

TRISTRAM STUART LUTTE CONTRE LE GÂCHIS ALIMENTAIRE ET ORGANISE DES « BANQUETS » A PARTIR DE DENREES RECUPEREES

ANNEE
[2014](#)

CATEGORIE
[Droits de l'Homme](#)

RUBRIQUE
[Sensibilisation](#)

SECTEUR D'ACTIVITE
[Agroalimentaire](#)

TAILLE DE L'ENTREPRISE
[<100](#)

PAYS (DE LA PRATIQUE)
[Grande Bretagne](#)

CONTEXTE

Tristram STUART, écrivain et historien britannique, auteur, en 2009, du livre « La vérité sur le scandale alimentaire mondial », militant actif pour trouver des solutions au gâchis de denrées alimentaires dans le monde a reçu en 2011 le prix Sophie pour son engagement. Il est à l'origine du « banquet des 5000 » repas confectionnés à partir de denrées alimentaires récupérées.

OBJECTIF(S)

- Lutter contre les effets environnementaux et sociaux du gâchis alimentaire
- Sensibiliser les consommateurs, associations, gouvernements, entreprises, institutions
- Organiser des événements et mobiliser pour trouver des solutions innovantes

DÉMARCHE

STUART combine les rôles d'activiste, lobbyiste et écrivain analytique. Il est aussi engagé personnellement par une quête de nourriture récupérée pour nourrir les plus pauvres, et dans des associations de solidarité.

En Décembre 2009 il organise "Le Festin des 5000 ' (Feedind 5000) sur Trafalgar Square à Londres : un cuisinier associatif confectionne des repas pour cinq mille personnes à partir d'ingrédients qui auraient dû être jetés. En collaboration avec The Guardian, il lance le projet « déchets alimentaires chien de garde », pour encourager les gens à prendre des photos de nourriture gaspillée et de les télécharger sur un site dédié.

En 2010, il fonde « Un goût de la liberté », un système innovant de recyclage dans lequel les fruits et légumes qui, autrement, auraient été jetés sont transformés en smoothies et sorbets.

En 2011, il reçoit le prix Sophie, prix international de l'environnement et du développement durable, créé en 1997 en Norvège. Il est récompensé pour ses contributions innovantes, énergiques, pleines d'humour et réfléchies pour sensibiliser les gens contre le gaspillage alimentaire. Tristram Stuart devient consultant et son action prend de l'ampleur.

En 2013, l'ouvrage « Global Gâchis » est traduit et publié en France. Tristram STUART est invité dans de nombreuses conférences et développe son action de conseil.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Ouvrage d'écrivain à succès, engagement personnel et militant de Tristram Stuart
- Partenariat association, politiques, entreprises, prix Sophie 2011

Fiche rédigée par :
 Marie-Noëlle DUFOREST

| CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE | BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET/OU DE GOUVERNANCE |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Usage de nourriture récupérée : marché pour les distributeurs (2^e marché, recyclage), dons pour les associations - Prix Sophie 2011 : 100 000 dollars - Consultant reconnu par les gouvernements, villes et entreprises de distribution ; conférences - Banquet des 5000 à Paris en 2012, dans 30 villes dans le monde en 2013 (ex Nairobi, Nantes, Marseille...) - Budget à Nantes : 6000 repas, 1,3 tonnes servies, 30000 euros par Eco city via Sodexo, bénévolat de compétences | <ul style="list-style-type: none"> - Sensibilisation écologique et sociale des consommateurs, entreprises, gouvernements, associations - réduction des déchets (1/3 de la consommation alimentaire jetée) - augmentation des ressources alimentaires disponibles |

- [L'homme qui n'a rien à gâcher - Le Monde](#)
- [Tristram Stuart : « Nous allons gagner la bataille contre le ...](#)