

SOMMAIRE

Actualité	1, 2, 3
Événements	3,4
Veille Technologique	4

DANS CE NUMERO

Le Concours National de la Meilleure Huile d'Olive Conditionnée

Les Travaux de la Cinquième Session du Comité FAO/OMS de Coordination pour le Proche-Orient

Nouveau procédé optique pour mesurer le taux de lycopène de tomates entières

Le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire met à la disposition de tous le public (industriels, administrations, missions économiques des ambassades, commerçants, importateurs, exportateurs...)
Tous les textes législatifs et réglementaires en vigueur relatifs aux produits alimentaires
Sur 2 CD-Rom en version française et arabe
Prix de vente : 120 DT (les 2 CD-ROM)
Mise à jour : 40 DT
Adresse : 12 Rue de l'usine Chargaia 2
Tél. :71 940 198/71 940 081
Fax : 71 941 080



Bulletin Mensuel d'Information
Édité par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire

ANNÉE 4, N°25

FÉVRIER - MARS 2009

Le Concours National de La Meilleure Huile D'Olive Conditionnée

I. LANCEMENT DU CONCOURS

Le Ministère de l'Industrie de l'Energie et des Petites et Moyennes Entreprises a lancé la première édition du concours pour l'obtention du prix national de la meilleure huile d'olive conditionnée pour la campagne 2008-2009. Le lancement du concours s'insère dans le cadre de la nouvelle stratégie du 20 septembre 2006 arrêtée pour le développement du secteur des industries alimentaires. L'organisation et la gestion de ce concours ont été confiées au Centre Technique de l'Agro Alimentaire (CTAA).

L'organisation de ce prix vise à inciter les entreprises et les exportateurs de l'huile d'olive à maîtriser les bonnes pratiques de fabrication et conditionnement de l'huile d'olive ; Ajoutant que ce prix est de nature à renforcer la notoriété des sociétés et de l'huile d'olive extra vierge conditionnée.

Ce concours a été ouvert à toutes entreprises opérant dans le domaine de la production ou de l'exportation de l'huile d'olive conditionnée quels que soient leur taille, et réservé à l'huile d'olive extra vierge.

II. ADHESION DES ENTREPRISES

Le 15 janvier 2009, date limite d'acceptation des candidatures, le CTAA a enregistré **13** demandes d'entreprises pour la participation au concours réparties entre **9** gouvernorats et représentent **65%** des unités de conditionnement et exportations de l'huile d'olive conditionnée et **65%** de la branche de conditionnement d'huile, en terme de production.

Lot d'huile d'olive présentée pour le concours:

- ▶ La quantité moyenne des lots d'huile d'olive présentée pour le concours national est de **17 tonnes soit 3 fois et demi plus** que le seuil exigé par le règlement du concours.
- ▶ L'origine des lots d'huiles d'olives présentés pour le concours est diversifié (des olives chitoui et chemlali des régions du nord, Sahel et du sud)
- ▶ Lots de la nouvelle récolte 2008-2009 (trituration des olives novembre 2008- janvier 2009)
- ▶ Stockage des lots d'huiles d'olives essentiellement dans des citernes en inox.

Les marchés cibles pour la commercialisation des lots d'huiles d'olives présentés au

concours sont, en plus du marché local, l'Europe, le Canada, le Japon, les USA et le Moyen orient.

III. PROGRAMME DU CONCOURS ET ETAPES A VENIR

Le choix des lauréats et la délibération des résultats est prévue pour fin mars 2009, et suivra le processus suivant :

Prélèvement et caractérisation de l'huile d'olive:

Le prélèvement des échantillons de l'huile présentée au concours, par les membres du comité technique de prélèvement désignés par décision de Monsieur le Ministre de l'Industrie de l'Energie et des Petites et Moyennes Entreprises N° 665 du 2 décembre 2008, et conformément à la norme internationale ISO 5555, relative à l'échantillonnage des corps gras d'origine animale et végétale.

La caractérisation de « l'Huile d'olive extra vierge », sur la base des résultats d'analyses chimiques et d'une évaluation organoleptique effectués par un laboratoire agréé par le Conseil Oléicole International, conformément à la norme relative à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et par le COI.

Evaluation organoleptique de l'huile d'olive:

Le CTAA a mis en place un jury de dégustation agréé par le Conseil Oléicole International, pour l'évaluation organoleptique des huiles pré-sélectionnées et classement préférentiel de ces huiles, sur la base des caractéristiques gustatives suivantes :

- ☞ Les sensations olfactives
- ☞ Les sensations gustatives-rétronasales
- ☞ Et la sensation finale olfacto gustative.

Evaluation technique et esthétique des emballages:

Evaluation technique et esthétique par le PACKTEC des emballages présentés par les entreprises candidates et dont l'appartenance de ses huiles à la catégorie d'huile d'olive vierge extra est prouvée par les analyses physico-chimiques et l'évaluation organoleptique. Tous les emballages présentés par les entreprises candidates sont des emballages en verre (bouteilles de 0,5, 0,75 et de 5 litres)

Classement et délibération des résultats:

Sur la base du classement préférentiel des huiles et des emballages transmis par Le CTAA, le Conseil Tunisien de l'huile d'olive conditionnée classe les entreprises participantes au concours en fonction de la moyenne des notes reçues et après application d'un coefficient fixé comme suit :

- ▶ 60% pour l'huile
- ▶ 40% pour l'emballage

Le prix national de la meilleure huile d'olive conditionnée sera attribué aux entreprises classées aux trois premiers rangs :

- ▶ 10 000 dinars pour le premier lauréat
- ▶ 7 000 dinars pour le deuxième lauréat
- ▶ 5 000 dinars pour le troisième lauréat

Réception de remise des prix:

Sous l'égide du Ministère de l'Industrie et des PME, le CTAA et le PACKTEK organiseront une conférence sur la branche oléicole en Tunisie et une réception pour la remise des prix, en présence des entreprises du



secteur, des grands donneurs d'ordre et des journalistes locaux et internationaux.

IV. LA FILIERE OLEICO-LE EN TUNISIE

La branche huiles d'olive est une activité importante du secteur agro-alimentaire dans la mesure où elle participe à l'équilibre de la balance alimentaire et à la création de nombreux emplois. **En 2008, elle compte 1 670 huileries totalisant une capacité de trituration de l'ordre de 33000 tonnes / jour contre 1440 huileries et 22. 000 tonnes/jour en 1999.**

L'huilerie tunisienne s'est affranchie de son caractère traditionnel grâce aux efforts de modernisation entrepris depuis deux décennies et qui se sont accentués durant les dernières années grâce à d'importants investissements en chaînes continues.

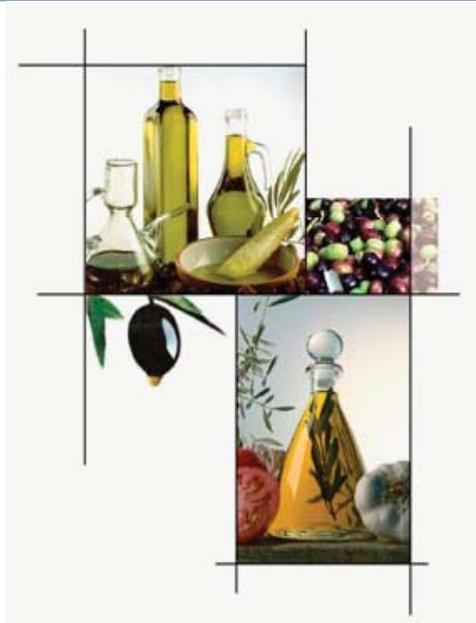
L'augmentation de la capacité, qui a engendré une réduction de la durée d'attente des olives ainsi que la modernisation des équipements, a permis une amélioration sensible de la qualité moyenne des huiles d'olives, atout essentiel pour l'exportation.

La filière Oléicole en chiffres

Capacité de production: Augmentation de la capacité totale de trituration (de 25 000 tonnes par jour durant le 9ème plan à 33 000 tonnes par jour durant le 10ème plan), et ceci est dû essentiellement aux efforts entrepris par les huileries dans le cadre du programme de mise à niveau, ainsi que les nouvelles créations d'huileries, (185 projets ont été installés dans les zones de production d'olives durant le 10ème plan).

Durée d'attente des olives: Réduction de la durée de la campagne oléicole à 90 jours contre 120 jours durant le 9ème et 10ème plan. En Espagne, en Grèce et en Italie, la durée d'attente des olives est de 60 jours seulement.

Quantité de l'huile d'olive: L'augmentation du taux de production d'huile d'olive extra vierge, ce taux est aujourd'hui estimé à plus de 50 % contre 25% environ durant le 8ème



et 9ème plan, en plus, il y a eu une diminution appréciable de l'acidité des huiles d'olives.

Production de l'huile d'olive: Une augmentation globale de la production. En effet, la moyenne des cinq dernières campagnes estimée à 200 milles tonnes est la plus élevée sur une période de

25 ans,

Conditionnement de l'huile d'olive: Un taux de conditionnement d'huile d'olive avoisinant seulement les 2%, environ ; Production de 4 000 tonnes d'huile d'olive conditionnée.

Exportation de l'huile d'olive: Dans le cadre de la libéralisation de l'économie et du désengagement de l'Etat vis à vis des secteurs concurrentiels, la collecte d'huile d'olive et son exportation ont été libéralisées depuis mai 1994. Actuellement, plus de 134 opérateurs privés ont été agréés pour l'exercice de la fonction d'exportateur privé d'huile d'olive. 91% de nos exportations en huile d'olive sont concentrées sur l'Italie et l'Espagne. Le reste (9%) est réparti entre les USA, le moyen orient, la France, la Belgique, la Suisse,...Les exportations de l'huile d'olive s'élèvent à 165 000 tonnes dont 2 200 tonnes seulement en conditionnée.

Les Travaux de la Cinquième Session du Comité FAO/OMS de Coordination pour Le Proche-Orient

Le Comité FAO/OMS de Coordination pour le Proche-Orient a tenu sa cinquième session à Tunis du 26 au 29 janvier 2009 à l'invitation de la République Tunisienne (Ministère de l'Industrie, de l'Énergie et des Petites et Moyennes entreprises).

La session a été présidée par M. Mohamed Chokri Rejeb, Directeur général du Centre Technique de l'Agro-Alimentaire, a réuni 44 délégués représentant 14 États membres de la région, deux États observateurs extérieurs à la région et deux organisations internationales. M. Sanjay Dave (Inde), Vice-président de la Commission du Codex Alimentarius, a également assisté à la session.

M. Abdelaziz Rassaa, Secrétaire d'État auprès du Ministère de l'Industrie, de l'Énergie et des Petites et Moyennes Entreprises, a ouvert la session.

M. Rassaa a attiré l'attention sur les activités récentes et en cours menées en Tunisie pour améliorer son système de contrôle des aliments et a souligné l'importance du travail effectué par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient pour protéger la santé des consommateurs et assurer l'adoption de pratiques loyales pour le commerce des denrées alimentaires dans la région. M. Rassaa a terminé en souhaitant aux délégués une session fructueuse.

Étaient présents à cette session des représentants de la FAO, de l'OMS et des pays de la région à l'instar de la Tunisie, l'Algérie, la Libye, l'Égypte, le Bahreïn, l'Irak, la Jordanie, le Koweït, le Liban, le Qatar, l'Arabie Saoudite, le Soudan, la Syrie, les Emirats arabes unis et le Yémen qui appartiennent selon la classification de la FAO/OMS à la région du Proche-Orient.

Les thèmes examinés lors de cette réunion étaient essentiellement:

► Les questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (point 2 de l'ordre du jour) dont la mise en œuvre du plan stratégique de la période 2008-2013, à savoir les documents de projets spécifiques aux normes régionales régissant certains produits alimentaires.

► Les activités de la FAO/OMS complétant les travaux de la commission du Codex Alimentarius (point 3 de l'ordre du jour).

► L'Avant-projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (point 4 de l'ordre du jour) qui sera examiné (à l'étape 3 de la procédure d'élaboration du codex) à la 6ème session du CCNEA.

► Le document de projet relatif à une norme régionale pour le doogh (point 5 de l'ordre du jour), le comité a convenu que le doogh

entrait dans le champ d'application du projet de norme révisée pour les laits fermentés et que, le cas échéant, les caractéristiques spécifiques du doogh pourraient être examinées par le comité sur le lait et les produits laitiers pendant la révision de la norme susmentionnée.

► Le document de projet relatif à une norme régionale pour la grenade (point 6 de l'ordre du jour) présenté lors de cette session. Ce document sera révisé par l'Iran, le Koweït et la Tunisie à fin de le soumettre avant le 1er avril 2009 au comité exécutif, pour examen critique et adoption éventuelle en tant que nouvelle activité, lors de sa soixante-deuxième session.

► Le document de projet relatif à un code d'usages régional pour le conditionnement et le transport du poisson frais (point 7 de l'ordre du jour). Le document sera présenté à la prochaine session du CCNEA afin de voir les éléments supplémentaires par rapport au code d'usage pour le poisson et les produits de la pêche.

► Le Document de projet relatif à une norme régionale pour l'harissa (point 8 de l'ordre du jour). Ce document de projet sera préparé par la Tunisie et sera soumis avant le 1er avril 2009 au comité exécutif pour examen critique et adoption éventuelle en tant que nouvelle activité lors de sa soixante-deuxième session.

► Le document de projet relatif à une norme régionale pour le halwa avec tahiné (point 9 de l'ordre du jour) qui sera présenté par l'Arabie Saoudite et sera soumis avant le 1er avril 2009 au comité exécutif pour examen critique et adoption éventuelle en tant que nouvelle activité lors de sa soixante-deuxième session.

► Les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires (CL 2008/20-NEA, PARTIE A) (point 10 de l'ordre du jour).

► L'utilisation des normes du Codex

aux niveaux national et régional (CL 2008/20-NEA, PARTIE B) (point 11 de l'ordre du jour).

► Les questions relatives à la nutrition dans la région (point 12 de l'ordre du jour).

► Nomination du coordinateur (point 13 de l'ordre du jour), le comité a remercié le gouvernement Tunisien de l'excellent travail accompli durant son premier mandat en tant que Coordinateur pour le Proche-Orient et a noté que la Tunisie, qui aurait assuré cette fonction pendant deux ans en juillet 2009, pouvait prendre à un second mandat. La Tunisie a exprimé son souhait à continuer à assumer les fonctions de coordinateur sur le Comité, a recommandé à l'unanimité à la Commission du Codex Alimentarius de nommer à nouveau la Tunisie comme Coordinateur pour le Proche-Orient, à sa trente-deuxième session pour un mandat de deux ans.

► **Les Travaux futurs:** le comité est convenu d'inscrire à l'ordre du jour provisoire de sa prochaine session les

points ci-après:

↻ Document de projet relatif à une norme régionale pour le lait de chamelle (à préparer par les Emirats Arabes Unis).

↻ Document de projet relatif à des normes régionales pour les pâtes et mélasses de dattes (à préparer par l'Arabie Saoudite).

↻ Document de travail sur la classification des aliments en fonction des risques (à préparer par Emirats Arabes Unis).

► **Date et lieu de la prochaine session du Comité,** la sixième session du CCNEA se tiendrait dans deux ans environ et que la date et le lieu précis seraient communiqués aux membres ultérieurement, après consultation entre le coordinateur qui sera nommé par la commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session et le secrétariat du Codex.

Nouveau procédé optique pour mesurer le taux de lycopène de tomates entières

Des chercheurs de l'Université Laval viennent de mettre au point un procédé optique capable de mesurer le taux de lycopène contenu dans les tomates, sans les détruire.

Jusqu'à présent la méthode courante pour mesurer ces pigments rouges présents en concentration variable dans les fruits et légumes exigeait de les mettre en purée. Les chercheurs Martine Dorais, professeur associé à l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels et chercheur à Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), et ses collègues Alain Clément (AAC) et Marcia Vernon (Institut national d'optique) proposent dans un récent numéro du Journal of Agricultural and Food Chemistry un procédé non destructif.

Les tests effectués sur une centaine de tomates de différents cultivars révèlent que la signature lumineuse obtenue à l'aide d'un spectroscope permet de prédire avec un coefficient de corrélation de 0,98 la concentration en lycopène mesurée par analyses physicochimiques.

Cette méthode semblerait également prometteuse pour mesurer la concentration de pigments, de vitamines et de composés organoleptiques bénéfiques pour la santé mais aussi les composés néfastes comme les pesticides, les métaux lourds et les microorganismes.

«La spectroscopie offre donc la possibilité à l'industrie agroalimentaire d'avoir un outil d'évaluation de la qualité spécifique ou globale d'un fruit de façon très rapide, rigoureuse et non destructive» explique Martine Dorais.

<http://www.bulletins-electroniques.com>