



# Revue de presse

## Press review

Mars 2013 - March 2013




Projet  
financé par  
l'UNION EUROPÉENNE



**IEVP  
CTMED**  
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE  
EN MÉDITERRANÉE

## Mars

	Web
	March 4, 2013

### **LACTIMED: first field mission for the promotion of typical dairy products of Alexandria**

A delegation of experts from the General Authority for Investment (GAFI), the German-Arab Chamber of Commerce (GACIC), the Institute of International Transport and Logistics - Arab Academy for Science Technology and Maritime Transport (IITL-AAST) and the International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies - Mediterranean Agronomic Institute of Montpellier (CIHEAM-IAMM), accompanied by ANIMA (project coordinator), will travel across the governorate to meet the local stakeholders of the dairy value chain. The workshops and meetings organised during this week will feed-in the inventory, which will serve as basis for the development of a local strategy for the promotion of typical dairy products of Alexandria in Egypt and abroad.

**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 organise a hundred operations targeting the various stakeholders of the dairy value chains of Alexandria (Egypt), the Bekaa (Lebanon), Bizerte (Tunisia), Sicily (Italy) and Thessaly (Greece).

A local action plan will be implemented to meet the specific needs of the dairy sector of Alexandria. Local players will be involved in its development during workshops and meetings. Concrete opportunities for investment and partnership will be highlighted to promote the modernization of production and distribution systems. Organisations supporting the sector and local producers will be trained on effective and sustainable agricultural techniques, flexible and innovative production processes, and the marketing methods. A competition will reward the best projects of typical dairy product development. Finally, business meetings, trade fairs and farmers' markets will help promoting the typical dairy products of the governorate to the media, consumers, as well as to economic and tourism operators from both sides of the Mediterranean. GAFI, GACIC and IITL-AAST will implement these activities in Egypt, in association with other Egyptian, European and Mediterranean actors.



Web

March 7, 2013

Lactimed



Source : <http://new.elfagr.org/Detail.aspx?secid=6&nwsId=297015&vid=2#.UZyyU6LWMzs>

	Web
	March 7, 2013

## غدا وزارة الاستثمار تعقد ورشة عمل حول مشروع ألبان "لاكتيميد"



الألبان المصرية

كتب: البورصة خاص < أسواق  
 6 مارس 2013 - 05:59 م | علق | 42 مشاهد | طباعة

0

Share

تعقد وزارة الاستثمار غدا الخميس ورشة عمل بالاسكندرية للتعريف بمشروع ألبان لاکتيميد الذي اعلنته عنه الوزارة مؤخرا وذلك في إطار تنفيذ أنشطة مشروع ألبان المتوسط (LACTIMED) الذي يتم بالتعاون بين عدد من الشركاء. تتناول ورشة العمل التعريف بمشروع ألبان المتوسط LACTIMED الممول من الاتحاد الأوروبي بهدف تطوير صناعة منتجات الألبان المصرية لتصبح قادرة على المنافسة والدخول إلى الأسواق الأوروبية.

اسكندرية - محمد الاطروش

<http://www.alborsanews.com/2013/03/06/%D8%BA%D8%AF%D8%A7-%D9%88%D8%B2%D8%A7%D8%B1%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%A7%D8%B3%D8%AA%D8%AB%D9%85%D8%A7%D8%B1-%D8%AA%D8%B9%D9%82%D8%AF-%D9%88%D8%B1%D8%B4%D8%A9-%D8%B9%D9%85%D9%84-%D8%AD%D9%88%D9%84-%D9%85/>

## هيئة الإستثمار تستكمل بالإسكندرية مشروع ألبان المتوسط LACTIMED



مصدر: ام اس ان ارابيا | أعمال  
GMT 07:02 7/3/2013

في إطار تنفيذ أنشطة مشروع ألبان المتوسط 'لاكتيميد' - (lactimed) الممول من الاتحاد الأوروبي ، الذي يتم بالتعاون بين عدد من الشركاء في المتوسط ، تستكمل الهيئة العامة للاستثمار ورشة العمل للتدريب بالمشروع بحروسة البحر الأبيض المتوسط محافظة 'الإسكندرية' في التاسعة من صباح الخميس بغندق هلفان فلسطين بحضور لجنة من خبراء الإتحاد الأوروبي .

حيث يهدف مشروع ألبان المتوسط (lactimed) لتطوير صناعة منتجات الألبان المصرية لتصبح قادرة على المنافسة والدخول إلى الأسواق الأوروبية .

حيث تلقت لجنة خبراء الإتحاد الأوروبي لأول مرة بالجهات المعنية بالإسكندرية لإقامة ورشة عمل لأطراف الصناعة ، من أجل مناقشة مشكلاتها ، وتقوم بتطوير السلاسل الحفوية لصناعة الألبان والترويج لمنتجات ألبان البحر الأبيض المتوسط .

من جانبه أشار 'أسامة صالح' - وزير الاستثمار خلال مؤتمر صحفي بمقر هيئة الاستثمار بمقر بصلاح سالم: إلى ان المشروع يتماشى مع الأهداف التنموية التي تسعى إليها الدولة ، مشيراً إلى تعزيز كفاءة المنتجين وتنشيط فرص الاستثمار ومعاونة القطاع غير الرسمي للانضمام إلى الاقتصاد الرسمي

أوضح ان 30% من إنتاج الألبان في مصر يأتي من صغار المصنعين الذين يحتاجون منا كل الرعاية حتى يتمكنوا من المنافسة وتحقيق المعايير الدولية والتصدير لأسواق العالم .

أكد أسامة صالح ، على سعادته بتنفيذ هذا المشروع التنموي بمصر ضمن 11 شريك من مختلف دول شمال وجنوب المتوسط تضم لبنان وتونس وإيطاليا واليونان وفرنسا، بهدف تعزيز مجال صناعة منتجات ألبان البحر الأبيض المتوسط التقليدية، مشيراً إلى أنه على الرغم من كون المشروع يغطي جزءاً من مجال التصنيع الغذائي بمصر وهو المجال الخاص بمنتجات الألبان، إلا أن تنفيذ المشروع في حد ذاته يتماشى كلياً مع الأهداف التنموية التي تسعى إليها الحكومة حالياً، حيث يتضمن المشروع تطوير المنتجين في هذه الصناعة بدايةً من صغار الفلاحين وحتى باقي أطراف العملية الإنتاجية بهذا القطاع، وذلك من خلال إجراء البحوث والاستقصاءات اللازمة على السوق وتقييم الآليات التي تعمل بها الصناعة من عمالة وتكنولوجيا، فضلاً عن الجهات الحكومية وغير الحكومية من الوزارات والمراكز البحثية وجمعيات رجال الأعمال، ذلك بهدف تعزيز كفاءة المنتجين وتنشيط فرص الاستثمار في هذا المجال، بالإضافة إلى نقل تكنولوجيا جديدة في سوق صناعة الألبان.

وشدد ' وزير الاستثمار ' على وجود أهمية استراتيجية لقطاع منتجات الألبان نظراً لما يمثلته من مكون رئيسي ومهم في عمليات تغطية الأطفال، والتي تعد بلا شك مسألة أمن قومي لمصر، لافتاً إلى بعض التحديات التي يواجهها هذا القطاع، يأتي في مقدمتها ما أشارت إليه الدراسات حول طريقة تداول اللبن، حيث يتم تداول 70% من اللبن غير معبأ، مما يترتب عليه عدد من المخاطر.

لافتاً ، إلى أنه من أجل تنفيذ **أهداف** المشروع، تم تكوين فريق عمل مناسب بالهيئة العامة للاستثمار يضم مجموعة من الكفاءات الشابة والخبرات اللازمة من مختلف القطاعات المعنية بمجال المشروع، مثل مركز 'بداية' لتطوير وتنمية المشروعات الصغيرة والمتوسطة، وقطاع الاستثمار في المحافظات وفرع خدمات الاستثمار بالإسكندرية، وكذا إدارة التعاون الدولي وإدارة الدراسات بقطاع الترويج. مشيراً إلى أن التقييم المبدئي للسوق يؤكد أن 30% من إنتاج الألبان في مصر يأتي من صغار المصنعين تحت مسمى 'المزارع'، وهو الأمر الذي يعاني منه الشركات الكبيرة بالمجال نظراً لكون تلك مدخلات الإنتاج يأتي من السوق غير الرسمي، والذي تكثف وزارة الاستثمار جهودها لتحويله إلى الاقتصاد الرسمي للدولة.

فالت في إطار دور الهيئة العامة للاستثمار والمناطق الحرة والجهود التي تقوم بها من أجل الترويج للقطاعات الواعدة بالدولة وتنميتها حتى يتسنى جذب مزيد من الاستثمارات المباشرة إليها، يأتي قطاع الصناعات الغذائية ضمن أهم هذه القطاعات التي يتحتم تطوير نظم الإنتاج به بما يتوافق مع المعايير الدولية، وذلك بهدف رفع تنافسيته الإقليمية والدولية وفتح [أسواق](#) جديدة لهذا القطاع.

وأوضحت وفاء صبحي أنه في ضوء حرص الهيئة العامة للاستثمار على الاستفادة من المساعدات المقدمة من الجهات والمنظمات الدولية، حصلت الهيئة على موافقة الاتحاد الأوروبي للمشاركة في مشروع ألبان المتوسط 'لاكتيميد' lactimed لتطوير صناعة منتجات الألبان.. حيث تتركز فكرة المشروع في إقامة تجمع صناعي زراعي عنقودي (cluster) بمنطقة المتوسط، يعنى بمنتجات الألبان التي يتميز بها كل من الدول المشاركة في المشروع، مع استهداف النهوض بهذه المنتجات وتطويرها عن طريق الابتكار والبحوث والتي نجعلها منافسة وقادرة على فتح [أسواق](#) جديدة لها في الخارج.. كما تسعى الهيئة من خلال هذا المشروع إلى خلق فرص استثمارية جديدة تساعد على إكمال الـ value chain لهذه الصناعة، إذ تشير الدراسات الميدانية التي تم جمعها حتى الآن إلى وجود عجز شديد في الخدمات اللوجستية المتعلقة بهذه الصناعة وأهمها مراكز تجمع الألبان والنقل المبرد.

وأضافت وفاء صبحي رئيس الشبكة الأوروبية ومنسوبة لوكالات تعزيز الاستثمار (أنيما) أنه قد تم اختيار مدينة الإسكندرية لتنفيذ المشروع نظراً لتوافر المقومات المطلوبة لإجراء الدراسات والبحوث، كذلك لكونها تعد من أكبر التجمعات التي تضم منتجى الألبان في مصر، كما أوضحت قيام شركاء آخرين من داخل مصر بمشاركة الهيئة العامة للاستثمار في أنشطة المشروع، وهم: 'كلية النقل الدولي والوجستيات' التابعة للأكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا والنقل البحري، و'الخرفة الألمانية العربية للتجارة والصناعة'، فضلاً عن عدد من الشركاء الخارجيين من منطقة المتوسط من فرنسا وإيطاليا واليونان ولبنان وتونس.

<http://www.inewsarabia.com/41/%D9%87%D9%8A%D8%A6%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%A5%D8%B3%D8%AA%D8%AB%D9%85%D8%A7%D8%B1-%D8%AA%D8%B3%D8%AA%D9%83%D9%85%D9%84-%D8%A8%D8%A7%D9%84%D8%A5%D8%B3%D9%83%D9%86%D8%AF%D8%B1%D9%8A%D8%A9-%D9%85%D8%B4%D8%B1%D9%88%D8%B9-%D8%A3%D9%84%D8%A8%D8%A7%D9%86-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AA%D9%88%D8%B3%D8%B7-LACTIMED.htm>



**LACTIMED. Slow Food in prima linea per valorizzare i latticini tipici della Sicilia, con un progetto di intervento locale**

Dal 19 al 22 marzo 2013 la Sicilia ospiterà la prima missione sul campo promossa nel quadro del progetto **LACTIMED**. Una delegazione di esperti di Slow Food, di ASTER e del CIHEAM-IAMM (Centro internazionale degli alti studi agronomici sul Mediterraneo – Istituto agronomico mediterraneo di Montpellier), accompagnata da esponenti della rete ANIMA (coordinatore del progetto), visiterà diversi centri in tutta la regione per incontrare gli attori locali della filiera lattiero-casearia.

La Sicilia dei Formaggi

Il laboratorio e gli incontri in agenda consentiranno di tracciare un bilancio e di definire una strategia mirata per la valorizzazione dei latticini tipici della Sicilia, in Italia e all'estero.

**LACTIMED : un progetto europeo per la promozione dei latticini tipici del Mediterraneo**

L'obiettivo del progetto **LACTIMED** è potenziare la produzione e la distribuzione dei latticini tipici dell'area mediterranea. Il progetto si inserisce nel quadro del programma IEVP CT MED, e gode di un finanziamento erogato dall'Unione europea per il tramite dello Strumento europeo di vicinato e partenariato. Il programma IEVP CT MED mira a consolidare il rapporto di cooperazione tra l'Unione europea e i paesi partner nelle regioni affacciate sul mar Mediterraneo. Tra il novembre del 2012 e il maggio del 2015, la rete euro-mediterranea ANIMA e i suoi 11 soggetti partner avvieranno circa cento iniziative legate ad attori della filiera lattiero-casearia di Alessandria (Egitto), della Bekaa (Libano), di Bizerte (Tunisia), della Sicilia (Italia) e della Tessalia (Grecia).

**100 iniziative articolate in 5 grandi assi di intervento**

Diagnosi delle filiere lattiero-casearie e adozione di strategie locali per la valorizzazione dei prodotti tipici sui mercati locali e internazionali;

Integrazione delle catene di valore locali e creazione di cluster di produttori allo scopo di agevolare la formazione di reti di attori, la condivisione delle risorse e delle competenze e lo sviluppo di nuove forme collettive di accesso ai mercati;

Potenziamento della capacità di produzione e innovazione sulla base delle risorse locali e delle conoscenze tecniche tradizionali, per accompagnare i produttori locali nei loro progetti di sviluppo;

Migliorare la visibilità e la distribuzione dei latticini tipici della regione mediterranea sui mercati locali e internazionali coinvolgendo i media, la distribuzione e gli operatori specializzati nella ristorazione e del turismo;

Attivazione di una rete mediterranea dei cluster lattiero-caseari, comunicazione dei risultati del progetto e sostegno alle politiche di supporto alla filiera lattiero-casearia.


**Un progetto di intervento locale per sopperire alle esigenze specifiche della Sicilia**

Verrà avviato un progetto di intervento locale per sopperire alle esigenze specifiche della filiera lattiero-casearia siciliana. Gli attori locali verranno coinvolti nella sua elaborazione nel corso di laboratori e incontri di lavoro. Le organizzazioni di sostegno alla filiera e ai produttori locali seguiranno corsi di aggiornamento in materia di tecniche agricole efficaci e sostenibili, procedure di produzione flessibili e innovative e metodi di commercializzazione. L'organizzazione di un concorso consentirà di segnalare i migliori progetti di valorizzazione dei latticini tipici siciliani. Un ciclo di riunioni, fiere di settore e mercati consentirà infine di portare i prodotti all'attenzione dei media, dei consumatori e degli attori economici e turistici sulle due rive del Mediterraneo. In Italia, l'organizzazione delle attività sarà affidata a Slow Food, ad ASTER e alla Camera di commercio italiana per la Francia di Marsiglia (CCIFM), in collaborazione con un ampio ventaglio di attori italiani, europei e mediterranei.

Per maggiori informazioni e per partecipare al progetto contattare presso Slow

Food: [lactimed@slowfood.it](mailto:lactimed@slowfood.it)

Source : <http://www.tempieterre.it/18269/news/lactimed-prima-missione-di-valorizzazione-dei-latticini-tipici-della-sicilia#>

	<b>Web</b>
	<b>March 8, 2013</b>

**Egypt: Lactimed Aims At Upgrading Domestic Dairy Industry - Official**

Vice Chairman of the General Authority for Investment and Free Zones (GAFI) Wafaa Sobhy underlined the significance of the project **LACTIMED** (Local agro-clusters for typical and innovative Mediterranean dairy products).

"Through **LACTIMED**, GAFI endeavors to create new investment opportunities, which would assist in adding more value to this important industry," Sobhy said, during a workshop held on Thursday 07/03/2013 entitled "Promoting Mediterranean Dairy Products".

**LACTIMED** proposes a new approach to address challenges facing the dairy sector. Its project aims to strengthen the production and distribution of typical and innovative dairy products in the Mediterranean by organizing local value chains, supporting producers and promoting their products in the local and international markets.

Source : <http://allafrica.com/stories/201303090078.html>

## CONFERENZA DI PRESENTAZIONE DEL PROGETTO **LACTIMED**

Durante la conferenza sarà presentato il progetto **Lactimed**, un progetto europeo di Cooperazione Transfrontaliera nel Mediterraneo (ENPI CBCMED) che ha riunito dodici enti e istituzioni di Francia, Tunisia, Egitto, Grecia, Libano, Italia con l'obiettivo di valorizzare i prodotti lattiero-caseari del Mediterraneo. I Paesi coinvolti condividono percorsi storici e tradizioni fortemente legate alle produzioni lattiero-casearie: le due sponde del Mediterraneo possono dialogare e lavorare insieme per affermare un modello produttivo rispettoso delle tradizioni ma aperto all'innovazione e allo scambio di saperi e esperienze.

Slow Food è partner per le attività che si svolgeranno in Sicilia. Nella conferenza saranno presentate le linee guida del progetto, le metodologie di lavoro, e le attività che Slow Food avvierà in Sicilia e a livello nazionale. Cuore del progetto sono i formaggi tradizionali siciliani prodotti da produttori artigianali. Spazio sarà riservato allo scambio e alla relazione con altre realtà produttive del Mediterraneo, per divulgare un modello di sviluppo locale che preveda sostenibilità delle produzioni, salvaguardia delle tradizioni e della biodiversità.

I lavori della conferenza saranno aperti da un intervento di Dario Cartabellotta, Assessore delle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana

Seguiranno gli interventi di:

- Jeanne Lapujade - Anima Investment Network, ente capofila del progetto **Lactimed**
- Selma Tozanli - Centro Internazionale di Alti Studi Mediterranei - Istituto Agronomico Mediterraneo di Montpellier, responsabile scientifico del progetto **Lactimed**
- Piero Sardo – Slow Food associazione internazionale non profit che attuerà le iniziative **Lactimed** in Sicilia

Source : <http://www.siciliadelgusto.it/eventi/2013/238-conferenza-di-presentazione-del-progetto-lactimed>

	Web
	March 18, 2013

## **Lactimed**, da oggi missione in campo in Sicilia per la valorizzazione dei latticini tipici

Definire una strategia per valorizzare i latticini tipici della Sicilia.

E' uno degli obiettivi del progetto europeo **Lactimed**, avviato per la promozione della produzione casearia di tutti i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo, e che vedrà una missione sul campo sull'Isola dal 19 al 22 marzo.

A Palermo, oggi, approda una delegazione di esperti di Slow Food, di Aster e del Ciheam-Iamm (Centro internazionale degli alti studi agronomici sul Mediterraneo – Istituto agronomico mediterraneo di Montpellier), accompagnata da esponenti della rete Anima (coordinatore del progetto). Quello che si terrà a Palazzo d'Orlean, alle 16, sarà il primo degli incontri in agenda. **Lactimed** mira a potenziare la produzione e distribuzione, e nello specifico a sopperire alle esigenze della filiera lattiero-casearia siciliana, istruendo sulle procedure flessibili e innovative e sui metodi di commercializzazione. Oltre ai momenti di incontro e formativi, il progetto prevede anche iniziative come fiere e mercati, vetrine per presentare i latticini come patrimonio dalla valenza turistica, e per coinvolgere gli attori economici sulle due rive del Mediterraneo. Ci sarà anche un concorso per eleggere i migliori progetti sui latticini tipici siciliani. In Italia, l'organizzazione delle attività sarà affidata a Slow Food, ad Aster e alla Camera di commercio italiana per la Francia di Marsiglia.

### **Ecco in 5 assi di intervento del progetto **Lactimed****


Diagnosi delle filiere lattiero-casearie e adozione di strategie locali per la valorizzazione dei prodotti tipici sui mercati locali e internazionali;

Integrazione delle catene di valore locali e creazione di cluster di produttori allo scopo di agevolare la formazione di reti di attori, la condivisione delle risorse e delle competenze e lo sviluppo di nuove forme collettive di accesso ai mercati;

Potenziamento della capacità di produzione e innovazione sulla base delle risorse locali e delle conoscenze tecniche tradizionali, per accompagnare i produttori locali nei loro progetti di sviluppo;

Migliorare la visibilità e la distribuzione dei latticini tipici della regione mediterranea sui mercati locali e internazionali coinvolgendo i media, la distribuzione e gli operatori specializzati nella ristorazione e del turismo;

Attivazione di una rete mediterranea dei cluster lattiero-caseari, comunicazione dei risultati del progetto e sostegno alle politiche di supporto alla filiera lattiero-casearia.

	<b>Web</b>
	<b>March 20, 2013</b>

**LACTIMED: missione, valorizzare i latticini tipici della Sicilia**

Dal 19 al 22 marzo 2013 la Sicilia ha ospitato la prima spedizione sul campo promossa dal progetto **LACTIMED**, un progetto europeo di Cooperazione Transfrontaliera nel Mediterraneo (ENPI CBCMED).

Una delegazione di esperti di Slow Food, di ASTER e del Centro internazionale degli alti studi agronomici sul Mediterraneo accompagnata da esponenti della rete ANIMA, ha visitato alcuni centri della regione Sicilia per incontrare i maggiori fautori della filiera lattiero-casearia locale. L'obiettivo è stato tracciare un bilancio ed una strategia mirata per la valorizzazione dei latticini tipici della Sicilia, in Italia e all'estero.

I protagonisti della filiera casearia siciliana seguiranno corsi di aggiornamento in materia di tecniche agricole efficaci e sostenibili, procedure di produzione e metodi di commercializzazione. Si organizzerà poi anche un concorso che consentirà di segnalare i migliori progetti di valorizzazione dei latticini tipici siciliani. Un ciclo di riunioni, fiere di settore e mercati consentirà infine di portare i prodotti all'attenzione dei media, dei consumatori. In Italia, l'organizzazione delle attività sarà affidata a Slow Food, ad ASTER e alla Camera di commercio italiana per la Francia di Marsiglia.

L'obiettivo complessivo del progetto **LACTIMED** è potenziare la produzione e la distribuzione dei latticini tipici mediterranei attraverso oltre 100 iniziative articolate in 5 grandi assi di intervento: Diagnosi, integrazione, potenziamento della capacità di produzione, promozione, monitoraggio. Un progetto di intervento locale per sopperire alle esigenze specifiche della Sicilia che darà di certo nuova linfa vitale al settore.

Source : <http://www.brunelli.it/post-foodblogger/lactimed-missione-valorizzare-i-latticini-tipici-della-sicilia>