



Publié par



En collaboration avec



Ministère de
l'Agriculture

Filière viande ovine « Noire de Thibar » dans le gouvernorat de Béja

Etude de la filière.

Publié par

Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Siège de la société
Bonn et Eschborn
Allemagne

Projet « Promotion de l'agriculture durable et du développement rural »

Bureau de la GIZ
B.P. 753 - 1080 Tunis Cedex - Tunisie
T +216 71 967 220

www.giz.de/tunisie

Mise à jour

Novembre 2014

Crédits photographiques

Dr. Naziha Atti (INRAT)

Texte

Dr. Naziha Atti (INRAT)

Le contenu de la présente publication relève de la responsabilité de la GIZ.

Sur mandat du
Ministère fédéral de la Coopération économique et du Développement (BMZ)

Remerciements

A la fin de cette Etude, je tiens à exprimer mes remerciements à toutes les personnes dont j'ai pris du temps, des idées et de la réflexion ce qui m'a permis de réaliser ce travail. Il s'agit de responsables à différents niveaux, éleveurs, personnes ressources, ceux qui sont cités en Annexe 1 et ceux dont les noms n'ont pas été cités.

Acronymes

AG : Amélioration Génétique

AOC : Appellation d'origine contrôlée

APIA : Agence de Promotion de l'Investissement Agricole

AVFA : Agence de Vulgarisation et Formation Agricoles

BM : Banque Mondiale

CRDA : Commissariat Régional au Développement Agricole

FAO : Food Agriculture Organization

GDA : Groupement de développement agricole

GDAEBN : Groupement de développement agricole des éleveurs des brebis du Nord

GIVLait : Groupement Interprofessionnel des Viandes Rouges et du Lait

GIZ: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit

GMQ : gain moyen quotidien

IGP: Indication géographique protégée

INRAT : Institut National de la Recherche Agronomique de la Tunisie

NT : Noire de Thibar

OEP : Office d'Elevage et Pâturages

SMSA Société mutuelle de services agricoles

SQS: Signe de qualité spécifique

UTAP : Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche

UTICA : Union Tunisienne de l'Industrie du Commerce et de l'Artisanat

SOMMAIRE

Acronymes

Remerciements

PARTIE 1 : ELEVAGE OVIN ET NOTION DE QUALITE EN TUNISIE

1– Elevage ovin

2– Le tissu commercial et industriel

Commercialisation

Industrie de la viande rouge

3– Les institutions publiques et les organisations professionnelles

Les acteurs publics

Les services d'appui

Les organisations professionnelles

4– Aspects Qualitatifs de la viande ovine

Définition et notion de Signe de Qualité

Législation

Etapas de développement d'un signe de qualité spécifique

PARTIE 2 : LE NOIR DE THIBAR

1– Le produit, son territoire et ses performances

Analyse de situation

Systèmes d'élevage et performances

2- Aspects Qualitatifs de la viande ovine NT

Caractéristiques et composition des carcasses

Analyses sensorielles

3- Pourquoi le cas de la viande « Agneau NT » a été choisi?

4- Atouts et contraintes de la filière

5- Priorités stratégiques et actions concrètes pour assurer durabilité économique du GDA et réussite de la filière NT

Priorités

Actions concrètes proposées au projet de la GIZ

PARTIE 3 : ATELIER D'APPROFONDISSEMENT DES PROBLEMATIQUES DE LA FILIERE

Groupe 1 : Intrants et Amélioration génétique de la race Noire de Thibar

Groupe 2 : Production de l'agneau Noir de Thibar

Groupe 3 : Commercialisation / Transformation de la viande Noire de Thibar

RECAPITULATION DU PLAN D' ACTIONS SELON LES CONTRAINTES SOULEVEES

Bibliographie

Annexes

PARTIE 1 :

**ELEVAGE OVIN ET NOTION DE QUALITE EN
TUNISIE**

1. Elevage ovin en Tunisie

Les éleveurs de moutons sont répartis sur tout le territoire tunisien. Ils détiennent environ 4 millions de brebis (unités femelles). Cet effectif est constitué de 4 races qui sont la Barbarine avec 60 à 64 %, la Queue Fine de l'Ouest avec 32-35 %, la race Noire de Thibar et la race Sicilo-Sarde représentant chacune 1,5 à 2,5 % du cheptel national qui produit de 45 à 50 milles tonne de viande. La productivité numérique d'une manière générale reste faible (0,9 agneau/brebis/an) par rapport au potentiel des animaux du moins pour certaines conditions d'élevage. La distribution des éleveurs selon la superficie de l'exploitation et la taille de troupeaux révèle de fortes disparités. Les exploitations moyennes (10 à 50 ha) représentent environ un tiers (37 %), 45 % ont une superficie de moins de 10 ha, alors que pour 18 % des exploitations la taille est supérieure à 50 ha.

2. Le tissu commercial et industriel

2.1. Commercialisation

La vente des agneaux peut suivre trois types de circuits (Figures 1 et 2) plus ou moins longs (Abdelhafidh et al., 2008) selon l'emplacement du consommateur par rapport au lieu de la production. Par ailleurs, les marchés aux bestiaux représentent le lieu des rencontres de la majorité des acteurs de la filière, producteurs, maquignons, bouchers et commerçants.

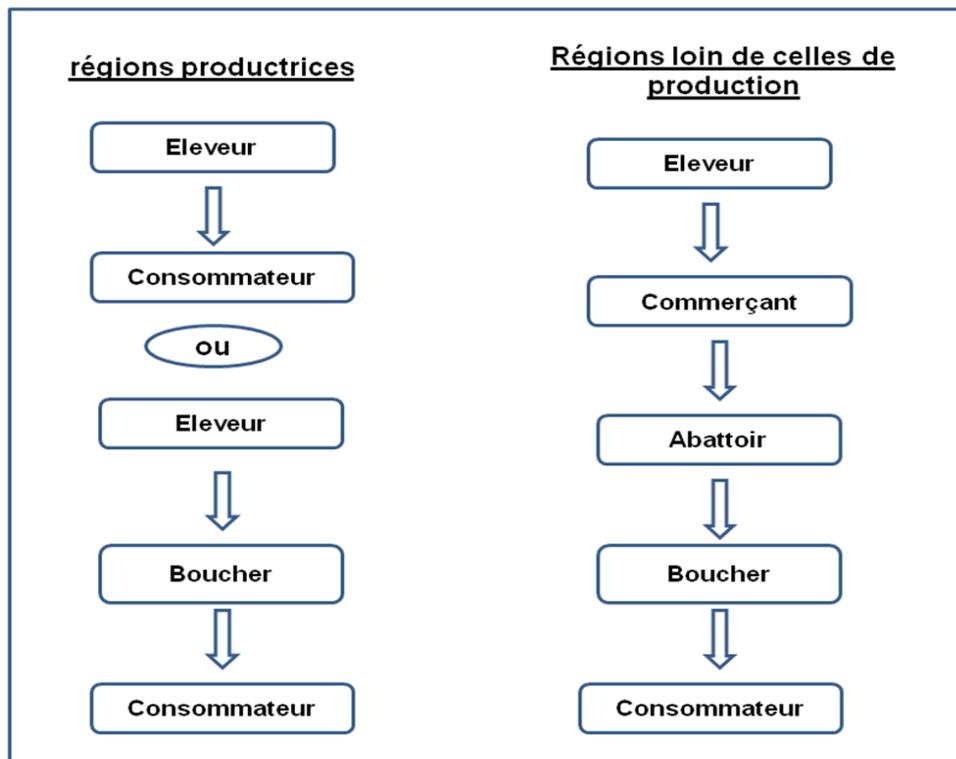


Figure 1.

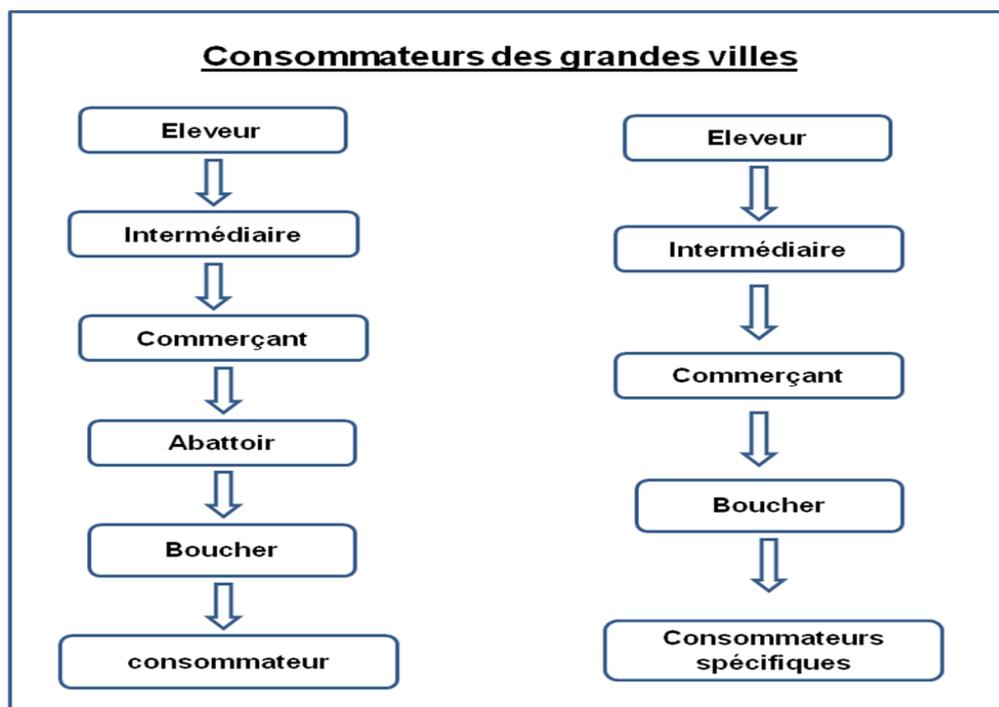


Figure 2.

Comme autres intervenants, il y a deux types de grossistes, ceux qui pratiquent le commerce des animaux vivants et ceux qui assurent l'opération d'abattage de grandes quantités d'agneaux et la distribution de carcasses pour les bouchers, certains hôtels ou restaurants.

Les abattoirs: c'est le problème n° 1 de la filière viande rouge d'une manière générale. En Tunisie il n'y a pas un seul abattoir agréé. Cependant, il y a un abattoir dans la ville de Sidi Bouzid où le contrôle vétérinaire est rigoureux avec respect des règles d'hygiène mais ne disposant pas de chambre froide pour le ressuyage des carcasses.

2.2. Industrie de la viande rouge

La charcuterie de la viande du mouton n'est pas développée malgré l'existence des unités de découpe des viandes rouges. Ces unités sont en nombre de 9 répartis sur le Grand Tunis, le Cp-Bon et la région du Sahel (Tableau 1).

Tableau 1. Nom et localisation des Unités de découpe

Désignation	Localisation	Activité
LAABIDI VIANDES	Ariana	Commerce, emballage, 1ère transformation, charcuterie
ELLOUHOUM	Tunis	Abattage et commerce de carcasses
STV	Ben Arous	Commerce, emballage, 1ère transformation, charcuterie
FARAH		Commerce, emballage, 1ère transformation,

		charcuterie
LHIMA		Commerce, emballage, 1ère transformation, charcuterie
SOVIA		Charcuterie
EL MAZRAA	Nabeul	Charcuterie
ALLANI		Charcuterie
SEM	Monastir	Commerce, emballage, 1ère transformation
LA ROYALE		Charcuterie
PROMOVIANDES	Sousse	Commerce, emballage, 1ère transformation
PEPIS		Charcuterie
SGV	Mehdia	Commerce, emballage, 1ère transformation
SOPAT		Charcuterie

Source : GIVLait, 2011

3. Institutions publiques et Organisations professionnelles

Pour la filière viande ovine, il y a 3 types d'institutions :

3.1. Les acteurs publics

Au niveau régional, ce sont les Commissariats Régionaux au Développement

Agricole (CRDA) qui contrôlent l'aspect sanitaire des animaux vivants

OEP : avec ses services, particulièrement le contrôle de performances

AVFA : suivi des programmes de formation et de vulgarisation

APIA : Promotion, encouragement et accompagnement des projets d'investissement

3.2. Les services d'appui

Les organismes scientifiques et techniques tel que l'INRAT et les Centres régionaux de la recherche agricole (CRRRA) avec leurs labo de recherche et leurs projets de coopération technique représentent le principal service d'appui pour les autorités et les opérateurs à travers la diffusion des résultats de la recherche, la formation ciblée et la vulgarisation des innovations technique, technologique et organisationnelle.

3.3. Les organisations professionnelles

La principale organisation professionnelle du secteur c'est le Groupement Interprofessionnel des Viandes Rouges et du Lait (GIVLait). C'est un organisme technique créé par l'Etat en 1984 et théoriquement gérée par les professionnels. Il oeuvre plus particulièrement pour l'organisation des filières viandes rouges et lait, le développement des relations entre les professions, la promotion de la qualité et la régulation du marché.

De même, l'Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche (UTAP) et le Syndicat des Agriculteurs de Tunisie (Synagri) ont des adhérents éleveurs de moutons. En outre, L'Union Tunisienne de l'Industrie du Commerce et de l'Artisanat (UTICA) intervient dans la filière par la «Chambre Nationale des grossistes et importateurs des viandes ». Toutes ces organisations peuvent,

voire doivent, intervenir dans la coordination des acteurs de la filière viande ovine.

4. Aspects Qualitatifs de la viande ovine

La viande ovine se vend au kg indépendamment de tout critère de classification. De même, la catégorisation de morceaux n'existe pas ou du moins elle n'est pas respectée. Par ailleurs, la charcuterie de la viande du mouton n'est pas développée.

4.1. Définition et notion de Signe de Qualité

La définition de la qualité des produits alimentaires renferme et des composantes objectives, intrinsèques (à titre d'exemple des seuils de tolérance) et des aspects subjectifs en rapport, avec les consommateurs, les lieux de consommation et les cultures. La notion terroir fait partie d'un ensemble de signes de qualité spécifique (SQS). «Les aspects symboliques et culturels font partie intégrante de la notion de lien au terroir. Il existe de multiples modes d'ancrage d'un produit dans sa région. Les conceptions que véhiculent les termes associés à la problématique du lien au terroir ne sont pas toujours homogènes » (Barjolle *et al.*, 1998). En effet, la notion de terroir est plus large que le territoire c'est-à-dire la géographie physique (sol, eau, couverture végétale et climat), mais s'étend à la dimension humaine, culturelle ; c'est l'environnement géographique au sens large, constitué

d'éléments naturels et humains. De ce fait, les conditions naturelles aussi bien que les pratiques humaines résultent dans des terroirs. Il existe deux appellations liées au terroir, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et l'Indication Géographique protégée (IGP).

Pour prouver que la viande de la race NT à Béja ou celle de la Barbarine à Sidi Bouzid puisse faire l'objet d'un produit AOC ou IGP, il va falloir montrer la relation entre ces produits ayant des valeurs intrinsèques avec les différentes composantes de ce terroir à savoir le milieu physique et le savoir faire des producteurs de la race dans la région de même que les traditions et les usages à échelle locale ou nationale. Chacun de ces deux types de viandes doit répondre à des conditions de production précises, posséder une notoriété établie, puis faire l'objet d'une procédure d'agrément.

La demande de Signes Qualité Spécifique (SQS) ou d'agrément correspond à une démarche supplémentaire et volontaire par décision des Producteurs pour valoriser sur le marché les caractéristiques spécifiques de leur produit, permettant de différencier le produit en question des produits courant sur le marché.

Les produits objet de l'actuelle étude, à savoir la viande de la race NT à Béja et celle de la Barbarine à Sidi Bouzid doivent être identifiés et qualifiés, peuvent être mieux rémunérés sur le marché et ayant la garantie de reproduction des ressources locales et des conditions de production pour répondre à une demande SQS

4.2. Législation

La Tunisie s'est dotée d'un cadre législatif pour la valorisation et la promotion des produits agroalimentaires de qualité liée à l'origine, éditant la loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles. Cette loi définit deux types d'indications géographiques :

« L'appellation d'origine est le nom d'un pays, d'une région naturelle ou parties des régions d'où provient tout produit et qui puise sa valeur et ses particularités par référence à son environnement géographique constitué d'éléments naturels et humains. Les éléments naturels comprennent d'une façon générale le milieu géographique de provenance du produit avec ses particularités se rapportant au sol, à l'eau, à la couverture végétale et au climat. Les éléments humains comprennent notamment les méthodes de production, de fabrication ou de transformation et les techniques spécifiques acquises par les producteurs ou les fabricants dans la région concernée. Les méthodes de production doivent découler de traditions locales anciennes stables et notoires. L'indication de provenance désigne le nom du pays, d'une région naturelle ou parties de régions dont le produit tire sa particularité et sa renommée et où il est produit, transformé ou fabriqué ».

Depuis 2008, la FAO a lancé le Projet TCP/TUN/3202 relatif à l'appui au développement et à la mise en place d'un système national de contrôle des produits de qualité liée à l'origine, essentiellement à travers :

- Formation du personnel en vue d'une maîtrise des techniques de contrôle
- Finalisation du cadre réglementaire complémentaire.

- Elaboration de lignes directrices pour la reconnaissance et la protection des produits de qualité liée à l'origine, avec appui aux démarches locales.

Le Projet TCP/TUN/3202 a assuré le suivi de plusieurs Projets locaux par les consultants FAO pour les appuyer dans leur démarche de reconnaissance de produits de qualité liée à l'origine dans une vision de développement rural. L'agneau NT faisait partie de ces produits et celui de Sidi Bouzid était sur la liste d'attente. Dans le cadre de ce Projet TCP/TUN/3202, il y a eu un atelier en 2010 (FAO, 2010). Certaines particularités de l'agneau NT ont été présentées.

4.3. Etapes de développement d'un signe de qualité spécifique

Identification :

- Qualité spécifique : En quoi est-il différent des autres produits ?
- Réputation : connaissance de l'image positive par les consommateurs
- Histoire
- Savoir faire des producteurs
- Ressources naturelles ou conditions de production spécifiques

L'identification repose sur deux fondements essentiels :

- Définition du Potentiel du produit en rapport avec l'origine ou autre spécificité
- Existence d'un potentiel humain motivé pour une démarche collective de valorisation

Qualification :

Elle implique une description précise, par tous les producteurs, des :

- attributs de qualité du produit
- processus de production
- caractéristiques de la région de production (AOC)
- préparation d'un cahier de charge avec des critères précis (définition

des règles de garantie de la qualité spécifique attendue). Ce cahier de charge doit impliquer tous les acteurs de la filière et inclure les acteurs extérieurs (experts, clients), exploiter les avis de différentes disciplines scientifiques et se coordonner avec les régulateurs (autorités, services de l'Etat)

Rémunération :

Un produit bénéficiant d'un SQS doit se vendre plus cher que le standard du fait qu'il y a une catégorie de consommateurs prêts à payer plus cher un produit de qualité. Ceci revient à valoriser le produit sur le marché afin d'améliorer le revenu du producteur et assurer la durabilité économique du système de production.

Reproduction des ressources naturelles ou conditions de production:

Ressources préservées, renouvelées et améliorées

Règles de distribution équitables aussi bien entre les acteurs de l'organe productif et celui du marché qu'entre les producteurs eux même.

Les produits SQS représentent une alternative aux produits standards. Leur valorisation assure la durabilité de leurs systèmes de production et encourage les circuits de commercialisation pour une meilleure répartition de la valeur ajoutée.

PARTIE 2 :

LE NOIR DE THIBAR :

Performances, Qualité et Priorités

1. Le produit, son territoire et ses performances

1.1. Analyse de situation

La race Noire de Thibar est une race tunisienne créée localement, au début du XXe siècle, par les Pères Blancs de Thibar essentiellement pour faire face aux problèmes d'intoxication suite à l'ingestion, par les ovins, du millepertuis (*Hypericum perforatum*) renfermant l'hypericine, plante spontanée très répandue dans la Tunisie septentrionale. En effet, l'ingestion du millepertuis provoque un phénomène de photosensibilisation entraînant une forte mortalité saisonnière des animaux totalement blancs. Ce croisement fut entamé en 1911. "L'action conjuguée d'une sélection sévère et d'une alimentation copieuse équilibrée et variée fut la base de la fixation de cette nouvelle race". En 1945, le troupeau a été inscrit au Flock Book sous la dénomination officielle de la race ovine Noire de Thibar (Kallal, 1968).

Selon l'enquête structure (2005), la race NT compte 72000 têtes de brebis productrices. Cet effectif est réparti sur les gouvernorats du Nord, c'est à dire dans les milieux les plus favorables en production fourragère de la Tunisie particulièrement Béja et Bizerte avec plus de 50 % de l'effectif de cette race (Photo 1). Toujours selon la même enquête, moins de 10 % des éleveurs de la Noire de Thibar ont moins de 10 ha et plus que les 2/3 des effectifs de cette race sont maintenus par des grands agriculteurs ayant plus de 100 ha (Figure 1). Cette situation est aujourd'hui confirmée par les responsables des organismes publics (CRDA et OEP) et le GDAEBN, alors que les effectifs sont contestés dans le sens de la hausse.

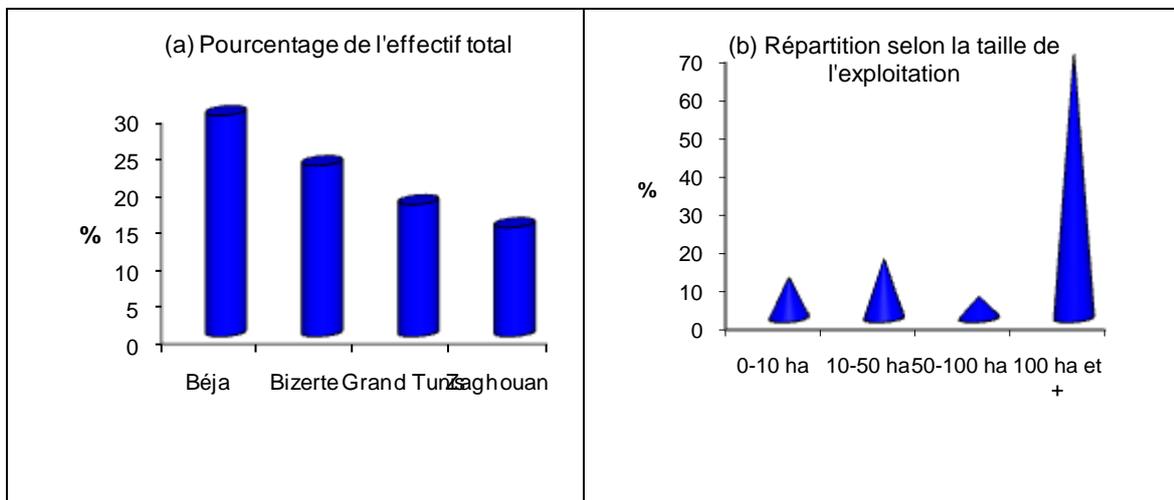


Figure 1. Répartition de la race Noire de Thibar par grande région et la taille de l'exploitation (Enquête structure, 2005)

1.2. Systèmes d'élevage et performances

Les éleveurs ou les responsables ayant directement la charge des troupeaux ont un niveau d'instruction très satisfaisant permettant d'une part

d'avoir des informations fiables et d'autre part d'adopter très aisément les nouvelles techniques mises au point par la recherche.

Dans la majeure partie des élevages, les troupeaux sont conduits selon un rythme d'un agnelage par an avec une lutte de printemps ou d'automne et un rattrapage des brebis vides selon la saison principale de lutte. Les périodes d'agnelage sont donc étalés sur 5 mois (sept–janvier). Par ailleurs, dans certains troupeaux, le système des trois agnelages en deux ans est pratiqué. Ainsi, il y a production d'agneaux de race NT sur le reste de l'année. Le sevrage des agneaux a lieu toujours après 3 mois et le plus souvent vers 4 à 5 mois (Atti et al., 2011).

L'engraissement des agneaux de la race NT se confirme de plus en plus que ce soit par les éleveurs naisseurs ou les engraisseurs. Les agneaux ont un poids vif initial moyen de 25 kg et sont vendus après engraissement à un poids vif moyen égal à 42 kg pendant le mois de Ramadan et au cours de l'Aïd. Ils sont vendus principalement dans les marchés et à un degré moindre aux bouchers. Concernant la croissance, les résultats de contrôle de croissance montrent que les performances de la race NT sont comparables à celles des autres races locales. Toutefois une meilleure croissance au-delà de 30 jours témoigne d'une meilleure précocité et aptitude à l'engraissement de l'agneau NT. En effet, en conditions intensives ou améliorées, la NT exprime un potentiel de croissance nettement supérieure à celui des deux autres races (Tableau NT1). Par ailleurs, les résultats de recherche ont montré (Tableau NT2) que les jeunes agneaux de la race NT répondent mieux que ceux des autres races à l'engraissement que ce soit au pâturage ou en

bergerie (Hajji et al., 2014), alors qu'au-delà de 6-8 mois, leur taux de croissance devient similaire aux autres (Hajji et al., 2014) ; Pour les deux races, de meilleures croissances (250 vs. 160 g/j) ont été enregistrés sur ensilage que sur foin (Smeti et al., 2012).

Tableau NT1. Performances de croissance des agneaux des 3 races à viande en Tunisie

Caractère	Poids (kg) à			GMQ (g)	
	10 j	30 j	70 j	10-30 j	30-70 j
Race					
Noire de Thibar	5,4	8,8	17,1	169	206
Barbarine	5,1	8,1	15,2	149	177
Queue Fine de l'Ouest	5,1	8,0	15,4	146	182
Source : Exploitation privée (conditions intensives)					

Atti et al. (2011)

Tableau NT2: Taux de croissance (g/j) des agneaux selon la race et le régime alimentaire

Race	Noir de Thibar	Barbarine	QFO
Jeunes agneaux sur pâturage	185	138	134
Jeunes agneaux en Bergerie	197	157	171

Agneaux de 8 mois en Bergerie	164	163	191
Agneaux de 8 mois en Bergerie	206	205	-

Hajji et al (2014)

Comme constat suite à ces données, un système d'élevage particulier à la race Noire de Thibar, principalement pratiqué dans la région de Béja et de Mateur, peut être identifié avec des troupeaux de grande dimension, des naissances des agneaux, par groupes de taille, sur toute l'année, sevrage à poids vif permettant des carcasses de 12 à 15 kg et possibilité de vente directe des agneaux, à la ferme, à des bouchers détaillants ou des sociétés de viande en gros

2. Aspects Qualitatifs de la viande ovine NT

2.1. Caractéristiques et composition des carcasses

La synthèse bibliographique des principaux résultats en matière de qualité de carcasse des agneaux des différentes races dont la Noir de Thibar entraîne aux conclusions suivantes :

- Le rendement en carcasse est similaire pour les trois races à viande à savoir la Barbarine, la QFO et la NT (Atti et Khaldi, 1987). Il varie de 47 à 50 %.

➤ Abattus à poids vif moyen de 35 kg, les agneaux Noirs de Thibar ont plus de muscle alors que les Barbarins gagnent plus de gras (Tableau NT3).

➤ En proportion des différents tissus dans la carcasse, les NT ont relativement moins de gras que les Barbarins; cette différence est conservée même lorsqu'il s'agit de carcasses dépourvues de queues (Tableau NT3).

2.2. Analyses sensorielles

Les résultats de dégustation d'une étude réalisée sur les agneaux des 3 races à viande (PROMET, 2007) montre le NT en rôti est aussi bien apprécié que la Barbarine sinon un peu mieux mais moins apprécié que le QFO. Alors qu'en ragoût c'est le NT qui est le plus apprécié. Avec ce mode de cuisson, le manque de gras chez le NT par rapport aux autres n'a pas été pénalisant, il aurait été même avantageux.

Tableau NT3 : Poids et pourcentage du muscle et du gras dans la carcasse d'agneaux de 35 kg de race Noire de Thibar et race Barbarine avec ou sans queue

	Noir de Thibar	Barbarine sans queue	Barbarine
Muscle (kg)	9,6	8,8	8,8
Gras de carcasse (kg)	2,1	2,3	4,4

Muscle (%)	65	64	60
Gras (%)	11	14	20

Atti et Khaldi (1988)

Quant aux critères qualitatifs individuels, la viande de la Queue Fine semble avoir une meilleure tendreté que celle de la Noire de Thibar qui à son tour est plus tendre que celle de la Barbarine; la même tendance est observée pour la jutosité, alors que la NT se distingue en saveur par rapport aux deux autres races.

Il ressort de cet aspect que la viande des agneaux de race « Noire de Thibar » possède des caractéristiques spécifiques, (i) moins grasse que celle des agneaux des autres races (ii) préférée en cuisson longue (ragoût) et (iii) aussi apprécié que le Barbarin mais moins apprécié que le QFO en rôti

3. Pourquoi le cas de la viande « Agneau NT » a été choisi?

Comme thème ou filière, la viande de l'agneau NT, a été retenue par les services du Ministère de l'Agriculture pour étude dans le cadre du Projet GIZ sachant que c'est une race à performances prometteuses et que ce produit a fait l'objet d'autres initiatives qui n'ont pas définitivement conclu malgré qu'il se distingue parfaitement. En effet, le cas NT correspond à deux initiatives antécédentes :

❖ Dans la période 2005 – 2007 et dans le cadre du programme National « Appui au service agricole » plusieurs cas ont été traités soit dans des projets de recherche soit dans des études spécifiques et le NT en était un. Il a fait l'objet d'une étude intitulée « signe de qualité » (PROMET, 2007) afin de définir la meilleure stratégie pour la reconnaissance de ce produit et de faciliter le processus d'obtenir la reconnaissance de signe type IG, AOC ou autre label. Suite à cette étude, une opération réunissant le GDA Noire de Thibar et un opérateur de découpes (une société de viandes) désigné ou sollicité par la « Chambre Nationale des Grossistes des viandes » pour le lancement du produit étiqueté a échoué essentiellement à cause des problèmes d'abattoir et abatteurs.

❖ Dans la période 2008 – 2010, appuyés par le projet FAO (TCP/TUN/3202) et avec le concours de chercheurs et d'un Supermarché, les éleveurs ont entamé une 2ème expérience de « production – vente sous étiquette NT » et étaient sur le point de demander l'enregistrement du label, mais cette expérience n'a concrétisé que 2 ou 3 séries d'abattage de quelques têtes. La non continuité revient au manque de précision de l'abatteur dans l'ébauche de cahier de charge d'une part et par manque d'organisation et définition de la répartition de la plus-value d'autre part.

Les responsables de ces services du Ministère de l'Agriculture, ayant demandé l'étude de la filière viande ovine NT, connaissent les membres actifs du GDA des éleveurs de la NT et son historique. Ils savent aussi qu'il y a un groupe de scientifiques professionnels de la recherche qui soutient les

producteurs de NT dans la conduite technique de cette race et dans la vision de protéger leur produit (viande NT) comme IG ou AO.

Pour répondre à la question du choix du NT et justifier son renouvellement, il faut d'abord confronter la situation du NT aux conditions de spécificité et étapes de leur demande qui sont : **Identification, Qualification, Rémunération et Reproduction des ressources naturelles ou conditions de production:**

Le NT répond déjà aux deux premières étapes, c'est un produit identifié et qualifié. C'est donc un cas très intéressant pour plusieurs motifs; en premier lieu, c'est dû au symbole que représente ce produit pour la population locale, comme un patrimoine culturel qu'il faut préserver et, en second lieu, pour sa valeur sur le marché, comme viande diététique vu sa faible adiposité. La troisième étape va dépendre du processus d'accords entre les différents acteurs de la filière, alors que la quatrième est assurée par les conditions naturelles, production fourragère abondante, de la région et le savoir faire des producteurs et leur attachement à la race.

Pour mettre en exergue ce produit, la GIZ peut signer une convention avec les services publics, dont la recherche, pour le développement d'une série d'activités en 2015–16 visant à identifier les autres acteurs NT, les inscrire par catégorie et établir des accords entre les principales catégories comme une base de travail pour œuvrer à l'obtention de la nomination de NT comme un type IG officiellement reconnu ou AO et d'engager un processus de protection et de valorisation de ce produit.

4. Atouts et contraintes de la filière NT

Il résulte de ce qui a précédé et des entretiens qu'on a eus avec plusieurs acteurs, 6 atouts et 2 contraintes majeures pour la filière.

Atouts :

- Une race (NT) bien identifiée et connue, de part la couleur de sa toison, et caractérisée sur le plan performance de croissance et qualité de la viande
- Forte demande de la race NT de la part (i) les éleveurs, particulièrement les jeunes investisseurs et (ii) les consommateurs y compris pour l'Aïd
- Une zone d'élevage de la race limitée aux régions à abondance fourragère ce qui garantit la durabilité de son élevage
- Des éleveurs organisés en un GDA (GDAEBN)
- Des bouchers potentiels de la région
- Une organisation professionnelle, GIVLait, responsable à échelle Nationale de la filière viandes rouges qui facilite le contact et le lien entre les différents acteurs

Il faut bien noter que le GDAEBN (i) jouit d'un bon rapport avec le GIVLait et l'OEP

Contraintes:

- Absence de lieu d'abattage avec possibilité de ressuyage des carcasses et d'autres mesures pour assurer la traçabilité.

- Manque, voire absence, de communication entre le Groupement des éleveurs et les autres acteurs de la filière, particulièrement les grossistes et les Unités industrielles de découpe, même s'il y a des tentatives individuelles dans ce sens.

UN POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT, DES INITIATIVES MAIS DES CONTRAINTES

5. Priorités stratégiques et actions concrètes pour assurer durabilité économique du GDA et réussite de la filière NT

5.1. Priorités

- Renforcement des capacités et des structures du GDA (outils de gestion, moyens humains, ...)
- Promotion de la composante génétique
- Organisation non défailante de la filière par le développement de liens professionnels visibles entre les différents intervenants, initialisation d'un « Unité Qualité » représentant les différents acteurs de la filière
- Investissement dans le marketing et la commercialisation: Promotion d'une marque commerciale, ce qui nécessite la transformation du GDA en une SMSA (société mutuelle de services agricoles) qui peut avoir d'autres

activités, à titre d'exemple la vente de foin ou autres aliments excédentaires pour d'autres régions ou SMSA

- Instauration d'un climat de confiance au sein (i) du GDAEBN et (ii) toute la filière et éviter l'individualisme et la concurrence intra -groupement et intra- filière
- Renforcement des compétences et du savoir-faire des éleveurs pour atteindre le professionnalisme et l'autonomie
- Développement du processus de passage de cette viande NT d'un produit courant à un « labellisé »
- Consolidation des institutions pour appuyer et les éleveurs et les autres partenaires.
- Diversification des ressources de financement :
 - Augmenter le nombre d'adhérents et donc leurs adhésions financières.
 - Multiplier les activités commerciales et par là les revenus du groupe(GDA ou SMSA)
 - Chercher les opportunités de dons publics nationaux ou étrangers
 - Trouver le moyen de bénéficier des aides financières que réserve l'Etat pour les associations et les Projets de la société civile. Cette voie est particulièrement importante pendant les premiers stades de constitution et démarrage alors que fonds propres sont encore limités
- Renforcement des études et recherches pour mieux placer le produit

Ces actions devraient être chapotées par la création d'appellations d'origine protégée (AOP) du produit « viande Noire de Thibar ». Il faut donc

une Démarche Qualité qui nécessite la Création d'une « Unité Qualité » avec un partenariat fort et clair entre éleveur, abatteur et distributeur, ceci sous entend que la plus value soit distribuée entre les trois partenaires. Aussi bien les éleveurs que les distributeurs ne doivent pas égoïstes sur le plan de rentabilité de cette démarche.

5.2. Actions concrètes proposées au projet de la GIZ

La concrétisation de ces priorités par le PAD via la GIZ consiste à renforcer les capacités existantes par une action principale pour la génétique et une pour la qualité avec quelques activités secondaires

❖ Action principale « génétique »

La GIZ peut œuvrer pour le lancement de Centre agréés, à l'instar des Centres de génisses, pour la préservation des antenaises et qui soient fournisseurs d'antennais et antenaises.

❖ Action principale « qualité »

Abattoir : Pourquoi l'abattoir ? C'est la priorité des priorités

Comme cité plus haut, le GDA a eu 2 expériences avec d'autres acteurs de la filière pour la promotion de la viande NT qui n'ont pas été tout à fait concluante essentiellement à cause de l'abattoir. Les abattoirs (i) n'ont pas de chambre frigorifique (ii) sont gérés par des privés avec des ouvriers

contractés pour les opérations d'abattage... jusqu'à l'obtention de carcasses. Ce mode de gestion ne permet des abattages particuliers où on peut ressuyer les carcasses ou assurer un suivi de traçabilité. D'ailleurs le GDA des éleveurs a même repéré des restaurants pour inclure le NT dans leur menu, mais le problème de carcasse ressuyée reste toujours posé.

Certaines alternatives peuvent être adoptées par la GIZ pour résoudre ce problème :

- Acquisition d'une unité mobile d'abattage si la réglementation sanitaire le permet
- Réhabilitation de l'abattoir de Béja et son renforcement par des chambres frigorifiques
- Renforcement d'un abattoir fixe et la passation de sa gestion aux professionnels ce qui va avec le Plan Directeur des abattoirs selon le décret 2007
- Etablissement d'un contrat de gestion ou cogestion de l'abattoir par le GDA ou le comité de pilotage de la filière dans les deux derniers cas

❖ **Activités secondaires**

** Organisation d'ateliers de formation, sensibilisation et soutien à échelle régionale pour des groupes de producteurs pour:*

- ✓ Fournir la formation et les éléments fondamentaux pour la compréhension de l'outil IG et la traçabilité et leur application sur le terrain.
- ✓ Permettre l'échange d'idées sur les spécifications du contenu et la zone géographique

✓ Contribuer à l'organisation du débat sur le contenu du cahier des charges (par exemple, la conduite alimentaire, l'âge...) et à l'étude du savoir du marketing et contrôle.

✓ Orienter les producteurs, compte tenu de l'information disponible sur la viande NT et des conclusions de ces ateliers, à initier les procédures d'inscription officielle du label NT dans le Registre national des indications géographiques et des appellations d'origine.

** Activités de promotion*

✓ Identification des animaux NT

✓ Définition du logo que la viande NT aura pour être identifiée avec cette indication avec le concours de spécialistes design (professionnels ou étudiants de classe terminale).

✓ Préparation d'une brochure sur les caractéristiques de la viande NT et la manière de communiquer l'information de cette IG aux consommateurs de forme brève et facile.

✓ Soutien de la présence institutionnelle du GDA et techniciens collaborateurs lors des salons agricoles et séminaires.

❖ Le renforcement des compétences des parties prenantes tant au niveau institutionnel qu'au niveau des filières de production et des agents de développement (formateurs, facilitateurs, techniciens de développement agricole..) est un axe important et essentiel pour l'efficacité du dispositif dans le temps.

Enfin, il est utile de noter que les éleveurs disposent d'un protocole de production de l'agneau NT et si des ajustements au Protocole sont nécessaires pour avoir par exemple des carcasses de 15 à 18 kg tel que proposé par le GIVLait, il est possible de les intégrer. En outre, ce groupe est assez avancé et a également réalisé avec les chercheurs, quelques séminaires internes et journées d'information. Il a en outre œuvré, avec des scientifiques de différentes spécialités, à la création d'un logiciel de gestion des troupeaux ovins qu'il est entrain de tester sur certains troupeaux. Ils ont aussi examiné la conception et la législation connexe à une demande d'IG même s'il y a des différences dans le degré de compréhension des concepts IG et des procédures entre les différents producteurs.

PARTIE 3 :

DEROULEMENT DE L'ATELIER ET PLAN D'ACTIONS PROPOSE

Déroulement de l'atelier

Ont assisté à l'atelier (annexe 2), outre «les experts de la GIZ», le Coordinateur CRDA et le consultant responsable de l'Etude, les représentants d'ordre Central ou Régional des organismes de développement (CRDA, OEP, ODESYPARO et GIVLait) de même que des représentants de la profession (URAP) et du GDA EBN. La recherche était présentée par le Directeur de l'ESA Kef en tant que personne ressource spécialiste matière et un chercheur du CRR Béja.

L'atelier a été ouvert par le Coordinateur CRDA et celui du GIZ qui a placé le PAD dans son contexte et a rappelé la démarche qui a été suivie pour aboutir au choix de 3 filières dont la viande ovine NT et a précisé qu'une seule filière parmi les 3 sera retenue et bénéficiera d'une subvention ou financement. Ensuite, la consultante a présenté l'essentiel des résultats concernant le diagnostic et les problématiques pré identifiées par le diagnostic de la filière (Annexe 3) et élaborés dans le rapport préliminaire (les 2 chapitres précédents de ce rapport).

Le débat a été ouvert, d'abord la question de l'effectif a été soulevée et toute l'assistance confirme que les chiffres seraient supérieurs à ceux de 2005 (72000 brebis), étant donné l'effort du GDA et la forte demande enregistrée pour cette race. Ensuite, la discussion a tourné autour de l'organisation des éleveurs des différentes catégories, la taille de l'exploitation, la fourniture d'agnelles pour les jeunes éleveurs et les PME, la législation pour l'agrégation des agnelles et les crédits pour cette catégorie,

l'amélioration génétique de la race, la qualité de la viande NT et sa place parmi les autres viandes ovines, son écoulement, etc. Ces questions ont été récapitulées par les «experts de la GIZ» en 3 grands thèmes (Figure 2) à savoir :

- Les intrants et l'amélioration génétique
- La production
- La transformation



Figure 2. Récapitulation des points soulevés par le débat général

L'assistance a été répartie en 3 groupes (Photos 2) selon les thèmes cités plus haut. Dans chaque groupe, les différents secteurs ont été représentés (Profession, Développement, Recherche). Les experts GIZ ont orienté un peu les intervenants pour dégager les contraintes et les actions

qui permettent de les surmonter puis les structures d'appui pour concrétiser ces actions.



Photo 2. Travail des différents groupes

Groupe 1 : Intrants et Amélioration génétique (AG):

Pourquoi les deux composantes «Intrants et AG» ensemble, parce que le principal intrant en élevage ovin c'est l'agnelle pour le renouvellement d'un élevage existant ou le démarrage d'un nouvel élevage. Ce sont donc les problèmes liés à l'agnelle qui ont meublé l'essentiel des discussions au sein

de ce groupe (Photo 3). Les principales contraintes soulevées et les actions qui permettraient de les surmonter sont regroupées dans le tableau 4.



Photo 3. Travail et restitution des résultats du Groupe 1

Tableau 4. Intrants et Amélioration Génétique : Principales contraintes, actions proposées et structures d'appui

Contrainte	Action	Structure
Non visibilité de fournisseurs d'agnelles et	Organisation des éleveurs des reproducteurs mâles et femelles Encouragement et crédits pour cette	GDA, UTAP, GIZ, DGPA, GIVLait CRDA, APIA, OEP

difficulté financière	pratique Législation et cahiers de charge	
Problèmes d'acquisition d'agnelles	Application des encouragements accordés à l'élevage des antenaises à celui des agnelles Etablir une liste de fournisseurs d'agnelles	APIA, CRDA, OEP, ODESYPANO, GDA
Problème d'amélioration génétique (AG)	Appui des structures des éleveurs Implication de ces structures dans le programme d'AG, encadrement Elargissement de la base de sélection	GIZ, OEP, ODESYPANO, Organisations d'éleveur

Groupe 2 : Production de l'agneau Noir de Thibar

Les participants au travail du groupe 2 (Photo 4) ont évoqué des problèmes de productivité malgré le potentiel de la race, le manque de visibilité dans le statut de l'éleveur et dans la qualité du produit NT (Tableau 5).



Photo 4. Travail et restitution des résultats du Groupe 2

Tableau 5. Production de l'agneau Noir de Thibar : Principales contraintes, actions proposées et structures d'appui

Contrainte	Action	Structure
Contrainte organisationnelle	Contrat Production, appui et accompagnement des organisations de producteurs de la NT	GIZ, OEP, ODESYPANO
Absence de statut Eleveur	Identification des producteurs NT de toute catégorie et formation pour engendrer des éleveurs professionnels	GIZ, OEP, Recherche
Production : manque à gagner par rapport au potentiel de la race	Organisation de journées de Formation sur les techniques de production et journées de démonstration dans les élevages NT réussis (échange d'expériences)	GIZ, OEP, Recherche, GDA
Manque de visibilité du produit	Encadrement technique en matière de qualité Labellisation du produit «Viande ovine NT» Création d'organisation de gestion du label Renforcement de la recherche dans la	GIZ, Recherche, GDA

	caractérisation qualitative de la viande NT	
Absence de mesures incitatives pour l'agnelle	Subvention spécifique pour l'élevage de l'agnelle de 8 mois (prime agnelle//prime génisse)	GIZ et organismes étatiques
Abattage clandestin	Organisation de la gestion des abattoirs Récupération des agnelles NT pour le renouvellement	GIZ, ODESYPANO, GDA,
Désengagement des bailleurs de fonds	Réglementation favorable	GIZ, Etat

Groupe 3 : Commercialisation / Transformation de la viande Noire de Thibar

Sachant qu'il y a des problèmes et des contraintes de production, le groupe de transformation (Photo 6) s'est basé sur le fait qu'il y ait déjà des éleveurs qui maîtrisent la production et qui non seulement veulent mais tiennent à valoriser leur produit « viande de la Noire de Thibar ». Partant de ce principe, la principale contrainte était le statut du GDA qui ne permet pas la pratique du commerce, la première action était donc la création d'un SMSA pour gérer ce bien, avec au sein de cette Société Mutuelle une Unité Label qui s'occupe de cet aspect de signe de qualité spécifique et sa valorisation. Ayant la SMSA, une unité d'abattage mobile avec l'assistance d'un vétérinaire et l'acquisition d'un camion frigorifique permettront d'échapper aux causes des deux premiers échecs, à savoir l'abattoir, problèmes de ressuyage, les abatteurs et les transporteurs. Pour l'acquisition de ces équipements, l'intervention de la GIZ via le PAD comme structure d'appui est indispensable. La livraison se fera directement par la SMSA aux grandes surfaces moyennant un contrat supervisé par le GIVLait. D'après l'assistance, des hôtels et des restaurants typiques seraient aussi intéressés par ce produit ce qui confirme notre première investigation. Le lancement de certains points de vente (boucheries) spécialisés en viande NT a été soulevé. La collaboration avec le GDA des éleveurs de la race bovine Tarentaise pour des boucheries offrant la viande ovine, strictement NT, et la viande bovine, strictement Tarentaise, a été envisagée pour une meilleure réussite et durabilité.

Des formations ciblées en matière d'abattage, découpe, emballage et autres ont été jugées nécessaires et ce en Tunisie et/ou à l'étranger. Pour ces formations, les structures de recherche et de développement sont sollicitées. De même, des actions de recherche poussée en matière de qualité de viande sont souhaitées. Le financement de la formation et de la recherche est demandé à la GIZ. La méthodologie suivie pour atteindre la vente d'une viande labellisée est récapitulée dans le tableau 6.

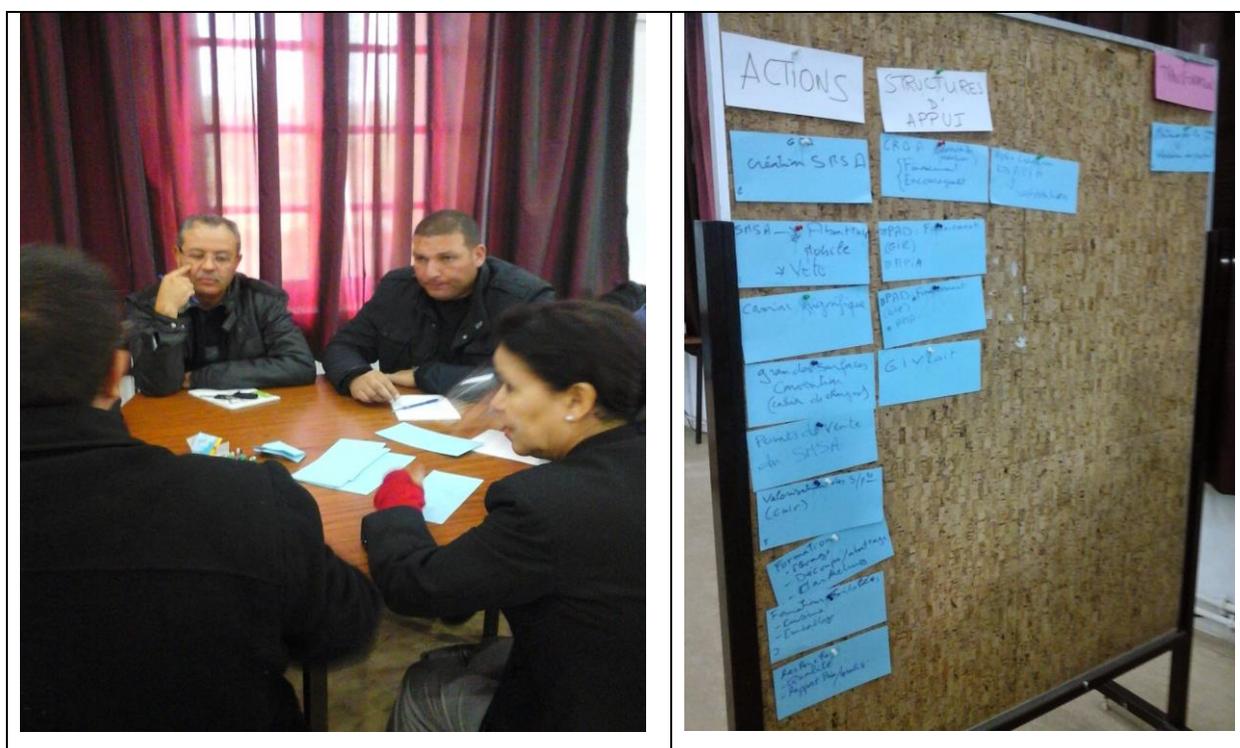


Photo 5. Travail et restitution des résultats du Groupe 3

Tableau 6. Commercialisation et transformation de la viande de l'agneau Noir de Thibar : Principales contraintes, actions proposées et structures d'appui

Contrainte	Action	Structure
Commercialisation	Création d'une SMSA avec une Unité Label	CRDA, APIA,

	au sein du GDA pour pratiquer le commerce et éviter les intermédiaires	GIVLait
Problèmes d'abattage et de transport de carcasses	Acquisition d'une unité d'abattage mobile et un camion frigorifique, avec l'assistance d'un vétérinaire	GIZ, APIA, Municipalité
Manque de visibilité pour les points de vente de la viande NT	Encadrement technique en matière de qualité Contrat pour le produit NT labellisé : SMSA et les transformateurs (grandes surfaces, hôtels et restaurants).	GIVLait, GIZ, Recherche, GDA
Label: manque à gagner face aux vendeurs	Lancement de certains points de vente (boucherie), formation ciblée en abattage, découpe, emballage, etc.	GIZ, GIVLait, Recherche, GDA

Récapitulation du Plan d'Actions selon les contraintes soulevées

Pour la promotion de la filière viande ovine NT, 5 niveaux d'intervention, avec actions concrètes, se dégagent de ce qui a précédé:

❖ Pour une meilleure organisation des éleveurs et rattrapage du manque à gagner en productivité:

- Identification des producteurs NT de toute catégorie (fournisseurs agréés d'agnelles, petits, moyens et grands éleveurs) **OEP, ODESYPANO**
- Appui et accompagnement des structures des éleveurs producteurs d'agneaux de boucherie et de reproducteurs (mâles et femelles) **GIZ**
- Organisation de journées de Formation sur les techniques de production et journées de démonstration dans les élevages NT réussis **GDA, GIZ, Recherche**

❖ Pour l'incitation de plus d'éleveurs et l'amélioration génétique de la race:

- Récupération des agnelles, encouragement à leur élevage et attribution de prime à l'instar d'élevage d'antenaïse et génisse **OEP, ODESYPANO, CRDA, GIZ**
- Implication des structures de producteurs dans le programme d'AG, élargissement de la base de sélection **GDA, OEP, GIZ**

❖ Pour améliorer la visibilité du produit :

- Encadrement technique en matière de qualité et labellisation du produit NT **GDA, GIZ, Recherche**
- Renforcement de la recherche dans la caractérisation qualitative de la viande NT **GIZ**
- Création d'une SMSA au sein du GDA pour pratiquer le commerce avec une Unité de gestion du label **CRDA, APIA, GIVLait**

❖ **Pour limiter les intermédiaires et éviter les problèmes d'abattage et de transport:**

- Acquisition d'une unité d'abattage mobile avec l'assistance d'un vétérinaire
GIZ, APIA, Municipalité
- Acquisition d'un camion frigorifique **GIZ, APIA**

❖ **Pour bénéficier du label du produit :**

- Contrat pour le produit NT labellisé: SMSA et les transformateurs (grandes surfaces, hôtels et restaurants) **GIVLait, GIZ, Recherche, GDA, SMSA**
- Lancement de certains points de vente (boucherie) en commun avec le GDA Tarentaise pour la vente exclusive de la viande ovine NT et la viande bovine Tarentaise
GIZ, GIVLait
- Formation ciblée en abattage, découpe, emballage, etc.
GIZ, Recherche, GDA, GIVLait

Bibliographie

Abdelhafidh H., Zaibet L. et Aw-Hassan A., 2008. Accès au marché et durabilité : cas des petits ruminants. International Livestock research institute. Pages 59-64.

Atti N. et Khaldi G., 1987. Etude comparative de la qualité des carcasses d'agneaux de races Barbarine et Noire de Thibar en fonction du poids d'abattage. *Annales de l'INRAT*, vol.60, fasc.4.

Atti N. & Khaldi G., 1988. Composition de la carcasse et qualité de la viande d'agneaux de races Barbarine et Noire de Thibar en fonction du poids à l'abattage. *Annales de l'INRAT*, vol.61, fasc.11.

Atti N., Mahouachi M. & Ben Hamouda M., 2011. " Classification des carcasses, découpe de référence, qualité de la viande et identification d'éventuels produits de terroir selon le système de production des petits ruminants en Tunisie".

http://www.iresa.agrinet.tn/cpera/pdfs/Rapport_final_Viande_Ovine.pdf

Barjolle D., Bousseaux S., Dufour M., 1998. Le lien au terroir. Bilan des travaux de recherche. Institut d'économie rurale. 27 p. <http://www.aocigp.ch/verfr/pdf/terroir.pdf>

Enquête structure, 2005. Ministère de l'Agriculture

FAO-Tunisie, 2010. TCP/TUN/3202. Appui au développement et à la mise en place d'un système de contrôle des produits de qualité liée à l'origine. Les Signes de Qualité Liés à l'Origine en Tunisie, Document de formation, pp35.

GIVLait, 2011.

http://www.givlait.com.tn/index.php?option=com_content&view=article&id=47:opteurs&catid=15:fili-viande-rouge&Itemid=56

- Hajji H., Saidi C., Smeti S., Ben Hammouda M., Atti N. 2014. Effets de système de production sur les performances de croissance, la composition de la carcasse et le poids des principaux organes des agneaux de trois races à viande en Tunisie. Séminaire international SIEFAD2014, Djerba – Tunisie, 16 – 18 Décembre 2014.
- Kallal Abdellatif, 1968. Le mouton Noir de Thibar. Thèse pour le Doctorat Vétérinaire, Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, N°32, 62pp.
- PROMET, 2007. Faisabilité d'un signe de qualité pour la viande d'agneau de race Noire de Thibar. 78 pages
- Smeti S., Atti N., Mahouachi M., Mednini S., 2012. Effets de la nature du fourrage sur l'ingestion, la digestibilité et la croissance chez des agneaux en finition de races Barbarine et Noire de Thibar. *Livestock Research for Rural Development. Volume 2, Article #12*

Annexe 1

Personnes rencontrées

Nom et prénom	Qualité	Lieu
Mohamed Ben HAMOUDA	Directeur général	INRAT
Mokhtar MAHOUACHI	Directeur général	ESA Kef
Hassen ALOUI	Point focal GIZ	CRDA Béja
Ismail RHIMI	Chef arrondissement	PA-CRDA Béja
Imed TOURJMEN	Ingénieur	CRDA Béja
Nada MEDIINI	Ingénieur	CRDA Béja
Houcine TOUKEBRI	Directeur régional	OEP Béja
Abdelkrim Ben YOUSSEF	Président	GDA-EBN-Béja
7 éleveurs NT		GDA-EBN-Béja
Mahjoub RYEYNI	Boucher	Béja
Lotfi CHAMEKI	Président	GIVLait
Riadh LOUHICHI	Ingénieur	GIVLait
Kamel RJEIBI	Ingénieur	GIVLait

Annexe 3. Exposé

Promotion d'une Agriculture Durable et du Développement Rural (PAD)

Etude de la filière Viande ovine de la Noire de Thibar dans le gouvernorat de Béja

Dr Naziha ATTI
INRAT

Filière ou chaîne de valeur ajoutée (CVA):

CVA peut être définie par un produit de base ou par un produit final

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• <u>Enchaînement des opérations</u> depuis l'approvisionnement d'intrants spécifiques pour la production primaire jusqu'à la consommation finale. | <ul style="list-style-type: none">• <u>Dispositif institutionnel:</u> lie et coordonne l'ensemble des producteurs, industriels, prestataires de services et distributeurs d'un produit spécifique. |
|--|--|

La Noire de Thibar : Filière ou CVA??
Chaînes de valeur agro-alimentaires

Objectifs de l'approche CVA

Ajouter de la valeur économique à un produit local

... pour arriver à :

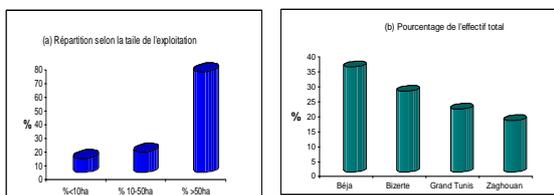
- Une augmentation des revenus des producteurs
- Une augmentation des revenus des transformateurs
- L'accès à l'exportation
- Une stabilité durable des relations commerciales



- Plus d'investissements
- Plus d'emplois
- Durabilité économique, voire écologique

- **Breve analyse de la situation du secteur de la production**
- **Institutions publiques**
- **Institutions Professionnelles**
- **Industrie et commerce de la viande rouge**
- **Rappel de la notion de signe de qualité spécifique pour un produit, législation, etc...**
- **Atouts et contraintes**
- **Actions concrètes**

STRUCTURE D'ELEVAGE DE LA NOIRE DE THIBAR



Répartition de la race Noire de Thibar selon la taille de l'exploitation et par grande région

(Enquête structure, 2005)

Systèmes d'élevage et performances

- un rythme d'un agnelage par an (lutte de printemps ou d'automne)
- un rattrapage des brebis vides l'autre saison principale de lutte
- Concentration d'agnelages sur 5 mois (sept-janvier).
- système des trois agnelages en deux ans
- Production d'agneaux de race NT sur le reste de l'année.
- Sevrage des agneaux entre 3 et 5 mois

Croissance des agneaux des 3 races

Race	Poids (kg) à		
	10 j	30 j	70 j
Noire de Thibar	5,4	8,8	17,1
Barbarine	5,1	8,1	15,2
Queue Fine de l'Ouest	5,1	8,0	15,4

Poids et % du muscle et du gras dans la carcasse

	Noir de Thibar	Barbarine	Barbarine sans queue
Muscle (kg)	9,6	8,8	8,8
Gras Total (kg)	2,1	4,4	2,3
Muscle (%)	65	60	64
Gras (%)	11	20	14

Constat

- Système d'élevage particulier à la race Noire de Thibar, principalement pratiqué dans la région de Béja et de Mateur (Majorité troupeaux de grande dimension, mais il y a des petits, sevrage à poids vif permettant des carcasses de 12 à 15 kg)
- Viande des agneaux de race « Noire de Thibar » a la caractéristique d'être moins grasse et bien appréciée par le consommateur même pour l'Aïd

Groupement d'Éleveurs:

- 1- GDA Noire de Thibar
- 2- GDA: Eleveurs Brebis du Nord

Institutions publiques et organisations professionnelles

- **Acteurs publics** : CRDA , OEP , ...
- **Services d'appui** : Recherche
- **Organisations professionnelles** : GIVLait, UTAP, UTICA

- Toutes ces Institutions se sont intéressées à la race Noire de Thibar par:
- identification et suivi des troupeaux (OEP)
- Etude et caractérisation des performances et qualité (Recherche)
- Offre d'infrastructure et développement de liens interprofessionnels entre Producteurs et Autres acteurs (GIVLait)

Unités de découpe et charcuterie

Désignation	Activité
LAABIDI VIANDES	Commerce, emballage, 1ère transformation,
ELLOUHOUM	Abattage et commerce de carcasses
STV	Commerce, emballage, 1ère transformation,
FARAH	Commerce, emballage, 1ère transformation,
LHIMA	Commerce, emballage, 1ère transformation,
SOVIA	Charcuterie
EL MAZRAA	Charcuterie
ALLANI	Charcuterie
SEM	Commerce, emballage, 1ère transformation
LA ROYALE	Charcuterie
PROMOVIANDES	Commerce, emballage, 1ère transformation
PEPIS	Charcuterie
SGV	Commerce, emballage, 1ère transformation
SOPAT	Charcuterie

<p style="text-align: center;">Notion de Signe de Qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> • La définition de la qualité des produits alimentaires renferme et des composantes objectives, intrinsèques et des aspects subjectifs en rapport, avec les consommateurs, les lieux de consommation et les cultures.. • Signe de qualité spécifique: - Terroir → l'environnement géographique au sens large : Eléments naturels et humains Les éléments naturels : le milieu géographique de provenance du produit avec ses particularités. Les éléments humains: les méthodes de production, les techniques spécifiques acquises par les producteurs dans la région concernée. - Biologique - Label, etc.. 	<p style="text-align: center;">Législation</p> <p style="text-align: center;">La loi tunisienne n° 99-57 du 28 juin 1999 définit deux types d'indications géographiques</p>				
<p style="text-align: center;">Procédure d'agrément ou Signes Qualité spécifique (SQS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une démarche supplémentaire et volontaire par décision des Producteurs pour: valoriser sur le marché les caractéristiques spécifiques de leur produit, permettant de différencier le produit en question « Viande NT » des produits courant sur le marché 	<p style="text-align: center;">Etapas de développement d'un signe de qualité spécifique (SQS)</p> <p>1-Identification : En quoi est-il différent des autres produits ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définition du Potentiel du produit : OK - potentiel humain motivé pour une démarche collective de valorisation : OK <p>2- Qualification : description précise, par tous les producteurs:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Attributs de qualité du produit et processus de production avec caractéristiques de la région de production (AOC): Fait * Préparation d'un cahier de charge : ébauche <p>3- Rémunération : Un produit bénéficiant d'un SQS doit se vendre plus cher que le standard: comment?</p> <p>4- Reproduction des ressources naturelles ou conditions de production: assurée par la nature et les éleveurs</p> <p style="text-align: center;">Le comment dépend des autres acteurs</p>				
<p style="text-align: center;">Antécédents pour le Noir de Thibar</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2005 – 2007 : NT objet d'étude « signe de qualité » (PROMET) : une opération réunissant le GDA Noire de Thibar et une société de viandes à travers la Chambre Nationale des Grossistes des viandes → échec: problèmes d'abattoir et abatteurs • 2008 - 2010 : viande des agneaux « Noire de Thibar » 2è expérience dans le cadre du Projet FAO (TCP/TUN/3202): n'a duré que très peu: - manque de précision de l'abatteur dans l'ébauche de cahier de charge - manque d'organisation et de transparence dans la répartition de la plus-value. 	<p style="text-align: center;">Un Potentiel de Développement, des Initiatives Mais des Contraintes</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Atouts:</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Contraintes</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Une race (NT) bien identifiée - Forte demande - Zone d'élevage à abondance fourragère - Eleveurs organisés en GDA - Bon rapport du GDA avec l'OEP, GIVLait et la Recherche </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Absence de lieu d'abattage (2 échecs) - Manque de clarté dans le rôle des différents acteurs - Manque, de communication entre le Groupement des éleveurs et les autres acteurs de la filière </td> </tr> </table>	Atouts:	Contraintes	<ul style="list-style-type: none"> - Une race (NT) bien identifiée - Forte demande - Zone d'élevage à abondance fourragère - Eleveurs organisés en GDA - Bon rapport du GDA avec l'OEP, GIVLait et la Recherche 	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de lieu d'abattage (2 échecs) - Manque de clarté dans le rôle des différents acteurs - Manque, de communication entre le Groupement des éleveurs et les autres acteurs de la filière
Atouts:	Contraintes				
<ul style="list-style-type: none"> - Une race (NT) bien identifiée - Forte demande - Zone d'élevage à abondance fourragère - Eleveurs organisés en GDA - Bon rapport du GDA avec l'OEP, GIVLait et la Recherche 	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de lieu d'abattage (2 échecs) - Manque de clarté dans le rôle des différents acteurs - Manque, de communication entre le Groupement des éleveurs et les autres acteurs de la filière 				

Priorités stratégiques et actions concrètes

Priorités

- Renforcement des capacités et des structures du GDA
- Intégration des petits et moyens éleveurs
- Promotion de la composante génétique : (i) sélection pour augmenter le potentiel et (ii) préservation des agnelles pour encouragement des petits éleveurs et les femmes rurales à élever la NT
- Organisation de la filière avec ses différents acteurs, les « **Post-Production** » essentiellement
- Investissement dans le marketing
- Diversification des ressources de financement

Priorités stratégiques et actions concrètes

Actions concrètes GIZ

* Actions principales:

- Promouvoir la Génétique
- S'investir dans un Abattoir

Abattoir : Priorité

- Acquisition d'une unité mobile d'abattage
- Réhabilitation de l'abattoir de Béja et son renforcement par des chambres frigorifiques
- Renforcer un abattoir fixe et passer sa gestion aux professionnels

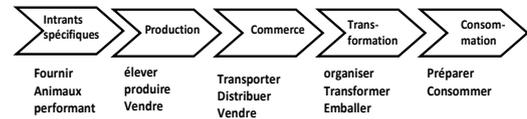
Priorités stratégiques et actions concrètes

Actions concrètes GIZ

* Activités secondaires

- Organisation d'ateliers de formation des éleveurs des différentes catégories
- Organisation d'ateliers de sensibilisation pour concrétiser les priorités et Faciliter les relations d'affaires (professionnelles) améliorées
- Renforcer la prestation des services et les services financiers
- Activités de promotion de la CVA et mise en œuvre
- Marketing, Suivi et évaluation

Séquence générique de fonctions



Fonctions de production, transformation et commercialisation



Fonctions d'appui - Services



La viande ovine NT :
projet Chaîne Valeur Ajoutée ??
Débat

Merci pour votre attention

...Merci à tous ceux qui ont facilité ce travail

