



Communiqué de presse

8 février 2022

Lutte contre le gaspillage alimentaire

LUX* Le Morne décroche la plus haute distinction « The Pledge all Star »

Après une formation technique de 6 mois sur la gestion et l'optimisation des déchets alimentaires, LUX* Le Morne décroche fièrement la certification internationale « The Pledge on Food Waste » avec la plus haute distinction, à savoir « The Pledge all Star ». Ce label, décerné par la compagnie The Pledge on Food Waste à Singapour, vient consolider l'engagement de l'hôtel en matière de développement durable et renforcer sa démarche Zero Food Waste, mise en place depuis 2018.

« Au sein de LUX* Le Morne, nous sommes bien décidés depuis longtemps à faire la guerre au gaspillage alimentaire. Nous prônons un engagement Zero Food Waste (refuse, reuse, recycle), c'est-à-dire que rien ne doit aller à la poubelle ! Cette formation nous a permis d'obtenir tous les outils et le savoir nécessaires pour consolider notre objectif. De plus, cette certification reconnue par l'ONU nous aidera à mieux promouvoir cette cause auprès de nos clients », affirme Jérémie de Fombelle, directeur général de LUX* Le Morne.

Dans le cadre de ce programme dispensé par LightBlue Environmental Consulting, les participants devaient répondre à 95 critères pour une gestion optimale des déchets. LUX* Le Morne les a tous brillamment réussi, lui permettant de décrocher les mentions honorifiques « The Pledge all Star ». L'établissement a notamment brillé dans les catégories « Plus grande réduction des déchets alimentaires par couvert », « Plus grande réduction du total des déchets alimentaires et réduction en équivalent CO2 » et « Zéro déchet alimentaire dans les décharges ».

L'équipe de LUX* Le Morne est entièrement équipée pour limiter au quotidien le gaspillage alimentaire. En effet, durant le programme, elle a pu mettre en place un système avancé (programme de sensibilisation, suivi de pertes dans la chaîne alimentaire, implémentation de procédures, etc.) pour un suivi optimal des déchets alimentaires dans la cuisine. Les chefs de cuisine se sont également mis au vert et ont conçu des menus zéro déchet. Ils réalisent des recettes dans lesquelles tous les éléments des ingrédients choisis sont utilisés, y compris les épluchures, les découpes de viande, les os et les déchets verts.

Pour rappel, The Pledge on Food Waste a été lancé à Maurice pour réduire le gaspillage alimentaire et les émissions carbone de 30 % d'ici 2030, et afin de mieux répondre aux objectifs de développement durable des Nations Unies.

-FIN-

Press contact: Julia Marimootoo/ Public Relations & Marketing Manager / julia.marimootoo@luxlemorne.com

About LUX* Resorts & Hotels

LUX* Resorts & Hotels helps people to celebrate life by delivering consistently on the promise of a different kind of luxury; hospitality that is Lighter. Brighter. LUX* stages exceptional experiences in different locales – whether on the Beach, in the City or in Nature – by banishing thoughtless patterns and being more simple, fresh and sensory for the benefit of all our guests.