



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

**PR2 Durabilité alimentaire Formation des enseignants de l'EFP
(Responsable : IDG)**

ESPACE NUTRITIONNEL - UNITÉ 1



Co-funded by
the European Union



LISTE DES CONTENUS

- Thème 1 : Comment manger sainement et sauver la planète
- Thème 2 : Comprendre les choix alimentaires des consommateurs et leurs implications.
- Thème 3 : Les nouveaux aliments, une alternative pour être plus durable et plus rentable.
- Thème 4 : Une approche de la santé et de l'alimentation planétarienne en tant que modèle de durabilité



VET4FOOD

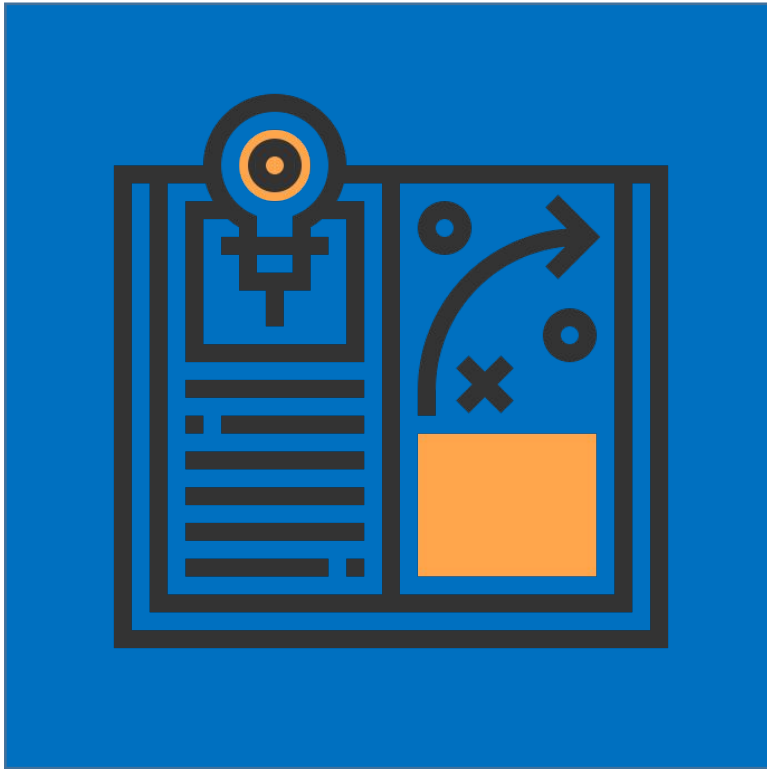
VET Training for Food Sustainability



Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

- Le domaine nutritionnel des systèmes alimentaires durables tient compte de l'incidence des différents aliments sur notre santé à long terme.
- Dans cette unité, nous explorons le concept de régimes alimentaires durables et l'implication de nos comportements alimentaires. Il s'agit d'un outil permettant de reconnaître les informations appropriées sur la santé et les aliments nutritionnels. Les recommandations nutritionnelles sont des outils intégrés pour la durabilité qui peuvent contribuer à améliorer la santé et à réduire le réchauffement climatique en même temps.
- **Important !** Le contenu de ce module est destiné à des fins éducatives et n'a pas pour but de fournir des conseils médicaux personnels. Vous devez demander l'avis de votre médecin ou d'un autre professionnel de la santé qualifié pour toute question relative à un problème médical. Ne négligez jamais les conseils d'un professionnel de la santé et ne tardez pas à le faire à cause de ce que vous avez lu dans ce module.

OBJECTIF S



1. Reconnaître les facteurs, les habitudes et les choix alimentaires qui influencent notre santé, notre planète et notre communauté.
2. S'informer sur les ingrédients alternatifs et les aliments non conventionnels.
3. Reconnaître les régimes alimentaires équilibrés en fonction des besoins nutritionnels.
4. Reconnaître les informations appropriées sur la santé et les aliments nutritionnels.

Thème 1 : Comment manger sainement et sauver la planète

- 828 millions en 2021 nombre de personnes touchées par la faim (FAO, 2022)
- Augmentation de 80 % des émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture mondiale d'ici à 2050 si nous conservons les tendances alimentaires actuelles.
- L'adoption d'une alimentation riche en végétaux permettrait d'**utiliser moins de terres, de produire moins de gaz à effet de serre, de consommer moins d'eau et d'améliorer le bien-être des animaux.** Elle permettrait également de disposer de plus de terres cultivables, ce qui est crucial compte tenu de la population mondiale qui devrait **atteindre 9 milliards d'individus en 2050.**

LES ÉLÉMENTS CLÉS D'UNE ALIMENTATION DURABLE

Pour progresser vers des modèles alimentaires sains et respectueux de l'environnement, il est nécessaire de **promouvoir des changements dans la consommation**, en intégrant la durabilité dans les lignes directrices basées sur l'alimentation dans chaque pays, en proposant des recommandations diététiques pour ceux qui souhaitent adopter des régimes basés sur des aliments d'origine végétale.

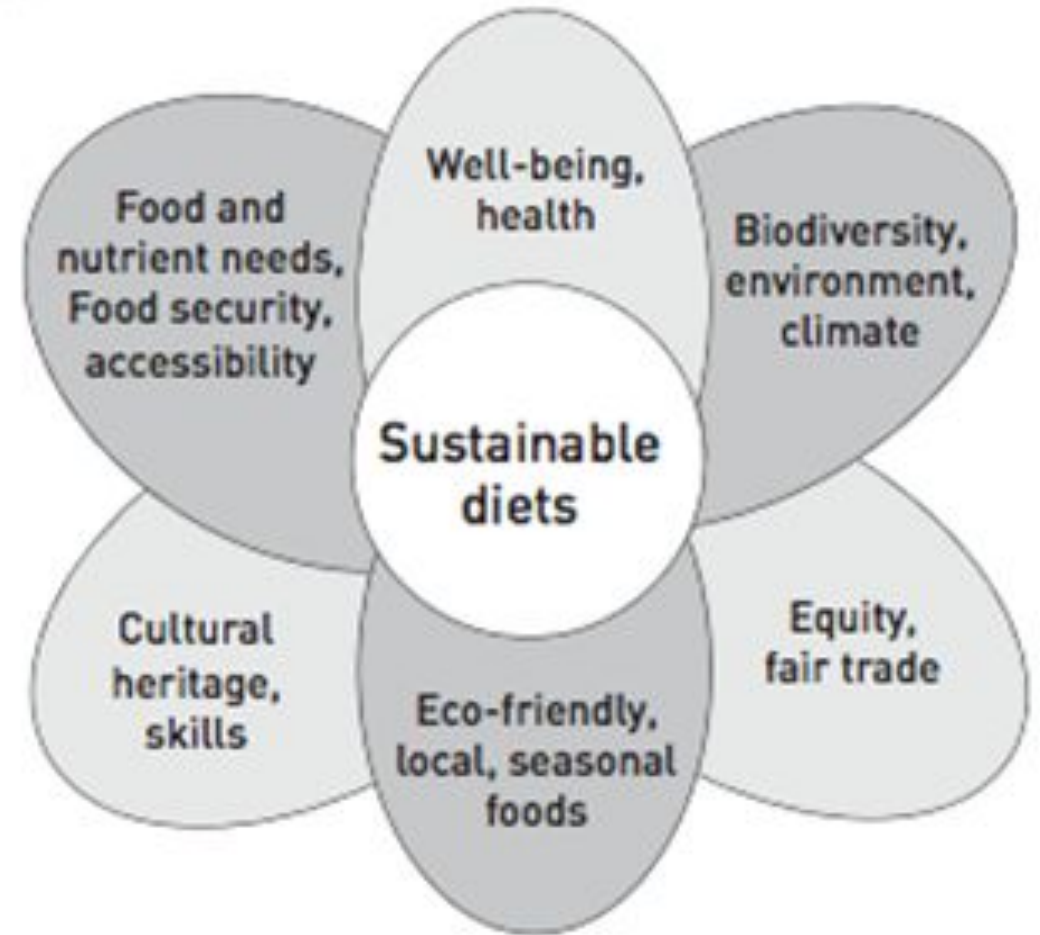


Figure 1. Schematic representation of the key components of a sustainable diet.



Le projet VET4FOOD est cofinancé par le programme Erasmus+ de l'Union européenne. Convention de subvention 2021-1-ES01-KA220-VET-00

Qu'entend-on par d'une alimentation saine ?



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Lignes directrices alimentaires européennes

Les principales lignes directrices européennes en matière d'alimentation donnent des messages similaires, mais on peut trouver des différences dans les détails en fonction des problèmes liés à l'alimentation et des modes de consommation alimentaire propres à chaque pays.

L'un des principaux messages des lignes directrices italiennes est, par exemple, de choisir la qualité et de limiter la quantité de graisses, tandis que les lignes directrices danoises recommandent de choisir des produits laitiers à faible teneur en matières grasses et moins de graisses saturées, et de manger plus de poisson.

La plupart des pays ont mis au point une représentation graphique des recommandations nutritionnelles basées sur l'alimentation pour illustrer les proportions des différents aliments ayant des caractéristiques similaires qui devraient être inclus dans un régime équilibré, bien qu'ils puissent également disposer d'une liste de messages ou de conseils.

Les formats graphiques fournissent un cadre convivial qui permet, si les aliments des principaux groupes sont consommés chaque jour, de faire un premier pas important vers une alimentation saine, sans compromissions spécifiques sur les nutriments.

HEALTHY EATING PLATE

Use healthy oils (like olive and canola oil) for cooking, on salad, and at the table. Limit butter. Avoid trans fat.



HEALTHY OILS

The more veggies – and the greater the variety – the better. Potatoes and French fries don't count.



VEGETABLES

Eat plenty of fruits of all colors.



FRUITS

 **STAY ACTIVE!**

© Harvard University

 Harvard T.H. Chan School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource



WATER

Drink water, tea, or coffee (with little or no sugar). Limit milk/dairy (1-2 servings/day) and juice (1 small glass/day). Avoid sugary drinks.



WHOLE GRAINS

Eat a variety of whole grains (like whole-wheat bread, whole-grain pasta, and brown rice). Limit refined grains (like white rice and white bread).



HEALTHY PROTEIN

Choose fish, poultry, beans, and nuts; limit red meat and cheese; avoid bacon, cold cuts, and other processed meats.

 Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Thème 2 : Comprendre les choix alimentaires des consommateurs et leurs implications.

- Les choix alimentaires et les pratiques liées à la nutrition sont déterminés par de nombreux facteurs : l'expérience biologique et personnelle de la nourriture, les perceptions, les croyances, les valeurs, les émotions et les significations personnelles.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Co-funded by
the European Union

Alimentation et mode de vie

Les recommandations alimentaires devraient être intégrées à d'autres recommandations liées au mode de vie, telles que

- Savoir où acheter et comment cuisiner des aliments non transformés
- Trouver du temps pour des activités liées à l'alimentation dans un contexte social ou familial
- Pratique d'une activité physique régulière, éventuellement en plein air

Ces activités contribuent à maintenir une vie équilibrée en termes de santé physique, mentale et émotionnelle. Le véritable objectif d'un mode de vie sain n'est pas seulement de vivre plus longtemps, mais aussi de le faire en bonne santé et avec plaisir.

Trouver des preuves scientifiques

- Un autre défi pour les consommateurs est de trouver des preuves scientifiques dans un monde surinformé.
- On trouve très souvent toutes sortes d'**allégations** sur les emballages des produits alimentaires, ce qui peut prêter à confusion.



Qu'est-ce qu'une "allégation de santé" ?



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Allégations de santé

- Une allégation de santé est une déclaration concernant une relation entre une denrée alimentaire et la santé. La Commission européenne autorise différentes allégations de santé à condition qu'elles soient fondées sur des preuves scientifiques et qu'elles puissent être facilement comprises par les consommateurs.
- Nous pouvons avoir deux types de réclamations :
 - Allégations nutritionnelles. Les indications nutritionnelles figurant sur les produits alimentaires, telles que "faible teneur en matières grasses", "sans sucre ajouté", "riche en fibres", sont fixées et ne sont donc pas laissées à la discrétion de l'entreprise alimentaire.
 - Allégations de santé : toute affirmation selon laquelle la consommation d'une denrée alimentaire donnée peut être bénéfique pour la santé, par exemple l'affirmation selon laquelle un produit alimentaire peut contribuer à renforcer les défenses naturelles de l'organisme ou à améliorer les capacités d'apprentissage



Health claims

(Faint text below title)

Do the food or ingredients affect health?

Do the claims affect health?

What is the evidence?




Supplements



[Faint text]

[Faint text]



Allégations de santé

- Parmi les informations présentes sur les étiquettes des denrées alimentaires, on trouve de plus en plus souvent l'expression "sans ...". Cette pratique s'est accrue ces dernières années en raison de certaines études scientifiques qui ont fourni des informations sur la dangerosité de certaines substances contenues dans les aliments ou dans leur emballage. Parmi ces substances, on trouve :
 - Acrylamide dans les produits cuits à haute température
 - Glyphosate et autres pesticides dans les aliments cultivés
 - Le mercure dans le poisson
 - Bisphénol A (et autres substances) dans les plastiques alimentaires
 - Nitrites et nitrates dans les viandes transformées

Thème 3 : Les nouveaux aliments, une alternative pour être plus durable et plus rentable

- Les nouveaux aliments sont définis comme des aliments qui n'ont pas été consommés de manière significative par les humains dans l'UE avant le 15 mai 1997, date à laquelle le premier règlement sur les nouveaux aliments est entré en vigueur.
- Les "nouveaux aliments" sont des denrées alimentaires nouvellement développées et innovantes, des denrées alimentaires produites à l'aide de nouvelles technologies et de nouveaux processus de production, ainsi que des denrées alimentaires qui sont ou ont été traditionnellement consommées en dehors de l'UE.
- Les nouveaux aliments doivent l'être :
 - Sans danger pour les consommateurs
 - correctement étiquetés, afin de ne pas induire les consommateurs en

erreur

VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

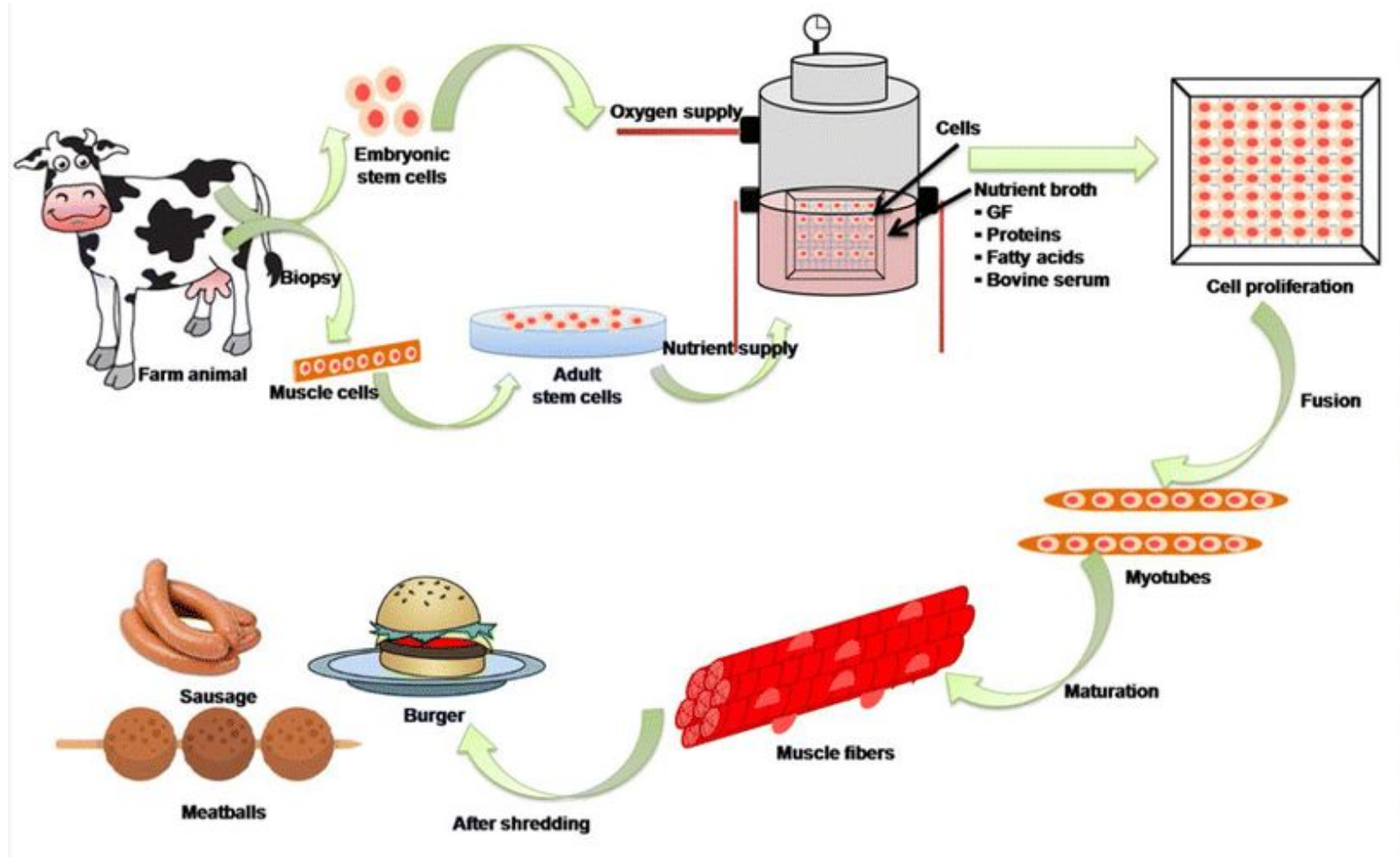
- Si le nouvel aliment est destiné à remplacer un autre aliment, il ne doit pas différer de l'aliment original d'une manière désavantageuse pour le



Co-funded by
the European Union

Quatre exemples de nouveaux aliments émergeant en Europe : la viande cultivée

1. **La viande cultivée** ou "viande produite en laboratoire", en supprimant le besoin d'abattage des animaux et d'élevage à forte intensité de ressources et de terres, pourrait constituer une alternative durable aux produits conventionnels.



Quatre exemples de nouveaux aliments émergeant en Europe : les insectes comestibles

2. Les **insectes comestibles** ont été l'une des principales tendances de la dernière décennie. Mais sont-ils sans danger ? Les insectes ont-ils bon goût ? Regardons cette vidéo pour en savoir



Quatre exemples de nouveaux aliments émergents en Europe : les champignons

- Les champignons, qui comprennent des organismes tels que les levures, les moisissures et les champignons, sont considérés comme importants pour la santé de l'homme et de la planète.
- Les champignons sont considérés comme une bonne source de fer, de cuivre, de riboflavine, de niacine et de fibres alimentaires et, lorsqu'ils sont cuits, ils peuvent libérer des nutriments essentiels qui contribuent à une alimentation saine, tels que les protéines, les vitamines B, C et D et le sélénium. L'application récente d'une poudre de champignon à base de vitamine D2 est un exemple de la manière dont les champignons entrent sur le marché européen sous de nouvelles formes.

Quatre exemples de nouveaux aliments émergeant en Europe : les algues

- Riches en fibres alimentaires, en micronutriments, en composés bioactifs et en protéines, les algues sont considérées comme bénéfiques pour la santé humaine. Si elles sont élevées ou cultivées dans des environnements océaniques, les algues peuvent également :
 - Réguler les écosystèmes marins en captant l'énergie solaire pour la photosynthèse et en formant des molécules alimentaires organiques et de l'oxygène comme produits dérivés, ce qui constitue un précieux moyen de subsistance pour les espèces marines.
 - Conserver de l'eau douce précieuse grâce à la capacité des algues à se développer en milieu salin.
 - Faire partie de la bioéconomie circulaire grâce à l'efficacité de la capture du carbone par les algues ; certaines algues à croissance rapide peuvent capturer le carbone plus rapidement que les arbres.



Thème 4 : Une approche de la santé et de l'alimentation planétaire en tant que modèle de durabilité.

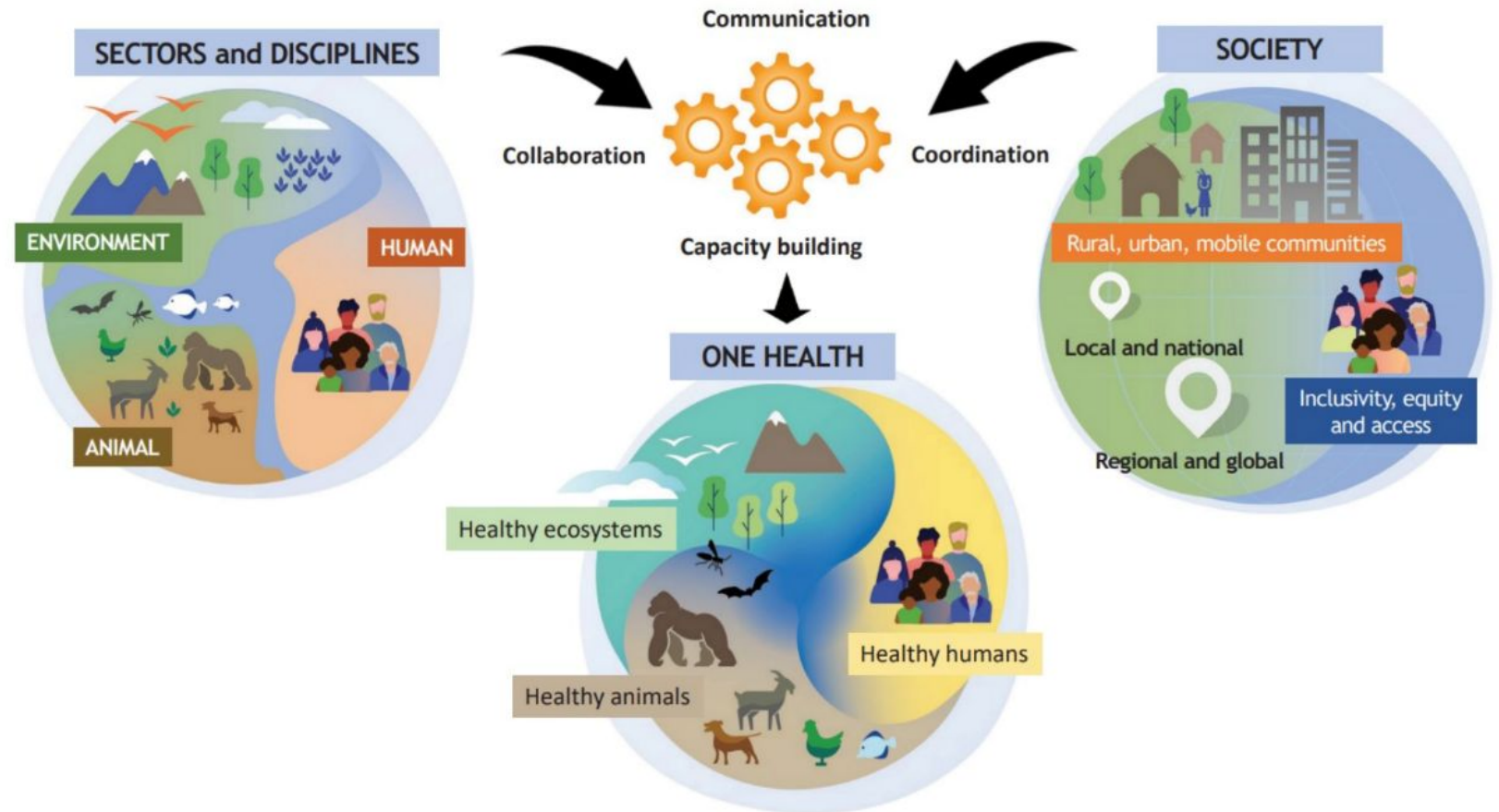
- **One Health** est une approche intégrée et unificatrice qui vise à équilibrer et à optimiser durablement la santé des personnes, des animaux et des écosystèmes. Elle reconnaît que la santé des êtres humains, des animaux domestiques et sauvages, des plantes et de l'environnement au sens large (y compris les écosystèmes) est étroitement liée et interdépendante.
- L'approche mobilise de multiples secteurs, disciplines et communautés à différents niveaux de la société pour **travailler ensemble à la promotion du bien-être et à la lutte contre les menaces qui pèsent sur la santé et les écosystèmes**, tout en répondant au besoin collectif d'eau, d'énergie et d'air propres, d'aliments sûrs et nutritifs, en prenant des mesures contre le changement climatique et en **contribuant au développement durable**. (Définition de l'OHLEP One Health, 2021).



Co-funded by
the European Union

Une approche de la santé et de l'alimentation planétaire comme modèle de durabilité.

- La figure représente la nécessité d'une action concrète pour mettre en pratique l'approche "Une seule santé", en utilisant les "4C" : communication, collaboration, coordination et renforcement des capacités.



Green Deal de l'UE et "de la fourche à la fourchette".

- Lancée le 20 mai 2020, la stratégie "**de la fourche à la fourchette**", qui **fait partie du "Green Deal"** de l'UE, présente l'ambition de l'UE de faire de l'ensemble du système alimentaire un modèle de durabilité à toutes les étapes de la chaîne de valeur alimentaire, de la fourche à la fourchette. La stratégie comprend non seulement les aspects agricoles, mais aussi les thèmes liés à la création d'environnements sains dans les magasins, les restaurants, les villes et les écoles, ainsi qu'à l'investissement dans l'éducation des consommateurs.

Green Deal de l'UE et "de la fourche à la fourchette".

- La stratégie prend en considération une production alimentaire saine et durable ainsi qu'une offre et une consommation alimentaires saines et durables. Cela signifie que :
 - Veiller à ce que la chaîne alimentaire, qui couvre la production, le transport, la distribution, la commercialisation et la consommation des denrées alimentaires, ait un impact neutre ou positif sur l'environnement.
 - Garantir la sécurité alimentaire, la nutrition et la santé publique
 - Préserver le caractère abordable des denrées alimentaires tout en générant des rendements économiques plus équitables dans la chaîne d'approvisionnement



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

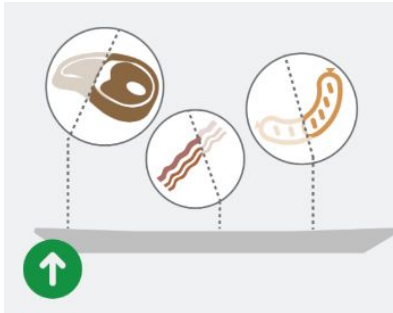
Régime de santé planétaire

- Le régime alimentaire planétaire - caractérisé **par une variété d'aliments d'origine végétale de haute qualité et de faibles quantités d'aliments d'origine animale, de céréales raffinées, de sucres ajoutés et de graisses malsaines** - est conçu pour être flexible afin de s'adapter aux situations locales et individuelles, aux traditions et aux préférences alimentaires.




Stratégies pour réduire la consommation de viande

Voici quelques stratégies pour réduire la consommation de viande :



Eat a little less red meat, any way you can

Assess how often you eat red meat, and see if one of these strategies can help you find a way to cut back a bit.




Consume less meat, enjoy more variety

This approach boosts healthy plant-based foods like beans, nuts, whole grains, and other veggies, while still providing ways to incorporate some of your favorite animal-based foods.



Swap out red meat for healthier meats

If you're thinking of a meal that features red meat, see if you can replace it with a better option, like poultry or seafood.



Prioritize hearty and savory plant-based preparations

Simple strategies for creating filling, delicious, and even budget-friendly plant-based dishes.

DESCRIPTION DU SYSTÈME D'ÉVALUATION

Le contrôle continu est une méthode d'évaluation dans laquelle différentes activités ou tests sont mis en place tout au long d'une matière, ce qui permet d'évaluer le processus d'apprentissage de l'étudiant. L'attention est portée en permanence sur l'étudiant et sur son processus d'enseignement et d'apprentissage.

Le système d'évaluation VET4FOOD est basé sur différents types d'outils préétablis afin de garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. De cette manière, il est possible d'offrir aux étudiants et aux auto-apprenants un retour d'information sur les connaissances et les compétences acquises, sur leur niveau d'apprentissage et, en même temps, d'inciter l'enseignant à réorienter et/ou à adapter la formation.

- Chaque activité d'apprentissage reçoit une note sur 10 points et représente un pourcentage de la note totale de ce bloc de l'évaluation. La moyenne pondérée des notes des activités d'apprentissage représente 50 % de la note de l'unité. Le résultat du questionnaire de l'unité représente les 50 % restants de la note d'évaluation de chaque unité.
- Ainsi, la note finale de chaque unité sera composée de :
 - **50% de la note finale des activités d'apprentissage.**
 - **50 % de la note obtenue à l'examen de l'unité**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Merci de votre attention



Co-funded by
the European Union

"Le contenu de ce document n'engage que son auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne n'accepte aucune responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient."



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

**PR2 Durabilité alimentaire Formation des enseignants de l'EFP
(Responsable : IDG)**

BIODIVERSITÉ, SAISONNALITÉ ET CHANGEMENTS CLIMATIQUES - UNITÉ 2



Co-funded by
the European Union



LISTE DES CONTENUS

- Thème 1 - Importance de la biodiversité à plusieurs niveaux
- Thème 2 - L'impact de la production alimentaire sur les changements climatiques dans la production alimentaire industrielle mondiale et la production alimentaire durable locale
- Thème 3 - La production d'aliments biologiques et leur étiquetage
- Thème 4 - La gastronomie contribue à la préservation de la biodiversité



VET4FOOD

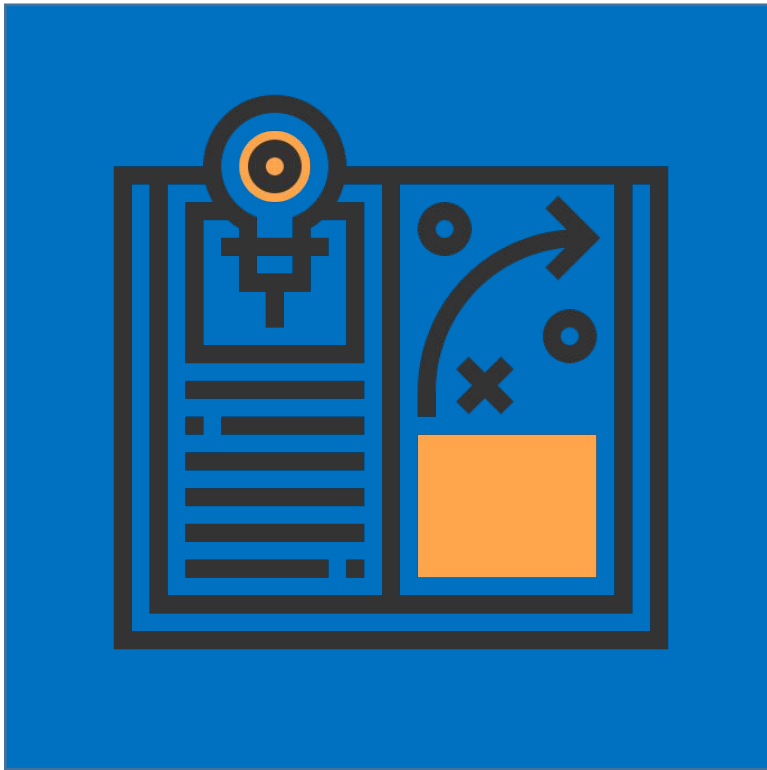
VET Training for Food Sustainability



Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

- Ce module met l'accent sur l'importance de la biodiversité, de la saisonnalité et des changements climatiques dans le domaine de l'alimentation. Il souligne l'impact de la production alimentaire sur les changements climatiques et la manière dont la consommation d'aliments biologiques peut contribuer à la protection de l'environnement (réduction des émissions de CO₂, par exemple).
- En partant des définitions des trois concepts, nous comprendrons comment ils sont liés et comment les choix alimentaires sont importants pour garantir des choix durables.

OBJECTIF S



1. Connaître l'impact de la consommation alimentaire sur l'environnement et la biodiversité.
2. Savoir comment les changements climatiques et les défis sociétaux influencent la production alimentaire.
3. Étiquetage européen et national des aliments biologiques.
4. Comment la gastronomie contribue-t-elle à la préservation ou à la perte de biodiversité ?

Thème 1 - Importance de la biodiversité à plusieurs niveaux

- La biodiversité est un terme utilisé pour la première fois au milieu des années 80 par l'entomologiste Eduard O. Wilson pour décrire l'énorme variété de la vie sur Terre.
- La biodiversité fait référence à tous les êtres vivants, depuis les petites parties comme les gènes jusqu'aux plantes ou aux espèces animales, en passant par les niveaux les plus complexes comme les écosystèmes comprenant les plantes, les bactéries, les animaux et les êtres humains.
- Il est important de souligner l'équilibre des différents écosystèmes et les relations étroites entre les différents éléments tels que les plantes, les animaux et le climat. Si l'un de ces éléments subit des changements, les autres en subiront également les conséquences.

Thème 1 - Importance de la biodiversité à plusieurs niveaux

- Outre la biodiversité, il est important de réfléchir au concept de saisonnalité.
- L'alimentation saisonnière désigne **chaque type de fruit et de légume cultivé dans des conditions idéales de croissance et de qualité**. Pour ce faire, les fruits et légumes sont cultivés et récoltés à différents endroits et à différentes saisons tout au long de l'année. (Source EUFIC 1) La saisonnalité peut être globale ou locale.
- **La saisonnalité mondiale fait référence à l'endroit où les aliments sont cultivés** : les aliments sont produits en saison mais ne sont pas nécessairement consommés là où ils ont été récoltés localement, par exemple les aubergines sont produites en Italie pendant l'été mais sont consommées en Allemagne.
- La saisonnalité locale fait référence au lieu de production et de consommation de l'aliment. Dans le cas présent, les aubergines sont cultivées et consommées en Italie pendant l'été.



SAISONNALITÉ GLOBALE ET SAISONNALITÉ LOCALE



EUFIC : Conseil européen d'information sur les aliments

www.eufic.org/en/healthy-living/article/are-seasonal-fruit-and-vegetables-better-for-the-environment



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Thème 2 - L'impact de la production alimentaire sur les changements climatiques dans la production alimentaire industrielle mondiale et la production alimentaire durable locale.

- Selon les Nations unies, "**le changement climatique fait référence à des variations à long terme des températures et des conditions météorologiques.** Ces changements peuvent être naturels, par exemple en raison des variations du cycle solaire. Mais depuis les années 1800, les activités humaines sont le principal moteur des changements climatiques, principalement en raison de la combustion de combustibles fossiles tels que le charbon, le pétrole et le gaz".
- Les changements climatiques ne se limitent pas à l'augmentation de la température, mais concernent également les sécheresses intenses, la multiplication des incendies, les tempêtes catastrophiques, la pénurie, l'élévation du niveau de la mer, la fonte des glaces polaires, les tempêtes catastrophiques, la pénurie d'eau et le déclin de la biodiversité

*Mais quel est l'impact de
l'alimentation et de l'agriculture
sur l'environnement ?*



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



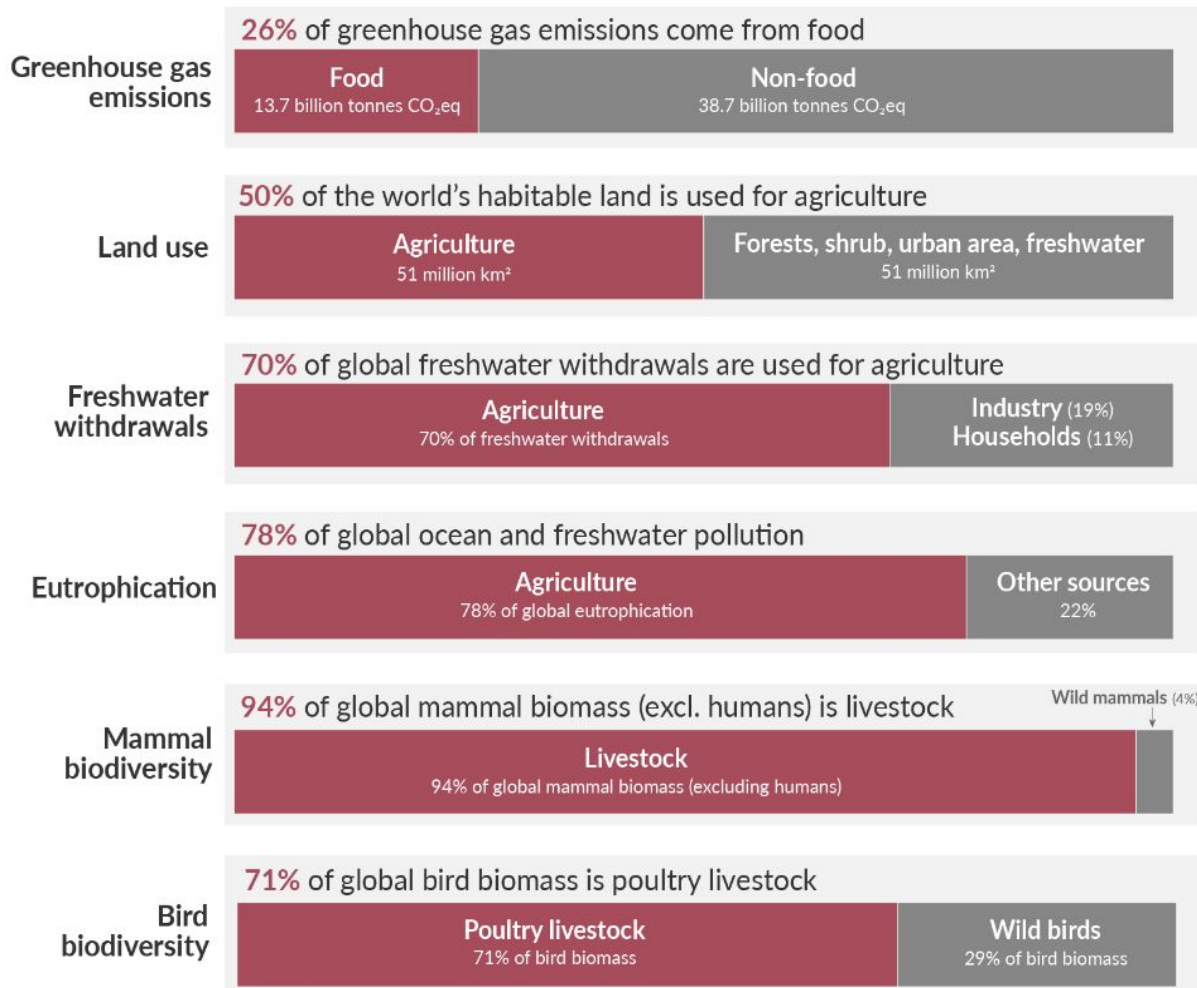
Co-funded by
the European Union

Selon Our World in Data, l'impact est important :

- Le tableau suivant montre les impacts environnementaux de l'alimentation et de l'agriculture.
- S'attaquer à ce que nous mangeons et à la manière dont nous produisons nos aliments joue un rôle essentiel dans la lutte contre le changement climatique, la réduction du stress hydrique et de la pollution, la restauration des terres en forêts ou en prairies et la protection de la faune et de la flore du monde entier.

The environmental impacts of food and agriculture

Our World
in Data



Data sources: Poore & Nemecek (2018); UN FAO; UN AQUASTAT; Bar-On et al. (2018).
OurWorldinData.org – Research and data to make progress against the world's largest problems.

Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.
Date published: November 2022.

Émissions de gaz à effet de serre

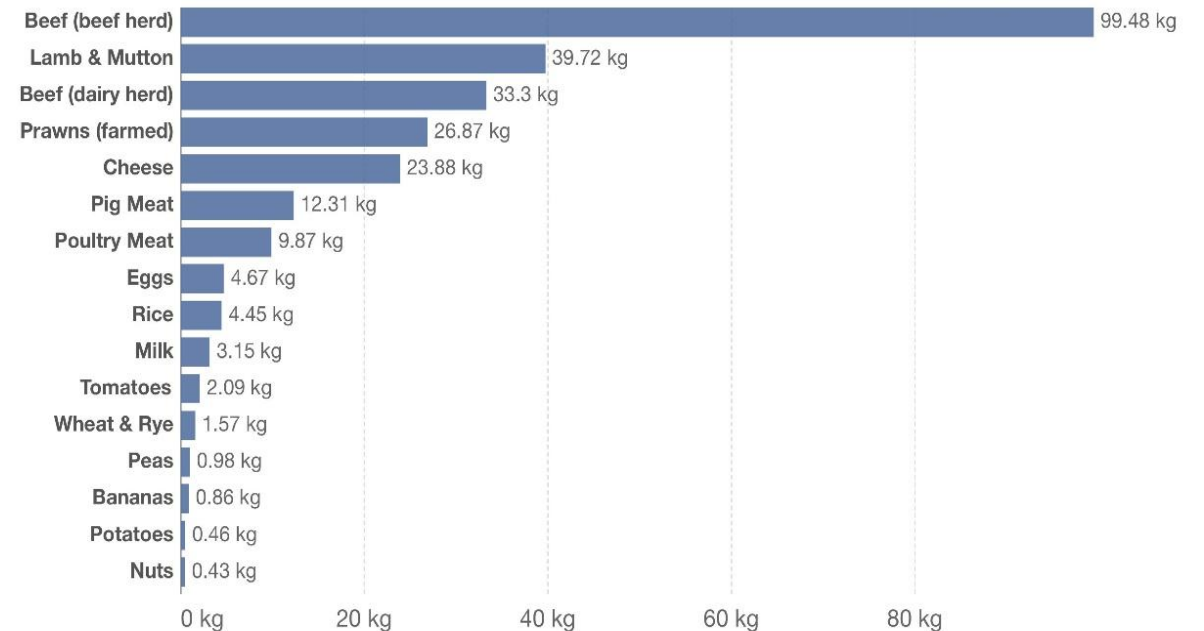
La demande croissante de nourriture a pour conséquence une augmentation impressionnante des émissions de gaz à effet de serre.

Le graphique suivant montre les émissions de gaz à effet de serre par kilogramme de produit alimentaire, mesurées en équivalents de dioxyde de carbone (CO₂eq).

Greenhouse gas emissions per kilogram of food product

Our World
in Data

Emissions are measured in carbon dioxide equivalents (CO₂eq). This means non-CO₂ gases are weighted by the amount of warming they cause over a 100-year timescale.



Source: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers.
Note: Greenhouse gases are weighted by their global warming potential value (GWP100). GWP100 measures the relative warming impact of one molecule of a greenhouse gas, relative to carbon dioxide, over 100 years.
OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food • CC BY



Co-funded by
the European Union

Quelques techniques d'agriculture durable

- *Respect de la saisonnalité* : planter et produire des aliments en fonction de la bonne saison.
- *Rotation des cultures* : la plantation d'une variété de cultures peut être bénéfique pour un sol plus sain et une meilleure lutte contre les parasites.
- *Planter des cultures de couverture et des plantes vivaces*. Les cultures de couverture telles que le trèfle et le seigle sont plantées hors saison lorsque les sols risquent de rester nus, tandis que les cultures pérennes couvrent le sol et maintiennent des racines vivantes dans le sol tout au long de l'année. Ces cultures protègent et renforcent la santé du sol en empêchant l'érosion, en reconstituant les éléments nutritifs du sol et en contrôlant les mauvaises herbes, ce qui réduit le besoin d'engrais et d'herbicides.
- *Réduire ou éliminer le travail du sol*. Le labourage traditionnel (travail du sol), qui prépare les champs à la plantation, peut entraîner une perte de sol. Les méthodes de semis direct ou de semis réduit, qui consistent à insérer les graines directement dans le sol non perturbé, peuvent réduire l'érosion et améliorer la santé du sol.

Avantages potentiels de la consommation d'aliments locaux durables

- **C'est un grand avantage pour l'environnement**, car les aliments locaux n'ont pas à parcourir autant de kilomètres pour arriver dans votre assiette, ce qui permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre et contribue à améliorer notre empreinte carbone.
- **Il profite à l'économie locale**, notamment en soutenant les agriculteurs et autres producteurs locaux.
- **Il encourage l'agriculture durable** et facilite le suivi de la chaîne d'approvisionnement jusqu'au point d'origine afin d'évaluer les pratiques écologiques.
- **Elle garantit que les aliments ont été soumis à certaines des normes de sécurité les plus strictes au monde**, car les réglementations concernant les additifs, les pesticides et les herbicides sont très rigoureuses.

Thème 3 - La production d'aliments biologiques et leur étiquetage

Il est devenu évident que l'une des stratégies gagnantes pour initier et maintenir des choix alimentaires durables est l'utilisation d'aliments biologiques. Pour clarifier les caractéristiques de l'agriculture biologique dans l'UE, nous pouvons dire qu'il s'agit d'un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui combine les éléments suivants

- les meilleures pratiques en matière d'environnement
- un niveau plus élevé de biodiversité
- la préservation des ressources naturelles
- l'application de normes plus strictes en matière de bien-être animal



• l'utilisation de substances et de procédés naturels.

- Les cultures biologiques contribuent donc à préserver l'équilibre écologique et à accroître la fertilité des sols. C'est pourquoi les pays des différents continents soutiennent les choix alimentaires biologiques.
- L'Union européenne a notamment de nombreux objectifs dans ce sens, dont les plus importants sont European Green Deal et Farm to Fork ; l'objectif de ces projets est de faire en sorte que 25 % des terres agricoles de l'UE soient biologiques, mais aussi d'améliorer l'aquaculture biologique. Pour atteindre l'objectif de la stratégie, l'UE aide le secteur des produits biologiques à atteindre son plein potentiel.



Co-funded by
the European Union

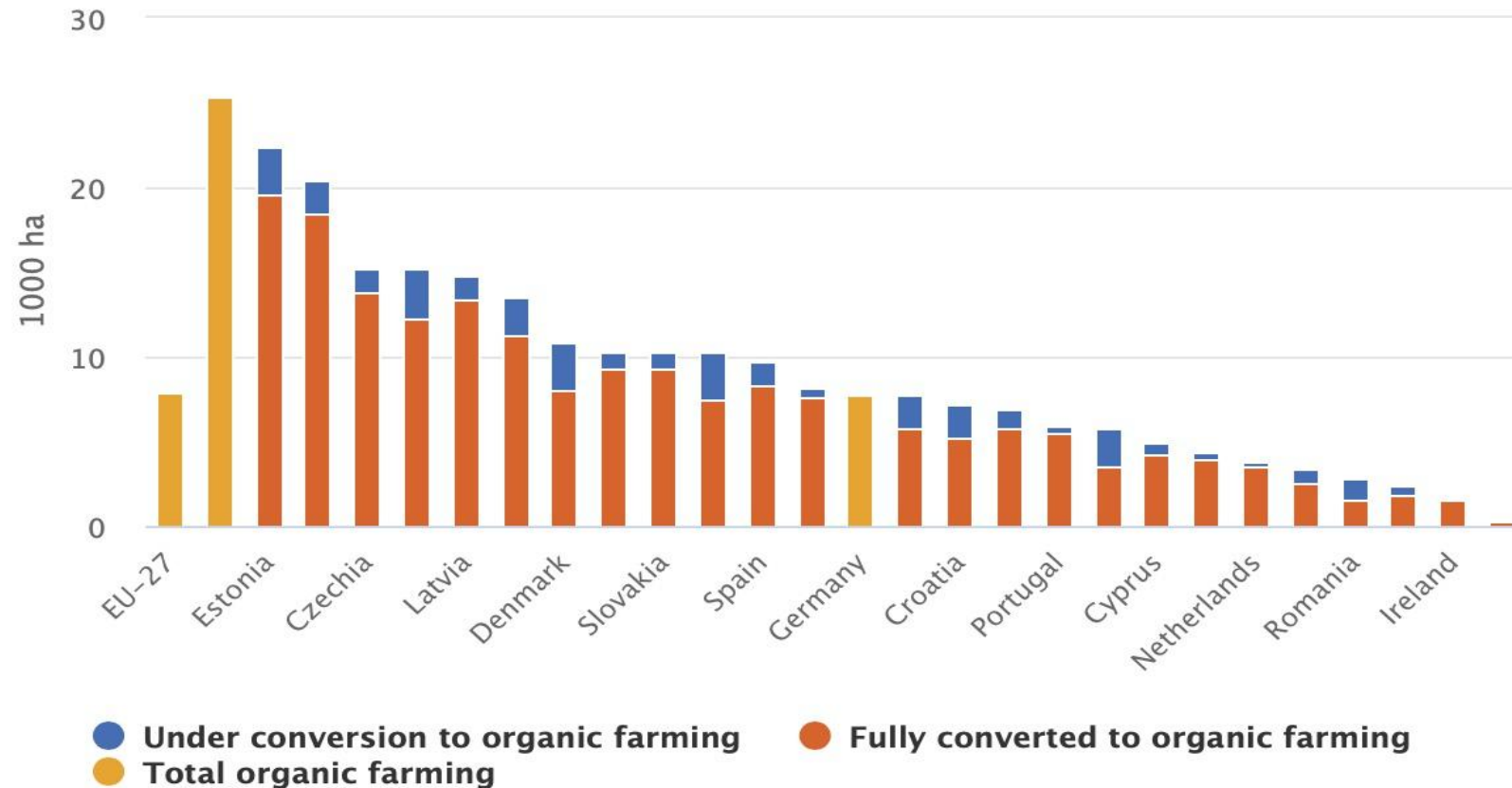
Plan d'action pour la production biologique dans l'UE (4)



La Commission a établi un plan d'action global en faveur de l'agriculture biologique pour l'Union européenne. Grâce à ce plan, la Commission s'efforcera d'atteindre l'objectif du "Green Deal" européen, qui consiste à consacrer 25 % des terres agricoles à l'agriculture biologique d'ici à 2030.

Share of organic area in total utilised agricultural area (UAA), by country, 2019

Source: Eurostat (online data codes: org_cropar and apro_cpsh1)



Le logo biologique de l'Union européenne



- "Le logo biologique de l'Union européenne confère une identité visuelle cohérente aux produits biologiques fabriqués dans l'UE. Il permet aux consommateurs d'identifier plus facilement les produits biologiques et aide les agriculteurs à les commercialiser dans l'ensemble de l'UE.
- Le logo biologique ne peut être utilisé que sur les produits qui ont été certifiés biologiques par une agence ou un organisme de contrôle agréé. Cela signifie qu'ils répondent à des conditions strictes en matière de production, de transformation, de transport et de stockage. Le logo ne peut être utilisé que sur des produits contenant au moins 95 % d'ingrédients biologiques et respectant en outre des conditions strictes pour les 5 % restants.

Thème 4 - La gastronomie contribue à la préservation de la biodiversité.

La création d'un restaurant proposant un menu respectueux du climat et de l'environnement nécessite du temps et du soin dans le choix d'aliments de qualité qui doivent répondre à certains paramètres :

- des denrées alimentaires produites le plus près possible de l'établissement
- des aliments à des prix équitables,
- fruits et légumes de saison cultivés de la manière la plus traditionnelle possible (par exemple, avec des semences produites par l'entreprise elle-même)
- de la viande provenant d'exploitations locales et durables
- poissons capturés par les pêcheurs locaux.

Les aliments présentant les caractéristiques susmentionnées contribueraient à la durabilité, à la biodiversité et au renforcement de l'économie circulaire.

La gestion de la salle à manger et du restaurant a également une incidence sur la durabilité et l'impact climatique de l'alimentation :

- la gestion de l'eau,
- la gestion des déchets,
- le type de service choisi (par exemple, le type de nappe, le fait de la laver localement, le fait de ne pas utiliser de vaisselle jetable).



Co-funded by
the European Union

DESCRIPTION DU SYSTÈME D'ÉVALUATION

Le contrôle continu est une méthode d'évaluation dans laquelle différentes activités ou tests sont mis en place tout au long d'une matière, ce qui permet d'évaluer le processus d'apprentissage de l'étudiant. L'attention est portée en permanence sur l'étudiant et sur son processus d'enseignement et d'apprentissage.

Le système d'évaluation VET4FOOD est basé sur différents types d'outils préétablis afin de garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. De cette manière, il est possible d'offrir aux étudiants et aux auto-apprenants un retour d'information sur les connaissances et les compétences acquises, sur leur niveau d'apprentissage et, en même temps, d'inciter l'enseignant à réorienter et/ou à adapter la formation.

- Chaque activité d'apprentissage reçoit une note sur 10 points et représente un pourcentage de la note totale de ce bloc de l'évaluation. La moyenne pondérée des notes des activités d'apprentissage représente 50 % de la note de l'unité. Le résultat du questionnaire de l'unité représente les 50 % restants de la note d'évaluation de chaque unité.
- Ainsi, la note finale de chaque unité sera composée de :
 - **50% de la note finale des activités d'apprentissage.**
 - **50 % de la note obtenue à l'examen de l'unité**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Merci de votre attention



Co-funded by
the European Union

"Le contenu de ce document n'engage que son auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne n'accepte aucune responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient."



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

PR2 Durabilité alimentaire Formation des enseignants de l'EFP (Responsable : IDG)

GESTION DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE ALIMENTS ET FOOTPRINTS DES ALIMENTS - UNITÉ 3



Co-funded by
the European Union



eshob
Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

LISTE DES CONTENUS

- Thème 1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents
- Thème 2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments
- Thème 3 : Conseils et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie



VET4FOOD

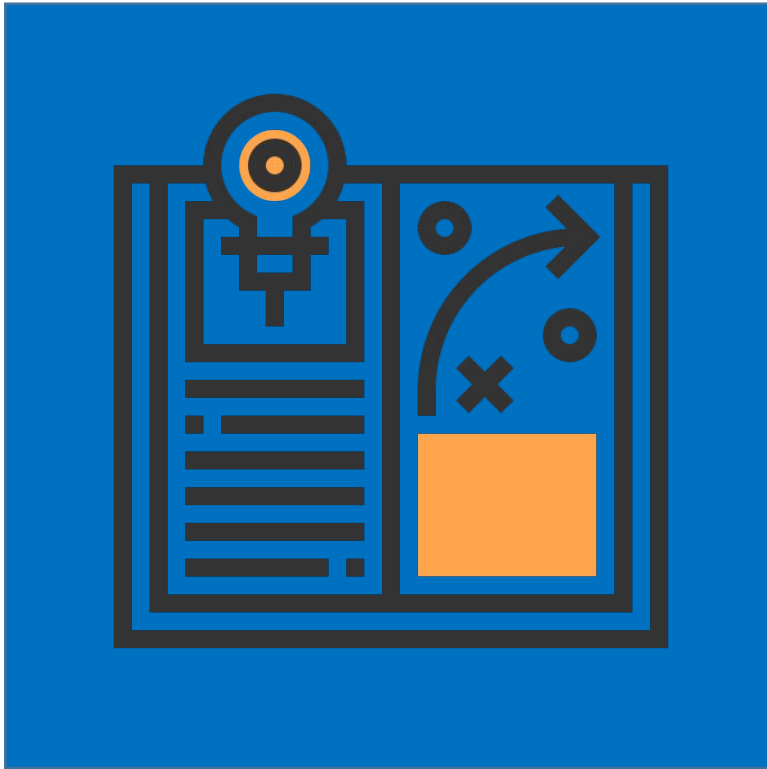
VET Training for Food Sustainability



Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

- Cette unité d'apprentissage se concentre sur nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents. Le module met notamment l'accent sur les différents impacts environnementaux de l'alimentation, de l'eau et de l'énergie.
- En commençant par quelques concepts, nous comprendrons comment des choix alimentaires responsables et l'utilisation intelligente des ressources en eau et en énergie sont importants pour réduire les dommages causés par l'homme à l'environnement.

OBJECTIFS

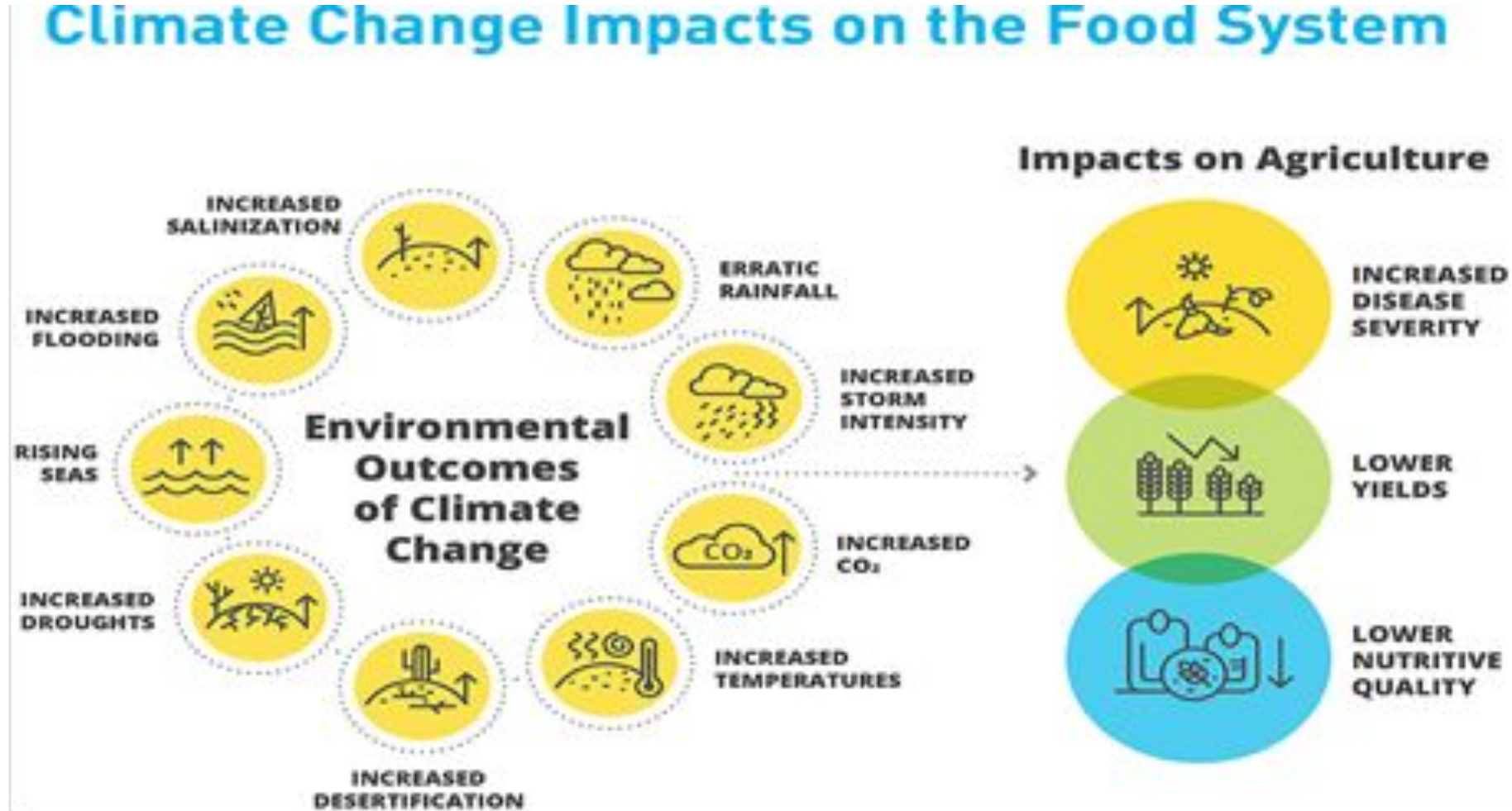


1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents
2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments
3. Trucs et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie (ex. IV Range)

Thème 1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents

- **Le changement climatique**, exacerbé par la déforestation et la surexploitation des terres et des ressources en eau, **constitue une menace sérieuse pour la sécurité alimentaire de l'humanité** et entraîne d'énormes risques environnementaux à l'échelle mondiale.
- Selon une étude menée par la FAO, le **secteur alimentaire contribue à plus d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre**, représentant **34 % des émissions de dioxyde de carbone**.
- **La plupart des émissions de gaz à effet de serre sont constituées de méthane**, une pollution causée **principalement par l'élevage intensif de bétail** pour répondre à la demande de viande, en particulier de bœuf.
- En général, chaque produit a une empreinte écologique plus ou moins élevée, en fonction des émissions de CO2 générées par la consommation de ressources naturelles et l'ensemble du cycle de production, de transport et d'achat.
- **La réduction de l'empreinte écologique du système alimentaire passe par une alimentation basée sur des produits végétaux**, élevés en plein air et durables.

Thème 1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

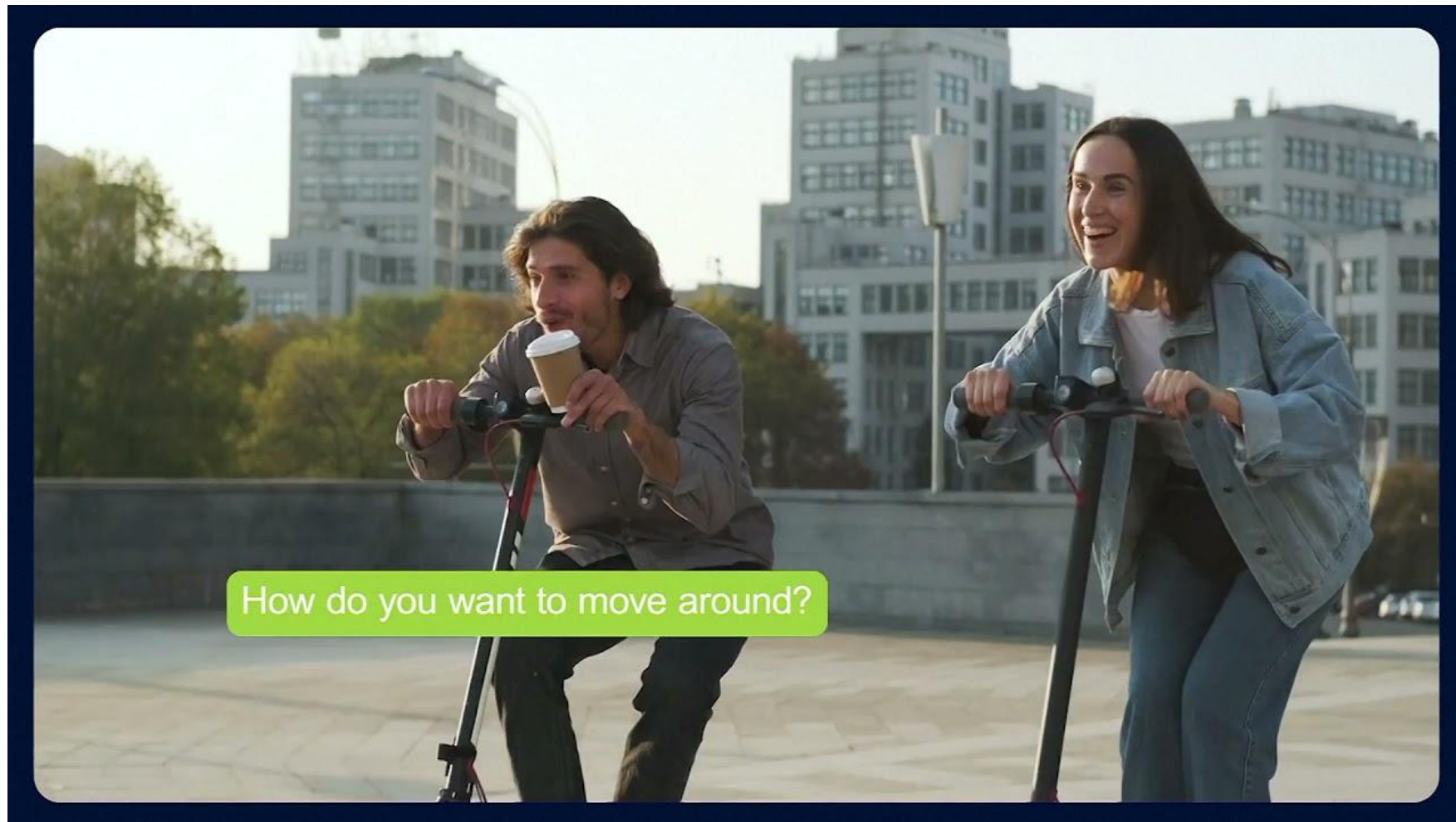
Thème 1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents

COP27 à Sharm el-Sheikh & Objectifs de développement durable de l'Agenda 2030

Des questions très actuelles ont été au centre de la COP27 qui s'est tenue à Charm el-Cheikh du 6 au 20 novembre 2022 et qui a abouti à des décisions importantes partagées par tous les États membres de l'ONU, telles que : un engagement à limiter l'augmentation du réchauffement climatique à 1,5o Celsius et les émissions de gaz à effet de serre par l'atténuation, la transformation des sources d'énergie pour les rendre plus sûres et plus efficaces, et un engagement à utiliser davantage de ressources économiques.

L'idée de l'impact de l'alimentation sur l'environnement conduit au principe d'une alimentation saine et se rapporte à sept des dix-sept **objectifs de développement durable de l'Agenda 2030**, un programme d'action pour les personnes, la planète et la prospérité signé en septembre 2015 par les gouvernements des 193 États membres de l'ONU qui aborde des questions d'une importance fondamentale pour le développement durable, telles que le changement climatique et la durabilité de l'alimentation.

Thème 1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents
Green Deal européen



Thème 1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents

Accord de Paris signé en 2015

Même l'accord de Paris signé en 2015, et ratifié en 2016, par 191 États de l'ONU se concentre sur des éléments, communs à tous les pays, pour réduire progressivement les émissions mondiales de gaz à effet de serre.

L'objectif est de limiter le réchauffement moyen de la planète à bien moins de 2 degrés Celsius, en visant une augmentation maximale de la température de 1,5 degré Celsius, grâce à des flux financiers en faveur d'un développement à faible émission de gaz à effet de serre.

Et pour améliorer la capacité d'adaptation au changement climatique, pour laquelle chaque pays doit mettre à jour et soumettre des plans réguliers et des mesures d'adaptation par le biais de rapports réguliers.

Il engage également tous les pays à présenter et à commenter un objectif national de réduction des émissions tous les cinq ans au niveau international.

Thème 1. La relation entre nos systèmes alimentaires et les risques environnementaux mondiaux émergents

Sommet des Nations unies sur les systèmes alimentaires

L'objectif du Sommet des Nations unies sur les systèmes alimentaires, qui s'est tenu le 23 septembre 2021 à New York, est de progresser sur les 17 objectifs des SDG, grâce à une approche qui exploite le lien entre les systèmes alimentaires durables et les défis mondiaux tels que la faim, le changement climatique, la pauvreté et l'inégalité, car, comme le dit M. Guterres (Secrétaire général des Nations unies), **la pandémie a mis en évidence les liens entre l'inégalité, la pauvreté, l'alimentation, la maladie et notre planète.** Il est inacceptable que la faim augmente alors que le monde gaspille plus d'un milliard de tonnes de nourriture chaque

C'est pourquoi **nous devons modifier les modes de production et de consommation** par le biais de cinq actions :

1. adopter des politiques alimentaires axées sur la nutrition, telles que les programmes d'alimentation scolaire ;
2. soutenir les marchés locaux et les chaînes d'approvisionnement alimentaire ;
3. porter le financement de l'agriculture à 20 % des dépenses ;
4. encourager les coopératives agricoles et garantir l'accès des femmes aux intrants productifs ; et
5. étendre les programmes de protection sociale et investir dans des systèmes d'alerte précoce en matière de climat

Thème 2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments

- L'impact environnemental est l'empreinte laissée par chaque objet, aliment et/ou comportement humain sur la nature, qui peut être retracée jusqu'à l'émission de CO₂.
- Toutefois, outre la quantité de CO₂ émise à la suite d'une certaine pratique, la consommation de ressources naturelles telles que l'eau et la consommation d'énergie doit également être prise en compte.

Thème 2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

INDICATEURS DE BASE DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Trois indicateurs de base sont utilisés pour déterminer l'impact environnemental des denrées alimentaires :

- l'**empreinte hydrique**, pour quantifier la consommation et l'utilisation des ressources en eau ;
- l'**empreinte écologique**, c'est-à-dire la superficie de terre nécessaire pour fournir des ressources ;
- l'**empreinte carbone**, pour mesurer les émissions de gaz à effet de serre.

En particulier :

- l'utilisation des terres, c'est-à-dire la quantité de terre ou de mer à occuper ;
- l'eau nécessaire à la production (empreinte hydrique) ;
- toute eutrophisation du sol causée par les engrais ;
- l'acidification des mers et des océans causée par l'absorption du CO₂ libéré par l'activité humaine ;
- l'impact des différentes denrées alimentaires, en particulier la viande, qui a le plus grand impact en termes d'émissions de gaz à effet de serre et d'utilisation des sols.

LES BESOINS ALIMENTAIRES APPROPRIÉS

Un choix alimentaire approprié nécessite :

- **réduire la consommation de viande au profit d'aliments d'origine végétale ;**
- **limiter la consommation d'aliments riches en énergie, qui rassasient souvent peu et favorisent l'accès permanent à la nourriture ;**
- **limiter le gaspillage alimentaire : faites vos courses en achetant uniquement ce dont vous avez besoin et préparez des portions équitables de nourriture ; assurez une bonne conservation des restes afin qu'ils puissent être réutilisés dans d'autres préparations ;**
- **être informé de l'urgence climatique et prendre des mesures pour protéger l'environnement et notre santé.**

Thème 2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments

CHOIX POSSIBLES EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

À table, nous pouvons donc faire des choix durables et suivre un régime respectueux de l'environnement basé sur une alimentation durable, c'est-à-dire une alimentation saine, nutritive et ayant un faible impact sur l'environnement en termes d'utilisation des terres, de ressources en eau utilisées et d'émissions de carbone et d'azote, comme par exemple :

- Produits locaux 0 km, s'approvisionnant directement auprès des producteurs, évitant ainsi les coûts de transport et un impact environnemental élevé ;
- Fruits et légumes frais de saison et aliments d'origine végétale ;
- L'huile d'olive comme source de graisse ;
- Fromage et/ou yaourt, en consommation quotidienne mais en quantité limitée.
- Aliments produits par des agriculteurs et des producteurs qui produisent des aliments de manière plus durable ;
- Œufs biologiques de poules élevées en plein air et en liberté ;
- Produits laitiers et fromages de petits producteurs respectueux de la terre ;
- Aliments biologiques, cultivés sans OGM ni pesticides ;
- Viande issue d'élevages durables, non intensifs et respectueux du bien-être animal ;
- Poissons et produits locaux issus de la pêche durable ;
- Produits en vrac ou avec des emballages recyclables qui préservent les aliments dans le temps.

Thème 2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments

Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments - "BON, PROPRE ET ÉQUITABLE".

Ces choix durables sont le fil conducteur du slogan de **Slow Food** : "**Bon, propre et juste**" et résumant tout le concept de l'alimentation durable parce qu'elle respecte l'environnement, la santé animale et humaine et les critères de naturalité.

Cependant, une bonne information est toujours nécessaire, il est donc important de lire les étiquettes et de demander au détaillant ce que vous achetez.

Pour choisir une alimentation durable, il faut

- acheter des produits d'origine locale
- s'approvisionner directement auprès des producteurs ;
- choisir des produits en vrac qui n'utilisent pas d'emballage,
- choisir des fruits et légumes de saison.

Thème 2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments

QUELQUES ALIMENTS NON DURABLES

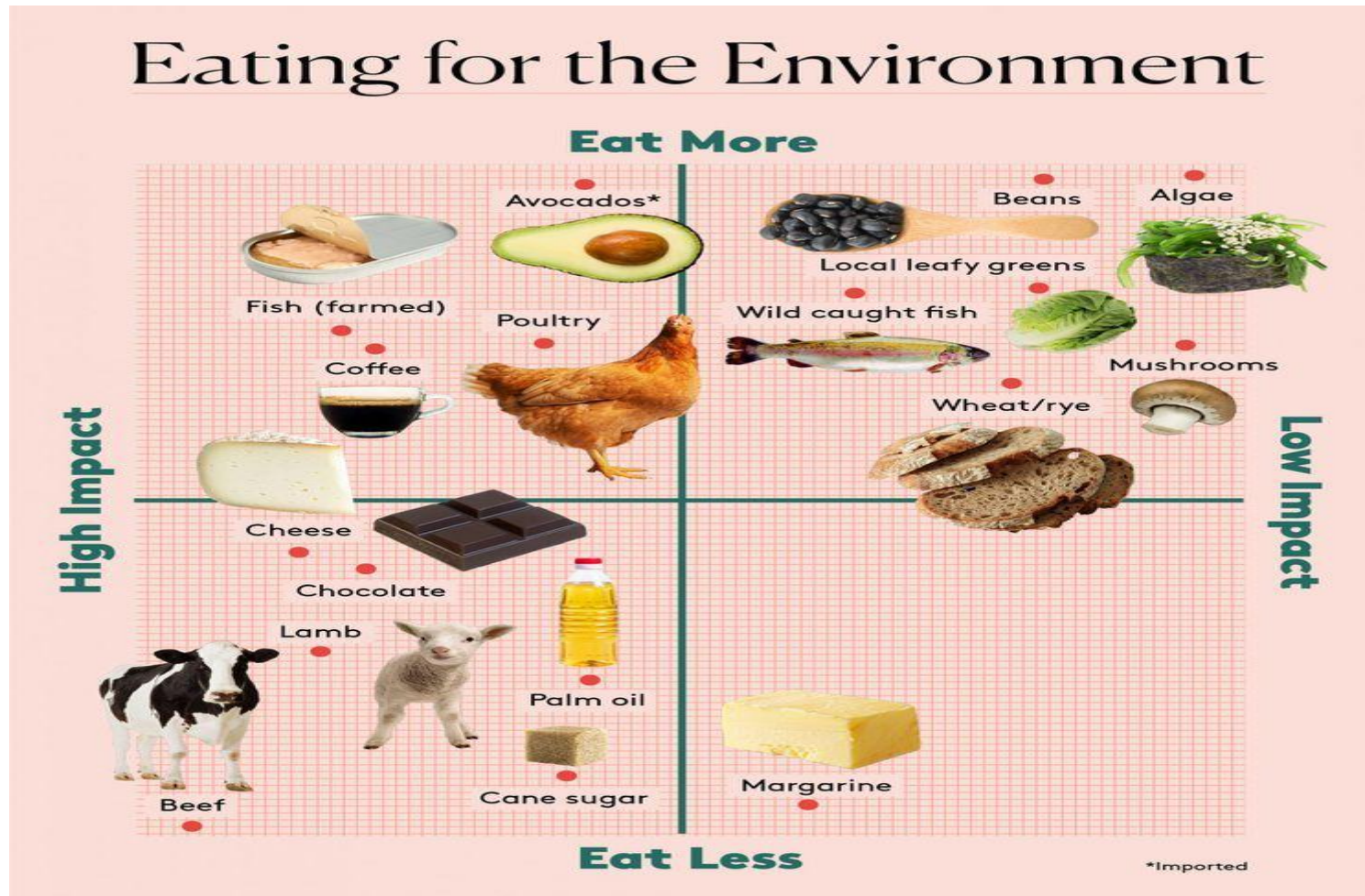
En pratique, il s'agit d'aliments non durables :

1. **La viande et les produits laitiers** en raison de la consommation de terre, d'eau et d'énergie qu'implique leur production, mais aussi en raison des déchets et des émissions des animaux eux-mêmes. Ceux qui choisissent de ne pas l'éliminer peuvent réduire leur consommation à une ou deux portions par semaine en essayant de s'approvisionner auprès d'exploitations agricoles écologiques et éventuellement locales.
2. **Le poisson** parce qu'il est le résultat d'une surexploitation entraînant des déséquilibres dans les écosystèmes marins et d'une pêche intensive et illégale. Parmi les poissons les moins durables figurent le saumon, le thon rouge, l'espadon et les crustacés. En revanche, le maquereau, la bonite à ventre rayé, la sardine, le mullet et la sériole ont un impact moindre sur l'environnement.
3. **Le quinoa**, dont la culture exploite de plus en plus de terres au détriment des populations.
4. **Le soja** est produit principalement au Brésil et en Argentine, où se pose le problème majeur de la déforestation. Mais depuis quelques années, il est également cultivé en Europe. Si vous décidez d'acheter des produits à base de soja, il est donc préférable de vous assurer de leur origine.
5. **L'huile de palme**, de plus en plus présente sur les étiquettes des produits alimentaires, est principalement produite en Indonésie et en Malaisie. Elle est également à l'origine d'une déforestation massive qui entraîne un déséquilibre de la flore et de la faune locales.
6. **Les bananes** dont l'impact négatif sur l'environnement est dû à leur exportation de l'Équateur, des Philippines, du Costa Rica, de la Colombie et du Guatemala vers le reste du monde.
7. **Le chocolat** qui provient d'une plante qui ne pousse que dans certaines zones autour des forêts équatoriales et, en raison de la demande



Co-funded by
the European Union

Thème 2. Quantification des différents impacts environnementaux des groupes d'aliments



Thème 3 : Conseils et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie

- La crise environnementale liée au changement climatique et la récente pandémie de Covid-19 ont rendu encore plus évidentes les fortes interrelations entre notre santé, les écosystèmes, les chaînes d'approvisionnement, les modes de consommation et les limites planétaires. C'est pourquoi il est essentiel de disposer d'un système agroalimentaire robuste et résilient qui fonctionne en toutes circonstances et garantisse un approvisionnement suffisant en denrées alimentaires abordables, durables et saines pour les citoyens.
- De nombreuses entreprises du **secteur IV Gamma** - fruits et légumes frais et lavés - contribuent aux objectifs de la stratégie pour un système agroalimentaire durable, sain et équitable. Ces produits - **emballés et prêts à consommer** - contribuent non seulement à notre santé en encourageant la consommation de fruits et légumes dans notre alimentation quotidienne, mais représentent également **un choix très durable d'un point de vue environnemental**, conformément aux engagements du Green New Deal européen et à la stratégie "de la ferme à la table".

Thème 3 : Conseils et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie

- Les entreprises de la gamme IV ont pour objectif de certifier et de garantir la sécurité alimentaire par des milliers de contrôles annuels sur la chaîne de production afin d'obtenir un produit sûr. En Europe, l'Italie représente l'une des excellences sur le marché international, reconnue par la quantité de produits vendus en Italie et exportés. Les ventes de la gamme IV sont également importantes au Royaume-Uni, en France, aux Pays-Bas et en Suisse, alors qu'elles sont encore embryonnaires en Europe de l'Est, en Espagne et en Allemagne.

Thème 3 : Conseils et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie



Thème 3 : Conseils et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie

FOOD RANGE CLASSIFICATION

First Range

Products that have not undergone any preservation treatment: vegetables, fish products, meat

Second Range

boxed and preserved products, which have undergone preservation treatments: sterilisation, pasteurisation, freeze-drying,...

Third Range

Frozen and deep-frozen products

Fourth Range

Ready-to-eat fruit and vegetables. These are fresh fruit and vegetables, sold in trays or plastic bags, washed, dried and cut into pieces before packaging

Fifth Range

pre-cooked and pre-frozen, preserved under vacuum or in a controlled atmosphere.

Thème 3 : Conseils et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie

- L'**IV Gamma** met l'accent sur la durabilité des processus de production : le gaspillage alimentaire et la réduction de la consommation d'énergie, le fait d'être déjà épluché, lavé et portionné, c'est zéro déchet, puisque le contenu de l'emballage est disponible pour être consommé dans son intégralité.
- **Les déchets de production sont ensuite réutilisés à 100 %**, principalement pour l'alimentation animale, de manière parfaitement circulaire, sans être jetés comme c'est le cas pour le nettoyage domestique des produits de première gamme.
- Du point de vue de la consommation, les innovations technologiques ont permis de **réduire considérablement les besoins en eau et en énergie. En tout état de cause, le processus de** l'entreprise est nettement plus efficace, car le processus de lavage consomme environ **90 % d'eau en moins** que le processus domestique pour le même produit.

Thème 3 : Conseils et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie

- Étant donné que **40 % du plastique éliminé en Europe est lié à l'emballage** et que seulement **9 % est recyclé**, l'Union européenne recherche des solutions innovantes pour limiter l'utilisation du plastique dans l'emballage.
- Certains des principaux pays importateurs des produits italiens IV Gamma, comme la France et l'Espagne, ont choisi d'appliquer la directive européenne sur l'utilisation du plastique à usage unique (directive UE n° 904/2019) dans le but de promouvoir la vente de produits frais sans emballage, en permettant aux clients d'apporter leurs propres contenants réutilisables à remplir de fruits et légumes propres et lavés sur place.

Thème 3 : Conseils et astuces pour améliorer l'efficacité des ressources en termes de gestion de l'eau et de l'énergie

En résumé, on peut dire que l'**IV Gamma est un secteur extrêmement dynamique et en croissance**, malgré la baisse temporaire des ventes induite par la pandémie.

Cependant, le secteur est confronté à des défis majeurs. Ce défi est loin d'être simple, étant donné les disparités dans les domaines social, sanitaire et économique ; de plus, les acteurs politiques aux niveaux local, national et international ne sont pas toujours d'accord.

Pour relever ce défi, il **est nécessaire d'identifier et de promouvoir des solutions innovantes** qui offrent les bons outils pour y faire face en transformant ce qui est actuellement vécu comme une menace en une opportunité.

DESCRIPTION DU SYSTÈME D'ÉVALUATION

Le contrôle continu est une méthode d'évaluation dans laquelle différentes activités ou tests sont mis en place tout au long d'une matière, ce qui permet d'évaluer le processus d'apprentissage de l'étudiant. L'attention est portée en permanence sur l'étudiant et sur son processus d'enseignement et d'apprentissage.

Le système d'évaluation VET4FOOD est basé sur différents types d'outils préétablis afin de garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. De cette manière, il est possible d'offrir aux étudiants et aux auto-apprenants un retour d'information sur les connaissances et les compétences acquises, sur leur niveau d'apprentissage et, en même temps, d'inciter l'enseignant à réorienter et/ou à adapter la

- Chaque activité d'apprentissage reçoit une note sur 10 points et représente un pourcentage de la note totale de ce bloc de l'évaluation. La moyenne pondérée des notes des activités d'apprentissage représente 50 % de la note de l'unité. Le résultat du questionnaire de l'unité représente les 50 % restants de la note d'évaluation de chaque unité.
- Ainsi, la note finale de chaque unité sera composée de :
 - **50% de la note finale des activités d'apprentissage.**
 - **50 % de la note obtenue à l'examen de l'unité**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Merci de votre attention



Co-funded by
the European Union

"Le contenu de ce document n'engage que son auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne n'accepte aucune responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient."



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

PERTES ET DÉCHETS ALIMENTAIRES - UNITÉ

4



Co-funded by
the European Union



eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

LISTE DES CONTENUS

- Thème 1- Les questions liées au gaspillage alimentaire et aux pertes survenant tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec un accent particulier sur la logistique.
- Thème 2 - Distribution, épargne monétaire et consommation finale.
- Sujet 3- Des stratégies et/ou des bonnes pratiques pourraient être développées pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires et/ou faire don des restes.
- Thème 4 - Emballage approprié pour la prévention.
- Thème 5 - Règles et lois nationales sur le gaspillage alimentaire et le don de restes.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

- Les pertes alimentaires se produisent le plus souvent aux stades de la production, de la post-récolte et de la transformation de la chaîne alimentaire. Les déchets alimentaires, quant à eux, se produisent à la fin de la chaîne alimentaire. Les déchets alimentaires sont des aliments qui ont été produits à l'origine pour la consommation humaine, mais qui ont été jetés ou n'ont pas été consommés par les humains.

Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

Compétences :

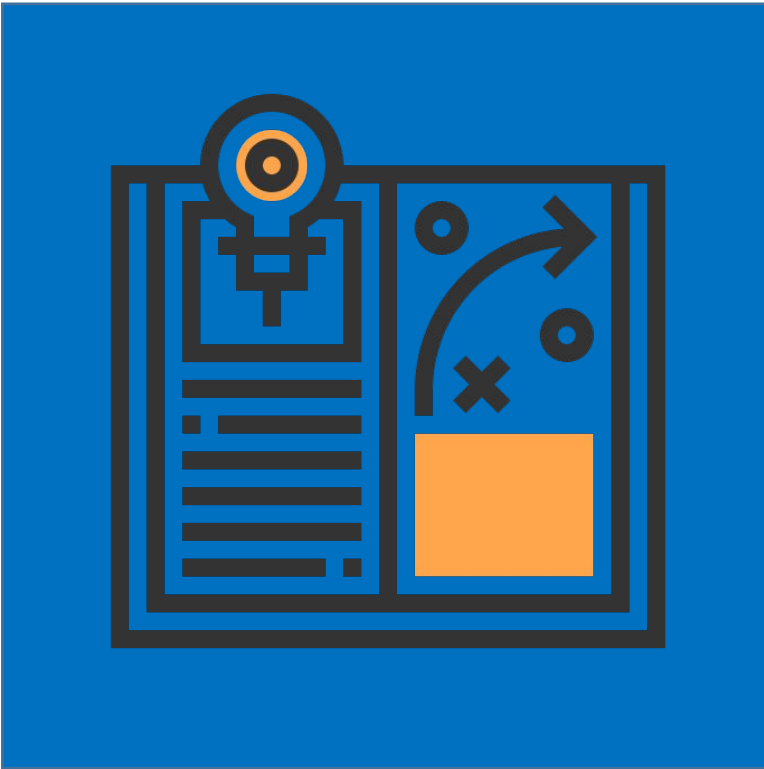
1. Compréhension générale des pertes et gaspillages alimentaires dans la chaîne alimentaire.
2. Technique de conservation permettant de réduire le gaspillage alimentaire.
3. Concevoir des actions spécifiques (par exemple des menus) visant à réduire les déchets.
4. Organiser leur travail plus efficacement afin d'éviter les comportements inappropriés. Solutions d'emballage à faible impact.

Compétences :

1. Planifier et mettre en œuvre des stratégies écologiques pour réduire les pertes alimentaires.
2. Planifier et mettre en œuvre une solution écologique pour réduire les déchets alimentaires.
3. Utiliser le format et les matériaux d'emballage pour maximiser la durée de conservation et minimiser les déchets alimentaires.
4. Concevoir une stratégie de réduction des déchets alimentaires.
5. Mettre en œuvre une technique de stockage. Mettre en œuvre des pratiques d'économie circulaire.



OBJECTIF S



1. Les questions liées au gaspillage alimentaire et aux pertes survenant tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec un accent particulier sur la logistique, la distribution, les économies d'argent et la consommation finale.
2. Des stratégies et/ou des bonnes pratiques pourraient être développées pour réduire les déchets et les pertes alimentaires et/ou faire don des restes.
3. Emballage approprié pour la prévention Règles et lois nationales sur les déchets alimentaires et le don des restes.

Thème 1 - Les problèmes liés aux pertes et gaspillages alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec un accent particulier sur la logistique

De nos jours, l'esthétique joue un rôle très important dans nos vies, tant au niveau personnel que social. Il est donc essentiel de savoir comment réduire ses déchets et ses outils de contrôle et d'évaluation.

Ces données peuvent également être extrapolées aux aliments que la population consomme actuellement.

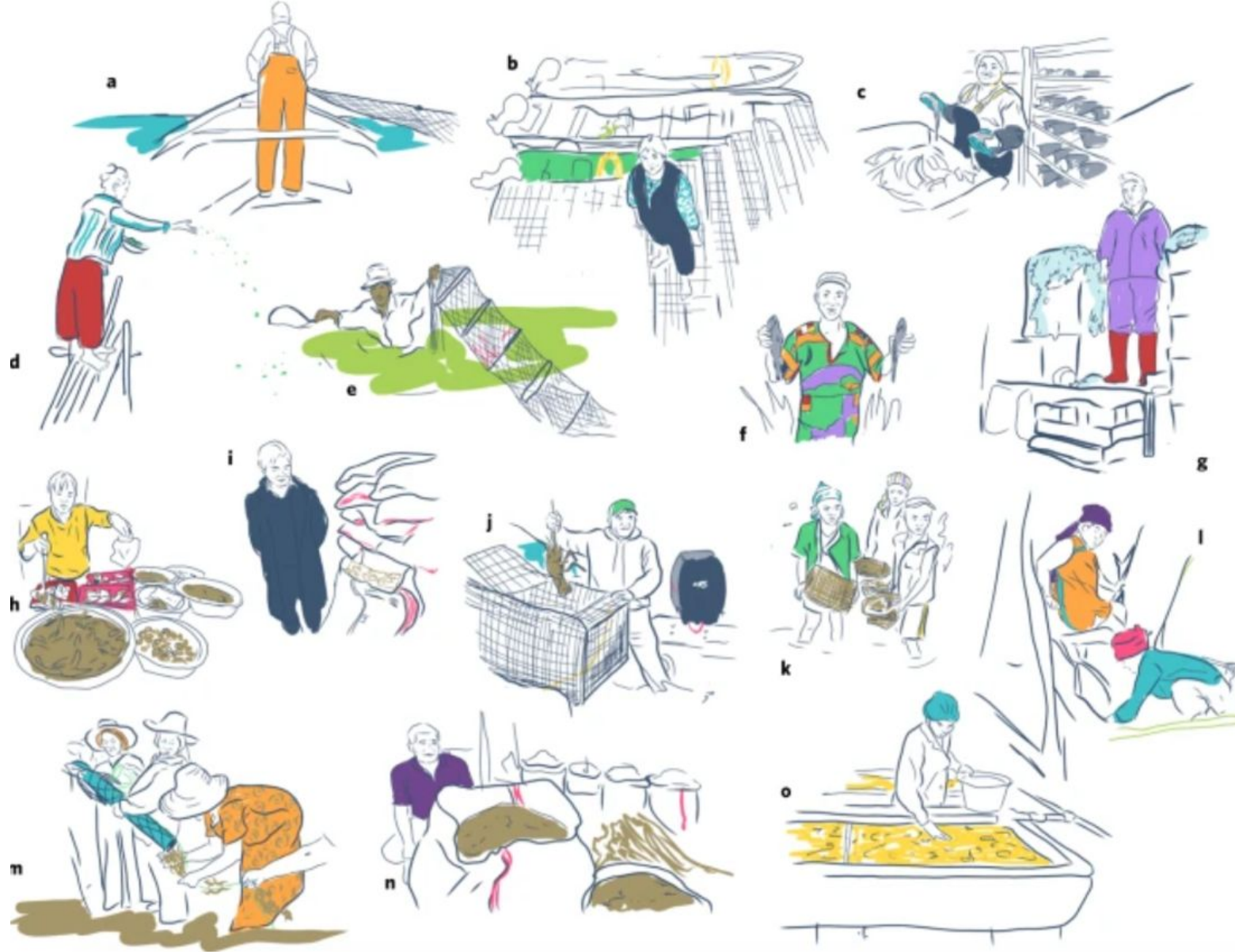
Il existe de nombreuses entreprises dédiées au monde de l'alimentation, qui effectuent une classification préalable de la qualité et des calibres de leurs aliments, en négligeant parfois l'aspect esthétique des matériaux, souvent produit par le climat et les problèmes environnementaux. Ces classifications préalables sont souvent effectuées directement dans les champs pour les légumes, dans les criées pour les poissons et dans les abattoirs pour les viandes.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
 VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
 the European Union

Thème 1 - Les problèmes liés aux pertes et gaspillages alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, avec un accent particulier sur la logistique

Dans le cas du poisson, consommez du poisson local plutôt que du poisson provenant de l'extérieur.

S'il s'agit de poisson sauvage, il est meilleur que le poisson d'élevage, le prix a une influence et il est plus cher, mais il est de meilleure qualité et nous aidons l'environnement.

Une grande quantité de denrées alimentaires n'est pas destinée à une chaîne de production pour l'emballage ou la distribution, en raison de leur aspect physique.

Qu'en advient-il alors ? La plupart d'entre eux sont jetés ou n'arrivent pas dans les magasins, alors que nombre d'entre eux pourraient avoir une seconde vie ou une autre destination décente.

> Regarder la vidéo sur "Food Waste : Le coût caché de la nourriture que nous jetons I ClimateScience" :
<https://youtu.be/ishA6kry8nc>

Thème 2 - Distribution, épargne monétaire et consommation finale.

- Souvent, sur le chemin de l'usine de production pour le reconditionnement ou le traitement de ces aliments, ils subissent des coups, une mauvaise conservation en raison d'un transport incorrect. Il en résulte une perte économique importante qui, si elle est bien gérée, pourrait être réutilisée à d'autres fins.
- Dans l'ensemble, elle influence leur réception et leur catalogage dans l'usine de production, transformant une partie d'entre eux en matières premières jetables, souvent réutilisables mais mises au rebut parce qu'elles n'ont pas un bon aspect physique et que nous ne savons même pas comment ou où les traiter.
- Nous devons promouvoir l'achat et la vente auprès des fournisseurs et producteurs locaux, en recherchant des matières premières avec appellation d'origine, des produits de proximité et en appréciant les aliments de saison. Nous devons profiter des avantages que la terre nous offre en matière d'aliments saisonniers, tels que les citrouilles en hiver et les cerises en été.

Observez les caractéristiques suivantes de l'économie alimentaire locale :



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

SUJET 3 - Des stratégies et/ou des bonnes pratiques pourraient être développées pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires et/ou faire don des restes.

- Comme nous l'avons indiqué dans le thème précédent sur la perte économique et énergétique, **nous devrions utiliser des produits à kilométrage zéro**, avec une appellation d'origine (A.O.) ou une appellation d'origine protégée (A.O.P.). Le trajet entre le producteur et le point de vente serait plus court que si nous les achetions à plusieurs kilomètres de là, ce qui éviterait une consommation excessive de carburant pour le transport.
- Des appels pourraient être lancés à la population de la localité où a lieu la saison des récoltes, afin qu'elle puisse acheter à prix coûtant les matières premières destinées à l'usage domestique et les faire transporter par son propre véhicule.
- Des accords pourraient également être conclus entre les usines de production afin qu'elles collectent la deuxième catégorie de matériaux mis au rebut pour leur donner une nouvelle utilisation, comme dans le cas des fruits : utilisation de fruits peu esthétiques dans la transformation de ces fruits en compotes, en confitures ou en jus.
- Transformer les stratégies de récupération en actions grâce à l'éducation : réutilisation / retraitement des aliments pour éviter les pertes et réutiliser autant d'aliments que possible (soupe de légumes, smoothies aux fruits, etc.), amélioration des techniques de conservation, recyclage et compostage.

SUJET 3 - Des stratégies et/ou des bonnes pratiques pourraient être développées pour réduire le gaspillage et les pertes alimentaires et/ou faire don des restes.

- En ce qui concerne les déchets alimentaires dans les marchés ou les restaurants, nous pourrions donner les restes à des soupes populaires ou à des



- Un excellent exemple de solutions commerciales et sociales pour réduire le gaspillage alimentaire est par exemple "Too Good To Go" ou "ReFood" : "**Too Good To Go**" ou "**ReFood**"...
- L'utilisateur peut y acheter un produit en parfait état qui est sur le point d'être jeté ou dont la date de péremption est proche. Le gaspillage alimentaire est ainsi évité. Une seconde chance pour le produit.

Thème 4 - Emballage approprié pour la prévention.

Les producteurs commencent à remplacer les emballages traditionnels par des emballages plus durables ayant un impact moindre sur l'environnement.

Les emballages durables tendent à réduire leur volume et leur poids, et l'utilisation du plastique est également moindre.

Leur cycle de vie, depuis leur fabrication, leur transport, leur recyclage et l'énergie utilisée pour les fabriquer, est réduit.

Ils ont une grande capacité de réutilisation et la plupart d'entre eux ne contiennent pas de produits chimiques dangereux pour la santé humaine et animale.

Les emballages durables sont par exemple le carton qui remplace le plastique et le papier. Dans certains endroits, on trouve également des sacs fabriqués à partir de fécula de pomme de terre, et les clients sont encouragés à utiliser des récipients réutilisables et à acheter en vrac.

D'autres emballages durables sont actuellement utilisés dans les magasins de vente à emporter, avec des emballages dont la fonction principale est la conservation. Ces produits, fabriqués à partir de matériaux moins toxiques et souvent recyclés, consomment moins d'énergie et sont conçus de manière à pouvoir être pliés et compactés. En même temps, ils ont amélioré leur capacité à être recyclés, réutilisés ou éliminés avec un faible impact sur l'environnement.

FOOD MILES

the distance food travels from the producer to the consumer



Our Local FOOD SYSTEM



ECOSYSTEM SERVICES

clean air, pollination, fertile soil, and other benefits of natural cycles



GROW

HARVEST

PROCESS

DISTRIBUTE

EAT

WASTE

13% of agricultural production value is from vegetables, fruits, and nuts.

19 certified organic farms growing flowers, food, and livestock.

26% of residents grow food in a backyard or community gardens.

45 school gardens and 15 community gardens.

50 types of vegetables, over 30 kinds of fruits and nuts, and six species of domesticated animals.

122 commercial fishing boats catch 18,657,893 pounds of seafood annually.

40,000 pounds of honey (3.7% of California's honey).

10% of the county's total manufacturing industry is devoted to food.

We make baked goods, tortillas, seafood and other animal products, dairy products, prepared fruits and vegetables, sugar and confection products, and grain and oil seed.

27 weekly farmer's markets hosted in 18 cities.

16 CSA's deliver within the county.

3 wholesale produce distribution centers.

723 grocery stores.

Each phase of the food system has a carbon footprint.

The drought has decreased food production.

Waste is produced in every phase of the food system

40% of residents report eating fast food once a week.

707 food service establishments in the county, including restaurants, hospitals, schools, and business cafeterias.

34% of low-income households are food insecure.

30% of the national food-supply is lost at the retail and consumer level.

18% of California's waste stream is food (5,591,179 tons annually).

Food waste may be composted and transformed into nutrient rich soil that aids carbon sequestration and water quality.



Sustainable San Mateo County
Economy. Equity. Environment.

2016 KEY INDICATOR: FOOD SYSTEMS



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



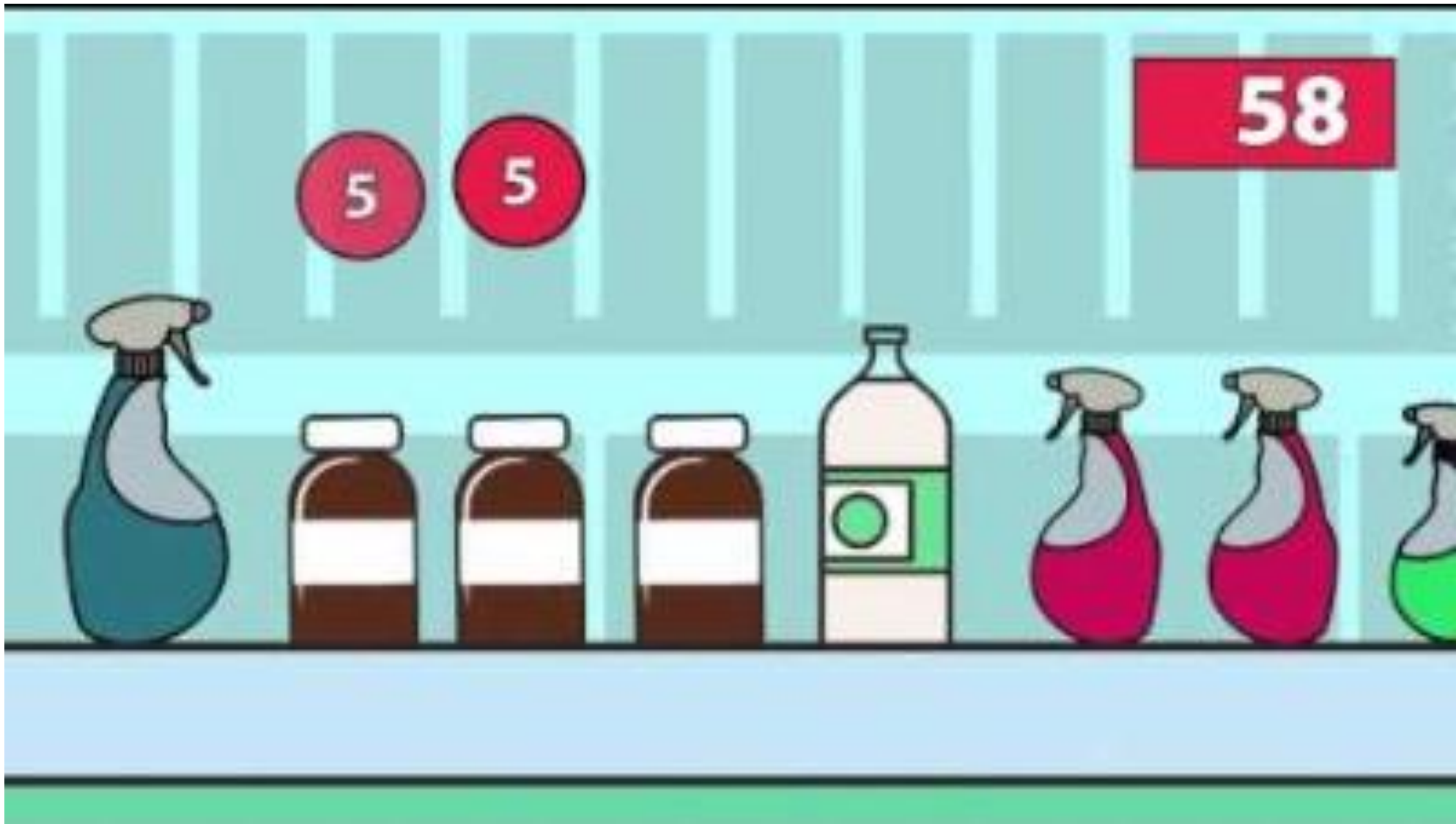
Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Thème 5 - Règles et lois nationales sur le gaspillage alimentaire et le don de restes.

- Contre le gaspillage et la réutilisation des aliments, il existe des associations à but non lucratif chargées de récupérer les surplus alimentaires propres à la consommation humaine et de lutter contre la pauvreté alimentaire en les donnant à des personnes en situation de précarité dans notre environnement.
- Tels sont les principaux objectifs d'associations telles que **Caritas ou la Food Bank Foundation**.
- Ils organisent également des campagnes alimentaires à des moments précis afin de pouvoir remplir leurs entrepôts en vue de dons ultérieurs aux personnes en situation de pauvreté alimentaire.



Thème 5 - Règles et lois nationales sur le gaspillage alimentaire et le don de restes.

- Selon la réglementation, il est important que les denrées alimentaires soient bien étiquetées et que la chaîne de transport d'un point à l'autre soit correcte. Les aliments risquent de se gâter en cours de route et doivent donc être transportés correctement pour éviter tout problème.
- De nombreuses associations et fondations organisent des repas solidaires pour éviter le gaspillage alimentaire et surtout pour nourrir les personnes dans le besoin.
- D'autre part, il existe des **plateformes ou des applications exigeantes, que** nous avons mentionnées plus haut, qui encouragent la réutilisation des excédents alimentaires, en particulier dans le monde de la restauration.



Thème 5 - Règles et lois nationales sur le gaspillage alimentaire et le don de restes.

- Ces plateformes annoncent en fin de journée les surplus de produits disponibles dans leurs établissements. La population d'une ville où se trouve un magasin qui propose ces surplus peut, grâce à l'application, acheter plusieurs lots à des prix très bas et les récupérer au magasin sur simple présentation du paiement.
- On y trouve des offres de primeurs, proposant des légumes et des fruits, des petits déjeuners offerts par des hôtels dont les repas n'ont pas été consommés, et surtout des boulangeries - cafés, dont les surplus de viennoiseries et de pain n'ont pas été vendus.
- C'est un moyen de couvrir les besoins alimentaires de la population, d'aider le commerce et l'environnement à ne pas gaspiller des denrées alimentaires en bon état.
- Par ailleurs, de nombreux restaurants et établissements vendent ou donnent leurs huiles usagées à des associations pour la fabrication de savon. Ils donnent ainsi une seconde vie à un produit de base qui est aujourd'hui un luxe.



HOW TO SAFELY STORE LEFTOVERS

How to Safely Store Leftovers
<https://www.cbc.com/news/health/food-safety-1.48128>



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



HOW TO BUY LEFTOVER FOOD TO REDUCE WASTE

KGW8.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

DESCRIPTION DU SYSTÈME D'ÉVALUATION

Le contrôle continu est une méthode d'évaluation dans laquelle différentes activités ou tests sont mis en place tout au long d'une matière, ce qui permet d'évaluer le processus d'apprentissage de l'étudiant. L'attention est portée en permanence sur l'étudiant et sur son processus d'enseignement et d'apprentissage.

Le système d'évaluation VET4FOOD est basé sur différents types d'outils préétablis afin de garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. De cette manière, il est possible d'offrir aux étudiants et aux auto-apprenants un retour d'information sur les connaissances et les compétences acquises, sur leur niveau d'apprentissage et, en même temps, d'inciter l'enseignant à réorienter et/ou à adapter la formation.

- Chaque activité d'apprentissage reçoit une note sur 10 points et représente un pourcentage de la note totale de ce bloc de l'évaluation. La moyenne pondérée des notes des activités d'apprentissage représente 50 % de la note de l'unité. Le résultat du questionnaire de l'unité représente les 50 % restants de la note d'évaluation de chaque unité.
- Ainsi, la note finale de chaque unité sera composée de :
 - **50% de la note finale des activités d'apprentissage.**
 - **50 % de la note obtenue à l'examen de l'unité**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Merci de votre attention



Co-funded by
the European Union

"Le contenu de ce document n'engage que son auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne n'accepte aucune responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient."



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability

ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET RÉSILIENCE - UNITÉ 5



Co-funded by
the European Union



LISTE DES

- Thème 1 : L'importance de l'économie locale pour le développement durable
- Thème 2 : Le concept d'économie alimentaire locale et son impact sur la communauté.
- Thème 3 : Stratégies et bonnes pratiques des systèmes alimentaires alternatifs (AFS) en termes de production, de distribution et d'achat.
- Thème 4 : Valeur commerciale des produits alimentaires locaux
- Thème 5 : Proposer le concept de souveraineté alimentaire comme alternative au concept de sécurité alimentaire.
- Thème 6 : L'économie circulaire et son rôle dans la promotion de l'économie locale
- Thème 7 : La valeur économique et les avantages potentiels de l'économie circulaire.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

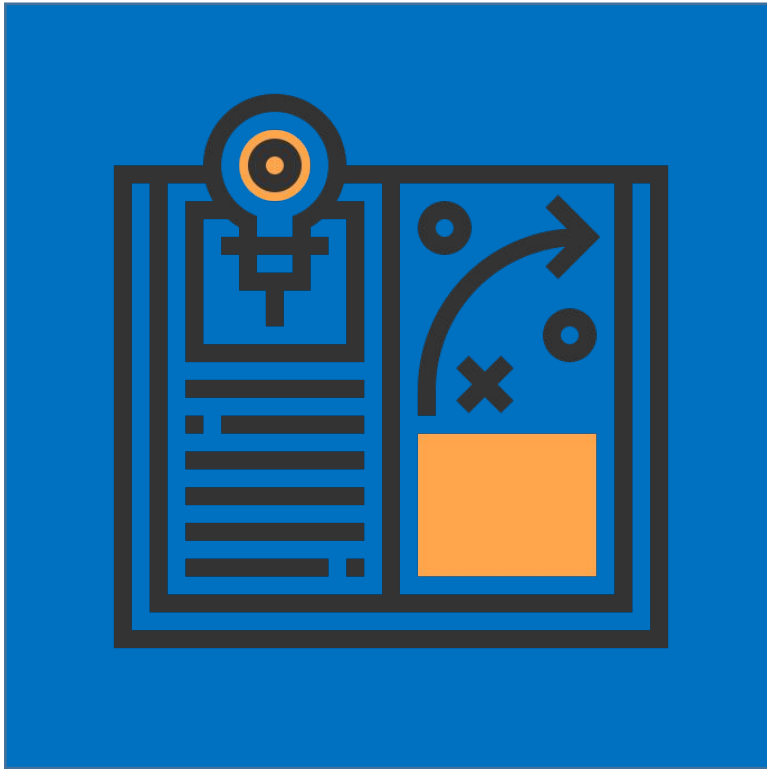
Dans ce module, nous décrivons la valeur économique du développement des systèmes alimentaires locaux et alternatifs tels que la chaîne d'approvisionnement alimentaire courte, leur relation avec les concepts de sécurité et de souveraineté alimentaires et quelques autres exemples de systèmes alimentaires alternatifs développés en Europe.

Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

Compétences :

1. Appliquer les programmes privés et publics qui favorisent le développement de projets et d'entreprises alimentaires locaux.
2. Travailler en collaboration avec les entreprises locales et créer des liens entre des partenaires complémentaires.
3. Communiquer sur la valeur ajoutée de l'alimentation locale et promouvoir l'offre alimentaire locale.
4. Développer des idées commerciales basées sur le principe de l'économie circulaire.

OBJECTIF S



1. Mieux comprendre comment les aliments locaux influencent notre vie et notre économie.
2. Étudier comment l'innovation favorise un système alimentaire durable.
3. Reconnaître le rôle essentiel des partenariats locaux.
4. Reconnaître la valeur économique de la chaîne d'approvisionnement courte dans l'industrie alimentaire

Thème 1 : L'importance de l'économie locale pour le développement durable

- Avec deux milliards de personnes confrontées à l'insécurité alimentaire dans le monde et environ un tiers de la nourriture non consommée, la structure actuelle du système alimentaire est fragmentée. La prévention des pertes et des gaspillages alimentaires à grande échelle permettrait de compenser d'énormes dégâts environnementaux et la perte de biodiversité, tout en améliorant l'accès à la nourriture pour les populations souffrant d'insécurité alimentaire.
- En 2015, les Nations unies ont adopté les 17 Objectifs de développement durable (ODD), établissant le programme mondial pour la décennie à venir afin de mettre fin à la pauvreté, de protéger la planète et d'assurer la prospérité pour tous. Bien que les ODD n'aient pas été conçus par et pour les collectivités locales et régionales, ils offrent une ambition universelle et un cadre précieux pour tous les niveaux de gouvernement afin d'aligner les priorités mondiales, nationales et infranationales dans le cadre de politiques visant à ne laisser personne

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Co-funded by
the European Union

Thème 1 : L'importance de l'économie locale pour le développement durable

- Bien que les ODD fournissent un cadre global pour conduire de meilleures politiques pour de meilleures vies, les opportunités et les défis pour le développement durable varient considérablement entre les pays et à l'intérieur de ceux-ci. Par exemple, en ce qui concerne l'ODD 13 sur l'action climatique, certaines villes et régions sont plus vulnérables que d'autres aux effets du changement climatique. Le réchauffement planétaire de 1,5 °C pourrait exposer 350 millions de personnes supplémentaires à une chaleur mortelle d'ici 2050 (GIEC, 2018), exacerbée par les effets d'îlots de chaleur locaux. En Europe, 70 % des plus grandes villes ont des zones situées à moins de 10 mètres au-dessus du niveau de la mer (OCDE, 2010), ce qui les expose à des risques d'inondation plus élevés.
- Mais les communautés locales font également partie de la solution. Par exemple, en passant d'une économie linéaire à une économie circulaire, les villes contribuent à maintenir la valeur des ressources à son niveau le plus élevé, tout en réduisant la pollution et en augmentant la part des matériaux recyclables.
- La nature variable des défis liés au développement durable au sein des pays exige des solutions adaptées aux spécificités, aux besoins et aux capacités des territoires, aujourd'hui et à l'avenir.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Thème 2 : Le concept d'économie alimentaire locale et son impact sur la communauté

- La culture, la production et l'achat de denrées alimentaires offrent la possibilité de développer les ressources, la richesse et la résilience des communautés locales, et d'équilibrer les pouvoirs tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Les ressources peuvent être des emplois, des compétences, des capitaux et des actifs naturels tels que le sol, l'eau, les poissons et les services écosystémiques. Les méthodes de production alimentaire ou d'agriculture qui dégradent notre environnement naturel compromettent les possibilités et la résilience des communautés.
- L'utilisation de l'alimentation pour développer le pouvoir local et les opportunités économiques peut apporter un certain nombre d'avantages :
- **Réduction des émissions** dues au transport réfrigéré, au stockage et à la réfrigération en magasin des fruits et légumes
- **Réduire les déchets** : Le modèle de la longue chaîne d'approvisionnement des produits frais génère un pourcentage élevé de pertes après l'exploitation, estimé entre 3 et 10 % en raison des commandes excessives, du classement, du stockage et des pertes d'emballage.
- **S'attaquer à l'insécurité alimentaire à l'étranger** : Une étude récente a mis en évidence le fait que le Royaume-Uni importe une grande partie de ses fruits et légumes de pays en proie au stress climatique et que, à moins d'être produits selon les principes du commerce équitable, ces fruits et légumes sont susceptibles d'être produits par des travailleurs dont le salaire est nettement



Co-funded by
the European Union

Thème 2 : Le concept d'économie alimentaire locale et son impact sur la communauté

Les achats d'aliments locaux peuvent être deux fois plus efficaces pour maintenir l'économie locale en vie, même parce que les systèmes alimentaires locaux (où la production, la transformation, le commerce et la consommation d'aliments ont lieu dans une zone géographique relativement petite) ont été décrits comme une source importante d'opportunités d'emploi avec des effets multiplicateurs positifs : une grande partie de l'argent dépensé pour acheter des aliments locaux reste dans la communauté locale. Les systèmes alimentaires locaux ont donc le potentiel d'influencer positivement l'économie locale.

Thème 3 : Stratégies et bonnes pratiques des systèmes alimentaires alternatifs (AFS) en termes de production, de distribution et d'achat

- Il est difficile de présenter une définition unifiée des systèmes alimentaires alternatifs pour l'ensemble des pays de l'UE ; le terme "systèmes alimentaires alternatifs" peut être considéré comme un terme générique qui englobe différents modèles présentant des caractéristiques spécifiques permettant d'aller au-delà des systèmes alimentaires conventionnels. Les systèmes alimentaires alternatifs émergent dans le but de reconnecter les producteurs et les consommateurs et de relocaliser la production agricole et alimentaire. Les SAF trouvent leur origine dans l'agriculture biologique.
- Historiquement, l'agriculture biologique a été caractérisée d'un point de vue socio-économique comme étant : contrôlée par la communauté locale, intégrée économiquement dans la communauté/région locale (c'est-à-dire que la plupart des produits sont cultivés et consommés localement), et structurée pour promouvoir l'interaction des producteurs et des consommateurs (localement) de manière à familiariser chacun avec les désirs et les besoins de l'autre, afin de promouvoir la coopération, la confiance et la cohésion sociale (par exemple, les coopératives).



Co-funded by
the European Union

Thème 3 : Stratégies et bonnes pratiques des systèmes alimentaires alternatifs (AFS) en termes de production, de distribution et d'achat

Les principales caractéristiques des AFS sont les suivantes :

1. La redéfinition des relations entre le producteur et le consommateur en montrant des signaux clairs sur l'origine des aliments.
2. Le développement de nouvelles relations pour de nouveaux types d'offre et de demande avec de nouvelles exigences qui lient le prix à des critères de qualité. En général, cet aliment est défini par le lieu et l'exploitation où il a été produit et sert à renforcer l'image de l'exploitation et du territoire en tant que source d'aliments de qualité.
3. L'accent est mis sur la relation entre le producteur et le consommateur pour créer des valeurs et du sens, plutôt que sur le type de produit lui-même, et tous ces éléments sont résumés dans la capacité à créer une certaine forme de lien entre le consommateur et le produit alimentaire.
4. Les initiatives de systèmes alimentaires alternatifs s'efforcent également d'améliorer les conditions environnementales en favorisant la biodiversité dans les exploitations, la conservation des ressources naturelles, la réduction de l'empreinte carbone en minimisant les "kilomètres alimentaires", tout en sensibilisant davantage les consommateurs à l'origine et à la qualité de leurs aliments.

Thème 4 : Valeur commerciale des produits alimentaires locaux

Selon des recherches récentes, la production d'aliments durables et cultivés localement est essentielle pour assurer la sécurité alimentaire à long terme des communautés. La production alimentaire locale réduit l'impact économique et environnemental du transport des aliments, augmente la disponibilité des aliments locaux et saisonniers, tels que les fruits et les légumes, et permet aux gens d'éviter les aliments transformés et malsains.

Mais que signifie la sécurité alimentaire ?
"La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires afin de mener une vie saine et active. Cette définition inclut : "la disponibilité des aliments, l'accès aux aliments, l'utilisation biologique des aliments et la stabilité".

Thème 4 : Valeur commerciale des produits alimentaires locaux

- Il a été démontré que les chaînes d'approvisionnement courtes sur les marchés locaux augmentent les revenus des producteurs, génèrent une plus grande autonomie pour les agriculteurs et renforcent les économies locales en soutenant davantage de petites entreprises. Cela peut améliorer la viabilité des petites exploitations agricoles, réduire l'empreinte carbone de la distribution alimentaire et renforcer la sécurité alimentaire des ménages en permettant aux personnes à faibles revenus d'avoir accès à de bons aliments et à des régimes alimentaires sains.
- Acheter directement à la ferme ou sur les marchés de rue peut parfois être moins cher que d'acheter dans les supermarchés et peut également empêcher les consommateurs
- **La stratégie européenne "de la ferme à la table"** souligne également les avantages économiques et environnementaux inexploités de la bioéconomie circulaire pour les agriculteurs.
- En saisissant les occasions d'utiliser des biofertilisants, des aliments protéinés, des flux de déchets et des énergies renouvelables, par exemple, la stratégie explique que les agriculteurs peuvent créer des emplois et augmenter leurs revenus⁹. La stratégie donne l'exemple de la possibilité pour les agriculteurs d'installer des panneaux solaires sur les granges, qui sont souvent parfaitement placés pour absorber la lumière du soleil et produire de l'énergie renouvelable rentable.



Thème 4 : Valeur commerciale des produits alimentaires locaux

- Le changement climatique menace l'approvisionnement régulier en denrées alimentaires à l'échelle mondiale, et la production locale contribue donc à l'autosuffisance, car elle est plus résistante aux chocs de la chaîne d'approvisionnement.
- Pour être moins dépendant des approvisionnements étrangers et atténuer les risques de perturbations ou de catastrophes naturelles, cette approche de la production locale (nourriture, énergie, etc.) pourrait être d'une importance cruciale. Des chaînes d'approvisionnement plus courtes font également partie de la stratégie d'adaptation au climat.

Thème 5 : Proposer le concept de souveraineté alimentaire comme alternative au concept de sécurité alimentaire

- En revanche, le concept de souveraineté alimentaire se concentre principalement sur l'agriculture à petite échelle (y compris l'élevage, la sylviculture et la pêche) de nature non industrielle, de préférence biologique, en utilisant principalement le concept d'agroécologie.
- Alors que la sécurité alimentaire comprend principalement le concept d'une alimentation abordable et accessible à tous, la souveraineté alimentaire est respectueuse de la diversité culturelle et de l'environnement.
- La souveraineté alimentaire englobe une compréhension morale de l'économie et remet en question la base éthique de nos décisions économiques et de notre système juridique actuel.
- *"La souveraineté alimentaire est le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite par des méthodes écologiquement saines et durables, et leur droit à définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles."*



Ce dernier s'intéresse à des questions telles que la production, la répartition des terres, le système commercial international et la



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Les sept piliers de la souveraineté alimentaire :

1. Se concentre sur l'alimentation des personnes : Place les besoins alimentaires des personnes au centre des politiques ; insiste sur le fait que la nourriture est plus qu'une simple marchandise.
2. Renforcement des connaissances et des compétences : S'appuie sur les connaissances traditionnelles ; utilise la recherche pour soutenir et transmettre ces connaissances aux générations futures ; rejette les technologies qui sapent ou contaminent les systèmes alimentaires locaux.
3. Travaille avec la nature : Optimise les contributions des écosystèmes ; améliore la résilience.
4. Valorise les fournisseurs de denrées alimentaires : Soutient les moyens de subsistance durables ; respecte le travail de tous les fournisseurs de denrées alimentaires.
5. Localiser les systèmes alimentaires : Réduit la distance entre les fournisseurs d'aliments et les consommateurs ; rejette le dumping et l'aide alimentaire inappropriée ; s'oppose à la dépendance à l'égard d'entreprises jointaines et non responsables.

Les sept piliers de la souveraineté alimentaire :

6. Place le contrôle au niveau local : Place le contrôle entre les mains des fournisseurs d'aliments locaux ; reconnaît la nécessité d'habiter et de partager les territoires ; rejette la privatisation des ressources naturelles.
7. La nourriture est sacrée : Reconnaît que la nourriture est un don de la vie et qu'elle ne doit pas être gaspillée ; affirme que la nourriture ne peut pas être transformée en marchandise.

La souveraineté alimentaire met en évidence la nécessité d'un système alimentaire démocratique, qui implique des contributions de la part des citoyens et des producteurs.

La sécurité alimentaire concerne la protection et la distribution des systèmes alimentaires existants.

Ainsi, comment les initiatives locales contribuent-elles à la souveraineté alimentaire mondiale et comment les systèmes alimentaires urbains peuvent-ils contribuer à une transition socialement équitable vers un monde plus durable qui inclut tous les groupes sociaux de la



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Thème 6 : L'économie circulaire et son rôle dans la promotion de l'économie locale

- L'économie circulaire est un modèle de production et de consommation qui implique le partage, la location, la réutilisation, la réparation, la remise à neuf et le recyclage des matériaux et produits existants le plus longtemps possible. De cette manière, le cycle de vie des produits est prolongé.
- En pratique, cela implique de réduire les déchets au minimum. Lorsqu'un produit arrive en fin de vie, ses matériaux sont conservés dans l'économie dans la mesure du possible. Ils peuvent être réutilisés de manière productive, créant ainsi une valeur supplémentaire.
- Il s'agit d'une rupture par rapport au modèle économique traditionnel et linéaire, qui repose sur un schéma "prendre-faire-consommer-jeter". Ce modèle repose sur de grandes quantités de matériaux et d'énergie bon marché et facilement accessibles.

Thème 6 : L'économie circulaire et son rôle dans la promotion de l'économie locale

- L'obsolescence programmée fait également partie de ce modèle, lorsqu'un produit a été conçu pour avoir une durée de vie limitée afin d'encourager les consommateurs à le racheter. Le Parlement européen a demandé que des mesures soient prises pour lutter contre cette pratique.
- Dans une économie linéaire, on suit traditionnellement le système "prendre, fabriquer, utiliser, jeter", où les produits sont créés et utilisés une fois, puis éliminés en tant que déchets.
- Cela entraîne une diminution de la valeur des matériaux et des produits, une volatilité des prix due à la rareté des ressources et une instabilité de l'approvisionnement en matières premières due à la surconsommation.
- Cette situation génère également d'énormes quantités de déchets et d'émissions de gaz à effet de serre résultant de la mise en commun et de la production de ressources, contribuant ainsi à la dégradation de l'environnement et au changement climatique.

Thème 6 : L'économie circulaire et son rôle dans la promotion de l'économie locale

- Des mesures telles que la prévention des déchets, l'écoconception et la réutilisation pourraient permettre aux entreprises de l'UE d'économiser de l'argent tout en réduisant les émissions annuelles totales de gaz à effet de serre.
- Actuellement, la production des matériaux que nous utilisons tous les jours représente 45 % des émissions de CO2.



Image: European Parliament

Thème 6 : L'économie circulaire et son rôle dans la promotion de l'économie locale

- Les villes adoptent des modèles circulaires fondés sur une circulation saine des ressources et sur les principes de partage, de réutilisation et de restauration, en mettant l'accent sur la limitation des volumes de déchets municipaux et sur la production locale - par exemple, l'agriculture urbaine.
- Les villes peuvent également encourager de plus en plus une approche "produire localement" en matière d'alimentation et d'énergie.
- L'approvisionnement local peut permettre aux villes, par exemple, de réduire les kilomètres parcourus par les aliments et l'empreinte carbone qui y est associée, ainsi que d'accroître la résilience de leur approvisionnement alimentaire en s'appuyant sur une gamme plus diversifiée de fournisseurs⁸. Il contribue également à rétablir le lien entre les consommateurs et les agriculteurs, qui peuvent alors exiger des pratiques plus durables et plus saines en conséquence.

Thème 7 : La valeur économique et les avantages potentiels de l'économie circulaire

- Globalement, les mesures visant à promouvoir une économie plus verte entraîneront la perte de 6 millions d'emplois. Toutefois, ces pertes seront compensées par la création de 24 millions d'emplois dans l'ensemble de l'économie.
- Selon les différents rapports produits sur le sujet, les secteurs engagés dans les activités de recyclage, d'entretien et de réparation seront parmi les secteurs à plus forte croissance - et ces rapports s'accordent également sur le fait que les emplois locaux seront stimulés.
- L'économie circulaire est une proposition de nouveau modèle économique plus durable. En conséquence, ce modèle économique pro-environnemental induit des changements visibles sur le marché du travail, à savoir des emplois verts. La création d'emplois verts est associée à une nouvelle approche de la gestion des entreprises, visant à prévenir la dégradation de l'environnement et à réduire le chômage.
- Ils sont donc essentiels pour protéger l'environnement et le marché du travail, en combinant les principes de durabilité.

Thème 7 : La valeur économique et les avantages potentiels de l'économie circulaire

- Parmi les solutions qui émergent au niveau local dans divers pays du monde, en particulier sur les questions d'emploi et d'accès aux services essentiels, l'économie sociale et solidaire (ESS) apparaît comme une voie viable pour une croissance inclusive et durable.
- L'ESS est de plus en plus utilisée comme un concept général, se référant à la production et à l'échange de biens et de services par un large éventail d'organisations et d'entreprises qui poursuivent des objectifs sociaux et souvent environnementaux explicites.
- Ces entreprises et organisations sont guidées par les principes et pratiques de la coopération, de la solidarité, de l'éthique et de l'autogestion démocratique et peuvent prendre la forme de coopératives, de mutuelles, d'associations, de fondations, d'entreprises sociales, etc.

Thème 7 : La valeur économique et les avantages potentiels de l'économie circulaire

- L'économie circulaire et l'économie sociale, dont les mérites respectifs ne sont plus à démontrer, sont complémentaires.
- Pierre angulaire de l'économie sociale, le réemploi est également un concept clé de l'économie circulaire : recyclage, énergie, agriculture, etc. L'ancrage territorial et la coopération entre les acteurs sont également des composantes clés des deux modèles économiques.
- Les modèles sont similaires mais aussi complémentaires : l'économie circulaire cherche à minimiser la production de déchets et l'impact humain sur l'environnement, tout en préservant les avantages économiques ; et l'économie sociale garantit ces avantages au niveau social et environnemental. En outre, l'économie collaborative, une dimension importante de l'économie sociale, offre des alternatives aux comportements de consommation traditionnels, par exemple en fournissant un service au lieu d'un achat direct de produit.

<p>REGENERATE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shift to renewable energy and materials • Reclaim, retain, and restore health of ecosystems • Return recovered biological resources to the biosphere 	    
<p>SHARE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Share assets (e.g. cars, rooms, appliances) • Reuse/secondhand • Prolong life through maintenance, design for durability, upgradability, etc. 	    
<p>OPTIMISE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Increase performance/efficiency of product • Remove waste in production and supply chain • Leverage big data, automation, remote sensing and steering 	    
<p>LOOP </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remanufacture products or components • Recycle materials • Digest anaerobically • Extract biochemicals from organic waste 	       
<p>VIRTUALISE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Books, music, travel, online shopping, autonomous vehicles etc. 	      
<p>EXCHANGE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Replace old with advanced non-renewable materials • Apply new technologies (e.g. 3D printing) • Choose new product/service (e.g. multimodal transport) 	    

Source: Company interviews; Web search. S. Heck and M. Rogers, *Resource revolution: How to capture the biggest business opportunity in a century*, 2014.

Thème 7 : La valeur économique et les avantages potentiels de l'économie circulaire

- L'un des principaux défis de l'économie circulaire est qu'il y a un travail considérable à faire en matière de plaidoyer et de sensibilisation du public.
- En effet, l'économie circulaire ne concerne pas seulement la gestion des déchets et les déchets alimentaires, mais aussi la manière dont un produit est fabriqué, l'origine de ses composants et la gestion de la main-d'œuvre.
- Par conséquent, pour que l'économie circulaire devienne une alternative crédible à l'éthique de production actuelle, il est indispensable que les différents secteurs intervenant dans la chaîne d'approvisionnement coopèrent.
- La collaboration entre les industries et les secteurs tels que l'alimentation, l'emballage, l'hôtellerie, l'éducation et la politique est essentielle pour créer une économie véritablement circulaire.
- Ce type de coopération est encore insuffisant.

DESCRIPTION DU SYSTÈME D'ÉVALUATION

Le contrôle continu est une méthode d'évaluation dans laquelle différentes activités ou tests sont mis en place tout au long d'une matière, ce qui permet d'évaluer le processus d'apprentissage de l'étudiant. L'attention est portée en permanence sur l'étudiant et sur son processus d'enseignement et d'apprentissage.

Le système d'évaluation VET4FOOD est basé sur différents types d'outils préétablis afin de garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. De cette manière, il est possible d'offrir aux étudiants et aux auto-apprenants un retour d'information sur les connaissances et les compétences acquises, sur leur niveau d'apprentissage et, en même temps, d'inciter l'enseignant à réorienter et/ou à adapter la formation.

- Chaque activité d'apprentissage reçoit une note sur 10 points et représente un pourcentage de la note totale de ce bloc de l'évaluation. La moyenne pondérée des notes des activités d'apprentissage représente 50 % de la note de l'unité. Le résultat du questionnaire de l'unité représente les 50 % restants de la note d'évaluation de chaque unité.
- Ainsi, la note finale de chaque unité sera composée de :
 - **50% de la note finale des activités d'apprentissage.**
 - **50 % de la note obtenue à l'examen de l'unité**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Merci de votre attention



Co-funded by
the European Union

"Le contenu de ce document n'engage que son auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne n'accepte aucune responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient."



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

ENTREPRISES ALIMENTAIRES ÉTHIQUES ET INCLUSIVES - UNITÉ 6



Co-funded by
the European Union



eshob
Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

LISTE DES CONTENUS

- Thème 1 - Principes du commerce équitable et pratiques en matière de diversité, d'inclusion et d'équité dans l'emploi.
- Thème 2 - Connaissance des acteurs du changement dans la relation entre l'économie, l'écologie et la société par le biais d'une approche à plusieurs niveaux du développement durable.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

Dans ce module, nous développerons le concept de travail décent, les prix équitables pour les producteurs, le commerce équitable mondial : la chaîne d'approvisionnement alimentaire basée sur la valeur.

L'économie sociale en tant que modèle d'entreprise pour développer des activités alimentaires durables (croissance économique et développement local socialement inclusif). Nous apprendrons également à développer le concept d'entrepreneuriat social vert de manière pratique (Triple Layer Business Model Canvas).

Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

Connaissances :

1. Les principes du commerce équitable et les pratiques d'emploi fondées sur la diversité, l'inclusion et l'équité.
2. Connaissance des acteurs du changement dans la relation entre l'économie, l'écologie et la société par le biais d'une approche à plusieurs niveaux du développement durable.

Compétences :

1. Mettre en place la RSE dans une entreprise alimentaire
2. Identifier le juste prix des produits alimentaires.
3. Établir un plan de diversité, d'inclusion et d'équité.
4. Communiquer aux consommateurs le lien entre les prix et la valeur.

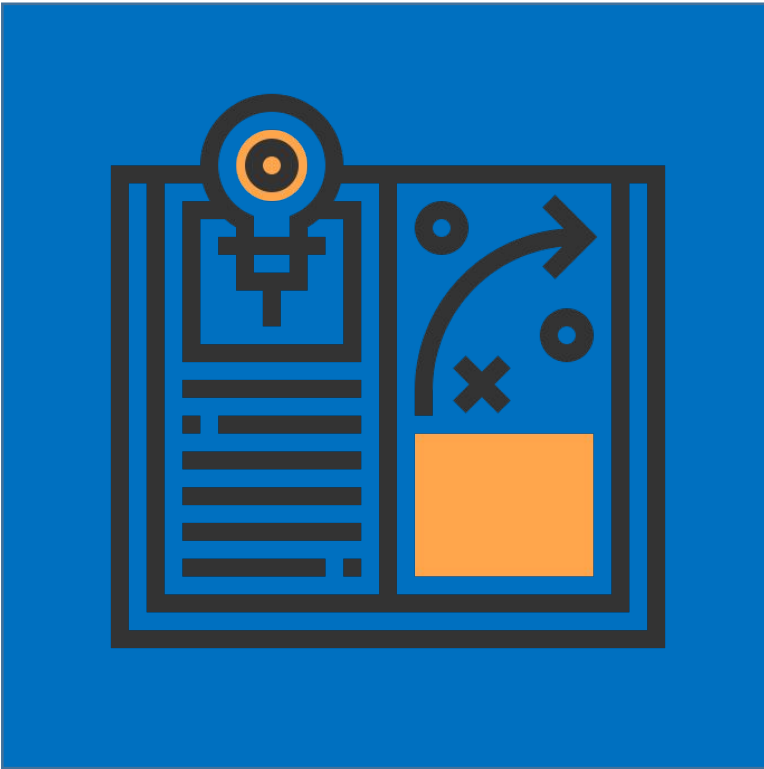


VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

OBJECTIF S



1. Reconnaître l'importance du commerce équitable et de l'équité au travail.
2. Mettez en place des partenariats stratégiques pour avoir un impact sur votre entreprise.
3. Développer la pensée critique et la conception.
4. Construire une vision commune de la qualité des produits, des relations avec les partenaires et du service à la clientèle.

Les principes du commerce équitable et les pratiques d'emploi fondées sur la diversité, l'inclusion et l'équité.

- Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, qui vise à une plus grande équité dans le commerce international. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, en particulier dans les pays du Sud.
- Les organisations du commerce équitable, soutenues par les consommateurs, s'engagent activement dans le soutien aux producteurs, la sensibilisation et les campagnes en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel.



Les principes du commerce équitable et les pratiques d'emploi fondées sur la diversité, l'inclusion et l'équité.

- Le mouvement du commerce équitable partage la vision d'un monde dans lequel la justice, l'équité et le développement durable sont au cœur des structures et des pratiques commerciales, afin que chacun puisse, par son travail, conserver des moyens de subsistance décents et dignes et développer pleinement son potentiel humain.
- **Le commerce équitable fait partie intégrante de la réalisation des ODD (objectifs de développement durable).** Le système du commerce équitable est un partenaire idéal pour atteindre les ODD, car les entreprises de commerce équitable intègrent la durabilité dans leurs modèles d'entreprise. Le commerce équitable est également un excellent moyen pour les autorités locales de mettre en œuvre les ODD
- **C'est bien, mais ce n'est pas suffisant.** Après tout, l'ODD 17 sur les partenariats soutient en fait la libéralisation du commerce comme moyen d'atteindre les ODD, sans aucune nuance, et l'ODD 12 sur la "consommation et la production durables (ou responsables)" présente la solution comme une question d'offre et de demande.
- D'une part, l'amélioration des pratiques de production (par exemple, les agriculteurs qui cultivent nos aliments de manière plus durable) et, d'autre part, à l'autre bout de la chaîne d'approvisionnement, l'encouragement des consommateurs et des acheteurs publics à opter pour des choix de consommation durables ou éthiques, s'ils en ont les moyens.



Co-funded by
the European Union



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

L'Organisation mondiale du commerce équitable définit les dix principes internationaux que les organisations du commerce équitable doivent respecter dans leur travail quotidien et s'assurer de leur conformité :



1. Créer des opportunités pour les organisations de producteurs économiquement marginalisées

L'un des principaux objectifs de l'organisation est la réduction de la pauvreté par le biais du commerce.

L'organisation soutient les producteurs et les travailleurs économiquement marginalisés, qu'ils soient membres d'associations, de coopératives ou d'entreprises, qu'ils soient employés dans des entreprises familiales engagées dans le commerce équitable, ou qu'ils soient des travailleurs indépendants, informels ou à domicile.

Elle vise à leur permettre de passer de l'insécurité des revenus et de la pauvreté à l'autonomisation sociale et économique. L'organisation dispose d'un plan d'action pour y parvenir.

2. Transparence et responsabilité

L'organisation est transparente dans sa gestion et ses relations commerciales. Elle est responsable devant toutes les parties prenantes et respecte la sensibilité et la confidentialité des informations commerciales.

L'organisation met en place des moyens appropriés et participatifs pour impliquer ses membres, ses producteurs et son personnel sous contrat dans les processus de prise de décision. Elle veille à ce que les informations pertinentes soient fournies à tous ses partenaires commerciaux. Les canaux de communication sont adéquats et ouverts à tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement.

3. Pratiques commerciales équitables

Objectif

- L'organisation œuvre pour le bien-être social, économique et environnemental des producteurs et des travailleurs économiquement marginalisés et ne maximise pas ses profits à leurs dépens.

Établissement d'engagements commerciaux

- L'organisation fait preuve de responsabilité et de professionnalisme en remplissant ses engagements en temps voulu et de manière professionnelle. Les fournisseurs de produits du commerce équitable respectent les contrats et livrent les produits dans les délais et selon la qualité et les spécifications convenues.

Paiement et préfinancement

- Les acheteurs du commerce équitable, conscients des désavantages financiers auxquels sont confrontées les organisations de producteurs et de fournisseurs, veillent à ce que les commandes soient payées à la réception de la documentation ou selon un accord mutuel. Pour l'artisanat et les autres produits non alimentaires, un prépaiement sans intérêt d'au moins 50 % sera effectué sur demande.

3. Pratiques commerciales équitables

Annulation et résolution des problèmes

- Les entités acheteuses consultent les organisations productrices ou fournisseuses avant d'annuler ou de rejeter des commandes. Lorsque des commandes sont annulées ou modifiées à brève échéance et sans raison imputable aux entités productrices ou fournisseuses, une compensation adéquate pour le travail déjà effectué est assurée.
- Les organisations de fournisseurs et de producteurs consultent les entités d'achat en cas de problèmes de livraison et acceptent de revoir les conditions lorsque les quantités et les qualités livrées ne correspondent pas à celles commandées ou lorsque les produits sont livrés en retard.

3. Pratiques commerciales équitables

Relations d'affaires à long terme

L'organisation entretient des relations commerciales à long terme fondées sur la solidarité, la confiance et le respect mutuel, qui contribuent à la promotion et à la croissance du commerce équitable. Elle entretient une communication efficace avec ses partenaires commerciaux. Les parties concernées cherchent à accroître le volume des échanges entre elles ainsi que la valeur et la diversité de leur offre de produits afin de développer le commerce équitable pour les producteurs et d'augmenter leurs revenus.

3. Pratiques commerciales équitables

Concurrence loyale

L'organisation travaille en coopération avec d'autres organisations de commerce équitable dans son pays et évite toute concurrence déloyale. Elle ne copie pas les dessins ou modèles d'autres organisations sans autorisation.

Identité culturelle et respect des connaissances traditionnelles

Le commerce équitable reconnaît, promeut et protège l'identité culturelle et les compétences traditionnelles qui se reflètent dans les créations artisanales, les produits alimentaires et les autres services connexes.

4. Paiement équitable

Un paiement équitable est un paiement qui a été négocié et accepté par toutes les parties dans le cadre d'un dialogue et d'une participation continue, qui offre une rémunération équitable aux producteurs et productrices et qui peut être soutenu par le marché, en tenant compte du principe "à travail égal, salaire égal" pour les femmes et les hommes.

L'objectif est le paiement du salaire de subsistance établi localement.

Le paiement équitable se compose de prix équitables, de salaires équitables et de salaires de subsistance locaux.

4. Paiement équitable

Des prix équitables

- Un prix équitable est librement négocié dans le cadre d'un dialogue entre l'entité acheteuse et l'entité vendeuse et repose sur une fixation transparente des prix. Il comprend un salaire et un bénéfice équitables. Les prix équitables impliquent un partage équitable du prix final entre tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

Salaire équitable

- Un salaire juste est un salaire équitable, librement négocié et mutuellement accepté, qui implique le paiement d'au moins le salaire de subsistance établi localement.

Salaire de subsistance local

- Le salaire de subsistance local est la rémunération perçue pour une semaine de travail normale (pas plus de 48 heures) par un travailleur dans un lieu donné, suffisante pour assurer un niveau de vie décent à cette personne et à sa famille.

5. Garantir l'absence de travail des enfants et de travail forcé

Travail des enfants

L'organisation adhère à la Convention de l'ONU sur les droits de l'enfant et à la législation nationale et locale sur l'emploi des enfants.

Les organisations qui achètent auprès d'organisations de producteurs ou d'entreprises du commerce équitable s'assurent qu'elles respectent la convention des Nations unies relative aux droits de l'enfant ainsi que les législations nationales et locales sur l'emploi des enfants.

Toute participation des enfants à la production du commerce équitable (y compris l'apprentissage d'un art ou d'un métier traditionnel) est toujours communiquée et contrôlée et n'a pas d'incidence négative sur le bien-être, la sécurité, les obligations éducatives et le besoin de jeu des enfants.

5. Garantir l'absence de travail des enfants et de travail forcé

Travail forcé et traite des êtres humains

L'organisation veille à ce qu'il n'y ait pas de travail forcé ou de traite des êtres humains au sein de son personnel et/ou parmi les membres des organisations de producteurs ou les travailleurs à domicile.

.

6. Engagement en faveur de la non-discrimination, de l'égalité des sexes, de l'autonomisation économique des femmes et de la liberté d'association.

Non-discrimination et égalité de rémunération

L'organisation ne pratique aucune discrimination en matière d'embauche, de rémunération, d'accès à la formation, de promotion, de licenciement ou de retraite fondée sur la race, la caste, la nationalité, la religion, le handicap, le sexe, l'orientation sexuelle, l'appartenance à un syndicat, l'affiliation politique, le statut VIH/sida ou l'âge.

Les femmes employées par l'organisation, même dans des situations d'emploi informel, reçoivent un salaire égal pour un travail égal. L'organisation reconnaît les pleins droits des femmes en matière d'emploi et s'engage à veiller à ce qu'elles bénéficient de tous les avantages sociaux auxquels elles ont légalement droit. L'organisation tient compte des besoins particuliers des femmes enceintes et des mères qui allaitent en matière de santé et de sécurité.

6. Engagement en faveur de la non-discrimination, de l'égalité des sexes, de l'autonomisation économique des femmes et de la liberté d'association.

- Égalité entre les hommes et les femmes

L'organisation dispose d'une politique et d'un plan clairs pour promouvoir l'égalité entre les hommes et les femmes afin de s'assurer que les hommes et les femmes ont la capacité d'accéder aux ressources dont ils ont besoin pour être productifs et qu'ils ont la capacité d'influencer l'environnement politique, stratégique et institutionnel plus large qui façonne leur vie et leurs moyens de subsistance.

Les statuts et règlements des organisations permettent aux femmes de devenir des membres actifs de l'organisation à part entière (lorsqu'il s'agit d'une organisation à base de membres) et d'occuper des postes de direction au sein de l'organe directeur, quel que soit leur statut en matière de propriété d'actifs tels que les terres et les biens immobiliers.

6. Engagement en faveur de la non-discrimination, de l'égalité des sexes, de l'autonomisation économique des femmes et de la liberté d'association.

Liberté d'association

- L'organisation respecte le droit de tous les travailleurs de former des syndicats, d'y adhérer et de négocier collectivement.
- Lorsque le droit de s'associer et de négocier collectivement est limité par la loi et/ou l'environnement politique, l'organisation doit fournir des moyens indépendants et libres d'association et de négociation.
- L'organisation veille à ce que les représentants des travailleurs ne fassent pas l'objet de discrimination sur le lieu de travail.

7. Garantir de bonnes conditions de travail

Santé et sécurité au travail

L'organisation offre un environnement de travail sûr et sain aux travailleurs et aux producteurs. Elle respecte, au minimum, les lois nationales et locales et les conventions de l'OIT (Organisation internationale du travail) en matière de santé et de sécurité.

Horaires et conditions de travail

Les heures et les conditions de travail du personnel et/ou des producteurs embauchés (y compris les travailleurs à domicile) sont conformes aux conditions fixées par les lois nationales et locales et les conventions de l'OIT.

7. Garantir de bonnes conditions de travail

Conditions de travail sûres pour les organisations de producteurs et de fournisseurs

Les organisations du commerce équitable sont conscientes des conditions de santé et de sécurité des groupes de producteurs auprès desquels elles s'approvisionnent.

Ils travaillent en permanence à la sensibilisation aux aspects de santé et de sécurité et à l'amélioration des pratiques de santé et de sécurité des groupes de producteurs.

8. Promouvoir le renforcement des capacités

L'organisation cherche à améliorer le développement des producteurs et des travailleurs économiquement marginalisés par le biais du commerce équitable.

L'organisation soutient le développement des compétences et des capacités de son personnel et des entités productrices.

Les organisations qui travaillent directement avec les groupes de producteurs développent des activités spécifiques pour les aider à améliorer leurs compétences en matière de gestion, leur capacité de production et leur accès aux marchés locaux, régionaux, internationaux, du commerce équitable et/ou conventionnels, selon le cas.

Les acheteurs du commerce équitable aident leurs fournisseurs à renforcer leur capacité à soutenir les producteurs avec lesquels ils travaillent.

9. Promouvoir le commerce équitable

L'organisation sensibilise aux objectifs du commerce équitable et à la nécessité d'une plus grande équité dans le commerce mondial. Elle défend les objectifs et les pratiques du commerce équitable dans son domaine d'activité.

L'organisation fournit à ses acheteurs, clients et autres parties intéressées des informations sur elle-même, les produits qu'elle commercialise, les groupements de producteurs et les personnes qui produisent ou cultivent les produits. L'organisation utilise toujours des techniques de publicité et de marketing honnêtes.

10. Action pour le climat et protection de l'environnement

Le respect de l'environnement est un élément essentiel du commerce équitable.

Cela comprend l'approvisionnement et la production durables, la réduction des déchets, l'emballage et le transport et, surtout, l'aide à la lutte contre la crise climatique.

La crise climatique est un phénomène mondial. Mais les pays dits du "Sud", c'est-à-dire les pays moins développés, aux économies faibles et aux populations pauvres, sont beaucoup plus touchés par les conséquences de la crise climatique que les pays du "Nord" et disposent de moins de ressources pour mettre en place des programmes d'atténuation.

Il est également important de considérer que l'augmentation de la pollution et des émissions de gaz à effet de serre affecte toutes les parties du monde, quelle que soit leur origine.

10. Action pour le climat et protection de l'environnement

Action en faveur du climat et réduction des émissions de gaz à effet de serre

Les organisations du commerce équitable soutiennent et promeuvent la production, l'agriculture, les services et les activités commerciales qui préservent les ressources naturelles, sont sensibles à la culture, socialement justes et économiquement viables.

Elles travaillent à l'adaptation et au renforcement de la résilience au changement climatique au sein de leurs organisations de producteurs et à la réduction des émissions de gaz à effet de serre provenant de leurs activités.

En travaillant avec des groupes de producteurs agricoles et des populations autochtones, ils contribuent à préserver l'écosystème et à développer des modèles de production qui contribuent à renforcer la résilience face au changement climatique.

Dans la mesure du possible, les organisations de producteurs du commerce équitable **encouragent et promeuvent la production locale et l'approvisionnement en matières premières locales.**

Ils choisissent les compagnies de transport les plus durables, **s'ils sont en mesure de le faire.**



Co-funded by
the European Union

10. Action pour le climat et protection de l'environnement

Production durable et gestion des déchets

Les organisations du commerce équitable cultivent, produisent et commercialisent leurs produits ou services **en minimisant les émissions de gaz à effet de serre** (voir ci-dessus), les dommages causés aux écosystèmes naturels, à la faune et à la biodiversité.

L'organisation cherche à réduire l'utilisation non durable de l'énergie.

L'utilisation de l'énergie solaire, éolienne, hydraulique et d'autres énergies alternatives est encouragée.

La consommation d'eau, la pollution de l'eau et la pollution de l'air sont réduites au minimum.

Les organisations de commerce équitable **gèrent leurs déchets de manière responsable**, selon les principes de réduction-réutilisation-recyclage, afin de minimiser les déchets de manière significative.

10. Action pour le climat et protection de l'environnement

Conception de produits et d'emballages

Dans la mesure du possible, les matières premières, les ingrédients, les composants et les éléments des produits du commerce équitable, ou les matériaux nécessaires aux services, proviennent de fournisseurs du commerce équitable ou durable, ou sont fabriqués à partir de matériaux recyclés ou réutilisés.

Les produits sont conçus pour faciliter le plus possible le recyclage, la réutilisation ou la décomposition organique. Dans la mesure du possible, seuls des matériaux recyclés sont utilisés pour l'emballage des produits. L'utilisation de matières plastiques est réduite au minimum.

WHY CHOOSE FAIR TRADE?



FAIR PAYMENT
A fair price covers the cost of production, pays workers fairly, and still leaves enough profit to reinvest.



CREATING OPPORTUNITIES FOR DISADVANTAGED PRODUCERS
Small-scale producers are often the most marginalized by colonialism and the current systems of trade.



TRACEABILITY AND TRANSPARENCY
Open communication and fair contracts are the building blocks of fair trade.



LONG-TERM DIRECT TRADING RELATIONSHIPS
The fewer steps between small-scale farmers and artisans and the end user, the more money can return to the producer.



CAPACITY BUILDING
Support for local, community-led development. Fair trade premium funds are one way that buyers can support those efforts.



EDUCATION
Learning is key to empowerment. Fair trade organizations raise awareness about the structural inequities of the global trade system.



BUILDING POWER AND PROTECTING THE MOST VULNERABLE
Organizations are committed to non-discrimination. They actively support gender equity, equal pay, and access to resources. Workers have the right to organize and bargain collectively.



While there are many certifications with different levels of credibility, the fair trade movement generally agrees on a few key principles. Applied together all along supply chains, these principles can guide us towards building a more just solidarity economy.



NO FORCED OR CHILD LABOR
Labor exploitation is forbidden. Standards go beyond prohibition to address the root causes of forced and child labor.



RESPECT FOR THE ENVIRONMENT
Additional premiums are paid for organic farming, recognizing the additional work required and valuing environmental stewardship.



ENSURING GOOD WORKING CONDITIONS
Organizations are committed to following worker protection laws, reasonable work hours, and healthy conditions for all.



DEMOCRATIC AND TRANSPARENT ORGANIZATIONS
Democracy is central to fair trade, empowering small-scale producers and workers with a voice and a vote.



FairWorldProject.org



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union







Connaissance des acteurs du changement dans la relation entre l'économie, l'écologie et la société par le biais d'une approche à plusieurs niveaux du développement durable.

Relations d'affaires à long terme

La Charte de principes présente les valeurs qui caractérisent l'économie solidaire pour le REAS (Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria - Réseau des réseaux d'économie alternative et solidaire).

Il comprend les caractéristiques qui guident la vision et la pratique des organisations de l'économie solidaire.

Vous voulez connaître les 6 principes de la Charte de l'économie solidaire ?

Equity	Decent Work	Cooperation	Ecological Sustainability	Fair Wealth Sharing	Commitment to the Environment
					

L'équité dans l'économie solidaire

- Face à un système caractérisé par de multiples inégalités et oppressions, l'économie solidaire propose une transition vers de nouveaux modèles dans lesquels l'équité est un élément central des relations entre les individus, les communautés et les peuples, ainsi qu'avec la planète. Des relations horizontales qui reconnaissent et intègrent positivement la diversité.
- L'équité intègre les perspectives complémentaires de la justice et de la diversité dans l'objectif de l'égalité. Elle implique de reconnaître et de prendre en compte l'égalité des chances, des conditions et des traitements, tout en établissant une juste répartition des obligations, des ressources et des responsabilités. Il s'agit d'une valeur nécessaire pour reconnaître et garantir le droit de chaque personne à mener une bonne vie fondée sur les principes d'universalité et d'unicité, ainsi que sur ses intérêts et besoins vitaux.

L'équité dans l'économie solidaire

- La promotion de l'équité implique de **garantir le droit de toute personne à ne pas être soumise à des rapports de domination**, quels que soient son statut socio-économique, son sexe, son orientation et son identité sexuelles, son âge, sa culture, son origine, ses croyances, ses langues, son statut juridique, ses capacités, etc. ainsi que toute autre caractéristique sujette à discrimination.
- Intégrer le principe d'équité dans les initiatives de l'économie solidaire signifie renforcer leur nature transformatrice et inclusive, ainsi que donner la priorité à la construction d'espaces habitables où les privilèges sont remis en question et où chacun peut participer sur la base de la reconnaissance de sa diversité.

L'équité dans l'économie solidaire

- L'engagement en faveur du principe d'égalité concerne toutes les structures et toutes les personnes qui, d'une manière ou d'une autre, font partie des organisations et des réseaux de l'économie solidaire, mais aussi leurs relations avec d'autres personnes et entités sociales.
- Il s'agit également d'un critère de relation avec la société dans son ensemble et avec les différents territoires, ruraux et urbains, géographiquement proches ou éloignés, et en particulier avec les personnes et les communautés qui souffrent des niveaux les plus élevés d'inégalité et de discrimination.

Afin de développer ce principe, il est proposé :

- Promouvoir des relations réciproques entre les personnes qui facilitent la coresponsabilité fondée sur des valeurs et la pratique du soutien mutuel.
- Assurer une répartition équitable de toutes les tâches productives, reproductives et de soins.
- Valoriser les biens et les services de manière éthique et équitable, en facilitant leur disponibilité et leur accès pour tous.
- Articuler des espaces et des pratiques qui prennent en compte les personnes en situation de vulnérabilité et de désavantage social tout au long du processus.
- Repenser et transformer les structures et les pratiques de gouvernance dans lesquelles des dynamiques de pouvoir exclusives et souvent invisibles peuvent se produire : processus de prise de décision, gestion des émotions, répartition des tâches, gestion des conflits, etc.
- Garantir le droit à une participation libre, horizontale et équitable dans toutes les sphères organisationnelles et veiller à ce que l'information soit accessible, claire et fréquente.

Le travail décent dans l'économie solidaire

- Bien plus qu'un emploi ou une occupation, le travail est l'ensemble des activités humaines qui permettent de maintenir la vie, de la soigner et de la reproduire, dans le présent et dans l'avenir. C'est pourquoi l'économie solidaire reconnaît le travail au pluriel : productif et reproductif, professionnel et bénévole, rémunéré et gratuit.
- De même, le **travail est compris comme un outil d'action collective au service des besoins de la communauté et de la durabilité de la vie**, orienté vers le développement des capacités et l'autonomisation individuelle et collective.
- **L'interdépendance et l'éco-dépendance sont** considérées comme des processus fondamentaux et nécessaires à notre survie. C'est pourquoi, en particulier, le travail d'assistance entre les personnes, les communautés et la planète est une priorité pour l'organisation sociale. Le partage des responsabilités et la répartition équitable des prestations sont indispensables à la promotion de la qualité de vie des personnes, de la communauté et de son environnement, ainsi qu'au développement de relations sociales et économiques équitables.

Le travail décent dans l'économie solidaire

- C'est pourquoi l'**économie solidaire promeut un emploi digne, sain et émancipateur, fondé sur la coopération et l'équilibre salarial, sur le droit de participer à la propriété des moyens de production et à la prise de décision.** L'emploi vise à produire des biens et des services socialement utiles de manière équitable et durable.
- Pour sortir des dynamiques d'appauvrissement chronique et de précarité, les expériences de l'économie solidaire offrent aux personnes les ressources et le temps nécessaires à une vie digne d'être vécue. Pour ce faire, elles promeuvent des initiatives coopératives, autogérées, participatives et transparentes qui répondent aux besoins et contribuent au bien-être individuel et collectif. Ces initiatives doivent garantir le développement des compétences personnelles, le partage de tous les emplois, ainsi que la création d'emplois stables et de qualité qui facilitent l'inclusion sociale et économique dans un environnement d'égalité des chances.

Pour développer ce principe, il est proposé (1/2) :

- Promouvoir le partage de tout travail (rémunéré ou non), l'égalisation de la valeur sociale et économique du travail productif et reproductif, et la distribution équitable des revenus comme garantie d'une bonne vie.
- Promouvoir une nouvelle organisation sociale des soins qui garantisse leur fourniture sur la base d'une responsabilité partagée et d'un partage du travail dans les sphères privée, communautaire et publique.
- Défendre et garantir le droit fondamental de toutes les personnes à accéder au travail et aux opportunités sociales nécessaires pour obtenir des ressources.
- Encourager l'organisation et la participation de la communauté afin de promouvoir les initiatives sociales qui favorisent la solidarité économique, la satisfaction des besoins sociaux et la promotion du bien-être, avec ou sans intermédiation financière.

Afin de développer ce principe, il est proposé (2/2) :

- Développer l'emploi décent, émancipateur et inclusif, capable de gérer la diversité et d'intégrer au marché du travail et à la société les personnes victimes de discriminations de toute nature.
- Construire des organisations vivables et coresponsables de la durabilité de la vie, en tenant compte des dimensions sociales, environnementales et communautaires des soins, et de la capacité des personnes à choisir leur travail en fonction de leurs compétences et de leurs désirs.
- Promouvoir des entreprises horizontales, diversifiées et démocratiques qui encouragent la participation, le leadership coopératif et la pensée critique, en prêtant attention aux processus et aux relations, en intégrant la santé émotionnelle et le besoin de donner et de recevoir des soins dans la culture organisationnelle.

Coopération dans l'économie solidaire

- Face à l'individualisme et à la concurrence qui prévalent dans le capitalisme, **l'économie solidaire conçoit la coopération comme une proposition d'auto-organisation basée sur l'entraide et la solidarité, visant à satisfaire les besoins et à réaliser le bien commun.** Pour ce faire, elle tisse des réseaux de coopération qui promeuvent un agenda collectif transformateur et deviennent des espaces qui promeuvent la démocratie directe et l'éthique de la participation, l'horizontalité et le respect de l'autonomie, la responsabilisation de ceux qui participent et la redistribution du pouvoir.
- Dans cette perspective, les processus de coopération favorisent la coresponsabilité, le travail collaboratif, la délibération collective, le partage des connaissances et l'apprentissage mutuel. Ces valeurs et pratiques sont nécessaires à la construction d'organisations et d'initiatives alternatives, ainsi qu'au développement d'un modèle socio-économique solidaire, égalitaire et diversifié.

Coopération dans l'économie solidaire

- L'économie solidaire promeut une **culture de coopération et d'interdépendance entre les organisations pour dépasser le modèle de compétition qui isole les personnes et les communautés**. Héritière de l'héritage historique du mutualisme et du coopératisme, partagé avec d'autres mouvements sociaux critiques et d'autres économies de transformation, la coopération favorise le développement de stratégies collectives et plurielles basées sur le partage des connaissances, la mise en réseau et la mise en commun des efforts et des ressources. Cela facilite l'enrichissement mutuel et l'expansion de formes d'intervention et de gestion plus démocratiques, solidaires, équitables et durables.
- La culture coopérative permet aux organisations de partager une vision et des valeurs. De plus, sa dimension éducative favorise une meilleure compréhension de la diversité du territoire et de la vie communautaire. En définitive, **l'économie solidaire promeut la coopération comme élément central de la construction de relations économiques collaboratives, démocratiques et transparentes**.

Pour développer ce principe, il est proposé (1/2) :

- Privilégier la coopération plutôt que la concurrence, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des organisations.
- Promouvoir des modèles de gouvernance démocratique qui respectent l'autonomie en tant que principe de liberté, garantissent l'exercice de la coresponsabilité et de l'autogestion, et développent des outils qui permettent l'autonomisation, l'égalité des chances, le respect et l'implication coresponsable.
- Créer des espaces de participation au sein des organisations elles-mêmes pour toutes les personnes impliquées : membres, travailleurs, bénéficiaires de services, etc.
- Encourager les relations de travail en réseau fondées sur la confiance mutuelle, en respectant l'autonomie des organisations et en promouvant leur renforcement.
- Répondre et accompagner collectivement les différents besoins des personnes et des entités, ainsi que les différentes situations de vulnérabilité et de fragilité.

Afin de développer ce principe, il est proposé (2/2) :

- Concevoir et partager des outils d'intercoopération dans la production coopérative de produits et de services, dans le soutien collectif d'instruments de financement éthiques, dans le déploiement du marché social ou dans la promotion de la consommation coopérative dans des domaines tels que l'alimentation, l'énergie, le logement, la culture, etc.
- Promouvoir des stratégies visant à encourager et à canaliser l'intercoopération entre les entités, en renforçant la dimension économique de la coopération, comprise comme une stratégie commerciale de collaboration basée sur un renforcement commun.
- Promouvoir la mise en réseau des organisations pour leur déploiement à tous les niveaux (local, régional et international), ainsi que la coopération public-social-communautaire pour l'élaboration de politiques qui développent l'économie solidaire, tant au niveau local qu'international.
- Promouvoir et participer à des campagnes, des projets et des initiatives communes qui élargissent la capacité de plaidoyer et l'impact des initiatives de transformation.

Durabilité écologique dans l'économie solidaire

- **Toute activité humaine est éco-dépendante**, c'est pourquoi, dans la perspective de la durabilité écologique, nous reconnaissons ses limites environnementales et encourageons un engagement en faveur d'une coexistence positive avec l'environnement naturel et du maintien de sa richesse dans le présent et dans l'avenir.
- L'économie solidaire reconnaît la nature comme un sujet de droit, c'est pourquoi elle place les êtres vivants et la reproduction de la vie au centre de tous les processus sociaux et économiques. Elle assume donc les limites biophysiques de la planète, promeut la durabilité des écosystèmes et s'engage à en prendre soin. En ce sens, elle considère la durabilité écologique comme un principe central de son engagement en faveur de la santé de la planète et de la durabilité de la vie, en assumant la nécessité d'assurer la survie de tous les êtres vivants.

Durabilité écologique dans l'économie solidaire

- Dans cette perspective, **l'économie solidaire considère la décroissance matérielle comme une obligation nécessaire après un processus historique d'exploitation d'une planète aux ressources limitées.** L'engagement pour une transition écologique exige la décroissance dans les processus d'extraction des ressources naturelles, dans l'utilisation des sources d'énergie, dans la surexploitation des sols fertiles et dans le maintien des niveaux actuels de production et de consommation qui détruisent la biodiversité et les écosystèmes nécessaires à la vie.
- Face à la crise écosociale qui hypothèque les ressources naturelles et met en danger l'existence humaine elle-même et toutes les expressions de la vie, l'économie solidaire promeut un nouveau paradigme axé sur la sensibilité et le maintien de la vie de la planète. Pour ce faire, elle s'engage à ne pas causer davantage de dommages et à réparer l'environnement, en s'inspirant des cosmovisions des peuples et des cultures qui manifestent et pratiquent la coexistence avec la nature et le respect de ses cycles et de ses processus.

Pour développer ce principe, il est proposé (1/2) :

- Développer des modèles de production, de distribution et de consommation conscients, responsables, critiques et transformateurs qui garantissent la durabilité écologique tout au long de la chaîne économique, en promouvant le développement de circuits économiques locaux et de proximité.
- Réduire, réparer, récupérer, réutiliser et recycler les matériaux et les ressources produits ou utilisés, en limitant l'impact environnemental des activités économiques.
- Promouvoir les relations économiques, les accords commerciaux ou la sélection de fournisseurs de produits et de services sur la base de critères environnementaux et de justice sociale.
- Promouvoir une culture régénératrice visant à restaurer les écosystèmes et les cycles naturels de la planète, ainsi qu'à récupérer et à préserver la biodiversité et à réparer les dommages causés à l'environnement.

Afin de développer ce principe, il est proposé (2/2) :

- Promouvoir des pratiques environnementales alternatives dans le domaine de l'habitat coopératif, de l'urbanisme social et de la décommodification des espaces publics et du territoire.
- Promouvoir l'équilibre et l'intégration entre les espaces ruraux, urbains et naturels, dans le but de moduler et de limiter l'impact écologique de la gestion des terres.
- Pratiquer l'agroécologie en tant que modèle basé sur des pratiques de production, de distribution et de consommation respectueuses de la nature, et promouvoir la souveraineté alimentaire en tant que stratégie de transformation du système alimentaire injuste et non durable.
- Promouvoir des initiatives qui permettent une transition énergétique juste vers un modèle durable, ainsi que promouvoir la souveraineté énergétique par le développement de modèles coopératifs de production, de gestion et de consommation d'énergies renouvelables.

Le partage équitable des richesses dans l'économie solidaire

- Pour permettre la transition écosociale dont notre planète a besoin, il faut remettre en question la pensée économique hégémonique, appeler à une véritable économie au service des personnes et de la planète, et promouvoir une production durable et une répartition équitable des richesses.
- L'économie solidaire propose une considération alternative et intégrale du concept de richesse, et appelle à sa distribution de manière coresponsable. Ainsi, nous entendons par richesse l'ensemble des éléments matériels, sociaux, culturels et naturels qui déterminent la capacité d'une communauté à répondre aux besoins de ses membres à court, moyen et long terme.
- Ainsi, sa production, sa distribution et sa conservation équitables deviennent une stratégie collective nécessaire à la reproduction et à la durabilité de la vie. En même temps, cela implique de redéfinir l'utilisation et la valeur de l'argent en tant qu'instrument d'une économie communautaire qui nous permette de construire des sociétés équitables, inclusives et autonomes.

Le partage équitable des richesses dans l'économie solidaire

- Nous partons du principe que la pratique économique est collective et intégrons donc un ensemble de traditions associatives, telles que le coopérativisme, les organisations à but non lucratif, le commerce équitable, l'économie des soins et la finance éthique, qui génèrent et distribuent cette richesse de manière intégrale par le biais d'initiatives autonomes et durables.
- La production et la répartition équitable des richesses permettent de promouvoir un impact social et économique sur le territoire qui favorise le bien-vivre, grâce au déploiement de circuits qui contribuent à la construction de modèles socio-économiques plus justes et plus durables. Elle permet également de générer des emplois socialement nécessaires, inclusifs et de qualité, qui répondent aux besoins des personnes.
- Ce principe exige que les organisations de l'économie solidaire reconnaissent la dimension économique de leur activité et acceptent la responsabilité qu'elle implique dans la production, le réinvestissement et la distribution de leurs excédents.

Pour développer ce principe, il est proposé (1/2) :

- Réinvestir les excédents pour le développement, la consolidation et la patrimonialisation des organisations elles-mêmes.
- Promouvoir et soutenir les initiatives collectives transformatrices et les mécanismes de solidarité communautaire.
- Investir selon des critères d'utilité sociale et environnementale.

Afin de développer ce principe, il est proposé (2/2) :

- Utiliser des outils de mesure, d'analyse et d'évaluation pour garantir une gestion démocratique et la transparence dans la redistribution et le réinvestissement des excédents.
- Développer et soutenir un système financier éthique et solidaire, régi par les principes de propriété collective, de participation et de transparence, orienté vers l'économie réelle, de nature intégrale et inclusive, qui promeut la solidarité communautaire et sert l'intérêt collectif.
- Intégrer les processus de production, de distribution, de financement et de consommation dans le marché social en tant que stratégie partagée pour augmenter les impacts positifs et le potentiel de transformation de l'économie solidaire et de ses organisations.

L'engagement en faveur de l'environnement dans l'économie solidaire

- La reconnaissance de l'interdépendance et de l'éco-dépendance, ainsi que le désir de transformation des initiatives et des organisations de l'économie solidaire, impliquent une relation intense entre elles et l'environnement dans lequel elles opèrent, ainsi qu'un engagement en faveur de son amélioration. Il s'agit d'une perspective locale qui est complétée par la compréhension nécessaire de l'interrelation entre les dynamiques supra-territoriales qui poursuivent la justice éco-sociale au niveau mondial.
- L'engagement en faveur de l'environnement implique de connaître et de reconnaître, de s'impliquer, de collaborer et de s'articuler avec le reste des agents qui composent le tissu socio-économique dans lequel l'économie solidaire agit et s'enracine. Il implique la promotion et l'encouragement de modèles de production, de distribution et de consommation centrés sur le territoire, à partir desquels construire des propositions communautaires d'amélioration et, par le biais d'alliances qui provoquent un effet multiplicateur, un programme de transformation éco-sociale qui va du local au global.

L'engagement en faveur de l'environnement dans l'économie solidaire

- Il implique également un engagement fort en faveur de la culture locale, en reconnaissant, à son tour, la diversité des identités et des expressions sociales et culturelles existantes. De ce point de vue, cet engagement implique notamment de connaître et de reconnaître les personnes vivant dans des environnements vulnérables et socialement défavorisés afin de pouvoir articuler des réponses à leurs besoins et à leurs intérêts, en favorisant leur inclusion par le biais des initiatives de l'économie solidaire et de la transformation du modèle socio-économique.
- Pour développer cet engagement en faveur de l'environnement, il est nécessaire de soigner et de renforcer les liens et le travail en réseau entre les personnes et les entités de l'économie solidaire, ainsi que d'établir des alliances avec d'autres réseaux avec lesquels construire un sujet économique, social et politique à caractère solidaire, féministe, antiraciste et décolonial. De même, il est important, en assumant la pluralité et la diversité, d'établir des collaborations avec d'autres agents sociaux et institutionnels qui permettent le développement de politiques et de stratégies de transformation

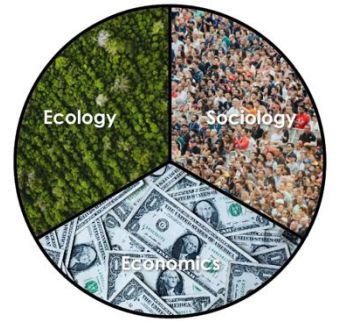
Pour développer ce principe, il est proposé (1/2) :

- Établir des relations de collaboration, d'équité et de respect entre les initiatives de l'économie solidaire et l'environnement.
- Communiquer la réalité, les objectifs et les résultats des entités de l'économie solidaire à l'environnement par le biais d'instruments et de canaux de communication appropriés et accessibles.
- Valoriser et utiliser les ressources, les capacités et le potentiel du territoire dans une perspective de développement endogène.
- Améliorer l'environnement grâce aux propositions et aux actions proposées par l'économie solidaire, en promouvant notamment le développement de relations économiques alternatives et communautaires.

Afin de développer ce principe, il est proposé (2/2) :

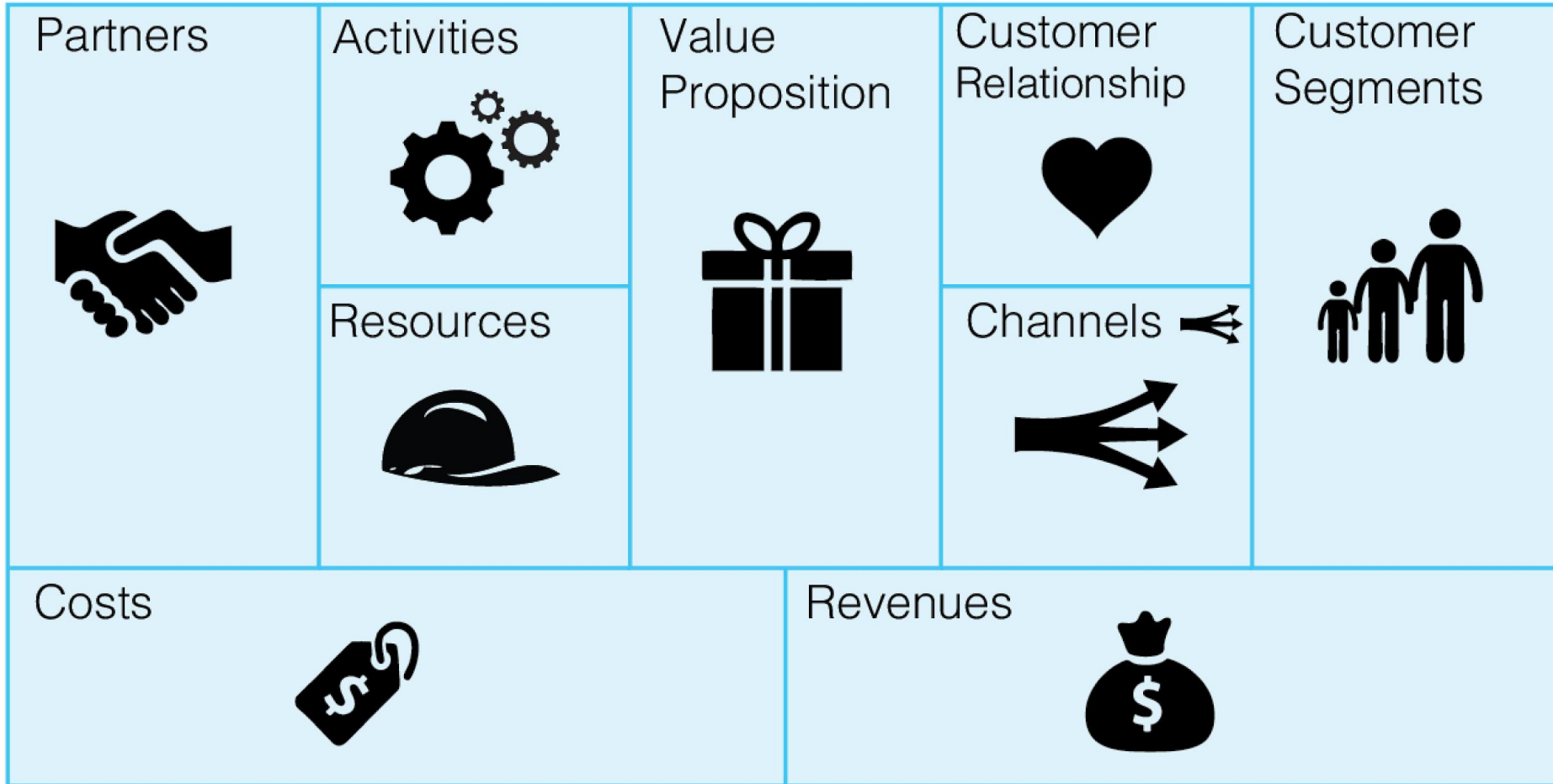
- Identifier les besoins, les inégalités et les injustices sur le territoire pour favoriser le développement de réponses et d'alternatives.
- Participer activement aux réseaux locaux et aux mouvements sociaux qui favorisent la prise de conscience, la mobilisation et le développement d'actions visant à transformer le territoire.
- Promouvoir la participation active et de qualité des personnes dans la communauté, en générant des espaces de construction collective, sûrs et proches, basés sur des relations d'attention mutuelle.
- Rendre visible et développer des pratiques écoféministes sur le territoire, en plus de contribuer à la construction de communautés non sexistes et non discriminatoires.
- Revaloriser la sphère rurale et la mettre sur un pied d'égalité avec la sphère urbaine et soutenir des modes d'organisation des territoires plus résilients.
- Influencer les politiques publiques afin d'élaborer des stratégies de développement des territoires dans la perspective du bien-vivre.

L'engagement en faveur de l'environnement dans l'économie solide

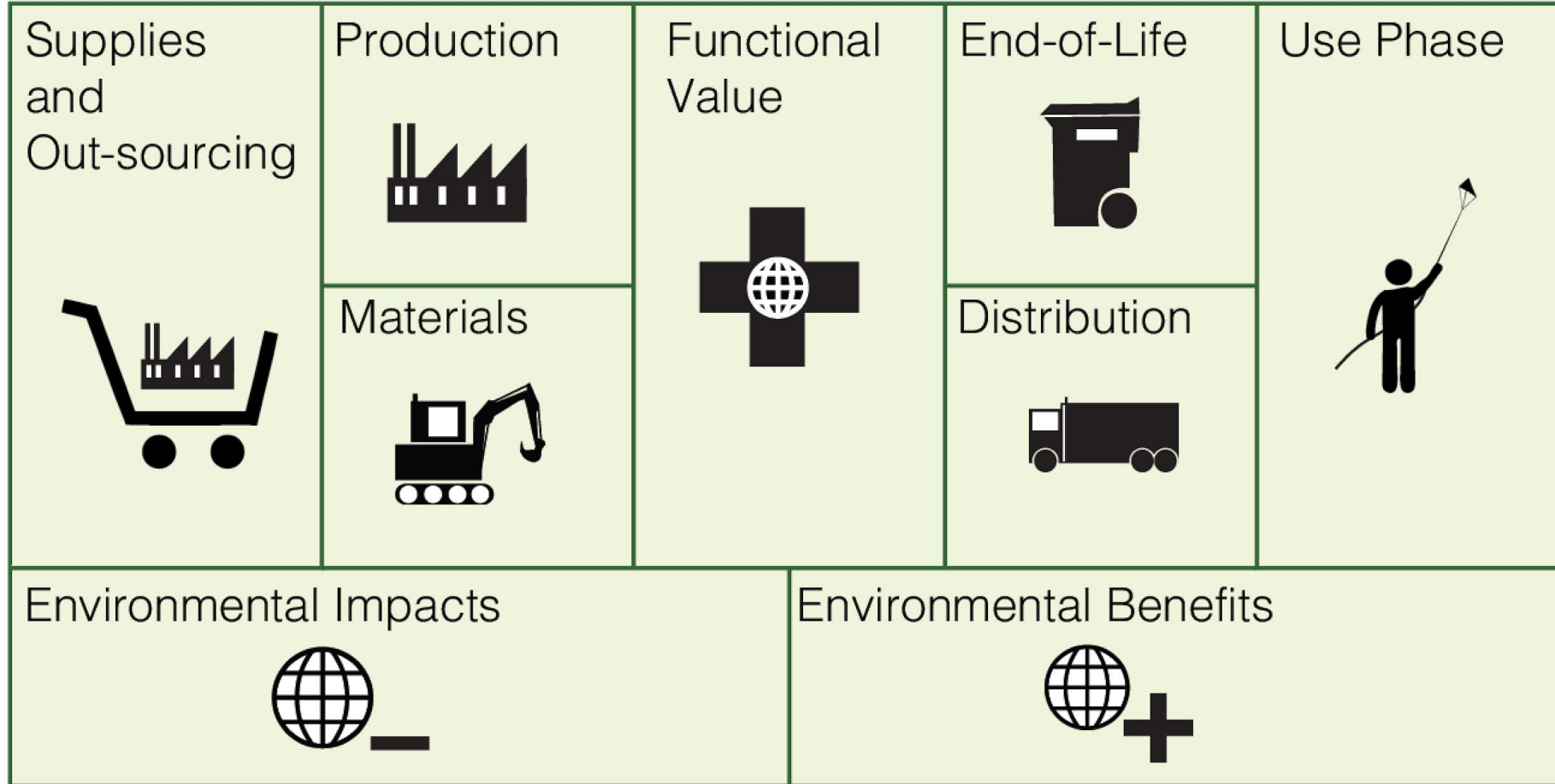


- La RSE verte (responsabilité sociale des entreprises) est la reconnaissance de l'obligation ou de la pratique de réduction des déchets des entreprises afin de maximiser l'efficacité de leurs intrants et de minimiser les moyens d'influencer négativement les générations futures du pays.
- Les quatre principaux types de RSE sont : la responsabilité environnementale, la responsabilité éthique, la responsabilité philanthropique et la responsabilité économique.
- Le "**Triple Layered Business Model Canvas**" est un outil permettant d'explorer l'innovation en matière de modèles d'entreprise axés sur la durabilité. Il étend le modèle original en y ajoutant deux couches : une couche environnementale basée sur la perspective du cycle de vie et une couche sociale basée sur la perspective des parties prenantes.
- Ce canevas vise à garantir que le cycle de vie complet d'un produit ou d'un service est pris en compte lors du lancement d'une nouvelle entreprise, en mettant l'accent sur les incidences environnementales.

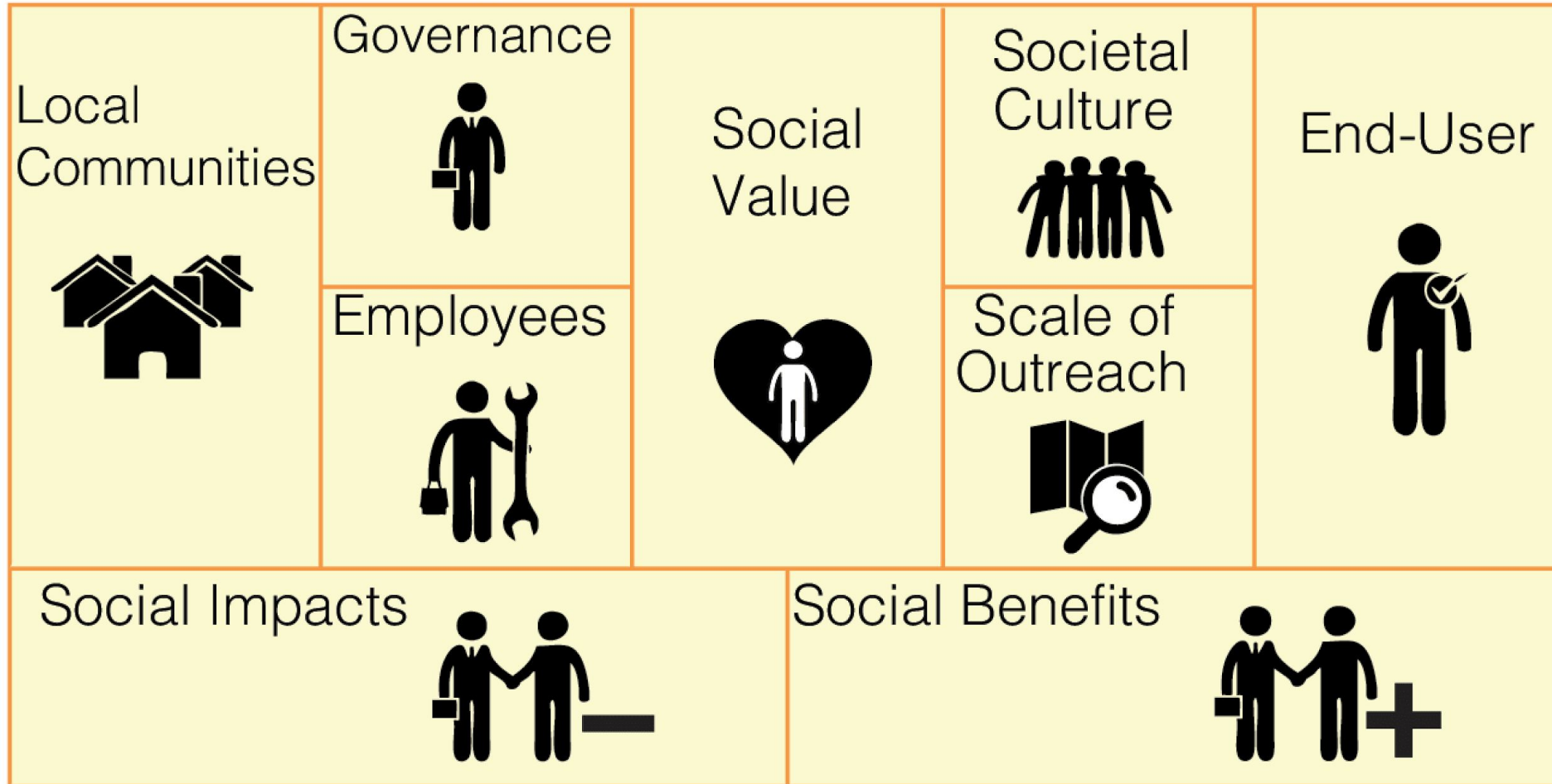
Economic Business model Canvas

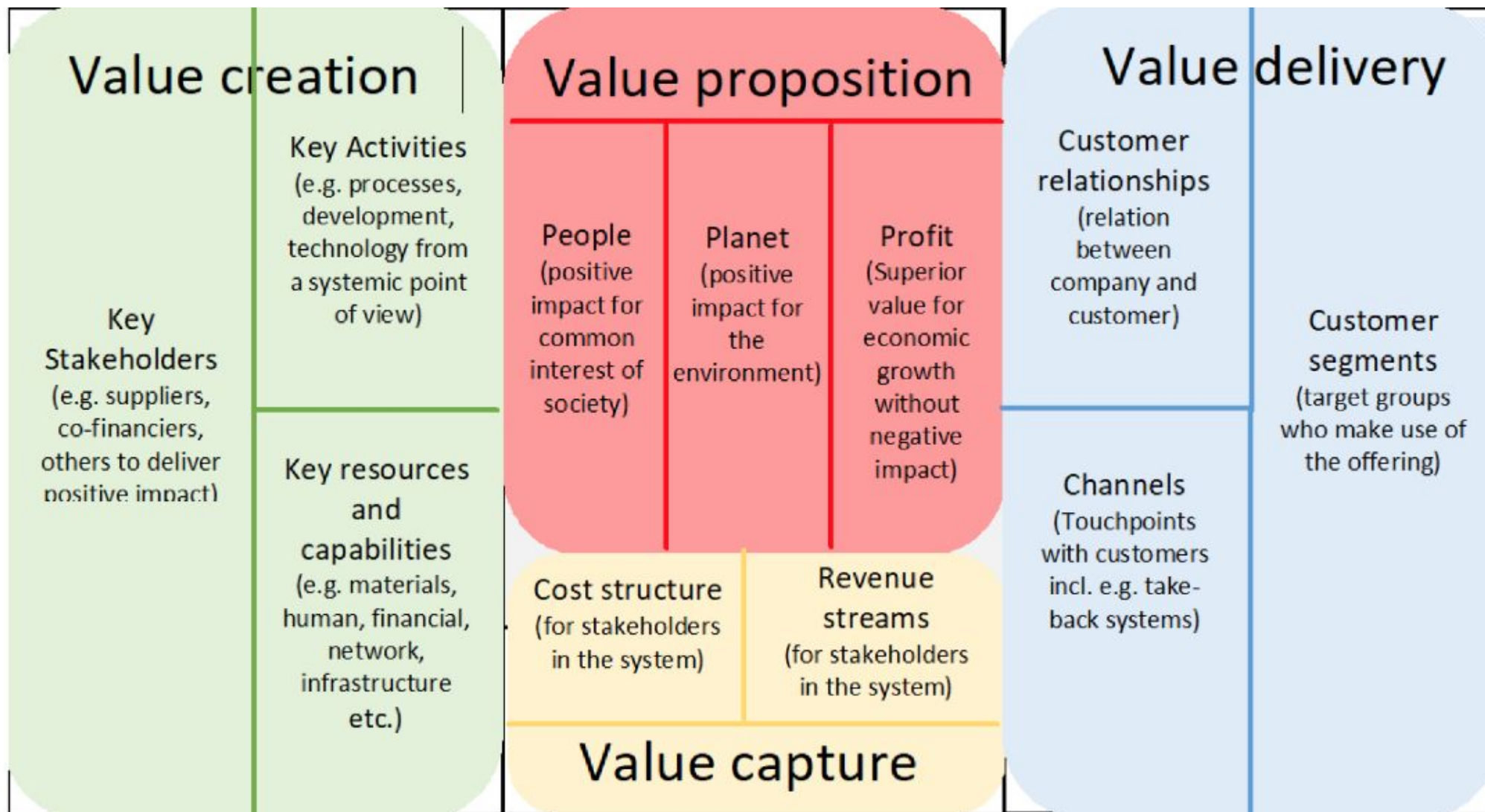


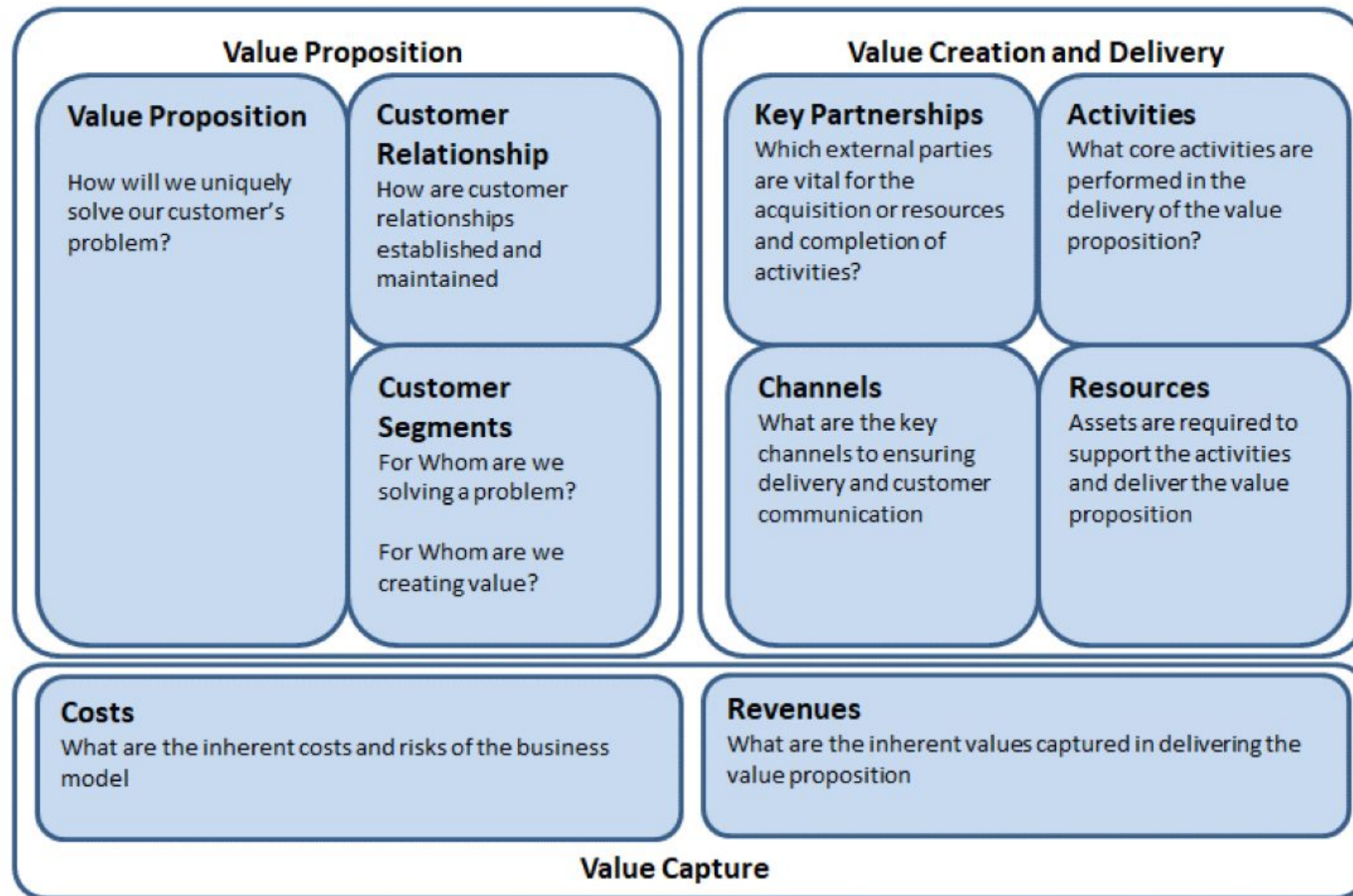
Environmental Life Cycle Business model Canvas



Social Stakeholder Business model Canvas







Crédits

- Site web espagnol "Comercio Justo" (commerce équitable) - <https://comerciojusto.org>
- Site web du Fair World Project - Principes du commerce équitable - <https://fairworldproject.org/get-informed/movements/fair-trade/principles/>
- Fairtrade advocacy Website - Politiques de production et de consommation durables : Suffisamment équitables ? - <https://fairtrade-advocacy.org/ftao-publications/sustainable-production-and-consumption-policies-fair-enough/>
- Fair Trade Webside - Nouvelles et informations - <https://www.fairtrade.net/>
- <https://sdgs.un.org/es/goals>
- Que savez-vous de "Modèles d'entreprises alimentaires éthiques et inclusives" - <https://www.youtube.com/watch?v=4ZMj--hZfSU>
- Une brève histoire du commerce équitable - <https://www.youtube.com/watch?v=C22yzOxdUDg>
- Le commerce équitable : Un monde juste commence avec vous | Benjamin Conard | TEDxSUNYGeneseo - <https://www.youtube.com/watch?v=xT6TQsXlDOY>
- Charte internationale du commerce équitable - <https://www.youtube.com/watch?v=9G8W3llc-MU&feature=youtu.be>
- Site web espagnol "Economía Solidaria" (économie solidaire) - <https://www.economiasolidaria.org>
- Présentation du Business Model Canvas à trois couches - <https://hackernoon.com/introducing-the-triple-layer-business-model-canvas>
- Comment intégrer des initiatives vertes dans votre politique de RSE - <https://www.sodexoengage.com/blog/how-to-incorporate-green-initiatives-into-your-csr-policy>
- La responsabilité sociale des entreprises - <https://corporater.com/corporate-responsibility/>
- Responsabilité sociale des entreprises vertes - <https://www.resources.org/common-resources/green-corporate-social-responsibility/>
- La responsabilité sociale des entreprises (RSE) expliquée avec des exemples - <https://www.investopedia.com/terms/c/corp-social-responsibility.asp>
- Qu'est-ce que la responsabilité sociale des entreprises (#CSR) ? - https://www.youtube.com/watch?v=1bpf_sHebLI
- 6 portraits de l'économie solidaire - <https://www.filmsforaction.org/watch/portraits-of-the-solidarity-economy/>
- Exploration de l'économie sociale et solidaire - https://www.google.com/search?q=6+principes+de+l'economie+solidaire+charte+video&source=Inms&tbm=vid&sa=X&ved=2ahUKFwiNr7i8KD8AhWnR6QEHS38Ch8Q_AUoAnoECAEQBA&biw=1261&bih=607&dpr=2#fptsate=ive&vld=cid:d2a06280,vid:e9vXkxvE1wA
- Charte des droits fondamentaux de l'UE (en anglais) - <https://www.youtube.com/watch?v=x3YSY1DdR5U>
- Histoire : Charte des droits fondamentaux de l'UE - <https://www.youtube.com/watch?v=cA7znp0RPzc>

DESCRIPTION DU SYSTÈME D'ÉVALUATION

Le contrôle continu est une méthode d'évaluation dans laquelle différentes activités ou tests sont mis en place tout au long d'une matière, ce qui permet d'évaluer le processus d'apprentissage de l'étudiant. L'attention est portée en permanence sur l'étudiant et sur son processus d'enseignement et d'apprentissage.

Le système d'évaluation VET4FOOD est basé sur différents types d'outils préétablis afin de garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. De cette manière, il est possible d'offrir aux étudiants et aux auto-apprenants un retour d'information sur les connaissances et les compétences acquises, sur leur niveau d'apprentissage et, en même temps, d'inciter l'enseignant à réorienter et/ou à adapter la formation.

- Chaque activité d'apprentissage reçoit une note sur 10 points et représente un pourcentage de la note totale de ce bloc de l'évaluation. La moyenne pondérée des notes des activités d'apprentissage représente 50 % de la note de l'unité. Le résultat du questionnaire de l'unité représente les 50 % restants de la note d'évaluation de chaque unité.
- Ainsi, la note finale de chaque unité sera composée de :
 - **50% de la note finale des activités d'apprentissage.**
 - **50 % de la note obtenue à l'examen de l'unité**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Merci de votre attention



Co-funded by
the European Union

"Le contenu de ce document n'engage que son auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne n'accepte aucune responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient."



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

SLOW FOOD ET PATRIMOINE CULTUREL - UNITÉ 7



Co-funded by
the European Union



LISTE DES CONTENUS

- Thème 1. L'anthropologie de l'alimentation
- Thème 2. Variétés et tradition à travers les indications géographiques.
- Thème 3. L'émergence de Slow Food : culture et traditions liées au secteur alimentaire
- Thème 4. L'approche du régime méditerranéen
- Thème 5. L'étude de cas : le tourisme culinaire comme opportunité de promouvoir le territoire local et la croissance économique



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

L'alimentation est depuis longtemps l'un des facteurs d'identité les plus importants, au même titre que la religion, la langue, le folklore et d'autres éléments distinctifs de la culture. L'alimentation est étudiée par plusieurs disciplines parce qu'elle a toujours été plus qu'un simple élément nutritif. Ces études ont permis de mieux comprendre d'importants processus sociétaux impliquant l'histoire, l'anthropologie, l'économie, la santé, l'environnement et la politique.

Le caractère unique, la variété et la créativité des traditions et des cultures alimentaires, ainsi que l'interaction complexe des facteurs sociétaux et environnementaux, peuvent être pleinement compris dans cette unité Moodle en partant d'une perspective anthropologique.

Brève présentation de l'unité, de ses objectifs et de ses compétences

Connaissances :

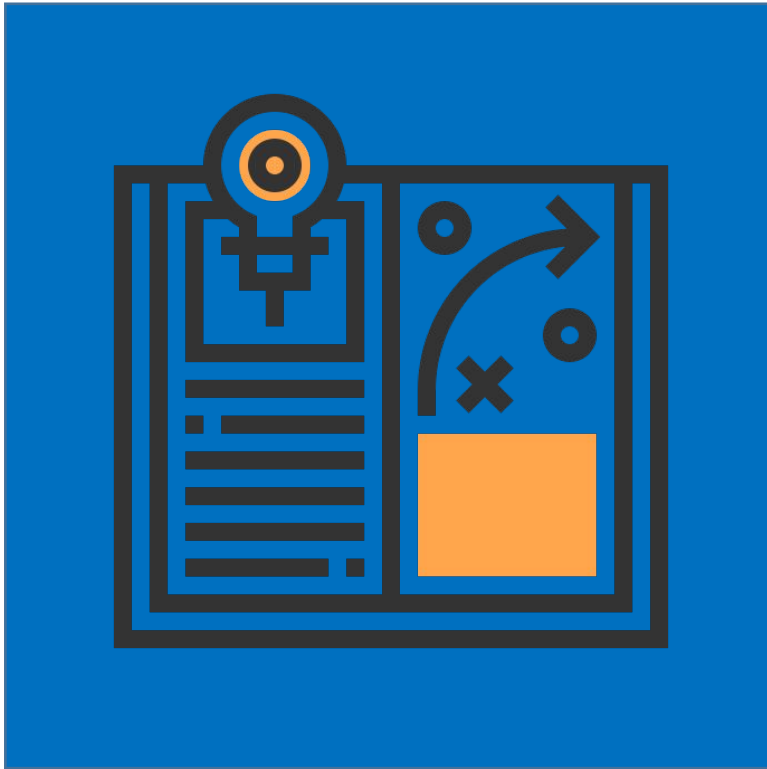
1. La relation entre l'alimentation et l'identité culturelle des territoires
2. Désignations, rôles et applications protégés
3. La connaissance de l'approche slow food et son opportunité
4. Le tourisme culturel et culinaire comme opportunité d'entreprise durable

Compétences :

1. Utiliser les compétences culturelles pour comprendre les pratiques alimentaires
2. Capacité à comprendre les indications géographiques et leur valeur réelle
3. Comment choisir des produits alignés sur les profils issus des informations du marché par l'utilisation d'appellations protégées ?
4. Concevoir et créer sa propre entreprise sur la base de son expérience en matière de tourisme culinaire



OBJECTIF S



1. Mieux comprendre les valeurs alimentaires et leurs implications au niveau social et culturel.
2. Reconnaître les multiples valeurs de l'alimentation.
3. Comprendre les caractéristiques uniques des aliments et leur héritage culturel lié à l'identité du territoire.
4. Comprendre le régime méditerranéen.
5. Identifier des modèles économiques alternatifs (activités culturelles, touristiques liées au secteur alimentaire) pour promouvoir la durabilité et le développement local.

Thème 1. L'anthropologie de l'alimentation

- L'anthropologie de l'alimentation a des racines profondes. E. B. Tylor (1865), le premier anthropologue professionnel au monde, en a jeté les bases en s'efforçant d'établir le fait (contesté à l'époque) que la cuisine pouvait être considérée comme un universel humain. Le colonel John Bourke (1885) a rédigé le premier article consacré à l'anthropologie de l'alimentation, "The Urine Dance of the Zuni Indians of New Mexico", vingt ans plus tard (Routledge International Handbook of Food Studies (2012) Chapter : Anthropologie de l'alimentation. Ken Albala).
- Les anthropologues étudient l'alimentation sous différents angles. Certains considèrent l'alimentation et la boisson en relation avec d'autres aspects de la vie sociale. D'autres s'intéressent aux questions diététiques et à la manière dont les pratiques et les croyances liées à l'alimentation affectent le bien-être physique. Ces deux points de vue, appelés respectivement "anthropologie de l'alimentation" et "anthropologie nutritionnelle", doivent être considérés ensemble si l'on veut obtenir une image vraiment complète d'une culture alimentaire. (Robert Dirks & Gina Hunter - Illinois State University)

Thème 1. L'anthropologie de l'alimentation

- Cependant, nous limitons notre intérêt à l'alimentation et à la boisson en tant qu'expériences sociales et culturelles. Les principaux sujets explorés dans le cadre de cette tradition comprennent les habitudes alimentaires de certains peuples et régions, la dynamique de divers systèmes alimentaires, les effets culturels des anciennes habitudes alimentaires, l'ethnohistoire de produits spécifiques, les croyances, les rituels et les symboles liés à l'alimentation, les habitudes alimentaires et les étiquettes, ainsi que les systèmes de classification des aliments et la structure des repas. (Routledge International Handbook of Food Studies (2012) Chapitre : Anthropologie de l'alimentation. Ken Albala)

Thème 2. Variétés et tradition à travers les indications géographiques.

- La politique de qualité de l'UE vise à protéger les noms de produits spécifiques afin de promouvoir leurs caractéristiques uniques, liées à leur origine géographique et à leur savoir-faire traditionnel.
- Les noms de produits peuvent bénéficier d'une "indication géographique" (IG) s'ils ont un lien spécifique avec le lieu où ils sont fabriqués.
- Les produits dont la reconnaissance en tant qu'IG est envisagée ou a été accordée sont répertoriés dans les registres des indications géographiques. Ces registres contiennent également des informations sur les spécifications géographiques et de production de chaque produit.
- Reconnues comme propriété intellectuelle, les indications géographiques jouent un rôle de plus en plus important dans les négociations commerciales entre l'UE et les autres pays.
- D'autres programmes de qualité de l'UE mettent l'accent sur le processus de production traditionnel ou sur les produits fabriqués dans des zones naturelles difficiles, telles que les montagnes ou les îles.

Les indications géographiques comprennent

- AOP - Appellation d'origine protégée (aliments et vins)
- IGP - Indication géographique protégée (aliments et vins)
- IG - indication géographique (boissons spiritueuses).
- Le système des indications géographiques de l'UE protège les noms des produits qui proviennent de régions spécifiques et qui possèdent des qualités particulières ou jouissent d'une réputation liée au territoire de production. Les différences entre les AOP et les IGP sont principalement liées à la proportion de matières premières du produit qui doit provenir de la région ou à la proportion du processus de production qui doit se dérouler dans la région en question. L'IG est spécifique aux boissons spiritueuses.

Appellation d'origine protégée (AOP)



- Les noms de produits enregistrés comme AOP sont ceux qui ont les liens forts avec le lieu où ils sont fabriqués.
- **Produits** : alimentation, produits agricoles et vins.
- **Spécifications** : Chaque étape du processus de production, de transformation et d'élaboration doit avoir lieu dans la région concernée. Pour les vins, cela signifie que les raisins doivent provenir exclusivement de l'aire géographique où le vin est élaboré.
- **Exemple** : L'huile d'olive de Kalamata AOP est entièrement produite dans la région de Kalamata en Grèce, à partir des variétés d'olives de cette région.
- **Étiquette** : obligatoire pour les denrées alimentaires et les produits agricoles, facultative pour le vin.



Indication géographique protégée (IGP)

- L'IGP met l'accent sur la relation entre la région géographique spécifique et le nom du produit, lorsqu'une qualité, une réputation ou une autre caractéristique particulière peut être attribuée essentiellement à son origine géographique.
- **Produits** : aliments, produits agricoles et vins.
- **Spécifications** : Pour la plupart des produits, au moins une des étapes de la production, de la transformation ou de l'élaboration a lieu dans la région. Dans le cas du vin, cela signifie qu'au moins 85 % des raisins utilisés doivent provenir exclusivement de l'aire géographique où le vin est effectivement élaboré.
- **Exemple** : Le jambon IGP Westfälischer Knochenschinken est produit en Westphalie selon des techniques ancestrales, mais la viande utilisée ne provient pas exclusivement d'animaux nés et élevés dans cette région spécifique de l'Allemagne.
- **Label** : obligatoire pour les denrées alimentaires et les produits agricoles, facultatif pour les vins.



Indication géographique des boissons spiritueuses (IG)

- L'IG protège le nom d'une boisson spiritueuse originaire d'un pays, d'une région ou d'une localité, lorsque la qualité particulière, la réputation ou une autre caractéristique du produit peut être attribuée essentiellement à son origine géographique.
- **Produits** : boissons spiritueuses.
- **Spécifications** : Pour la plupart des produits, au moins une des étapes de la distillation ou de la préparation a lieu dans la région. Toutefois, les produits bruts ne doivent pas nécessairement provenir de la région.
- **Exemple** : Irish Whiskey L'IG est brassée, distillée et vieillie en Irlande depuis le VIe siècle, mais les matières premières ne proviennent pas exclusivement d'Irlande.
- **Étiquette** : facultative pour tous les produits.



Spécialité traditionnelle garantie (STG)

- La spécialité traditionnelle garantie (STG) met en évidence les aspects traditionnels, tels que la façon dont le produit est fabriqué ou sa composition, sans être liée à une zone géographique spécifique. Le nom d'un produit enregistré en tant que STG le protège contre la falsification et l'abus.
- **Produits** : produits alimentaires et agricoles.
- **Exemple** : La Gueuze TSG est une bière traditionnelle obtenue par fermentation spontanée. Elle est généralement produite à Bruxelles, en Belgique, et dans ses environs. Néanmoins, s'agissant d'une STG, sa méthode de production est protégée, mais elle pourrait être produite ailleurs.
- **Étiquette** : obligatoire pour tous les produits.

Autres régimes

Produit de **montagne**

- La mention de qualité "produit de montagne" met en évidence les spécificités d'un produit fabriqué dans des zones de montagne, dans des conditions naturelles difficiles. 4 Cette reconnaissance est un avantage pour les agriculteurs comme pour les consommateurs. Elle permet aux agriculteurs de mieux commercialiser le produit, mais aussi de s'assurer que certaines caractéristiques sont claires pour le consommateur.
- **Produits** : produits agricoles et alimentaires.
- **Spécifications** : Les matières premières et les aliments pour animaux proviennent de zones de montagne. Pour les produits transformés, la production doit également avoir lieu dans ces zones.
- **Rapport** : Étiquetage des produits agricoles et alimentaires issus de l'agriculture de montagne

Thème 3. L'émergence de Slow Food : culture et traditions liées au secteur alimentaire

- Slow Food est une organisation mondiale fondée en 1989 pour empêcher la disparition des cultures et des traditions alimentaires locales, contrecarrer l'essor de la vie rapide et lutter contre le désintérêt des gens pour la nourriture qu'ils mangent, sa provenance et la façon dont nos choix alimentaires affectent le monde qui nous entoure.
- Depuis ses débuts, Slow Food est devenu un mouvement mondial impliquant des millions de personnes dans plus de 160 pays, œuvrant pour que chacun ait accès à une alimentation bonne, propre et juste.
- Slow Food estime que l'alimentation est liée à de nombreux autres aspects de la vie, notamment la culture, la politique, l'agriculture et l'environnement. Par nos choix alimentaires, nous pouvons collectivement influencer la façon dont la nourriture est cultivée, produite et distribuée, et changer le monde en conséquence.

Thème 3. L'émergence de Slow Food : culture et traditions liées au secteur alimentaire

- La philosophie de Slow Food envisage un monde dans lequel tout le monde peut avoir accès et profiter d'une nourriture qui est bonne pour eux, bonne pour ceux qui la cultivent et bonne pour la planète. Cette approche repose sur une conception de l'alimentation définie par trois principes interdépendants : bon, propre et juste.
- BIEN : qualité, saveur et aliments sains
- PROPRE : production qui ne nuit pas à l'environnement
- FAIR : des prix accessibles pour les consommateurs et des conditions et une rémunération équitables pour les producteurs

Thème 3. L'émergence de Slow Food : culture et traditions liées au secteur alimentaire

Une communauté Slow Food est un groupe de personnes qui partagent les valeurs du mouvement international Slow Food (réaffirmées dans la Déclaration de Chengdu), à commencer par son principe premier : tout le monde a droit à une alimentation bonne, propre et juste et Slow Food n'abandonnera pas le combat jusqu'à ce que chaque personne sur la planète y ait accès.

Composé d'au moins 10 personnes (le nombre exact varie en fonction de la zone), il représente le noyau de base du réseau Slow Food, à l'instar des conviviums.

Une communauté est formée dans un but spécifique (par exemple pour protéger et promouvoir un aliment local, créer un jardin alimentaire, lancer un projet éducatif, etc.) lié aux objectifs généraux de Slow Food, et travaille dans une zone spécifique, en dialogue avec le reste du réseau local et régional.

Parallèlement, elle s'engage à renforcer le réseau international en le soutenant de diverses manières.

Thème 4. L'approche du régime méditerranéen

De nos jours, lorsque nous pensons à un "régime", nous pensons généralement à une sorte de restriction qui nous aidera à atteindre un résultat spécifique, tel que la perte de poids.

Le régime méditerranéen n'a rien à voir avec cela. Il encourage plutôt un mode d'alimentation qui inclut les aliments de base des habitants des pays du pourtour méditerranéen, tels que **l'Espagne, la Grèce, l'Italie, le Maroc, la Croatie, le Chypre et le Portugal**. Il met également l'accent sur la communauté lors des repas - pensez aux repas en famille et entre amis et aux conversations agréables.

Dans leurs repas, les adeptes du régime méditerranéen privilégient une alimentation à base de végétaux, riche en légumes et en graisses saines, notamment l'huile d'olive et les acides gras oméga-3 contenus dans le poisson. Ce régime est réputé pour être bon pour le cœur.

Ce régime est riche en fruits et légumes, en céréales complètes, en fruits de mer, en noix et légumineuses, en huile d'olive et en petites quantités de produits laitiers comme le yaourt et le fromage. Dans ce régime, vous limiterez ou éviterez la viande rouge et les aliments sucrés. Le régime méditerranéen autorise une consommation modérée de vin. Le régime méditerranéen est réputé pour ses effets bénéfiques sur la santé, qui peuvent être attribués à sa forte teneur en fruits et légumes.

Thème 5. L'étude de cas : le tourisme culinaire comme opportunité de promouvoir le territoire local et la croissance économique

L'impact du tourisme alimentaire peut être bénéfique pour la croissance de l'économie locale. Toutefois, le tourisme alimentaire présente des inconvénients qui peuvent mettre à l'épreuve une communauté et détruire son patrimoine culturel dans le but de réaliser des profits.

Selon la World Food Travel Association (WFTA), les touristes alimentaires dépensent environ 25 % de leur budget de voyage en nourriture et en boissons. Cela peut signifier une augmentation des bénéfices pour une communauté locale ainsi que pour le budget du gouvernement local en raison des taxes imposées sur les biens achetés par les touristes. Cette augmentation des recettes peut permettre aux collectivités locales d'investir dans le marketing à destination des touristes, ce qui, à son tour, peut accroître les bénéfices des magasins, des restaurants, des hôtels et des services de transport locaux. Une augmentation du tourisme culinaire peut également renforcer la fierté culturelle des habitants et contribuer à maintenir les taux de chômage à un niveau bas, en particulier dans les zones rurales à faible activité économique.

Thème 5. L'étude de cas : le tourisme culinaire comme opportunité de promouvoir le territoire local et la croissance économique

L'impact du tourisme alimentaire peut être bénéfique pour la croissance de l'économie locale. Toutefois, le tourisme alimentaire présente des inconvénients qui peuvent mettre à l'épreuve une communauté et détruire son patrimoine culturel dans le but de réaliser des profits.

Selon la World Food Travel Association (WFTA), les touristes alimentaires dépensent environ 25 % de leur budget de voyage en nourriture et en boissons. Cela peut signifier une augmentation des bénéfices pour une communauté locale ainsi que pour le budget du gouvernement local en raison des taxes imposées sur les biens achetés par les touristes. Cette augmentation des recettes peut permettre aux collectivités locales d'investir dans le marketing à destination des touristes, ce qui, à son tour, peut accroître les bénéfices des magasins, des restaurants, des hôtels et des services de transport locaux. Une augmentation du tourisme culinaire peut également renforcer la fierté culturelle des habitants et contribuer à maintenir les taux de chômage à un niveau bas, en particulier dans les zones rurales à faible activité économique.

Thème 5. L'étude de cas : le tourisme culinaire comme opportunité de promouvoir le territoire local et la croissance économique

- Bien que le tourisme alimentaire puisse avoir de nombreux effets bénéfiques sur une communauté locale, dans certains cas, les aspects négatifs peuvent l'emporter sur les aspects positifs. Pour les communautés qui souffrent d'un manque de ressources naturelles (nourriture, eau, électricité), le tourisme peut avoir des conséquences négatives sur la vie des habitants. L'eau douce peut être réacheminée vers les cultures pour répondre à la demande de nourriture des touristes, tandis que la capacité de la population locale à disposer d'eau douce et de nourriture peut être réduite.
- Certaines communautés peuvent être confrontées à une perte d'identité culturelle, parce que l'économie locale s'est orientée vers la satisfaction des besoins des touristes. Les restaurants peuvent commencer à s'abstenir de servir la cuisine locale et à modifier leurs menus pour répondre aux besoins culinaires des touristes. Dans certains cas, l'afflux de touristes peut faire grimper les prix des biens et des services, ce qui oblige de nombreux habitants à quitter leur communauté, détruisant ainsi son caractère unique.
- La gastronomie et l'œnotourisme représentent une opportunité de revitaliser et de diversifier le tourisme, de promouvoir le développement économique local, d'impliquer de nombreux secteurs professionnels différents et d'apporter de nouvelles utilisations au secteur primaire.

DESCRIPTION DU SYSTÈME D'ÉVALUATION

Le contrôle continu est une méthode d'évaluation dans laquelle différentes activités ou tests sont mis en place tout au long d'une matière, ce qui permet d'évaluer le processus d'apprentissage de l'étudiant. L'attention est portée en permanence sur l'étudiant et sur son processus d'enseignement et d'apprentissage.

Le système d'évaluation VET4FOOD est basé sur différents types d'outils préétablis afin de garantir la collecte et l'analyse systématiques des résultats. De cette manière, il est possible d'offrir aux étudiants et aux auto-apprenants un retour d'information sur les connaissances et les compétences acquises, sur leur niveau d'apprentissage et, en même temps, d'inciter l'enseignant à réorienter et/ou à adapter la formation.

- Chaque activité d'apprentissage reçoit une note sur 10 points et représente un pourcentage de la note totale de ce bloc de l'évaluation. La moyenne pondérée des notes des activités d'apprentissage représente 50 % de la note de l'unité. Le résultat du questionnaire de l'unité représente les 50 % restants de la note d'évaluation de chaque unité.
- Ainsi, la note finale de chaque unité sera composée de :
 - **50% de la note finale des activités d'apprentissage.**
 - **50 % de la note obtenue à l'examen de l'unité**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Merci de votre attention



Co-funded by
the European Union

"Le contenu de ce document n'engage que son auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne n'accepte aucune responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait être faite des informations qu'il contient."