Institut National de la consommation

”الخبز إلي نطيش فيه
جيبي أولى بيه“

La stratégie pour la réduction du gaspillage de pain

Tarek Ben Jazia, Directeur Général

Institut National de la Consommation

27-01-2016

I - Les constats

Constat 1 : Une grande consommation de pain

6.7 millions de pains

- Le tunisien est un grand consommateur de pain : en moyenne 70 Kg/personne/an (en France 58 kg/personne/an, en Algérie 62 Kg/personne/an)
- On dépense en moyenne 200 dinars/ménage/an dans la rubrique « pain ».
- Durant le mois de Ramadan la consommation de la baguette augmente en moyenne de 135% contre une baisse de 38% de la consommation du gros pain.
- Chaque jour, sont produits en Tunisie 6.7 millions de pains (3.9 millions gros pain, 2.7 millions de baguettes), transformés à partir de plus de 6.5 millions de quintaux de farine par an.

Constat 2 : La subvention du pain pénalise la caisse générale de compensation :

1650 MD

- Les dépenses de la caisse générale de compensation atteindront cette année 1650 MD, dont 887 MD pour le blé, contre 447 MD en 2007.
- La subvention de la farine pour le pain est passée de 116.4 MD en 2013, à 120 MD en 2015.
- Le coût réel d'un gros pain est de 465 millimes (subvention de 235 millimes) et se vend à 230 millimes, et la baguette 374 millimes et se vend à 190 millimes (subvention de 84 millimes).
- On importe plus de 80% de nos besoins en blé tendre, soit 4 baguettes sur 5 sont importées. Les importations de blé représentent à elle seule plus de 51% de nos importations alimentaires.
- Selon une étude réalisée par l'INS et la BAD : la compensation du pain contribue à la réduction de la pauvreté de 1.2%. Le consommateur tunisien bénéficie en moyenne de 33 dinars de subvention au niveau du pain, des 84 dinars qui lui sont alloués annuellement en terme de subvention des produits alimentaires (sucre, huiles végétales,…).

Constat 3 : développement d'un commerce du pain rassis :

1Kg de pain= 4 Kg de farine animale

- Suite au phénomène du gaspillage de pains, s'est développé en Tunisie un commerce important du pain rassis : le sac de 50 Kg se vend entre 15 et 20 dinars comme alimentation au bétail.
- 1Kg de pain équivaut à 4 Kg de farine animale.

Constat 4 : L'enjeu santé de la consommation du pain

1.8 kg de sel/100kg de farine

- Selon l'Institut National de Nutrition et de Technologie Alimentaire, nous avons l'un des pains les plus salés du bassin méditerranéen (1.8 kg de sel/100kg de farine).
- 30% des Tunisiens âgés entre 35 et 70 ans souffrent d'hypertension artérielle.... et 60 % d'entre eux l'ignorent (société tunisienne de cardiologie et de chirurgie cardio-vasculaire)
- En Tunisie, en 2009, la mortalité cardiovasculaire représente 28.9% de la mortalité totale, en partie causée par un excès de sel.
- Nous consommons quotidiennement plus de 10 g de sel/jour alors que l'OMS recommande 5 à6 g/jour. Le pain y est pour quelque chose.
- Le sel est responsable de 2.3 millions de morts/an dans le monde

Constat 5 : un niveau important de gaspillage du pain :

300 milles dinars pain perdu par jour

Selon une étude réalisée par l'INC, se basant sur les chiffres de la production de pain, ainsi que la consommation des ménages, des restaurants universitaires, des hôpitaux, des unités hôtelières, des prisons,…le gaspillage du pain est évalué à 900.000 pains par jour, soit une valeur de 300 milles dinars, soit 100 millions de dinars par an.

Constat 5 : un niveau important de gaspillage du pain :

300 milles dinars pain perdu par jour

Diagnostic des causes:

- prix bas du pain qui encourage à la consommation,
- Qualité médiocre du pain qui ne permet pas une longue conservation,
- Manque d'habitudes de consommation dans le recyclage du pain.
- Circuits de distributions mal organisés (boulangeries, épiceries,)
- Apparition des boulangeries anarchiques,
- Concurrence de la part des grandes surfaces et des boulangeries-pâtisserie régies par le décret loi de 1956

II- Inspiration

L’expérience turque

700 millions de dollars/an

- Dans notre travail nous nous sommes inspirés d’expériences étrangères et notamment l’expérience Turques :
- La stratégie turque contre le gaspillage du pain a commencé en 2012 après un constat de gaspillage de 6 millions de pains (raghif)/ jour et 2.1 milliards/an avec un coût estimé à 1.5 milliards de Lires Turques soit 700 millions de dollars/an.
- La campagne a démarré par une circulaire du président du gouvernement Turc ordonnant l’implication des différentes structures et la mobilisation des financements nécessaires pour la campagne de sensibilisation qui a coûté 228 millions de dollars.
- Rappeler que le coût du gaspillage peut aider à construire 500 écoles et 80 Hôpitaux.
- Les résultats : hausse de la consommation du pain avec la mouture, gain estimé à 1.3 milliard de dollars dont 136 millions de dollars grâce à la baisse du gaspillage de pain, et 1.1 milliard de dollars grâce à la baisse de consommation.

III- Objectifs de la stratégie nationale pour la réduction du gaspillage du pain

- Réduire le gaspillage de pain de 10% durant les 2 premières années, et 30% sur 5 ans.
- Sensibiliser les consommateurs à la nécessité de rationnaliser la consommation du pain,
- Inciter les consommateurs à une meilleure conservation du pain.
- Encourager l'utilisation du pain rassis,
- Inciter les pouvoirs publics à adopter de nouvelles catégories de pains tels que le pain fait à 30% de mouture et 70% de farine, qui a des valeurs nutritives et contribue à la réduction des dépenses de compensation et notre dépendance à l'importation de blé tendre.
- Accompagner les boulangers dans l'amélioration de la qualité du pain
- Impliquer les structures publiques dans l'effort de lutte contre le gaspillage du pain (cantines, restaurants universitaires, hôpitaux, centres pénitenciers,….)

IV- Les axes :

- Axe 1 : Communication, sensibilisation et formation
- Axe 2 : Réforme du système de production et de distribution du pain en Tunisie
- Axe 3 : Mobilisation des institutions gouvernementales,
- Axe 4 : éducation à la consommation

V- Indicateurs :

- Réduire de 30% le gaspillage du pain en 2019 : mesurable à travers une nouvelle étude à prévoir en 2020.
- Organiser au moins 3 évènements nationaux (concours, séminaire,….) sur le gaspillage du pain/an.
- Organiser au moins 3 sessions de formation/an pour les différents intervenants,
- Publication d’au moins 4 supports de communication (spots, dépliants, flyer, autocollants, guides…)

VI- Les partenaires :

- La chambre syndicale des boulangers,
- Le ministère de l’enseignement supérieur,
- Le ministère des affaires religieuses,
- Le ministère de la santé,
- Le ministère de l’éducation
- L’Organisation de Défense des Consommateurs,

VII- Financement et logistique

- La stratégie s’étale selon les premières prévisions sur 5 ans (2015-2019).
- Pilotage : INC.
- Financement : budget de l’INC+ recherche de financements.

VIII- Ce qui a été fait

- Ramadan 2015 : Une campagne dans les journaux sur le gaspillage du pain,
- Ramadan 2015 : Publication journalières de recettes à base de pains rassis ainsi que la communication dans les médias.
- Ramadan 2015 : Distribution de 70.000 sacs à pain avec des messages pour la rationalisation de consommation de pain.
- Préparation de l'enquête sur le gaspillage du pain (questionnaire+autorisation du Conseil National de la Statistique)

- Expérience pilote avec l'INNTA et la chambre syndicale régionale des boulangers de Bizerte, sur la réduction du niveau de sel dans le pain, dans le gouvernorat de Bizerte : objectif atteint de réduction de 30% de sel dans le pain.
- Réalisation d'une enquête reportage avec la chaine Al Janoubia: web tv: www.inc.nat.tn
- Janvier 2016 : édition d'un autocollant sur le gaspillage de pain.

المعهد الوطني للاستهلاك

رمضان السنا ...

نستهلكو أقل وأفضل،
من أجل صحتنا وجيبنا

قيمة الخبز البايت في تونس تبلغ 100 مليون دينار في السنة

التونسي يزيد استهلاكه للخبز الصغير بـ 135 بالمائة في رمضان

- ☑ نشريو الخبز على قد حاجياتنا
- ☑ نحفظو الخبز الفاضل، باش إنجموا نعاودو نستعملوه
- ☑ نستعملو الخبز البايت في إعداد وجبات أخرى

www.inc.nat.tn

institut national de la consommtion - Tunisie

Validation : INC Sac a pain Ramdan 2015 Signature et cachet	Date : ...../...../2015

Validation : ANM Sac a pain Ramdan 2015 Signature et cachet	Date : ...../...../2015

Client : ANM et INC Agence : ozé Proposition maquette Sac a pain Ramdan 2015	01/06/2015

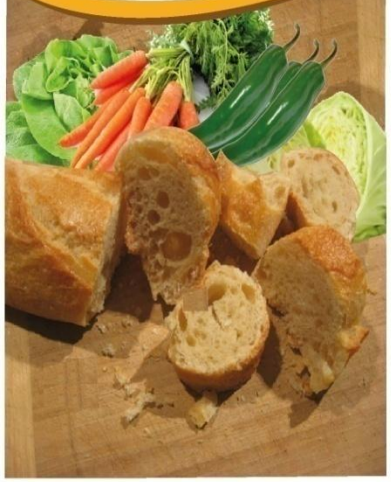
«Pain rassis n'est pas perdu»

«Mon pain rassis me rassasie»

«Ne jette pas le pain, utilise le dans des plats très fins»

Institut national de la nutrition et de technologie alimentaire

Institut national de la consommation



RECETTES DE PAIN RASSIS

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage du pain

34, rue de Cologne, Lafayette 1002 Tunis – Tél : 71 283 672 – Fax : 71 283 646
: www.inc.nat.tn
: Institut national de la consommation-Tunisie

RECETTES DE PAIN RASSI

1) salade de saison

Laitue, carottes râpées, chou rouge râpé. Vinaigrette avec huile d'olive, citron, sel et poivre. Bien mélanger et garder au frais.
Préparer des cubes de pain rassi légèrement huilés et dorés sur une poêle très chaude.
Au moment de servir, ajouter à la salade les cubes de pain et des cubes de fromage de brebis.

2) Boulettes de dinde sur un lit de khobbiza

Laver, couper la khobbiza et la faire cuire à la vapeur 10 mn.
Préparer les boulettes avec de l'escalope de dinde, chapelure de pain rassi, persil haché, œufs, sel, poivre et noix de muscade, fromage râpé.
Former des petites boulettes et faites les pocher dans un bouillon de poulet. Les boulettes remontent à la surface une fois cuites.
Mettez un peu d'huile d'olive, ail, harissa Arbi, pas de sel, poivre,coriandre et carvi moulus. Feu doux, ajouter khobbiza et remuez quelques minutes.
Servir tout chaud.

3) Osbâne de chou vert avec makrounet Dar

Préparer la farce. Pain rassi râpé, viande hachée, persil et oignon hachés, œufs, sel poivre, curcuma, menthe sèche, Borghoul (très peu), ras hanout et kebbaba (très peu). Ramollir les feuilles de chou dans l'eau bouillante, garnir de farce et ficeler pour obtenir de jolies osbanes.
Préparer la sauce tomate avec huile d'olive, ail, tomates pelées, tabel de bizerte (mélange local), sel et poivre, herbes, mettre les osbanes à mijoter pendant 20 mn. Sortir les osbanes au chaud. Mouiller avec un peu d'eau et lier avec un peu de chapelure. Goûter la sauce et la mélanger avec makrounet Dar (spécialité bizertine) cuite ds l'eau bouillante avec une pincée de curcuma pour la couleur. Garnir de osbanes chaudes et servir chaud.

4) gâteau du terroir

Bouillir 1/2 l de lait, y ajouter 2 sachets de sucre vanille, y tremper une baguette de la veille. Écraser à la fourchette.
Laisser tremper 50 g de raisins secs dans de l'eau de fleur d'oranger.
Battre 5 œufs, 50 g de sucre, 1 cc de cannelle, 100 g de chocolat noir en morceaux, une banane en dés, les raisins. Bien mélanger avec le pain écrasé. Beurrer un moule à cake, verser l'appareil bien mélangé et cuire au four préchauffé pendant 35 mn.
Décorer avec un coulis de chocolat chaud.

المعهد الوطني للاستهلاك
"الخبز إلي نطيش فيه
جيبي أولى بيه"
" نحافظ على الخبز باش نعاود نستعملو"
" نشري على قد الحاجة"
" نستعمل الخبز البايت في أكلات أخرى"
www.inc.nat.tn
الهاتف : 71 283 672 --- الفاكس : 71 283 646

IX- Ce qui va se faire en 2016

- Continuer la campagne de sensibilisation et de communication (problèmes de financements),
- Réaliser l'enquête périodique sur le gaspillage du pain.
- Juin 2016 : organiser 2 formations pour les boulangers, en coopération avec la chambre syndicale, sur les nouvelles techniques d'amélioration de la qualité du pain,
- Organiser au moins un prêche du vendredi dans les mosquées sur le gaspillage du pain, en coopération avec le ministère des affaires religieuses,
- Septembre 2016 : organiser une formation pour les économes des restaurants universitaires sur les moyens de réduire le gaspillage du pain et la réutilisation du pain rassis.
- Novembre 2016 : organiser un concours national auprès des écoles, en partenariat avec le ministère de l'éducation, sur le meilleur dessin représentant la nécessité de rationnaliser la consommation du pain.

X- Difficultés

- Le changement de ministres n’a pas pu donner l’appui politique nécessaire pour cette stratégie,
- Le manque de financements,
- La réticence de certaines structures.
- Les coûts excessifs de la diffusion de spots de sensibilisation sur les chaînes publiques.

Merci pour votre attention
www.inc.nat.tn