

## OFFRE D'ACCOMPAGNEMENT EN ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Parcours de formations et d'accompagnement à l'entreprenariat GoodFood	
<p><b>DESCRIPTION DE L'OFFRE</b></p>	<p>L'objectif de ce cycle est de vous permettre de réfléchir votre projet ou votre activité existante et de vous outiller dans votre démarche afin de pouvoir mener votre activité dans le respect des principes et de la philosophie Good Food.</p> <p><i>L'idée de la philosophie Good Food?</i></p> <p>Développer et soutenir des actions pour une production locale respectueuse de l'environnement, valoriser les produits locaux et de saison, réduire le gaspillage et la consommation de viande.</p> <p><i>Le trajet est constitué de :</i></p> <p>→ D'un trajet de formations de 17 modules de formations collectives, divisés en trois blocs;</p> <p>Le bloc 1 : Stratégie Good Food, écosystème bruxellois et contexte législatif</p> <p>Le bloc 2 : Appliquer les principes Good Food au quotidien dans son activité</p> <p>Le bloc 3: Positionner, communiquer et vendre un produit ou un service Good Food.</p> <p>→ D'un accompagnement individuel sous forme de helpdesk via lequel les participants peuvent mobiliser les formateurs experts du domaine lié à la question posée.</p> <p>Voir annexe 'programme de formations complet'</p>
<p><b>CARACTÉRISATION DE L'OFFRE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Format:</b> collectif (les formations) et individuel (l'accompagnement)</li> <li>▪ <b>Coût:</b> gratuit mais la participation au cycle de formations et d'accompagnement fera l'objet d'une caution de 200 € qui vous sera reversée à la fin du parcours.</li> <li>▪ <b>Durée:</b> variable</li> <li>▪ <b>Accessibilité:</b> <p>Les formations collectives ont lieu ponctuellement entre Septembre et Décembre 2022.</p> <p>L'accompagnement individuel est dispensé toute l'année, via le recours à un helpdesk.</p> </li> <li>▪ <b>Entreprise(s) ciblée(s):</b> entrepreneurs en activité et entrepreneurs désireux de lancer leur activité.</li> <li>▪ <b>Langue(s) de travail:</b> FR et NL.</li> </ul>

<b>RÉFÉRENCES-CLÉS DE L'OFFRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coduco - <a href="http://www.coduco.be">www.coduco.be</a></li> <li>▪ Ecovia - <a href="https://www.linkedin.com/in/jonathan-m-212ba120/fr-fr?trk=people-guest_people_search-card">https://www.linkedin.com/in/jonathan-m-212ba120/fr-fr?trk=people-guest_people_search-card</a></li> <li>▪ Foodcomm – <a href="http://www.foodcomm.be">www.foodcomm.be</a></li> <li>▪ Gingerly - <a href="https://en.gingerly.be">https://en.gingerly.be</a></li> <li>▪ Biowallonie - <a href="http://www.biowallonie.com">www.biowallonie.com</a></li> <li>▪ Brufotec - <a href="http://www.brufotec.be">www.brufotec.be</a></li> </ul>
	<p>Les formations sont dispensées par des formateurs experts qui opèrent quotidiennement sur le terrain de l'alimentation durable à Bruxelles. Porteurs d'une expertise pointue, leur objectif est d'apporter aux participants des compétences techniques avancées. Il s'agit notamment de Coduco, Ecovia, Foodcomm, Gingerly, Biowallonie, et Brufotec. Parmi eux, 4 sont également des entrepreneurs.</p>
<b>CONTACT</b>	<p><b>Personne de contact:</b> Caroline DENIS  <b>Email:</b> <a href="mailto:caroline@coduco.be">caroline@coduco.be</a>  <b>Tel:</b> +32 492 45 98 25  <b>Web:</b> <a href="http://www.coduco.be">www.coduco.be</a></p>