



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Costa Croisières s'engage à réduire de moitié le gaspillage alimentaire à bord

Le programme «4GOODFOOD», qui a été initié pour cela est une première pour la navigation mondiale. Il commence avec le processus de préparation des aliments à bord et engage également les passagers et les membres d'équipage Costa. Au cours de la phase expérimentale à bord du fleuron, le Costa Diadema, le programme a donné des résultats impressionnants avec une réduction de plus de 50% des déchets alimentaires en 11 mois.

Zurich/Milan, le 06 février 2018 – Costa Croisières a dévoilé hier lundi son programme 4GOODFOOD, dont l'objectif est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire à bord de ses navires d'ici 2020. Le point de départ du projet, c'est la reconnaissance de la valeur de la nourriture. L'expérience culinaire est un élément clé de la croisière et les chiffres pertinents sont assez stupéfiants : quelque 54 millions de repas par an sont préparés à bord des navires membres de la flotte Costa. Grâce au programme 4GOODFOOD, Costa a décidé de revoir tous ses processus de restauration et de les remodeler en utilisant une approche intégrée basée sur la durabilité tout en assurant l'engagement proactif des passagers et des membres de l'équipage. La Compagnie ne travaille pas seule sur 4GOODFOOD : elle peut compter sur la collaboration de partenaires italiens et internationaux avec des antécédents éprouvés tels que la Fondazione Banco Alimentare ONLUS, Cittadinanzattiva, la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, l'Université des Sciences gastronomiques de Pollenzo et sur la société Winnow.

Succès du projet pilote

Le projet pilote a été développé et testé avec succès sur le navire amiral Costa Diadema à partir de 2016 et 4GOODFOOD est en train d'être mis en œuvre sur l'intégralité de la flotte. Au cours de la phase expérimentale à bord du Costa Diadema, le programme a donné des résultats impressionnants avec 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). En tout état de cause, les navires de Costa Croisières étaient bien placés dès le départ en ce qui concerne le gaspillage alimentaire. Selon un rapport intitulé "Overview of waste in the UK Hospitality and food sector" (« Vue d'ensemble des déchets dans le secteur de l'hôtellerie et de l'alimentation britannique ») conduit par WRAP (Waste & Resources Action Programme, leaders mondiaux pour aider les organisations à améliorer l'efficacité des ressources), un restaurant à terre gaspille en moyenne 284 grammes de nourriture par personne et par repas. Cela se compare aux 216 grammes mesurés sur la flotte Costa avant le lancement du programme 4GOODFOOD.

Le gaspillage alimentaire est un problème mondial majeur : le programme des Nations Unies pour le développement durable 2030 fixe 17 objectifs de développement durable, dont l'un est précisément de réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant d'ici 2030. Selon la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), environ un tiers de la production alimentaire mondiale - environ 1,3 milliard de tonnes sont perdues.

Produits régionaux et saisonniers en priorité

4GOODFOOD est un projet de grande envergure qui considère tous les aspects de la préparation et de la consommation des aliments à bord et fournit des solutions tangibles et mesurables. En partenariat avec



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS





L'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo, Costa a débuté 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. Cela a inclus l'introduction de 572 plats régionaux et locaux reflétant l'héritage culinaire inégalé de l'Italie et le régime méditerranéen.

Winnow – analyse de la consommation alimentaire

En collaboration avec Winnow, spécialistes de l'optimisation des processus dans les cuisines professionnelles, Costa a placé des balances de cuisine dans les cuisines et a tenu un registre centralisé permettant la cartographie, la quantification et l'analyse du gaspillage au niveau de la préparation des aliments. Ce système a permis la mise en œuvre progressive d'actions d'amélioration intégrées à bord des navires, et il est déjà utilisé sur plus de la moitié de la flotte. La clé de ce succès a été la formation spécifique de près de 2 400 employés de l'office, qui ont reçu des instructions sur la façon de réduire les déchets et d'appliquer des procédés plus durables.

Taste don't Waste – sensibilisation des passagers

Pendant ce temps, la campagne de sensibilisation « Taste don't Waste » est conçue pour impliquer directement les clients en encourageant des comportements responsables et un engagement proactif, en particulier dans le domaine des buffets. Dans cette phase du projet, Costa Croisières travaille aux côtés du groupe de défense des droits des citoyens et des consommateurs Cittadinanzattiva, ce qui a permis de contrôler l'efficacité d'une première action à bord du Costa Diadema. 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%.

Banco Alimentare – Donation des mets à ceux qui en ont besoin

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 fait équipe avec l'organisation caritative de la banque alimentaire Fondazione Banco Alimentare pour lancer un programme de dons excédentaires. Dans ce qui est une première pour la navigation mondiale, Costa peut désormais récupérer et donner des repas « prêts à manger » préparés à bord mais non servis dans les restaurants du navire. Cette initiative a commencé à fonctionner sur le Costa Diadema à Savone en Italie en juillet 2017 et a été récemment 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. En 2018, il est prévu d'étendre l'échelle des opérations à d'autres ports méditerranéens - à savoir Palerme, Cagliari, Bari et Venise en Italie, plus Marseille, Barcelone, Athènes et La Valette (Malte).

Financement des « Food Gardens » en Afrique

L'engagement des passagers aura un autre effet positif. Costa Croisières 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. Plus tôt aujourd'hui, Costa a lancé son engagement en remettant 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.



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS





La conférence pour la présentation du programme 4GOODFOOD s'est tenue hier lundi à Milan, sous le patronage du Ministère Italien de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts.

Le président de Costa Croisières, Neil Palomba, a déclaré : « Nous avons examiné attentivement la valeur de la nourriture et de la consommation responsable, et proposé des solutions pratiques. 4GOODFOOD est sans précédent dans la navigation mondiale : 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. 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. Mais 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. »

***Concernant Costa Croisières:** Costa Croisières est la succursale suisse de Costa Crociere S.p.A., la principale société de croisières en Europe. En 2019/2021, la flotte de Costa s'enrichira de deux nouveaux bateaux pour Costa Europe et en 2019/2020 de deux nouveaux bateaux pour Costa Asia tant et si bien qu'elle comptera alors 19 navires. Tous seront propulsés avec du gaz naturel liquéfié (GNL). Dans le monde, 19'000 collaborateurs travaillent tous les jours avec passion afin de proposer, sous le slogan «Italy's finest», des croisières réunissant ce que l'Italie peut offrir de meilleur. Informations complémentaires sur www.costacroisieres.ch.*

***Concernant le Costa Group:** Costa Crociere S.p.A, Costa Asia et AIDA Cruises forment ensemble le Costa Group, lequel appartient à Carnival Corporation & plc, plus importante société de croisières au monde.*

Pour plus d'informations :

PrimCom

Sophie Portenier

Tél. +41 44 421 41 32

s.portenier@primcom.com

www.primcom.com

Costa Croisières Suisse

Rebecca Amstutz

Tél. +41 44 360 20 28

amstutz@ch.costait

www.costacroisieres.ch



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

