

REGLEMENT

Concours Tunisien des Produits du Terroir (1^{ère} Edition)

29 et 30 Novembre 2017

Dernier délai d'inscription : 30 Septembre 2017

Art. 1. BUTS

Le Concours Tunisien des produits du terroir s'inscrit dans les orientations du Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche ainsi que celles du Ministère de l'Industrie et du Commerce en matière de promotion et valorisation des produits agricoles et agroalimentaires du terroir.

Les objectifs du concours consistent à :

1. Encourager l'amélioration de la qualité et l'augmentation de la valeur ajoutée des produits du terroir, à travers la reconnaissance des atouts d'un produit donné par rapport aux produits similaires tout en respectant les écosystèmes et les patrimoines alimentaires des espaces ruraux.
2. Développer et renforcer les liens entre les producteurs de produits du terroir au niveau des différentes régions et gouvernorats de Tunisie, les acheteurs et les consommateurs (nationaux et internationaux) mais aussi contribuer à la création de synergies interprofessionnelles ;
3. Mettre en valeur les meilleurs produits du terroir tunisien et promouvoir l'image de marque des produits typiques auprès des consommateurs, et au niveau des centrales d'achat (nationales et internationales) et des médias, pour en booster la commercialisation et l'exportation ;
4. Contribuer à la modernisation des produits du terroir tout en gardant leurs typicités et leur notoriétés.
5. Inciter les producteurs à adhérer dans toutes les démarches d'amélioration et de qualifications des produits et promouvoir la labellisation

Art. 2. ORGANISATEURS

Le Concours tunisien des produits du terroir est organisé par l'APIA (Agence de Promotion des Investissements Agricoles) en étroite collaboration avec la Cité des Sciences de Tunis (CST), la Direction Générale de la Production Agricole (DGPA), la Direction Générale de l'Agriculture Biologique (DGAB), la Direction Générale des Industries Alimentaires (DGIA), le Centre Technique de l'Agro-Alimentaires (CTAA) et l'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle (INNORPI). L'organisation est réalisée en partenariat avec le projet PAMPAT (Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et du Terroir) mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUUDI) et financé par le Secrétariat d'Etat à l'Economie Suisse (SECO).

Art. 3. PRODUITS ADMIS AU CONCOURS

Une Commission d'homologation des produits est nommée par note du comité de pilotage. Cette commission a pour mission de :

- Réviser les bulletins d'inscription et approuver l'éligibilité des produits inscrits au Concours Tunisien en cas de besoin et suite à la révision du responsable de dégustation.
- Informer les candidats des différentes décisions quant à l'éligibilité ou non de leurs produits.

L'ONUUDI (projet PAMPAT) participe à cette commission en tant que facilitateur et observateur, mais sans droit de vote.

3.1. Cadre général

1 - Les produits du terroir admis au concours doivent répondre aux critères suivants :

- Etre identifié par les ateliers régionaux des produits de terroir organisés en 2016 et validés le 20 octobre 2016 lors du séminaire national de présentation de l'inventaire des produits de terroir agroalimentaires tunisiens en marge du SIAT 2016.
- Etre des produits alimentaires transformés, conditionnés, reproductibles et disponibles à la vente ;
- Etre des produits alimentaires issus d'unités et/ou stations de transformation et de conditionnement respectant les bonnes pratiques de fabrication et les bonnes pratiques d'hygiène;
- **Au moins 80 % de la matière première utilisée pour la production du produit final présenté au concours provient d'un même terroir de production** (les producteurs remplissent, lors de l'inscription, une fiche dans laquelle les différents ingrédients et la recette du produit sont détaillés) sauf dérogation mentionnée dans le **point 3.4.**

2 - La commission d'homologation est mise en place pour réviser l'éligibilité des demandes d'inscription et émettre un avis auprès du comité de pilotage sur les éventuels cas de doute.

3 - Les produits bénéficiant d'un signe de qualité lié à l'origine (Appellation d'origine contrôlée (AOC) et Indication de provenance (IP)) ou le Food Quality Label Tunisia (FQLT) ou les marques collectives seront priorisés s'ils respectent les critères de sélection mentionnés précédemment.

4 - Si nécessaire, les représentations régionales des établissements chargés des contrôles pour le respect des standards en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont contactées par la commission d'homologation, pour vérifier les caractéristiques (matière première utilisée, processus de fabrication, etc.) ainsi que le lien du produit avec le terroir de production et le respect des règles minima relatives à l'élaboration, la transformation, et le conditionnement des produits éligibles et candidats au concours.

5 - Des analyses physicochimiques et organoleptiques, selon les référentiels nationaux et/ou internationaux, pourront être effectuées pour les produits présentant des anomalies pour lesquels la commission d'homologation aurait des doutes concernant leurs qualités.

3.2. Catégories et types de produits admis

Les produits agroalimentaires admis doivent figurer dans l'une des catégories suivantes :

- A. Olives et huiles d'olives.
- B. Fruits et Plantes aromatiques.
- C. Miels et fromages
- D. Légumes
- E. Produits de la pêche

3.3. Région

En ce qui concerne la provenance des matières premières et le lieu de transformation (articles 3.4 et 3.5 ci-dessous), la notion de région est définie selon l'aire géographique des régions de Tunisie conformément à la loi cadre N° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles.

3.4. Provenance des matières premières

Les matières premières composant le produit doivent provenir à hauteur **d'au moins 80 % de la région concernée, exception faite pour les confitures où ce taux est réduit à 50 %.**

En outre, les assaisonnements de base tels que sel, poivre et plantes aromatiques courantes sont admis.

3.5 Dénominations commerciales

La dénomination commerciale du produit ne doit pas contenir :

- des noms de produits exotiques, sauf s'il s'agit d'arômes secondaires.

- des noms de lieux hors Tunisie sauf si le lien avec la Tunisie est généralement accepté ;
- des références à un produit typique d'une région hors de la Tunisie, en particulier s'il existe une protection internationale pour ce produit.

Art. 4. CATEGORIES DES PRODUCTEURS

Le concours est ouvert à tous les producteurs de produits du terroir : agriculteurs, producteurs individuels, SMSA, GDA, entreprises de transformation,etc. On entend par producteur toute personne physique ou morale ayant le droit de commercialiser les produits agroalimentaires et agricoles.

Les producteurs sont classés en deux catégories :

1. Producteurs et organisations : producteurs individuels, sociétés mutuelles de services agricoles (SMSA), Groupements de Développement Agricole (GDA), Unions et consortiums dont l'activité principale est la production et la commercialisation des produits du terroir ;
2. Sociétés et opérateurs privés : qui ont comme activité la production et la commercialisation des produits du terroir.

Les produits seront analysés et dégustés selon la même grille d'évaluation.

Art. 5. PROCEDURES D'INSCRIPTION

5.1. Inscription

- Les producteurs procèdent à l'inscription de leurs produits en remplissant de manière exhaustive le bulletin d'inscription et le transmettent à l'**APIA** via les Commissariats régionaux de développement agricole **au plus tard le 30 Septembre 2017.**

- Pour chaque produit, le producteur doit remplir un bulletin d'inscription séparé.

- **Le producteur doit transmettre avec le bulletin d'inscription un spécimen d'étiquette du produit attestant les ingrédients du produit transmis ainsi que sa date de fabrication et la date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO) et un bulletin d'analyse attestant la salubrité du produit si disponible.**

- **Les producteurs de fromages et des produits de la pêche doivent envoyés une copie de leur agrément sanitaire ainsi qu'une copie des dernières analyses effectuées.**

- De l'exactitude des indications fournies par le producteur dépend l'admission ou le refus des produits. Les données telles que fournies sur le bulletin serviront de base à l'élaboration des attestations et des autres imprimés.

5.2. Refus

En cas de refus d'un ou plusieurs produits, la commission d'homologation informe par courrier le producteur via le CRDA concerné.

5.3. Admissions et confirmations

Un courrier de confirmation des produits admis est envoyé aux producteurs via le CRDA concerné. Ce courrier contient toutes les informations nécessaires à l'envoi des produits admis.

Art. 6. ENVOI DES PRODUITS ADMIS ET DELAIS

6.1. Echéances des livraisons

Les produits admis, accompagnés des documents exigés dans le courrier de confirmation, doivent être livrés par les CRDA à l'adresse suivante :

**Agence de promotion des Investissements Agricoles (APIA)
62, rue Alain Savary 1003 - Tunis Cité El Khadra Tunisie –**

Les plannings de la livraison des produits seront communiqués aux CRDA par l'APIA.

6.2. Qualité et fraîcheur

- Il est de la responsabilité du producteur d'assurer la qualité des produits livrés, notamment en ce qui concerne le respect de la chaîne de froid.
- Les échantillons qui, à la réception, présenteraient des défauts qualitatifs ou des altérations pouvant influencer le résultat de la dégustation, sont déclarés non-conformes et sont refusés. Un courrier sera adressé dans ce sens au producteur via le CRDA concerné.
- Les échantillons refusés ou non-conformes, ainsi que les échantillons non dégustés ne sont pas retournés au producteur. Tous les échantillons mis en concours restent la propriété des organisateurs.

6.3. Volume des échantillons

- Les échantillons doivent être fournis dans leur flacon ou emballage d'origine, non découpés.
- Le poids/volume nécessaire doit permettre une triple dégustation, ainsi que le prélèvement éventuel pour le contrôle de qualité. Le minimum nécessaire doit correspondre à environ 12 portions :

Exemples : 500 g de fromage frais, à pâte molle ou à pâte dure; 3x200 g d'olive, 3x400 g de confiture ou robb, 3x250 ml huile d'olive, 3 x 135 g de harissa ; 3 x125g de conserve de sardine ; 3 x 250 g miel; etc....

Art. 7. CONTRÔLES DE QUALITÉ

- Le producteur atteste que son produit répond aux exigences légales. Il doit en tout temps être capable d'assurer la traçabilité des composants du produit. **Le producteur participant au concours avec des produits d'origine animal (fromage, rigotte, produits de la pêche)** devra avoir l'agrément sanitaire selon l'arrêté du 26 Mai 2006 fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux.
- Le Concours tunisien des produits du terroir se réserve le droit de prélever des échantillons pour analyses par un laboratoire agréé. Le producteur s'engage à mettre à disposition toutes les informations nécessaires pour effectuer un contrôle qualitatif et quantitatif sur les lieux de production, par un organisme d'inspection mandaté par le Concours Tunisien. En cas de non-conformité, la médaille peut être retirée en tout temps au producteur par le Concours Tunisien avec sanction de non-participation durant les deux prochaines éditions du concours.

Art. 8. JURY ET DEGUSTATIONS

- Des jurys sont formés pour chaque catégorie. Chaque jury est composé de 3 dégustateurs qui sont un spécialiste de la dégustation, un producteur et un consommateur. Les jurés sont présidés par des professionnels actifs dans les domaines de l'évaluation sensorielle. L'organisateur veille à une bonne représentativité de toutes les régions de Tunisie.
- La procédure de dégustation est identique pour chaque catégorie. Elle est décrite dans le protocole de dégustation.
- Les dégustations sont effectuées dans l'anonymat. Afin d'assurer la qualité de la dégustation, des doubles dégustations sont effectuées.
- Les échantillons sont notés sur une échelle de 20 points, selon des critères établis par les présidents de jury et spécifiques à chaque catégorie de produits.
- Aucun recours n'est possible contre les décisions du jury et la note attribuée.

Art. 9. RESULTATS ET DISTINCTIONS

- Pour chaque produit présenté, les producteurs reçoivent le détail des notations et le résultat obtenu, assortis d'éventuelles remarques qualitatives.

- Notations et médailles

Chaque table de dégustation dispose d'un maximum de médailles de 30% par rapport à l'ensemble des produits qui lui sont présentés. Des médailles d'or, d'argent et de bronze sont décernées selon les résultats obtenus.

17 points
18 points
19 -20 points

Médaille de BRONZE
Médaille d'ARGENT
Médaille d'OR

- Prix d'Excellence

Pour chaque catégorie de produits, l'ensemble du jury de la catégorie désigne un Prix d'excellence parmi les produits ayant obtenu une médaille d'or. Le prix d'excellence ne peut être attribué qu'à un produit pour lequel une quantité suffisante est à disposition en vue de sa commercialisation au niveau national et/ou de son exportation.

Art. 10. MEDAILLES AUTOCOLLANTES

Le Concours fournira au producteur le nombre de médailles autocollantes correspondant à la production annuelle du produit médaillé. La médaille est une marque protégée. Elle ne peut être apposée que sur un produit correspondant à celui mis en concours, et ce jusqu'à la prochaine édition du concours. L'utilisation des médailles implique l'acceptation des termes du contrat d'utilisation des médailles.

Art. 11. ACCEPTATION DES CONDITIONS

Par leur signature du bulletin d'inscription, les producteurs s'engagent à respecter le présent règlement. Les organisateurs sont autorisés à éliminer les produits qui ne respecteraient pas le règlement.

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter le mail : concoursterroir@apia.com.tn