



Our book on "Food Loss and Waste" received the prestigious Gourmand Prize in Paris as best book on reducing food waste

Acceptance speech by Academician Pierre Léna



Merci Monsieur le président, de me donner la parole que je prends au nom de l'Académie pontificale des sciences, de son Président, le Professeur von Braun, et de son Chancelier, Mgr Marcelo Sorondo. Cette Académie vous est profondément reconnaissante d'avoir distingué l'ouvrage, portant sur le gaspillage alimentaire et publié en anglais.

Notre Académie comprend 80 scientifiques du monde entier, dont nombre de lauréats du prix Nobel, de toutes convictions, rassemblés par leur amour de la science et leur souci du bien commun de l'humanité. Elle est en lien direct avec le pape François.

En 2019 une rencontre, associant de nombreux experts et les Nations-Unies, a traité de l'alimentation dans le monde, sous l'angle particulier du gaspillage et des pertes. Outre l'ouvrage, ses conclusions sont accessibles à tous sur Internet. J'en résume quelques-unes:

- Dans un monde où 820 millions de personnes sont affamées et où le quart de l'humanité n'a qu'une alimentation défectueuse, '*Jeter de la nourriture signifie jeter des personnes*', comme le souligne l'Encyclique *Laudato Si'* du pape François.
- Le gaspillage alimentaire est un élément majeur du changement climatique, à cause des émissions de gaz à effet de serre liées à ce gaspillage.
- Partout sur Terre, des groupes font campagne, diffusent l'information, éduquent les

consommateurs de tous âges et plaident pour une consommation qui soit raisonnée et soutenable.

- Les acteurs doivent former des alliances, afin de traiter de façon systémique le gaspillage alimentaire, en utilisant les innovations que proposent science et technologies.
- L'éducation de la jeunesse, notamment par l'échange d'expériences réussies, peut aider chaque pays à mettre en œuvre des solutions adaptées.
- Il n'existe pas de conflit entre une alimentation délicieuse et une action contre le gaspillage. Les meilleurs chefs, les meilleurs restaurants dans le monde, qui sont aujourd'hui rassemblés par MM. Cointreau, peuvent initier une lutte contre le gaspillage et y contribuer.

Je renouvelle nos vifs remerciements au Jury pour la distinction dont il honore cet ouvrage, et surtout pour l'attention à un problème majeur de l'humanité, qu'il manifeste ainsi.