

Vous avez un problème pour lire cet email? [Cliquez ici](#)



Avril 2013

[Haut de page](#)

A la Une

L'équipe LACTIMED est heureuse de vous présenter la première newsletter du projet. LACTIMED vise à renforcer la production et la distribution de produits laitiers typiques et innovants en Méditerranée par l'organisation des filières locales, l'accompagnement des producteurs dans leurs projets de développement et la création de nouveaux débouchés pour leurs produits. Le projet est mis en œuvre dans le cadre du programme [IEVP CT MED](#). Il est financé, pour un montant de 4,35 millions d'euros, par l'Union européenne à travers l'Instrument Européen de Voisinage et de Partenariat. De novembre 2012 à mai 2015, [ANIMA](#) et ses 11 partenaires réaliseront une centaine d'opérations à destination des acteurs des filières laitières d'Alexandrie (Egypte), la Bekaa (Liban), Bizerte (Tunisie), la Sicile (Italie) et la Thessalie (Grèce). Télécharger la [fiche de présentation](#).



Numéro après numéro, nous vous informerons sur l'avancement du projet (activités, publications, résultats) et sur l'actualité de la filière laitière méditerranéenne (acteurs, produits, événements).

Nous avons également le plaisir de vous annoncer que le site web www.lactimed.eu est désormais en ligne ! Conçu comme un outil privilégié d'information et de promotion des produits laitiers typiques de la Méditerranée, il comprendra des informations sur le projet, un centre de ressources, un annuaire, un agenda, etc.

Au travers de ces deux outils, nous vous emmènerons à la découverte des produits laitiers typiques et des producteurs méditerranéens qui sont au cœur du projet LACTIMED.

Bonne lecture !

[Click here for the English version](#)

Vie du projet

Lancement réussi, premières missions de terrain réalisées

La réunion de lancement du projet LACTIMED, qui s'est tenue à Marseille les 12 et 13 décembre 2012, a permis à ANIMA, ses 11 partenaires et 3 associés (sur 5) d'échanger sur les



objectifs, activités et règles de fonctionnement du projet, en présence de représentants du programme **IEVP CT MED**. De janvier à mars 2013, les premières missions de terrain ont ensuite été organisées dans chacun des territoires pilotes. Les experts du Centre International des Hautes Etudes Méditerranéen - Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (**CIHEAM-IAMM**) et les partenaires locaux, accompagnés par **ANIMA** (coordinateur du projet), sont allés à la rencontre des acteurs de la filière laitière du territoire pour dresser un état des lieux en vue de l'adoption d'une stratégie pour la valorisation des produits laitiers typiques sur les marchés domestiques et internationaux. Ces missions ont également été l'occasion de présenter les activités du projet lors d'ateliers de lancement local.



Le diagnostic des filières laitières se poursuit



Afin d'encourager un développement intégré des filières laitières d'Alexandrie, de la Bekaa, de Bizerte, de Sicile et de Thessalie, le projet s'appuiera sur un diagnostic de ces filières et une étude des opportunités de débouchés sur les marchés domestiques et internationaux, aidant ainsi les autorités locales et structures d'appui à adopter un plan d'action pour la valorisation des produits laitiers typiques de leur territoire.

Pour chaque territoire, ce diagnostic passera par les étapes suivantes : état des lieux de la filière laitière ; enquêtes de terrain auprès des éleveurs et transformateurs ; identification des produits laitiers typiques ; opportunités de débouchés sur les marchés domestiques ; opportunités de débouchés sur les marchés internationaux ; synthèse et proposition d'un plan d'action local. Les résultats des 5 diagnostics seront présentés lors d'un atelier régional de restitution et feront l'objet d'un débat avec l'ensemble des partenaires et associés du projet afin d'établir une synthèse régionale, d'identifier les points communs et différences, et de préfigurer la future stratégie méditerranéenne pour la valorisation des produits laitiers typiques.

Au cœur de la filière laitière

La feta, un fromage typique de Thessalie

La tradition fromagère de la Grèce remonte à l'Antiquité. Dans l'Odyssée, Homère fait du cyclope Polyphème l'un des premiers producteurs de fromages au monde. La Feta est sans doute l'aliment grec le plus connu à l'étranger. Elle bénéficie du label « Appellation d'origine protégée » (AOP), qui encadre l'utilisation de l'appellation « feta ». La Thessalie est l'une des principales régions productrices de feta. Le n°1 des fromages grecs est fabriqué dans des tonneaux en bois ou des bidons à partir de lait de brebis en saumure, en ajoutant éventuellement du lait de chèvre (maximum 30%). Il est ensuite affiné pendant au moins 2 mois. La feta constitue l'ingrédient principal de plusieurs recettes, comme les feuilletés au fromage. Mais la façon la plus traditionnelle de la déguster est en salade, avec des tomates, des olives, des concombres et des oignons.



La vache tarentaise, réintroduite en Tunisie et valorisée par le GERT



Le Groupement tunisien des éleveurs de la race tarentaise (GERT) rassemble une trentaine d'éleveurs de Bizerte, Béja, Ben Arous et Ariana, convaincus de l'intérêt de cette race pour l'élevage bovin en Tunisie. La Tarentaise présente en effet l'avantage d'être une race mixte -c'est à dire à la fois laitière et



à viande-, dotée d'une grande capacité d'adaptation alimentaire et climatique. Au fil des ans, ces éleveurs ont réussi à importer de France trois noyaux d'une centaine de têtes de génisses tarentaises. En tant que Groupement de développement agricole (GDA), le GERT s'est vu transférer les services de contrôle laitier et d'identification de l'Office de l'élevage et des

pâturages (OEP). Il fournit également un appui aux éleveurs et propose des formations. En parallèle de la démarche qualité entreprise au niveau de la filière viande, le GERT s'attaque maintenant à la valorisation du lait de la Tarentaise à travers la transformation fromagère.

Un projet FAO pour la réhabilitation du secteur laitier dans la vallée de la Bekaa et les hauts-plateaux d'Hermel-Akkar

Lancé en juin 2009, le projet 'Reprise et réhabilitation du secteur laitier dans la vallée de la Bekaa et les hauts-plateaux d'Hermel-Akkar' est financé par le Fonds du GNUM pour le relèvement du Liban et mis en œuvre par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), en collaboration avec le Ministère libanais de l'Agriculture (MOA). L'objectif du projet est de soutenir les petits producteurs laitiers de la Bekaa et d'Akkar, ainsi que les éleveurs de chèvres et de brebis d'Hermel et Akkar. Il vise en priorité : l'augmentation de la productivité et des revenus des éleveurs ; l'amélioration de la qualité du lait ; l'organisation de la filière. Le projet a ainsi permis la création de 35 coopératives laitières, couvrant 300 villages et 3 000 éleveurs, et de 145 mini-laiteries, gérées par des femmes rurales et pratiquant la vente directe. Compte tenu de ces résultats positifs, le projet a obtenu une extension jusqu'en juin 2014.



Le fromage Rumi, le cousin égyptien du Kefalotyri, du Pecorino Romano et du Manchego



Le fromage Rumi est le principal fromage égyptien à pâte pressée. Il est dérivé du fromage Kefalotyri, introduit en Égypte par les Grecs, et appartient à la même famille que le Pecorino Romano et le Manchego. Le fromage Rumi est fabriqué à partir de lait de vache et de bufflonne non écrémé. Des grains de poivre y sont parfois ajoutés. Il est ensuite affiné pendant 3-4 mois dans une cave à température naturelle. Le Rumi est commercialisé entier, en disques de 10 kg, ou tranché. Il a une odeur distinctive et un goût plus ou moins salé selon son degré d'affinage. Les Egyptiens le dégustent avec du pain pita au blé complet, le pain baladi, et une tasse de thé chaud.

Le Piacentinu ennese, un fromage sicilien qui redonne le moral

Le Piacentinu ennese est un fromage sicilien, produit dans la province d'Enna à partir de lait de brebis cru, de safran, de poivre et de sel. D'après la légende, le Piacentinu ennese aurait été créé par Frederico II. Pour redonner le moral à sa femme dépressive, ce dernier aurait eu l'idée d'introduire dans le fromage du safran, connu pour être un puissant antidépresseur naturel. La recette a ensuite été transmise de génération en génération mais la production de ce fromage était passée dans le secteur informel depuis des décennies. En 2001, une dizaine de fromagers et d'éleveurs ont donc formé un consortium pour obtenir la création d'un AOP « Piacentinu ennese ». Ils l'ont obtenu en 2011. Le cahier des charges prévoit la production locale du lait, du safran et de la caillette à partir de laquelle la présure est obtenue. Les brebis paissent sur des terres d'altitude (entre 400 et 800 m) et sont également nourries avec une alimentation intégrée à base de légumineuses. La création d'un consortium pour le safran a permis de relancer la culture locale, qui avait été abandonnée depuis longtemps, et d'arrêter les importations. En octobre 2012, les 40 000 premières tommes de Piacentinu ennese certifié AOP ont été mises sur le marché et totalement écoulées.



Nos partenaires en action

Université de Thessalie - Grèce

Inspirés par LACTIMED, le Laboratoire de l'Espace rural de l'Université de Thessalie (**UTH**) et l'Ecole Agro-Paris-Tech collaborent dans le cadre d'un projet de recherche sur les rapports d'un élevage ovin extensif avec son territoire (communauté de Velesino, Thessalie). Un autre projet vient d'être lancé en vue de l'élaboration d'un cahier des charges pour le blé de Farsala. Il s'appuie sur les résultats de recherches archéologiques qui confirment la tradition millénaire de production d'un blé de grande qualité dans cette zone. Un groupe d'experts du monde universitaire, des services publics et des organisations de producteurs se mobilisera ensuite pour son enregistrement en tant qu'Appellation d'Origine Protégée (AOP). L'UTH prépare également un projet de soutien aux jeunes producteurs de terroir des régions montagneuses. Ce projet permettra la valorisation des ressources territoriales et l'élaboration d'un diagnostic grâce à des techniques intégrant le SIG et la 3D, afin de faciliter la participation active de la nouvelle génération de producteurs. La diaspora de ces communes, qui constitue un marché fidèle pour ces produits, sera notamment mobilisée.



Slow Food - Italie



Slow Food mène depuis plus de vingt ans une campagne pour la défense du fromage au lait cru et a recueilli plus de 20 000 signatures avec son Manifeste pour la défense du fromage au lait cru, qui vise à protéger les droits des fromagers issus de pays où des lois excessivement rigides en matière d'hygiène interdisent ou mettent en péril leur production. **Slow Food** organise également le salon Cheese, événement biennal dédié au "lait sous toutes ses formes", qui se tiendra cette année du 20 au 23 septembre 2013. Le projet des Sentinelles Slow Food comptant plus de 80 fromages ou races locales du monde entier, soutient les productions agroalimentaires en danger. Ces projets ont pour but de recenser, promouvoir et défendre les productions de qualité, marginalisées par les marchés alors qu'elles disposent d'un fort potentiel économique. Ces Sentinelles offrent des perspectives d'avenir aux producteurs de ces communautés locales en proposant la création d'associations, la définition de cahiers des charges dans le respect de la tradition, l'élaboration d'outils de communication, la formation des producteurs, etc. Le projet des Sentinelles est étroitement lié à l'Alliance des chefs, un réseau de cuisiniers engagés dans le soutien des petites productions locales traditionnelles. Si le projet a initialement été lancé en Italie, et regroupe aujourd'hui 324 restaurants étoilés, bistrots, tables rurales, etc., il connaît également une expansion dans d'autres pays d'Europe et d'Afrique du nord.

Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Zahlé et la Bekaa (CCIAZ) - Liban

Implantée dans la première région agricole du Liban, la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de Zahlé et la Bekaa (**CCIAZ**) s'est fortement impliquée dans le développement de l'agriculture depuis 1996, au travers d'activités : de vulgarisation à destination des



CHAMBER OF COMMERCE
INDUSTRY & AGRICULTURE
ZAHLE & BEKAA

producteurs et coopératives agricoles ; d'appui à la commercialisation des produits ; de recherche & développement pour les produits transformés ; de consolidation des acteurs de la chaîne de valeur. La CCIAZ informe les agriculteurs sur : les nouvelles techniques d'irrigation et d'économie de l'eau ; l'élagage ; l'introduction de nouvelles variétés de cultures (pomme, amandes, noix, raisins) adaptées à la demande ; le remplacement des cultures de plantes prohibées par des cultures viticoles. Depuis 2007, elle gère le Food Quality Center (mis en place dans le cadre d'un projet USAID), qui propose des services d'analyse, de tests microbiologiques, de gestion de la qualité et de développement de produits, notamment biologiques. La CCIAZ offre également un appui à l'organisation des coopératives et vient de lancer un nouveau service de finance et gestion de l'agriculture.

Pôle de Compétitivité de Bizerte - Tunisie



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte (**PCB**) entre dans le cadre de la stratégie tunisienne de promotion de l'agroalimentaire et soutient le secteur



au niveau régional et national par la mise en œuvre de programmes de formation (MBA, formation à la carte, etc.), d'information (site web, bulletin, journées portes-ouvertes, séminaires thématiques, Portail de l'Agroalimentaire en cours de réalisation), de mise en relation (BtoB, délégations d'hommes d'affaires, rencontres partenariales) et de R&D collaborative (projets TEMPUS, Euromed@Change, BIOVECQ, OPTIMA). Le réseau de partenaires du PCB vient d'être renforcé par la signature d'une convention de partenariat avec le Pôle de Compétitivité de l'agro-industrie wallonne "Wagralim", axé sur : les aliments « santé » et la qualité nutritionnelle ; l'efficacité industrielle ; les emballages ; l'agro-industrie durable. L'accord signé couvre de nombreux domaines de coopération : partenariats techniques et commerciaux ; transfert de technologies et de savoir faire ; développement d'outils de veille. En mars 2013, le PCB a également rencontré une délégation de la région des Pouilles en Italie lors d'une réunion organisée par l'Institut Arabe des Chefs d'Entreprise (IACE), occasion de discuter des opportunités de partenariat entre les deux régions et des mécanismes nécessaires au renforcement du secteur agroalimentaire.

Autorité générale pour l'investissement (GAFI) - Égypte

En ligne avec sa mission de promotion des secteurs porteurs de l'économie égyptienne, le [GAFI](#) encourage les investisseurs à développer des projets agroalimentaires. Il recueille les opportunités d'investissement dans le secteur auprès du Ministère de l'agriculture et des gouvernorats. Le GAFI identifie également des opportunités par le biais de son site web ainsi que des missions de promotion et des événements autour de l'investissement. Il cherche à créer de nouvelles opportunités d'investissement dans le secteur agro-alimentaire et d'accroître la valeur ajoutée de cette industrie stratégique, qui représentait 6 130 entreprises et environ 14,5% du PIB de l'Égypte en 2011-2012. Les principales exportations du secteur en 2012 sont le fromage fondu, le fromage blanc, les huiles, le sucre, les jus et ses concentrés. Dans le cadre de ses activités de promotion, le GAFI organisera le 3ème événement de matchmaking trilatéral UE-Turquie à Alexandrie les 26-27 mai 2013, avec de nombreuses sociétés actives dans le secteur de l'agro-alimentaire, des produits laitiers et de l'aquaculture. Cette initiative vise à faciliter les partenariats d'affaires et d'investissement en organisant des activités de matchmaking qui aideront les entreprises européennes à trouver de nouvelles opportunités commerciales sur les marchés émergents.



Actualités du secteur

Tunisie - UE

Observatoire méditerranéen de la qualité

D'après Mme Fatma Ben Rejeb, directrice de l'Union maghrébine de l'agriculture (UMAGRI), un Observatoire méditerranéen de la qualité sera mis en place prochainement, dans le cadre de la troisième phase d'Agro-Med Quality, un projet de coopération tuniso-italienne dans le domaine agroalimentaire. [\[Lire+\]](#)



Italie

Le fromage, produit frais le plus vendu

D'après Agroalimentairenews, le fromage représente le produit frais le plus vendu en Italie. Les fromages génèrent en moyenne 20,3% du CA des produits frais vendus dans la grande distribution en Europe. Sur le marché italien, ils représentent 23,9% des ventes de produits frais. [\[Lire+\]](#)



Grèce

Une production laitière en baisse régulière

Si les éleveurs grecs perçoivent en moyenne 42 cents par litre de lait cru, ils se trouvent néanmoins dans une situation financière tendue. En raison du manque de surfaces herbagées, les élevages font appel aux aliments composés, dont le prix ne cesse d'augmenter. [\[Lire+\]](#)



Liban

Une destination gastronomique reconnue

Selon le journal en ligne Iloubnan, le Liban est désormais classé parmi les 10 meilleures destinations gastronomiques au monde par Lonely Planet. [\[Lire+\]](#)



[Voir toutes les actualités](#)

Evènements à venir

Maroc

Salon International de l'Agriculture au Maroc

Meknès, Maroc - Du 24-04-2013 au 28-04-2013 [\[Lire+\]](#)

Canada

SIAL Canada 2013

Toronto, Canada - Du 30-04-2013 au 02-05-2013 [\[Lire+\]](#)

Algérie

Sipsa : Agro-alimentaire

Alger, Algérie - Du 15-05-2013 au 18-05-2013 [\[Lire+\]](#)

Italie

Cheese 2013

Bra & Cuneo, Italie - Du 20-09-2013 au 23-09-2013 [\[Lire+\]](#)

[Accédez à tous les événements](#)

[Haut de page](#)



Contacts et informations

Coordinatrice : Jeanne Lapujade, jeanne.lapujade@anima.coop

Chargée de communication : Lauriane Ammouche, lauriane.ammouche@anima.coop

Téléchargez la [fiche de présentation](#)

www.lactimed.eu

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

par lauriane.ammouche@anima.coop |

[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