



ESTET

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

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

Bloc d'apprentissage ESTET	Compétences vertes pour l'économie		
Titre du projet d'apprentissage par le service	Circularité de la parabole au champ et inversement	Code SLP	SLP3.6
Type de ressources	Projet d'apprentissage par le service (SLP)	Type d'apprentissage	Apprentissage autodirigé
Durée de l'activité (en minutes)	1/2 journée de travail sur le terrain	Résultat d'apprentissage	• Connaissance pratique du recyclage sur place dans les établissements touristiques • Améliorer les compétences d'analyse critique par un contact direct avec des cas réels. • Utiliser les connaissances acquises dans le domaine professionnel • Sensibiliser à la croissance économique, verte et inclusive.
Objectif du projet d'apprentissage par le service ?	Alors que l'économie circulaire remonte au début pour prévenir la création de déchets et de pollution, le recyclage commence à la fin du cycle de vie d'un produit. Le recyclage est la dernière étape de la hiérarchie basée sur la règle des trois, quatre et même 9 R. Par recyclage sur place, on entend les opérations de recyclage où le traitement des matières recyclables a lieu sur le même site ou sous la même propriété que celui d'où proviennent les matières recyclables. Le compostage sur place est un exemple de recyclage sur place, une alternative durable pour recycler les déchets alimentaires générés dans les cantines, les restaurants, les buffets, etc. et les transformer en un engrais précieux. Le but de cette activité est de fournir aux apprenants un exemple pratique d'une initiative qui promeut le recyclage sur place, notamment par le compostage sur place. Les apprenants acquerront une expérience professionnelle inestimable ainsi que des compétences clés transférables, c'est-à-dire des compétences qui peuvent être appliquées dans une série de domaines différents du tourisme durable. L'étude de cas sélectionnée est un exemple de restaurant d'hôtel qui transforme les déchets alimentaires en engrais organique sur place.		
Introduction	On estime qu'environ 12 % du total des déchets alimentaires en Europe sont produits dans les établissements touristiques tels que les restaurants, les hôtels, les campings et autres lieux similaires. Les systèmes avancés de gestion des déchets comprennent des actions de compostage au point de production des déchets. Les déchets alimentaires de la cuisine, les déchets verts des jardins, des toits verts, etc. tels que les coupes de plantes, les feuilles et les plantes mortes peuvent être mélangés et compostés, ce qui est en fait nécessaire pour obtenir un bon compost. Le compostage sur place pourrait être mis en œuvre au niveau des hôtels et des autres établissements fournissant des aliments et des boissons aux touristes.		

	Pour les établissements touristiques disposant d'un espace extérieur suffisant, il existe des bacs à compost qui facilitent la dégradation des déchets organiques en un compost de qualité. Si le compostage en plein air ne peut être réalisé en raison de l'espace limité disponible, il existe d'autres options pour entreprendre le compostage sur place, comme l'utilisation de composteurs électriques. Le compost obtenu peut être utilisé comme engrais dans les toits verts, les plantes décoratives, les jardins urbains, etc., ce qui constitue un avantage supplémentaire pour l'établissement, en plus de la diminution des déchets organiques éliminés. Cela revêt une grande importance pour les établissements qui cultivent leurs propres plantes et aliments, car cela permet de réaliser des économies sur les engrais et contribue à boucler le cycle des nutriments (en renvoyant les nutriments des légumes et des fruits dans le sol). En outre, le compost pourrait être vendu sur le marché ou donné à des jardins communautaires (utilisant des espaces publics/privés), des associations d'agriculteurs, des employés de restaurants, des organisations à but non lucratif, etc.
Enjeu	Le gaspillage alimentaire est un problème important pour la sécurité alimentaire mondiale et la bonne gouvernance environnementale, directement lié aux impacts environnementaux, économiques et sociaux. Le défi de ce PSL est de fournir des outils pratiques et réalisables, sous l'égide du recyclage sur site, contribuant à la gestion durable des établissements touristiques. De nombreux établissements touristiques optent désormais pour le compostage sur place et transforment les déchets alimentaires en engrais organiques. L'exemple utilisé ici pour illustrer cette tendance est celui d'un hôtel français qui a reçu la certification "Clef verte", qui répond à un ensemble d'exigences environnementales de haut niveau. Visitez French Hotel transforme les déchets alimentaires en engrais organique
Tâche demandée	Après avoir visité virtuellement, étudié et compris cette initiative, vous pourriez trouver une initiative similaire près de chez vous et/ou de vos études et/ou de votre travail. Contactez-les pour organiser une visite en groupe afin de mieux comprendre leur projet. Utilisez les éléments suivants pour guider votre travail sur le terrain : - L'inspiration, les convictions, l'origine du lancement de cette nouvelle approche et de ce nouveau modèle d'entreprise. - Les principaux obstacles et comment ils sont/ont été surmontés - Les avantages en termes d'économie, de société, d'environnement et de développement durable. - Les parties prenantes impliquées dès le début - Les facteurs de réussite - Les domaines à améliorer Après avoir visité l'initiative, préparez et rédigez un court document résumant : - Les leçons que vous avez apprises - Comment allez-vous promouvoir ce type de solution pour gérer les déchets alimentaires dans les établissements touristiques ? - Les étapes clés pour réussir en mettant en œuvre des stratégies de gestion des déchets sur place.

