

Les hôtels de Maurice s'unissent pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Le Vendredi 25 Janvier, plus de 120 représentants d'hôtels et entrepreneurs, se sont rassemblés au LUX* Le Morne où avait lieu le premier « Zero Food Waste Forum » dédié aux hôtels à Maurice. Cette première édition co-organisée par FoodWise et LUX* Le Morne a permis de prendre conscience de l'impact du gaspillage alimentaire, de mettre en avant les acteurs œuvrant dans le domaine, et de donner aux hôtels les moyens d'utiliser plus judicieusement les surplus alimentaires.

Plus d'un tiers de la nourriture dans le monde est gaspillée. Si un quart de cette nourriture pouvait être récupérée, il serait possible de nourrir les 815 millions de personnes souffrant de la faim. A Maurice, la start up sociale FoodWise a pour but de servir 10 000 repas par mois fin 2019 grâce à la nourriture en surplus récupérée des hôtels, supermarchés et restaurants. L'ONG Les Cuisines Solidaires récupère quant à elle environ 5 tonnes d'invendus des supermarchés et de l'industrie agro-alimentaire par mois qui sont ensuite distribués aux défavorisés par des ONGs et forces vives autour de Curepipe. L'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement est aussi frappant ; il est le 2ème plus gros émetteur de gaz à effet de serre dans le monde après le domaine du transport. Enfin l'impact économique de ce problème n'est pas à négliger. D'après une étude réalisée par Winnow, une start up internationale agissant dans le domaine, 25% des achats de nourriture effectués dans les hôtels sont jetés. L'ONG Champions 12.3 a démontré qu'investir dans la réduction du gaspillage alimentaire amènerait 600% de retour sur investissement aux hôtels en 3 ans.

Afin de lutter contre ce gaspillage, il y a 3 moyens d'agir : « refuser, réutiliser, recycler ».

Refuser : Le but primordial est de ne pas générer du gaspillage, en l'évitant en premier lieu. Durant le forum, plusieurs chefs de différents hôtels ont exposé leurs stratégies afin de réduire le gaspillage. Leurs suggestions étaient de mesurer ce qui est jeté afin de mieux gérer, de réduire la taille des portions, de réinventer des recettes avec les pelures ou encore de cuisiner « à la minute ».

Réutiliser : Si le gaspillage n'a pas pu être réduit, des ONGs comme FoodWise, les Cuisines Solidaires ou Manzer Partazer œuvrent afin que la redistribution d'aliments en surplus vers des familles défavorisées soit possible. FoodWise collabore par exemple avec l'hôtel Beachcomber Paradis, LUX* Le Morne et Panagora afin d'assurer la distribution de 175 repas plusieurs fois par semaine à l'école RCA de Case Noyale. Ils ont aussi développé un cadre légal qui permet à tous les acteurs d'être protégés.

Recycler : Si les déchets alimentaires sont inévitables, le conseil est d'au moins récupérer l'énergie en faisant du biogaz ou de le recycler en compost et engrais. Des solutions locales pour gérer ces déchets organiques ont été présentées. En effet, l'entreprise BioBin a mis en avant sa solution pour le compost alors qu'il a été expliqué que la compagnie Bioil récupère les huiles alimentaires usagées des cuisines.

Pour plus de renseignements, contactez Rebecca Espitalier-Noel au 54957535 (respitaliernoe@gmail.com) ou Julia Marimootoo au 59191941 (Julia.Marimootoo@luxlemorne.com)

-FIN-