



LACTIMED

Revue de presse Press review

Juillet – July 2015



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE



IEVP
CTMED
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE

Lactimed: promoting Mediterranean dairy

The Lactimed team has announced that their project video is now online.



Source: <http://www.dairyindustries.com/17759/news/lactimed-promoting-mediterranean-dairy/>

Πρωθώντας την συνεργασία μικρών γαλακτοκομικών περιοχών της Θεσσαλίας

Το Ινστιτούτο Ανάπτυξης Επιχειρηματικότητας στηρίζει τις δράσεις του προγράμματος [LACTIMED](#) το οποίο έχει ως στόχο την εκπόνηση και την εφαρμογή ενός σχεδίου προώθησης των μεσογειακών γαλακτοκομικών προϊόντων.

Στόχος του έργου που εφαρμόζεται για την Ελλάδα στην περιοχή της Θεσσαλίας είναι η προώθηση συνεργασιών σε τοπικό και διεθνές επίπεδο, η οργάνωση δραστηριοτήτων και ο σχεδιασμός επενδύσεων ώστε να στηριχθούν τα γαλακτοκομικά προϊόντα με θεσσαλικά χαρακτηριστικά και να δρομολογηθεί η έμπρακτη προώθησή τους, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Στον παρακάτω σύνδεσμο μπορείτε να δείτε ενημερωτικό βίντεο σχετικά με την πορεία του έργου και τις δράσεις του.

Source: <http://entre.gr/prowthwntas-thn-sunergasia-mikrwn-galaktokomikwn-perioxwn/>

Αφιέρωμα για το πρόγραμμα Lactimed



Αφιέρωμα για το πρόγραμμα Lactimed

Source: <http://entre.gr/afierwma-gia-to-programma-lactimed/>

LE PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ DE BIZERTE

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte (PCB) s'inscrit dans le cadre de la stratégie nationale de promotion du secteur agroalimentaire. Il regroupe trois composantes

Un technopole agro-alimentaire (TAB)

Une zone d'appui

Un réseau de partenaires AGROTECH.

LE TECHNOPOLE AGRO-ALIMENTAIRE

Il joue un rôle d'animateur et de coordinateur du secteur agroalimentaire tunisien et intervient en complément des organismes et institutions existants. Il se donne pour missions **d'appuyer et d'assister les entreprises, de former, d'informer, d'innover, demettre en relation**

Il accompagne les entreprises dans leur croissance en leur offrant :

Un appui technique collectif ou individuel

des informations pertinentes

De même qu'il contribue au développement de la R&D collaborative, de l'entrepreneuriat innovant et de l'assistance aux entreprises.

Par une démarche de progrès continu, il vise à **Aider l'entreprise à :**

- Gagner en compétitivité
- Anticiper les évolutions de son environnement (suivi des tendances émergentes)
- Innover et à renforcer ses compétences technologiques

Instaurer une dynamique collective.

Le Technopôle dispose d'une zone de production de 45 ha, située à Menzel Abderrahman et répartie en 107 lots destinés à la location.

Neuf filières cibles sont couvertes par le TAB : les conserves de poissons et produits de la mer, les dérivés des céréales, les pommes de terre et dérivés, les produits vinicoles, l'huile d'olive, les plats cuisinés, les dérivés de la tomate, les fruits et légumes (conditionnement, transformation) ainsi que la filière laitière.

LA ZONE D'APPUI

Elle offre :
66 ha entièrement aménagés destinés à **la** **vente**
 70 lots de 1500 m² à 2 hectares et plus

Une **ZI nouvelle génération** (aménagement de haute qualité selon les normes internationales et environnementales)

Un centre de vie, zone hôtelière, espaces verts zone clôturée...

Un vis-à-vis unique et un syndic de zone. Des formalités administratives, services d'assistance (recrutement, mise en relation, sources de financement...), gardiennage et maintenance... La zone d'appui dispose également de 100 hectares dont l'emplacement reste encore à déterminer. Les espaces industriels sont appelés à abriter les opérateurs dans différents secteurs d'activités.

| | | | | |
|----|------------|-----------------|-----|------|
| 1 | entreprise | implantée | (24 | MDT) |
| 15 | intentions | d'implantations | (30 | MDT) |

L'implantation est soumise à un cahier des charges.
La sélection des projets est soumise à des critères stricts tenant compte

- Du contenu technologique,
- de l'innovation,
- de la valeur et de l'importance de l'investissement,
- du taux d'encadrement,
- du volume des exportations.

LE RÉSEAU DE PARTENAIRES
Il comprend 31 partenaires institutionnels dont 23 nationaux et 8 étrangers. Dénommé **AGRO'TECH**, il compte également un noyau dur composé de **plus d'une centaine d'entreprises industrielles du secteur des IAA**. L'objectif du TAB est d'atteindre 42 partenaires institutionnels (12 étrangers et 30 nationaux). Dans sa **composante formation**, le TAB abriterait bientôt **un Centre de formation professionnelle en IAA** ainsi que d'un **Centre Technique en Agroalimentaire (CTAA)** que l'État envisage de créer dans l'environnement immédiat du Technopôle. Les autorités publiques ont d'ores et déjà fait l'acquisition de deux terrains mitoyens destinés à accueillir ces deux centres. Dans sa **composante production**, le TAB dispose de 45 ha offrant :

- Une zone administrative : siège du PCB et du TAB, bureaux de 16 à 46 m² destinés à la location, 150 places de parking. Une étude est actuellement en cours pour la construction d'**ateliers relais**.
- Un espace de vie et une zone verte de 4,1 ha, des terrains de sport, motel, restaurants...
- Un parc IAA

L'**INNOVATION** peut concerner notamment l'optimisation des procédés de production, la diversification des produits et des emballages, la valorisation des sous-produits, la rationalisation de l'utilisation des ressources, la labellisation des produits, le développement durable... La composante R&D se base sur un **Centre de Ressources technologiques (CRT)**. Réalisé sur une superficie de 1 ha, il a nécessité des investissements de l'ordre de 4 MDT. Les objectifs qui lui sont assignés concernent

- le développement de l'innovation,
- le renforcement des compétences

par la mise au service des intervenants d'un important potentiel technologique devant contribuer aux essais sur les procédés de fabrication et les produits ainsi qu'aux besoins de la formation et de la recherche.

Le CRT propose également des compétences et des solutions technologiques...

Le technopôle agroalimentaire (TAB) est organisé autour

- d'une **cellule de veille stratégique** (collecte, traitement et diffusion de l'information, construction de réseaux, apport de solutions...)
- d'une **cellule d'innovation et de transfert de technologie** (identification des besoins et proposition de solutions en matière d'innovation et de transfert technologique...)
- d'une **cellule d'assistance aux jeunes promoteurs** (stimulation des opportunités d'affaires entre entreprises, développement de la culture entrepreneuriale et du leadership...)
- d'une **cellule d'ingénierie de formation** (formations complémentaires adaptées au secteur agroalimentaire, sanctionnées par un master, formations courtes en agroalimentaire)

LACTIMED est un projet collaboratif dont le PCB est un des principaux animateurs. Il vise à renforcer la production et la distribution de produits laitiers typiques et innovants en Méditerranée par l'organisation des filières locales, l'appui aux producteurs et la promotion de leurs produits sur les marchés locaux et internationaux. A terme, il devrait aboutir à la création du réseau méditerranéen des clusters laitiers.

Le PCB met à disposition les moyens nécessaires à la mise en place de ces clusters. Avec l'appui du projet LACTIMED, le PCB a créé deux clusters laitiers à Bizerte et à Béja. Ces clusters visent à renforcer les capacités de leurs membres, à les assister dans le développement de leur cheptel et l'augmentation de leurs revenus, à améliorer leurs rendements fourragers ainsi que la qualité et quantité de lait et dérivés produits.



Le PCB a organisé nombre de séminaires de formation-coaching dans le cadre de ce projet et participé à des forums, groupes de travail et réunions des comités de pilotage en Tunisie et à l'étranger. Il est également un acteur actif par ses participations aux salons et expositions. Il joue un rôle de connecteur entre la recherche et l'entreprise. Le PCB a en outre organisé des concours des meilleurs projets innovants pour la valorisation des produits laitiers méditerranéens typiques.

Source:

http://www.investir-en-tunisie.net/index.php?option=com_content&view=article&id=33134&catid=35&Itemid=143

| | |
|---|----------------------|
|  | Web |
| | July 31, 2015 |

I formaggi dei Presìdi Slow Food a confronto

Razze locali, metodi di preparazione tradizionale e latte crudo. I Presìdi Slow Food – dall'Italia e dai Paesi Baschi – a confronto.

Siamo ai piedi dei Pirenei, a Gotein-Libarrenx, uno dei tanti tipici villaggi che caratterizzano le verdi colline dei Paesi Baschi del Nord, ovvero di quella parte del territorio di cultura basca che amministrativamente è Francia. L'oceano è a pochi chilometri di distanza, la Spagna a 10 minuti di macchina. Sul tavolo sono disposti alcuni formaggi tradizionali della Sicilia: la provola dei Nebrodi e la provola delle Madonie, due formaggi vaccini tradizionali prodotti in una delle aree più ricche di biodiversità d'Italia. I produttori baschi ricambiano ponendo in degustazione un formaggio d'alpeggio ottenuto dal latte delle pecore manex tête noire, una razza autoctona locale e Presidio Slow Food.

È uno dei momenti dello scambio di esperienze avvenuto la settimana scorsa tra una decina di produttori caseari di Presìdi Slow Food, realizzato nell'ambito del progetto europeo Lactimed, cofinanziato dall'Unione europea, il cui scopo è la valorizzazione e il miglioramento della distribuzione di prodotti lattiero-caseari tipici del Mediterraneo, che ha coinvolto produttori di Egitto, Libano, Tunisia, Sicilia e Tessaglia in Grecia.

Obiettivo della visita era illustrare ai siciliani il funzionamento del progetto di marchio collettivo Idoki, un'associazione dei produttori "fermiers" dei Paesi Baschi del Nord, che da ormai più di 25 anni ha riunito oltre un centinaio di piccoli produttori locali intorno a disciplinari di produzione rigorosamente sostenibili che propongono i loro prodotti collettivamente in botteghe e mercati.

Source: <http://www.fondazione Slow Food.com/it/i-formaggi-dei-presidi-slow-food-a-confronto/>