



Dossier de Presse

Semaine thématique AntiGaspi du 5 au 9 décembre 2016

Restopolis souhaite attirer votre attention sur la semaine thématique AntiGaspi qui sera organisée du **5 au 9 décembre 2016** sous le slogan « Manger bien, c'est jeter moins » **dans tous les restaurants et cafétérias** gérés par le service de la restauration scolaire et universitaire du **ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (MENJE)**. Restopolis, le garant d'une alimentation saine et équilibrée dans la restauration scolaire et universitaire, veut sensibiliser ses convives au sujet du gaspillage alimentaire par le biais de plusieurs actions menées au cours de sa semaine thématique.

Le gaspillage alimentaire : Définition

Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est jetée, dégradée ou perdue à une étape de la chaîne alimentaire.

Enjeu du 21^e siècle

Le sujet du gaspillage alimentaire ne doit plus être pris à la légère. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, 1,3 milliards de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année dans le monde entier. Restopolis, **un précurseur dans le domaine de la réduction des déchets**, a commencé tôt à assumer ses responsabilités et à s'investir pour rendre la restauration collective plus durable. Le service de la restauration scolaire et universitaire ne s'applique pas seulement à garantir une qualité alimentaire optimale, mais s'engage également sur le volet pédagogique en proposant une semaine thématique pour aborder le sujet du gaspillage alimentaire qui concerne les convives, les parents d'élèves, les enseignants et les équipes de cuisine.

Publication de la nouvelle brochure « Manger bien, c'est jeter moins »

La nouvelle brochure intitulée « Manger bien, c'est jeter moins », rédigée par le service de restauration scolaire et universitaire, est gratuitement distribuée à partir du lundi, 5 décembre 2016 dans les restaurants et cafétérias gérés par Restopolis. La publication au format maniable DIN A5 plié

met en avant les actions actuelles et futures menées par Restopolis pour limiter le gaspillage alimentaire dans la restauration collective et contient également des astuces qui permettent au lecteur de réduire considérablement le gaspillage des aliments au restaurant tout comme chez soi. La brochure éducative qui peut aussi servir de matériel pédagogique aux enseignants est téléchargeable gratuitement sur le site internet Restopolis et peut être envoyée sur demande aux établissements scolaires.

Affiche AntiGaspi et « button »

Le sujet du gaspillage alimentaire est rendu visible dans toutes les structures gérées par Restopolis moyennant une affiche spéciale AntiGaspi qui est apposée dans les restaurants pour attirer l'attention sur la thématique de la semaine du 5 au 9 décembre 2016. Tous les collaborateurs Restopolis porteront à partir de lundi 28 novembre 2016 le nouveau badge qui met en valeur le slogan « Manger bien, c'est jeter moins ».



Nouvelle étiquette « Pense-AntiGaspi, choisis-moi ! »

Restopolis souhaite mettre en avant **les préparations et les denrées alimentaires à consommer en priorité** et marquées par la nouvelle étiquette « Pense-AntiGaspi, choisis-moi ! ».

Communication en ligne

Restopolis se sert de son site internet et de sa page facebook pour communiquer avec les convives. Le service propose aux internautes de **télécharger la brochure électronique** « Manger bien, c'est jeter moins » à partir du 5 décembre 2016.

Concours

Restopolis organise un concours en ligne autour de l'anti-gaspillage alimentaire avec comme prix un iPad, des gourdes, un livre de recettes et des tickets de cinéma. Les internautes sont invités à **répondre aux vingt questions** d'un quiz sur le site www.restopolis.lu. Toutes les réponses aux questions relatives au sujet de la semaine thématique se trouvent dans la nouvelle brochure.

Menus AntiGaspi

Restopolis met en avant **des menus spéciaux AntiGaspi** dans ses restaurants pendant la semaine thématique.

Stand d'information

La sensibilisation des jeunes convives à la thématique du gaspillage alimentaire préoccupe Restopolis. Pendant cinq jours, des collaborateurs des départements « assurance-qualité », « diététique » et « communication » seront présents dans les établissements scolaires **Lycée du Nord Wiltz, Forum Geesseknäppchen, Maacher Lycée Grevenmacher, Atert Lycée Redange et Lycée des Garçons Esch-sur-Alzette** avec un stand d'information pour présenter sur place le concept AntiGaspi aux convives et de répondre aux questions relatives à la politique anti-gaspillage de Restopolis.

L'AntiGaspi dans les engagements Restopolis

Le sujet de l'anti-gaspillage alimentaire est officiellement repris dans les engagements numéro 1 « Alimentation saine et équilibrée », numéro 2 « Produits locaux » et numéro 5 « Développement durable » de Restopolis.

Le plaisir de bien manger

Plus de 60.000 convives sont accueillis dans les restaurants et cafétérias Restopolis où leur sont servis des plats élaborés par les départements « assurance-qualité » et « diététique ». Dans une société de surconsommation, nombreux sont ceux qui n'apprécient plus la valeur de la nourriture et d'un bon plat. Restopolis s'engage à donner de la valeur aux aliments et de transposer son slogan « Le plaisir de bien manger » au quotidien en proposant **des plats sains et équilibrés composés de produits frais et saisonniers.**