

Le gaspillage alimentaire coûte à chaque tunisien 64 dinars par mois en moyenne (Enquête INC)



Date de publication: 10/10/2016

Thèmes: Consommation

Protection

Alimentation

Type document: Actualités

Enquêtes

Tunis, 10 oct. (TAP)-Le gaspillage alimentaire coûte à chaque tunisien en moyenne 68 dinars par mois, soit 18% du total des dépenses alimentaires (364d/mois), selon une enquête de terrain, réalisée par l'Institut National de la Consommation (INC). L'enquête a porté sur un échantillon de 2004 personnes réparties sur tous les gouvernorats afin de connaître notamment, la disposition du consommateur du tunisien à gaspiller et à changer de comportement dans ce domaine.

A cet égard, environ 98,2% des personnes enquêtées ont souligné que le gaspillage alimentaire est un grand problème à éviter alors que pour 70% des enquêtés, le niveau de gaspillage alimentaire est en hausse, a affirmé à l'Agence TAP, le directeur général de l'INC Tarek Ben Jazia .

En ce qui concerne les restes alimentaires, 3,8% des enquêtés affirment utiliser ces restes dans la préparation d'autres plats, 22% consomment la totalité de leurs plats tandis que 70% de l'échantillon jettent les aliments ou les donnent à leurs animaux.

Le budget mensuel des dépenses alimentaires s'élève en moyenne à 364 dinars. Cependant, le tiers des familles tunisiennes dépensent plus de 400 dinars, tandis que le budget alimentaire de 22% des enquêtés ne dépasse pas 200d, selon le responsable de l'institut.

L'enquête a montré également, que la moitié des familles enquêtées ne préparent pas leurs listes d'achats avant de visiter les commerces contre 41% qui le font .

Selon l'enquête, le pain figure en première position parmi les produits gaspillés par les Tunisiens, avec un taux de 16% des pains achetés, suivi par les céréales (10%), les légumes (6,5%), les fruits (4%), le lait et ses dérivés (2,3%) et les viandes (2%).

Le gaspillage est, selon Ben Jazia, essentiellement, à l'achat irrationnel des produits de consommation, la préparation de repas en quantité dépassant les besoins, la mauvaise conservation des plats et des produits alimentaires...

Afin de faire face à ce fléau, le responsable a recommandé d'intensifier la sensibilisation quant aux méfaits de gaspillage, de mettre en place des mécanismes de suivi et de concevoir un plan national de lutte contre ce phénomène.

Il a, même, préconisé de promulguer une loi sur le gaspillage alimentaire, à l'instar des pays comme la France et l'Italie, laquelle encourage les restaurants et les grands surfaces commerciales à se débarrasser du reste des plats et des produits alimentaires au profit des associations caritatives, en les exemptant, en contre partie, des taxes municipales.

Le directeur général a en outre, annoncé, que l'INC a été chargé d'étudier les volets du gaspillage du lait et de pain, à l'échelle nationale, dans le cadre du programme de valorisation de la chaîne de



valeurs et de lutte contre le gaspillage alimentaire, lancé par l'Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) en partenariat avec le ministère de l'Agriculture et des ressources hydrauliques. Des études seront menées dans ce cadre pour définir les composantes des déchets d'un échantillon composé de 1500 familles, et ce, pendant deux mois.

Par ailleurs, les efforts seront également, axés sur l'étude des déchets des espaces commerciaux (supermarchés), des restaurants universitaires, des restaurants des hôpitaux, des prisons et des hôtels. Les résultats de ces études seront publiés mi-2017

Auteur: INC