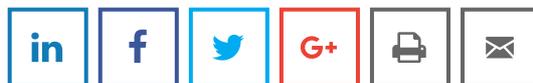


Formation sur la réduction du gaspillage alimentaire et la conservation des aliments

7 mars 2019

Par : WMC avec TAP



Dans le cadre du projet de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) visant à réduire le gaspillage alimentaire en Tunisie, la FAO organisera aujourd'hui jeudi 07 mars une formation au profit d'une soixantaine de femmes représentantes de plusieurs associations actives des différentes régions de la Tunisie.

Cette formation s'inscrit dans le cadre du projet de " Réduction des pertes et du gaspillage alimentaire et développement des Chaines de Valeur pour la sécurité alimentaire en Egypte et en Tunisie ", 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, a précisé un communiqué publié par la représentation de la FAO 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, figurent l'amélioration de la sécurité alimentaire (quantitative et qualitative) et la réduction des impacts négatifs des Pertes et Gaspillages Alimentaires sur les ressources naturelles et l'environnement.

Cette formation vise à fournir aux femmes tunisiennes les outils nécessaires pour gagner la bataille contre le gaspillage alimentaire au niveau domestique, confirmant ainsi le rôle essentiel des femmes dans l'éducation de leurs familles à réduire le gaspillage alimentaire. La formation se base sur la méthodologie élaborée par la FAO dans le cadre du projet basé sur des connaissances pratiques intégrées dans un manuel didactique adapté au contexte tunisien, a ajouté la même source.

A l'issue de cette formation, les femmes formées seraient capables de partager les connaissances acquises avec des milliers d'autres femmes en Tunisie sur la réduction du gaspillage alimentaire et la conservation des aliments.

Un fameux chef Tunisien partagera des idées et astuces pratiques de cuisine innovatrices pour développer des plats simples sans gaspillage, reconverter les restes des plats, ainsi

que la bonne gestion pour la réduction du gaspillage alimentaire.

Cette formation particulière sera marquée par la participation active des associations soutenues par le Programme Alimentaire Mondial (PAM) dans le cadre de la mise à niveau de leur programme de l'alimentation scolaires et l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas. La représentation de la FAO en Tunisie a précisé que l'organisation de cette formation en partenariat avec le ministère de l'agriculture des ressources hydrauliques et de la pêche, et l'Institut National de la Consommation (INC).

Elle est financée par l'Agence Italienne de Développement International et exécutée en collaboration avec le ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche.



ARTICLES EN RELATION

Tunisie : La valeur des aliments gaspillés s'élève à 576 millions de dinars annuellement

WMC avec TAP

Formation sur la réduction du gaspillage alimentaire et la conservation des aliments

WMC avec TAP

Les enseignants tunisiens valident le premier guide contre le gaspillage alimentaire de la FAO

Communiqués

La FAO organise une formation sur la réduction du gaspillage alimentaire en Tunisie

Communiqués

La Banque alimentaire tunisienne, victime d'appréhensions et de manque de législation