



eFood

Présentation Générale

D'où vient eFood ?

eFood est le fruit d'un **partenariat européen** institué dans le cadre d'un programme d'initiative communautaire **eQUAL**, financé par le Fond Social Européen (FSE).

5 réseaux européens ont participé durant 2 ans à son élaboration :

Belgique	Formation à distance	IFAPME
Pays-Bas	eSolutions	SYMBIOSE
Portugal	Ali-Learning	SPI
Suède	Life Long Learning within the food chain in Scania	SLU
France	e-Quator (14 partenaires rhônalpins)	PEA CRITT
France	Kaléinove (8 partenaires rhônalpins)	VIVEA

Au démarrage du projet l'enjeu d' **eFood** se situait à trois niveaux :

- 1 - Travailler sur l'ensemble de la chaîne alimentaire « de l'étable à la table » : identifier les interactions et responsabilités entre les différents acteurs, et favoriser l'implication de chacun.
- 2 - Expérimenter un mode de formation utilisant les technologies de l'information et de la communication.
- 3 - Inciter des échanges entre les formateurs des secteurs agricoles et agroalimentaires des pays partenaires.

A quoi sert eFood ?

eFood est un outil de sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des **aliments**, qui aborde la responsabilité de chacun des acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur.

Il répond à une volonté **d'accès à la formation pour tous**, notamment à distance.

L'information qu'il présente est écrite dans un langage simple, accessible au plus grand nombre. Des **tests** simples permettent de vérifier la compréhension des sujets abordés.



eFood

Manuel du formateur

Que contient eFood ?

Au démarrage, une « fresque » accueille l'utilisateur et présente de façon imagée les différents contenus : les 6 acteurs de la chaîne alimentaire, les 3 types de danger sanitaire et 3 moyens de défenses. Un « clic » de souris sur une image permet d'accéder au contenu correspondant.

- Les problèmes sanitaires sont abordés à travers les pratiques de chacun des **acteurs** impliqués tout au long de la chaîne alimentaire :
 - le producteur (ici, l'éleveur de vaches laitières) ;
 - le transformateur (ici, le boucher) ;
 - le logisticien (qui s'occupe du stockage et du transport) ;
 - le restaurateur ;
 - le distributeur (petit ou grand magasin) ;
 - le consommateur (comme nous le sommes tous !).
- Ces problèmes sont présentés selon 3 thèmes, eux-mêmes découpés en 4 parties :
 - quelle est la nature de ces problèmes
 - quelles sont leurs causes
 - quelles pratiques de prévention peut-on mettre en œuvre
 - et un test permettant d'évaluer la compréhension et la mémorisation

Noter que l'acteur « Consommateur » est structuré différemment, et invite constamment le lecteur à s'interroger sur ses propres pratiques.

En plus des considérations spécifiques à chaque acteur, des informations transversales sont fournies :

- sur les 3 types de **dangers** qui nous guettent lors de l'absorption d'aliments :
 - les dangers biologiques, liés à la contamination microbienne ;
 - les dangers chimiques, liés à la présence de substances toxiques ;
 - les dangers physiques, liés à la présence de corps étrangers.
- sur les principaux moyens de prévention contre ces dangers alimentaires seront présentées les **défenses** suivantes :
 - le respect de la chaîne du froid ;
 - le nettoyage et la désinfection ;
 - la traçabilité des produits.

Ces différents contenus d'information sont parfois complétés :

- par des définitions précises (lexique)
- par des informations complémentaires (« en savoir plus »)

Utilisation pédagogique

eFood n'est pas un outil de formation à proprement parler. Il a pour vocation principale la **sensibilisation** d'un large public aux efforts que doivent réaliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour préserver la sécurité sanitaire des aliments.

Cependant, eFood peut servir de support pour l'animation de situations pédagogiques diverses, dont nous vous proposons ici quelques exemples.

- **Découverte libre**
 - chacun consulte librement pendant environ 1 à 2 h
 - le formateur retrace les grandes lignes grâce aux contributions de chacun
 - mise en évidence de ce qui est habituellement connu (i.e. mettre les aliments frais au réfrigérateur) et de ce qui ne l'est pas (i.e. faire ses courses dans un certain ordre)
 - recherche des thèmes à approfondir

- **Découverte « balisée »**

Même scénario que précédemment, mais les apprenants doivent rechercher certaines informations précises et les noter sur un formulaire.

- **Étude ciblée**

- le formateur choisit un thème (dangers et/ou défenses et/ou un acteur) qui est étudié à fond (1 à 2h), y compris les tests
- le formateur pose des questions de compréhension (au-delà des questions des tests)
- le formateur élargit le débat sur d'autres exemples d'acteurs (i.e. producteur de viande, fabricant de fromage, ...)
- le formateur aborde l'amont et l'aval immédiat de l'acteur considéré

- **Étude complète en une séance**

- le formateur constitue 6 groupes qui se verront affecter un acteur différent
- après 1 à 2 h de consultation, chacun des groupes restitue à la classe ce qu'il a retenu (utilisation d'une grille de relevé)
- la mise en commun est l'occasion d'aborder les aspects transversaux (dangers/défenses)

- **Étude complète en plusieurs séances**

- toute la classe étudie un acteur donné lors de chaque séance de 1 à 2h
- des séances supplémentaires permettent d'aborder les aspects transversaux

eFood

Manuel de l'Utilisateur

Comment démarrer ?

Avec un CD-ROM

- insérez le CD-ROM dans le lecteur
- si eFood ne démarre pas automatiquement, cliquez sur l'icône « poste de travail » sur le bureau, puis sur l'icône du lecteur de CD/DVD, puis double-cliquez sur le fichier « eFood » ou « eFood.exe »

Par une connexion à distance :

- lancez le navigateur internet
- tapez dans la barre d'adresse : www.ifapme.be/efood2

Une fois lancé, eFood propose une « fresque » d'accueil :



Cette fresque présente les différents protagonistes en jeu. Survoler l'image avec la souris et cliquer pour obtenir des informations

Sur la partie droite de l'écran, des icônes permettent l'accès à l'information. Six icônes concernent les acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire, les deux autres concernent une approche transversale sur les dangers liés à l'absorption d'aliments



A chaque instant, il est possible de revenir à cette fresque en cliquant sur le logo eFood.

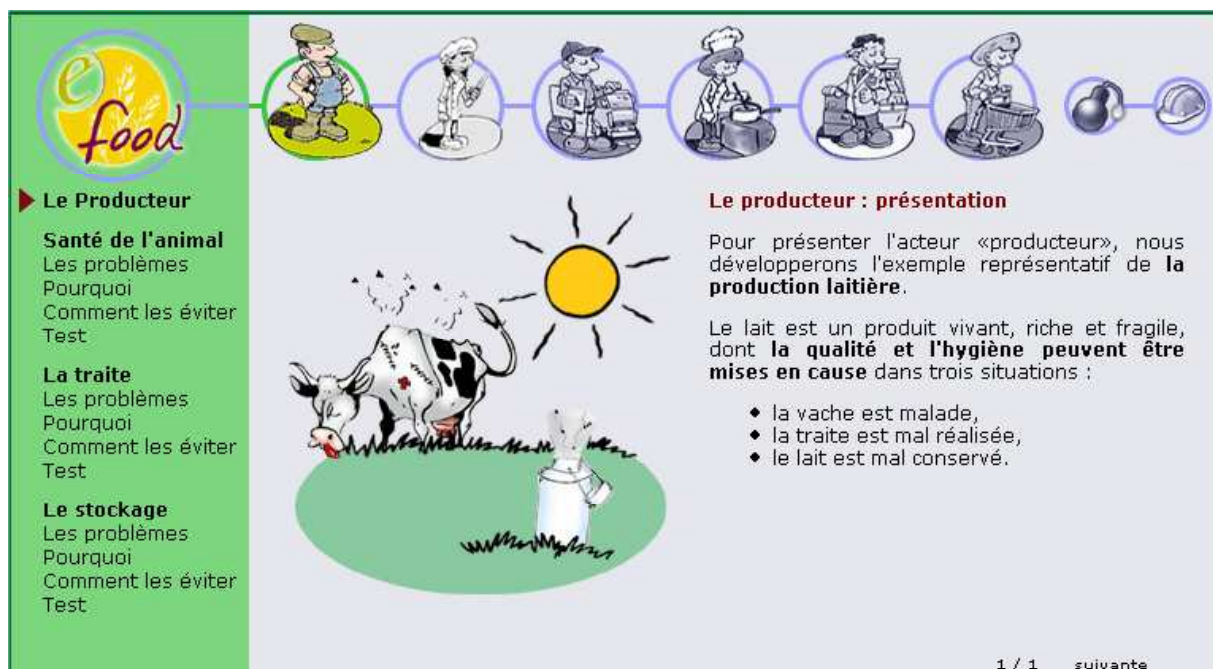


Consulter les informations sur les acteurs

Pour cela, il suffit de cliquer sur l'une des icônes à droite de la fresque. Par exemple, sur l'icône « producteur »



Ceci nous amène à la page d'accueil de l'acteur « Producteur ». Notez que seul l'icône « producteur » est en couleur, et que la couleur de fond d'écran, ainsi que celle du menu à gauche, correspondent à la couleur du cercle qui entoure le personnage. On peut à tout moment changer d'acteur en cliquant sur l'icône correspondant en haut de la page, sans repasser par la fresque d'accueil.



Le Producteur

- Santé de l'animal**
Les problèmes
Pourquoi
Comment les éviter
Test
- La traite**
Les problèmes
Pourquoi
Comment les éviter
Test
- Le stockage**
Les problèmes
Pourquoi
Comment les éviter
Test

Le producteur : présentation

Pour présenter l'acteur «producteur», nous développerons l'exemple représentatif de **la production laitière**.

Le lait est un produit vivant, riche et fragile, dont **la qualité et l'hygiène peuvent être mises en cause** dans trois situations :

- ♦ la vache est malade,
- ♦ la traite est mal réalisée,
- ♦ le lait est mal conservé.

1 / 1 suivante

Tous les chapitres des acteurs, sauf « Consommateur », sont construits de la même façon. Après une page de présentation, on peut accéder à trois thèmes (ici : Santé de l'animal, La traite et Le stockage).

Chacun des thèmes est constitué de 4 parties :

- Les problèmes : nature des problèmes sanitaires rencontrés
- Pourquoi : causes de ces problèmes
- Comment les éviter : pratiques de prévention à mettre en œuvre
- Enfin, chaque thème se termine par un test, constitué de 5 questions. Pour chaque question, 4 réponses sont proposées, mais une seule est juste !

Pour les tests, il suffit de cliquer dans le petit rond à côté de la réponse. A la fin, cliquez sur le lien « Votre score » pour connaître le nombre de réponses justes. Il vous sera éventuellement proposé de recommencer le test.



The screenshot shows the eFood website interface. On the left is a green navigation menu with the 'eFood' logo at the top. Below the logo, three main categories are listed: 'Le Producteur', 'La traite', and 'Le stockage'. Each category has sub-links for 'Santé de l'animal', 'Les problèmes', 'Pourquoi', 'Comment les éviter', and 'Test'. A red arrow cursor points to the 'Test' link under 'Santé de l'animal'. To the right of the menu is a horizontal navigation bar with seven circular icons representing different actors in the food chain: a farmer, a veterinarian, a milk collector, a milk processor, a milk transporter, a milk distributor, and a consumer. The main content area is titled 'Testez vos connaissances sur la santé de l'animal'. It contains two questions. Question 1 asks where commercialized milk comes from, with four radio button options. Question 2 asks for the most frequent disease in European dairy cows, with three radio button options. At the bottom right, there is a 'précédente' link and a '1 / 3' indicator with a right-pointing arrow.

Le Producteur
Santé de l'animal
Les problèmes
Pourquoi
Comment les éviter
▶ Test

La traite
Les problèmes
Pourquoi
Comment les éviter
Test

Le stockage
Les problèmes
Pourquoi
Comment les éviter
Test

Testez vos connaissances sur la santé de l'animal

1) Le lait commercialisé par l'éleveur provient :

- de toutes les vaches de son troupeau
- uniquement des vaches en bonne santé
- des vaches en bonne santé et de celles qui sont traitées
- cela dépend des situations

2) La maladie la plus fréquente des vaches laitières en Europe est :

- la maladie « de la vache folle »
- la tuberculose
- les mammites
- la fièvre aphteuse

précédente 1 / 3 ▶

Notez qu'un curseur, à gauche du menu, indique en permanence l'endroit où l'on se trouve.

Pour l'acteur « Consommateur », il y a 2 différences principales :

- le menu à gauche n'est pas structuré de la même façon
- des cases à cocher carrées vous permettent de situer votre opinion (plusieurs réponses possibles, il ne s'agit pas d'un test), puis de l'estimer, après avoir cliqué sur le lien « Afficher les bonnes pratiques »

The screenshot shows the eFood website interface. On the left is a green sidebar menu with the 'eFood' logo and categories: 'Le Consommateur' (Test), 'Les courses' (Dans quel ordre?, Aliments frais, Surgelés, Rangement), 'Le frigo' (Rangement, Température, Entretien), 'Congélation' (Décongélation), and 'Au jour le jour' (Dates limites, Oeufs et volailles, Les restes). The main content area is titled 'Le frigo : comment ranger les aliments ?' and features a navigation bar with icons for different user roles. The selected role is 'Le consommateur'. The main question is 'Où rangez-vous les viandes et les poissons ?'. Below it are four checkboxes with corresponding temperature ranges and placement instructions. At the bottom of the main content area are two red arrows: 'Afficher l'illustration' and 'Afficher les bonnes pratiques'. To the right is a large illustration of a woman looking at a refrigerator with a red question mark above it, and the text 'Où est la partie la plus froide de mon frigo ?'. At the bottom of the illustration is a navigation bar with 'précédente' and '1 / 3'.

Le frigo : comment ranger les aliments ?

Où rangez-vous les viandes et les poissons ?

- Dans la partie la plus froide du frigo (2 à 4°C)
- Dans la partie qui maintient une température intermédiaire (4 à 8°C)
- Là où il y a de la place
- Dans la partie basse du frigo pour éviter qu'ils gouttent sur les autres aliments

▶ Afficher l'illustration
▶ Afficher les bonnes pratiques

Où est la partie la plus froide de mon frigo ?

précédente 1 / 3 ▶

Principe de navigation

- Choix de l'acteur : cliquer sur l'icône correspondante en haut de l'écran
- Choix du thème et/ou de la partie : cliquer sur l'élément voulu dans le menu à gauche de l'écran

Conseil : si ce n'est pas obligatoire, il est tout de même conseillé de suivre chaque thème dans l'ordre (Problèmes, Pourquoi, Comment les éviter, Test). Au sein de chaque partie, on passe d'une page à l'autre grâce aux flèches de navigation ◀ 4 / 5 ▶.

Entre 2 parties, on passe à la suivante ou l'on revient à la précédente en cliquant sur le lien désiré précédente 1 / 1 suivante

Sur certaines pages, il y a des zones plus sombres : ce sont des zones d'affichage dont le contenu dépend du choix effectué dans une liste. Dans l'exemple ci-dessous, le choix s'est fait sur « La machine à traire » :


La santé de l'animal : pourquoi ce problème ?

On ne dénombre pas moins d'une **cinquantaine de facteurs de risque** à l'origine des mammites ! Voici les principaux facteurs de risque :

Cliquez sur un lien pour afficher son contenu

- ▶ Les mamelles
- ▶ Le troupeau
- ▶ Une étable et/ou des pâturages malsains
- ▶ **La machine à traire**
- ▶ Une mauvaise pratique de traite
- ▶ Une mauvaise gestion sanitaire du troupeau

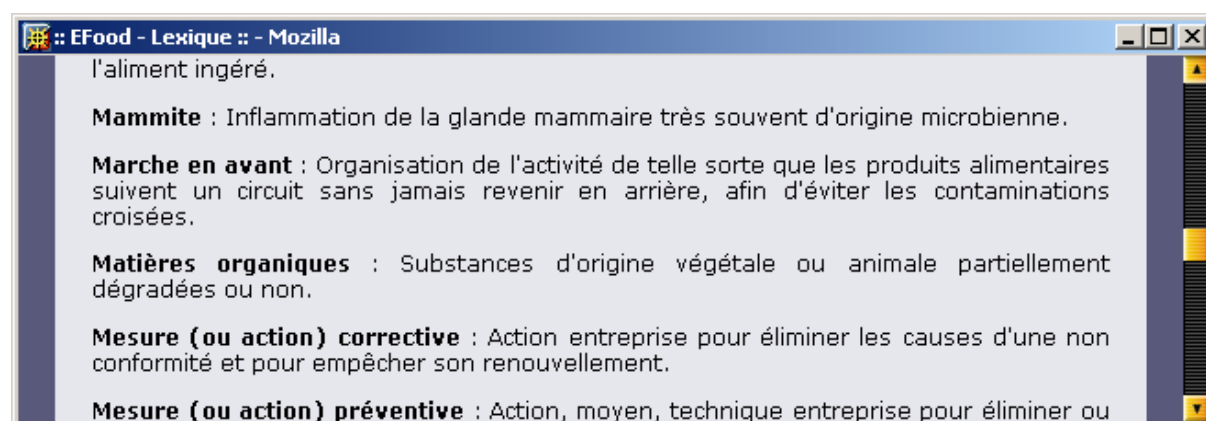
Si elle est mal adaptée, mal utilisée, mal réglée ou mal entretenue



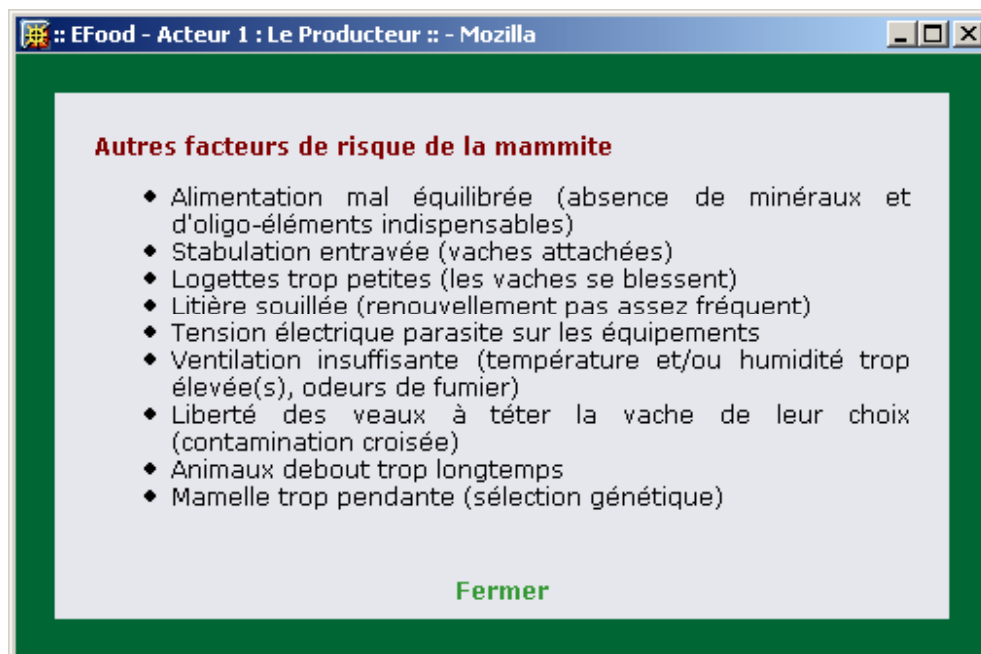
Autres facteurs de risque de la mammitite
Cliquez pour en savoir plus

Sur cette même image, on distingue deux autres moyens d'accéder à des informations supplémentaires, ne figurant pas sur la page :


- des mots soulignés (mammites, facteurs de risque) qui, lorsque l'on clique dessus, permettent d'accéder à un lexique





- Du texte en couleur, qui permet d'accéder à des informations complémentaires (« en savoir plus »)



Dans ces deux dernier cas, un petite fenêtre s'ouvre (on appelle cela une fenêtre Pop-Up), que l'on referme après avoir pris connaissance de son contenu.

Pour cela, cliquer sur l'icône  en haut à droite de la fenêtre, ou cliquer sur le lien **Fermer** en bas de la fenêtre.

Consulter les informations sur les dangers et sur les défenses

Pour cela, il suffit de cliquer sur l'icône « danger »  ou sur l'icône « défense » , soit à partir de la fresque d'accueil, soit depuis n'importe quelle page d'un acteur donné

On fait alors apparaître une fenêtre d'information (fenêtre Pop-Up), qui présente plusieurs « onglets » d'information :

Voici la fenêtre « Dangers », dont l'onglet « Les dangers chimiques » est activé :

The screenshot shows a web browser window titled "Dangers - Mozilla". At the top, there are navigation buttons: "Imprimer" (Print) and "Fermer" (Close). Below these are four tabs: "Les dangers physiques", "Les dangers chimiques" (which is selected and highlighted), "Les dangers microbiologiques", and "Récapitulatif". The main content area is titled "Les dangers chimiques" and contains the following text:

Les *dangers* chimiques proviennent de la **contamination** par des éléments de composition chimique tels que :

- ♦ les **substances médicamenteuses**,
- ♦ les **résidus** de détergents et de désinfectants présents sur les surfaces mal rincées ou en contact avec les denrées alimentaires,
- ♦ les produits de **lutte contre les nuisibles** mal identifiés (pas d'étiquette) ou mal « isolés » (risque de dispersion),
- ♦ les **lubrifiants** utilisés pour huiler le matériel,
- ♦ les **emballages** qui transmettent des composés toxiques aux denrées.

To the right of the text is a cartoon illustration of a scientist in a white lab coat running while holding a test tube that is emitting a colorful, toxic-looking gas.


Below the list, there is a sub-section titled "Les substances médicamenteuses" with an illustration of a syringe and a pill box.

Et voici la fenêtre « Défenses », dont l'onglet « La chaîne du froid » est activé :



The screenshot shows a web browser window titled "Défenses - Mozilla". At the top, there are navigation buttons: "Imprimer" (Print) and "Fermer" (Close). Below these are three tabs: "La chaîne du froid" (which is selected and highlighted), "Nettoyage / désinfection des surfaces", and "La traçabilité". The main content area is titled "Qu'est-ce que la chaîne du froid ?" and contains the following text:

C'est le maintien des aliments à basse température, de la production à la consommation, permettant de conserver leurs qualités nutritionnelles, *organoleptiques* et sanitaires.

Below the text is a diagram illustrating the cold chain process. It is divided into four stages: "PRODUCTION", "TRANSFORMATION", "DISTRIBUTION", and "CONSUMMATION". Each stage is connected by a "TRANSPORT" label. The diagram shows a milk can in production, a truck in transformation, a truck in distribution, and a refrigerator in consumption. A blue arrow at the bottom indicates the flow from left to right, with two thermometers showing "2-6°C" at the start and end of the chain.

Notez que ces fenêtres disposent d'une icône  Imprimer permettant d'imprimer la page sélectionnée.

On trouve également dans ces fenêtres des mots soulignés qui, lorsque l'on clique dessus, permettent d'accéder au lexique.

Comme les fenêtres « en savoir plus » ou « index », ces fenêtres « dangers » et « défenses » doivent être refermées après utilisation, grâce à l'icône  Fermer .

Voilà, c'est terminé. Cet outil eFood a été conçu pour que son usage soit simple et intuitif. Alors n'hésitez plus et naviguez selon votre humeur (ou selon les consignes, si vous en avez).

Bonne utilisation !



eFood

Droit d'utilisation et conditions de diffusion

Le module « eFood » présenté dans ce document a été développé et financé dans le cadre d'un projet européen EQUAL. Il est de fait gratuit et libre d'accès. Son utilisation à des fins commerciales ne peut être consentie.

Les informations contenues dans ce module ont été réunies par les partenaires du projet que vous retrouverez dans la page "Crédits" et qu'intellectuellement, il convient de citer.

La version originale du module « eFood » - qui reste la référence - est hébergée aux adresses URL suivantes :

- site officiel : <http://www.ifapmeportail.be/efood2/>
- site miroir : <http://efood.isara.fr>

Le module « eFood » a été conçu de manière ouverte (collection de pages web au format HTML), de façon à pouvoir facilement être repris, transformé ou complété.

En cas d'altération, modification ou traduction des textes, tableaux et images, la responsabilité des partenaires initiaux ne saurait être engagée.

Les personnes physiques ou morales qui opèreraient de tels changements pourront utiliser à nouveau la dénomination « eFood » à condition de respecter les règles suivantes :

Ne pas réutiliser le nom « eFood » :

- tel quel/seul ;
- suivi ou précédé d'un chiffre, numéro et/ou lettre ;
- avec le format du nom modifié (majuscules, minuscules, italiques, gras, autres polices),
- avec un tiret entre « e » et « Food ».

Par contre, ces personnes pourront réutiliser le nom « eFood » :

- en rajoutant un autre nom à coté (par exemple le nom de leur organisme)
- et sans jamais oublier de citer à la suite la mention : « issu du module européen de référence eFood »

Si vous utilisez le module « eFood » dans votre entreprise ou en centre de formation, tel quel ou en le faisant évoluer, nous aimerions s'il vous plait en être tenu informés. > Ecrire à peacritt@peacritt.fr

Si vous souhaitez obtenir plus d'informations sur les droits d'utilisation et les conditions de diffusion, vous pouvez télécharger le guide suivant : «[Equal Guide pratique 4 - droits d'auteur, points de repères](#) », ou vous adressez directement à peacritt@peacritt.fr.

Merci à vous



eFood Partenaires

Les financeurs

L'UE via le programme EQUAL et le Fonds Social Européen
La Région Rhône-Alpes

Le partenariat régional

PEA CRITT, Pôle Européen Agroalimentaire
Carole BOURDENET et Françoise MOLEGNANA
www.peacritt.fr

GRETA Nord-Isère, Organisme de formation continue
Marie-José CHALEAT
www.gretani.com

IDEM Développement, Concepteur d'outils pédagogiques multimédias
Pierre MONOURY
<http://217.174.202.193/idem/index.html>

UCBL1, Université des Sciences de Lyon
Joseph PERRIER
<http://microbiologie.univ-lyon1.fr>

VIVEA, Fonds d'assurance formation
Guitty PICHARD
www.vivea.fr

ISARA-Lyon, Ecole d'Ingénieurs en Agroalimentaire
Alain GAY
www.isara.fr

FEVEC, Fédération d'éleveurs et vétérinaires
Philippe SULPICE

CFPPA de Contamine sur Arve, Centre de Formation Professionnelle Agricole
Bernard MOUY
www.contamine-sur-arve.educagri.fr/

Le partenariat européen

IFAPME, Institut Wallon de Formation des PME
Frédéric DENIL et Yvan DAUBY
www.ifapme.be

SLU, Université Suédoise en Sciences Agricoles
Peter LUNDQVIST et Sara KYRO
www.slu.se

Open Line, Consultant en IT-Management
Jean BOREN
www.openline.nl/

SPI, Société Portugaise pour l'Innovation
João MEDINA
www.spi.pt

Qui a réalisé eFood ?

Réalisation version Béta :
Savoir Pro, www.savoirpro.com

Mise en conformité avec le cahier des charges (version finale) :
Stéphane AÏLI, Double Clic, www.doubleclic-studio.com

Illustrations :
Sylvain Banducci, André Amouriq

Médiatisation, harmonisation des contenus, suivi de projet :
Dominique BERTHIER, Double Clic, www.doubleclic-studio.com

Appui à l'ingénierie pédagogique :
Alain GAY, ISARA-Lyon, www.isara.fr