l'achèvement du projet dans les délais, les partenaires se sont mis d'accord sur **des échéances et des responsabilités claires**, notamment pour finaliser les rapports des groupes de discussion et avancer le développement du Manuel d'intégration culinaire avant la réunion transnationale finale.

La réunion a réaffirmé que le projet **progresses conformément à son calendrier**, tous les partenaires contribuant activement à la finalisation et à la validation des résultats du projet.

Où en sommes-nous maintenant ?

Avancement du projet :

Lot de travail 3 - WP3 – Laboratoire d'innovation culinaire : finalisé



WP3 est désormais entré dans sa phase finale après:

- La réussite des activités pilotes nationales dans tous les pays partenaires
- Des évaluations internes et la synthèse des retours d'expérience des formateurs et des apprenants
- Les dernières améliorations apportées à la plateforme, notamment des ajustements de contenu, des améliorations techniques et des mises à jour multilingues

S'appuyant sur ces étapes, le partenariat a travaillé de manière collaborative pour garantir que la plateforme soit non seulement fonctionnelle sur le plan technique, mais aussi pertinente sur le plan pédagogique, et conviviale dans différents contextes nationaux. La phase pilote a fourni des informations précieuses sur la manière dont les cours sont perçus dans des conditions réelles de formation, permettant aux partenaires d'apporter des améliorations ciblées aussi bien au niveau du contenu que de la présentation.

En conséquence, le **Laboratoire d'innovation culinaire est désormais pleinement opérationnel et accessible**, offrant un environnement d'apprentissage en ligne complet qui allie connaissances théoriques et applications pratiques. Il constitue l'un des principaux résultats du projet FOOD4ALL, qui aide les apprenants et les professionnels de la formation professionnelle à développer des pratiques culinaires inclusives, sûres et innovantes, adaptées à des besoins alimentaires variés.

Lot de travail 4 - WP4 – De la salle de classe à la cuisine : travail en cours



Alors que les précédents lots de travail se concentraient sur le développement de contenus numériques et de supports de formation de grande qualité, WP4 met l'accent sur **la manière dont ces résultats peuvent être utilisés concrètement dans les dispositifs de formation existants**. Dans de nombreux pays, des thèmes tels que les régimes alimentaires particuliers, la gestion des allergènes et la cuisine inclusive sont soit peu abordés, soit non systématiquement intégrés dans les programmes actuels de formation professionnelle.



Etat d'avancement :

- Analyse transnationale du paysage de la formation (A2)

Réalisée avec succès dans tous les pays partenaires, cette analyse a permis de recenser les programmes d'EFPP existants et d'identifier les lacunes et les opportunités d'intégration de contenus culinaires inclusifs

- Réunions de groupes de discussion (A3)

En cours dans les pays partenaires, ces réunions impliquent des formateurs en EFPP, des experts et des parties prenantes afin de valider les résultats et de garantir leur adéquation avec les pratiques pédagogiques réelles et les exigences institutionnelles

Ces activités visent non seulement à valider les résultats, mais aussi à identifier les défis pratiques rencontrés par les formateurs et à définir des parcours d'intégration réalistes.

Le résultat final du WP4 sera le Manuel d'intégration culinaire – De la classe à la cuisine, qui fournira des conseils étape par étape, des recommandations pédagogiques et des exemples concrets pour aider les enseignants et les formateurs à utiliser le contenu de FOOD4ALL dans leur pratique quotidienne. A terme, le WP4 contribuera à garantir que les résultats du projet soient non seulement innovants, mais aussi durables, transférables et largement utilisables dans différents systèmes d'EFPP.

Et après ?

Et après ?

Les partenaires travaillent à :

- Finaliser les rapports des groupes de discussion
- Consolider les résultats dans le **Manuel d'intégration culinaire**
- Préparer les échanges et la validation des dernières étapes lors de la réunion finale du projet

Regard vers l'avenir : Dernière réunion en Espagne

La dernière réunion du projet transnational (**TPM4**) aura lieu en **juin 2026 en Espagne**.

Au cours de cette réunion, les partenaires vont :

- Examinez et validez le Manuel d'Intégration Culinaire
- **Finaliser les résultats du WP4**
- Discutez de la pérennité et **de l'impact à long terme** du projet

Les partenaires ont pour objectif d'arriver à cette réunion avec un WP4 pleinement développé, prêt à faire l'objet d'une discussion commune et d'une mise au point finale.

Phase finale : Garantir l'impact et la pérennité

À quelques mois seulement de la fin du projet (septembre 2026), FOOD4ALL entre dans sa phase la plus critique.

L'accent est désormais mis sur :

- Garantir **une utilisation facile** des résultats du projet
- **Soutenir les enseignants et formateurs en formation professionnelle dans l'utilisation du contenu FOOD4ALL**
- Renforcer l'impact à long terme et de la mise en œuvre dans les pays partenaires



Cofinancé par
l'Union européenne

Restez à l'écoute !

Restez à l'écoute !

Les prochains mois, qui seront les derniers, seront marqués par:

- La finalisation du Manuel d'intégration culinaire
- La réunion de clôture du projet en Espagne
- Des événements de diffusion et activités de promotion

Vous pouvez déjà découvrir les résultats du projet et suivre nos progrès ici :

-  Site web du projet : [FOOD4ALL Site web du projet](#)
-  Culinary Innovation Lab (plateforme d'apprentissage en ligne) : [Culinary Innovation Lab](#)
-  Guide de l'inclusivité culinaire : [Guide de l'inclusivité culinaire](#)

FOOD4ALL continue d'avancer avec un objectif clair :

rendre l'éducation culinaire plus inclusive, pratique et adaptée à la diversité des besoins alimentaires à travers l'Europe.



Cofinancé par
l'Union européenne

LES PARTENAIRES



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 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.