

Programme pédagogique ESAD 2019

Entrepreneuriat social pour l'alimentation durable

Objectifs de la formation

- Acquérir et/ou compléter les connaissances théoriques de base de l'horticulture écologique à partir de thèmes précis et complémentaires, dans une approche personnalisée.
- Rapprocher la théorie et la pratique par la mise en œuvre directe de ces connaissances sur le terrain, dans une démarche d'entrepreneuriat social en alimentation durable
- Produire un contexte d'apprentissage propice à l'observation et l'interaction au moyen de missions pratiques responsabilisant les apprentis.

Conditions

- Remplir le formulaire d'inscription sur <http://vertdiris.net/formation> , participer à la session d'info.
- Les candidats seront admis sur la base du dossier d'inscription (lettre + CV)
- Signer le règlement, régler les frais d'inscription.

Modalités pratiques :

- Durée : durée recommandée de 12 mois (4 saisons), adaptable selon circonstances
- 4 débuts de cycle dans l'année – voir date sur le site web
- Horaires et présences : de 9h à 17h, du lundi au vendredi, minimum 20h / semaine.
- Toute absence non couverte par certificat médical devra être récupérée, avant la fin du mois suivant, sous peine de la perte du statut d'apprenti.
- Durant les trois premiers mois, les modules théoriques se déroulent le lundi matin de 9h30 à 12h30.
- Les trois mois suivants sont consacrés à une immersion approfondie au sein des équipes de Vert d'Iris : récolte pour les commandes, installation et soin des cultures, tâches collectives courantes, missions thématiques (voir Tableau 1).
- Après ces deux trimestres, les apprentis qui le souhaitent sont encouragés à développer un projet de nature entrepreneurial, avec le soutien technique et administratif de la coopérative.
- Lieux : potagers à Neerpede (Anderlecht).
- Référents pédagogiques
 - **Frédéric Morand** : agronome, PhD, fondateur de la formation en 2011, référent et coordinateur.
 - Les équipes VEG et PEDA, avec notamment : **Martin Toniolo** (biologiste, coordinateur des potagers), **Debora Cernigliaro** (ex apprentie ESAD, coordinatrice VEG-PEDA-HOST), et d'autres membres expérimentés de la coopérative.
- Remise (sur demande) d'un certificat personnalisé comportant une auto-évaluation du programme, et fondées sur les connaissances acquises, l'assiduité / la communication, la réalisation d'une mission personnelle, d'un projet entrepreneurial.

Outils pédagogiques utilisés durant les cours

- Modules conceptuels en salle (Salle Le Clandestin, Restaurant InnRGreen, 1041 route de Lennik, 1070 Anderlecht).
- Notes de cours remises aux participants.
- Matériel audio-visuel : vidéos, diaporamas PowerPoint., posters, etc
- Apprentissage par le travail sur le terrain en relation étroite avec les modules conceptuels.
- Visites d'exploitations horticoles, évènements, etc.

Description des modules conceptuels

Voir programme joint

Tableau 1 - Exemples de missions pratiques types (non exhaustive)

Missions	Outils	Référents (autres que le référent principal)
Fournir une assistance technique polyvalente : maraîchage écologique, aquaponie, développement de circuits de vente directe, marketing, missions de verdurisation urbaine.	Equipement classique en horticulture écologique urbaine : serre de 700 m2, irrigation, engrais et phytosanitaires écologiques.	Equipe interne et consultation externe occasionnelle.
Participer à la gestion : marketing, recherche de financement, assistance aux opérations de base du management (compta, RH, etc.), système d'information.	Outils classiques : outils bureautiques, réseau, Dropbox, documentation papier et électronique	Administrateurs et coopérateurs de la coopérative, réseaux externes (comptable, senior manager, réviseur, etc)
Assister les activités de transformation alimentaire : conservation respectueuse de la vitalité alimentaire, cuisine vitale, hosting / évènementiel.	Laboratoire alimentaire : chaîne de lavage (en projet) / séchage / transformation / etc.	Equipe interne, réseau en alimentation vitale et en alimentation durable.
Soutenir l'administration générale en matière de stratégie des projets : assistance à la gestion du portefeuille de projets.	Méthodologie éprouvée mise en œuvre dans la coopérative, expérience de l'équipe, échanges coopératifs	Equipe interne, réseau.

Statuts des apprentis

- Les apprentis bénéficiant de droits au chômage peuvent demander une dispense de recherche d'emploi (Actiris / Forem / VDAB...) pendant la durée de la formation.

- Les apprentis ont droit à **un panier de légumes frais** (production de Vert d'Iris uniquement) par mois gratuitement, d'une valeur de 25 euros (non cumulable au fil des mois).
- (**NOUVEAU**) Au-delà de ce panier gratuit, les apprentis ont accès à tout le stock alimentaire de la coopérative, au tarif coopérateur (-30% sur tarif particulier).
- Les apprentis qui le souhaitent peuvent partager la cantine du midi au tarif de 2 euros / repas, payable en fin de mois.

La formation en images

Capsule vidéo de la formation (6 min., 2015) : <https://www.youtube.com/watch?v=PNJngQnImeo>



Avec le soutien de la Loterie Nationale, dans le cadre de l'appel à projets Développement Durable (2015)