MOT DE BIENVENUE

L'équipe du **P**rojet d'**A**ccès aux **M**archés des **P**roduits **A**groalimentaires et du **T**erroir « **PAMPAT**» a le plaisir de vous présenter le troisième numéro de son bulletin d'information. A travers cet outil de communication, nous partageons avec nos lectrices et lecteurs, les informations sur la mise en œuvre du projet: ses objectifs, activités et réalisations.

Vous pouvez également suivre et interagir avec le projet PAMPAT sur la page Facebook : **www.facebook.com/pampat.tn**

Sommaire:

HARISSA
- La harissa «label qualité» se fait connaître à l'international
- «ERRIM » - l'histoire de 164 femmes de Kairouan

FIGUE DE BARBARIE
- La figue de barbarie bio de Zelfen : un fruit de renommée
- A la découverte des marchés bio au salon BIOFACH en Allemagne

FIGUE DE DJEBBA
- La SMSA Djebba Fruits valorise le savoir-faire des femmes
- La fête des femmes à Djebba bat son plein : deux Ministres en visite

ACTIVITES TRANSVERSALES
- PAMPAT au salon SIAMAP 2015 : le savoir-faire des femmes mis en avant
- Le PAMPAT : un projet à succès de l'ONUDI
- La promotion des produits du terroir à travers la «haute gastronomie»
- Les commerçants des produits de terroir

Le PAMPAT Tunisie en Bref

Objectif
Le projet vise à améliorer les conditions socio-économiques des opérateurs au sein des trois filières établies autour de produits phare tunisiens (Harissa, figue de Djebba, figuier de Barbarie à Kasserine) à travers la promotion des labels de qualité et de terroir

Durée
4 ans (Sept. 2013-Août 2017)

Budget total
4.972.000 CHF ~ 9.000.000 dinars tunisiens

Agence d'exécution
Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI)

Bailleur de fonds
Secrétariat d'Etat à l'économie de la Confédération Suisse - SECO

Contreparties principales
Ministère de l'Industrie, Ministère de l'Agriculture

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

ONUDI
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

HARISSA

Chef de File : Direction Générale des Industries Alimentaires (DGIA)

PHOTOS: Show-cooking au salon ANUGA en Allemagne (à gauche) ; les représentants des entreprises de la harissa labelisée au concours suisse des produits de terroir (à droite)

La harissa «label qualité» se fait connaître à l'international

Désormais cinq entreprises tunisiennes de harissa ont adhéré à la démarche «Food Quality Label Tunisia». Sicam, Comocap (Petit Paris), Carthage Food (FNARE), Jouda et Sticap sont les sociétés, qui produisent le produit phare tunisien certifié de qualité supérieure. La production de harissa des cinq sociétés représente un tiers de la production nationale. Avec l'assistance du projet PAMPAT et en étroite collaboration avec le Groupement des Industries des Conserves Alimentaires (GICA), les cinq entreprises labellisées se sont relayées au cours de l'année 2015 pour promouvoir la sauce piquante typiquement tunisienne sur les marchés extérieurs.

Le démarrage de la campagne promotionnelle a été marqué par la participation à l'EXPO Milan en Italie où trois jours ont été dédiés en août 2015 à la dégustation de la harissa labellisée sous le thème «Chante et Danse». En étroite collaboration avec le CEPEX, l'entreprise Sicam a organisé des séances de show-cooking attirant plus de 12.000 visiteurs au pavillon tunisien en une seule journée.

La harissa labellisée a aussi été présentée à l'occasion du «Concours suisse des produits du terroir» qui s'est tenu fin septembre 2015 à Délémont (Suisse). Les stands des cinq entreprises tunisiennes n'ont pas été seulement visités par des centaines de consommateurs suisses, mais également par de nombreuses hautes personnalités. Ainsi, la harissa a été dégustée par le Vice-président de la confédération suisse M. Johann Schneider-Ammann et d'autres membres du parlement helvétique. A l'occasion du Concours, la harissa de l'entreprise Sticap a été très appréciée par les dégustateurs suisses et a gagné une médaille d'or.

Enfin, le salon professionnel ANUGA qui s'est tenu en octobre 2015 en Allemagne a été une autre occasion pour faire connaître la harissa labélisée à travers un stand dédié au Food Quality Label et des séances de show-cooking. Ces manifestations ont été une bonne occasion pour présenter la harissa aux consommateurs étrangers et pour apprendre à mieux communiquer sur le produit phare tunisien. Maintenant les cinq entreprises se préparent en étroite collaboration avec le GICA et le FIPA-Tunisie pour leur participation au salon ALIMENTARIA en avril 2016 en Espagne.

«ERRIM» - l'histoire de 164 femmes de Kairouan

La société mutuelle des services agricoles (SMSA) «Tahadi» qui regroupe 164 femmes de Menzel Mhiri à Kairouan est encore jeune, mais elle a déjà parcouru un long chemin. Suite à l'assistance en gestion, production et commercialisation reçue du projet PAMPAT dès fin 2014, les femmes de la SMSA Tahadi ont peu à peu mis en place leur modèle d'affaires fondé sur les produits de terroir traditionnels de haute qualité.

Aujourd'hui, le produit phare de la SMSA Tahadi est la harissa traditionnelle à l'huile d'olive préparée soigneusement à partir de piments séchés au soleil sans aucun agent conservateur. La marque commerciale que les 164 femmes ont choisie suite à une formation de PAMPAT sur le branding est «Errim». Au début

la SMSA vendait sa gamme de produits «Errim», qui comprend aussi des épices, directement au consommateur dans des salons sélectionnés à Tunis, mais désormais les produits se trouvent toute l'année auprès de grossistes et épiceries fines.

La marque «Errim» commence à se faire connaître et c'est pour cette raison que les femmes ont décidé d'enregistrer cette marque auprès de l'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle. En effet, la SMSA est guidée par un esprit d'économie solidaire et d'inclusion des petites productrices, mais elle s'inspire des bonnes pratiques des grandes entreprises.

PHOTOS : Les produits de la marque ERRIM (à gauche); transformation de la harissa traditionnelle (à droite)

FIGUE DE BARBARIE

Chef de File: Direction Générale de l'Agriculture Biologique (DGAB)

La région de Zelfen à Kasserine est connue pour avoir la plus importante surface de plantations de figuiers de barbarie en Tunisie. Les plantations sont cultivées de façon durable; la certification bio de la production qui permet de vendre des fruits à forte valeur ajoutée représente donc une opportunité à saisir.

En vue de structurer la filière bio, le projet PAMPAT a appuyé les agriculteurs du Grand Zelfen à se regrouper dans plusieurs structures selon leurs zones de provenance. PAMPAT a avancé dans l'opérationnalisation de la société mutuelle des services agricoles (SMSA) Zelfen qui commercialise sous la marque «Hindina», et de cinq groupements de développement agricole (GDA) - Sultan El Ghalla, Zelfibio, Hindi Zelfen, Mis Cactus, Tarchi – qui comptent au total 151 agriculteurs/ices des figues de barbarie. Leur vision commune est de s'unir davantage et d'établir ensemble une grande structure solidaire pour canaliser les ventes.

Plusieurs groupements ont déjà présenté la demande pour certifier en total 1500 ha bio et ont amélioré leurs pratiques de production agricoles de cueillette et de tri des figues de barbarie grâce à l'assistance technique de PAMPAT. Les agriculteurs ont également été assistés pour castrer les figuiers de barbarie, ce qui leur a permis de produire pour la première fois des fruits en arrière-saison. Cette pratique agricole, assez répandue dans d'autres zones de la Tunisie, était encore méconnue à Kasserine.

Au niveau de la transformation, PAMPAT a appuyé les femmes des GDA à récupérer les recettes d'antan pour valoriser la figue de barbarie. Ainsi, le sirop (robb) de figue de barbarie, qui n'existait pas sur les marchés locaux et qui a disparu des traditions locales, a été relancé pour la commercialisation et a été très bien accueilli par les consommateurs à Tunis, qui ne connaissaient pas le produit.

PHOTOS : Assistance technique sur les pratiques agricoles (à gauche) les produits de la marque HINDINA (à droite)

La figue de barbarie bio de Zelfen : un fruit de renommée

A la découverte des marchés bio au salon BIOFACH en Allemagne

Le salon BIOFACH à Nuremberg en Allemagne est le plus grand salon spécialisé en produits bio au monde. Plusieurs entreprises de la Tunisie, qui est le deuxième pays exportateur de produits bio en Afrique, y participent chaque année. Le salon offre aussi des opportunités pour les petits producteurs.

Pour cette raison, plusieurs agences de coopération internationale ont collaboré pour faciliter la participation des groupements d'agriculteurs. L'agence de promotion des importations allemande IPD a dirigé l'organisation d'un voyage d'étude avec la collaboration du projet PAMPAT, de la GIZ, d'ACIM et de la Chambre de Commerce tuniso-allemande. La filière figue de barbarie bio de Kasserine a été représentée à ce voyage par des délégués de la société mutuelle des services agricoles «Zelfen» (regroupant 23 agriculteurs) et du groupement de développement agricole «Sultan El Ghalla» (regroupent 48 femmes rurales).

PHOTOS : Briefing des participants au stand de l'IPD à la foire BIOFACH (à gauche); les participants au voyage d'étude en Allemagne (à droite)

Durant leur séjour au salon « BIOFACH » les producteurs et productrices ont eu l'opportunité de se familiariser avec les exigences des marchés internationaux bio et de connaître des clients potentiels. Le sirop (robb) de figue de barbarie de Zelfen, qui contient 100% de fruits, a été spécialement apprécié par les clients étrangers. De retour à Kasserine, les groupements de figue de barbarie ont déjà commencé à appliquer les leçons apprises pendant le voyage.

FIGUE DE DJEBBA

Chef de File: Direction Générale de la Production Agricole (DGPA)

PHOTOS : Les produits de la SMSA «Djebba Fruits» (à gauche); les femmes de Djebba produisant de la confiture de figue (à droite)

La SMSA "Djebba Fruits" valorise le savoir-faire des femmes

La société mutuelle des services agricoles (SMSA) «Djebba Fruits» a été crée en 2013 par les agriculteurs et agricultrices du village pour valoriser les figues de Djebba avec «Appelation d'origine contrôlée» (AOC). Aujourd'hui elle a une vision de développement rural beaucoup plus large. Suite aux aménagements réalisés, la nouvelle unité de production de la SMSA à Djebba recevra bientôt l'agréage technique pour l'exportation des figues.

L'unité est aussi utilisée depuis cet été pour la transformation des produits de terroir. Ainsi, les femmes de Djebba ont été assistées par le projet PAMPAT pour préparer des confitures des figues et de coings selon les meilleures pratiques de production. La SMSA a aussi commencé à coordonner la production, emballage et commercialisation des figues de Djebba séchées au soleil en respectant les exigences d'hygiène.

Les femmes de la SMSA Djebba Fruits ont vendu leurs produits de terroir transformés à l'ancienne dans plusieurs salons à Tunis avec l'appui du projet PAMPAT et du Bureau de la Femme Rurale du Ministère de l'Agriculture et vise maintenant à élargir leurs ventes dans les magasins.

La fête des femmes à Djebba bat son plein : deux Ministres en visite

A l'occasion de la célébration de la fête de la femme en août 2015, le village de Djebba (gouvernorat de Béjà) avec son paysage féerique et ses produits de terroir a été au centre de l'attention médiatique. Une exposition des créations des femmes du Nord-Ouest a été organisée au parc naturel de Djebba afin de promouvoir le tourisme culturel et écologique de la région.

Cette manifestation a été marquée par la présence de la Ministre de la femme, de la famille et de l'enfance, Mme Samira Marai Friâa et du Ministre de l'Environnement, M. Néjib Derouiche ainsi que par des diplomates de plusieurs ambassades en Tunisie.

Les deux ministres ont goûté les figues de Djebba avec «Appellation d'Origine Contrôlée» produites par les agriculteurs et agricultrices de la Société Mutuelle des Services Agricoles (SMSA) «Djebba Fruits» et ont apprécié les délices typiques de la région. Avec l'assistance du projet PAMPAT, les femmes djebbaoises ont exposé des confitures de figues, des figues séchées et d'autres produits du terroir, qui ont connu un grand succès auprès des participants à la manifestation.

PHOTOS: Les femmes de Djebba exposent leurs produits (à gauche); Mme. la Ministre et M. le Ministre goûtent les figues de Djebba AOC de la SMSA Djebba Fruits (à droite)

ACTIVITÉS TRANSVERSALES

PHOTOS: Le chef du gouvernement en visite au stand PAMPAT (à gauche); le stand du projet PAMPAT (à droite)

Le PAMPAT au salon SIAMAP 2015 : le savoir-faire des femmes mis en avant

Le Salon International de l'Agriculture, du Machinisme Agricole et de la Pêche (SIAMAP) à Tunis avec ses 60.000 visiteurs a représenté une excellente opportunité pour donner de la visibilité aux produits de terroir tunisiens. Avec l'appui de l'Union Tunisienne de l'Agriculture et la Pêche (UTAP) et du projet PAMPAT, des femmes rurales représentant quatre groupements de Djebba (Béja), Kairouan et Zelfen (Kasserine) ont pu exposer et commercialiser leurs spécialités locales.

Les produits exposés ont connu un grand succès auprès des consommateurs. Parmi les produits exposés, on peut citer la confiture de figue et les figues séchées de la SMSA «Djebba Fruits», le sirop et la confiture de figue de barbarie de Zelfen et la harissa traditionnelle à l'huile d'olive «Errim».

Lors de l'inauguration du salon, le stand du PAMPAT a été honoré par la visite de Monsieur le Chef du Gouvernement Habib Essid, Monsieur le Ministre de l'Agriculture Saad Seddik et le Président de l'UTAP Abdelmajid Zar.

La participation au SIAMAP a été considérée comme un grand succès par les femmes rurales, qui ont constaté que les consommateurs sont de plus en plus en quête d'authenticité et sont prêts à payer le prix pour avoir des produits de terroir soigneusement préparés et bien présentés.

Le PAMPAT : un projet à succès de l'ONUDI

PHOTOS : Présentation du projet PAMPAT à la conférence générale de l'ONUDI (à gauche); le stand du projet PAMPAT à la conférence générale (à droite)

Le PAMPAT a été présenté comme cas de succès pendant la Conférence Générale de l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) qui s'est tenue début décembre 2015 au siège de l'organisation à Vienne (Autriche).

Le PAMPAT a été un des six projets de développement choisis parmi tous les projets mis en œuvre par l'ONUDI sur les cinq continents pour être présentés comme un modèle de bonnes pratiques. Devant un public international, formé par des diplomates de plusieurs pays, les représentants des partenaires clé du projet PAMPAT ont présenté l'approche chaîne de valeur pour la valorisation des produits agroalimentaires et de terroir.

La séance a été inaugurée par le Directeur Général de l'ONUDI M. Li Yong et a été suivi par des interventions de M. Sadok Bejja, Directeur Général de la Promotion des Petites et Moyennes Entreprises (Ministère de l'Industrie), Mme. Mounira Ayed, directrice de marketing à SICAM (entreprise productrice de harissa «Food Quality Label») et de M. Thierry Buchs, Chef de promotion commerciale au Secrétariat d'Etat à l'Economie de la Confédération Suisse (SECO). Tous les intervenants ont salué les efforts entrepris par le projet PAMPAT dans la promotion des produits de terroir tunisiens.

La promotion des produits du terroir à travers la «haute gastronomie»

PHOTOS : Les deux chefs cuisiniers de l'IHET Ezzeddine Sarraj et Moemen Ben Younes (à gauche); des verrines sucrées à base de figues de barbarie de Zelfen (à droite)

Le «terroir» doit être expérimenté, savouré et vécu de près par le consommateur pour qu'il puisse vraiment apprécier les produits authentiques. La gastronomie constitue l'un des axes privilégiés pour promouvoir les produits du terroir. Dans cette perspective, le projet PAMPAT en partenariat avec l'Institut des Hautes Etudes Touristiques (IHET) de Sidi Dhrif à Tunis a organisé en août 2015 une journée de dégustation des plats préparés à base de figue de Djebba avec appellation d'origine contrôlée et de figue de barbarie de Zelfen bio.

En présence des journalistes, des producteurs des fruits de terroir et des représentants des institutions publiques, les deux chefs cuisiniers Ezzeddine Sarraj et Moemen Ben Younes ont su valoriser ces fruits à travers des recettes raffinées. De délicieux plats ont été présentés au cours d'un buffet. Les invités ont beaucoup apprécié les préparations allant du sucré-salé à l'innovation en pâtisserie à base de figues de barbarie enrobées du chocolat. Il y en avait pour tous les goûts. Tous les participants à la journée ont été unanimes quant au positionnement des produits du terroir à travers un mélange entre la tradition et l'innovation d'une part et la cuisine ancestrale avec la gastronomie moderne d'autre part.

Les commerçants des produits de terroir

Le projet PAMPAT se propose de travailler sur toute la chaîne de valeur de l'agriculteur jusqu'au marché. A partir de ce numéro dans la newsletter du PAMPAT nous donnerons aussi la parole aux commerçants des produits de terroir qui sont en contact direct avec les consommateurs finaux et qui vendent les produits appuyés par le PAMPAT.

PHOTOS : Mme Leila Ben Sassi dans sa boutique „Zohra la vitrine du terroir" (à gauche); le coin dédié aux produits du projet PAMPAT (à droite)

Implantée à la place du marché central de La Marsa (Tunis), «Zohra - la vitrine du terroir tunisien» est une boutique qui propose une large gamme des délices du terroir tunisien, dont plusieurs produits appuyés dans le cadre du projet PAMPAT. La propriétaire Mme. Leila Ben Sassi témoigne du succès de son épicerie fine.

Tout d'abord comment avez-vous eu l'idée de lancer cette boutique ? J'ai toujours été convaincue que nous avons un terroir exceptionnel, qui ne demande qu'à être promu et je voulais participer à mettre en valeur les richesses de notre beau pays. Cette boutique est ma contribution à la préservation du patrimoine tunisien et du savoir-faire traditionnel, mais aussi un lieu de rencontre des amateurs des produits de terroir.

Alors votre clientèle s'intéresse aux produits typiques tunisiens ? Oui, en effet, mes clients demandent à chaque fois l'origine du produit et je me fais un réel plaisir de leur raconter l'histoire des producteurs qui ont eu la volonté de se regrouper pour offrir ces produits. Mes clients sont des acheteurs fidèles, parce qu'ils apprécient la saveur et la qualité des produits et leurs bienfaits. Ils savent qu'en achetant un produit, ils se nourrissent sainement et font au même temps une action sociale en soutenant nos productrices et producteurs.

Je vois que vous avez créé un coin pour le projet PAMPAT dans votre boutique… Effectivement, j'ai rencontré les productrices appuyées par le PAMPAT au salon SIAMAP. J'ai profité de cette occasion pour offrir à mes clients les différents produits tels que la harissa traditionnelle à l'huile d'olive «Errim» (Kairouan), la confiture de figues et les figues séchées au soleil de Djebba (Béja) de la «Djebbaoise», le robb et la confiture de figue de barbarie de Zelfen à Kasserine de «Hindina». Venez goûter… !

Merci, Madame Leila Ben Sassi, nous vous souhaitons bonne continuation.

Prochainement

LE PAMPAT SERA PRÉSENT AU…

Salon ALIMENTARIA (Barcelone) du 25 au 28 Avril 2016

Salon national des produits de terroir et de qualité spécifique (Yasmine Hammamet) du 24 au 26 Mai 2016

Pour plus d'informations et de détails, veuillez contacter :

ONUDI - Agence d'Exécution
M. Fabio Russo (ONUDI),
Chef du projet PAMPAT au siège de l'ONUDI à Vienne (Autriche)
f.russo@unido.org

Mme. Nuria Ackermann (ONUDI - Tunisie),
Coordinatrice du projet PAMPAT
n.ackermann@unido.org

M. Marouane Chikhaoui (ONUDI - Tunisie),
Expert en monitoring et communication du projet PAMPAT
m.chikhaoui@unido.org

Contreparties principales
M. Noureddine Agrebi
Ministère de l'Industrie - Filière Harissa, Directeur Général des Industries Alimentaires
agrebi.noureddine@gmail.com

Mme. Samia Maamer
Ministère de l'Agriculture - Filière Figue de Barbarie, Directrice Générale de l'Agriculture Biologique
dgab@iresa.agrinet.tn

M. Kamel Khelifa
Ministère de l'Agriculture - Filière Figue de Djebba, Directeur Général de la Production Agricole
kamel.khalifa@iresa.agrinet.tn

SECO - Bailleur de Fonds
Mme. Anne de Chambrier
Secrétariat d'Etat à l'économie de la Confédération suisse SECO, Responsable de programmes au Secrétariat d'Etat à l'économie SECO
Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR
anne.dechambrier@seco.admin.ch

M. Olivier Bovet
Ambassade de Suisse en Tunisie, Directeur de Coopération Suppléant
olivier.bovet@eda.admin.ch

Copyright © 2016 UNIDO, Tous droits réservés.
Ce bulletin a été préparé par l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI), l'institution spécialisée des Nations Unies chargée de promouvoir et d'accélérer le développement industriel inclusif et durable (ISID) des pays en développement et des économies en transition. Pour plus d'informations sur l'ONUDI
visite: www.unido.org / e-mail: **pampattunis@unido.org**

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

ONUDI
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL