

MICROFICHE

ONAGRI 10281

UNION TUNISIENNE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

MICROFICHE

**ATELIER DE REFLEXION
SUR LA FILIERE
"VIANDES ROUGES"**

DECEMBRE 1995

UNION TUNISIENNE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE



**ATELIER DE REFLEXION
SUR LA FILIERE
"VIANDES ROUGES"**

DECEMBRE 1995

SOMMAIRE

	Page
CHAPITRE PREMIER	2
I - PREAMBULE	3
II - LE PROGRAMME	4
III - LES PARTICIPANTS	4
IV - LA METHODOLOGIE	5
 CHAPITRE DEUXIEME	 6
V - LES RESULTATS GLOBAUX	7
1 - Les problématiques	7
2 - Les objectifs globaux	9
3 - La stratégie globale	9
VI - LES RESULTATS SPECIFIQUES	11
1 - Thème : Productions des viandes	11
2 - Thème : Abattage, Transformation et Conditionnement des viandes rouges	15
3 - Thème : Commercialisation et distribution du bétail et de la viande	19
VII - LES ACTIVITES A ENTREPRENDRE	23
1 - Thème : Production des viandes	24
2 - Thème : Abattage, Transformation et Conditionnement des viandes rouges	31
3 - Thème : Commercialisation et distribution du bétail et de la viande	39
 LES ANNEXES	 48
1 - Le comité de pilotage	
2 - Le programme de l'Atelier	
3 - Liste des participants	
4 - Liste des abréviations	
5 - Les arbres des problèmes	
6 - Les arbres des objectifs	

CHAPITRE I.

PRESENTATION DE L'ATELIER

I - PREAMBULE

- Le secteur des viandes rouges occupe une place importante dans l'Economie Agricole du pays (16 % du produit agricole brut).

- La viande comme le lait est un produit de base considéré à juste titre comme étant stratégique du fait de ses implications et incidences sur le consommateur, l'environnement, l'emploi et les équilibres des systèmes de production.

- Ce secteur a connu une certaine évolution mais elle demeure lente du fait de certains handicaps et insuffisances qui persistent encore à plusieurs niveaux et ce malgré l'effort déployé par l'Etat.

- Si pour le lait une stratégie et un plan d'action opérationnel ont été arrêtés et mis en oeuvre ce qui a permis d'enregistrer des résultats très probants, par contre pour les viandes rouges rien de similaire n'a été entrepris.

- Suite à la libération de l'Economie et eu égard au déficit actuel en ce produit (5 à 7 %) et aux changements des habitudes alimentaires du consommateur tunisien qui a tendance à devenir de plus en plus exigeant en matière de "Qualité", les Pouvoirs publics en collaboration avec les Organisations professionnelles doivent se pencher attentivement sur la filière des viandes rouges en vue de l'aider à se mettre à niveau.

- L'effort à entreprendre ne peut être que collectif. Il doit engager tous les intervenants dans la filière pour apporter leur contribution dans l'amélioration des résultats.

- C'est dans ce cadre et avec cet esprit que l'UTAP, a organisé à l'hôtel Abou Nawas / Hammamet durant les journées des 14, 15 et 16 Décembre 1995, un Atelier de Réflexion sur la situation de la filière des viandes rouges.

II - LE PROGRAMME

L'Atelier a été organisé en fait en deux étapes :

- Etape 1 : Journée de communication organisée le 28 Novembre 1995 où quatre papiers ont fait l'objet d'exposés par les représentants du Ministère de l'Agriculture (DGPA, DGSA, DGPDIA) et le représentant du Ministère du Commerce (DGCCI).

Ces exposés suivis de discussions très enrichissantes ont permis à l'assistance (85 participants) d'actualiser leur information et d'arrêter les contours de la deuxième étape de l'atelier.

- Etape 2 : Atelier bloqué pendant trois jours (14, 15 et 16/12/1995) pendant lesquels les participants ont pu débattre du sujet.

Les détails du programme proprement dit sont indiqués en annexe.

III - LES PARTICIPANTS

Ont participé à cet Atelier 78 participants de différents profils représentant diverses Institutions, ce sont :

- Les Ministères : 31 participants dont le Ministère de l'Agriculture (18), le Ministère du Commerce (3), le Ministère de l'Industrie (2), le Ministère de la Santé Publique (2), le Ministère de l'Environnement et de l'Aménagement du Territoire (1), le Ministère de l'Intérieur (1) et le Ministère de la Formation Professionnelle et de l'Emploi (4).

- Les organisations professionnelles : 33 participants dont l'UTAP (14), l'UTICA (17), la Chambre d'Agriculture du Sud (1) et l'Organisation de la Défense du Consommateur (1).

- Les structures sous-tutelle : 11 participants dont la Municipalité de Tunis (3), l'Institut de Nutrition (1), l'O.T.D. (1), le Bureau de Contrôle des UCPA (1), la Coopérative Centrale des Viandes et des Eleveurs (2) et la Société Ellouhoum (3).

- Les Universitaires : 3 participants dont l'Institut National Agronomique de Tunis (1) et l'Ecole Nationale de Médecine Vétérinaire (2).

IV - LA METHODOLOGIE SUIVIE

Les travaux ont été conduits dans le cadre de trois groupes de travail thématiques :

- Groupe 1 : Production de la viande
- Groupe 2 : Abattage, Transformation et Conditionnement de la viande
- Groupe 3 : Commercialisation du bétail, de la viande et des produits

dérivés

- Chaque groupe de travail était animé par un modérateur assisté de deux rapporteurs (cf. liste annexe).

- L'animation des travaux a utilisé la technique participative. Le débat a été mené dans une ambiance démocratique où chaque participant a pu intervenir en toute indépendance pour analyser d'une manière objective et constructive la situation qui prévaut et, contribuer librement et en toute responsabilité à la formulation de propositions d'actions concrètes pour la mise à niveau de la filière.

- La démarche méthodologique adoptée a suivi un itinéraire logique dans le raisonnement et l'évaluation de la situation. Trois phases ont été identifiées dans le processus de l'analyse :

. **Phase 1** : Identification, inventaire, analyse et hiérarchisation des problèmes (aspects négatifs) puis mise en évidence des effets qui en découlent et des causes qui sont à leur origine. A ce niveau sont établies des relations de cause à effet entre les différents états sous la forme d'un arbre où le tronc correspond au problème principal, les branches et sous branches sont les effets et les racines représentent les causes.

. **Phase 2** : Définition de l'objectif global, des objectifs spécifiques et formulation des résultats intermédiaires attendus suite au solutionnement du problème identifié. A ce niveau est construit un arbre où le tronc correspond à l'objectif principal, les branches traduisent les résultats attendus (aspect positif) et les racines sont les moyens à mobiliser.

. **Phase 3** : Identification et analyse des activités et des stratégies spécifiques à entreprendre en définissant les moyens à mettre en oeuvre, le maître d'oeuvre, les partenaires impliqués et les délais de réalisation.

Cette démarche a permis en partant des problèmes identifiés et en suivant les différentes phases d'aboutir à une planification de l'intervention par objectif.

CHAPITRE II

LES RESULTATS DE L'ATELIER

V - LES RESULTATS GLOBAUX

La réflexion développée dans le cadre de cet atelier a porté essentiellement sur les aspects négatifs qui ont été soumis à analyse et évaluation. Les aspects positifs n'ont pas été volontairement abordés car ils sont déjà considérés comme des acquis. Les résultats globaux qui découlent de cette évaluation sont exprimés en terme de problématique et de stratégie :

1 - LES PROBLEMATIQUES

Les problématiques soulevées avec insistance par les participants et, correspondant à des préoccupations réelles sur le terrain peuvent être résumées comme suit :

a - **Le producteur constituant l'appareil de production** est le plus souvent de petite taille, n'ayant pas suffisamment de moyens, mal informé sur le marché et se trouvant dans des zones rurales parfois difficilement accessibles. Cette catégorie d'éleveurs détient plus de 80 % des effectifs des bovins, ovins et caprins.

b - De part la nature de l'appareil de production comme indiqué plus haut, la **vulgarisation** et à fortiori la **recherche scientifique** compte tenu de leur organisation actuelle trouvent des difficultés pour atteindre et cibler efficacement cette catégorie de producteurs.

c - **Le potentiel de production** (végétal et animal) est loin d'être optimisé du fait des handicaps et de certaines insuffisances relevées au niveau du développement et de la valorisation des ressources alimentaires d'une part et au niveau du potentiel génétique du cheptel qui n'est pas valorisé au mieux (gestion des ressources génétiques).

d - **L'abattage des animaux** se faisant soit d'une façon non contrôlée et illégale (40 %) car se faisant par les bouchers eux-mêmes et ne répondant pas aux termes de la réglementation en vigueur ; soit dans des tueries ou abattoirs municipaux (202 unités) qui se trouvent le plus souvent dans un état rudimentaire non conforme aux normes techniques et d'hygiène généralement admises dans ce domaine.

Il découle de tout cela plus d'un effet néfaste sur l'environnement, la santé du consommateur et l'économie des productions.

e - **L'industrie des viandes rouges** ne s'est pas développée pour répondre aux besoins du consommateur qui devient de plus en plus exigeant. La transformation et le conditionnement se font le plus souvent d'une façon artisanale (traditionnelle) et se limitent à la production de quelques articles.

f - Les circuits de commercialisation au niveau de ce secteur ne sont pas encore bien établis, manquent de transparence et ne sont pas couverts par une réglementation spécifique.

- Pour ce qui concerne le commerce du cheptel vif (Bovin, ovin et caprin), des insuffisances persistent encore du fait de l'absence d'un réseau de marchés aux bestiaux **normalisé** où en principe l'essentiel des transactions devrait se faire. Les marchés aux bestiaux existants sont plutôt de simples espaces à peine clôturés ne disposant d'aucune infrastructure pourtant nécessaire pour les besoins de la surveillance sanitaire (épidémio-surveillance), le contrôle des prix, le suivi de la conjoncture,... Ils sont dans la plupart des cas gérés par de simples exploitants privés (personnes physiques) sous la forme d'une location consentie par la Municipalité propriétaire du Marché pour une durée déterminée.

Cette organisation très sommaire a permis au marché parallèle de se développer au dépend des intérêts de la population des producteurs et au profit des intermédiaires qui ne sont inventoriés nulle part.

- Pour ce qui concerne le commerce des viandes rouges, la situation est caractérisée par l'absence de marché de gros, l'absence de normalisation technique (Catégorisation des viandes, classification des carcasses, classement des bouchers,...) et le manque de transparence dans les relations entre les différents maillons de la chaîne "commercialisation".

De plus l'absence à ce niveau d'un contrôle rigoureux des intervenants a laissé le champ libre à certains opérateurs pour développer un circuit parallèle illégal dit "clandestin" car ne respectant pas la réglementation en vigueur.

g - L'absence d'une politique des prix cohérente et franche, prenant en compte l'intérêt de l'ensemble des opérateurs intervenant dans le secteur, a fortement conditionné le développement et l'organisation des productions de la viande bovine, ovine et caprine.

Si pour le lait des mesures incitatives ont été prises périodiquement et au moment opportun par les pouvoirs publics (Centre de collecte, transfert de la production, prix de référence,...) ce qui a eu pour effet un développement spectaculaire de la filière laitière ; par contre rien de similaire n'a été entrepris pour la filière des viandes rouges.

De plus, du fait d'une **absence de régulation réelle et mécanique du marché**, les cours des prix se trouvent jusqu'à ce jour soumis à des fluctuations importantes sous l'effet de la pression exercée par les intermédiaires d'une part et les conditions climatiques particulièrement difficiles durant les années de sécheresse d'autre part. Cette situation provoque parfois des fluctuations de prix anormalement exagérées ce qui ne sécurise pas le producteur sur le revenu à tirer de cette activité.

Ces fluctuations ne se ressentent pas au niveau des prix de détail et ne profite donc pas au consommateur.

h - La formation professionnelle n'existe pratiquement pas dans le secteur des viandes rouges alors que des métiers comme la technologie des viandes, la charcuterie, la boucherie, le stockage et le conditionnement des viandes ne peuvent être maîtrisés sans l'appui d'une formation professionnelle ciblée touchant toute la gamme des intervenants et à tous les niveaux de la filière.

2 - LES OBJECTIFS GLOBAUX

Globalement et après analyse, les participants ont retenu trois objectifs essentiels répondant à des soucis et préoccupations réels. Ce sont :

- Une production suffisante par rapport aux besoins du marché ;
- Une maîtrise totale de l'hygiène et de la technologie des viandes ;
- Une organisation rationnelle et transparente du commerce du cheptel vif et des viandes rouges ;
- Une inter-profession structurée et organisée capable de se prendre en charge.

La réalisation de ces objectifs passe forcément par la définition et la réalisation des objectifs spécifiques et d'un ensemble d'activités à entreprendre par différents maîtres d'oeuvres dans le cadre d'une stratégie globale dotée d'un plan d'action opérationnel où sont précisés les moyens nécessaires, les délais et les obligations de résultats.

3 - LA STRATEGIE GLOBALE

Partant des problématiques et des objectifs globaux, les participants ont par ailleurs arrêté le contours d'une stratégie globale (premier niveau) dont les principales stratégies spécifiques (deuxième niveau) couvrent les aspects suivants :

- Stratégie spécifique (1) : Appui technique et organisation de la profession des producteurs,...
- Stratégie spécifique (2) : Optimisation du potentiel de production (ressources alimentaires, ressources génétiques, ressources humaines,...).
- Stratégie spécifique (3) : Mise à niveau et organisation des productions et des circuits d'abattage.
- Stratégie spécifique (4) : Développement de l'industrie et de la technologie des viandes rouges.

- Stratégie spécifique (5) : Normalisation et mise à niveau du commerce du bétail et des viandes rouges.

- Stratégie spécifique (6) : Formation professionnelle et mise à niveau du personnel intervenant dans la filière des viandes rouges.

- Stratégie spécifique (7) : Mise à niveau de l'hygiène et application de la réglementation régissant la filière des viandes rouges.

STRATEGIE GLOBALE D'INTERVENTION

- LES ELEMENTS ESSENTIELS -

STRATEGIE SPECIFIQUE	APPUI TECHNIQUE ET ORGANISATION DE LA PROFESSION (1)	OPTIMISATION DU POTENTIEL DE PRODUCTION (2)	MISE A NIVEAU ET ORGANISATION DES ABATTOIRS ET DES CIRCUITS D'ABATTAGE (3)
P R O G R A M M E S	- L'organisation de la profession des éleveurs à la base (Associations d'intérêt collectif) - L'organisation en amont et en aval de la production (Approvisionnement et écoulement) - L'implication de la profession dans la vulgarisation - L'observation du secteur et le système d'information	- Le développement et la valorisation des ressources alimentaires (Fourrage, aliments composés, parcours, résidus de récolte) - Le développement et la valorisation du potentiel animal (Gestion du troupeau et amélioration génétique) - Les systèmes de production et la maîtrise des coûts	- L'élaboration et la mise en place d'un plan directeur des abattoirs - La mise à niveau des abattoirs existants - La révision des modes d'exploitation des abattoirs - La révision et l'adaptation des taxes municipales - La maîtrise de l'abattage clandestin

DEVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE ET DE LA TECHNOLOGIE DES VIANDES ROUGES (4)	NORMALISATION ET MISE A NIVEAU DU COMMERCE DU BETAIL ET DES VIANDES ROUGES (5)	FORMATION PROFESSIONNELLE ET MISE A NIVEAU DU PERSONNEL INTERVENANT DANS LA FILIERE (6)	MISE A NIVEAU DE L'HYGIENE ET APPLICATION DE LA REGLEMENTATION (7)
- Le développement de l'industrie de la viande (plan directeur) - La recherche appliquée à l'industrie et la technologie de la viande - La mise à niveau et le développement des ateliers de désossage et de découpe - Le développement du conditionnement et de la conservation de la viande,...	- Le développement et l'organisation du transport de la viande - L'organisation des marchés aux bestiaux (plan directeur) - Le développement des marchés de gros de la viande (plan directeur) - L'instauration d'un système de commercialisation efficace (normes, classification, réglementation,...)	- La mise à niveau des ressources humaines intervenant dans la production (techniques de production, collecte, conservation sur pied, réduction des pertes post-production,...) - La mise en place d'une formation professionnelle par alternance (abattage, transformation, conditionnement, stockage, transport et manipulation de la viande,...)	- L'élaboration des normes d'abattage et l'application de la réglementation - La rationalisation du système de contrôle - L'instauration d'un contrôle sanitaire suffisant et rigoureux - La sensibilisation du consommateur à la qualité

VI - LES RESULTATS SPECIFIQUES

THEME 1 : PRODUCTION DES VIANDES ROUGES

Le secteur de production des viandes rouges n'arrive pas à satisfaire les besoins du marché étant donné l'insuffisance de valorisation du potentiel de production et le caractère aléatoire du revenu de l'activité d'engraissement.

Plusieurs effets négatifs sont constatés à travers notamment le déséquilibre de la balance commerciale agricole (importation du bétail, de la viande et des aliments de bétail), la perturbation de l'approvisionnement du marché en bétail vif (maigre et engraisé) et l'abandon de l'activité d'engraissement. Ceci pose donc le problème de l'autosuffisance en viandes rouges et de la sécurité de l'approvisionnement du pays par rapport à l'extérieur.

1.1. - Problèmes identifiés

Les travaux de l'atelier ont permis d'identifier, d'analyser et d'hierarchiser les causes telles que détaillées dans l'arbre des problèmes. Deux entités de problèmes se dégagent de cette analyse, ce sont :

- Potentiel de production insuffisamment valorisé
- Spéculation (Production de viande) à rentabilité aléatoire

Ces problèmes ont respectivement pour origine, sept causes importantes qui se présentent comme suit :

PROBLEMES	POTENTIEL DE PRODUCTION INSUFFISAMMENT VALORISE	SPECULATION A REVENU ALEATOIRE
CAUSES	- Insuffisance des ressources alimentaires et de leur valorisation - Insuffisance de la valorisation du potentiel animal - Insuffisance du potentiel génétique en viande - Insuffisance de la valorisation des ressources humaines - Insuffisance du financement	- Coût de production non maîtrisé - Connaissance insuffisante du marché par les éleveurs - Politique des prix non incitative

1.2. - Objectifs retenus

Partant des problèmes identifiés, les participants ont retenu :

- Un objectif global : Production suffisante par rapport aux besoins du marché - (O1)

- Deux objectifs spécifiques :

. Potentiel de production suffisamment valorisé - (O1S1)
 . Spéculation rentable - (O1S2)

Ces objectifs spécifiques ont pour résultats intermédiaires :

OBJECTIFS SPECIFIQUES	RESULTATS INTERMEDIAIRES
1/ Potentiel de production suffisamment valorisé	R 1.1. : Ressources alimentaires suffisantes et bien valorisées R 1.2. : Potentiel animal suffisamment valorisé R 1.3. : Potentiel génétique en viande amélioré R 1.4. : Ressources humaines suffisamment valorisées R 1.5. : Financement suffisant
2/ Spéculation rentable	R 2.1. : Coût de production maîtrisé R 2.2. : Connaissance suffisante du marché par les éleveurs

1.3. - La stratégie proposée

L'arbre des objectifs a permis de dégager quatre axes pouvant faire l'objet de programmes de développement dans le cadre de la stratégie proposée, ce sont :

- . Le développement et la valorisation des ressources alimentaires
- . Le développement et la valorisation du potentiel animal
- . La mise à niveau des ressources humaines intervenant dans la production
- . L'organisation de la profession des producteurs (Éleveurs)

L'étude de la stratégie a permis d'identifier les activités à entreprendre, les maîtres d'oeuvre chargés de l'exécution, les moyens et les délais de réalisation (cf partie III de ce chapitre)

1.4. - Mesures proposées

Les propositions formulées par le Groupe N° 1 dans le cadre de cet atelier se présentent comme indiqué ci-après :

- Elaborer des guides pratiques et des fiches technico-économiques des fourrages ;
- Rassembler les acquis de recherche disponibles et les diffuser ;
- Etablir et mettre en oeuvre un programme de formation ciblée des vulgarisateurs et des producteurs ;
- Elaborer et exécuter un plan d'action pour la promotion et la multiplication des semences fourragères avec la participation de multiplicateurs professionnels ;
- Elaborer des normes de qualité des fourrages ;
- Programmer des travaux de recherche complémentaires (Association des espèces fourragères - incorporation des graisses animales dans l'aliment composé). Ces activités contribueront à la valorisation des ressources alimentaires ;
- Mener des opérations pilotes d'engraissement des femelles de réforme dans les unités de production et faciliter l'écoulement du produit par le biais de la Société Ellouhoum ;
- Généraliser l'opération d'identification des animaux par l'élaboration d'un texte réglementaire obligeant les éleveurs à identifier leurs animaux ;
- Elaborer et diffuser des tables de rationnement en fonction des ressources alimentaires disponibles ;
- Définir des schémas de sélection et de croisement des races à vaches, ;
- Mettre en place un nouveau cadre institutionnel permettant la mise à niveau de tous les opérateurs dans le domaine de production ;
- Créer un centre technique d'élevage doté d'un département viande et d'un département nutrition animale ;
- Activer la création d'Associations d'éleveurs à l'échelle régionale et locale ;
- Inciter les Coopératives de Service Agricole opérant dans l'élevage à se fédérer et à adhérer à la C.C.V.E.

- Réviser régulièrement les barèmes de crédits bancaires accordés aux programmes d'embouches et faciliter les procédures d'octroi ;

- Elaborer une étude approfondie sur le coût de production pour les différents modes d'engraissement ;

- Etablir un programme d'assistance et de formation au profit des éleveurs pour l'amélioration de la gestion et la compression des charges ;

- Organiser le circuit du bétail (jeunes animaux, maigre, engraisé et réforme) ;

- Organiser le circuit de commercialisation du foin, de la paille et des grains.

THEME 2 : ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT DES VIANDES ROUGES

L'abattage et la transformation des viandes tel que pratiqué, n'est pas en mesure de garantir au consommateur des produits de bonne qualité, et, à l'environnement une protection suffisante contre la pollution.

De ce fait, plusieurs effets néfastes apparaissent notamment au niveau de la qualité de la viande, de la santé du consommateur et de la dégradation de l'environnement. Conséquences de tout cela, des coûts élevés, des prix non compétitifs et des pertes économiques considérables.

2.1. - Problèmes identifiés

Les travaux de l'atelier ont permis de dégager quatre problèmes essentiels de premier niveau :

- Abattage non-satisfaisant
- Réglementation et contrôle inappropriés
- Transport non-satisfaisant
- Industrialisation de viande non-développée

Ces problèmes ont respectivement pour origine treize causes importantes qui se présentent comme suit :

PROBLEMES	ABATTAGE NON-SATISFAISANT	REGLEMENTATION ET CONTROLE INAPPROPRIES	TRANSPORT NON-SATISFAISANT	INDUSTRIALISATION DE VIANDE NON-DEVELOPPEE
CAUSES	- Absence d'agrément des abattoirs - Nombre d'abattoirs élevé - Insuffisance de la valorisation des ressources humaines - Mode d'exploitation des abattoirs inapproprié - Abattage illégal non maîtrisé	- Normes et textes inadaptés - Réglementation non appliquée - Contrôle inefficace	- Moyens de transport réfrigérés insuffisants - Transport non organisé	- Absence de recherche appliquée en industrie de la viande - Absence de formation professionnelle - Taxes non-appropriées

2.2. - Objectifs retenus

Après identification, analyse et hiérarchisation des problèmes, les participants ont retenu :

- Un objectif global : La Maîtrise de l'hygiène et de la technologie des viandes - (O2)

- Quatre objectifs spécifiques :

- Abattage mis à niveau - (O2S1)
- Réglementation et contrôle appropriés - (O2S2)
- Transport mis à niveau - (O2S3)
- Industrie de la viande plus développée - (O2S4)

Ces objectifs spécifiques ont pour résultats intermédiaires :

OBJECTIFS SPECIFIQUES	RESULTATS INTERMEDIAIRES
1/ Abattage mis à niveau	R 1.1. : Agrément des abattoirs existants R 1.2. : Nombre des abattoirs moins élevé R 1.3. : Ressources humaines valorisées R 1.4. : Mode d'exploitation des abattoirs appropriés R 1.5. : Abattage clandestin maîtrisé
2/ Réglementation et contrôle sanitaire appropriés	R 2.1. : Normes et textes adaptés R 2.2. : Réglementation appliquée R 2.3. : Contrôle efficace
3/ Transport mis à niveau	R 3.1. : Moyens de transport réfrigérés suffisants R 3.2. : Transport organisé
4/ Industrie de la viande plus développée	R 4.1. : Activité de l'industrie de viande nouvellement créée R 4.2. : Taxations révisées R 4.3. : Recherches appliquées dans l'industrie de la viande R 4.4. : Formation professionnelle existante

2.3. - La stratégie proposée

L'arbre des objectifs a permis de dégager onze axes pouvant faire l'objet d'une stratégie de développement et de mise à niveau, ce sont :

- . L'élaboration et la mise en place d'un plan directeur des abattoirs
- . La révision des modes d'exploitation des abattoirs
- . La maîtrise de l'abattage clandestin
- . L'élaboration des normes d'abattage et l'application de la réglementation
- . La rationalisation du système de contrôle
- . Le développement et l'organisation du transport de la viande
- . Le développement de l'industrie de la viande
- . La révision et l'adaptation des taxes municipales d'abattage
- . La recherche appliquée à l'industrie et de la technologie de la viande
- . La mise en place d'une formation professionnelle par alternance (Abattage, transformation, conditionnement et stockage)

Les onze axes précités constituent les principales composantes de la stratégie du développement de l'hygiène et la technologie de la viande.

Les activités à entreprendre dans le cadre de cette stratégie, les maîtres d'oeuvre chargés de l'exécution, les moyens nécessaires ainsi que les délais de réalisation sont arrêtés dans la matière jointe à ce document (cf. partie III de ce chapitre).

2.4. - Mesures proposées

Les propositions formulées par le Groupe N°2 dans le cadre de cet atelier peuvent être résumées comme indiqué ci-après :

- Elaborer et mettre en application des normes techniques et sanitaires concernant la conception, l'équipement, le personnel, le fonctionnement, l'environnement et le contrôle, relatives aux abattoirs.
- Mettre en place une commission d'agrément des abattoirs.
- Elaborer et mettre en application un plan de mise à niveau des abattoirs existants.
- Elaborer un plan directeur des abattoirs qui doit servir de cadre de référence au développement, à l'agrément et à l'exploitation des abattoirs dans le pays.
- Elaborer et mettre en application un règlement intérieur-type relatif au fonctionnement des abattoirs (accès du public, horaire, relation avec les bouchers, abatteurs, transparence,...).
- Désengager les communes de l'exploitation des abattoirs au profit des structures professionnelles d'abattage (coopérative et/ou société d'abattage) moyennant l'octroi d'incitation et d'encouragement aux investisseurs et après l'institution d'un cadre réglementaire régissant la gestion des abattoirs par les structures d'abattage.
- Harmoniser le système de la taxation d'abattage par l'adaptation et l'actualisation des textes.
- Mener une réflexion approfondie (Etude) sur l'abattage clandestin et mettre en application un plan d'action pour la maîtrise de ce fléau ;
- Réviser le texte réglementant le transport des viandes ;
- Uniformiser l'estampille sanitaire par l'élaboration d'un texte réglementaire spécifique ;

- Mettre en place la réglementation relative aux ateliers de découpe, aux entrepôts frigorifiques et aux ateliers de transformation ;
- Elaborer les normes relatives aux produits transformés ;
- Maîtriser la transformation de la viande au stade des bouchers détaillants (Fabrication de Merguez), par un arrêté fixant les normes techniques et sanitaires de transformation de la viande ;
- Harmoniser l'action de contrôle des abattoirs et des ateliers de découpe et de transformation (Elaboration des procédures) ;
- Sensibiliser tous les intervenants aux risques de vente non hygiénique des viandes. Les médias, les institutions d'enseignement scolaires et l'Organisation de la Défense du Consommateur seront chargés d'organiser des campagnes de sensibilisation ;
- Renforcer et coordonner l'action de contrôle au niveau du transport et de la mise en vente des viandes en particulier par l'amélioration des laboratoires d'analyses habilités ;
- Améliorer l'efficacité du contrôle sanitaire vétérinaire des abattoirs par l'activation de la mise en place d'un système d'épidémio-surveillance et l'élaboration de texte régissant l'expertise vétérinaire des viandes ;
- Agréer de nouveaux systèmes d'auto-contrôle et d'assurance-qualité par l'élaboration de textes spécifiques ;
- Faire disparaître progressivement les engins de transport ne répondant pas aux normes réglementaires d'hygiène ;
- Elaborer un plan directeur pour l'industrialisation de la viande et la valorisation des sous-produits et du cinquième quartier ;
- Réduire la taxation sur les produits transformés et sur certains intrants importés ;
- Programmer et réaliser des thèmes de recherche appliqués dans l'industrie de la viande ;
- Mettre en place une structure de formation professionnelle et de mise à niveau du personnel intervenant dans la filière des viandes rouges dotée d'outils et de programmes spécifiques ciblant les besoins réels du secteur.

THEME 3 : COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DU BETAIL ET DES VIANDES ROUGES

La commercialisation et la distribution du bétail et des viandes rouges s'ouvrent d'une absence d'organisation.

- La situation actuelle telle que caractérisée par le mode de gestion des marchés aux bestiaux, la municipalité des intervenants entre le producteur et le consommateur, ajoutée aux mauvaises conditions d'abattage, de transport et de vente au détail n'est ni en mesure d'assurer une transparence des prix au niveau de la filière ni de garantir au consommateur des produits de bonne qualité à un prix adéquat.

3.1. - Problèmes identifiés

Les travaux de l'atelier ont permis de dégager trois entités de problèmes majeurs de premier niveau :

- Commerce du bétail désorganisé
- Commerce des carcasses et des viandes désorganisé
- Outils d'observation et de régulation du marché inexistants

L'identification des causes et leur analyse sont détaillées dans l'arbre des problèmes duquel il se dégage huit causes importantes se présentant comme suit :

PROBLEMES	COMMERCE DU BETAIL DESORGANISE	COMMERCE DES CARCASSES ET DES VIANDES DESORGANISE	OUTILS D'OBSERVATION ET DE REGULATION DU MARCHE INEXISTANTS
CAUSES	- Désorganisation des marchés aux bestiaux - Désorganisation du transport du bétail - Désorganisation de la profession - Défaillance du système de commercialisation	- Absence des marchés de gros des viandes - Insuffisance du niveau de qualification et du nombre des ateliers de découpe et de conditionnement des viandes - Désorganisation du transport des viandes et non respect des règles d'hygiène - Désorganisation de la profession - Défaillance du système de commercialisation - Insuffisance de sensibilisation du consommateur	- Absence de système d'information fiable - Absence de mécanisme de régulation de marché - Absence de fond spécifique pour financer la régulation du marché des viandes rouges - Absence de structure organisée et dimensionnée pour la régulation de marché

3.2. - Objectifs retenus

Dans le but de remédier à cette situation et après analyse et hiérarchisation des problèmes, les participants ont retenu :

- Un objectif global : Commercialisation et distribution du bétail et de la viande organisée - (O3)
- Deux objectifs spécifiques :
 - . Commerce du bétail organisé - (O3S1)
 - . Commerce des viandes en gros et au détail organisé - (O3S3)

Ces objectifs spécifiques ont pour résultats intermédiaires :

OBJECTIFS SPECIFIQUES	RESULTATS INTERMEDIAIRES
1/ Commerce du bétail organisé	R 1.1. : Marchés aux bestiaux organisés R 1.2. : Transport organisé R 1.3. : Profession organisée R 1.4. : Système de commercialisation efficace
2/ Commerce des carcasses et des viandes organisé	R 2.1. : Marchés de gros des viandes développés R 2.2. : Transport organisé R 2.3. : Profession organisée R 2.4. : Système de commercialisation efficace R 2.5. : Atelier de découpe et de désossage développé R 2.6. : Conditionnement de la viande suffisant R 2.7. : Consommateur sensibilisé

3.3. - La stratégie proposée

L'arbre des objectifs a permis de dégager huit axes devant faire l'objet d'une stratégie de développement et d'organisation du commerce du bétail et de la viande, ce sont :

- . L'organisation des marchés aux bestiaux (Plan directeur)
- . Le développement des marchés de gros de la viande
- . L'instauration d'un contrôle sanitaire suffisant et rigoureux
- . L'organisation de la profession en amont et aval de la production (circuits de commercialisation)

3.2. - Objectifs retenus

Dans le but de remédier à cette situation et après analyse et hiérarchisation des problèmes, les participants ont retenu :

- Un objectif global : Commercialisation et distribution du bétail et de la viande organisée - (O3)
- Deux objectifs spécifiques :
 - . Commerce du bétail organisé - (O3S1)
 - . Commerce des viandes en gros et au détail organisé - (O3S3)

Ces objectifs spécifiques ont pour résultats intermédiaires :

OBJECTIFS SPECIFIQUES	RESULTATS INTERMEDIAIRES
1/ Commerce du bétail organisé	R 1.1. : Marchés aux bestiaux organisés R 1.2. : Transport organisé R 1.3. : Profession organisée R 1.4. : Système de commercialisation efficace
2/ Commerce des carcasses et des viandes organisé	R 2.1. : Marchés de gros des viandes développés R 2.2. : Transport organisé R 2.3. : Profession organisée R 2.4. : Système de commercialisation efficace R 2.5. : Atelier de découpe et de désossage développé R 2.6. : Conditionnement de la viande suffisant R 2.7. : Consommateur sensibilisé

3.3. - La stratégie proposée

L'arbre des objectifs a permis de dégager huit axes devant faire l'objet d'une stratégie de développement et d'organisation du commerce du bétail et de la viande, ce sont :

- . L'organisation des marchés aux bestiaux (Plan directeur)
- . Le développement des marchés de gros de la viande
- . L'instauration d'un contrôle sanitaire suffisant et rigoureux
- . L'organisation de la profession en amont et aval de la production (circuits de commercialisation)

- . L'instauration d'un système de commercialisation efficace
- . Le développement des ateliers de désossage et de découpe
- . Le développement du conditionnement de la viande
- . La sensibilisation du consommateur à la qualité

La formulation de la stratégie a permis d'identifier les activités à entreprendre, les maîtres d'oeuvre chargés de l'exécution, les moyens nécessaires et les délais de réalisation (cf. partie III de ce chapitre).

3.4. - Mesures proposées

Les propositions formulées par le Groupe N°3 dans le cadre de cet atelier peuvent être résumées comme indiqué ci-après :

- Elaborer un plan directeur des marchés aux bestiaux qui doit servir de cadre de référence au développement, à l'agrément et à l'exploitation des marchés aux bestiaux dans le pays ;
- Elaborer et mettre en application un cahier des charges régissant l'exploitation des marchés aux bestiaux ;
- Etablir et mettre en application un règlement intérieur type de gestion des marchés aux bestiaux servant comme référence pour les exploitants des marchés ;
- Créer une commission d'agrément et de suivi des marchés aux bestiaux.
- Elaborer un plan directeur des marchés de gros de la viande ;
- Elaborer et mettre en application un cahier des charges régissant l'exploitation des marchés de gros de la viande ;
- Redéfinir le rôle de la Société Ellouhoum pour la mettre au service des opérateurs intervenant dans la filière des viandes rouges ;
- Encourager la création de structures organisées pour le commerce des viandes à la cheville ;
- Mettre à niveau l'infrastructure des abattoirs qui doivent être considérés comme l'unique source d'alimentation des marchés de gros de viande.
- Sensibiliser les éleveurs à l'intérêt de l'identification du cheptel et renforcer l'opération d'identification menée par l'O.E.P.
- Etablir des cartes sanitaires autorisant le transport du bétail

- Inciter et encourager les opérateurs à se doter de moyens de transport adaptés au transport du bétail vif et de la viande ;
- Créer un service spécialisé dans le contrôle des mouvements du bétail et de la viande ;
- Instaurer un service spécialisé dans la surveillance sanitaire permanente au niveau des marchés aux bestiaux ;
- Inciter à la création d'une structure professionnelle des grossistes de la viande ;
- Définir un cadre juridique organisant les relations interprofessionnelles
- Sensibiliser tous les opérateurs à la nécessité de l'usage de l'unité poids comme mode de transaction ;
- Définir les critères d'accès aux marchés du bétail et de la viande ;
- Etablir des cartes professionnelles identifiant tous les opérateurs ;
- Aider à la mise en place de l'observatoire du bétail et de la viande ;
- Encourager à la mise en place des structures d'écoulement (coopératives et centrales d'achat des carcasses) ;
- Inciter à l'établissement des contrats de production et des conventions interprofessionnelles ;
- Harmoniser les taxes au niveau des marchés ;
- Réglementer la classification du vif ;
- Réglementer la classification des carcasses ;
- Réglementer la catégorisation des viandes découpées ;
- Créer un groupement interprofessionnel de la viande par la reconversion de la Société Ellouhoum ;
- Etablir des programmes de formation des formateurs, de classificateurs et des bouchers ;

- Mettre en place un centre de formation professionnelle et de perfectionnement des bouchers et des classificateurs du bétail et de la viande. A cet effet, une étude pour la mise en place de ce centre est en cours, coordonnée par le Ministère de la Formation Professionnelle et de l'Emploi en relation avec l'UTICA.

- Inciter à la création d'ateliers de découpe et de désossage conformément aux normes hygiéniques et sanitaires.

- Développer le conditionnement de la viande.

VII - LES ACTIVITES A ENTREPRENDRE

Au terme des travaux de cet atelier il a été possible de dresser sous la forme d'une matrice, un listing détaillé des activités à entreprendre par thème où ont été définis les maîtres d'oeuvre et les délais de réalisation (cf. matrices ci-après développées).

PRODUCTION SUFFISANTE PAR RAPPORT AUX BESOINS DU MARCHE

01

I - POTENTIEL DE PRODUCTION SUFFISAMMENT VALORISE

01S1

- 1 - Ressource Alimentaire Suffisantes et bien Valorisées
 2 - Potentiel Animal Suffisamment Valorisé
 3 - Potentiel Génétique en Viande amélioré

- 4 - Ressources Humaines Suffisamment Valorisées
 5 - Financement Suffisant

01S4

01S5

OBJECTIF GLOBAL

OBJECTIF SPECIFIQUE

RESULTATS INTERMEDIAIRES

CODE	ACTIVITES	MOYENS	Activité principale	Partenaires	Durée (Mois)
01S1R1A1	1.1 Etablir et mettre en œuvre un plan directeur d'amélioration et de gestion des parcsours.	- Agence OEP - CRDA - UTAP - bureau d'étude	OEP/ AGRI	CRDA-DGPA-CCSPS-UTAP- INRAT- CRDA-DGPA-OEP-AVFA- CHAMBRES-GRAPPOUPAST	20
01S1R1A2	1.2 Elaborer et exécuter un plan d'action pour la promotion et la multiplication des semences fourragères avec la participation de multiplicateurs professionnels	- Equipe de spécialistes (chercheurs) - Budget pour impression du recueil (IRESA/AVFA)	OEP/ AGRI	CRDA-DGPA-CCSPS-UTAP- INRAT- CRDA-DGPA-OEP-AVFA- CHAMBRES-GRAPPOUPAST	8
01S1R1A3	1.3 Inventorier les acquis de la recherche dans le domaine * Choix et association des espèces fourragères pour la production de fourrages * Techniques de production de récolte et de conservation * Valorisation et incorporation des matières premières dans l'aliment composé du bétail * Gestion des ressources pastorales	- Equipe de spécialistes budget AVFA-OEP	IRESA/ M. AGRI	IRESA AVFA-OEP-UTAP	6
01S1R1A4	1.4 Elaborer des guides pratiques et fiches technico-économiques relatives aux productions fourragères (itinéraire techniques et coûts de production...)	- Vulgarisateurs - logistique - budget (AVFA-CRDA)	AVFA/ M. AGRI	OEP-CRDA-UTAP	12
01S1R1A5	1.5 Diffuser les acquis de recherche disponibles	Vulgarisateurs/AVFA, CRDA, OEP - Budget AVFA-OEP	AVFA/ M. AGRI	IRESA-OEP-CRDA UTAP	C
01S1R1A6	1.6 Renforcer les actions d'encadrement et de vulgarisation pour la maîtrise des techniques de production, de récolte et de conservation des fourrages.	- Formateurs spécialistes - Budget AVFA	AVFA/ M. AGRI	AVFA-CRDA-UTAP- CENAFIP	12
01S1R1A7	1.7 Etablir et mettre en œuvre des programmes de formation ciblés à l'attention des vulgarisateurs et des producteurs. * Module 1: gestion des systèmes de production intégrés * Module 2: gestion et amélioration des parcours * Module 3: Mécanisation des travaux, utilisation, réglage et maintenances des machines agricoles.	- Agence OEP - Service: régionaux CRDA - UTAP/Région	AVFA/ M. AGRI	CRDA-DGPA-CCSPS-UTAP- INRAT- CRDA-DGPA-OEP-AVFA- CHAMBRES- GRAPPOUPAST	14

CODE	ACTIVITES	MOYENS	Maitre d'œuvre principal	Partenaires	Durée
01S1R1A8	1.8 Elaborer et exécuter un programme de Sensibilisations des agriculteurs à l'utilisation en commun du matériel agricole pour la récolte et la conservation des fourrages en leur proposant des formes d'entre-aide, d'échange, location...	- UTAP - Services Techniques AVFA - Agences régionales de l'O.E.P - Services Techniques des CRDA	URA/UTAP	CRDA - OEP-AVFA	C
01S1R1A9	1.9 Programmer les travaux de recherche complémentaires, notamment ceux relatifs à: * Type d'association des espèces fourragères adaptées aux différentes zones Bio-climatiques. * L'incorporation des graisses animales dans l'aliment composé.	-Commission de programmation IRESA-OEP-CRDA	IRESA/ M. AGRI	COMMISSIONS DE PROGRAMMATION DES RECHERCHES (IRESA)	5
01S1R1A10	1.10 Elaborer des normes de qualité des fourrages grossiers et des aliments composés * Etablir un cahier des charges régissant la qualité des fourrages à l'intention des producteurs et des structures de commercialisations.	-Service spécialisés de l'OEP-Services DGPA-M Agriculture	OEP/ M. AGRI	DGPA-FEDERATION-UTAP- IRESA DGPA-OEP-FEDERATION -DGPA Ministère des Commerce (Agri)	8
01S1R2A1	2.1 Etablir et démarrer un programme de formation des vulgarisateurs et des éleveurs * Module1: Gestion de l'étable * Module 2: Gestion des troupeaux * Module 3: Technique d'engraisements des animaux	-Services Technique AVFA -AVFA -Budget	AVFA/ M. AGRI	AVFA-CRDA-Chambres d'Agriculture	11
01S1R2A2	2.2 Renforcer les Actions D'encadrement et de Vulgarisation des Eleveurs engraisseurs (alimentation, hygiène...)	-Service AVFA -Service OEP -Chambre Agriculture -CRDA	AVFA/ M. AGRI	CRDA-CHAMBRES-UTAP CRDA-UTAP-URA CHAMBRES -COOP - OEP	6
01S1R1A3	2.3 Mener des opérations pilotes d'engraissement des femelles de réforme dans les unités de production (UCP-OTD-SMVDA, PRIVES) avec un suivi du coût de l'opération * encourager cette initiative, notamment par l'écoulement du produit par le biais de la société ELLOU-HOUM en qualité de partenaire par l'opération modèle (Convention -programme, Commission de suivi).	Service OEP appuyés par AVFA et Structures organisés (OTD-UCP-SMVDA...)	OEP/ M. AGRI	AVFA-OTD-SMVDA-UTAP- ST. ELLOUHOUM FEDERATION	6
01S1R2A4	2.4 Sensibiliser les éleveurs à l'intérêt de l'identification des animaux à fin de faciliter le suivi sanitaire, la sélection...	-Agences Régionales de l'OEP -Services techniques /CRDA -Appui logistique AVFA	UTAP/ M. AGRI	CRDA - AVFA UTAP	C

THEME 1 : PRODUCTION DES VIANDES ROUGES

CODE : 01S1(S1ITE N°2)

CODE	ACTIVITES	Moyens	Maître d'œuvre principal	Partenaires	Durée (Mois)
01S1R2A5	2.5 Renforcer l'opération d'identification menée par l'OEP	- Budget OEP	OEP/ M. AGRI	OEP-AVFA-CCDA	12
01S1R2A6	2.6 Généraliser l'opération d'identification des animaux *Elaborer un projet de texte réglementant l'identification du bétail	-DGPA / M. Agri -DGSAM. Agri -OEP	DGPA/ M. AGRI	DGSA CCDA OEP-UTAP	48
01S1R2A7	2.7 Elaborer et diffuser des tables de rationnement en fonction des ressources alimentaires disponibles	-Groupe d'expérimentation et de chercheurs/ AVFA.OEP.et IRESA	OEP/ M. AGRI	IRISA-DGPA-AVFA-UTAP	12
01S1R3A1	3.1 Inventorier les résultats des recherches effectuées sur la sélection et le croisement pour l'amélioration du potentiel viande en Tunisie	-Equipe de chercheurs	IRISA/ M. AGRI	OEP-IRAT-ECOLE VETERINAIRE	4
01S1R3A2	3.2 Définir et mettre en œuvre les schémas de sélection et de croisement des Races viande à mettre en œuvre.	-Services OEP	OEP/ M. AGRI	IRISA-IRAM-DGPA	9
01S1R4A1	4.1 Mettre à niveau les opérateurs dans le domaine de la production (éleveurs, représentants d'éleveurs, encadreurs). * Mettre en place un nouveau cadre institutionnel favorisant la mise à niveau et la promotion de la filière par une meilleure implication de la profession * Créer un centre technique d'élevage doté d'un département viande et d'un département nutrition animale pour mener les activités d'expérimentation, de formation et de vulgarisation	-Services OEP Services AVFA -Commission d'expert et de professionnels -Texte de création	OEP/ M. AGRI	AVFA-UTAP-UTICA DGPA CHAMBRES-IRISA	12

THEME 1: PRODUCTION DES VIANDES ROUGES

CODE 0, S₁ (SUITE N°3)

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)
0, S ₁ R ₄ A ₂	4.2 Inciter les éleveurs à se regrouper et se structurer en associations	-Fédérations Nationale, Régionale, locale -Réunion, journée de sensibilisation / démonstration et visites	URA/UTAP	OEP - CRDA AVPA Fédération	C
	* Encourager la création d'association d'éleveurs à l'échelle régionale et locale.	- Incitation / Fonds d'encouragement - APIA - OEP - UTAP	URA/UTAP	APIA OEP CRDA Fédération	C
	* Identifier les CSA dont l'activité d'élevage est importante et les encourager à se fédérer et adhérer à la CCVE * Appeler la CCVE à s'organiser en vue d'encadrer les CAS de base et leur assurer les services liés à l'équipement et l'écoulement	- Services d'appui de la CCVE	CCVE/UTAP	CHAMBRE D'AGRICULTURE UTAP OEP	18
0, S ₁ R ₃ A ₁	5.1 Faciliter l'accès aux crédits d'embauche (nouvelles mesures).		DGFE/ M.AGRI	BNA ET AUTRES BANQUES	C
0, S ₁ R ₃ A ₂	5.2 Reviser périodiquement le barème des crédits bancaires accordés pour la production de viande.	- Etude par: Services - Techniques BNA Services AGRI DGFE/M	DGFE/ M.AGRI	DGFE BCT-DGFE/IA DGFA-OEP-UTAP BNA	C

OBJECTIF GLOBAL	PRODUCTION SUFFISANTE PAR RAPPORT AUX BESOINS DU MARCHÉ	O₁
OBJECTIF SPECIFIQUE		O₁S₂
RESULTATS INTERMEDIAIRES	II - SPECULATION RENTABLE 1- Coût de production Maîtrisé 2- Connaissance Suffisante du Marché par les éleveurs	O₁S₂R₁ O₁S₂R₂

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)
O ₁ S ₂ R ₁ A ₁	1.1 Elaborer une étude approfondie sur le coût de production pour les différents modes d'engraissement	- Services d'appui de l'OEP	OEP/M.AGRI	DGPA-DGPIA/OEVE UTAP	14
O ₁ S ₂ R ₁ A ₂	1.2 Etablir et mettre en œuvre un programme d'assistance et de formation au profit des éleveurs pour l'amélioration de la gestion et la compression des coûts	- Services d'appui AVFA - CRDA / Budget / AVFA	AVFA/ M.AGRI	DGPA-UTAP/CHAMBRE-OCVE CSA/CRDA OEP	6
O ₁ S ₂ R ₂ A ₁	2.1 Organiser le circuit de commercialisation du bétail (maigre, engraisé et réformé)	CF activités /code :O ₃ S ₁			
O ₁ S ₂ R ₂ A ₂	2.2 Organiser le circuit de commercialisation du foin, de la paille et des grains (orge, avoine...) • Sensibiliser les opérateurs à classer les fourrages et autres aliments du bétail en fonction de la qualité • Développer des relations d'échanges entre producteurs et groupements de producteurs.		OEP/M.AGRI	IXXCCXCRDA UTAP-UTICA	14

CHRONOGRAMME DE REALISATION DES ACTIVITES

THEME: PRODUCTION DES VIANDES

CODE	ACTIVITE	MOIS												Maitre d'oeuvre	Ministère		
		Jan	Fev	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Aoû	Sep	Oct	Nov	Dec				
O ₁ S ₁ R ₁ A ₁	- Elaborer et mettre en oeuvre un plan directeur d'amélioration et de gestion des parcours															OEP	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₂	- Elaborer et mettre en oeuvre un plan d'action de promotion et de multiplication des semences fourragères.															OEP	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₃	- Intégrer les acquis de la recherche dans le domaine des productions fourragères et animales.															IRESA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₄	- Elaborer des guides pratiques et fiches technico-economiques sur les fourrages															AVFA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₅	- Diffuser les acquis de recherche disponibles.															AVFA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₆	- Renforcer les programmes d'encadrement et de vulgarisation.															AVFA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₇	- Elaborer et mettre en oeuvre des programmes de formation ciblée															AVFA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₈	- Elaborer et exécuter un programme de sensibilisation des agriculteurs à l'utilisation en commun du matériel agricole															URA	UTAP
O ₁ S ₁ R ₁ A ₉	- Programmer des travaux de recherche complémentaires.															IRESA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₁₀	- Elaborer des normes de qualité des fourrages grossiers et des aliments composés.															OEP	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₁₁	- Elaborer et déployer un programme de formation ciblée de vulgarisateur et d'éleveurs pilotes															AVFA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₁₂	- Renforcer les activités d'encadrement et de vulgarisation des éleveurs															AVFA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₁₃	- Mettre en oeuvre des opérations pilotes d'engraissement des femelles de réforme(vaches, génisses,...) en relation avec OTD,UCP,SMVDA...															OEP	Agriculture

FL : ELABORATION EX : EXECUTION ADOP : ADOPTION

CHRONOGRAMME DE REALISATION DES ACTIVITES

THEME: PRODUCTION DES VIANDES (suite)

THEME: PRODUCTION DES VIANDES (GROS)

CODE	ACTIVITE	MOIS												Maître d'oeuvre	Ministère																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
		1996	Jan	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sep	Oct	Nov			Déc	1997																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
O ₁ S ₁ R ₃ A ₄	- Sensibiliser les éleveurs à l'intérêt de l'identification des animaux - Renforcer l'opération d'identification menée par l'OEP - Généraliser l'opération d'identification des animaux - Elaborer et diffuser des tables de rationnement - Inventorier les résultats des recherches effectuées sur la sélection et le croisement des bovins, ovins et caprins. - Définir et mettre en oeuvre les schémas de sélection et de croisement des races bovines, ovines et caprines - Mettre à niveau les opérateurs dans le domaine de la production (éleveurs, représentants d'éleveurs et encadreurs) - Inciter les éleveurs à se regrouper en associations - Faciliter l'accès aux crédits d'embauche(nouvelles mesures) - Réviser périodiquement le barème des crédits bancaires accordés pour la production de viande - Elaborer une étude approfondie sur le coût de production. -Etablir et mettre en oeuvre un programme d'assistance et de formation pour l'amélioration de la gestion des coûts - Organiser le circuit de commercialisation du bétail (maigre, engraisé et réformé) - Organiser le circuit de commercialisation du foin, de la paille et des grains)	EL																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

EL : ELABORATION EX : EXECUTION ADOP : ADOPTION

THEME 2: ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

OBJECTIF GLOBAL		HYGIENE ET TECHNOLOGIE DES VIANDES SATISFAISANTES	
OBJECTIF SPECIFIQUE		I - ABATTAGE MIS A NIVEAU	
RESULTATS INTERMEDIAIRES		1- Nombre des Abattoirs Moins Elèves 2- Agrément des Abattoirs Existants 3- Ressources Humaines valorisés 4- Mode d'exploitation des Abattoirs approprié 5- Abattage Clandestin Maitrisé	O₂ O₂ S₁ O₂ S₁ R₄ O₂ S₁ R₃

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)
O ₂ S ₁ R ₄ A ₁	1-1 Elaborer et mettre en œuvre un plan directeur des abattoirs à l'échelle du pays prenant en considération la capacité d'abattage des abattoirs et leur distribution selon les besoins réels du pays * Terme de référence de l'Etude * Réalisation de l'Etude * Approbation du plan directeur	- Bureau d'étude - Budget / M. Agriculture - Commission Mixte - Bureau d'étude - Decret d'approbation du plan directeur	DGSA/M.AGRI	M. Santé/M.COM	16
O ₂ S ₁ R ₃ A ₁	2-1 Elaborer un plan de mise à niveau des abattoirs existants	- Bureau d'étude - Budget	DGAA/M.IND	M.COM/M. Santé/M.Les/ UTICA M.AGR	4
O ₂ S ₁ R ₃ A ₂	2-2 Elaborer des normes techniques et sanitaires concernant l'environnement et les conditions de fonctionnement	- Commission - Arrêté conjoint	DGSA/M. AGRI	M. INT/M. Santé/DGSA	5
O ₂ S ₁ R ₃ A ₁	2-3 Mettre en place une commission d'agrément	- Arrêté de création de la commission Ministère Intérieur et Agriculture	DGSA/M. AGRI	M.AGRU/INT/M Santé/M ENV/M COM	1
O ₂ S ₁ R ₄ A ₁	3-1 Installer un programme de formation professionnelle * Etablir le programme de formation professionnelle * Créer un centre de formation professionnelle	Services Technique du formation professionnelle et de l'emploi + UTICA - Financement par caisse e développement française - Commission inter départementale	M.F.P.E	UTICA/IND	12
O ₂ S ₁ R ₄ A ₁	4-1 Elaborer un règlement Intérieur type relatif au fonctionnement des abattoirs concernant l'accès au public, les horaires d'ouverture et de fermeture, les relations avec les bouchers les		DGCP/M.INT	M.COM/INT/UTICA/M.AGR/ UTAP	3

THEME 2: ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

CODE 0, S, I (SUITE)

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)
0, S, I, R, A, 2	4-2 Désengager les communes de l'exploitation des abattoirs au profit de structures professionnelles d'abattage (coopératives et ou société d'abattage)	* Règlement type et cahier des charges spécifique - Crédit	DGCP/ M.INT	M.Com/M.Int / UTICAM. AGRI/UTAP APTA, AP/M, FIN BNA - BCT	7
0, S, I, R, A, 3	4-3 Harmoniser le système de la taxation municipale d'abattage	* Texte réglementaire ministère Int et M.FIN	DGCP/M.INT	M. Agr - M. Fin	4
0, S, I, R, A, 1	5-1 Mener une réflexion sur l'abattage clandestin visant à sensibiliser les utilisateurs à améliorer le contrôle et à élaborer une réglementation plus dissuasive	- Ateliers de travail - Séminaire - Journées d'informations	DGSA/ M.AGRI	M.Agr M.Int UTICAM M. Com M. Santé M. Env M. Trnsap	3

THEME 2: ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

33

OBJECTIF GLOBAL		HYGIENE ET TECHNOLOGIE DES VIANDES SATISFAISANTES			O ₂	
OBJECTIF SPECIFIQUE		II - REGLEMENTATION ET CONTROLE APPROPRIES			O ₂ S ₂	
RESULTATS INTERMEDIARES		3- Contrôle Efficace			O ₂ S ₂ R ₃	
CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)	
O ₂ S ₂ R ₁ A ₁	1-1 Réviser le texte réglementant le transport des viandes	- Révision de l'arrêté du 27 avril 1985 sur le transport (Ministère agriculture, intérieur et santé public)	DGSA/ M. AGRI	M. de TRAN/M. INT MIND	10	
O ₂ S ₂ R ₁ A ₂	1-2 Elaborer un texte réglementant l'estampillage Sanitaire (standardisation du mode d'estampillage, Introduction du marquage, non falsification de l'estampille....)	- Texte uniformisant l'estampille (DGSA)	DGSA/ M. AGRI	MINI M. SANIT M. INT	9	
O ₂ S ₂ R ₁ A ₃	1-3 Elaborer les normes relatives aux produits carnés transformés	- Commission mixte	DGAA/ M. IND	INNORPI-M. consommateurs et UTICA - OIC	5	
O ₂ S ₂ R ₁ A ₄	1-4 Maîtriser la transformation de la viande au stade des bouchers détaillants (Merguez)	- Arrêter Ministériel fixant les normes techniques et sanitaires de transformation de la viande du stade de la boucherie	MUNICIPALITE/ M. IND	INNORPI-M. consommateurs et UTICA - OIC	C	
O ₂ S ₂ R ₂ A ₁	2-1 Mettre en place une réglementation relative à la création des ateliers de découpe, entrepôts frigorifiques et ateliers de transformation	- Textes	DGAA/ M. IND	M. Agri/de santé / M. Com	8	
O ₂ S ₂ R ₃ A ₁	3-1 Harmoniser l'action de contrôle des abattoirs et ateliers de découpe et de transformation (Elaboration des procédures).	- Ateliers de réflexion sur l'application de la réglementation des contrôle	DGSA/ M. AGRI	M. Int/M. Eau / santé	5	
O ₂ S ₂ R ₃ A ₂	3-2 Sensibiliser tous les intervenants aux risques de vente non hygiénique des viandes	- MEDIA; (ON, ODC) ; éducation scolaire	ODC	M. de l'Enseign.	C	
O ₂ S ₂ R ₃ A ₃	3-3 Diffuser l'information relative à la réglementation du secteur	- Organisation Professionnelles - Services de Vulgarisation	UTICA	UTAP-ODC - ONG	12	

THEME 2: ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

CODE : O₂ S₁ (SUITE)

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)
O ₂ S ₂ R ₃ A ₄	3-4 Renforcer et coordonner l'action de contrôle au niveau du transport et des points de vente	- Renforcement des moyens humains et matériels des contrôleurs - Amélioration des moyens des laboratoires d'analyse habilités	MUNICIPALITE M.INT	Municipalité - M.Agr	12
O ₂ S ₂ R ₃ A ₅	3-5 améliorer l'efficacité du contrôle sanitaire vétérinaire dans les abattoirs par la mise en place d'un niveau d'épidémio-Surveillance	- Texte régissant l'expertise vétérinaire (DGSA) - Texte réglementant le système d'épidémio surveillance (DGSA)	DGSA/M.AGRI	Municipalités	12
O ₂ S ₂ R ₃ A ₆	3-6 Instaurer un système d'auto-contrôle et d'assurance qualité	- Texte réglementant l'auto-contrôle	DGCCU/ M.COM	UTICA - M.IND	12

THEME 2 : ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

OBJECTIF GLOBAL	HYGIENNE ET TECHNOLOGIE DES VIANDES SATISFAISANTES	O ₂
OBJECTIF SPECIFIQUE	III - TRANSPORT MIS A NIVEAU	O ₂ S ₃
RESULTATS INTERMEDIAIRES	1 - Moyen de Transport Refrigigés Sufisants 2 - Transport Organisé	O ₂ S ₃ R ₁ O ₂ S ₃ R ₂

CODE	ACTIVITES	MOYENS	Maitre d'œuvre principal	Partenaires	Durée (Mois)
O ₂ S ₃ R ₁ R ₂ A ₁	* Introduire progressivement des véhicule de transport repondant aux normes réglementaires	- Crédits bancaires à des conditions avantageuses	DGTT/ M. TRANS	M. Ind/M. Agri M. Com	6
O ₂ S ₃ R ₁ R ₂ A ₂	* Faire disparaître progressivement les véhicules de transport ne repondant pas aux normes réglementaires	Equipe de controle sur le terrain	Municipalite/ M. INT	M. TRANS M. IND M. AGRI M. COM M. FIN	60
O ₂ S ₃ R ₁ R ₂ A ₃	* Encourager la création de structures spécialisées dans le transport des viandes ayant des relations professionnelles avec les abattoirs	* Crédits bancaires à des conditions avantageuses	API	M. Com M. Ind M. Fin BCT BNA UTICA	C

THEME 2 : ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

HYGIENNE ET TECHNOLOGIE DES VIANDES SATISFAISANTES			O ₂
OBJECTIF GLOBAL	IV - INDUSTRIE DE LA VIANDE PLUS DEVELOPPEE		O ₂ S ₄
OBJECTIF SPECIFIQUE			O ₂ S ₄ R ₃
RESULTATS INTERMEDIAIRES			O ₂ S ₄ R ₄
	1 - Activité de l'industrie de la viande nouvellement créés	O ₂ S ₄ R ₁	3 - Recherche Appliquées dans l'industrie de la viande
	2 - Taxations Révisées	O ₂ S ₄ R ₂	4 - Formation Professionnelle Existante

CODE	ACTIVITES	MOYENS	Matire d'œuvre principal	Partenaires	Durée (mois)
O ₂ S ₄ R ₁ A ₁	1.1 Elaborer et mettre un plan directeur pour la création de marchés de gros de la viande * terme de référence * Réalisation de l'étude * approbation du plan directeur	- Commission - Bureau d'étude - Decret d'approbation du plan directeur	DGCCU/ M.COM	M..Agri/M.INT M.IND UTICA UTAP	16
O ₂ S ₄ R ₁ A ₂	1.2 Elaborer et mettre en œuvre un plan directeur pour l'industrialisation de la viande et de la valorisation des sous produits et cinquième quartier	- Bureau d'étude - Budget	DGAA	M.Agri/ UTAP/UTICA	16
O ₂ S ₄ R ₂ A ₁	2.1 Réduire les taxes sur les produits transformés et intrants importés	- Réglementation sur nouvelles taxes à l'importation Ministère des finances.	DGAA/ M.IND	M. FIN M. COM	5
O ₂ S ₄ R ₃ A ₁	3.1 Programmer et réaliser des thèmes de recherches appliquées à l'industries de la viande	- Commission de programmation des thèmes de recherches	IRESA/ M.AGR	M.IND/ IRESA UTICA	C
O ₂ S ₄ R ₄ A ₁	4.1 Instituer des modules de formation et de perfectionnement du personnel intervenant dans la filière des viandes rouges	- Agence spécialisés relevant du M.F.P et E	ATFPE/ M.E.P.E	UTICA-IRESA- UTAP-AVFA	12

CHRONOGRAMME DE REALISATION DES ACTIVITES

THEME : ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT (suite)

CODE	ACTIVITE	MOIS												Maître d'oeuvre	Ministère					
		Jan 94	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Dec	Jan	Fev	Mar	Avr	Mai							
O ₁ S ₁ R ₁ A ₁	- Améliorer l'efficacité du contrôle sanitaire vétérinaire par la mise en place d'un réseau d'épidémiologie-surveillance																		DGSA	Agriculture
O ₁ S ₁ R ₁ A ₆	- Instaurer un système d'auto-contrôle et d'assurance qualité																		DGCCI	Commerce
O ₁ S ₃ R ₁ R ₂ A ₁	- Introduire progressivement les engins de transport conformes				EL														DGTT	Transport
O ₁ S ₃ R ₁ R ₂ A ₂	- Faire disparaître progressivement les engins de transport non conformes				EX														Municip	Transport
O ₁ S ₃ R ₁ R ₂ A ₃	- Encourager la création de structures spécialisées dans le transport des viandes				EX														API	
O ₂ S ₃ R ₁ A ₁	- Elaborer et mettre en oeuvre un plan directeur pour la création de marche de gros de la viande													EX					DGCCI	Commerce
O ₁ S ₃ R ₁ A ₂	- Elaborer et mettre en oeuvre un plan directeur pour l'industrialisation de la viande													EL					DGAA	Industrie
O ₂ S ₃ R ₂ A ₁	- Réduire les taxes sur les produits transformés													EL					DGAA	Industrie
O ₂ S ₃ R ₂ A ₂	- Programmer et réaliser des thèmes de recherches appliquées à l'industrie de la viande			EL															IRESA	Indus/Agri
O ₂ S ₃ R ₂ A ₃	- Instituer des modules de formation et de perfectionnement du personnel intervenant dans la filière				EL														ATFP	F.P.E

EL : Elaboration

EX : Execution

Adop : Adoption

CHRONOGRAMME DE REALISATION DES ACTIVITES

THEME : ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

CODE	ACTIVITE	MOIS	Jan 96	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Dec	Jan 97	Fev	Mar	Avr	Mai	Jun	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Dec	Jan 98	Fev	Mar	Avr	Mai	Maire d'oeuvre	Ministère	
O.S. 3.1	- Elaborer et mettre en oeuvre un plan directeur des abattoirs.						EL															EX					DGSA	Agriculture	
O.S. 3.2	- Elaborer un plan de mise à niveau des abattoirs existants					EL												EX									DGAA	Industrie	
O.S. 3.3	-Elaborer des normes techniques et sanitaires d'abattage					EL																					DGSA	Agriculture	
O.S. 3.4	-Mettre en place une commission d'agrément					EX												EX									DGSA	Agriculture	
O.S. 3.5	- Instaurer un programme de formation professionnelle																										F.P.E.	F.P.E.	
O.S. 3.6	- Elaborer un règlement intérieur type relatif au fonctionnement des abattoirs.				EL								EX														DGCP	Interieur	
O.S. 3.7	- Désengager les communes de l'exploitation des abattoirs au profit de structures professionnels d'abattage.						EX																				DGCP	Interieur	
O.S. 3.8	- Harmoniser le système de la taxation municipale d'abattage.																											DGSA	Agriculture
O.S. 3.9	- Mener une réflexion sur l'abattage clandestin																											DGSA	Agriculture
O.S. 3.10	- Réviser le texte réglementant le transport des viandes.																											DGSA	Agriculture
O.S. 3.11	- Elaborer un texte réglementant l'estampillage sanitaire																											DGSA	Agriculture
O.S. 3.12	- Elaborer les normes relatives aux produits transformés							EL																			DGAA	Industrie	
O.S. 3.13	- Maîtriser la transformation de la viande au stade des bouchers détaillants (Merguez).																											Municipal	Interieur
O.S. 3.14	- Mettre en place une réglementation relative à la création des ateliers de découpe, ateliers de transformation et des entrepôts frigorifiques					EL													Adop								DGAA	Industrie	
O.S. 3.15	- Harmoniser l'action de contrôle des abattoirs, ateliers de découpe et des ateliers de transformation (élaboration des procédures)																											DGSA	Agriculture
O.S. 3.16	- Sensibiliser tous les intervenants aux risques de vente non hygiénique des viandes								EX																			ODC	—
O.S. 3.17	- Diffuser l'information relative à la réglementation du secteur																											UTICA	—
O.S. 3.18	-Renforcer et coordonner l'action du contrôle au niveau du transport et des points de ventes																											Municipal	Interieur

EL : Elaboration

EX : Execution

Adop : Adoption

THEME 3 : COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DU BETAIL ET DES VIANDES ROUGES

OBJECTIF GLOBAL	COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DU BETAIL ET DE LA VIANDE ORGANISEE			03
OBJECTIF SPECIFIQUE	I - COMMERCE DE BETAIL ORGANISE			03S1
RESULTATS INTERMEDIAIRES	1 - Marchés aux Bestiaux organisés	03S1R1	3 - Profession Organisée	03S1R3
	2 - Transport organisé	03S1R2	4 - Système de Commercialisation Efficace	04S1R4

CODE	ACTIVITES	MOYENS	Maître d'œuvre principal	Partenaires	Durée (Mois)
03S1R1A1	1.1 Elaborer et mettre en œuvre un plan directeur des marchés aux bestiaux • Terme de référence • Réalisation de l'Etude • approbation du plan directeur	- Commission mixte - Bureau d'Etude - Decret d'approbation du plan directeur	DGCC/ M.COM	M. Agriculture UTAP UTICA	12
03S1R1A2	1.2 Elaborer un cahier des charges régissant l'exploitation des marchés aux bestiaux (gestion des marchés, spécificité techniques, identification et rôle des intervenants)	- Decret, en application de la loi 94/86 du 23/7/94 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche.	DGCC/ M.COM	M. Agriculture UTAP UTICA	3
03S1R1A3	1.3 Etablir un règlement intérieur type de gestion des marchés aux bestiaux servant comme référence pour les exploitants des marchés.	- Arrêt conjoint en application de la loi 94/86 du 23/7/94	DGCC/	M. Agriculture UTAP-UTICA	3
03S1R1A4	1.4 Mettre à niveau l'infrastructure des marchés aux bestiaux	- Budget des Municipalités - Crédit bancaires	DGCP	M. Agriculture	24
03S1R1A5	1.5 Créer une Commission d'agrément et de suivi des marchés aux bestiaux.	- Texte de création	DGCC/ M.COM	M. Agriculture M. Livrière	3

THEME 3: COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DU BÉTAIL DES VIANDES ROUGES

OBJECTIF GLOBAL		O ₃
OBJECTIF SPECIFIQUE		O ₃ S ₂
RESULTATS INTERMEDIARES		O ₃ S ₂ R ₄ O ₃ S ₂ R ₅ O ₃ S ₂ R ₆
COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DU BETAIL ET DE LA VIANDE ORGANISÉE		
II- COMMERCE DES VIANDES EN GROS ET AU DETAIL ORGANISE		
1- Marchés de gros de la viande développés		O ₃ S ₂ R ₁
2- transport organisé		O ₃ S ₂ R ₂
3- profession organisée		O ₃ S ₂ R ₃
4- Système de commercialisation efficace		O ₃ S ₂ R ₄
5 - Ateliers de découpe et de conditionnement de la viande suffisants		O ₃ S ₂ R ₅
6 - Consommateur Sensibilisé		O ₃ S ₂ R ₆

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)
O ₃ S ₂ R ₁ A ₁	1-1 Elaborer un plan directeur des marchés de gros de la viande - Terme de références - Réalisation de l'Etude - Approbation du plan directeur	- commission mixite - Bureau d'Etude - Decret d'approbation du plan directeur	DGCCI M.COM	M. Agri M. Int UTICA UTAP	12
O ₃ S ₂ R ₁ A ₂	1-2 Elaborer un cahier des charges régissant l'exploitation des marchés de gros de la viande (la gestion des marchés , Identification et rôles des intervenants et spécificités techniques).	- Decret et arrêtés en application de la loi 94/86 du 23/7/94 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche	DGCCI M.COM	conseil national du commerce	6
O ₃ S ₂ R ₁ A ₃	1-3 Mettre les installations de la sté Ellouhoum (abattoirs, salles de vente et entrepôts frigorifiques) au service des opérateurs de la viande	- Décision de la reconversion de sté Ellouhoum - Réhabilitation des installations	Set ELLOUHOUM/ M.COM	M. Agri/M. INT	8
O ₃ S ₂ R ₁ A ₄	1-4 Mettre à niveau l'infrastructure des abattoirs (programme d'Assainissement)	- Incitations Financières et Fiscales	MUNICIPALITE/ M. INT	M. INT M. Commerce M. Agri UTAP AFT	10
O ₃ S ₂ R ₁ A ₅	1-5 Encourager la création de structures organisées de commerce des viandes en gros	- Services Municipaux - Budget	UTICA	M. AGRI M. Industrie M.COM	C

THEME 3: COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DU BÉTAIL DES VIANDES ROUGES

CODE 0, S, (SUIVE)

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)
0.S.R.S.A ₁	5-1 Elaborer des normes (réglementation) pour le conditionnement de la viande à l'échelle du gros et du détail	- Incitations financières - Crédit bancaires à des taux avantageux - Agréments API	DGAA/ M.IND	- M.COM - API - M.AGRI	7
0.S.R.S.A ₂	5-2 Normaliser le commerce des viandes au détail	- Etablissement de Normes - Réglementation	DGCC/M.COM	- M.IND - INNOVPI - M.AGRICULTURE	7
0.S.R.S.A ₃	5-3 Encourager la création d'ateliers de découpe et de dressage		API	IN ORPI/UTICA/M. AGRICULTURE M. Industrie M.COM	6
0.S.R.S.A ₄	5-4 Inciter les structures de commerce en gros des viandes et les ateliers de découpe pour se doter d'équipements appropriés	- Crédit bonifiés	API	UTICA Pe -BCT /BNAM/IND/ M.COMMERCE	12
0.S.R.S.A ₅	6-1 Sensibiliser le consommateur pour l'acquisition des viandes découpées et conditionnées (qualité)	- Programme de vulgarisation et de sensibilisation audio-visuel	ODC	UTICA	C
0.S.R.S.A ₆	6-2 Etablir des programmes d'éducation dans les établissements scolaires (culture technologique)	- Services techniques du Ministère de l'éducation Nationale	DGPE/M.ENSEI	M.DE L'AGRICULTURE / M. COMMERCE	C
0.S.R.S.A ₇	6-3 Etablir et mettre en application un programme d'information audio-visuel sur la catégorisation des viandes	UTICA - ODC - AVFA - Mass Média	DGCC/M.COM	M. Industrie M. Agriculture UTICA ODC	15

CODE 0₃S₁S₂ (SUITE N° 1)

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	Durée (Mois)
0 ₃ S ₁ S ₂ R ₂ A ₂	2-2 Définir un cadre juridique organisant les relations inter-professionnelles	Arrêter en application de la loi 94/86 du 23/7/94 relative aux circuits de distribution des produits Agricoles et de la pêche	DGPA/ M.AGR	M.COM M. Industrie - UTICA - UTAP	6
0 ₃ S ₁ S ₂ R ₂ A ₃	2-3 Sensibiliser tous les opérateurs à la nécessité de l'usage de l'unité poids comme mode de transaction (marché de bestiaux)	- Circulaire Ministère du Commerce	DGCC/ / M.COM	- UTAP - UTICA	6
0 ₃ S ₁ S ₂ R ₂ A ₄	2-4 Définir les critères d'accès aux marchés du bétail et de la viande en gros	- Règlement intérieur type de gestion des marchés conformément à la loi 94/86 du 23/94	DGCC/ /M.COM	UTICA / UTAP MINT	6
0 ₃ S ₁ S ₂ R ₂ A ₅	2-5 Etablir et délivrer des cartes professionnelles identifiant tous les opérateurs	Service des organisations professionnelles	UTICA/UTAP	M.COM MINT	6
0 ₃ S ₁ S ₂ R ₃ A ₁	3-1 Mettre en place un observatoire du bétail et de la viande	Révision du rôle de la société Ellouhoum	DGCC/ / M.COM	M. Agriculture - M. Industrie - UTAP - UTICA	12
0 ₃ S ₁ S ₂ R ₃ A ₂	3-2 Encourager à la mise en place des structures d'écoulement (coopératives et structures organisées d'achat de la viande en gros).		OEP/M.AGRI	CCVE UTAP/UTICA	12
0 ₃ S ₁ S ₂ R ₃ A ₃	3-3 Etablir des conventions interprofessionnelles et des contrats de production	- Groupement Interprofessionnel des Viandes	DGCC/ / M.COM	M. Agriculture - UTAP - UTICA	12

THEME 3: COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DU BÉTAIL DES VIANDES ROUGES

CODE 03S1S2 (SUITE N° 2)

CODE	ACTIVITES	MOYENS	MAITRE D'ŒUVRE PRINCIPAL	PARTENAIRES	DUREE (mois)
03S1S2R1A4	3-4 Harmoniser les taxes au niveau des marchés des bestiaux	- Arrête en application de la loi 94/86 du 23/7/84 relative aux circuits de distribution des produits agricoles et de la pêche	DGCP/INT	Municipalité /UTAP/UTICA/ M.F.P.	4
03S1S2R1A5	3-5 Réglementer la classification du bétail	- Texte réglementaire de classification du bétail en fonction de la conformation	DGPA/ M.AGRI	Commerce / UTAP/UTICA/ IN- NORPI	4
03S1S2R1A6	3-6 Réglementer la classification des carcasses	- Texte de réglementation de la classification des carcasses	DGPA/M. AGRI	M.Commerce / UTAP/UTICA / INNORPI M. Agriculture	4
03S1S2R1A7	3-7 Réglementer la catégorisation de la viande à la découpe	- Texte réglementant la découpe des viandes	DGCCI/M. COM	M.de Commerce	7
03S1S2R1A8	3-8 Créer un groupement inter-professionnel de la viande	Renouvellement de la société Ellouhoum - Textes Juridiques	DGPA/AGRI	M. Commerce/UTAP/UTICA	5
03S1S2R1A9	3-9 Etablir et mettre en pratiques des programmes de formation des formateurs des classificateurs et des bouchers		ATFP/M.F.P.E	M.AG./M.Comm/UTAP/ UTICA	6
03S1S2R1A10	3-10 Mettre en place un centre de formation professionnelle personnel intervenant dans le filière des viandes rouges	- UTICA Texte de création	ATFP/ M.F.P.E	UTICA UTAP CFD	7

CHRONOGRAMME DE REALISATION DES ACTIVITES

EME : COMMERCE DU BETAIL ET DES VIANDES

ME : COMMERCE DU DETAIL ET DES VIANDES		MOIS												Maitre d'oeuvre		Ministère			
DE	ACTIVITE	Jan 96	Fév	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sep	Oct	Nov	Dec	Jan 97	Fév	Mars	Avr	Mai	
1R1A1	-Elaborer et mettre en oeuvre un plan directeur des marchés aux bestiaux																		Commerce
1R1A2	-Elaborer un cahier des charges régissant l'exploitation des marchés aux bestiaux																		Commerce
1R1A3	-Etablir un règlement intérieur type de gestion																		Commerce
1R1A4	-Mettre à niveau l'infrastructure des marchés aux bestiaux																		Interieur
1R1A5	-Créer une commission d'agrément et de suivi des marchés aux bestiaux																		Commerce
2R1A1	-Elaborer un plan directeur des marchés de gros de la viande																		Commerce
2R1A2	-Elaborer un cahier des charges régissant l'exploitation des marchés de gros de la viande																		Commerce
2R1A3	-Mettre les installations de la sté ELLOUHOUM aux service des opérateurs de la viande																		Commerce
2R1A4	-Mettre à niveau l'infrastructure des abattoirs (CF Activité/ code: 02S1R2A1)																		Interieur
2R1A5	-Encourager la création de structures organisées de commerce en gros des viandes rouges																		—
2R1A6	-Elaborer des normes pour le conditionnement de la viande																		Industrie
2R1A7	-Normaliser le commerce des viandes au détail																		Commerce
2R1A8	-Encourager la création d'atelier de découpe et de conditionnement des viandes																		Industrie
2R1A9	-Inciter les structures de commerce en gros des viandes et les ateliers de découpe pour se doter d'équipements appropriés																		Industrie
2R1A10	-Sensibiliser le consommateur pour l'acquisition des viandes découpées et conditionnées(qualité)																		Industrie

ANNEXES

- 1- LE COMITE DE PILOTAGE**
- 2- LE PROGRAMME DE L'ATELIER**
- 3- LISTE DES PARTICIPANTS**
- 4- LES ARBRES A PROBLEMES**
- 5- LES ARBRES A OBJECTIFS**

ANNEXE 1

LE COMITE DE PILOTAGE

COMITE DE PILOTAGE

- PRESIDENT	Taieb BELHADJ	Société Ellouhoum
- COORDINATEUR	Soufiane MEDDEB	UTAP
- FACILITATEUR	Mahjoub AROUS	O.E.P.

GROUPE 1 : PRODUCTION DE VIANDE

- Modérateur	Khémais DRIDI	A.V.F.A.
- 1er Rapporteur	Prof. Brahim MTAALLAH	E.N.M.V. - Tunis
- 2ème Rapporteur	Ahmed BRAHMIA	O.E.P.
- 3ème Rapporteur	Hedi KHELIFA	DGPA/Min.Agr.

GROUPE 2 : ABATTAGE, TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT DES VIANDES

- Modérateur	Prof. Abdelfattah ETTRIQUI	E.N.M.V. - Tunis
- 1er Rapporteur	Dr Khaled KHALED	DGSA/Min.Agriculture
- 2ème Rapporteur	Dr Latifa BOUSLAMA	
	Mun. Tunis/Min.Intérieur	
- 3ème Rapporteur Publique	Sami OUERGHEMMI	Min.Santé

GROUPE 3 : COMMERCIALISATION ET DISTRIBUTION DES VIANDES

- Modérateur	Dr Riadh KARMA	GIPA
- 1er Rapporteur	Samir BACHOUAL	DGCCI/Min.Commerce
- 2ème Rapporteur	Dr Mahmoud KACHTI	Société
Ellouhoum		
- 3ème Rapporteur	Dr Amel ESSAIED	Société Ellouhoum

ANNEXE 2

LE PROGRAMME DE L'ATELIER

PROGRAMME DE L'ATELIER

MERCREDI 13 DECEMBRE 1995

- 18 H 00 : Accueil des participants
20 H 00 : Réunion des modérateurs et des rapporteurs

JEUDI 14 DECEMBRE 1995

- 8 H 00 : Ouverture des travaux de l'Atelier par Monsieur le Président
de l'Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche
8 H 30 : Constitution des groupes de travail
8 H 45 : Travail de groupe / 1ère séance
10 H 15 : Pause-café
10 H 30 : Travail de groupe / 2ème séance
12 H 30 : Déjeuner
14 H 30 : Travail de groupe / 3ème séance
16 H 00 : Pause-café
16 H 30 : Travail de groupe / 4ème séance
19 H 00 : Dîner
21 H 00 : Travail de groupe / 5ème séance
23 H 00 : Fin des travaux (1ère journée)

VENDREDI 15 DECEMBRE 1995

- 8 H 30 : Travail de groupe / 6ème séance
10 H 00 : Pause-café
10 H 30 : Travail de groupe / 7ème séance
12 H 30 : Déjeuner
14 H 30 : Travail de groupe / 8ème séance
16 H 00 : Pause-café
16 H 30 : Travail de groupe / 9ème séance
19 H 00 : Dîner
21 H 00 : Travail de groupe / 10ème séance
24 H 00 : Fin des travaux (2ème journée)

SAMEDI 16 DECEMBRE 1995

- 8 H 00 : Travail de groupe / 11ème séance
10 H 00 : Pause-café
10 H 30 : Séance plénière
12 H 30 : Clôture de l'Atelier de travail sur la "Filière Viande Rouge"
13 H 00 : Déjeuner de clôture

ANNEXE 3

LISTE DES PARTICIPANTS

LISTE DES PARTICIPANTS

HAMMAMET : 14-15-16/12/1995

GROUPE DE TRAVAIL THEME 1 : PRODUCTION DES VIANDES

N° D'ORDRE	NOM ET PRENOM	FONCTION	ORGANISME REPRESENTÉ
1	MTAALLAH Brahim	Enseignant	Ecole Nationale de Médecine Vétérinaire
2	YACOUB Maher	Ingénieur Principal	A.P.I.A
3	BELHADJ Mohamed	Ing. Agronome/Agriculteur	UTAP
4	AYED Med Habib	Résponsable tech./Agriculteur	UTAP
5	JENHANI Hassen	Prof.URA Nabeul	UTAP
6	GARGOURI Fatah	Directeur	Chambre d'Agriculture du Sud
7	BOURGHIDA Jallel	Directeur Général/GIPA	Compétence
8	BELHADJ Taieb	PDG/Société Ellouhoum	Compétence
9	MAZITA Belgacem		Ministère du Commerce
10	ALJANE Tijani	Chef de Service	Ministère de l'Agriculture (DGFE)
11	KALLEL Abdeljelil	S/Directeur/DGSA	Ministère de l'Agriculture (DGSA)
12	KHALIFA Hédi	Ingénieur Principal	Ministère de l'Agriculture (DGPA)
13	MAJDOUB Abdessalem	Professeur	INAT
14	KACHOUTI Youssef	Agriculteur	UTAP
15	BECHEDLI Kamel	Président Directeur Général	Fédération des Grandes Cultures/UTAP
16	BRAHMIA Ahmed	Directeur de l'Elevage	Office de l'Elevage et des Pâturages
17	Dr. ROUABEH Abdelbaki	S/Directeur	CRDA Béja/Ministère de l'Agriculture
18	BICHIOU Daoud	Chef/A/PA	CRDA Nabeul/Ministère de l'Agriculture
19	B.DHIFFALLAH Mokhtar	S/DT/PAV	Bureau de contrôle des UCP-Tunis
20	MACHERKI Abadallah	Ingénieur	O.E.P Nabeul
21	BEN COBRANE Trad	Ingénieur	Privé
22	DRIDI Khémais		AVFA
23	OUNI Nahla	Ingénieur	Chambre synd.fabric.d'aliments/UTICA
24	MEDDEB Soufiene	Ingénieur	UTAP
25	BOUGUIRA Lâarbi	Directeur	UTAP
26	BOUSEBII Boubaker	PDG/SMVDA	UTAP

LISTE DES PARTICIPANTS

HAMMAMET : 14 - 15 - 16/12/1995

GROUPE DE TRAVAIL THEME 2 : ABATTAGE, TRANSFORMATION ET
CONDITIONNEMENTS DES VIANDES

N° D'ORDRE	NOM ET PRENOM	FONCTION	ORGANISME REPRESENTE
1	TRIKI Abdelfatah	Directeur EMV	Ecole de Médecine Vétérinaire S.Thabet
2	ZARROUK Khaled	Directeur	Institut de Nutrition
3	HACHICH Salah	D.vétérinaire	UTAP
4	OUESLATI Lotfi	Directeur Général	Coop.centrale des viandes et des éleveurs
5	AROUS Mahjoub	S/Directeur	Office de l'élevage et des pâturages
6	BOUSLAMA Lotfi	S/Directeur	Municipalité de Tunis (DHPE)
7	THRAYA Ahlem	Chef de Service	Ministère de l'Industrie (D.G Agro-alim.)
8	CHELLI Rachik	Inspecteur	Ministère du Commerce (Direction de la qualité et de la protection du consom.)
9	HERMASSI Melika	Ing.agro-alimentaire	FENAAL/UTICA
10	SOUISSI GHAZI	Ingénieur agronome	Coop.centrale des viandes et des éleveurs
11	OUERGHEMMI Sami	Chef de service	Direction de l'hygiène du milieu et de la protection de l'environnement (Ministère de la Santé Publique)
12	SOURI Jamila	Cadre de groupe d'étude et de planification	Ministère de la formation professionnelle et de l'emploi
13	KHALIL Sallami	Directeur Général/Poulina	FENAAL (Chambre transformateurs de viande)
14	H'MANI Habib	Ingénieur	Société de nutrition
15	EL AGHOUATI Raouf	Boucher	FENAAL (Ch.Synd.Bouchers)
16	JILANI Hamdi	Boucher	FENAAL (Ch.Synd.Bouchers)
17	REBAII Ahmed	Boucher	FENAAL (Ch.Synd.Bouchers)
18	SOUISSI Med Ikbâl	Agriculteur	UTAP
19	SATTLER Joseph	Gérant	Pepis (transformateur privé)
20	BEN AMOR Mourad	Gérant assistant	Pepis
21	B.HASSINE Mohamed	Chef de service	Ministère de l'Environnement
22	Dr.B.CHEHIDA Soumaya	Chef de service	Municipalité de Tunis
23	B.ABDELJELIL	Directeur zootechnique	Ministère de l'Agriculture
24	DJEMEL Ahmed	Ingénieur	CENAFFIF
25	SAMMARI Jawher	Ingénieur formateur	CENAFFIF (centre agro-alimentaire Cité El Khadra)
26	KHALED Khaled		DGSA Ministère de l'Agriculture

LISTE DES PARTICIPANTS

HAMMAMET : 14 - 15 - 16/12/1995

**GROUPE DE TRAVAIL THEME 3 : COMMERCIALISATION ET
DISTRIBUTION DU BETAIL ET
DES VIANDES**

N° D'ORDRE	NOM ET PRENOM	FONCTION	ORGANISME REPRESENTE
	Dr.HANNACHI Abdelhamid	Inspecteur Général	Ministère de la Santé Publique
2	Dr. TRIGUI Mahmoud	S/Directeur	CRDA, Tunis/Ministère de l'Agriculture)
3	Dr.KECHRID Faouzi	Vétérinaire chef de service	Municipalité de Tunis
4	TANOUBI Sahbi	Président Directeur Général	Sté élevage de Monastir
5	KARMA Riadh	Directeur	G.I.P.A
6	KACHTI Mahmoud	Directeur	Sté ELLOUHOUM
7	BAOUEB MED FETHI	S/Directeur	Sté élevage de Monastir
8	MESSAOUDI Larbi	Ingénieur	Office de l'Elevage
9	BADRI SAID	S/Directeur	CCVE/UTAP
10	OMRI Tahar	Ingénieur Agronome	DGAA/Ministère de l'Industrie
11	NEFZAOUI Liliana	Ingénieur	STV/Privé
12	BERRICHE Rosa	Ingénieur	STV/Privé
13	FERCHIOU Mustapha	Gérant	Sté FARAH/Privé
14	BEN ISMAIL Béchir	Gérant	Sté d'élevage El Maouachi/Privé
15	AZOUZ Mohamed	Téchnicien Exploitant	Féd.des Tech.Agri/UTAP
16	SALOUHI Abdelkader	Président Directeur Général	SMUDH/UTAP
17	FERCHIOU Sadri	Directeur	Sté FARAH (Privé)
18	NABLI Zohra	Sécretaire Générale	Fédération de l'Agroalimentaire, UTICA
19	ESSAIED Amel	Chef de Division	Sté ELLOUHOUM
20	BECHOUEL Samir	Inspecteur Général	Ministère du Commerce
21	MEJRI Moncef	Chef de Service	DGSA/Ministère de l'Agriculture
22	HAMOUDA Hassen		ODC (Consommateur)
23	LABASSI Lassaad	Chef de Service	Ministère de Form.Prof.et de l'Emploi
24	KHLIF Hafedh	Chef de Service	DGPDI (Ministère de l'Agriculture)
25	B.MAAOUIA Abdelbaki	Directeur	Ministère de l'Intérieur
26	LOUATI Ezzeddine		OTD
27	FERCHIOU Slaheddine		UTAP

ANNEXE 4

LISTE DES ABREVIATIONS

LISTE DES ABREVIATIONS

- API	: Agence de Promotion de l'Industrie
- APIA	: Agence de Promotion des Investissements Agricoles
- AVFA	: Agence de la Vulgarisation et de la Formation Agricole
- BCT	: Banque Centrale de Tunis
- CCSPS	: Coopérative Centrale de Semences et Plantes Sélectionnées
- CCVE	: Coopérative Centrale de la Viande et des Eleveurs
- CHAMBRES	: Chambres d'Agriculture
- C.R.D.A.	: Commissariat Régional au Développement Agricole/Min.Agri.
- CSA	: Coopérative de Services Agricoles
- DGFE	: Dir. Générale du Financement et de l'Encouragement/M.Agri.
- DGPA	: Direction Générale de Production Agricole/M.Agriculture
- DGPDI	: Direction Générale de la Planification et du Développement des Investissements Agricoles/Min.Agriculture
- DGSA	: Direction Générale de la Santé Animale/Min.Agriculture
- FEDER	: Fédération
- GRAFOUPAST	: Société Graines Fourragères et Pastorales
- INNORPI	: Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle
- INST.NUTR.	: Institut de la Nutrition/Min.Santé Publique
- IRA	: Institut des Régions Arides/SERST
- IRESA	: Institution de la Recherche et de l'Enseignement Sup. Agricole
- M.AGR.	: Ministère de l'Agriculture
- M.COM.	: Ministère du Commerce
- M.ENS.	: Ministère de l'Enseignement
- M.ENVI.	: Ministère de l'Environnement
- M.F.P.E.	: Ministère de la Formation Professionnelle et de l'Emploi
- M.FIN.	: Ministère des Finances
- M.INFO.	: Ministère de l'Information
- M.IND.	: Ministère de l'Industrie
- M.INT.	: Ministère de l'Intérieur
- M.TRANS.	: Ministère du Transport
- M.SANTE	: Ministère de la Santé Publique
- ODC	: Organisation de la Défense du Consommateur
- ODESYANO	: Office de Développement Sylvo-Pastoral du Nord-Ouest
- OEP	: Office de l'Elevage et des Pâturages
- ONG	: Organisation non-gouvernementale
- UTAP	: Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche
- UTICA	: Union Tunisienne de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat
- DGCP	: Direction Générale des Collectivités Publiques/Min.Intérieur
- DGAA	: Direction Générale de l'Agro-Alimentaire/Min.Industrie
- DGPE	: Dir. Générale des Programmes de l'Enseignement/Min.Education
- DGCCI	: Dir. Générale de la Concurrence et du Commerce Intérieur
- ATFP	: Agence Tunisienne de la Formation Professionnelle
- URAP	: Union Régionale de l'Agriculture et de la Pêche/UTAP

