

**Programme provisoire**  
**Journée internationale de sensibilisation aux pertes**  
**et gaspillages de nourriture**  
**27 septembre 2024**

## Contexte

La Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture sera célébrée le 27 septembre 2024, pour sa cinquième édition. Cette année, l'accent sera mis sur la nécessité impérieuse d'obtenir des financements pour intensifier l'action visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires, à contribuer à la réalisation des objectifs climatiques et à faire progresser l'exécution du Programme de développement durable à l'horizon 2030.

---

### ATRIUM

- 13 h      Inauguration de l'exposition de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture**

**Modératrice:** M<sup>me</sup> Yasmina Bouziane, Directrice du Bureau de la communication, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

### MANIFESTATION EN LIGNE

- 13 h 30    Allocution de bienvenue**

- 13 h 35    Vidéo d'ouverture**

- 13 h 40    Message**

M. António Guterres, Secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies

- 13 h 45    Allocutions d'ouverture – messages vidéo**

M. Qu Dongyu, Directeur général de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

M<sup>me</sup> Inger Andersen, Directrice exécutive du Programme des Nations Unies pour l'environnement

14 h	<b>Prévenir et réduire les pertes de produits alimentaires: exemples concrets</b> Producteur de légumes à feuilles – Trinidad Coopérative de producteurs de tomates – Philippines Association de producteurs de riz – République dominicaine
14 h 15	<b>Allocution spéciale</b> M <sup>me</sup> Danielle Nierenberg, Présidente, Food Tank
14 h 20	<b>Clip vidéo spécial</b> The Harlem Globetrotters accompagnés d'élèves de Rome
14 h 25	<b>Des chefs restaurateurs engagés dans la transition vers une approche zéro déchet</b> M. Massimo Bottura, Chef restaurateur et Ambassadeur de bonne volonté, Programme des Nations Unies pour l'environnement
<b>Intervenants</b>	
	M. Douglas McMaster, Chef restaurateur et fondateur du premier restaurant zéro déchet du Royaume-Uni
	M <sup>me</sup> Fatmata Binta, Cheffe restauratrice engagée dans la promotion d'une céréale ancestrale, le fonio, et Ambassadrice du tourisme durable, Organisation mondiale du tourisme
	M. David Hertz, Chef restaurateur et entrepreneur social, cofondateur de Gastromotiva
	M <sup>me</sup> Leyla Fathallah, Cheffe restauratrice et défenseuse de la lutte contre le gaspillage alimentaire en Asie de l'Ouest, Programme des Nations Unies pour l'environnement
<b>Démonstration culinaire en direct:</b>	
	M <sup>me</sup> Cristina Bowerman, Cheffe
14 h 50	M <sup>me</sup> Ana Catalina Suárez Peña, Directrice principale de la stratégie et de l'innovation, Global FoodBanking Network
14 h 55	<b>Messages à retenir</b> M. Máximo Torero Cullen, Économiste en chef, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
<b>Allocution de clôture</b>	
	M <sup>me</sup> Yasmina Bouziane, Directrice du Bureau de la communication, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture