



LACTIMED

# Revue de presse Press review

Janvier – January 2015



Projet  
financé par  
l'UNION EUROPÉENNE



IEVP  
CTMED  
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE  
EN MÉDITERRANÉE

	<b>Web</b>
	<b>January 23, 2015</b>

## **PROJET LACTIMED AU FESTIVAL MAD - MONTPELLIER, 27-29 MARS**

Venez rencontrer des producteurs de fromage au festival MAD de Montpellier !

La première édition du festival MAD, un évènement dédié à la gastronomie de la Méditerranée, aura lieu à Montpellier le 27, 28 et 29 mars 2015. Dans le cadre du projet LACTIMED, la Chambre de Commerce Italienne pour la France de Marseille est responsable de l'organisation de rencontres d'affaires entre des producteurs de fromages de cinq pays (Italie, Grèce, Tunisie, Egypte, Liban) et des professionnels français du secteur.

Distributeurs, importateurs, chefs, gérants de restaurants et d'épicerie fines pourront connaître et savourer de nouveaux produits et enrichir leur offre commerciale. Les entreprises qui travaillent dans le secteur des machines pour la transformation, l'emballage, l'étiquetage et en général des produits laitiers sont également invitées au Festival.

En effet, les entreprises participantes sont intéressées à connaître des solutions innovantes afin d'améliorer leurs procédés de fabrication. LACTIMED est un projet de trois ans ayant comme but la valorisation des produits laitiers typiques et innovants de la Méditerranée. Pour l'Italie c'est la région Sicile à exposer ses fromages, les autres pays sont représentés par des producteurs et des chefs de la Thessalie (Grèce), d'Alexandrie et de Beheira (Egypte), de la Bekaa et de Baalbeck-Hermel (Liban), de Bizerte et de Béja (Tunisie).

Le Festival Mad de Montpellier représente la dernière étape du projet, après les bons résultats obtenus dans les évènements précédents, par exemple au Salon du Goût de Turin du 23 au 27 octobre 2014. Le projet est doté d'un budget global de 4,8 millions d'euros, financé à 90% par le programme IEVP CT MED et à 10% par les partenaires ou d'autres sources de financement.

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).

Pour avoir plus de détails sur le projet [www.lactimed.eu](http://www.lactimed.eu)  
Nous souhaitons inviter tous les professionnels intéressés à visiter le Festival MAD

Pour plus d'informations contactez Silvia Bozzuto  
Tél. +33.4.91 90 82 30  
E-mail: [entreprises-agroalimentaire@ccif-marseille.com](mailto:entreprises-agroalimentaire@ccif-marseille.com)

Source: [http://ccif-marseille.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=561&Itemid=109](http://ccif-marseille.com/index.php?option=com_content&task=view&id=561&Itemid=109)



### **Καθηγητές του Παν. Θεσσαλίας σε Συνέδριο για τα προϊόντα γάλακτος**

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή κάλεσε να παρουσιαστεί σε συνέδριο η δουλειά που γίνεται στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας σε ότι αφορά τα προϊόντα γάλακτος.

Το συνέδριο διεξάγεται 28 και 29 Ιανουαρίου στην Κομοτηνή από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε συνεργασία με την Περιφέρεια Ανατ. Μακεδονίας -Θράκης για τις τεχνολογίες αξιοποίησης στον τομέα γαλακτομικών και κρέατος.

Προσκεκλημένοι να παρακολουθήσουν τις εργασίες είναι οκτώ καθηγητές από διάφορα πανεπιστήμια της ΕΕ με έργο στον τομέα, όπως επίσης επιχειρηματίες και στελέχη της διοίκησης από όλη τη χώρα.

Δύο καθηγητές με σημαντική δουλειά στον τομέα των τυροκομικών έχουν κληθεί να μιλήσουν από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Ο καθηγητής Δημήτρης Κουρέτας με έργο στον τομέα των προϊόντων προστιθέμενης αξίας των υποπροϊόντων τυροκόμησης (τυρόγαλα), και ο καθηγητής Δημήτρης Γούσιος υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος Lactimed, το οποίο ασχολείται με την καταγραφή και ανάπτυξη του τομέα των τυροκομικών.

Source: <http://www.larissanet.gr/2015/01/28/kathigites-tou-pan-thessalias-se-synedrio-gia-ta-proionta-galaktos/>



### Στην Κομοτηνή δουλειά του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στα προϊόντα γάλακτος

Πρόσκληση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για παρουσίαση της δουλειάς που γίνεται στο ΠΘ στα προϊόντα γάλακτος, στο συνέδριο που γίνεται αύριο και μεθαύριο 28-29 Ιανουαρίου στην Κομοτηνή από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε συνεργασία με την Περιφέρεια Ανατ. Μακεδονίας - Θράκης για τις τεχνολογίες αξιοποίησης στον τομέα των γαλακτομικών και κρέατος.

Προσκεκλημένοι είναι 8 καθηγητές από διάφορα πανεπιστήμια της ΕΕ με έργο στον τομέα, και επιχειρηματίες και στελέχη της διοίκησης από όλη τη χώρα θα παρακολουθήσουν.

Δύο καθηγητές μεσημαντική δουλειά στον τομέα των τυροκομικών έχουν κληθεί να μιλήσουν από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Ο καθηγητής Δημήτρης Κουρέτας μεσημαντικό έργο στον τομέα των προϊόντων προστιθέμενης αξίας των τυροκομικών (τυρόγαλα), και ο καθηγητής Δημήτρης Γούσιος υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος Lactimed, το οποίο ασχολείται με την καταγραφή και ανάπτυξη του τομέα των τυροκομικών.

Source: <http://www.onlarissa.gr/2015/01/28/stin-komotini-i-doulia-tou-panepistimiou-thessalias-sta-prionta-galaktos/>

**Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας - Συνέδριο για τα γαλακτοκομικά από την Ε.Ε. στην Κομοτηνή**

Πρόσκληση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για παρουσίαση της δουλειάς που γίνεται στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας στα προϊόντα γάλακτος, στο συνέδριο που γίνεται 28-29 Ιανουαρίου στην Κομοτηνή από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε συνεργασία με την Περιφέρεια Ανατ. Μακεδονίας - Θράκης για τις τεχνολογίες αξιοποίησης στον τομέα των γαλακτοκομικών και κρέατος.

Προσκεκλημένοι είναι 8 καθηγητές από διάφορα πανεπιστήμια της ΕΕ με έργο στον τομέα, και επιχειρηματίες και στελέχη της διοίκησης από όλη τη χώρα θα παρακολουθήσουν. Δύο καθηγητές με σημαντική δουλειά στον τομέα των τυροκομικών έχουν κληθεί να μιλήσουν από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Ο καθηγητής Δημήτρης Κουρέτας με σημαντικό έργο στον τομέα των προσόντων προστιθέμενης αξίας των υποπροϊόντων τυροκόμησης (τυρόγαλα), και ο καθηγητής Δημήτρης Γούσιος υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος Lactimed, το οποίο ασχολείται με την καταγραφή και ανάπτυξη του τομέα των τυροκομικών.

Source:

<http://www.mywaypress.gr/%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%B5%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%AE%CE%BC%CE%B9%CE%BF-%CE%B8%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%B1%CF%82-%CF%83%CF%85%CE%BD%CE%AD%CE%B4%CF%81%CE%B9%CE%BF-%CE%B3%CE%B9%CE%B1/>

**Συμμετοχή του Παν/μιου Θεσσαλίας σε Συνέδριο για τα γαλακτομικά**

Πρόσκληση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για παρουσίαση της δουλειάς που γίνεται στο ΠΘ στα προϊόντα γάλακτος, στο συνέδριο που γίνεται αύριο και μεθαύριο 28-29 Ιανουαρίου στην Κομοτηνή από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε συνεργασία με την Περιφέρεια Ανατ. Μακεδονίας - Θράκης για τις τεχνολογίες αξιοποίησης στον τομέα

των γαλακτομικών και κρέατος. Προσκεκλημένοι είναι 8 καθηγητές από διάφορα πανεπιστήμια της ΕΕ με έργο στον τομέα, και επιχειρηματίες και στελέχη της διοίκησης από όλη τη χώρα θα παρακολουθήσουν.

Δύο καθηγητές με σημαντική δουλειά στον τομέα των τυροκομικών έχουν κληθεί να μιλήσουν από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Ο καθηγητής Δημήτρης Κουρέτας με σημαντικό έργο στον τομέα των προϊόντων προστιθέμενης αξίας των υποπροϊόντων τυροκόμησης (τυρόγαλα), και ο καθηγητής Δημήτρης Γούσιος υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος Lactimed, το οποίο ασχολείται με την καταγραφή και ανάπτυξη του τομέα των τυροκομικών.

Source: <http://www.larisanews.gr/archives/41333>

**Το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας σε Συνέδριο για τα Γαλακτομικά**

Πρόσκληση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για παρουσίαση της δουλειάς που γίνεται στο ΠΘ στα προϊόντα γάλακτος, στο συνέδριο που γίνεται αύριο και μεθαύριο 28-29 Ιανουαρίου στην Κομοτηνή από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε συνεργασία με την Περιφέρεια Ανατ. Μακεδονίας - Θράκης για τις τεχνολογίες αξιοποίησης στον τομέα των γαλακτομικών και κρέατος. Προσκεκλημένοι είναι 8 καθηγητές από διάφορα πανεπιστήμια της ΕΕ με έργο στον τομέα, και επιχειρηματίες και στελέχη της διοίκησης από όλη τη χώρα θα παρακολουθήσουν.

Δύο καθηγητές με σημαντική δουλειά στον τομέα των τυροκομικών έχουν κληθεί να μιλήσουν από το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Ο καθηγητής Δημήτρης Κουρέτας με σημαντικό έργο στον τομέα των προϊόντων προστιθέμενης αξίας των υποπροϊόντων τυροκόμησης (τυρόγαλα), και ο καθηγητής Δημήτρης Γούσιος υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος Lactimed, το οποίο ασχολείται με την καταγραφή και ανάπτυξη του τομέα των τυροκομικών.

Source:

<http://www.kosmoslarissa.gr/blog/%CE%9B%CE%AC%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%B1/%CF%84%CE%BF-%CF%80%CE%B1%CE%BD%CE%B5%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%B9%CE%BF-%CE%B8%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B1%CE%BB%CE%B9%CE%B1%CF%82-%CF%83%CE%B5-%CF%83%CF%85%CE%BD%CE%B5%CE%B4%CF%81%CE%B9%CE%BF-%CE%B3%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CE%B1-%CE%B3%CE%B1%CE%BB%CE%B1%CE%BA%CF%84%CE%BF%CE%BC%CE%B9%CE%BA%CE%B1>

<b>L'Orient LE JOUR</b>	<b>Web</b>
	<b>January 17, 2015</b>

## **Deux projets laitiers primés à Zahlé**

Deux start-up ont été primées parmi dix en compétition hier à Zahlé pour les meilleurs projets de valorisation des produits laitiers : l'un pour l'industrialisation de la fabrication du kechek vert, l'autre pour développer de la labné de chèvre « bio ».

En général, les « concours de pitch » sont réservés au monde des geeks : de jeunes « startuiseurs » y présentent en cinq ou dix minutes chrono une introduction brève et rythmée de leur personne, de leur CV et de leurs projets. Mais hier, ce sont des agriculteurs qui ont relevé le défi et présenté devant un jury, composé d'experts européens et libanais, leur idée de business autour des produits laitiers. Cette compétition était organisée par la Chambre de commerce, d'industrie et d'agriculture de Zahlé (CCIAZ), en partenariat avec Anima Investment Network, une plateforme de coopération européenne.

À Zahlé, où se déroulait ce concours, une dizaine de « projets innovants » étaient présentés. « Tous avaient en commun de miser sur la valorisation des produits traditionnels de la région », explique Saïd Gédéon, responsable du département agriculture de la CCIAZ et coordinateur du concours pour le Liban.

Deux projets ont été primés : le premier récompense le Centre de Kab Élias, qui produit une labné de chèvre issue de l'agriculture biologique. Le second valorise le travail de la Coopérative des femmes de Aïn el-Arich qui produit du kechek vert, un fromage typique de Rachaya.

Le choix de la filière des produits laitiers pour tester cette première « compétition de pitch » du monde agricole au Liban n'est pas dû au hasard : on y consomme en moyenne 189 litres par an et par habitant de produits laitiers. Ce qui place le pays parmi les plus « gros » consommateurs mondiaux. En valeur, la filière représente 2,2 milliards de dollars (et 5,7 % du total de la production agricole). Mais le secteur reste marqué par l'obsolescence de ses pratiques et de ses structures. En témoignent les récents « scandales », qui ont révélé l'usage d'additifs interdits dans la labné, la présence de lait frelaté dans les commerces ou la vente de fromages périmés...

Les deux lauréats ont reçu un chèque de 10 000 euros chacun. Ils bénéficieront également d'une assistance technique et commerciale de six mois pour mettre en œuvre et pérenniser leur projet. « Achat de matériel, aide au marketing... cette enveloppe est un coup de pouce », assure Saïd Gédéon. Avec l'espoir que, in fine, ces réussites participent à la modernisation de la filière du lait et des produits laitiers libanais.

Source: <http://www.lorientlejour.com/article/906308/deux-projets-laitiers-primés-a-zahle.html>