

Dans le cadre de la Journée Mondiale de l'Alimentation

Lutter contre le gaspillage alimentaire au quotidien

A vos épilucheurs: SOS Faim invite à sa «Disco Soupe» à la Mesa à Esch-sur-Alzette, le samedi 15 octobre

PAR CLAUDE FRANÇOIS

Dans le cadre de la Journée Mondiale de l'Alimentation (16 octobre), SOS Faim invite à un événement convivial, la «Disco Soupe», le samedi 15 octobre 2016 de 17 à 21 heures à la Mesa (1, rue du Moulin) à Esch-sur-Alzette. Cette initiative s'inscrit dans la campagne de SOS Faim pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Avec sa nouvelle campagne, SOS Faim, ONG de développement durable qui lutte contre la faim et la pauvreté en milieu rural en Afrique, s'adresse à nous, Luxembourgeois, en nous sensibilisant contre le gaspillage alimentaire. Car le comportement des uns a des conséquences directes sur l'environnement et les conditions de vie des autres.

La «Disco Soupe» qui aura lieu ce samedi à Esch, est un événement tout aussi symbolique qu'organique: «Nous récupérerons les invendus alimentaires de BioGros qui sont partenaires de la Disco Soupe», explique Marine Lefebvre, responsable de la communication chez SOS Faim Luxembourg, «il s'agira surtout de légumes que nous épilucherons avec toutes les personnes présentes, nous préparerons une bonne soupe et la consommons».

L'occasion de prendre conscience de tout le gaspillage alimentaire que notre système produit, aussi bien à l'échelle globale qu'individuelle... tout ce qu'on peut laisser pourrir dans les frigidos sans se rendre compte que cela a une valeur: «Et surtout tout ce qu'on jette, ce sont autant de ressources qui ne profitent pas aux pays du Sud



Les premières victimes de la faim sont les paysans et leur famille qui vivent principalement dans les pays en développement.
(PHOTO: C.)

puisque nos invendus ont été produits par la terre, le soleil et l'eau, des ressources qui sont gaspillées».

SOS Faim proposera aux gens intéressés de venir avec leur épilucheur chez Mesa Minett dans les locaux de la Maison de la Transition à Esch qui s'est créée il y a quelques mois. Il s'agit d'une initiative citoyenne en faveur du changement de système et donc aussi alimentaire. Cette équipe de bénévoles propose différentes initiatives, «et la Disco Soupe est notre projet commun, une soirée conviviale qui pourra stimuler les gens à modifier un peu leur comportement quotidien», ajoute Marine Lefebvre.

Comment lutter contre le gaspillage?

Alors, dans le quotidien, comment pouvons-nous tous éviter le gaspillage? «Il y a évidemment de nombreuses possibilités, mais SOS Faim a essayé de simplifier en proposant dix gestes

pour réduire notre empreinte alimentaire», explique-t-elle. «L'empreinte des Luxembourgeois est très élevée et pas du tout soutenable, du fait des moyens financiers du pays. Les gens ne voient pas l'impact de leur consommation sur le climat, nous dépensons notre argent sans savoir que cela a des répercussions importantes en terme d'émissions de gaz à effet de serre par exemple, et sur l'environnement ce qui a des répercussions directes sur les pays du Sud puisqu'on les prive à nouveau de ressources».

Le site internet de SOS Faim propose un calculateur de l'empreinte alimentaire qui peut donner des pistes à chacun pour changer ses comportements: privilégier des produits frais, les produits locaux, manger de saison, limiter les calories animales «car les produits d'élevage sont très problématiques aussi bien à cause des gaz à effet de serre que par le fait qu'on prélève des ressources végétales que l'on

pourrait consommer directement. C'est dangereux pour l'équilibre de la terre entière», prévient Marine Lefebvre. «Ce qu'il faut comprendre, c'est qu'on ne nourrit pas neuf millions de personnes en 2050 avec un régime alimentaire sur la base du régime alimentaire luxembourgeois qui consomme beaucoup trop de viande».

Privilégier des produits régionaux

Après le sujet de l'empreinte alimentaire, SOS Faim poursuit sa campagne «Changeons de menu» avec la création d'une base de données et une carte sur tout le Luxembourg qui permet de situer tous les producteurs avec une approche durable, biologique et chez qui on peut se fournir directement.

«Rapprocher le producteur du consommateur est un élément très important afin de réduire les kilomètres de transport des aliments», souligne la responsable de communication de SOS Faim: «Faire venir des kiwis du Chili est une aberration: Nous voulons acheter ces aliments hors saison qui poussent chez nous en saison, et à un prix abordable sans intégrer les coûts externes. Nous regardons toujours le coût sur l'étiquette dans le magasin mais c'est biaisé parce que nous n'intégrons pas les externalités négatives que sont tous les dégâts faits à l'environnement et les dégâts sociaux aussi».

Il est vrai que s'il est acceptable d'importer du café, du cacao ou des bananes, des produits que nous ne pouvons pas produire et qui génèrent quand même des devises dans les pays producteurs, il n'est plus normal que nous importions des haricots du Kenya ou que les Pays-Bas produisent leurs fleurs en

Ethiopie. «Dans ces pays, de grandes entreprises étrangères accaparent des terres pour produire des plantes dans des conditions sociales et environnementales tout à fait déplorables», constate Marine Lefebvre. «De ce fait, le PIB d'un pays peut croître, mais derrière cela se cachent d'un côté quelques industriels qui s'enrichissent de manière farineuse et de l'autre côté de très nombreux petits paysans qui sont les victimes parce qu'ils ont été chassés de leur terre pour produire ces cultures d'exportation. Le résultat est une grande crise alimentaire qui touche ces pays.» Des exemples qui illustrent bien les corrélations entre notre comportement et ses conséquences directes dans les pays d'Afrique.

www.sosfaim.lu
www.changeonsdenourriture.lu



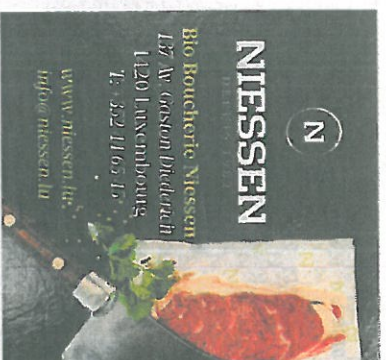
15 octobre:
«Disco Soupe»

Ce n'est pas la fin des haricots! Afin de célébrer la Journée Mondiale de l'Alimentation, l'équipe de SOS Faim invite à sa «Disco Soupe» le samedi 15 octobre 2016 de 17 à 21h à la Mesa (Maison de la Transition) au 1, rue du Moulin à L-4251 Esch-sur-Alzette. Ne pas oublier les épilucheurs! Événement gratuit.

reka
print+
L'imprimerie plus le digital interactif

2a, ZARE/Not-Est | L-4385 Entlerange
Tél: 48 26 36 1 | info@reka.lu
www.reka.lu

Hommage à
SOS FAIM LUXEMBOURG
pour ses projets et son
engagement exemplaires



**Formation
en langues
pour entreprises
et particuliers**

5, rue de Hesperange
L-1731 LUXEMBOURG
Tél.: 40 35 47
www.inlingua.lu

NATURATA Bio Marché
Fait à Kooperativ mit de Bio-Bauern
www.naturata.lu

Goutez le bio, goutez la vie!

1	Rollingergrund
2	Merl
3	Munsbach
4	Erpeldange
5	Hupperdange
6	Dudelange
7	Foetz
8	Esch-Belval
9	Rollingen (Mersch)
10	Windhof

Âre Spezialist fir Bio an Demeter-Liewesmëtter!