

Signature de deux chartes pour réduire le gaspillage alimentaire en Tunisie

19 juillet 2019

Par : WMC avec TAP

Deux chartes, l'une concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire et sur la réduction des pertes et gaspillage dans la chaîne de valeur lait et produits dérivés, ont été signées, vendredi 19 juillet à Tunis, à l'occasion de la clôture d'un atelier du projet "Réduction des pertes et gaspillage alimentaires et développement des chaînes de valeur pour la sécurité alimentaire en Egypte et en Tunisie".

Le directeur général de l'Institut national de la consommation (INC), Mourad Ben Hassine, a expliqué que la charte pour la lutte contre le gaspillage alimentaire a été signée par 18 organisations, associations de la société civile et structures professionnelles (Fédération tunisienne de l'hôtellerie, Institut national de consommation, Fédération nationale des industries agroalimentaires...), afin d'assurer un suivi continu de la valeur réelle du gaspillage alimentaire en Tunisie à travers la réalisation d'études et de recherches dans ce domaine et à proposer des solutions pour lutter contre ce phénomène.

La charte comprendra des engagements et des objectifs communs pour collecter les données relatives aux déchets alimentaires et identifier les domaines d'intervention en plus de l'élaboration des programmes d'éducation à la consommation responsable dans le milieu éducatif et universitaire.

D'après l'INC, le gaspillage alimentaire des familles tunisiennes s'élevait, en 2016, à 17 dinars par mois par famille, soit 5% des dépenses alimentaires, alors qu'en même temps 600 mille Tunisiens souffrent de malnutrition (soit 4,9% de la population).

Le gaspillage déclaré touche également 16% pour le pain, 10% pour les produits céréaliers, 6% pour les légumes et 23% pour le lait et produits dérivés.

Quant à la charte pour la réduction des pertes et gaspillage dans la chaîne de valeur lait et produits dérivés, elle a été signée par plusieurs centrales de laits relevant du Groupement interprofessionnel des viandes rouges et du lait. Elle engage ces derniers à veiller à l'élaboration d'une vision claire et à planifier des stratégies pour lutter contre les pertes dans la chaîne de valeur lait et produits dérivés.

Il s'agit, également, d'adopter une approche participative pour réduire à 50% les pertes de lait, au cours des cinq prochaines années.

Par ailleurs, le représentant en Tunisie et coordinateur pour l'Afrique du Nord de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Philippe Ankers, a mis l'accent sur la nécessité de réduire le gaspillage des produits alimentaires surtout que ce phénomène impacte négativement l'économie et l'environnement.

Environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture est perdue ou gaspillée chaque année dans le monde, représentant un tiers de toute la nourriture produite pour la consommation humaine, a-t-il indiqué.

Les chiffres de la faim dans le monde sont préoccupants puisqu'environ 820 millions de personnes souffrent de la faim, selon le dernier rapport publié par la FAO sur la sécurité alimentaire en 2019, a-t-il fait savoir.

D'après le responsable de la FAO, 500 mille Tunisiens sont incapables, aujourd'hui, d'assurer leurs alimentations de base.

Pour mémoire, le projet de réduction des pertes et gaspillage alimentaires et développement des chaînes de valeur pour la sécurité alimentaire en Egypte et en Tunisie(2017-2019), financé par l'Agence italienne de coopération pour le développement (1,2 million d'euros) et mis en œuvre par la FAO, vise à réduire les pertes et gaspillages tout au long des chaînes de valeurs alimentaires (céréales et laits), à améliorer l'efficacité du système alimentaire, à mieux utiliser les ressources naturelles et à accroître la contribution du secteur agricole et à la stabilité économiques.



ARTICLES EN RELATION
