



L'International Food Waste Coalition fête sa première année d'existence en étendant « SKOOL », son programme pilote de réduction du gaspillage alimentaire, à d'autres écoles

Bruxelles, 14 octobre 2016 – Un an après sa création par ses membres fondateurs Ardo, McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions et le WWF, l'International Food Waste Coalition – une alliance collaborative de la ferme à l'assiette contre le gaspillage alimentaire dans l'ensemble de l'industrie de la restauration et de l'alimentation – continue à promouvoir la collaboration au sein de la chaîne de valeur, à mettre en œuvre des actions concrètes et à inscrire la réduction du gaspillage alimentaire à l'ordre du jour. La Coalition déploie actuellement son premier programme d'actions concrètes SKOOL, conçu pour aider les écoles d'Europe à réduire le gaspillage alimentaire.

Chaque année, en Europe, quelque 88 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées, ce qui représente un coût estimé à 143 milliards d'euros. Si un quart seulement de la nourriture gaspillée dans le monde était consommée, cela suffirait à nourrir 870 millions de personnes, soit 12 % de la population mondiale actuelle. Les enjeux éthiques, économiques et environnementaux du gaspillage alimentaire mettent en relief le besoin criant, pour le secteur, de passer à l'action.

En avril 2015, unis par la conviction que les entreprises – qui travaillent ensemble tout le long de la chaîne de valeur – sont les mieux placées pour opérer un véritable changement, Ardo, McCain, PepsiCo, SCA, Sodexo, Unilever Food Solutions et le WWF se sont associés pour lutter contre le gaspillage alimentaire. L'objectif de la Coalition est de réduire le gaspillage alimentaire tout le long de sa chaîne de valeur et d'inciter d'autres entreprises et organisations à adopter des programmes complets de réduction du gaspillage alimentaire.

Damien Verdier, Président de l'IFWC, a déclaré :

« Ensemble, les membres de la Coalition représentent la plus grande couverture géographique mondiale en matière d'alimentation. Sur la base de collaborations établies tout le long de la chaîne de valeur et de programmes d'action concrètes – notamment le programme SKOOL – nous avons élaboré une stratégie unique visant à créer un avenir plus durable pour la population et pour la société. Sachant que les enfants représentent l'avenir et qu'ils sont les meilleurs agents du changement, notre intention était de consacrer nos efforts, en premier lieu, aux écoles. Notre travail collectif aboutira à façonner la vision claire d'un avenir réalisable sans gaspillage alimentaire. »

L'an dernier, en partenariat avec l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'IFWC a réalisé une avancée majeure dans la mise en œuvre de « SKOOL », son premier programme d'actions visant à aider les écoles à adopter une approche globale de réduction du gaspillage alimentaire et à permettre aux enfants de participer en tant qu'agents du changement. Dans les écoles, d'importantes quantités de nourriture sont gaspillées chaque année. L'IFWC ne se contente pas de transmettre aux enfants des connaissances et des conseils clés pour réduire le gaspillage alimentaire ; elle veut également fournir des packages aux acteurs de la chaîne de

valeur, aux enseignants et au personnel des cantines et des cuisines afin qu'ils mettent en œuvre des actions de réduction tout le long de la chaîne de valeur.

Kostas Stamoulis, Sous-Directeur général a.i., Département du développement économique et social de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, explique :

« Le problème du gaspillage alimentaire peut être complexe à traiter, puisque cela nécessite des changements dans la façon dont nous apprécions et consommons la nourriture. Nos modes de consommation actuels ne sont pas durables. Le gaspillage alimentaire est effectivement lié au comportement des consommateurs, qui évolue constamment et est influencé par de nombreux facteurs, y compris culturels et sociaux. Ainsi, la sensibilisation des consommateurs est une étape fondamentale pour améliorer nos compétences en matière de planification de nos achats et consommations alimentaires. L'éducation sur ces questions dans les écoles et les initiatives politiques sont des points de départ importants. »

Cette phase pilote a été déployée dans six écoles en France, en Italie et au Royaume-Uni de janvier à juillet 2016. En six mois, près de 2 800 enfants et 5 000 membres de leurs familles ont été concernés par l'initiative. En moyenne, les écoles participantes ont globalement (cantine et cuisine) réduit de 12 % leur gaspillage alimentaire, ce qui correspond à 2 tonnes de gaspillage alimentaire et près de 5 tonnes d'émissions de CO₂ évitées. La phase pilote a également permis l'acquisition auprès des écoles de précieuses données sur le gaspillage alimentaire, enregistrées pendant une période significative (45 jours en moyenne).

En septembre 2016, SKOOL a entamé une phase d'extension visant à accroître le nombre de pays européens bénéficiaires du programme. Pour l'année scolaire 2017, l'ensemble du programme sera accessible gratuitement dans toute l'Europe via une plateforme en ligne.

Pour plus d'informations sur la Coalition et le programme SKOOL, vous pouvez télécharger le Rapport complet SKOOL 2016 (disponible en anglais uniquement) :

http://internationalfoodwastecoalitionorg.webhosting.be/wp-content/uploads/2016/10/IFWC_SKOOL-Report2016.pdf

À propos de l'International Food Waste Coalition AISBL

L'International Food Waste Coalition (IFWC), association sans but lucratif de droit belge basée à Bruxelles, a été fondée le 28 avril 2015. La Coalition est auto-financée par les cotisations et les subventions de ses membres.

Les membres de l'IFWC, qui représentent la plus vaste couverture géographique mondiale en termes de services de restauration, sont bien placés pour réduire le gaspillage alimentaire au sein de l'ensemble de la chaîne de valeur.

Pour plus d'informations, consultez la page <http://internationalfoodwastecoalition.org/>

Contact presse :

International Food Waste Coalition
info@internationalfoodwastecoalition.org
Boulevard de la Plaine, 15
1050 Ixelles
Belgique