

Communiqué de presse (25.10.2019)

Présentation du projet pilote « Frigo Anti-Gaspillage » à Tuntange

Dans le cadre de la campagne de sensibilisation « Ensemble contre le gaspillage alimentaire », Romain Schneider, ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, a eu le plaisir de présenter ce matin le projet pilote « Frigo Anti-Gaspillage » à Tuntange.

Cette initiative a été initiée par l'auberge de jeunesse Hollenfels et soutenue par le ministère de l'Agriculture et par l'Administration communale Helperknapp. Elle a pour but principal de donner une deuxième chance aux restes de repas, tout en luttant ainsi de façon active contre le gaspillage alimentaire.

Frigo Anti-Gaspillage

La lutte contre le gaspillage alimentaire est au cœur de cette initiative innovatrice des auberges de jeunesse luxembourgeoises. Ainsi, un frigo à self-service avec un visuel attrayant a été conçu et installé au « Veräinsbau » à Tuntange (4, rue de Hollenfels), lequel propose des plats frais préparés en surplus à l'auberge de jeunesse de Hollenfels. Tout résident, passant, touriste ou personne travaillant dans les alentours peut ainsi y choisir son repas et se servir en versant un montant minimal dans la caisse se trouvant à côté du frigo. Les plats et le nombre des plats vendus seront publiés chaque jour sur la page Facebook de l'auberge – [Youth hostel Hollenfels](#). Cette campagne anti-gaspillage alimentaire a pour but de réduire la quantité des déchets organiques en donnant aux repas cuisinés une deuxième chance de consommation, d'offrir à des personnes vivant ou travaillant à proximité ou dans la commune des plats cuisinés de qualité et à un prix intéressant et d'offrir une alternative d'achat intelligente à circuits courts.

Romain Schneider ne peut qu'applaudir cette initiative innovatrice et saluer cet engagement admirable. Pour le Ministre, il est important qu'une multitude d'acteurs s'unissent dans la lutte contre le gaspillage et que tout soit mis en œuvre afin d'atteindre les objectifs du Plan national de gestion des déchets et des ressources (PNDGR), c'est-à-dire une réduction du gaspillage alimentaire de 50% jusqu'en 2030.

« Si nous voulons nourrir 9 milliards de personnes d'ici 2050, il est impératif d'agir, tout en ayant une attitude responsable envers nos ressources naturelles. En tant que ministre de l'Agriculture, il me tient donc à cœur à ce que les consommateurs privilégient les produits de notre région. »

Lutte contre le gaspillage alimentaire : circuits courts

En respectant les saisons et en mangeant des produits locaux, on renforce non seulement la position de nos producteurs, mais on lutte activement contre le gaspillage alimentaire. En effet, en favorisant les circuits courts on évite les transports longs (avions, bateaux) et, par ce fait, on réduit considérablement les émissions de CO2 tout en encourageant les pratiques de production durable.

Dans cet ordre d'idées, le Gouvernement, sur initiative du ministre de l'Agriculture, a décidé de s'associer à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui fera désormais partie intégrante de tous les événements organisés par ou en partenariat avec les ministères, administrations publiques ou établissements publics, prouvant ainsi de manière exemplaire la volonté politique du Gouvernement.

Par conséquent, le Gouvernement s'engage à inciter ses fournisseurs, entre autres, à un achat responsable de matières premières, au recours aux circuits courts en choisissant des produits régionaux et de saison, ou encore à prévenir la production de déchets alimentaires.

Charte Anti-Gaspillage

Comme l'utilisation de produits régionaux constitue également une priorité dans l'élaboration des menus proposés par les auberges de jeunesse luxembourgeoises, Romain Schneider s'est d'autant plus réjoui de pouvoir signer aujourd'hui une « charte anti-gaspillage alimentaire » avec Romain Weis, président de l'asbl « Les Auberges de Jeunesse Luxembourgeoises ».

www.antigaspi.lu : Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung

Toutes les initiatives « antigaspi » telles que le projet pilote « Frigo Anti-Gaspillage », la charte ou encore le pacte national avec les communes peuvent être consultées sur le site www.antigaspi.lu. Ce site, qui par ailleurs vient d'être relooké, est une plateforme favorisant l'échange de best practices.

On y trouvera également la nouvelle campagne de sensibilisations grand public : *Hei zu Lëtzebuerg ginn 124 kg Liewensmëttel am Joer op de Kapp verbëtz. Dat sinn 124 Grënn eppes ze änneren.*

Sachant que l'information et la sensibilisation sont les facteurs clés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, il est primordial aux yeux de Romain Schneider d'interpeller les citoyens afin de s'associer à cet élan de solidarité.

« En faisant tout un chacun un petit effort, nous pouvons, tous ensemble, réussir à lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire ».

Contact presse :

Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural
joelle.hengen@ma.etat.lu, Tél : 247 73513