



**JESMED - IS\_1.2\_080**  
*Jesr Méditerranéen de la filière ovine*  
Priorité 1.2 - Promotion et appui à l'entrepreneuriat

**OBJECTIF**

L'objectif du projet est de **soutenir l'entrepreneuriat dans la filière de l'élevage ovin en Tunisie et en Italie** par l'amélioration des méthodes de conduite et la mise en valeur de la qualité et la spécificité de ses produits. Il s'agit d'exploiter l'expérience des partenaires italiens en matière de valorisation de ressources alimentaires alternatives et de l'évaluation des caractéristiques nutritionnelles et sensorielles des produits et, au même temps, de valoriser les acquis des différents partenaires Tunisiens en matière de connaissance des caractéristiques de la viande des agneaux de la race Noire de Thibar, de certification, et d'organisation des filières de production. Les activités coordonnées entre les partenaires Italiens et Tunisiens permettront la caractérisation de la qualité de la viande d'agneaux de race Noire de Thibar (NT) et l'identification des signes distinctifs nécessaires pour l'étiquetage du produit fini. L'initiative vise à créer le premier label viande rouge et la dissémination de l'expérience pilote dans les régions cibles et l'extension du projet au domaine de l'écotourisme et la restauration. Il soutient la valorisation et l'appui à l'entrepreneuriat de la filière d'élevage ovin RNT, la mise en place de systèmes de traçabilité, de certification et de contrôle des produits labellisés, le développement du contrôle - qualité RNT.

**PRINCIPALES REALISATIONS**

- ✓ 1 société mutuelle de services agricoles (SMSA) pour garantir le contrôle de la qualité des viandes dans le maillon post-abattage et faciliter l'écoulement des produits certifiés. Elle assurera l'ensemble des services nécessaires à une bonne organisation de la filière et à la labellisation et la commercialisation de la viande labellisée de la race Noire de Thibar
- ✓ 3 Conventions de partenariat entre opérateurs siciliens et tunisiens
- ✓ 1 Accord de consortium entre les opérateurs de la filière viande ovine
- ✓ Qualification de personnels spécialisés à travers l'élaboration des sessions de formations et de vulgarisation
- ✓ 3 Guides de bonnes pratiques pour la valorisation des ressources alimentaires, pour la production des agneaux NT et pour l'hygiène, transport et abattage
- ✓ Installation d'un système d'abattage et de découpe innovants

**CHEF DE FILE**

Institut National Agronomique de Tunisie - INAT

**PARTENAIRES**

P1: Università di Catania

P2: Direction générale de la Production Agricole

P3: Groupement de Développement Agricole des Eleveurs des Brebis du Nord

P4: Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero Casearia

P5: Gruppo d'Azione Locale Eloro Società Consortile

**PARTENAIRE ASSOCIE**

Groupement Interprofessionnel des viandes rouges et du lait

Institut Supérieur des Sciences Biologiques Appliquées de Tunis

**BUDGET TOTALE : € 1.036.871,21**

**CONTRIBUTION UE: € 933.184,09**