



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

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

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.

Manuel de l'enseignant

Module 1

**TITRE DU
MODULE**

Relations entre l'alimentation, les gens et l'environnement

HEURES

15

RÉSUMÉ DU MODULE

Ce module est un préambule à l'ensemble de la formation SSPICE IT! En tant que tel, il offre une large introduction aux principaux sujets abordés dans le projet : le changement climatique, la durabilité dans le système alimentaire, l'entrepreneuriat social, etc. L'objectif de ce module est de donner aux étudiants le contexte nécessaire pour comprendre les enjeux de la formation et les inciter à rendre le monde meilleur. À cette fin, nous avons centré le module sur les relations entre trois parties prenantes clés : les personnes (la société dans son ensemble), l'environnement naturel et le système alimentaire. Après la tâche finale de ce module, nous espérons que les étudiants auront une vision plus claire de l'importance des actions en faveur de la durabilité dans leur vie quotidienne et professionnelle.

Principaux sujets abordés

- Impact humain sur le changement climatique
- Conséquences du changement climatique
- Les défis sociétaux de l'accessibilité alimentaire
- Système alimentaire durable

- Alimentation durable
- Régime méditerranéen

COMPÉTENCES VISÉES

- #1 Reconnaître les principales relations et problèmes entre l'homme et l'environnement.
- #2 Comprendre l'impact environnemental de l'alimentation.
- #3 Comprendre la corrélation entre santé et alimentation durable

MESURE DES COMPÉTENCES

N°	Compétence	Descripteur	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5
1	Reconnaître les principales relations et problèmes entre l'homme et l'environnement	Compréhension des facteurs humains à l'origine du changement climatique et de ses conséquences sur les sociétés humaines.	Je peux comprendre l'idée que certains facteurs humains sont à l'origine du changement climatique, même si je ne peux pas expliquer lesquels.	Je peux citer certains des facteurs humains à l'origine du changement climatique et certaines de ses conséquences sur nos sociétés, mais je ne peux pas expliquer les processus qui les sous-tendent.	Je peux citer et expliquer certains des facteurs humains à l'origine du changement climatique et certaines de ses conséquences sur nos sociétés.	Je peux avoir un regard critique sur la manière dont nos sociétés interagissent avec l'environnement et exprimer des opinions nuancées sur ces sujets.	Je peux comprendre quelles politiques publiques aident ou entravent la lutte contre le changement climatique et transmettre des suggestions réalistes.



SSPICEIT!

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

2	Comprendre l'impact environnemental de l'alimentation	Être capable d'expliquer les différentes manières dont les systèmes alimentaires affectent l'environnement et favorisent le changement climatique, et de trouver des alternatives durables.	Je peux comprendre l'idée selon laquelle les systèmes alimentaires peuvent contribuer au changement climatique, même si je ne peux pas expliquer comment ils le font.	Je peux citer certaines des façons dont les systèmes alimentaires affectent l'environnement et provoquent le changement climatique, mais je ne peux pas expliquer les processus qui les soutiennent.	Je peux citer et expliquer certaines des façons dont les systèmes alimentaires affectent l'environnement et favorisent le changement climatique.	Je peux comprendre et expliquer comment les systèmes alimentaires alternatifs peuvent diminuer l'impact de l'alimentation sur l'environnement et contribuer à la lutte contre le changement climatique.	Je peux évaluer de manière critique les meilleures façons d'organiser la société afin de mettre en œuvre des systèmes alimentaires durables.
3	Comprendre la corrélation entre santé et alimentation durable	Être capable d'expliquer comment une alimentation durable peut être bénéfique pour la santé humaine et de prendre des décisions éclairées à ce sujet.	Je suis conscient que l'alimentation durable peut être bénéfique pour la santé humaine, même si je ne peux pas expliquer pourquoi.	Je peux citer certaines des raisons pour lesquelles l'alimentation durable peut être bénéfique pour la santé humaine, mais je ne peux pas expliquer les processus qui les soutiennent.	Je peux citer et expliquer certaines des raisons pour lesquelles l'alimentation durable peut également être bénéfique pour la santé humaine.	Je connais quelques façons d'intégrer des repas sains et durables dans ma vie personnelle et professionnelle.	Je peux concevoir un régime alimentaire complet qui soit à la fois durable et sain dans ma vie personnelle et professionnelle.

EXERCICES

Exercice n°1 – Regarder des documentaires.

Pré-requis	Être capable d'utiliser Internet pour la recherche de base.
Temps	1h30 pour le documentaire ; 1h30 pour l'exercice individuel suivant.
Outils	Un vidéoprojecteur ou un écran suffisamment grand ; un exemplaire des documentaires proposés ; des smartphones ou des ordinateurs pour les élèves.
Compétences abordées	#1 Reconnaître les principales relations et problèmes entre l'homme et l'environnement. #2 Comprendre l'impact environnemental de l'alimentation
Niveau de compétences abordé	Compétence n°1, Niveau 1 Compétence n°2, Niveau 1
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Offrir une introduction de base à la thématique de la formation aux étudiants. • Créer un « choc émotionnel » auprès des élèves afin d'éveiller leur curiosité, les sensibiliser et susciter un engagement sur ces enjeux environnementaux.

Consignes aux étudiants :

- Regardez l'un des documentaires suivants avec vos camarades de classe :
 - Alimentation, Inc. (2008)
 - La vache en folie (2014)
- En groupe, prenez le temps de partager vos réflexions et vos sentiments après avoir regardé le documentaire. Que pensez-vous de ce sujet maintenant ? Quelles questions vous posez-vous ? Avez-vous le sentiment d'avoir une certaine influence sur ces questions dans votre vie quotidienne ?
- En fonction du documentaire que vous avez regardé, répondez aux questions suivantes :

Food, Inc. : « Ce documentaire a été réalisé en 2008. Même si certaines de ces questions sont toujours d'actualité, d'autres caractéristiques du système alimentaire mondial ont changé. Prenez une heure pour faire quelques recherches sur Internet, puis expliquez les principales similitudes et différences entre 2008 et 2024 en 1 page maximum. »

Cowspiracy : « L'une des principales controverses autour du documentaire concernait l'une de ses principales affirmations : l'exploitation animale était la cause de plus de la moitié des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Prenez une heure pour faire des recherches sur Internet, puis expliquez les différentes données sur l'implication de l'élevage dans le pourcentage total des émissions de gaz à effet de serre. »

Critères:

- Le critère principal pour réussir cet exercice est d'avoir répondu à la question en suivant les consignes.

Commentaires:

- Si la partie écrite de cet exercice ne convient pas aux élèves, elle peut être remplacée par un exercice de groupe avec les mêmes consignes suivi d'une discussion en classe sur les conclusions des différents groupes. Plus que la rédaction d'un essai, le but principal de cette activité est de réfléchir de manière critique au documentaire qui vient d'être visionné et d'encourager les élèves à faire des recherches pour vérifier les faits.
- N'hésitez pas à choisir d'autres documentaires si ceux proposés ne vous sont pas accessibles. Plutôt que de regarder un film en particulier, l'aspect crucial de cette activité est de créer un choc émotionnel chez les étudiants afin de les motiver à participer à la suite de la formation.

Exercice n°2 – Comprendre les subtilités du système alimentaire.

Pré-requis	Après avoir vu et compris attentivement le diagramme HLPE dans la section 2.1 du Manuel de l'étudiant.
Temps	Cet exercice devrait être réalisé en 2 à 3 heures.
Outils	Une copie du diagramme HLPE pour chaque groupe (voir Manuel de l'étudiant, Module 1, partie 2.1) ; un stylo et du papier ; éventuellement, des outils pour réaliser des recherches sur Internet
Compétences abordées	#1 Reconnaître les principales relations et problèmes entre l'homme et l'environnement. #2 Comprendre l'impact environnemental de l'alimentation
Niveau de compétences abordé	Compétence n°1 Niveau 5 Compétence n°2 Niveau 5

Objectifs

- Aider les élèves à comprendre la complexité du système alimentaire.
- Encouragez les élèves à réfléchir de manière critique aux implications sociales des changements dans le système alimentaire.
- Entraînez-vous à acquérir des compétences linguistiques telles que la formulation d'opinions, le débat, la négociation, la prise de parole en public, etc.

Consignes aux étudiants :

1) Lisez le scénario suivant :

«Grâce à une avancée scientifique, il est désormais possible de produire de la viande cultivée (ou « viande de laboratoire ») rapidement et à moindre coût. Son goût est indiscernable de celui de la vraie viande. Certaines enquêtes suggèrent qu'une grande partie de la population accepterait de remplacer ses plats de viande habituels par des plats cultivés.»

2) Choisissez l'un des groupes suivants et créez une identité fictive pertinente pour vous-même.

- Des représentants des industries de la « vraie viande »** (agriculteurs, industriels, investisseurs, etc.). Leur objectif est d'encourager autant que possible la consommation de vraie viande.
- Les écologistes** (certains sont vegan et luttent pour le droit des animaux, d'autres s'engagent pour la lutte contre le changement climatique, et les derniers se concentrent sur la protection de la biodiversité et des milieux naturels). Leur objectif est d'encourager la réduction de la consommation de vraie viande.
- Les « Prospectivistes »** (analystes socio-économiques, associations de consommateurs, think tanks, journalistes). Leur objectif est de prévoir les conséquences de l'adoption massive de la viande cultivée pour l'ensemble de la société et d'encourager des politiques bénéficiant au maximum de la population.

3) Avec les autres membres de votre groupe, examinez attentivement le diagramme HLPE de la section 2.1 du module 1 de votre manuel de l'étudiant. Quelles conséquences aurait ce scénario fictif sur l'ensemble du système alimentaire ? Tout d'abord, trouvez dans le diagramme où se situe le facteur principal (est-il dans le processus de production ? dans le comportement du consommateur ? etc.). Ensuite, pendant une heure, imaginez autant de conséquences que possible pour les points suivants :

- Chaînes d'approvisionnement alimentaire
 - Systèmes de production
 - Stockage et distribution
 - Transformation et emballage
 - Commerce de détail et marchés

-
- b. Environnements alimentaires
 - i. Disponibilité et accès physique
 - ii. Abordabilité
 - iii. Publicité
 - iv. Qualité et sécurité des aliments
 - c. Comportement du consommateur
 - d. Régimes
 - i. Quantité
 - ii. Qualité
 - iii. Diversité
 - iv. Sécurité
 - e. Impacts
 - i. Sociale
 - ii. Économique
 - iii. Environnement
- 4) Enfin, imaginez que vous proposez de nouvelles politiques aux dirigeants politiques de votre pays. Vous êtes prêt à faire valoir vos intérêts sur le sujet en question. Quelles seraient vos trois principales propositions ?
1. _____

 2. _____

 3. _____

- 5) Une fois le dernier exercice terminé par chaque groupe, rassemblez tout le monde. Chaque groupe expliquera aux autres ses propositions, puis après une discussion, un vote aura lieu pour adopter ou rejeter chacune d'entre elles. À quoi ressemble votre nouvelle société ? Êtes-vous satisfait des résultats ?

Critères:

- Chaque groupe doit répondre à la plupart, voire à la totalité des différents points mis en évidence dans la partie n°3. Ces réponses ne doivent pas être parfaites, mais un effort réel doit être fait pour y répondre : de 0 pt. (aucune réponse) à 5 pt. (tous les points complétés).
 - Chaque groupe doit produire trois propositions plausibles. Ces propositions doivent être distinctes, quelque peu réalistes et correspondre aux intérêts de l'identité du groupe : de 0 pt. (aucune proposition plausible) à 3 pt. (trois propositions plausibles).
 - Chaque membre du groupe doit participer aux différentes activités. Lors du débat
-

final, chaque membre du groupe doit prendre la parole, soit en lisant à haute voix une des propositions de son groupe, soit en donnant son avis sur celles des autres : de 0 pt. (aucune participation) à 2 pt. (tout le monde a participé).

CRITÈRES	NOTATION					
	0	1	2	3	4	5
Le groupe a complété les différentes catégories du diagramme HLPE avec des réponses plausibles						
Le groupe a produit trois propositions plausibles						
Tous les membres du groupe ont pris part au débat final						
NOTATION	/10					

Commentaires:

- Si vous souhaitez explorer d'autres scénarios que l'adoption massive de la viande cultivée, n'hésitez pas à choisir l'un des scénarios suivants tirés du deuxième exercice du module 1 du Manuel de l'étudiant :
 - a. « Du jour au lendemain, tous les humains sont devenus végétariens. Personne ne voulait plus consommer de produits d'origine animale. »
 - b. « Après une série de tensions diplomatiques, une guerre a finalement éclaté à Distantland. Du jour au lendemain, les prix des engrais les plus courants sur le marché ont grimpé en flèche, entraînant une augmentation significative du coût des produits à base de plantes. »
 - c. « Suite à une éruption solaire exceptionnellement forte, les réseaux de télécommunication terrestres (y compris Internet) ont cessé de fonctionner. Leur rétablissement prendra des mois, voire des années. »
 - d. « Une révolution éclate au cœur de l'un des plus grands pays exportateurs de

pétrole au monde, provoquant une flambée des prix du carburant. »

- L'objectif principal de cet exercice est simplement de sensibiliser les élèves à la complexité du système alimentaire. Ils ne doivent pas être effrayés par la difficulté apparente de cet exercice, car ils ne seront pas évalués en fonction de la justesse de leurs arguments sur le sujet traité, mais plutôt de leur volonté générale de s'engager dans l'exercice. Si nécessaire, ce fait doit leur être clairement expliqué dès le début de la tâche.
- Si besoin, vous pouvez imprimer le diagramme du HLPE et le donner aux élèves, afin qu'ils puissent le lire en haute résolution. Voici les références : HLPE. (2020). Sécurité alimentaire et nutrition : construire un récit mondial à l'horizon 2030 (Rapport n° 15). Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale. Récupéré de <https://www.fao.org/3/ca9731fr/ca9731fr.pdf>, p.31.

Exercice n°3 – Réflexion collective – L'impact du secteur Horeca sur l'insécurité alimentaire

Pré-requis

Connaissances de base sur l'insécurité alimentaire et ses causes (facteurs économiques, sociaux et environnementaux). Le rôle du secteur Horeca dans la société, l'accès à l'alimentation, l'éthique des prix et l'impact des pratiques commerciales sur les populations vulnérables.

Temps

1 heure.

Outils

Marqueurs, papiers.

Compétences abordées

#1 Reconnaître les principales relations et problèmes entre l'homme et l'environnement.

#2 Comprendre l'impact environnemental de l'alimentation

Niveau de compétences abordé

Compétence n°1 Niveau 5

Compétence n°2 Niveau 5

Objectifs

- Faire réfléchir les étudiants sur leur futur rôle de professionnels du secteur Horeca dans la lutte contre l'insécurité alimentaire.
- Développer une approche éthique et responsable dans les pratiques professionnelles liées à la gestion des services alimentaires.

Instructions de l'exercice :

1. Introduction à l'insécurité alimentaire:

Expliquez le concept d'insécurité alimentaire, ses causes et ses conséquences à l'échelle mondiale et locale. Présentez brièvement les principaux défis auxquels le secteur Horeca pourrait être confronté dans ce contexte, notamment la réduction du gaspillage alimentaire, l'accès à une alimentation saine pour tous, la lutte contre les inégalités socio-économiques, etc.

2. Questions ouvertes pour une réflexion collective:

Posez des questions ouvertes aux élèves pour encourager la réflexion de groupe :

- « Comment les hôtels, les restaurants et les cafés peuvent-ils contribuer à réduire l'insécurité alimentaire ? »
- « Quelles actions concrètes un restaurant peut-il entreprendre pour garantir un accès équitable à la nourriture ? »
- ...

3. Notes collectives sur le tableau:

Notez les idées et les réponses des élèves au tableau. Cela permet à chaque élève de voir des points de vue différents et d'ajouter ses propres idées.

4. Discussion des solutions:

Après avoir recueilli des idées, discutez de la manière dont ces solutions pourraient être mises en œuvre

5. Création de cartes mentales:

Créez collectivement ou individuellement une carte mentale décrivant les différents problèmes et solutions liés à l'impact du secteur Horeca sur l'insécurité alimentaire. Cette carte aidera chaque élève à visualiser les liens entre les différents éléments (causes, solutions, parties prenantes).

Critères:

- L'étudiant a participé à la conception et à la préparation des repas : de 0 pt. (pas du tout) à 5 pt. (position de leadership).
- Le choix des ingrédients suit les principes de durabilité : de 0 pt. (pas du tout) à 5 pt. (parfaitement selon les principes de durabilité).
- Les repas sont sains : de 0 pt. (toxique) à 5 pt. (sain).
- (Bonus) Les repas suivent spécifiquement les principes du régime méditerranéen : de 0 pt. (pas du tout) à 3 pt. (entièrement méditerranéen).
- (Bonus) La recette est originale ou propose une nouvelle variante à un plat bien connu : de 0 pt. (non original) à 2 pt. (jamais vu auparavant).

CRITÈRES	NOTATION					
	0	1	2	3	4	5
L'étudiant a participé activement à la conception et à la préparation des repas						
Le choix des ingrédients suit les principes de durabilité						
La recette est saine						
Les repas suivent spécifiquement les principes du régime méditerranéen (bonus)						
La recette est originale ou offre une nouvelle tournure à un plat bien établi (bonus)						
NOTATION	/15					

Commentaires:

-
- Si la configuration de votre centre ne permet pas à plusieurs groupes d'élèves de

cuisiner en même temps, l'exercice peut être prolongé de façon à ce que chaque groupe puisse préparer ses repas à un moment différent (par exemple un groupe par semaine pendant un mois).

- Si d'autres exercices de cuisine sont organisés dans le centre, cet exercice pourrait être mélangé avec eux si les autres enseignants sont d'accord.
- L'accent pourrait être mis sur le bonus lié à l'adhésion aux principes méditerranéens afin d'inciter les étudiants à focaliser leur attention sur celui-ci.

TÂCHE FINALE DU MODULE

TÂCHE FINALE MODULE 1 : Analyse du contexte local

Pré-requis	Les apprenants doivent avoir terminé le module 1.
Temps	3 heures
Outils	Les apprenants auront besoin d'accéder à du matériel de recherche, à des outils d'écriture, à des logiciels de présentation et à toutes les ressources supplémentaires pertinentes pour leur recherche et la présentation de leur projet.
Compétences abordées	/
Niveau de compétences abordé	/
Domaine thématique	Environnement local
Objectif(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Permettre aux étudiants de prendre conscience des acteurs majeurs du développement durable dans leur territoire. • Entraînez les étudiants à l'exercice final de la formation SSPICE IT!. • Apprenez aux étudiants à réaliser une analyse SWOT. • Encourager les élèves à travailler en collaboration vers un objectif commun. • Entraînez-vous à acquérir des compétences linguistiques telles que la formulation d'opinions, le débat, la négociation, la prise de parole en public, etc.

Consignes aux étudiants :

- 1) Constituer différents groupes de 3 à 4 étudiants.
- 2) Réfléchissez à différentes idées d'**entreprises alimentaires durables** pendant une heure, puis choisissez-en une. Laissez libre cours à votre imagination, vous pouvez être aussi fou que vous le souhaitez à ce stade !
- 3) Lisez le document « Qu'est-ce qu'une analyse SWOT (Forces, Faiblesses, Opportunités, Menaces) ? » et effectuez une analyse SWOT de votre entreprise alimentaire durable fictive.
- 4) Ensuite, créez les diaporamas suivants sur PowerPoint ou Canva :

Diaporama n°1

Créez une « carte durable » de votre région avec :

- Entreprises locales durables (de tous types).
- Groupes locaux / organisations à but non lucratif actifs dans la thématique du développement durable.
- Organismes publics locaux liés au développement durable.
- Autres entreprises (durables ou non) liées à votre activité (concurrents potentiels)

Diaporama n°2

Illustrez l'analyse SWOT de votre entreprise :

- Quels sont les points forts de votre entreprise ? Citez-en au moins 3.
- Quelles sont les faiblesses de votre entreprise ? Citez-en au moins 3.
- Quelles sont les opportunités pour votre entreprise ? Citez-en au moins 3.
- Quelles sont les menaces qui pèsent sur votre entreprise ? Citez-en au moins 3.

- 5) Faites une courte présentation de votre entreprise fictive, de votre carte locale et de votre analyse SWOT devant vos camarades de classe.

Critères:

- L'idée d'entreprise est liée au secteur de l'alimentation durable, de 0 pt. (totalement sans rapport) à 2 pt. (lié à l'alimentation durable).
- La carte durable montre les principaux acteurs du territoire local des différentes catégories mentionnées (entreprises locales, organismes à but non lucratif et publics liés au développement durable, et concurrents potentiels de l'entreprise fictive du

groupe), de 0 pt. (aucun acteur) à 2 pt. (tous les acteurs clés apparaissent sur la carte).

- L'analyse SWOT est complète et quelque peu plausible, de 0 pt. (aucune analyse) à 4 pt. (analyse complète).
- La présentation devant la classe était claire et bien préparée, de 0 pt. (aucun effort) à 2 pt. (des efforts honnêtes ont été faits).
- Des points bonus si l'idée d'entreprise est originale, de 0 pt. (non originale) à 2 pt. (jamais vue auparavant).

CRITÈRES	NOTATION				
	0	1	2	3	4
L'idée d'entreprise est liée au secteur de l'alimentation durable					
La carte durable montre les principaux acteurs du territoire local des différentes catégories mentionnées					
L'analyse SWOT est complète et quelque peu plausible					
La présentation devant la classe était claire et bien préparée					
L'idée d'entreprise est originale (bonus)					
NOTATION	/10				

Matériel ajouté :Consultez le document 1 ci-dessous.

Commentaires:

- Les principaux objectifs de cette tâche finale sont de permettre aux étudiants de découvrir les différents acteurs de la durabilité dans leur région et de les préparer à l'exercice final de la formation. L'analyse SWOT, bien qu'importante et utile pour les inciter à développer leur première idée d'entreprise, ne doit pas être considérée comme la partie la plus cruciale de cet exercice.
- Lors de la deuxième tâche, les étudiants pourraient rencontrer des difficultés à produire des idées d'entreprises durables. Dans ce cas, vous pouvez leur donner quelques exemples locaux, ou leur suggérer de naviguer sur Internet pour en trouver d'autres. L'idée requise peut être aussi simple qu'un restaurant végétarien utilisant des fournisseurs locaux, « l'originalité » n'étant qu'un bonus dans cet exercice.
- Si vous choisissez de laisser les étudiants présenter leurs diaporamas devant la classe, vous pouvez leur demander de simplement mettre en avant les principales différences de leurs cartes de durabilité par rapport aux autres groupes.
- Étant donné que nous recommandons d'utiliser un support « PowerPoint » pour l'exercice final de la formation, encourager les étudiants à s'entraîner à utiliser ce logiciel (ou des logiciels similaires comme Apache, Canva, etc.) lors de cet exercice à faible enjeu pourrait être une bonne idée. Un temps supplémentaire devrait être prévu dans le cas où les étudiants prépareraient une présentation avec ce logiciel pour la première fois.

Document 1:

Qu'est-ce qu'une analyse SWOT (Forces, Faiblesses, Opportunités, Menaces) ?

Il s'agit d'un outil qui permet d'identifier les forces, les faiblesses, les opportunités et les menaces d'un projet donné. Il permet d'établir un plan stratégique pour l'entreprise, ce qui implique concrètement de définir des mesures correctives et de mettre en œuvre des plans d'action prioritaires (vous en apprendrez plus sur la planification stratégique dans le module 5).

Points forts et faiblesses se rapporte à ce sur quoi l'entreprise peut agir directement et contrôler. Cela peut inclure la capacité ou le manque de formation.

Opportunités et menaces il s'agit d'aspects sur lesquels l'entreprise a moins de contrôle. Il peut s'agir par exemple d'une nouvelle législation ou de changements sur le marché.

Plus précisément :

- **Points forts:** Actions internes qui donnent de bons résultats.
 - Quels sont les points forts ?
 - En quoi l'entreprise se démarque-t-elle ?
 - Quels aspects de l'entreprise le public cible apprécie-t-il ?

- **Faiblesses:** Actions internes moins efficaces.
 - Quelles initiatives sont les moins efficaces ? Pourquoi ?
 - Quels sont les axes d'amélioration ?
 - Quelles ressources sont disponibles pour obtenir de meilleurs résultats ?

- **Opportunités:** Résultats des points forts et des faiblesses actuelles, ainsi que des initiatives externes qui peuvent positionner l'entreprise de manière plus compétitive.
 - Quelles ressources sont disponibles pour remédier aux faiblesses de l'entreprise ?
 - Quels aspects du marché ne sont pas couverts par les services de l'entreprise ?
 - Quels sont les objectifs annuels ?

- **Menaces:** Domaines externes pouvant créer des difficultés pour l'entreprise.
 - Quelles évolutions sociétales pourraient être sources d'inquiétude ?
 - Quelles sont les tendances du marché qui apparaissent ?
 - Dans quels domaines nos concurrents nous surpassent-ils ?

Exemple d'analyse SWOT pour une entreprise spécialisée dans la distribution de produits alimentaires durables

Créons une entreprise fictive appelée « Delicious Beans », spécialisée dans la production de conserves de haricots biologiques et écologiques. Voici un exemple d'analyse SWOT :

- **Points forts:**
 - **Des produits biologiques et végétaux de haute qualité:** Delicious Beans est connu pour sa qualité supérieure, offrant une variété d'options biologiques et végétales qui répondent aux consommateurs soucieux de leur santé et de l'environnement.
 - **Innovation et emballage durable :** L'entreprise s'engage à innover en permanence, en introduisant régulièrement de nouvelles recettes à base de

plantes et en utilisant des solutions d'emballage respectueuses de l'environnement pour réduire son empreinte environnementale.

- **Partenariats de distribution solides:** Delicious Beans a établi des partenariats solides avec des fermes biologiques locales, des magasins d'aliments naturels et une plateforme en ligne efficace, garantissant une accessibilité généralisée aux consommateurs.

- **Faiblesses:**

- **Des coûts de production plus élevés:** La garantie de produits biologiques et à base de plantes entraîne des coûts de production plus élevés, ce qui peut affecter les prix et nécessiter une gestion stratégique des coûts.
- **Défis liés aux produits saisonniers:** La dépendance aux produits saisonniers et locaux pose des défis pour maintenir des niveaux de stocks constants, en particulier pendant les périodes de pointe de la demande.
- **Une compétition intense:** La popularité croissante de la consommation de haricots a conduit à une concurrence accrue, nécessitant des stratégies de différenciation et de marketing efficaces.

- **Opportunités:**

- **Demande croissante d'alimentation durable:** La demande croissante des consommateurs pour des aliments biologiques et à base de plantes offre à Delicious Beans une opportunité de croissance significative pour étendre sa présence sur le marché.
- **Expansion du marché mondial:** L'exploration des marchés internationaux offre la possibilité d'introduire des options durables et à base de plantes à un public plus large.
- **Partenariats stratégiques pour la crédibilité:** La collaboration avec des influenceurs de la santé, des nutritionnistes et des organisations environnementales améliore la crédibilité et la portée de la marque Delicious Beans.

- **Menaces:**

- **Évolution de la réglementation en matière de certification :** Les changements dans la réglementation relative aux certifications biologiques et à l'étiquetage des produits d'origine végétale peuvent nécessiter des efforts continus de conformité et d'adaptation.
- **Volatilité des prix des matières premières:** Les fluctuations des prix des ingrédients biologiques et des alternatives végétales posent des défis pour maintenir des coûts de production constants.
- **Un paysage concurrentiel intensifié:** Le marché concurrentiel exige une

innovation continue et des stratégies marketing efficaces pour naviguer et se démarquer.

PROGRAMME SUGGÉRÉ

HEURES	ACTIVITÉS
1	Chapitre 1
3	Exercice 1
1	Chapitre 2
3	Exercice 2
1	Chapitre 3
3	Exercice 3
3	Tâche finale

SUGGESTIONS PÉDAGOGIQUES ET REMARQUES GÉNÉRALES

- N'hésitez pas à partager de nombreux exemples, locaux ou non, au fil des chapitres. Comme les étudiants découvrent probablement un tout nouveau monde, il est normal qu'ils se sentent perdus. Comme pour le reste de la formation, la maîtrise n'est pas l'objectif, il faut plutôt considérer ce module comme une vulgarisation des principaux enjeux et principes écologiques liés à l'alimentation.
- L'objectif n'est pas que les élèves atteignent le niveau 5 des différentes compétences listées ci-dessus. Le meilleur scénario serait que les élèves atteignent le niveau 3 de ces différentes compétences.
- Plus que le contenu en lui-même, l'objectif principal de ce module est de sensibiliser les étudiants aux enjeux environnementaux et de les inciter à prendre part activement à cette



SSPICEIT!

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

cause.

