



REGLEMENT

Concours Tunisien des Produits du Terroir (5^{ème} Edition)

Inscription : **Du 01 au 30 Septembre 2025**

Art. 1. OBJECTIFS

Le Concours Tunisien des Produits du Terroir s'inscrit dans les orientations du Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche ainsi que celles du Ministère de l'Industrie, des mines et de l'énergie et Ministère de l'économie et de la planification en matière de promotion et valorisation des produits agricoles et agroalimentaires du terroir.

Les objectifs du concours consistent à :

1. Encourager l'amélioration de la qualité et l'augmentation de la valeur ajoutée des produits du terroir, à travers la reconnaissance des atouts d'un produit donné par rapport aux produits similaires tout en respectant les écosystèmes et les patrimoines alimentaires des espaces ruraux ;
2. Développer et renforcer les liens entre les producteurs de produits du terroir au niveau des différentes régions et gouvernorats de Tunisie, les acheteurs et les consommateurs (nationaux et internationaux) mais aussi contribuer à la création de synergies interprofessionnelles ;
3. Mettre en valeur les meilleurs produits du terroir tunisien et promouvoir l'image de marque des produits typiques auprès des consommateurs, et au niveau des centrales d'achat (nationales et internationales) et des médias, pour en booster la commercialisation et l'exportation ;
4. Contribuer à la modernisation des produits du terroir tout en gardant leurs typicités et leurs notoriétés ;
5. Inciter les producteurs à adhérer dans toutes les démarches d'amélioration et de qualification des produits et promouvoir la labellisation.

Art. 2. ORGANISATEURS DU CONCOURS

Le Concours tunisien des produits du terroir est organisé par l'APIA (Agence de Promotion des Investissements Agricoles) en étroite collaboration avec la Direction Générale de la Production Agricole (DGPA), la Direction Générale de l'Agriculture Biologique (DGAB), la Direction Générale des Industries Alimentaires (DGIA), le Centre Technique de l'Agro-Alimentaires (CTAA), l'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle (INNORPI), le Groupement des Industries de conserve alimentaire (GICA) avec l'appui du Projet PAMPAT et en collaboration avec l'académie des chefs .

Art. 3. PILOTAGE DU CONCOURS

Le pilotage du concours présidé par l'APIA sera assuré à deux niveaux et ce comme suit :

3.1. Niveau stratégique : Un **comité de pilotage** a été établi entre le Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche et le Ministère de l'Industrie des mines et de l'Energie. Ce comité a également été élargi à d'autres structures publiques et organisations professionnelles.

Une **Commission d'homologation des produits** est également nommée par note du comité de pilotage. Elle a pour mission de :

- Réviser les bulletins d'inscription et approuver l'éligibilité des produits inscrits au Concours Tunisien en cas de besoin et suite à la révision du responsable de dégustation.
- Informer les candidats des différentes décisions quant à l'éligibilité ou non de leurs produits.

3.2. Niveau opérationnel : Ce niveau est assuré par des **comités régionaux** créés par le comité de pilotage au niveau des 24 gouvernorats de la Tunisie. Chaque comité régional est constitué d'un membre représentant l'APIA au niveau régional et un membre du CRDA du gouvernorat concerné.

Ces comités régionaux sont chargés des différentes actions nécessaires au bon déroulement du Concours. Leurs tâches consistent essentiellement à :

- Informer les producteurs au niveau régional des procédures du concours
- Réception et diffusion des documents (bulletins d'inscription, courriers du comité d'homologation)
- Vérifier les bulletins d'inscription séparément produit par produit
- Vérifier les spécimens d'étiquetage des produits (ingrédients, date de fabrication, DLC ou DLUO), les bulletins d'analyse relatives à la salubrité des produits
- Vérifier l'exactitude des indications fournies par les producteurs
- Réception et envoi des échantillons à l'APIA

Art. 4. PRODUITS ADMIS AU CONCOURS

Dans le cadre de la 5^{ème} édition du concours, l'inventaire des produits de terroir approuvé en 2016 a permis de répertorier 220 produits agroalimentaires de terroir à travers les 24 gouvernorats avec l'appui du projet PAMPAT Tunisie, et sous le leadership de l'APIA et les institutions relevant du Ministère de l'Agriculture des Ressources et, de la Pêche et du Ministère de l'Industrie, des Mines et de l'énergie.

4.1. Cadre général :

1. Les produits du terroir admis au concours doivent répondre aux critères suivants :

- Etre des produits alimentaires transformés, conditionnés, reproductibles et disponibles à la vente (Quantités annuelles)
- Etre des produits alimentaires issus d'unités et/ou stations de transformation et de conditionnement respectant les bonnes pratiques de fabrication et les bonnes pratiques d'hygiène;
- **Les produits référencés (possédant des codes à barre) seront priorisés.**
- Au moins 70 % de la matière première utilisée pour la production du produit final présenté au concours provient d'un même terroir de production (les producteurs remplissent, lors de l'inscription, une fiche dans laquelle les différents ingrédients et la recette du produit sont détaillés), exception faite pour les confitures où ce taux est réduit à 50 %.

2. La commission d'homologation est mise en place pour réviser l'éligibilité des demandes d'inscription et émettre un avis auprès du comité de pilotage sur les éventuels cas de doute.

3. Les produits bénéficiant d'un signe de qualité lié à l'origine (Appellation d'origine contrôlée (AOC) et Indication de provenance (IP) ou le Food Quality Label Tunisia (FQL) ou les marques collectives seront priorisés s'ils respectent les critères de sélection mentionnés précédemment.

4. Si nécessaire, les représentations régionales des établissements chargés des contrôles, pour le respect des standards en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, seront contactées par la commission d'homologation, pour vérifier les caractéristiques du produit participant au concours (matière première utilisée, processus de fabrication, etc.) ainsi que le lien du produit avec le terroir de production et le respect des règles minimales relatives à l'élaboration, la transformation, et le conditionnement des produits éligibles et candidats au concours.

5. Des analyses physicochimiques et organoleptiques, selon les référentiels nationaux et/ou internationaux, pourront être effectuées pour les produits présentant des anomalies pour lesquels la commission d'homologation aurait des doutes concernant leurs qualités.

4.2. Catégories et sous catégories de produits admis

Les produits agroalimentaires admis doivent appartenir à l'une des catégories et sous catégories suivantes :

CATEGORIES DES PRODUITS ADMIS EN 2025				
A) Olives et huile d'olive ¹	B) Fruits et plantes aromatiques	C) Produits d'origine animale	D) Légumes	E) Produits à base de céréales ⁷
Sous-catégorie A	Sous-catégorie B	Sous-catégorie C	Sous-catégorie D	Sous-catégorie E
A1. Olives de table	B1. Dattes branchées conditionnées	C1. Miels	D1. Harissa conserve	E1. Couscous à base de blé ou orge
A2. Huile d'olive conventionnelle	B2. Fruits séchés ³		D2. Harissa traditionnelle à l'huile d'olive	E2. Bsissa à base de blé ou orge
A3. Huile d'olive biologique	B3. Confitures et Sirops de fruits		D3. Salade méchouia	
A4. Huile d'olive aromatisée ²	B4. Jus de fruits frais ⁴		D4. Semi-conserves de légumes marinés et/ou salés	
	B5. Vinaigres		D6. Hrous	
	B6. Eaux florales ⁵		D-7 Corète en poudre	
	B7. Dérivés des Dattes ⁶			

1 : Les produits qui seront acceptés dans la catégorie des olives et huiles d'olive doivent être obligatoirement des variétés locales (Exemple : Chetoui, Chemlali, etc.)

2 : Les huiles d'olive aromatisées doivent contenir des arômes 100% naturels tels que le romarin, le thym, l'ail, le citron, l'orange, etc.

3 : Les tomates séchées font partie de la sous-catégorie fruits séchés

4 : Les jus de fruits frais doivent être constitués d'un fruit unique (jus de citron, jus des dattes, jus de grenades,...). Les mélanges de jus de fruits ne seront pas acceptés.

5 : Les eaux florales acceptées dans cette édition sont : L'eau de géranium, l'eau de fleur de bigaradier, l'eau d'églantier, l'eau de rose.

6 : les produits acceptés doivent contenir au minimum 60% de dérivés de dattes .

7 : Les produits qui seront acceptés dans la catégorie des produits à base de céréales doivent être obligatoirement faits avec du blé ou orge cultivés en Tunisie.

4.3. Région

En ce qui concerne la provenance des matières premières et le lieu de transformation, la notion de région est définie selon l'aire géographique des régions de Tunisie conformément à **la loi cadre N° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles.**

4.4. Provenance des matières premières

Les matières premières composant le produit doivent provenir à **hauteur d'au moins 70 % de la région concernée, exception faite pour les confitures où ce taux est réduit à 50 %**. En outre, les assaisonnements de base tels que le sel, le poivre et les plantes aromatiques courantes sont admis.

4.5 Dénominations commerciales

La dénomination commerciale du produit ne doit pas contenir :

- Des noms de produits exotiques, sauf s'il s'agit d'arômes secondaires ;
- Des noms de lieux hors Tunisie sauf si le lien avec la Tunisie est généralement accepté ;
- Des références à un produit typique d'une région hors de la Tunisie, en particulier s'il existe une protection internationale pour ce produit.

Art. 5. CATEGORIES DES PRODUCTEURS

Le concours est ouvert à tous les producteurs de produits du terroir : agriculteurs, producteurs individuels, sociétés mutuelles des services agricoles (SMSA), groupements de développement agricole (GDA), entreprises de transformation, etc. On entend par producteur toute personne physique ou morale **ayant le droit de commercialiser les produits agroalimentaires et agricoles.**

Les producteurs sont classés en deux catégories :

1. Producteurs et organisations : producteurs individuels, SMSA, GDA, unions et consortiums dont l'activité principale est la production et la commercialisation des produits du terroir ;
2. Sociétés et opérateurs privés : qui ont comme activité la production et la commercialisation des produits du terroir.

Les produits seront analysés et dégustés selon la même grille d'évaluation.

Art. 6. PROCEDURES D'INSCRIPTION

6.1. Inscription

- Les producteurs procèdent à l'inscription de leurs produits en remplissant de manière exhaustive le bulletin d'inscription et le transmettant au comité régional du gouvernorat concerné **au plus tard le 30 septembre 2025.**
- Les entreprises exerçant l'activité de production des conserves et semi- conserves d'origine végétale (olives, confitures, conserves de harissa) doivent envoyer une copie de leurs agréments technique ainsi qu'une copie des derniers rapports d'analyse relatifs au lot du produit concerné.
- Le comité régional de chaque gouvernorat est chargé de transmettre le bulletin d'inscription à l'APIA.
- Pour chaque produit, le producteur doit remplir une fiche produit séparée.
- Le producteur doit transmettre avec le bulletin d'inscription **un spécimen d'étiquette du produit** attestant les ingrédients du produit transmis ainsi que sa date de fabrication et la date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO) et **un bulletin d'analyse attestant la salubrité du produit** (si disponible).
- De l'exactitude des indications fournies par le producteur dépend l'admission ou le refus des produits. Les données telles que fournies sur le bulletin serviront de base à l'élaboration des attestations et des autres imprimés

6.2. Refus

En cas de refus d'un ou plusieurs produits proposés dans le bulletin d'inscription, la commission d'homologation informe par courrier le producteur via le comité régional qui est constitué d'un membre du CRDA et de l'APIA dans chaque gouvernorat.

6.3. Admissions et confirmations

En cas d'acceptation des produits proposés dans le bulletin d'inscription, un courrier de confirmation sera envoyé aux producteurs via le comité régional concerné. Ce courrier contient toutes les informations nécessaires en ce qui concerne la logistique pour l'envoi des échantillons pour la dégustation et la participation au concours.

Art. 7. ENVOI DES PRODUITS ADMIS ET DELAIS

7.1. Echéances des livraisons des échantillons

Les échantillons des produits admis, accompagnés des documents exigés dans le courrier de confirmation, doivent être livrés au comité régional du gouvernorat concerné. (Dans un carton fermé indiquant le nom de la marque, et le nom de la catégorisation)

Le producteur sera informé par le comité régional du planning de livraison des échantillons de produits.

7.2. Qualité et fraîcheur

- Il est de la responsabilité du producteur d'assurer la qualité des produits livrés, notamment en ce qui concerne le respect de la chaîne de froid.

- Les échantillons qui, à la réception, présenteraient des défauts qualitatifs ou des altérations pouvant influencer le résultat de la dégustation, sont déclarés non-conformes et sont refusés. Un courrier sera adressé dans ce sens au producteur par le comité régional de chaque gouvernorat concerné.

- Les échantillons refusés ou non-conformes, ainsi que les échantillons non dégustés ne sont pas retournés au producteur. Tous les échantillons mis en concours restent la propriété des organisateurs.

7.3. Volumes des échantillons

Les échantillons de produits doivent être livrés dans leurs emballages d'origine. Un minimum de trois (03) échantillons est nécessaire afin de permettre les dégustations ainsi que les éventuels prélèvements pour le contrôle de qualités :

Exemples : 3x250 g d'olive, 3x400 g de confiture ou robb, 3x250 ml huile d'olive, 3x250g de harissa ; 3 x 250 g miel; 3 x 500g de couscous, 3 x 500g de bsissa.

Art. 8. CONTRÔLES DE QUALITÉ

Le producteur participant au concours avec des produits selon les catégories se trouvant dans le tableau ci-dessous, doit obligatoirement joindre les fiches avec les analyses suivantes

(Date : au moins 1 mois à la date de dépôts)

يجب على المنتج تقديم أحدث التحاليل المخبرية المتعلقة بدفعة المنتوجات المعنية الموجودة في الجدول المصاحب.

Catégorie	Produit	Type d'analyse	Paramètres analysés
B) Fruits et plantes aromatiques	B2. Fruits séchés	Microbiologique	Recherche de salmonelles
	B3. Confitures et Sirops de fruits	Physico-chimique	Test de stabilité
	B5. Vinaigres	Physico-chimique	<ul style="list-style-type: none">Teneur en acide acétiqueDegrés d'alcool
C) Produits d'origine animale	C1. Miels	Physico-chimique	<ul style="list-style-type: none">Teneur en eau,HMF,Invertase
	D2. Harissa traditionnelle à l'huile d'olive	Physico-chimique	Test de stabilité
	D3. Salade méchouia	Physicochimique	Test de stabilité

D) Légumes	D4. Semi-conserves de légumes marinés et/ou salés	Physicochimique	<ul style="list-style-type: none"> • Test de stabilité • Teneur en sel pour la saumure
	D6. Hrous (traditionnelle)	Physicochimique	Test de stabilité
	D7. Mloukhia	Microbiologique	Recherche de salmonelles

Le Concours tunisien des produits du terroir se réserve le droit de prélever des échantillons pour analyses par un laboratoire agréé. Le producteur s'engage à mettre à disposition toutes les informations nécessaires pour effectuer un contrôle qualitatif et quantitatif sur les lieux de production, par un organisme d'inspection mandaté par le Concours Tunisien. En cas de non-conformité, la médaille peut être retirée à tout moment au producteur par le Concours Tunisien avec sanction de non-participation durant les deux prochaines éditions du concours.

Art. 9. JURY ET DEGUSTATIONS

- Des jurys sont formés pour chaque catégorie de produit (voir article 4.2). Chaque jury est composé d'un minimum de 3 dégustateurs qui sont : **un spécialiste de la dégustation, un producteur et un consommateur**. Les jurés sont présidés par des professionnels actifs dans les domaines de l'évaluation sensorielle. L'organisateur veille à une bonne représentativité de toutes les régions de la Tunisie.
- La procédure de dégustation est identique pour chaque catégorie. Elle est décrite dans le protocole de dégustation.
- Les dégustations sont effectuées dans l'anonymat. Afin d'assurer la qualité de la dégustation, des doubles dégustations sont effectuées.
- Les échantillons sont notés sur une échelle de 20 points, selon des critères établis par les présidents de jury et spécifiques à chaque catégorie de produits.
- Aucun recours n'est possible contre les décisions du jury et la note attribuée.

Art. 10. RESULTATS ET DISTINCTIONS

Pour chaque produit présenté, les producteurs reçoivent le détail des notations et le résultat obtenu, assortis d'éventuelles remarques qualitatives.

Notations et médailles

Chaque table de dégustation dispose d'un maximum de médailles de 30% par rapport à l'ensemble des produits qui lui sont présentés. Des médailles d'or, d'argent et de bronze sont décernées selon les résultats obtenus.

17 points

18 points

19 -20 points

Médaille de BRONZE

Médaille d'ARGENT

Médaille d'OR

Prix d'Excellence

Pour chaque catégorie de produits, les membres du jury décernent sur la base d'un deuxième tour de dégustation un prix d'excellence parmi les produits ayant obtenu une médaille d'or.

Art. 11. MEDAILLES AUTOCOLLANTES

Le Concours fournira au producteur un nombre limité de médailles autocollantes (stickers) pendant le marché. Une version numérique de ces stickers sera donnée aux producteurs après signature de la charte d'utilisation qui implique l'acceptation de toutes les conditions d'acquisition des autocollants des produits médaillés.

La médaille est une marque protégée. Elle ne peut être apposée que sur un produit correspondant à celui gagnant au concours, et ce jusqu'à la prochaine édition.

Art. 12. ACCEPTATION DES CONDITIONS

Par leur signature du bulletin d'inscription, les producteurs s'engagent à respecter le présent règlement. Les organisateurs sont autorisés à éliminer les produits qui ne respecteraient pas le règlement.

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter l'e-mail : concoursterroir@apia.com.tn