



# Revue de presse Press review

Décembre – December 2014



Projet  
financé par  
l'UNION EUROPÉENNE



**IEVP  
CTMED**  
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE  
EN MÉDITERRANÉE



Web

December 2, 2014

### **Premiati i due progetti innovativi finalizzati alla valorizzazione dei prodotti tipici caseari dell'area mediterranea del concorso LACTIMED**

Venerdì 28 novembre presso l'Università di Agraria di Palermo si è svolta la premiazione del concorso previsto dal progetto europeo LACTIMED riservato a progetti innovativi per la valorizzazione di prodotti lattiero caseari tipici dell'area mediterranea.

Nel quadro del progetto LACTIMED, Slow Food e la Camera di Commercio, Industria e Agricoltura di Zahle e Bekaa CCIASZ (Libano) hanno organizzato con ANIMA Investment Network un concorso per progetti innovativi finalizzati alla valorizzazione dei prodotti tipici caseari dell'area mediterranea.

L'iniziativa mira a rafforzare il settore lattiero-caseario del Mediterraneo, mostrando come l'innovazione e lo spirito imprenditoriale siano in grado di coniugare il sapere tradizionale e le risorse locali all'interno di un settore strategico dagli importanti risvolti socio-economici, culturali e turistici.

Al due migliori progetti basati sull'utilizzo delle risorse locali e sui saperi tradizionali, è stato assegnato un premio di 10.000 € ciascuno.

La giuria internazionale ha valutato gli 8 progetti finalisti e ha decretato che i due progetti vincitori sono « La strada della capra girgentana » presentato a nome dell'Associazione per la salvaguardia e la valorizzazione della capra girgentana da Ignazio Vassallo e « La produzione di fermenti autoprodotti » a nome di Grazia Invidiata, rappresentante di un gruppo di produttori.

Il primo è dedicato a reintrodurre nella Valle dei Templi l'antica razza girgentana, risorsa turistica e opportunità di sviluppo per gli allevatori locali. Il secondo invece ha come obiettivo la produzione di fermenti autoprodotti, poco conosciuti tra i produttori siciliani, che evitano la standardizzazione del gusto, tipica invece dei fermenti industriali.

Source: <http://www.slowfood.it/resistenzacasearia/ita/news/107/premiati-i-due-progetti-innovativi-finalizzati-alla-valorizzazione-dei-prodotti-tipici-caseari-dell-area-mediterranea-del-concorso-lactimed->

 <p>BEKAA الميخاغ <b>LEDA</b> Local Economic Development Agency وكالة التنمية الاقتصادية المحلية</p>	<b>Web</b>
	<b>December 8, 2014</b>

### **Lactimed Competition**

In the framework of Lactimed project, funded by EU through ENPI-CBCMED program, aiming to support the dairy value chain in the Bekaa,

the CCI AZ arranged communication and marketing coaching sessions to 8 final candidates who applied for Lactimed competition.

LEDA BEKAA was present in the workshop held in CCI AZ meeting room on Friday the 5th of Dec 2015.

LEDA BEKAA explained the role of the agency and the consulting services that could be offered to SME's and coops in terms of business plans and feasibility studies.

Source: <http://www.ledabekaa.org/Media/News/Lactimed-Competition.aspx>

## **Razza girgentana nella Valle dei Templi e fermenti siciliani: ecco i progetti premiati dal Concorso Lactimed**

La strada della capra girgentana e La produzione di fermenti autoprodotti sono i due progetti premiati dal Concorso Lactimed.

Il primo, presentato da Ignazio Vassallo a nome dell'Associazione per la salvaguardia e la valorizzazione della capra girgentana, mira a reintrodurre l'antica razza nella Valle dei Templi in quanto risorsa turistica e opportunità di sviluppo per gli allevatori locali. Il secondo, presentato da Grazia Invidiata in rappresentanza di un gruppo di produttori locali, ha come obiettivo la diffusione di fermenti autoprodotti, poco conosciuti tra i casari siciliani, che evitano la standardizzazione del gusto, tipica dei fermenti industriali.

Il Concorso, che fa parte del progetto europeo Lactimed ed è riservato ad attività innovative per la valorizzazione di prodotti lattiero caseari tipici dell'area mediterranea, è stato organizzato da Slow Food e Camera di Commercio, Industria e Agricoltura di Zahle e Bekaa CCIAZ (Libano) insieme ad Anima Investment Network. La premiazione si è tenuta lo scorso venerdì 28 novembre presso l'Università di Agraria di Palermo con la consegna di un assegno di 10 mila euro ciascuno.

La giuria internazionale ha scelto i due migliori progetti basati sull'utilizzo delle risorse locali e sui saperi tradizionali valutandoli tra gli 8 finalisti.

Il progetto Lactimed mira a rafforzare il settore lattiero-caseario del Mediterraneo, mostrando come l'innovazione e lo spirito imprenditoriale siano in grado di coniugare il sapere tradizionale e le risorse locali all'interno di un settore strategico dagli importanti risvolti socio-economici, culturali e turistici.

-----  
Il progetto LACTIMED è finanziato per un ammontare di 4.32 milioni di euro (90%) dall'Unione Europea nell'ambito del Programma ENPI CBC Bacino del Mediterraneo.

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food e in nessun caso sono da considerarsi espressione della posizione dell'Unione Europea o delle strutture di gestione del Programma.

Aurélien Baudoin, Project Manager, aurelien.baudoin@anima.coop, +33496116763

Lauriane Ammouche, Communication Officer, lauriane.ammouche@anima.coop, +33496116768

### **LACTIMED**

LACTIMED ha lo scopo di promuovere la produzione e la distribuzione di prodotti lattiero-caseari tipici del Mediterraneo attraverso l'organizzazione di catene di valore, sostenendo i produttori nei loro progetti di sviluppo e nella creazione di nuovi mercati per i loro prodotti. Il progetto è realizzato nell'ambito del programma ENPI CBC MED ed è co-finanziato dall'Unione europea. Da novembre 2012 a maggio 2015, ANIMA e i suoi 11 partners organizzeranno più di 100 attività mirate per i vari attori dei circuiti di valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari di Alessandria (Egitto), La Beeka (Libano), Bizerte (Tunisia), Sicilia (Italia) e Tessalia (Grecia). [www.lactimed.eu](http://www.lactimed.eu)

### **ANIMA Investment Network**

La rete di investimento ANIMA è una piattaforma plurinazionale che sostiene lo sviluppo economico nell'area mediterranea. La rete ANIMA federa oltre 70 tra agenzie governative, società internazionali e reti di innovazione e sviluppo. L'obiettivo della rete ANIMA è contribuire a creare un clima di investimento più sereno e potenziare il flusso di capitali verso la regione mediterranea. La rete ANIMA ha sede a Marsiglia (Francia) ed è gestita da una squadra di 12 persone, presiedute da Noureddine Zekri, direttore della FIPA (Tunisia). Le sue attività sono finanziate in prevalenza dai programmi della Commissione Europea. [www.anima.coop](http://www.anima.coop)

#### Programma ENPI CBC MED

Il Programma europeo ENPI CBC Bacino del Mediterraneo è un'iniziativa di cooperazione transfrontaliera multilaterale finanziata dallo Strumento Europeo di Vicinato e Partenariato. L'obiettivo principale del Programma è di promuovere un processo di cooperazione armonioso e sostenibile nel Bacino del Mediterraneo affrontando le sfide comuni e valorizzando il potenziale endogeno dell'area. Il Programma contribuisce allo sviluppo economico, sociale, ambientale e culturale della regione mediterranea attraverso il finanziamento di progetti di cooperazione. Attualmente partecipano al Programma i seguenti 14 Paesi: Cipro, Egitto, Francia, Giordania, Grecia, Israele, Italia, Libano, Malta, Autorità Palestinese, Portogallo, Spagna, Siria e Tunisia. L'Autorità di gestione comune è la Regione Autonoma della Sardegna (Italia). Le lingue ufficiali del Programma sono l'arabo, l'inglese e il francese. [www.enpicbcmec.eu](http://www.enpicbcmec.eu)

#### Unione europea

L'Unione europea è composta da 28 Stati Membri che hanno deciso di mettere gradualmente in comune le loro competenze, le loro risorse e i loro destini. Insieme, nel corso di un periodo di allargamento durato 50 anni, hanno costruito una zona di stabilità, di democrazia e di sviluppo sostenibile, sempre nel rispetto della diversità culturale, della tolleranza e delle libertà individuali. L'Unione europea è decisa a condividere i traguardi raggiunti e i propri valori con i popoli e Paesi al di là dei propri confini. [www.europa.eu](http://www.europa.eu)

Source: <http://www.slowfood.it/comunicati-stampa/razza-girgentana-nella-valle-dei-templi-e-fermenti-siciliani-ecco-progetti-premiati-dal-concorso-lactimed/>

### **Concorso Lactimed, vincono i fermenti siciliani e la capra girgentana**

La reintroduzione della razza della capra girgentana nella Valle dei Templi e la produzione di fermenti autoprodotti sono i due progetti premiati dal Concorso Lactimed.

Il primo, presentato da Ignazio Vassallo a nome dell'Associazione per la salvaguardia e la valorizzazione della capra girgentana, mira a reintrodurre l'antica razza nella Valle dei Templi in quanto risorsa turistica e opportunità di sviluppo per gli allevatori locali.

Il secondo, presentato da Grazia Invidiata in rappresentanza di un gruppo di produttori locali, ha come obiettivo la diffusione di fermenti autoprodotti, poco conosciuti tra i casari siciliani, che evitano la standardizzazione del gusto, tipica dei fermenti industriali.

Il Concorso, che fa parte del progetto europeo Lactimed ed è riservato ad attività innovative per la valorizzazione di prodotti lattiero caseari tipici dell'area mediterranea, è stato organizzato da Slow Food e Camera di Commercio, Industria e Agricoltura di Zahle e Bekaa CCIAZ (Libano) insieme ad Anima Investment Network. La premiazione, che si è tenuta a Palermo, ha previsto la consegna di un assegno di 10 mila euro ciascuno.

Source: <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/308-il-concorso/14764-concorso-lactimed-vincono-i-fermenti-siciliani-e-la-capra-girgentana.html>

	Web
	December 6, 2014

### **Progetto Lactimed: premiata la Sicilia**

L'evento è stato organizzato da Slow Food e Camera di Commercio, industria e agricoltura di Zahle e Bekaa Cciaz (Libano) insieme ad Anima Investment Network.

La strada della capra girgentana e la produzione di fermenti autoprodotti sono i due progetti premiati dal concorso Lactimed. Il progetto Lactimed ha come obiettivo quello di rafforzare la conoscenza e la distribuzione dei prodotti lattiero-caseari tipici siciliani attraverso l'organizzazione delle filiere locali, l'accompagnamento dei produttori nei loro progetti di sviluppo e la creazione di nuovi sbocchi commerciali per i loro prodotti. L'evento è stato organizzato da Slow Food e Camera di Commercio, industria e agricoltura di Zahle e Bekaa Cciaz (Libano) insieme ad Anima Investment Network.

La cerimonia di premiazione si è tenuta all'Università di Palermo facoltà di Agraria con la consegna di un assegno di 10 mila euro ciascuno. Il primo progetto, presentato da Ignazio Vassallo a nome dell'Associazione per la salvaguardia e la valorizzazione della capra girgentana, mira a reintrodurre l'antica razza nella Valle dei Templi in quanto risorsa turistica e opportunità di sviluppo per gli allevatori locali. Il secondo, presentato da Grazia Invidiata in rappresentanza di un gruppo di produttori locali, ha come obiettivo la diffusione di fermenti autoprodotti, poco conosciuti tra i casari siciliani, che evitano la standardizzazione del gusto, tipica dei fermenti industriali.

La giuria internazionale ha scelto i due migliori progetti basati sull'utilizzo delle risorse locali e sui saperi tradizionali valutandoli tra gli otto finalisti.

Nell'isola esiste infatti una tradizione casearia antichissima, forse la più antica d'Europa; esiste il secondo gregge ovino per numero di capi d'Italia; il primo di capre; esistono infinite utilizzazioni culinarie del cacio, eppure questo patrimonio straordinario è di difficile percezione non solo fuori dall'Isola, ma anche nella Sicilia stessa. Non c'è coscienza diffusa del valore culturale oltre che gastronomico di questo patrimonio. I formaggi siciliani sono consumati soprattutto in ambito regionale ed è difficile trovarli nei punti vendita nazionali dove, nonostante una ricchissima biodiversità casearia, sono noti essenzialmente solo il pecorino siciliano e il ragusano.

Source: <http://www.siciliaexcellence.eu/news/item/55-progetto-lactimed-premiata-la-sicilia.html>

 <b>PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ DE BIZERTE</b> القطب التنموي بيزرت	<b>Web</b>
	<b>December 19, 2014</b>

### **LACTIMED : Résultat du concours de projets innovants pour la valorisation des produits laitiers typiques méditerranéens**

Dans le cadre du projet LACTIMED, le Pôle de Compétitivité de Bizerte a organisé de juin à décembre 2014, un concours de projets innovants pour la valorisation des produits laitiers typiques méditerranéens.

Les 2 projets lauréats, qui vont recevoir chacun 10 000 euros, sont :

- Table d'hôte « Borj Lella », de Zied & Atka BEN YOUSSEF
- BiolaV de Dr. Hamida Ksontini et Dr. Faten Kachouri

Le ministre de l'industrie de l'énergie et des mines Mr Kamel Ben Naceur a remis les trophées aux gagnants lors d'une cérémonie organisé le 18 décembre 2014 au siège du ministère.

Source: [http://www.pole-competitivite-bizerte.com.tn/detail\\_evennement.php?code\\_menu=4&code\\_evennement=243](http://www.pole-competitivite-bizerte.com.tn/detail_evennement.php?code_menu=4&code_evennement=243)



### **Le pole technologique de Bizerte décerne des prix aux gagnants du concours de projets innovants**


Lors d'une cérémonie organisée jeudi 18 décembre au siège du ministère de l'industrie en présence de Kamel Bennaceur, le pole technologique de Bizerte a décerné des prix aux vainqueurs du concours de projets innovants pour la valorisation des produits laitiers typiques en Thessalie.

Les vainqueurs sont Zied & Atka BEN YOUSSEF (Table d'hôte « Borj Lella »). Cette activité est basée sur la production du lait qui sera transformé à la ferme, intégré à l'activité de gastronomie et l'agrotourisme. Le deuxième vainqueur est Hamida Ksontini et Dr. Faten Kachouri (BiolaV) . Il est à noter que BiolaV constitue un bio procédé pour le traitement désinfectant et préventif d'une surface dans un environnement industriel ou médical, au moyen d'une solution aqueuse issue de la fermentation d'une souche non pathogène du genre Lactococcus.

Il est à noter que le concours de Lactimed vise à promouvoir des projets exemplaires d'innovation et de valorisation des produits laitiers typiques méditerranéens, basés sur des ressources locales et savoir – faire traditionnel . Parmi les autres objectifs, on cite également l'amélioration des stratégies des producteurs et entrepreneurs des territoires pilotes et renforcement de leurs plans d'affaires : sensibilisation à des méthodes de production efficaces, traditionnelles et durables, aux besoins d'amélioration de la qualité des produits et à la gestion de la relation client.

Pour Lactimed, il 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. D'un volume de 4,35 millions d'euros, par l'Union européenne, ce projet est mis en œuvre dans le cadre du programme IEVP CT MED

Source: <http://www.africanmanager.com/177916.html>

	<b>Web</b>
	<b>December 9, 2014</b>

## **Premiati progetti siciliani su prodotti caseari**

Riconoscimenti a strada capra girgentana e studio su fermenti

La strada della capra girgentana e la produzione di fermenti autoprodotti sono i due progetti premiati dal concorso Lactimed. Il concorso, che fa parte del progetto europeo Lactimed ed è riservato ad attività innovative per la valorizzazione di prodotti lattiero caseari tipici dell'area mediterranea, è stato organizzato da Slow Food e Camera di Commercio, industria e agricoltura di Zahle e Bekaa Cciaz (Libano) insieme ad Anima Investment Network. La premiazione si è tenuta all'università di Agraria di Palermo con la consegna di un assegno di 10 mila euro ciascuno.

Il primo progetto, presentato da Ignazio Vassallo a nome dell'Associazione per la salvaguardia e la valorizzazione della capra girgentana, mira a reintrodurre l'antica razza nella Valle dei Templi in quanto risorsa turistica e opportunità di sviluppo per gli allevatori locali. Il secondo, presentato da Grazia Invidiata in rappresentanza di un gruppo di produttori locali, ha come obiettivo la diffusione di fermenti autoprodotti, poco conosciuti tra i casari siciliani, che evitano la standardizzazione del gusto, tipica dei fermenti industriali.

La giuria internazionale ha scelto i due migliori progetti basati sull'utilizzo delle risorse locali e sui saperi tradizionali valutandoli tra gli otto finalisti. (ANSA).

Source: [http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/prodtipici/2014/12/04/alimentare-premiati-progetti-siciliani-su-prodotti-caseari\\_97ddae9e-aeb1-476a-bd93-d42acfe05369.html](http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/prodtipici/2014/12/04/alimentare-premiati-progetti-siciliani-su-prodotti-caseari_97ddae9e-aeb1-476a-bd93-d42acfe05369.html)

### Πιλοτικό πρόγραμμα εφαρμογής συστήματος διατροφής ξεκινά στη Θεσσαλία

Στο πλαίσιο του προγράμματος LACTIMED ξεκινά η εφαρμογή πιλοτικού συστήματος διατροφής το οποίο βασίζεται στην σύνταξη εξατομικευμένου και εξισορροπημένου σιτηρεσίου σε αιγοπροβατοτροφικές εκμεταλλεύσεις στις περιοχές Βελεστίνου, Τεμπών, Ελασσόνας, Καλαμπάκας, Μουζακίου, Παλαμά και Σοφάδων. Το πρόγραμμα βασίζεται στη στενή και μακροχρόνια συνεργασία τυροκόμων, κτηνοτρόφων και συλλογικών τους φορέων στις παραπάνω γαλακτοκομικές μικροπεριοχές της Θεσσαλίας.

Το πρόγραμμα συντονίζει ο καθηγητής Φυσιολογίας Θρέψεως και Διατροφής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Γεώργιος Ζέρβας σε συνεργασία με το ΑΤΕΙ Θεσσαλίας και ειδικότερα τον καθηγητή Δημήτρη Καντά, το οποίο διαθέτει τον απαραίτητο εξοπλισμό και τεχνογνωσία για την διενέργεια των απαιτούμενων αναλύσεων των ζωοτροφών. Στην επιστημονική ομάδα εφαρμογής συμμετέχουν :

\* ο κτηνίατρος Δημήτρης Λιακατάς, συνεργάτης του Συνεταιρισμού Αιγοπροβατοτρόφων Ελασσόνας – ΓΑΛΑΕΛΑΣΣ,

\* ο ζωτέχνης Ευθύμης Αυγέρης, συνεργάτης της Ένωσης Εκτροφένων Καλαρρύτικου προβάτου

\* η ζωτέχνης Χρυσαιγή Σέγγη, εκ μέρους της δομής υποστήριξης THESSACTION

Στην εφαρμογή του πιλοτικού προγράμματος συμμετέχουν κτηνοτρόφοι από τους ακόλουθους φορείς:

Συνεταιρισμός Αιγοπροβατοτρόφων Ελασσόνας –ΓΑΛΑΕΛΑΣΣ

Ένωση Εκτροφένων Καλαρρύτικου προβάτου

Σύλλογος Κτηνοτρόφων Παλαμά-Σοφάδων

Συνεταιρισμός Κτηνοτρόφων Λιβαδίου Ολύμπου –ΒΟΣΚΟΣ

Τυροκομείο ΤΕΜΠΗ –Τάχας Ν.-Ρόμπας Κ. ΟΕ

Τυροκομείο ΦΛΕΓΓΑ – Νικόλαος Χ. Λαΐτσος & ΣΙΑ ΕΕ

Τυροκομείο ΑΦΟΙ Δ ΚΙΣΣΑΣ και ΣΙΑ Ο.Ε.

Τυροκομείο ΒΛΑΧΟΓΙΑΝΝΗΣ Χ & ΣΙΑ Ο.Ε. «ΚΙΤΣΟΣ»


Τυροκομείο ΙΩΑΝΝΗΣ & ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΛΤΣΟΥΔΑΣ

Τυροκομείο Παιδής Θεόδωρος

Το πιλοτικό πρόγραμμα κινητοποιεί και θέτει σε συνεργασία ερευνητικά εργαστήρια Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων της Θεσσαλίας και της Αθήνας καθώς και θεσσαλικό επιστημονικό δυναμικό προκειμένου να διαδώσει στους κτηνοτρόφους ερευνητικά αποτελέσματα και να αναδείξει τις δυνατότητες των τοπικών – αυτόχθονων φυλών ζώων.

Source:

<http://magnesianews.gr/thessalia/%CF%80%CE%B9%CE%BB%CE%BF%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C-%CF%80%CF%81%CF%8C%CE%B3%CF%81%CE%B1%CE%BC%CE%BC%CE%B1-%CE%B5%CF%86%CE%B1%CF%81%CE%BC%CE%BF%CE%B3%CE%AE%CF%82-%CF%83%CF%85%CF%83%CF%84%CE%AE%CE%BC.html>

 <p> غرفة التجارة والصناعة والزراعة  Chamber of Commerce Industry  and Agriculture  of Beirut and Mount-Lebanon  مجلس تجارة و صناعه و زراعه بيروت و جبل لبنان </p>	<b>Web</b>
	<b>December 22, 2014</b>

## LACTIMED at the Beirut Cooking Festival

Under the framework of Lactimed project, The Chamber of Commerce, Industry and Agriculture of Zahle and Bekaa participated in the Beirut Cooking Festival and hosted 25 exhibitors from Italy, Greece, Egypt, Tunis and Lebanon to highlight the Mediterranean typical dairy products.

LACTIMED participation in the Beirut Cooking Festival from 6 to 8 November 2014, formed part of the LACTIMED Weeks series of events aiming at increasing the visibility and the distribution of the Mediterranean typical dairy products by targeting both general public and agribusiness specialists.

During the Beirut Cooking Festival, a wide range of activities were provided, including exhibition and tasting, cooking shows using traditional Lebanese dairy products, conference about the importance of the Mediterranean traditional dairy products, and business meetings between distributors, supermarkets and caterers and exhibitors from Greece, Italy, Tunisia, Egypt and Lebanon.

Four Lebanese dairy industries participated in the festival at Lactimed stand: Manara Dairy, Skaff Farm, Laiterie du Couvent de Tanail and Dairy Tannoury. Over 15,000 national and international visitors had attended the event and had the chance to discover the characteristics and flavors of the five Mediterranean regions involved in the project (Alexandria and Beheira in Egypt; Bekaa and Baalbeck-Hermel in Lebanon; Bizerte and Beja in Tunisia; Sicily in Italy and Thessaly in Greece.)

From October 22 to November 15 2014, LACTIMED participated in four international exhibitions (Salone del Gusto - Turin, SIAT - Tunis, BCF – Beyrouth and HACE - Cairo) in addition to the National Exhibition in Athens. The next participation of Lactimed will be at the festival «MEDITERRANEE A DEGUSTER «M.A.D at Montpellier, from the 27th to 29th of March 2015.

### About LACTIMED

LACTIMED aims to foster the production and distribution of typical and innovative dairy products in the Mediterranean by organising local value chains, supporting producers in their development projects and creating new markets for their products. The project is implemented under the ENPI CBC MED Programme, and is financed for an amount of EUR 4.35 million by the European Union through the European Neighbourhood and Partnership Instrument.

From November 2012 to May 2015, ANIMA and its 11 partners will organize a hundred operations targeting the various stakeholders of the dairy chains of Alexandria (Egypt), the Bekaa (Lebanon), Bizerte (Tunisia), Sicily (Italy) and Thessaly (Greece). For additional information visit: [www.lactimed.eu](http://www.lactimed.eu)

Source: <http://www.ccib.org.lb/uploads/548957474137e.pdf>