



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR
Secrétariat d'Etat à l'économie SECO



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

Préparation d'un inventaire des produits du terroir agroalimentaires tunisiens

Tunis, le 20 Octobre 2016



Contexte

- La mission a été menée dans le cadre du Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et du Terroir (PAMPAT) financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO);
- Le Projet PAMPAT est mis en œuvre par l'ONUDI en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche, ainsi que le Ministère de l'Industrie et du Commerce;
- Le Comité de Pilotage de la mission est composé par l'ONUDI (Projet PAMPAT), la DGPA, la DGAB, l'APIA, la DGIA et le Centre Technique de l'Agroalimentaire.

Contexte

- Intérêt croissant pour la valorisation et la promotion des produits du terroir pour favoriser le développement rural / territorial;
- Meilleur positionnement des produits du terroir en Tunisie;
- Les études, travaux de recherche et connaissances sur les produits du terroir tunisien sont **sporadiques, peu connus et non répertoriés**;
- Sous le leadership de l'APIA, il est prévu l'organisation d'un concours des produits du terroir pour 2017;
- Un préalable pour l'organisation de ce concours est la préparation d'un inventaire des produits du terroir;
- L'inventaire final des produits du terroir ainsi que les fiches remplies pour chaque produit seront présentés en marge du SIAT, Aujourd'hui le 20 Octobre 2016 à Tunis.

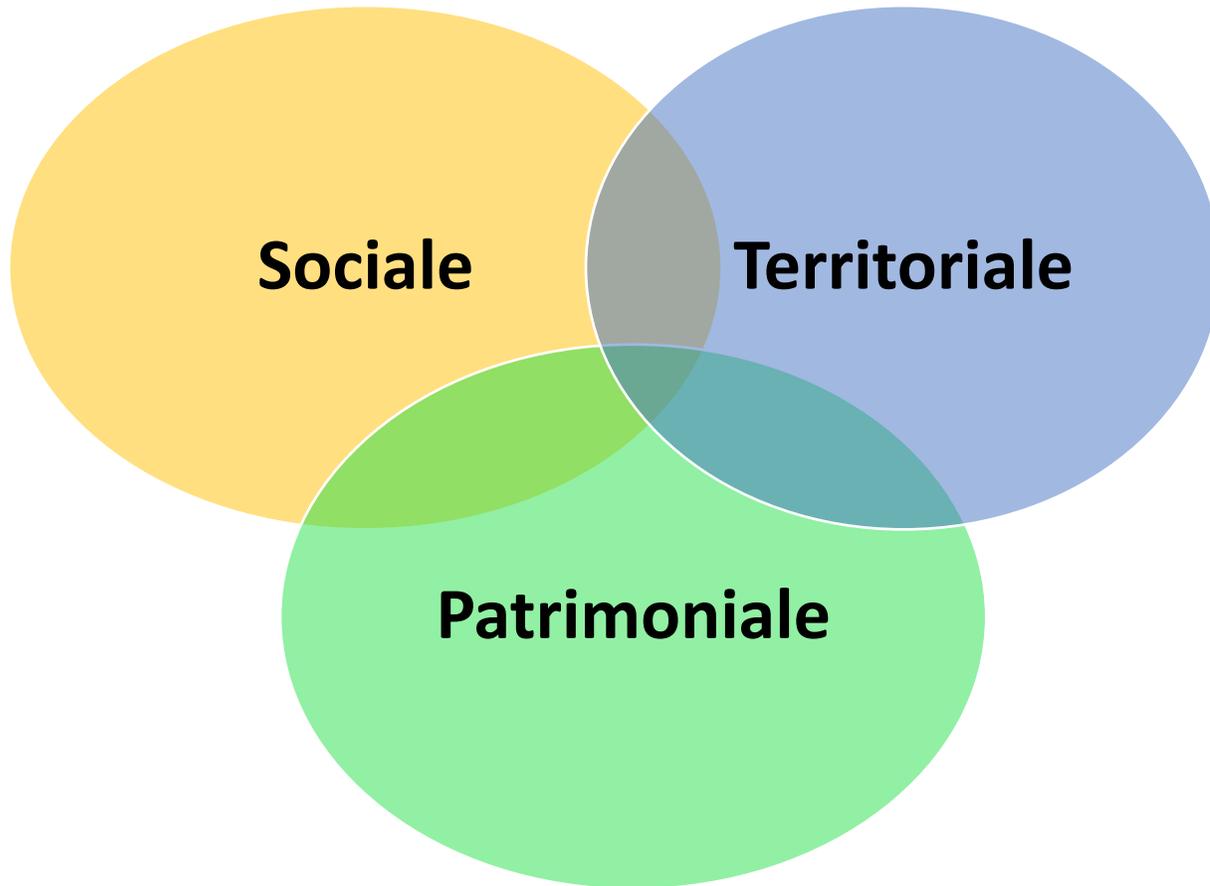
La mission a couvert les produits agricoles à usage alimentaire à l'état frais ou ayant subi une transformation

Méthodologie adoptée

1. Finalisation des **critères de sélection** des produits du terroir tunisien (Déjà validé);
2. Finalisation d'un **modèle de fiche de présentation** pour chaque produit du terroir retenu / Brève description du produit et importance socio-économique (Déjà validé) ;
3. Recherche bibliographique => Version 1 de la liste des Produits du terroir;
4. Entretiens téléphoniques => Version 2 de la liste;
5. Réunions de terrain => **Inventaire préliminaire des produits du terroir** avec la fiche de chaque produit retenu ainsi que la grille d'évaluation y afférente complétés ;
6. Animation d'une 1^{ère} série d'ateliers dans trois zones géographiques de la Tunisie (Nord, Centre, Sud) pour **présenter, discuter et affiner l'inventaire préliminaire des produits du terroir** ;
7. Animation d'une 2^{ème} série d'ateliers (Nord, Centre, Sud) pour **présenter et valider l'inventaire national des produits du terroir** ;
8. Présenter les résultats de la mission le 20.10.2016 en marge du SIAT 2016.⁴

Introduction

Produits du terroir



Définition retenue

- Un produit du terroir appartient à « **Un espace géographique délimité** dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire **un savoir collectif de production** fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires sociotechniques sont ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité, et aboutissent à une réputation pour un bien originaire de cet espace géographique ». (UNESCO, 2005)

Critère d'inventaire des produits du terroir en Tunisie

- Les critères proposés s'articuleront autour des éléments suivants :
 - 1. Typicité** : Le produit du terroir doit présenter des caractéristiques uniques, non reproductibles ailleurs, liées à son origine, qui lui confèrent des **caractéristiques uniques et une réputation sur le marché**.
 - 2. Ancrage physique au territoire** : Le Produit du terroir dérive ses caractéristiques de **typicité d'une ou plusieurs ressources naturelles du territoire** tels que les caractéristiques pédoclimatiques du territoire, et/ou des ressources génétiques végétales ou animales. Les matières premières principales doivent en principe provenir du territoire même où se réalise la transformation.
 - 3. Ancrage historique au territoire** : Le produit est produit depuis longtemps dans le territoire, en représentant ainsi une composante identitaire pour la région. Un produit du terroir doit exister **depuis au moins 60 ans** (critère éliminatoire) ;
 - 4. Savoir-faire et lien avec la culture locale** : Ce critère couvre le **savoir-faire local (technicité et exclusivité) et sa transmission entre générations**, ainsi que les événements culturels et touristiques liés au produit conférant une spécificité au territoire.

Evaluation - Critères éliminatoires

- les critères éliminatoires sont :
 1. **Le produit doit avoir obligatoirement une unicité (typicité)** : Les produits obtenant la note 0 à cette question seront éliminés.
 2. **Le produit doit être obligatoirement ancré historiquement** : Le produit doit exister depuis au moins 60 ans Les produits obtenant la note 0 à cette question seront éliminés.



Le produit est considéré comme étant du terroir s'il obtient un score $\geq 50\%$.

Les produits qui obtiendront un score $< 50\%$ seront placés dans une liste secondaire

Fiche des produits du terroir Tunisien

Appellation du produit :	
Autre(s) dénomination(s) :	
Terroir de production (localisation) :	
Catégorie du produit	<ul style="list-style-type: none">- Légume : <input type="checkbox"/> Fruit : <input type="checkbox"/> Céréale : <input type="checkbox"/>- Produit de la pêche : <input type="checkbox"/>- Autres produits d'origine animale (fromages, viandes,...) : <input type="checkbox"/>.....- Autres produits (Jus, vins, confitures, sirops, eau florale, ..) : <input type="checkbox"/>.....
Nature du produit :	<ul style="list-style-type: none">- Frais : <input type="checkbox"/>- Transformé : <input type="checkbox"/> ✓ Artisanal : <input type="checkbox"/> ✓ Industriel : <input type="checkbox"/>- Sous quelle forme :
Nombre d'exploitants :	<ul style="list-style-type: none">- Faible : <input type="checkbox"/>- Moyen : <input type="checkbox"/>- Répandue : <input type="checkbox"/>- Nombre :
Vente du produit :	<ul style="list-style-type: none">- Oui : <input type="checkbox"/>- Non : <input type="checkbox"/>
Produit labellisé / cahier des charges (AOC - IP - BIO - Food Quality - ...) :	
Gastronomie locale liée produit :	
Evènement(s) culturel(s) liés au produit :	

Typicité	Caractéristiques uniques du produit (goût - couleur - aspect - qualités nutritives)	
	Résonnance du produit (Réputation par rapport au territoire)	
Ancrage physique au territoire	Produits de la pêche et des lagunes : - Lien du produit au territoire (produits de la mer et des lagunes)	
	Produits agricoles : - Niveau d'influence des caractéristiques pédoclimatiques (sol, eau, microclimat) sur le produit	
	Interaction entre la spécificité génétique et variétale du produit avec le territoire (valable pour les produits agricoles)	
	Territoire(s) de provenance des matières premières (valable pour les produits agricoles)	
Ancrage historique au territoire	Le produit existe depuis :	
Savoir-faire et lien avec la culture locale	Niveau de partage du savoir-faire local (individuel – collectif) et sa transmission entre générations	
	Evènements culturels et touristiques liés au produit (plats et recettes locales, festivals, foires, autres évènements)	

La fiche produit sera utilisée pour alimenter la grille d'évaluation des produits.

Grille de sélection des produits du terroir Tunisien

Critères	Contribution des critères	Contributions partielles	Informations demandées	Echelle d'appréciation				Notation (suite enquête)			
				1	2	3	4	1	2	3	4
Typicité	25%	15%	Caractéristiques uniques du produit (goût - couleur - aspect - qualités nutritives) ?	0	5	10	15				
		10%	Résonnance du produit (Réputation par rapport au territoire) ?	0	5	7,5	10				
Ancrage physique au territoire	25%	25% si produits de la mer et lagunes	- Produits de la mer et des lagunes : Lien du produit au territoire	0	12,5	19	25				
		10% Si produits agricoles	- Produits agricoles : Niveau d'influence des caractéristiques pédoclimatiques (sol, eau, microclimat) sur le produit	0	5	7,5	10				
		10%	Interaction/lien entre la spécificité génétique et variétale du produit avec le territoire	0	5	7,5	10				
		5%	Provenance des matières premières	0	1,5	3,5	5				
Ancrage historique au territoire	25%	25%	Le produit existe depuis :	0	12,5	19	25				
Savoir-faire et lien avec la culture locale	25%	15%	Niveau de partage du savoir-faire local (individuel – collectif) et sa transmission entre générations	0	5	10	15				
		10%	Evènements culturels et touristiques liés au produit (plats et recettes locales, festivals, foires, autres évènements)	0	5	7,5	10				
				0	44	72,5	100				

* : un produit de terroir doit obtenir un score $\geq 50\%$.

La notation de chaque produit au niveau de la grille d'évaluation des produits du terroir Tunisien se fera sur la base des informations à collecter lors des entretiens directs ou téléphonique selon la grille d'appréciation suivante :

	1	2	3	4
Typicité				
Caractéristiques uniques du produit (goût - couleur - aspect - qualités nutritives)	Le produit n'a aucune spécificité	Le produit a une certaine spécificité	Le produit est relativement spécifique	Le produit est exceptionnellement unique en Tunisie
Résonnance du produit (Réputation par rapport au territoire)	Le produit ne fait pas partie du territoire et de sa réputation	Le produit fait un peu partie du territoire et de sa réputation	Le produit fait partie du territoire et de sa réputation	Le lieu doit sa réputation au produit.
Ancrage physique au territoire				
- Produits de la mer et des lagunes : Lien du produit au territoire	Aucun lien n'existe entre le produit et le territoire	Un faible lien existe entre le produit et le territoire	Un lien fort existe entre le produit et le territoire	Un lien très fort existe entre le produit et le territoire. Le territoire détermine la nature des produits
- Produits agricoles : Niveau d'influence des caractéristiques pédoclimatiques (sol, eau, microclimat) sur le produit	Les conditions pédoclimatiques n'influencent pas sur les caractéristiques finales du produit	Les conditions pédoclimatiques influencent faiblement sur les caractéristiques finales du produit	Les conditions pédoclimatiques influencent sur les caractéristiques finales du produit	Les conditions pédoclimatiques impactent fortement les caractéristiques finales du produit et lui confèrent sa particularité
Interaction/liens entre la spécificité génétique et variétale du produit avec le territoire	Aucune interaction n'existe entre la spécificité génétique et variétale du produit et le territoire	Faible interaction existe entre la spécificité génétique et variétale du produit et le territoire	Forte interaction existe entre la spécificité génétique et variétale du produit et le territoire	L'interaction entre le territoire et composante génétique du produit est à l'origine des spécificités du produit (y compris de la qualité).
Provenance des matières premières	La matière première (Composant majeur) ne provient pas du territoire régional	La matière première (Composant majeur) provient faiblement ($\leq 50\%$) du territoire régional	La matière première (Composant majeur) provient partiellement ($\geq 50\%$) du territoire régional	La matière première (Composant majeur) provient totalement du territoire régional
Ancrage historique au territoire				
Le produit existe depuis :	Moins de 60 ans	Entre 60 et 100 ans	Entre 100 et 200 ans	Plus de 200 ans
Savoir-faire et lien avec la culture locale				
Niveau de partage du savoir-faire local (individuel – collectif) et sa transmission entre générations	Il n'y a pas de savoir-faire particulier	Le savoir-faire existe mais chez un/ quelques individus et sa transmission est limitée	Le savoir-faire est partagé, et est transmis depuis quelques générations.	Le savoir-faire est partagé à une dimension collective et est transmis d'une génération à une autre depuis longtemps.
Evènements culturels et touristiques liés au produit (plats et recettes locales, festivals, foires, autres évènements)	Pas d'évènements (ou plats et recettes) liés	Au moins un (1) évènement (ou plats et recettes)	Plus de 1 évènement (ou plats et recettes)	C'est un moyen d'animation dans toute la région (tourisme, foire...)

Exemple de fiche et grille d'un produit

Fiche des produits du terroir Tunisien: Ben Arous

Appellation du produit :	Raisin de Morneg (Table)
Autre(s) dénomination(s) :	ENNEB
Territoire de production (localisation):	Morneg
catégorie du produit	légumes, <input type="checkbox"/> céréales, <input type="checkbox"/> fruit, <input checked="" type="checkbox"/>
	produit de la pêche: <input type="checkbox"/>
	autres produit d'origine animale (fromages, viandes,...): <input type="checkbox"/>
	Autres: jus, vins, confiture: <input type="checkbox"/>
Nature du produit :	Frais : <input checked="" type="checkbox"/>
	Transformé : <input type="checkbox"/>
	Artisanal : <input type="checkbox"/>
	Industriel : <input type="checkbox"/>
	Sous quelle forme :
	C'est le premier producteur de raisin avec 60000 tonnes, dont une partie est exportée en Algérie et en Lybie suite au conditionnement et la conservation du produit
Nombre d'exploitants :	Faible : <input type="checkbox"/>
	Moyen: <input type="checkbox"/>
	Répandue : <input checked="" type="checkbox"/>
	Nombre : ...1000 agriculteurs sur 2400 ha
Vente du produit :	Oui : <input checked="" type="checkbox"/> Cette année (2016), il ya un problème d'exportation
	Non : <input type="checkbox"/>
Produit labellisé / cahier des charges (AOC - IP - BIO - Food)	pas de projet dans ce sens
Gastronomie locale liée produit :	Frais avec le couscous
Evènement(s) culturel(s) liés au produit :	il y a mahrajène "El Gilel"

Typicité	Caractéristiques uniques du produit (goût - couleur - aspect - qualités nutritives)	Le "Muscat d'Italie" et trop sucré due aux microclimat de la région de Morneg qui est une vallée base et avec un sol sableux et une eau de qualité (salinité trop base) issue des sondages et non du canal (Salinité élevée)
	Résonnance du produit (Réputation par rapport au territoire)	Le produit fait partie du territoire et de sa réputation
Ancrage physique	Produits de la pêche et des lagunes : - Lien du produit au territoire (produits de la mer et des lagunes)	
	Produits agricoles : - Niveau d'influence des caractéristiques pédoclimatiques (sol, eau, microclimat) sur le produit ;	Les conditions pédoclimatiques impactent fortement les caractéristiques finales du produit et lui confèrent sa particularité
	Interaction entre la spécificité génétique et variétale du produit avec le territoire (valable pour les produits agricoles)	plusieurs variétés améliorées (Une dizaine) existent et sont cultivées; les variétés autochtones ont été abandonnées à cause des objectifs de rendement élevés des agriculteurs qu'offre les variétés améliorées
	Territoire(s) de provenance des matières premières (valable pour les produits agricoles)	La matière première (Composant majeur) provient partiellement (≥ 50%) du territoire régional
Ancrage historique au territoire	Le produit existe depuis :	Existe dans les fresques de Oudhna (Epoque Romaine) et donc le produit existe depuis longtemps
Savoir-faire et lien avec la culture locale	Niveau de partage du savoir-faire local (individuel – collectif) et sa transmission entre générations	Le savoir-faire est partagé à une dimension collective et est transmis d'une génération à une autre depuis longtemps.
	Evènements culturels et touristiques liés au produit (plats et recettes locales, festivals, foires, autres évènements)	il y a la première édition de mahrajène eneb bi Morn, eg

Grille de sélection des produits du terroir Tunisien

Critères	Contribution des critères	Contributions partielles	Informations demandées	Echelle d'appréciation				Notation (suite enquête)				Score
				1	2	3	4	1	2	3	4	
Typicité	25%	15%	Caractéristiques uniques du produit (goût - couleur - aspect - qualités nutritives) ?	0	5	10	15				1	15
		10%	Résonnance du produit (Réputation par rapport au territoire) ?	0	5	7,5	10			1		7,5
Ancrage physique au territoire	25%	25% si produits de la mer et lagunes	Produits de la mer et des lagunes : Lien du produit au territoire	0	12,5	19	25					0
		10% Si produits agricoles	Produits agricoles : Niveau d'influence des caractéristiques pédoclimatiques (sol, eau, microclimat) sur le produit	0	5	7,5	10				1	10
		10%	Interaction/lien entre la spécificité génétique et variétale du produit avec le territoire	0	5	7,5	10	1				0
		5%	Provenance des matières premières	0	1,5	3,5	5			1		3,5
Ancrage historique au territoire	25%	25%	Le produit existe depuis :	0	12,5	19	25				1	25
Savoir-faire et lien avec la culture locale	25%	15%	Niveau de partage du savoir-faire local (individuel – collectif) et sa transmission entre générations	0	5	10	15				1	15
		10%	Evènements culturels et touristiques liés au produit (plats et recettes locales, festivals, foires, autres évènements)	0	5	7,5	10		1			5
				0	44	72,5	100					81

* : un produit de terroir doit obtenir un score \geq 50%.

Résultats



	Avant les premiers ateliers	Après les premiers ateliers (20.21 et 22/09/2016)	Après les deuxièmes ateliers (04.05 et 06/10/2016)
Liste préliminaire des produits potentiellement du terroir	364	394	415
Liste préliminaire des produits du terroir tunisien pré-validés	166	196	220

+ 30

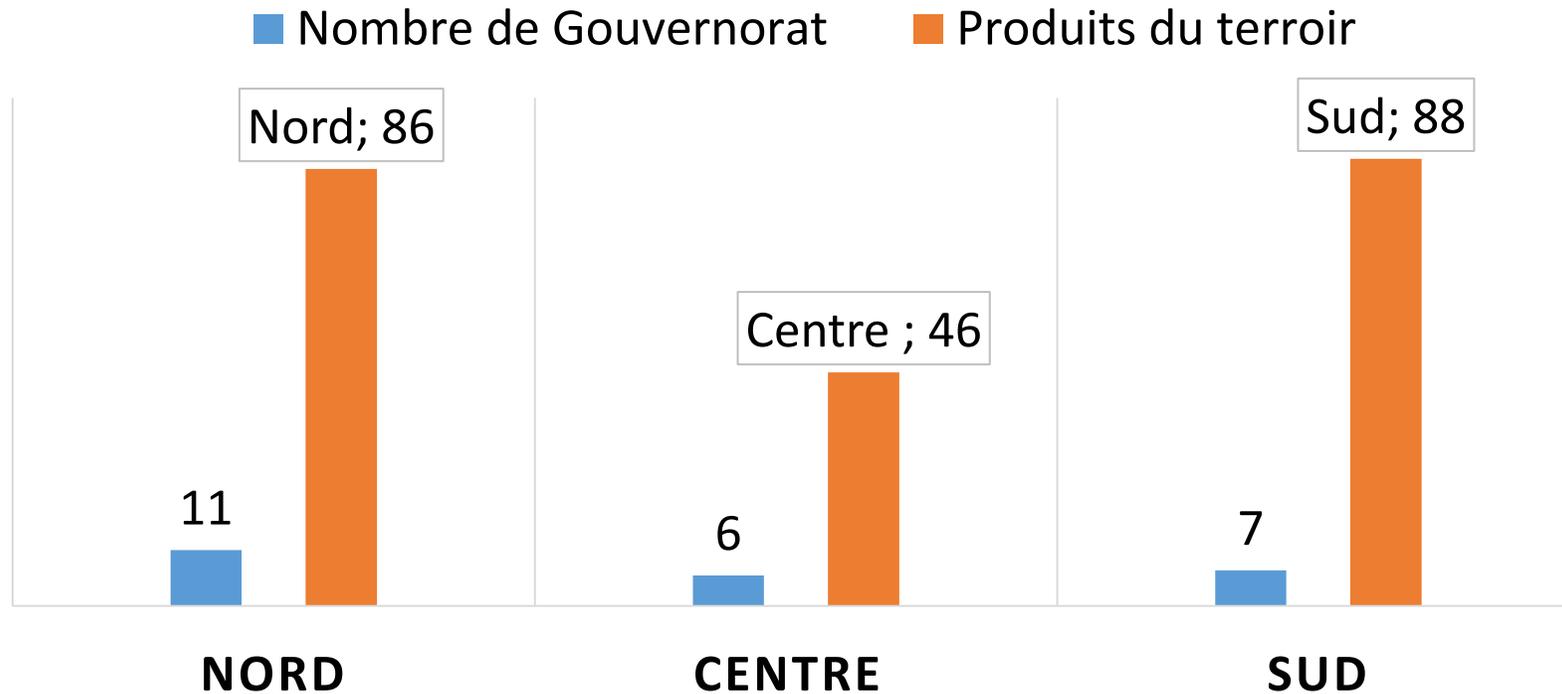
+ 24

Liste préliminaire des produits **potentiellement** du terroir

415



Liste **validée** des produits du terroir tunisien comporte 220 produits



- Maximum de produits du terroir au sud (88) et au Nord (86)
- Minimum de produits du terroir au centre (46)

Figure 1. Répartition des produits du terroir retenus après les premiers ateliers au niveau des trois zones de la Tunisie (Nord, Centre et Sud).

Résultats

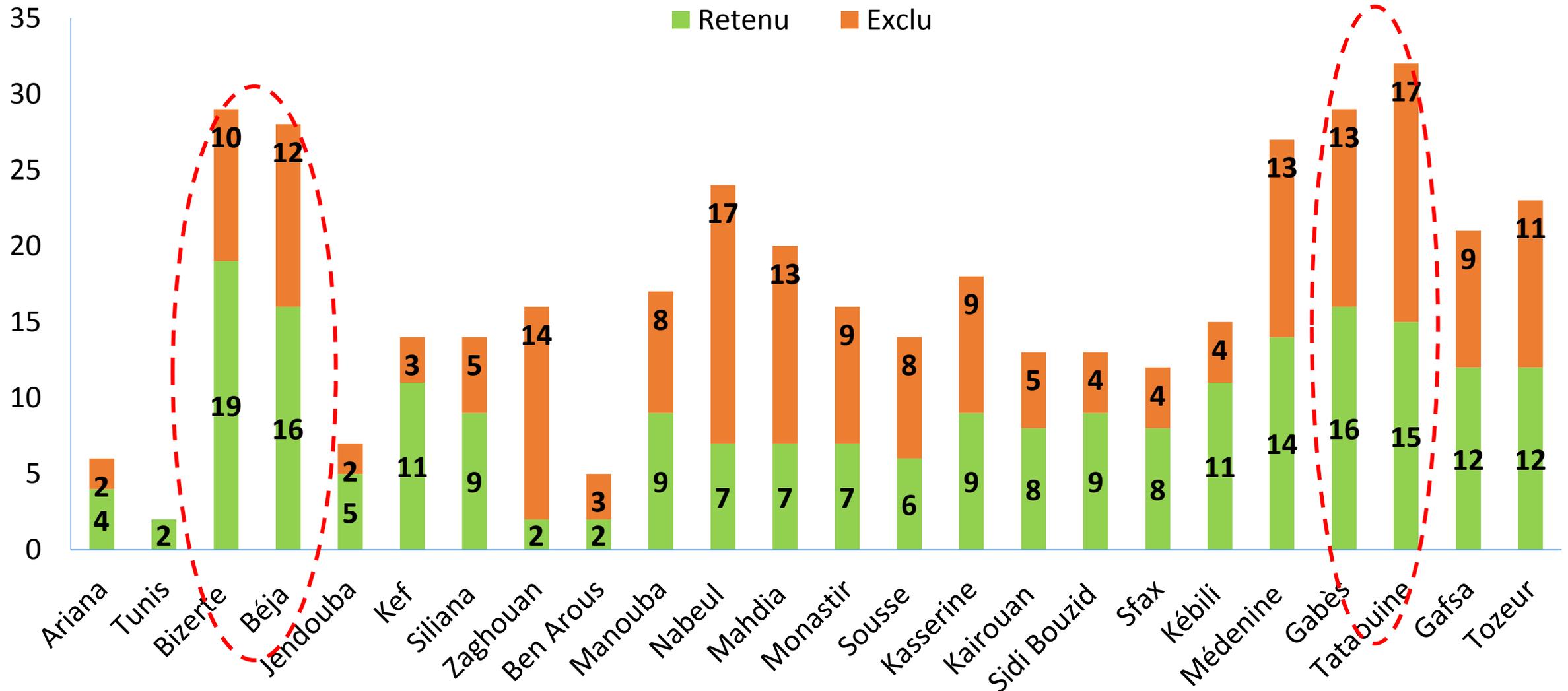


Figure 2. Répartition des produits de terroir retenus et exclus selon la grille d'évaluation valisée par le comité de pilotage.

'Produits labellisés' – Région Nord

Dans la zone Nord de la Tunisie 8 produits possèdent le label :
Appellation d'origine contrôlée (AOC) parue dans le journal officiel:

- **7 AOC Vins : Principalement situées autour du Cap Bon, de Tunis et de Bizerte**
 - Mornag,
 - Grand cru Mornag,
 - Thibar,
 - Coteaux d'Utique,
 - Coteaux de Tebourba,
 - Sidi Salem,
 - Kelibia,
- **1 AOC fruit :**
 - Figues de Djebba (JO 15/06/2012)



'Produits labellisés' – Région Centre

Dans la zone Centre de la Tunisie, 2 produits possèdent le label : indication de provenance (IP) parue dans journal officiel:

- Pomme de Sbiba à Kasserine (JO 13/02/2009)
- Huile d'olive de Monastir (JO 21/12/2010)



'Produits labellisés' – Région Sud

Dans la zone Sud de la Tunisie 3 produits possèdent le label : indication de provenance (IP) parue dans journal officiel:

- Grenade de Gabès (JO 13/02/2009)
- Deglet Ennour Tunisienne à Tozeur (Jerid) et Kébili (Nefzaoua) (JO 15/06/2012)
- Menthe « El Ferch » (JO 15/06/2012)



Plusieurs autres produits sont en cours de labélisation:
Appellation d'origine contrôlée (AOC):

- Viande d'agneau d'El Ouara à Tataouine: Dossier constitué dans le cadre du projet PRODSUD

Résultats: Régions du Nord



1. Bizerte
2. Tunis
3. Ben Arous
4. Ariana
5. Manouba
6. Zaghouan
7. Nabeul
8. Béja
9. Jendouba
10. Siliana
11. Kef

Gouvernorat de Bizerte

<i>Nom du Produit</i>	<i>Localité (Territoire)</i>	<i>Score</i>
Mendole frais (Chaouri)	Bizerte - Ras Jbel (Meline - Ghar El Melh)	100
Amande (variété Blanco)	Ghar El Melh	95
Anguille (Hancha ou sannour)	Lagune de Ghar El Melh & lac d'Ichkeul	90
Hendi Amlass	Raf raf, Meteline	90
Karmous	Meline, Raf Raf, Sounin, El Alia, Ras Jbel	85
Langouste	La Galite et les esquerquis (hauts-fonds)	85
Mouz Arbi	Sounin, Rafrac, Methline	85
Truffes blanches	Sejnen (omeden, Bsèbiss)	80
Artichauts	Basse vallée de Medjerda	77,5
Amandes "Dilo"	Raf Raf	77,5
Raisins de Raf Raf	Raf Raf, Ras Jbel	76,5
Pomme de terre de Ghar el Melh	Ras Jbel	74
Miel de Sejnen	Sejnene	73,5
Huitre de Bizerte	Menzel jemil (Lagune deBizerte)	72,5
Moule de Bizerte	Menzel jemil (Lagune deBizerte)	72,5
Patate Douce	Ghar El Melh, Rafrac	72,5
Huile des oléastres	Ichkel, Bou Jbila, Ben Bsila	72,5
Poire (Variété El Ambri)	Ras Jebel (Localité de Raf Raf)	67,5
Mendole séché (Chaouri femelle)	Bizerte - Ras Jbel (Meline - Ghar El Melh)	65

Gouvernorats de Tunis

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Nom (Français)	Score
Anguille	Lac de Tunis	Anguille	66,5
Gnaouia El Marsa	Marsa	Gombo	63,5

Gouvernorat de Ben Arous

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Raisins de Morneg (Cuve)	Morneg	87,5
Raisins de Morneg (Table)	Morneg	81

Gouvernorats de Ariana

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Nom (Français)	Score
Wez	Kalet Landloss	Oie	92,5
Ward Ariana	Ariana ville, Raoued, Soukra		86,5
Guennaria	Base vallée de la Mejrda	Artichaut	80
Graa kalaat Landloss	Kalaat Landloss	Courge	73,5

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Manouba

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Céréales (chili et mahmoudi) et Orge local	Tebourba	100
Olives à Huile << Chetoui >>	Tebourba	90
Vigne de cuve	Chouigui, Terglesh	84
Artichaut de Medjerda « violette »	Jedida, batan, Tborba (Basse vallée de la Medjerda)	77,5
Artichaut de Medjerda « blanc Horanai »	Jedida (Basse vallée de la medjerda)	77,5
Miel	Dkhila	72,5
Petit pois printanière	Lansarine	69
Poivron doux	Jedeida	60
Fève de 3 à 5 graines	Tébourba	55

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Zaghouan

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Nesri	Délégation de Zaghouan	100
Huile d'olive (Beldi)	Délégations de Zaghouan - Bir Mchergua et El Fahs	89

Gouvernorat de Nabeul

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Orange maltaise demi -sanguine	Nabeul	100
Eau de fleur d'oranger		100
Figue de Barbarie Tardive	Bouarghoub	97,5
Epices	Korba et Menzel Temim (Nabeul)	90
Raisin Muscat de Kelibia	Kelibia	86,5
Hrissa de Nabeul	Houeria, korba el mida hamem khezez	61,5
Conserves de sardines		

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Béja

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Figue de Djeba (AOC)	Djebba	100
Huile d'olive et Olives "Jarbouï"	Tborsok, Tibar, Tastour, Mjez El Bab, Gbolat	90
Fraises de Ouechtata	Nefza / Ouechtata Aïn Sobah	86,5
Huile d'olive de TébourSouk	TébourSouk	86,5
Grenade de Testour	Testour	85
Abricots de Testour	Testour	85
Krima (Fruit)	Ouechtata (Nefza)	85
Arachides	Nefza / Ouechtata Aïn Sobah	85
Fromage au lait de brebis de Béja	Béja	83,5
Orange Thomson	Nefza / Ouechtata Aïn Sobah	82,5
Ail de Béjà	Béja (étage sub-humide : Béja Nord -Béja Sud - Amdoun Sud - Vallée d'Oued Ettin à Medjez El Bab - Hauts plateaux de Thibar et TebourSouk	73,5
Mloukhia de Testour	Testour	70
Grenade de Amdoun	Amdoun / localité de Gorchia	69
Piment de Nefza	Nefza	66,5
Race noire de Thibar (brebis)	Thibar	61,5
Haricots de Nefza	Nefza	57,5

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Jendouba

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Cerisier	Ain Drahm	90
Champignon	Gar dimaou, Fernana, Ain Drahm	90
MIEL	Les zones de forêts : Ain Drahm, Fernana, Gar Dimaou	75
Rihan	Ain Drahm, Fernana et Tabarka	70
Mloukhia	Boussalem	70

Gouvernorat de Siliana

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Nom (Français)	Score
Karmous Kesra	Kessra	Figue	95
Huile d'olive Chetoui et Oueslati	Bouarada, Sidi Hmada (Bio)		90
Race bovine locale (Bagour)	Ain Boussaâdia		87,5
Zgougou	Bouarada, Kesra	Grains de pin d'Alep	86
Cerises Makthar	Makthar		77
Romarain (Klil Séché)	Kesra, Bargou, Sidi Amer, Sidi Hmeda	Romarin	69
Pêcher Bargou	Bargou		65
Miel Bargou	Bargou		61,5
Khorchef	Makthar		56,5

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat du Kef

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Nom (Français)	Score
Huile d'olive ELLES Sers	Elles Sers		89
Pomme de terre / Khorchef	Sakiet Sidi Youssef		87,5
Noix d'Essakia	Essakia		85
Truffe	Kallat Senane		85
Khorchef	Kallalet Senane - Sekiat Sidi Youssef - Neber	Chardon	82,5
Câpre	Neber - Sers - Dahmani - Sakiet Sidi Youssef		80
Zaarour	Sekiet - Kef Est	Zerus	72,5
Zgougou	Gouvernorat du Kef	Pin d'Alep	67,5
Pomme de terre: 5ème saison	Frouestan; El Gsour		66,5
Blé du terroir (chili - Mahmoudi - Biskri)	Ain Fdhil (Ksour) - Neber - Sakiet		57,5

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Résultats: Régions du Centre



1. Kairouan
2. Kasserine
3. Sidi Bouzid
4. Mahdia
5. Monastir
6. Sousse

Gouvernorat de Kairouan

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Huile d'olive Oueslati	Oueslatia - El Alaâ - Haffouz	91,5
Rose	Dhraa Tammar (Kairouan Nord) - Khazzazia (Kairouan Sud)	89
Figues de barbarie	El Alaâ	82,5
Eau de rose	Kairouan	82,5
Abricots (Chechi Khit El Oued)	Khit El Oued (Haffouz)	81,5
Miel Om Roubia	Jloula (Localité de Nahhala) - Oueslatia	80
Robb de figue de barbarie El Alaâ	El Alaâ	77,5
Caprin (viande)	Oueslatia (Jbel Sarj)	72,5

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Kasserine

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Nom (Français)	Score
Hendi Zelfen	Oued rachh tela, Zelfen	Figue de barbarie	90
Rob de Figue	Oued rachh tela, Zelfen	Figue de barbarie	90
Figue de barbarie séchée (Chriha)	Oued rachh tela, Zelfen	Figue de barbarie	90
Fostok (Pistach)	Majel Bel abess	Pistache	84
Pomme de Sbiba	Sbiba	Pomme	84
Agneau queue fine de l'ouest (Gharbi)	Kasserine		79
Graa Nab Jmal	El hrahra - délégation de sbeitla	Courge	74
Mechmech Kasserine		Abricot (Kasserine 2)	67,5
Khorchef	Nord du Gouvernorat	Cardon	65

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Sidi Bouzid

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Agneau Sidi Bouzid (Race Barbarine)	Mezouna	83,5
Huile d'olive de Touila (Chemlali)	Sidi Bouzid Ouest (Localité de Touila)	81,5
Figuier de barbari	Sidi Bouzid Est (Localité de Gatrana)	80
Amandier (variétés locales)	Sidi Ali Ben Aoun (Principalement) - Ouled Hafouz - Sidi Bouzid Est	72,5
Courge Ouled Achour	Ouled Achour, Jelma	75
Ail de Horchan	Om Laadham	70
Oignon Gammouda		70
Grenadier Hichria	Sidi Bouzid Ouest	65
Raisin Laazèra العزارة	Sidi Bouzid Est	61,5
Navet de Gudara	Gudara	67,5
Miel de Talh	Localité de Bouhadma	

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Mahdia

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Bondlaka	Hiboun	100
Huile d'olive	Gouvernorat	95
Sardine	Boumerdes	90
Miel	Sidi elouane	87,5
Bither (petites quantité)	Mahdia, ghdabna	85
Amandes Arbi	Souassi (Localité : Souassi – Chorbane – Ouled Chamekh – Hbira)	80
Piment « khcham oussif »	Rjich	74

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Monastir

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Poisson Charkaou	Monastir	95
Fefel baklouti	Bkalta	85
Harchay moknine	Amirat	77,5
Carotte arbi	Moknine	75
Poivron doux Tbolba	Tbolba	65
Figue	Ouerdanine	60
Poire	Moknine (Beni Hassen)	59

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Sousse

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Potiron Kneis	Sousse Kneis	82,5
Grenade de Kalaa	Kalaa Sghira	81,5
Poivron Elkneis	Sousse Kneis	80
Huile d'olive Sahli	Sousse, Monastir, Mahdia	69
moloukhia Fokkaiya	Sousse Akouda Foukaia	65
Escargots de Bouficha	Bouficha, Ennfidha	60

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Résultats: Régions du Sud



1. Sfax
2. Gabès
3. Médenine
4. Tataouine
5. Kébili
6. Tozeur
7. Gafsa

Gouvernorat de Sfax

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Poulpes séchés	Kerkennah (Localités de Kraten et Ennajet)	100
Poisson Chrafi (Kerkennah)	Kerkennah (Localité de Mellita)	90
Huile d'olive chemlali de Sfax	Toutes les délégations	87,5
Amandes - Variété locales (Acchak - Zahaf - Fakhfakh - Ksontini)	Sfax	79
Raisin sec « Assli » - Zbib	Jnen de Sfax (Périmètre de 10 à 11 km de Sfax) + Kerkenah	74
Pomme Douce de Sfax	El Ghraiba	70
Sorgho alimentaire Hazgui	Jebenania (Localité Hzag)	67,5
Abricot (variété locale Amor El Euch - Fourati)	Jebeniana - Hinchha - Sfax Sud	67,5

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Gabès

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Grenade de Gabès	Oasis Gabès	100
Viande de Chamelon	Hamma, Merth, Menzel Habib	90
Onion	Ghannouch	81
Moloukhia	Oasis Gabès	84
Raisin de limaoua	Limaoua	83,5
Piment	Ghannouch	81
Blah Rochdi	Oasis Gabès	75
Crevette royale du Golfe de Gabés	Gabès	71,5
Miel de Toujene	Toujene	70
Huile d'olive « Zarrazi »	Zones montagneuses	70
Olive « Zarrazi »	Zones montagneuses	70
Kenta	Hamma	68,5
Ouzef séchée	Ghannouch- Gabès	65
Hrous Gabsi	Ghannouch	65
Figues séchées	Matmata/Toujene	62,5
Palourde du Golf de Gabès	Sfax – Gabès et Médenine	52,5

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Médenine

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Les poissons de Biben (Dorade, Sbaras)	Biben	95
Huile << Zarrazi >>	Zones montagneuse (Beni ghdech)	95
Olive << Zarrazi >>	Zones montagneuse (Beni ghdech)	95
Alouch Elouera	Elouera, Ben Garden	93,5
Palourde du Golf de Gabès	Ajim, Sidi Makhlouf, Grin	92,5
Viande de Chamelon	Ben Gerden	87,5
Lait de chamelle	Om Tamer et Ben Gerden	87,5
Viande caprine	Ben Ghedech	87,5
karmous séché (Chriha)	Beni Ghdech	82,5
Sorgho	Dakhla	80
Pomme de Djerba	Djerba	80
Lentille de Djerba	Djerba et zarzis	77,5
Lemsi (Blah) Djerba	Djerba	75
Ouzaf	Côte Medenine	71,5

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Tataouine

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Score
Viande agneau Elouara	Tataouine Nord et Smar (Localité d'El Ouara)	93,5
Viande Goued	Gouvernorat de Tataouine	90
Lait de chamelle	Beni mhira- Gasr Oun	90
Figues séchées	Zones monthagneuses : Tataouine Sud (Douiret) et Remada (Nekrif - Bir Amir)	85
Viande de chevreaux (Edhaher)	Remada – Ghomrassen	82,5
Smen de chèvre	parcour dhahar	82,5
Menthe «El Ferch»	Ghomrassen (Localité d'El Ferch - Ancienne Oasis)	76,5
Rob de figue	tataouine sud (localité Duiret)	75
Huile d'olive (variété dhokar)	Tataouine (localité Duiret)	74
Orge ardhaoui	Sud tunisien (Gouvernorat Tataouine – Medenine)	69
Piment	Ancienne Oasis: Remada (El Achouch) - Ghomrassen (El Ferch) - Smar (Kerchaou)	65
Carotte	Ancienne Oasis	65
Navet	Ancienne Oasis	65
Oignon	Ancienne Oasis	65
Figues	Zones monthagneuses : Tataouine Sud (Douiret) et Remada (Nekrif - Bir Amir)	65

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Kébili

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Nom (Français)	Score
Deglet Ennour de Nefzaoua	Nefzaoua		94
Alig Nefzawa	Kebili		92,5
Rob des dattes	Tout le gouvernorat	Jus de dattes	90
Viande d'agneau barbarine locale	Douz et Faouar		87,5
Kenta Nefzawa	Tout le gouvernorat		82,5
Viande de chevreau locale	Douz et Faouar		82,5
Smen de chèvre locale	Douz et Faouar		82,5
Lait de chamelle	Douz et Kebili		80
Viande Goued	Douz et Kebili		80
Huile d'olive Marsi	Kebili		80
Le Piment nain local	Kebili nord		74

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Tozeur

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Nom (Français)	Score
Molokhia	Oasis Tozeur - Deguache - Nafta - El Hamma	Corète	95
Rob de datte	Tozeur		87,5
Deglet Ennour du Jérid	Tozeur, Tamaghza	Dattes	80
Dattes Deglet El Bay	Tozeur, Tamaghza	Dattes	80
Piment Jeridi	Tozeur - Nafta		80
Guenaouia de Tozeur	Oasis Tozeur - Deguache - Nafta - El Hamma	Gombo	80
Karmous touzer	Tozeur - Deguache - Nafta - El Hamma	Figue	77,5
Leem Baldi	Les aciens oasis deTozeur, Nafta et Dgech	Lime	76,5
Lait de chamelle	Hezoua		70
Onion Touzri	Lesaciens oasis deTozeur, Nafta et Dguache		90
Smen Negua	Hezoua		90
Olives Zarrazi	Deguache		90

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Gouvernorat de Gafsa

Nom du Produit	Localité (Territoire)	Nom (Français)	Score
Pistach	El Gtar, Om Larais, Gafsa El Janoubia		92,5
Zitoun mragued de Gafsa	GAFSA (Gouvernorat), surtout Jbal SEBT	Olives	89
Huile d'olive Chemchali de Gafsa ou Gafsi	Anciennes oasis et zones monagneuses		89
Mastoura de Gafsa	Gsar, El Gtar, Gafsa (ancien oasis)	Mais vert	87,5
Sliga de Gafsa	Gsar, El Gtar, Gafsa (ancien oasis)	Mais vert broyé	87,5
Morchen de Gafsa	Gafsa (ancien oasis) et ouahet tretech	Feuilles de navet	87,5
Bargoug (Abricot de Gafsa)	Gafsa (ancien oasis), Gsar	Abricot	87,5
Fermes de Gafsa (Abricot séché) = Fermes	GAFSA (Gouvernorat)	Abricot séché	87,5
Courgette (Farkous)	Ancienes oasis Gafsa	Courgette	87,5
Figue de Gafsa (Bazoul Khadem)	Gafsa sud + anciens oasis et Gsar		85
Figue de Gafsa (Asal Boutchich)	Gafsa sud + anciens oasis et Gsar		82,5
Rob des dattes	Ancienes oasis Gafsa	Sirop de dattes	69

Ajoutés suite à l'atelier 1

Ajoutés suite à l'atelier 2

Rappel de l'objectif initial de cet inventaire



Conclusions

- L'inventaire des produits du terroir constitue **la première étape** de tout un processus visant **la préservation et la valorisation** des produits du terroir ;
- **Quasi-absence** de données chiffrées sur les produits du terroir (superficies, nombre de producteurs, tailles moyennes, production, ...) ;
- Il **n'est pas nécessaire** que tous les produits du terroir fassent l'objet d'une **labellisation**. Les produits du terroir sont, généralement, facilement convertible en produits labellisés biologiques que labellisés AOC ou IP ;
- Plusieurs produits du terroir ont complètement disparus et/ou sont en voie de disparition. D'où l'importance du rôle de la Banque Nationale des Gènes dans l'identification des produits du terroir et leur préservation génétique (patrimoine national) ;
- Les produits du terroir peuvent constituer un levier pour le développement socio-économique local à travers une approche de développement des chaînes de valeurs.

Conclusions

- La **préservation et le développement** des produits du terroir nécessite :
 - L'identification et la **caractérisation génétique** de ces produits ;
 - La préservation des **semences locales** par la Banque Nationale des Gènes (**BNG**) ;
 - **La transmission du savoir-faire** entre les générations ;
 - **L'amélioration des revenus** des producteurs ;
 - **La valorisation des produits du terroir et l'amélioration de l'accès aux marchés** à travers une approche plus globale basée sur l'analyse et le développement des chaînes de valeurs.

Recommandations

- *Volet Institutionnelle & Recherche Scientifique*

- Création d'une **structure chargée des indications géographiques et des produits du terroir au sein du Ministère de l'Agriculture avec des antennes régionales (CRDA)**, à l'instar de la Direction Générale de l'Agriculture Biologique et de ses Arrondissements/Divisions au niveau des CRDA (en 2015, 250 produits ont été labellisés BIO en Tunisie) ;

Ou

- Création d'un organisme à l'instar de l'Institut National des Appellations d'Origine en France regroupant des experts, professionnels et scientifiques pour valoriser les produits du terroir ; ;
- Mise en place d'une **structure dédiée** aux indications géographiques et aux produits du terroir au sein de l'UTAP, à l'instar de la structure chargée de l'agriculture biologique ;
- Implication de la **Banque Nationale des Gènes** pour la préservation génétique des produits du terroir; Implication de la **recherche scientifique** pour **caractériser** et **distinguer** les produits du terroir tunisien (morphologiquement, physiologiquement, Goût, localisation,);
- **Nécessité d'une collaboration entre les différents Ministères concernés** (Agriculture – Industrie et Culture) pour la **préservation, la promotion et la valorisation** des produits du terroir.

Recommandations

• Volet Economique

- Développement d'**une stratégie nationale** pour le développement et la promotion des produits du terroir ;
- Création d'une **cartographie** des produits du terroir avec indication de la **saisonnalité** de chaque produit avec l'intégration de la liste des produits du terroir au niveau de la carte agricole;
- Adoption d'une approche de développement des produits du terroir basée sur l'analyse des chaînes de valeurs ;
- Valorisation des produits du terroir et de leurs spécificités dans le cadre d'une approche de **développement** et de **marketing territorial** ;
- Intégration des produits du terroir dans le cadre de **l'agro-tourisme, le tourisme culturel et l'écotourisme** ;
- Mise en place d'une **stratégie commerciale** visant la facilitation et l'amélioration de l'accès aux marchés pour les produits du terroir (points de vente régionaux – points de vente du Ministère de l'Agriculture – Espaces dédiés dans les grandes surfaces - ...);
- Organisation d'**une semaine** des produits du terroir avec des **expositions/ventes**, en associant les Ministères de l'Agriculture, de l'Industrie et de la Culture;

Recommandations

- *Volet Economique*

- Utilisation de **l'inventaire régional** des produits du terroir pour l'identification **d'idées de projets pouvant être appuyer dans le cadre des projets de la Coopération Internationale** ;
- Elaboration de projets-pilotes pour la préservation et le développement **d'1 à 2 produits du terroir, par gouvernorat** ;
- Appui aux **SMSA/GDA** pour développer et promouvoir les produits du terroir dans le cadre d'une approche collective et collaborative vs appui individualisé aux producteurs ;
- Octroi **d'avantages spécifiques** pour la production des produits du terroir.

Recommandations

- *Volet Renforcement des Capacités*

- Organisation d'un **cycle de formation** sur les produits du terroir et sur les signes de qualité au profit des cadres du Ministère de l'Agriculture, CRDA, UTAP et URAP, SMSA, SMVDA, Groupements, ...)
- Introduction d'un **module de formation sur les produits du terroir et sur les signes de qualité** au niveau des cycles d'ingénieurs agronomes ;
- Formation de **consultants privés** en accompagnement dans la démarche de création des signes de qualités.

Recommandations

- *Volet communication et information*

- Edition d'un **catalogue des produits du terroir** ;
- Nécessité d'une plus grande mobilisation **des acteurs locaux** en matière de 'revendication' de leurs produits du terroir à travers l'implication des producteurs et de la société civile;
- Organisation du **Concours National des produits du Terroir (annuel)** à l'instar du Concours National des Produits du Terroir au Maroc inspiré du modèle Suisse ;
- Organisation d'une **exposition-vente** de produits du terroir en marge du concours.

Opportunités liées à l'inventaire des produits du terroir





Merci pour votre attention



Housseem Bel Hadj

Tél: 25 441 369

***E-mail: housseem.belhadj@topnet.tn
housseem.belhadj@gmail.com***

