

Réduction des pertes et gaspillage alimentaire et développement des chaînes de valeur pour la sécurité alimentaire (PGA)

CONTEXTE

Les pertes et le gaspillage de produits alimentaires dans la région Proche-Orient et Afrique du Nord sont considérables et contribuent à réduire la disponibilité des aliments, à aggraver la pénurie d'eau, à accélérer la dégradation de l'environnement et à accroître le recours aux importations alimentaires dont la région est déjà fortement tributaire.

La réduction des pertes et du gaspillage de produits alimentaires est reconnue aujourd'hui comme un aspect prioritaire pour lutter contre la faim et contrer les menaces pesant sur les écosystèmes.

JUSTIFICATION DU PROJET

La région du Proche-Orient et Afrique du Nord est définie comme déficitaire en nourriture et a recours à l'importation de plus de 50 pour cent de produits alimentaires afin de répondre aux besoins caloriques de ses populations. Ses pertes et gaspillages en nourriture sont estimés à plus de 200 kg/personne/an, soit une valeur économique de plus de 50 milliards de dollars annuellement.

Ces pertes par produits sont estimées à:

- 45% pour les fruits et légumes,
- 28% pour les poissons et les produits de la mer,
- 26% pour les racines et tubercules,
- 19% pour les céréales,
- 18% pour les produits laitiers,
- 13% pour les viandes.

Le gaspillage de la nourriture est particulièrement important pendant les fêtes religieuses, les cérémonies de mariage, les réunions familiales et le mois de jeûne du Ramadan.

CADRE GENERAL DU PROJET

L'initiative du Projet PGA est lancée dans une perspective :

- d'amélioration de la sécurité alimentaire et de la nutrition,
- d'amélioration du niveau de revenu des agriculteurs,
- la réduction des impacts négatifs des pertes et gaspillages alimentaires sur les ressources naturelles.

Lorsque des aliments sont perdus ou gaspillés, toutes les ressources naturelles utilisées pour les produire, les transformer, les conditionner, les transporter et les commercialiser sont également gâchées

APERCU DU PROJET

Intitulé du projet : Réduction des pertes et gaspillage alimentaire et développement des chaînes de valeur pour la sécurité alimentaire (PGA)

Code : GCP/RNE/004/ITA

Pays : Tunisie et Egypte

Durée : 3 ans

LES FAITS EN TUNISIE : Les pertes et gaspillages alimentaires en Tunisie n'ont pas fait l'objet de travaux d'estimations quantitatives complètes tout au long des chaînes de valeurs alimentaires.

Une étude réalisée par l'Institut National de la Consommation, sur le gaspillage du pain a montré que 900.000 unités de pain sont gaspillées par jour, soit une valeur 100 millions de dinars par an. Sachant que le tunisien consomme en moyenne 70 kg/an de pains (en France 58 kg) qui valent en moyenne 200 dinars/ménage/an.



CADRE INSTITUTIONNEL

La réduction des pertes et des gaspillages de produits alimentaires est considérée comme une approche réalisable et rapide pour accroître les disponibilités vivrières et renforcer la sécurité alimentaire



Les partenaires et bénéficiaires directs incluent :

- Les institutions en charge de générer des connaissances et de fournir l'information pertinente à la formulation de politiques publiques, et à l'adoption des techniques de réduction des pertes et gaspillages alimentaires, ainsi que les acteurs impliqués dans la formulation de ces politiques (ministères, société civile et Organisations des producteurs, etc.).
- Les acteurs des chaînes de valeurs identifiées dans les zones géographiques choisies (petits producteurs, collecteurs, transformateurs, commerçants,...)

La Direction Générale des Etudes et Développement Agricoles du Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche assurera la liaison entre le projet et les différentes institutions gouvernementales et non gouvernementales et autres partenaires concernés pour le pilotage et la supervision de la mise en œuvre du projet.

LES PRODUITS NATIONAUX ESCOMPTEES

1. Améliorer les connaissances sur les PGA en Tunisie et en Egypte. Les filières sélectionnées porteront sur les céréales et le lait pour la Tunisie, la tomate et le raisin pour l'Egypte.
2. Renforcer les capacités de gestion des chaînes de valeur alimentaires sélectionnées afin de mieux coordonner, négocier et organiser les activités des chaînes de valeur alimentaires dans une démarche de prévention et de réduction des PGA ;
3. Adopter et promouvoir les technologies et les bonnes pratiques qui permettent de réduire les PGA, avec un accent particulier sur les petites et moyennes entreprises agricoles (PMEA).
4. Dynamisation des rapports et des partenariats entre les différents acteurs/actrices des chaînes de valeur pour accroître leur valeur ajoutée.

LES PRODUITS INTER-REGIONAUX

1. Développer des méthodes et outils comparables.
2. Lancer une plateforme afin de faciliter les échanges entre pays, comparer les méthodes et valoriser les expériences nationales.
3. Elaborer des synthèses des travaux nationaux et les partager en vue de contribuer aux dialogues politiques régionaux et internationaux.

Pour plus d'informations :

Nadoua GMIR
Ingénieur Agro-économiste
MARHP/DGEDA
Directeur des Etudes et
de la planification
Point Focal du Projet
nadoua.gmir@yahoo.fr

Cristina Scarpocchi
Value Chain and Gender Expert –
Programme Coordinator
FAO - Rome, Italy
Tel. +39-06-57053193
Cristina.Scarpocchi@fao.org

Ahmed BOUGACHA
AFAOR (Programme)
FAO Tunis
Tel : +216 71 906 55
Ahmed.bougacha@fao.org