

>>> NEWSLETTER <<< -Restart

SUMMARY

PRÉSENTATION DES FORMATIONS PILOTES I-RESTART	2
11 PAYS, DES RÉSULTATS INCALCULABLES : APERÇU	3
APERÇU DES FORMATIONS PILOTES EN AUTRICHE	6
APERÇU DES FORMATIONS PILOTES EN ITALIE	7
APERÇU DE LA FORMATION PILOTE AU DANEMARK	8
APERÇU DE LA FORMATION PILOTE EN GRÈCE	9
APERÇU DE LA FORMATION DES PILOTES EN FRANCE	10
APERÇU DE LA FORMATION DE PILOTE AU PORTUGAL	11
APERÇU DES FORMATIONS DE PILOTE EN ESPAGNE	12
APERÇU DE LA FORMATION DES PILOTES AUX PAYS-BAS	14
LA PLATEFORME D'APPRENTISSAGE EN LIGNE	15



>>> NEWSLETTER <<<

PRÉSENTATION DES FORMATIONS PILOTES I-RESTART

Les formations pilotes I-RESTART ont marqué une avancée importante dans le renforcement de la reconversion et de l'amélioration des compétences dans les secteurs agroalimentaire, élevage et vétérinaire en Europe!

Déroulés au cours du second semestre 2025 dans huit pays, ces formations pilotes ont introduit des supports de formation innovants dans des environnements d'apprentissage réels, traduisant ainsi avec succès la recherche en pratique. Elles reflétaient avant tout un engagement commun à doter tant les nouveaux arrivants que les professionnels expérimentés des compétences nécessaires pour s'adapter à une réalité agroalimentaire en rapide évolution.

En combinant l'apprentissage en ligne, les cours en présentiel et l'apprentissage pratique en milieu professionnel, le programme a permis de créer des parcours d'apprentissage dynamiques adaptés aux différents besoins. Tandis que les étudiants suivaient des parcours structurés menant à une certification, les professionnels se sont engagés dans un perfectionnement ciblé grâce à des micro-certifications en adéquation avec leurs fonctions et leurs ambitions. Cette approche a favorisé l'apprentissage tout au long de la vie et a permis de garantir que les connaissances acquises puissent être directement mises en pratique dans des situations concrètes!

En fin de compte, les projets pilotes I-RESTART ont démontré comment la reconversion et le perfectionnement professionnels ciblés peuvent favoriser à la fois l'épanouissement individuel et l'innovation à l'échelle du secteur. En adaptant la formation aux nouveaux profils professionnels et aux exigences pratiques, cette initiative a ouvert des nouvelles perspectives aux apprenants, leur permettant de s'adapter, de progresser et d'apporter une contribution significative à l'écosystème agroalimentaire.

Nous sommes fiers de dire que ces projets pilotes ont fourni un excellent exemple de la manière dont les efforts collaboratifs européens peuvent traduire le développement des compétences en résultats tangibles.

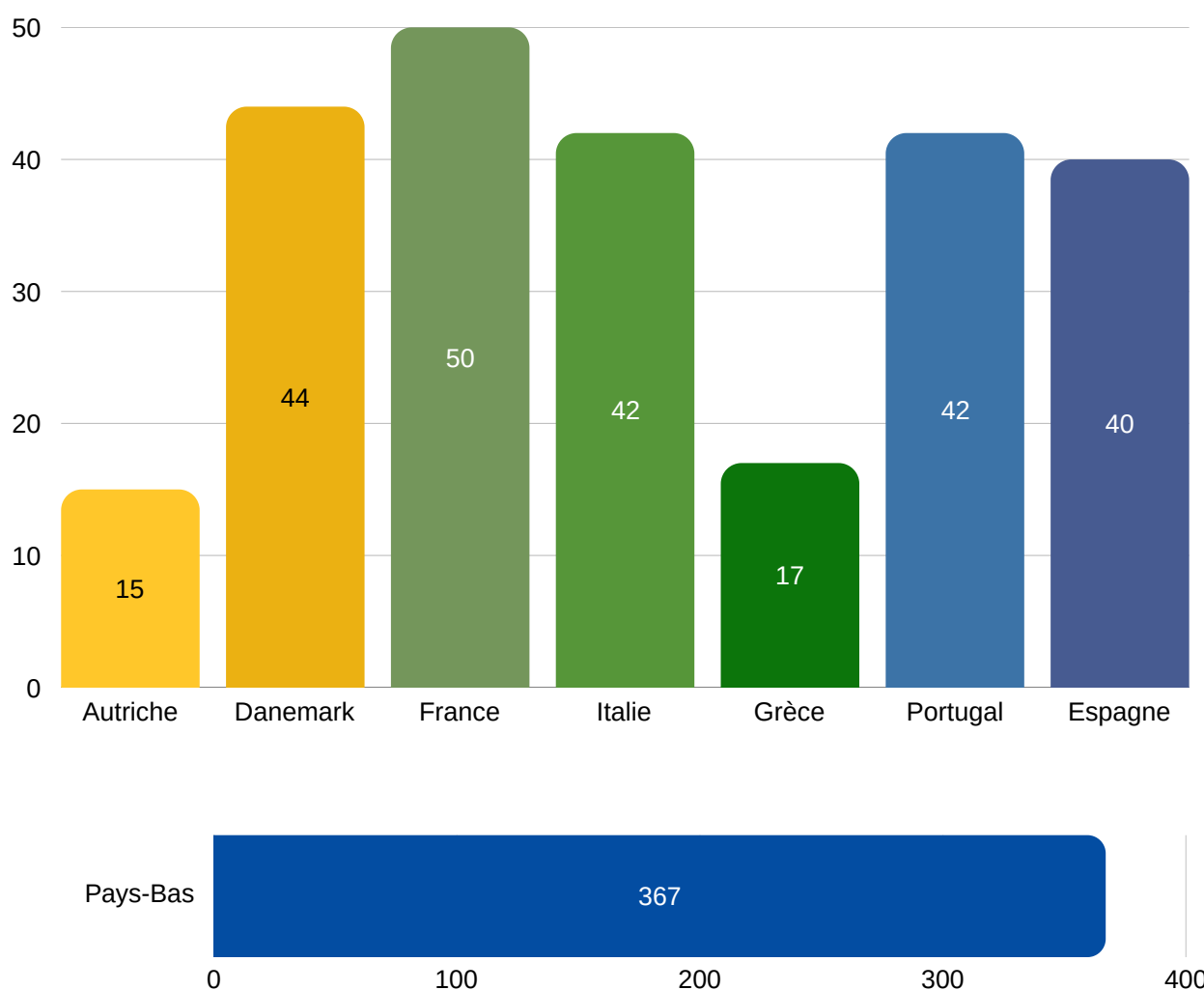


>>> NEWSLETTER <<<

11 PAYS, DES RÉSULTATS INNOMBRABLES: APERÇU

Notre projet continue de dépasser les attentes !

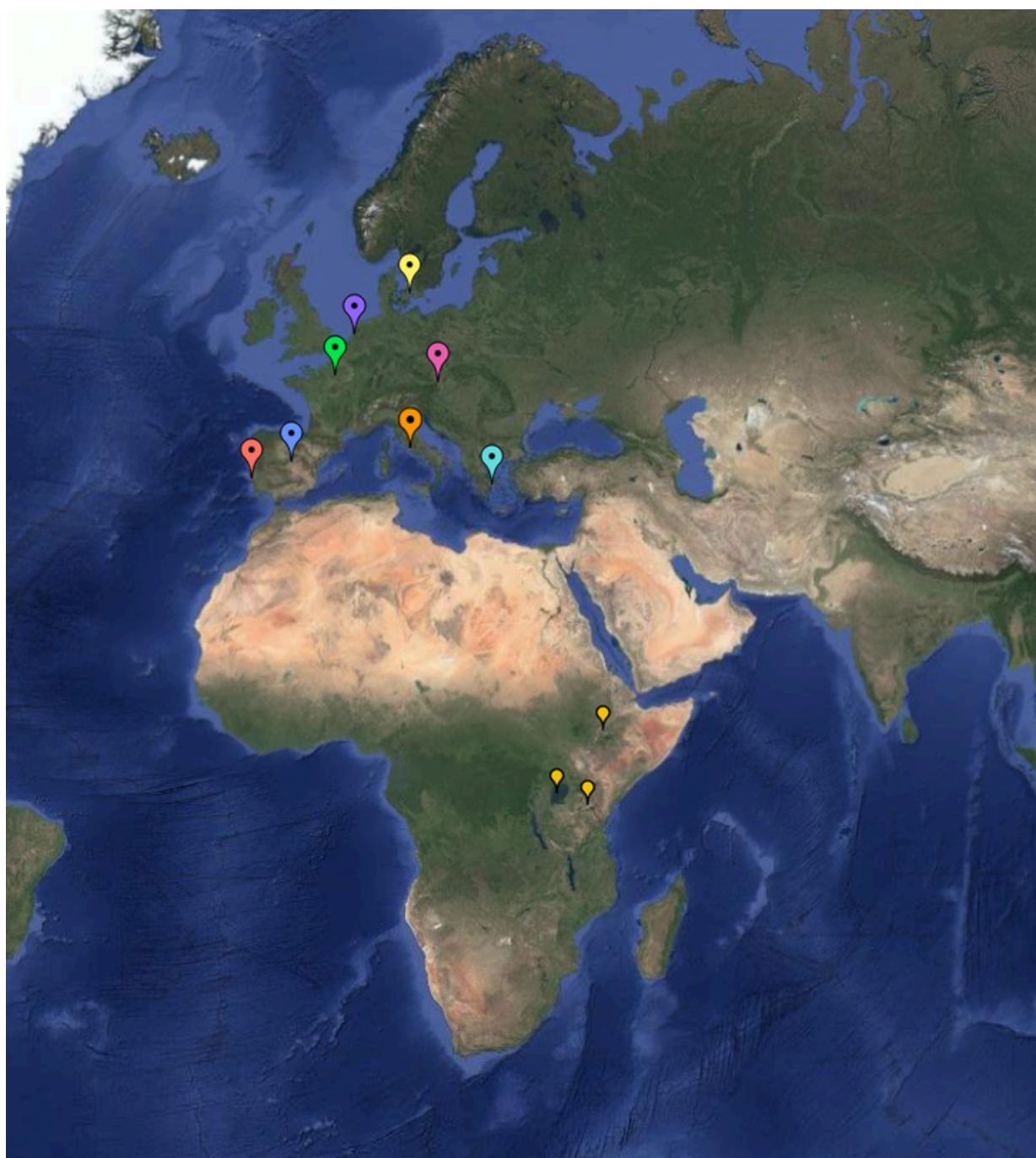
Les formations pilotes du projet I-RESTART ont largement dépassé leurs objectifs initiaux en matière de participation: alors que le projet visait initialement à former au moins 120 personnes (15 par pays), l'initiative a finalement touché un total de 618 participants.



>>> NEWSLETTER <<<

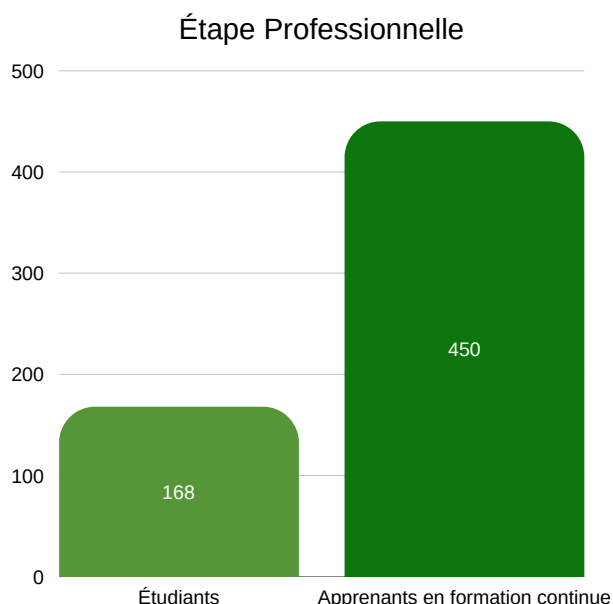
11 PAYS, DES RÉSULTATS INNOMBRABLES: APERÇU

De plus, alors qu'il était initialement prévu de le mener uniquement au sein de l'Union européenne, notre projet a eu l'occasion d'étendre le projet pilote à l'Éthiopie, au Kenya et à l'Ouganda grâce à nos partenaires aux Pays-Bas!



>>> NEWSLETTER <<<

11 PAYS, DES RÉSULTATS INNOMBRABLES: APERÇU

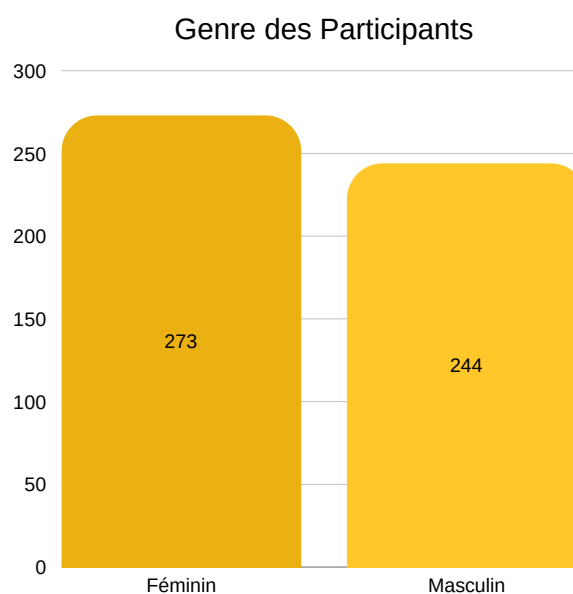


Que ce soit auprès des étudiants ou des apprenants en formation continue (agriculteurs, conseillers, chefs de PME, travailleurs du secteur, vétérinaires, etc.), les résultats des projets pilotes de formation I-RESTART démontrent un fort potentiel de durabilité et d'évolutivité dans le domaine de l'enseignement et de la formation professionnels.

L'approche d'apprentissage mixte, qui intègre des modules d'apprentissage en ligne, des sessions en présentiel et un apprentissage en milieu professionnel, s'est révélée adaptative à divers contextes régionaux et groupes cibles, qu'il s'agisse d'étudiants, de professionnels ou de travailleurs du secteur.

La structure modulaire du programme, associée à l'utilisation de plateformes open source et de supports multilingues, permet de le reproduire et de l'adapter facilement pour les futures promotions. Cette flexibilité est particulièrement précieuse pour répondre à l'évolution de la demande de compétences dans les secteurs agroalimentaire, élevage et vétérinaire, ainsi que pour élargir le programme à de nouvelles régions ou à de nouveaux secteurs d'activité.

La mise en œuvre pilote dans les pays partenaires montre que le dispositif de formation soutient efficacement la reconversion et le perfectionnement professionnels dans les secteurs agroalimentaire, élevage et vétérinaire. Des participants issus d'horizons divers ont fait état d'une meilleure prise de conscience des enjeux liés au développement durable, des opportunités d'innovation et des nouvelles technologies pertinentes pour leurs fonctions. De plus, un nombre important de stagiaires ont indiqué que la formation avait renforcé leur intérêt pour une carrière dans le secteur agroalimentaire!



>>> NEWSLETTER <<<

APERÇU DE LA FORMATION PILOTE EN AUTRICHE

Organisé en novembre 2025, le programme de formation pilote autrichien s'est concentré sur le module «Sécurité alimentaire et hygiène».

Organisée par **LVA**, cette formation a réuni 15 participants, dont la plupart occupaient déjà des postes liés à la gestion et à l'assurance qualité dans le secteur de la transformation alimentaire.

Cette formation pratique a permis aux participants d'acquérir une compréhension approfondie de la sécurité alimentaire et de l'hygiène: des micro-organismes présents dans les aliments aux facteurs de la contamination et aux moyens de la prévenir dans des environnements de production réels.

COMPÉTENCES ACQUISES:

- 👤 Acquérir une compréhension globale de la sécurité alimentaire et de l'hygiène;
- 👤 Comprendre les mécanismes de décomposition des aliments;
- 👤 Identifier les méthodes permettant de contrôler la détérioration des aliments;
- 👤 Connaître les micro-organismes les plus courants/importants responsables de la détérioration des aliments et des intoxications alimentaires;
- 👤 Mémoriser les différentes méthodes et technologies de conservation des aliments (chimiques, physiques;
- 👤 Évaluer les différents défis liés à la conservation des aliments dans la pratique;
- 👤 Décrire l'importance d'un plan de contrôle qualité lié à l'évaluation microbiologique pour différents groupes d'aliments;
- 👤 Savoir comment gérer les résultats insatisfaisants et les écarts constatés lors du contrôle d'hygiène, et connaître les mesures à prendre.



Lisa était l'une des formatrices de cette formation et a souligné que la combinaison de la théorie et de la pratique s'était avérée cruciale pour l'apprentissage des stagiaires ! Écoutez son témoignage [ICI](#).



Isabel, stagiaire dans le cadre de cette formation pilote, a souligné à quel point cette formation venait compléter ses études antérieures. Pour en savoir plus sur son expérience, cliquez [ICI](#).

>>> NEWSLETTER <<<

APERÇU DES FORMATIONS PILOTES EN ITALIE

En Italie, deux formations pilotes ont été organisées. Couvrant différents thèmes, ces formations ont été organisées par *l'INFOR ELEA Smart Business Academy* et *l'université de Teramo*.

D'une part, INFOR ELA a réuni environ 12 participants issus de divers horizons pour le cours «Agrifood Manager», qui combinait les modules suivants: Introduction à l'entrepreneuriat, Leadership et gestion des ressources humaines, Travail en équipe, Stratégies Tam-Building, Réflexion stratégique, Établissement de relations et Compétences en communication.

Par ailleurs, la formation pilote en ligne organisée par UNITE a réuni 31 professionnels et étudiants et s'est concentrée sur les modules suivants: biologie synthétique, propriétés technologiques des ingrédients alimentaires, nouveaux ingrédients, nouvelles sources durables, technologies de transformation et réglementation en matière d'emballage.

COMPÉTENCES ACQUISES:



- 👤 Capacité à gérer l'organisation et la prise de décision dans les entreprises agroalimentaires;
- 👤 Compétences en matière de planification stratégique et de contrôle de gestion;
- 👤 Compétences en marketing, communication et valorisation des produits;
- 👤 Capacité à intégrer la durabilité et l'innovation dans la stratégie d'entreprise;
- 👤 Sensibilisation à la transformation numérique et aux applications de l'IA dans le secteur agroalimentaire;
- 👤 Renforcement des compétences en matière de leadership, de communication et de travail d'équipe.



- 👤 Nouvelles méthodes pour innover dans le secteur agroalimentaire grâce à une approche scientifique adaptée à chaque poste spécifique;
- 👤 Choisir les technologies et les ingrédients appropriés, dont les fonctionnalités techniques répondent aux objectifs du marketing, des consommateurs et de l'entreprise en matière d'alimentation durable et de haute qualité;
- 👤 Examiner l'impact de la production sur l'environnement;
- 👤 S'assurer que les produits sont sûrs et appétissants;
- 👤 Découvrir les raisons qui poussent les consommateurs à goûter de nouveaux aliments.

>>> NEWSLETTER <<<

APERÇU DE LA FORMATION PILOTE AU DANEMARK

Le 25 septembre 2025, l'atelier « Aliments transformés vs. hautement transformés : qu'est-ce qu'il y a dans votre assiette? », organisé par **AU Food**, a réuni 44 participants pour une session de formation en ligne d'une demi-journée.

La formation s'est articulée autour d'une combinaison des modules «Impact de la qualité de la transformation alimentaire», «Technologies de transformation» et «Nouveaux ingrédients, produits formulés et risques pour la sécurité», dans le but d'explorer comment la transformation alimentaire influence la nutrition, la santé intestinale et la durabilité, à travers des perspectives scientifiques, des études de cas interactives et des discussions.



En matière de nutrition, il est difficile de trouver les bonnes réponses, surtout lorsque nous ne disposons pas des informations adéquates ! Écoutez le témoignage d'Emre **ICI** et découvrez comment cette formation a changé sa façon d'aborder la nutrition

COMPÉTENCES ACQUISES:

-  Classification des aliments selon le système NOVA;
-  Distinguer les aliments transformés des aliments hautement transformés;
-  Comprendre les effets de la transformation des aliments sur la disponibilité des nutriments, la digestion et le microbiote intestinal;
-  Acquérir des compétences pratiques en matière d'évaluation alimentaire et de planification des repas;
-  Renforcement de la connaissance des réglementations et des politiques;
-  Pensée interdisciplinaire, communication et résolution de problèmes pour appliquer les connaissances en sciences alimentaires dans des contextes axés sur la santé et la durabilité.

>>> NEWSLETTER <<<

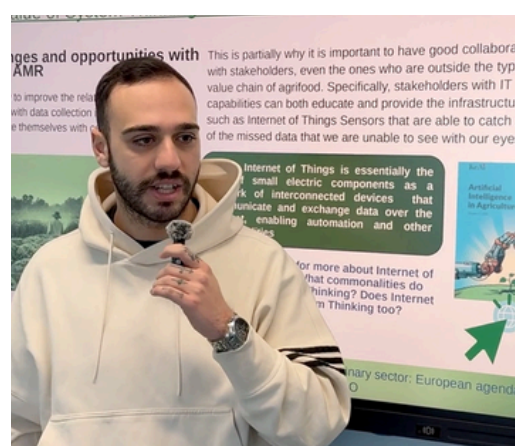
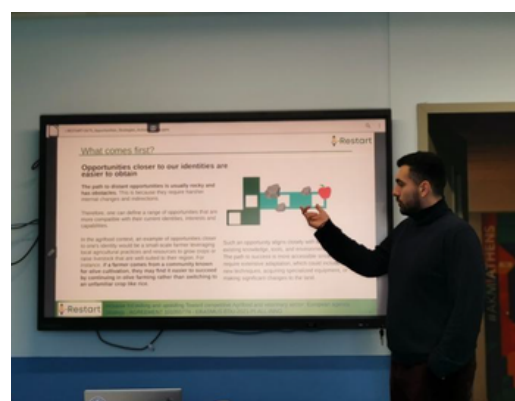
APERÇU DE LA FORMATION PILOTE EN GRÈCE

En Grèce, dix-sept étudiants en formation professionnelle du département de nutrition et de diététique de **I'AKMI**, à Athènes, ont participé à une formation dynamique de deux jours qui a réuni un groupe hétérogène de jeunes adultes, dont la plupart concilient leurs études avec un emploi à temps partiel.

Au cours de plus de 12 heures de sessions interactives, les participants ont exploré les concepts clés des modules I-RESTART, notamment les chaînes de valeur agroalimentaires, la durabilité, la pensée systémique et les ingrédients émergents. Dispensé principalement en grec — avec la terminologie essentielle mise en évidence en anglais —, le contenu a été soigneusement adapté à leur parcours universitaire, rendant ainsi des sujets complexes plus accessibles et pertinents.

COMPÉTENCES ACQUISES:

- 👤 Compréhension de la structure et de la dynamique de la chaîne de valeur agroalimentaire;
- 👤 Connaissance des principes du développement durable dans l'approvisionnement en matières premières;
- 👤 Sensibilisation aux impacts sur la qualité de la transformation alimentaire;
- 👤 Compréhension de l'approche systémique appliquée aux réseaux alimentaires;
- 👤 Capacités d'analyse de la chaîne de valeur;
- 👤 Approche et cartographie systémiques;
- 👤 Identification des défis en matière de durabilité dans les chaînes d'approvisionnement;
- 👤 Capacité à identifier les opportunités d'amélioration dans les chaînes de valeur alimentaires;
- 👤 Compréhension des pratiques d'approvisionnement durable;
- 👤 Analyse des réseaux dans les systèmes agricoles;
- 👤 Évaluation critique de la durabilité des ingrédients;



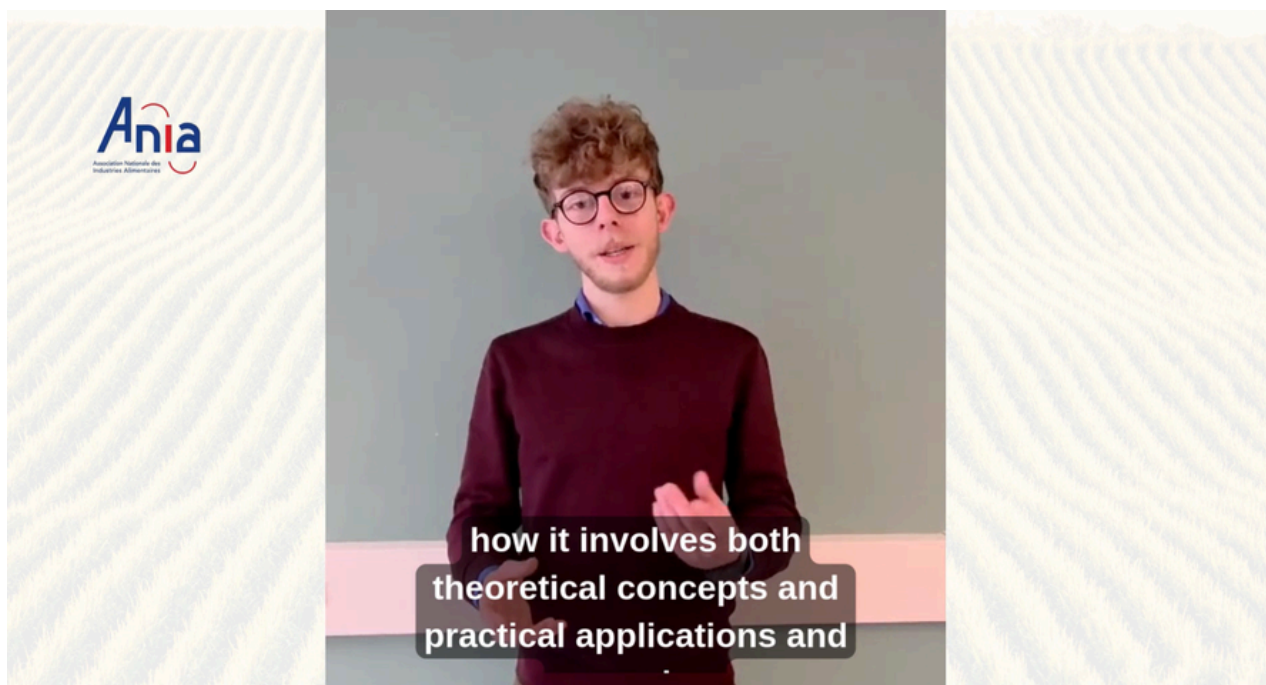
Pour Nikos, cette formation a été une excellente occasion d'en savoir plus sur la chaîne alimentaire et l'importance du marketing. Écoutez **ICI** son témoignage!

>>> NEWSLETTER <<<

APERÇU DE LA FORMATION PILOTE EN FRANCE

Du 5 au 30 janvier 2026, la formation immersive intitulée «Quel est l'impact de la transformation alimentaire sur la qualité des produits?» s'est déroulée à l'IHEDREA - L'École de l'Agri et de l'Agro Management.

Animé par nos partenaires **ANIA**, le programme a permis à 50 étudiants de se plonger dans les réalités du paysage agroalimentaire actuel, en mettant l'accent sur le module «Impact de la qualité de la transformation alimentaire».



François Verrières a participé à cette session. Riche en informations, il a trouvé que cette formation était une expérience qu'il recommanderait sans hésiter. Découvrez son témoignage [ICI](#)!

COMPÉTENCES ACQUISES:

-  Aperçu de l'évolution du secteur agroalimentaire et de ses technologies;
-  Compréhension pratique des techniques modernes de transformation alimentaire;
-  Exploration des innovations en matière de produits et de procédés, en phase avec les attentes des consommateurs.

>>> NEWSLETTER <<<

APERÇU DE LA FORMATION PILOTE AU PORTUGAL

La formation pilote organisée au Portugal, organisée par **la CONFAGRI**, a réuni 42 participants dans le cadre d'un parcours d'apprentissage enrichissant alliant des sessions en ligne à des expériences pratiques sur le terrain. Organisée entre novembre 2025 et janvier 2026 sous forme de cours en ligne et de visites d'exploitations agricoles à Vila do Conde et Benavente, cette formation a attiré un groupe varié, allant de professionnels des coopératives et de chercheurs aux travailleurs de l'industrie laitière, dont beaucoup se sont inscrits par une réelle volonté d'améliorer leurs pratiques et leurs conditions de travail.



João Pedro était impatient d'en savoir plus sur le lien entre l'économie et la biodiversité. Découvrez **ICI** ce que cette formation pilote a représenté pour lui.

La formation alliait théorie et pratique, permettant aux participants de se familiariser avec les concepts clés de la biodiversité et les stratégies à mettre en œuvre au niveau des exploitations agricoles à travers des modules ciblés, des discussions interactives et des études de cas concrets. Les sessions sur le terrain, organisées dans des exploitations laitières et d'élevage, ont permis de donner vie au contenu, offrant

ainsi aux participants l'occasion de se familiariser directement avec les pratiques en matière de biodiversité en action. À l'issue de la formation, les participants ont non seulement acquis des outils pratiques et des connaissances, mais ils ont également développé une meilleure compréhension de la manière dont la gestion de la biodiversité peut être intégrée au travail agricole quotidien!

COMPÉTENCES ACQUISES:

🌱 Les participants ont acquis de nouvelles compétences concernant le choix des techniques de recensement de la faune sauvage adaptées à l'objectif visé, la différence entre les « recensements » par comptage complet et incomplet, leurs avantages et inconvénients, les techniques les plus adaptées à chaque groupe d'animaux, les principes fondamentaux de l'échantillonnage et les principaux biais liés aux erreurs d'échantillonnage;

🌱 Leurs participants ont également acquis des compétences en matière de conception de plans d'échantillonnage et de méthodologies adaptées aux caractéristiques des exploitations, notamment en ce qui concerne la différence entre une exploitation d'élevage intensive et une exploitation d'élevage extensive.



>>> NEWSLETTER <<<

APERÇU DES FORMATIONS PILOTES EN ESPAGNE

En Espagne, la formation pilote **de CTAEX** a réuni 10 participants, étudiants et professionnels du secteur, dans le cadre d'une expérience d'apprentissage mixte combinant des modules en ligne et une session en présentiel. Abordant des thèmes allant du leadership et de la capacité d'adaptation au développement durable et à l'innovation alimentaire, cette formation a mis l'accent sur le travail d'équipe et l'application dans le monde réel grâce à des dynamiques de groupe et à un apprentissage en milieu professionnel, contribuant ainsi à rapprocher les différents niveaux d'expérience et à favoriser une collaboration active.



COMPÉTENCES ACQUISES:

Les participants ont acquis un meilleur niveau de connaissance et de compréhension des thèmes abordés tout au long de la formation. Au-delà des aspects théoriques, le programme leur a permis de comprendre comment chaque thème peut être transposé et appliqué dans le contexte opérationnel réel d'un centre de technologie agroalimentaire tel que le CTAEX.

De plus, grâce au travail d'équipe et à divers jeux de rôle, les participants ont pu se mettre dans la peau des différents acteurs. Cette approche leur a permis d'analyser les contenus sous plusieurs angles, renforçant ainsi leurs compétences en matière d'analyse, de collaboration et de résolution de problèmes, ainsi que leur capacité à adapter leurs connaissances aux différents contextes professionnels.



Pour Maria, la dynamique de groupe et les activités en classe se sont avérées très bénéfiques. Pour en savoir plus sur cette formation pilote, cliquez [ICI](#).

>>> NEWSLETTER <<<

APERÇU DES FORMATIONS PILOTES EN ESPAGNE

Un deuxième projet pilote espagnol, mené par *l'université de Murcie*, a réuni 30 participants, principalement des professionnels du secteur porcin, dans le cadre d'une formation intensive et pratique axée sur la biosécurité et les pratiques d'élevage.

Grâce à des cours interactifs, des ateliers pratiques et des simulations en conditions réelles dans des exploitations agricoles, le programme a créé un environnement d'apprentissage très axé sur la pratique, dont la conception flexible a permis une participation fluide malgré les emplois du temps et les parcours variés.



COMPETENCIES DEVELOPED:

-  Appliquer les principes de biosécurité pour prévenir l'introduction et la propagation des maladies dans les élevages porcins;
-  Réaliser des audits de biosécurité à l'aide d'enquêtes standardisés et de systèmes de notation;
-  Élaborer des programmes de biosécurité sur mesure adaptés aux élevages de truies, de porcelets et d'engraissement;
-  Sélectionner des protocoles appropriés de nettoyage, de désinfection et de lutte contre les nuisibles;
-  Gérer les prestataires de services externes et le transport des animaux afin de minimiser les risques;
-  Se conformer à la législation européenne et espagnole;
-  Communiquer efficacement les mesures de biosécurité au personnel de l'exploitation et aux parties prenantes;



>>> NEWSLETTER <<<

APERÇU DES FORMATIONS PILOTES AUX PAYS-BAS

La formation pilote I-RESTART, dispensée par **I'AERES** aux Pays-Bas de juillet à décembre 2025, a réuni au total 367 participants originaires d'Europe, mais aussi du Kenya, de l'Ouganda et de l'Éthiopie, où d'autres formations pilotes ont été organisées !

Les thèmes abordés allaient des systèmes de précision et de la prise de décision au bien-être animal, en passant par la sensibilisation des consommateurs, le marketing, la communication et les nouvelles tendances en matière de bien-être animal. Les participants ont été encouragés à relever ensemble des défis concrets, ce qui a rendu cette expérience d'apprentissage à la fois pratique et stimulante.

COMPETENCIES DEVELOPED:

- 🌱 Mise en œuvre de technologies d'agriculture de précision, prise de décision fondée sur les données, et surveillance par capteurs;
- 🌱 Capacité à optimiser l'utilisation des ressources, à améliorer l'efficacité et à mettre en place des systèmes de production durables;
- 🌱 Esprit d'analyse, évaluation des risques et planification stratégique dans des environnements agricoles complexes;
- 🌱 Compétence en matière d'évaluation des alternatives, de prise de décision fondées sur des données factuelles et de gestion de l'incertitude;
- 🌱 Maîtrise des principes du bien-être animal et respect des normes internationales dans les secteurs de la volaille et des produits laitiers;
- 🌱 Capacité à concevoir et à mettre en œuvre des systèmes respectueux du bien-être animal et à surveiller efficacement ce dernier;
- 🌱 Connaissance du comportement des consommateurs, de la sécurité alimentaire et des tendances en matière de durabilité;
- 🌱 Capacité à aligner les pratiques de production sur les attentes des consommateurs et les exigences du marché;
- 🌱 Élaboration de plans marketing, de stratégies de marque et de propositions de valeur pour les produits agricoles;
- 🌱 Réflexion stratégique en matière de positionnement sur le marché et de création d'avantages concurrentiels;
- 🌱 Communication professionnelle, engagement des parties prenantes et techniques de présentation percutantes;
- 🌱 Maîtrise de la transmission claire d'informations complexes et favoriser la collaboration;
- 🌱 Connaissance des tendances émergentes en matière de bien-être animal et des cadres réglementaires;
- 🌱 Capacité à anticiper les changements, à adapter les pratiques et à mener des initiatives innovantes en matière de bien-être animal;



>>> NEWSLETTER <<<

LA PLATEFORME D'E-LEARNING

Le contenu de formation I-RESTART est entièrement développé et disponible sur la plateforme de gestion de l'apprentissage du projet!

Conçu par des professionnels, ce contenu vise à aider les étudiants à renforcer leurs compétences et à s'adapter aux nouveaux défis du secteur, en mettant l'accent sur des domaines clés: l'industrie alimentaire, l'élevage et les activités vétérinaires.

La formation organisée sous forme de micro-certifications est flexible et ciblée; elle permet aux étudiants d'acquérir des compétences spécifiques et d'obtenir une certification, ce qui leur permet d'améliorer ou de réorienter efficacement leurs compétences et de personnaliser leur parcours d'apprentissage afin de répondre aux nouveaux besoins du secteur.

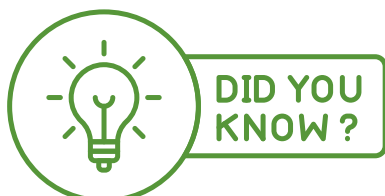
À ce titre, cette plateforme est idéale pour tous ceux qui souhaitent apprendre à leur propre rythme, selon leur emploi du temps et dans leur propre environnement!

MODULES CLÉS SUR:

- One-Health pour les vétérinaires et les éleveurs
- L'industrie et la transformation alimentaires;
- Élevage;
- Activités vétérinaires;
- Compétences entrepreneuriales avancées pour les professionnels de l'agroalimentaire;



INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT!



Notre programme de formation est entièrement gratuit et en ligne; il a été conçu pour répondre aux besoins des agriculteurs, des professionnels de l'industrie agroalimentaire, des sylviculteurs, des vétérinaires, des conseillers, des enseignants et des étudiants!

Pour accéder aux contenus de formation du projet I-RESTART, il vous suffit de vous rendre sur le site web du projet et, sur la page d'accueil, de sélectionner le menu «Formations». Il ne vous reste plus qu'à vous inscrire pour commencer votre parcours.



>>> NEWSLETTER <<<

INSCRIVEZ-VOUS ET RESTEZ À L'ÉCOUTE



RENCONTREZ LES PARTENAIRES



Co-funded by
the European Union