


Costa Croisières s'engage contre le gaspillage alimentaire

 actualites.reponse-conso.fr/costa-croisieres-sengage-contre-gaspillage-alimentaire/



Publié le 6 février 2018 à 18:11 [Aujourd'hui](#) | 177 vues

Via son programme « 4GOODFOOD », la compagnie Costa Croisières s'est fixé un objectif ambitieux : réduire de moitié le gaspillage alimentaire à bord de ses navires d'ici 2020.

Le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous, et Costa Croisières l'a bien compris. La compagnie s'est engagée à lutter contre ce fléau à bord de tous ses navires via son programme « 4GOODFOOD » dévoilé lundi 5 février. « Grâce à ce programme, nous avons l'intention de réduire de moitié le gaspillage alimentaire de nos navires d'ici 2020, dix ans avant la date limite fixée par l'Agenda 2030 des Nations unies », précise dans un communiqué le président de Costa Croisières, Neil Palomba. Et d'ajouter : « Nous avons établi un modèle pour l'industrie en favorisant un modèle de préparation et de consommation des aliments à bord plus durable, sans compromettre la qualité de l'expérience de croisière ». Les passagers et membres de l'équipage seront aussi impliqués. « L'aspect le plus important – et c'est l'une de nos principales priorités – est que ce projet mobilisera environ deux millions de visiteurs par an ainsi que nos 19 000 membres d'équipage, ce qui signifie qu'il y aura également un impact positif à terre », souligne-t-il.

Sensibilisation des passagers, dons de repas

En partenariat avec l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo, la compagnie, qui prépare environ 54 millions de repas chaque année, a commencé par « remodeler ses offres alimentaires et viticoles basées sur la durabilité et la sélection rigoureuse de produits et d'ingrédients de qualité tout en privilégiant la disponibilité saisonnière et l'approvisionnement local des produits », explique Costa. Elle s'est aussi associée à

Winnow, spécialiste de l'optimisation des processus dans les cuisines. Elle a placé des balances de cuisine professionnelles, et « a tenu un registre centralisé permettant la cartographie, la quantification et l'analyse du gaspillage au niveau de la préparation des aliments ».

Concernant les passagers, ces derniers seront sensibilisés et encouragés à adopter un comportement plus responsable, en particulier dans le domaine des buffets. Costa Croisières s'est associée à l'association italienne de consommateurs Cittadinanzattiva. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la compagnie va encore plus loin. Suite à l'introduction de la loi no. 166/2016 sur le gaspillage alimentaire en Italie, promue par la députée italienne Maria Chiara Gadda, Costa a décidé de collaborer avec l'organisation caritative de la banque alimentaire Fondazione Banco Alimentare pour lancer un programme de dons excédentaires. Elle s'est engagée à récupérer et donner des repas préparés à bord mais non servis dans les restaurants du navire.

Test prometteur

Le programme a été développé et testé sur le navire amiral Costa Diadema en 2016 et « 4GOODFOOD est en train d'être mis en œuvre sur l'intégralité de la flotte », indique la compagnie. Cette phase expérimentale a permis une réduction de plus de 50% des déchets alimentaires en 11 mois, soit une économie de 1189 tonnes de CO2 (l'équivalent de 231 véhicules sur une année). Du côté des passagers, « les résultats du test initial ont été excellents : près de 90% des passagers ont été très favorables à cette campagne et la quantité de nourriture gaspillée par les passagers au buffet a chuté de près de 20% », souligne Costa Croisières. Quant aux dons, cette initiative, qui a commencé à fonctionner sur le Costa Diadema à Savone en Italie en juillet 2017, a récemment été étendue au port de Civitavecchia (Rome). « En seulement six mois, environ 16 000 portions ont été distribuées par l'intermédiaire d'associations locales à des personnes dans le besoin », indique Costa. En 2018, elle sera étendue à d'autres ports méditerranéens : Palerme, Cagliari, Bari et Venise en Italie, plus Marseille, Barcelone, Athènes et La Valette.

« L'engagement des passagers aura un autre effet positif », ajoute Costa, qui a décidé de soutenir le réseau de Food Foods en Afrique promu par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité. « La société italienne apportera un soutien financier continu à l'entreprise, le montant annuel de sa contribution étant directement lié à la réduction du gaspillage alimentaire dans le buffet des invités ; l'idée est de garantir la croissance future du réseau en redonnant des ressources alimentaires à la communauté ». Engagée, la compagnie a d'ailleurs remis au fondateur de Slow Food, Carlo Petrini, un financement initial pour la création de 50 nouveaux jardins potagers au Mozambique, en Afrique du Sud et en Tanzanie.

Marine VAUTRIN