



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.*

## Sous-module n°10 : Les technologies durables en cuisine

<b>THÉMATIQUE</b>	<b>Comment mettre en œuvre des pratiques circulaires dans son entreprise</b>
<b>SOUS-THEMATIQUE</b>	<i>Alimentation durable</i>
<b>HEURES</b>	5
<b>OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE</b>	
<p><b>En apprenant ce module, l'étudiant devrait être capable de :</b></p> <p><b>1. Adopter des pratiques durables dans son travail.</b></p>	
<b>ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE</b>	
<b>Théorique</b>	<b>Pratique</b>
Exposition du contenu à travers des ressources comme PowerPoint et des applications créées spécifiquement pour ce cours.	Exercices, discussions et travaux pratiques permettant aux étudiants de tester les connaissances acquises au cours du module.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>SOUS-MODULE 10 : LES TECHNOLOGIES DURABLES EN CUISINE .....</b>	<b>4</b>
<b>1. Introduction aux appareils de cuisine durables .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Exploiter les énergies renouvelables pour cuisiner .....</b>	<b>6</b>
<b>3. Promouvoir une conception de cuisine économe en énergie .....</b>	<b>9</b>
<b>Exercice : Exploiter les énergies renouvelables pour cuisiner .....</b>	<b>11</b>
<b>EXTRAS .....</b>	<b>12</b>
<b>1. Glossaire des termes clés .....</b>	<b>12</b>
<b>2. Bibliographie.....</b>	<b>14</b>
<b>3. Lectures complémentaires .....</b>	<b>15</b>
<b>4. Remerciements .....</b>	<b>16</b>

## SOUS-MODULE 10 : Les technologies durables en cuisine

Dans le monde en constante évolution d'aujourd'hui, l'industrie alimentaire fait face à une pression croissante pour adopter des pratiques plus durables. Parmi les différents secteurs de cette industrie, les cuisines professionnelles jouent un rôle essentiel dans la transition vers une gestion plus respectueuse de l'environnement et une meilleure efficacité des ressources. Les technologies durables offrent des solutions innovantes permettant de transformer les cuisines commerciales traditionnelles en espaces éco-responsables et performants, en accord avec les principes de responsabilité environnementale et de conscience sociale.

De la réduction de la consommation d'énergie et du gaspillage alimentaire à l'amélioration de l'efficacité de l'eau et à l'adoption de ressources renouvelables, les technologies durables ont le potentiel de révolutionner le fonctionnement des cuisines professionnelles. Ces solutions de pointe permettent non seulement aux entreprises de répondre à des objectifs environnementaux, mais elles génèrent également des avantages économiques grâce à des économies de coûts et une optimisation des opérations.

En intégrant ces technologies avancées, les établissements de restauration peuvent non seulement améliorer leur performance environnementale, mais aussi jouer un rôle moteur dans la construction d'un avenir plus durable pour l'ensemble de l'industrie alimentaire.

### 1. Introduction aux appareils de cuisine durables

Les appareils de cuisine durables sont conçus et fabriqués dans une optique de responsabilité environnementale et d'efficacité énergétique. Ils s'inscrivent dans une démarche globale visant à promouvoir la durabilité et à réduire l'impact environnemental des activités domestiques, y compris la cuisine et la préparation des aliments. Voici quelques-unes des principales caractéristiques et avantages des appareils de cuisine durables :

**Efficacité Énergétique :** Les appareils de cuisine durables sont conçus pour consommer moins d'énergie pendant leur fonctionnement. Ils intègrent souvent des fonctionnalités d'économie d'énergie, telles que des minuteries programmables, des capteurs intelligents et la technologie inverter. Ces appareils permettent de réduire la

consommation d'électricité, entraînant ainsi des factures d'énergie plus basses et une empreinte carbone réduite.

**Conservation de l'Eau :** Certains appareils durables, comme les lave-vaisselle et les robinets, intègrent des technologies permettant d'économiser l'eau. Les robinets à faible débit, les lave-vaisselle à haute efficacité et les systèmes intelligents de gestion de l'eau contribuent à réduire la consommation d'eau et à encourager des pratiques durables.

**Utilisation de Matériaux Recyclés :** De nombreux appareils de cuisine durables sont fabriqués à partir de matériaux recyclés, ce qui réduit la demande de nouvelles ressources et limite les déchets envoyés en décharge. Les fabricants intègrent du plastique, du métal ou d'autres matériaux recyclés dans la conception de ces appareils.

**Matériaux Éco-Responsables :** Certains appareils durables utilisent des matériaux écologiques ayant un impact environnemental réduit tout au long de leur cycle de vie. Par exemple, certains modèles intègrent du bambou, une ressource rapidement renouvelable et biodégradable.

**Longévité et Durabilité :** Les appareils de cuisine durables sont souvent conçus pour être robustes et durer plus longtemps, réduisant ainsi la nécessité de remplacements fréquents. Une durée de vie prolongée contribue à limiter les déchets et à préserver les ressources naturelles.

**Sans Produits Toxiques ni Produits Chimiques Nocifs :** Les appareils durables privilégient l'utilisation de matériaux non toxiques et de revêtements exempts de substances nocives afin d'éviter toute contamination de l'environnement ou des aliments. Cela les rend plus sûrs pour les utilisateurs et pour l'écosystème.

**Technologies Intelligentes :** De nombreux appareils de cuisine durables sont dotés de technologies intelligentes qui permettent aux utilisateurs de surveiller et d'optimiser leur consommation d'énergie et d'eau. Ces appareils ajustent automatiquement leur performance en fonction des habitudes d'utilisation.

**Certification Energy Star :** Les appareils portant le label Energy Star respectent des normes strictes d'efficacité énergétique établies par l'Environmental Protection Agency (EPA) aux États-Unis ou par des organismes similaires dans d'autres régions. Ces certifications garantissent une consommation réduite d'énergie et une diminution des émissions de gaz à effet de serre.

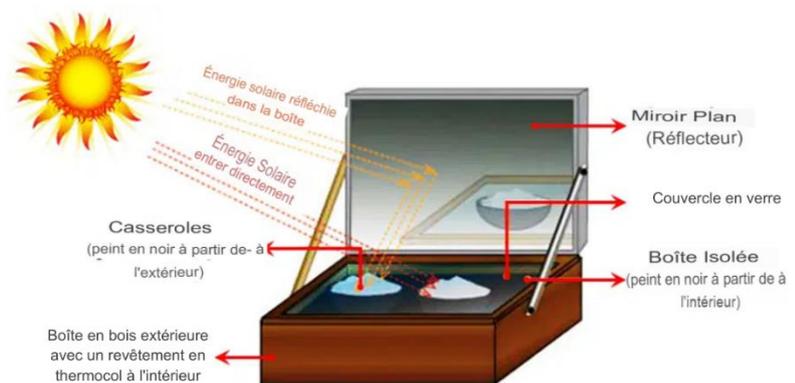
**Réduction des Déchets :** Certains appareils durables, comme les composteurs et les broyeurs de déchets alimentaires, sont spécialement conçus pour réduire le gaspillage alimentaire et encourager une gestion responsable des déchets en cuisine.

Alors que la demande des consommateurs pour des produits éco-responsables ne cesse de croître, les fabricants intègrent de plus en plus de pratiques durables dans la conception de leurs appareils afin de répondre aux besoins d'une clientèle soucieuse de l'environnement.

## 2. Exploiter les énergies renouvelables pour cuisiner

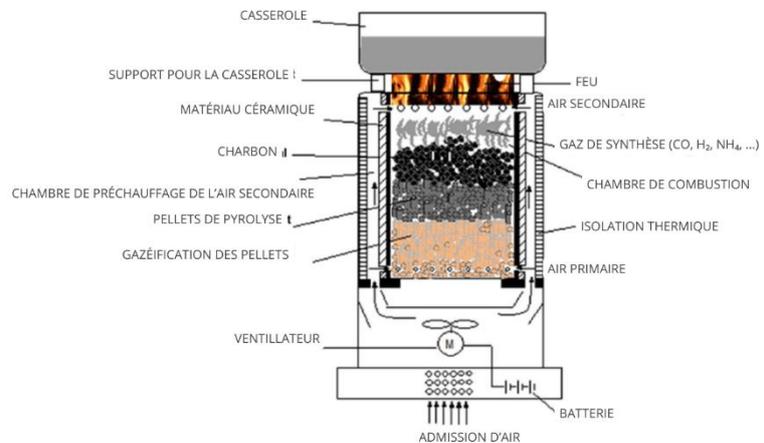
L'exploitation des énergies renouvelables pour la cuisson constitue une alternative écologique aux méthodes traditionnelles basées sur les combustibles fossiles. Les sources d'énergie renouvelables sont durables, abondantes et n'émettent pas de gaz à effet de serre, ce qui en fait une solution viable et respectueuse de l'environnement pour la cuisson des aliments. Voici quelques façons d'utiliser les énergies renouvelables en cuisine :

**Cuisine solaire :** Les cuisinières et fours solaires utilisent la lumière du soleil pour chauffer et cuire les aliments. Ils sont généralement constitués de surfaces réfléchissantes qui concentrent la lumière du soleil sur une chambre de cuisson. La cuisson solaire est particulièrement efficace dans les régions ensoleillées et peut être utilisée pour diverses tâches de cuisson, telles que la cuisson au four, l'ébullition et le rôtissage.



Chiffre 1: Image de <https://collegedunia.com>

**Poêles à biomasse :** Les poêles à biomasse utilisent des combustibles renouvelables d'origine végétale tels que le bois, les résidus de récolte et les déchets agricoles pour produire de la chaleur pour la cuisson. Les modèles de poêles améliorés sont efficaces et réduisent la pollution de l'air intérieur par rapport aux feux ouverts traditionnels.



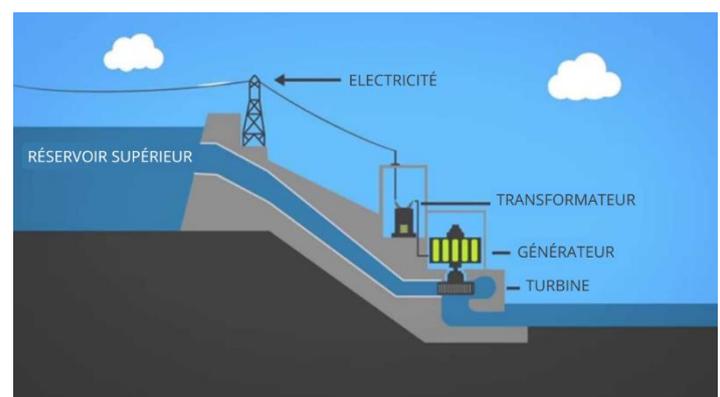
Chiffre2: Image de Creative Commons Attribution 4.0

**Biogaz :** Le biogaz est produit à partir de la digestion anaérobie de matières organiques, telles que les déchets alimentaires, les résidus agricoles ou le fumier animal. Le biogaz peut être utilisé directement dans les poêles à biogaz ou converti en électricité et utilisé pour alimenter des cuisinières électriques.



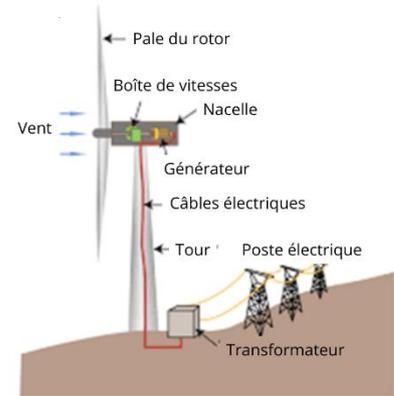
Chiffre3: Image de <https://www.forbesargentina.com>

**Hydroélectricité :** Si votre maison ou votre communauté a accès à l'hydroélectricité, vous pouvez utiliser l'électricité produite à partir de l'eau courante pour alimenter des cuisinières électriques, des tables de cuisson à induction et d'autres appareils de cuisson électriques.



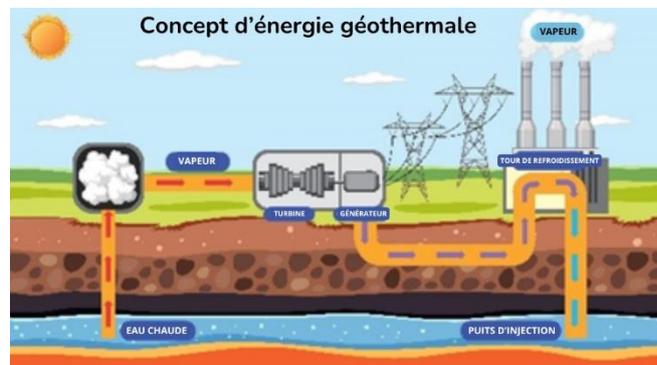
Chiffre4: Image de [https://energypedia.info/wiki/Hydro\\_Power\\_Basics](https://energypedia.info/wiki/Hydro_Power_Basics)

**Énergie éolienne :** Dans les régions où les ressources éoliennes sont importantes, les éoliennes peuvent produire de l'électricité pour la cuisson des aliments. L'énergie éolienne peut être stockée dans des batteries ou injectée dans le réseau et utilisée en cas de besoin.



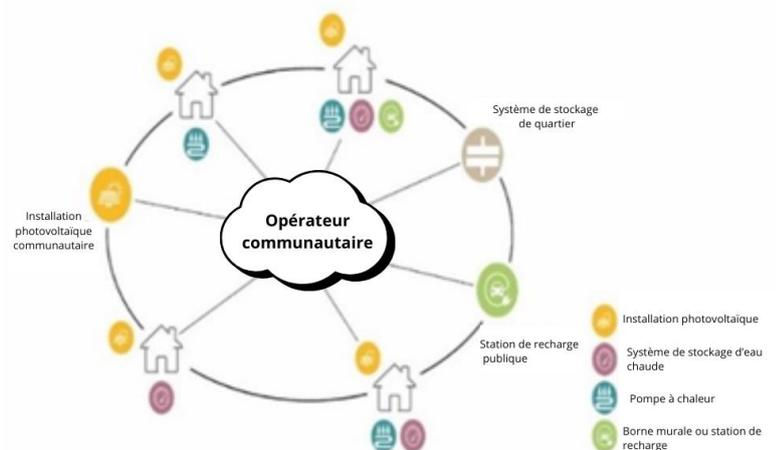
Chiffre5: Image tirée de <http://www.history.alberta.ca/energyheritage/energy/wind-power/modern-wind-power/modern-turbines-how->

**Énergie géothermique :** Dans les régions disposant d'un accès à l'énergie géothermique, les pompes à chaleur géothermiques peuvent être utilisées pour la cuisson. L'énergie géothermique est extraite de la chaleur de la Terre, fournissant ainsi une source d'énergie constante et fiable.

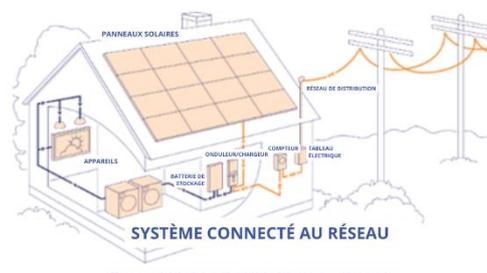


Chiffre6: Image de freepik.com

**Énergies renouvelables communautaires :** Dans certaines régions, les communautés peuvent investir dans des systèmes d'énergie renouvelable partagés, tels que des parcs solaires ou des éoliennes communautaires. Les membres de la communauté peuvent accéder à l'énergie renouvelable pour cuisiner grâce à ces initiatives collectives.



**Énergie renouvelable raccordée au réseau :** Si votre réseau énergétique local est alimenté par des énergies renouvelables provenant de sources telles que des parcs éoliens ou solaires, vous pouvez utiliser des plaques de cuisson électriques ou à induction classiques alimentées par le mix énergétique renouvelable.



Chiffre8: Image de freepik.com

Il est important de noter que la disponibilité et la faisabilité des différentes options d'énergie renouvelable peuvent varier en fonction de votre emplacement et des ressources locales. Évaluer les sources d'énergie renouvelable disponibles dans votre région et choisir les technologies de cuisson adaptées à ces ressources sera essentiel pour exploiter efficacement l'énergie renouvelable en cuisine.

Passer à l'énergie renouvelable pour la cuisson permet non seulement de réduire les émissions de gaz à effet de serre, mais contribue également au développement durable, à l'indépendance énergétique et à une plus grande résilience face aux fluctuations des prix de l'énergie. À mesure que les technologies des énergies renouvelables continuent de progresser, elles offrent une voie prometteuse et durable pour l'avenir de la cuisine.

### 3. Promouvoir une conception de cuisine économe en énergie

Promouvoir la conception d'une cuisine écoénergétique implique d'intégrer des principes durables dans l'aménagement, le choix des équipements et les pratiques de la cuisine. En optimisant la consommation d'énergie, en réduisant le gaspillage et en adoptant des technologies respectueuses de l'environnement, les cuisines écoénergétiques peuvent considérablement diminuer leur impact environnemental tout en réduisant les coûts. Voici un exemple de la manière de promouvoir la conception d'une cuisine écoénergétique :

#### Exemple : Cuisine de restaurant écologique

**Choix d'appareils électroménagers :** Choisissez des appareils à faible consommation d'énergie portant le label Energy Star ou d'autres certifications énergétiques. Optez pour des plaques de cuisson à induction, plus efficaces que les plaques de cuisson traditionnelles au gaz ou électriques. Choisissez des réfrigérateurs et des congélateurs à haut rendement énergétique (EER) et investissez dans des fours à convection à haut rendement énergétique.

**Système de ventilation :** Installez un système de ventilation bien conçu et économe en énergie. Utilisez des hottes aspirantes à vitesse variable pour ajuster le débit d'air en fonction de l'activité de cuisson, réduisant ainsi le gaspillage d'énergie pendant les périodes de faible demande.

**Éclairage LED :** Remplacez les luminaires traditionnels par des éclairages LED à faible consommation d'énergie. Les lampes LED consomment beaucoup moins d'énergie, ont une durée de vie plus longue et produisent moins de chaleur, réduisant ainsi les besoins en refroidissement.

**Lumière naturelle et puits de lumière :** Maximisez la lumière naturelle grâce aux fenêtres et aux puits de lumière, réduisant ainsi le besoin d'éclairage artificiel pendant les heures de clarté.

**Systèmes de gestion de l'énergie :** Mettez en œuvre des systèmes intelligents de gestion de l'énergie qui contrôlent les appareils électroménagers, l'éclairage et le système CVC en fonction de l'occupation et de la demande. Ces systèmes peuvent ajuster automatiquement les paramètres pour une efficacité énergétique optimale.

**Isolation :** Assurez une isolation adéquate des murs, des plafonds et des sols pour éviter les pertes et les gains de chaleur, réduisant ainsi la charge sur les systèmes de chauffage et de refroidissement.

**Conservation de l'eau :** Incorporez des équipements économes en eau, tels que des robinets à faible débit et des pulvérisateurs de pré-rinçage, pour réduire la consommation d'eau. Utilisez des lave-vaisselle économes en énergie avec des cycles de lavage plus courts.

**Gestion des déchets :** Mettre en œuvre un plan global de gestion des déchets pour recycler, composter et minimiser le gaspillage alimentaire. Le recyclage et le compostage peuvent réduire les déchets envoyés dans les décharges, atténuant ainsi les émissions de méthane.

**Audits et suivis énergétiques :** Effectuez des audits énergétiques réguliers pour identifier les possibilités d'amélioration. Installez des systèmes de surveillance énergétique pour suivre et optimiser la consommation d'énergie.

**Formation des employés :** Formez le personnel de cuisine aux pratiques d'efficacité énergétique, comme éteindre les appareils lorsqu'ils ne sont pas utilisés, utiliser efficacement les minuteries et pratiquer une utilisation responsable de l'eau.

Mettre en avant un engagement en faveur de la durabilité peut toucher les clients, attirer des consommateurs soucieux de l'environnement et renforcer une image de marque positive. Une cuisine écoénergétique sert de modèle pour les pratiques durables, inspirant ainsi d'autres acteurs de l'industrie de la restauration à suivre cet exemple et à promouvoir un avenir plus vert et plus durable.

<b>Exercice : Exploiter les énergies renouvelables pour cuisiner</b>	
<b>Pré-requis</b>	Connaissance des technologies durables dans la cuisine et comment pouvons-nous adapter et utiliser différents types d'appareils pour cuisiner en profitant de la chaleur solaire.
<b>Temps</b>	1h30
<b>Outils</b>	PC ou Smartphone, connexion internet, boîte en carton, miroirs, papier aluminium, colle, etc...
<b>Objectifs</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Intégrer des actions et des comportements respectueux de l'environnement dans ses routines et responsabilités de travail quotidiennes pour créer des repas équilibrés en fonction des besoins nutritionnels.</li> <li>2. Faites des choix qui réduisent l'empreinte écologique associée aux tâches professionnelles, comme la conservation des ressources, la réduction des déchets et le soutien des initiatives respectueuses de l'environnement.</li> </ol>
<b>Instructions</b>	
<p>En groupe, lisez attentivement le module et regardez le lien fourni :</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=DaiGiRqCTQw">https://www.youtube.com/watch?v=DaiGiRqCTQw</a></p> <p>Après avoir consulté les liens, créez un four solaire artisanal que vous pourrez utiliser pour déshydrater des aliments ou réaliser des recettes par des techniques de cuisson lente.</p> <p><b>Tâche supplémentaire :</b> Présentez une recette réalisée avec votre four solaire en 3 heures ou moins.</p>	

## EXTRAS

### 1. Glossaire des termes clés

Ce glossaire fournit des définitions pour les termes clés utilisés dans l'ensemble du matériel pédagogique. Il constitue une référence pratique pour les étudiants afin de mieux comprendre la terminologie liée aux pratiques alimentaires durables, à l'efficacité énergétique, aux systèmes alimentaires locaux, etc.

**Agriculture durable** : Méthode d'agriculture axée sur la protection de l'environnement, la rentabilité économique et la responsabilité sociale. Elle vise à minimiser l'impact négatif de l'agriculture sur l'environnement tout en garantissant la viabilité à long terme de l'exploitation.

**Efficacité énergétique** : La pratique consistant à utiliser moins d'énergie pour effectuer une tâche spécifique ou atteindre un résultat particulier, souvent en utilisant des appareils, des techniques ou des pratiques économes en énergie.

**Empreinte carbone** : Quantité totale de gaz à effet de serre, principalement du dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>), produite directement ou indirectement par un individu, une organisation, un événement ou un produit tout au long de son cycle de vie. Elle est souvent mesurée en unités d'équivalent dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>e).

**Alimentation locale** : Aliments cultivés, produits ou achetés dans une région géographique spécifique, généralement en mettant l'accent sur le soutien aux agriculteurs locaux et la réduction des kilomètres parcourus par les aliments (la distance parcourue par les aliments de la ferme à l'assiette).

**Économie circulaire** : Un système économique qui vise à minimiser les déchets et à tirer le meilleur parti des ressources en concevant des produits et des matériaux durables, réutilisables, reconditionnés et recyclés.

**Gaspillage alimentaire** : Les aliments comestibles qui sont jetés à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la production et de la transformation à la distribution et à la consommation.

**Compostage** : Le processus naturel de décomposition de la matière organique, comme les restes de nourriture et les déchets de jardin, en un conditionneur de sol riche en

nutriments appelé compost, qui peut être utilisé pour enrichir le sol pour le jardinage et l'agriculture.

**Pratiques agricoles durables :** Méthodes d'agriculture qui privilégient la conservation de l'environnement et l'équilibre écologique à long terme. On peut citer comme exemples la rotation des cultures, la couverture végétale et l'utilisation réduite de pesticides.

**Énergies renouvelables :** Énergie dérivée de sources qui se renouvellent naturellement, comme la lumière du soleil, le vent et l'hydroélectricité, et qui n'épuisent pas les ressources limitées comme les combustibles fossiles.

**Sécurité alimentaire :** La condition dans laquelle tous les individus, à tout moment, ont un accès physique, social et économique à une alimentation suffisante, sûre et nutritive pour répondre à leurs besoins alimentaires et à leurs préférences alimentaires pour une vie active et saine.

**Monoculture :** Pratique consistant à cultiver une seule espèce végétale sur une grande superficie de terre, souvent dans le but de maximiser la production mais au risque d'épuiser les sols et d'accroître la vulnérabilité aux ravageurs et aux maladies.

**Appareils de cuisine durables :** Appareils de cuisine économes en énergie et respectueux de l'environnement, conçus pour réduire la consommation d'énergie, la consommation d'eau et l'impact environnemental.

**Agriculture régénératrice :** Un type d'agriculture qui vise à améliorer la santé des sols, à isoler le carbone et à renforcer la biodiversité grâce à des pratiques telles que la perturbation minimale des sols, la culture de couverture et le pâturage en rotation.

**Kilomètres alimentaires :** Distance parcourue par les aliments depuis leur lieu de production jusqu'à l'assiette du consommateur. La réduction des kilomètres parcourus par les aliments est un aspect essentiel de la promotion de systèmes alimentaires locaux et durables.

**Système alimentaire circulaire :** Une approche de la production, de la distribution et de la consommation alimentaire qui minimise le gaspillage, optimise l'utilisation des ressources et met l'accent sur l'importance du recyclage et de la réutilisation des aliments et des matières liées à l'alimentation.

**Résilience alimentaire :** La capacité d'un système alimentaire à résister et à se remettre des chocs et des stress, tels que le changement climatique, les fluctuations économiques et les perturbations de la chaîne d'approvisionnement.

**Emballage durable** : Matériaux et conceptions d’emballage qui minimisent l’impact environnemental, réduisent les déchets et favorisent la recyclabilité ou la compostabilité.

**Commerce équitable** : Un système commercial qui garantit des salaires et des conditions de travail équitables aux producteurs des pays en développement, impliquant souvent des produits agricoles comme le café et le chocolat.

**Biodiversité** : La variété et la variabilité de la vie sur Terre, y compris les différentes espèces de plantes, d’animaux et de micro-organismes, leurs gènes et les écosystèmes qu’ils forment.

**Agriculture Biologique** : Une méthode agricole qui évite l’utilisation de pesticides synthétiques, d’herbicides et d’organismes génétiquement modifiés (OGM) et met l’accent sur la santé des sols, la biodiversité et les pratiques durables.

## 2. Bibliographie

Contenu:

ENERGY STAR - Energy-Efficient Appliances: <https://www.energystar.gov/products/appliances>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) - Energy-Smart Food for People and Climate: <http://www.fao.org/energy-smart-food/>

Sustainable Agriculture Research & Education (SARE) - Energy Efficiency on the Farm and in the Home: <https://www.sare.org/resources/energy-efficiency-on-the-farm-and-in-the-home/>

International Energy Agency (IEA) - Energy Efficiency Indicators: <https://www.iea.org/topics/energy-efficiency/energy-efficiency-indicators>

European Commission - Environment: [https://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/environment\\_en](https://commission.europa.eu/about-european-commission/departments-and-executive-agencies/environment_en)

European Environment Agency (EEA): <https://www.eea.europa.eu/en>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): <https://www.fao.org/home/en>

European Food Safety Authority (EFSA): <https://www.efsa.europa.eu/en>

European Environment Information and Observation Network (Eionet): <https://www.eionet.europa.eu/>

European Sustainable Development Network (ESDN): <https://www.esdn.eu/>

Sustainable Europe Research Institute (SERI): <https://www.seri.at/>

United States Environmental Protection Agency (EPA) - Energy Efficiency:  
<https://www.epa.gov/energy/energy-efficiency>

U.S. Department of Energy - Energy-Saving Tips for the Kitchen:  
<https://www.energy.gov/energysaver/save-electricity-and-fuel/appliances-and-electronics/energy-saving-tips-kitchen>

Local Harvest: <https://www.localharvest.org/newsletter/>

LCA Learning: <https://www.lifecycleinitiative.org/>

### 3. Lectures complémentaires

- **Pollan, M. (2011). *The omnivore's dilemma*. Bloomsbury Publishing PLC.** - Explores the modern food industry and the impact of our food choices.
- **Participant Media & River Road Entertainment present; a film by Robert Kenner; producers, Robert Kenner, Elise Pearlstein; writers, Robert Kenner, Elise Pearlstein, Kim Roberts; directed by Robert Kenner. (2009). *Food, Inc.* [Los Angeles, CA]: Magnolia Home Entertainment.** - A visual exploration of the food production industry and its environmental and social consequences.
- **Pollan, M. (2009). *In defence of food*. Penguin.** - Offers practical advice on making healthier and more sustainable food choices.
- **Dan Barber (2016). *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*. Paperback. Penguin Press.** Chef Dan Barber explores the evolution of American food from the 'first plate,' or industrially produced, meat-heavy dishes, to the 'second plate' of grass-fed meat and organic greens and says that both of these approaches are ultimately neither sustainable nor healthy.

#### **Sites internet:**

- **[The Sustainable Food Trust](#): Offers articles, reports, and resources on sustainable food systems.**
- **[Energy Star](#): Provides information on energy-efficient appliances and practices.**
- **[Local Harvest](#): Connects consumers with local farmers and food producers.**

**Organizations:**

- **[Slow Food](#): Advocates for sustainable and local food traditions.**
- **[The Ellen MacArthur Foundation](#): Promotes the circular economy and its applications in various industries, including food.**
- **[Food Tank](#): A think tank focused on sustainable agriculture and food systems.**

**Videos:**

- **[TED Talks on Food](#): Features a collection of TED Talks on various food-related topics, including sustainability.**
- **[Food, Inc. \(Documentary\)](#): A powerful documentary that explores the modern food industry and its impact.**

## 4. Remerciements

Je voudrais exprimer ma sincère gratitude aux personnes et aux institutions dont le soutien et les contributions ont été inestimables dans la création de ce module. Tout d'abord, je tiens à remercier tout particulièrement mes collègues de l'équipe de travail de l'EPATV, Clara Sousa et Rui Silva, qui ont participé avec moi à ce projet. Je tiens également à remercier Jeremiah Lahesa pour sa disponibilité totale et ses conseils tout au long du processus de création du manuel. Je remercie chaleureusement toute l'équipe et les partenaires du projet SSPICE-IT!, grâce à vos retours et commentaires, j'ai pu faire les reformulations et les adaptations nécessaires pour terminer ce manuel.

J'apprécie également l'enthousiasme et le dévouement de tous les étudiants qui se sont activement engagés dans le processus d'apprentissage. Votre passion a été une source d'inspiration.

Ce module n'aurait pas été possible sans les efforts collaboratifs de chaque personne mentionnée ci-dessus. Votre engagement envers l'excellence a sans aucun doute amélioré l'expérience éducative de toutes les personnes impliquées.

Merci pour votre soutien et vos contributions.

Sincèrement,

Rodolfo Melendez Rodríguez

Chef / Coordonnateur du cours de techniques culinaires

EPATV