

Communiqué de presse

Luxembourg, le 11 avril 2017

« Food Waste Zero »

IMS vise la réduction du gaspillage alimentaire

IMS – Inspiring More Sustainability - lance une campagne pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise, sur le territoire du Kirchberg, en partenariat avec Sodexo. Quatre « restaurants test » se prêtent au jeu et espèrent sensibiliser salariés et employeurs.

Selon une étude réalisée en 2016 au Luxembourg, 68 000 tonnes de déchets et 31 000 tonnes de gaspillage alimentaire sont recensés par an au Grand-Duché. Si cette tendance à trop consommer et gâcher est bien réelle, IMS a décidé de s'attaquer au sujet en allant directement au cœur du problème au sein de sa cible principale : **les restaurants d'entreprises**. Quatre sociétés ont accepté de relever le défi et de tenter de réduire, au cours du mois d'avril, leurs gaspillages alimentaires. La Banque Européenne d'Investissements, BGL BNP Paribas, RTL et l'European Convention Center Luxembourg se sont lancés ce challenge ! Ces actions s'inscrivent dans le cadre de la campagne « **Food Waste Zero** », développée par IMS et en étroite collaboration avec Sodexo.

Sensibiliser pour moins gâcher

Au long du mois d'avril, IMS accompagnera **l'évolution des retours alimentaires** dans les plateaux de plus de 4000 salariés au Kirchberg. La première phase s'est concrétisée la semaine dernière et a consisté à effectuer une pesée des denrées alimentaires jetées (émissions en cuisine et retours assiettes), avant même d'informer largement les utilisateurs quotidiens de l'existence de cette campagne. Etape 2 : pendant ce mois, l'objectif est d'inciter les collaborateurs à échanger davantage avec le personnel Sodexo afin d'adapter les portions et de recueillir leur feedback sur le fonctionnement global des cantines (existence de plusieurs plats quotidiens, avis sur les quantités servies et les menus bios, etc.). Pour finir, une pesée comparative sera effectuée, dans l'espoir d'une réduction significative du pourcentage d'aliments qui finissent à la poubelle. **Un pari ambitieux** quand on sait que la restauration collective représente 14% des denrées perdues dans la pyramide totale du gaspillage au Luxembourg.

Les enjeux sont nombreux pour les entreprises, et IMS, qui avait déjà mené tout un cycle de formation sur les achats durables dans l'alimentaire (et une publication dédiée), a souhaité remettre ce sujet à l'ordre du jour, en impliquant directement ses membres. Inspirer et accompagner le changement durable, telle est la raison d'être du réseau IMS.

#ZEROWASTE @imslux

En pièce jointe : visuels de la campagne (posters)



Communiqué de presse

IMS – Inspiring More Sustainability

Réseau leader des acteurs de la RSE au Luxembourg

Catalyseur d'innovation sociale, IMS - Inspiring More Sustainability - est depuis 10 ans le réseau leader des entreprises luxembourgeoises actives en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). La mission d'IMS est d'inspirer des stratégies et pratiques responsables auprès des acteurs économiques nationaux.

IMS Luxembourg accompagne ses membres au travers de projets collaboratifs et fédérateurs en favorisant le dialogue avec les parties prenantes (privées, publiques, associatives). Pour ce faire, IMS facilite le dialogue entre pairs et apporte expertise (publications), solutions concrètes, sensibilisation et information (campagnes, Forum, formations, clubs, ateliers...).

Ce réseau représente 15 % de la masse salariale luxembourgeoise et est l'antenne nationale de l'organisation européenne CSR Europe. IMS est une asbl indépendante, apolitique et reconnue d'utilité publique.

Contact presse :

Paula Marques

paula.marques@imslux.lu / Tel : +352 26 25 80 13



FONDS
SOCIAL
EUROPÉEN
LUXEMBOURG



Avec le soutien de
l'Union européenne



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère du Développement durable
et des Infrastructures



IMS Luxembourg

BP 2085 | L-1020 Luxembourg | Phone +352 26 25 80 13
info@imslux.lu | www.imslux.lu | RCS Luxembourg F7358