



Les dirigeants du tourisme réunis pour la Journée du zéro déchet lancent l'initiative mondiale « Recipe of Change »

Madrid/Nairobi, le 30 mars 2026 – Le **Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE)** et **ONU Tourisme** ont donné aujourd'hui le coup d'envoi de « **Recipe of Change** », initiative novatrice visant à relever un défi mondial majeur pour la durabilité : le gaspillage alimentaire.

Cette initiative présente un intérêt immédiat et tangible, et a vu le jour grâce à son adoption par les principaux **acteurs mondiaux du secteur du tourisme. Ensemble, ces entreprises représentent plus de 600 millions de clients chaque année et plus de 56,5 milliards d'USD de recettes annuelles**, mobilisant la filière à grande échelle pour prévenir le gaspillage alimentaire, influencer le comportement des consommateurs et accélérer la transition vers des systèmes alimentaires plus durables.

À l'occasion de la Journée internationale du zéro déchet, une table ronde mondiale a été organisée pour accélérer la réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble du secteur du tourisme. La rencontre a mis en relief les défis environnementaux, mais montré aussi que réduire le gaspillage alimentaire peut aider à faire baisser les coûts pour la filière, renforcer la résilience face à des perturbations des approvisionnements et améliorer la sécurité alimentaire au sens large.

Dans le cadre de « Recipe of Change », les parties prenantes mesureront le gaspillage alimentaire dans leurs activités et mettront en œuvre des solutions opérationnelles et comportementales à l'appui de l'objectif 12.3 des objectifs de développement durable, qui vise à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030.

Soulignant l'importance de cette initiative, la Secrétaire générale d'ONU Tourisme, Shaikha Al Nuwais, a déclaré : « 2,3 milliards de personnes sont confrontées à l'insécurité alimentaire au quotidien. Alors qu'un tiers de la population mondiale est privé de ce droit humain fondamental et que le gaspillage alimentaire intervient à hauteur de 10 % dans les émissions mondiales de gaz à effet de serre, nous devons agir avec détermination. C'est précisément ce que cherche à faire 'Recipe of Change' en mobilisant le secteur du tourisme pour appuyer directement les solutions qui vont dans le sens d'une consommation durable. »



La Directrice de la Division de l'industrie et de l'économie du PNUE, Sheila Aggarwal-Khan, a réitéré la nécessité de produire un impact direct sur le terrain : « Les entreprises touristiques sont dans une position privilégiée pour repenser leurs menus, faire changer les comportements dans la durée et permettre des réductions mesurables du gaspillage alimentaire. Nous appelons davantage d'entreprises du secteur du tourisme à devenir des partenaires actifs de 'Recipe of Change' et à contribuer à accélérer les progrès pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial. »

Des entreprises de premier plan prennent l'engagement d'agir

Des acteurs majeurs du secteur du tourisme se sont ralliés à l'initiative aux côtés du PNUE et d'ONU Tourisme pour produire un impact concret sur le terrain, notamment : **Accor, Constance Hotels & Resorts, Club Med, easyJet holidays, Grupo Posadas, Hilton, Iberostar Hotels & Resorts, Minor Hotels, Meliá Hotels International, Radisson Hotel Group, Six Senses, TUI Group, Lightblue Consulting et Winnow.**

La mobilisation de ces grands noms du tourisme est l'expression de l'engagement continu du secteur privé en faveur de la durabilité, sur la lancée de succès tels que la campagne « Green Ramadan » menée par Hilton en partenariat avec Winnow : les hôtels participants ont réduit le gaspillage alimentaire de plus de 60 % lors des premiers projets pilotes (2023), obtenant des réductions supplémentaires de 20 à 30 % lors des éditions suivantes et, de 3 hôtels au départ, l'initiative a été étendue à 64 hôtels en 2026.

Afin d'accélérer encore davantage la transformation du secteur, ONU Tourisme et le PNUE encouragent les entreprises de l'ensemble de la filière tourisme à rejoindre le mouvement pour aider à réduire de moitié le gaspillage alimentaire.

Liens utiles

[Recipe of Change: Mobilising Tourism to Halve Food Waste by 2030](#)