



HAUTES ÉTUDES RÉGIONALES EN ALIMENTATION

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT ● 100 % PRÉSENTIEL



10 jours sur 5 mois

“ **SOIGNER, PROTÉGER, RÉGALER :**
RÉPONDRE AU GRAND DÉFI ALIMENTAIRE ”

Cette formation aborde l'alimentation comme un fait social général et un enjeu global. Elle s'adresse aux acteurs du système alimentaire (agriculteurs, commerçants, restaurateurs, professionnels de l'agroalimentaire, entrepreneurs, responsables politiques...) désireux de "bien nourrir" les populations et de répondre aux nouveaux défis de l'alimentation. Associant connaissances théoriques et solutions pratiques, ce cycle invite ses participants à mieux comprendre ce système et ses enjeux. Il vise à permettre aux professionnels d'implanter des projets de transition alimentaire à l'échelle locale. Ainsi, la formation entend mettre au travail ses auditeurs dans une démarche de coopération et de collaboration pour renforcer la résilience des territoires.



Objectifs

- **Comprendre le système alimentaire** : forces, faiblesses, ambitions, opportunités, besoins ;
- **Comprendre les défis du système agroalimentaire** : crise climatique et impact environnemental, démocratie alimentaire, adhésion citoyenne... ;
- **Définir le "bien nourrir"** en recherchant un nouvel équilibre entre santé humaine, santé planétaire et plaisir culinaire ;
- **Accompagner les acteurs dans la construction de leur projet** de sorte que chacun, à son niveau, participe à "bien nourrir" les populations ;
- **Créer une communauté de professionnels** qui pourront s'entraider et porter des initiatives communes ;
- **Favoriser la résilience et la souveraineté alimentaire** des territoires.



Organisation pédagogique

ADRIEN HENRIET, FONDATEUR DE ON MANGE QUOI ?



Diplômé de Sciences Po Paris, Adrien Henriet explore le monde agroalimentaire sous toutes ses facettes depuis 2008 : travail à la ferme, cuisinier dans des restaurants étoilés entre Paris et New York, traiteur, service, agences de conseil

et de développement, développement commercial, restauration rapide... En 2021, il fonde On Mange Quoi ?, une structure avec laquelle il accompagne la transition alimentaire à travers une multitude de projets, diffuse et transforme les recommandations du "bien-manger" en solutions concrètes, désirables et accessibles. Ses méthodes concilient connaissance intime de la nature, optimisation technique et sensibilité humaine.

Modalités d'évaluation

Dans la continuité de l'approche pédagogique développée dans les modules de formation, l'évaluation sera tournée vers l'application pratique des contenus. Chaque auditeur ou auditrice sera invité(e) à produire un écrit rendant compte :

- de l'état des lieux de son secteur d'activité ;
- de son projet pour participer au "bien nourrir" et de sa stratégie de mise en œuvre (ex. : entrepreneur et son activité, manager et son équipe, élu et son territoire, etc.).

Ce dossier écrit fera également l'objet d'une soutenance à l'oral.

CE CYCLE DE 10 JOURS APPORTE POUR CHAQUE JOURNÉE DE FORMATION :

Une partie Apprentissages

le fond nécessaire à l'éclairage et à la compréhension du sujet

Une partie Expérience

qui enrichit la théorie par la pratique, tantôt des visites sur le terrain, des dégustations, des rencontres de témoins, des ateliers...

Une partie Communauté

qui chemine et grandit par le débat, l'intelligence collective, la coopération

Programme



BLOC 1 – QU'EST-CE QUE L'ALIMENTATION ?

Objectif : Proposer un état des lieux du secteur de l'alimentation en France en général et dans les Hauts-de-France en particulier

- Comprendre le système par l'étude de son histoire pour éclairer les blocages du présent.
- Nouvelles manières de produire, de consommer, de préserver et d'échanger les nourritures.
- Identifier les grands enjeux du système alimentaire contemporain.
- Cheminer vers la proposition d'un futur conjuguant 3 dimensions trop souvent distinctes : santé humaine, santé planétaire et plaisir gustatif.



BLOC 2 – ALIMENTATION ET SANTÉ HUMAINE

Objectif : Explorer et penser les solutions pour optimiser l'impact de l'alimentation sur la santé humaine et le système de santé publique

- Explorer les impacts de nos habitudes alimentaires sur la santé humaine et le système de santé publique (comorbidités, résistance aux antibiotiques, microbiote, santé mentale...).
- Étudier les enjeux de santé à chaque étape du cycle de vie agroalimentaire.
- Identification des leviers d'optimisation de santé publique via l'alimentation à l'échelle du territoire



BLOC 3 – ALIMENTATION ET SANTÉ PLANÉTAIRE

Objectif : Explorer et penser des solutions concrètes pour faire du système agroalimentaire un outil de protection de la planète

- Sonder les conséquences des dérives alimentaires du point de vue écologique (effondrement de la biodiversité, destruction des sols et des océans, crise climatique...).
- Exposer les solutions existantes et envisagées.
- Implanter des solutions à l'échelle de son territoire pour faire face au phénomène.
- Optimiser son impact, quel que soit son rôle dans le cycle de vie de l'alimentation.



BLOC 4 – ALIMENTATION ET PLAISIR

Objectif : Explorer et penser les solutions pour faire du plaisir la clef d'adhésion, donc de transformation du système agroalimentaire

- Constater le rôle clef du plaisir dans la sensibilisation aux enjeux sanitaires et planétaires : études de cas.
- Comprendre les composantes du plaisir alimentaire.
- Projection : comment conjuguer plaisir, santé et planète à l'échelle de son territoire.



BLOC 5 – DÉVELOPPER SON PROJET À L'ÉCHELLE DE SON TERRITOIRE

Objectif : Porter son projet pour "bien nourrir" la population

- Comprendre son territoire, imaginer un projet et identifier les actions leviers.
- Coaching gestion de projet : de l'idée à la concrétisation.
- Communiquer et convaincre : comment optimiser l'adhésion de votre public.

L'essentiel



Cycle de 10 jours répartis sur 5 mois



Tarif : 4 800 € par auditeur



18 participants maximum



Délivrance d'un Diplôme d'Établissement



Ouverture au printemps 2024



Lieu : Sciences Po Lille

Sciences Po Lille

9 rue Angellier - 59000 Lille

Arceaux vélos et bornes VLille à 50 m de l'école

Métro ligne 1, République Beaux-Arts à 5 minutes à pieds



CONTACTS



Philippe Liger-Belair

Directeur de la Formation Continue

Tél. : 06 01 13 56 74

E-mail : philippe.liger-belair@sciencespo-lille.eu



Xavier Nalpas

Chargé de développement

Tél. : 06 24 86 21 66

E-mail : xavier.nalpas@sciencespo-lille.eu

SCIENCES
PO
LILLE.

www.sciencespo-lille.eu

