

# Revue de **L'Agriculture**

N° 123 Janvier - Février - Mars 2016

## Quel avenir pour le lapin en Tunisie ?



## L'aquaculture Tunisienne des Pas surs pour la durabilité





**Le Projet (H.I.L.F. TRAD): Hilal Sicilo-Tunisien de la Filière Laitière-Fromagère Traditionnelle à travers les nouvelles technologies**

Au début du 19<sup>ème</sup> siècle, des paysans Italiens se sont installés dans le nord de la Tunisie, particulièrement sur les collines de Béja et Mateur (Bizerte) et ont introduit des troupeaux ovins laitiers des deux races Comisana et Sarde originaires des deux principales îles de l'Italie: Sicile et Sardaigne. Ces ovins, bons marcheurs, valorisent très bien les parcours montagneux situés au dessus des surfaces céréalières. Ces derniers ont, également, permis de fixer la race Sicilo-Sarde. Autour de l'année 1940, les premiers fromagers Béjaoa, des artisans héritiers essentiellement des colons Italiens, munis de leur savoir-faire sicilien ont vu le jour. Ainsi, la fabrication du fromage dite "Sicilien" à partir du lait de brebis est passée du stade

fermier, à l'échelle artisanale.

#### Partenaires:

Dans ce contexte, Le Consortium de Recherche sur la Filière Laitière-Fromagère (**CoRFiLaC**) et **GAL Eloro-Noto (SR)** pour la partie Italienne et l'Institut National Agronomique de Tunis (**INAT**), la Direction Générale de la Production Agricole (**DGPA**) et le Groupement de Développement Agricole de Béja (**GDASS**) pour la partie Tunisienne, à travers la coopération transfrontalière, ont œuvrés pour la valorisation du fromage "Sicilien de Béja", par l'initiation d'une démarche, pour la première fois d'un produit d'origine animale Tunisien, pour le bénéfice d'une appellation d'origine contrôlée (**AOC**).

#### Objectifs:

La création d'un réseau institutionnel entre les chercheurs et les acteurs du projet et de la filière fromagère traditionnelle, afin de transférer les connaissances et les technologies pour la fabrication, conservation, caractérisation et mise en valeur des fromages historiques traditionnels au lait des brebis laitières dans la région de Béja.

La découverte que les traditions historiques et culturelles de ces territoires (Sicile et Tunisie) sont étroitement liées. Surtout que la race ovine Sicilo-Sarde a été fixée par des éleveurs Siciliens, ce qui représente le point de fort de cette coopération, en particulier pour le développement soutenable des zones rurales.

L'échange du savoir-faire et d'expériences communes a un impact positif sur le contexte socio-économique, afin d'encourager l'intégration territoriale, ainsi que la protection et la valorisation des produits laitiers traditionnels.

#### Budget:

Ce projet dont le budget global s'élève à 753.936,82€ est exécuté en Tunisie. Il est financé par l'union Européenne et il est en phase finale de réalisation.