



Pour diffusion immédiate

Prévention du gaspillage alimentaire Business Mauritius et LightBlue Consulting remettent le certificat “The PLEDGE™” à dix restaurants engagés

Flic-en-Flac, ce 8 avril 2022. Ils sont désormais officiellement certifiés « entités engagées contre le gaspillage » ! Six mois après le lancement de ‘The PLEDGE on Food Waste’ par Business Mauritius, dans le cadre de son pacte social et environnemental SigneNatir, dix restaurants locaux ont reçu leur certificat des mains du ministre de l’Agro-industrie, Maneesh Gobin. C’était lors d’une Award Ceremony tenue, le vendredi 8 avril, à l’hôtel La Pirogue, à Flic-en-Flac, en présence de Kevin Ramkaloan, CEO de Business Mauritius, ainsi que des acteurs de l’industrie du tourisme et financière, entre autres.

« Acheter, consommer et jeter. Le gaspillage alimentaire est devenu un véritable enjeu sociétal au fur et à mesure que le monde évolue, et il était urgent d’y remédier. Business Mauritius a ainsi décidé, dans le cadre de SigneNatir, de lancer un projet pilote sur le gaspillage alimentaire en 2021. Outre l’impact social et environnemental, il y a aussi l’aspect financier et éthique qu’il ne faut pas négliger par ces temps de crise qui entraînent des conséquences directes sur l’industrie du tourisme et sur la population en général. Nous sommes heureux que les groupes hôteliers y ont adhéré et nous comptons encourager d’autres entités – tous secteurs confondus – à adopter les principes de l’économie circulaire et solidaire, et mettre fin au gaspillage alimentaire », explique Kevin Ramkaloan.

Les 10 restaurants ayant obtenu ce label de référence sont basés au sein de neuf entités suivantes : La Pirogue, Veranda Tamarin, Heritage Awali, LUX* Le Morne, LUX* Belle Mare, Constance Belle Mare Plage, Preskil Island Resort, Victoria Beachcomber et les deux restaurants de la Mauritius Commercial Bank. Ils ont répondu favorablement au système de suivi du gaspillage alimentaire qui comprend 95 critères à respecter pour une meilleure gestion des ressources.

L’événement était précédé d’une présentation par FoodWise Mauritius et Light Blue Consulting, une agence reconnue par les Nations unies et qui travaille sur la prévention du gaspillage alimentaire. Celle-ci était axée sur les principaux résultats de ce projet pilote réalisés, six mois après son lancement, et les chiffres sont probants : il y a eu une réduction de 43%, en moyenne, des déchets alimentaires ; ce qui représente 62 147 de kilos de nourriture non gaspillée et 124 295 repas économisés ! Financièrement, cela représente une économie de 272,523 \$! Sur le plan environnement, c’est 155,4 tonnes d’émissions de

carbone non produites représentant 97 vols Paris-Maurice ! Et le retour sur investissement est de Rs 18 roupies pour Re 1 investie.

« Selon son rapport 2021 sur le gaspillage alimentaire, le Programme des Nations unies pour l'environnement estime qu'à Maurice, chaque personne génère en moyenne 93 kg de déchets alimentaires par an. Sur une année, le volume gaspillé par les ménages mauriciens représente plus de 118,600 tonnes ! Le constat est donc alarmant. D'autant que la prévention du gaspillage alimentaire est primordiale à la sécurité alimentaire. Cela nous pousse à réfléchir différemment. Nous devons gérer nos ressources tout au long de la chaîne d'approvisionnement, du champs à l'assiette. Félicitations aux parties prenantes pour cette initiative », a, pour sa part, ajouté Maneesh Gobin, ministre de l'Agro-industrie et de la Sécurité alimentaire.

Ce projet a bénéficié du financement du Human Resource Development Council (HRDC). Présent lors de l'événement, son président, Luc Guinness Balnock, a déclaré que la prévention du gaspillage alimentaire représente un défi clé du développement durable. « C'est avec grand plaisir que nous avons accepté de financer ce projet. Prévenir le gaspillage alimentaire nous incombe à tous. C'est en partageant nos bonnes pratiques, nos connaissances et nos astuces que nous y arriverons. »

-FIN-

À propos de

'The PLEDGE™ on Food Waste'

The PLEDGE™ on Food Waste' est une norme de prévention conçue pour réduire le gaspillage alimentaire, économiser sur les coûts et mettre en valeur les efforts des participants. Un audit a lieu pour évaluer le niveau de conformité des restaurants au label. L'auditeur évalue entre autres, la politique de l'établissement sur le gaspillage alimentaire, les meilleures pratiques mises en place en ce sens, la formation des employés, ainsi que leur système de réduction des déchets alimentaires.

Le pacte SigneNatir

SigneNatir est un pacte environnemental et social, lancé en 2020 par Business Mauritius, organisation-cadre représentant la communauté des affaires, pour le dialogue public-privé et les relations industrielles. En y adhérant, les entreprises s'engagent à accélérer leur transition énergétique et à promouvoir une économie bas-carbone, tout en consolidant la résilience socio-économique du pays.

Pour accompagner ces sociétés dans cette démarche, Business Mauritius s'engage, avec des partenaires locaux et internationaux, à soutenir et encadrer leurs actions à travers cinq piliers : la transition énergétique, l'économie circulaire, la protection de la biodiversité, des communautés vivantes et intégrées, ainsi que le développement inclusif. Le pacte compte, à ce jour, une soixantaine de *Signater*, incluant les plus grandes entreprises locales.

Contacts presse

Blast BCW

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Jerry Charlot – E : jerry@blast.mu
David Onsiong – E : davidonsiong@blast.mu

M : 5941 8288
M : 5259 3400