

Karim Daoud

Paris, les 2 et 3 juillet - Séminaire HET M

Suite à l'adhésion de la Tunisie à l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) et à son engagement dans un processus de libéralisation du marché, les filières d'élevage tunisiennes se trouvent confrontées à la compétition internationale. Pour que les produits agricoles tunisiens, et plus particulièrement le secteur des viandes rouges, s'intègrent dans un marché concurrentiel et y trouvent leur place, le gouvernement tunisien s'intéresse, outre à l'accroissement de la productivité pour être compétitif, à la caractérisation de produits de qualité spécifique, et à la mise en place de démarches qualité pour une meilleure valorisation de ces produits.

L'existence d'une dynamique en Tunisie autour des viandes bovine d'origine Tarentaise et ovine d'origine Noir de Thibar, constitue une opportunité pour le développement de démarches qualité dans la filière Viandes Rouges au Maghreb, via un projet pilote tout à la fois de traçabilité et de démarche qualité.

Ces deux races bovine tarentaise et ovine Noir de Thibar sont limitées dans le nombre (moins de 3% de la population totale), possèdent une spécificité géographique et sont très appréciés par le consommateur (qualité de la viande).

Le renforcement de la structuration professionnelle des éleveurs tunisiens, en groupements de développement agricole (GDA), a permis à ces derniers de lancer une dynamique autour de races tels que la Tarentaise pour les bovins et la Noir de Thibar pour les ovins (races anciennes en Tunisie, localisées essentiellement dans le Nord Ouest du pays, adaptées aux conditions d'élevage mais dont l'effectif est resté limité). L'objectif des GDA est de contribuer à améliorer le revenu des petits et moyens exploitants. Des actions sur l'amélioration génétique, l'appui technico-économique et la valorisation des produits ont été engagées. Une volonté politique de promouvoir le développement régional et l'accroissement de la productivité constitue une opportunité pour l'engagement dans des démarches qualité pour la viande tarentaise et la viande Noir de Thibar, toutes deux très appréciées par le consommateur tunisien. Grâce au soutien de l'administration et de partenaires de choix, des études ont permis de confirmer le potentiel de production, la motivation et la capacité des produits à être l'objet de démarches spécifiques. La création de "groupement qualité", indépendant des GDA, chargés du contrôle et du suivi de la filière engendrent une approche partenariale incluant tous les acteurs jusqu'au distributeur. La création de la marque de certification devrait diminuer le pouvoir d'intervention de l'administration qui limite les niveaux de prix de certains produits sensibles (céréales, viande, lait) et permettre ainsi le retour d'une plus value aux éleveurs. Certains problèmes techniques (absence de traçabilité des produits d'origine animale, passeport des animaux, définitions des lots, transports et baisse du stress des animaux, niveau de l'hygiène des abattoirs, chaîne du froid, absence de dégustateurs et de guides gastronomiques...), réglementaires (loi existante sur le biologique du 5 avril 99 et loi sur IG, mais pas de règlement qualité) et de financement restent à être résolus pour continuer à avancer!

#### Conclusion

- Amélioration des revenus des populations rurales par la valorisation des leurs produits
- Contribuer aux différents programmes de développements des races fortement implantées en Tunisie
- Indication sur l'origine et la qualité des produits de consommation
- Pérennité de la démarche