

FAO – Tunisie : un guide sur les bonnes pratiques contre le gaspillage alimentaire

Par **Mohsen Tiss** - 2 mars 2019



60 enseignants des écoles de Tunis ont été sensibilisés et formés sur le phénomène du gaspillage alimentaire et ont validé 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).

Il s’agit d’un document précieux de sensibilisation et un pas essentiel pour la réduction du gaspillage alimentaire.



La validation de ce premier guide s’inscrit dans le cadre du projet de « La réduction des pertes et du gaspillage alimentaire et le développement des chaînes 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).

Inculquer aux élèves

Kamel Hajjem, directeur général de l’enseignement primaire, a déclaré que la lutte contre le gaspillage alimentaire entre dans le cadre du système des valeurs mis en œuvre par le ministère dans l’objectif de l’inculquer aux élèves au niveau de la nouvelle approche, où la rationalisation de la consommation alimentaire nécessite un changement des mentalités et des comportements à tous les niveaux.

Présente à la session inaugurale, Mme Eleonora Fiorello, Responsable du secteur développement local et décentralisation auprès du Bureau régional de l’AICS à Tunis a, pour sa part, souligné que 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’Education, notamment dans le renforcement du système d’alimentation scolaire.

Pour Tarek Ben Jazia, Directeur Général de l’Institut National de Consommation, les enseignants vont jouer un rôle essentiel dans la sensibilisation de plus de 2400 élèves et promouvoir la participation au concours national de dessin contre le gaspillage alimentaire.

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.

Gaspillage alimentaire : 200 kg par personne par an

Les données statistiques alarmantes étaient le point de départ du projet sur la proportion des pertes et gaspillage alimentaire qui s'élevaient à environ 200 kg par personne et par an dans la région MENA.

Ainsi, ces activités entrent 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 au niveau des filières lait et céréales et d'identifier leurs causes et ont mis en évidence les priorités stratégiques en Tunisie.

Partager :



Articles similaires

Lancement d'un concours de dessin sur le gaspillage alimentaire

15 février 2019

Dans "A ne pas manquer"

Gaspillage alimentaire : des pertes annuelles de 570 millions de dinars

13 décembre 2018

Dans "A la une"

Maîtriser le gaspillage pour assurer la sécurité alimentaire et réduire la faim

22 novembre 2018

Dans "Consommation"

Mohsen Tiss

Journalist with extensive experience in one of Tunisia's key industries : olive oil. He has a particular interest in youth unemployment and understanding how to interpret and report on employment statistics and other economic indicators.

