

Vendredi 08 Mars 2019

Mots-clés

Catégories

Après 2009

Rechercher



Actualités : Société

Flux RSS

FAO

Les femmes, un acteur-clé dans la lutte contre le gaspillage



Il s'agit de doter les femmes tunisiennes des outils nécessaires pour gagner la bataille contre le gaspillage alimentaire au niveau domestique.

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 a organisé le 7 mars, une formation à une soixantaine de femmes représentant plusieurs associations actives des différentes régions de la Tunisie.

Cette formation s'inscrit dans la continuité des efforts de l'organisation dans la région du Proche-Orient et l'Afrique du Nord, dans le cadre du projet de « Réduction des pertes et du gaspillage alimentaire et développement des chaînes de valeur pour la sécurité alimentaire en Egypte et en Tunisie ». 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.

Cette formation particulière est 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 scolaire 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) 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 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 confectionner des plats simples sans gaspillage, reconverter les restes des plats et gérer ainsi la réduction du gaspillage alimentaire.

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 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 le gaspillage alimentaires qui s'élevaient à environ 200 kg par personne/an dans la région Mena.

Parmi les objectifs du projet, la FAO et ses partenaires est d'améliorer la sécurité alimentaire (quantitative et qualitative) et réduire les impacts négatifs des pertes et gaspillages alimentaires sur les ressources naturelles et l'environnement.

Ajouté le : 08-03-2019

Publier cette page



Suppléments



Services

- Programme TV
- Météo
- Allons au cinéma
- Carnet culturel
- Heures des Prières
- Cours de devises
- Trafic aérien
- Horaires des trains
- Pharmacies de services
- Téléphones utiles
- Liens utiles

Petites annonces

- Carnet
- Nécrologie

Espace membres

Vous êtes déjà membre :

Mot de passe oublié ?

Devenez membre ! Et profitez de tous les avantages

Recevez votre mot de passe

Rubriques

- De bonne source
- Pourquoi ?
- Galerie photos
- Sondages

Détente