

## SOMMAIRE

Editorial	1
Veille réglementaire	1,2
Dossier du mois	2,3
Seminaire de formation	3

## DANS CE NUMERO

**Nouvelle réglementation de huile d'olive**

**Vers une labellisation de quatre produits alimentaires**

**Huile d'olive tunisienne, quelles propriétés?**

**Seminaire de formation sur la législation européenne appliquée au secteur des fruits et légumes**



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

ANNÉE 3, N°20

JUILLET 2008

**D**epuis le lancement des activités de ses laboratoires en 2005 le CTAA n'a cessé de soutenir les efforts des institutions d'enseignement supérieur en matière de formation et de recherche.

En effet, durant l'année universitaire 2007/2008 le CTAA a accueilli 13 étudiants et étudiantes pour la réalisation de leurs projets de fin d'études.

Les sujets traités ont été choisis en commun accord entre le CTAA et les institutions universitaires spécialisées en Agroalimentaire (INAT, ESIA, IN-SAT...). Ainsi un co-encadrement a été assuré par les cadres du CTAA et les universitaires des différentes institutions.

**Parmi les sujets traités dans ce cadre on peut citer :**

- Etude d'un désinfectant sur les biofilms ;
- Mise en place d'un système qualité conformément à la norme ISO 17025;
- Effet des traitements thermiques et de l'écémage sur la stabilité des vitamines A, E et D3 dans le lait.

Ces sujets et bien d'autres, ont permis à nos étudiants de traiter des sujets d'intérêt sur le secteur Agroalimentaire en Tunisie et de s'initier aux sujets de recherche appliquée qui favorise d'une part la résolution de problèmes réels que rencontre l'industriel tunisien et de préparer nos jeunes Ingénieurs et Techniciens à l'exercice de leur métier dans les entreprises.

Les résumés des rapports relatifs à ces sujets feront l'objet d'une insertion dans les différents numéros newsletter mensuels du CTAA au nom de leurs réalisateurs et des encadreurs.

**Le Directeur Général du CTAA**

## NOUVELLE REGLEMENTATION DE HUILE D'OLIVE

**V**ient de paraître, un arrêté du ministère de l'industrie, de l'énergie et de petites et moyennes entreprises, du ministère du commerce et de l'artisanat, du ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques et du ministère de la santé publique du 26 mai 2008, fixant les catégories, caractéristiques physico-chimique et organoleptique et les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive et leurs présentations (JORT N° 45 du 03/6/2008).

**Il renferme quatre chapitres concernant :**

**I/ Les catégories des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive :**

- 1- Les huiles d'olive, classées en trois catégories :

- Huile d'olive vierge (huile d'olive vierge extra, huile d'olive vierge courante et huile d'olive vierge lampante);
- Huile d'olive raffinée ;
- Huile d'olive.

2- Les huiles de grignons d'olive, classées en trois catégories :

- Les huiles de grignons d'olive brute ;

- Les huiles de grignons d'olive raffinée;
- Les huiles de grignons d'olive.

**II/** Les caractéristiques physico-chimiques et de pureté des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

**III/** Les conditions de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive

Dans ce chapitre, on spécifie les formes que peuvent prendre les récipients à utiliser

pour le conditionnement des huiles d'olive. Il est à signaler, que les bouteilles en matériaux macromoléculaires adéquats sont maintenant autorisées.

**IV/** Les dispositions diverses

Au niveau de ce chapitre, on stipule surtout que toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté sont abrogées et notamment la norme tunisienne NT 118.01 (1982).

## VERS UNE LABELLISATION DE QUATRE PRODUITS ALIMENTAIRES

Dans l'optique de la valorisation de la qualité des produits alimentaires faisant partie du patrimoine tunisien, une stratégie nationale de labellisation de quatre produits : l'Harissa, les conserves de sardines, l'huile d'olive et les dattes, a été annoncée.

Le label qualité constitue un outil pour protéger nos produits et garantir la confiance du consommateur.

La démarche consiste à élaborer dans un premier temps un cahier des charges par un organisme de gestion du label et le valider par la commission qualité. Par la suite sur la base d'un plan de contrôle de la conformité, le label qualité sera attribué aux entreprises qui le demandent volontairement, par un organisme certificateur agréé par la commission qualité.

L'action de labellisation d'Harissa a démarré l'année dernière. Elle est gérée par le

groupement interprofessionnel des conserves alimentaires (GICA) qui est l'organisme de gestion associé. Le cahier des charges identifié a été élaboré en réponse à la garantie d'une qualité traditionnelle.

En ce qui concerne le label Huile d'olive, la démarche a été lancée le mercredi 11 juin via un séminaire organisé par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire (CTAA) en collaboration avec le programme national de promotion de la qualité (PNQ) et le programme de modernisation industrielle (PMI). L'objectif était de débattre entre institutions, industriels et chercheurs les attentes que peut avoir le consommateur par rapport à un signe distinctif de la qualité de l'huile d'olive.

Au cours de la journée, les présentations ont mis l'accent sur les acquis de la recherche réalisée dans le cadre de l'amélioration et de la valorisation de la qualité de l'huile d'olive tout en mettant en exergue les

vertus nutritionnelles et thérapeutiques, sur la situation actuelle du secteur de l'huile d'olive, et sur l'avancement de la campagne nationale de promotion de l'huile d'olive conditionnée.

Les intervenants, lors de la discussion ont insisté sur la nécessité d'extraire l'huile sous des conditions optimales, de cueillir les olives à un stade de maturité non avancé, et d'étudier le type d'emballage pour garantir une qualité supérieure et assurer la compétitivité du label tunisien sur le marché international.

Figurant parmi les plus importants pays producteurs et exportateurs en la matière, la Tunisie a tout l'intérêt à se doter d'un label tunisien pour un meilleur positionnement de notre huile d'olive sur les marchés extérieurs.

## HUILE D'OLIVE TUNISIENNE, QUELLES PROPRIÉTÉS ?

L'oliveraie Tunisienne compte 66 millions de pieds et s'étend sur plus que 1.6 millions d'hectares avec une richesse variétale élevée. Deux variétés dominent : chemlali et chétoui.

La production de l'huile d'olive est de 151 000 T/an en moyenne depuis 2001. Mondialement, la Tunisie occupe la quatrième place en nombre d'arbre et la deuxième place en superficie.

L'huile d'olive représente 50% des exportations agricoles tunisiennes, ce qui justifie son rôle économique et social.

La proportion des divers constituants de l'huile varie légèrement selon l'origine de la plantation pour une même



variété tout en restant conforme aux limites fixées par les normes internationales.

Le profil sensoriel montre que nos huiles d'olive ne sont pas incriminées de défauts avec un goût particulier à la fois amer et fruité. Une sensation d'amertume plus accentuée est signalée dans le cas de la variété chétoui. L'analyse des composés aromatiques montre qu'il y existe 86 composés appartenant à différents classes : Aldéhydes, Alcools, Esters, Cétones, Hydrocarbures, Acides, Terpènes.

L'huile d'olive est caractérisée également par ses antioxydants naturels,

essentiellement les tocophérols et les composés phénoliques. Ces constituants sont plus abondants dans la variété chétoui.

Mettant le doigt sur la famille des composés phénoliques, présents dans les fruits et les feuilles de l'olivier, on s'aperçoit qu'ils sont d'un grand intérêt pour la santé humaine. Ils interviennent dans la stabilité oxydative à travers leur pouvoir de piégeage des radicaux libres, et ainsi la protection des cellules contre les lésions.

Des expérimentations traitant des cellules humaines, attaquées par la leukemia,

par des extraits de composés phénoliques ont eu pour conséquence une remarquable réduction de leurs différenciations.

Une analyse chromatographique a mis en évidence le composé qui en est responsable, l'apigenin. Ces résultats révèlent ainsi un effet protecteur de l'huile d'olive contre le cancer. est à mettre ainsi en rapport avec une diminution des maladies et une espérance de vie prolongée. Néanmoins pour conserver ses propriétés médicinales, l'huile d'olive doit être de qualité supérieure. Cela inclut l'optimisation des pratiques de traitement.

**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 Charguia 2**  
**Tél. : 71 940 198/71 940 081**  
**Fax : 71 941 080**

Juillet 2008 - N° 20

## SEMINAIRE DE FORMATION SUR LA LEGISLATION EUROPEENNE APPLIQUEE AU SECTEUR DES FRUITS ET LEGUMES

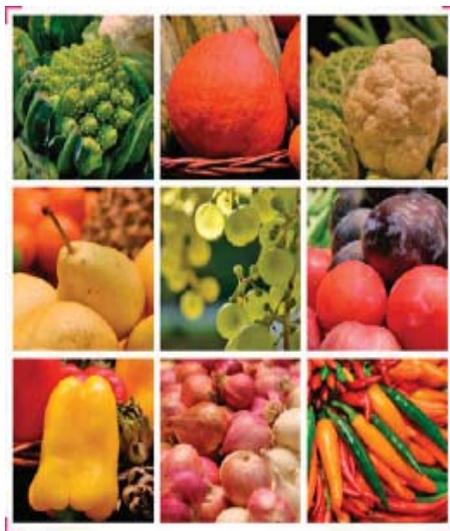
Un séminaire de formation consacré à la législation européenne applicable aux Fruits et Légumes a été organisé par le Centre Technique de l'Agro-Alimentaire pour le compte de la DG SANCO de la Commission européenne et le Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques, à Tunis du 27 au 29 mai 2008. Cet événement a donné l'opportunité de former plus de 70 participants de 16 pays de l'Afrique Subsaharienne francophone et du Maghreb.

Cette initiative vise à aider les pays partenaires de l'Union européenne exportant ou souhaitant exporter des fruits et légumes vers cette zone et à mieux intégrer les exigences de sa réglementation.

Ce séminaire participe aux objectifs d'amélioration de la sécurité des aliments et de protection des consommateurs fixés par la Commission européenne et définis au travers de sa politique. Par ailleurs, l'accroissement des importations de fruits et de légumes provenant des pays partenaires constitue un axe fort de développement de la politique européenne de voisinage ; à cet égard, la Tunisie occupe une position clef au sein de cette politique de part l'activité de sa filière qui s'est, avec succès, structurée au fil des années pour répondre à la demande européenne et mondiale. A titre d'exemple la seule branche « conserves des fruits et légumes » comptait en

2007 un total de 77 entreprises représentant en termes d'emplois 11 000 personnes.

Par le biais de ses programmes d'assistance, la Commission européenne a constamment accompagné les efforts de modernisation du secteur. De cette coopération émerge une volonté commune de progrès dont atteste l'organisation de ce séminaire en Tunisie.



Le séminaire s'est déroulé en trois temps à Tunis : la veille du premier jour effectif de formation une cérémonie d'ouverture a été organisée et présidée conjointement par M. Mohamed Habib Haddad, Ministre de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques et M. Adrianus Koetsenruijter, Ambassadeur de la Commission européenne en Tunisie qui ont prononcé une allocution à cette occasion.

Une formation en session plénière destinée tant à une audience du secteur public que du secteur privé, a été organisée le 27 mai.

Au cours de cette session, l'accent a été mis sur le cadre réglementaire européen, le contrôle officiel, le rôle des autorités compétentes et le rôle de l'Etat dans l'approche qualité filière. Les deux jours suivants, les experts européens et tunisiens ont continué à animer la formation assistée par des experts de la Commission européenne. Des groupes restreints de réflexion ont été constitués pour traiter de manière pratique et pragmatique les procédures d'audit et de contrôle, des visites d'établissements ont été organisées pour étayer cette approche. Aussi, une session spécifique a été organisée pour les participants du secteur privé abordant les thèmes de la qualité produit pour les industries de la filière. Des attestations de formation ont été remises à tous les participants, lors de la clôture de ce séminaire, le 29 mai 2008 à 18 heures.

Ce séminaire est le troisième d'une série de 10 séminaires régionaux qui se dérouleront en Afrique, en Amérique Centrale, en Amérique du sud et en Asie au cours de l'année 2008-2009 dans le cadre du programme de formation « meilleure formation pour des aliments plus sains ».

3

Séminaire de formation

**ipa** | world  
food  
process  
exhibition

**17-20 NOV. 2008**  
PARIS-NORD VILLEPINTE  
F R A N C E

Du process au conditionnement alimentaire  
Visitez la plus grande  
usine pilote au monde



**EMBALLAGE**  
WORLD PACKAGING EXHIBITION

**17-21 NOV. 2008**  
PARIS-NORD VILLEPINTE  
F R A N C E

DEMANDEZ VOTRE BADGE GRATUIT SUR  
[www.emballageweb.com](http://www.emballageweb.com) OU [www.ipa-web.com](http://www.ipa-web.com)  
CODE : CTA

2 SALONS POUR LE PLUS GRAND ÉVÉNEMENT DÉDIÉ AUX INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Un salon organisé par  
**comeXposlum**

PROMOSALONS JUNIOR  
Tél : +216 40 77 848 879  
mosalons.org

**gold  
meetings**  
by comeXposlum

Un NOUVEAU service de rendez-vous d'affaires  
Rencontrez tous les exposants ayant  
répondu à votre appel d'offre !