

SSPICE IT! – Programme de compétences en durabilité pour les opérateurs et entrepreneurs internationaux de la restauration grâce à une formation intégrée



Sous-module n°22: Risque et adaptation

DOMAINE THÉMATIQUE	Résilience économique et adaptation dans le secteur alimentaire	
SOUS-DOMAINE DE REFERENCE	<i>Entreprenariat</i>	
HEURES	5	
OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendre la résilience économique : <ul style="list-style-type: none"> • Définir et expliquer la résilience économique dans le secteur alimentaire • Explorer les facteurs contribuant à la vulnérabilité économique • Illustrer l'impact des chocs économiques à travers des études de cas. 2. Évaluation des risques et des vulnérabilités : <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les risques affectant la stabilité économique. • Quantifier les risques et analyser la dynamique du marché. • Examiner les interdépendances du marché mondial 3. Stratégies et pratiques adaptatives : <ul style="list-style-type: none"> • Introduire des stratégies adaptatives pour renforcer la résilience. • Mettre en avant la diversification, les chaînes d'approvisionnement flexibles et l'innovation. • Présenter des adaptations d'entreprises réussies. 4. Élaborer un plan de résilience : <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir des plans de résilience économique adaptés • Intégrer l'évaluation des risques et la planification de scénarios. • Mettre l'accent sur la surveillance et les ajustements continus. 		
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE		
Théorique	Pratique	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lecture ✓ Études de cas 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Analyse d'étude de cas : Étudier les adaptations réussies des entreprises aux défis économiques. ✓ Simulation de la chaîne d'approvisionnement ✓ Atelier d'évaluation des risques : identifier et hiérarchiser les risques potentiels pour les entreprises. 	



SSPICEIT!

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

	<ul style="list-style-type: none">✓ Planification de scénarios : Planifier des stratégies pour différents scénarios économiques.✓ Interventions d'experts invités : apprendre des stratégies d'adaptation économique des experts du secteur.✓ Brainstorming sur la diversification : générer des idées pour élargir les gammes de produits et les marchés.✓ Création de plans de résilience : Élaborer des plans de résilience économique pour les entreprises.✓ Recherche sur les tendances du marché : explorer l'impact des tendances sur la résilience économique.✓ Séances d'apprentissage entre pairs : partager les meilleures pratiques en matière de résilience économique.✓ Discussions économiques interactives : débattre des effets des facteurs économiques sur les entreprises.
--	--



TABLE DES MATIÈRES

SOUS-MODULE 22 : RISQUE ET ADAPTATION	5
Exercice : Faire face à toutes sortes d'imprévus	9
EXTRAS	11
1. Lectures complémentaires	11
2. Remerciements	12
3. Glossaire	12

SOUS-MODULE 22 : Risque et adaptation

La résilience économique dans le secteur alimentaire repose sur une évaluation proactive des risques et des stratégies d'adaptation. Dans un monde marqué par des incertitudes croissantes, comprendre les risques économiques potentiels et les perturbations est crucial pour assurer la pérennité des entreprises et la sécurité des approvisionnements alimentaires. Ici, nous explorons des stratégies clés et proposons un guide détaillé pour réaliser des évaluations des risques et des plans de scénarios, des compétences essentielles pour naviguer dans un environnement incertain.

La première étape consiste à identifier **les risques économiques et les potentielles** perturbations. Il est essentiel de reconnaître les vulnérabilités de la chaîne d'approvisionnement, telles que la dépendance excessive à des fournisseurs éloignés ou l'absence de plans de secours adéquats. Le secteur alimentaire doit détecter les goulets d'étranglement et les maillons faibles susceptibles d'entraver le flux des marchandises.

Les risques économiques proviennent souvent de la volatilité des prix des matières premières, des fluctuations des taux de change et des variations de la demande des consommateurs. Les entreprises doivent surveiller les tendances du marché et anticiper d'éventuels chocs de prix.

Développer les compétences nécessaires pour prendre des décisions éclairées dans des situations où les résultats sont imprévisibles est un aspect essentiel. Pour identifier efficacement les risques économiques et les perturbations potentielles dans le secteur alimentaire, les étapes suivantes doivent être suivies :

- ✓ **Analyse de la chaîne d'approvisionnement** : Examiner minutieusement votre chaîne d'approvisionnement, en identifiant les vulnérabilités telles qu'une dépendance excessive à l'égard de fournisseurs éloignés ou l'absence de plans de secours.
- ✓ **Suivi des tendances du marché** : Surveiller régulièrement les tendances du marché, notamment les prix des matières premières, les taux de change et la demande des consommateurs, afin d'anticiper les risques potentiels.
- ✓ **Analyse SWOT** : Réaliser une analyse SWOT (Forces, Faiblesses, Opportunités, Menaces) pour évaluer les facteurs internes et externes de votre entreprise affectant la résilience.

Une étape essentielle est la **planification de scénarios**, c'est-à-dire l'élaboration de stratégies pour faire face à divers défis économiques. La planification de scénarios implique la création de plusieurs scénarios futurs pour se préparer à une série de défis économiques. Après la pandémie de COVID-19, la planification de scénarios pour les futures crises sanitaires est essentielle. Cela comprend des

stratégies de gestion de la main-d'œuvre, d'agilité de la chaîne d'approvisionnement et de solutions numériques pour les opérations à distance.

Alors que les phénomènes météorologiques extrêmes deviennent de plus en plus fréquents, les entreprises doivent développer des stratégies résilientes face au climat, en tenant compte de l'évolution des saisons de culture, de la disponibilité des ressources et des défis liés au transport.

La visualisation de scénarios futurs pour aider à guider les efforts et les actions consistera à explorer divers défis économiques potentiels et à élaborer des stratégies pour les relever de manière proactive. Pour y parvenir, il est essentiel de suivre un processus structuré de planification de scénarios :

- **Définir les objectifs** : Déterminez clairement les objectifs de votre exercice de planification de scénarios, en précisant les défis économiques que vous souhaitez relever.
- **Identifier les scénarios** : Créez plusieurs scénarios futurs, y compris les meilleurs et les pires scénarios, pour couvrir un large éventail de défis potentiels.
- **L'évaluation des risques** : Analysez l'impact de chaque scénario sur votre entreprise, votre chaîne d'approvisionnement et vos opérations. Identifiez les principaux risques et opportunités.
- **Réponses stratégiques** : Élaborez des stratégies et des plans d'action spécifiques pour chaque scénario. Tenez compte de la gestion de la main-d'œuvre, de l'agilité de la chaîne d'approvisionnement et des solutions numériques.
- **Tests et simulations** : Simulez des scénarios pour évaluer l'efficacité de vos stratégies et les affiner si nécessaire.

Ensuite, nous avons identifié la diversification et la flexibilité comme **des outils de résilience clés** dans le secteur alimentaire. Les entreprises peuvent réduire les risques en diversifiant leur offre de produits. Par exemple, un producteur de légumes peut se lancer dans des produits à valeur ajoutée comme les plats surgelés ou les sauces.

Le développement de sources d'approvisionnement et de canaux de distribution alternatifs permet d'accroître la flexibilité. Cela permet de réagir rapidement aux perturbations, par exemple en faisant appel à des fournisseurs locaux en cas d'interruption de la chaîne d'approvisionnement.



SSPICEIT!

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

ÉCONOMIE CIRCULAIRE



Nous avons élaboré **des pistes de réflexion sur l'économie circulaire**, afin d'améliorer l'efficacité des ressources et la réduction des déchets. La principale préoccupation est bien sûr le gaspillage alimentaire. L'adoption des principes de l'économie circulaire, tels que la réduction, la réutilisation et le recyclage, peut réduire les coûts et minimiser les impacts environnementaux.

Illustration 1- Source : Freepik



Co-funded by
the European Union



SSPICEIT!

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

L'adoption de pratiques durables et innovantes dans le secteur alimentaire est un élément essentiel. Par exemple, de plus en plus d'entreprises adoptent des emballages écologiques pour réduire leur impact sur l'environnement et répondre aux préférences des consommateurs pour des produits durables. L'approvisionnement durable est également essentiel, en favorisant les ingrédients locaux, saisonniers et éthiques. Soutenir les agriculteurs et les producteurs locaux non seulement renforce la résilience économique, mais favorise également l'engagement communautaire. De plus, adapter les menus pour utiliser des ingrédients de saison réduit la dépendance aux importations hors saison et améliore la fraîcheur des plats.



Illustration 2- Alimentation communautaire (Source : Freepik)

Ce que nous avons également constaté, c'est que l'exploitation des innovations des cuisines intelligentes et l'utilisation des technologies de pointe, notamment la blockchain et l'Internet des objets (IoT), pour tracer les aliments de la ferme à l'assiette, améliorent la transparence et la sécurité alimentaire. De plus, l'utilisation de la robotique et de l'automatisation dans la transformation et la livraison des aliments permet de réduire les coûts et d'améliorer l'efficacité des opérations

Études de cas : les innovateurs au service de la résilience économique

- *Ocado – Entrepôts intelligents* : Ocado, un détaillant d'épicerie en ligne basé au Royaume-Uni, utilise des entrepôts automatisés et l'IA pour optimiser l'exécution des commandes, améliorant ainsi la résilience de la chaîne d'approvisionnement.
- *Blue Apron – Innovation en matière de kits repas* : Blue Apron, un service de

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.

livraison de kits de repas, exploite la technologie pour personnaliser les kits de repas et réduire le gaspillage alimentaire, garantissant ainsi la durabilité économique.

Nous sommes tous d'accord sur le fait que la résilience économique et l'adaptation du secteur alimentaire sont essentielles dans un monde marqué par l'incertitude et le changement. En identifiant les risques, en adoptant la durabilité et en tirant parti des technologies innovantes, les entreprises peuvent relever les défis économiques, assurer la viabilité à long terme de la chaîne d'approvisionnement alimentaire tout en réduisant leur empreinte environnementale. Les études de cas présentées ici montrent comment les entreprises avant-gardistes ouvrent la voie au renforcement de la résilience économique.

Exercice : Faire face à toutes sortes d'imprévus	
Prérequis	Après avoir lu ce chapitre.
Temps	2 heures
Outils	Stylo et papier
Objectifs	Exercez-vous à développer une pensée créative et à imaginer des solutions aux risques potentiels.
Instructions	
<p>Travaillez sur cet exercice individuellement ou en groupe. Tout d'abord, choisissez une entreprise alimentaire durable dans la liste suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agriculture verticale urbaine • Café durable (commerce équitable et produits locaux) • Camion de restauration végétalien • Restaurant social « zéro déchet » <p>Ensuite, sélectionnez l'un des scénarios de catastrophe suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempête magnétique permanente : Une tempête solaire constante rend toute technologie moderne inutilisable dans la chaîne de production alimentaire. • Effondrement des accords commerciaux internationaux : Les tensions géopolitiques mettent fin aux accords commerciaux, limitant 	

l'importation et l'exportation de denrées alimentaires en provenance de l'étranger.

- **Hyperinflation alimentaire** : Une série de catastrophes économiques entraîne une hausse vertigineuse des coûts de production, rendant les aliments de base inabordables pour de nombreuses populations.
- **Épidémie de « maladie du goût »** : Une maladie mystérieuse empêche les gens de goûter correctement la nourriture, réduisant considérablement l'intérêt pour les repas gastronomiques.

Votre objectif est d'identifier les meilleures stratégies pour maintenir votre entreprise à flot et, idéalement, pour prospérer dans cet environnement chaotique.

1. **En fonction du scénario choisi**, imaginez à quoi pourraient ressembler un « meilleur scénario » et un « pire scénario » pour votre entreprise.
2. **À partir de vos meilleurs et pires scénarios**, identifiez les principaux risques auxquels votre entreprise pourrait être confrontée. Quels aspects ces risques affectent-ils (par exemple, la chaîne d'approvisionnement, les employés, le comportement des consommateurs, etc.) ? Énumérez au moins trois risques.
3. **Brainstormez des stratégies** que vous pourriez mettre en place maintenant, avant que la catastrophe ne se produise, pour prévenir le pire scénario et promouvoir le meilleur scénario. Quels changements pourriez-vous apporter à votre entreprise pour atteindre cet objectif ? Énumérez au moins trois stratégies.
4. **Présentez vos scénarios et stratégies** avec vos camarades de classe et laissez-les les remettre en question : ils pourraient vous signaler des risques que vous n'aviez pas envisagés. Travaillez ensemble pour réfléchir à des solutions face à ces nouveaux risques.

EXTRAS

1. Lectures complémentaires

Nous recommandons que les aspects abordés dans ce module puissent être abordés plus en détail dans les supports suivants :

- *Sécurité alimentaire et changement environnemental global*, livre de John Ingram, Polly Ericksen et Diana Liverman - Un recueil complet d'essais qui examinent l'intersection entre la sécurité alimentaire, le changement climatique et la résilience économique. Il offre une perspective multidisciplinaire sur les défis et les solutions du secteur alimentaire.
- *L'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le Rapport mondial de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)* - fournit une analyse approfondie des tendances mondiales en matière de sécurité alimentaire, notamment des facteurs de résilience économique. Il offre des données et des informations précieuses pour comprendre l'état de la sécurité alimentaire.
- *Changement climatique et sécurité alimentaire : document-cadre* par le Programme alimentaire mondial (PAM) - étudie l'impact du changement climatique sur la sécurité alimentaire et décrit des stratégies pour renforcer la résilience économique face aux défis liés au climat.

Journal international des sciences de l'alimentation
(<https://www.hindawi.com/journals/ijfs/>)

2. Remerciements

Le module 7 est le résultat de la collaboration suivante :

<i>Auteurs du module</i>	Rossi Loredana
<i>Contributeurs</i>	Nistor Alina
	Ceausu Ruxandra

3. Glossaire

Terme	Définition / Signification
<i>Point d'équilibre</i>	Le niveau de ventes ou d'activité commerciale où le revenu total est égal aux coûts totaux, ne générant ni profit ni perte. Il représente le point où une entreprise couvre toutes ses dépenses, marquant ainsi la transition entre la perte et le profit.
<i>Économie circulaire</i>	Un modèle économique qui vise à minimiser les déchets et à optimiser l'utilisation des ressources en concevant des produits, des services et des chaînes d'approvisionnement favorisant la réduction, la réutilisation et le recyclage des matériaux.
<i>Collaboration intersectorielle</i>	La collaboration entre différentes organisations et secteurs, tels que le gouvernement, les associations industrielles et les entreprises privées, afin de partager les connaissances, les ressources et l'expertise dans le but de renforcer la résilience économique.
<i>Réponse à la crise</i>	Stratégies et plans visant à gérer et atténuer l'impact des événements imprévus ou des crises sur le secteur alimentaire, garantissant ainsi la continuité des opérations et l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement.
<i>Résilience économique</i>	La capacité du secteur alimentaire à résister aux chocs, aux perturbations et aux incertitudes et à s'en remettre tout en maintenant ses fonctions essentielles et le bien-être des parties prenantes. Elle garantit la stabilité de l'approvisionnement alimentaire, de l'activité économique et de l'emploi.

<i>Internet des objets (IoT)</i>	Un réseau d'appareils physiques et de capteurs interconnectés qui collectent et échangent des données, permettant une surveillance et un contrôle en temps réel des processus de production et de distribution alimentaire.
<i>L'évaluation des risques</i>	Le processus d'identification, d'évaluation et de priorisation des risques et vulnérabilités potentiels au sein du secteur de l'alimentation et de la restauration afin de prendre des décisions éclairées et d'élaborer des stratégies d'atténuation.
<i>RSI (retour sur investissement)</i>	Mesure financière qui évalue la rentabilité d'un investissement en comparant le rendement obtenu au coût initial, exprimé en pourcentage.
<i>Parties prenantes</i>	Personnes, organisations ou groupes qui ont un intérêt ou une influence dans le secteur alimentaire, y compris les agriculteurs, les producteurs, les détaillants, les consommateurs et les agences gouvernementales.
<i>Chaîne d'approvisionnement</i>	Un réseau d'organisations, d'individus, d'activités, d'informations et de ressources impliqués dans la production, la distribution et la livraison de produits alimentaires des fournisseurs aux consommateurs.
<i>Durabilité</i>	Pratiques et initiatives favorisant la durabilité environnementale, sociale et économique, incluant l'approvisionnement responsable, la réduction des déchets et l'utilisation d'emballages écologiques.
<i>Transparence</i>	Ouverture et clarté dans la chaîne d'approvisionnement, permettant aux parties prenantes de retracer et de comprendre les sources et les processus impliqués dans la production et la distribution des aliments.