

XIX^e CONGRÈS
2012 BLOIS

XIX^e CONGRÈS DE BLOIS 28-29-30 mars 2012

ECONOMIE, ECOLOGIE, PÉDAGOGIE

Intervention de Jean Luc Fessard

JEAN-LUC FESSARD, PDG de la société Le Temps du Client, après avoir été consultant chez Bossard Consultants et TMI. Dans ce cadre, il a formé plus de 55 000 personnes aussi bien dans des PME de l'hôtellerie et de la restauration qu'au sein de grands groupes comme Courtepaille, Ellor, Casino, Léon de Bruxelles,... Il est particulièrement connu et reconnu pour ses interventions sur la Maîtrise du Temps, la Relation Client et le Développement Durable.

Comment peut-on former les élèves au développement durable ?

Tout d'abord il faut prendre en compte le triangle du développement durable :

- Doit préserver l'environnement
- Doit se faire dans une économie évoluée
- Doit se placer dans une perspective de progrès social,



Le développement durable est au croisement de ces 3 concepts

- Aborder le développement durable sous l'angle de l'éducation
- Economie + Ecologie = Education
- Comment permettre à nos élèves de s'impliquer dans une économie verte ?
- La notion d'économie verte :
 - Patrick Viveret parle de sobriété heureuse,
 - Pierre Rabhi parle lui de simplicité volontaire, adopter à nouveau des gestes simples.

Tout cela pour tendre vers une efficacité énergétique.

Il y a une recherche d'une relocalisation et d'une interconnexion. Et bien évidemment il faut privilégier la saison et le durable.

Enfin l'économie verte met en avant l'éthique et la solidarité.

Comment éduquer aux comportements durables au quotidien ?

- les économies d'énergie et d'eau
- réduction du gaspillage
- le tri des déchets
- le changement de comportement pour tout le monde : alimentation, transport...
- L'exemplarité en citant Albert Schweitzer : « l'exemple n'est pas la meilleure méthode d'éducation, mais la seule »

Quelques exemples d'actions réalisées par des professionnels

Donner des exemples d'actions réalisées

- dans les écoles : projets de la fourche à la fourchette, ONC outil nutrition carbone
- avec des partenaires
- fournisseurs zéro déchets

Pourquoi agir maintenant ?

- On constate une hausse de température.
- L'augmentation de 2 à 3 degrés n'est pas négligeable.

La question : qu'êtes-vous prêt à faire pour réagir ?



- La rareté des ressources donne tout l'importance d'investir dans de nouvelles énergies.
 - Aucune économie ne peut survivre à l'effondrement de l'écosystème dans lequel elle évolue.
- > Donc clients et employés : tous citoyens
> Nous avons tous intérêt à évoluer dans le même sens.

Les enjeux d'un hôtel durable

- Bon emplacement : notion qui change avec en point de mire l'accès facile
- un bâtiment éco conçu exemple hôtel de Régis Marcon
- des équipements sobres et bien adaptés
- approvisionnement des produits

Commencer à raisonner à combien de carbone au menu ?

Exemple de menus qui sont mis en place avec des bilans carbone très différents.

Il y a aussi la possibilité de mettre ne place du 100% local qui permettent d'avoir des empreintes carbonées très faibles.

Une carte de produits sains, bio en allant de plus en plus vers des fruits et légumes. Rajenda Pachauri dit que : « réduire la consommation de viande est bon pour le climat »

Innovez avec les légumes, les productions végétales produisent 10 fois moins de gaz à effet de serre

Pour aller vers ces pratiques il faut adopter la règle des 4R :

- repenser
- réduire
- réutiliser
- recycler.

Il est important d'inculquer aux élèves des réflexes à commencer par les économies d'eau.

- lutter contre les gaspillages
- réduire la consommation: mettre des réducteurs de flux
- optimiser les lavages

Annexe 5 bis

- éteindre les lampes ou appareils inutilisés
- établir un plan d'allumage des appareils de cuisson, de chauffage, de climatisation
- renouveler des équipements avec de meilleurs rendements.

Résultats et prévisions de consommation

- Réduire et trier les déchets
- Limiter les produits à emballage unique,
- Utiliser le vrac, les recharges...
- Réduire le papier, utiliser le recto verso, transformer en brouillon les erreurs de tirage, limiter les documents remis
- Limiter le gaspillage de matière ou de produits

Voilà autant d'exemples simples à mettre en œuvre.

Il est aussi très importante d'être solidaire dans un esprit de développement durable

Quelques exemples d'action dans les lycées :

- Concours culinaire national : produit de la mer et développement durable
- Opération Zéro déchets à Poligny, mise au point d'un petit document avec les 10 commandements pour l'élèves dans cette problématique
- En Normandie 2 lycées qui se sont regroupés, lycée agricole et hôtelier.

L'art
et la manière

VINS du PAYS d'OC
Indication Géographique Protégée

VIN DE CÉPAGE
PAYS
d'OC
INDICATION
GÉOGRAPHIQUE
PROTÉGÉE
ORIGINAL CÉPAGE

www.paysdoc-wines.com

UN D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les ponts de l'Alizé - Echelle : 1/1000^{ème}

Pont Marie Galante >>>

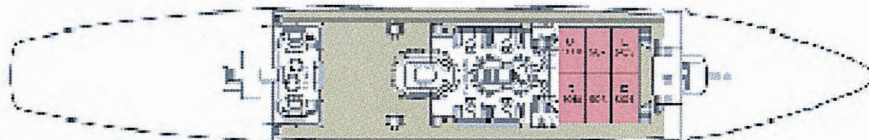


Pont Saint Barth >>>



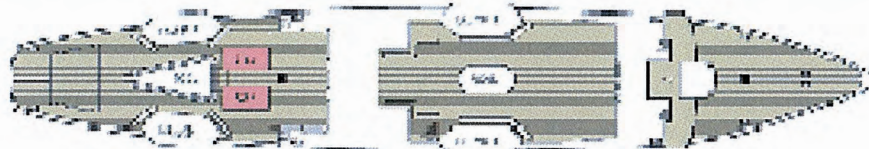
Surface salle à manger : 250 m²

Pont Grenadine >>>



Surface bar : 300 m² couverts + 150 m² découverts

Pont soleil >>>



Surface pont hors piscines, escaliers espaces et locaux techniques : 470 m²

Nom :
(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Prénom :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° d'inscription :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Né(e) le :

		/			/				
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'émargement)

Concours

--	--	--

Section/Option

--	--	--	--	--

Epreuve

--	--	--	--	--

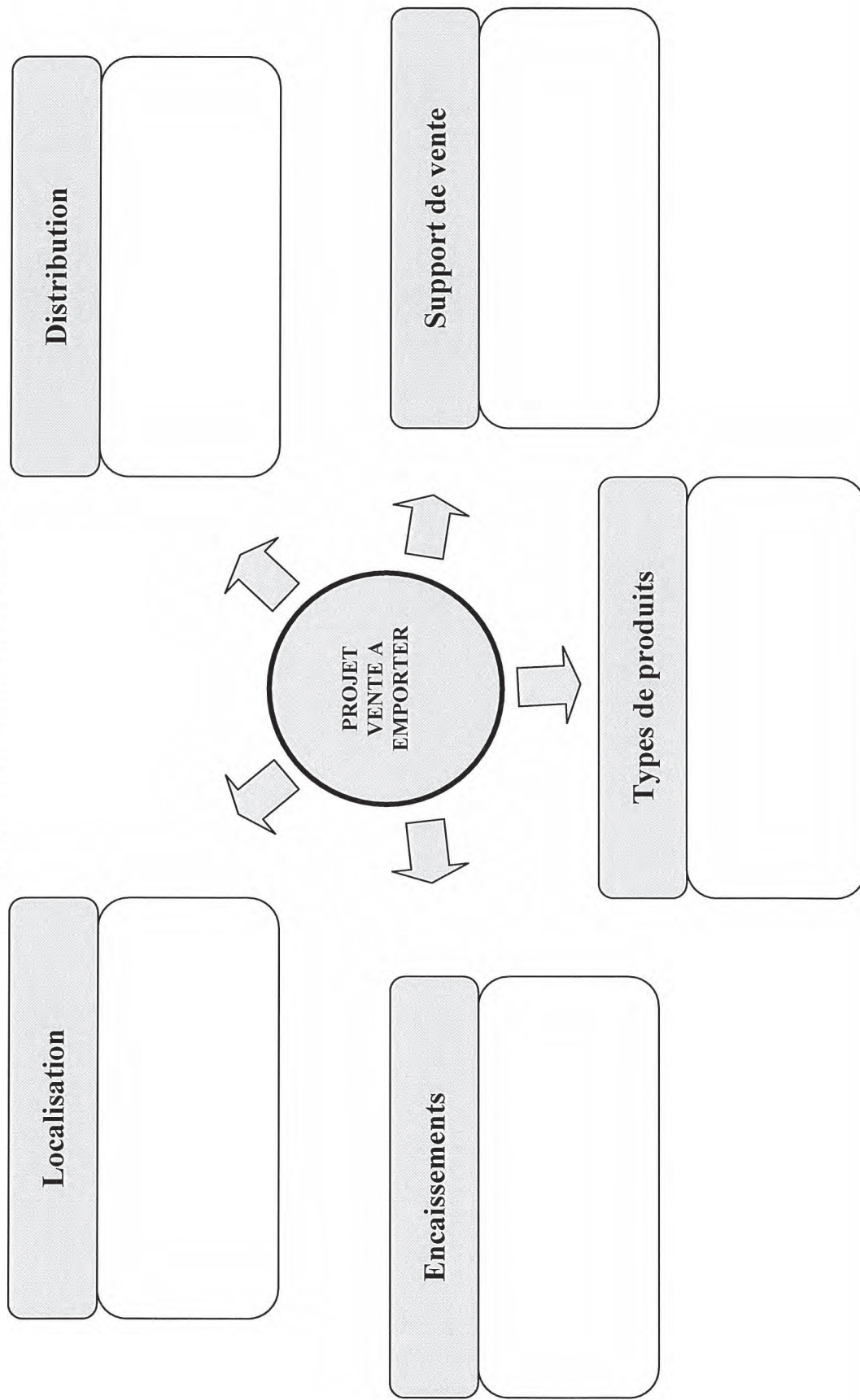
Matière

--	--	--	--

EFE HSC 1

Annexe A

Projet « vente à emporter »



ORGANISATION D'UN BUFFET/COCKTAIL CORSE

Proposition d'organisation par les élèves	Validation ou Corrections	Justifications
Date : juin 2013 Heure : 18 h 00 Durée : 2 h Nombre d'invités : 170		
A - Détermination de l'espace nécessaire à l'organisation de ce buffet		
Longueur du buffet :	10 m – 2 buffets de 5 mètres	
Surface occupée par le buffet (largeur des tables : 0,90 m) :	9 m ²	
Surface à prévoir derrière le buffet (pour le service) :	18 x 0,5 = 9 m ²	
Surface à prévoir pour les clients devant le buffet (bon confort) :	0,90 m ² /client soit 170 x 0,90 = 153 m ²	
Surface totale :	9 + 9 + 153 = 171 m ²	
B – Détermination du lieu et de l'emplacement du buffet		
Pont soleil avec possibilité de repli sur le pont Grenadine en cas de mauvais temps		
C – Détermination des produits servis		
Boisson	12 cl par personne soit 20,4 litres 10 / personne (7 salés + 3 sucrés) soit : * 1190 salés - * 510 sucrés	
Canapés	AOC Maury (VDN) : 4 bt = 3 l AOC Ajaccio blanc sec – Clos Capitoro : 6 bt = 4,5 l	
Proposition de boissons corses :	AOC Ajaccio rouge – Clos Capitoro : 6 bt = 4,5 l Vin d'orange : 3 bt = 2,25 l Liqueur de myrte pour kir : 3 bt Pietra (bière à base de châtaigne) – bt 33 cl : 30 bt soit 9,9 l Eaux minérales : - Quézac : 12 bt - St Georges : 12 bt Jus de fruit : 3 l	

ORGANISATION D'UN BUFFET/COCKTAIL CORSE		
Proposition d'organisation par les élèves	Validation ou Corrections	Justifications
Proposition composition canapés corses : Canapés de charcuteries corses : Socca, Lonzo, Salamu, Figatellu, Prisuttu : 510 Bouchées à la brouillade d'asperges sauvages et coppa : 170 Mini tartes aux herbes : 170 Verrines de soupe de pois chiches : 170 Pains surprises aux fromages corses : Broccio, Ossau Iraty, Castalta, Montarossu : 3 x 60 = 180 Mini fiadones : 170 Flans à la farine de châtaigne : 170 Canistrellis ou Calissons: 170 Autres canapés possibles : Beignets de brocciu Omelette à la menthe Mini bouchées aux anchois Fritelle Terrine de sanglier Miggiaccu Bouchées de fromages corses et miel		
D - Détermination du matériel		
Tables	10 mètres linéaires	
Linge	Nappes blanches Molletons Jupons plissés Liteaux	
Décorations florales	2 vases Médicis 4 vases rappels	
Serviettes en papier		

ORGANISATION D'UN BUFFET/COCKTAIL CORSE		
Proposition d'organisation par les élèves	Validation ou Corrections	Justifications
Verres	Prévoir 170 verres : <ul style="list-style-type: none"> • 100 verres à vin • 20 flûtes • 60 tumblers 	
Seaux à vin	1 par poste de service soit 8 ou 6 cups	
Seaux à vin + cuillères à glaçons	4	
Assiettes à entremets pour déchets	12	
Pics en bois	6 boîtes	
Bacs étanches en plastique pour maintenir boissons au frais sous les buffets	2	
Seaux avec sacs poubelle sous chaque poste de travail	4	
Seaux pour vider les verres et paniers à verres sous chaque buffet	En fonction des besoins	
Plateaux ronds antidérapants	6	
E – Détermination des besoins en personnel		
Serveurs buffet	1 pour 3 mètres linéaires soit 3 à 4	
Pisteurs	1 pour 30 clients soit 6	
Maîtres d'hôtel	1 pour 100 clients soit 2	
F – Animation, décoration		
Chanteurs polyphoniques corses, musique traditionnelle corse		
Exposition photos de paysages corses		
Décoration avec drapeaux corses, branches d'oranger, de citronnier, et d'olivier à prévoir dans la décoration florale		
Dégustation et ventes de produits typiques corses par un producteur local invité sur le bateau		