



Rôle de la recherche agronomique dans le développement des indications géographiques

1

Prof. Ali RHOUMA

Directeur de la Planification, du Suivi et de l'Évaluation des Programmes de Recherche, IRESA

Tunis, 3 octobre 2018

PLAN

Introduction

Priorités de la recherche agricole : place des indications géographiques

Contribution de la recherche pour développer les indications géographiques

Cas des projets (Grenade Gabes, Olivier TebourSouk)

Introduction : Fonctions des IG

3

- ❖ Règles d'échanges : les IG en tant que **signe officiel de qualité**
- ❖ Maîtrise de l'offre : la délimitation d'aires de production est un moyen de gérer les volumes et les stocks
- ❖ Effet des IG sur le développement territorial: **préservation des cultures locales et des traditions, maintien et dynamisme de l'emploi rural**
- ❖ Préservation du patrimoine et de la conservation des ressources : **biodiversité et savoir-faire locaux**

Priorités de recherche : Place des IG

Défi 3. Intégration des filières, organisation des acteurs, développement territorial et équité sociale

Orientation 2. Chaines de valeur agroalimentaires et accès aux marchés



Programme 6. Chaine de valeur agroalimentaire et innovations sociales



5 thèmes de recherche



Contribution de la recherche

- 1. Caractérisation du produit agricole (qualité)**
- 2. Identification des contraintes pour le développement des indications géographiques**
- 3. Capitalisation des connaissances locales**
- 4. Contribution à une structuration de la chaîne de valeur (organisation des acteurs)**
- 5. Délimitation de la zone géographique**

Caractérisation de la qualité du produit

1

- délimiter la variabilité des paramètres de qualité du produit en fonction de différents facteurs

2

- définir les standards de qualité du produit

3

- définir des paramètres efficaces pour le contrôle de la qualité du produit

4

- déterminer des pratiques adéquates pour une gestion optimale de la qualité du produit

Projet Tuniso-Français



Ministère de l'Agriculture
(DGPA/IRESA)



Centre de coopération internationale en
recherche agronomique pour le
développement
(Cirad)



PROGRAMME ACTIONS-
INDICATIONS
GÉOGRAPHIQUES
PA-IG

Durée du projet :
(Juillet 2012-mars 2019).



- AOC Huile d'olive de Teboursouk
- AOC Dattes «Deglet Ennour Nefzaoua»
- AOC Grenades de Gabès

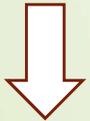
Partie Recherche
2013-2015
Puis des avenants
31/12/2018

Contribution de l'IRESA



Mr. A Namsi

**AOC Dattes
«Deglet EnnourNefzaoua»**



20 000 DT



Mr. M Mares

AOC Grenades de Gabès



20 000 DT



Mr. M. Fendri

AOC Huile d'olive de Teboursouk



26 000 DT



Huile d'Olive Teboursouk



Huile d'Olive de TebourSouk: Pourquoi?

- Superficie 355 Km²
- Un patrimoine culturel
- Diversité déterminante du relief
- Particularités pédoclimatiques et du savoir faire de ses oléiculteurs et oléifacteurs

Travail réalisé par l'équipe de l'Institut de l'Olivier depuis 2013

- Enquête auprès de 30 oléiculteurs et 10 oleifacteurs
- Analyse pédologique
- Caractérisation variétale (Chetoui et Jerbouï)
- Analyse biochimique

Principaux Résultats

- Un niveau d'instruction important des oléiculteurs qui sont en mesure de discuter le concept d'AOC
- Une occupation majeure de la variété Chetoui (89%), suivi de Jerbouï (5%) Sayali (4%) et Meski (2%)
- 75% des oléifacteurs ont un niveau secondaire et 78% sont des oléiculteurs

Principaux Résultats

- Caractérisation variétale: Précocité de Jerbouï par rapport aux autres variétés
- Caractérisation biochimique : Chetoui et Jerbouï : les meilleures huiles dépendent de l'altitude et de l'indice de maturation
- Une carte a été établie sur la base des différentes enquêtes dans la région de Tebourouk (355 Km² et un périmètre de 81 km)

Cas de Grenades de Gabes





Travaux réalisés

Délégation de Mareth (Sud de Gabès)

Délégation de Métouia (Nord de Gabès)

Zarat

3 vergers: système
oasien

Zerkine

2 vergers:
en plein

Kettana

2 vergers: système
oasien

Ouedhref

1 verger:
système oasien



Paramètres mesurés

Aspect externe

- Coloration de l'écorce
- Poids du fruit
- Calibre du fruit (diamètre et hauteur)
- Rendement en arilles

Paramètres du jus

- Rendement en jus
- pH
- Acidité titrable
- TSS
- Teneurs en phénols, en flavonoïdes et en anthocyanes totaux

- Activité antioxydante totale (Méthode ABTS)

Evaluation sensorielle

Couleur, arôme, acidité, richesse en sucres, astringence, amerture, jutosité, dureté des graines et acceptabilité globale

Principaux résultats

- Grandes variations : caractéristiques physico-chimiques des grenades étudiées provenant de différentes localités
- Base de données indispensable pour la définition des spécificités des grenades Gabsi afin de pouvoir leur accorder le signe de qualité

Paramètres mesurés

Contenu en minéraux

- Ca, Mg, K, Na, Cu, Fe, Mn et Zn
(Spectromètre d'absorption et d'émission atomique)

Acides organiques

- Acides oxalique, citrique, malique, succinique, tartrique, fumarique, quinique, acétique et ascorbique
(HPLC-DAD)

Composés aromatiques

-Méthode de microextraction sur phase solide
+ Chromatographie en phase gazeuse
(SPME-CPG-MS)

Sucres

- Glucose, fructose, sorbitol et saccharose
(HPLC-DAD)

Projet en cours (Financé par l'IRESA)

PEZOM-TUN : Projet d'amélioration des techniques de production, valorisation et accès aux marchés des produits agricoles de terroir des petites exploitations des zones montagneuses du nord-ouest tunisien.

(2015-2018)



▪ AOC Miel de Kroumérie Moghods



▪ AOC huile de lentisque Kroumérie Moghods



163 000 DT

Messages Concluants

21

- ❖ Valorisation du patrimoine local
- ❖ Augmentation des revenus des producteurs et transformateurs locaux.
- ❖ Valorisation/Capitalisation du savoir faire local
- ❖ Conservation et valorisation de la diversité biologique et culturelle des aires de production et de fabrication
- ❖ Implication et adhésion de tous les acteurs

Merci pour votre attention

- **Thème 1.** Gestion prospective de la production et des risques
- **Thème 2 :** Analyse des politiques agricoles et développement de scénarios prospectifs
- **Thème 3 :** Développement inclusif du monde rural et agricole

- **Thème 1.** Innovation sociale et organisation des acteurs
- **Thème 2.** Valorisation des produits de terroir et locaux
- **Thème 3 :** Amélioration de la qualité des produits agro-alimentaires et valorisation des coproduits.
- **Thème 4.** Innovation technologique des systèmes postproductions.
- **Thème 5.** Marketing et accès aux marchés