



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Programme de formation intégrée en développement durable pour les opérateurs et entrepreneurs internationaux de la restauration

Le projet SSPICE IT! est cofinancé par la Commission européenne dans le cadre du programme Erasmus+.

Le contenu de cette publication reflète uniquement le point de vue du consortium informatique SSPICE, et la Commission n'est pas responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'elle contient.

Préface de la formation SSPICE IT!

CONTEXTE GLOBAL

Il est désormais indéniable que le changement climatique est l'un des principaux enjeux auxquels l'humanité doit faire face. Le modèle sur lequel l'activité humaine s'est développée ces dernières décennies nous confronte aujourd'hui au défi colossal de repenser nos modes de développement, de production, de consommation et de fonctionnement dans de nombreux aspects de notre quotidien.

Les conséquences du réchauffement climatique ont un impact évident sur les conditions météorologiques. Nous assistons à une augmentation des inondations, des sécheresses et des incendies de forêt, tandis que les températures globales augmentent à un rythme inquiétant. Mais d'autres aspects de nos vies sont également menacés par cette crise climatique sans précédent. Une mauvaise qualité de l'air et la réapparition de certaines maladies, par exemple, affectent directement notre santé. L'agriculture et la pêche, qui dépendent de conditions climatiques stables, peinent parfois à s'adapter à l'augmentation des incertitudes météorologiques. Les bâtiments et infrastructures subissent des dommages causés par les tempêtes ou les inondations.

Ces dernières années, la prise de conscience collective sur ce sujet s'est accrue et des actions ont été mises en place à la fois au niveau individuel et institutionnel. Partout dans le monde, des organisations tirent la sonnette d'alarme et nous incitent à agir afin de limiter les dégâts et d'inverser la tendance autant que possible.

Avec cette volonté collective de changement, les objectifs des représentants élus et des institutions internationales se sont montrés plus engagés dans la lutte contre les problématiques climatiques. À cette fin, les Nations Unies ont intégré de nombreux objectifs de durabilité dans l'Agenda 2030, tels que *l'accès à une énergie propre et abordable, la consommation et la production responsables, ainsi que le développement de villes et de communautés durables.*

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE ET LE SECTEUR ALIMENTAIRE

Nous savons que l'alimentation que nous consommons et la manière dont nous la produisons ont un impact sur l'environnement. La production de viande, par exemple, nécessite une grande quantité de pâturages, ce qui implique l'abattage d'arbres. De plus, l'élevage et la production de viande demandent beaucoup plus d'eau que les aliments d'origine végétale, tels que les céréales complètes, les légumes ou les lentilles. En outre, l'élevage est aussi un grand consommateur de céréales. Mais même les aliments à plus faibles émissions, comme les fruits ou les noix, polluent en raison des modes de transport et d'emballage utilisés. Par ailleurs, les différentes méthodes de gestion des déchets ont un impact environnemental plus ou moins important.

Le secteur de la restauration est connu pour son impact environnemental significatif, allant du gaspillage alimentaire et de la consommation d'énergie à l'utilisation de plastique à usage unique et à la consommation d'eau. Ainsi, les restaurants ont un rôle clé à jouer dans la transformation des habitudes de consommation et dans la réduction de leur empreinte écologique. Et si les restaurants communiquent sur leurs initiatives écologiques, les consommateurs sont plus enclins à s'en inspirer et à adopter des comportements similaires dans leur quotidien. À terme, ces pratiques durables pourraient créer un effet d'entraînement et devenir un choix spontané pour un plus grand nombre de personnes.

En adoptant des pratiques durables, le secteur de la restauration peut également contribuer au renforcement de la sécurité alimentaire à un niveau plus local. En soutenant les systèmes alimentaires locaux et en réduisant leur dépendance aux chaînes d'approvisionnement mondiales, les restaurants diminuent non seulement les émissions de carbone liées aux longs trajets de transport, mais ils garantissent aussi un approvisionnement alimentaire plus stable en cas de perturbations ou de crises dans d'autres régions.

Ce n'est pas un défi facile, mais avec une prise de conscience mondiale croissante sur la durabilité, de plus en plus d'initiatives continuent de voir le jour à travers le monde. En réalité, chacun d'entre nous peut contribuer à transformer notre façon de nous alimenter !

QUI SOMMES-NOUS?

SSPICE IT! est un projet européen (Erasmus+) conçu et mené par sept partenaires dans six pays européens (Belgique, Grèce, Italie, Portugal, Roumanie et Espagne). Ce consortium représente le monde de l'enseignement professionnel mais aussi de la recherche et de l'entrepreneuriat :



Ce manuel est le résultat de nos efforts collectifs pour créer un avenir plus vert et de qualité. Nous espérons sincèrement que vos élèves bénéficieront de cette formation et seront fiers de faire partie de la solution dont notre planète a besoin !

Bien à vous,
L'équipe SSPICE IT!