



ROTARY CLUB DE BEYROUTH (1931)

Premier club du Liban - Doyen du District 2452



Le Bulletin

Volume 85 N°5

Année Rotarienne 2015 – 2016

Réunion Statutaire du Lundi 3 Août 2015

Président du R.I. : **K.R. Ravindran**

Gouverneur du District : **Mustapha Nasereddine**

Délégué du Gouverneur : **Kamal Katra**

Assistant du Gouverneur : **Simon Daniel**

Président du RC Beyrouth : **Pierre Debahy**

Secrétaire du RC Beyrouth : **Zouheir Bizri**

Devise du Président du RI pour l'année 2015-2016

« Faire don de soi au monde »

Le Protocole

Ont assisté à la réunion :

26 Rotariens du Club

ABBOUD Nabil	BIZRI Zouheir	DEBAHY Pierre (P)	KETTANEH Henri (PP)
AMATOURY Antoine	BOULDOUKIAN Meg (PP)	FAWAZ Fawaz	KRONFOL Nabil
ARAB Robert	BOULOS André	GHANDOUR Misbah	MENASSA Camille (PP)
ARIS Toufic (PE)	BOULOS Rosy	HAKIM Yahya	SAWAYA Assaad (PP)
ASHI Roger	CHERFAN Aida	JABRE Raymond	SAYDE Maurice (PP)
AUDI Wadih (PP)	CHOUERI Nicolas (PP)	KALDANY Savia (PP)	
BIKHAZI Rima	CODSI Reine (PP)	KANAAN Pierre (PP)	

Rotariens visiteurs :

- PP Danielle Yaacoub du RC Sahel Metn
- PP George Azar du RC Aley, District Membership Development Chair Person
- Daniela Beyrouth du RC Zurich, Suisse
- Ibrahim Daher du RC Paris

Annonces du Secrétaire

Les messages d'excuses :

En voyage : IPP Antoine Hafez, PP Aziz Bassoul, PP Abdel Salam El Solh, PP Halim Fayad, PP Habib Ghaziri, PP Loutfalla Melki, Mansour Bteish, Georges Nasr

Empêchement : PP Mohamad Fawaz, PP Samir Hammoud, Joëlle Cattani, Rita Méouchy, Gabriel Metni

Prochains évènements du Club

- Lundi 10 août 2015 à 13h30 à l'hôtel Le Bristol – Présentation du Séminaire Polio+ du 6 septembre 2015 par PP Michel Jazzar;
- Lundi 24 août 2015 à 18h30 à l'hôtel Le Bristol - Information Rotarienne sur l'Effectif par PP Riad Saadé
- Dimanche 27 septembre 2015 – Célébration par le Club de la Journée Mondiale du 3^{ème} âge au Jardin René Moawad à Sanayeh

Le Courrier

Calendrier des évènements de tous les Rotary Clubs du Liban, envoyé par PP Samar Saab

Anniversaires d'Août

<u>Jour de Naissance</u>		<u>Année d'Admission au RCB</u>	
PP Aziz Bassoul	1	Raymond Jabre	1984
PP Pierre Kanaan	1	PP Malek Mahmassani	1995
Nabil Kronfol	1	Rosy Boulos	2008
PP Sélim Catafago	11	Roger Ashi	2010
PP Habib Ghaziri	17		
Habib Fayad	28		

Compte-Rendu de la Réunion Statutaire

Pierre Debahy a présidé cette première réunion statutaire du mois d'août. Plusieurs interventions étant prévues à l'ordre du jour, le Président a immédiatement cédé la parole à notre Secrétaire Zouheir Bizri qui a commencé par souhaiter la bienvenue aux Rotariens Visiteurs.

Zouheir a ensuite souligné l'importance de la visite du RIPE, John Germ, au Liban à l'occasion du 30^{ème} anniversaire de la campagne anti-Polio. Il a invité tous les Rotariens à assister nombreux au séminaire qui aura lieu le 6 septembre au Hilton Habtour Grand Hotel ; d'autant plus que notre club, par le biais du PP Riad Saadé, fut le promoteur de la campagne anti-Polio au Liban en 1985. Une fiche d'inscription au séminaire a été mise à disposition des membres.

Zouheir Bizri a ensuite cédé la parole à Daniela Beyrouti afin qu'elle présente son club :

« Bonjour, je suis membre du RC de Zurich, Suisse. Notre club a été fondé il y a trois ans. C'est un club jeune formé de 34 membres, avec une représentation féminine de 50%. La moyenne d'âge est de 45ans. Mon mari est libanais et je suis très heureuse d'être parmi vous aujourd'hui. Le premier grand projet du RC de Zurich réalisé au Liban fut l'assistance à un établissement, près de Hazmieh, qui accueille des enfants sans identité. Il en compte à peu près 65. Nous assurerons les subventions pour les besoins de l'éducation de ces enfants sur une période de trois ans. »

Le PP Georges Azar a ensuite pris la parole pour parler du séminaire de l'effectif (membership) :

« Chers amis, ce séminaire aura lieu le 13 septembre au Country Lodge. Tous les Rotary clubs du monde souffrent également d'une baisse du pourcentage d'adhérence de nouveaux membres. Cette constatation est mondiale. Le nombre de Rotariens dans le monde est actuellement de 1.200.000 mais ce nombre reste malheureusement statique. Aussi, nous organisons des séminaires afin de remédier à cette situation par le biais de la communication.

Le PRI a annoncé qu'il y avait une rupture quelque part (disconnection) : les dirigeants du Rotary International et les Rotariens des clubs à travers le monde ne semblent pas avoir la même perception du Rotary ; de même qu'il existe assurément une divergence entre les attentes de la Direction du RI et celles des Rotariens.

En tenant compte de tous ces éléments, nous avons engagé une compagnie, 'Beyond', spécialiste dans la matière, dans le but de trouver des solutions à ce problème. D'autre part l'intervention d'un sponsor nous a permis de réduire considérablement les dépenses du séminaire.

Je vous prie donc d'y assister nombreux car votre opinion nous importe considérablement ; aux Rotariens donc de s'exprimer et d'avancer toutes sortes d'idées et de suggestions utiles. »

Le P Pierre Debahy a invité la PP Savia Kaldany à donner des informations supplémentaires sur le séminaire Polio+ :

« Notre plus proche évènement est le séminaire sur Polio+, le 6 septembre. Je vous invite à y assister nombreux. Je vous rappelle que le séminaire sera suivi d'un dîner de gala au Casino du Liban. Les places sont limitées. Je vais faire circuler le formulaire d'inscription. Les conjoint(e)s seront les bienvenus à la soirée ! »

Pierre Debahy a ensuite annoncé qu'à l'occasion de la journée mondiale des personnes âgées, le RCB organise le 27 septembre, au jardin René Moawad de Sanayeh, une journée entièrement consacrée aux personnes âgées. Un comité constitué du PP Halim Fayad, de Aida Cherfan et de Rima Azar est en charge de la levée des fonds.

Il a prié tous les Rotariens de collaborer par tous les moyens possibles avec le comité formé et il a laissé la parole à notre ami Nabil Kronfol, principal organisateur de cette journée :

« Le RCB organise donc cette journée le dimanche 27 septembre. Pour commencer, je souhaite vous donner un petit aperçu historique sur cette journée :

En 1991, l'Assemblée Générale (par la résolution 46/91) a adopté les Principes des Nations Unies pour les personnes âgées. En 2002, la deuxième Assemblée Mondiale sur le Vieillissement a adopté le Plan d'action international de Madrid sur le vieillissement, afin de répondre aux opportunités et aux défis du vieillissement démographique au 21^{ème} siècle.

C'est la première fois que cette journée est célébrée au Liban d'une manière festive. Au cours des années précédentes des réunions et des conférences avaient été organisées par divers

organismes. Pour cet événement le RCB a adopté le motto : 'Active Ageing - Age Friendly Cities' (Villes hospitalières à l'égard des vieux).

Pour le lieu, nous avons obtenu la permission de la Municipalité de Beyrouth d'utiliser le jardin public de Sanayeh. Il y aura 40 à 42 stands ainsi que des points de vente de boissons, café et une clinique mobile. La Croix-Rouge sera bien entendu présente. Un accompagnement musical a été prévu par notre camarade Ahmad Tabbarah.

Si vous avez des idées, je vous prie de m'en faire part. Je vous tiendrai au courant régulièrement de l'évolution de notre projet.

La semaine prochaine, le Président Pierre Debahy réunira toutes les associations au service des personnes âgées à l'hôtel Le Bristol afin de finaliser les derniers points. Une liste de toutes les associations sera mise à jour et distribuée au public au cours de cette journée. Merci. »

Après le repas Pierre Debahy a rappelé à tous les Rotariens que dans le cadre du thème de l'éthique professionnelle, adopté pour le cycle des conférences de cette année, il avait invité notre camarade Yahya Hakim, Secrétaire du Comité et membre de la 'Lebanese Transparency Association', à nous parler du : *Scandale mondial du gaspillage alimentaire*. Un sujet de grande actualité, en particulier dans les circonstances par lesquelles passe notre pays aujourd'hui.

Dès l'introduction Yahya Hakim avait déjà résumé l'étendue du scandale : « *Alors qu'un milliard d'êtres humains ne mangent pas à leur faim, un tiers de la production mondiale finit dans nos poubelles.* »

Y. Hakim a poursuivi en disant que : « *le gâchis ne connaissait pas de frontières : des Etats Unis à l'Europe, l'Équateur, l'Inde, et le Japon... À travers la planète : nous achetons, nous jetons, et tout ce que nous consommons a des conséquences insoupçonnées sur la planète. Les ménages ont également une part de responsabilité par leurs habitudes alimentaires. Ces choix affectent l'environnement par le biais de la consommation énergétique liée à l'alimentation et à la production de déchets. Le Japon a réagi à ce scandale en obligeant les entreprises à opérer leur propre recyclage alimentaire.* » (Conférence de Y. Hakim en annexe).



Avant de passer à la session questions / réponses, le Chef du Protocole a annoncé en cette première réunion du mois, les anniversaires de naissance et d'admission au RCB des Rotariens du mois d'août.

Deux magnifiques gâteaux avaient été prévus pour l'occasion.

Question M. Ghandour : Comment sensibiliser la population libanaise à la réalité du gaspillage ? Par où commencer ? Qu'est-ce que le Rotary Club de Beyrouth peut faire ?

Réponse : « Malheureusement beaucoup de gens ne se posent même pas la question. La semaine dernière, lors de notre dîner de passation à l'hôtel Le Bristol, j'ai appris qu'un accord avait été établi avec certaines associations caritatives qui sont avisées des dates des banquets et qui viennent récupérer la nourriture encore consommable en fin de soirée.

Ce qui me choque c'est que lors de l'organisation de ces grands banquets, souvent à peine 50% de la nourriture servie est consommée. Ce que notre Club peut faire c'est œuvrer à établir un code civique qui serait imposé aux restaurants et aux hôtels afin de trier d'abord, préserver et distribuer cette nourriture encore consommable. »

Intervention Rosy Boulos : « La plupart des restaurants et des hôtels refusent de donner les restes de nourriture en raison de certaines mesures de sécurité. (Des cas d'empoisonnements ont été signalés au préalable). Ceci est même interdit par les ministères de la santé et du tourisme. Il serait par contre intéressant d'utiliser les denrées alimentaires non valides pour l'exportation (en

raison d'aspect non régulier). Pour cela il faudra créer une association qui puisse en gérer la récupération et la distribution. »

Intervention de la PP Reine Codsi : Dans le cadre de ses activités, la 'Lebanese Food' recueille la nourriture à l'aide de camions frigorifiés conformes aux normes internationales. (Je cite l'exemple du restaurant Tawleh). Pour rappel, le RCB a récemment contribué à l'achat d'une camionnette frigorifiée.

Intervention Ibrahim Daher : « Il n'y a pas de solution miracle. Il faut essayer d'aider les agriculteurs à écouler leurs produits. Les fruits pourrissent sur les arbres... »

Intervention du PP Henry Kettaneh : « Le problème des agriculteurs existe partout dans le monde. D'après moi c'est la manière dont les populations sont manipulées par les géants industriels : il y a 60 ans le lait était vendu dans des bouteilles en verre qui étaient lavées, stérilisées et remplies à nouveau. Actuellement le lait est vendu dans des cartons que nous jetons et qui nécessitent un incinérateur. Le commerce n'a pas de conscience. Les sacs de papier ont été remplacés par des sacs en plastique. Voilà ce qui nous a fait aboutir là où nous sommes aujourd'hui.

Le RCB a un rôle à jouer : Faire prendre conscience aux libanais de cet état de choses, sinon nos enfants en souffriront encore plus dans un avenir prochain. »

Misbah Ghandour a repris la parole en suggérant d'ajouter à nos projets ce programme de sensibilisation : par exemple imprimer une brochure qui énumère les actions journalières simples à appliquer afin de limiter tout ce gâchis.



Avant de lever la séance, le P Pierre Debahy a invité Daniela Beyrouthi à un échange de fanions, et elle a promis d'envoyer le fanion de son club dès son retour à Zurich.

Puis le PP M. Bouldoukian a remis au Président le fanion du club d'Arménie qu'il a visité.

La séance a été levée à 15 heures.

Annexe – Conférence de notre camarade Yahya Hakim

« Le scandale mondial du gaspillage alimentaire »

Bienvenue en Absurdie !

Alors qu'un milliard d'êtres humains ne mangent pas à leur faim, un tiers de la production mondiale de nourriture finit dans nos poubelles. Avec cette quantité d'aliments, on pourrait pourtant nourrir sept fois la population mondiale qui souffre de malnutrition. À lui seul, le gaspillage alimentaire des États-Unis pourrait la sortir deux fois de cette situation.

Tristram Stuart, activiste et auteur de "Waste", devenu la référence internationale en matière de gaspillage alimentaire, nous emmène en Europe, en Équateur, en Inde, aux États-Unis et au Japon. Au cours de ce tour du monde de la honte, soulevant des questions autant éthiques qu'environnementales, il nous propose de découvrir des exemples affligeants de ce gâchis mondial, ainsi que des initiatives locales pour le réduire.

En France, premier pays agricole d'Europe, Angélique Delahaye accueille sur son exploitation maraîchère, en Indre-et-Loire, un groupe d'activistes. Elle doit jeter un quart de sa production de concombres malgré leur parfaite comestibilité. La raison est le rejet par les distributeurs de ceux qui ne répondent pas à une norme purement esthétique, bien droit, bien lisse, d'un calibre prédéfini.

En 2009, les normes européennes sur les calibres avaient pourtant été supprimées. Mais les distributeurs préfèrent répondre aux dites exigences des consommateurs, avec des étals abondants et des fruits et légumes parfaits.

Un directeur ouvre les portes de son hypermarché et soulève le couvercle de ses poubelles. À l'intérieur, des produits parfaitement consommables comme des bananes avec des petites taches, un pack entier de soda balancé pour une canette cabossée, des viennoiseries fabriquées la veille. Addition pour les 1 072 hypermarchés français : 2 292 095 tonnes, soit 850 millions d'euros par an. C'est six fois le budget des Restos du Cœur, qui servent 100 millions de repas à l'année...

Dans les foyers français, le gaspillage continue. 440 dollar par an et par ménage sont mis à la poubelle, en raison de la mauvaise gestion des dates de péremption et du frigo. La gabegie se poursuit dans l'assiette. Enfin, à la maison, les français mettent 100 kilos de nourriture par an et par personne à la poubelle.

Le gâchis ne connaît pas de frontières. Cap sur l'Équateur, plus gros exportateur de bananes au monde. Carlos Torres, administrateur général du groupe Serrano, gros exploitant de 3 000 hectares, se voit refuser 15 % de sa production de bananes. "Il y a trop d'exigences..." En fait, dans ce pays où l'on gaspille dix fois moins que dans les pays occidentaux, on jette les bananes dont on ne veut pas : 400 tonnes par jour, soit 146 000 tonnes par an.

Direction l'Inde, quatrième puissance agricole mondiale. Alors que le pays devrait être autosuffisant, un indien sur cinq a faim. Au marché de Chennai, véritable Rungis à l'échelle du sous-continent, ce sont 150 tonnes de nourriture qui pourrissent à même le sol, chaque jour, en raison des conditions de transport à moindre coût, des toiles de jute remplies à ras bord entassées dans des camions.

Aux États-Unis, le gaspillage alimentaire atteint son apogée avec 10981 milliards de dollars par an. Certes, des initiatives fleurissent. L'association « City Harvest » emploie 100 personnes, qui sillonnent New York avec 16 camions pour récupérer les invendus de grandes enseignes afin de concocter 300 000 repas par semaine. Harvest of Hope réunit 30 000 bénévoles qui glanent les excédents dans les champs de 20 États. A Stone Barns, à une heure de New York, on pratique une agriculture raisonnée, où rien ne se perd.

Retour en Europe. À Londres, on s'organise aussi pour réduire les 3 millions de tonnes de nourriture qui finissent en déchets chaque année. À la maison Hare Krishna, les bénévoles récupèrent 10 tonnes d'aliments par semaine, dans deux supermarchés, pour alimenter SDF (Personnes Sans Domicile Fixe) et étudiants.

C'est au Japon qu'on semble avoir sérieusement pris en main ce scandale mondial. Il faut dire que l'archipel, autosuffisant à 40%, importe tout le reste de ses aliments. Une loi votée il y a dix ans

oblige les entreprises au recyclage alimentaire. Chez Odakyu, conglomérat de réseaux ferrés, grands magasins et restaurants, les déchets alimentaires permettent de nourrir des porcs bio revendus dans les enseignes du groupe. Aux Galeries Lafayette nippones, Seibu, les restes de la cantine finissent en compost. BioEnergy utilise les aliments avariés pour alimenter 2 400 foyers en électricité.

Un documentaire engagé produit par Tristram Stewart nous appelle à mettre un terme à cette gabegie alors qu'en 2050, nous serons 9 milliards sur Terre et autant de bouches à nourrir. Notre mode de vie devient quasiment le même d'un bout à l'autre de la planète : nous achetons, nous jetons, et tout ce que nous consommons a des conséquences insoupçonnées sur la planète. Retour sur l'impact de la consommation sur la planète à l'ère du tout-jetable.

Vêtements, objets ménagers, jouets ou écrans plats, pour arriver dans nos rayons, tous ces produits ont réalisé un parcours mondialisé. Il a fallu des matières premières pour les fabriquer et aller puiser dans les ressources de notre planète aux 4 coins du globe. Et après s'en être servis, les produits que nous jetons vont encore connaître un sort en grande partie méconnu.

Le jean par exemple, c'est devenu l'uniforme mondial, il s'en vend 2 milliards par an. Mais pour fournir la planète, cela veut dire cultiver en masse du coton, la plante la plus gourmande en eau de la planète : 11 000 litres pour un seul kilo de coton. Quels bouleversements majeurs cette culture entraîne-t-elle sur l'environnement et la vie de millions de gens ?

Quelles alternatives se mettent en place?

Une autre matière a conquis notre époque, le plastique. Emballages ou objets du quotidien, il est partout dans nos vies, au point de l'envahir. Une fois jetés, seule une petite partie est recyclée. En somme, le plastique est encore une véritable plaie pour la planète. Un homme a trouvé une solution et visiblement, il est effectivement possible de faire fondre les déchets en plastique pour obtenir un liquide brun qui semble être du pétrole. Le reste se retrouve dans la nature. Que faire de tous ces déchets ? Et face à cette menace, quels nouveaux produits plus « propres » les industriels inventent-ils ?

Nous craquons aussi de plus en plus pour des appareils high-tech : ordinateurs, écrans plats ou téléphones portables. Seul souci: à force d'en changer de plus en plus souvent, on en oublie qu'il faut toujours plus de matières premières pour les fabriquer, des matières qui s'épuisent et parfois extraites au détriment de populations entières. Le recyclage de nos vieux appareils est-il une réponse satisfaisante ?

De la France au Congo, de la Chine à l'Irlande ou l'Italie, Capital Terre est parti enquêter pour comprendre dans quelles conditions, souvent extrêmes, nos ressources naturelles sont exploitées... Quelles répercussions toute cette production a sur l'environnement et la vie des hommes... Et quelles solutions existent déjà pour que nous puissions consommer tout en respectant la planète ?

L'alimentation

Bien que les principaux impacts environnementaux de l'alimentation se ressentent lors de la phase de production (agriculture, transformation des aliments), les ménages possèdent également une part de responsabilité par leurs choix et leurs habitudes alimentaires. Ces choix affectent en effet l'environnement par le biais de la consommation énergétique liée à l'alimentation et la production de déchets.

Des chiffres et information à retenir

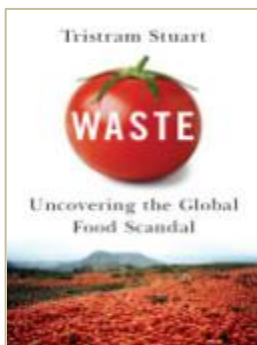
- 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, tandis que près d'1 milliard de personnes sont sous-alimentées et 1 milliard souffrent de la faim.
- La surconsommation de nourriture est préjudiciable à notre santé et à l'environnement.
 - 1,5 milliards de personnes dans le monde sont en surpoids ou obèses.
 - La dégradation des terres, la baisse de fertilité des sols, la surexploitation des nappes d'eau, la surpêche et la dégradation de l'environnement marin amoindrissent la capacité des ressources naturelles à fournir de la nourriture.
 - Le secteur de l'agro-alimentaire représente environ 30% de la consommation totale d'énergie dans le monde et environ 22% des émissions totales de gaz à effet de serre.
 - L'augmentation de la consommation affecte de façon négative la sécurité alimentaire.
 - Le coût des denrées alimentaires augmente.
 - La recrudescence de méthodes de production agro-alimentaire nécessitant davantage de ressources.

- Les produits agro-alimentaires gourmands en ressources épuisent les ressources agro-écologiques, et affectent leurs capacités à produire de la nourriture en abondance.

Au nom de la planète sur laquelle nous vivons, au nom de nos enfants, au nom de tous les autres organismes vivants avec qui nous partageons notre planète -- nous sommes des animaux terrestres, et nous dépendons de notre terre pour nous nourrir.

En ce moment, nous gaspillons nos terres pour y cultiver de la nourriture que personne ne mange. Arrêtez de gaspiller la nourriture.

Merci beaucoup.



Tristram Stuart - W. W. Norton, Oct 26, 2009 - Nature - 480 pages
