

The content in this preview is based on the last saved version of your email - any changes made to your email that have not been saved will not be shown in this preview.



Juillet 2014

[Haut de page](#)

## A la Une

### A la découverte des produits laitiers typiques de Sicile

Du 24 mai au 1er juin 2014, LACTIMED a emmené plus de 3000 participants à la rencontre des produits laitiers typiques de Sicile. La Villa Niscemi (Palerme) et le Château de Milazzo ont accueilli un marché de producteurs et initié les visiteurs aux produits typiques lors de laboratoires et théâtres du goût ou de dégustations proposées et racontées par de grands chefs et pâtisseries italiens.

L'objectif de cette semaine de promotion ? Étendre le rayonnement et le réseau de distribution des fromages et desserts siciliens typiques, en proposant aux producteurs un espace d'exposition, cadre privilégié pour de nouvelles opportunités d'affaires. Des tours opérateurs locaux ont également été conviés à une journée de découverte des productions typiques dans la région d'Enna, l'objectif étant de les inciter à développer des circuits touristiques plus focalisés sur la découverte des terroirs, offrant une alternative de diversification économique aux producteurs. Un itinéraire des produits laitiers typiques sera d'ailleurs réalisé d'ici la fin de l'année, et les partenaires locaux proposent déjà une [cartographie originale des producteurs](#) associées au projet.



© Federica Bolla

[Click here for the English version](#)

## Vie du projet

### Deuxième cycle de formation à Zahlé, Liban



Animé par une douzaine d'intervenants, ce deuxième cycle, organisé du 5 au 8 mai 2014, a permis aux 88 participants d'aborder les dispositifs d'appui à l'innovation et au développement territorial, les processus agro-industriels flexibles et innovants ainsi que les notions de cluster. Une visite de terrain a été

l'occasion de découvrir plusieurs fromageries, dont l'une est gérée par une coopérative de femmes et une autre intègre plusieurs maillons de la filière et développe l'agritourisme.

### Rencontres d'affaires en Sicile et en Thessalie

Près de 300 rencontres d'affaires ont été organisées entre le 24 mai et le 1er juin 2014 à Palerme, Enna et Milazzo (Sicile), en marge de la Semaine des produits laitiers typiques de Sicile, réunissant 26 acheteurs (groupes agroalimentaires, restaurants, commerces, groupes d'achat, opérateurs touristiques, etc.) et une trentaine de producteurs, ces derniers ayant bénéficié au préalable d'un accompagnement par les partenaires du projet. En Grèce, 85 rendez-vous d'affaires ont eu lieu à Larissa le 24 juin 2014, réunissant 11 acheteurs et 17 producteurs.



### Des concours de projets innovants lancés sur les 5 territoires

De mai à juillet 2014, LACTIMED a lancé le concours de projets innovants pour la valorisation des produits laitiers typiques méditerranéens sur chacun des territoires pilotes. Ces événements ont été l'occasion de sensibiliser les personnes présentes aux objectifs du projet et aux productions traditionnelles et durables, ainsi que d'échanger sur les modalités du concours et sur les concepts d'innovation. Les propositions reçues seront évaluées durant l'été et les candidats présélectionnés participeront à une série d'ateliers de formation-coaching afin de se préparer aux finales, à l'automne 2014.

### Semaine locale au Liban



Du 4 au 6 juillet 2014, le Jardin des poètes de Zahlé a réuni les productions locales de vin et de fromage. Les produits laitiers typiques de la Bekaa et de Baalbek-Hermel ont été exposés et plus de 1000 visiteurs ont rencontré les huit producteurs associés à l'évènement, aux côtés du stand LACTIMED. Dégustations, ventes directes, échanges sur les méthodes de production, etc, cette première activité de promotion conjointe autour des fromages dans la Bekaa est prometteuse et incite

les producteurs à la répliquer dorénavant.

### Comité de pilotage de LACTIMED en Alexandrie

Alexandrie accueille une série d'activités de renforcement des capacités mi-septembre, en marge de la troisième réunion du Comité de pilotage, qui se tiendra le 19 septembre 2014, et qui réunira l'ensemble des partenaires du projet.

### Semaines des produits laitiers typiques de la Méditerranée dès l'automne

Réunir les producteurs des 5 territoires sur un même espace lors de salons internationaux, dans l'optique de promouvoir les produits laitiers typiques de la Méditerranée et d'accéder à de nouveaux marchés : tel est l'objectif des Semaines de la Méditerranée, qui permettront également de promouvoir les territoires, de sensibiliser le public aux produits de terroirs et de communiquer sur les enjeux et les défis des filières laitières. Des rencontres d'affaires internationales y seront aussi organisées. Trois dates sont déjà dans l'agenda :

- Du 23 au 27 octobre, LACTIMED sera au Salone del Gusto, à Turin, en Italie ;
- Du 29 octobre au 1er novembre, LACTIMED participera au Salon International de l'Investissement Agricole et de la Technologie, à Tunis ;
- Du 6 au 8 novembre, LACTIMED sera au Beirut Cooking Festival à Beyrouth, au Liban.

Les partenaires grecs organisent également la Semaine Locale (impliquant des producteurs de

Thessalie) à Athènes, du 1er au 3 novembre 2014, lors du salon Dairy Expo.

Plus d'information est disponible sur l'[agenda LACTIMED](#).

[Haut de page](#)

## Au cœur de la filière laitière

### Le Kechk : tradition, saveur et nutrition



Le kechk est une préparation à base de yaourt et de blé concassé (bulgur) au parfum très caractéristique, et doté de remarquables valeurs nutritives et qualités de conservation. La préparation du Kechk renvoie traditionnellement à la fin de l'été dans les montagnes libanaises de la Békaa. Une fois bouilli, le bulgur est pétri avec du yaourt épais (Laban) et du lait de vache, de chèvre ou de brebis salé. Le mélange est mis à fermenter et pétri chaque

jour jusqu'à ce qu'il acquière l'homogénéité et l'acidité requise. Il est ensuite haché puis séché au soleil. Riche en glucides et en protéines, mais aussi en fibres solubles et en calcium, le kechk est un allié nutritionnel idéal en hiver, et l'ingrédient privilégié de nombreuses recettes rurales telles que soupes et ragoûts. Il est également utilisé pour relever et sublimer salades ou *manakich*, (pizzettes libanaises).

### La Bouza, un dessert lacté typiquement tunisien

La Bouza est un dessert traditionnel, très apprécié au mois de Ramadan après la rupture du jeûne. Servi tiède, il est réalisé à base de lait, de noisettes moulues, d'amidon et de sucre. Pour plus de saveur, certains y ajoutent quelques gouttes d'eau de géranium distillée. Il s'obtient en mélangeant la poudre de noisettes, le sucre et l'amidon dans une casserole à feu doux avant d'ajouter progressivement le lait jusqu'à ce que la préparation épaississe. Servi dans des verrines, il peut ensuite être saupoudré de fruits secs concassés.



[Haut de page](#)

## Nos partenaires en action

### Pôle de Compétitivité de Bizerte (PCB) - Tunisie

#### Vers un réseau méditerranéen des agropoles, technopoles et clusters agroalimentaires

La cinquième édition du Forum franco-maghrébin des agropoles s'est tenue le 24 juin 2014 à Marrakech, sur le thème : « Agropoles, clusters et technopoles agroalimentaires au Maghreb : échanges d'expériences et opportunités de coopération ». Le Pôle de Compétitivité est intervenu lors de cet événement en animant des conférences, ainsi qu'un atelier sur la «



Constitution du réseau méditerranéen des agropoles, technopoles et clusters agroalimentaires ». Le PCB aura pour mission d'élaborer le projet des statuts du réseau et de contacter les potentiels membres fondateurs. La création officielle de ce réseau est prévue pour novembre 2014.



## Slow Food - Italie

### Belgique : premier salon du fromage et des produits laitiers



Le premier Salon du fromage de Belgique célébrant produits laitiers et fromages belges au lait cru s'est tenu à Ciney le 29 mai 2014, rassemblant 2 700 visiteurs, parmi lesquels professionnels de la filière laitière, restaurateurs et grand public. L'événement proposait de nombreuses activités éducatives, initiation à la fabrication de fromage, dégustation de fromages et de beurres. Slow Food s'est impliqué dans cet événement à travers la participation de Piero Sardo, président de la Fondation Slow Food pour la Biodiversité, à la conférence : « Fromages au lait cru : un héritage à préserver ».

## Chambre de Commerce Italienne pour la France à Marseille (CCIFM) - France

### Rencontres d'affaires TECH AGRIFOOD : le rendez-vous des opérateurs du secteur des technologies pour l'agroalimentaire

La 5ème édition de [TECH AGRIFOOD](#) se déroulera à Parme, dans le cadre du salon [CIBUSTEC](#), les 29 et 30 octobre 2014. 14 délégations sont attendues (parmi lesquelles l'Italie, la Tunisie et l'Egypte) et participeront aux rencontres d'affaires et aux ateliers thématiques. La participation est ouverte aux PME du secteur, mais aussi aux universités, aux laboratoires de recherche, aux technopoles et clusters en quête de nouveaux partenariats commerciaux, scientifiques et technologiques. L'événement permettra aux participants de réaliser jusqu'à 20 rencontres d'affaires ciblées avec les opérateurs présents, présélectionnés sur le site internet [www.techagrifood.com](http://www.techagrifood.com). La participation offre également un accès libre aux 3 jours de l'événement [CIBUSTEC](#), qui accueillera plus de 700 exposants provenant de 28 pays différents. Pour en savoir plus, consultez la [brochure](#) de l'événement ou contactez [Silvia Bozzuto](#) (+33 4 91908230)



## ASTER - Italie

### Forum "Recherche et innovation sur l'alimentation mondiale"



Le Forum "[Recherche et innovation sur l'alimentation mondiale](#)" est une initiative stratégique de la région Emilie Romagne, dédiée à l'Expo 2015 « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Elle est promue par le gouvernement régional d'Emilie Romagne et coordonnée par ASTER. Le forum vise à mettre en place un think-tank travaillant sur une stratégie de durabilité, de sûreté et de sécurité de l'industrie alimentaire sur le marché global, à la fois au niveau italien et européen. Il est composé de quatre événements thématiques internationaux sur des sujets liés aux questions alimentaires et à la nutrition.

[Haut de page](#)

Actualités du secteur

## OCDE-FAO

### Prévisions du marché agricole pour la décennie

"Les Perspectives agricoles", pour sa 20ème édition, propose une lecture des perspectives sur les marchés agricoles pour la décennie à venir en s'intéressant à 41 pays et 12 régions. [\[Lire+\]](#)



## Tunisie

### Augmentation des investissements agricoles

Le volume des investissements approuvés en 2014 est en hausse de 7,5% par rapport à l'année dernière. L'investissement agricole s'est distingué dans plusieurs gouvernorats tunisiens. [\[Lire+\]](#)



## Etude

### Innovation et nouveaux produits laitiers

L'étude réalisée pour le CNIEL porte sur l'innovation laitière pour l'année 2013. Elle révèle la capacité d'innovation des entreprises de la filière et de l'originalité déployée pour satisfaire les consommateurs. [\[Lire+\]](#)



## Grèce

### Tendances de la filière laitière

Le rapport dévoile une analyse de la filière laitière grecque. [\[Lire+\]](#)



## France

### Quand le petit lait d'une fromagerie devient énergie

Une fromagerie française fait désormais usage de la méthanisation pour chauffer son infrastructure. Ce procédé possède un fort potentiel de recyclage agricole. [\[Lire+\]](#)



## France

### Une alliance entre tradition and innovation

Le Salon International de l'Agriculture a retracé l'histoire de la transformation du lait et développé le lien entre tradition et innovation, éléments clés du développement de la filière laitière française. [\[Lire+\]](#)



## Égypte

### Investissement dans la filière laitière

La taille des investissements dans la filière laitière et les boissons à base de lait est estimé à 8 millions de livres égyptiennes pour un ensemble de 420 entreprises. [\[Lire+\]](#)

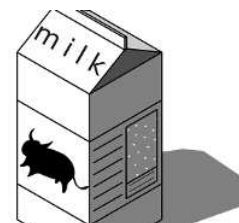


## Monde

### Augmentation de la demande mondiale de lait

La demande mondiale de lait devrait augmenter de 2,3% par an : une situation qui devrait engendrer de nouvelles opportunités de marchés.

[\[Lire+\]](#)



## Europe

### Améliorer la production laitière avec DAIRYMAN

Le projet DAIRYMAN visait à améliorer le développement économique et environnemental de la filière laitière européenne. [\[Lire+\]](#)



## Monde

### Les tendances de l'économie laitière

L'édition 2014 du rapport "L'Économie laitière en chiffres" est désormais en ligne et révèle des résultats positifs et surprenants.

[\[Lire+\]](#)



[Voir toutes les actualités](#)

## Evènements à venir

### Égypte

#### 3ème séminaire méditerranéen LACTIMED

Alexandrie, Égypte - Du 15-09-2014 au 16-09-2014 [\[Lire+\]](#)

### Égypte

#### 3ème formation régionale LACTIMED

Alexandrie, Égypte - Du 15-09-2014 au 16-09-2014 [\[Lire+\]](#)

### Égypte

#### 2ème atelier régional de restitution LACTIMED

Alexandrie, Égypte - 19-09-2014 [\[Lire+\]](#)

### Maroc

#### Exposition HALAL International

Casablanca, Maroc - Du 25-09-2014 au 27-09-2014 [\[Lire+\]](#)

### Italie

#### LACTIMED au Salone del Gusto

Turin, Italie - Du 23-10-2014 au 27-10-2014 [\[Lire+\]](#)

### Tunisie

#### Salon International de l'Investissement Agricole et de la Technologie, SIAT 2014

Tunis, Tunisie - Du 29-10-2014 au 1-11-2014 [\[Lire+\]](#)

### Grèce

#### LACTIMED à Dairy Expo 2014

Athènes, Grèce - Du 1-11-2014 au 3-11-2014 [\[Lire+\]](#)

## Liban

### Cooking Festival de Beyrouth

Beyrouth, Liban - Du 07-11-2014 au 03-11-2014 [\[Lire+\]](#)

## Égypte

### HACE - Hotel Expo

Le Caire, Egypte - Du 11-11-2014 au 14-11-2014 [\[Lire+\]](#)

## Maroc

### MAFEX 2014

Casablanca, Maroc - Du 11-12-2014 au 13-12-2014 [\[Lire+\]](#)

[Haut de page](#)



## Contacts et informations

Coordinateur : Aurélien Baudoin, [aurelien.baudoin@anima.coop](mailto:aurelien.baudoin@anima.coop)

Chargée de communication : Lauriane Ammouche, [lauriane.ammouche@anima.coop](mailto:lauriane.ammouche@anima.coop)

Téléchargez la [fiche de présentation du projet](#)

[www.lactimed.eu](http://www.lactimed.eu)

[info@lactimed.eu](mailto:info@lactimed.eu)

[Haut de page](#)

Cette publication a été produite avec l'aide financière de l'Union européenne dans le cadre du Programme IEVP CT Bassin Maritime Méditerranée. Le contenu de ce document est la seule responsabilité d'ANIMA Investment Network et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne ou celles des structures de gestion du Programme.

Le Programme IEVP CT Bassin Méditerranéen 2007-2013 est une initiative de coopération transfrontalière multilatérale financée par l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat (IEVP). L'objectif du Programme est de promouvoir un processus de coopération durable et harmonieuse au niveau du bassin méditerranéen en traitant les défis communs et en valorisant ses potentialités endogènes. Il finance des projets de coopération en tant que contribution au développement économique, social, environnemental et culturel de la région méditerranéenne. Les 14 pays suivants participent au Programme: Chypre, Egypte, France, Grèce, Israël, Italie, Jordanie, Liban, Malte, Autorité palestinienne, le Portugal, l'Espagne, la Syrie, la Tunisie. L'Autorité de Gestion Commune (AGC) est la Région Autonome de Sardaigne (Italie). Les langues officielles du Programme sont l'arabe, l'anglais et le français.

L'Union européenne est constituée de 27 États membres qui ont décidé de mettre graduellement en commun leur savoir-faire, leurs ressources et leur destin. Ensemble, durant une période d'élargissement de plus de 50 ans, ils ont construit une zone de stabilité, de démocratie et de développement durable tout en maintenant leur diversité culturelle, la tolérance et les libertés individuelles. L'Union européenne est déterminée à partager ses réalisations et ses valeurs avec les pays et les peuples au-delà de ses frontières.



---

[Transférer cet email](#)



Ce courrier électronique a été envoyé à [lydie.cornand@anima.coop](mailto:lydie.cornand@anima.coop)  
par [info@lactimed.eu](mailto:info@lactimed.eu) |

[Mettre à jour le profil/le courriel](#) | Suppression immédiate à l'aide de [SafeUnsubscribe™](#) | [Politique de confidentialité](#).

ANIMA Investment Network | 11 b rue Saint Ferréol | Marseille | 13001 | France