

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.



November 2014

[Haut de page](#)

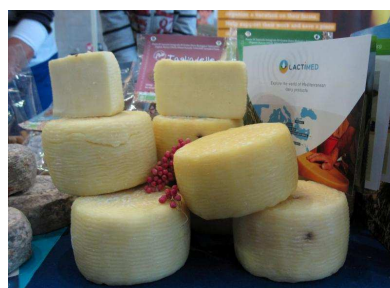
A la Une

Semaines LACTIMED : embarquez pour l'odyssée des produits laitiers typiques de la Méditerranée

LACTIMED organise les « Semaines LACTIMED », qui réuniront du 22 octobre au 15 novembre 2014 des producteurs issus de 5 régions méditerranéennes pour mettre en lumière les produits laitiers typiques, si caractéristiques des territoires dont ils sont issus, dans le cadre de quatre salons internationaux ([Turin](#), [Tunis](#), [Beyrouth](#) et [Le Caire](#)) et d'un salon national ([Athènes](#)).



Stands tenus par les producteurs, rencontres d'affaires, conférences, ateliers du goût, échanges d'expérience, etc. : ces rencontres ont vocation à accroître le rayonnement et la distribution de ces produits laitiers en ciblant à la fois grand public et spécialistes de l'agroalimentaire.



Un éventail d'activités placées sous le signe des échanges et de la découverte, également ouvertes au grand public, permettra d'aller à la rencontre des femmes et des hommes des filières laitières locales et des saveurs caractérisant les 5 régions méditerranéennes impliquées dans le projet (Alexandrie et Beheira, Egypte ; Bekaa et Baalbeck-Hermel, Liban ; Bizerte et Béja, Tunisie ; Sicile, Italie ; Thessalie, Grèce.)

Parallèlement à ces événements, les partenaires restent mobilisés sur les autres activités de structuration des filières locales, avec de nombreuses actions pour le lancement et l'accompagnement de clusters laitiers, pour le renforcement des capacités et pour l'organisation des finales du concours régional de projets innovants.

[Click here for the English version](#)

Vie du projet

Tourisme et produits du terroir : des synergies prometteuses pour le développement des territoires ruraux en Méditerranée

LACTIMED organise un atelier sur « Tourisme et produits du terroir : des synergies prometteuses pour le développement des territoires ruraux en Méditerranée » le mercredi 5 novembre 2014 de 10h15 à 13h, dans le cadre de la huitième édition de la Semaine Economique de la Méditerranée. Il a pour but d'informer les participants sur les bénéfices d'une promotion conjointe du tourisme et des produits du terroir pour les territoires ruraux à travers des exemples concrets d'initiatives locales et régionales en Méditerranée.



Les expériences diverses d'intervenants des deux rives de la Méditerranée (France, Grèce, Italie, Liban, etc.), issus de chambres d'agriculture, de parcs naturels régionaux et d'associations de promotion du tourisme et des produits du terroir apporteront un éclairage inédit sur des questions stratégiques : Comment créer des synergies entre tourisme et produits du terroir ? Quelles initiatives locales ? Quelle efficacité ? Quelles retombées pour les producteurs ? Quel impact pour le territoire ?

Pour [vous inscrire](#) et obtenir plus d'informations, consultez l'[agenda LACTIMED](#).



Série d'activités en Alexandrie



LACTIMED a organisé son troisième cycle de renforcement des capacités du 14 au 18 septembre 2014 en Alexandrie. 25 personnes ont été formées sur les techniques agricoles efficaces et durables, abordant notamment la

qualité des rations, la nutrition et la sécurisation de l'approvisionnement au niveau local et national, ainsi que l'amélioration des services agricoles et vétérinaires par la mise en place de partenariats publics-privés. Enfin un atelier sur la formation de cluster, incluant une mise en situation des acteurs, a permis d'apporter une réflexion collective sur les défis qui pourraient se présenter aux clusters laitiers lancés dans le cadre du projet.

La journée du 18 septembre 2014 a réuni 23 personnes issues des autorités publiques, d'universités et de PME autour d'un séminaire comparatif sur les politiques en soutien à la filière laitière.

Un atelier portant sur la création des projets pilotes de clusters, organisé le 19 septembre, a permis aux partenaires d'échanger leurs expériences autour du lancement de ces projets et de recevoir une série de recommandations par les experts invités.

Enfin, le 3ème Comité de pilotage s'est tenu le 20 septembre, réunissant 10 partenaires qui ont pu aborder, discuter et voter sur différentes questions générales liées à la mise en œuvre du projet et à la communication. Le point a également été fait sur la planification des activités pour les mois à venir.



Des nouvelles des concours de projets innovants



50 projets ont été déposés en réponse à l'appel à propositions diffusé sur les cinq territoires pilotes. De septembre à novembre 2014, les 38 candidats présélectionnés bénéficient de sessions de formation - coaching destinées à les accompagner dans le développement de leurs pré-plans d'affaires et à se préparer pour la finale. Chaque finale récompensera deux lauréats par territoire (soit 10 au total) qui se verront attribuer une subvention de 10 000 € chacun pour amorcer leur projet.

[Haut de page](#)

Au cœur de la filière laitière

Sicile : le Caciocavallo Palermitano

Le Caciocavallo Palermitano est traditionnellement produit à base de lait de vache de race Cinisara, aux particularités remarquables. Produit en faible quantité par les vaches Cinisare, il jouit d'une bonne teneur en gras et d'une remarquable richesse d'arômes, grâce aux composantes fourragères propres aux maquis des montagnes des alentours de Palerme. Les meules rectangulaires de pâte filée sont affinées dans des lieux frais et naturels, conservées sur des étagères en bois. Après un an d'affinage, le Palermitano se révèle doux et long en bouche, offrant des notes d'agrumes, de sauge et de foin, ponctuées d'une note finale subtilement piquante.



Bizerte et Béja : la Rigouta de Béja



La Rigouta de Béja est un fromage frais de lactosérum artisanal, fabriqué à 100% à partir de lait de brebis de race Sicilo-Sarde, dont la présence en Tunisie est l'une des illustrations des échanges entre les populations du pourtour méditerranéen depuis des siècles. Pour tirer le meilleur profit de la fabrication de divers fromages, les producteurs utilisent en effet le lactosérum récupéré lors de la transformation pour en faire la rigouta, en y ajoutant du lait frais. Elle se présente sous forme cylindrique, en pots perforés de 0,6 à 1,5 litres. Très appréciée du consommateur tunisien, elle peut être consommée telle quelle, mais sert aussi de base à de nombreuses préparations culinaires régionales. Ce fromage typique, qui peut également être produit à base de lait de vache n'ont pas changé : la transformation du lait de brebis est une technique héritée de père en fils, lui conférant une forte identité régionale. Chaque producteur apporte toutefois sa touche personnelle à la production, enrichissant les saveurs de la Rigouta de subtiles nuances.

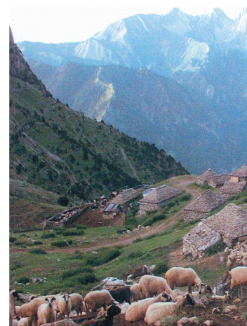
[Haut de page](#)

Nos partenaires en action

Université de Thessalie - Grèce

Rencontres et tables rondes

Le laboratoire de l'espace rural de l'Université de Thessalie a participé aux tables rondes organisées à l'occasion de la 13ème exposition commerciale et artisanale du département de Karditsa le samedi 11 octobre 2014. Cette table ronde avait pour thème la restructuration de l'élevage et le renforcement de la production des produits laitiers, plus particulièrement ceux destinés à l'export. Parmi les participants se trouvaient des membres des collectivités locales, des représentants de la région et des services du Ministère de l'agriculture au niveau départemental. Du 29 septembre au 3 octobre, l'Université a également participé à des rencontres sur la transhumance et l'agropastoralisme à Kalambaka et Aspropotamos, qui ont notamment souligné les succès de projets de coopération transnationale tels que Transhumanza.



Slow Food - Italie

Slow Food a reçu les ministres européens de l'Agriculture et de la Pêche



Slow Food a tenu une rencontre informelle réunissant les 28 ministres européens de l'agriculture et de la pêche à l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo le 29 septembre 2014. De nombreux acteurs ont eu l'occasion d'échanger et de s'exprimer sur ces thématiques, parmi lesquels le Commissaire européen pour l'Agriculture et le développement rural Dacian Cioloș, le ministre italien des politiques agricoles, alimentaires et forestières Maurizio Martina, le Président de SlowFood Carlo Petrini et le Doyen de l'Université (UNISG) Piercarlo Grimaldi.

Chaque pays européen était représenté par un produit et son producteur, chargé de présenter son rôle et sa valeur, ainsi que les défis de la profession notamment en matière de vente et de production.

[Haut de page](#)

Actualités du secteur

Maroc

Consommation de 56 000 tonnes de fromage en 2013

Selon les estimations d'Euromonitor International, les marocains ont consommé 56 400 tonnes de fromage en 2013, ce qui signifie que la consommation moyenne par habitant est d'un kilogramme par an seulement. Les importations tournent autour de 10 000 tonnes par an.

[\[Lire+\]](#)



Tunisie

Vers la libéralisation des produits laitiers

Les professionnels de la filière laitière tunisienne ont obtenu une augmentation des prix de 20 millimes par litre pour le lait au niveau industriel et de 40 millimes par litre au niveau de l'agriculteur. [\[Lire+\]](#)



Innovation

Yoligur : yaourt à l'huile d'olive

Le Salon International de l'Agroalimentaire (SIAL) s'est tenu à Paris du 19 au 23 octobre 2014. 1750 produits ont été présentés au grand prix de l'innovation, dans lequel Yoligur s'est classé premier dans la catégorie fromage et produits laitiers. [\[Lire+\]](#)



Etude

Diabète : les vertus protectrices du lait entier

Selon une nouvelle étude scientifique suédoise, consommer des produits laitiers riches en matières grasses permettrait de se protéger du diabète de type 2. [\[Lire+\]](#)



Liban

Un lait de meilleure qualité

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et le Ministère libanais de l'agriculture se sont associés pour lancer deux projets de réhabilitation du secteur laitier. [\[Lire+\]](#)



Égypte

Vers un système de qualité des produits laitiers

Selon les déclarations du Ministère de l'industrie et du commerce international, un comité pour le développement d'un système de qualité et de sûreté des produits laitiers va être mis en place afin de favoriser l'export des produits égyptiens. [\[Lire+\]](#)



Italie

Le potentiel relaxant des glaces

Selon un rapport publié par Canadean, les consommateurs italiens chercheraient dans la texture crémeuse d'une glace une sensation de relaxation et de détente après une journée de travail. Ainsi la consommation de glace serait associée, 22,3% du temps, à un moment de réconfort face aux pressions du quotidien. [\[Lire+\]](#)



[Voir toutes les actualités](#)

Evènements à venir

France

Atelier LACTIMED 'Tourisme et produits du terroir'

Marseille, France - Le 5-11-2014 [\[Lire+\]](#)

Liban

LACTIMED au Cooking Festival de Beyrouth

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

Égypte

LACTIMED au 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

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

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

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 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