



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 3

<b>TITRE DU MODULE</b>	<b>Comment créer une chaîne d'approvisionnement durable</b>
<b>HEURES</b>	15

### RÉSUMÉ DU MODULE

Ce module est une introduction à la nutrition durable. La nutrition durable est un enjeu particulièrement important et est étroitement liée à l'environnement. Le concept d'alimentation et de nutrition est toujours associé à celui de la malnutrition ou de la sous-alimentation, qui est également liée à des taux de mortalité élevés parmi les populations des pays en développement.

En revanche, de grandes quantités de nourriture sont produites dans les pays dits industrialisés, en quantité suffisante pour nourrir l'ensemble de la population mondiale. Malheureusement, la réalité est plus tragique : un milliard de personnes dans le monde ne disposent toujours pas d'assez de nourriture pour survivre, et deux milliards d'êtres humains souffrent de sous-alimentation.

Le concept d'alimentation durable concerne les dimensions économique, écologique et sociale du développement durable. Dans cette perspective, les politiques en faveur d'une alimentation durable doivent être envisagées de manière intégrée, en tenant compte des aspects écologiques, économiques et sociaux de l'alimentation.

En ce qui concerne les aspects écologiques et environnementaux, la durabilité de l'alimentation repose d'une part sur l'utilisation efficace des ressources et d'autre part sur la conservation de la biodiversité.

Quant au contenu abordé dans ce module, une attention particulière sera portée aux ressources en eau, aux ressources énergétiques et aux sols. Un autre aspect essentiel à traiter est le gaspillage alimentaire. La réduction du gaspillage alimentaire figure en tête des priorités des institutions de l'Union européenne.

## Principaux sujets abordés

- ✓ Imperméabilisation et ressources en eau
- ✓ Gestion durable des sols
- ✓ Perte de biodiversité
- ✓ Développement durable : aspects environnementaux, économiques, sociaux et politiques
- ✓ Empreintes pour évaluer l'impact de l'alimentation.
- ✓ La saisonnalité de la production agricole et halieutique
- ✓ Agriculture et pêche "Mile 0"
- ✓ Transition protéique
- ✓ Chaînes de distribution alimentaire locales

## COMPÉTENCES VISÉES

- ✓ #5 Sachez quels ingrédients ont le plus grand impact environnemental.
- ✓ #7 Développer un menu axé sur des ingrédients de saison, produits localement, en utilisant de plus petites quantités de produits animaux dans les plats et en élargissant les plats à base de plantes.
- ✓ #8 Sélectionner des systèmes de production durables pour tous les aliments et biens de consommation.
- ✓ #10 Construire un réseau avec des producteurs locaux.

## MESURE DES COMPÉTENCES

N°	Compétence	Descripteur	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4
#5	<b>Sachez quels ingrédients ont le plus grand impact environnemental.</b>	Dans quelle mesure vos courses polluent-elles ? Une question importante à se poser car la lutte contre le changement climatique passe	J'aimerais essayer de définir quels produits ont le plus grand impact sur l'environnement	Je peux dire quels produits ont le plus grand impact sur	Je peux créer une recette avec des ingrédients durables, en incluant également	Je peux créer de nouvelles recettes en suivant les principes



**SSPICEIT!**

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

		aussi par le caddie. Savoir quels sont les principaux ingrédients que nous mettons dans nos assiettes qui ont le plus d'impact sur l'environnement en général, ainsi que sur la consommation d'eau, les sols et la production de CO2	t.	l'environnement	quelques ingrédients à plus fort impact environnemental.	fondamentaux de la durabilité environnementale, en utilisant un nombre minimum d'ingrédients avec un impact environnemental plus élevé	
<b>7</b>	<b>Développer un menu axé sur des ingrédients de saison, produits localement, en utilisant de plus petites quantités de produits animaux dans les plats et en élargissant les plats à base de plantes.</b>	Connaître les principes fondamentaux d'une alimentation durable. Être capable de créer et de préparer de nouvelles recettes en suivant ces principes. Être capable de concevoir et de préparer des menus complets en suivant ces principes.	Démontre une compréhension de base de l'importance des ingrédients saisonniers et locaux.  Reconnaît les avantages de la réduction de la consommation de produits animaux pour la durabilité.  Conscient de la disponibilité d'alternatives à base de plantes.	Possède une connaissance des produits de saison et de leurs profils gustatifs.  Comprend l'impact environnemental des choix et de l'approvisionnement alimentaires.  Connaître les techniques de base de la cuisine à base de plantes et les substitutions d'ingrédients.	Élabore des menus qui intègrent des ingrédients de saison et locaux.  Réduit l'utilisation de produits animaux dans les plats sans compromettre le goût.  Élargit les options à base de plantes au menu.	Crée des plats innovants qui mettent en valeur les saveurs des produits de saison.  Conçoit des plats à base de plantes qui plaisent à une gamme variée de goûts.  Met en œuvre des techniques de cuisine créatives pour mettre en valeur les ingrédients d'origine végétale et locale.	Dirige le développement d'un menu complet de saison, local et à base de plantes.  Collabore avec les producteurs locaux pour renforcer la chaîne d'approvisionnement.  Défenseurs des pratiques durables et axées sur les plantes dans l'industrie culinaire.
<b>#8</b>	<b>Sélectionner des systèmes de production durables pour tous les aliments et biens de consommation</b>	Conformément à l'objectif n°12 de l'Agenda 2030, la consommation et la production durables visent à accroître les bénéfices pour le bien-être grâce à la réduction des ressources utilisées, de la dégradation et de la pollution tout au long du cycle de production. Il est nécessaire de créer une relation de coopération entre les différents acteurs impliqués dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement afin d'impliquer les consommateurs dans des initiatives visant à réduire l'impact	J'aimerais essayer de comprendre quelles productions sont durables, tant pour les végétaux que pour les animaux.	Je peux faire la différence entre les produits d'origine animale et végétale.	Je peux prouver que je peux prendre des décisions concernant le choix d'une alimentation durable.	Je peux définir les principes fondamentaux du système alimentaire et choisir quels aliments sont durables et lesquels ne le sont pas.	



**SSPICE IT!**

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

		environnemental, et à notre petite échelle en commençant à sélectionner des systèmes de production durables.				
#10	Construire un réseau avec des producteurs locaux.	<p>Construire un réseau de producteurs alimentaires qui ne soit pas forcément lié à la grande distribution : au-delà des impacts environnementaux alarmants, les enjeux sociaux sont tout aussi problématiques. Mais ils sont encore plus déconcertants quand on sait que chaque année, un tiers de la nourriture produite est gaspillée. Un système alimentaire non seulement non durable sur le plan environnemental et social, mais aussi de plus en plus instable et incertain</p> <p>Pour faire face à cette situation, l'importance de revaloriser et de soutenir les systèmes alimentaires locaux en favorisant les réseaux entre producteurs locaux est de plus en plus soulignée. Les principales stratégies de ces réseaux sont le raccourcissement des chaînes d'approvisionnement, la promotion de l'agriculture à petite échelle, la consommation d'aliments de saison de qualité à des prix équitables, la construction de relations de soutien et de confiance mutuelles entre producteurs et consommateurs</p>	J'aimerais essayer de construire un réseau avec des producteurs locaux	Je peux comprendre comment construire un réseau de producteurs locaux.	Je peux définir un réseau de producteurs locaux en trouvant au moins trois dans la région	Je peux construire un réseau de producteurs locaux en réunissant différents acteurs tels que les producteurs et les consommateurs pour réduire la chaîne d'approvisionnement alimentaire et promouvoir une alimentation durable

5

## EXERCICES

### Exercice n°1 - Notre consommation d'eau

<b>Pré-requis</b>	Connaissance approfondie du chapitre 1
<b>Heures</b>	1 heure + présentations
<b>Outils</b>	Manuel SSPICE IT!, PC ou smartphones, connexion Internet, imprimante

<b>Compétences abordées</b>	#9 - Développer une idée de la quantité d'eau consommée chaque jour
<b>Niveau de compétences abordé</b>	#9 Niveau 3 : Une fois l'estimation de l'eau consommée effectuée, formulez votre propre empreinte hydrique.
<b>Objectifs</b>	1. Reconnaître les facteurs, les habitudes et les choix alimentaires qui influencent notre empreinte hydrique.

## Instructions

Cet exercice doit être réalisé, si possible, en groupe.

- 1) Recueillez des informations sur votre consommation d'eau, en utilisant également les références indiquées dans le manuel, et analysez votre propre consommation d'eau sur 24 heures.
- 2) Rédigez de courts textes soulignant les conséquences d'une mauvaise gestion des ressources en eau et suggérant des moyens d'améliorer votre empreinte hydrique.
- 3) Réalisez des affiches ou des fichiers Power Point en insérant ces textes et images préalablement imprimés ou téléchargés.
- 4) Présentez le travail aux autres groupes, en exprimant également vos considérations personnelles.

## Critères:

- ✓ Décrivez votre consommation d'eau sur 24 heures et mettez en évidence les problèmes critiques : 1 pt. par article.
- ✓ Essayer de développer une empreinte hydrique durable : de 0 pt. (irréaliste) à pt. 3 (parfaitement possible).
- ✓ Laquelle des pratiques incluses peut réellement avoir un impact positif sur l'environnement : de 0 pt. (0 élément) à 3 pt. (4 éléments)
- ✓ (Bonus) la nouvelle empreinte hydrique touche aux pratiques de vie innovantes : de 0 pt. (non original) à 3 pt. (original).

CRITÈRES	NOTATION			
	0	1	2	3
Décrivez votre consommation d'eau sur 24				



**SSPICEIT!**

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

heures				
Développer une empreinte hydrique durable				
Laquelle des pratiques incluses peut réellement avoir un impact positif sur l'environnement				
La nouvelle empreinte hydrique touche à des pratiques de vie innovantes pour réduire les déchets				
<b>NOTATION</b>	/12			

**Exercice n°2 - Quels aliments ont le moins d'impact environnemental et lesquels doivent être consommés de la manière la plus consciente ?**

<b>Pré-requis</b>	Connaissance approfondie du chapitre 2
<b>Heures</b>	1 heure
<b>Outils</b>	Manuel SSPICE IT!, PC ou smartphones, connexion Internet, imprimante
<b>Compétences abordées</b>	#6 et #8 : Connaître les ingrédients qui ont le plus grand impact environnemental et être capable de développer un menu/régime durable
<b>Niveau de compétences abordé</b>	#6 Niveau 3
<b>Objectifs</b>	1. Réaliser une enquête sur les aliments à plus fort impact environnemental et la consommation responsable auprès des élèves des écoles

### Instructions

Cet exercice doit être réalisé, si possible, en groupe.

- 1) Recueillir des informations sur la consommation alimentaire durable, en utilisant le matériel fourni dans le Manuel, y compris les références ajoutées, et dresser une liste d'aliments ayant un impact moindre sur l'environnement, en mettant l'accent sur les aliments qui pourraient être intégrés dans les habitudes alimentaires quotidiennes des élèves.
- 2) Avec le soutien de l'enseignant, réalisez un questionnaire pour enquêter sur la consommation alimentaire consciente auprès de vos pairs : le but du questionnaire est de comprendre quel type d'aliments ils consomment habituellement (aliments à fort ou faible impact sur l'environnement) et s'ils sont conscients de l'impact de leurs habitudes.
- 3) Réalisez une enquête, à l'aide d'un questionnaire, auprès de vos pairs, en essayant de toucher le plus grand nombre possible d'élèves de votre école.
- 4) Analyser les résultats de l'enquête et élaborer un rapport en calculant la moyenne de chaque réponse.

### Critères:

- ✓ Établir une liste d'aliments à faible impact environnemental : 1pt (peu de typologies d'aliments, peu d'aspects de durabilité pris en compte) à 3pt (typologies d'aliments variées, prenant en compte différents aspects de durabilité)

- ✓ Qualité du questionnaire préparé par les étudiants pour analyser les habitudes alimentaires de leurs pairs : 1 pt (questions de base portant uniquement sur les habitudes alimentaires), à 3 pt (questionnaire complet, incluant des questions sur leur connaissance de l'impact de l'alimentation)
- ✓ Analyse des résultats de l'enquête de sensibilisation nutritionnelle entre pairs : 1pt (analyse superficielle) à 3pt (analyse approfondie et calculs statistiques corrects)
- ✓ Bonus : jusqu'à 3pt pour l'originalité, dans la liste des aliments à faible impact environnemental, dans le questionnaire et/ou dans l'analyse des réponses.

CRITÈRES	NOTATION			
	0	1	2	3
Établissez une liste d'aliments à faible impact environnemental.				
Qualité du questionnaire préparé par l'étudiant pour analyser les habitudes alimentaires de ses pairs.				
Analyse des résultats de l'enquête de sensibilisation nutritionnelle entre pairs				
Bonus d'originalité				
<b>NOTATION</b>	<b>/12</b>			

### **Exercice n°3 – Analyser la durabilité de vos producteurs locaux**

<b>Pré-requis</b>	Connaissance approfondie du chapitre 3 ; capacité à effectuer des recherches de base sur Internet
<b>Heures</b>	1 heure
<b>Outils</b>	Manuel SSPICE IT!, PC ou smartphones, connexion Internet, imprimante
<b>Compétences abordées</b>	#11 Connaître les particularités d'une entreprise durable, le produit et son histoire.
<b>Objectifs</b>	1. Utilisez les informations fournies par le Manuel pour évaluer la durabilité d'un fournisseur

#### **Instructions**

Cet exercice doit être réalisé, si possible, en groupe.

- 1) Avec l'aide des enseignants, choisissez deux fournisseurs de votre territoire. Ils devront se trouver dans un rayon de 70 km de votre centre de formation professionnelle.
- 2) À l'aide des informations fournies par le Manuel, élaborer une liste de contrôle de la durabilité. Chaque liste de contrôle doit inclure la liste des produits obtenus, la zone de production, les caractéristiques du produit, ainsi que tout élément caractérisant les produits et le système de production en termes de durabilité.
- 3) À l'aide de la liste de contrôle, évaluez la durabilité des deux fournisseurs et trouvez le plus durable.

#### **Critères:**

- ✓ Élaboration de la check-list de durabilité : 1 pt à 6 pt (1 pt pour chacun de ces aspects pris en considération : système de production, transformation, transport, gaspillage alimentaire, innovation et communication)
- ✓ Qualité de l'évaluation de la durabilité des deux fournisseurs : 1pt (seuls certains

- critères ont été analysés) à 3pt (tous les critères ont été analysés)
- ✓ Capacité à trouver le producteur le plus durable et à expliquer pourquoi : 1 pt à 3 pt.

CRITÈRES	NOTATION					
	1	2	3	4	5	6
Élaboration de la liste de contrôle de durabilité						
Qualité de l'évaluation de la durabilité des deux fournisseurs						
Capacité à trouver le producteur le plus durable et à expliquer pourquoi						
<b>NOTATION</b>	<b>/12</b>					

## TÂCHE FINALE DU MODULE

### TÂCHE FINALE MODULE 3 : Une carte de durabilité

<b>Pré-requis</b>	Les apprenants doivent avoir terminé le module 3
<b>Temps</b>	3 heures
<b>Outils</b>	Manuel SSPICE IT!, connexion Internet PC ou smartphone, imprimante
<b>Compétences abordées</b>	#9 Sélectionner des systèmes de production durables pour tous les aliments et biens de consommation.  #11 Construire un réseau avec des producteurs locaux
<b>Niveau de compétences abordé</b>	
<b>Objectif(s)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aider les élèves à prendre connaissance des principaux fournisseurs durables dans un rayon de 50 km de leur école.</li> <li>2. Entraînez les étudiants à l'exercice final de la formation SSPICE IT!</li> <li>3. Encourager les élèves à formuler une opinion, à discuter, à négocier, à parler en public</li> </ol>

#### Consignes aux étudiants :

- 1) Créez des groupes de 3 à 4 élèves chacun et attribuez à chaque groupe une catégorie alimentaire spécifique (poisson et viande, fruits et légumes, céréales et légumineuses, produits laitiers).
- 2) Chaque groupe devra effectuer une recherche (via Internet) pour identifier les fournisseurs/producteurs présents sur le territoire, dans un rayon d'environ 50 km autour de l'école, dans leur propre catégorie alimentaire. À l'aide de la liste de contrôle, ils devront évaluer le degré de durabilité des fournisseurs/producteurs, en prenant en compte tous les aspects de durabilité.
- 3) Sur la base de cette évaluation, chaque groupe devra établir la liste des producteurs les plus durables du territoire. Chaque groupe présentera sa liste à la classe, en donnant des informations sur les producteurs/fournisseurs qu'il a sélectionnés.

4) Pour préparer la tâche finale de la formation SSPICE IT!, les étudiants choisiront les fournisseurs avec lesquels ils pourraient collaborer pour leur entreprise durable.

À l'aide de PowerPoint ou de Canva, ils cartographieront les fournisseurs/producteurs durables avec lesquels ils pourraient collaborer.

Pour chaque fournisseur, ils doivent montrer :

- leur situation géographique,
- leurs caractéristiques de production, de transformation, de transport, d'innovation et de communication
- les raisons pour lesquelles ils ont été sélectionnés.

### Critères:

- ✓ La liste des producteurs/fournisseurs est exhaustive et propose une large gamme de produits dans chaque catégorie : de 1pt (seules quelques typologies d'aliments sont présentes, et beaucoup manquent) à 3pt (toutes les typologies de produits que l'on peut trouver sur le territoire sont présentes)
- ✓ Les producteurs/fournisseurs sélectionnés sont durables : de 1pt (seule la production ou un autre aspect a été pris en compte par les étudiants) à 3pt (les étudiants ont vérifié tous les aspects de la durabilité)
- ✓ La présentation devant la classe est claire et bien préparée : de 0pt (aucun effort n'a été fait) à 3pt (un effort important et honnête a été fait)
- ✓ Bonus : de 0pt à 3pt, avec un point pour chaque producteur/fournisseur durable

CRITÈRES	NOTATION			
	0	1	2	3
La liste des producteurs/fournisseurs est exhaustive et propose une large gamme de produits dans chaque catégorie				
Les producteurs/fournisseurs sélectionnés sont durables				
La présentation devant la classe est claire et bien préparée				
Des points bonus pour les producteurs/fournisseurs durables				
<b>NOTATION</b>	<b>/12</b>			

### Matériel ajouté :

<https://www.fondazione dietamediterranea.it/dieta/sostenibilita/>

[https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_1248\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf)

<https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/cap-water-20-2021/it/>

<https://www.fondazioneveronesi.it/la-fondazione/news-dalla-fondazione/leconomia-circolare-puo-essere-una-soluzione-sostenibile-per-contrastare-lo-spreco-alimentare>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022IR5930>

## PROGRAMME SUGGÉRÉ

HEURES	ACTIVITÉS
1 - 3	Chapitre 1
4	Exercice 1
5 - 6	Chapitre 2
7	Exercice 2
8 - 10	Chapitre 3
10 - 12	Exercice 3
12 - 15	Tâche finale

## SUGGESTIONS PÉDAGOGIQUES ET REMARQUES GÉNÉRALES

- Les chapitres doivent être lus dans leur intégralité et étudiés en profondeur.
- Il est recommandé de distribuer du matériel supplémentaire aux étudiants pour faciliter la compréhension des sujets abordés.
- Le site Web <https://unric.org/it/agenda-2030/> fournit plus d'informations sur le chapitre 1 du module 3.
- Il est fortement recommandé que les étudiants soient regroupés en petits groupes pendant les exercices.
- Pour rendre les cours plus intéressants, impliquez les élèves dans leurs expériences personnelles en interagissant avec eux de manière constructive.