

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

WP	WP3 - Co-conception et expérimentation d'un programme de formation innovant pour les opérateurs et entrepreneurs verts du secteur de la restauration
Tâche	3.2 – Co-conception du programme de formation
Chef de mission	Pour la solidarité
Contribution	Tous les partenaires (CMRC, AKMI, Work's Quality, IED, EPATV, CIPFP)
Version	Version n.1 – Novembre 2023

Sous-module n°17 : Explorer des pratiques innovantes et durables

DOMAINE THÉMATIQUE	Recherche de pratiques innovantes et durables : renforcement des compétences et des approches efficaces		
SOUS-DOMAINE DE REFERENCE	Compétences digitales et soft skills		
HEURES	5		
OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE			
1. Méthodes d'identification de recherche, de mise en œuvre et de maintien de pratiques innovantes et durables 2. Les apprenants apprécieront l'importance de la collaboration et la manière de s'engager efficacement avec les mentors et les pairs dans le secteur de l'alimentation et de la restauration			
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE			
Théorique		Pratique	
✓ Lectures ✓ Études de cas		✓ Cartographier les principales pratiques innovantes et durables en explorant les méthodologies et en analysant la mise en œuvre contemporaine ✓ Application pratique de pratiques innovantes et durables ✓ Évaluer l'impact des pratiques innovantes et durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration	



SSPICEIT!

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

TABLE DES MATIÈRES

SOUS-MODULE 17 : EXPLORER DES PRATIQUES INNOVANTES ET DURABLES	4
1. Identifier et comprendre les pratiques durables	4
1.1. Pourquoi avez-vous besoin de ces pratiques durables ?	7
1.2. Comment pouvez-vous utiliser ces pratiques ?	8
1.3. En savoir plus sur les pratiques durables.....	8
1.4. Qu'en est-il de l'éthique ?	9
Exercice 1 : Enquête auprès des étudiants.....	10
2. Méthodes de recherche de pratiques innovantes et durables et de leur mise en œuvre	12
2.1. Explorer et expérimenter des approches innovantes.....	12
EXERCICE 2.....	15
2.2. Obtenir le soutien nécessaire pour obtenir des résultats utiles	17
Exercice 3	19
ÉTUDE DE CAS.....	22
EXTRAS	25
Bibliographie.....	Error! Bookmark not defined.



SSPICEIT!

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

SOUS-MODULE 17 : Explorer des pratiques innovantes et durables

1. Identifier et comprendre les pratiques durables



Illustration 1- Pratiques durables (Source : <https://www.lightspeedhq.com/blog/3-ways-to-run-a-sustainable-restaurant/>)

Identifier et comprendre les pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration est une démarche essentielle dans notre monde moderne. Cette quête implique l'adoption d'approches innovantes qui minimisent non seulement l'impact environnemental, mais favorisent également la responsabilité sociale et la viabilité économique. Les pratiques durables englobent un large éventail d'initiatives, allant de la réduction du gaspillage alimentaire et l'adoption d'alternatives végétales à l'utilisation de technologies intelligentes en cuisine et au soutien des circuits alimentaires locaux. Grâce à une exploration approfondie, les acteurs du secteur de l'alimentation et de la restauration acquièrent les connaissances et les compétences nécessaires pour faire des choix éclairés, bénéfiques à la fois pour la planète, les communautés et les entreprises. De plus, cette compréhension encourage une perspective globale qui prend en compte les dimensions éthiques de la production alimentaire, équilibre les intérêts commerciaux avec la préservation de l'environnement et contribue, en fin de compte, à la transformation du secteur vers un avenir plus durable et responsable.

Nous avons rassemblé ci-dessous les pratiques durables les plus importantes dans le secteur de l'alimentation et de la restauration :



SSPICEIT!

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

PRATIQUES DURABLES	COMMENT L'UTILISER
Agriculture verticale et agriculture intérieure	Cette section détaillera comment l'agriculture verticale et l'agriculture d'intérieur révolutionnent la production alimentaire en maximisant l'espace et en réduisant l'utilisation de l'eau et des ressources. Nous discuterons d'exemples d'initiatives d'agriculture verticale réussies et de leur impact sur les systèmes alimentaires urbains.
Agroécologie et permaculture	Découvrez les principes de l'agroécologie et de la permaculture, en mettant l'accent sur les pratiques agricoles durables et inspirées de la nature. Nous présenterons des études de cas d'exploitations agricoles et d'entreprises qui ont adopté ces approches.
Innovation contre le gaspillage alimentaire	Découvrez des stratégies innovantes tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire. Il s'agit notamment de discuter de l'importance de réduire le gaspillage à chaque étape, de la production à la consommation, et de présenter des entreprises qui ouvrent la voie dans ce domaine.
Technologie de cuisine intelligente	Découvrez les applications pratiques des technologies de cuisine intelligente, notamment les appareils à faible consommation d'énergie, les capteurs IoT et la gestion automatisée des stocks. Nous découvrirons comment ces technologies optimisent les opérations de cuisine, réduisent la consommation de ressources et améliorent la sécurité alimentaire.
Alternatives à la viande à base de plantes	Plongez dans le monde des alternatives à la viande à base de plantes. Découvrez les technologies et les ingrédients utilisés pour créer ces produits, les avantages en termes de durabilité et la croissance du marché qu'ils connaissent.
Ingrédients recyclés	Découvrez l'utilisation créative d'ingrédients recyclés et de restes de nourriture dans les pratiques culinaires. Nous vous donnerons des exemples de plats et de produits qui ont intégré avec succès ces ingrédients durables.
Restaurants zéro déchet	Découvrez le concept de restaurants zéro déchet et les stratégies qu'ils emploient pour minimiser les déchets, de la réutilisation des restes de nourriture au recyclage et au compostage. Des études de cas réelles seront incluses.
Restaurants fonctionnant à l'énergie solaire	Découvrez comment les restaurants exploitent l'énergie solaire pour alimenter leurs opérations, réduisant ainsi leur empreinte carbone et leurs



SSPICEIT!

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

	coûts énergétiques. Nous discuterons des aspects pratiques et des avantages de l'utilisation de l'énergie solaire dans l'industrie alimentaire.
Hydroponie et aquaponie	Cette section fournira une explication détaillée des systèmes hydroponiques et aquaponiques, mettant en valeur leur potentiel de conservation de l'eau et des nutriments tout en favorisant une agriculture durable. Des exemples concrets d'entreprises utilisant ces systèmes seront abordés.
Innovations en matière d'emballages écologiques	Découvrez les dernières avancées en matière de solutions d'emballage durables qui réduisent l'utilisation du plastique et minimisent l'impact environnemental. Nous examinerons les matériaux et les conceptions innovants qui font la différence.
Centres alimentaires locaux	Discutez du concept de pôles alimentaires locaux qui relie directement les producteurs aux consommateurs, réduisant ainsi les émissions liées au transport et soutenant les économies locales. Nous mettrons en lumière des modèles de pôles alimentaires locaux qui ont fait leurs preuves.
Protéine à base d'insectes	Découvrez le potentiel durable de l'utilisation des insectes comme source de protéines. Nous explorerons les avantages nutritionnels, les considérations éthiques et les avantages environnementaux de cette tendance émergente.
Partage et redistribution de la nourriture	Découvrez le concept de programmes de partage et de redistribution de nourriture, qui visent à réduire le gaspillage alimentaire et à lutter contre l'insécurité alimentaire en même temps. Cette section se penchera sur les initiatives qui mettent en relation les surplus alimentaires des entreprises avec des personnes ou des organisations dans le besoin, en mettant l'accent sur les impacts sociaux et environnementaux positifs.
Etiquetage carbone	Comprendre la mise en œuvre de l'étiquetage carbone sur les menus et les produits alimentaires, qui fournit aux consommateurs des informations sur l'empreinte carbone de leurs choix. Explorez le potentiel de l'étiquetage carbone pour sensibiliser et encourager des choix alimentaires plus durables.
Applications de commande de nourriture intelligentes	Découvrez le développement et l'utilisation d'applications de commande de repas intelligentes qui exploitent l'analyse des données pour optimiser la production alimentaire et réduire le gaspillage. Découvrez comment ces applications peuvent contribuer à l'efficacité du secteur de la restauration tout en minimisant l'impact environnemental.

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

La blockchain au service de la traçabilité alimentaire	Découvrez l'application de la technologie blockchain dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Découvrez comment la blockchain améliore la transparence, la traçabilité et la confiance, garantissant ainsi un approvisionnement éthique et durable des ingrédients. Des études de cas illustreront sa mise en œuvre concrète.
Aménagement paysager comestible	Plongez plus profondément dans le concept d'aménagement paysager comestible, qui transforme les paysages des restaurants en espaces productifs. Découvrez comment cette pratique non seulement améliore l'esthétique, mais fournit également des ingrédients frais et locaux, favorisant la durabilité et une expérience culinaire unique.
Concepts alimentaires hybrides	Découvrez des pratiques culinaires innovantes qui associent différentes cuisines et ingrédients pour créer des menus diversifiés et durables. Découvrez comment les concepts alimentaires hybrides peuvent réduire le gaspillage alimentaire, élargir les horizons culinaires et répondre aux goûts changeants des consommateurs.
Laboratoires de recherche et d'innovation culinaires	Discutez de la création de laboratoires de recherche et d'innovation au sein des écoles culinaires et des restaurants. Ces laboratoires servent d'incubateurs pour l'expérimentation de nouvelles techniques, de nouveaux ingrédients et de pratiques durables. Des exemples concrets illustreront leur rôle dans l'élaboration de l'avenir de la gastronomie.
Agriculture régénératrice	Plongez dans les principes et les pratiques de l'agriculture régénératrice, en mettant l'accent sur la santé des sols, la biodiversité et la restauration des écosystèmes. Comprenez comment l'agriculture régénératrice contribue à la durabilité à long terme en améliorant la fertilité des sols, en séquestrant le carbone et en favorisant des systèmes alimentaires résilients.

1.1. Pourquoi avez-vous besoin de ces pratiques durables ?

La recherche continue est le moteur du progrès dans la transition du secteur de l'alimentation et de la restauration vers la durabilité. Elle constitue une boussole nous guidant à travers un paysage en constante évolution, marqué par les défis environnementaux, l'évolution des préférences des consommateurs et l'émergence de nouvelles technologies. Les pratiques durables ne sont pas figées ; elles nécessitent une adaptation et une amélioration constantes. La recherche fournit

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

une base empirique essentielle pour identifier les pratiques véritablement durables, et non de simples stratégies de greenwashing. En restant à l'affût des dernières découvertes, nous pouvons affiner nos méthodes, optimiser l'utilisation des ressources et développer des solutions innovantes qui garantissent l'alignement du secteur avec les principes de responsabilité environnementale, d'équité sociale et de viabilité économique. La recherche est ainsi la pierre angulaire sur laquelle repose l'avenir durable du secteur de l'alimentation et de la restauration.

1.2. Comment pouvez-vous utiliser ces pratiques ?

L'exploration d'approches innovantes est une promesse immense pour l'industrie agroalimentaire. Ces approches offrent de nombreux avantages, notamment une empreinte environnementale réduite, une meilleure efficacité des ressources et un engagement accru des clients. Par exemple, l'adoption de substituts de viande à base de plantes permet non seulement de réduire l'impact environnemental de la production de viande traditionnelle, mais aussi d'exploiter un marché croissant de consommateurs conscients. De plus, les technologies de cuisine intelligente rationalisent non seulement les opérations, mais réduisent également les coûts énergétiques et les déchets. L'impact positif va au-delà de la rentabilité : il améliore la réputation d'une entreprise et favorise la fidélité des clients. L'innovation permet non seulement de relever des défis urgents, mais aussi de stimuler la créativité, qui, à son tour, alimente la croissance économique et aide l'industrie à s'adapter aux circonstances changeantes.

1.3. En savoir plus sur les pratiques durables...

L'expérimentation créative dans le domaine des pratiques durables est un élément essentiel du progrès dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. Cela implique une approche ouverte de la résolution de problèmes, où les chefs, les producteurs et les entreprises explorent activement des idées et des techniques non conventionnelles. Par exemple, l'expérimentation avec des ingrédients recyclés remet en question la notion conventionnelle de déchet, ce qui conduit à de nouvelles créations culinaires tout en minimisant le gaspillage des ressources. Les chefs créatifs fusionnent également les cuisines pour réduire le gaspillage alimentaire et introduire des saveurs diverses. En favorisant une culture de l'expérimentation, nous pouvons découvrir des solutions innovantes, de nouveaux ingrédients et créer des expériences culinaires passionnantes qui profitent simultanément à notre planète.



SSPICEIT!

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



Illustration 2- Des solutions innovantes (Source : <https://www.foodnotify.com/en/blog/sustainable-food-system-hospitality>)

1.4. Qu'en est-il de l'éthique ?

Les recherches portant sur des pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration nécessitent un examen critique de leurs dimensions éthiques. Les considérations éthiques s'étendent à des domaines tels que les pratiques de travail équitables, le bien-être des animaux et l'approvisionnement responsable. Par exemple, lors de l'étude des pratiques durables en matière de produits de la mer, il est impératif de tenir compte de l'impact sur les communautés de pêcheurs et le bien-être des écosystèmes aquatiques. Les dimensions éthiques de la recherche nous obligent à faire des choix qui respectent les principes de justice et de responsabilité, en veillant à ce que les initiatives de durabilité ne nuisent pas par inadvertance aux populations ou aux écosystèmes vulnérables. Cet examen est essentiel pour garantir que nos recherches contribuent positivement à la société et à l'environnement.

L'équilibre entre les intérêts commerciaux, l'impact environnemental et le bien-être de la société est la marque de fabrique d'un secteur de l'alimentation et de la restauration responsable et durable. Il ne s'agit pas d'un jeu à somme nulle, mais plutôt de trouver des synergies et des solutions gagnant-gagnant. Une entreprise qui accorde la priorité à la durabilité peut obtenir un avantage concurrentiel en réduisant ses coûts d'exploitation, en attirant des consommateurs soucieux de l'environnement et en favorisant une image de marque positive. De plus, les pratiques durables conduisent souvent à une meilleure gestion des ressources, ce qui est financièrement avantageux. Cependant, cet équilibre nécessite une approche stratégique, un dialogue ouvert avec les parties prenantes et un engagement dans une réflexion à long terme. Atteindre cet équilibre garantit que notre industrie prospère économiquement tout en contribuant positivement à l'environnement et à la société, en s'alignant sur les objectifs plus larges du développement durable.

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

Exercice 1 : Enquête auprès des étudiants	
Pré-requis	
Temps	
Outils	
Objectifs	
Instructions	
<i>Section 1 : Pratiques durables</i> 1.1. Connaissez-vous désormais les pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration ? ☐ Oui ☐ Non 1.2. Veuillez sélectionner les pratiques durables qui vous ont le plus intéressé tout au long de ce chapitre : ☐ Agriculture verticale ou agriculture intérieure ☐ Agroécologie ou permaculture ☐ Initiatives de réduction du gaspillage alimentaire ☐ Technologie de cuisine intelligente ☐ Options de menu à base de plantes ☐ Utilisation d'ingrédients recyclés ☐ Pratiques zéro déchet ☐ Utilisation de l'énergie solaire ☐ Hydroponie ou aquaponie ☐ Emballage écologique ☐ Soutien aux pôles alimentaires locaux ☐ Protéine à base d'insectes ☐ Programmes de partage ou de redistribution de nourriture ☐ Étiquetage carbone sur les menus ☐ Applications de commande de nourriture intelligentes ☐ La blockchain pour la traçabilité ☐ Aménagement paysager comestible	





SSPICEIT!

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

- [] Concepts alimentaires hybrides
- [] Laboratoires de recherche et d'innovation
- [] Agriculture régénératrice

Section 2 : Aspects positifs

2.1. Quels impacts positifs avez-vous observés suite à la mise en œuvre de pratiques durables ? (Veuillez fournir des exemples précis si possible)

2.2. Comment les pratiques durables peuvent-elles avoir un effet positif sur la réputation d'une organisation, la fidélité de ses clients ou la rentabilité ?

Section 3 : Aspects critiques

3.1. Quels défis ou aspects critiques peuvent être rencontrés lors de la mise en œuvre de pratiques durables ? (Veuillez fournir des exemples précis si possible)

3.2. Quelles conséquences négatives, imprévues ou non, peuvent être liées aux efforts de développement durable d'une organisation ?



SSPICEIT!

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

Section 4 : La réalité actuelle

4.1. Sur une échelle de 1 à 5, comment évalueriez-vous le niveau actuel de pratiques durables dans le monde ? (1 étant très faible, 5 étant très élevé)

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

4.2. Prévoyez-vous de mettre en œuvre des pratiques durables spécifiques dans un avenir proche ? Si oui, veuillez les décrire.

Section 5 : Commentaires supplémentaires

5.1. Avez-vous des commentaires, des suggestions ou des idées supplémentaires concernant les pratiques durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration ?

2. Méthodes de recherche de pratiques innovantes et durables et de leur mise en œuvre

2.1. Explorer et expérimenter des approches innovantes

4h (3h de cours + 1h d'exercice pratique et évaluation finale)

Dans le paysage dynamique du secteur de l'alimentation et de la restauration, il est primordial de comprendre les principes clés de durabilité et d'innovation. La



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

durabilité va au-delà de la réduction de l'impact environnemental ; elle englobe la viabilité économique et la responsabilité sociale. Dans ce secteur, cela signifie s'approvisionner de manière responsable en ingrédients, minimiser les déchets et adopter des pratiques qui profitent non seulement aux entreprises, mais aussi aux communautés et à la planète. L'innovation, en revanche, alimente le progrès en repoussant les limites et en favorisant la résolution créative des problèmes. En combinant durabilité et innovation, les entreprises peuvent prospérer en répondant à la demande croissante de choix respectueux de l'environnement tout en minimisant leur empreinte environnementale. Ces principes constituent la base sur laquelle se construit un avenir plus brillant et plus durable pour le secteur.

Promouvoir la durabilité dans le secteur de l'alimentation et de la restauration, une approche multidimensionnelle est nécessaire. L'une des stratégies essentielles consiste à encourager les consommateurs à consommer de manière responsable. Cela implique de les sensibiliser aux impacts environnementaux et sociaux des choix alimentaires. Les restaurants et les entreprises peuvent y parvenir en étiquetant leurs menus de manière transparente, en informant les clients sur l'origine des ingrédients et en mettant l'accent sur les avantages des pratiques durables. En outre, l'approvisionnement durable, une autre stratégie essentielle, consiste à se procurer des ingrédients de manière locale et éthique, à réduire les kilomètres parcourus par les aliments et à soutenir les petits producteurs. Enfin, il est essentiel de minimiser le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de l'approvisionnement à l'assiette. En mettant en œuvre ces stratégies, les entreprises peuvent non seulement réduire leur impact environnemental, mais aussi attirer des consommateurs soucieux de l'environnement qui cherchent à soutenir les établissements respectueux de l'environnement.



Illustration 3- Source: <https://www.freepik.com/>

L'innovation durable dans le secteur de l'alimentation et de la restauration repose sur l'adoption de pratiques avant-gardistes qui remettent en question le statu quo. La saisonnalité, par exemple, encourage les menus qui changent au fil des saisons, favorisant l'utilisation d'ingrédients frais et locaux.





SSPICEIT!

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

Cela permet non seulement de réduire l'empreinte carbone, mais aussi de proposer des plats plus savoureux et plus riches en nutriments. L'approvisionnement local favorise également la durabilité en renforçant les économies régionales et en réduisant l'impact environnemental du transport. La réduction des déchets, notamment grâce à des techniques telles que le recyclage, encourage des solutions créatives pour minimiser la production de déchets.

En adoptant activement ces pratiques, les entreprises s'alignent non seulement sur les tendances actuelles, mais se préparent également à l'avenir en réduisant la consommation de ressources et la production de déchets.

Il est essentiel pour les entreprises du secteur de l'alimentation et de la restauration de comprendre l'économie circulaire. Ce concept se concentre sur la conception de systèmes qui minimisent les déchets et maintiennent les ressources en circulation. Dans ce contexte, cela signifie réutiliser les déchets alimentaires pour en faire des produits de valeur, utiliser les ingrédients excédentaires de manière créative et même recycler les emballages alimentaires. L'adoption des principes de l'économie circulaire favorise l'efficacité des ressources, réduit les déchets et atténue l'empreinte environnementale du secteur. Elle encourage également les entreprises à réfléchir de manière holistique à leurs chaînes d'approvisionnement, en réfléchissant à la manière dont les produits peuvent être réutilisés ou recyclés après utilisation. En intégrant ces connaissances de l'économie circulaire, le secteur de l'alimentation et de la restauration peut jouer un rôle important pour relever le défi mondial de l'épuisement des ressources et de l'accumulation des richesses.

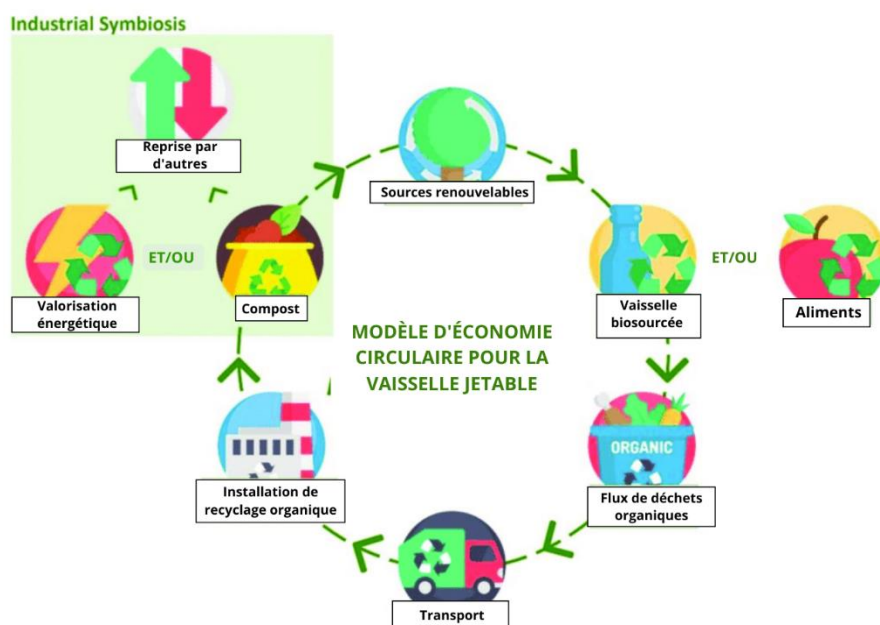


Illustration 4- Modèle d'économie circulaire (Source: https://www.researchgate.net/figure/Circular-Economy-Model-for-Disposable-Foodware-in-the-Food-Services-Industry-Reproduced_fig2_358531456)

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

Exercice 2	
Pré-requis	
Temps	
Outils	
Objectifs	Dans cet exercice d'auto-évaluation, les participants évalueront les pratiques d'approvisionnement alimentaire durable en observant, en collectant des données et en analysant les avantages environnementaux et sociaux associés aux choix d'ingrédients innovants. L'exercice vise à développer les compétences nécessaires pour formuler des évaluations basées sur des données observées et des résultats de recherche.

Exercice 1 : Observer et recueillir des données sur les effets des choix d'ingrédients innovants
Instructions
1.1. Choisissez un ingrédient : Sélectionnez un ingrédient utilisé dans votre activité alimentaire ou de restauration. Il peut s'agir d'une protéine, d'un légume ou de tout autre composant essentiel de vos plats. 1.2. Collecter des données : Commencez par collecter des données relatives à l'ingrédient choisi. Ces données doivent inclure des informations sur sa provenance, son mode de production, son impact environnemental et toute considération sociale (par exemple, des pratiques de travail équitables dans la production). 1.3. Alternatives innovantes : Recherchez et identifiez des alternatives innovantes à l'ingrédient choisi. Recherchez des options durables qui peuvent être moins gourmandes en ressources, avoir une empreinte carbone plus faible ou soutenir les communautés locales.

Exercice 2 : Analyser les avantages environnementaux et sociaux liés aux pratiques d'approvisionnement durable
Instructions
2.1. Impact environnemental : Analysez les avantages environnementaux des choix d'ingrédients innovants. Tenez compte de facteurs tels que la réduction



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

des émissions de gaz à effet de serre, la diminution de la consommation d'eau ou la réduction de la perturbation de l'habitat. Comparez ces avantages à ceux de l'ingrédient conventionnel.

2.2. Considérations sociales : Évaluez les avantages sociaux des choix d'ingrédients durables. Évaluez si ces choix contribuent à des salaires équitables, soutiennent les communautés locales ou adhèrent à des pratiques de travail éthiques. Comparez ces avantages sociaux à ceux de l'ingrédient conventionnel.

Exercice 3 : Formuler des évaluations basées sur des données observées et des résultats de recherche

Instructions

3.1. Comparer les données : Comparez les données et les résultats relatifs à l'ingrédient choisi et à ses alternatives durables. Prenez note des différences significatives en termes d'impacts environnementaux et sociaux.

3.2. Formulation de l'évaluation : Sur la base de vos observations et de votre analyse, formulez une évaluation de la durabilité de l'ingrédient choisi. Envisagez de créer un système de notation ou un résumé qui quantifie les avantages et les inconvénients environnementaux et sociaux de chaque option.

3.3. Recommandations : Concluez votre évaluation en formulant des recommandations pour votre activité alimentaire ou de restauration. Devriez-vous envisager de remplacer l'ingrédient choisi par une alternative plus durable ? Quels sont les avantages potentiels, les défis et les considérations à prendre en compte pour effectuer ce changement ?

Exercice 4 : Réflexion et discussion

Instructions

4.1. Auto-réflexion : Prenez un moment pour réfléchir au processus et aux résultats de votre évaluation. Réfléchissez à la manière dont cet exercice a approfondi votre compréhension de l'approvisionnement alimentaire durable et de l'impact qu'il peut avoir sur votre entreprise.

4.2. Discussion de groupe : Si vous travaillez en groupe ou en classe, engagez une discussion pour partager vos conclusions et vos évaluations. Discutez des défis et des opportunités que vous avez rencontrés au cours de cet exercice et échangez des idées sur les pratiques d'approvisionnement durable.

Cet exercice d'auto-évaluation est une étape précieuse pour comprendre l'application pratique des principes d'approvisionnement durable. Il permet aux participants d'acquérir les compétences nécessaires pour prendre des décisions





SSPICEIT!

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

éclairées sur le choix des ingrédients, en accord avec les objectifs de durabilité environnementale et sociale.



Illustration 5- Inspiration pour l'exercice (Source : <https://www.freepik.com>)

2.2. Obtenir le soutien nécessaire pour obtenir des résultats utiles

4h (3h de cours + 1h d'exercice pratique et évaluation finale)

Pour obtenir des résultats positifs dans le secteur de l'alimentation et de la restauration, il faut souvent plus que de simples idées innovantes. Il faut également des stratégies efficaces pour obtenir du soutien et nouer des collaborations. Nous explorons ici les stratégies clés pour obtenir le soutien nécessaire pour concrétiser des solutions durables et garantir leur impact à long terme.

Nous avons trouvé des **stratégies de communication efficaces (1) pour obtenir du soutien** et (2) **établir des collaborations**. Tout d'abord, (3) **un message clair est nécessaire** ; pour obtenir du soutien, (4) **articulez clairement les avantages et l'importance de vos initiatives durables**. Utilisez (5) **un langage simple** et (6) **des récits convaincants** qui trouvent un écho auprès des parties prenantes, qu'il s'agisse d'investisseurs, de clients ou d'employés. De plus, (7) **impliquez les parties prenantes** dès le départ. (8) **Écoutez** leurs préoccupations et leurs idées et intégrez leurs commentaires dans vos plans de développement durable. Lorsque les individus ont le sentiment que leur voix est entendue et valorisée, ils sont plus susceptibles de soutenir vos initiatives. De plus, (9) **présentez des exemples de réussite**, (10) **mettez en évidence des exemples d'initiatives similaires** qui ont réussi, que ce soit au sein de votre organisation ou dans le secteur. Les exemples de réussite du monde



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

réel fournissent des preuves concrètes de la faisabilité et des avantages des pratiques durables. Enfin et surtout, (11) **collaborez avec des organisations, des ONG ou des organismes gouvernementaux** partageant les mêmes idées. Le partenariat avec d'autres personnes qui partagent vos objectifs de développement durable peut amplifier vos efforts et vous donner accès à des ressources et à une expertise précieuses.

Il existe également des stratégies pour mettre en œuvre des innovations étudiées dans des scénarios réels. Avant de mettre en œuvre des changements à grande échelle, envisagez de lancer des projets pilotes. Ils vous permettent de tester des pratiques innovantes dans des environnements contrôlés, de recueillir des données et d'affiner votre approche en fonction des retours d'expérience du monde réel. De plus, (12) **investissez dans la formation et l'éducation de votre personnel**. Assurez-vous qu'il possède les compétences et les connaissances nécessaires pour mettre en œuvre efficacement les nouvelles innovations. Les employés engagés et informés sont plus susceptibles de soutenir et de contribuer aux initiatives durables. Parfois, une approche progressive est plus pratique. **Intégrez progressivement (13) les innovations** à vos opérations pour minimiser les perturbations et permettre des ajustements si nécessaire. Enfin, (14) **évaluez et adaptez continuellement vos innovations** en fonction des données de performance et des retours d'expérience. (15) **Soyez ouvert aux changements et aux améliorations** à mesure que vous en apprenez davantage sur ce qui fonctionne le mieux pour votre organisation.

2.3. Comment pouvons-nous surveiller et évaluer l'impact des solutions durables au fil du temps ?

- ✓ **Collecte de données** : Mettez en œuvre des systèmes de collecte de données robustes pour suivre l'impact environnemental, social et économique de vos solutions durables. Ces données servent de preuve de l'efficacité de vos initiatives et éclairent les prises de décisions futures.
- ✓ **Audits réguliers** : Réalisez régulièrement des audits de durabilité pour évaluer les progrès et identifier les domaines à améliorer. La transparence des rapports sur les résultats renforce la confiance des parties prenantes et démontre votre engagement en faveur d'une amélioration continue.
- ✓ **Définir des objectifs et des mesures** : Établissez des objectifs de développement durable clairs et des indicateurs clés de performance (ICP) pour mesurer les progrès. Révissez et ajustez régulièrement ces objectifs en fonction de l'évolution des normes et des meilleures pratiques du secteur.

Un autre aspect important est **l'apprentissage collaboratif et le retour d'expérience entre pairs**. Rejoignez des associations professionnelles, des

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

forums ou des réseaux axés sur la durabilité dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. Ces plateformes offrent des opportunités d'apprentissage collaboratif, de partage des connaissances et de retour d'expérience entre pairs. Ensuite, **créez des boucles de rétroaction** au sein de votre organisation, où les employés et les parties prenantes peuvent partager leurs idées, suggestions et préoccupations concernant les initiatives de durabilité. Encouragez un dialogue ouvert et honnête pour favoriser une culture d'amélioration continue. De plus, comparez vos efforts en matière de durabilité avec ceux d'entreprises similaires ou de leaders du secteur. **L'évaluation comparative** avec d'autres peut fournir des perspectives précieuses et motiver votre équipe à viser l'excellence.

En conclusion, **obtenir un soutien** pour les initiatives durables dans le secteur de l'alimentation et de la restauration nécessite une communication efficace, des stratégies de mise en œuvre pratiques, un suivi et une évaluation continus, ainsi qu'un engagement envers l'apprentissage collaboratif. En appliquant ces stratégies, les entreprises peuvent non seulement obtenir des résultats précieux, mais aussi contribuer à un secteur plus durable et résilient.

Exercice 3	
Pré-requis	/
Temps	1 heure
Outils	☐ Tableau blanc ou tableau à feuilles mobiles et marqueurs ☐ Documents à distribuer avec études de cas (facultatif) ☐ Accès à Internet pour la recherche (si nécessaire)
Objectifs	Aider les étudiants à explorer des stratégies pour obtenir des résultats précieux dans le secteur de l'alimentation et de la restauration, en mettant l'accent sur les principes de durabilité et d'innovation.
Instructions	
Étape 1 : Introduction (10 minutes)	
✓ Commencez l'exercice en abordant le thème de l'obtention de résultats positifs dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. Soulignez l'importance de la durabilité et de l'innovation dans ce secteur. ✓ Discutez des principaux défis et opportunités du secteur de l'alimentation et de la restauration liés à la durabilité et à l'innovation.	
Étape 2 : Formation du groupe (5 minutes)	





SSPICEIT!

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

- ✓ Divisez les élèves en petits groupes (3 à 4 élèves par groupe). Assurez la diversité dans chaque groupe pour encourager des points de vue variés.

Étape 3 : Analyse de l'étude de cas (20 minutes)

- ✓ Donnez à chaque groupe une étude de cas (réelle ou hypothétique) liée à la durabilité et à l'innovation dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. L'étude de cas doit présenter un scénario dans lequel une entreprise cherche à améliorer ses pratiques en matière de durabilité.
- ✓ Demandez à chaque groupe d'analyser l'étude de cas en se concentrant sur les points suivants :
- ✓ Identifier les principes de durabilité et d'innovation en jeu dans le scénario.
- ✓ Discutez des avantages et des défis potentiels associés aux changements proposés.
- ✓ Réfléchissez à des stratégies supplémentaires que l'entreprise pourrait envisager pour obtenir des résultats précieux.

Étape 4 : Discussion de groupe (15 minutes)

- ✓ Demandez à chaque groupe de présenter son analyse de cas à la classe. Encouragez les discussions et les questions des autres groupes.

Étape 5 : Réflexion et plan d'action (10 minutes)

- ✓ Engagez toute la classe dans une séance de réflexion. Demandez aux élèves de réfléchir aux questions suivantes :
- 1) Qu'avez-vous appris sur la durabilité et l'innovation dans le secteur de l'alimentation et de la restauration grâce à ces études de cas ?
 - 2) Comment les entreprises peuvent-elles équilibrer la recherche de résultats valorisants avec leurs responsabilités environnementales et sociales ?
 - 3) Quelles sont les mesures pratiques que les entreprises peuvent prendre pour mettre en œuvre des pratiques durables ?
- *En vous basant sur la discussion, demandez à chaque groupe de créer un bref plan d'action. Dans ce plan, ils doivent décrire comment une entreprise pourrait mettre en œuvre des pratiques durables et des approches innovantes dans le secteur de l'alimentation et de la restauration. Encouragez-les à être précis et réalistes.*





SSPICEIT!

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

Étape 6 : Présentation (10 minutes)

- Chaque groupe doit présenter son plan d'action à la classe, en soulignant les stratégies clés et les étapes pratiques.

Étape 7 : Conclusion (5 minutes)

- Terminez l'exercice en résumant les principaux points à retenir et en soulignant l'importance de la durabilité et de l'innovation pour obtenir des résultats précieux dans le secteur de l'alimentation et de la restauration.

Extension facultative : Attribuez un projet de réflexion ou de recherche écrit aux élèves pour explorer davantage les pratiques et les innovations durables dans l'industrie alimentaire et de la restauration.





SSPICEIT!

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

ÉTUDE DE CAS

La Roumanie, pays pittoresque d'Europe de l'Est, est non seulement connue pour ses paysages époustouflants, mais aussi pour son riche patrimoine culinaire. Ces dernières années, le secteur de l'alimentation et de la restauration en Roumanie a connu une transformation vers l'adoption de pratiques durables.

Cette étude de cas explore le parcours de deux entreprises en Roumanie, illustrant leurs efforts pour adopter la durabilité tout en prospérer sur un marché concurrentiel.

Cas 1 : Le Café Vert

Le Green Café, situé au cœur de Bucarest, est un café et restaurant très prisé. En 2018, les propriétaires du café se sont lancés dans une démarche de développement durable pour réduire leur empreinte environnementale et créer une expérience culinaire plus respectueuse de l'environnement.



Illustration 6- Source :
<https://www.facebook.com/GreenCafeJuiceBar>

Voici quelques pratiques durables mises en œuvre :

- **Approvisionnement local** : Le Green Café privilégie les ingrédients d'origine locale, notamment les grains de café, les légumes et les produits laitiers. Ce faisant, ils soutiennent les agriculteurs locaux et réduisent les kilomètres parcourus par les aliments.
- **Réduction des déchets** : Ils ont mis en place une stratégie globale de réduction des déchets. Cela comprend le compostage des déchets alimentaires, le recyclage et l'utilisation d'emballages écologiques. Les clients sont encouragés à apporter leurs tasses réutilisables et le café offre une réduction en guise d'incitation.



SSPICEIT!

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

- **Efficacité énergétique :** Le café a investi dans des appareils et un éclairage à faible consommation d'énergie. Il utilise également la lumière naturelle pendant la journée, réduisant ainsi la consommation d'énergie.
- **Menus Innovation :** Le menu propose une gamme d'options végétariennes et végétaliennes, réduisant ainsi l'empreinte carbone associée à la production de viande. Ils intègrent également des ingrédients de saison, favorisant la durabilité et la variété.

Le Green Café a constaté une augmentation significative du nombre de ses clients qui apprécient son engagement en faveur du développement durable. Ils ont réduit leurs coûts d'élimination des déchets et réalisé des économies d'énergie. Leurs initiatives en matière de développement durable ont non seulement eu un impact positif sur l'environnement, mais ont également renforcé la réputation de leur marque.

Cas 2 : BioCatering

BioCatering est une entreprise de restauration basée à Cluj-Napoca, spécialisée dans les événements, les mariages et les réunions d'entreprise. Conscients de la demande croissante de restauration durable, ils ont décidé d'intégrer des pratiques respectueuses de l'environnement dans leur modèle économique.



Illustration 7- Source:

<https://prestigecatering.ch/category/blog/>





Co-funded by
the European Union



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

Les pratiques durables mises en œuvre par cette entreprise sont :

- **Planification des menus** : BioCatering met l'accent sur les ingrédients de saison et d'origine locale dans ses menus. Ils travaillent en étroite collaboration avec les agriculteurs et les fournisseurs régionaux pour garantir la fraîcheur et réduire l'empreinte carbone de leurs plats.
- **Zéro déchet alimentaire** : L'entreprise a adopté une politique zéro déchet alimentaire. Les restes de nourriture sont donnés à des associations caritatives locales et les déchets organiques sont compostés. Cette approche permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi d'aider les personnes dans le besoin.
- **Vaisselle réutilisable** : BioCatering utilise autant que possible de la vaisselle et des ustensiles réutilisables lors des événements. Ils encouragent également les clients à choisir cette option, réduisant ainsi les déchets plastiques à usage unique.
- **Équipement de restauration économe en énergie** : L'entreprise a investi dans des équipements de cuisine et des véhicules économes en énergie. Elle utilise également des méthodes de cuisson économes en énergie, comme la cuisson par induction.

L'engagement de BioCatering en faveur du développement durable en a fait un leader des services de restauration écologiques en Roumanie. Son approche innovante visant à réduire le gaspillage alimentaire et à promouvoir l'approvisionnement local a attiré l'attention des clients à la recherche d'options de restauration éthiques et durables.

Pour résumer, le secteur de l'alimentation et de la restauration en Roumanie connaît une transformation remarquable vers la durabilité. Des entreprises comme The Green Café et BioCatering ouvrent la voie en intégrant des pratiques durables dans leurs opérations. En privilégiant **l'approvisionnement local, la réduction des déchets, l'efficacité énergétique et l'innovation dans les menus**, ils contribuent non seulement au bien-être environnemental et social, mais bénéficient également d'une fidélité accrue de la clientèle et d'un avantage concurrentiel sur le marché. Ces initiatives constituent des exemples inspirants pour d'autres acteurs du secteur souhaitant adopter des pratiques durables en Roumanie et au-delà.

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.

EXTRAS

Bibliographie

1. Kissflow, (11 août 2022). L'importance de la collaboration sur le lieu de travail.<https://kissflow.com/digital-workplace/collaboration/importance-of-collaboration-in-the-workplace/>
2. Gherca I., (2023, 24 mars). La collaboration sur le lieu de travail : avantages et moyens de l'améliorer.<https://www.touchpoint.com/blog/collaboration-in-the-workplace/>
3. Équipe éditoriale Indeed, (2023, 28 février). 10 raisons pour lesquelles la collaboration est importante sur le lieu de travail.<https://www.indeed.com/career-advice/career-development/why-is-collaboration-important>
4. Carey J., L'importance de la formation dans un restaurant.<https://smallbusiness.chron.com/importance-training-restaurant-75676.html>
5. Goodman Fielder Food Service, (2023, 25 mars). L'importance du mentorat dans l'hôtellerie.<https://www.gffoodservice.com.au/idea/the-importance-of-mentorships-in-hospitality/>
6. Fox D., (2021, 4 juin). La valeur du mentorat dans le secteur de la restauration.<https://www.qsrmagazine.com/outside-insights/value-mentorship-restaurant-business>
7. Krook D., La crise du mentorat dans l'industrie de la restauration et comment y remédier.<https://www.touchbistro.com/blog/the-restaurant-industry-s-mentorship-crisis/>
8. Brizo FoodMetrics, comment la technologie change le secteur de la restauration.<https://brizodata.com/en/how-technology-is-changing-the-foodservice-industry/#:~:text=Restaurants%20are%20now%20able%20to,for%20a%20large%20kitchen%20staff>
9. Van Soest T., Transformation numérique dans l'industrie alimentaire : tendances, exemples et avantages.<https://www.the-future-of-commerce.com/2021/04/23/digital-transformation-in-food-industry/#:~:text=There%20are%20several%20benefits%20of,efficient%20and%20sustainable%20supply%20chain>

- 10.Voicu L., (2023, 23 juin). 8 bonnes pratiques pour une communication efficace dans un restaurant.<https://www.gloriafood.com/effective-restaurant-communication>
- 11.Raeburn A., (2023, 8 janvier). Créez un plan d'action qui génère des résultats.<https://asana.com/resources/action-plan>
- 12.Herrity J., (31 juillet 2023). Comment rédiger un plan d'action (avec modèle et exemple).<https://www.indeed.com/career-advice/career-development/how-to-write-an-action-plan>
- 13.Greene J., (30 juillet 2019). Comment établir des priorités lorsque tout semble important.<https://zapier.com/blog/how-to-prioritize/>
- 14.Hashem N., (2023, 19 janvier). FIXER DES OBJECTIFS INTELLIGENTS POUR VOTRE ENTREPRISE DE RESTAURATION.<https://bimpos.com/blog/how-to-set-smart-restaurant-goals-for-the-new-year>
- 15.Flexcatering, (6 juin 2023). Définir et atteindre vos objectifs de restauration : un guide étape par étape vers le succès.<https://www.flexcateringhq.com/setting-and-achieving-your-catering-goals-a-step-by-step-guide-to-success/>
- 16.The Restaurant Times, propulsé par POSIST Technologies. Fonctions et responsabilités essentielles d'un responsable de service alimentaire.<https://www.posist.com/restaurant-times/usa/food-service-manager-duties-and-responsabilités.html>
- 17.Rowland O., (2023, 21 juin). Directeur de restaurant : description de poste.<https://targetjobs.co.uk/careers-advice/job-descriptions/restaurant-manager-job-description>
- 18.En effet, (15 avril 2023). Description du poste de traiteur : principales fonctions et qualifications.<https://www.indeed.com/hire/job-description/caterer>
- 19.Nelson K., (2023, 24 janvier). 15 rôles et responsabilités du personnel du restaurant : construisez votre équipe de rêve.<https://www.lightspeedhq.com.au/blog/restaurant-staff-roles-responsabilités/>
- 20.Rossingol N., (2023, 26 juin). Qu'est-ce que la communication ouverte et pourquoi est-elle importante sur le lieu de travail.<https://www.runn.io/blog/open-communication>
- 21.RESTOBIZ, (2023, 27 juin). Stratégies de communication efficaces pour les restaurateurs.<https://www.restobiz.ca/effective-communication-strategies-for-restaurant-owners/>
- 22.Holtzapple A., (2018, 6 février). SIX CONSEILS POUR GÉRER LES CONFLITS AVEC LES EMPLOYÉS DU

- RESTAURANT.<https://www.vulcanequipment.com/blog/six-tips-managing-conflict-restaurant-employees>
- 23.Quast L., (31 octobre 2011). Comment devenir un mentor peut booster votre carrière. Forbes<https://www.forbes.com/sites/lisaquast/2011/10/31/how-becoming-a-mentor-can-boost-your-career/?sh=28b1d17c5f57>
 - 24.actiTIME, (2021, avril). 10 façons de prioriser les tâches lorsque tout est prioritaire (+ feuilles de travail).<https://www.actitime.com/time-management/how-to-prioritize-top-priority-tasks>
 - 25.Etude SCRUM, (2022, 9 novembre). Différentes méthodes de priorisation des user stories.<https://www.scrumstudy.com/article/divers-methods-for-user-story-prioritization>
 - 26.Güzelsevdi, C., (2021, 29 septembre). Apprentissage et développement/Formation d'équipe d'entreprise. Projectcubicle.<https://www.projectcubicle.com/what-is-moscow-analysis-and-moscow-method/>
 - 27.Ackerman T. (2018) "Why Company Culture is Crucial in The Franchise System", Forbes, available at: <https://www.forbes.com/sites/forbescommunicationscouncil/2018/06/07/why-company-culture-is-crucial-in-the-franchise-system/>
 - 28.Agile Alliance (n.d.) "What is Agile?" available at: <https://www.agilealliance.org/agile101/>
 - 29.Alt R. (2021) Digital transformation in the restaurant industry: Current developments and implications. Journal of Smart Tourism. Vol. 1, No. 1. DOI:10.52255/smarttourism.2021.1.1.9
 - 30.Bronte G. (2017) "Talking trash: Tackling the industry's dirty little secret", Restaurant, available at: <https://www.restaurantonline.co.uk/>
 - 31.Buckley C. (July 21, 2023), "Save the Planet, Put Down that Hamburger", available at: [Save the Planet, Put Down that Hamburger - The New York Times \(nytimes.com\)](https://www.nytimes.com/2023/07/21/health/planet-hamburger/)
 - 32.Dsouza, Prima & Ks, Krithi & Nayak, Priyanka & R., Bhuhava (2021) "E-BUSINESS PROCESSES IN FOOD SERVICES", International Journal of Advanced Research. 9. 821-829
 - 33.Diana Gavilan, Adela Balderas-Cejudo, Susana Fernández-Lores, Gema Martinez-Navarro, Innovation in online food delivery: Learnings from COVID-19, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 24, 2021, 100330, ISSN 1878-450X, <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100330>.
 - 34.Ekanem I. (2017) "Writing a Business Plan", Routledge, pp. 52-53

35. Energy Star (n.d.). ENERGY STAR for Small Business: Restaurants. https://www.energystar.gov/buildings/resources_audience/small_biz/restaurants
36. FoodMiles (n.d.) "Food miles calculator" available at: <https://www.foodmiles.com/>
37. Growth Engineering (July 6, 2023). The Ultimate Definition of Gamification (With 6 Real World Examples). <https://www.growthengineering.co.uk/definition-of-gamification/>
38. Hassoun Abdo, Marvin Hans J. P., Bouzembrak Yamine, Barba Francisco J., Castagnini Juan Manuel, Pallarés Noelia, Rabail Roshina, Aadil Rana Muhammad, Bangar Sneh Punia, Bhat Rajeev, Cropotova Janna, Maqsood Sajid, Regenstein Joe M. (2023). Digital transformation in the agri-food industry: recent applications and the role of the COVID-19 pandemic. *Frontiers in Sustainable Food Systems*. Vol. 7. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fsufs.2023.1217813>
39. Klein E. (2023) "6 cooking mistakes you're making that are bad for the environment, according to a chef", Insider, available at: <https://www.insider.com/kitchen-mistakes-bad-for-environment-earth-month-2023-4>
40. Kundamal R. (2022) "The Unsustainability of Buffet Food Waste", Global Research and Consulting Group Insights, available at: <https://insights.grcglobalgroup.com/the-unsustainability-of-buffet-food-waste/>
NITI Aayog (2017) "Strategy on Resource Efficiency", EU Delegation to India
41. Sengupta S. (March 25, 2022). Sustainable Gastronomy: Chefs Changing the Food Industry. *Seventeen Goals Magazin*. <https://www.17goalsmagazin.de/en/sustainable-gastronomy-healthy-eating-habits/>
42. The Agile Manifesto Authors (2019) "Agile Manifesto", available at: <https://www.agilealliance.org/agile101/the-agile-manifesto/>
43. United Nations Framework Convention on Climate Change (2023) "MAX Burgers: Creating the World's First "Climate Positive" Menu | Sweden, Norway, Denmark, Poland", available at: [MAX Burgers: Creating the World's First "Climate Positive" Menu | Sweden, Norway, Denmark, Poland | UNFCCC](#)
44. Walker I. (January 12, 2022). The Saga Of The Ultra-Rare McDonald's DS Game Comes To An End After 11 Long Years. <https://kotaku.com/we-can-all-finally-learn-how-to-make-big-macs-on-ninten-1848347540>

45. Yetim A. (November 17, 2021). How mentorship can shape sustainable IT. BCS.
<https://www.bcs.org/articles-opinion-and-research/how-mentorship-can-shape-sustainable-it/>