

COMMUNIQUE DE PRESSE
PARIS, LE 27 FÉVRIER 2018

MOOC, Gaspillage alimentaire, Formation gratuite, Enseignement numérique, Grande distribution, Professionnels, Grand Public, RSE, Développement durable

Lancement du 1^{er} MOOC professionnel et grand public sur le gaspillage alimentaire au SIA 2018

A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2018, ce mardi 27 février 2018, AgroParisTech a lancé le premier MOOC sur le gaspillage alimentaire. Fort d'un partenariat inédit qui a permis la production de ce MOOC, la grande école leader en sciences et industries du vivant et de l'environnement propose la première formation gratuite en ligne, ouverte aux professionnels comme au grand public, dédiée à cette problématique incontournable qui vise des changements de comportement de chacun, tant professionnel que particulier.

LE 1^{ER} MOOC EN FRANCE DÉDIÉ AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE À DESTINATION DES PROFESSIONNELS ET DU GRAND PUBLIC

Inédite et multipartenariale, cette formation gratuite et en ligne avait été annoncée le 16 octobre dernier lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Construite entièrement par les scientifiques, elle est désormais en ligne sur la plateforme France Université Numérique (FUN¹) et **les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes. Les cours commenceront le 12 mars 2018**, et il sera possible de s'inscrire jusque début mai, via la plateforme en ligne FUN.



Le MOOC Gaspillage Alimentaire est la première formation en ligne qui permet de comprendre en 6 semaines le gaspillage alimentaire dans son « entièreté » : depuis le produit brut jusqu'à l'assiette en mettant en valeur des solutions simples pour y remédier.

A l'issue de chacun des 6 modules, le MOOC donne des clefs de compréhension et propose des solutions pour agir au quotidien. Que l'on soit professionnel ou consommateur, il sera possible de mettre en application ces solutions, à l'issue de la formation, en initiant des changements de pratiques.

La construction de cette formation numérique est dynamique, c'est bien le pari et l'enjeu de l'e-learning : cours, témoignages, reportages, exercices variés... de quoi permettre une activité complète et stimulante pour les « apprenants ».

¹ <https://www.fun-mooc.fr/>

UN PROJET INÉDIT ET MULTI-ACTEURS SUR UNE PROBLÉMATIQUE QUI NOUS CONCERNE TOUS

En cohérence avec l'objectif fixé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire en 2013 de



diviser par deux, à horizon 2025, les 10 millions de tonnes de déchets alimentaires produites en France chaque année, AgroParisTech, sa Fondation, le distributeur Auchan Retail France, le Ministère de l'Agriculture, la Direction régionale Ile-de-France de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'ADEME, l'INRA et l'association "De mon assiette à notre planète" ont choisi d'unir leurs compétences au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire. En 2017, ce MOOC a d'ailleurs été un des lauréats du Programme National pour l'Alimentation porté par le ministère,

dont les prix avaient été décernés lors du précédent Salon de l'Agriculture.

Les compétences multidimensionnelles des acteurs publics et privés partenaires de ce projet couvrent globalement le sujet du gaspillage alimentaire. En effet, l'expertise scientifique et académique d'AgroParisTech et de l'INRA, la connaissance des pratiques professionnelles et alimentaires d'un des leaders de la distribution française, la conduite de l'action publique du côté du Ministère de l'Agriculture et de l'ADEME ainsi que l'expertise en matière de restauration collective de l'association "De notre assiette à notre planète" ont permis la **construction d'un outil de sensibilisation pour l'action, à destination de l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire.**

UN PROJET PORTÉ PAR UNE AMBASSADRICE DE RENOM, SONIA EZGULIAN... ET QUI VISE ENCORE À SE DÉPLOYER DANS UNE COMMUNAUTÉ PLUS LARGE !

Le gaspillage alimentaire est une problématique et un moteur d'actions variées porté par de multiples acteurs, de tous horizons, de tous âges. Il est notamment au cœur des pratiques des gastronomes et des chefs français qui cherchent à adopter dans leurs cuisines et brigades, et au-delà, des modes d'utilisation et consommation des produits dans une approche "anti-gaspi".

Aussi, **Sonia Ezgulian, ancienne journaliste puis restauratrice, auteur de multiples livres de recettes dont un dernier ouvrage *Anti-gaspi* publié fin 2017**, une personnalité engagée qui donne une seconde vie aux pelures d'asperges, miettes de pain et arêtes de poisson, inscrit naturellement son nom en tant que première ambassadrice de cette formation. Par ce premier pas symbolique fort, il s'agit de fédérer et de lever une communauté engagée pour déployer l'utilité du MOOC auprès des consommateurs.



Les Banques Alimentaires rejoignent aussi ce cercle à l'occasion de ce lancement au SIA 2018. Impliquées quotidiennement sur le salon via la récupération des denrées auprès des exposants, les Banques Alimentaires co-animent une séquence inédite lors du lancement du MOOC ce 27 février, qui ne se traduira pas que par des mots ! Au programme, un concours de cuisine anti-gaspi.

Enfin, **l'ensemble des apprenants des différentes sessions du MOOC vont créer une formidable communauté qui essaiera les bonnes pratiques en matière de gaspillage alimentaire et arboreront fièrement le rôle d'ambassadeur anti-gaspi.**

A VOS AGENDAS ! INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS :

Les inscriptions sont ouvertes. Pour vous inscrire :

<http://www.agroparistech.fr/Mooc-Gaspillage-Alimentaire.html>

Les premiers cours démarreront le 12 mars. Clôture des inscriptions : 6 mai 2018. Le MOOC est **dispensé en français**, il se déroule sur 6 semaines pour un investissement total de 3h30.

A propos d'AgroParisTech : www.agroparistech.fr / A propos de la Fondation AgroParisTech : www.fondation.agroparistech.fr / A propos de l'Inra : www.inra.fr / A propos d'Agreenium : www.agreenium.fr / A propos de Auchan Retail France : www.auchan-retail.com / A propos de l'ADEME : www.ademe.fr / A propos de « De mon assiette à notre planète » : www.assiette-planete.fr / A propos du PNA - MAA : www.agriculture.gouv.fr

Biographie de Sonia Ezgulian : Petite-fille d'une maraichère arménienne profondément respectueuse de la nature et d'une fermière auvergnate, reine de la cuisine ménagère simple et économe, Sonia Ezgulian bénéficie d'un patrimoine génétique qui la prédispose à une philosophie du recyclage poussé à l'extrême.

Depuis toujours, la contrainte inspire Sonia Ezgulian, la pousse à une ingéniosité culinaire. Elle n'est jamais en panne de détournements, d'audace et de gourmandise pour imaginer des ricochets de cuisine. Pour conjurer la routine du quotidien, elle n'a qu'une seule devise : rendre le plat du lendemain encore plus beau que celui de la veille, surprendre les papilles et faire bouger les idées reçues. Cette spécialiste de l'anti-gaspi crée des recettes fétiches en utilisant les écorces, les carcasses, les peaux, les cosses, les tiges, les arêtes, les os ainsi que les restes des plats de tous les jours.

Journaliste et cuisinière, Sonia Ezgulian se consacre aussi à l'écriture de nombreux ouvrages de cuisine avec la complicité de son mari, le photographe Emmanuel Auger, à ses collaborations pour des magazines culinaires et à ses missions de consultante pour l'alimentation et l'hôtellerie. Elle dirige également Bocuse Magazine. www.soniaezgulian.com

CONTACTS PRESSE

AGROPARISTECH // Margot ARRAULT - Directrice de la Communication

Tél : 06 99 15 56 77 / margot.arrault@agroparistech.fr

AUCHAN RETAIL FRANCE // Camille DECROIX - Attachée de presse

Tél : 06 63 68 52 83 / cadecroix@auchan.fr