



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 aux compétences en durabilité pour les opérateurs et entrepreneurs internationaux de la restauration à travers une formation intégrée**

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 au cours des dernières décennies nous confronte aujourd'hui à un défi colossal : modifier nos modes de développement, de production, de consommation et d'opération dans de nombreux domaines de notre vie quotidienne.

Les conséquences du réchauffement climatique ont un impact évident sur les conditions météorologiques. Nous assistons de plus en plus à des inondations, des sécheresses et des incendies de forêt, tandis que les températures mondiales augmentent à un rythme préoccupant. 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 régulières, ne sont pas toujours en mesure de s'adapter à l'augmentation des incertitudes météorologiques. Les bâtiments et infrastructures subissent parfois des dommages causés par les tempêtes ou les inondations.

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

Avec l'augmentation du désir collectif de changement, les objectifs des représentants élus et des institutions internationales ont montré une plus grande volonté de s'attaquer aux enjeux climatiques. Dans cette optique, les Nations Unies ont intégré de nombreux objectifs de durabilité dans l'Agenda 2030, tels que l'accès à une énergie abordable et propre, 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 les aliments que nous consommons et la manière dont nous les produisons ont un impact sur l'environnement. La production de viande, par exemple, nécessite de vastes pâturages, ce qui implique l'abattage d'arbres. De plus, l'élevage et la production de viande requièrent beaucoup plus d'eau que les aliments d'origine végétale comme les céréales complètes, les légumes ou les lentilles. En outre, l'élevage est également un grand consommateur de céréales. Mais même les aliments à plus faibles émissions, comme les fruits ou les noix, polluent en raison de leur transport et de leur emballage. Les différentes méthodes de gestion des déchets ont également un impact plus ou moins important sur l'environnement.

Le secteur de la restauration est reconnu pour son impact environnemental significatif, qu'il s'agisse du gaspillage alimentaire, de la consommation d'énergie, de l'utilisation de plastique à usage unique ou encore de la consommation d'eau. Les restaurants jouent donc un rôle clé dans la transformation des habitudes des consommateurs et l'atténuation de leurs répercussions sur l'environnement. De plus, s'ils communiquent sur leurs initiatives écologiques, les consommateurs seront plus enclins à s'en inspirer et à adopter des comportements similaires dans leur quotidien. À terme, ces pratiques durables pourraient se propager et devenir un choix plus spontané pour chacun.

En adoptant des pratiques durables, le secteur de la restauration peut aussi contribuer à renforcer 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 limitent non seulement les émissions de carbone liées aux transports longue distance, mais ils garantissent aussi un approvisionnement en cas de perturbations ou de crises dans d'autres régions.

Ce défi n'est pas facile à relever, mais alors que la prise de conscience mondiale sur la durabilité s'accroît, de plus en plus d'initiatives continuent d'émerger à travers le monde. En réalité, chacun d'entre nous peut contribuer à repenser notre manière de nous alimenter !

## Qui sommes nous ?

SSPICE IT! est un projet européen (Erasmus+) conçu et mis en œuvre par sept partenaires issus de six pays européens (Belgique, Grèce, Italie, Portugal, Roumanie et Espagne). Ce consortium représente à la fois le monde de l'enseignement et de la formation professionnels, ainsi que celui de la recherche et de l'entrepreneuriat :



Ce manuel est le fruit de notre effort collectif en faveur de la création d'un avenir plus vert et de meilleure qualité. Nous espérons sincèrement que cette formation vous sera bénéfique et que vous serez fièrement partie prenante de la solution dont notre planète a besoin !

Bien à vous,

L'équipe de SSPICE IT!