

REHOBOTH

Nous transformons nos déchets alimentaires en énergie.

SOMMAIRE



DE LA PRODUCTION À LA CONSOMMATION



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



BIO ENERGIE



De la production à la poubelle



Les différents types d'aliments et les différentes formes de vente



Estimation des coûts : de la production à la consommation ; Analyse économique



Les invendus et les déchets



Les différents types d'aliments et les différentes formes de vente



Féculents



Fruits et légumes



Viandes, poissons et œufs



Corps gras



Produits sucrés



Lait et produits laitiers



Boissons

formes:

Boites de conserve
Surgelés
Séchés
Précuits, Liquide
…

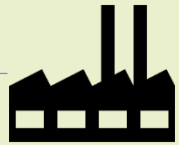


Estimation des coûts : de la production à la consommation ; Analyse économique

Études de cas : pécheur artisanal



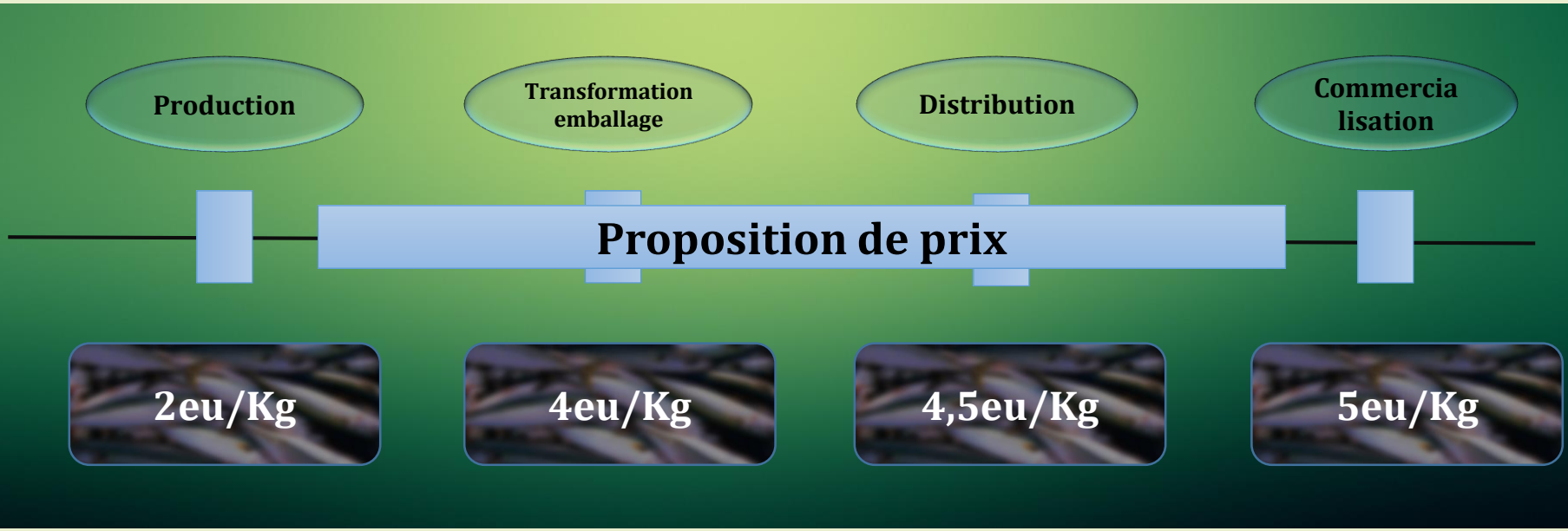








Production	Transformation, emballage	Distribution	Commercialisation
Qté: 100t Prix par KG: 2 eu Donc 100.000kg = 200.000 Eu	en incluant les frais de main d'œuvres, matières premières, les matériaux, frais généraux …	En incluant les frais de transport, logistique …	Frais de commercialisation …



Sur 100% des poissons achetés

- 100 tonnes à 200.000 euro au prix initial

Après transformation, emballages, distribution et commercialisation :

le produit coût désormais

1Kg à 5 euro

- Donc 100 tonnes à 500.000 euro dans l'ensemble



Les invendus et les déchets

Sommes-nous sûrs d'avoir tout vendu?

- Gâchés, détruits
- Qualité moindre
- Invendus
- Périmés/Pourris
- Perdus dans la restauration
- Consommation final





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Circuit du gaspillage alimentaire



Causes et conséquences du gaspillage



Gaspillage en Tunisie



Circuit du gaspillage alimentaire

100t = 200.000 eu

13,2t = 26,400 eu gaspillées

1,7t = 5780 eu gaspillées

4,7t = 9400 eu gaspillées

14,3t = 28600 eu gaspillées





Causes et conséquences du gaspillage



Causes

- Le climat parfois chaud et humide
- Les techniques de culture
- De récolte
- De conservation limitées
- Le manque d'infrastructures
- Les périodes de fêtes
- Des parasites et des maladies
- conditionnement et aux erreurs humaines
- …



Conséquences

- Économiques
- Environnementales
- Éthiques et au sociales



Gaspillage en Tunisie

Producteurs en matière première

Entreprises de transformation alimentaire

Les grossistes et grande distribution

Le ménage

Sur le plan législatif, rien n'est encore fait.

Les produits les plus gaspillés

1. Pain : 16%
2. Céréales : 10%
3. Légumes : 6.5%
4. Fruits : 4%
5. Lait et dérivés : 2.3%
6. Viandes : 2%

Grandes surfaces, grossistes:

Chaque jour ; 30kg de produits alimentaires (légumes, fruits, viandes…) sont :

- jetés
- aspergés à l'eau de javel
- sont quand même vendus

Coûts

Les gaspillage alimentaire coûte à chaque Tunisiens environs ;

64 dinars tn/mois

Institut Nat de Consom: 2004

900.000 unités de pain sont gaspillées/jour soit : 100 millions de dt/an (FAO)



TRANSFORMATION DES DECHETS LES INVENDUS ALIMENTAIRES EN COMPOSTAGE BIO ENERGIE


Transformation engagée

COMPOSTAGE

Obtenu grâce à la fermentation aérobie, e compostage aura pour objectif principal la fertilisation du sol (les fleurs, pots de plantes à la maison, dans le potager, les jardinières, pour la pelouse, la végétation, les arbres... bref tout ce qui concerne la croissance végétale.



Seront vendus par paquet de 1 à 5 kg ou plus selon les besoins



- Alimentation du site de production en énergie et autres site de l'entreprise (20% - 30% de la production totale)
- les 70% seront vendus pour l'utilisation des ménages

BIOGAZ ET BIODIESEL

Obtenus grâce à la fermentation anaérobie dans des digesteur en combinant les différents composants nécessaire pour l'obtention du produit; entendu majoritairement alimentaire: les produits qui y restent de cette transformation peuvent encore devenir du compostage.

REHOBOTH

Rachel KAKUDJI

PROMOTRICE DU PROJET REHOBOTH /
Détentrice d'un master professionnel en management des ressources humaines et de l'entreprise.

Coordonnées :

Email:
rachelkakudji@gmail.com
LinkedIn : Rachel KAUDJI
Tél mob: +216 54804980