



AGENCE DE PROMOTION
DE L'INDUSTRIE ET DE L'INNOVATION

MONOGRAPHIE

LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN TUNISIE

L'APII Votre gage de réussite

2018

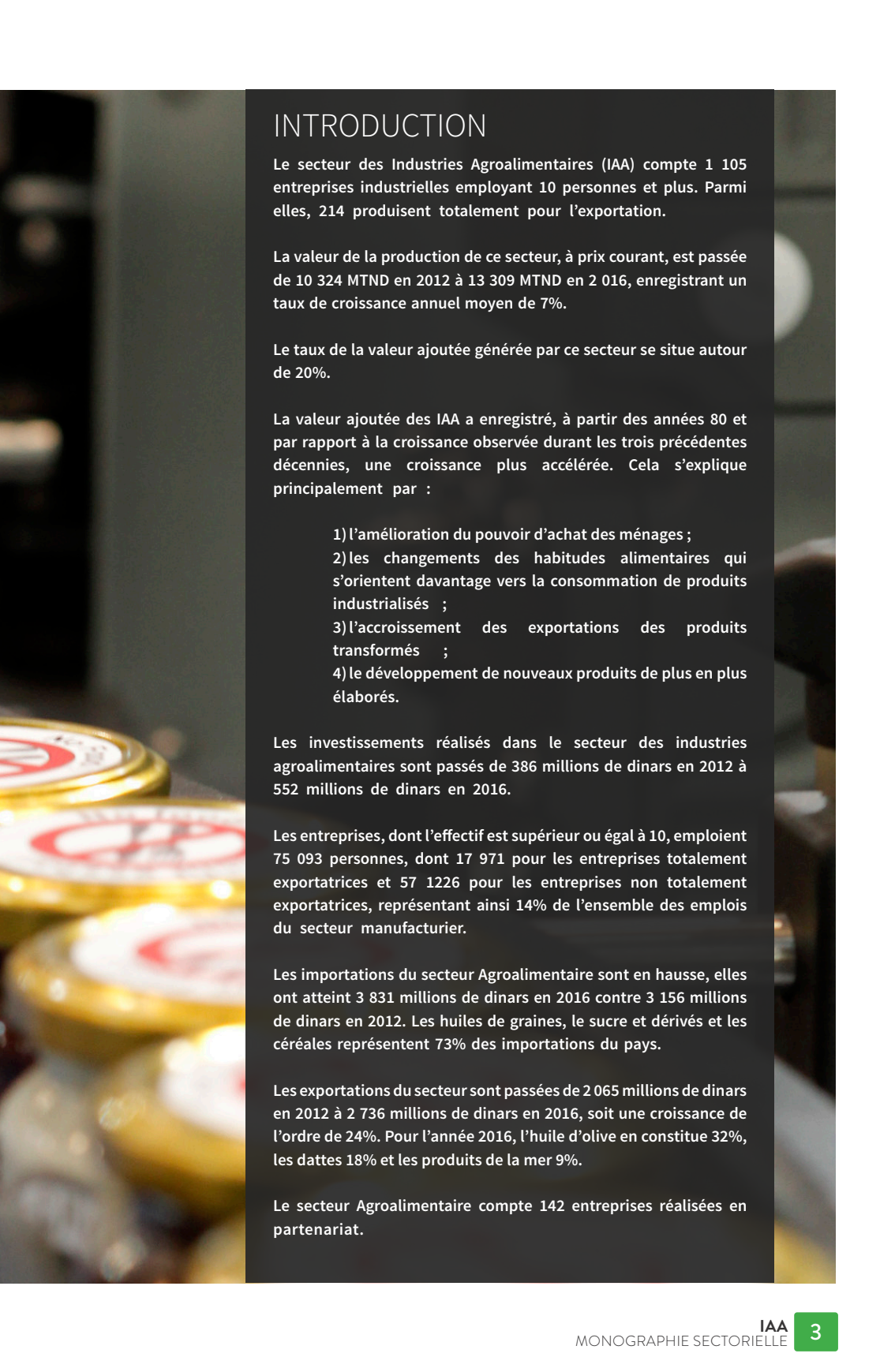
63, Rue de Syrie - 1002 Tunis Belvédère - Tunisie
Tél. : (+216) 71 792 144 Fax : (+216) 71 782 482
E-mail : apii@apii.tn www.tunisieindustrie.nat.tn



IAA

LES INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES
EN TUNISIE

Agence de Promotion
de l'Industrie et de l'Innovation



INTRODUCTION

Le secteur des Industries Agroalimentaires (IAA) compte 1 105 entreprises industrielles employant 10 personnes et plus. Parmi elles, 214 produisent totalement pour l'exportation.

La valeur de la production de ce secteur, à prix courant, est passée de 10 324 MTND en 2012 à 13 309 MTND en 2 016, enregistrant un taux de croissance annuel moyen de 7%.

Le taux de la valeur ajoutée générée par ce secteur se situe autour de 20%.

La valeur ajoutée des IAA a enregistré, à partir des années 80 et par rapport à la croissance observée durant les trois précédentes décennies, une croissance plus accélérée. Cela s'explique principalement par :

- 1) l'amélioration du pouvoir d'achat des ménages ;
- 2) les changements des habitudes alimentaires qui s'orientent davantage vers la consommation de produits industrialisés ;
- 3) l'accroissement des exportations des produits transformés ;
- 4) le développement de nouveaux produits de plus en plus élaborés.

Les investissements réalisés dans le secteur des industries agroalimentaires sont passés de 386 millions de dinars en 2012 à 552 millions de dinars en 2016.

Les entreprises, dont l'effectif est supérieur ou égal à 10, emploient 75 093 personnes, dont 17 971 pour les entreprises totalement exportatrices et 57 1226 pour les entreprises non totalement exportatrices, représentant ainsi 14% de l'ensemble des emplois du secteur manufacturier.

Les importations du secteur Agroalimentaire sont en hausse, elles ont atteint 3 831 millions de dinars en 2016 contre 3 156 millions de dinars en 2012. Les huiles de graines, le sucre et dérivés et les céréales représentent 73% des importations du pays.

Les exportations du secteur sont passées de 2 065 millions de dinars en 2012 à 2 736 millions de dinars en 2016, soit une croissance de l'ordre de 24%. Pour l'année 2016, l'huile d'olive en constitue 32%, les dattes 18% et les produits de la mer 9%.

Le secteur Agroalimentaire compte 142 entreprises réalisées en partenariat.





TABLE DES MATIÈRES

06 INTRODUCTION

09 CARACTERISTIQUES GLOBALES DU SECTEUR

II.1 ENTREPRISES DU SECTEUR, EMPLOIS ET PARTENARIAT

II.2 PRODUCTION ET VALEUR AJOUTEE

II.3 INVESTISSEMENTS

II.4 ECHANGES COMMERCIAUX

II.5 MISE À NIVEAU

II.6 NORMALISATION-CERTIFICATION

17 CARACTERISTIQUES PAR BRANCHES

III.1 HUILE ET CORPS GRAS

III.2 CEREALES ET DERIVES

III.3 CONSERVES ALIMENTAIRES

III.4 INDUSTRIE LAITIERE

III.5 INDUSTRIE DU SUCRE ET DERIVES

III.6 INDUSTRIE DES BOISSONS

III.7 INDUSTRIE DES VIANDES

66 CONCLUSION

TAB./1 TABLEAU RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX INDICATEURS DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Indicateurs	ENTREPRISES TE* (Emplois > 10)		ENTREPRISES ATE** (Emplois > 10)		
Indicateurs	Nombre d'entreprises	Nombre d'emplois	Nombre d'entreprises	Nombre d'emplois (Emploi> 10)	
Industrie des huiles et corps gras	30	1258	292	8674	
Industrie des céréales et dérivés	10	461	306	21922	
Industrie des fruits et légumes	33	2552	117	12460	
Industrie du lait et dérivés	02	29	37	6769	
Industrie du sucre et dérivés	4	133	43	5032	
Industrie des boissons	3	62	58	11447	
Entreposage frigorifique	91	11401	107	3580	
Industrie du poisson	35	2111	40	3650	
Industrie des viandes		-	31	3050	
Autres industries Agroalimentaires	26	1918	55	5925	

Source : API-INS

NB : une même entreprise pouvant avoir plusieurs activités à la fois

Compte tenu des potentialités que présente l'Industrie Agroalimentaire en matière de production, d'exportation, de compétitivité et de valeur ajoutée, une nouvelle stratégie de promotion du secteur a été arrêtée et a visé quatre axes :

- Le renforcement de la qualité et de la sécurité des aliments ;
- La maîtrise de l'organisation des campagnes de transformation ;
- L'encouragement de la production et de l'exportation ;
- La promotion du partenariat, du développement technologique et de la mise en réseau

Sept produits ont été concernés par des mesures spécifiques: l'huile d'olive, les produits de la mer, les dattes, les vins, les sardines, les conserves de tomate, les semi-conserves, le lait et ses dérivés.

- Il a été principalement décidé la création d'un prix national pour la meilleure huile d'olive conditionnée, la création d'un consortium d'exportation d'huile d'olive conditionnée et d'un label qualité et la mise en œuvre en collaboration avec l'Agence de Promotion des Investissements Extérieurs d'un programme de démarchage des principales sociétés multinationales en vue de les inciter à investir en Tunisie.

Partenariat	Investissement (MTND)	Exportation (MTND)	Importation (MTND)
20	63	997	587
18	34	229	1388
9	67	111	39
14	27	72	82
10	23	83	369
17	37	69	-
18	-	-	-
9	-	252	113
6	42	-	50
21	94	-	124



* TE : Totalelement exportatrices / ** ATE : Autres que totalelement exportatrices

- Concernant les produits de la mer, parmi les nouvelles mesures prises, on notera l'obligation pour les entreprises industrielles du secteur d'avoir une certification sanitaire n'allant pas au-delà de l'année 2009, l'appel aux unités industrielles de mettre en place des systèmes certifiés d'assurance qualité (HACCP, ISO 22000) et la mise en place d'un système d'information en vue de faciliter l'approvisionnement des unités de transformation en sardines, et ce, à travers l'établissement d'une liaison électronique entre les conserveries et les ports de production concernés.
- Pour les dattes, il a été décidé de donner une approbation technique pour chaque unité de transformation, conformément aux cahiers des charges, la continuation de la recherche scientifique et l'élaboration d'un programme de diversification de la production.
- En vue d'augmenter les exportations des conserves de tomate, la nouvelle stratégie préconise la promotion de l'investissement dans le domaine de la production en aseptique du triple concentré de tomate.

- Les semi-conserves seront aussi de la partie, avec une promotion de la qualité et des exportations, à travers notamment la soumission des unités de transformation à des cahiers des charges, la création d'un label pour «l'Harissa» et la promotion de l'investissement.
- Pour ce qui est du lait et ses dérivés, la stratégie élaborée recommande pour l'essentiel l'augmentation des volumes transformés et la promotion de la qualité, l'utilisation des primes octroyées aux centrales laitières pour les inciter à participer activement à la concrétisation de la politique de la promotion de la qualité du lait et l'adoption du principe de la libre exportation et de la libéralisation des prix de vente sur le marché local dans les années qui suivent. La mise en place d'une norme qualité spécifique au lait et ses dérivés conforme aux standards internationaux figure également parmi les dispositions de la nouvelle stratégie.

Concernant les mesures verticales qui concernent l'ensemble des 7 produits, on retiendra la mise à niveau du maillon de collecte conformément aux exigences des cahiers des charges spécifiques, l'élaboration et la diffusion des contrats de production types et l'organisation du transport et de l'approvisionnement des unités de transformation des produits agricoles.

En matière de décisions prises en faveur de la promotion du partenariat, du développement technologique et du réseautage, une société privée a été créée pour l'aménagement et le développement du pôle de développement de Bizerte qui a été opérationnel en 2008. Par ailleurs, il a été décidé de mettre en réseau 100 entreprises actives actuellement avec un ensemble de laboratoires et d'établissement de formation nationaux et étrangers.

Pour promouvoir les exportations du secteur et faire face aux pénuries de production en cas de changement climatique, une nouvelle mesure a été prise et qui concerne l'autorisation des industriels à recourir à l'importation dans le cadre de l'admission temporaire afin de promouvoir et satisfaire les demandes à l'exportation, et ce, chaque fois que la production nationale régresse.

II CARACTERISTIQUES GLOBALES DU SECTEUR

II.1. ENTREPRISES DU SECTEUR, EMPLOIS ET PARTENARIAT

Les entreprises du secteur Agroalimentaire sont constituées, en grande majorité, de petites et moyennes entreprises. Elles sont réparties sur tout le territoire national et se caractérisent par une certaine concentration au niveau du littoral pour des raisons de proximité des grands centres de consommation.

Les capacités installées sont globalement en rapport avec les volumes de la production agricole et la demande des produits alimentaires transformés de première et seconde transformation. Toutefois, on enregistre des surcapacités dans certaines filières, comme les céréales et dérivés, le lait et dérivés et les boissons. Le taux d'utilisation des capacités varie pour certaines branches en fonction de la fluctuation de la production agricole d'une année à l'autre (en raison des conditions climatiques). 1 105 entreprises industrielles employant 10 personnes et plus évoluent dans le secteur. 214 d'entre elles sont orientées totalement vers l'exportation.

Le tableau suivant résume la répartition du nombre d'entreprises :

**TAB./2 REPARTITION DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES
PAR ACTIVITES (SITUATION AU 23/01/2018)**

Activité	Entreprises T.E.	Entreprises A.T.E.	Total
Industrie des huiles et corps gras	30	297	327
Industrie des céréales et dérivés	10	306	316
Industrie des fruits et légumes	33	117	150
Industrie du lait et dérivés	2	37	39
Industrie du sucre et dérivés	4	43	47
Industrie des boissons	3	58	61
Entreposage frigorifique	91	107	198
Industrie du poisson	35	40	75
Industrie des viandes	-	31	31
Autres industries alimentaires	26	55	81

Source : API

NB. : Une même entreprise pouvant avoir plusieurs activités à la fois

Les entreprises, dont l'effectif est supérieur ou égal à 10, emploient 75 093 personnes (dont 17 971 pour les entreprises totalement exportatrices et 57 122 pour les entreprises ATE). Elles représentent ainsi 14 % de l'ensemble des emplois du secteur des industries manufacturières.

Le tableau suivant présente la répartition des emplois des entreprises agroalimentaires selon le régime pour les unités employant 10 personnes et plus:

TAB./3 REPARTITION DE L'EMPLOI PAR ACTIVITES (SITUATION AU 23/01/2018)

Activités	Entreprises T.E.	Entreprises A.T.E.	Total
Industrie des huiles et corps gras	1258	8674	9932
Industrie des céréales et dérivés	461	21922	22383
Industrie des fruits et légumes	2552	12460	15012
Industrie du lait et dérivés	29	6769	6798
Industrie du sucre et dérivés	133	5032	5165
Industrie des boissons	62	11447	11509
Entreposage frigorifique	11401	3580	14981
Industrie du poisson	2111	3650	5761
Industrie des viandes	-	3050	3050
Autres industries alimentaires	1918	5925	7843

Source : API

Le secteur compte 142 entreprises réalisées en partenariat (participation étrangère au capital). Les principales marques étrangères présentes en Tunisie sont : Coca-Cola, Danone, Candia, Yoplait, Mamie-Nova, Nestlé, Président, Heinz, Orangina, Nabisco, Als, Knorr, Maïzena, Reynolds, Chambourcy, Emmi,etc...

Le tableau suivant présente la répartition par nationalités des projets réalisés en partenariat:

TAB/4 RÉPARTITION DES PROJETS RÉALISÉS EN PARTENARIAT PAR ACTIVITÉS ET PAR NATIONALITÉS (SITUATION AU 23/01/2018)

Activités	France	Italie	Suisse	Grande-Bretagne	Autres	Total
Industrie des huiles et corps gras	1	5	1	-	13	20
Industrie des fruits et légumes	2	3	-	-	4	9
Entreposage frigorifique	3	5	1	2	7	18
Industrie du poisson	1	6	-	-	2	9
Industrie des céréales et dérivés	7	2	1	-	8	18
Industrie des boissons	5	1	1	-	10	17
Industrie du lait et dérivés	7	2	1	-	4	14
Industrie du sucre et dérivés	-	-	-	-	10	10
Industrie des viandes	2	-	-	-	4	6
Autres industries alimentaires	3	3	2	2	11	21

Source : API

NB : une même entreprise pouvant avoir plusieurs activités à la fois

II.2. PRODUCTION ET VALEUR AJOUTEE

La valeur de la production de ce secteur est passée de 10 324 MTND en 2012 à 13 309 MTND en 2016, enregistrant un taux de croissance annuel moyen de 7%.

De même, la valeur ajoutée (prix du marché) du secteur qui était de 2 072 MTND en 2012 est passée à 2 620 MTND en 2016, soit un TCAM de 6%.

L'évolution de la valeur de la production et de la valeur ajoutée du secteur Agroalimentaire au cours des années 2012-2016 se présente comme suit :

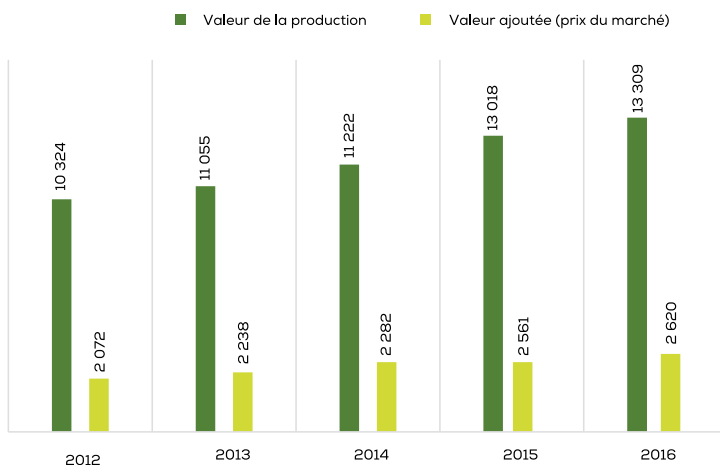
TAB./5 EVOLUTION DE LA VALEUR DE LA PRODUCTION ET DE LA VALEUR AJOUTEE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE (2012-2016)

UNITÉ : MTN D

Années	2 012	2 013	2 014	2 015	2016
Valeur de la production	10 324	11 055	11 222	13 018	13 309
Valeur ajoutée (prix du marché)	2 072	2 238	2 282	2 561	2 620
Taux de la valeur ajoutée	20%	20%	20%	19%	20%

Source : MDCI

FIG./1 EVOLUTION DE LA VALEUR DE LA PRODUCTION ET DE LA VALEUR AJOUTEE DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE (2012-2016)



II.3. INVESTISSEMENTS

Les investissements réalisés au cours des années 2012-2015 dans le secteur Agroalimentaire par activité sont présentés dans le tableau suivant.

TAB./6 EVOLUTION DES INVESTISSEMENTS (2012-2015)

Unité : MTND

Produits alimentaires	2012	2013	2014	2015
Huile et corps gras	64	76	78	80
Sucre et dérivés	23	26	33	33
Conserves alimentaires	67	76	79	80
Lait et dérivés	27	31	29	27
Boissons	37	42	44	45
Céréales et dérivés	34	36	36	37
Viandes	43	46	46	47
Autres produits	91	107	105	113
Total	386	440	450	462

Source : MDCI

L'analyse du tableau n°6 montre que la moyenne des investissements réalisés durant la période 2012-2015 est de 434MTND. Ces investissements ont concerné, d'une part, les activités classiques, telles que les boulangeries, les huileries, les entrepôts frigorifiques, les unités d'aliments composés pour bétail et l'augmentation des capacités, du lait et dérivés, de la transformation de la tomate, de la production des boissons gazeuses, des eaux minérales, de la production de conserves de poissons et, d'autre part, les nouvelles créations : eau minérale, conditionnement de l'huile d'olive, jus de fruits, conserves, plats cuisinés, charcuterie, fromagerie, biscuiterie, etc.

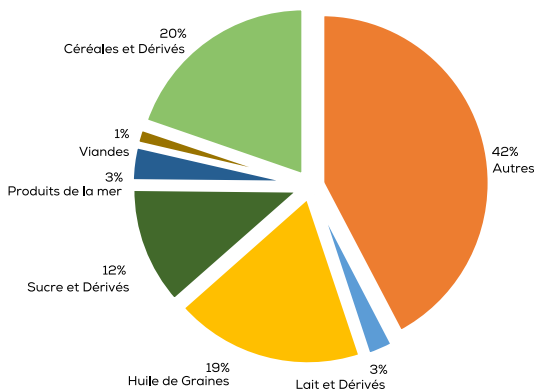
En 2016, les investissements réalisés dans le secteur agroalimentaire ont atteint les 552 MTND.

II.4. ECHANGES COMMERCIAUX

II.4.1. Importations

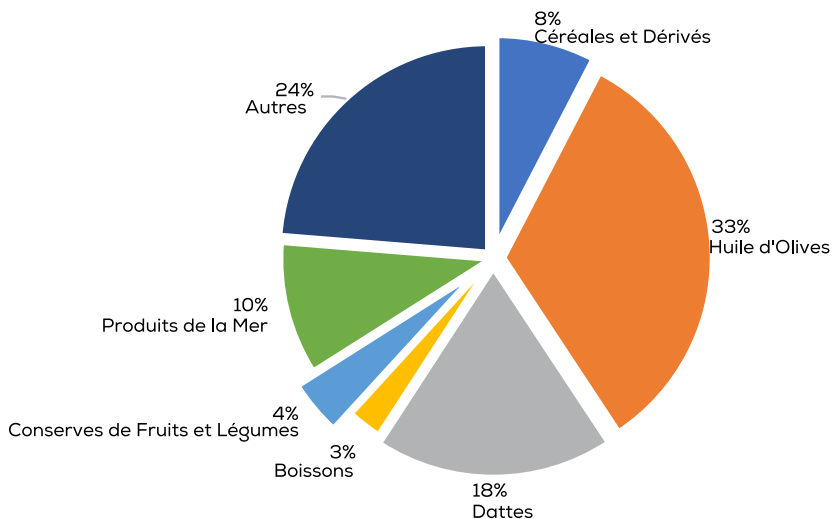
Les importations du secteur agroalimentaire totalisent 3 831 millions de dinars en 2016 contre 3151 millions de dinars en 2012, soit une augmentation de 17%. Les huiles de graines, le sucre et dérivés et les dérivés de céréales représentent en moyenne 73% des importations du pays.

FIG./2 REPARTITION DES IMPORTATIONS DES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES



II.4.2. Exportations

Les exportations du secteur sont passées de 2 065 millions de dinars en 2012 à 2 736 millions de dinars en 2016. En 2015, la valeur des exportations du secteur a atteint les 3 500 millions de dinars. La branche huile d'olive en constitue 33%, les produits de la mer 10% et les dattes 18%, et ce, pour l'année 2016.

FIG./3 REPARTITION DES EXPORTATIONS DES PRINCIPAUX PRODUITS ALIMENTAIRES
ANNEE 2016

II.4.3. Taux de couverture

En 2012, le taux de couverture a atteint 65 % contre respectivement 71 et 102% pour les années 2008 et 2009.

Le tableau suivant résume l'évolution des échanges commerciaux et du taux de couverture durant les années 2012-2016 :

TAB./7 EVOLUTION DES ECHANGES COMMERCIAUX DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE(2012-2016)

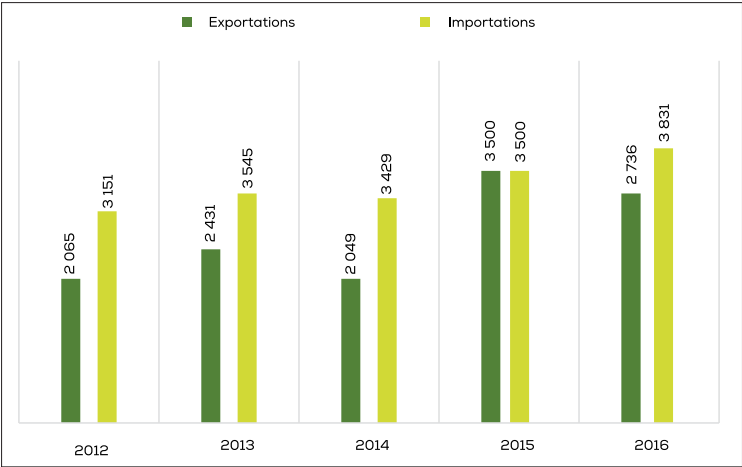
Unité : MTND

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Exportations	2 065	2 431	2 049	3 500	2 736
Importations	3 151	3 545	3 429	3 500	3 831
Taux de couverture (%)	52	46	60	100	71

Source : INS

FIG./4 EVOLUTION DE LA BALANCE COMMERCIALE ALIMENTAIRE (2012-2016)

UNITÉ : MTND



II.5. MISE À NIVEAU

Dans le cadre du programme de mise à niveau des entreprises industrielles, on a assisté depuis le lancement du programme et jusqu'à fin décembre 2017, à l'approbation par le COPIL de 676 unités agroalimentaires parmi les 812 qui ont adhéré au programme. Les investissements correspondants ont été de l'ordre de 1 974 millions de dinars, dont 160 millions comme investissements immatériels. Il est à noter que le total des entreprises du secteur des industries manufacturières approuvé par le COPIL, pour la même période, a été de 5 841 unités, nécessitant une enveloppe d'investissements de l'ordre de 10 401 MTND. Le secteur des IAA a ainsi contribué à près de 19% du total des investissements approuvés par le COPIL dans les industries manufacturières.

Le tableau suivant présente l'évolution des approbations des dossiers de mise à niveau réalisées dans le secteur des Industries Agroalimentaires:

**TAB/8 EVOLUTION DES APPROBATIONS DES DOSSIERS DE MISE A NIVEAU REALISEES
DANS LE SECTEUR DES IAA (2007-décembre 2017)**

Années	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nbre de dossiers	16	17	22	45	44	28	39	41	47	41	23
Investissements en MTND	43	60	144	101	172	67	155	98	177	165	70
Part annuelle du nombre de dossiers	7%	9%	8%	15%	13%	8%	10%	11%	12%	13%	13%

Source : Bureau de Mise à Niveau

II.6. NORMALISATION-CERTIFICATION

Développé en 1997 par une vingtaine de sociétés européennes opérant dans la grande distribution, le référentiel EurepGap (Euro Retail Produce) est devenu aujourd'hui une condition incontournable pour exporter des produits alimentaires sur le marché européen, l'objectif étant de protéger la santé du consommateur et sauvegarder l'environnement.

L'adoption de ce référentiel au niveau de la production tunisienne se présente comme une obligation sans alternative pour continuer d'exporter sur le marché européen, qui est la principale cible des exportateurs tunisiens.

Les entreprises, opérant dans le secteur des industries agroalimentaires non certifiées et ne répondant pas aux standards internationaux de qualité, courraient des risques réels.

Les exigences des consommateurs pour une alimentation saine ont amené à développer les systèmes de management de la qualité et de la sécurité alimentaire, connus sous le nom, systèmes HACCP.

En 2001, l'organisme ISO a développé un nouveau standard international au niveau des systèmes de management de la sécurité alimentaire. Il s'agit du système référentiel international de certification ISO 22000. Ce standard vise à définir les exigences de management de la sécurité alimentaire dans le monde entier et qui couvre tous les besoins du consommateur et du marché. Il constitue un atout de taille pour les exportateurs tunisiens.

Egalement, le système de la traçabilité est une nécessité qui s'impose aujourd'hui. La directive européenne 178/2002 relative à la traçabilité des produits définit cette notion comme étant « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

En interdisant l'accès aux marchés européens de tous les produits non conformes aux règles de la traçabilité, la directive européenne protège à la fois le marché et le consommateur. Un système qui, pour certains, est une chance, alors que pour d'autres, il serait un grand handicap.

Pour l'entreprise tunisienne, il s'agit donc d'une nouvelle exigence aux côtés de la qualité, des prix compétitifs et de la maîtrise des circuits de distribution, et cela se traduit bien entendu, par un investissement supplémentaire qui se répercute sur le prix final.

La certification des entreprises du secteur agroalimentaire est répartie comme suit :

ISO 9001	124
ISO 9002	9
ISO 14001	22
ISO 22000	107
HACCP	65
OHSAS	9
OHSAS 18 001	6

Il est à noter qu'une seule entreprise peut avoir un ou plusieurs certificats

III CARACTERISTIQUES PAR BRANCHES

III.1. HUILE ET CORPS GRAS



III.1.1. Présentation de la branche huile d'Olive

La trituration des olives est assurée, aujourd'hui, par 1 750 huileries. Le parc de trituration a ainsi enregistré une nette croissance en passant de 1 180 unités en 1991 et 1 441 unités en 1998.

Il est à noter, également, qu'environ la moitié des huileries sont, aujourd'hui, équipées d'un système continu, ce qui constitue une véritable rénovation du parc qui n'en comptait pas plus de 15% en 1998.

Par ailleurs, la capacité théorique de trituration (tous systèmes confondus) a connu, également, une évolution remarquable, en passant de 19 250 T/24h en 1993, à 22 620 T/24h en 1998, pour atteindre, aujourd'hui, 34 000 T/24h.

L'augmentation de la capacité, qui a engendré une réduction de la durée d'attente des olives, ainsi que la modernisation des équipements, ont permis une amélioration sensible de la qualité moyenne des huiles d'olive, atout essentiel pour l'exportation.

III.1.2. Evolution de la production de L'huile d'olive

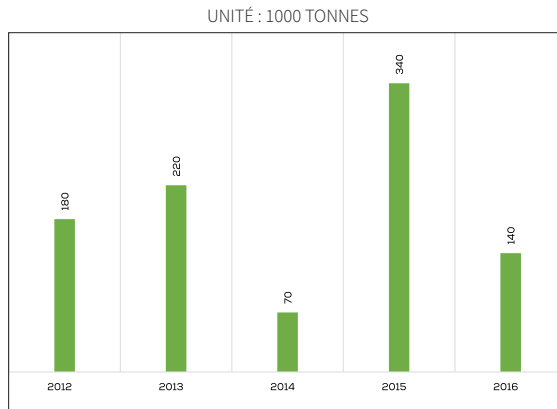
L'évolution de la production de l'huile d'olive durant les cinq dernières années se présente comme suit :

TAB./9 EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE L'HUILE D'OLIVE (2012-2016)

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Production (1000 tonnes)	180	220	70	340	140

Source : MDCI

FIG. /5 EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE L'HUILE D'OLIVE (2012-2016)



On peut distinguer deux phases différentes concernant la collecte de l'huile d'olive :

1. une première phase allant de la campagne 85/86 à celle de 93/94. Au cours de cette période, les quantités d'huile collectées par l'ONH ont représenté une moyenne de plus de 65% de l'ensemble de la production nationale. Le reste était écoulé sur le marché local.
2. une deuxième phase à partir de la campagne 94/95, au cours de laquelle la part des quantités d'huile collectées par l'ONH n'a pas dépassé une moyenne de 23% de l'ensemble de la production. Au cours de cette même période, les quantités collectées par l'office ont atteint, pendant trois campagnes successives (de 2000 à 2003), des niveaux très faibles (moins de 300 tonnes au cours de 2001/2002 et 2002/2003).

Cette chute observée au niveau de la part des quantités collectées par l'ONH pourrait s'expliquer principalement par :

- l'ouverture du secteur à la concurrence, et ce, suite à la promulgation du décret du 23 mai 1994 définissant notamment les conditions de commercialisation de l'huile d'olive tunisienne par des personnes physiques et morales. Cette décision a mis fin à la situation de monopole qu'occupait l'ONH jusqu'à la date sus mentionnée.
- La politique de prix pratiquée par l'ONH après la libéralisation du secteur qui s'est caractérisée par un manque de flexibilité pour pouvoir concurrencer les opérateurs privés.

Actuellement, plus de 120 opérateurs privés ont été agréés pour l'exercice de la fonction d'exportateur d'huile d'olive.

Pour le marché de l'huile d'olive tunisien, nous pouvons distinguer trois niveaux de prix :

- **un prix à la production** : il s'agit d'un prix minimum que garantit l'Office National de l'Huile aux producteurs qui, pour une raison ou une autre, n'ont pu avoir une meilleure offre que celle de ce

minimum garanti pour écouler leur production. Deux prix sont alors annoncés, dont un qui concerne la qualité extra, et l'autre pour la lampante.

- **un prix commercial ou de marché**: il s'agit du prix réel pratiqué par l'ONH pour acheter l'huile d'olive auprès des producteurs. Jusqu'à la campagne 2000-2001, l'ONH pratiquait un prix fixe durant toute la campagne. Durant la période 2001-2003, l'ONH a introduit plus de souplesse dans sa politique d'achat, en adoptant des prix mensuels variables selon les cours du marché international. A partir de la campagne 2003-2004, l'Office a adopté une nouvelle politique de prix assimilable à celle des opérateurs privés afin de remédier aux problèmes de collecte qu'il a dû rencontrer dans les campagnes précédentes.

- **Observatoire national des prix à l'export** : son rôle consiste à contrôler les prix pratiqués à l'export et à éviter que certains opérateurs appliquent, pour des raisons diverses, des prix « bradés » qui risquent d'avoir une incidence négative sur la valorisation des exportations tunisiennes de manière générale. Il est à noter que les interventions de l'observatoire sont de moins en moins fréquentes avec l'évolution de la maturité du secteur privé d'exportation de l'huile d'olive.

Les conditions de la campagne 2015/2016 sont nettement moins favorables que celles de 2014/15 avec une production locale de 140 milles tonnes d'huile soit près de 60% de moins par rapport à la campagne précédente. Les prix de vente des olives à huile ont enregistré une tendance haussière variant de 1.400 DT à 2.000 DT en février 2016 contre respectivement 0.900 DT et 1.300 DT durant la même période de 2015. Le souk municipal de Gremda a fermé ses portes à la mi- février soit deux mois plus tôt que la campagne écoulée. Les quantités d'olives qui y ont transité ont diminué de 69% passant de 22 milles tonnes en 2015 à 6.8 milles tonnes jusqu'à la date de fermeture du souk. Les prix des olives ont augmenté passant de 1.000 DT à 1.600 DT pour les prix minimum et de 1.450 DT à 2.100 DT pour les prix maximum. Concernant le commerce extérieur on enregistre le retour de l'Espagne et de l'Italie sur le marché mondial avec des productions respectives de 1300 milles tonnes et 350 milles tonnes d'huile d'olive. Avec sa production de 140 mille tonnes la Tunisie ne devrait elle pas focaliser ses efforts sur un marketing fondé sur la différenciation de qualité et la valorisation via des signes officiels de qualité. Dans cette perspective, l'huile d'olive tunisienne serait labélisée, un label qui, selon un cahier de charge strict (CTAA), garantirait un système de traçabilité complet et fiable. D'ailleurs, pour une meilleure promotion de l'huile d'olive, le Ministère de l'Agriculture des Ressources Hydrauliques et de la Pêche a établi un plan de développement sur la période 2016 – 2020 qui viserait une production annuelle moyenne de 230 milles tonnes, et un élargissement de l'olivieraie nationale de 100 milles hectares dont 25% en irrigué.

95% de nos exportations en huile d'olive sont concentrés sur l'Italie et l'Espagne. Le reste, (5%), est réparti sur les USA, la France, la Belgique, la Suisse.

90% de nos exportations se font en vrac, et 10% en conditionné.

L'Union Européenne accorde à la Tunisie un quota d'exportation de 56 700 tonnes.

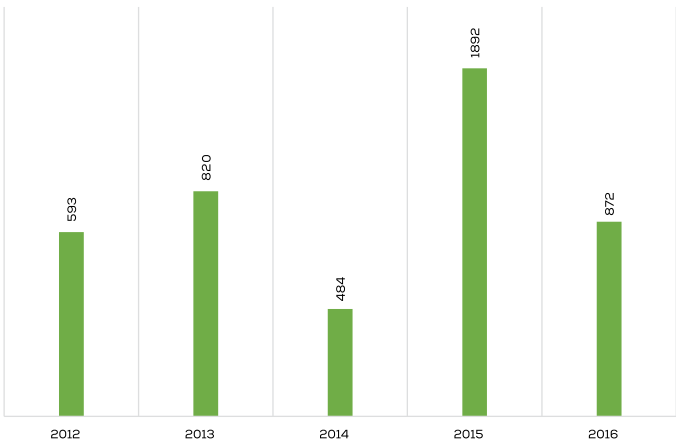
L'évolution des exportations tunisiennes en matière d'huile d'olive sur la période 2012-2016 se présente comme suit :

TAB./10 EVOLUTION DES EXPORTATIONS DE L'HUILE D'OLIVE (2012-2016)

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Quantité (1000 tonnes)	160	151	93	249	113
Valeur (MTND)	593	820	484	1 892	872

Source : INS

FIG./6 EVOLUTION DES EXPORTATIONS D'HUILE D'OLIVE (2012-2016) EN MILIONS DE DINARS



En 2012, ces exportations ont atteint un volume de 160 000 tonnes pour une valeur de 593 MTND enregistrant, ainsi, une croissance de plus de 40% en termes de quantités et 30% en termes de valeurs, par rapport à 2011.

Nous constatons, à l'examen du tableau précédent, qu'il existe une fluctuation au niveau du volume des exportations (respectivement de la valeur des exportations) d'une année à l'autre. Cette fluctuation est principalement générée par les aléas de la production agricole.

Plus de 80% des exportations sont réalisés par l'huile vierge extra et l'huile lampante.

La part de chaque catégorie dépend de la qualité des huiles collectées dans chaque campagne. Cette dernière est assujettie à plusieurs facteurs climatiques et techniques, allant de la phase de cueillette jusqu'au stockage des huiles.

Néanmoins, au cours des deux dernières campagnes, nous avons assisté à une amélioration et une stabilisation de la part de l'extra, ce qui pourrait refléter une meilleure maîtrise des aspects techniques influant sur la qualité de l'huile.

A l'image de la production, les exportations de l'huile d'olive affichent des grandes fluctuations. L'année 2015 a enregistré un record jamais atteint en matière d'exportations de l'huile d'olive qui ont avoisiné les 2 Milliards de dinars en valeur et 312 Mille tonnes en quantité.

Les exportations ont été composées à hauteur de 73% en quantité par la qualité extra-vierge sur la moyenne des 5 dernières années. Cette part n'était que de 32% entre 1999 et 2003. Cela témoigne de l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive tunisienne exportée.

5 marchés représentent près de 90% des exportations tunisiennes :

L'ITALIE : 38% | L'ESPAGNE : 23% | L'USA : 19% | LA FRANCE : 5% | LE CANADA : 3%

Pour l'Italie, l'Espagne et à moindre échelle les Etats Unis, les exportations sont réalisées en vrac et sont destinées à la mise en bouteille sur place après coupage (mélange) avec d'autres huiles européennes. En effet, l'huile d'olive tunisienne est utilisée dans la composition des plus grandes marques mondiales en association à d'autres huiles.

III.1.3. Extraction de l'huile de grignons

Implantation des unités

Au cours des années 70, il y avait 22 unités d'extraction de l'huile de grignons d'olive. Il n'en subsiste qu'une dizaine d'unités fonctionnelles implantées pour la plupart au Sahel (Sousse, Monastir et Mahdia) et à Sfax, avec une capacité installée de l'ordre de 2.000 tonnes/jour.

Production de l'huile de grignons

Les unités d'extraction acquièrent de préférence les grignons des huileries traditionnelles, étant moins épuisés, et qui peuvent donner jusqu'à 2% d'huile de grignons.

Les produits issus de l'extraction sont les grignons épuisés et l'huile de grignons, destinés, soit à d'autres industries (savonnerie par exemple), soit, après raffinage, au mélange à l'huile d'olive vierge ou à l'huile de graines.

Au cours des 5 dernières années, la production moyenne d'huile de grignons d'olive est de l'ordre de 5000 tonnes:

III.1.4. Raffinage des huiles

Le pays dispose actuellement de 13 unités de raffinage d'huile, ayant une capacité globale de 900 tonnes/jour, soit 270.000 tonnes par an. Le taux moyen d'utilisation de cette capacité est de 60% environ.

Les huiles soumises au raffinage peuvent être des huiles d'olive vierges (de qualité lampante), des huiles de grignons d'olive et des huiles de graines locales (huile de colza) ou des huiles de graines

importées à l'état brut.

Les produits obtenus sont les huiles raffinées correspondantes : les huiles d'olive raffinées, les huiles de grignons raffinées et les huiles de graines raffinées.

Les huiles raffinées sont conditionnées, soit en bouteilles en verre ou en plastique, soit en bidons métalliques. Les huiles raffinées, destinées au mélange, sont logées en fûts métalliques.

III.1.5. Le conditionnement des huiles

Implantation des unités

Le conditionnement de l'huile d'olive pour la consommation locale et l'exportation, et de l'huile de graines pour la consommation locale est réalisé dans environ 35 unités, d'une capacité globale de 115.000 tonnes/an environ. Les unités spécialisées dans le conditionnement d'huile d'olive sont au nombre de 24, représentant une capacité installée de l'ordre de 15.000 tonnes/an faiblement exploitée.

Emballage

Les emballages utilisés sont la bouteille en verre et le bidon métallique. La contenance de la bouteille est généralement d'un litre et les bidons de 1 à 5 litres d'huile, ou en poids sensiblement équivalents libellés en kg ou en mesure anglo-saxonne.

Pour les exportations de l'huile d'olive conditionnée, l'année 2007 a constitué un vrai tournant avec l'adoption d'une stratégie visant à développer sa part dans les exportations globales. En effet, jusqu'à 2005/2006, l'huile d'olive conditionnée représentait moins de 1% des exportations. Le FOPRHOC a été le principal instrument de cette stratégie avec les incitations octroyées aux exportateurs de l'huile d'olive conditionnée.

La part de l'huile d'olive conditionnée est passée de 0,7% en 2006 à une moyenne de 10% entre 2011 et 2013. En 2014 et avec la baisse des exportations globales de l'huile d'olive, la part du conditionnée a dépassé même les 20%. Par contre en 2015 et avec le record d'exportation, l'huile d'olive conditionnée a représenté environ 5%. Néanmoins, il est important de signaler qu'en tonnage les exportations de l'huile d'olive conditionnée ne cessent de croître atteignant 21 000 T en 2014.

Ces exportations de l'huile d'olive conditionnée sont assurées par une quarantaine d'opérateurs dont moins d'une dizaine qui font plus de 80% des ventes. Les principaux marchés ciblés sont les Etats Unis, La France, l'Arabie Saoudite, la Russie, les Emirats et la Chine.

En termes de prix, l'huile d'olive conditionnée permet de générer une marge additionnelle variant entre 30% et 50% du prix du vrac selon les années.

III.1.6. La margarine et la graisse végétale

Il existe en Tunisie 4 unités qui produisent des graisses végétales et des margarines (à tartiner ou pâtisseries).

La production moyenne, sur les 05 dernières années, de margarines et graisses végétales a atteint les 80 000 tonnes due au lancement de nouveaux produits qui ont remplacé, en partie, le beurre dans la consommation des ménages.

III.1.7. Perspectives de développement

Il existe d'importantes potentialités de valorisation de l'huile d'olive tunisienne. Plusieurs initiatives ont été prises pour favoriser l'essor du secteur. En effet, une stratégie de développement de la branche a été adoptée et a permis de réaliser rapidement un certain nombre d'objectifs, tels que :

- l'augmentation du quota d'exportation vers l'UE de 46 000 à 56 000 tonnes en 2005 ;
- des possibilités au secteur privé de commercialiser sur le marché de l'UE, 4 000 tonnes d'huile d'olive conditionnée « biologique » et comportant l'origine tunisienne ;
- la suppression des taxes à l'exportation sur l'huile d'olive qui était supportée par les opérateurs privés.

Un fonds de promotion de l'huile d'olive conditionnée a été mis en place. Ce fonds, alimenté d'ores et déjà par un pourcentage de 0,5% de la valeur des quantités exportées en vrac, commence à prendre forme et à arrêter ses programmes d'action.

La mission de ce fonds est claire : résoudre définitivement le problème du vrac en créant un label pour l'huile d'olive tunisienne conditionnée, en explorant de nouveaux marchés : Chine, Inde, Russie, et en défendant une grande qualité.

Lors de la nouvelle stratégie du secteur agroalimentaire, il a été principalement décidé la création d'un prix national pour la meilleure huile d'olive conditionnée, la création d'un consortium d'exportation d'huile d'olive conditionnée et d'un label qualité et la mise en œuvre en collaboration avec l'Agence de Promotion des Investissements Extérieurs d'un programme de démarchage des principales sociétés multinationales en vue de les inciter à investir en Tunisie.

III.2. CEREALES ET DERIVES



III.2.1. Présentation de la branche

La transformation des céréales et dérivés est une activité importante du secteur agroalimentaire, dans la mesure où elle traite un produit de première nécessité et procure de nombreux emplois.

Il est à remarquer que l'activité de cette branche est en évolution constante quelles que soient les performances de l'agriculture, puisque le déficit céréalier éventuel causé par les années de sécheresse est, de toute façon, comblé par l'importation.

• Unités de première transformation : minoterie-semoulerie

Il existe actuellement 28 moulins dont seulement 23 en activité (les entreprises en arrêt souffrent de difficultés financières et d'endettements auprès de l'OC et ne peuvent s'approvisionner en blés), contre 21 en 1994, d'une capacité de transformation de 110.000 quintaux/jour, soit près de 33 millions de quintaux par an, sur la base de 300 jours de travail contre 18 millions de quintaux au début des années 90, soit un quasi doublement des capacités en 10 ans. Ces unités approvisionnent un marché local dont le niveau de consommation tend à plafonner au niveau de 20 millions de quintaux. Cela se traduit par des taux d'exploitation moyens inférieurs à 60% de la capacité actuelle de production. Les minoteries emploient environ 2.500 personnes, avec un taux d'encadrement de 10%.

Sur les 23 en activité, 19 sont situées sur le littoral à proximité des trois grands ports du pays. La répartition géographique des 28 entreprises sur le territoire tunisien est comme suit :

- 10 unités dans la région du Grand-Tunis
- 4 unités dans la région de Sousse
- 3 unités dans la région de Sfax
- 3 unités dans la région de Gabès
- 8 unités chacune dans les gouvernorats de Nabeul, Béja, Jendouba, Gafsa et Kasserine, Zaghuan et le Kef

Au niveau du type de transformation, on distingue :

- 19 unités qui sont à production mixte (minoteries-semouleries)
- 7 unités sont des minoteries qui transforment le blé tendre seulement
- 2 unités sont des semouleries transformant uniquement du blé dur

L'unité de Sfax fait la transformation de l'orge pour l'alimentation humaine.

En effet, durant les trois dernières années, les minoteries et semouleries de Sousse et de Tunis ont trituré 68% du blé transformé en Tunisie. Les 4 unités du gouvernorat de Sousse ont trituré plus de 34% du total national. Le Grand-Tunis avec ses 10 unités vient en deuxième position avec 33,8% du blé transformé.

• Unités de deuxième transformation

- Boulangeries :

Le pays compte actuellement 2686 boulangeries effectivement actives réparties, depuis février 2011, en deux catégories. La première catégorie « A » regroupe 2091 boulangeries qui se spécialisent dans la fabrication du gros pain et la catégorie « C » est formée par 595 boulangeries qui ont choisi de produire seulement les pains en baguettes.

Pour la plupart des boulangeries, il s'agit d'unités qui produisent du pain destiné principalement à l'utilisation ménagère ou assimilée (collectivités, restauration,...). Toutefois, un petit nombre qualifié de boulangeries industrielles proposent des produits plus « sophistiqués » tels que :

- Les pains industriels destinés aux collectivités, hôtellerie, restauration collective
- Les pains coupés ou en tranches sous emballage
- Le pain grillé
- Le pain semi-cuit

Les boulangeries transforment mensuellement environ 507 000 qx de farine dont 73% par celles de la catégorie « A » et 27% par celles de la catégorie « C ».

Les boulangeries bénéficient selon leur catégorie d'une marge de panification fixée et suivie par le Ministère du Commerce. Cette marge servira pour la rémunération des intrants nécessaires à la préparation et la cuisson du pain et assurera une marge bénéficiaire pour le boulanger. La dernière révision de cette marge a eu lieu le 18 juillet 2010 et a été fixé à 57,714 et 74,712 Dinars par quintal de farine respectivement pour les boulangeries de la catégorie A, et C. Sachant qu'un quintal de blé permettra de produire 559 baguettes ou 308 gros pains, cette marge représente 67% du prix de la baguette et 75% du prix de gros pain. Autrement dit, la farine compensée représente seulement 33% et 25% des prix administrés de la baguette et du gros pain respectivement.

La qualité du pain obtenu dépend en partie de la qualité de la farine et donc de la qualité du blé. Très peu de travaux au sein des structures de formation et de recherche ont abordé de manière systématique cet aspect.

La qualité du pain, qui dépend aussi des ingrédients utilisés et des procédés de fabrication, soulève encore des problèmes liés à :

- Une insuffisance dans la prise en considération du facteur qualité dans la fabrication du pain qui a une incidence directe sur la conservation d'où le gaspillage. (Évalué à plus d'un million de quintaux, soit 35 millions de dinars par an)

- Un manque de formation des cadres qui ont en charge ce secteur, dû à l'absence de structures d'interface entre la recherche et la formation d'une part et le secteur productif de l'autre.

La formation professionnelle dans le domaine de la boulangerie en collaboration avec les structures de formation est une nécessité dont dépend le développement du secteur.

Par ailleurs, un programme de recherche sur les aspects de la qualité et des techniques de transformation du pain doit être lancé en collaboration avec les industriels.

La production de pains frais autres qu'artisanaux n'a fait qu'augmenter à un taux d'accroissement relativement constant de l'ordre de 1% légèrement en dessous du taux d'accroissement de la population estimé à 1,3%. Cette différence de taux se traduira par une consommation par habitant décroissante. La capacité de panification installée excède largement les besoins du marché, l'un des problèmes de ce maillon de la filière est la multiplication des boulangeries dans un marché où la demande est inélastique. La saturation du secteur par les agréments donnés chaque fois malgré l'avis contraire formulé par les représentants régionaux siégeant en commission en est la cause. Par ailleurs, de l'avis de la chambre syndicale des boulangers, depuis janvier 2011, plusieurs boulangeries anarchiques se sont installées sans autorisation.

La loi en vigueur stipule que les autorisations sont accordées à toute personne titulaire d'une carte professionnelle par une commission composée de représentants du gouvernorat, des ministères de l'agriculture, du commerce et des affaires sociales, ainsi que de la protection civile et du syndicat de la branche. La commission étudie l'emplacement et évalue le nombre des habitants à approvisionner avant d'accorder l'autorisation. Depuis 2009, les autorisations ne sont accordées que pour la production de petits pains (baguettes) et la quantité annuelle de la farine subventionnée à utiliser est fixée.

- Pâtes alimentaires et couscous :

Cette branche dénombre six entreprises en activité, elles sont toutes intégrées à des minoteries semouleries. En effet, il s'agit d'une activité très capitalistique avec des marges très faibles nécessitant une taille critique très importante pour être rentable. Ainsi, il y a eu un phénomène de concentration par disparition très accentué.

Les unités en activité produisent en moyenne 66 000 tonnes de couscous et 255 000 tonnes de pâtes (dont 60% Pâtes courtes et 40% Pâtes longues).

Ces entreprises ont quasiment toutes réalisé des investissements importants de modernisation et d'extension. Neuf programmes de mise à niveau d'entreprises de pâtes alimentaires ont été approuvés et exécutés depuis le démarrage du PMN pour un montant d'investissement 57,4 MD. La branche s'est trouvée ainsi dans une situation de surcapacité de production (25% pour les pâtes et 12% pour le couscous) malgré les percées à l'exportation vers les marchés limitrophes et africains.

Ces unités procurent environ 1.000 emplois permanents (700 pour la production de pâtes alimentaires et 300 pour la fabrication de couscous).

La fabrication de pâtes fraîches, dans certains établissements artisanaux, du type traiteur et pizzeria, est en développement.

- Les biscuiteries

La branche de la biscuiterie compte treize unités industrielles. Ces unités sont réparties sur tout le territoire comme suit :

TAB./11: RÉPARTITION DES BISCUITERIES PAR RÉGION

Gouvernorats	Nbre	Nom de l'entreprise
Grand-Tunis	7	SOTUBI, BISCOP, BISC-BEN SEDRINE, BISC-AZAIEZ, L'APPETISSANTE, Sté Biscuiterie Méditerranéenne, Ste WEST FOOD,
Bizerte	1	Biscuiterie EL ALIA,
Total-Compass	8	
Sfax	1	Sté ALIM-DU SUD,
Sousse	1	Sté-Nasrie-Ind-Pat
Gabes	1	Ste DABROUZ
Zaghouan	1	Ste Leader Bis-Medit
Gafsa	1	Ste MONALISA
Total	13	

La production de ces unités peut être subdivisée en 3 gammes selon l'aspect et la composition du produit fini :

- Biscuits secs à pâte sèche ou dure, fourrée et enrobée (60%)
- Biscuits à pâte liquide (30%)
- Biscuits à pâte molle aux œufs (10%)

La production de biscuits enregistre, ces cinq dernières années, une évolution modeste de l'ordre de 1,5% soutenue par une croissance du marché local et de la demande à l'export notamment vers les marchés limitrophes et africains. Quatre destinations absorbent 70% des exportations (Libye : 28%, Algérie : 25%, France : 15% et Italie : 3%).

La capacité annuelle de production de la branche est de 87 000 tonnes. Le taux d'utilisation de cette capacité est de l'ordre de 88%. L'essentiel de cette capacité 86% est contrôlé par les quatre plus grandes biscuiteries.

Le nombre d'emplois créés par cette branche est estimé à 2730 avec un taux d'encadrement moyen de l'ordre de 13%. (de 5 à 21%)

L'ouverture du marché à l'importation a incité un grand nombre d'entreprises à améliorer leur niveau ainsi que la qualité de leurs produits. Cette activité a tendance de se développer de plus en plus ; La SOTUBI associée à « LU » (Ex -Danone et racheté par Craft) se distingue comme le leader incontesté du marché avec une part avoisinant les 60%. D'autres entreprises ont été rachetées ou se sont associées récemment à des multinationales et sont en train de développer leur gamme et de renforcer leur position sur le marché. Il s'agit d'une branche très dynamique que ce soit sur le marché local ou à l'exportation avec un effort de communication et de développement très visible. Ainsi, plusieurs opportunités d'investissement pourraient se présenter dans cette branche que ce soit pour renforcer la capacité de production et/ou pour développer et lancer de nouvelles gammes de produits.

Six entreprises ont adhéré au PNM. Les dossiers approuvés sont au nombre de 16 avec un montant d'investissement de l'ordre de 94 MD. Toutefois, 13 opérations ont été réalisées par 6 entreprises (certaines ont bénéficié du 2 ou même trois opérations) . Le programme de mise à niveau de la branche a permis un développement remarquable au niveau de la technologie des équipements ce qui a engendré une nette amélioration sur le plan qualitatif et quantitatif. En effet, quatre unités sur les six bénéficiant du PMN ont mis sur place un SAQ certifié.

La pâtisserie industrielle est une branche de développement récente et les unités qui produisent du Cake sont au nombre de 11 et ont une capacité de production de l'ordre de 10 000 tonnes. La répartition de ces entreprises sur le territoire tunisien est comme suit :

TAB./12: REPARTITION DES PATISSERIES INDUSTRIELLES PAR REGION

Gouvernorats	Nbre	Nom de l'entreprise
Grand-Tunis	9	SOTUBI, Sté Amani, Sté GEPACO, Sté Charlotte, Sté Padela, Sté STUPAT, L'Appétissante, Sté GIGA, Général Cake,
Total-Compass	9	
Sfax	1	Sté GIPA
Sousse	1	Sté-MIMO
Total	11	

Grace au PMN (3 dossiers approuvés pour un montant d'investissement de 2,8 MD), la branche a connu un développement important au niveau de la qualité et de l'acquisition d'un haut niveau technologique.

-Industrie d'aliments pour enfants :

Cette activité nouvelle a tendance à se développer de plus en plus ; actuellement on compte deux unités de fabrication d'aliments pour enfants qui sont en concurrence avec les multinationales dans ce domaine.

Par ailleurs, les produits céréaliers pour petit déjeuner sont pénalisés par des droits de douane sur les matières premières et une TVA relativement élevés. Les services de l'Etat ne perçoivent pas les produits de ce secteur en tant que produits nutritionnels destinés au petit déjeuner, notamment pour les enfants, mais plutôt «comme des produits de luxe».

-Aliments concentrés

Le nombre d'Unité d'Aliment de Bétail (UAB) est de l'ordre de 182 unités localisées essentiellement dans les gouvernorats du Nord et du Sahel. La capacité de production totale de ces unités est de l'ordre de 2,12 millions de tonnes. 42% de cette capacité sont localisés dans les gouvernorats du Centre-Est et 30% dans le Nord-Est. Les unités dont la capacité dépasse 20 T/heure sont au nombre de 11. Le grand nombre des UAB (118) est d'une capacité qui ne dépasse pas 5 tonnes par heure.

Les UAB produisent en moyenne 1900 mille tonnes pour une capacité technique de production de 2118 mille tonnes soit un taux d'exploitation de l'ordre de 90% qui peut être considéré acceptable étant donné la variabilité de la demande et le taux d'intégration élevé de l'activité de production d'aliment de volaille et les unités d'élevage.

Le secteur des aliments de bétail a bénéficié depuis la hausse vertigineuse des prix des matières premières (fin 2007-début 2008) d'une révision à la baisse des droits de douane et taxes imposés à l'importation des matières premières comme suit :

- La réduction de la TVA de 6% à 0% pour le maïs, tourteau de soja
- La réduction des droits de douane de 17% à 10% puis à 7% actuellement pour le tourteau de soja
- L'exonération totale des droits de douanes pour les substituts du maïs
- L'alignement au tourteau de soja des droits de douanes pour les substituts du tourteau de soja
- L'exonération totale pour l'orge fourragère, le son de blé et les bouchons de luzerne.

Malgré la baisse des droits de douane, les prix des aliments composés connaissent une évolution importante qui s'est traduite par une augmentation des prix des aliments composés allant de 93 à 120% entre 2001 et 2013.

Le nombre d'emplois créés par la branche des aliments composés pour animaux est estimé à 2815 personnes.

III.2.2. Production de la branche

a) Minoteries et semouleries

La valeur moyenne de la production des différents produits de la filière trituration des blés durant les années 2014-2016 est de l'ordre de 1 195 millions de dinars.

b) Pâtes alimentaires et couscous

La valeur de la production des pâtes alimentaires et de couscous a évolué durant les dernières années, passant de 359 millions de dinars en 2014 à 397 millions de dinars en 2016.

c) Pains et Pâtisseries :

La valeur de la production de pains et pâtisseries a passé de 1034 millions de dinars en 2014 à 1087 millions de dinars en 2015, pour atteindre 1172 millions de dinars en 2016, soit un accroissement de l'ordre de 4%. La valeur ajoutée relative à cette branche est de l'ordre de 329 millions de dinars en 2016.

d/ La biscuiterie :

L'industrie de la biscuiterie en Tunisie compte une douzaine d'unités qui peuvent être subdivisées en 3 catégories selon l'aspect et la composition du produit fini :

- biscuits secs à pâte sèche ou dure, fourrée et enrobée ;
- biscuits à pâte molle aux œufs ;
- biscuits à pâte liquide.

La valeur de la production de biscuits a évolué de 182 millions de dinars en 2014 à 192 millions de dinars en 2015 pour atteindre 210 millions de dinars en 2016, soit une évolution de 5%. La valeur ajoutée se situe autour de 45 millions de dinars, en 2016.

e/ Aliments concentrés

La valeur de la production des aliments concentrés a évolué de 1047 millions de dinars en 2014 à 1097 millions de dinars en 2015 pour atteindre 1163 millions de dinars en 2016, soit une évolution de 2%. La valeur ajoutée se situe autour de 215 millions de dinars, en 2016

III.2.3. Investissements de la branche

Les investissements réalisés dans la branche des céréales et dérivés au cours des années 2 012-2 016 figurent dans le tableau suivant :

TAB./13 EVOLUTION DES INVESTISSEMENTS REALISES DANS LA BRANCHE CEREALES ET DERIVES (2012-2016)
UNITÉ : 1000 TND

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Céréales et dérivés	34 150	35 750	36 250	36 700	37 000

SOURCE : MDCI

III.2.4. Perspectives de développement de la branche

Au niveau du travail des céréales, il y a lieu de distinguer la 1ère et la 2ème transformation. Les usines de 1ère transformation assurent les besoins du pays en farine et semoule. Ces unités sont bien réparties sur le pays. Elles traitent les matières premières locales et importées, pour assurer l'autosuffisance.

Quant à l'industrie de 2ème transformation (unités de pâtes alimentaires et de couscous, biscuiteries, biscotteries et boulangeries), elle connaît un accroissement moyen de la consommation de 3,5% pour les produits de base, tels que les pâtes alimentaires, le couscous et le pain, et de 2% pour les autres produits : biscuit, biscotte, pâtisserie. Cette évolution, presque équivalente à l'accroissement démographique, est considérée comme modérée, et elle s'explique par la saturation du marché local.

Il est attendu que la branche d'activités des pâtes alimentaires et du couscous connaisse une augmentation de la production de 5% pour les pâtes et de 3% pour le couscous, étant entendu que les entreprises sont appelées à poursuivre leurs programmes de mise à niveau et à consolider les acquis en matière d'assurance qualité et le courant d'exportation développé au cours des dernières années.

La surcapacité doit être maîtrisée en optimisant l'exploitation des capacités disponibles.

Il est, en outre, prévu de :

- revoir la question de la politique des prix ;
- engager une étude sectorielle approfondie tendant à reconsidérer la gestion actuelle de la filière et à libéraliser par étapes ses différentes composantes ;
- généraliser la livraison en vrac des semoules destinées aux fabriques de pâtes et de couscous ;
- généraliser l'emballage perdu pour les autres livraisons ;
- maîtriser l'augmentation des capacités et les investissements en matière de création de nouvelles unités de production ;
- encourager les actions tendant à améliorer la qualité des produits ;
- encourager le partenariat et l'exportation

Il existe des perspectives de partenariat dans cette branche. Celui-ci concernera des produits non subventionnés, variés et à haute valeur ajoutée et pouvant être exportés (biscuiteries, pâtes spéciales, couscous prêt à l'emploi, etc.).

III.3 CONSERVES ALIMENTAIRES



III.3.1. Conserve de fruits et légumes

a/ Transformation des tomates

Production

La Tunisie est parmi les 10 premiers pays transformateurs de tomates dans le monde et occupe la sixième place au niveau des pays de l'AMITOM. En termes d'utilisation du DCT, la Tunisie occupe la première place à l'échelle mondiale, avec une consommation moyenne de l'ordre de 50 kg/an/hab. La même consommation ne dépasse pas 35 kg aux USA et 24 kg en Italie.

La conserve de tomate représente environ 90% de l'activité de conserve de légumes et de fruits, avec une moyenne annuelle de transformation, de l'ordre de 600 mille tonnes de tomates fraîches.

En termes de diversification, la production reste focalisée sur un seul produit, à savoir le DCT. D'autres variétés de produits, tels que le simple concentré de tomate, le triple concentré de tomate (32/36%), les tomates pelées, et autres produits dérivés de tomates (Ketchup, coulis de tomates, tomates séchées, tomates en poudre, sauces à base de tomate...) sont fabriqués à très faibles quantités.

La transformation en 2016 a été assurée par 24 unités parmi les 30 existantes. Les quantités traitées au terme de la campagne ont atteint 654 270 tonnes de tomates fraîches, avec une production de DCT de 102 170 tonnes.

Matières premières

Le tableau suivant présente l'évolution du secteur de la tomate d'industrie durant les années 2012 à 2016 :

TAB 14 : EVOLUTION DU SECTEUR TOMATE D'INDUSTRIE EN TUNISIE (2012 – 2016)

Campagne	2012	2013	2014	2015	2016
Production tomate fraîche (T)	1040 000	800000	950000	1255000	970000
Rendement (T/Ha)	50	53	53	62	63
Prix de cession (millime/kg)	115	130	130	147	147
Quantité transformée (T)	838 250	621757	718132	930000	654270
Production DCT (T)	134 250	96878	111060	134000	102170
Capacité de transformation (T/J)	33 640	31760	31100	31750	30350

SOURCE : GICA

Notons que l'utilisation de l'irrigation de goutte-à-goutte a commencé en 1995, avec seulement une superficie de 200 Ha, soit moins de 1% du total des superficies emblavées. Ce mode d'irrigation a permis de remédier à la faible productivité en portant le rendement de l'hectare de 22 t/ha en 1994 à 63 t/ha actuellement. Toutefois, ce rendement reste relativement faible si nous le comparons à celui des pays producteurs de tomate dans le bassin méditerranéen (exemple : Italie, France, Grèce, 70 t/ha).

Le prix de cession des tomates fraîches destinées à la transformation se situe à 147 millimes/kg. Ce niveau est aussi relativement élevé si nous le comparons à celui pratiqué dans certains pays, tels que la Turquie ou la Chine. Par ailleurs et compte tenu des subventions accordées aux agriculteurs en Europe, le prix de vente des tomates fraîches destinées à la transformation est sensiblement moins élevé que celui pratiqué en Tunisie.

Exportations

Pour l'export, à part quelques opérations ponctuelles sur d'autres pays, le marché libyen reste la seule destination des exportations tunisiennes du DCT. En effet, ce marché absorbe plus de 80% de la quantité exportée de DCT.

Les quantités exportées de DCT sont passées de 28 000 tonnes pour une valeur de 59 MTND en 2012, à 26500 tonnes et 54 MTND en 2016.

Les exportations sur l'UE sont quasiment négligeables et sont destinées principalement à la France. Parmi les raisons qui expliquent ces faibles exportations vers l'UE, nous citons :

- La plupart des pays européens sont transformateurs de tomates
- Les marchés européens sont peu utilisateurs de DCT et s'orientent vers des produits plus élaborés
- Le prix des matières premières reste plus compétitif en Europe, compte tenu des subventions accordées

b/ Harissa

La production et les exportations de l'harissa ont évolué positivement au cours des cinq dernières années.

TAB 15 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE L'HARISSA (2012 – 2016)

UNITÉ : TONNE

Année	2012	2013	2014	2015	2016
Production de l'harissa	30 000	33 400	34 000	30 000	29 000

SOURCE : GICA / MDCI

La production de l'harissa s'est située à 29 000 tonnes en 2016 contre 30 000 tonnes en 2012. La production de l'harissa industrielle est à base de piment rouge à l'état frais dont la disponibilité au stade agricole conditionne de manière importante les quantités fabriquées au niveau industriel. Le rendement industriel est de l'ordre de 2 à 2,2 kg de piment rouge frais pour 1 kg d'harissa.

Le rapport transformation / production agricole varie en général entre 10 et 14%, selon la disponibilité et le prix des piments frais.

En 2016, la transformation a été assurée par 24 unités ayant une capacité de transformation totale de l'ordre de 1.000 tonnes/ jour.

c/ Autres conserves de légumes

Les principaux produits concernés par cette activité sont le petit pois et le haricot. La production moyenne des autres conserves de légumes a atteint les 2 000 tonnes.

La production de petits pois et des haricots, constituant les principaux produits de la branche, a enregistré une régression au cours des dernières années pour les raisons suivantes :

- La concurrence des produits importés : en effet, les quantités importées de ces produits ont avoisiné les 940 tonnes ces 5 dernières années. Ces produits restent compétitifs sur le marché tunisien malgré des droits de douane élevés de l'ordre de 73%.
- L'indisponibilité des matières premières à des prix compétitifs. Sur ce plan, l'industrie des conserves est concurrencée par la consommation en frais.
- L'orientation, en général, du consommateur tunisien vers les produits frais.

d/ Conserves de fruits

Il existe trois unités spécialisées dans la production de conserves de fruits. 29 autres unités traitent les fruits en tant qu'activité secondaire. La capacité théorique de l'ensemble de ces unités est de l'ordre de 21.000 tonnes par an. Les principaux fruits concernés par la transformation sont le coing (30%), la fraise (25 %), l'abricot (20%) et la figue (12%). Le reste est constitué de la pomme, de la pêche, de l'orange, etc.

TAB./16 EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE CONSERVES DE FRUITS (2012-2016)

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Coings	2800	3200	3000	3500	3500
Fraise	2200	2550	2900	3100	2900
Abricot	2000	2100	2300	2900	2300
Figue	1400	1500	1400	1800	2000
Autres (agrumes, pommes,...)	1000	1400	1700	1900	2450
Total	9400	10750	11300	13200	13150

SOURCE : MDCI

La transformation des fruits est axée sur la production des confitures. Près de 90% du tonnage produit sont emballés dans des boîtes métalliques. Le reste est conditionné dans des bocaux en verre. L'année 2016 a enregistré une production de confitures de fruits de l'ordre de 13 150 tonnes pour une valeur de 47 millions de dinars.

III.3.2. Semi-conserves de légumes

La transformation des semi-conserves est assurée par 27 unités industrielles. La capacité de transformation est estimée à 14.500 tonnes par an. Elle correspond à la capacité des unités industrielles de transformation d'olives de table.

Les principaux produits sont les olives de table et en plus petites quantités les piments, les variantes (macédoine de légumes), les cornichons, les câpres, les citrons, etc.

Le secteur industriel représente environ 40% de la production d'olives de table. Plus de 10.000 tonnes d'olives sont traitées par le secteur artisanal.

III.3.3. Conserve de poissons

a/ Sardine

La moyenne des quantités de conserves de sardines produites au cours des 5 dernières années se situe à 7 000 tonnes par an. En 2016, 14 unités ont produit 5570 tonnes de sardines en conserves pour une valeur de 42 Millions de Dinars.

Nous présentons, dans le tableau ci-dessous, l'évolution des quantités de sardines traitées sur la période 2012-2016 :

TAB 17 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE CONSERVES DE SARDINES (2012- 2016)

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Quantités en tonnes	8 790	6 560	7 210	7 440	5 570

Source : MDCI

L'insuffisance des matières premières reste la principale contrainte pour développer la production des sardines en conserves. En effet, plusieurs unités ont une activité très irrégulière à cause de ce problème.

Les exportations de sardines sont faibles et se sont limitées à 7000 tonnes durant les 05 dernières années. Cela est dû à la faible compétitivité de l'industrie tunisienne sur les marchés internationaux face à des concurrents, tels que le Maroc. Ce pays est doté d'un potentiel concurrentiel important en termes d'économie d'échelle lui permettant de détenir près de 50% des exportations mondiales de conserves de sardines.

b/ Thon

La capacité installée de transformation de thons avoisine les 181 tonnes/jour. Les matières premières sont constituées à plus de 95% par le thon importé. En effet, une grande partie du thon rouge tunisien est exportée en frais vers des pays comme le Japon.

TAB 18 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE THON (2012 – 2016)

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Quantités en tonnes	6 510	5 070	5 490	5 560	7 170

SOURCE : MDCI

III.3.4. Congélation des produits de la mer

Cette branche regroupe 45 unités qui traitent principalement les crustacés et les céphalopodes. L'activité de ces entreprises est exclusivement orientée vers l'exportation.

Les exportations par types de produit ont connu des fluctuations au cours des dernières années à cause de l'irrégularité des approvisionnements. Cela est dû aux facteurs suivants :

- La prolifération du nombre d'unités : en effet, si les statistiques officielles dénombrent 45 unités, les opérateurs estiment que le nombre d'unités intervenant dans le secteur dépasse largement les 70. Cette prolifération a eu lieu alors que les quantités pêchées ont enregistré une stagnation.
- La limitation des zones et des durées de la pêche dans certaines régions. Ce choix a été fait pour permettre le repeuplement de la faune.
- Les conditions climatiques qui ont un impact sur la disponibilité des différentes espèces.
- L'Italie et l'Espagne détiennent près de 90% des exportations tunisiennes des produits de la mer congelés. En effet, il s'agit de deux marchés traditionnels où la consommation de ces produits est fort développée.
- Malgré des prix nettement plus chers, les produits tunisiens arrivent à s'imposer sur les marchés européens grâce, notamment, à leurs qualités gustatives qui les placent dans le créneau de la haute gamme du marché. En effet, des pays comme le Maroc, le Mozambique et certains pays de l'Amérique

latine et de l'Asie proposent des prix 30 à 70% moins chers que ceux des produits tunisiens.

III.3.5. Perspectives de développement de la branche des conserves

Double concentré de tomate :

Vu le manque de compétitivité de la Tunisie en termes de coût, il est difficile de prévoir un positionnement de nos industriels en tant que fournisseurs du DCT ou du TCT pour les deuxièmes transformateurs mondiaux.

Néanmoins, il est possible que certains de ces derniers soient intéressés par une implantation en Tunisie (partenariat, sous-traitance...) pour éviter les importations de la MP (de Chine) et ainsi mieux contrôler les productions. Aussi, cela repose sur l'aptitude de la Tunisie à améliorer ses coûts de revient, notamment pour les tomates fraîches, et, par conséquent, sa compétitivité.

Le maintien des barrières douanières sur les importations de DCT en Tunisie semble représenter un choix légitime et indispensable, compte tenu des mécanismes d'aides et de subventions directes et indirectes dont bénéficient les transformateurs étrangers.

Par contre, la Tunisie bénéficie d'une position de privilège pour maintenir et développer ses exportations du DCT en boîte vers des pays limitrophes et consommateurs tels que la Libye, l'Algérie et certains pays d'Afrique et du Moyen-Orient.

Produits plus élaborés à base de tomate :

Pour le marché local, le développement de ces produits devrait être visé dans une perspective à long terme. Compte tenu des habitudes culinaires caractérisant le marché tunisien, il est prématuré de cibler un développement significatif de ce marché et de mettre en œuvre des moyens importants (technique et marketing) pour atteindre rapidement ce changement dans les habitudes de consommation des Tunisiens.

Par contre, des expériences avec des moyens adaptés (production flexible, faible capacité...) pourraient trouver une place sur le marché. Cependant, pour des produits spécifiques, comme la salade méchouia, des opportunités de développement existent sur le marché local.

Par contre, des expériences avec des moyens adaptés (production flexible, faible capacité...) pourraient trouver une place sur le marché. Cependant, pour des produits spécifiques, comme la salade méchouia, des opportunités de développement existent sur le marché local.

Au niveau de l'export, il est très difficile de réussir en optant pour la commercialisation sous marque propre.

Les deux alternatives qui semblent opportunes à examiner sont :

- La commercialisation sous marque MDD.
- La sous-traitance de certaines gammes de produits pour le compte de multinationales, comme c'est le cas pour le DCT, la réussite de ce positionnement repose sur l'atteinte d'une meilleure compétitivité sur le plan prix.

Harissa :

Les opportunités de développement pour ce produit devraient se présenter au niveau des marchés à l'export.

En effet, les conserveurs tunisiens bénéficient jusqu'à présent d'une position de quasi monopole sur le marché international.

L'harissa tunisienne jouit aussi d'une notoriété sur les marchés consommateurs.

La stratégie de développement des exportations de ce produit devrait être basée sur les axes suivants :

- Valorisation du produit en mettant en place un système de labellisation permettant de le différencier par rapport aux concurrents éventuels.
- L'adaptation de l'offre tunisienne en termes de présentation et de maîtrise sanitaire par rapport aux exigences des marchés visés.

La mise en œuvre d'actions de communication et de promotion visant à mieux faire connaître le produit et à susciter une demande nouvelle.

Autres conserves de légumes (petits pois, haricots...) :

En l'absence d'une agriculture spécialisée et capable de fournir des matières premières à des prix et des qualités compétitifs, il sera difficile d'envisager une reprise de cette activité.

Par ailleurs, il est peu envisageable que cette activité trouve des débouchés à l'export, compte tenu de son manque de compétitivité et de l'existence de plusieurs firmes internationales qui contrôlent ce marché.

Conserves de fruits :

L'activité de transformation des fruits est aussi exposée à la contrainte de l'absence d'une agriculture spécialisée. Les approvisionnements de cette activité sont irréguliers et dépendent de la situation des productions agricoles (surabondance ou manque) et de la demande du marché du frais.

Les segments de confitures diététiques et bio constituent des pistes de réflexion à approfondir pour développer de nouveaux produits.

Semi-conserves :

Pour cette activité, plusieurs opportunités de développement sont possibles :

Pour le marché local :

- La réduction de la part de la commercialisation en vrac et l'introduction d'emballages appropriés
- Le développement de nouveaux produits (pâtes, olives farcies...)

Pour l'export : les créneaux cités constituent une opportunité de développement pour l'industrie locale des semi-conserves. Néanmoins, certains pré-requis sont indispensables pour viser un développement à l'export, comme :

- La disponibilité des matières premières (anchois, artichauts, câpres...)

- La maîtrise de certains aspects relatifs à l'hygiène et à la salubrité des produits
- La mise en œuvre d'un plan cohérent visant à identifier des clients et des circuits de distribution en Europe.

Conserves de sardines :

Compte tenu de la situation au niveau des approvisionnements et de la disponibilité des matières premières, il est difficile d'envisager un développement significatif de cette filière sur le court et moyen terme.

Le potentiel de la pêche de la Tunisie est de 100 000 tonnes, et il est exploité actuellement à moins de 40%. Même avec un développement significatif de ce taux, l'étude estime qu'il serait difficile de concurrencer des pays, comme le Maroc, sur les créneaux de conserves de sardines « basiques ». Dans ce cas, il faudrait viser des créneaux à l'export de haut de gamme tels que les filets de sardines.

Une telle orientation requiert aussi certains préalables comme :

- La mise à niveau des unités de transformation de sardines
- La disponibilité quantitative et qualitative (calibre) des sardines.
- La mise en œuvre d'une stratégie de promotion des produits tunisiens à l'export.

Conserves de thon :

Ce secteur présente une marge de développement importante, que ce soit sur le marché local (conquérir les parts détenues par les importations et développer le marché) ou sur les marchés à l'export, notamment européens.

Les avantages de la Tunisie sur ce plan sont divers :

- La proximité des marchés demandeurs : cela permettra une meilleure flexibilité et donnera plus de garanties aux donneurs d'ordres éventuels (contrôle des conditions d'exploitation)
- Le coût de la main-d'œuvre plutôt bon marché.
- L'exonération des droits de douane sur l'UE, dont bénéficient les produits tunisiens.

Néanmoins, l'engagement dans cette orientation nécessitera de la part de la filière tunisienne des efforts portant principalement sur les aspects suivants :

- La maîtrise des rendements en termes de transformation.
- La mise à niveau des unités de transformation et l'amélioration des conditions d'exploitation
- La recherche de partenaires industriels et commerciaux

Produits de la mer congelés :

Cette filière devrait orienter ses efforts dans le sens du maintien de ses marchés actuels et de la conservation de cette image de produits haut de gamme.

Dans ce cadre, les actions à entreprendre devraient viser principalement l'amélioration de la présentation des produits et la valorisation de leurs qualités, moyennant une communication ciblée.

La valorisation des écarts de triage par le développement de produits, tels que les salades et les pâtes constitue une piste à examiner pour mieux rentabiliser ces unités locales.

Il est aussi primordial de coordonner les efforts des industriels locaux, afin de donner plus de poids aux actions entreprises en matière de régularisation des approvisionnements, de promotion des produits et de conservation de cette image de marque.

III.4. INDUSTRIE LAITIÈRE



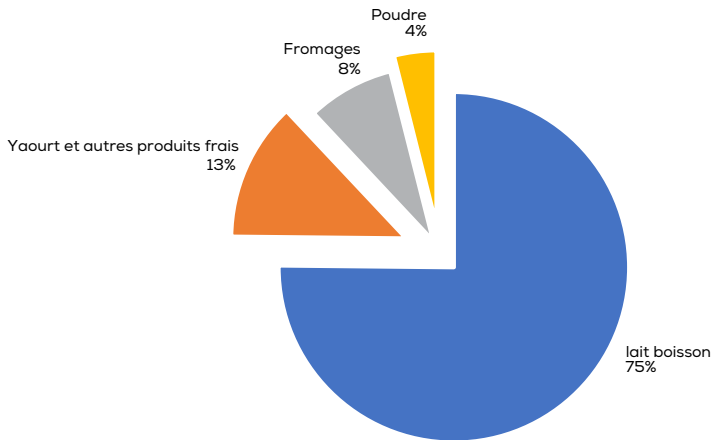
La branche laitière occupe une position stratégique au sein de l'industrie agroalimentaire tunisienne. Elle touche à la sécurité alimentaire du pays ; en plus, elle constitue un créneau économique important (élevage, collecte, transformation, autosuffisance ...).

L'industrie laitière regroupe les branches citées ci-après, par ordre d'importance :

- Le lait boisson, pasteurisé, stérilisé ou UHT avec ses trois degrés d'écémage : écrémé, demi-écrémé et entier.
- Le yaourt et les produits frais, tels que les laits fermentés (raieb, leben), les desserts lactés, etc....
- Le beurre, produit de l'écémage du lait frais ou à partir de MGLA (Matière grasse de lait anhydre) importé.
- Les fromages : frais, pressés, fondus.
- La poudre et autres concentrés de lait
- Les crèmes glacées

Le graphique suivant montre la part en volume produit (équivalent litres de lait) de chacune de ces familles de produits :

FIG./7 RÉPARTITION EN VOLUME DES DIFFÉRENTES FAMILLES DE PRODUITS



SOURCE : MDCI

Il est à remarquer que le beurre ne figure pas dans le graphique (en volume) car c'est un sous-produit: le volume de lait ne change pratiquement pas lorsqu'on en aura extrait le beurre, totalement ou partiellement.

Au niveau de la transformation du lait frais, il y a lieu de distinguer 3 catégories d'intervenants :

Les grandes centrales laitières

Elles sont au nombre de 13 réparties comme suit

- 11 centrales laitières produisant principalement du lait UHT et des produits dérivés (yaourt, crème fraîche, lait fermenté,...)
- Une centrale spécialisée en yaourt et boissons lactés
- L'unité de séchage implantée à Mornaguia avec une capacité nominale de 150 000 litres/jour.

Ce groupe totalise une capacité de transformation journalière de 3,6 Millions de litres /jour.

Les unités « formelles » de fabrication de dérivés de lait

Il s'agit principalement de fromageries dont le nombre est évalué à 24 unités. Elles totalisent une capacité d'environ 200 000 L/jour soit l'équivalent d'une centrale moyenne. Une grande partie de ces unités s'approvisionnent directement auprès de fermes qui leurs fournissent la qualité recherchée (taux de matière grasse élevé,...). Les prix sont souvent plus intéressants que ceux offerts par les centrales aux collecteurs.

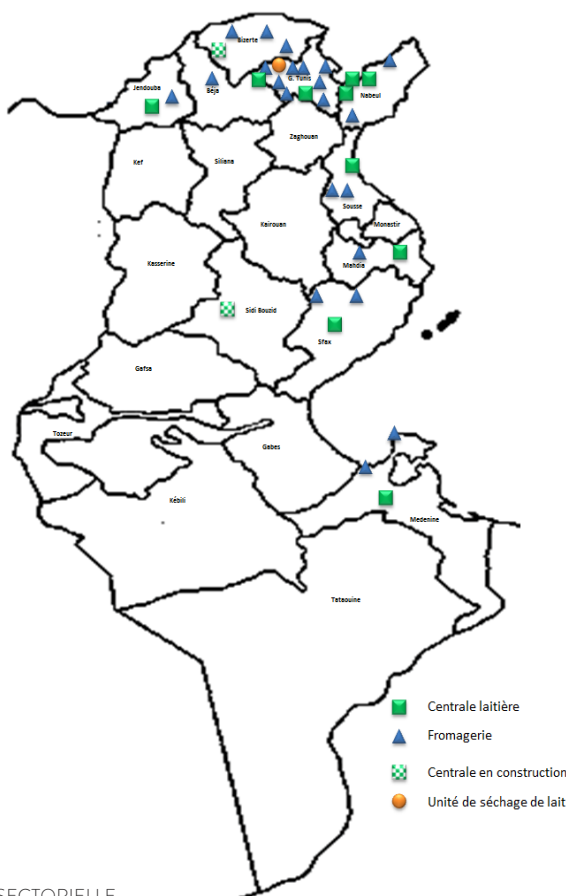
Les unités « informelles » de fabrication de dérivés de lait

Ces unités n'ont pas d'existence juridique et ne sont pas répertoriées dans les bases des entreprises (API, unités agréées par les services vétérinaires,...). Elles sont spécialisées surtout dans la fabrication du fromage et Ricotta. Elles s'approvisionnent en lait auprès d'agriculteurs ou de centres de collecte. Pour ces derniers, les fromageries « informelles » constituent une alternative pour liquider le lait refusé par les centrales. Les approvisionnements et les conditions de fabrication de ces unités ne sont soumises à aucun contrôle ce qui donne lieu à des pratiques qui pourraient constituer un danger sérieux sur la santé des consommateurs.

A titre d'illustration, sur la quinzaine d'unités identifiées par les acteurs de la filière à Manouba, 4 seulement seraient répertoriées et ayant une existence légale. Elles sont aussi très nombreuses à Béja et à Bizerte où il y a un savoir-faire très développé dans la fabrication des fromages avec des spécialités locales très reconnues sur le marché. Par contre, à Jendouba, il n'y pas de traditions de ce genre et par conséquent, il n'existe pas d'unités artisanales de transformation.

Le graphique suivant présente l'implantation géographique des unités de transformation du lait en Tunisie.

FIG./8 : IMPLANTATION DES UNITÉS DE TRANSFORMATION



Il en ressort les constats suivants :

- Le Cap-Bon, en intégrant Tunis et Ben Arous, est le premier pôle de transformation du lait en Tunisie avec une capacité installée de 1,4 millions de litres /jour. La production laitière moyenne de ce bassin est d'environ 400 milles litres/jour. Ainsi, les usines sont desservies en grande partie par des centres de collecte couvrant des régions en dehors de ce bassin.
- Le sahel (Sousse, Monastir et Mahdia) est le 2ème pôle de transformation du pays avec une capacité installée d'environ 800 mille litres/jour pour une production journalière moyenne du bassin d'environ 450 mille litres/jour.
- La région du Nord-Ouest dont la production journalière moyenne de lait est de 700 mille litres ne dispose que d'une capacité installée de 460 mille litres/jour.
- A Bizerte, la capacité de transformation installée est insignifiante comparée à la production du gouvernorat (en moyenne 450 000 litres/jour). Une centrale de 100 000 litres/jour est en cours de construction.
- Sfax renferme une capacité de transformation d'environ 260 000 litres/jour qui lui permet d'absorber une partie de la production des régions avoisinante dont Sidi Bouzid où une centrale de 400 000 litres est en cours de construction.

Il est important de souligner que ce déséquilibre au niveau de l'implantation des unités de transformation et du manque de couverture de certains bassins de production ne pourrait pas constituer à lui seul un argument qui justifierait la création de nouvelles centrales. En effet, cette réflexion devrait être appréhendée dans le cadre d'une vision globale prenant en considération les données nationales et les opportunités commerciales.

Les principaux procédés techniques employés au niveau de la production du lait UHT se décrivent de façon très synthétique comme suit :

Etape	Description
Réception du lait cru	Le lait reçu des centres de collecte et/ou directement des fermes est contrôlé avant d'être accepté. Le stockage se fait dans des tanks isothermes après refroidissement à 4°C
Pasteurisation	Le lait est soumis à un traitement thermique en vue de le stabiliser en détruisant une partie importante de la flore microbienne initiale (pasteurisation). Ainsi, le lait passe par un pasteurisateur qui va le chauffer à près de 80°C pendant 30 s. Le barème de pasteurisation est à adapter en fonction de la charge microbienne initiale.
Standardisation	Le lait refroidit passe par une phase d'écémage consistant extraire la matière grasse excédentaire.

Stérilisation	Le lait standardisé passe par une phase de stérilisation en UHT (Ultra Haute Température). Le barème adopté se situe à 140°C pendant 4 s et permet de détruire toute la faune microbienne revivifiable. Dans certains cas et si les barèmes sont dépassés, cette opération peut donner lieu à un goût de cuit et une coloration prononcée (caramélisation / réaction de Maillard).
Conditionnement en UHT	Le lait refroidi est ensuite conditionné aseptiquement. La plupart des centrales en Tunisie et dans le monde utilisent des machines Tetra Pack.
Fardelage et palettisation	Les paquets sont regroupés par pack de 6 avant d'être mis sur palette. La palettisation est dans plusieurs cas n'est bien maîtrisée (palettes hors normes, film inadapté,...). Cela donne lieu à des déformations notamment dans les rangées de bas qui altèrent la présentation avec un risque sur la qualité.

Il y a lieu de noter que sur le plan technologique, les centrales tunisiennes utilisent les mêmes procédés et quasiment les mêmes équipements employés en Europe. Les quelques différences se situeraient au niveau :

- De la capacité où on peut trouver en Europe des unités avec des capacités dépassant largement celles des centrales tunisiennes.
- Des barèmes de pasteurisation: ces barèmes dépendent en grande partie de la charge microbienne du lait réceptionné. La qualité du lait réceptionné en Tunisie oblige les centrales à employer des barèmes plus élevés que ceux de l'Europe.
- L'automatisation des phases en aval : les opérations de fardelage, de palettisation, de filmage et de stockage sont complètement automatisées dans la plupart des centrales européennes ce qui permet de garantir une meilleure présentation des produits avec des productivités très élevées. Comme cela a été mentionné précédemment, en Tunisie, ces opérations sont encore manuelles ou semi-automatisées.

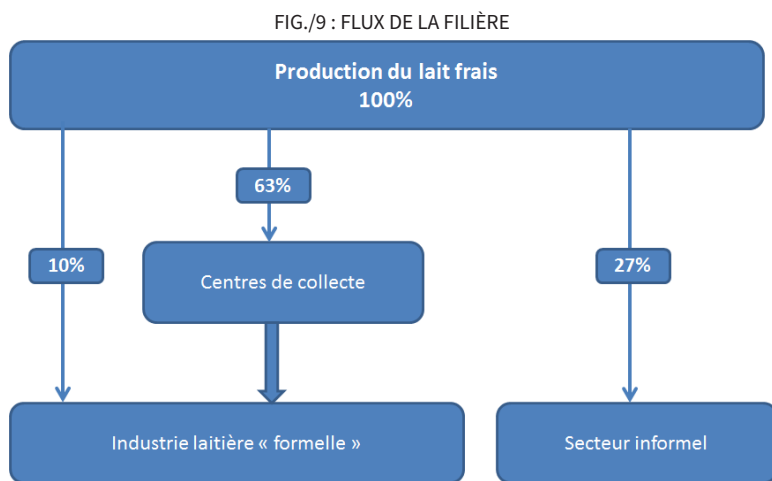
Les principales marques de matériels utilisées en Tunisie pour la fabrication du lait de boisson sont :

- Alfa Laval, Stork et Pierre Guérin pour les traitements thermiques (pasteurisation, stérilisation,...)
- Des écrémeuses Tetra Alfast. Une partie de la crème est transformée en beurre à travers des butyrateurs.
- Terta Pak est comme indiqué précédemment domine largement le procédé de conditionnement du lait UHT. A l'échelle internationale, Tetra Pak est de plus en plus concurrencée par d'autres fabricants d'équipement comme SIG CombiBloc. Pour le conditionnement en bouteille, Serac est parmi les principaux fournisseurs sur le marché.
- Pour les fardeuses plusieurs marques sont employées comme Schrink et Polypack

Sur le plan environnemental, les rejets hydriques chargés constituent le principal élément polluant à maîtriser. A cet effet, toutes les centrales sont obligées de prévoir des stations de traitement des eaux rejetées. Toutefois, dans plusieurs d'entre elles, ces stations sont sous dimensionnées par rapport à la quantité rejetée et/ou ne sont pas suffisamment performantes.

Flux globaux de la filière

Les flux globaux du lait au niveau de la filière pourraient être schématisés de manière synthétique comme le montre le graphique suivant.



SOURCE : DONNÉES GIVLAIT TRAITÉES

Ces flux sont comme suit :

Près de 10% de la production est acheminée directement des éleveurs vers les usines de transformation et surtout les fromageries. Il s'agit principalement de fermes produisant de grandes quantités et disposant sur place des équipements requis pour le refroidissement et le stockage du lait. Le lait est soit collecté par l'industriel soit livré directement par l'éleveur à l'usine. Les prix sont souvent plus attractifs que ceux du circuit des collecteurs et la qualité est nettement mieux maîtrisée. Dans certains cas et pour des qualités spécifiques (riche en MG et MP), le prix dépasse 900 millimes par litre.

63% de la quantité du lait produit par des petits et moyens éleveurs transitent par des centres de collecte dont le rôle est de grouper les petites quantités reçues pour livrer les usines. Un maillon de quelques milliers de colporteurs assure la relation entre les éleveurs et les centres de collecte. Ce maillon, pourtant vital pour la qualité, reste peu structuré et contrôlé en terme de fonctionnement et de transactions.

Le secteur informel est constitué par la consommation du lait cru et des produits dérivés issus d'unités non répertoriées de manière officielle. Les estimations évaluent les quantités transitant par ce circuit entre 25 à 30% de la production totale. Il y a lieu de noter que ce taux intègre également l'autoconsommation au niveau des exploitations pour les besoins humains et/ou d'engraissement.

En 2016, 240 centres totalisant une capacité de stockage de 2,8 millions de litres/jour ont pu collecter environ 853 millions de litres de lait. Ces centres ont joué un rôle déterminant dans le fonctionnement de la filière et l’acheminement du lait produit vers le circuit de transformation « formelle ». Cela est illustré à travers l’évolution du taux de collecte (intégrant les quantités transitant par les centres et celles livrées directement aux usines) qui est passé

III.4.1. Industrie du lait de boisson

Cette industrie est de loin la plus importante, puisqu’elle détient environ 75% de la capacité de l’industrie laitière du pays.

Jusqu’en 1992, l’industrie du lait de boisson se basait en grande partie (plus de 80%) sur la régénération de la poudre de lait importée. Les dernières années ont connu un accroissement rapide de la transformation du lait frais, produit localement, en lait de boisson et cela grâce aux mesures prises et relatives à la taxation de la poudre de lait importée, à la subvention accordée pour la transformation du lait frais et, surtout, au renforcement du réseau de collecte du lait frais. Ces mesures ont incité les éleveurs à fournir de grands efforts pour augmenter la production.

Au cours des dernières années, l’évolution de la production nationale de lait de boisson a été comme suit :

TAB./19 EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE LAIT DE BOISSON (2012-2016)

UNITÉ : MILLIONS DE LITRES

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Lait cru	1124	1175	1251	1376	1428
Lait Frais de boissons	509	510	546	610	600

SOURCE : GIVLAIT

Des progrès importants ont été réalisés dans le domaine de l’élevage de vaches laitières (sélection des races et adoption de nouvelles méthodes d’exploitation).

Actuellement, la Tunisie a atteint l’autosuffisance en matière de lait de consommation. La poudre de lait, utilisée comme complément dans la fabrication du yaourt (4.000 tonnes) et dans d’autres fabrications (5.000 tonnes) est produite en Tunisie par une unité industrielle.

Stratégie de la filière lait

La stratégie nationale relative à la filière, mise en place en 1989 et révisée en 1994, a permis d’atteindre en 1999 l’autosuffisance en lait, soit 2 années avant l’échéance prévue, grâce à une série de mesures incitatives, dont les plus importantes sont :

- la fixation périodique de prix planchers du lait à la production déterminés en vue d’adapter le revenu des éleveurs aux coûts de l’élevage;
- l’instauration de primes pour l’accroissement des ressources fourragères et l’introduction de cheptel de races hautement productives ;

- la mise en place d'une subvention pour la collecte de lait frais et son refroidissement et sa révision périodique;
- l'encouragement des opérateurs privés et des coopératives de services à l'investissement en centres de collecte et en matériel de transport de lait, en octroyant une prime de 7% du montant de l'investissement ;
- l'instauration d'une prime du lait frais transformé, valable pour le lait demi-écrémé;
- la révision des prix à la consommation du lait boisson demi-écrémé

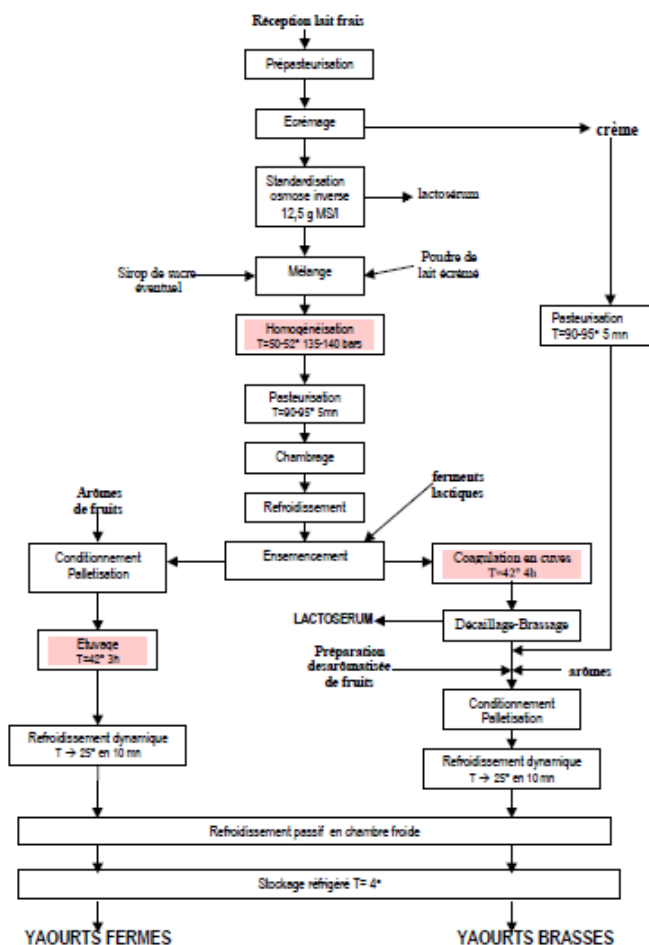
En 1998, les pouvoirs publics ont complété la stratégie tracée à la lumière de l'autosuffisance imminente par les décisions qui portent sur :

- l'encouragement de la production locale de génisses de race pure au lieu de les importer ;
- l'incitation des agriculteurs à élever des bovins de races à production mixte (viande et lait) ;
- l'organisation des activités dans la filière et spécialement au niveau de l'élevage et de la collecte : loi sur l'élevage, organisation des colporteurs... ;
- l'instauration des mécanismes permettant d'exploiter le surplus de lait produit par rapport à la consommation pendant la période de haute lactation (avril -septembre) :
 - par la constitution d'un stock régulateur au niveau de chaque centrale laitière en fonction de sa part de marché ;
 - par l'agrément d'une unité de séchage du lait ;
- l'encouragement de l'activité de conseil et d'encadrement des éleveurs ;
- la mise en place d'un programme spécifique de sauvegarde du cheptel en période difficile ;
- l'orientation des efforts de vulgarisation, de formation et d'encadrement vers l'amélioration de la productivité et de la qualité.

III.4.2. Industrie du yaourt

La fabrication de yaourt est assurée par les centrales produisant le lait UHT à l'exception d'une ou de deux unités qui sont spécialisées. Le graphique suivant présente le schéma de base de fabrication des yaourts fermes et brassés.

FIG./10 : PROCÉDÉ DE FABRICATION YAOURT



SOURCE : AZAQUAR-SCIENCES ET TECHNIQUES DES ALIMENTS

La gamme de produits finis est assez large avec des déclinaisons multiples d'arômes et d'emballages. Les unités de fabrication de yaourt sont soumises au contrôle sanitaire et disposent de systèmes de management et de sécurité alimentaire parmi les plus évolués dans le secteur des IAA. La quasi-totalité des entreprises ont engagé et réalisé des programmes de mise à niveau.

La recherche et développement est parmi les facteurs clefs de réussite dans le secteur. En effet, le maintien et le développement des entreprises reposent en grande partie sur leur capacité à innover et à proposer périodiquement des nouveaux produits. Conscientes de cet aspect, la plupart des entreprises tunisiennes ont développé des partenariats avec des firmes internationales pour profiter de leur savoir-faire dans le domaine. En effet, la recherche et développement nécessite des compétences et des moyens importants dépassant souvent les capacités des entreprises tunisiennes. Ces partenariats ont permis de dynamiser le marché tunisien des dérivés du lait et de stimuler la consommation locale à travers la proposition de produits innovants répondant aux besoins des différentes catégories de consommateurs.

La production de yaourt a connu, durant les années 90, un très fort développement en raison de l'intérêt de plusieurs investisseurs privés à cette industrie et de l'accroissement rapide de la consommation nationale. De nouvelles usines se sont implantées dans les zones de production de lait frais.

L'industrie du yaourt se caractérise, actuellement, par des installations relativement récentes, une bonne maîtrise de la technologie, des produits de qualité acceptable, une concurrence loyale et un marché local en forte croissance.

Le tableau suivant résume l'évolution de la production de yaourt durant la période 2012-2016 :

TAB./20 EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE YAOURT (2012-2016)

UNITÉ : 1000 TONNES

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Production	150	155	155	155	150

SOURCE : GIVLAIT

La capacité de fabrication de yaourt est d'environ 5 millions de pots par jour, répartie sur 10 centrales laitières et 7 unités spécialisées dans la production de yaourt. La production de yaourt a atteint une moyenne de 150 000 tonnes sur les 5 dernières années.

Cette performance est due aux facteurs suivants :

- extension de la capacité de plusieurs centrales intégrées avec adoption de technologies évoluées ;
- partenariat avec des entreprises étrangères ayant permis d'introduire sur le marché de nouveaux produits (crèmes dessert, yaourt à boire, etc.), ainsi que des méthodes de marketing puissantes.

Il est à signaler que :

- l'emballage utilisé pour le yaourt est de deux types : le pot préformé en polystyrène, en régression, comptant pour 40% des emballages, et les pots du type « form and seal », avec des banderoles et des opercules de type « mixpap » ;
- le yaourt et les produits frais ne sont pas soumis à la fixation des prix par l'administration et ne sont pas subventionnés et supportent une TVA de 19%

III.4.3. Industrie du fromage

Le lait est utilisé surtout dans la fabrication du fromage frais. En effet, le fromage fondu (le triangulaire) qui accapare la plus grande part du marché n'est pas fabriqué à base de lait mais, plutôt, à base de Cheddar (importé) et de beurre. Certaines gammes utilisent même de la matière grasse végétale à la place du Beurre.

Les étapes de fabrication du fromage frais se résument ainsi :

Etape	Description
Réception du lait standardisé.	Le lait reçu soit des centrales laitières directement standardisé soit des centres de collecte. Dans le 2ème cas, il est pasteurisé et standardisé au niveau de la fromagerie.
Maturation	Des ferments sont rajoutés au lait standardisé. Le mélange est laissé en maturation pour une durée qui peut atteindre les 12 h.
Refroidissement	Le mélange est refroidi après à 4° pour arrêter la maturation. En effet, le refroidissement permet de bloquer la réaction des enzymes.
Séparation	Elle consiste à séparer le caillé et le lactosérum en procédant à une thermisation à 80°C et un chambrage.
Dosage et homogénéisation	L'opération se fait par batch dans des homogénéisateurs. Elle consiste à rajouter au caillé, de la crème, de la poudre du lait et d'autres ingrédients en fonction du produit final ciblé.
Pasteurisation	Le produit obtenu passe par la suite par un pasteurisateur pour subir un traitement thermique à 80°C permettant de détruire une grande partie de la faune microbienne.
Conditionnement	Il s'agit d'un dosage et d'un remplissage dans des emballages de divers types (barquette, pot,...)

Par contre, le secteur informel qui n'est soumis à aucun contrôle présente l'enjeu le plus capital en matière de sécurité alimentaire. En effet, ces unités fonctionnent sans la moindre supervision par les autorités compétentes et souvent dans des conditions ne respectant pas les principes de base de sécurité alimentaire. Il y a lieu de signaler qu'une grande partie du lait refusé au niveau des centres de collecte et/ou des centrales pour des problèmes de qualité est orientée vers ces unités à des prix bradés pour être utilisée dans la fabrication des fromages. Ainsi, l'effort en matière de contrôle devrait être orienté en priorité vers ces unités.

Le lactosérum généré par la fabrication de fromage et représentant 90% du volume utilisé de lait. Une fraction est souvent valorisée au niveau des unités pour :

- Fabriquer des boissons lactées
- Fabriquer des dérivés comme la ricotta

Les quantités restantes de lactosérum sont cependant très importantes et constituent une source de pollution très néfaste. En effet, le lactosérum est une matière qui n'est pas facilement biodégradable avec une teneur en matière oxydable DCO (Demande Chimique en Oxygène) très élevée se situant en moyenne à près de 60 g/litre.

Les quantités résiduelles de lactosérum suivent selon le type de fromageries l'un des acheminements suivants :

- Au niveau des fromageries de taille importante, le lactosérum est traité au niveau de la station avant d'être rejeté. Cependant, compte tenu de la charge polluante de ce produit et du dimensionnement des stations, ce traitement reste très partiel et les quantités rejetées sont souvent encore très chargées.
- Au niveau des unités moins structurées ne disposant pas de station de traitement et qui représentent la plus grande part du marché, les opérateurs indiquent que les quantités générées de lactosérum sont stockées dans des tanks adaptés et/ou des fosses septiques avant d'être prélevées par des sociétés spécialisées. Toutefois, ces pratiques ne sont pas vérifiables et dans plusieurs cas peu respectées par les unités. Ainsi, des quantités significatives de lactosérum et de résidus chargés sont déversées dans la nature sans le moindre contrôle

La solution la plus appropriée serait le développement de pistes de valorisation du lactosérum notamment à travers le séchage. En effet, le lactosérum en poudre et ses dérivés (lactose,...) sont utilisés dans diverses industries telles que la fabrication de fromage, de boissons, d'aliments pour animaux,... La Tunisie importe déjà des quantités significatives (environ 2 500 T) de ce produit. Ainsi, la création d'une activité locale de valorisation de lactosérum pourrait être envisagée moyennant la mise en place d'un système de collecte et de soutien adapté.

L'activité fromagère en Tunisie est ancienne ; elle était détenue par de petits ateliers fabriquant des fromages frais ou pressés de type local, ce qui a permis, peu à peu, l'émergence d'une industrie du fromage.

La capacité journalière des fromageries tunisiennes varient de 2000 à 30 000 litres de lait par jour. Les unités « répertoriées » sont soumises à un agrément sanitaire et à des contrôles réguliers par les services vétérinaires. Elles sont de ce fait obligées de se mettre en conformité par rapport aux règles de base en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

La production fromagère est encore timide. Des mesures d'encouragement ont été prises à tous les niveaux pour développer davantage cette activité qui souffre, en réalité, de plusieurs handicaps dont les plus importants sont:

- un prix à la consommation relativement élevé, dû essentiellement à une forte taxation ;
- une qualité bactériologique du lait frais instable ;
- une technologie encore mal maîtrisée.

III.4.4. Industrie du beurre

La capacité actuelle de production de beurre à partir du lait frais local est estimée à 9.000 tonnes/an, alors que la capacité de production de beurre à partir de la matière grasse laitière anhydre importée (MGLA) est de l'ordre de 2.400 tonnes/an. Ces capacités sont installées, principalement, dans les centrales laitières.

III.4.5. LA POUDRE DE LAIT

L'unité de séchage de lait appartenant à la société « Centrale Laitière de Tunisie » a une capacité de 13 tonnes de poudre de lait par jour, soit 4 500 tonnes par an, correspondant à la transformation de 150000 litres de lait par jour.

Elle produit de la poudre à 0% matière grasse pour les besoins des yaourteries, pâtisseries, chocolateries et usines de crèmes glacées, ainsi que la crème fraîche.

Compte tenu de la pauvreté du lait en extrait sec (entre 7,5 à 8%), l'usine consomme environ 14 litres de lait pour 1 kg de poudre. Elle bénéficie d'une subvention de 0,750 TND par kg de poudre vendu.

MARCHÉ LOCAL

La consommation des produits laitiers en Tunisie a augmenté de manière régulière passant de 83 litres par personne par an en 1994 à environ 110 litres actuellement. Cette augmentation reflète une évolution des habitudes de consommation avec une substitution partielle des produits céréaliers constituant la base de la ration alimentaire en Tunisie par des produits laitiers.

Les études menées sur le marché des produits laitiers en Tunisie ont mis en évidence certaines spécificités qui se résument ainsi :

- Une certaine saisonnalité avec un pic de consommation coïncidant avec le mois de Ramadan
- Un écart important de consommation des produits laitiers entre les milieux rural et urbain avec un rapport atteignant le 1 à 3.
- Une nette évolution de la consommation des produits élaborés (Yaourt, boissons,...) et à moindre échelle des fromages.
- Un écart important de consommation entre les régions. A titre d'exemple, la consommation à Tunis dépasse de 8 fois celle du Nord-Ouest
- Un écart important de consommation selon les catégories socio-professionnelles.

Comparée à ses voisins maghrébins, la consommation tunisienne est au même niveau que celle enregistrée en Algérie soit environ 110 litres. Elle est le double de ce qui est consommé au Maroc (55 litres/hab/an).

Cependant, la consommation tunisienne des produits laitiers reste très inférieure aux moyennes des pays développés où elle atteint en France 305 litres/hab/an. En effet, les habitudes de consommation des produits élaborés sont nettement plus développées dans ces pays. Ainsi, la structure de consommation des produits laitiers est très différente entre la Tunisie et la France. Le graphique suivant illustre cette différence.

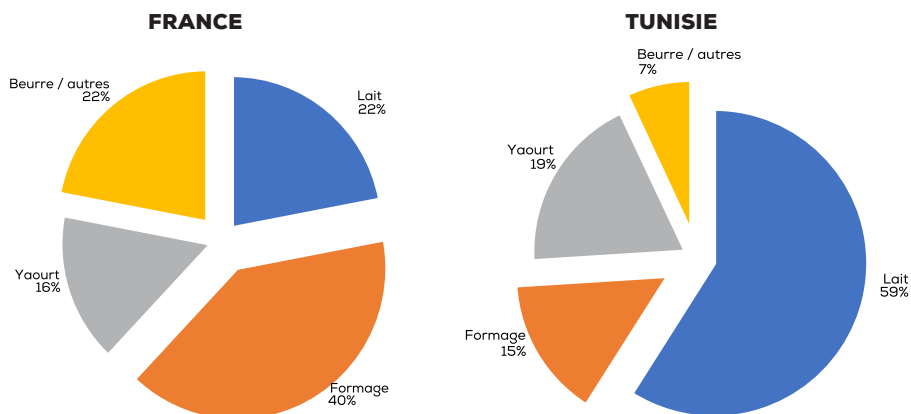


FIG./11 : RÉPARTITION DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS

SOURCE : DONNÉES TRAITÉES GIVLAIT / AGRIMER (ÉTUDE LACTIMED)

Les principaux créneaux du marché tunisien se caractérisent ainsi :

• Le segment du Lait UHT

La consommation totale se situe à environ 500 millions de litres par an. 95% de la production est faite dans des bricks Tétra Pack. L'emballage en bouteille UHT et PET représente le reste. La marque leader Délice détiendrait près de 60% du marché.

Pour maîtriser la fluctuation de la production et de la demande et garantir l'approvisionnement du marché local en lait UHT, l'Etat tunisien a mis en place un dispositif de régulation basé essentiellement sur la constitution d'un stock pendant les mois de haute lactation. Le pic de stockage est atteint pendant le mois de juillet ou de juin avec des quantités variables selon les années de 26 à 62 millions de litres. Une prime de stockage mensuelle de 40 millimes par litre est octroyée aux centrales qui sont appelées à constituer ce stock proportionnellement à leur part de marché. Le montant total de la prime s'est situé à environ 19,5 MDT en 2016.

• Le segment du Yaourt et autres boissons à base de lait

Ce segment du marché connaît une réelle dynamique avec des efforts de développement et de promotion importants déployés par les acteurs. La consommation en équivalent lait avoisine les 150 millions de litres par an avec une tendance haussière depuis des années. Le marché est dominé par la marque Délice qui est associé au leader mondial Danone. D'autres marques comme Vitalait et Elben sont aussi très actives et sont entrain de consolider leur position sur le marché.

• Le segment des fromages

Le marché « formelle » avoine les 130 millions de litres par an. Comme indiqué précédemment, il existe un nombre très élevé de fromageries non répertoriées qui détiennent une partie significative du marché notamment pour les produits frais.

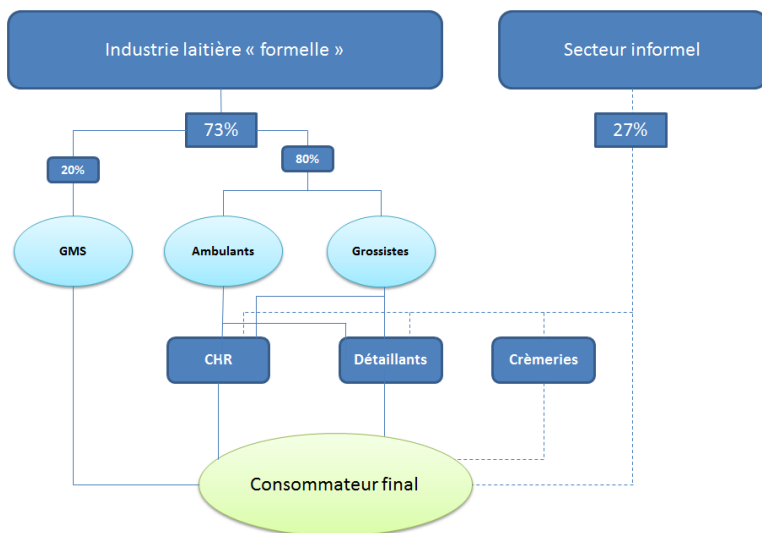
Trois marques (Président, Land'Or et Délice) détiennent près de 90% du marché « formelle » et dominent notamment le segment du fromage fondu qui utilise très peu de lait cru (fromage produit par la fonte de cheddar importé mélangé avec de la matière grasse). Le marché comporte les segments suivants :

- Le fromage fondu : il représente près de 65% du marché y compris le fromage râpé et les Slices. Le fromage râpé/en slices sont des segments de marché qui connaissent une forte croissance. Ils sont commercialisés aussi bien dans les GMS que dans les épiceries. Le volume le plus important serait écoulé à travers les petits restaurants, les fast-foods,...
- Le fromage frais (15% du marché) : la consommation pour ce type de fromage reste occasionnelle et peu développée en Tunisie. Sa commercialisation se fait principalement à travers les GMS avec des prix qui restent assez élevés. Une marque domine largement ce segment;
- Les autres types (20% du marché) (principalement le fromage à pâte pressée,...): La consommation de fromage à pâte pressée reste assez faible en raison principalement des prix élevés. Elle est dans une certaine mesure destinée à une classe aisée de ménages. Sur ce segment, des petites unités structurées sont très présentes sur le marché avec des produits plus élaborés.

Les circuits de distribution sont encore dominés par celui des grossistes et des détaillants. Une partie significative de la production des fromages est écoulée à travers le circuit de la restauration. La part de la GMS, estimée à 20%, est en croissance avec le développement très rapide de ce segment. L'entrée de nouveaux acteurs de la grande distribution, notamment le Hard Discount, devrait stimuler encore la consommation en proposant des prix plus abordables et en se rapprochant davantage des consommateurs dans les quartiers.

Le schéma suivant illustre les principaux circuits de distribution des produits laitiers en Tunisie.

FIG./12 : CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES PRODUITS LAITIERS



Le secteur formel, dont les flux sont schématisés en traits pleins, distribue sa production à travers 3 principaux canaux, à savoir :

- La GMS qui représente environ 20% des flux et dont la part est en augmentation continue.
- Les ambulants qui représentent avec les grossistes environ 80% des flux. Ces ambulants sont soit des indépendants patentés soit appartenant aux industriels.
- Les grossistes qui livrent, comme les ambulants, des détaillants (épiciers), des CHR (cafés, hôtels et restaurants).

Le secteur informel, schématisé en traits pointillés, écoule près de 27% de la production laitière. Il s'agit de :

- Colporteurs livrant directement le consommateur final
- Colporteurs livrant des crémeries et d'autres circuits comme les détaillants et les CHR
- Unités de transformation informelles qui livrent des crémeries, des détaillants et/ou des CHR.

III.4.6. Echanges commerciaux

Les exportations de la filière lait et dérivés ont enregistré un fort développement au cours des 15 dernières années passant d'environ 0,5 MTND en 1999 à 56 MTND en 2016. Le taux de croissance annuelle moyenne au cours de la dernière décennie a été de l'ordre de 23%.

La contribution des différents produits aux exportations a été respectivement de 58% pour les fromages, 28% pour le Yoghourt et 14% pour le lait y compris poudre et concentré.

Contrairement au fromage et Yoghourt dont les exportations affichent une tendance haussière relativement régulière, les exportations du lait sont très fluctuantes. En effet, ces dernières sont soumises à l'autorisation préalable du ministère en charge du commerce qui est octroyée en fonction de l'abondance de la production locale et de l'autosuffisance du marché local.

Cette contrainte n’a pas permis aux opérateurs de mettre en place une stratégie d’exportation durable du lait UHT et de développer un portefeuille clients réguliers à l’export. En effet, une telle stratégie ne peut pas être envisagée si les exportateurs n’ont pas suffisamment de visibilité sur la disponibilité des produits à l’export et s’ils ne sont pas en mesure de s’engager sur des volumes réguliers avec leurs clients. Ainsi, malgré les potentialités existantes, les exportations sont restées à caractère ponctuelles et destinées à un seul marché.

En termes de marchés, la Libye est la principale destination des exportations tunisiennes avec une moyenne de 73% sur les années 2012-2016 . Le reste étant constitué par les ventes à l’avitaillement ou par des exportations irrégulières vers divers marchés arabes et africains. Notons qu’au cours des trois dernières années, il y a eu un développement significatif des exportations de fromages vers le marché marocain (environ 10 MTND en 2013) grâce à l’implantation sur place d’un opérateur tunisien.

TAB./21 EVOLUTION DE LA VALEUR DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS
DES DIFFERENTS PRODUITS LAITIERS (2012-2016)

UNITÉ : MTND

Années	2012	2013	2014	2015	2016
Importation	82	79	81	51	52
Exportation	72	88	58	58	56
Taux de couverture en %	88	110	72	113	108

FIG./13 : EVOLUTION DES ÉCHANGES EXTÉRIEURS DES PRODUITS LAITIERS EN MILLIONS DE DINARS

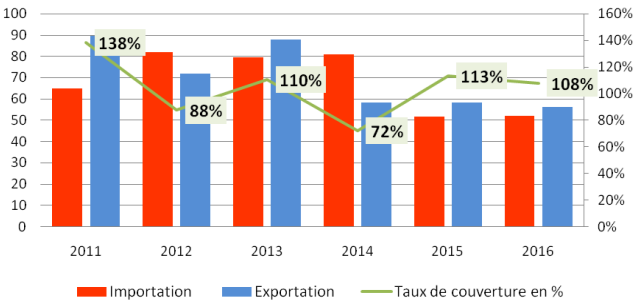


FIG./14 : RÉPARTITION DES EXPORTATIONS PAR PRODUIT (MOYENNE 2012-2016)

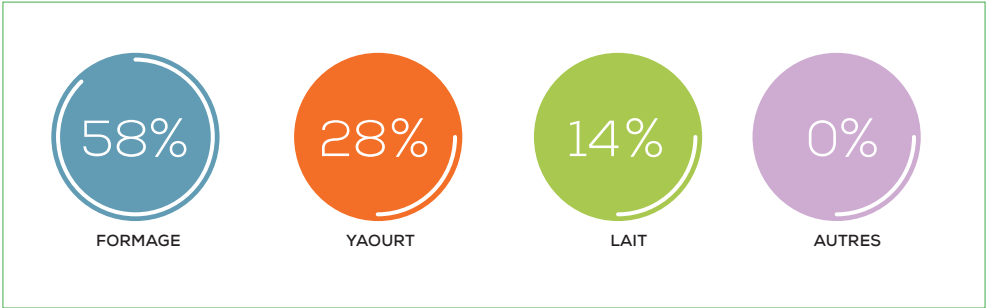
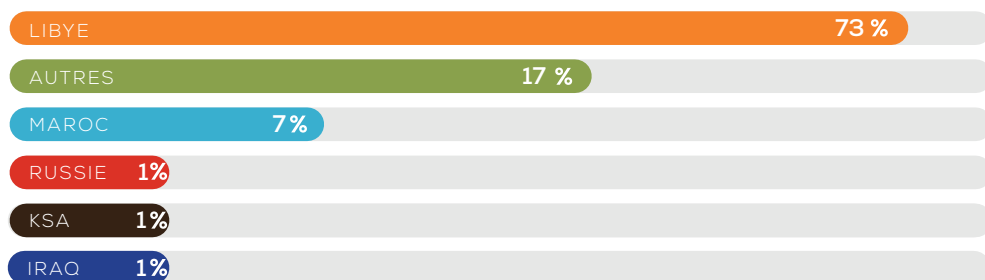


FIG./15 : REPARATITION DES EXPORTATIONS PAR PAYS (MOYENNE 2012-2016)



Les importations des différents produits laitiers se sont situées à environ 52 MTND pour l'année 2016. Le lait concentré et en poudre représente près de 51% des importations. C'est un ingrédient destiné principalement à des utilisations industrielles pour la fabrication de divers produits alimentaires.

Les importations de fromages représentent 22% du total de la branche. Néanmoins, ces importations sont constituées à hauteur de 95% par des fromages destinés à la transformation (Cheddar et autres).

Le lactosérum qui représente 18% des importations de la branche est utilisé dans la fabrication d'autres produits alimentaires (laits infantiles, glaces, fromage, jus,...). Les importations du beurre et du lait sont très fluctuantes d'une année à l'autre et dépendent du niveau de la production locale et de l'autosuffisance du marché tunisien.

Les principaux fournisseurs de la Tunisie étaient la France (31%), les Pays Bas (14%), les USA (9%) et la Belgique (8%).

Les droits de douane en vigueur se situent à environ 36% pour la plupart des produits de la filière. Un prélèvement additionnel de 680 DT/tonne est appliqué sur le lait en poudre. Néanmoins, il y a lieu de noter que certaines matières destinées à la transformation industrielle bénéficient de réduction de droits de douane dans le cadre de contingents annuels fixés par l'administration. Ainsi, le lait en poudre utilisé dans la fabrication de plusieurs produits industriels (yaourt, fromage, chocolat,...) bénéficie d'un abaissement des droits de douane à 17% seulement.

III.4.7. PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT

Dans le cadre de la révision du système des incitations aux investissements, l'administration a accordé un traitement spécifique au secteur de l'Agroalimentaire, en particulier à la branche laitière. En effet, le nouveau code d'incitations aux investissements (Loi 93-120 du 27/12/1993) a accordé à la transformation du lait frais dans les zones de production (à l'exclusion de la production de yaourt), les mêmes avantages que ceux accordés aux investissements dans le secteur de l'agriculture et de la pêche.

Cette législation favorable à l'investissement dans la branche a visé à accroître le taux d'intégration entre l'agriculture et l'industrie agroalimentaire, et, à terme, a permis d'assurer un accroissement

important au niveau de l'offre. En effet, l'auto-suffisance alimentaire pour la branche lait et dérivés est presque atteinte en année agricole normale, ce qui laisse présager pour les années futures d'un changement de stratégies qui serait notamment axé sur la promotion des exportations, ainsi que sur l'adéquation entre l'offre et la demande sur le marché intérieur.

III.5. INDUSTRIE DU SUCRE ET DERIVES



III.5.1. Industrie du sucre

Suite aux décisions prises lors du CIM du 15/09/1997, relatives à la non-obligation des agriculteurs d'introduire la culture de la betterave dans son assolement, l'année 2000 s'est caractérisée par une absence totale de production. Afin de remédier à cette situation, il y a eu recours à l'importation du sucre brut pour être traité au niveau du complexe sucrier.

Pour satisfaire désormais près de la totalité de ses besoins en sucre, le pays fait appel à un marché mondial caractérisé par de fortes fluctuations. Les importations du pays en sucre se sont élevées, désormais, à 383 mille tonnes et ont coûté 369 millions de dinars, et ce, pour l'année 2012.

En ce qui concerne les industries transformatrices de betterave à sucre, deux unités couvrent cette activité : la Société Tunisienne du Sucre (STS) implantée à Béja, d'une capacité de transformation de 100 000 tonnes par an, et le Complexe Sucrier de Tunisie (CST) implanté à Ben Béchir, dans le gouvernorat de Jendouba, d'une capacité de transformation de 300.000 tonnes par an. Ces deux unités assurent, désormais, la transformation de la betterave (avant l'année 2000), le raffinage de sucre brut importé et la production d'une partie de la levure boulangère.

Le taux actuel d'utilisation de la capacité de transformation de ces deux unités est d'environ 65%.

La valeur de la production de sucre a évolué de 180 millions de dinars en 2014 à 200 millions de dinars en 2016, soit une évolution de 5%. La valeur ajoutée a atteint en 2016, 34 millions de dinars contre 31 millions de dinars en 2014

Quant aux industries de deuxième transformation, à savoir les unités de production de sucre aggloméré, les levureries, les chocolateries et les confiseries, le pays compte à peu près une quarantaine d'unités.

III.5.2. Industrie de la confiserie et chocolaterie

31 unités industrielles assurent la production de confiserie, avec une capacité de production moyenne de 45.000 tonnes/an.

La valeur de la production de confiserie et chocolaterie a passé de 381 Millions de dinars en 2014 pour une valeur ajoutée de 150 MTND à 438 Millions de dinars en 2016 pour une valeur ajoutée de l'ordre 170 Millions de dinars

La quasi-totalité de la production de confiserie est écoulée sur le marché local. Cependant, on signale quelques opérations d'exportation qui ont concerné la Halwa chamia, le bonbon, le "chewing-gum" et la tahina à destination de la Libye, la France, la Russie, les pays du Golfe, l'Algérie et l'Afrique centrale, représentant 1 à 2% de la production.

La branche de la chocolaterie regroupe actuellement 7 unités industrielles d'une capacité de production annuelle de 6.000 tonnes.

III.5.3. Perspectives de dEveloppement

La branche de la confiserie-chocolaterie mérite d'être développée davantage, son taux de croissance reste faible malgré une importante capacité installée.

Les causes principales de cette faiblesse sont l'exigüité du marché local, le manque de diversification de la gamme et les difficultés d'exportation.

L'amélioration de la qualité des intrants et la réduction des taxes donneront un essor à cette branche au niveau du marché local et même à l'exportation.

III.6. INDUSTRIE DES BOISSONS



III.6.1. Boissons gazeuses

III.6.1.1. Présentation de la branche

La Tunisie compte 18 unités industrielles de production de boissons gazeuses et un certain nombre de petites unités produisant des marques peu connues, dites “locales”.

Ces unités offrent une capacité de l'ordre de 130.000 litres/heure et produisent des boissons de renommée internationale, outre leurs propres marques locales.

Le taux d'utilisation de la capacité installée est variable et dépend de la saison d'activité ; il est de 100% durant la haute saison (été) et de 40% seulement durant la basse saison (hiver).

La branche procure 2.000 postes d'emploi permanents, et 1.000 postes saisonniers. Le taux d'encadrement est de l'ordre de 8%.

III.6.1.2. Perspectives de développement

En ce qui concerne les perspectives de développement de la branche des boissons gazeuses, la stratégie mise en œuvre vise essentiellement la modernisation des équipements de production, le renforcement de l'autocontrôle, l'amélioration des conditions d'hygiène, de l'étiquetage et des conditions de stockage des produits finis.

Afin de développer davantage cette branche, il est recommandé de :

- Réviser les taxes (TVA et taxes à la consommation).
- Procéder à la mise en œuvre du Programme de mise à niveau des entreprises.
- Former des spécialistes en contrôle de qualité dans le cadre du programme tuniso-européen pour la promotion de la qualité à l'intérieur de l'entreprise, en vue d'assurer à celle-ci la possibilité d'acquérir l'expérience nécessaire lui permettant une maîtrise de la technologie et même de faire face à la concurrence extérieure.
- Uniformiser les droits de douane frappant les intrants importés, quelle que soit leur origine.

III.6.2. Fabrication de jus de fruits

III.6.2.1. Présentation de la branche

L'industrie tunisienne des jus de fruits est une industrie relativement récente ; la tradition tunisienne est plutôt la consommation des boissons gazeuses.

Les premiers fabricants de jus de fruits étaient les conserveurs qui conditionnaient les jus de fruits (occasionnellement) dans les petites boîtes en métal.

La première unité tunisienne de fabrication de jus de fruits, est la S.F.C.J.F qui a été créée en 1982, uniquement pour fabriquer des jus de fruits et des boissons aux jus de fruits.

Depuis cette date, alors que la production de boissons gazeuses continuait sa progression, plusieurs unités de fabrication de jus ont été créées et beaucoup ont avorté.

Nous assistons, depuis moins de huit ans, à la création de nombreuses entreprises dont la production s'accroît très rapidement.

Remarquons, tout d'abord, que l'activité « jus de fruits » était une activité peu importante comptabilisée globalement avec les statistiques de la branche des boissons. Ce n'est que récemment que son développement s'est affirmé et qu'elle a été comptabilisée à part.

Pour définir au préalable les produits de cette activité, rappelons que les principales catégories de ces produits sont :

- les purs jus de fruits : 100% de jus de fruits
- les nectars de fruits : 25% à 50% teneur en fruits
- les boissons au jus : 10% et plus de fruits

III.6.2.2. Evolution de la production de jus de fruits

Actuellement, la production de jus de fruits a dépassé les 60 millions de litres.

Malgré l'augmentation de la production de jus ces dernières années, la Tunisie continue à importer du jus pour couvrir la demande nationale en ce produit.

III.6.2.3. Perspectives de développement

Les principaux problèmes dont souffre la branche du jus de fruits sont :

- Prix élevé des fruits destinés à la transformation.
- Inexistence de variétés d'agrumes produites spécialement pour la transformation.
- Les prix du jus de fruits sont élevés par rapport à ceux des boissons gazeuses (jusqu'à 5 fois).
- Préférence du consommateur pour les jus frais.

Ainsi, pour stimuler l'essor des industries de fabrication de jus, les mesures suivantes sont recommandées :

- introduction de variétés d'agrumes pour la transformation industrielle (contrat de culture) ;
- maîtrise de nouvelles technologies pour l'amélioration des produits ;
- mise à niveau de la branche et encadrement des industriels ;
- formation professionnelle des ouvriers ;
- application des normes de qualité et d'hygiène ;
- instauration du système qualité totale au sein de l'entreprise ;
- abaissement des taxes.

III.6.3. EAUX MINERALES

III.6.3.1. Présentation de la branche

La branche des eaux minérales, longtemps dominée par la SOSTEM, entreprise publique, a pris son essor, depuis l'ouverture aux privés en 1989, qui a eu pour effet immédiat de multiplier le nombre d'unités de production par 2 et l'augmentation de la production de 60 millions de litres d'eau en 1988 à 140 millions en 1994 à 785 millions en 2012, pour atteindre 1500 millions de litres en 2016.

En 2016, on dénombre 24 unités opérant dans l'embouteillage de l'eau réparties entre les trois classifications « Eaux minérales naturelles », « Eaux de sources naturelles » et « Eaux de table », réparties dans 14 gouvernorats : 4 à Siliana, 3 à Zaghouan, 2 au Kef, 3 à Kairouan, 2 à Béja et 2 à Médenine. La gamme des produits mise sur le marché par les différentes entreprises, à ce jour, est riche et variée au plan de la marque et du design, de la qualité (classification, composition et gazéification de l'eau), du type d'emballage (verre ou plastique), de la contenance de l'emballage et du prix.

La branche a connu une ascension, suite à la hausse annuelle de la consommation globale des citoyens tunisiens ainsi que l'amélioration de la qualité du produit présenté qui répond aux normes internationales. 70% des unités de conditionnement sont certifiées ou en cours de certification.

La conformité par rapport au cahier des charges de l'eau conditionnée représente une exigence réglementaire obligatoire. L'Office Nationale de Thermalisme veille à sa pérennité à travers notamment des inspections périodiques inopinées aux 24 unités de conditionnement en cours d'exploitations réparties sur les différents gouvernorats du pays.

La Tunisie se classe parmi les plus grands consommateurs d'eau minérale dans le monde. Elle occupe la 11ème place mondiale de la consommation des eaux conditionnées juste derrière les Etats Unis, le Mexique, la Chine, le Brésil, l'Italie, l'Indonésie, l'Allemagne, la France, la Thaïlande et l'Espagne. La consommation d'eau en bouteille en Tunisie augmente chaque année de 7%. Elle est passée de 29 litres en 2000 à 127 litres par personne en 2016. Elle représente durant les mois de juin, juillet, et aout 34% de la consommation annuelle, La capacité de production installée est passée de 103.200 bouteilles/heure en 1995 à plus de 200.000 bouteilles/heure actuellement Le nombre d'emplois offert

par cette branche est de 1.000 employés, dont 700 permanents, avec un taux d'encadrement de 15%.

III.6.4. Perspectives de développement

En ce qui concerne les perspectives de développement de la branche des boissons gazeuses, la stratégie mise en œuvre vise essentiellement la modernisation des équipements de production, le renforcement de l'autocontrôle, l'amélioration des conditions d'hygiène, de l'étiquetage et des conditions de stockage des produits finis.

Afin de développer davantage cette branche, il est recommandé de :

- Réviser les taxes (TVA et taxes à la consommation).
- Procéder à la mise en œuvre du Programme de mise à niveau des entreprises qui n' y ont pas adhéré.
- Former des spécialistes en contrôle de qualité, dans le cadre du programme tuniso-européen pour la promotion de la qualité à l'intérieur de l'entreprise, en vue d'assurer à celle-ci la possibilité d'acquérir l'expérience nécessaire lui permettant une maîtrise de la technologie et même de faire face à la concurrence extérieure.
- Uniformiser les droits de douane frappant les intrants importés, quelle que soit leur origine.

Les principaux problèmes dont souffre la branche du jus de fruit sont :

- Prix élevé des fruits destinés à la transformation.
- Inexistence de variétés d'agrumes produites spécialement pour la transformation.
- Les prix du jus de fruits sont élevés par rapport à ceux des boissons gazeuses (jusqu'à 5 fois).
- Préférence du consommateur pour les jus frais.

Ainsi, pour stimuler l'essor des industries de fabrication de jus, les mesures suivantes sont recommandées :

- introduction de variétés d'agrumes pour la transformation industrielle (contrat de culture) ;
- maîtrise de nouvelles technologies pour l'amélioration des produits ;
- mise à niveau de la branche et encadrement des industriels ;
- formation professionnelle des ouvriers ;
- application des normes de qualité et d'hygiène ;
- instauration du système qualité totale au sein de l'entreprise ;
- abaissement des taxes.



III.7. INDUSTRIE DES VIANDES

III.7.1. Entreprises, Emploi et partenariat

III.7.1.1. Entreprises :

La branche des viandes compte 28 entreprises industrielles non totalement exportatrices, employant 10 personnes et plus.

III.7.1.2. Emploi :

Les entreprises dont l'effectif est supérieur ou égal à 10 emploient 2 079 personnes. Cet effectif représente ainsi 2% de l'ensemble des emplois du secteur des Industries Agroalimentaires.

III.7.1.3. Partenariat :

La branche des viandes compte 04 projets réalisés en partenariat, soit 4% de l'ensemble des entreprises créées en partenariat dans le secteur des IAA. Ils emploient 86 personnes.

III.7.2. Production

La valeur de production de viandes est passée de 2 322 MTND en 2012 à 2633 MTND en 2016. En 2015 cette valeur était de 2845 MTND.

III.7.3. Investissements

III.7.3.1. Evolution des investissements :

Les investissements réalisés dans la branche des viandes au cours des années 2012-2016 figurent dans le tableau suivant :

TAB./22 EVOLUTION DES INVESTISSEMENTS REALISES DANS LA BRANCHE
DE VIANDES (2012-2016)

UNITÉ : 1000 TND

Année	2012	2013	2014	2015	2016
Total	43 000	46 000	46 00	47 000	48 000

SOURCE : MDCI

III.7.4. ECHANGES EXTERIEURS :

III.7.4.1. Exportations :

Les exportations de viandes rouges se situent à un niveau très faible et n'ont pas dépassé les 50 Tonnes/an

Les principaux clients de la Tunisie en matière de viandes, en 2016, sont répartis, en termes de valeur, comme suit :

L'ITALIE : 60%	LE BÉNIN : 10%	LA GUINÉE : 6%	LA FRANCE : 3%	AUTRES : 21%
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------

III.7.4.2. Importations :

Les importations tunisiennes en matière de viandes sont passées en 2012 de 6900 tonnes pour une valeur de 49 millions de dinars à 1800 tonnes pour une valeur de 9 millions de dinars en 2016

Les principaux fournisseurs de la Tunisie en matière de viandes, en 2016, sont répartis en termes de valeurs comme suit :

- L'Allemagne : 60%
- Le Brésil : 20%
- L'Argentine : 7%
- L'Irlande : 7%
- L'Australie : 4%
- Autres : 2%

III.7.6. Perspectives de développement :

La mise en œuvre de la stratégie nationale de développement de la branche des viandes rouges, vise, essentiellement, le renforcement de la production locale pour couvrir les besoins de consommation nationale et la mise à niveau des circuits de distribution des produits agricoles et de pêche.

Afin de développer davantage cette branche, il est prévu de :

- diversifier les produits à base de viandes afin d'augmenter la valeur ajoutée ;
- constituer un stock régulateur de viande afin de maîtriser la production locale ;
- instaurer des systèmes d'assurance qualité au niveau de toute la filière « viandes » ;
- augmenter le contrôle sanitaire au niveau des abattoirs et des points de vente au détail ;
- encourager la création de laboratoires à proximité des lieux de production ;
- adopter le système d'agrèage technique pour l'ouverture de nouveaux abattoirs ;
- poursuivre l'assistance aux unités de la filière « viandes » à travers la collaboration avec le PACKTEC, le CTAA et les centres de recherche agricoles.

CONCLUSION

La stratégie de développement de l'Industrie agroalimentaire, à moyen terme, est axée sur la promotion et la réalisation d'activités capables d'accélérer la croissance du secteur, et ce, en incitant les entreprises à être plus compétitives sur le marché local et international, à élaborer des produits de qualité, comportant plus de valeur ajoutée, à offrir des produits spécifiques avec des labels tunisiens et à développer l'exportation.

Cette stratégie repose sur les axes suivants :

- La libéralisation progressive du commerce des intrants et des produits finis.
- L'augmentation et la diversification de la production agroalimentaire, afin d'accroître l'utilisation de la capacité industrielle installée, d'augmenter la valeur ajoutée du secteur et de satisfaire les besoins du marché, aussi bien local qu'international.
- La modernisation et la restructuration du secteur par la mise à niveau des entreprises agroalimentaires, l'introduction de nouvelles technologies, la promotion de la qualité, la traçabilité, la certification et l'adaptation de la démarche HACCP.

Dans ce cadre, il est à signaler qu'un fonds de restructuration du secteur a été créé, en vue d'aider les industriels à moderniser et mieux gérer leurs entreprises agroalimentaires. Ce fonds est intégré dans le Fonds de Développement de la Compétitivité (FODEC).

- Le développement du partenariat technique et commercial.
- Le développement des moyens de stockage adéquats de la matière première agricole pour la préserver contre toute détérioration et contre tout effondrement de prix.

D'autres mesures ont été prises par l'Etat, permettant l'amélioration de la compétitivité, de la qualité et du respect des standards normatifs reconnus à l'échelle internationale et, particulièrement, de faire fructifier les avantages comparatifs qu'offre ce secteur et d'en tirer profit. Ces nouvelles décisions entrent dans le cadre de l'instauration d'une stratégie dynamique prospective pour le secteur agroalimentaire, visant l'amélioration de la contribution de ce secteur à la réalisation des objectifs et des priorités nationales, notamment en matière de sécurité alimentaire et de promotion des exportations.

Cette stratégie s'articule autour des principaux axes suivants :

Maîtrise de l'interface entre l'agriculture et les Industries Agroalimentaires

Ces mesures visent l'instauration de nouvelles traditions et l'organisation des relations entre les producteurs et les industriels par le recours aux contrats de culture et d'approvisionnement des usines de transformation, afin de maîtriser davantage la programmation de la production en fonction des

potentialités d'écoulement, des conditions climatiques et des spécificités de l'exploitation agricole en Tunisie, d'une part, et de garantir les droits et les devoirs de tous les intervenants des filières de l'Agroalimentaire, d'autre part.

Encouragement des investissements dans les secteurs prometteurs

Faire bénéficier les créneaux porteurs du secteur des Industries Agroalimentaires des avantages octroyés au titre de la 1ère transformation de la production agricole et de la pêche, tels que les produits bio, les produits AOC, les produits de terroir...

Promotion de la qualité

- Lancement d'un programme pilote pour la mise en place d'un système spécifique de contrôle et de prévention, connu sous l'appellation internationale "Hasard Analysis Critical Point" (HACCP).
- Création d'une commission nationale chargée de suivre l'évolution des normes internationales, telles que spécifiées dans les accords de l'Organisation Mondiale du Commerce, et relatives au secteur de l'Industrie Agroalimentaire (Codex Alimentarius).
- Renforcement du contrôle de l'hygiène et de la qualité à tous les maillons de la chaîne de production et, particulièrement, au niveau des circuits de la collecte et de l'écoulement, notamment par la création de l'Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et Environnemental des Produits.

Contrôle technique des entreprises

Révision du système d'agrément technique dans le but de le généraliser progressivement et conformément à un cahier des charges établi à cet effet, tout en s'orientant vers la décentralisation dans ce domaine. Cette mesure vise l'uniformisation des normes de travail pour toutes les entreprises, aussi bien celles qui produisent pour le marché intérieur, que celles dont la production est destinée à l'exportation.

Amélioration de la compétitivité du secteur

Promotion de la recherche scientifique dans le domaine de la sélection et la mise au point des variétés qui répondent aux exigences de l'industrie de transformation.

Promotion de la recherche technologique dans l'industrie.

Par ailleurs, et dans le cadre du programme de développement des exportations, les opérateurs du secteur peuvent internationaliser leurs entreprises à travers le Fonds d'accès au marché extérieur (FAMEX).



LE SECTEUR DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES
EN TUNISIE OCCUPE

72 241
PERSONNES



MONOGRAPHIE
LE SECTEUR DES INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES
EN TUNISIE