



JUIL.
2018

MOOC GASPILLAGE ALIMENTAIRE

FONDATION AGRO PARIS TECH

RAPPORT

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'ensemble du comité de pilotage de ce MOOC (par ordre alphabétique), à savoir :

Margot Arrault, (AgroParisTech)
Anne-Cécile Bergonzi (Auchan Retail),
David Blumenthal, (AgroParisTech)
Laurence Gouthière (ADEME),
Béatrice Javary (Auchan Retail),
Gabriel Lang, (AgroParisTech),
Pauline Martineau (AgroParisTech),
François Mauvais (DRIAAF),
Chantal Monvois (Fondation AgroParisTech),
Anne-Didier Pétremant (De mon assiette à notre planète),
Barbara Redlingshofer (INRA).

CITATION DE CE RAPPORT

Marine Masson (AgroParisTech). 2018. MOOC gaspillage alimentaire. 12 pages

Cet ouvrage est disponible en ligne www.ademe.fr/mediatheque

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

Ce document est diffusé par l'ADEME

20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

Numéro de contrat : 1777C0004

Étude réalisée par AgroParisTech pour ce projet cofinancé par la DRIAAF, Auchan Retail et l'ADEME

Projet de recherche coordonné par : AgroParisTech
Appel à projet de recherche : Programme National pour l'alimentation 2017

Coordination technique - ADEME : Laurence Gouthière
Direction Economie Circulaire et Déchets/Service :Service Consommation et Prévention



TABLE DES MATIERES

Résumé.....	4
1. La construction du MOOC.....	5
1.1. Objectif et planning du MOOC.....	5
1.2. La structure du MOOC.....	5
1.3. La communication.....	7
2. Principaux résultats obtenus.....	8
2.1. Les apprenants.....	8
2.2. Le suivi du MOOC.....	9
2.3. L'évaluation du MOOC par les participants.....	10
3. Conclusion / Perspectives.....	11
3.1. Bilan du MOOC.....	11
3.2. Perspectives du MOOC.....	11
Références bibliographiques.....	12
Index des tableaux et figures.....	12
Sigles et acronymes.....	12



Résumé

La Fondation AgroParisTech, AgroParisTech, Auchan Retail, 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 décidé de mettre en place le premier MOOC consacré au gaspillage alimentaire en France. Ce projet est financé par Auchan Retail ainsi que le Programme National pour l'Alimentation 2017 auquel la Fondation AgroParisTech a postulé.

L'objectif de ce MOOC est de sensibiliser les apprenants aux problématiques des pertes et du gaspillage alimentaire en France. Il traite du sujet dans son entièreté, pour expliquer et décrypter les chaînes de responsabilités : des pertes à la production jusqu'au gaspillage des consommateurs. Il s'agit d'un MOOC pour les professionnels comme les consommateurs.

Ce MOOC, déployé sur la plateforme numérique FUN, est ouvert à tous et gratuit. Cette formation en ligne se déroule sur 6 semaines. Chaque semaine, les participants ont à disposition un ensemble de contenus pédagogiques (vidéos, interviews, bonus à télécharger, activités pédagogiques) pour approfondir le thème de la semaine. En plus de s'instruire, les participants ont la possibilité d'interagir entre eux par le biais de discussions ou de partages d'expériences sur le forum.

La première édition a débuté après le Salon International de l'Agriculture, le 12 mars 2018 et s'est terminée le 17 juin. Près de 7000 personnes se sont inscrites et 16% l'ont suivi entièrement.

Abstract

AgroParisTech Foundation, AgroParisTech, Auchan Retail, the Ministry of Agriculture, the Ile-de-France Regional Directorate of Agriculture and Food, ADEME, INRA and the association "De mon assiette à notre planète" have decided to set up the first MOOC dedicated to food waste in France. This project is funded by Auchan Retail and the 2017 "Programme National pour l'Alimentation", to which the AgroParisTech Foundation has applied.

The objective of this MOOC is to make learners aware of the issues of food losses and waste in France. It deals with the subject in its entirety, to explain and decrypt the chains of responsibilities: losses in the production to the waste of the consumers. It is a MOOC for the professionals as the consumers.

This MOOC, deployed on the FUN digital platform, is open to all and free. This online training takes place over 6 weeks. Each week, participants have available a set of educational content (videos, interviews, download bonuses, educational activities) to explore the theme of the week. In addition to learn, participants have the opportunity to interact with each other through discussions or sharing experiences on the forum.

The first edition started after the "Salon International de l'Agriculture", March the 12th 2018 and ended June the 17th.



1. La construction du MOOC

1.1. Objectif et planning du MOOC

L'objectif de ce MOOC est de sensibiliser les apprenants aux problématiques des pertes et du gaspillage alimentaire en France. Il traite du sujet dans son entièreté, pour expliquer et décrypter les chaînes de responsabilités : des pertes à la production jusqu'au gaspillage alimentaire des consommateurs.

Il s'agit d'un MOOC de vulgarisation pour les professionnels comme les consommateurs. Ce MOOC, déployé sur la plateforme numérique FUN, est ouvert à tous et gratuit. Chaque semaine, les participants ont à disposition un ensemble de contenus pédagogiques (vidéos pédagogiques, interviews, bonus à télécharger, activités pédagogiques) pour approfondir le thème de la semaine. Les participants ont la possibilité d'interagir entre eux par le biais de discussions ou de partages d'expériences sur le forum. Pour approfondir la thématique, des supports supplémentaires ont également été prévus pour chacune des vidéos, sous forme de « bonus » : articles, podcasts, outils interactifs...

La construction du MOOC s'est faite sur 6 mois avec trois étapes majeurs : la création des vidéos, la création des activités pédagogiques et l'intégration du MOOC sur la plateforme FUN (tableau 1). La construction du MOOC s'est faite avec l'aide d'un prestataire de service spécialisé dans la construction de MOOC.

Tableau 1 : Planning de la construction du MOOC

Septembre 2017	Octobre 2017	Novembre 2017	Décembre 2017	Janvier 2018	Février 2018
Cadrage du projet	Rédaction des scripts Préparation des interviews		Tournage des vidéos pédagogiques, des interviews et du reportage		Livraison
	Conception des activités pédagogiques				Livraison
					Intégration web

1.2. La structure du MOOC

Cette formation en ligne se déroule sur 6 semaines avec 4 vidéos de format court (6 minutes) par semaine.

Les vidéos pédagogiques correspondent à des cours. Pour produire ces vidéos, des scripts ont été mis en place. Chacun de ces scripts comporte entre 500 et 600 mots et a fait l'objet d'un tournage vidéo de 6 minutes environ. Toutes les vidéos pédagogiques ont été tournées par trois experts (Eric Birlouez, Marine Masson et Barbara Redlingshofer). Des mots-clés ont été sélectionnés pour chacune des vidéos ; ils illustrent les propos de l'intervenant par le biais de pictogrammes. Pour les interviews, des questionnaires ont été préparés. Un **reportage** a été tourné dans un magasin Auchan afin de présenter les causes de gaspillage en distribution ainsi que les solutions. Une charte graphique a été créée pour l'ensemble des vidéos. Pour ce MOOC, nous avons conçu 16 vidéos pédagogiques, 9 interviews et un reportage (Cf. tableau 2).



Tableau 2 : Structure du MOOC

	<i>Module</i>	<i>Format</i>	<i>Titre</i>	<i>Intervenant</i>
Module 1 : Qu'est-ce-que le gaspillage alimentaire ?	M1V1	Introduction	Bienvenue !	M. Masson
	M1V2	Vidéo pédagogique	Qu'est-ce-que le gaspillage alimentaire ?	M. Masson
	M1V3	Interview	Le gaspillage alimentaire : l'affaire de tous !	G. Trystram
	M1V4	Vidéo pédagogique	Quelle action publique dans le domaine du gaspillage alimentaire ?	B. Redlingshofer
Module 2 : Le gaspillage alimentaire, un jeu d'échiquier à déchiffrer	M2V1	Vidéo pédagogique	Le gaspillage alimentaire, reflet de l'évolution de la société	E. Birlouez
	M2V2	Vidéo pédagogique	Le déclin des valeurs de l'aliment	E. Birlouez
	M2V3	Vidéo pédagogique	Les fruits et légumes, ces êtres fragiles	B. Redlingshofer
	M2V4	Vidéo pédagogique	Le pain, recherché et dévalorisé à la fois	B. Redlingshofer
Module 3 : de la production vers la distribution	M3V1	Vidéo pédagogique	La production agricole subit aussi des pertes	B. Redlingshofer
	M3V2	Vidéo pédagogique	Quelles pertes lors de la transformation ?	B. Redlingshofer
	M3V3	Reportage	La distribution et le gaspillage : visite guidée en magasin	B. Redlingshofer et employés Auchan
	M3V4	2 Interviews	Des solutions pour la production	P. Bot X. Dupuis
	Bonus	Interview	Présentation de la filière volaille	C. Lemouzy
Module 4 : Le gaspillage alimentaire dans la restauration hors-foyer	M4V1	Vidéo pédagogique	Qu'est-ce qu'un système de restauration hors-foyer ?	M. Masson
	M4V2	Vidéo pédagogique	Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective	M. Masson
	M4V3	Vidéo pédagogique	La restauration commerciale et le gaspillage alimentaire	M. Masson
	M4V4	Interview	Quelles pistes de réduction pour la restauration hors-foyer ?	K. Boquet
Module 5 : Le gaspillage alimentaire à domicile, tous consomm'acteurs !	M5V1	Vidéo pédagogique	Le gaspillage alimentaire à domicile	M. Masson
	M5V2	Vidéo pédagogique	Pourquoi jetons-nous ?	M. Masson
	M5V3	Vidéo pédagogique	Des gestes simples pour éviter de gaspiller à la maison !	M. Masson
	M5V4	Interview	Le gaspillage alimentaire à la maison	P. Hebel
Module 6 : Bilan des acquis, rappel sur les valeurs de l'alimentation et sur l'évolution de notre système alimentaire	M6V1	Vidéo pédagogique	Restaurer les valeurs de l'aliment	E. Birlouez
	M6V2	Interview	Réduction du gaspillage et précarité alimentaire	N. Bricas
	M6V3	Interview	Vers un système alimentaire durable	N. Bricas
	M6V4	Interview	Quelles perspectives pour la réduction du gaspillage alimentaire ?	G. Trystram

En parallèle, des activités pédagogiques ont également été conçues pour chaque module. Les activités pédagogiques sont composées de quizz, d'une activité fil rouge et de discussions.

Les quiz des vidéos pédagogiques sont composés de trois à quatre questions (questions à trou, à choix multiple, à choix unique, etc.), et ce, pour chaque module.

Pour encourager la mise en pratique des notions théoriques acquises durant le MOOC, des **exercices « fil rouge »** ont été conçus. La réalisation de ces exercices demande aux participants un travail d'analyse, de recherche et/ou de créativité. A la manière d'un jeu de rôle, ils suivent le récit d'un membre d'une Fondation œuvrant pour la réduction du gaspillage du poisson tout au long de sa filière. Il a ainsi été proposé 1 exercice par module, soit 6 exercices pour l'ensemble du MOOC.



Les énoncés de ces exercices ainsi que les propositions de correction sont données au fur et à mesure du déroulement du MOOC.

Enfin, des thèmes de **discussions** pour le forum du MOOC ont également été préparés (ex : *Quelle est votre perception du gaspillage alimentaire ? Quelles initiatives existent près de chez vous pour réduire le gaspillage alimentaire ?*). Les participants peuvent donc confronter leur expérience et débattre entre eux sur les thématiques retenues.

L'intégration du MOOC sur la plateforme FUN s'est faite en février 2018.

1.3. La communication

Pour assurer la visibilité du MOOC en amont de son lancement, différentes actions de communication ont été mises en place durant la période de construction du MOOC :

- Une présentation du MOOC a été réalisée le 28 novembre 2018 à l'occasion de la remise des Trophées Agrica.
- Une vidéo teaser a été tournée avec Sonia Ezgulian (chef cuisinière et consultante en alimentation) et une animation motion design a été construite. Elles sont disponibles sur la page web du MOOC sur le site AgroParisTech.

Le lancement officiel du MOOC a eu lieu sur le stand AgroParisTech du SIA à Paris le mardi 27 février. Cette journée était dédiée à l'alimentation et au gaspillage : un événement a été organisé avec une animation atelier culinaires. Des flyers et des goodies spécialement créés pour le MOOC (badges, sac, magnets de frigo, etc.) ont également distribués durant les 10 jours du salon.

En parallèle, le MOOC a été relayé sur les réseaux sociaux par l'ensemble des partenaires (Facebook, Twitter, presse) et deux communiqués de presse ont été rédigés.

Grâce à un questionnaire au début de la formation, nous avons pu savoir comment les apprenants avaient connu ce MOOC. La figure 1 illustre les résultats obtenus (1178 participants). Nous observons que les deux principaux canaux qui ont permis de faire connaître le MOOC sont la plateforme FUN ainsi que les réseaux sociaux. En effet le MOOC a été relayé par l'ensemble des partenaires sur leurs réseaux sociaux (Facebook, twitter, page web...).

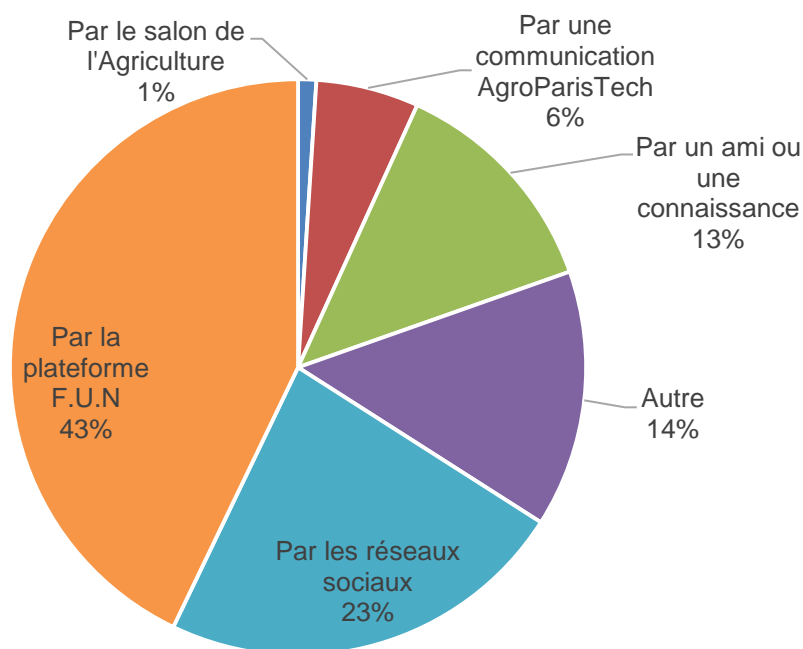


Figure 1 : Canal de communication utilisé pour connaître le MOOC par les participants



2. Principaux résultats obtenus

La première session du MOOC a commencé le 12 mars 2018 et s'est terminée le 17 juin. L'ouverture des inscriptions a commencé le 27 février jusqu'au 6 mai 2018.

2.1. Les apprenants

Pour cette première session, 6955 personnes se sont inscrites au MOOC. Chaque inscrit avait la possibilité de répondre à un questionnaire en début de MOOC pour nous permettre de connaître la population intéressée par ce type de formation. 1178 participants ont répondu à ce questionnaire. Les résultats montrent que la majorité sont des femmes (82%) il y a 18% d'hommes. Plus de la moitié des participants sont des cadres, professions intellectuelle et profession intermédiaire (Figure 2). Plus de la moitié des participants ont entre 25 et 45 ans. Il est intéressant de noter que des jeunes de moins de 18 ans se sont aussi inscrits à la formation (Figure 3).

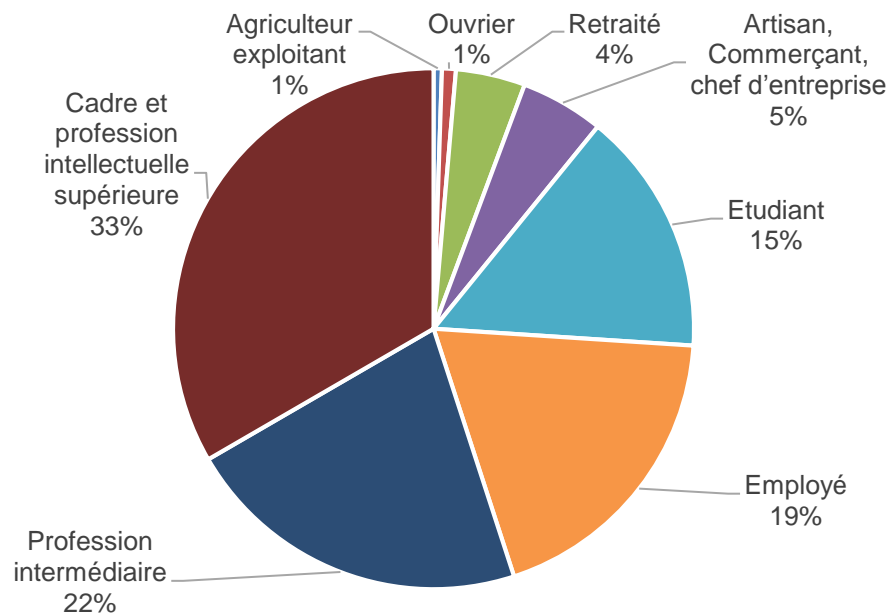


Figure 2 : répartition des catégories professionnelles des participants au MOOC (1178 répondants)

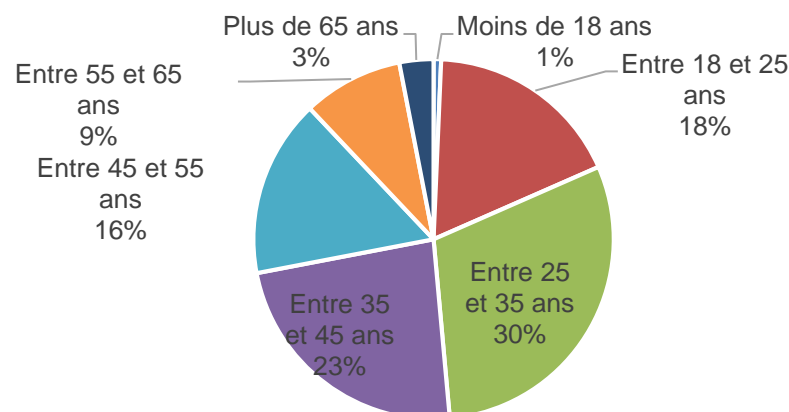


Figure 3 : répartition en âge des participants au MOOC (1178 réponses)



2.2. Le suivi du MOOC

Un des enjeux de ce type de formation est de pouvoir estimer le suivi par les participants. Pour cela, nous avons utilisé deux indicateurs : la participation aux quiz et la participation aux discussions.

- La participation aux quiz

Parmi ces 6955 inscrits, 2906 participants ont répondu au premier quiz (soit 42 % de participants) et 1163 participants ont répondu au dernier quiz (figure 4).

1080 participants ont fait l'ensemble des quiz, cela correspond à un niveau de complétion total de 16%. Ces chiffres sont supérieurs aux chiffres moyens de suivi d'un MOOC¹.

Pour obtenir la certification du MOOC, les participants devaient obtenir un score supérieur à 60 % de réponses correctes sur l'ensemble des quiz. Au total, 1132 participants sont éligibles à la certification. Ces chiffres ne sont pas forcément représentatifs du suivi complet du MOOC, puisque certains participants peuvent avoir visualisé toutes les vidéos sans répondre aux quiz. Ces participants ne peuvent être identifiés et par conséquent comptabilisés dans le comptage de complétion total.

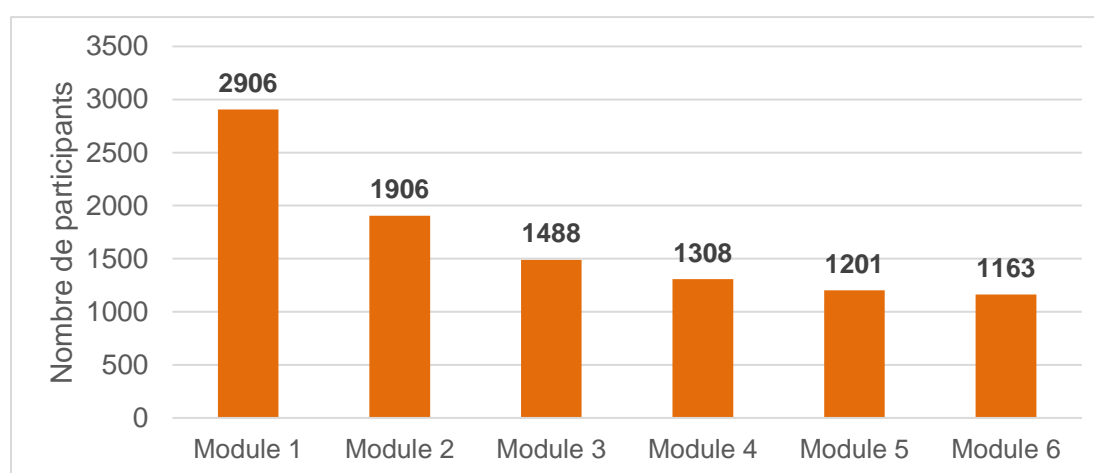


Figure 4 : Suivi de l'évolution du nombre de participants aux 6 modules

- La participation aux fils de discussions

Un autre indicateur de suivi du MOOC est la participation aux différentes discussions sur le forum. Le tableau 3 représente l'évolution du nombre de commentaires obtenus pour chaque module sur l'espace de discussion ainsi que pour l'activité fil rouge. Nous observons une chute importante entre le module 1 et 2. Cette diminution n'est pas linéaire. Puisque le taux de participation se stabilise par la suite. Une participation dégressive, est un phénomène normal pour ce type de formation.

Pour autant, de nombreux échanges supplémentaires se sont faits sur les fils créés par les participants ou au fur et à mesure. La richesse des partages des participants a été largement constatée. Le fil rouge a réuni de nombreuses propositions, preuve de l'investissement de ces participants.

¹ <http://blog.educpros.fr/matthieu-cisel/2015/02/23/faut-il-semouvoir-des-faibles-taux-de-complétion-des-mooc/>



Tableau 3 : Evolution du nombre de commentaires dans les différents modules pour l'espace de discussion et l'activité fil rouge.

	Espace de discussion	Fil rouge
Module 1	142	422
Module 2	158	162
Module 3	62	79
Module 4	40	76
Module 5	34	44
Module 6	39	25

2.3. L'évaluation du MOOC par les participants

Les participants avaient la possibilité, à la fin de la formation, de remplir un questionnaire d'évaluation du MOOC. 477 apprenants ont répondu à ce questionnaire. Ce questionnaire était composé de deux parties : une première partie sur leur satisfaction et une deuxième partie sur les points forts et les points d'amélioration du MOOC.

- La satisfaction des apprenants

Concernant la satisfaction pour la formation, le MOOC a été bien perçu par les apprenants avec une note globale de satisfaction de 4,4/5 et une note de recommandation globale de 4,3/5. Dans un deuxième temps les participants évaluaient chaque partie du MOOC. Les vidéos ont ainsi obtenu une note moyenne de 4,4/5 et les ressources bonus une note de 4,3/5. Ce sont les discussions et les activités pédagogiques qui ont obtenues les notes les plus basses avec respectivement 3,2/5 et 3,7/5. Cependant une partie des apprenants ayant répondu à ce questionnaire n'a pas participé à ces activités.

- Les points forts et les points d'amélioration

Les participants pouvaient dans un deuxième temps via des commentaires libres, exposer ce qu'ils avaient apprécié (515 commentaires) et ce qui pouvait être amélioré dans la formation (268 commentaires). Trois axes majeurs sont ressortis de ces commentaires : le contenu technique, le format des vidéos et les activités pédagogiques.

Concernant le contenu, les participants ont apprécié l'approche globale de cette formation (« *J'ai aimé d'avoir pu aborder toutes les étapes du gaspillage, de la production à la grande distribution jusqu'au consommateur.* »). Ils ont aussi apprécié la clarté et la structure de la formation, son accessibilité et la qualité des intervenants (« *Cette formation est très facilement abordable, les contenus sont très pédagogiques et clairs* » - « *La précision des interventions, le professionnalisme des intervenants et leur capacité à rendre le sujet abordable* »). Concernant les points d'amélioration, les participants aimeraient avoir plus de contenu technique (« *Aller un peu plus en profondeur dans les différents sujets* »), plus de solutions (« *Peut-être plus d'outils encore pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration hors foyer, etc.* ») et plus de reportages, témoignages (« *Plus de reportages et d'enquêtes de terrain* »). Dans cette dynamique, les participants ont clairement affiché la volonté d'avoir un second MOOC sur le sujet (« *Offrir un deuxième cours plus avancé. ... une suite probablement* » - « *Merci pour ce travail de tous. Très bien pour une première approche : un second MOOC ?* » - « *On sent que certains points peuvent être plus détaillés et on a envie d'en savoir plus !* »).

Concernant les vidéos, les participants ont apprécié le format court des vidéos (« *J'ai aimé le format court des vidéos et bien ciblé* ») ainsi que le design. Ils aimeraient cependant que les vidéos soient sous-titrées (« *Ce serait bien de proposer des transcriptions écrites des vidéos pour mieux mémoriser les contenus, c'est plus facile à consulter pour retrouver des informations oubliées* ») ainsi que des temps de pause plus courts entre chaque sous-partie de chaque vidéo.

Concernant les activités pédagogiques, le principal commentaire concerne les quiz qui sont jugés trop faciles par les participants.



3. Conclusion / Perspectives

3.1. Bilan du MOOC

Concernant la mise en place de cette formation, le déroulement du projet s'est fait selon les délais prévus initialement. Le déploiement du MOOC s'est fait avec l'aide d'un prestataire de service (UNOW). L'équipe était composée d'un chef de projet, d'une équipe audiovisuelle et d'un ingénieur pédagogique. La planification très rigoureuse des différentes étapes a permis de maintenir les délais de conception du MOOC. Les compétences du chef de projet ont permis d'accompagner l'ensemble de l'équipe pédagogique et de faciliter la préparation des scripts en fournissant les éléments clés (templates, exemples de scripts et de vidéos). Les compétences et le matériel de l'équipe audiovisuelle ont permis de faciliter l'exercice de tournage des vidéos pédagogiques et d'assurer un rendu de bonne qualité sur l'ensemble des vidéos. Enfin, un ingénieur pédagogique a aidé les acteurs dans la réalisation de toutes les activités pédagogiques. La prestation de service a permis d'assurer la tenue du planning du projet ainsi qu'un rendu de qualité des vidéos. Ils ont aussi assuré l'intégration web de l'ensemble des vidéos sur la plateforme FUN.

Concernant les résultats de la première session, nous observons un nombre d'inscrits important (presque 7000 inscriptions). Les chiffres de suivi du MOOC sont supérieurs à la moyenne d'un MOOC de vulgarisation. Le questionnaire de satisfaction nous permet de voir que le MOOC a été plutôt bien apprécié par les participants et que ceux-ci sont prêts à le recommander à leur entourage. Enfin, comme le montrent les commentaires des participants, le MOOC mis en place répond aux objectifs fixés : formation de vulgarisation, accessible à tous, qui aborde les problématiques des pertes et du gaspillage du champ jusqu'à la fourchette. En effet, ce projet est porté par un ensemble de 6 partenaires (AgroParisTech, ADEME, INRA, Ministère de l'Agriculture, Auchan, De mon assiette à notre planète). La diversité des partenaires a permis d'apporter de nombreux points de vue au projet. La complémentarité entre les acteurs sur les différents sujets traités durant la formation a permis de s'assurer de la qualité et de la diversité des informations présentées.

3.2. Perspectives du MOOC

Une prochaine session du MOOC est prévue en mars 2019. Pour cette deuxième session, une retranscription des vidéos sera mise en place. Nous envisageons aussi de traduire le MOOC en anglais pour ouvrir la formation à un public étranger. Les quiz seront retravaillés afin d'augmenter le niveau de difficulté.

Sur le plus long terme, il serait intéressant de réfléchir à d'autres formations notamment une formation d'approfondissement du sujet, ou encore une formation plus appliquée orientée sur les solutions.



Références bibliographiques

Classer les références par ordre alphabétique des noms d'auteur ou par ordre d'apparition dans le texte. Si plusieurs auteurs, les séparer par une virgule suivi d'un espace.

Il est vivement conseillé de les numéroté, avec renvoi depuis le texte vers la bibliographie.

- NOM Prénom auteur, année de publication. Titre de l'article. Titre du périodique. Vol (n°), pagination
- NOM Prénom auteur, année de soutenance. Titre de la thèse. Discipline. Laboratoire, Université. Nombre de pages.
- Auteur / organisme. Titre de la ressource. URL [consulté le AAAA/MM]
- Intitulé de l'évènement, Titre. Date. Lieu

Index des tableaux et figures

Tableaux ⁽ⁱ⁾

Tableau 1 : Planning de la construction du MOOC	5
Tableau 2 : Structure du MOOC	6
Tableau 3 : Evolution du nombre de commentaires dans les différents modules pour l'espace de discussion et l'activité fil rouge.	10

Figures ⁽ⁱ⁾

Figure 1 : Canal de communication utilisé pour connaître le MOOC par les participants	7
Figure 2 : répartition des catégories professionnelles des participants au MOOC (1178 répondants) ..	8
Figure 3 : répartition en âge des participants au MOOC (1178 réponses)	8
Figure 4 : Suivi de l'évolution du nombre de participants aux 6 modules	9

Sigles et acronymes

ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
DRIA AF	Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
FUN	France Université Numérique
INRA	Institut National de la Recherche Agronomique
MOOC	Massive Open Online Course



L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale. L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, les économies de matières premières, la qualité de l'air, la lutte contre le bruit, la transition vers l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition Écologique et Solidaire et du ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

LES COLLECTIONS DE L'ADEME



ILS L'ONT FAIT

L'ADEME catalyseur : Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.



EXPERTISES

L'ADEME expert : Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.



FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME référent : Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.



CLÉS POUR AGIR

L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.



HORIZONS

L'ADEME tournée vers l'avenir : Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.





MOOC GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La Fondation AgroParisTech, AgroParisTech, Auchan Retail, 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 mis en place le premier MOOC consacré au gaspillage alimentaire en France. Ce projet est financé par Auchan Retail ainsi que le Programme National pour l'Alimentation 2017 auquel la Fondation AgroParisTech a postulé.

L'objectif de ce MOOC est de sensibiliser les apprenants aux problématiques des pertes et du gaspillage alimentaire en France. Il traite du sujet dans son entièreté, pour expliquer et décrypter les chaînes de responsabilités : des pertes à la production jusqu'au gaspillage des consommateurs. Il s'agit d'un MOOC pour les professionnels comme les consommateurs.

Ce MOOC, déployé sur la plateforme numérique FUN, est ouvert à tous et gratuit. Cette formation en ligne se déroule sur 6 semaines. Chaque semaine, les participants ont à disposition un ensemble de contenus pédagogiques (vidéos, interviews, bonus à télécharger, activités pédagogiques) pour approfondir le thème de la semaine. En plus de s'instruire, les participants ont la possibilité d'interagir entre eux par le biais de discussions ou de partages d'expériences sur le forum.

La première édition a débuté après le Salon International de l'Agriculture, le 12 mars 2018 et s'est terminée le 17 juin. Près de 7000 personnes se sont inscrites et 16% l'ont suivi entièrement.

La fondation AgroParisTech a élaboré le premier MOOC sur le gaspillage alimentaire.

Une première expérience concluante avec près de 7000 inscrits.



www.ademe.fr

