

منارات

سبتمبر 2021

العدد العاشر

على الصيد البحري وتربية الأحياء المائية



ملف العدد

المخطط التصديري لرفع نسق صادرات
المنتجات البحرية.

مستجدات القطاع

- * مشروع «DEEP BLUE»
- * منظومة صيد الاسفنج بتونس.
- * موسم صيد القمبري الملكي لسنة 2021.
- * موسم التّن الأحمر في تونس لسنة 2021.
- * مشروع «IRADA 2021».
- * مشروع فُرْجَب التجديد في التكوين
الغلاحي و المائيات.

تدخلات المجمع

نصائح وإرشادات

إحصائيات

المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري
GIPP



الإشراف

الحبيب المثلوثي

إعداد وتنسيق

انتصار شرقي

إيمان نجاح

لجنة التحرير

الحبيب المثلوثي

سنية غربي

إيمان نجاح

انتصار شرقي

أمل زهوية

كريم همامي

سامي الملي

زياد بوصلاحي

سحب من هذا العدد 500 نسخة

التصميم CIMESCONSEILS

الطباعة SOTEPAGRAPHIC

المجمع يرسم خطة استراتيجية للتصدير في أفق 2025

والمنظومات الإنتاجية والتسويقية، وتحديد تموقع المنتج التونسي إلى جانب دراسة مقارنة للبلدان الشبيهة والمنافسة، كمرحلة أولى ثم إعداد التوجهات الكبرى وبرنامج عمل في أفق 2025 يأخذ بعين الاعتبار خصوصية المنظومات المصدرة واقع القطاع وخاصة تأثير جائحة الكورونا وكذلك حجم المؤسسات التصديرية. وتتلخص أهم المحاور الستة للخطة العمل الاستراتيجية في :

- 1- التحكم في استغلال الثروة السمكية وديمومتها،
- 2- تثمين المنتج،
- 3- دعم القدرة التنافسية،
- 4- تسهيل الدخول إلى الأسواق الجديدة والواعدة،
- 5- تطوير الترويج التجاري والتسويق المؤسسي
- 6- تحسين الحوكمة عند التصدير.

نجاح هذا المخطط متعلق بما مدى انخراط كل الجهات المعنية في تنفيذه واعتماده من بين المراجع عند إعداد خطط العمل لكل هيكل أو مؤسسة. وتجدون في هذا العدد من مجلة منارات عرض موجز لأهم مخرجات دراسة إعداد خطة استراتيجية للنهوض بصناعات الصيد البحري في أفق 2025، علما أنه سيتم تنظيم يوم وطني لتقديم نتائج الدراسة. قراءة طيبة وشكرا على الاهتمام.

يوصل المجمع تدخلاته في إطار مهامه وخاصة المتعلقة بالمساهمة في النهوض بالتصدير والقيام بالدراسات حول واقع وآفاق منظومات الصيد البحري وطنيا ودوليا، وانطلاقا من أهمية التصدير واثره الإيجابي على الاقتصاد الوطني ورفع مستوى دخل الأفراد والمؤسسات باعتبار محرك أساسي من محركات الاقتصاد، إلى جانب تلبية الحاجيات الاجتماعية وتوفير العملة الصعبة. ولكسب رهان التصدير يتعين كسب رهان التنافسية من خلال التحكم في تكلفة الإنتاج والتجديد وتحسين الجودة وتطوير القدرات البشرية والمؤسسية في إطار مقارنة تنموية شاملة وعادلة. وعلى هذا الأساس أعطت كل مخططات التنمية أهمية بالغة للتصدير إلا أنه وفي علاقة بقطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية لم يتم إنجاز خطة استراتيجية خاصة للنهوض بتصدير منتوجات هذا القطاع الحيوي. لذلك قام المجمع بإعداد مخطط لاستراتيجية تصدير منتوجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية في أفق 2025، من أجل تحديد التوجهات الكبرى وإعداد برنامج عمل قطاعي ومؤسسي (المجمع) وحسب المنظومات (لمراعات الخصوصيات). هذه الخطة هي ثمرة مجهود إدارات المجمع والإدارة والمهنة من مستوى الإنتاج الأولي إلى التحويل والتصدير بتأطير من خبراء على أعلى مستوى من الكفاءة. مكنت هذا الدراسة في إطار مقارنة تشاركية من تشخيص الوضعية الحالية لكل الحلقات

الصيد البحري وتربية الأحياء المائية

المجمع يضع منطط تصديري للنهوض بالصادرات في أفق 2025



عناصر كبرى تخص برنامج عمل أفقي شامل وبرنامج عمل حسب أهم المنظومات لمراعاة خصوصية هذه المنظومات وبرنامج عمل خاص بالمجمع لمزيد تفعيل مهمته الأساسية المتعلقة بالمساهمة في تحسين التصدير.

منهجية العمل المعتمدة في إعداد الدراسة

ووفقا للأهداف المنتظرة، تم برمجة إنجاز هذه الدراسة على أربعة مراحل:

المرحلة الأولى: تشخيص الوضع الحالي لقطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية في تونس.

المرحلة الثانية: إعداد دراسة مقارنة دولية (benchmarking) وتموقع المنتج التونسي وبرنامج عمل.

المرحلة الثالثة: تعديل وملائمة برنامج العمل حسب فئات المؤسسات المصدرة.

المرحلة الرابعة: إعداد تقرير تأسيسي وبرنامج عمل نهائي.

وللوصول للأهداف المرجوة تم الاعتماد في جميع المراحل على العمل التشاركي، الذي يؤسس إلى جمع وتوحيد الجهود بالنسبة لكل المصالح والهيكل ذات الصلة بالقطاع على مستوى كل الوزارات المعنية والهيكل المهنية الفاعلة في القطاع.

وفي هذا الإطار تم تكوين لجنة قيادة تضم عديد الممثلين من المتدخلين في القطاع لمناقشة جميع المراحل والمصادقة عليها.

تحديات تنوق تطور صادرات المنتجات البحرية

رصدت الدراسة العديد من العوائق التي تحول دون تطوير الصادرات التونسية من المنتجات البحرية والتي تمثلت أهمها في تراجع وفرة الموارد السمكية بالكمية والجودة المطلوبة، وتدني القدرة التنافسية وصعوبة اقتحام أسواق

مع دخول العالم عصر العولمة وانفتاح الأسواق العالمية وازدياد حدة المنافسة أصبح من الضروري إيلاء التصدير المكانة التي يستحقها لدوره الفاعل في تحقيق النمو الاقتصادي الوطني، وزيادة الموارد من العملة الأجنبية، وخلق فرص عمل جديدة، وجذب الاستثمار المحلي والأجنبي.

يأتي التصدير في مقدمة أولويات السياسة الاقتصادية باعتباره أحد المحاور الرئيسية لعملية التنمية الاقتصادية والاجتماعية. ففي السنوات الأخيرة زاد الاهتمام بالتصدير وقد تم اتخاذ العديد من الإجراءات التي تهدف إلى تحسين بيئة التصدير وجعله نشاط جاذب للاستثمار.

وفي هذا الإطار يلعب المجمع انطلاقا من مهامه الأساسية دورا هاما في دعم مشغلي قطاع الصيد البحري خاصة من خلال المساهمة في النهوض بصادرات القطاع حيث يقوم المجمع بإعداد العديد من الدراسات التي تغطي جوانب مختلفة من التسويق كما يقوم بتنظيم المشاركة في التظاهرات الدولية من معارض ومؤتمرات ومرافقة الشركات والمؤسسات التونسية في هذه التظاهرات.

ولمزيد هيكلة تدخلاته للنهوض بتصدير منتجات الصيد البحري وتطويرها أطلق المجمع دراسة لإعداد مخطط تصديري لمنتجات الصيد البحري وذلك بهدف رسم خطة استراتيجية في أفق 2025.

أهداف الدراسة

تهدف الدراسة إلى إعداد خطة استراتيجية لتطوير صادرات منتجات الصيد البحري من خلال وضع آليات مستدامة قادرة على المساهمة بفاعلية في نمو الصادرات وذلك من خلال تنويع المنتجات المصدرة وتأهيل المصدرين والمحافظة على الأسواق التقليدية وتدعيم التواجد بها إلى جانب إقحام أسواق جديدة. ومن المنتظر تبويب برنامج العمل إلى ثلاثة

تتميز هذه الأسواق بطلب استيراد كبير وديناميكي، بالإضافة إلى عديد المزايا الأخرى، وبالتالي تستحق هذه الأسواق العمل على دراستها واستكشافها بشكل أفضل لتحديد فرص التنمية الحقيقية للصادرات التونسية. ويتبين من خلال الأحصائيات إما عدم تواجد منتجات تونسية بهذه الأسواق أو تواجدها بنسبة ضعيفة ونسق غير منتظم.

قيود يجب تجاوزها. يخضع التصدير إلى الأسواق الواعدة للعديد من القيود التي تتمثل أساسا في: (1) مواجهة المنافسة مع عديد الدول التي تتمتع بوفرة الموارد السمكية وكذلك الامتيازات الممنوحة عند التصدير وأهمها الإعفاءات الجمركية والضرائب... (2) القدرة على توفير كميات كبيرة من المنتجات تستجيب إلى متطلبات السوق، (3) ارتفاع التكلفة اللوجستية المرتبطة بمسافة نقل البضائع، (4) القدرة على مواجهة المنافسة من الموردين المهيمنين في هذا السوق، و(5) العمل على تلبية المتطلبات التنظيمية والقانونية.

تونس وتموقعها ضمن أهم البلدان المنافسة لها

* مكنت المقارنة في قطاع الصيد البحري بين أهم البلدان المنافسة لتونس (المغرب، والبرتغال، وموريتانيا) من تحديد عدة نقاط تهم تموقع بلادنا في هذا القطاع أهمها :

– مساهمة قطاع الصيد في الاقتصاد التونسي منخفضة نسبياً مقارنة بالمستويات الملحوظة في موريتانيا والمغرب، لكنها قريبة من المستوى الملحوظ في البرتغال. وهذا يعكس المستوى المنخفض للموارد الطبيعية في تونس الذي يعتبر أضعف بكثير من تلك الموجودة في البلدان الثلاثة الأخرى التي تمت دراستها.

– الأسطول والبنية التحتية وإمكانات المعالجة بتونس والمغرب والبرتغال هي أكثر كثافة من تلك الموجودة في موريتانيا. يتميز الأسطول البرتغالي بعدده وجودته.

– من حيث نسبة الإنتاج، تتميز المغرب وموريتانيا بالأهمية النسبية لحجم الإنتاج مقارنة بالبرتغال وتونس. شهدت البرتغال انخفاضا حادا في الإنتاج على مدى فترة طويلة.

– من حيث نسبة الصادرات، تأتي المغرب والبرتغال في المرتبة الأولى. تمكنت البرتغال من تنفيذ معاملات تصدير مهمة بفضل خبرتها في هذا المجال واللجوء المتزايد إلى الواردات، كوسيلة لتحسين استغلال الإمكانيات إلى جانب المعرفة والخبرة في معالجة وتثمين المنتج.

جديدة، وارتباط وتبعية للموردين والنقص الكبير على مستوى وضع استراتيجيات تصديرية إلى جانب ضعف حوكمة القطاع وخاصة فيما يتعلق بعدم ملائمة بعض النصوص القانونية، وصعوبة التحكم في الكلفة وضعف التنظيم المهني للمصدرين، وضعف التنسيق بين المدخلين، وهيمنة الوسطاء دون إضفاء قيمة مضافة.

أسواق واعدة للمنتجات البحرية التونسية

تستخلص الدراسة أنه يتعين على المصدرين التونسيين تعزيز وجودهم في الأسواق التقليدية، والعمل على استكشاف وإقحام أسواق جديدة. ومن بين الأسواق الجديدة التي يجب استكشافها: الولايات المتحدة (الجمبري، السلطعون، السردين المعلب، المحار)، الصين (الجمبري، السلطعون، المحار، الأخطبوط)، اليابان (الجمبري، السلطعون، المعلب وشبه الأنشوبة)، ألمانيا (السردين المعلب).

ويبين الجدول التالي حصة أكبر الأسواق الموردة في العالم لأهم المنتجات البحرية من الإنتاج العالمي :

الرمز	المجموعة	أهم أسواق موردة
030617	جمبري مجمد	الولايات المتحدة الأمريكية (27%)، الصين (23.3%)، اليابان (8.1%)، اسبانيا (6.3%)، فرنسا (4%)، إيطاليا (3.5%)
030614	سلطعون مجمد	الولايات المتحدة الأمريكية (48.2%)، اليابان (18.8%)، الصين (6.9%)، كوريا الجنوبية (5.6%)، أندونيسيا (2.2%)، الفيتنام (2.1%)، تيلاندا (2%)
030759	قرنيط مجمد	اسبانيا (23%)، كوريا الجنوبية (17%)، إيطاليا (16%)، اليابان (15%)، الولايات المتحدة الأمريكية (8%)، البرتغال (6%)، الصين (2.8%)
030749	سوبيا	اسبانيا (21%)، الصين (13%)، إيطاليا (12.6%)، اليابان (9.5%)، تيلاندا (6.8%)، كوريا الجنوبية (5%)، الولايات المتحدة الأمريكية (4.4%)
160413	مصبرات السردينية	الولايات المتحدة الأمريكية (12%)، افريقيا الجنوبية (7.7%)، فرنسا (6.2%)، المملكة المتحدة (4.5%)، اليابان (4.2%)، ألمانيا (3.8%)
160416	مصبرات وشبه الانشوبة	اسبانيا (23%)، إيطاليا (19%)، فرنسا (11%)، الولايات المتحدة الأمريكية (8.5%)، اليابان (6%)، المملكة المتحدة (5%)، ألمانيا (4%)
030285	وراطة	إيطاليا (27%)، اسبانيا (15%)، البرتغال (10%)، فرنسا (9%)، اليونان (4.2%)، هولندا (4.2%)، ألمانيا (4%)
030711	المحار الجوفي	الصين (13%)، فرنسا (13%)، الولايات المتحدة الأمريكية (12%)، إيطاليا (12%)، هونكونغ (12.7%)، هولاندا (4.2%)، اسبانيا (4%)

كأساس لتطوير الصادرات و(3) إعادة تنظيم واردات منتجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية للتحويل الموجه للتصدير. ومن أهم الأنشطة التي تم تناولها في هذا الإطار يمكن أن نذكر: توحيد الجهود من حيث المراقبة، التصدي للصيد العشوائي وإدارة مصائد الأسماك وإرساء علامة الجودة البيئية ومراجعة النصوص والإجراءات المتعلقة باستيراد منتجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية في إطار القبول المؤقت.

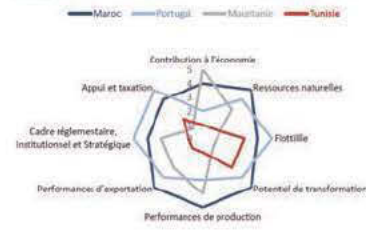
2 - تامين الموارد والمنتجات وتتمثل أهم الأهداف في : (1) تطوير البنية التحتية والمؤسسات وعمليات المراقبة، (2) تامين الموارد من خلال العلامات المميزة و(3) إنشاء منتجات جديدة وتحسين التعبئة والتغليف لدعم الجودة.

وللوصول للأهداف المذكورة تم اقتراح العديد من الأنشطة منها: ضبط الامتثال للمعايير الدولية لأكثر عدد من الوحدات المصدرة، إعداد برنامج لتطوير علامات الجودة، إعداد برنامج للتشجيع على ابتكار منتجات جديدة وإعداد برنامج لتحسين التغليف والتعبئة لمنتجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية.

3 - دعم القدرة التنافسية وذلك بهدف (1) التخفيف من ضغط الضرائب المسلط على الصادرات، (2) دعم الشركات المبتكرة بمزيد من الحوافز والتشجيع على العمل والاستثمار، و(3) توفير المزيد من التسهيلات الإدارية لتشغيل الشركات المصدرة. ومن أهم الأنشطة التي تم اقتراحها في هذا الإطار يمكن أن نذكر: مراجعة نظام ضريبة 2% المطبق على المصدرين لتمويل صندوق الراحة البيولوجية، تطوير الخدمات اللوجستية والشحن بالخارج، مراجعة نظام الحوافز والمنح المسندة لقطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية، منح حوافز وتشجيعات للنهوض بالصادرات.

4 - تسهيل اقتحام الأسواق الخارجية ومن بين الأهداف المرجوة من هذا المحور: (1) تحسين وتوفير المعلومات الاقتصادية والتجارية والتنظيمية في الأسواق المستهدفة، (2) الحصول على العديد من المزايا التعريفية خلال المفاوضات التجارية مع الاتحاد الأوروبي، (3) وتنمية قدرات ومهارات المؤسسات في مجال تطوير وتنويع الاستراتيجيات التجارية. ولبطوغ هذه الأهداف تم اقتراح الأنشطة التالية: إنشاء نظام يقظة تجاري وتشريعي حول أسواق التصدير وربط المؤسسات مع هذا النظام، تحديث القاعدة التنظيمية والمعلوماتية حول المتطلبات واللوائح القانونية للبلدان المستهدفة الجديدة من قبل الإدارة العامة للمصالح البيطرية، الاعتماد على الرقمنة الشاملة على مستوى سلاسل القيمة، مرافقة المصنعين لوضع استراتيجيات للتصدير وطلب المزيد من المميزات الجبائية خلال

الأطر التنظيمية والمؤسسية والاستراتيجية، والدعم والضرائب أكثر ملائمة في البرتغال، التي تستفيد من الترسانة المؤسسية الأوروبية بأكملها.



*أما في ما يخص مجال تربية الأحياء المائية فقد كشف تحليل بيانات المقارنة الدولية بين أهم البلدان المنافسة لبلادنا في هذا المجال (تركيا واليونان والمغرب) النتائج التالية :

تركيا هي الدولة الأكثر تقدما من حيث تربية الأحياء المائية، وخاصة البحرية، تتميز هذه الدولة بتعدد مزارع التربية والمفرخات، والأهمية النسبية لإمكانيات، وأداء الإنتاج، وأداء التصدير، وإطار الدعم الاستراتيجي الذي يوفر دعماً كبيراً للمستثمرين في هذا المجال.

تأتي اليونان في المرتبة الثانية رغم خبرتها في هذا المجال.

تونس والمغرب لديهما أقل تطورا في تربية الأحياء المائية، تتقدم تونس حالياً على المغرب من حيث عدد مزارع التربية ونسبة الإنتاج والتصدير. لكن تتسم المغرب بإمكاناتها الأكبر في تربية الأحياء المائية بالإضافة إلى تمتعها بإطار استراتيجي أكثر ديناميكية نسبياً.



نحو رفع التحديات والنهوض بالصادرات

الخطوط الاستراتيجية في أفق 2025 استنادا لنتائج تشخيص الوضع الحالي لقطاع الصيد البحري وتحديد الإمكانيات المتاحة فإن النهوض بصادرات منتجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية يتطلب جملة من التوجهات والإصلاحات الهيكلية تم ضبطها في إطار هذه الدراسة ضمن ستة محاور كبرى. وفي ما يلي أهم التوجهات الاستراتيجية وأهدافها :

1 - ضمان ديمومة الموارد السمكية ويهدف هذا المحور إلى : (1) الحفاظ على الموارد السمكية من أجل ضمان ديمومة القطاع بصفة عامة والصادرات بصفة خاصة، (2) تعزيز إنتاج تربية الأحياء المائية

المفاوضات التجارية القادمة مع الاتحاد الأوروبي.

5 - تطوير النهوض بالتجارة والتسويق المؤسساتي

وذلك بهدف (1) تعزيز جهود الترويج التي تقودها الهيكل الداعمة للمجمع على وجه الخصوص، (2) تحسين فاعلية ومردودية المشاركات في المعارض، (3) واعتماد التسويق الذي يركز على توقعات وانتظارات الأسواق المستهدفة، لا سيما من حيث الجودة المطلوبة للمنتجات المصدرة، (4) وكذلك تحسين صورة المنتج. ومن بين الأنشطة التي سيتم اعتمادها للوصول إلى الأهداف المرجوة يمكن ان نذكر: إعداد خطة تسويق واتصال، تقييم المشاركات في المعارض والصالونات ومعايير التعديل، تنويع طرق الوصول إلى الأسواق الخارجية عبر منصات المبيعات الرقمية والتجارة الرقمية وإنشاء علامات مميزة مقارنة بالمنافسين، النهوض بتسويق المنتجات لدى الجالية التونسية.

6 - حوكمة الصادرات نظرا للأهمية الكبرى التي

تكتسيها الحوكمة للنهوض بالصادرات وذلك من خلال (1) تحسين التعاون داخل المنظومات، (2) التنسيق بين المؤسسات و(3) تعزيز مكانة وتدخلات المجمع. تم اقتراح الأنشطة التالية: اعطاء دعم لتنظيم المنتجين والمصدرين، مع دعم التواصل والتعاون داخل المنظومات إعادة تنظيم تدخل تجار الجملة من اجل تشريكهم في إدارة الجودة والتزويد، وتعزيز تدخلات المجمع لتلبية انتظارات المصدرين، إحداث شبك موحد صلب المجمع.

كما تم إعداد برنامج عمل خاص يهتم أساسا بأهم المنظومات التي تساهم في تطوير الصادرات والمتمثلة في:

منظومة راسيات الأرجل: الاخطبوط

منظومة القشريات «القمبري الملكي»

منظومة السردينة «مصبرات السردينة»

منظومة الصدفيات: «المحار الجوفي»

منظومة الوراثة المتأتية من التربية

وإعداد برنامج عمل تفصيلي لتدخلات المجمع في هذا المجال حتى تكون تدخلات ناجعة وفعالة تعود بالفائدة على اقتصاد البلاد وللمصدر... وللتعريف ببرنامج العمل والحث على تطبيقه وتفعيله سيعمل المجمع خلال الفترة القادمة إلى تنظيم يوم إعلامي بحضور جميع المتدخلين في القطاع.

ولمزيد التعمق في نتائج الدراسة والاطلاع على برنامج العمل المفصل الرجاء الاتصال بإدارة الدراسات والتصرف في المعلومات صلب المجمع.

Deep Blue

«الأزرق العميق» مشروع التعاون الدولي التونسي الإيطالي

Developing Education and Employment Partnerships for a Sustainable Blue Growth in the Western Mediterranean Region (DEEP BLUE)

التظاهرات :

امتدت هذه التظاهرات طيلة سنتان ونصف حيث تم إجراء التظاهرات الثلاث الأولى حضوراً أما التظاهرات المتبقية فقد وقع القيام بأغلبيتها عن بعد نظراً للظروف الصحية جراء جائحة كورونا. نظمت هذه التظاهرات حسب جدول زمني محدد كالآتي :

• دورة تكوينية حول التخطيط البحري وتطبيقه على الصيد البحري وتربية الأحياء المائية نظمها المعهد الوطني لعلوم الأحياء والجيوفيزيائية التطبيقية بإيطاليا OSG خلال الفترة الممتدة من شهر جوان إلى شهر سبتمبر 2019.

• دورة لتكوين المكونين للمهنيين الشباب حول علوم البحار والتأثيرات البيئية على الصيد البحري وتربية الأحياء المائية نظمها قسم علوم الحياة والأرض بجامعة صفاقس.

• دعم الطلبة والباحثين الشباب وباعثي المشاريع عن طريق منح للتنقل والقيام بترقيات في عدة مجالات بمختلف بلدان غرب المتوسط تمحورت أغلبها حول طرق البحث عن الوظيفة للمهنيين الشباب في ميدان الصيد البحري وتنمية الكفاءات وتعلم تقنيات جديدة نظمها المعهد الوطني لعلوم الأحياء والجيوفيزيائية التطبيقية بإيطاليا OSG وجامعة مدريد للتقنيات: مركز دعم الابتكار التكنولوجي بإسبانيا خلال الفترة الممتدة من جانفي إلى جوان 2020.

الأزرق العميق «Deep blue» هو مشروع دولي تونسي إيطالي إمتد على 30 شهر بداية من جانفي 2019 ويهدف إلى تطوير الشراكة والتكوين والتشغيلية لضمان التنمية المستدامة للنمو الأزرق بغرب المتوسط، ويندرج في إطار «Sustainable Blue Economy EMFE 2017 Work programme» .

تمويل المشروع : الأزرق العميق «Deep blue» ممول من الإتحاد الأوروبي بميزانية جمالية تقدر ب: € 475.677.60.

المنسق العام للمشروع : السيد منير الغريبي عن المنظمة الإيطالية OSG.

المشرف على المشروع : الدكتور سامي الميلي عن المعهد العالي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت ISPAB.

المؤسسات المشاركة في المشروع :

• المعهد العالي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت ISPAB من تونس.

• المعهد الوطني لعلوم الأحياء والجيوفيزيائية التطبيقية OSG من إيطاليا

• جامعة مدريد للتقنيات : مركز دعم الابتكار التكنولوجي من إسبانيا.

• جامعة صفاقس : قسم علوم الحياة والأرض من تونس.

• يوم إعلامي نظّم عن بعد بين المعهد العالي البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت وجامعة صفاقس يوم 21 ماي 2021 بعنوان :

«Évènement final local en ligne du projet Deep Blue : Synergie pour une économie bleu durable».

يهدف هذا اليوم الإعلامي أساسا إلى دعم التآزر وتشجيع المبادرات والمشاريع المختلفة في مجال الإقتصاد الأزرق وتحقيق النمو الأزرق المستدام. كما تمّ عرض مختلف أنشطة المشروع وتقديم مختلف النتائج المتحصل عليها وقد مثل فرصة جديدة للتعاون والتواصل بين مختلف المتدخلين في هذا المجال لضمان استمرارية بناء القدرات وتبادل المعلومات. شارك في هذه التظاهرة أكثر من ستين مشاركا من الباحثين وطلبة الدكتوراه والمهندسين والمهنيين ذوي الكفاءات العالية في مجال العلوم البحرية.

مثل المشروع الدولي «الأزرق العميق Deep Blue» فرصة لتوطيد العلاقات بين مؤسسات التعليم العالي والبحث والمهنيين بغرب المتوسط في ميدان الصيد البحري وتربية الأحياء المائية وبلورة أفكار جديدة مرتبطة بالتعاون بين الهياكل العمومية والخاصة، فقد تمّ من خلال هذا المشروع مشاركة البيانات المرتبطة بعلوم البحار وتدعيم تنقل المهنيين الشبان وتبادل الخبرات وخاصة تعزيز المعارف. كما مكن هذا المشروع من رفع مستوى الوعي بالاقتصاد الأزرق وتدعيم البحث العلمي في المجالات المتعلقة بهذا النوع من النمو.



فريق العمل: سامي الميلي، ريم النوري، هاجر زروق، راوية غانم، تهاني عبد الطيف، فاطمة الحنشي



• تنظيم عدة زيارات للطلبة للمنتدى الأوروبي للعلوم ESOF 2020 للاطلاع على الجديد في الميدان وتبادل الخبرات والمعلومات نظمها المعهد الوطني لعلوم الأحياء والجيوفيزيائية التطبيقية بإيطاليا OSG خلال شهر جوان 2020.

• دورة تكوينية عن بعد «الإدارة الفعالة للتنمية المستدامة للصيد البحري وتربية الأحياء المائية» موجهة لتكوين المكوّنين لمدة 04 أيام نظمها المعهد العالي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت شارك فيها عديد الخبراء من تونس ومن الخارج من 07 إلى 10 ديسمبر 2020.

كما تم خلال هذه الدورة عرض أربعة أشرطة وثائقية من إنتاج المعهد الأعلى للصيد البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت تمحورت مواضيعها حول الصيد الساحلي التقليدي، الصيد بالجر وبالأسواء، تربية الأسماك بالأقفاص وتربية القواقع بالإضافة إلى إنتاج الدعاميص بالمفرخات.

• يوم إعلامي حضوري بالمعهد العالي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت يوم 19 ماي 2021 تحت عنوان :

«Journée de diffusion locale du projet «Deep Blue»

تم خلاله تقديم لمحة عامة عن المشروع ونشر نتائجه على عدد أكبر من الباحثين الشبان والطلبة من مختلف مؤسسات التعليم العالي بولايتي بنزرت وتونس: المعهد العالي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت، المعهد الوطني للعلوم الفلاحية بتونس، كلية العلوم ببنزرت، المعهد الوطني للعلوم وتكنولوجيا البحار، معهد الدراسات التكنولوجية ببنزرت ومدرسة المهندسين ببنزرت. كما نظمت تظاهرة خاصة تم خلالها توزيع كتيب على الحضور تضمن معلومات حول مشروع DEEP BLUE، وقد مثلت هذه التظاهرة فرصة لدعوة الحضور لزيارة الروابط ومواقع الواب المرتبطة بالمشروع والاستفادة من المواد التعليمية والمعلومات التي تتضمنها وبهذه المناسبة وزعت حوالي ستون هدية تذكارية على عدد المشاركين.

منظومة صيد الإسفنج بتونس



يعتبر الإسفنج من الحيوانات التي تعيش في قاع البحار والمحيطات وبعض المسطحات المائية. ويتميز حيوان الإسفنج بأنه لا يملك رأساً أو أعضاء داخلية أو أذرعاً، حيث يعيش ملتصقاً بالصخور أو النباتات أو غيرها تحت سطح الماء.

إن الإسفنج مكتمل النمو لا يستطيع التحرك من مكان لمكان آخر، ولذلك فهو يشبه النباتات في تكوينه. وللإسفنج عديد الاستخدامات كما يتمتع بقيمة اقتصادية وطبيعية عالية.

إنتاج الإسفنج في تونس: جرجيس الأولى وطنياً

يخضع صيد الإسفنج بتونس إلى موسم صيد يمتد من شهر جوان إلى نهاية شهر مارس. وقد بلغ إنتاج الإسفنج خلال سنة 2019 من حيث الكمية 9500 كلغ ومن حيث القيمة 4325 الف دينار متأتية أساساً من جرجيس، التي تعرف بعاصمة الإسفنج، فهي الأولى وطنياً في الإنتاج. ويتم تصدير الكمية بالكامل نحو بلدان اليونان وفرنسا وإيطاليا وأمريكا.

الإسفنج ثروة وطنية يجب المحافظة عليها

في سنة 2020، سجّل صيد الإسفنج تراجعاً ملحوظاً بسبب المرض الذي أدى إلى نقص فادح في المنتج على طول سواحل ولاية مدينين مما أجبر صيادي الإسفنج إلى التنقل نحو مناطق بعيدة قرب لمبدوزا ومالطة وبالتالي تراجع عدد الأسطول المشارك من 47 مركب إلى 20 مركب مقارنة بسنة 2019. ومعالتأثيرات السلبية لوباء كوفيد-19 خاصة بعد إيقاف جميع الرحلات البرية والبحرية والجوية التي حالت دون ترويج المنتج المخزن، تم اتخاذ اجراء تأخير انطلاق الموسم خلال سنة 2020 إلى 01 جويلية عوضاً عن 01 جوان لاعطاء مزيد من الوقت لتصدير المنتج المخزن الذي يقارب 4 اطنان.

ونظراً لتأخير الموسم ومحدودية المراكب المشاركة التي لم تتجاوز 7 مراكب وبعد مناطق الصيد، فقد شهد إنتاج سنة 2020 تراجعاً كبيراً بأكثر من 50% وفي المقابل كان له تأثير إيجابي على الأسعار التي تجاوزت في اغلب الأحيان 650 دينار للكلغ الواحد وبالتالي تم ضمان الحد الأدنى من مردودية الخرجات لأصحاب المراكب وخاصة للغطاسة.

إشكاليات منظومة الإسفنج بتونس

رغم أهمية هذا القطاع الذي يشغل بجرجيس من ولاية مدينين نحو ثمانين غواصاً على متن أربعين مركباً إلا أنه لا يخلو من الإشكاليات حيث تتمثل أبرزها في غلاء أسعار معدات الإنتاج ومعدات السلامة وغياب خطة تسويقية واهتمت للشهارة للمنتج وانعدام التسويق المحلي له مع صعوبة منح تراخيص لاقتناء مراكب صيد كبيرة الحجم فرضها الوضع بسبب الابتعاد كثيراً للبحث عن الإسفنج في أعماق كبيرة.

انطلاق موسم صيد القمبري لسنة 2021

صيد القمبري يحقق عائدات هامة من العملة الصعبة سنويا

انطلق موسم صيد القمبري في تونس الذي يؤمن الدخل للآلاف من البحارة كما يعد قطاعا تصديريا هاما يشتغل فيه قرابة 60 مصدر تونسي ويحقق عائدات سنوية من العملة الصعبة تتراوح بين 90 و 100 مليون دينار. أمّا المحصول السنوي التونسي من هذا المنتج فيقدر بنحو 3 آلاف طن.

ويمتد موسم صيد « القمبري » بحسب القانون المنظم على مرحلتين، تبدأ الأولى في آخر فصل الربيع (من منتصف شهر ماي إلى 30 جوان)، فيما تنطلق المرحلة الثانية في فصل الخريف (من 16 أكتوبر إلى 30 نوفمبر).

ويذكر أن الإنتاج الوطني من «القمبري» شهد تطورا بنسبة 3 % سنة 2019 مقارنة بسنة 2018 وقد ساهم انتاج هذا النوع بنسبة 2 % في الانتاج الوطني الجملي.



موسم صيد التن الأحمر 2021

2655 طن حصة تونس

* القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31
جانفي 1994 والمتعلق بممارسة الصيد البحري
* قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 21 ماي 2008
المتعلق بتنظيم صيد التن الأحمر وجميع النصوص
المنقحة له.

وتندرج هذه التدابير ضمن توجهات اللجنة الرامية
إلى التخفيف من الضغوط المسلطة على مخزون
التن الأحمر في منطقتي المتوسط والأطلسي كي
يكون المصيد في حدود معقولة و متناسبة مع
طاقة الاستغلال .

ومن بين الإجراءات الفنية المعتمدة : ضبط حصص
فردية لمراكب الصيد وإقرار إجراء يقضي بالزام كل
دولة عضو بوضع خطة سنوية للصيد تذكر فيها
وطريقة الصيد المستخدمة وكذلك التدابير المزمع
اتخاذها لتأمين احترام هذه الحصص الفردية.

وقدرت حصة تونس من صيد هذا السمك ب
2655 طنا سنة 2021 وذلك بمشاركة 47 مركبا
مرخص لهم لصيد التن ويتم نقل جزء هام من
الكميات المصطادة للتسمين في الأقفاص العائمة.
ويمتد موسم صيد سمك التن من 25 ماي إلى
موفى شهر جويلية مع إمكانية تعويض أيام سوء
الأحوال الجوية كما أن الوزن القانوني الأدنى المحدد
هو 30 كغ ويتم صيد التن الأحمر بواسطة تقنية
الشباك الدائرة.

التن الأحمر أو التونة ذات الزعانف الزرقاء *Thunnus thynnus* هي نوعية من الأسماك العابرة والمهاجرة. تدخل البحر الأبيض المتوسط للبيض والتكاثر.

ويخضع تنظيم نشاط صيد التن الأحمر بالبلاد التونسية لتراتبين ونصوص قانونية وطنية ودولية وهي :

* مقتضيات اللجنة الدولية الصادرة عن اللجنة الدولية لصون التنيات. ICCAT وقد انخرطت بلادنا في الاتفاقية الدولية حول صون التنيات بالمحيط الأطلسي بمقتضى القانون عدد 66 لسنة 1997 المؤرخ في 17 أكتوبر. 1997 والجدير بالذكر فإن هذه اللجنة تقوم بدراسات علمية حول مخزون التن الأحمر بسواحل البحر الأبيض المتوسط وتقوم بتحديد الحصة السنوية للصيد لكل بلد عضو بناء على النتائج العلمية المتحصل عليها



ولاية مدنين منحة مالية بقيمة 1.6 مليون دينار لدعم تحسين الجودة وتسويق المنتجات السمكية في إطار تنفيذ برنامج «إرادة»

الإطار العام للمشروع : يندرج مشروع دعم تحسين الجودة و تسويق المنتجات السمكية في ولاية مدنين ضمن برنامج إرادة «مبادرة الدعم الإقليمي للتنمية الاقتصادية المستدامة» الممول من الاتحاد الأوروبي والذي يهدف إلى المساهمة في التنمية الاقتصادية وبعث فرص العمل والنمو الشامل من خلال تطوير القطاعات ذات الأولوية في 8 ولايات: بنزرت، قابس، قفصة، جندوبة، القصيرين مدنين، صفاقس و سيدي بوزيد. ويهدف هذا المشروع إلى تطوير سلاسل القيمة لقطاع الصيد البحري بولاية مدنين، كأداة لتحقيق التنمية الجهوية المستدامة في قطاع الصيد البحري، وعلى المقاربة التشاركية في بلورة برامج العمل بين مختلف المتدخلين من منظمات مهنية وإدارة و مهنيين (بحارة و صناعيين) ومجتمع مدني.

الأهداف:

- الهدف الاستراتيجي 1 : تحسين الحوار والتعاون بين مختلف الفاعلين في قطاع الصيد البحري وتربية الأسماك في ولاية مدنين
- الهدف الاستراتيجي 2 : المساهمة في تحسين جودة مراكب الصيد الساحلي بالجهة
- الهدف الاستراتيجي 3: دعم تثمين المنتجات السمكية و تطوير كفاءات الفئات المستهدفة

المتدخلون:

- المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري : مدير المشروع (demandeur)
- الشركة التعاونية للصيد البحري بجرجيس: شريك رئيسي (co-demandeur)
- الإتحاد الجهوي للفلاحة و الصيد البحري : شريك فرعي (associé)
- المندوبية الجهوية للفلاحة و الصيد البحري بمدنين

- وكالة الإرشاد و التكوين الفلاحي
- وكالة الموانئ و التجهيزات المينائية
- المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار
- الفرع الجهوي لبرنامج إرادة بمدنين
- تاريخ الإنطلاق: فيفري 2021.
- تاريخ اختتام المشروع: موفى شهر ديسمبر 2022

أهم مستجدات المشروع : قام المجمع خلال شهري أفريل وماي بإتمام الإجراءات الإدارية والمالية المتعلقة بانتداب فريق العمل الجهوي المكلف بتنفيذ مشروع تحسين جودة وتثمين منتجات الصيد البحري بولاية مدنين، والممثل في منسق جهوي ومساعد إداري. وفي هذا الإطار قام فريق عمل المجمع بالإعداد اللوجستي المحكم لهذه المهمة حيث تم تكوين لجنة متكونة من ممثلين عن أهم الشركاء في المشروع : ممثل عن الإتحاد الجهوي والفلاحة والصيد البحري بمدنين، وممثل عن الشركة التعاونية لخدمات الصيد البحري بمدنين، بالإضافة إلى ممثلين عن الإدارة المركزية والجهوية للمجمع. وقد تم إجراء المناظرة بجرجيس عملا على توفير الشروط اللازمة للمتناظرين وتم استعمال تقنية التواصل عن بعد مع بعض المترشحين تفاديا لكل المخاطر المتأتية من تداعيات الفيروس «كوفيد 19»، و تم اعتماد أنموذج للأسئلة ينطوي بالأساس على استطلاع حول الكفاءات القيادية ومهارات إدارة الأزمات والعمل تحت الضغط ومهارات الاتصال والتواصل. وتتويجا لكل هذه الجهودات وعملا على إعطاء إشارة الإنطلاق الفعلي للأنشطة الفنية للمشروع، قام فريق عمل المجمع خلال الفترة الممتدة بين 22 و 24 جوان 2021، بتنظيم فعاليات اليوم الافتتاحي لمشروع يوم 23 جوان 2021 بنزل للأميرم جرجيس. وقد تم هذا اللقاء تحت إشراف المديرية العامة للمجمع السيدة راقية بالكاهية، بحضور السيد عمار الجميعي المندوب الجهوي للفلاحة بولاية مدنين وممثلي ديوان تنمية الجنوب ومشروع إرادة بولاية مدنين، بالإضافة إلى حضور المدير الجهوي للتنمية ورئيس منصة الحوار بين القطاع العام والخاص بولاية مدنين، وبقية المؤسسات الناشطة في قطاع الصيد البحري بالجهة. هذا و قد حضر هذا اليوم أهم الفئات المستفيدة منه على غرار ممثلي مجامع تنمية الصيد البحري بقلالة وسدويكش وحاسي الجربي وأجيم وحومة السوق والقرين وبوغرارة، بالإضافة إلى مجامع التنمية للمرأة الريفية بالجدارية والقربييس من ولاية مدنين. وقد تضمن هذا اللقاء تقديم البرنامج السداسي للمشروع إلى موفى سنة 2021، ثم فتح باب النقاش لمختلف الهياكل وممثلي المؤسسات المشاركة في فعاليات هذا اليوم. وقد شرع الفريق الجهوي للمشروع في إعداد العناصر المرجعية وكراس شروط لإقتناء مركبات تبريد وتجهيزات الحفاظ على الجودة على المتن المبرمجة لفائدة مختلف المستفيدين من المشروع، بالإضافة إلى إعداد العناصر المرجعية لانتداب خبير في تركيز منصات الحوار بين ممثلي القطاع العام والخاص على المستوى الجهوي. كما تم في الوقت ذاته تكوين لجنة جهوية بقيادة المجمع لمتابعة تقدم إنجاز الأنشطة الفنية للمشروع ومساندة أشغال فريق العمل الجهوي للمشروع.

مشروع مُركَّب التجديد في التكوين الفلاحي والمائيات

عنوان جديد لقصة نجاح التعاون بين القطاع العام والخاص

- **مرحلة ثانية نهائية** للفرز توجت بقبول تمويل مشروع مُركَّب التجديد في التكوين الفلاحي والمائيات مع تصنيفه أحسن مشروع مجدد.

وتجدر الإشارة أن المشاريع الفائزة تحظى بتمويل قدره ثلاثة ملايين يورو بهدف خلق فرص عمل للشباب والمرأة الريفية والفئات الهشة في ميدان تربية الأحياء المائية والأحيومائيات من خلال :

- تيسير استفادة المترشحين التونسيين والأفارقة بنظام تكوين مهني مبتكر في قطاع تربية الأسماك والأحيومائيات،

- صقل مهارات العاملين بالقطاع بهدف تطوير مختلف حلقات سلسلة القيمة لمنتجات تربية الأسماك والأحيومائيات،

- خلق الثروة في المناطق الريفية المهمشة من خلال تطوير أنشطة فلاحية مجددة ومربطة تعتمد أساسا على تقنيات الأحيومائيات،

- تعزيز الشراكة بين هياكل ومؤسسات التكوين المهني العمومية والشركات الخاصة. وسيتيح المشروع :

- إعادة تأهيل فضاءات مركز التكوين المهني في الصيد البحري بطبلبة ومركز التكوين المهني الفلاحي بجمال لملائمتها مع المقاييس الدولية. وبذلك، سترتفع طاقة الاستيعاب إلى 120 متربص بمركز طبلبة و80 متربص بمركز جمال،

- تركيز وحدة بيداغوجية لتحويل منتجات تربية الأحياء المائية والأحيومائيات بمركز التكوين المهني في الصيد البحري بطبلبة،

- تهيئة محضنة الأسماك الراجعة بالنظر للمجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري لتلبية حاجيات التكوين التخصصي في المجال،

- تركيز أقفاص بيداغوجية عائمة لتربية الأسماك في عرض البحر قبالة سواحل طبلبة،

- تركيز مزرعة بيداغوجية نموذجية للأحيومائيات



في إطار برنامج تعزيز فرص العمل للشباب في أفريقيا «مبادرة المهارات لأفريقيا (Skills Initiative For Africa-SIFA)» الذي تشرف عليه مفوضية الاتحاد الأفريقي من خلال وكالة الشراكة الجديدة لتنمية إفريقيا NEPAD بدعم من الحكومة الألمانية من خلال البنك KfW، تم فتح عروض مشاريع تنافسية في إطار التعاون الدولي بستة دول إفريقية على مرحلتين:

- **مرحلة أولى تمهيدية:** قدمت فيها وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي تسعة عروض مشاريع للتنافس مع مشاريع تم عرضها من طرف مراكز تكوين مهني ومؤسسات جامعية عمومية وخاصة. وتم فرز هذه العروض من طرف لجنة التقييم الدولية تحت إشراف المؤسسات المختصة للإتحاد الإفريقي بجنوب إفريقيا. وعلى إثر ذلك تم التصريح بقبول مبدئي لثلاثة مشاريع تونسية من ضمنها مشروع «مُركَّب التجديد في التكوين الفلاحي والمائيات CIFAA» الذي تم عرضه من طرف مركز التكوين المهني للصيد البحري بطبلبة ومركز التكوين المهني الفلاحي بجمال في إطار شراكة مع القطاع الخاص عبر شراكة مع مجمع مديمغ لتربية الأسماك والمجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري،



وقد استحسن خبراء الاتحاد الإفريقي الدعم الكبير الذي حظي به المشروع من طرف السلط الجهوية والمحلية ممثلة في الولاية ومعتمدية طبلبة ومعتمدية جمال وبلدية كل من طبلبة وجمال ومن المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية ومن الإتحاد الجهوي للفلاحة والصيد البحري والإتحاد الجهوي للصناعة والتجارة والصناعات التقليدية بولاية المنستير ومن وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي. كما أشاد هؤلاء الخبراء بانفتاح المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري ومجمع مديمغ لتربية الأسماك على الشراكة مع مؤسسات التكوين المهني في الفلاحة والصيد البحري للارتقاء بالقطاع عبر تطوير الكفاءات.

زياد بوصلاحي : مدير الارشاد والتكوين المهني في مجال الصيد البحري

عمر قرطاس : مدير مركز التكوين المهني في الصيد البحري بطبلبة

بمركز التكوين المهني الفلاحي بجمال،

- تركيز وحدة إسعاف غواصي تربية الأحياء المائية -
مجهزة بغرفة معادلة الضغط بمركز التكوين المهني للصيد البحري بطبلبة. وستكون هذه الوحدة الأولى بالجهة وستوفر الحماية والتكوين اللازمين للعاملين في مجال الغوص،

- دعم الشركاء بالوسائل اللوجستية الضرورية لإنجاح العملية التكوينية،

- تشريك القطاع الخاص في ديناميكية تكوين المتربصين وتطوير برامج التكوين الأساسي والمستمر وتنمية مهارات العاملين في القطاع.

هذا وقد قام وفد من خبراء الاتحاد الإفريقي خلال الأسبوع الثالث من شهر أوت 2020 بزيارة تفقد وتشخيص أولي لمختلف عناصر المشروع للتعرف على الإمكانيات المتاحة لدى الشركاء بمجمع مديمغ لتربية الأسماك ولدى المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري.



البحري حيث انطوى البرنامج على المحاور التدريبية التالية:

- تقنيات تقييم جودة منتجات أسماك المياه العذبة

- تقنيات صنع شرائح أسماك السندرو البوري

- تقنيات صنع شطائر الأسماك المشوي (fish burger grillé)

- تقنيات تصنيع معلبات شطائر الأسماك (fish burger en conserves)

- تقنيات تصنيع شرائح الأسماك المدخنة (filets de poisson fumés)

وقد عبر كل المشاركين (و عددهم 14) عن استحسانهم لتنظيم هذه الدورة وعلى الفائدة الحاصلة وتبادل الخبرات المنجر عنها، كما ثمنوا الجهود التي قام بها المجمع لتنظيم هذه التظاهرة و توفير كل الظروف لإنجاحها.

تحويل و تثمين منتجات الصيد البحري، توجهات وفرص جديدة

دورات تكوينية في مجال تحويل و تثمين منتجات الصيد البحري

إن قطاع الصناعات التحويلية و تثمين منتجات الصيد البحري أصبح يحظى على مجموعة من المؤهلات المكتسبة، مما يجعله قادرا على المضي قدما نحو مزيد من التجديد، وابتكار منتجات جديدة. فأمام سوق عالمية تتسم بنمو مستمر للطلب على المنتجات البحرية و أمام متطلبات المستهلكين الذين يبحثون عن منتجات ذات جودة عالية، أصبح تثمين الموارد السمكية مكونا من مكونات قطاع الصيد. وفي هذا الإطار تهدف تدخلات المجمع في مجال تثمين و تحويل منتجات الصيد البحري إلى إعطاء قيمة مضافة للمنتجات من خلال إعداد مستحضرات جديدة و إدخال تقنيات التصنيع و اللف و التعبئة الحديثة. وقد تم خلال سنة 2021 تنظيم سلسلة من الدورات التكوينية في هذا المجال بالوحدة النموذجية لتثمين منتجات الصيد البحري بطبرقة الراجعة بالنظر للمجمع.

• دورة تدريبية أنموذجية حول تثمين منتجات الصيد البحري

نظم المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري يومي 17 و 18 فيفري 2021 بالتعاون مع أعضاء الفريق المشرف على أنشطة الوحدة النموذجية لتثمين منتجات الصيد البحري بطبرقة، دورة تدريبية أنموذجية حول تثمين منتجات الصيد





• إعداد عينات من «شطيرة اسماك القربو» FISH-burger à base de maigre (poisson d'élevage)

في إطار مشروع « smart-aqua » قام المجمع بالتعاون مع المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار ومزرعة تربية الأسماك TTF بإعداد وتحضير عينات من شطائر الأسماك المتأتية من التربية «سمك القربو» المعلبة خلال شهر مارس 2021.



• دورة تكوينية حول تهمين منتجات الصيد البحري لفائدة منخرطي مجمع التنمية للصيد البحري بطبرقة

نظم المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري بالتعاون مع الصندوق العالمي للطبيعة بتونس WWF دورة تكوينية حول «تهمين منتجات الصيد البحري» لفائدة منخرطي مجمع التنمية للصيد البحري بطبرقة يومي 6 و7 فيفري 2021 وقد ساهم أعضاء الفريق المشرف على وحدة التحويل التابعة للمجمع في إنجاح هذه الدورة.

كما تم يوم 8 افريل 2021 اختتام الدورة التكوينية ببرمجة حصة تذوق للمنتجات التي تم إعدادها على غرار اسماك مدخنة، مصبرات البلاميط وبنادق سمك.



المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية

نحو رقمنة الإجراءات والمعاملات Digitalisation

في إطار تنفيذ إستراتيجية المجمع وخاصة الهدف المتعلق برقمنة الإجراءات من ناحية وسعيه الدائم لتطوير وتحسين خدماته من ناحية أخرى، يعمل المجمع المهني المشترك على تطوير خدماته ورقمنتها من خلال مواكبة التطور التكنولوجي في مجال البرمجيات والإعلامية وإيمانا من إدارته بأهمية الرقمنة في تطوير المؤسسات من حيث إكسابها النجاعة اللازمة والشفافية المطلوبة فقد شرع المجمع في تركيز نظام مندمج للتصرف ERP. كما عمل على تطوير نظمه المعلوماتية لرقمنة خدماته وتقديمها على الخط، حيث ستشمل الخدمات الإحاطة والتأطير والنهوض بالتصدير باستعمال التسويق الرقمي وتحسين الترويج وتوفير ونشر المعطيات حول المنتجات التونسية والأسواق العالمية وغير ذلك من المعطيات الهادفة الى جانب إحداث فضاء خاص بالمهنيين وستكون سنة 2021 سنة الانتقال الرقمي.

• تركيز نظام تصرف مندمج (Enterprise Resource Planning : ERP)

انطلق المجمع منذ سنة 2019 في تركيز نظام ERP وذلك بعد اختيار مكتب مختص في المجال «NA SOFT» ويمتد الإنجاز على 04 مراحل :

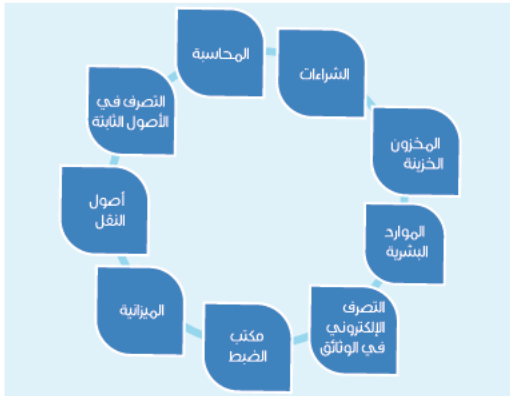
المرحلة الأولى : متعلقة بتقييم جميع الأنشطة بالمجمع وتصميم التطبيقات وقد تم الانتهاء من هذه المرحلة.

المرحلة الثانية : تطوير وتركيز وتشغيل جميع الوحدات والقيام باختبارات الأداء المناسبة مع تكوين فريق المجمع،

المرحلة الثالثة : وتمثل في القبول المؤقت للنظام،

المرحلة الرابعة : نقل البيانات وبدء تشغيل النظام داخل المجمع.

يشمل نظام التصرف المندمج المحاور التالية : إدارة الموارد البشرية، والمحاسبة والأصول الثابتة، والشراءات، والمخزون، وأسطول النقل، والميزانية، والإدارة المالية، والتصرف الإلكتروني للوثائق والتصرف في مكتب الضبط.



ويتعلق الهدف من تركيز نظام التصرف المندمج الى إدارة جميع العمليات من خلال دمج جميع وظائفها بـ :

- تقليل التكلفة والتحكم فيها وحسن إدارة الوقت،
 - سرعة إكتشاف الأخطاء وإصلاحها،
 - سهولة تغيير آلية العمل وتوسيعها بسرعة وتحويلها،
 - اخذ قرارات بالاعتماد على الأرقام ومؤشرات تقييم الاداء،
 - زيادة كفاءة الخدمات،
 - وتحسين مستوى النفاذ إلى المعلومات والشفافية.
- هذا وتواصل تركيز هذا النظام خلال سنتي 2020

• تركيز موقع واب جديد ونظام معلوماتي

عمل المجمع منذ سنة 2020 على تطوير موقع الواب والنظم المعلوماتية التابعة له بهدف تطوير وتحسين فاعلية المجمع في الداخل والخارج وتلميع صورته. وقد تم تكليف مكتب مختص في الغرض بالمهمة.

ويسعى المجمع من خلال هذا العمل إلى:

- تطوير الخدمات عن بعد وتعصيرها ورقمنتها،
- تركيز موقع واب متطور يمثل واجهه مشرقة لمنتجات الصيد البحري بالخارج،
- تمكين أصحاب المصانع والمتدخلين في القطاع من معلومات وأرقام حينية عن بعد،
- توفير كل المعلومات الخاصة بالتصدير والجودة والمنح والدراسات... وتقريبها من مستحقيها،
- تركيز نظام CRM لمتابعة تنظيم التظاهرات الوطنية والدولية وتسهيل التواصل بين الحرفاء الأجانب والمصدرين التونسيين.

و2021 وقد تم الانتهاء من إنجاز المراحل التالية:

إعداد الملف التحليلي لمختلف الوظائف الخاصة بالتطبيقات الإعلامية.

عرض مفصل للنسخة الأولية (V0) من التطبيقات الإعلامية ومناقشتها مع مختلف المستخدمين وإدخال التعديلات الضرورية عليها.

تركيز نسخة محينة من التطبيقات الإعلامية (version de pré-production) والشروع في استعمالها من قبل المستخدمين بمساعدة فنية من مكتب الدراسات قصد إجراء الاختبارات النهائية والتأكد من جاهزيتها،

الشروع في القيام بالاختبارات النهائية اللازمة.

كما تم اقتناء موزع (serveur) لتركيز التطبيقات المعلوماتية والتعاقد مع مكتب HNCD لمتابعة تركيز هذا النظام.



26 » 31
Octobre
2021

siamap

PARC DES EXPOSITION
KRAM, TUNISIE

15^{ème}
édition

www.siamap.com

وقد تم خلال الندوة التأكيد على أهمية القطاع الفلاحي والصيد البحري من خلال توفير الأمن الغذائي لبلادنا وفي هذا السياق، دعا وزير الفلاحة كل الأطراف المتداخلة إلى وضع خطة استشرافية لتطوير هذا القطاع ورؤية واضحة للنهوض به خاصة وأن القطاع يمر بالعديد من التحديات منها التغيرات المناخية، الاحتباس الحراري، الشح المائي، حسن التصرف والحوكمة في العديد من المنظومات الفلاحية وفي سلسلة، وجودة المنتجات، والانتاجية والمردودية.

كما أفاد السيد الوزير أن القطاع الفلاحي قطاع ثري ويجب تجنيد كل الطاقات في القطاع العام والخاص والمجتمع المدني للتغلب على كل هذه التحديات وإيجاد الحلول اللازمة.

وحول تطوير ورقمنة القطاع، أكد وزير الفلاحة أنه ستكون على غرار السنة الفارطة وزارة تكنولوجيا الاتصال شريكا لاتحاد الفلاحة في المعرض من خلال قرية الفلاحة الذكية Tunisia Agritech Village .

من جهته أعلن السيد عبد المجيد الزار أنه من خلال الدورة 15 للصالون سيتم التوجه نحو رقمنة الفلاحة وتطوير الفلاحة نحو فلاحة بيولوجية وفلاحة ذكية.

وسيشارك المجمع في فعاليات الصالون من خلال حجز وتجهز جناح خاص به وذلك لمزيد التعريف بخدماته والإحاطة بمهنيي القطاع.

فانظرونا.....

الدورة الخامسة عشر للصالون الدولي للفلاحة والآلات الفلاحية والصيد البحري سياماب 2021

فرصة تلاقى للمهنيين الفلاحين عبر العالم المعرض هو نقطة التقاء للأعمال والشراكة وتبادل التكنولوجيا بين مختلف الفاعلين الفلاحين

تكتسي هذه التظاهرة الفلاحية الدولية أهمية كبرى حيث تعد الأولى عربيا وإفريقيا فهي تساهم في مزيد التعريف بما حققته الفلاحة التونسية من تقدم وما سجلته من تطور على جميع المستويات.

وقد تم يوم الثلاثاء 29 جوان 2021 الإعلان الرسمي عن انطلاق الدورة الخامسة عشر للصالون الدولي للفلاحة والآلات الفلاحية والصيد البحري سياماب 2021، وذلك بإشراف وزير الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري رفقة رئيس الاتحاد التونسي للفلاحة والصيد البحري، وبحضور رئيس مجلس نواب الشعب وعدد من أعضاء الحكومة وثلة من سفراء بعض الدول الشقيقة والصديقة وممثلي عدة منظمات وهيئات وطنية ودولية، وسيتم تنظيم هذه التظاهرة من قبل الاتحاد التونسي للفلاحة والصيد البحري تحت سامي إشراف السيد رئيس الجمهورية من 26 الى 31 أكتوبر 2021 بقصر المعارض بالكرم .

الصادرات تسجل انتعاشا من حيث القيمة والكمية في جويلية 2021 رغم تواصل أزمة الكوفيد

• تطور صادرات أهم الأصناف

ولمزيد التعمق في تحليل الصادرات قسمنا أهم الأصناف إلى مجموعات حسب مصدر المنتج ويتبين من خلال دراستها أن الأصناف المذكورة بالجدول الموالي سجلت ارتفاعا بـ 75 مليون دينار في جويلية 2021، أما بالنسبة لأصناف الجدول الثاني فقد سجل مجموع صادراتهما انخفاضا بـ 30,3 مليون دينار مقارنة بنفس الفترة من السنة المنقضية. وتجدر الإشارة الى ان الانخفاض أسعار التين الطازج تعود الى تدني الكميات المصدرة من التين المسمن مقابل ارتفاع مئيلتها من التين الحي في هذه الفترة من سنة 2021.

المنتج	قيمة الارتفاع بالمليون دينار	نسبة الارتفاع %
مصبرات السلطعون	0,12	464,84
مصبرات السدينة	0,14	3,08
سلطعون	15,71	91,80
قمهري	33,88	79,38
الورقة	11,82	84,11
القنوص	3,19	196,62
القرنيط	8,53	42,52
سدينة مجودة	0,61	174,89
حبار	3,96	81,45
مجموع الارتفاع	76,96	
المنتج	قيمة النقص بالمليون دينار	نسبة النقص %
مصبرات التين	7	30,5
تين طازج	-23,3	25,4
مجموع النقص	-30,3	

• انتعاش الصادرات واستقرار الاسعار

تم تسجيل شبه استقرار في معدل الأسعار عند التصدير في جويلية 2021 مقارنة بنفس الفترة من سنة 2020، حيث تم تسجيل ارتفاع في أسعار الرخويات بـ 7 بالمائة واصناف أخرى وتراجع في أسعار الأسماك بـ 16 بالمائة خاصة أسماك التين خاصة مع تراجع كميات.

جدول مقارنة معدل أسعار مجموعات الاصناف المصدرة

نسبة التطور %	الفارق	2021	2020	
-0,55	-0,1	16,8	16,9	مصبرات وشبه المصبرات
-4,29	-0,9	20,0	20,9	القشريات
269,58	44,1	60,4	16,3	أنواع أخرى
7,08	1,5	22,6	21,1	الرخويات
-16,64	-4,0	20,1	24,1	أسماك
-5,86	-1,2	19,9	21,1	معدل السعر

كما نلاحظ من خلال تحليل الرسم البياني الموالي تطورا لمعدلات أسعار أهم المنتجات المصدرة.

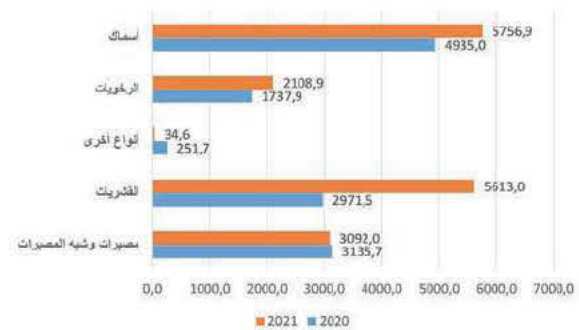
بلغت صادرات منتجات الصيد البحري خلال شهر جويلية 2021، 16605 طن بقيمة 330 مليون دينار مقابل 13031,8 طن بقيمة 275,1 مليون دينار مقارنة بنفس الفترة من سنة 2020 حيث سجلت ارتفاعا من حيث الكمية بنحو 3573 طن (+27,4%) ومن حيث القيمة بـ 54,9 مليون دينار (20%).

أما معدلات الأسعار عند التصدير فقد شهدت تراجعا طفيفا من 21 د/كغ سنة 2020 الى 20 د/كغ سنة 2021 (-5%).

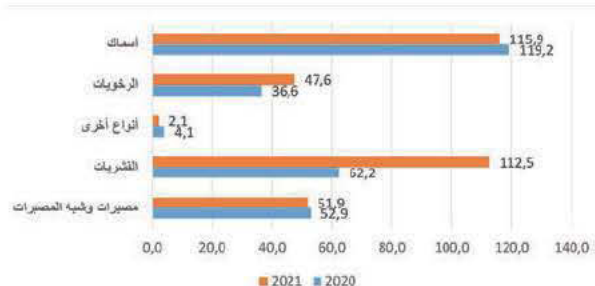
وإذا ما قارنا نسق التصدير لهذه الفترة من سنة 2021 بمئيلتها من سنة 2019 أي قبل بداية أزمة الكوفيد-19 نجد ان التصدير بدأ يسترجع نسقه كما يبينه الجدول التالي :

نسبة التطور 2021 مقارنة ب 2019	نسبة التطور 2021 مقارنة ب 2020	2021	2020	2019	
-4,6	27,4	16605,4	13031,8	17413,8	الكمية بالطن
-9,0	20	329,9	275,1	362,5	القيمة بالمليون دينار
-4,6	-5,9	19,9	21,1	20,8	السعر د/كغ

• تطور الصادرات حسب الأصناف



تطور كمية الصادرات بالطن جويلية 2021



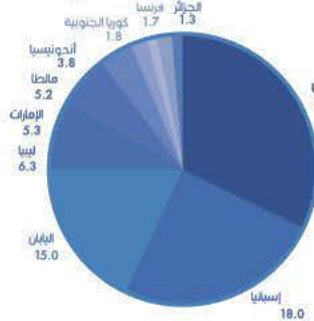
تطور قيمة الصادرات (مليون دينار) جويلية 2021

جدول مقارنة معدل الأسعار اهم الاصناف المصدرة

اصناف	جويلية 2021	جويلية 2020
مصريات السلطعون	15,9	16,8
مصريات السجدة	7,9	8,2
مصريات اللان	16,1	14,9
سلطعون	9,4	10,4
الجمبري	37,5	33,3
الورقة	12,6	17,1
الفلوص	19,3	18,6
القرنيط	24,9	23,2
مصدنة مجددة	4,1	2,9
حبار	19,2	18,3
ان طراد	29,7	34,6
مصريات وشبه مصريات المشوية	29,2	27,7
انواع اخرى	18,8	14,7
متوسط تغير	19,9	21,1

توزيع الصادرات حسب الوجهات

توزعت الصادرات التونسية على 43 و جهة حيث انفردت العشر دول الاولى ب 89% من قيمة الصادرات الجمالية والتي تصدرها إيطاليا ب 31.1% تليها اسبانيا ب 18% ثم اليابان ب 15.0%.



تصدير سلطعون البحر

بلغت صادرات سلطعون البحر خلال شهر جويلية 2021 نحو 3505 طن بقيمة 27 مليون دينار أي بمعدل سعر بلغ 9.4 دينار للكيلوغرام الواحد في حين بلغت صادرات السلطعون خلال نفس الفترة من سنة 2020 نحو 1642 طن بقيمة 10.4 مليون دينار بمعدل سعر 10.4 دينار للكيلوغرام. ويبين الجدول التالي تطور صادرات السلطعون:

نسبة التطور %	جويلية 2021	جويلية 2020
الكمية بالطن	3505	1642
القيمة بالمليون دينار	32.9	17.12
السعر د / كغ	9.4	10.4

اما صادرات السلطعون فتتوزع حسب الوجهات على النحو التالي:

الوجهة	النسبة %	النسبة التوافقية % للقيمة	السعر	القيمة بالمليون دينار	الكمية بالطن
كوريا الجنوبية	17,8	15,5	10,8	5,9	543,7
فييتنام	8,8	13,8	5,9	2,9	485,0
اندونيسيا	38,6	33,9	10,7	12,7	1191,0
الكويت	0,5	0,5	8,0	0,1	18,7
نيلاندا	5,6	7,2	7,3	1,8	254,1
الهند	1,2	1,2	9,6	0,4	41,2
الإمارات	0,0	0,0	41,3	0,0	0,1
روسيا	0,1	0,0	17,6	0,0	1,7
إيطاليا	4,7	5,2	8,5	1,6	183,4
فرنسا	0,0	0,0	45,6	0,0	0,1
هولندا	0,7	0,4	14,4	0,2	15,7
اسبانيا	1,0	0,9	10,7	0,3	29,9
أمريكا الشمالية	9,0	7,4	11,4	3,0	258,5
كندا	0,9	0,7	12,6	0,3	24,5
أستراليا	3,2	2,1	14,4	1,1	74,0

تصدير الورقة

بلغت صادرات الورقة خلال جويلية 2021 نحو 2046.5 طن بقيمة 25.8 مليون دينار أي بمعدل سعر 12.6 دينار للكيلوغرام الواحد في حين بلغت صادرات الورقة مقارنة بنفس الفترة من سنة 2020 نحو 824 طن ب قيمة 14 مليون دينار أي بمعدل سعر 17.1 بلغ دينار للكيلوغرام الواحد. ويبين الجدول التالي تطور صادرات الورقة:

نسبة التطور %	جويلية 2021	جويلية 2020
الكمية بالطن	2046.5	824
القيمة بالمليون دينار	25.8	14
السعر د / كغ	12.6	17.1

وتتوزع صادرات الورقة حسب الوجهات على النحو التالي:

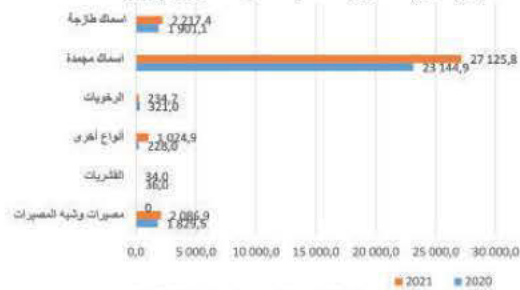
الوجهة	النسبة %	النسبة التوافقية % للقيمة	السعر بالدينار للكيلوغرام	القيمة بالمليون دينار	الكمية بالطن	البلدان
الأردن	9,7	6,5	18,9	2,5	132,6	الأردن
اسيا	52,3	41,8	15,8	13,5	855,5	الإمارات عمان
65,1	2,3	15,3	0,7	48,1	48,1	هونغ كونغ
0,3	0,0	68,8	0,1	1,0	1,0	أمريكا
1,9	1,0	23,8	0,5	20,4	20,4	كندا
29,9	45,1	8,4	7,7	923,4	923,4	ليبيا
32,4	2,5	11,9	0,6	54,7	54,7	البحرين
0,6	0,5	15,2	0,2	10,8	10,8	أوروبا

هذا وتجدر الإشارة الى ان أسعار تصدير الورقة الى ليبيا تبقى منخفضة (في حدود 8.4 د/كغ) مقارنة بسعر الكلفة عند الإنتاج الا ان هذه السوق أصبحت الوجهة الجديدة لأسماك الوراثة المرابطة بقرابة 30 بالمائة.

الواردات

بلغت واردات منتجات الصيد البحري خلال جويلية 2021 حوالي 32723.7 طن بقيمة 172 مليون دينار مقابل 27460.5 طن بقيمة 128.3 مليون دينار مقارنة بنفس الفترة من سنة 2020 حيث سجلت ارتفاعا على مستوى الكميات بحوالي 5263.3 طن (19%) وعلى مستوى القيمة ب 43.6 مليون دينار (34%). كما سجلت معدلات الأسعار على مستوى التوريد ارتفاع طفيف ب 0.5 د للكيلوغرام الواحد مقارنة بسنة 2020. ويبين الرسم البياني الموالي توزيع الواردات حسب مجموعات الأصناف حيث نلاحظ أن أكبر الواردات تتجلى في الأسماك المجمدة (التن المجمد) الموجهة خاصة للتصنيع.

تطور كمية الواردات بالطن خلال جويلية 2021



قطاع موفر للعملة الصعبة مع ميزان تجاري ايجابي

بلغت نسبة تغطية الواردات بالصادرات 191.8% في جويلية 2021 مقابل 214.4% خلال جويلية 2020 ومكنت بذلك عائداتنا من العملة الأجنبية من تغطية الواردات وتوفير رصيد ايجابي بلغ 157.9 مليون دينار خلال جويلية 2021 مقابل 146.8 مليون دينار خلال نفس الفترة من سنة 2020.





أكلة سريعة و لذيذة سردينية محشّية

عدد الأشخاص: 4

مُدّة التحضير: 45 دقيقة

مُدّة الطبخ: 15 دقيقة

المقادير :

رطل سردينية - قطعة معدنوس - راس بصل - فص
ثوم - بيضة - ربع ملعقة صغيرة ملح - ربع ملعقة
صغيرة تابل - ربع ملعقة صغيرة فلفل اسود -
50غ جبن مرحي.

التحضير :

(1) تقشير السمك ثم فتحه من جهة البطن ونزع
الشوك منه بعناية لكي يبقى متماسكاً

(2) مزج كل المكونات مع بعضها وتعبئتها في
السمك

(3) وضع في طبق قليل من الزيت والسمك
المحشي وإدخاله في الفرن 150 درجة مدة 15
دقيقة.

ملاحظة: يمكن أيضاً لقه في الفريئة وقلبه في الزيت.

النتيجة: أكلة سريعة ولذيذة من السردينية المحشّية.

كيف نتعرّف على السمك الطازج

من خصائص السمك الطازج نذكر ما يلي :

الجسم

صلب ومتماسك



البطن

براق غير ممزق والشرج مغلق



العين

مقبية و براق، القرنية شفافة
والعدسة سوداء



الخياشيم

لون لامع أحمر مع غياب المخاط



الشكل

لامع



الرائحة: شبيهة برائحة البحر



تبعا للقوانين التونسية يتولى مستغلي الأسواق الحفاظ على الجودة باتخاذ التدابير اللازمة للحفاظ على المصادقة الصحية للمنشأة والالتزام بتطبيق برنامج المراقبة الذاتية الصحية لضمان سلامة عمليات إنزال وبيع منتوجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية.



درجة حرارة منتجات الصيد البحري :
بين 0 و 2 درجة



الاسترسال

يجب على منتوجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية أن تكون مرفقة بوثائق لضمان عملية الاسترسال

- * بطاقة الصيد
- * كنش البيوعات
- * وصل المعاينة والمراقبة عند الانزال



الغسل المحكم لليدين

* يمنع السعال أثناء مداولة المنتج
* يمنع التدخين والأكل أثناء العمل



حسن تطبيق الإجراءات الصحية من أجل المحافظة على السلامة الصحية لمنتجات الصيد البحري

عند الإنزال

- * منطقة إنزال واستقبال الأسماك نظيفة.
- * منصات العرض مرقمة ومصنوعة من معادن لينة وسهلة التنظيف ومجهزة بحواجز واقية (صنف ضد الصدا).

بأسواق الجملة

المادة

- * منتجات سليمة غير متعفنة وخالية من كل الملوثات.
- * منتج مزود بكمية كافية من الثلج الغذائي.

منهجية العمل

- * حسن مداولة المنتوجات وتثليجها باستمرار وتجنبيها جميع الملوثات.
- * ضرورة إعادة التثليج.
- * كمية الثلج المستعملة في فصل الصيف على الأقل 30 - 40% من وزن منتوجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية.
- * عدم وضع الصناديق مباشرة على الأرض.
- * الحفاظ على مبدأ التمشي إلى الأمام.
- * عدم التداخل بين المنتوجات والعمل والأوساخ.

المكان

- * مقاومة الحيوانات والحشرات الضارة.
- * توفير جهاز لغسل الأيدي مع مطهر وورق تجفيف وحاوية.
- * توفير محل مبرد للحجز (المواد المعنية بالإتلاف) ومقفل على ذمة المراقبة الصحية البيطرية مدعومة خارجيا بجهاز غسل الأيدي.
- * الحرص على التنظيف والتطهير والتهوئة.

المعدات المستعملة

- * توفير معدات العمل.
- * المحافظة على نظافتها.
- * وجود برنامج مسبق و مدروس للصيانة والتنظيف و التطهير.
- * استعمال الصناديق المصنوعة من البلاستيك الغذائي سهلة التنظيف.

المداول

- * عملة بصحة جيدة ونظافة عالية.
- * توفر أزياء خاصة بالنشاط (عدد كاف و نظافة عالية).
- * الغسل المحكم لليدين قبل وبعد عملية مداولة المنتوجات.

Fiche de satisfaction client

Cher(e) lectrice lecteur,
A fin d'améliorer la qualité ainsi que le contenu de notre revue,
nous vous invitons à remplir le formulaire ci-dessous, et à nous
faire retourner par fax au 71 905 982.

Nous vous remercions d'avance de votre collaboration.

Cordialement

Coordonnées :

Nom et prénom :
Etablissement :
Adresse ville :
Tél./Gsm : E-mail :

Avis :

- Design
- Conception graphique des couvertures de la revue:
- Conception graphique de l'intérieur de la revue:
- Contenu :
- Choix des sujets :
- Contenu et pertinence des articles :
- Rédaction des articles :
- Périodicité de la revue (4 numéros par an).....
- Barème : 1 (Pas satisfait) 2 (Satisfait)
3 (Très satisfait) 4 (Excellent)

1	2	3	4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Souhaitez - vous trouver d'autres rubriques ou informations dans notre revue ? **oui() Non()**

Souhaitez - vous publier dans notre revue ? **oui() Non()**

Consultez vous notre revue sur notre site web (www.gipp.tn) **oui() Non()**

Commentaires et suggestions :

.....

.....

.....

.....

.....



Processus de la congélation surgélation



La congélation est définie comme une technique consistant à abaisser la température d'un produit de façon à faire passer l'eau qu'il contient à l'état solide.

Elle inclut la surgélation, qui est une technique rapide de congélation d'un produit dans un parfait état de fraîcheur, pour laquelle des dispositions spécifiques ont été prises, notamment en matière de température à atteindre, d'enregistrement des températures et d'étiquetage des produits surgelés.

Champ d'application : La présente fiche explique le processus de la congélation des produits de la pêche, dont la production est soumise aux dispositions du règlement 26 mai 2006. Il s'agit par conséquent de la congélation effectuée dans des établissements agréés de conditionnement, de transformation et d'entreposage des produits de la pêche, incluant les bateaux congélateurs (ZV).

• Règles générales sanitaires applicables

Arrêté du ministère de l'agriculture 28 novembre 1995, fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche

destinés à la consommation humaine (Articles 5, 6,7 et 8).

Arrêté du ministère de l'agriculture 03 mars 2001, fixant les règles sanitaires régissant les opérations des autocontrôles pour les produits de la pêche (Jort n°21 du 13 mars 2001, pages 524,525,526,527 et 528).

Arrêté du ministère de l'agriculture 28 novembre 1995, fixant les conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipements en matériel et d'hygiène dans les établissements de transformation des produits de la pêche.(Jort n° 97 du 5 décembre 1995/pages 2235,2236,2237).

Arrêté du ministère de l'agriculture et de ressources hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaires, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production ,de transformation, et de conditionnement des produits animaux.(Jort n°44 du 2 Juin 2006/pages 1456,1457,et 1458).

Arrêté du ministère de l'agriculture et de ressources hydrauliques du 02 novembre 2006 modifiant et complétant l'arrêté du ministère de l'agriculture 03 mars 2001, fixant les règles sanitaires régissant les opérations des autocon-

trôles pour les produits de la pêche. (Jort n°90 du 10 novembre 2006 , pages 3926 et 3927).

Arrêté du ministre de l'agriculture et des ressources hydrauliques du 24 juillet 2008, modifiant l'arrêté du 28 novembre 1995, fixant les conditions d'entreposage et de transport des produits de la pêche conformément aux dispositions de l'Arrêté du Ministre de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques du 02 novembre 2006 fixant les règles sanitaires régissant les opérations des autocontrôles pour les produits de la pêche.

Arrêté du Ministre de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques du 02 novembre 2006 fixant les exigences sanitaires et d'armement applicables aux unités de pêche ch. I Section 2 art 4.

Arrêté du ministre de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche du 26 mars 2010, modifiant et complétant l'arrêté du 19 septembre 1998, fixant les modalités de contrôle sanitaire et de surveillance des conditions de production des produits de la pêche et de leur mise sur le marché.

• **Lieu de congélation**

Le lieu de congélation peut être le lieu de production (exemples : bateau congélateur) ou les établissements de transformation et de conditionnement des PP car l'activité de congélation dans ces établissements est par conséquent soumise à un agrément sanitaire et la congélation elle-même sera intégrée dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, comme étape du procès.

• **Provenance des produits**

Les produits de la pêche livrés à un établissement agréé et destinés à la congélation peuvent provenir, soit d'un établissement enregistré (cas des produits primaires), soit d'un établissement agréé. Le passage par un grossiste, marché de gros, ou entrepôt, est possible avant l'arrivée dans l'établissement soumettant le produit à la congélation, sous réserve du respect des délais de congélation qui sont fixés réglementairement par l'Arrêté du 02 nov. 2006 ch. 1 sect. 3 art 5 pt 1 & 2 ou encore art 8 navires usines).

• **Délai de congélation**

✓ **Dispositions générales**

L'objectif général des règlements sanitaires des produits de la pêche est d'assurer que les manipulations, traitements, conditions de conservation, etc n'apportent pas de risque de contamination, ou de développement de microorganismes pathogènes. Cela suppose que la denrée soumise à congélation présente un état de fraîcheur satisfaisant, en évitant un délai trop long entre la production et la congélation, sans qu'aucun délai précis ne soit indiqué dans les textes

- «Le plus rapidement possible » pour les produits de la pêche ch. II art 9 pt 4 de l'Arrêté du Ministre de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques du 02 novembre 2006 fixant les exigences sanitaires et d'armement applicables aux unités de pêche.

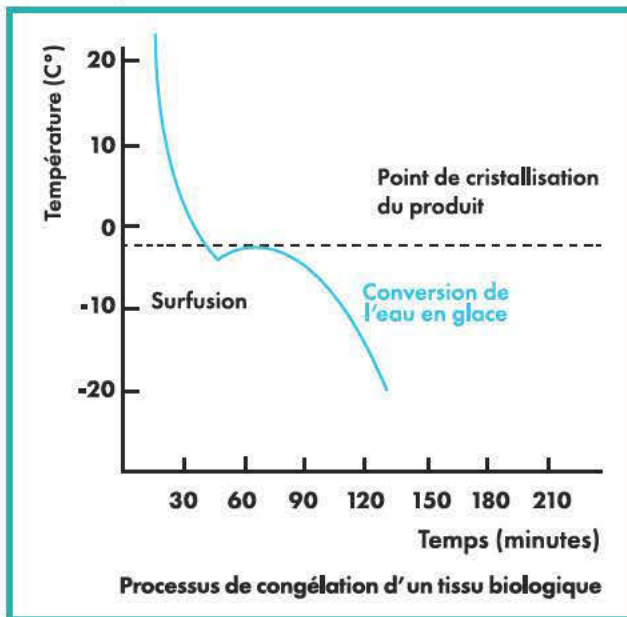
✓ **Le processus de congélation**

Différentes phases du processus de congélation

1^{ère} phase : Diminution plus ou moins rapide de la température du poisson



jusqu'au voisinage du point de cristallisation commençante du produit (vers -1°C).



2^{ème} phase : Une fois le point de congélation commençante atteint, la température à cœur du produit rencontre un palier qui correspond au changement d'état eau/glace : c'est à ce moment que débute la cristallisation de l'eau de constitution des tissus et une croûte de glace se forme au niveau des couches superficielles du produit.

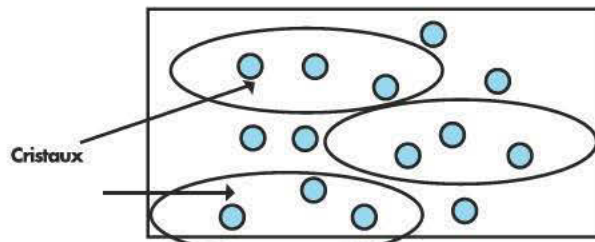
3^{ème} phase : Une fois le palier de changement d'état dépassé, la température de la chair déjà congelée continue de descendre et la cristallisation de l'eau de constitution des tissus se poursuit avec avancement du front de congélation vers le centre du produit.

✓ **Vitesse de congélation**

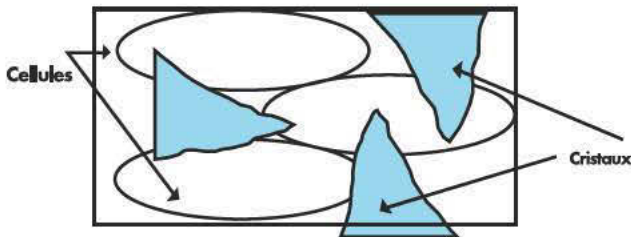
Pour préserver les caractéristiques organoleptiques des produits, l'eau liquide contenue dans le produit doit être transformée rapidement en un grand nombre de petits cristaux de glace dans le milieu intra et extracellulaire. Le nombre, la taille, et la localisation

des cristaux de glace au sein du produit sont conditionnés par la vitesse de congélation du produit en début de process (entre -1 et -5°C).

Plus le franchissement de la zone de température $-1/-5^{\circ}\text{C}$ est rapide, et plus le taux de nucléation (formation de nouveaux cristaux de glace au sein du produit) sera élevé et le taux de croissance des cristaux de glace déjà formés sera faible : on obtiendra un grand nombre de petits cristaux de glace à l'intérieur et dans les cellules musculaires, qui impliqueront peu de modifications de texture des aliments. A l'inverse, plus le franchissement de cette zone de température est lent, et plus le taux de nucléation sera faible et le taux de croissance des cristaux de glace élevé : un faible nombre de cristaux de glace de grande taille se formera entre les cellules musculaires, susceptibles d'endommager les structures cellulaires des aliments (déshydratation des cellules musculaires par plasmolyse, lésions au niveau des structures cellulaires, pertes plus importantes en eau, solutés et nutriments par exsudation lors de la décongélation des produits...). Par ailleurs, une cristallisation lente permet à l'eau située dans les cellules de migrer en grande quantité vers le milieu extracellulaire dont la concentration en soluté augmente progressivement avec la quantité d'eau congelée dans le produit (phénomène d'osmose).



Congélation rapide : petits cristaux
forme : arrondie



Congélation lente : gros cristaux
forme : aiguille

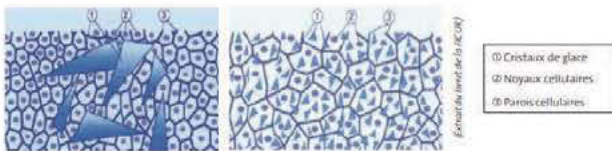


Figure 1: Illustration de la morphologie cristalline en fonction de la cinétique de refroidissement.

✓ Températures de cristallisation de la chair de diverses espèces (source : haliomer)

Le point de congélation commençante du poisson est en moyenne de -1°C ; il varie selon la concentration en solutés présents dans le tissu musculaire et donc selon l'espèce de poisson :

- Filet : $-0,7^{\circ}\text{C}$
- Maquereau : -1°C
- Rouget Barbet : $-1,2^{\circ}\text{C}$
- Vieille : $-0,8^{\circ}\text{C}$
- Sole : $-0,8^{\circ}\text{C}$
- Bar : $-0,9^{\circ}\text{C}$
- Roussette : $-1,9^{\circ}\text{C}$
- Merlan : $-0,9^{\circ}\text{C}$
- Chinchard : $-0,7^{\circ}\text{C}$

✓ Proportion d'eau congelée dans le produit en fonction de la température

Espèce de poisson	Teneur en eau totale (en%)	Eau congelée (en % de la teneur totale)					Eau incongelable (en % de la teneur totale)
		-5°C	-10°C	-15°C	-20°C	-30°C	
Eglefin	83,5	80	87	89	91	92	8
Cabillaud	80,5	77	84	87	89	91	9

Quel que soit le produit, un certain pourcentage d'eau contenue dans le produit reste incongelable du fait qu'elle est liée aux molécules constituant le produit ; ce pourcentage peut varier en fonction de l'espèce considérée, de la concentration en soluté initiale, et des conditions de congélation.

Conséquences : Lors de congélation des produits de la pêche on n'utilise rarement des températures de congélation aussi basses (-55°C) ; Cela signifie qu'il restera de l'eau congelable (eau libre) dans un aliment congelé à -18°C ; il faudra pour certains poissons sensibles (gras par exp) raccourcir la durée de stockage et/ou recours à des températures + basses ($<-18^{\circ}\text{C}$).





GUIDE MÉTHODOLOGIQUE POUR L'ANALYSE DE FILIÈRE (CHAÎNE DE VALEUR)

Comment créer de l'emploi et améliorer les conditions de travail dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture

POURQUOI CE GUIDE ?

Ce guide s'adresse à tous les intervenants dans le secteur de la pêche afin de traiter les questions relatives à la chaîne de valeur en vue de maximiser la valeur au cours de leurs opérations commerciales.

L'objectif principal de ce guide est d'exposer et de diffuser la méthodologie développée par le Groupement interprofessionnelle des produits de la pêche pour l'analyse et le renforcement des chaînes de valeur des produits de la pêche et de l'aquaculture en collaboration avec le bureau d'études SIGMA Ingénierie.

L'analyse des chaînes de valeur / filière est particulièrement utile aux nouveaux producteurs qui entrent sur des marchés nationaux et internationaux. En comprenant la chaîne de valeur, de la capture jusqu'au client final, ils s'assurent une croissance durable des revenus. L'analyse constitue également un outil analytique pour les administrations en charge des pêches afin de comprendre les décisions politiques qui allouent efficacement les ressources au sein de l'économie nationale pour en maximiser la valeur, prévenir les pertes post pêche et veiller à ce qu'une gestion efficace soit en place afin de promouvoir l'exploitation durable des ressources.

• C'est Quoi Une Chaîne de Valeur ?

Le concept de chaîne de valeur établit un lien entre les étapes de production, de transformation et de distribution. Elle permet également d'analyser chacune de ces étapes par rapport à celles qui précèdent et celles qui suivent. La chaîne de valeur décrit l'ensemble des activités nécessaires afin d'accompagner un produit ou un service de sa source jusqu'au consommateur final et à l'élimination après usage, en passant par toutes les phases de production (combinaison de transformations physiques et apport de différents systèmes de fabrication).

• C'est Quoi Une Filière ?

D'après J.C. Montigaud, l'approche de filière est une méthode d'investigation qui fait appel conjointement ou successivement à l'approche systémique, l'économie industrielle et le management et il l'a défini comme suit :

"L'ensemble des activités étroitement imbriquées, liées verticalement par l'appartenance à un même produit (ou des produits très voisins) et dont la finalité consiste à satisfaire le consommateur...
...Ces filières sont composées de niveaux



ou de fonctions reliées entre elles par des mécanismes et des institutions qui ont pour tâche de gérer et de coordonner l'ensemble ... »(Bencharif, 2014).

1. Analyse de filière : Démarche à suivre

L'analyse d'une filière consiste à bien connaître ces activités et expliquer ces mécanismes de coordination afin de lui permettre un meilleur fonctionnement et une gestion adéquate. Pour toute approche envisagée, l'analyse de filière nécessite de suivre une série d'étapes détaillées dans ce qui suit.

1.1. Détermination de la problématique

Il s'agit dans cette première phase de préciser les objectifs de l'analyse d'une filière donnée et pourquoi il est important de réaliser cette analyse.

1.2. Délimitation de la filière

Délimiter une filière revient à préciser les produits à étudier (matière première ou produits finis), à délimiter sur le plan vertical (hauteur), horizontal (largeur) et en volume (épaisseur) l'étendue de la filière et à préciser les espaces géographique et temporel sur lesquels la filière va être décrite. La délimitation du champ d'investigation est une étape importante et délicate de l'analyse. Il faut se référer à la problématique fixée.

Les critères de délimitation de la filière :

*** Définition du produit :**

Cette délimitation peut s'opérer de deux manières :

- Sur la base d'un produit agricole / halieutique dont les itinéraires du stade initial jusqu'au stade final vont déterminer le champ à étudier,

- A partir d'un produit final lorsque l'objet de l'étude se base sur la consommation d'un produit donné

*** Les modalités techniques « Systèmes de production »**

Il s'agit de décrire les différentes étapes de la chaîne en explicitant à chaque fois les types de systèmes de production qui existent.

Exemple : Produits de la pêche (différentes méthodes de pêche)

*** Étendue de la filière**

A travers 3 éléments : hauteur, largeur et volume de la filière à étudier



*** Espace géographique et temporel :**

De plus, une filière doit être également définie dans l'espace (région, pays, groupe de pays, monde) et dans le temps (année, saison, etc.). Il est donc nécessaire de préciser l'étendue géographique qui doit être pris en compte dans l'analyse de la Filière. Il faut également tenir compte de l'espace-temps : la période qu'on va couvrir lors de l'observation et l'analyse de la Filière.

Les événements qui influencent une filière, les mécanismes économiques, la dynamique du marché, etc. sont généralement non observables et analysables sur une courte période.

1.3. Analyse de la filière – système

La filière est considérée comme étant un système donné. Il s'agit de définir sa structure et son fonctionnement.

Et ce, selon différentes approches qui décrivent :



L'objectif de cette analyse est d'arriver à cartographier la filière. C'est la base de toute analyse filière dont le But est la réduction de la complexité de la réalité économique (fonctions diverses, multiplicité des parties prenantes, interdépendance des relations, etc.) ce qui permet d'obtenir un modèle visuel compréhensible. Ce modèle permet de décrire la Cartographie des acteurs, des flux, des structures d'appui, et la distribution de la valeur. Les fonctions des structures d'appui peuvent être classées comme suit : pilotage et régulation ; développement et promotion formation, assistance et recherche & développement ; financement et appui financier.

* Cartographie de la filière et analyse des flux

Il s'agit de tracer un diagramme afin de visualiser les réseaux et assurer une meilleure compréhension des relations entre les acteurs au sein de la filière.

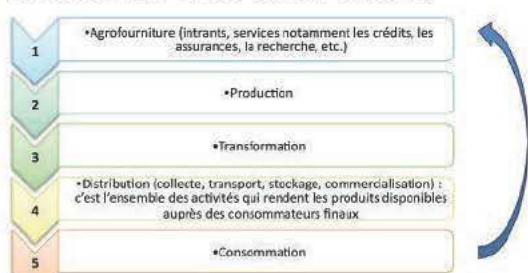


Schéma type d'une filière

Comment opérer?

Collecte des données

- Recherche bibliographique et données statistiques

Il y a quatre sources principales d'informations bibliographiques :

- le secteur public: les Ministères concernés (différentes directions, les centres de recherches, les entreprises publiques, les chambres d'agriculture et de commerce, etc.),

- le secteur privé,

- les bailleurs de fonds qui tous plus ou moins ont eu ou ont encore des projets concernant le produit étudié. Ces projets ont généré un certain nombre de rapports (faisabilité, missions d'exécution) dans lesquels on peut trouver beaucoup d'informations,

- les ONG qui, comme les bailleurs de fonds, ont travaillé sur le produit étudié et qui possèdent le même type de rapport.

- Recherche sur le terrain

Le schéma peut progressivement être enrichi en se basant sur le terrain (enquêtes préliminaires, entretiens, focus groupes, etc.) auprès des acteurs concernés, auprès des services gouvernementaux, organisations professionnelles : Collecte d'informations plus précises sur les acteurs notamment les flux et les prix qui caractérisent la filière étudiée. L'information sur le terrain permet de bien comprendre les tenants et les aboutissants de la filière étudiée. Elle permet de vérifier et d'actualiser les informations bibliographiques et surtout d'aller plus en profondeur dans la compréhension, à un stade donné de la filière. Pour collecter les données, deux possibilités complémentaires sont

offertes : l'interview et la visite de terrain.

2. Analyse des données

- Identification des opérations et des fonctions (techniques, commerciales) assurées par chaque acteur et des techniques adoptées: Détailler les différentes activités et les technologies mises en œuvre le long de la filière.
- Estimation des quantités (flux) et des coûts

*** Analyse fonctionnelle et organisationnelle de la filière:**

Il s'agit de :

- Montrer la structure globale de la filière à travers la présentation de l'ensemble des agents et de leurs relations,
- Décrire et analyser le rôle de chacun des acteurs (acteurs directs ou indirects) de la filière. Cette description et cette analyse doivent partir de:
 - Perception de l'acteur lui-même de son rôle, son action, sa position sa visualisation et son importance dans la filière (description par l'acteur).
 - Perception des autres acteurs envers cet acteur-là dans le cadre de leurs activités: il faut alors analyser les relations et les échanges et mettre en évidence l'interdépendance des agents à travers l'identification des problèmes de coordination et de gouvernance afin de bien appréhender le rôle de chaque acteur.
 - Distinguer les principaux types de circuits et repérer les principaux par rapport aux secondaires : La filière étudiée est composée d'ensembles et de sous-ensembles. Chacun d'entre eux a son rôle dans la filière et une organisation spécifique. Ce rôle et cette organisation doivent être décrits plus ou moins

minutieusement.

- Repérer les transactions qui correspondent aux différents types de marchés, et analyser les mécanismes de régulation.

L'analyse fonctionnelle et organisationnelle permet alors d'étudier la Coordination des acteurs : Ainsi L'approche de filière favorise :

Le dialogue et la concertation entre opérateurs, traditionnellement en conflit et ce en renforçant la transparence et donc la confiance,

La concertation entre les différentes institutions du secteur public, et entre les secteurs public et privé : favoriser l'élaboration et l'adoption de politiques adaptées, La planification des activités dans le but de répondre aux objectifs stratégiques établis de manière consensuelle par les principaux acteurs de la filière

La promotion de la compétitivité.

*** Analyse géographique de la filière :**

Afin de comprendre certains avantages et certains problèmes qui en découlent, il est important de situer la filière étudiée dans un contexte spatial. Lorsque la distance entre lieu de production et lieu de transformation ou de vente est longue, il y a beaucoup de chance pour que les problèmes soient également multipliés, ainsi que les coûts et le nombre des acteurs. A titre d'exemple la situation géographique des lieux d'approvisionnement ou de vente a une influence directe sur le prix et la qualité des produits.

*** Analyse des flux :**

L'organisation de la filière dépend de l'organisation des flux des produits. Le



circuit d'un produit dépendre en partie du calendrier de différents marchés ainsi que leurs ampleurs. Il est donc important, dans l'analyse d'une filière, de comprendre l'organisation des principaux flux des produits de la région ou localité.

*** Analyse commerciale, économique et financière de la filière**

La démarche d'analyse commerciale, économique et financière de la filière permet de mieux comprendre et expliquer le comportement des acteurs, la formation des prix, l'organisation des marchés et la concurrence, pour ensuite favoriser la réduction des coûts de transaction et l'augmentation des marges de profit grâce à :

- Une rationalisation des différents rôles et fonctions (réorganisation pour l'accroissement de l'efficacité économique ou amélioration de fonctionnement)

- Une généralisation de l'économie d'échelle (baisse du coût unitaire par accroissement de la production)

- Une réduction du nombre des étapes entre la production et la consommation

L'analyse commerciale, économique et financière de la filière est particulièrement importante car elle permet de déterminer les aspects suivants :

-Les transactions, l'organisation des marchés, Le comportement des opérateurs (spécialisé, coopératif, confiance & fraude, etc..), La fixation des prix, La concurrence, L'adaptation des produits aux besoins des consommateurs (analyse des besoins) :

Le nombre de transactions dans une filière permet d'expliquer en partie le coût final du produit. Plus il y en a et plus les marges s'accumulent pour former le prix au

consommateur. L'analyse des critères de fixation des prix permet de définir ce qui est le plus important dans le produit et sa filière pour les intervenants successifs. Cette analyse permet de cerner l'environnement commercial du produit étudié.

- la progression des coûts et la rentabilité de la filière. C'est en calculant cette rentabilité que l'on pourra déterminer si la filière est à encourager et à développer ou bien s'il faut l'abandonner à ce qu'elle est.

Une fois la cartographie de la filière est établie, l'étape suivante consiste à étudier certains aspects plus en profondeur notamment la répartition des coûts et des marges.

Combien apporte chaque acteur dans la filière (ses coûts) et combien il perçoit en retour (son bénéfice)?

La connaissance des coûts et des marges des acteurs de la filière permet de :

- Identifier comment les coûts sont répartis dans la filière,

- Identifier comment les revenus et les marges sont répartis,

- Déterminer comment les coûts et les marges évoluent dans le temps pour faire des estimations futures,

- Comparer les bénéfices d'une filière à une autre,

- Comparer les pratiques d'une filière aux normes sectorielles et meilleures pratiques.

Tout ceci dépend de la disponibilité et l'accès aux informations !

Le coût de la filière

L'ensemble des coûts de la filière forme le prix de revient de cette filière.

C'est auprès de chaque intervenant que l'on obtient ces coûts. Ils sont formés de :

- Prix des intrants et de la main-d'œuvre au niveau des producteurs
- Coût de la manutention, des transports, du magasinage, des pertes de produit, des produits de traitement, des frais financiers, des marges commerciales, et des taxes au niveau des commerçants.
- Coûts de transformation et d'emballage au niveau des transformateurs
- Etc.

Très souvent, ces coûts sont approximatifs et ponctuels.

Après le calcul des coûts, les revenus, ou produits, sont calculés en multipliant le prix de vente par le volume vendu, puis en ajoutant les éventuelles sources de revenus complémentaires, comme la vente des déchets de production.

La rentabilité financière de la filière

La détermination de ces coûts de revient, lorsqu'ils sont rapprochés des prix de vente, permet de mieux situer la rentabilité strictement financière de la filière. Cette rentabilité peut être étendue à toute la filière dans son ensemble, ou bien morcelée par transaction, et par fonction.

La rentabilité économique

La rentabilité économique d'une filière est une vision plus large que la simple rentabilité financière. Elle fait entrer d'autres critères que ceux strictement financiers. En effet, une filière implique un certain nombre d'opérateurs qui ont à leur charge une famille, qui vivent dans une région et qui génèrent des demandes de services dans leur village ou dans leur ville. Cette filière peut être à la limite d'une rentabilité financière intéressante mais peut entraîner une rentabilité

économique beaucoup plus positive sur l'ensemble d'un village ou d'une région.

*** Analyse des politiques publiques**

- L'attitude du Gouvernement vis-à-vis de la filière

En-dehors de replacer la filière dans un contexte plus vaste de politique agricole définie, il faut également analyser l'attitude des autorités par rapport à la filière étudiée.

Il est nécessaire d'analyser le comportement des autorités vis-à-vis de la filière et de ses acteurs au moment où l'étude de filière est en cours.

- Le niveau d'insertion de la filière dans une politique d'État existante
- La mise en place ou non de réglementations et le niveau de volonté d'application des règles

*** Analyse sociologique**

Dans une analyse de filière, il est important de comprendre ce qui sous-tend les difficultés non seulement économiques des opérateurs, mais aussi sociales.

2. Approches et outils de référence dans l'analyse de filière

Généralement, il y a utilisation de plusieurs types de méthodes d'analyse complémentaires. Une ou plusieurs approches peuvent être privilégiées selon la structure de la filière étudiée, la problématique traitée et les objectifs assignés à l'analyse.

Les outils auxquels on peut avoir recours sont multiples. On peut citer notamment la matrice SWOT, le paradigme SCP (structure-comportement-performance), les différents concepts introduits par Porter (Le modèle des 5 forces, l'avantage concurrentiel et la chaîne de valeur,

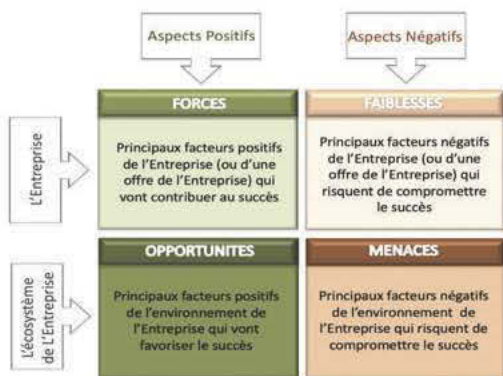
l'étalonnage concurrentiel, etc.). Nous nous intéresserons dans ce qui suit à l'analyse SWOT en premier lieu ensuite au modèle des 5 forces de Porter.

3.1. Analyse SWOT: Forces, faiblesses, opportunités et menaces (FFOM)

Le diagnostic stratégique est la première étape de la démarche stratégique et consiste à analyser le diagnostic externe et interne de l'entreprise. L'analyse SWOT résume les conclusions de ces deux diagnostics.

Il s'agit d'une analyse qui peut être appliquée sur l'ensemble de la filière, chaque maillon à part, par acteur économique, etc. selon l'objectif de départ.

A travers le diagnostic interne et externe de la filière, les FFOM sont déterminées et l'analyse SWOT résume les conclusions de ces deux diagnostics. Cette analyse peut être combinée avec une analyse PESTEL (La politique ; L'économie ; Le social ; La technologie ; L'écologie ; La législation).



En se basant sur les résultats issus des outils d'analyse stratégique déployés dans la partie qui a précédé, nous présentons les recommandations proposées, visant le développement de la filière. Ces recommandations viennent en réponse aux quatre questions qui induisent quatre types de stratégies :

3.2. Les 5 forces de Porter

Il s'agit d'une technique d'analyse de marché qui prend en compte les 5 dimensions sur lesquelles l'entreprise peut agir afin d'optimiser son avantage concurrentiel.

L'objectif de cet outil est d'analyser l'environnement concurrentiel de l'entreprise avant d'anticiper les évolutions qui mettraient ses avantages compétitifs en danger et d'orienter ses choix en matière d'investissement et d'innovation.

Les cinq forces représentent cet environnement concurrentiel. Il permet d'identifier et de mettre en place des stratégies de développement en ayant pris en compte l'ensemble des opportunités et des menaces du marché.

Il s'agit donc d'une :

- Analyse des forces qui régissent la concurrence dans un domaine d'activité
 - Analyse de l'intensité concurrentielle qui s'exerce sur le secteur d'activité
- Il y a évaluation de la maîtrise des 5 aspects suivants par rapport à la concurrence de la part de l'entreprise: Le pouvoir de négociation des clients ; Le pouvoir de négociation des fournisseurs ; La menace des substituts ; La menace d'entrants potentiels sur le marché ; L'intensité de la rivalité entre les concurrents.



- Comment utiliser les forces pour tirer parti des opportunités ? / stratégie à court terme ;
- Comment utiliser les forces pour réduire les menaces ? / Stratégie à cours terme ;
- Comment corriger les faiblesses en tirant parti des opportunités ? / Stratégie court terme.
- Comment minimiser les faiblesses et l'impact des menaces ? / Stratégie à long terme ;

Cette démarche peut être représentée dans la matrice appelée matrice de confrontation dans la figure ci-après. La confrontation entre ces facteurs internes et externes permet de formuler des options stratégiques. C'est ici qu'intervient cette matrice souvent négligée.

		Analyse Interne	
		Forces	Faiblesses
Analyse externe	Opportunités	Comment augmenter les forces ?	Comment minimiser les faiblesses ?
	Menaces	Comment augmenter les opportunités ?	Comment minimiser les menaces ?

Analyse externe	Opportunités	Stratégie à court terme Comment utiliser les forces pour tirer parti des opportunités ?	Stratégie à moyen terme Comment corriger les faiblesses en tirant parti des opportunités ?
	Menaces	Stratégie à moyen terme Comment utiliser les forces pour réduire les menaces ?	Stratégie à long terme Comment minimiser les faiblesses et l'impact des menaces ?



Qui suis-je ?

Venez en savoir un peu plus sur moi.... !



Je suis magnifique et j'appartiens à la famille des sparidés. Mon corps ovale et trapu possède une superbe livrée gris argent et une bande dorée sur le front. J'ai également une tâche noire à la base de ma ligne latérale ainsi qu'une tâche orangéâtre sur le bas de l'opercule.

Ma taille

A l'âge adulte, ma longueur commune s'établit entre 20 et 50cm. Ma taille maximale connue est de 70 cm.

Faits curieux !

Je suis un « poisson protandre » : d'abord male, j'attends ma maturité sexuelle entre 1 et 2 ans (taille de 20 à 30 cm), puis je deviens femelle vers 3 ans(soit à une taille d'environ 30à 40 cm), pour une espérance de vie de 11 ans.

Je suis un poisson très apprécié par les humains. Les qualités gustatives de ma chair suffisent à satisfaire les gourmets les plus exigeants.

Mes Goûts

Je suis carnivore. Mes dents me permettent de manger coquilles et carapaces. Je me nourris de mollusques bivalves (moules, huitres), de crustacés, d'oursins et des poissons que je déterre avec ma queue. Parfois, je déguste également des algues et des plantes vertes marines.

Où je vis, et avec qui ?

Je suis une espèce benthopélagique. je me trouve dans la zone côtière, les herbiers de posidonies, les fonds rocheux et sableux. je nage communément à des profondeurs d'environ 30 m, mais les adultes peuvent vivre jusqu'à 150 m de profondeur. En raison de mes capacités euryhalines et eurythermes je peux me déplacer dans les zones saumâtres.

Mes régions de prédilection

On me trouve en Méditerranée mais aussi en Atlantique, Manche et Mer du Nord.

MES NOMS

Mon nom scientifique

		a				a					a
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	---

Mon nom français

	o				e		o				e
--	---	--	--	--	---	--	---	--	--	--	---

Mon nom tunisien

ö			ç	
---	--	--	---	--

Découvrir ma photo sur la couverture extérieure





Superviseur

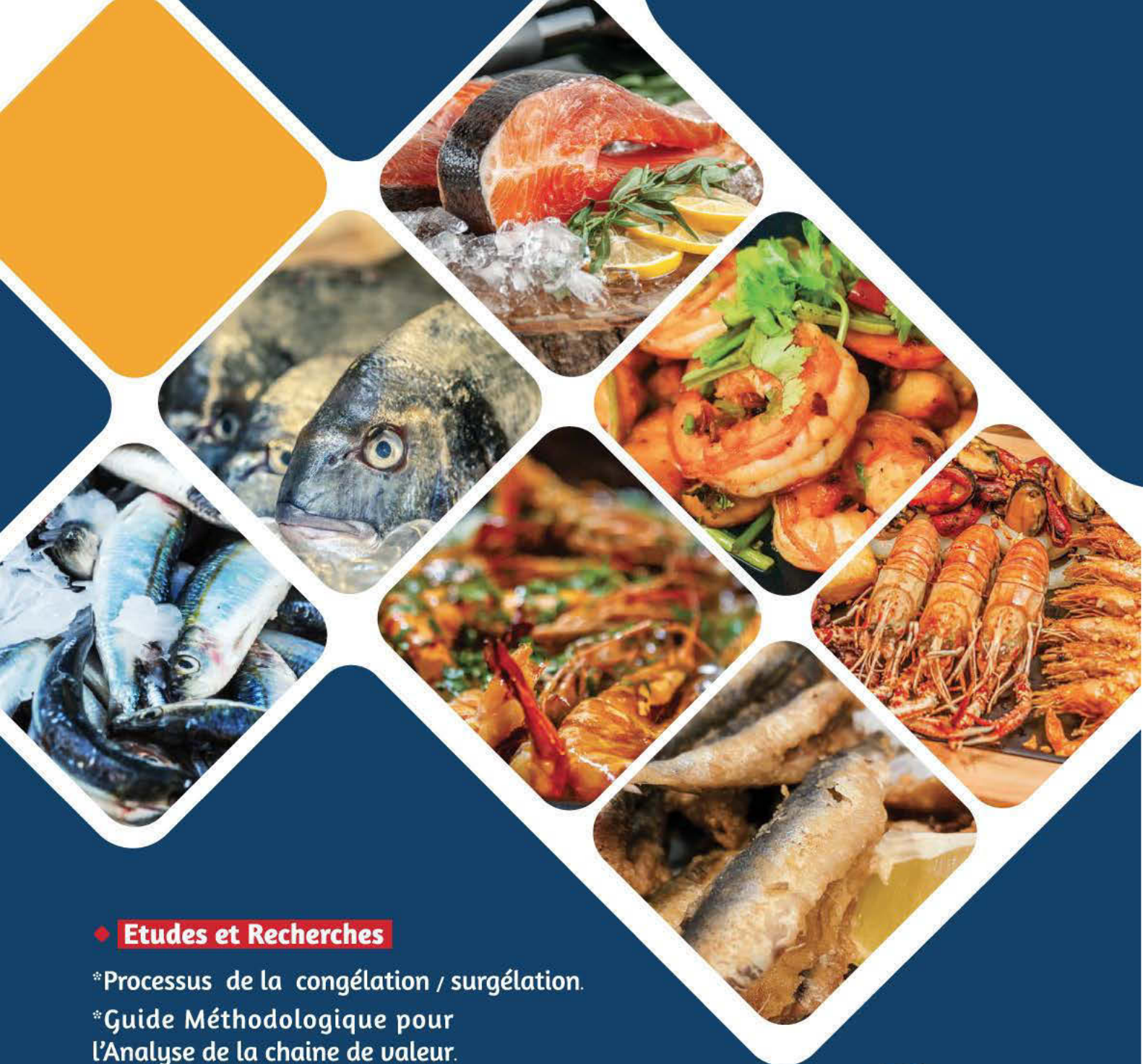
Methlouthi Habib

Membres Editoriaux

Methlouthi Habib

Chine Olfa

Chargui Intissar



◆ **Etudes et Recherches**

- *Processus de la congélation / surgélation.
- *Guide Méthodologique pour l'Analyse de la chaîne de valeur.

◆ **Quizz**



Adresse : GIPP - 37 Rue du Niger - 1002 Tunis - Tunisie
Tél. : 71 905 876 Fax : 71 905 982
E-mail : manarat@gipp.tn