"

(https://www.tuniscope.com)





Photo (HTTPS://WWW.TUNISCOPE.COM/GALLERIES/)

Vidéo (HTTPS://WWW.TUNISCOPE.COM/WEB-TV/)

(HTTPS://WWW.TUNISCOPE.COM/AR)

عربي





Accueil (https://www.tuniscope.com) / Actu (https://www.tuniscope.com/categorie/6/actualites) / Société (https://www.tuniscope.com/categorie/6/actualites/28/societe)



## ATELIER SUR LA RÉDUCTION DE PERTE ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(https://www.tuniscope.com)

Les enseignants currerens valident le premier guide contre le gasp

l'Organisat Shops Nation (Paris de la Contre le gasp)

l'Organisat Shops Nation (Paris de la Contre le gasp)

Photo (HTTPS://WWW.TUNISCOPE.COM/GALLERIES/)

11



60 enseignants des écoles de Tunis ont été sensibilisés et formés sur le phénomène du gaspillage alimentaire, et ont participé à la validation de la version tunisienne du premier guide sur les bonnes pratiques de réduction du gaspillage alimentaire, élaboré par le Bureau régional du Proche Orient et l'Afrique du Nord de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Cet atelier participatif s'inscrit dans le cadre du projet de « La réduction des pertes et du gaspillage alimentaire et le développement des Chaines de Valeur pour la sécurité alimentaire en Egypte et en Tunisie », financé par l'Agence Italienne pour la Coopération au Développement (AICS) et mis en œuvre par la FAO en collaboration avec le Ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche, et d'autres partenaires nationaux dont l'Institut National de la Consommation (INC).

A la session inaugurale à laquelle ont participé des représentants du ministère de l'éducation, l'agence italienne pour la coopération au Développement et le Programme Alimentaire Mondial, M. Ahmed Bougacha, représentant le bureau de la FAO en Tunisie a salué les efforts des organisateurs et enseignants, qui ont adhéré à ce projet et consacré cette journée pour valider le premier guide tunisien de lutte contre le gaspillage alimentaire « un document précieux de sensibilisation et un pas essentiel pour la réduction du gaspillage alimentaire. »

Mr Kamel HAJJEM, whitesteuw genéisable den seignement primaire a déclaré que la lutte contre le gaspillage alimentaire rentre dans le cadre du système de valeur sen le la lutte contre le dans l'objectif de l'incu (HIEFRU/SÉLÈVET UNISCOPE COMP) velle approche, où la rationalisation de la consommation alimentaire nécessite un changement de mentalités et de comportements à tous les niveaux.

## Photo (HTTPS://WWW.TUNISCOPE.COM/GALLERIES/)

Présente à la session inaugurale, Mme Eleonora Fiorello, Responsable du secteur développement local et décentralisation auprès du Bureau régional de l'Agence Italienne pour la Coopération au Développement (AICSY idéonis a, pour sa part, oue cette initiative qui touche un public large et important dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et complète le cycle de sensibilisation en Tunisie. De plus, elle a ajouté, ce projet a un grand potentiel et il s'intègre parfaitement avec le soutien que la Coopération italienne met à disposition du Ministère de l'éducation, notambient dans le renforcement du système d'alimentation scolaire.

Pour Tante, Bernal de Consommation: « ces enseignants vont jouer un rôle essentiel dans la sensibilisation de plus que 2400 élèves et promouvoir la participation au concours national de dessin contre le gaspillage alimentaire, lancé en collaboration entre la FAO, l'INC, le Ministère de l'Agriculture des Ressources Hydrauliques et de la Pêche, et le Ministère de l'Education. Il a en outre signalé l'importance de créer des relais au niveau du corps enseignant afin d'éduquer les enfants dès leur jeune âge sur les questions relatives à la consommation et aux enjeux du gaspillage alimentaire. »

Ces activités rentrent dans le cadre de l'exécution du projet lancé en 2016 par la FAO suite à des études qui ont permis d'estimer le gaspillage et les pertes aux niveaux des filières lait et céréales et d'identifier leurs causes et ont mis en évidence les priorités stratégiques en Tunisie. Le point de départ du projet était les données statistiques alarmantes sur la proportion des pertes et gaspillage alimentaires qui s'élevaient à environ 200kg par personne par an dans la région MENA. Parmi les objectifs du projet, la FAO et ses partenaires visent principalement à améliorer la sécurité alimentaire (quantitative et qualitative) et réduire les impacts négatifs des Pertes et Gaspillages Alimentaires sur les ressources naturelles.

11