

Communiqué de presse

banquets-foodsave.ch



Un banquet composé à base d'aliments sauvés dans 22 localités suisses

Du 16 août au 3 novembre, des acteurs•trices locaux•cales de toute la Suisse invitent jeunes et moins jeunes à déguster un délicieux menu préparé à partir de surplus alimentaires. Sous le nom de banquets-foodsave.ch, le plaisir de manger ensemble et le respect de la nourriture sont célébrés - un appel savoureux à la protection du climat.

La communauté des banquets-foodsave s'agrandit d'année en année : en 2024, des professionnels•elles de la cuisine ont déjà préparé et préparent dans 22 localités de Suisse alémanique et de Suisse romande un menu festif de trois plats à base de denrées alimentaires irréprochables qui n'ont pas pu être acheminées jusqu'aux consommateurs•trices par les voies commerciales habituelles. Toute la population est invitée à ces repas à prix libre.

Banquets-Foodsave 2024 :

Vendredi 16 août	Langnau
Samedi 24 août	Baden
Dimanche 25 août	Saint-Ursanne
Vendredi 6 septembre	Berthoud, Coire, Ins
Samedi 7 septembre	Bienne, Olten, Zuchwil
Dimanche 8 septembre	Epalinges
Samedi 14 septembre	Münsingen, Soleure
Vendredi 20 septembre	Berne
Samedi 21 septembre	Bâle, Granges
Samedi 28 septembre	Lucerne
Samedi 26 octobre	Thoune
Dimanche 3 novembre	Morges



Organisations et personnes participantes

La mascotte des banquets-foodsave 2024, ici sur l'affiche d'Épalinges.

Saint-Gall, Lausanne, Cordast et Zurich ont déjà organisé avec succès leur banquet-foodsave en mai et juin 2024: A Saint-Gall, c'est à nouveau une classe de l'école cantonale de Burggraben, spécialisée dans le développement durable, qui a été la coordinatrice principale de l'événement ; à Lausanne, plus de 500 menus ont été sauvés ; à Cordast, la fête a eu lieu à l'occasion du jubilé de l'église et à Zurich, l'Europaallee a sensibilisé la population pendant toute une journée avec des délices.

Recherche de bénévoles

Les personnes qui ne veulent pas se contenter d'assister à cette manifestation en tant qu'invités, mais qui souhaitent contribuer à sa réussite en s'engageant bénévolement sont recherchées : les personnes intéressées peuvent s'inscrire sur www.banquets-foodsave.ch sous le lieu concerné. Des informations actuelles sur les différentes manifestations y sont également publiées.



D'un réseau local...

Les banquets-foodsave ne se contentent pas d'inciter la population à réduire le gaspillage alimentaire et à mieux respecter les denrées alimentaires : Du champ à l'assiette, les personnes de toute la chaîne alimentaire se retrouvent et contribuent concrètement à réduire de moitié le gaspillage alimentaire en Suisse le plus rapidement possible - idéalement d'ici 2030 déjà. La recette du succès ? Les personnes les plus diverses d'un village, d'une vallée, d'une agglomération ou d'une ville forment une communauté d'intérêts agile qui grandit de manière organique et dans laquelle on se soutient mutuellement au-delà du banquet et où l'on tire à la même corde.

... à un mouvement national

Au cours des dernières années, ces différents réseaux locaux ont donné naissance à un mouvement national comptant plus de 500 (!) personnes et d'innombrables bénévoles. C'est ce qu'espéraient les initiatrices et initiateurs de banquets-foodsave.ch : l'église ouverte de Berne, foodwaste.ch, l'EPER/Pain pour le prochain et l'OGG Berne. foodwaste.ch s'occupe de la coordination. Selon le principe de "l'aide à l'entraide", l'organisation d'utilité publique conseille et accompagne les équipes locales de la constitution à la réalisation réussie du banquet et les aide à faire connaître les manifestations. Le fait que de nouveaux lieux d'organisation reçoivent une aide financière initiale est possible grâce à une participation généreuse de SV Fondation et de l'OGG Berne. Voilà comment fonctionne "Penser globalement - agir localement".

De nombreux chemins - 1 objectif

Chaque lieu d'organisation place son banquet sous le signe d'un thème qu'il a lui-même choisi : Pour Saint Ursanne, c'est évident que « le gaspillage alimentaire nous concerne tous », Epalinges invite pour « un moment de partage et de convivialité » et à Morges la population doit prendre conscience « de la richesse des parties moins nobles de certains aliments ». Il en résulte une diversité cohérente qui est maintenue dans toute la Suisse par une présentation commune en matière de communication – avec des « mascottes-foodsave ».

Bureau de coordination banquets-foodsave.ch :

Karin Spori, foodwaste.ch, ks@foodwaste.ch, 031 306 17 61

Karim Hächler, foodwaste.ch, kh@foodwaste.ch, 031 306 17 66

Contacts locaux :

Suisse alémanique : <https://foodsave-bankette.ch/de/foodsave-bankette/>

Romandie : <https://foodsave-bankette.ch/fr/banquet-foodsave/>

Plus d'infos : www.foodsave-bankette.ch

