

## Foodsharing Luxembourg



### Troisième anniversaire de Foodsharing Luxembourg - Avez-vous l'appétit pour le changement?

Foodsharing Luxembourg le fait! Depuis sa création par un groupe d'amis en août 2019, il a économisé 356 tonnes de nourriture.

Selon la dernière étude sur le gaspillage alimentaire Au Luxembourg, **70,8 millions** de **kilogrammes** de nourriture **sont jetés** chaque année, dont 75% proviennent de ménages privés. En moyenne, 118 kilogrammes de nourriture sont gaspillés par personne et par an au Luxembourg. <sup>1</sup> Foodsharing Luxembourg s'attaque à la question du gaspillage alimentaire avec sa vision « de consommer tous les aliments comestibles au Luxembourg ».

Les déchets et les déchets sont reconnus comme l'un des principaux moteurs de la crise climatique. Selon Project Drawdown, « environ **un tiers de la nourriture mondiale n'est jamais consommée**, ce qui signifie que les terres et les ressources utilisées et les gaz à effet de serre émis lors de leur production n'étaient pas nécessaires ». La résolution du

---

<sup>1</sup>[https://environnement.public.lu/fr/offall-ressourcen/types-de-dechets/Biodechets/Gaspillage\\_alimentaire/Etudes\\_et\\_resultats.html](https://environnement.public.lu/fr/offall-ressourcen/types-de-dechets/Biodechets/Gaspillage_alimentaire/Etudes_et_resultats.html)

problème du gaspillage alimentaire est l'une des mesures les plus efficaces dans la lutte contre la crise climatique.<sup>2</sup>

Foodsharing Luxembourg compte actuellement 558 bénévoles qui soutiennent plusieurs initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les aliments collectés ont dépassé la date de péremption, il est donc toujours bon à consommer, mais le producteur ne garantit plus la qualité. Si Foodsharing ne ramassait pas cette nourriture, elle serait jetée à la poubelle!

1. **Les Foodavers** collectent de la nourriture et la partagent au sein de leur réseau de famille, de voisins et d'amis ou d'autres organisations.
2. **Les points de partage de nourriture** permettent à quiconque de déposer ou de collecter de la nourriture. Emplacements actuels : Bonnevoie, Esch/Alzette et Lintgen.
3. **Les jours de distribution** sont des jours fixes où de grandes quantités de nourriture sont distribuées. Emplacements actuels : Beaufort, Dahlem/Garnich, Dudelange et Junglinster

La réduction du gaspillage alimentaire permet aux consommateurs et aux opérateurs de réaliser des économies, et la récupération et la redistribution des excédents alimentaires qui seraient autrement gaspillés ont une dimension sociale importante - elles rassemblent les communautés locales. Parce que la question du gaspillage alimentaire est tellement câline, Foodsharing Luxembourg distribue de la nourriture indépendamment de l'origine sociale ou économique.

---

<sup>2</sup> <https://drawdown.org/solutions/reduced-food-waste>

À l'avenir, la stratégie de l'UE de la **ferme à la table** établira une base de référence et proposera des objectifs juridiquement contraignants pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans l'ensemble de l'UE.<sup>3</sup> Foodsharing Luxembourg suivra de près ce processus et plaidera pour des solutions politiques au gaspillage alimentaire.

Daniel Waxweiler, l'un des fondateurs de Foodsharing, a déclaré: « J'espère que notre association pourra être dissoute à l'avenir car tous les aliments comestibles sont consommés par défaut. »

### **Alors, avez-vous aussi un goût pour le changement?**

Nous pouvons tous être des héros du gaspillage alimentaire!

#### 1. À la maison :

- Planifiez mieux lorsque vous faites l'épicerie
- Soyez créatif en utilisant les restes

#### 2. Dans les écoles :

- Donner aux élèves les moyens d'organiser des événements d'économie de nourriture
- Éduquer sur les étiquettes « à consommer de préférence avant » et « à utiliser par »

#### 3. Dans les bureaux :

---

<sup>3</sup>[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

- Tenir un registre des déchets alimentaires et ajuster les quantités en conséquence
- Rappelez-vous et mangez ce que vous avez laissé dans le réfrigérateur du bureau avant qu'il ne se détériore

#### 4. Au restaurant :

- Permettre aux clients de commander de plus petites quantités ou de partager un repas
- Encouragez les clients à apporter leurs propres contenants aux restes à emporter

#### 5. Dans les supermarchés

- Encourager les producteurs à récolter toutes les cultures pour éviter les pertes alimentaires
- Faites don d'aliments comestibles invendables à Foodsharing Luxembourg

Vous pouvez agir en évitant le gaspillage alimentaire chez home et en suivant « Foodsharing Luxembourg » sur Facebook & Instagram ou consultez notre site Web pour plus de détails à [www.foodsharing.lu](http://www.foodsharing.lu)