





**Juin 2024**

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

Fiches de Projets Gaspillage Alimentaire

**Fiches de Projets 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**

Proposition de fiches de projet

**Proposition de fiches de projets**

[1 **Intitulé du projet 1** : Système d’information relatif au gaspillage alimentaire en Tunisie 2](#_Toc171357432)

[2 **Intitulé du projet 2** : Stratégie de prévention des pertes alimentaires au niveau de la production, transformation et distribution des produits alimentaires 4](#_Toc171357433)

[3 **Intitulé du projet 3** : Programme de communication, d’éducation et de sensibilisation pour la lutte contre le gaspillage alimentaire en Tunisie 6](#_Toc171357434)

[4 **Intitulé du projet 4** : Programme de réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur de l’hôtellerie et la restauration : réglementation, incitation, sensibilisation, valorisation, récupération 8](#_Toc171357435)

[**5 Intitulé du projet 5 :** Projet de récupération et de valorisation des biens alimentaires invendus dans les marchés et les grandes surfaces pour des fins sociales et pour le recyclage **10**](#_Toc171357436)

# Intitulé du projet 1 : Système d’information relatif au gaspillage alimentaire en Tunisie

|  |
| --- |
| **Contexte :**Le gaspillage alimentaire est un sujet dont on entend beaucoup parler, pourtant il n’est pas toujours évident de comprendre ce qu’il ne représente réellement ni les enjeux qui l’entourent. Le gaspillage alimentaire s’illustre comme un véritable phénomène de société aux lourdes conséquences. Pour apprécier son importance et bien appréhender ses enjeux et impacts sur la société, l’économie et l’environnement, il convient de disposer et bien connaitre régulièrement les différents types de données relatives au gaspillage alimentaire dans le pays.Il est à signaler que les seules données disponibles sont relatives au gaspillage alimentaire chez les ménages, que l’Institut national de la consommation (INC) a déterminé sur la base d’une enquête auprès d’un échantillon de 2000 personnes, menée en 2017.  |
| **Objectifs du projet*** Identification et recensement des sources du gaspillage alimentaire.
* Quantification régulière du gaspillage par source et nature.
* Estimation du coût du gaspillage alimentaire.
 |
| **Résultats attendus*** Les principales sources du gaspillage alimentaire sont identifiées.
* Le volume et la nature du gaspillage sont déterminés régulièrement.
* Les informations recueillies sont traitées et analysées pour dégager des mesures et actions pointues
 |
| **Composantes du projet**Il s’agit de développer et de mettre en place un système d’information relatif au gaspillage alimentaire. Ce système devra se baser sur une méthode fiable d’identification et recensement des sources du gaspillage alimentaire. La quantification du gaspillage par source et nature devra se faire d’une manière régulière, de façon que les changements sociodémographiques soient considérés. Le traitement et analyse des données doivent être effectués en vue de déterminer des indicateurs de suivi et d’impacts du niveau de gaspillage et des répercussions sur l’économie, la société et l’environnement. Le système devra intégrer des mécanismes de communication et de diffusion des données et des résultats.Les principaux éléments du projet sont :* Identifier les différentes sources de gaspillage sur toute la chaine alimentaire (Agriculture, transformation agroalimentaire, distribution, consommation).
* Etudier les différentes méthodes de quantification du gaspillage par domaine/maillon de la chaine alimentaire.
* Evaluation de la méthode d’enquête utilisée par l’INC et l’étude d’autres méthodes de calcul du gaspillage alimentaire (Enquête, pesage chez les ménages/restaurants, …).
* Développer une méthode adéquate pour la détermination des quantités du gaspillage par source et planifier sa mise en œuvre.
* Appliquer la méthode de quantification du gaspillage alimentaire et collecter les données.
* Traiter les données et déterminer les indicateurs du système d’information, par exemple :
	+ Le taux de gaspillage par source.
	+ Les principaux produits gaspillés.
	+ Les pertes financières liées aux pertes et gaspillages alimentaires.
* Analyser les données et produire les documents de diffusion et d’études, par exemple :
	+ Un bulletin d’information sur les pertes et gaspillages alimentaires.
	+ Des études thématiques qui traitent de certains aspects relatifs au gaspillage alimentaires.
	+ Des études prospectives sur les pertes et gaspillages alimentaires qui auront le mérite d’éclairer les décideurs et les principales parties prenantes sur l’évolution du phénomène.
 |
| **Porteur du projet :** Institut National de la consommation (gaspillage)  |
| **Partenaires de mise en œuvre :** Ministère du commerce, ministère de l’Agriculture, ministère de l’environnement, ...PNUE, FAO, PNUD, |
| **Coût estimatif du projet** 200 mille dinars (Etude et développement du système)100 milles dinars (Exécution de la première application du système) |
| **Durée du projet :** 1 année |

# Intitulé du projet 2 : Stratégie de prévention des pertes alimentaires au niveau de la production, transformation et distribution des produits alimentaires

|  |
| --- |
| **Contexte :**Les pertes alimentaires au niveau du système d’approvisionnement des consommateurs en produits alimentaires affectent tous les maillons de la production à la commercialisation. De ce fait, il convient de fournir des efforts pour réduire les pertes au niveau de la production par les exploitations agricoles, au niveau du transport des produits agricoles, au niveau de la transformation par les unités industrielles et au niveau de la distribution par les commerces. La réduction de ces pertes a le mérite de contribuer à accroitre la disponibilité des produits alimentaires sur le marché, à baisser le coût de l’alimentation pour les ménages et à réduire le recours aux importations pour l’Etat.  |
| **Objectifs du projet**La stratégie vise à favoriser :* La réduction des pertes au niveau des exploitations agricoles.
* Une meilleure valorisation des produits et sous-produits agricoles par l’industrie agroalimentaire.
* Une meilleure distribution, conservation et écoulement des produits alimentaires par le système commercial.
 |
| **Résultats attendus*** Les pertes alimentaires sont bien identifiées au niveau de la production, du transport, de la transformation et de la commercialisation.
* Des mesures et modalités pratiques sont prises et mise en œuvre pour prévenir les pertes alimentaires.
* Les pertes alimentaires sont sensiblement réduites au niveau de la production, du transport, de la transformation et de la commercialisation.
 |
| **Composantes du projet**Il s’agit de développer et de mettre en place une stratégie nationale de prévention des pertes alimentaires et ce à travers : * Un programme de formation et d’accompagnement des exploitations agricoles en vue de réduire les pertes au niveau de la production, de la récolte, de la collecte et de la conservation et le stockage des produits agricoles.
* Un programme d’accompagnement des unités industrielles pour réduire les pertes au niveau du système de transformation, de conditionnement et de stockage des produits alimentaires issus des industries agroalimentaires.
* Un programme d’accompagnement des commerçants et des grandes surfaces en vue de réduire les pertes au niveau de la gestion des produits destinés à la commercialisation.
 |
| **Porteur du projet :** Ministères de l’agriculture, de l’industrie et du commerce  |
| **Partenaires de mise en œuvre :** UTAP, UTICA |
| **Coût estimatif du projet** 150 000 dinars (Etude et développement des trois programmes)1 500 000 dinar/an (Exécution des trois programmes pendant un an) |
| **Durée du projet :** 1 année |

# Intitulé du projet 3 : Programme de communication, d’éducation et de sensibilisation pour la lutte contre le gaspillage alimentaire en Tunisie

|  |
| --- |
| **Contexte :**Malgré le coût onéreux du gaspillage alimentaire pour le budget des ménages et de l’Etat et son impact néfaste sur l’environnement et l’écosystème, il est constaté que la perception de ce phénomène chez une large partie des citoyens tunisiens reste assez faible et ne témoigne pas d’une véritable prise de conscience de la gravité de la situation et de l’impératif d’un changement de paradigme à tous les échelons et maillons du système alimentaire. Plus le consommateur est conscient des enjeux planétaires et de durabilité de l’écosystème naturel plus son opinion s’oriente vers la nécessité de lutter contre le fléau de perte et du gaspillage alimentaire. L’éducation, la communication et la sensibilisation autour du problème de gaspillage alimentaire est essentielle pour lever la conscience des citoyens.  |
| **Objectifs du projet :*** Renforcer la connaissance et la conscience des citoyens par rapport aux enjeux du gaspillage alimentaire.
* Imbiber la culture de sobriété et de non-gaspillage chez les élèves et les enfants.
* Informer les citoyens et consommateurs sur les bonnes pratiques en matière d’achats, de conservation, d’emballage ou de recyclage des aliments.
 |
| **Résultats attendus*** Les ménages (hommes, femmes, enfants) se comportent de manière à éviter le gaspillage alimentaire.
* Les médias consacrent une partie de leurs programmes et émissions à la lutte contre le gaspillage**.**
* Les établissements d’éducation ont introduit des activités (cours dans certaines matières, tels que : éducation civique, religion, etc., activités de clubs scolaires, …) visant l’éducation au non-gaspillage alimentaire.
 |
| **Composantes du projet**Le programme de communication, d’éducation et de sensibilisation est développé pour une période adéquate pour atteindre les objectifs escomptés de réduction du gaspillage alimentaire auprès des différents groupes cibles. Les principaux éléments du programme sont :* Entreprendre des formations et de sensibilisation pour les différents acteurs concernés (media, éducateurs, imams…) en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.
* Entreprendre des campagnes de sensibilisation et d’information ciblant les ménages, les jardins d’enfants et les écoles primaires.
* Relancer la charte de lutte contre le gaspillage alimentaire initiée par l’INC en mobilisant les partenaires signataires et l’élargissant à d’autres partenaires.
* Développer et distribuer par les partenaires des supports de communication spécifiques à chaque cible, notamment des organismes de la société civile dans le cadre de la charte.
* Elaborer un guide de bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire en vue de l’utiliser dans les activités et campagnes de sensibilisation des citoyens et des groupes sociaux au gaspillage alimentaire.
* Réaliser des enquêtes de suivi et d’évaluation des activités de sensibilisation, basées sur des indicateurs de suivi et d’impact, par exemple :
	+ X % des habitants appliquent au moins une mesure de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire,
	+ X % des ONG’s approchées ont participé à au moins n activités de sensibilisation auprès des ménages et d’autres groupes cibles pour réduire le gaspillage alimentaire
	+ Les pertes financières liées aux pertes et gaspillages alimentaires
	+ Les écoles ont introduit dans au moins une matière ou dans un club scolaire des éléments relatifs aux enjeux du gaspillage alimentaire
 |
| **Porteur du projet :** Institut National de la consommation (INC) et Organisation Tunisienne pour l’Information du Consommateur (OTIC) |
| **Partenaires de mise en œuvre :** ONG’s, Ministère du commerce, ministère de l’Éducation, ministère de l’enseignement supérieur, Municipalités ...PNUE, FAO, PNUD, GIZ,  |
| **Coût estimatif du projet** 100 mille dinars (Développement du programme et des supports de communication)100 milles dinars/ans (Mise en œuvre du programme pendant la première année) |
| **Durée du projet :** 1 année |

|  |
| --- |
|  |

# Intitulé du projet 4 : Programme de réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur de l’hôtellerie et la restauration : réglementation, incitation, sensibilisation, valorisation, récupération

|  |
| --- |
| **Contexte :**Le secteur de l’hôtellerie et de la restauration constitue un des piliers de l’économie tunisienne, toutefois ce secteur représente une des principales sources du gaspillage alimentaire et ce en raison notamment du système buffet qui est appliqué par de nombreuses unités hôtelières en Tunisien (All inclusive) et par la restauration collective. Conscients du problème du gaspillage alimentaire et de son impact négatif sur leur image de marque et la rentabilité de leur activité, certaines unités hôtelières ont pris des initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire. Toutefois, ces initiatives demeurent individuelles et leur consolidation nécessite la mise en place d’une politique nationale pour organiser et encadrer la lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau de tout le secteur. Pour ce faire, le présent projet est proposé comme outil à la disposition du ministère du tourisme permettant d’instaurer et de conduire la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le secteur.  |
| **Objectifs du projet :*** Diagnostiquer la situation du gaspillage alimentaire dans le secteur de l’hôtellerie et la restauration.
* Identifier les bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les unités hôtelières et les restaurants.
* Mettre en place une politique nationale (cadre juridique, directives techniques…) pour la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le secteur.
* Assurer l’accompagnement et le suivi des acteurs du secteur en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 |
| **Résultats attendus*** Un cadre politique et institutionnel de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le secteur de l’hôtellerie et la restauration est mis en place.
* Des bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire sont identifiées et vulgarisées auprès de acteurs concernés.
* Des unités hôtelières et des restaurants adoptent les bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.
* Le gaspillage alimentaire est réduit sensiblement au niveau du secteur de l’hôtellerie et de la restauration avec des effets positifs sur ce dernier et sur l’économie et l’environnement du pays.
 |
| **Composantes du projet**Il s’agit de mettre en place une stratégie nationale de réduction du gaspillage alimentaire dans les unités hôtelières et les restaurants et ce à travers : * Un diagnostic précis du gaspillage alimentaire au niveau du secteur de l’hôtellerie et de la restauration.
* Un inventaire des bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le secteur.
* Un cadre juridique et organisationnel pour la conduite d’une politique sectorielle en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les unités hôtelières et les restaurants.
* Un programme d’appui et d’accompagnement des unités hôtelières et des restaurants pour la promotion de bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 |
| **Porteur du projet :** Ministère du tourisme (ONTT) |
| **Partenaires de mise en œuvre :** Fédérations des hôteliers et des restaurateurs, UTICA  |
| **Coût estimatif du projet** 100 mille dinars (Développement de la stratégie)700 mille dinars/an (Mise en œuvre de la stratégie pendant la première année) |
| **Durée du projet :** 1 année |

# Intitulé du projet 5 : Projet de récupération et de valorisation des biens alimentaires invendus dans les marchés et les grandes surfaces pour des fins sociales et pour le recyclage

|  |
| --- |
| **Contexte :**Les pertes constatées sur les marchés de gros, de détail et dans les grandes surfaces sont constituées en majorité de produits périmés, endommagés, considérés comme non comestibles et donc non vendus.A ce propos, le marché de gros de Bir Kasâa génère en moyenne 20 tonnes de déchets par jour, constitués principalement de légumes et de fruits confisqués par l'inspection sanitaire comme produits impropres à la consommation. Ces produits sont transportés vers la décharge contrôlée de Borj Chakir en vue d’être enfouis après une opération de dénaturation par la pulvérisation de chaux. |
| **Objectifs du projet :*** Identification, recensement et analyse des pertes et du gaspillage alimentaire au niveau des marchés de gros, de détail et des grandes surfaces.
* Etablissement des conventions avec les marchés et les grandes surfaces, ainsi qu’avec les associations caritatives.
* Récupération et valorisation des produits alimentaires jetées après tri.
 |
| **Résultats attendus*** La partie des produits périmés et endommagés dans les marchés et les grandes surfaces, qui sont encore aptes à la consommation sont récupérés pour des fins sociales.
* La partie des produits périmés et endommagés dans les marchés et les grandes surfaces, non comestibles sont valorisés que ce soit comme aliment de bétail ou dans l’agriculture (compostage).
 |
| **Composantes du projet**Les produits alimentaires invendus peuvent être donnés à des associations caritatives, qui les redistribuent à des personnes dans le besoin. Les produits non alimentaires peuvent être recyclés ou réutilisés, ce qui permet de réduire leur impact environnemental. Ce concept nécessite une série d’activités qui peuvent être résumées comme suit :* Recenser les marchés et les grandes surfaces qui génèrent des déchets des produits alimentaires classés non comestibles.
* Quantifier et analyser les pertes et le gaspillage alimentaire au niveau des marchés de gros, de détail et des supermarchés, en déterminant les causes et les modes actuels de leurs évacuations.
* Etudier les possibilités et le potentiel de tri de ces déchets pour en extraire les produits qui sont encore valables pour la consommation humaine.
* Consulter les services d’hygiène pour régler et homologuer la méthode de tri et de récupération des produits destinés à la consommation humaine saine,
* Etablir des conventions avec les marchés et les grandes surfaces pour la récupération des produits alimentaires périmés ou abimés,
* Etablir des conventions avec les associations caritatives ou avec d’autres organisations qui peuvent redistribuer les aliments récupérés.
* Etablir des conventions avec les éleveurs, les agriculteurs ou les entreprises de valorisation organiques pour la récupération des produits non comestibles
 |
| **Porteur du projet :** Start-up ou ONG avec l’appui de l’Institut National de la consommation (INC)  |
| **Partenaires de mise en œuvre :** Ministère du commerce, ministère de l’Agriculture, ministère de l’environnement, ...PNUE, FAO, PNUD, |
| **Coût estimatif du projet** 200 mille dinars (Etude et développement du système)100 milles dinars (Exécution de la première application du système) |
| **Durée du projet :** 1 année |