

PRÉFET DE LA RÉGION BASSE-NORMANDIE

SGAR
Communication régionale

Caen, le 26 mai 2014

COMMUNIQUE DE PRESSE



"stop au gaspillage alimentaire"

mardi 27 mai 2014

11 heures

Restaurant « C » Lébisey - Caen

En Europe, chaque personne jette l'équivalent de 180 kg de nourriture par an (production agricole, industries agro-alimentaires et ménages confondus). L'Union européenne s'est donc fixée pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 et a décrété l'année 2014 « année européenne pour la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

En France, chaque personne au sein d'un ménage jette en moyenne 20 kilos de nourriture, dont 7 kg encore emballée, par an. A l'initiative des ministres en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire, un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été signé en juin 2013 afin de mobiliser les différents acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur.

Les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) ont pour mission d'animer cette politique et de promouvoir la campagne "stop au gaspillage alimentaire". De nombreuses initiatives sont ainsi encouragées et sont référencées sur le site internet « alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire ».

En Basse Normandie, depuis 2013, plusieurs opérations de sensibilisation du public ont été menées comme par exemple une campagne de sensibilisation sur le gaspillage du pain dans la restauration collective en mars 2013.

Avec la collaboration du Centre Régional des Œuvres Universitaires (CROUS) de Basse-Normandie qui a montré son investissement dans cette lutte avec la réalisation d'un composteur, la DRAAF a cette année ciblé son action sur les étudiants du site de Caen.

La projection d'une séquence du film « global gâchis », suivie d'un débat animé par des associations qui œuvrent dans le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire sont ainsi proposés le mardi 27 mai 2014, entre 11h30 et 14h00, au restaurant C de Lébisey. Prendre conscience de son propre gaspillage, trouver des solutions pour le réduire ou pour valoriser ce que l'on ne consomme pas, telles sont les pistes de réflexion qui seront abordées.

Pour participer à cet événement, la DRAAF a fait appel aux associations étudiantes, qui ont largement relayé cette information auprès des étudiants, consommateurs en général, et de la restauration collective en particulier.