



ESTET

**EMBEDDING SUSTAINABILITY SKILLS IN TOURISM
EDUCATION AND TRAINING**

Project No. : 2020-1-PL01-KA202-081845

Bloc d'apprentissage ESTET	Gestion des déchets et 3R		
Titre du projet d'apprentissage par le service	Comment réduire le gaspillage alimentaire dans un restaurant ?	Code SLP	Projet d'apprentissage par le service SLP1.4
Type de ressources	Projet d'apprentissage par le service (SLP)	Type d'apprentissage	Apprentissage mixte
Durée de l'activité (en minutes)	2 jours de travail sur le terrain	Résultat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> ● Procurer aux étudiants des connaissances sur le compostage ● Acquérir des connaissances pratiques sur la manière de générer un minimum de déchets ● Discuter de l'importance et de l'efficacité du compostage ● Mettre en application des compétences pratiques sur la façon de composter et de générer un minimum de déchets dans un environnement de travail et de vie réelle ● Être prêt à générer un minimum de déchets lorsque cela est possible
Objectif du projet d'apprentissage par le service ?	<p>À l'heure actuelle, le concept de réduction des déchets est de plus en plus largement admis. La raison en est le besoin sans cesse plus grand d'une utilisation optimale des ressources naturelles, or le réchauffement climatique révèle qu'elles sont limitées et que nous devons les préserver et les régénérer pour les générations futures.</p> <p>L'objectif de ce projet d'apprentissage par le service est d'inciter les étudiants à prendre soin de l'environnement en leur fournissant des connaissances et une expérience pratiques sur la façon de composter, de réduire les déchets alimentaires et de les utiliser dans le cadre du jardinage. Ce projet sera pour eux l'occasion de comprendre le concept de compostage en tant que méthode naturelle de traitement et de recyclage des déchets organiques et, par là même, l'importance d'une génération minimale de déchets.</p> <p>Les étudiants acquerront une expérience et des compétences pratiques qu'ils pourront transposer dans des situations de la vie réelle. Elles pourront s'appliquer autant à leur vie personnelle qu'à leur environnement professionnel. Cela permettra de montrer aux étudiants comment ils peuvent contribuer à économiser les ressources à l'échelle mondiale et à promouvoir la santé de la planète.</p>		
Introduction	<p>Il est notoire que les restaurants sont à l'origine de nombreux déchets alimentaires. En Europe, en 2019, il a été enregistré que 26 % des déchets alimentaires sont issus de l'industrie de la restauration. Cela représente environ 242 millions de tonnes de déchets alimentaires en un an. Parallèlement, environ 33 millions de personnes ne peuvent même pas se permettre un repas de qualité tous les deux jours.</p>		

Toutefois, il est à noter qu'au-delà de ces chiffres alarmants et de ces faits inquiétants, la popularité du mouvement « zéro déchet » ne cesse de croître dans le secteur de l'alimentation et des boissons. Parmi les moyens les plus répandus par lesquels ce secteur tente de lutter contre le gaspillage général et le gaspillage alimentaire, nous pouvons mentionner les suivants :

Compostage

Le compostage désigne la transformation des déchets organiques en nutriments essentiels pour le sol, ce qui permet de boucler la boucle. Il représente un moyen durable d'éliminer les déchets alimentaires.

Politique « du museau à la queue »

La plupart des restaurants qui suivent le concept alimentaire « zéro déchet » sont végétariens ou végétaliens dans le cadre de leur idéologie de durabilité. Cela n'empêche pas les restaurants qui adhèrent au concept du zéro déchet alimentaire de servir de la viande et d'adopter la politique « du museau à la queue ». Cela signifie qu'ils exploitent toutes les parties possibles de l'animal dans la préparation de leurs plats.

Culture de ses propres fruits et légumes

La culture de leurs propres produits permet aux restaurants de contrôler leurs déchets. En récoltant dans leurs jardins les seuls fruits et légumes dont ils ont besoin pour la journée, ils évitent de jeter de bons produits qui se seraient abîmés.

Don des restes de nourriture

Les restaurants zéro déchet ne jettent pas les restes de nourriture. Au lieu de cela, ils en font don aux refuges pour sans-abri, aux associations caritatives et même à leur propre personnel.

Achat de produits « moches » (hors-calibre) et de surplus auprès de fournisseurs locaux

L'achat de produits « moches » (hors-calibre) et de surplus est synonyme de réduction des déchets alimentaires. L'achat auprès d'agriculteurs locaux et éthiques permet de réduire les besoins en transport, ce qui, en retour, entraîne une diminution de l'empreinte carbone. Il est également plus facile de garantir que la contamination des aliments est moindre.

Réduction des emballages en plastique et utilisation de produits de nettoyage durables

Les restaurants « zéro déchet alimentaire » concentrent également leurs efforts sur la réduction d'autres déchets, tels que le plastique dans les boîtes à emporter et les couverts. Un autre moyen permettant aux restaurants de limiter les déchets est l'utilisation de produits de nettoyage durables et respectueux de l'environnement.

Il est encourageant de constater qu'avec le concept de « zéro déchet », les restaurants adoptent une approche durable. Toutefois, la majorité des déchets alimentaires provient toujours des ménages (61 % = 567,91 millions de tonnes de déchets alimentaires en 2019). Cela signifie que chacun à notre niveau, nous devons également être attentifs aux déchets alimentaires que nous générons.

<p>Enjeu</p>	<p>L'idée de ce projet est de donner aux étudiants de l'EFP une opportunité d'apprendre et de mettre en pratique certaines des solutions les plus courantes pour réduire les déchets alimentaires dans le secteur de la restauration, comme le compostage, la culture de ses propres fruits et légumes, la réduction au minimum de la génération de déchets, etc.</p>
<p>Tâche demandée</p>	<p>Mettez-vous en contact avec un restaurant ou une entreprise qui applique le concept de zéro déchet dans ses activités, par exemple : https://blagichka.com/za-blagichka. Rendez-vous sur place pour une visite avec un groupe d'étudiants de l'EFP. Ils pourront ainsi rencontrer le personnel du restaurant avec pour objectif d'observer et de comprendre ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'idée générale du concept « zéro déchet » • Les méthodes appliquées sur place pour atteindre le zéro déchet • Les difficultés auxquelles ils sont confrontés et les avantages qu'ils en retirent • La motivation à agir ainsi ou à s'impliquer dans cette activité <p>Après cette visite, créez une présentation PPT avec des informations et des images illustrant votre expérience dans le projet et partagez-la :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les étapes de la mise en œuvre du projet • les leçons tirées • des idées pour le suivi et des sources d'inspiration <p>Présentez le PPT à vos enseignants, vos camarades de classe, vos mentors, la direction du restaurant. Discutez ensemble des possibilités de collaboration future dans le domaine de la gestion des déchets.</p>

