





**Juin 2024**

**Document de Projet préparé par RDD dans le cadre de SwitchMed II**

Plan de formation : Gaspillage Alimentaire

**Plan de formation : Gaspillage Alimentaire**

**Avertissements**

Les désignations employées et la présentation du rapport dans cette publication n'impliquent en aucun cas l'expression d'une opinion de la part du Secrétariat des Nations Unies concernant le statut juridique d'un pays, territoire ou ville, ou de ses autorités, ni concernant la délimitation de ses frontières.

La mention d'une entreprise commerciale ou d'un produit dans ce document n'implique pas l'aval du Programme des Nations Unies pour l'Environnement ou des auteurs. L'utilisation des informations de ce document à des fins publicitaires ou promotionnelles n'est pas autorisée. Les noms et symboles de marques déposées sont utilisés de manière éditoriale sans intention de porter atteinte aux lois sur les marques ou les droits d'auteur.

Les opinions exprimées dans cette publication sont celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement les vues du Programme des Nations Unies pour l'Environnement. Nous regrettons toute erreur ou omission qui aurait pu être commise involontairement.

© Photo issue de <https://www.asiapathways-adbi.org/wp-content/uploads/2021/02/Repurposing-food-waste-A-circular-economy-approach-for-the-food-system.jpg>

**Programme des Nations Unies pour l'environnement**

Le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) est la principale autorité environnementale du système des Nations Unies. Le PNUE utilise son expertise pour renforcer les normes et pratiques environnementales tout en aidant à mettre en œuvre les obligations environnementales aux niveaux national, régional et mondial.

La mission du PNUE est de fournir un leadership et d’encourager le partenariat dans la protection de l’environnement en inspirant, en informant et en permettant aux nations et aux peuples d’améliorer leur qualité de vie sans compromettre celle des générations futures.

**Programme SwitchMed**

Le programme SwitchMed est financé par l'Union européenne (UE) et mis en œuvre par le PNUE. Il vise à promouvoir une économie circulaire dans les pays du sud de la Méditerranée en changeant la manière dont les biens et services sont produits et consommés. Pour y parvenir, SwitchMed fournit des outils et des services directement au secteur privé, soutient un environnement politique favorable et facilite l'échange d'informations entre les partenaires et les principales parties prenantes.

**Racines et Développement Durable (RDD) :**

Racines et Développement Durable (RDD) est une association tunisienne qui promeut un développement local et régional aligné sur les caractéristiques des territoires et des populations. Elle valorise le patrimoine, à la fois matériel et immatériel, crucial pour le développement durable. RDD œuvre pour intégrer cette dimension patrimoniale dans le développement, sensibilise sur la destruction du patrimoine tunisien et ses impacts socio-économiques, et soutient la protection et la mise en valeur du patrimoine à travers des projets de développement. Les membres de RDD croient en l'importance de lier le patrimoine au développement régional.

**Équipe SwitchMed du PNUE :**

Luc Reuter, Coordinateur des politiques SwitchMed, luc.reuter@un.org
Chang Yan, Responsable associé de programme, chang.yan@un.org

**Équipe RDD :**Samir Meddeb, Président, samgeop17@outlook.com

Ridha Abbès, r.abbes@topnet.tn

**Point focal national SwitchMed :**Nabil Hamdi, Point focal national SwitchMed II, ministère de l’Environnement, Tunisie

**Mission d’appui à la préparation technique et animation d’un**

**Dialogue national autour du gaspillage alimentaire**

Plan de formation

Plan de formation :

[1 Connaissances d’ordre réglementaire, conceptuel et institutionnel sur le gaspillage alimentaire : …………………………………………………………………………………………………………………………………………………..1](#_Toc171460422)

[2 Connaissances pour sensibiliser et initier des changements de comportements pour réduire le gaspillage alimentaire 2](#_Toc171460423)

[3 Connaissances techniques pour la réduction du gaspillage dans les circuits de transport, entreposage, distribution, marchés et grandes-surfaces, boulangeries 4](#_Toc171460424)

[4 Connaissances techniques dans la gestion, la récupération et la valorisation des produits alimentaires gaspillés 5](#_Toc171460425)

[5 Proposition de programme de formation pour le Gaspillage alimentaire 6](#_Toc171460426)

[6 Proposition de programme de formation pour le Gaspillage hôtelier. 9](#_Toc171460427)

# Connaissances d’ordre réglementaire, conceptuel et institutionnel sur le gaspillage alimentaire

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Thème | Objectif/Contenu | Public cible |
| Le cadre juridique et institutionnel du gaspillage alimentaire | Définition et enjeux du gaspillage alimentaire Les acteurs du gaspillage alimentaireLa réglementation qui influence le niveau du gaspillage alimentaireLes mécanismes et instruments juridiques et incitatifs pour lutter contre le gaspillage alimentaireLes approches et les applications pour la réduction du gaspillage alimentaire | Gouvernement ; Ministères agriculture, industrie, commerce, environnement |
|
| Les sources et causes des pertes et du gaspillage alimentaire  | Les pertes alimentaires dans l’agriculture et l’élevageLes pertes agricoles dans l’industrie de transformation agro-alimentaire et le transport des produitsLes pertes et gaspillage dans les circuits de distribution et de conservationLe gaspillage alimentaire dans les  | Ministères : agriculture, industrie, commerce, INC,  |
|
| Les méthodes d’analyse et de quantification des pertes et du gaspillage alimentaire | Localiser les sources et lieux des pertes et gaspillage alimentaire,Les outils de quantification et d’analyse des pertes alimentaires Les enquêtes auprès des ménages, des restaurants et des hôtels Déterminer les points critiques de pertes et gaspillage alimentaires, Les solutions et mesures possibles qui en découlent pour la réduction du gaspillage alimentaire | INC, Ministères : agriculture, Commerce, Environnement, Bureaux d’étudesONG’s |
|  |  |  |

# Connaissances pour sensibiliser et initier des changements de comportements pour réduire le gaspillage alimentaire

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Thème | Objectif/Contenu | Public cible |
| Changer le comportement de consommation | Comprendre le Gaspillage Alimentaire :Sensibiliser les consommateurs à l'impact du GA.Comment réduire le gaspillage alimentaire :Fournir des outils pratiques pour réduire le GA au foyer.Comment sensibiliser les consommateurs :Encourager les nouveaux comportements alimentaires | Le consommateur final ONG Ecoles, Lycées Universités |
| Eduquer au non-gaspillage alimentaire | Comprendre le gaspillage alimentaire et ses enjeux,Eduquer dans les cours scolaires sur les impacts du gaspillage alimentaire,Faire apprendre les bonnes pratiques et gestes dans les clubs scolaires, les cantines, et restaurants universitaire | Ecoles, Lycées Universités, Cantines et restaurants universitaires |
| Changer la gestion de de restauration/ hôtels vers moins de gaspillage | Simulation de la chaîne de production alimentaire, du champ à l'assiette.Identification des points de gaspillage à chaque étapeElaborer un planning des repas, en tenant compte d’une alimentation saine, de la disponibilité des aliments et des goûtsPréparer la liste de courses optimiséesTechniques de conservation, de congélation et de fermentation Choisir le bon service : buffer modéré, à la carte, Savoir utiliser les excédents : développer sa créativité à partir d’excédents alimentaires pour réinventer sa cuisineRéutilisation et réparation : maximiser l'utilisation des aliments et minimiser les déchets.Recyclage et compostage : optimiser le traitement des déchets restants de manière écologique. | Hôtels, Restaurants, |
| Sensibilisation dans les hôtels ; restaurants | Création de posters, vidéos et messages pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.Création de scénarii de vidéos sur les réseaux sociaux, afin de sensibiliser au gaspillage alimentaire. Simulation de discussions avec le personnel et les clients pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. | Hôtels, FTH, Tour-opérateurs,  |
|  |  |  |

# Connaissances techniques pour la réduction du gaspillage dans les circuits de transport, entreposage, distribution, marchés et grandes-surfaces, boulangeries

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Thème | Objectif/Contenu | Public cible |
| Prévention des risques de pertes alimentaire dans les circuits de distribution  | Optimiser la logistique, la manutention et le transport des produits alimentaires Bien gérer les centres de stockage et les chaines frigorifiques, Bien gérer les marchés de gros et les centres distribution, | Transporteurs, gérants et personnels des centres d’entreposage et des marchés  |
| Organisation et technique de distribution | Optimiser la logistique dans les grandes surfaces : Optimiser l’approvisionnement Améliorer le stockage et l’exposition des produits à vendre : Appliquer les techniques de fifo Gérer les dates de péremption des aliments Appliquer la promotion sur les produits dont la date de péremption est proche  | Les gestionnaires des grandes surfaces |
|
| Les techniques de préparation et de cuisson du pain,  | Optimiser le dosage et améliorer la pate Optimiser la cuisson du pain dans le four (Température, durée)Améliorer les techniques d’emballage et de distribution du pain | Boulangeries traditionnelles et modernes |

# Connaissances techniques dans la gestion, la récupération et la valorisation des produits alimentaires gaspillés

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Thème | Objectif/Contenu | Public cible |
| Récupération et valorisation des produits invendus dans les marchés et les grandes surfaces | Récupérer et trier les produits non vendus,Distribution, revente des produits non vendus, mas encore comestibles aux personnes en nécessité | Gestionnaire du marché de gros, ONG’s, Start-ups |
| Techniques de réutilisation/réemploi des excédents de repas  | Récupérer et bien stocker les restes de repas comestibles,Préparation des recettes à partir des restes de repas Distribution, revente des repas récupérés aux personnes en nécessité | Traiteurs, personnels de restaurants et d’hôtels, ONG’s |
| La valorisation animale et organique des déchets alimentaires | Récupérer et trier les déchets alimentaires Valorisation pour l’alimentation des poulets et du bétail Bases du compostage et techniques pour obtenir un compost de qualité ; traitement avant et pendant la fermentation : Compostage domestique, Compostage groupé ou compostage industriel | Gestionnaire des déchets, Municipalités, agriculteurs, ONG’s |
|  |  |  |

# Proposition de programme de formation pour le Gaspillage alimentaire

A partir de l’état des lieux que nous avons réalisé, nous avons pu identifier les besoins et les objectifs des deux formations que nous proposons pour le GA consommateurs. La conception du contenu de la formation a été envisagée par la création de supports nécessaires et adaptés à la cible. S’en suivra la mise en œuvre et l’évaluation

Cette formation a pour cible les consommateurs finaux de produits alimentaires, pour changer leur comportement de consommation. Étant donné Le changement de comportement est un processus relatif à une motivation personnelle volontaire, pour l'abandon des mauvaises habitudes de gaspillage et l'adoption de comportements durables et responsable dans la consommation individuelle et collective, nous avons opté pour une approche de formation participative et basée sur les activités.

1. **Formation orientée consommateur**

**A. Objectifs du Programme**

Sensibiliser les consommateurs à l'impact du GA.

Fournir des outils pratiques pour réduire le GA au foyer.

Encourager les nouveaux comportements alimentaires

**B. Public Cible**

**Le Consommateur final** : les personnes souhaitant adopter des habitudes alimentaires durables pour réduire le gaspillage

**Durée du Programme** : répartition selon les besoins de la formation

**C. Planification des journées de formation**

**Jour 1 : Comprendre le Gaspillage Alimentaire**

|  |
| --- |
| **Matinée**  |
| **Ouverture : Une activité « brise-glace » et identification des Attentes** Jeux de rôle pour se présenter et partager ses attentes par rapport à la formation.**Atelier Participatif : Qu'est-ce que le Gaspillage Alimentaire ?** Présentation de photos de GA impactantes (environnemental, économique et social) (Brainstorming de groupe pour définir le GA pour répondre à la question : « Pourquoi le changement des habitudes de consommation est inéluctable au GA ? » |
| **Après-midi**  |
| Jeu de Simulation : La Chaîne Alimentaire Simulation de la chaîne de production alimentaire, du champ à l'assiette.Identification des points de gaspillage à chaque étape.Débat et Réflexion : Échanges d'Expériences Personnelles Partage d'expériences sur le gaspillage alimentaire à domicile.Discussion sur les défis rencontrés et les solutions possibles. |

**Jour 2 : Comment réduire le Gaspillage Alimentaire ?**

|  |
| --- |
| **Matinée**  |
| **Ateliers Pratiques** :Planifier les repas Proposer des méthodes pour élaborer un planning des repas de la semaine, en tenant compte d’une alimentation saine, de la disponibilité des aliments et des goûts et du pouvoir d’achat.Atelier de création par les participants de listes de courses optimisées.Relever le défi du Gaspillage ZéroDéfinition et principes fondamentaux du zéro déchet et son importance sur l’impact environnemental.La Chaîne Alimentaire Simulation de la chaîne de production alimentaire, du champ à l'assiette.Identification des points de gaspillage à chaque étape. |
| **Après-midi**  |
| **Jeu de Simulation** : Débat et Réflexion : Échanges d'Expériences Personnelles Partage d'expériences sur le gaspillage alimentaire à domicile.Discussion sur les défis rencontrés et les solutions possibles.Présentation de la pyramide de la réduction des déchets ExplicationDiscussionStratégies de réduction Réduction à la source : comment limiter la génération de déchets dès le départ.Réutilisation et réparation : maximiser l'utilisation des aliments et minimiser les déchets.Recyclage et compostage : optimiser le traitement des déchets restants de manière écologique.Techniques de Conservation des Aliments Ateliers de conservation, de congélation et de fermentation.Fabrication de conserves maison et de congélation des aliments (tomates, confitures).Échange de bonnes pratiques : les astuces de « Grand-mère » Élaboration collective d'un guide de bonnes pratiques. |

**Jour 3 : Comment sensibiliser les consommateurs ?**

|  |
| --- |
| **Matinée**  |
| **Ateliers Pratiques** : **Campagne et de Sensibilisation** Création par les participants de posters, vidéos et messages pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.Jeu de rôle et simulations au sein des groupes sur création de scenarii de vidéos sur les réseaux sociaux, afin de sensibiliser au gaspillage alimentaire. Présentation des campagnes de sensibilisation créées par les participants. |
| **Après-midi**  |
| **Jeu de Simulation** : **Atelier de Campagne et de Sensibilisation (suite)**Scénarios de la vie quotidienne impliquant des décisions pour éviter le gaspillage.Discussion sur les meilleures pratiques et les ajustements possibles. |

# Proposition de programme de formation pour le Gaspillage hôtelier.

A partir de l’état des lieux sur le GA, que nous avons réalisé, nous avons pu identifier les besoins et les objectifs des deux formations que nous proposons pour le GA hôteliers. La conception du contenu de la formation a été envisagée par la création de supports nécessaires et adaptés à la cible. S’en suivra la mise en œuvre et l’évaluation.

Cette formation a pour cible les hôteliers, au niveau de l’activité « restauration » pour changer leurs habitudes de gestion. Le changement de gestion de la chaine de restauration est indispensable pour adopter un mode de production durables et responsable l’hôtellerie. Ce programme interactif vise à engager activement les hôteliers dans la réduction du gaspillage alimentaire en utilisant des méthodes pédagogiques dynamiques et participatives.

**Formation orientée hôteliers et restaurateurs**

**A. Objectifs du Programme**

* Sensibiliser le personnel à l'impact du GA.
* Fournir des outils pratiques pour réduire le GA dans les hôtels pour changer les modes de production et de gestion classiques pour plus de durabilité, pour réduire le gaspillage causé par les différents intervenants de la chaine de production alimentaire de l’hôtel.
* Public cible : Propriétaires, gestionnaires, chefs de cuisine, et personnel de cuisine.
* Durée du Programme : en fonction des besoins des cibles.

**B. Planification des journées de formation**

**Jour 1 : Comprendre le Gaspillage Alimentaire**

|  |
| --- |
| **Matinée**  |
| * **Ouverture : Une activité « brise-glace » et identification des Attentes**

Jeux de rôle pour se présenter et partager ses attentes par rapport à la formation.* **Atelier Participatif : Qu'est-ce que le Gaspillage Alimentaire ?**
* Présentation de photos de GA impactantes (environnemental, économique et social) Brainstorming de groupe pour définir le GA pour répondre à la question : « Pourquoi le changement des habitudes de consommation est inéluctable au GA ? »
 |
| **Après-midi**  |
| Jeu de Simulation : La Chaîne Alimentaire Hôtelière* Simulation de la chaîne de production alimentaire, du champ à l'assiette.
* Identification des points de gaspillage à chaque étape.
* Débat et Réflexion : Échanges d'Expériences Personnelles
	+ Partage d'expériences sur le gaspillage alimentaire à domicile.
	+ Discussion sur les défis rencontrés et les solutions possibles.
 |

**Jour 2 : Comment réduire le Gaspillage Alimentaire dans les hôtels ?**

|  |
| --- |
| **Matinée**  |
| **Ateliers Pratiques** :* Planifier les repas
* Proposer des méthodes pour élaborer un planning des repas de la semaine, en tenant compte d’une alimentation saine, de la disponibilité des aliments et des goûts et du pouvoir d’achat.
* Atelier de création par les participants de listes de courses optimisées.
* Relever le défi du Gaspillage Zéro
* Définition et principes fondamentaux du zéro déchet et son importance sur l’impact environnemental.
* La Chaîne Alimentaire
* Simulation de la chaîne de production alimentaire, du champ à l'assiette.
* Identification des points de gaspillage à chaque étape.
 |
| **Après-midi**  |
| **Jeu de Simulation** : * Débat et Réflexion : Échanges d'Expériences Personnelles
* Partage d'expériences sur le gaspillage alimentaire dans les hôtels.
* Discussion sur les défis rencontrés et les solutions possibles.
* Présentation de la pyramide de la réduction des déchets
* Explication
* Discussion
* Stratégies de réduction
* Réduction à la source : comment limiter la génération de déchets dès le départ.
* Réutilisation et réparation : maximiser l'utilisation des aliments et minimiser les déchets.
* Recyclage et compostage : optimiser le traitement des déchets restants de manière écologique.
* Techniques de Conservation des Aliments
* Ateliers de conservation, de congélation et de fermentation.
* Fabrication de conserves maison et de congélation des aliments (tomates, confitures).
* Échange de bonnes pratiques : les astuces de « Grand-mère »

 - Élaboration collective d'un guide de bonnes pratiques. |

**Jour 3 : Comment sensibiliser les Employés ?**

|  |
| --- |
| **Matinée**  |
| **Ateliers Pratiques** : **Campagne et de Sensibilisation** * Création par les participants de posters, vidéos et messages pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.
* Jeu de rôle et simulations au sein des groupes sur création de scénarii de vidéos sur les réseaux sociaux, afin de sensibiliser au gaspillage alimentaire.
* Présentation des campagnes de sensibilisation créées par les participants.
* Simulation de discussions avec le personnel et les clients pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.

**Projet de Groupe : Plan d'Action Hôtelier** * + Élaboration d'un projet pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'hôtel.
	+ Planification des étapes et des ressources nécessaires.

**Table Ronde : Engagement Continu** * Discussion sur les moyens de maintenir les efforts à long terme.
* Établissement de groupes de soutien et de suivi.
 |
| **Après-midi**  |
| * **Jeu de Simulation** : **Atelier de Campagne et de Sensibilisation (suite)**
* Scénarios de la vie quotidienne impliquant des décisions pour éviter le gaspillage.
* Discussion sur les meilleures pratiques et les ajustements possibles.
* Simulation de discussions avec le personnel et les clients pour sensibiliser au gaspillage alimentaire (effectuée par les participants).
 |

**Jour 4 : Comment inciter aux bonnes pratiques ?**

|  |
| --- |
| **Matinée**  |
| * **Présentation d’une vidéo sur un établissement exemplaire**
	+ Observation des pratiques de gestion des stocks et de réduction du gaspillage dans un hôtel modèle.
	+ Discussion avec les responsables sur les défis et solutions.
* **Atelier de Créativité et Innovations**
	+ Brainstorming sur des solutions innovantes adaptées au contexte hôtelier local.
	+ Création de processus de production/gestion innovants avec utilisation des technologies
* **Exercice de Réflexion : Évaluation des Pratiques**

- Auto-évaluation des pratiques actuelles de gestion des aliments.- Élaboration d'un plan d'amélioration professionnel. |
| **Après-midi**  |
| **Projet de Groupe : Plan d'Action Hôtelier** * + Élaboration d'un projet pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'hôtel, faisant intervenir tous les employés du service restauration.
	+ Planification des étapes et des ressources nécessaires.

**Table Ronde : Engagement Continu** * Discussion sur les moyens de maintenir les efforts à long terme.
* Établissement de groupes de soutien et de suivi par la direction
 |

**Jour 5 : Mise en Pratique et Engagement du personnel hôtelier**

|  |
| --- |
| **Matinée**  |
| * **Atelier : Développement d'un Plan d'Action Personnel et Professionnel**
	+ Identification des objectifs personnels et professionnels pour réduire le gaspillage.
	+ Création d'un plan d'action avec des étapes concrètes par les participants.
* **Jeu Collaboratif : Simulation de Scénarios**
* Scénarios de la vie quotidienne impliquant des décisions pour éviter le gaspillage.
* Discussion sur les meilleures pratiques et les ajustements possibles.
 |
| **Après-midi**  |
| * **Mise en Œuvre d’un projet hôtelier collectif**
* Travail en groupe pour lancer des initiatives au sein de l’hôtel (compostage, récupération, optimisation des repas).
* Présentation du projet avec simulation de retour d'expérience.
* **Clôture se la formation :**
* Résumé des apprentissages et engagement des participants.
* Remise des certificats de participation et célébration des efforts communs.
 |

**Outils nécessaires pour l’activité restauration**

**Pour la gestion des menus**

* Applications mobiles :
	+ MealBoard est calendrier de planification des repas,
	+ Paprika Recipe Manager est une application qui regroupe diverses idées de recettes.
* NoWaste est une application qui permet de suivre les dates de péremption, d’organiser et gérer efficacement la nourriture.
* Guides pratiques : Livres de recettes pour restes, manuels de conservation des aliments.

**Pour la médiatisation des activités durables de l’hôtel**

* Réseaux Sociaux : communication sur Facebook, Instagram, Twitter.
* Supports Visuels : Affiches, flyers, vidéos éducatives.

**Les objets et ustensiles de cuisine durables, à l’usage et la conservation**

Contenants hermétiques, appareils de mise sous vide, ustensiles de cuisines efficaces et durables, gestion des