



International Food Waste Coalition : une approche collaborative du champ à l'assiette pour lutter contre le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne des services de restauration

Bruxelles, le 15 octobre 2015 – Avec une approche sur l'ensemble de la chaîne de valeur, Ardo, McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions et le WWF unissent leurs forces et leurs expertises, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire dans le secteur des services de restauration en commençant par l'Europe. Le but ultime des membres fondateurs de l'International Food Waste Coalition (IFWC) est d'inspirer d'autres entreprises et organisations dans des programmes efficaces de réduction du gaspillage alimentaire.

Aujourd'hui, nous vivons dans un monde où plus de 30% de la nourriture produite n'est jamais consommée alors que 800 millions de personnes souffrent toujours de la faim. Avec une population mondiale en constante augmentation (de 7 à 9.6 milliards d'ici 35 ans), les ressources naturelles vont devenir de plus en plus rares. Il est donc inacceptable de gaspiller de la nourriture pouvant être consommée. Au vu de son envergure, le secteur des services de restauration peut jouer un rôle important dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Des études démontrent que le gaspillage alimentaire intervient à toutes les étapes de la chaîne de valeur, de la production à la consommation (récolte, stockage, transport, préparation, service, consommation, ...). L'approche collaborative de l'IFWC invite chaque acteur à prendre ses responsabilités dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'adopter une stratégie globale. Ensemble, les membres de l'IFWC ont la plus grande empreinte géographique du secteur des services de restauration, et interviennent à chaque stade de la chaîne de valeur.

De nombreuses organisations et initiatives luttent déjà contre le gaspillage alimentaire. L'IFWC veut faire la différence avec une approche globale de la chaîne de valeur et en se concentrant sur des actions concrètes afin de maximiser l'impact collectif. L'objectif est de rassembler le meilleur des initiatives déjà existantes, d'y ajouter de nouveaux éléments, et de les fédérer à travers toute la chaîne de valeur.

La coalition travaille actuellement sur un projet pilote dans des écoles de plusieurs pays de l'Union Européenne. Nous cherchons à identifier où se situe le gaspillage aux différentes étapes de la chaîne afin de trouver des solutions efficaces, et en fin de chaîne sensibiliser les élèves et les enseignants à cette question.

La coalition a aussi pour objectif d'étudier les législations qui aident ou entravent la lutte contre le gaspillage alimentaire. Par exemple, il n'existe pas actuellement de législation uniforme au sein de l'Union Européenne permettant le transfert de responsabilité entre donneurs et acteurs qui réceptionnent les dons alimentaires.

« Nous avons de grandes ambitions pour la coalition. Nous sommes persuadés que le collectif que nous sommes en train de créer est la solution efficace au défi du gaspillage alimentaire. Un défi dont il ne faut pas sous-estimer l'impact sur le climat et sur les ressources naturelles, mais également sur la grande question de 'comment allons-nous nourrir le monde en 2050 ?'. »

Damien Verdier – Président de l'International Food Waste Coalition, Directeur Stratégies, Recherche & Innovation de Sodexo, membre du Comité Exécutif

« Le gaspillage alimentaire représente un véritable enjeu, tous les acteurs de la chaîne de valeur, des producteurs aux consommateurs, ont besoin de réfléchir à de nouvelles possibilités et opportunités de partenariat et de co-création. Les entreprises alimentaires responsables doivent adopter une approche globale du champ à l'assiette, et réfléchir activement ensemble à la réduction des déchets à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement. »

Jean Bernou – CEO McCain Foods Continental Europe

A propos de l'International Food Waste Coalition AISBL :

L'International Food Waste Coalition (IFWC) a été créée le 28 avril 2015 sous forme d'une association internationale sans but lucratif de droit belge dont le siège est situé à Bruxelles. Elle est autofinancée par les cotisations et les dons des membres.

Avec la plus grande empreinte géographique du secteur des services de restauration et plus d'un million d'employés, les membres de la coalition sont prêts à réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur.

Pour en savoir plus : <http://internationalfoodwastecoalition.org/>

Contact presse :

Sodexo

Mathieu SCARAVETTI

mathieu.scaravetti@sodexo.com

+33 1 57 75 81 28