

Yaoundé, CAMEROUN
le 04 juin 2012

**« LA CHAINE DU
FROID EN TUNISIE »**

Présenté par : Mme Halima THRAYA

**Ingénieur en Chef
Sous-directeur du Froid Industriel
au ministère de l'Industrie -Tunisie-
Déléguée de la Tunisie auprès de l'IIF**

Plan de la Présentation

INTRODUCTION

- 1- STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT DE LA CHAINE DU FROID EN TUNISIE
- 2- ETAT DES LIEUX DE L' ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE EN TUNISIE
- 3- DIAGNOSTIC TECHNIQUE DE LA BRANCHE
- 4 - EXPLOITATION ET GESTION COURANTE DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES
- 5- DIFFÉRENTS TYPES DE PARTENARIATS
- 6- CHAÎNE DU FROID ET COMMERCE EXTÉRIEUR
- 7- LE TRANSPORT

8- PRODUCTION ET CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

9- LA POLITIQUE TUNISIENNE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

ET DE CONTRÔLE

10- FORMATION

11- CADRE INSTITUTIONNEL

12- RECOMMANDATIONS ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA

BRANCHE ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

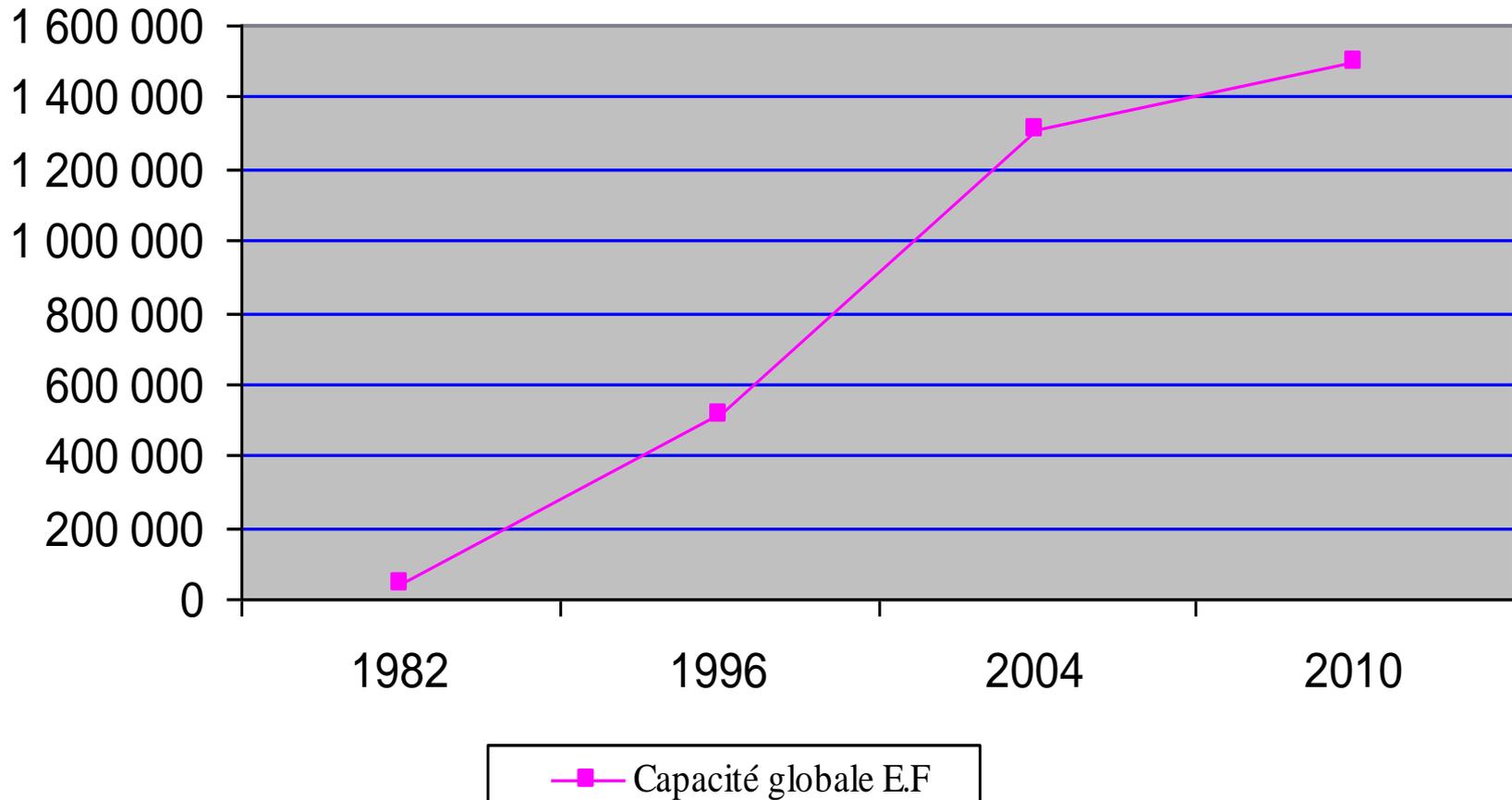
CONCLUSION

INTRODUCTION

- Stratégie de la Tunisie en vue de la réalisation de sa sécurité alimentaire,
- Acquis obtenus
- Défi à relever,
- Besoin de développer le secteur du froid en Tunisie,
- Utilisation du froid d'activité dans les es IAA et dérivés.

1- STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT DE LA CHAINE DU FROID EN TUNISIE

Fig 3: Evolution de Capacité globale d' Entreposage frigorifique



- STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT DE LA CHAINE DU FROID EN TUNISIE

- Evolution de la capacité d'entreposage Frigorifique,
- Taux d'accroissement enregistré,
- Stratégie de développement de la capacité frigorifique,
- Plan Directeur du Froid et nouveau code d'incitations aux investissements,
- Objectifs du plan directeur du froid,

2 - L'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE EN TUNISIE

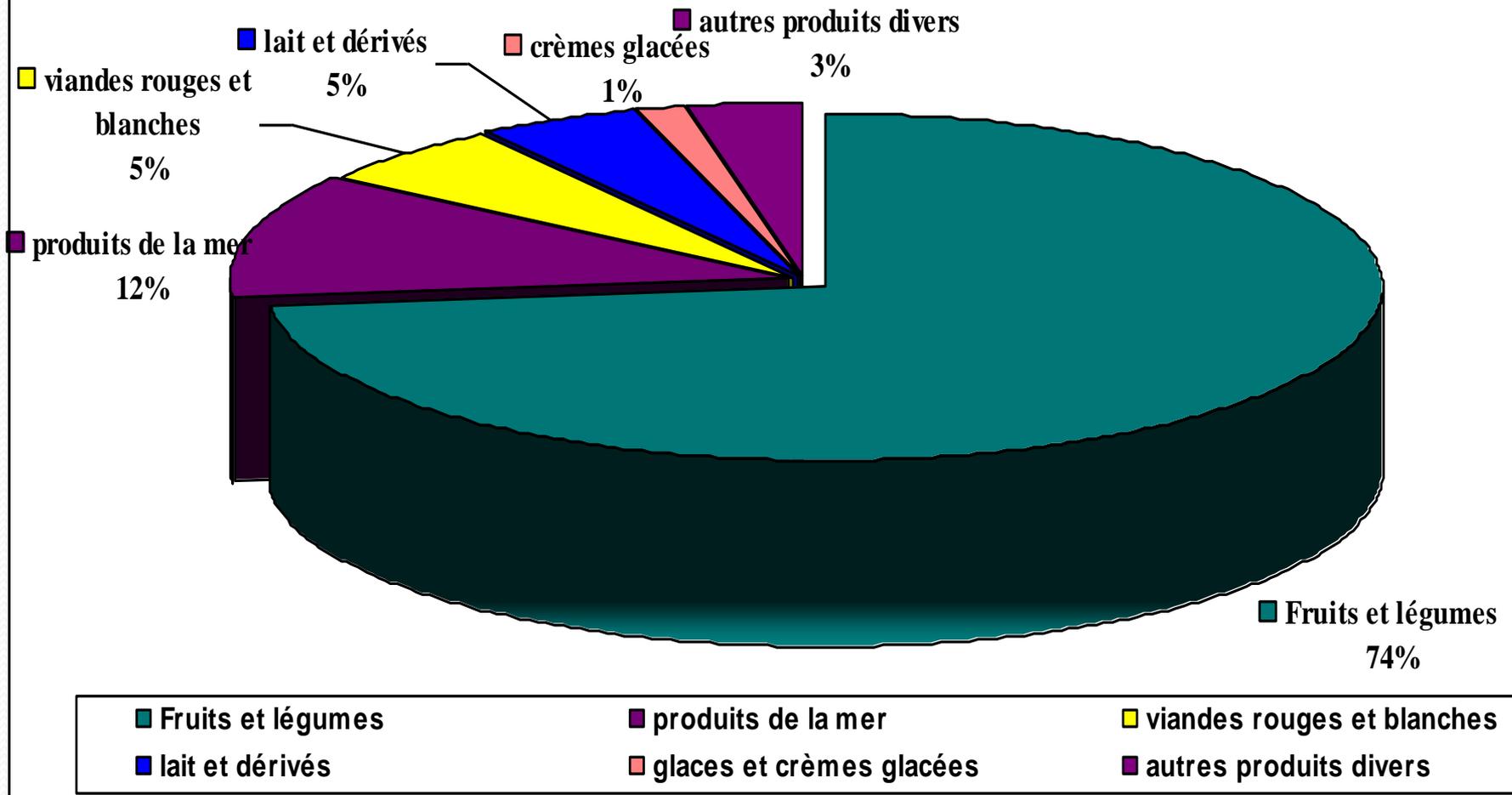
- Présentation de la branche Entreposage Frigorifique,
- Répartition de la capacité frigorifique :

Plus de **70%** de la capacité totale d'entreposage frigorifique (**soit environ 1 100 000 m³**) sont destinés à la conservation des fruits et légumes.

Le reste de la estimée à **400 000 m³**, est partagé selon la nature du produit comme suit:

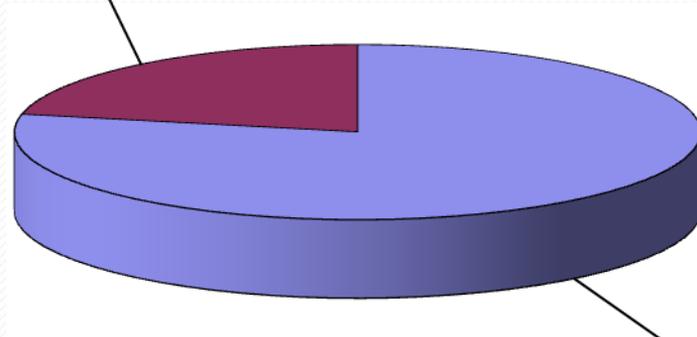
- produits de la mer	: 12 %
- viandes rouges et blanches	: 5.5 %
- lait et dérivés	: 5 %
- glaces et crèmes glacées	: 1.3 %
- autres produits divers (œufs, mat premières, levures, etc.)	: 3.5 %.

Fig 6: Répartition de la capacité frigorifique par produit



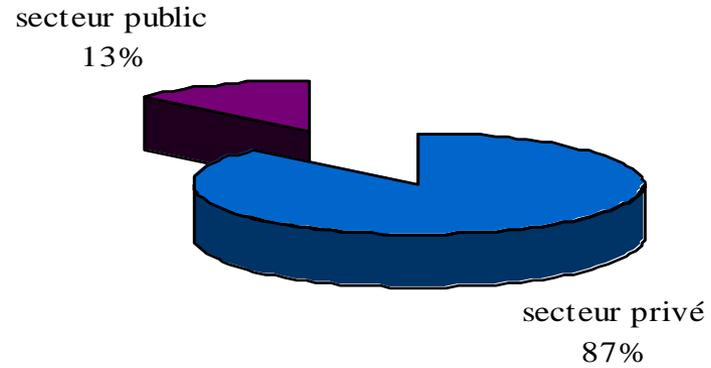
Répartition de la capacité selon la nature du Froid

Capacité à
température
négative
17 %



Capacité à
température
positive
83 %

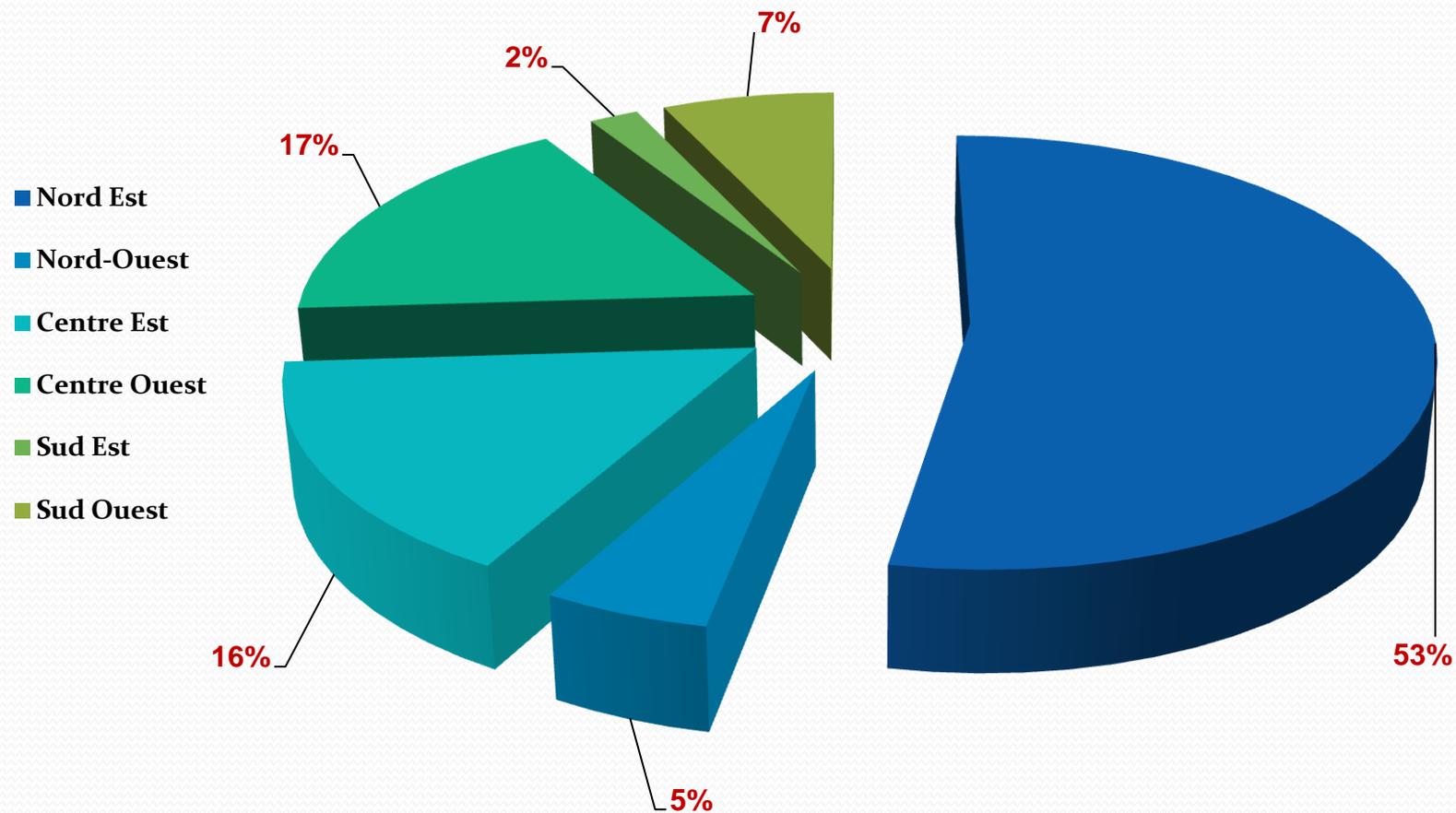
FIG 2 : Répartition des entrepôts frigorifique par statut



Classification par date de création



Répartition régionale de la capacité frigorifique



3/ DIAGNOSTIC TECHNIQUE DE LA BRANCHE

La branche de l'entreposage frigorifique en Tunisie s'est développée d'une façon hétérogène selon le secteur d'activité:

La situation de la Tunisie est plus qu'honorable dans les secteurs suivants:

- * les industries laitières,
- * l'abattage et la transformation de volailles,
- * quelques unités de découpe et de transformation de viandes rouges,
- * les fabriques de glaces et crèmes glacées.

Une situation moyenne dans les secteurs de :

- ✓ la congélation des produits de la mer : cette filière fonctionne à 2 vitesses, l'une pour l'export et l'autre pour le marché local.
- ✓ des fruits et légumes : (également 2 types d'entreprises)
- ✓ La majorité des autres disposent d'un outil peu performant avec des pertes importantes de produits et surtout **une consommation énergétique élevée** (certains opérateurs consomment 120 kWh/m³/an tandis que la consommation moyenne en Europe est de l'ordre de 30 à 50 kWh/m³/an).

La branche d'entreposage frigorifique se distingue par :

- une faible utilisation des capacités installées ne dépassant pas les 50 ou 60%; cette situation est la conséquence :
 - du caractère saisonnier des principales productions,
 - de la dépendance de la production agricole de la pluviométrie,
 - du manque de savoir faire des exploitants de la majorité des unités de fruits et légumes et d'une insuffisance d'équipements pour le bon fonctionnement de ces unités.
- une faible utilisation d'atmosphère contrôlée, d'humidificateur ou de déshumidificateur,
- une traçabilité souvent impossible,
- une maintenance sommaire chez la majorité,
- Un faible taux d'encadrement.

4/ EXPLOITATION ET GESTION COURANTE DES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

- Modes d'exploitation des entrepôts:

Les entrepôts frigorifiques sont exploités selon l'un des trois modes suivants :

- a) **Pour le compte du propriétaire,**
- b) **Pour le compte de tiers,**
- c) **Les entrepôts frigorifiques mixtes .**

- Gestion et organisation des entrepôts:

- a) **Secteur privé**
- b) **Secteur public et coopératif**

5/ DIFFÉRENTS TYPES DE PARTENARIATS :

a/ Entre privés:

Essentiellement les contrats de production entre les industriels et les producteurs

Exemple de cas:

- * les conserveries de tomates et les agriculteurs,
- * les unités de surgélation des fraises surgelée et producteurs de fraises ;
- * l'industrie de transformation de viandes blanches et les éleveurs de volailles

b/ Public/ privé:

Notamment pour la constitution des stocks stratégiques (de sécurité et de régulation)

6/ CHAÎNE DU FROID ET COMMERCE EXTÉRIEUR

1- Les Exportations:

Les principaux produits exportés par la Tunisie sous forme réfrigérée ou congelée sont essentiellement :

- les dattes,
- les produits de la mer,
- les agrumes,
- autres fruits et légumes ,
- les fromages.

En valeur, les principaux produits exportés issus de l'entreposage frigorifique sont les produits de la mer (51 %) et les dattes (35 %).

2- Les Importations:

les principaux produits importés dans cette branche sont essentiellement les pommes de terre de consommation et de semence, les bananes, les produits de la mer, les produits dérivés du lait et les viandes rouges.

Ces produits proviennent essentiellement des pays du Maghreb, de l'UE et de l'Afrique subsaharienne.

7/ LE TRANSPORT

On distingue le transport terrestre, le transport maritime et le transport aérien:

1- Le transport terrestre:

- Parc national Tunisien de transport des produits agro-alimentaires (2010) : 3000 véhicules frigorifiques et 1500 isothermes.
- Produits concernés par cette capacité sont : les produits de la mer, la production industrielle des viandes et des produits laitiers.
- Concernant les fruits et légumes, les transports sur des moyennes et longues distances se font presque totalement dans des camions à température ambiante à l'aide de véhicules non équipés pour les transports sous température dirigée..

2- Le transport maritime:

- Produits concernés essentiellement: poissons, fruits de mer et dattes.

- L'exportation des dattes et des agrumes est réalisée parfois à température réfrigérée et parfois à température ambiante (selon le climat).

- La réfrigération devient automatique pour toutes les exportations sur longue distance.

- La pomme de terre est expédiée sans froid.

Le trafic maritime est constitué actuellement de 180 unités par an ; soit 360 passages. La capacité totale actuelle est de 30 600 m³.

3- Le transport aérien:

La capacité frigorifique au niveau des aéroports tunisien s'élève à 1000m³ environ.

Les produits expédiés par fret aérien sont les produits de la mer et certains produits végétaux.

8/ PRODUCTION ET CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

En Tunisie les circuits de commercialisation des fruits et légumes comprennent 4 types de marchés:

1- LES MARCHÉS DE PRODUCTION :

Ils sont localisés dans les principales zones de production. Leur rôle est d'assurer le groupage du produit avant son expédition vers les lieux de consommation.

Exemple: marchés des agrumes (Cap bon), des olives, des dattes (au Sud) , des pommes et poires(au Centre du pays)...

2- LES MARCHÉS DE GROS:

Ils sont situés dans les zones de consommation et assurent l'approvisionnement des villes dans lesquelles ils sont situés ainsi que d'autres villes environnantes.

3- LES MARCHÉS DE DÉTAIL

Ils sont situés au cœur même des villes, en général construits et gérés par les municipalités. On distingue: Les marchés municipaux , Les points de vente de détail et les GMS.

4- LES SOUKS HEBDOMADAIRES

Ils fonctionnent un ou deux jours par semaine sous le contrôle direct ou indirect des municipalités.

9/ LA POLITIQUE TUNISIENNE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET DE CONTRÔLE

La Tunisie a posé les bases d'une politique de sécurité alimentaire par :

- * La mise en conformité des textes législatifs aux normes internationales de référence ,
- * Le renforcement des structures de contrôle officiel en matière de système de sécurité sanitaire des aliments.

Les Intervenants en matière de contrôle :

Quatre intervenants principaux, à savoir :

- 1-le Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques,
2. le Ministère de l'Intérieur (communes) ,
3. le Ministère de la Santé Publique ,
4. et le Ministère du Commerce et de l'Artisanat

1-Le Ministère de la Santé Publique

La **DHMPE** (Direction de l'Hygiène et de la Protection de l'Environnement) avec les 24 services régionaux d'hygiène sont des gestionnaires du risque.

2- Ministère du Commerce et de l'Artisanat

La DQPC (Direction de la Qualité et la Protection du Consommateur) est chargée dans du contrôle alimentaire à l'importation et sur le marché local. Elle regroupe: Quatre sous directions centrales (composées de 6 à 7 équipes de 12 agents de contrôle chacune) et anime 24 directions régionales dans la mission de contrôle qui porte surtout sur :

- **Le contrôle des conditions de conservation dans les entrepôts frigorifiques,**
- **Le contrôle des conditions de conservation des produits périssables conditionnés vendus sous régime froid au niveau de détail et de gros,**
- **Le contrôle des conditions de transport frigorifique des produits périssables**

Par ailleurs, les unités de la branche conditionnement, réfrigération, congélation et surgélation sont soumises à un contrôle annuel des conditions d'exploitation et d'hygiène, effectué par la **commission nationale d'agréeage** (commission interdépartementale),

3- Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques:

les services de contrôle sont surtout chargés du contrôle de la qualité des produits agricoles et a contrôle sanitaire, vétérinaire des produits animaux et d'origine animale.

Problématique du système de contrôle Tunisien

En terme d'efficacité du système actuel de contrôle des aliments, la chaîne est maîtrisée dans sa totalité mais de façon inégale; la production primaire restant moins efficacement contrôlée que les produits industriels.

Le problème posé par le contrôle sanitaire des circuits commerciaux parallèles au circuit officiel, reste difficile malgré les programmes spécifiques qui y sont consacrés.

Certaines situations posent également des difficultés, notamment en matière de coordination des actions de contrôle, et de communication entre les différents départements.

10 – FORMATION

- + La grande majorité des exploitants des entrepôts frigorifiques n'ont aucune formation spécifique à ce métier .
- + Le taux d'encadrement technique des opérateurs de la branche entreposage frigorifique est faible.
- + un manque important de main d'œuvre spécialisée dans la maintenance des équipements de réfrigération,

La secteur du froid est la première profession en Tunisie qui présente un grand déficit en termes d'ingénieurs et cadres supérieurs en froid industriel.

11- CADRE INSTITUTIONNEL

- Les organismes existants interviennent chacun selon ses compétences et ses prérogatives.

LA PROFESSION DU FROID MANQUE D'ORGANE, D'ASSOCIATION, OU DE CONSEIL NATIONAL DU FROID CAPABLE DE :

- Orienter les entreprises dans les choix technologiques ,
- Créer des normes et/ou textes législatifs spécifiques,
- Rédiger les bonnes pratiques professionnelles,
- Inscrire la branche sur un chemin de développement durable,
- Collecter et gérer des informations pour la profession,

Une de ses missions serait également de créer des relations étroites avec les structures internationales dont l'Institut International du Froid et les centres techniques spécialisés existants dans d'autres pays notamment ceux ayant la même problématique, de façon à faire profiter les différents secteurs des dernières connaissances de ce domaine.

12- RECOMMANDATIONS ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA BRANCHE ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

Au niveau matériel:

- En vue de répondre aux besoins supplémentaires en entreposage frigorifique dans les années à venir, il faudrait opter pour des entrepôts frigorifiques multi produits,
- La répartition géographique des capacités à installer doit tenir compte des déficits régionaux, des zones de production, du flux de la production et de l'importance de la population de la région et de son niveau de consommation,
- continuer et intensifier l'opération de mise à niveau et ce, pour les unités orientées vers l'exportation et pour les unités travaillant pour le marché local,
- faire participer le personnel technique de la branche à des stages de formation continue en équipement frigorifique,
- renforcer la maintenance l'entretien et contracter des conventions de maintenance préventives pour les équipements,
- choisir les fluides frigorigènes au cas par cas tout en favorisant les équipements aux fluides naturels notamment pour les puissances importantes.

Au niveau immatériel:

La régularité des approvisionnements de tous les secteurs ne pourra être assurée que par des contrats de culture et/ou des groupements d'agriculteurs,

L'absence d'organisme professionnel chez les installateurs de froid semble peser sur le niveau technologique de la branche.

Encourager et inciter à la création d'un transport frigorifique cohérent avec le maintien de la chaîne du froid.

CONCLUSION

La Tunisie a enregistré une avance considérable par rapport à ses voisins:

- Autosuffisance en dérivés du lait
- L'industrie de la volaille et de la charcuterie s'est développée tirée vers le haut - par les grands groupes.
- L'industrie de la viande rouge se développe malgré le manque d'abattoir aux normes.

Le gouvernement, via ses institutions concernées, doit continuer de soutenir les opérateurs et/ou promoteurs qui désirent :

- Entamer des démarches de qualité
 - Continuer et intensifier l'opération de mise à niveau aussi bien des unités orientées vers l'exportation que des unités travaillant pour le marché intérieur,
 - Chercher à réaliser des économies d'énergie,
 - Développer des projets de transformation de produits agricoles,
 - Exporter ,
 - Former leurs équipes aux nouvelles technologies de la branche,
 - Mettre en place des démarches de traçabilité,
 - Développer les niches du bio ou du commerce équitable,
- Et être plus sélectif vis-à-vis des spéculateurs qui tireront la branche vers le bas.