



**Real Skills for Work and Entrepreneurship
in the Agri-food Sector**



Communiqué de presse

Le projet RESKILL touche à sa fin. Après trois ans de travail ce projet européen axé sur les formations innovantes et alternatives se termine. Quelques conclusions.

A Paris, le 22 juillet 2019

Le projet RESKILL se termine à la fin de l'été. Ce projet européen, mis en place en 2016, avait plusieurs objectifs :

- Promouvoir la formation professionnelle mixte (théorique et pratique) ainsi que l'apprentissage en entreprise.
- Stimuler l'innovation et l'entrepreneuriat dans le secteur alimentaire.
- Identifier les besoins actuels et futurs en compétences.
- Développer l'employabilité des jeunes.
- Développer la mobilité des jeunes apprentis.
- Améliorer l'attractivité du secteur au niveau national et européen.

Durant les trois dernières années, le projet RESKILL a pris de l'ampleur et a permis de développer un certain nombre d'outils.

Les partenaires du projet RESKILL ont d'abord développé une plateforme ouverte de formation, en quatre langues. Cet outil (<http://elearning-reskill.eu/>) donne accès à différents modules de formation aux métiers de l'alimentaire, à des supports pédagogiques élaborés par des professionnels du secteur ainsi qu'à des vidéos explicatives. L'accès à la plateforme est libre et gratuit, et permet à ses usagers d'améliorer leurs connaissances du secteur alimentaire et leurs compétences dans ce domaine.

Le projet RESKILL s'est également concentré sur la mise en relation des chercheurs d'emploi et des entreprises : en effet, après avoir formé les étudiants ou chercheurs d'emploi grâce aux différents outils mis en place durant le projet, il était nécessaire de les rapprocher de l'industrie afin de mettre à profit leur formation innovante et alternative. De fait, le projet RESKILL s'est associé à la plateforme « mobility tool » de [FooD-STA](http://www.fooD-sta.com/), qui met en relation des entreprises et des étudiants ou des jeunes en recherche d'emploi.

Au-delà de l'emploi, le projet avait également pour but d'opérer un partage d'expériences entre actifs du secteur alimentaire et étudiants ou intéressés : pour ce faire, un large réseau a été mobilisé et un groupe LinkedIn (<https://www.linkedin.com/groups/12270498/>) a été créé. Ce groupe se veut être une plateforme d'échanges, axée sur l'expérience et la communication.

Le projet RESKILL a donc réussi à mettre en relation des chercheurs d'emploi et des entreprises dans le domaine de l'alimentaire, en capitalisant sur des réseaux existants mais peu exploités et en

développant des méthodes de formation innovantes et alternatives. Si le projet se termine officiellement en août, les outils mis en place durant le programme seront nourris et à disposition des intéressés et l'équipe RESKILL espère que ses enseignements perdureront – et inspireront de nouvelles façons de former.

Plus d'informations : <https://www.reskill-info.eu/>

Françoise Gorga, Directeur Recherche et Innovation à l'ANIA – fgorga@ania.net

Irène Azar, Chef de projet Innovation chez OPCALIM – izar@opcalim.org