

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^{me} 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^{me} Inger Andersen, Directrice exécutive du Programme des Nations Unies pour l'environnement

14 h Prévenir et réduire les pertes de produits alimentaires: exemples concrets

Producteur de légumes à feuilles – Trinidad

Coopérative de producteurs de tomates – Philippines

Association de producteurs de riz – République dominicaine

14 h 15 Allocution spéciale

M^{me} Danielle Nierenberg, Présidente, Food Tank

14 h 20 Clip vidéo spécial

The Harlem Globetrotters accompagnés d'élèves de Rome

14 h 25 Des chefs restaurateurs engagés dans la transition vers une approche zéro déchet

M. Massimo Bottura, Chef restaurateur et Ambassadeur de bonne volonté, Programme des Nations Unies pour l'environnement

Intervenants

M. Douglas McMaster, Chef restaurateur et fondateur du premier restaurant zéro déchet du Royaume-Uni

M^{me} 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^{me} 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

Démonstration culinaire en direct:

M^{me} Cristina Bowerman, Cheffe

14 h 50 M^{me} Ana Catalina Suárez Peña, Directrice principale de la stratégie et de l'innovation, Global FoodBanking Network

14 h 55 Messages à retenir

M. Máximo Torero Cullen, Économiste en chef, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

Allocution de clôture

M^{me} Yasmina Bouziane, Directrice du Bureau de la communication, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture