



# FORMATION DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

De la  
**Fourche**  
à la  
**Fourchette**



2024

# Pourquoi une formation de la Fourche à la Fourchette ?



La formation "Découverte des métiers de la Fourche à la Fourchette" vise à former des personnes aux métiers du système alimentaire urbain, dans une logique de transition alimentaire. Ses trois objectifs sont les suivants :



## ENGAGER DE NOUVEAUX ACTEUR.ICES DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Il existe à ce jour très peu de formations permettant d'aborder l'alimentation durable sur l'ensemble des étapes de la fourche à la fourchette. Nous offrons à un public non familiarisé aux enjeux de l'alimentation durable, une opportunité de découvrir ces thématiques, d'accéder aux meilleures formations sur le sujet et de prétendre aux métiers de la transition alimentaire.



## CRÉER UN TREMPLIN VERS LES MÉTIERS AGRICOLES

Le renouvellement des générations dans le monde agricole, la fragilisation du secteur de la restauration liée au contexte sanitaire et l'explosion des initiatives d'économie sociale et solidaire en lien avec l'alimentation durable sont autant d'arguments qui démontrent la pertinence de développer des formations sur l'alimentation durable, que cela soit pour faire monter en compétence les stagiaires ou pour susciter des nouvelles vocations.



## PRODUIRE ET CONSOMMER UNE ALIMENTATION SAINES, DE QUALITÉ ET ACCESSIBLE À TOUS.TES !

En tant que premier pays agricole d'Europe, la France porte la responsabilité de montrer la voie et de créer des systèmes alimentaires urbains plus résilients.

Ainsi, avec une gamme de métiers variés et une cohérence d'ensemble, nous voulons donner les moyens aux Français.es d'adapter notre système alimentaire aux changements environnementaux.

[Découvrir les vidéos de présentation de la formation](#)



# Une formation qui favorise la transition des systèmes alimentaires

## LA FORMATION EN BREF

- **3 mois** consacrés à l'apprentissage des métiers de l'alimentation durable.
- En présentiel avec plus de **60 partenaires**.
- **300 heures de formation** avec une alternance entre théorie et pratique.
- Une **formation gratuite** pour les participant.es.
- **Cours théoriques, formations pratiques et immersions terrain**.
- **15 stagiaires** sélectionnés par session.

2 éditions bretonnes ont déjà été réalisées...



PROMOTION 2021



PROMOTION 2022

... Et 3 éditions franciliennes arrivent en 2024 et 2025 !

9 septembre au  
29 novembre 2024  
En présentiel

Avril à  
juillet 2025  
En présentiel

Octobre 2025  
Formation  
en ligne

## NOS PARTENAIRES 2024-2025



# 5 blocs pour aborder le système alimentaire, de la fourche à la fourchette

## PRODUCTION AGRICOLE ET AGRICULTURE URBAINE



- Comprendre le contexte agricole français et francilien
- Étudier les objectifs et le fonctionnement de l'Agriculture Urbaine
- Identifier les parties prenantes du secteur agricole
- Comprendre les modèles économiques, les financements et les possibilités d'installation
- Partir à la rencontre de différents modèles de fermes qui participent à la transition agricole et alimentaire de leur territoire

## TRANSFORMATION

- Découvrir les acteur.ices de la transformation en Ile-de-France
- Identifier les différents types de transformations artisanales et industrielles et comprendre leurs modèles économiques
- Rendre visite à des acteur.ices de la transformation tels qu'une légumerie-conserverie, une laiterie ou une brasserie



## DISTRIBUTION

- Etudier les problématiques liées à la distribution au sein d'une filière
- Découvrir les types de distribution et leurs modèles économiques, dans le cas de circuits longs et de circuits courts
- S'immerger dans un supermarché coopératif, voir un groupement d'achat, ou encore une enseigne de la grande distribution

## RESTAURATION ET MÉTIERS DE BOUCHE

- Découvrir le fonctionnement et les enjeux de la restauration et des métiers de bouche en France et en Ile-de-France
- Investiguer les différents types de restauration, leurs modèles économiques et les concepts alternatifs
- Visiter différents types de restaurants et effectuer une immersion dans la cuisine d'une école spécialisée



## DÉCHETS ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE

- Découvrir les types de projets d'économie circulaire et leurs bénéfices
- Partir à la rencontre de structures du tri, du recyclage et de la gestion des déchets, ou encore d'initiatives qui revalorisent le compost

## PLUS DE 60 INTERVENANT.ES DÉDIÉ.ES À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

La formation permet aux stagiaires de **rencontrer un grand nombre d'intervenant.es** lors des cours, d'immersions sur sites ou encore de témoignages, comme par exemples :



## UNE FORMATION CERTIFIÉE QUALIOPi



Notre organisme de formation est certifié Qualiopi, ce qui permet de garantir la qualité et le sérieux de nos formations.

## LES VERBATIMS DES STAGIAIRES



*«Une formation idéale pour avoir une vue d'ensemble de la chaîne alimentaire avec le prisme du durable, pour en comprendre les enjeux, les solutions et savoir à qui s'adresser ensuite.»*

**Maud**



*«Un emploi du temps intense et beaucoup de choses apprises dans différents domaines et la gratuité de cette formation permet de la rendre accessible à tous.tes»*

**Margot**



# LES CHIFFRES CLÉS 2021-2022

## De la formation

La particularité de cette formation : découvrir la diversité de métiers que propose le domaine de la transition alimentaire et y faire germer son projet professionnel.



**94,6%**

de taux de satisfaction générale des apprenant.es



**100%**

des apprenant.es recommandent cette formation.



**99,7%**

de taux d'assiduité des apprenant.es



*Je recommande cette formation à 100 % ! Elle vous permettra de rencontrer des personnes géniales mais elle vous servira également de tremplin pour vos projets personnels et professionnels.*

Jennifer

Concernant l'insertion professionnelle, les résultats 6 mois après la fin de la formation sont très positifs :

### RÉSULTATS + 6 mois

**75%**

des apprenant.es ont signé un contrat dans les 6 mois après la formation (cdi, cdd, alternance).

**90%**

estiment que la formation leur a permis de faire évoluer leur projet professionnel

**70%**

travaillent dans le domaine de l'alimentation durable aujourd'hui

**22**

**APPRENTANT.ES SUR 27**

ont un projet professionnel dans le domaine.

# LA FORMATION EN PHOTOS





## CONTACTS

**Boris Marcel**

Directeur

[b.marcel@lescolverts.fr](mailto:b.marcel@lescolverts.fr)

06.81.42.40.27

**Léna Rodriguez**

Responsable formation

[l.rodiguez@lescolverts.fr](mailto:l.rodiguez@lescolverts.fr)

06.37.83.13.89

[www.lescolverts.fr](http://www.lescolverts.fr)