

Sécurité sanitaire des aliments : Fruits et légumes et dérivés



Ecrit par Admin

Mise à jour le vendredi, 23 septembre 2016

Diagnostic et Analyse de la situation des fruits et légumes

Consommation et bilan alimentaire

Le tunisien est intimement attaché à la consommation des fruits et des légumes dans son alimentation. De plus, la filière des fruits et des légumes est une filière importante pour la promotion de l'exportation des produits agricoles tunisiens. De la même façon que pour la filière céréales, il serait intéressant de connaître les valeurs nationales de consommation pour différentes parties de la population (adultes, enfants etc.) par produit et avec un maximum de précision. En l'absence de toute étude nationale fiable et précise sur la consommation du tunisien en fruits et légumes par habitant, par tranche d'âge et par classe sociale, nous avons eu recours aux données publiées par l'OMS/FAO concernant la consommation en 2012. Selon cette étude de la FAO/OMS, la consommation du tunisien en fruits est de 198,55 g/jour soit 72,47 kg/an. La consommation globale du tunisien en légumes s'élève à 196,8 g/jour soit 71,8 kg/an.

Production agricole, collecte, exportation, stockage et distribution

La production globale des fruits en Tunisie est estimée à 1,2 million de tonnes par an, soit 10% de la production globale des pays de la rive sud de la Méditerranée, selon les statistiques du Groupement interprofessionnel des fruits (GIF). Le secteur participe à hauteur de 22% dans la valeur globale des exportations agricoles et de la pêche. Il assure des revenus annuels d'environ 350 millions de dinars. Selon le Groupement interprofessionnel, la production moyenne est de l'ordre de 120 000 tonnes de pêches, 128 000 tonnes de pommes, 61 000 tonnes de poires, 61 000 tonnes d'amandes et 72 000 tonnes de grenades.

Quant aux agrumes, Selon le GIF, la production de la maltaise a progressé de 30% pour atteindre, au cours de cette saison, 157.000 tonnes contre 121.000 en 2013. La production des clémentines a enregistré, elle aussi, une hausse de 70%, avec une production totale de 67.000 tonnes contre 40.000 tonnes en 2013. Pour les navels (Thomson), le volume de production s'est élevé à 94.000 tonnes. La production du reste des variétés, tels que les oranges douces, le citron et les mandarines, a cependant accusé une baisse estimée à, respectivement, 21%, 17% et 14%. La France reste, cependant, le plus grand marché pour les agrumes tunisiens, en absorbant 71% de nos exportations. Pour la dernière saison d'exportation (janvier-avril 2014), les quantités exportées vers le marché français ont atteint 14.422 tonnes, contre 18.827 tonnes en 2013, soit une baisse de 23,4% en volume.

Pour le secteur des dattes la production a atteint en 2012/2013 193000 T dont 135000 T de DegletNour contre 190000 T en 2011/2012 (2% environ de la production mondiale). Cette production

est traitée dans environ 75 stations de conditionnement réparties principalement entre les zones de production et la région du Cap Bon. La capacité offerte est sous-exploitée (40 %), près de 30% de la récolte dont 80% de DEGLET NOUR passe par ces stations.

En plus des produits traditionnels tels que les dattes et les agrumes, la production d'une large gamme de fruits et légumes est en expansion grâce à de nouvelles variétés plus productives, à une meilleure maîtrise des techniques culturales et à l'introduction des cultures dans de nouvelles régions à potentiel de production précoce.

En Tunisie, le secteur des légumes occupe une superficie d'environ 163 .000 ha qui se répartissent sur 90.000 exploitations. La production globale moyenne est de l'ordre de 3 millions de tonnes par an (taux calculé durant les cinq dernières années) représentant ainsi 16% de la valeur de la production agricole et 28% de la valeur de la production végétale. Cette production se caractérise par la diversité des espèces dont les principales sont : la tomate (1 million de T), pomme de terre, oignon(381 000 T), piment (280 000 T), artichaut (15 900 T),salades (64 000 T) ...La plupart de ces produits sont destinés à approvisionner le marché local et à dégager un excédent pour l'exportation qui enregistre une évolution notable d'une année à l'autre. Ce secteur se caractérise par les cultures hors saison (primeur et arrière-saison) qui constituent un des piliers de ce dernier.

Pour avoir une idée sur les circuits de collecte et de distribution des fruits et des légumes en Tunisie, il suffit de se promener dans les souks, les rues marchandes ou tout simplement le long des routes, on remarque vite de nombreux étals de fruits et légumes. Ces étals sont souvent imposants, accumulant de véritables montagnes de produits. Outre la quantité, c'est surtout la diversité des productions au cours des saisons qui est remarquable. Cette saisonnalité est très intéressante. En effet, ce respect des rythmes agricoles et climatiques permet de disposer de produits de bonne qualité, tout en assurant une chaîne très courte entre le producteur et le consommateur. Le circuit officiel de distribution des fruits et des légumes en Tunisie est partagé entre les marchés de gros (60%) et les grandes et moyennes surfaces (environ 15%). Le reste (25%) est distribué, en dehors de tout contrôle, directement vers le consommateur à travers les points de vente privé et/ou les picks-up sur les routes.

Transformation industrielle

Cette industrie représente près de 7% de la production du secteur des IAA en Tunisie. Cette activité « industrielle » est basée essentiellement sur les opérations suivantes :

- La transformation en conserves (surtout concentré de tomate et d'harissa),
- Le simple entreposage frigorifique et conditionnement (dattes, agrumes,...),
- La trituration et le conditionnement (huile d'olive),
- La surgélation (fraise, poire, ...),
- Le séchage (tomate séchée, abricot, figue, ...),

Paradoxalement, la majorité des unités de transformation est concentrée dans les zones côtières du nord et du centre du pays, relativement éloignées des zones de production agricole.

La transformation des fruits, légumes en conserves appertisées et en semi conserves, représente l'une des branches les plus importantes et les plus anciennes de l'industrie agroalimentaire tunisienne.

Grâce aux efforts conjugués des pouvoirs publics et des opérateurs privés, ce secteur a enregistré une croissance constante et une situation structurellement excédentaire ce qui a conféré au pays un statut d'exportateur potentiel de produits de conserve vers plus de 40 pays.

La plupart des unités de production de conserves alimentaires ont adhéré au Programme de Mise à Niveau. En revanche, le nombre d'entreprises certifiées en management de la qualité est encore en deçà des espérances (environ 25% de ces unités industrielles sont certifiées ISO 9000 et/ou ISO 22000) La Tunisie présente une particularité dans ce secteur qui est une domination quasi-totale du concentré de tomates qui constitue de loin le principal produit des industries de transformation des

fruits et légumes, suivi par l'harissa.

D'autres produits tels que les tomates séchées, les tomates pelées et la «salade méchouia » présentent un fort potentiel à l'exportation avec une demande croissante ,notamment , de l'Union européenne et du marché américain.

La plupart des entreprises sont localisées dans le grand Tunis, Nabeul, Béja.

Les unités et les capacités de production

La conserve de tomate

Ce produit représente environ 90% de l'activité de conserves de légumes et de fruits et est fabriqué par 29 unités assurant la transformation d'environ 600.000 tonnes de tomates fraîches. La capacité totale est d'environ 36.000 tonnes de tomates fraîches par jour (1 Kg de DCT est obtenu en transformant près de 5,6 kg de tomates fraîches).La capacité journalière de conditionnement aseptique est d'environ 7000 tonnes.

Le séchage des tomates est assuré par environ 25 unités répertoriées. Cependant le nombre de stations opérant dans ce domaine est beaucoup plus important. A l'exception de 2 établissements industriels, les autres unités sont peu structurées et travaillent d'une manière artisanale.

La production des autres dérivés de tomates (pelées, concassées, sauces,...), est assurée par 6 unités industrielles, dont une usine spécialisée et 5 usines de concentré de tomate.

L'harissa

Ce produit typique est fabriqué par 26 unités (parmi les conserveries de tomate) ayant une capacité d'environ 2500 tonnes/j et totalisant une capacité de transformation globale de l'ordre de 2.500 tonnes de piments frais. Ces unités traitent en moyenne 50.000 tonnes de piment par an.

Sur le marché local, la demande de l'harissa est relativement stagnante depuis quelques années avec une moyenne de 14.000 tonnes/an, alors que les exportations ont évolué de 4.500 tonnes en 2005 à 15.000 tonnes en 2011.

Les semi-conserves

La transformation des semi-conserves est assurée par 27 unités industrielles. Toutefois, en pratique, le nombre d'unités opérant dans ce segment est beaucoup plus important. La plupart des unités préservent un caractère artisanal et sont peu structurées.

La capacité de transformation est estimée à 14.500 tonnes par an.

Les semi-conserves sont dominées par les olives de tables qui sont traitées par 27 unités de capacité 18000 t/an

Les autres conserves de légumes

Huit (8) opérateurs avec une capacité de 2000 t/an se sont intéressés à ce segment de produits élaborés et produisent déjà un certain nombre de produits typiquement tunisiens dont, notamment, la salade grillée ou communément appelée « salade méchouia ».

Les conserves de fruits

Ce type de conserves est assuré par 12 unités d'une capacité de 600 tonnes/j dont 200 tonnes de conditionnement aseptique.

Une quinzaine de conserveries de tomate et d'harissa produisent des conserves de fruits de manière secondaire.

La production des conserves de fruits est de l'ordre de 6.000 t/an pour une capacité théorique

estimée à 15.000 t/an avec comme principaux produits les confitures de coing, d'abricot et de figue. Les exportations de confitures sont très faibles et ne dépassent pas quelques centaines de tonnes. Le développement des exportations des conserves de fruits est soumis à plusieurs contraintes dont, essentiellement, la disponibilité et la compétitivité en termes de prix des fruits à transformer et la concurrence des marques internationales.

Tableau 1 : Liste des opérateurs industriels des produits de conserves de fruits et légumes

Opérateurs industriels	
Canado tunisienne des industries agroalimentaires - gobellat	tomate pelée, sauce tomate, autres préparations,
Abida - dahmeni Sicam - medjez el bab	dct, harissa, confitures, olives,
Borj essayeh - sidi bouzid Ste essayah - sidi bouzid Jouda - kairouan Sodaco - soliman Ets khemir freres - korba Zgolli fils - korba Someco - korba Brima - kélibia Socodal - kélibia Zgolli freres - korba El fellah - takelsa Sticap - kélibia Comocap - el haouaria El baraka - ben arous Sirocco - sidi thabet Tucal - manouba Ets majoul - tunis	dct, harissa, confitures,
Soccoba - menzel témime	dct, harissa, confitures, salade mechouia, sauce tomate,
Ste zina - kelibia	conserves de fruits et légumes
Scap/cb - grombalia	dct, harissa, olives, salade mechouia, harissa berbère, chakchouka, autres
Carthage food - kairouan	dct, harissa, confitures, autres préparations,
Sotrapi - naassen	harissa, confitures, olives, câpres, variantes, piments verts, piments de cayenne, citrons, harissa berbère, autres préparations.

Sotia - borj el amri	dct, harissa, confitures, olives, câpres, variantes, piments verts, piments de cayenne, citrons, harissa berbère, autres préparations
Sonocat - testour	dct, harissa,
Kmayra - borj cedria	harissa berbère, pâte d'ail, autres
Stifen groupe -nabeul	confitures,autres préparations,

Les ressources humaines

Les ressources humaines opérant dans le secteur des conserves de fruits et légumes s'élèvent à 1400 personnes dont 800 exerçant dans les unités de transformations des tomates et de harissa. Le taux d'encadrement est d'environ 20%.

La production

La conserve de tomate

Les quantités traitées au terme de la campagne 2012 ont atteint 804.000 tonnes de tomates fraîches, avec une production de DCT de 134.000 tonnes (contre 828.000 tonnes et 33.000 tonnes en 2008 et 718.000 tonnes et 111.000 en 2014). Le concentré de tomate est proposé en boîtes métalliques ou en sacs aseptiques.

La Tunisie est classée parmi les 10 premiers pays transformateurs de tomates dans le monde. Cependant, la production reste focalisée sur un seul produit, à savoir le double concentré de tomate (DCT). D'autres variétés de produits, tels que le simple concentré de tomate, le triple concentré de tomate (32/36%), sont fabriquées mais à très petite échelle. Pour l'export, à part quelques opérations ponctuelles sur d'autres pays, le marché libyen reste la seule destination des exportations tunisiennes du DCT. En effet, ce marché absorbe plus de 80% de la quantité exportée de DCT qui était de 28 000 tonnes, en 2012.

Les exportations sur l'Union Européenne sont quasiment négligeables et sont destinées principalement à la France. Les raisons essentielles sont liées au fait que la plupart des pays européens sont transformateurs de tomates, au fait que ces marchés s'orientent vers des dérivés plus élaborés que le DCT et au fait du prix plus compétitif des matières premières en Europe, compte tenu des subventions accordées.

Les tomates pelées, et autres produits dérivés de tomates (Ketchup, coulis de tomates, tomates séchées, tomates en poudre, tomates pelées, sauces pour pizza, tomates concassées ...) sont fabriqués en très faibles quantités.

L'activité de séchage des tomates est relativement récente en Tunisie et a été propulsée par la demande étrangère (essentiellement de l'Italie). Sa production annuelle est passée à une moyenne annuelle de 5.000 tonnes durant ces dernières années (soit l'équivalent de 50.000 tonnes de tomates fraîches).

Le conditionnement se fait en cartons de 10 kg avec ou sans film protecteur et de petites quantités sont conditionnées en pots de verre, et sont assaisonnées d'huile d'olive, d'ail et diverses herbes aromatiques.

Pour les autres conserves de tomates (pelées, concassées, sauces,...), la production demeure faible, avec une moyenne de 4.000 tonnes durant les dernières années.

L'harissa

La production de l'harissa est passée de 25000 tonnes en 2008 à environ 33 000 tonnes en 2012 et environ 34.000 en 2014. Les exportations de l'harissa ont évolué positivement au cours des dernières années.

La production de l'harissa industrielle est à base de piment rouge à l'état frais dont la disponibilité au stade agricole conditionne de manière importante les quantités fabriquées au niveau industriel. Le rapport transformation / production agricole varie en moyenne entre 10 et 14%, selon la disponibilité et le prix des piments frais.

En janvier 2015, un des établissements fabriquant l'harissa a obtenu le Label de qualité en répondant aux critères du cahier des charges du «Food Quality Label».

Les semi-conserves

Les principaux produits sont les olives de table et en plus petites quantités les piments, les variantes (macédoine de légumes), les cornichons, les câpres, les citrons, etc.

La production moyenne du secteur organisé de cette branche au cours des dernières années est d'environ 7.000 t / an .

Le secteur industriel représente environ 40% (taux faible) de la production d'olives de table avec 8.000 tonnes traitées en 2 011 contre 6.500 en 2 010. Plus de 10.000 tonnes d'olives sont traitées par le secteur artisanal.

Les exportations des semi-conserves pour l'année 2012 ont, surtout, concerné les olives de table et câpres (2.400 tonnes).

Les olives de table, dont la France a été la principale destination, sont expédiées en vrac pour subir une deuxième transformation et/ou pour être reconditionnées. Les exportations sur l'Italie d'artichauts en saumure ont accusé une chute significative, en passant de près de 400 tonnes en 2 009, à 10 tonnes en 2014. La régression de la production agricole est à l'origine de cette baisse. Pour les autres denrées de ce secteur semi-conserves et en 2014, la production des variantes étaient de 675 t, celle des piments rouges (abid) de 206 t, celle des piments verts de 140 t et celle des câpres de 25 t.

Les autres conserves de légumes

Les principaux produits concernés par cette activité sont le petit pois, le haricot et des préparation typiques telles que la salade méchouia , la chakchouka, l'harissa berbère, la caponate d'aubergine. La production des « autres conserves de légumes » a atteint en 2012, 1700 tonnes contre 1300 tonnes en 2008. La production de petits pois et des haricots, constituant les principaux produits de la branche (940 tonnes), a enregistré une régression au cours des dernières années en raison, notamment, de la concurrence des produits importés, de l'indisponibilité des matières premières à des prix compétitifs et de l'orientation du consommateur tunisien vers les produits frais.

La production de ces articles est essentiellement destinée à l'export. La moyenne annuelle des exportations de salade méchouia au cours des dernières années a avoisiné les 500 tonnes.

Les conserves de fruits

Les fruits concernés par la transformation sont, essentiellement, le coing (30%), les fraises (25%), les abricots (20%), les figues (12%), les pommes, les pêches les oranges (13%). La production totale est passée de 7.200 tonnes en 2008 à 8.100 tonnes en 2012 et 11.000 tonnes en 2014. Elle est axée sur la production des confitures et l'emballage est, à 90%, des boîtes métalliques et à 10% des bocaux en verre.

Les transformations industrielles sont faibles (à l'exception des coings). Ainsi en 2014, seules 700 t de pommes ont été transformées sur une production de 121500 t ; les fraises 2800 t pour 20000 t ; les figues 1.200 t pour 27.000 t, les abricots 2.200 t pour 29.000 t, le coing 2500 t pour 4900 t.

Stratégie et perspectives de développement

La conserve de tomate

La Tunisie bénéficie d'une position de privilégiée pour maintenir et développer ses exportations du DCT en boîte vers des pays limitrophes et consommateurs tels que la Libye, l'Algérie et certains pays d'Afrique et du Moyen-Orient. Pour promouvoir ce secteur, il est recommandé de :

- Développer des produits plus élaborés à base de tomate
- Développer des produits spécifiques, comme la salade méchouia.
- La commercialisation sous marque MDD.
- La sous-traitance de certaines gammes de produits pour le compte de multinationales, comme c'est le cas pour le DCT ; la réussite de ce positionnement repose sur l'atteinte d'une meilleure compétitivité sur le plan prix.
- Développer le rendement de la culture des tomates. En effet, le rendement à l'hectare est d'environ 44 t/ha actuellement contre environ 70 t/ha pour des pays producteurs de tomates dans le bassin méditerranéen comme l'Italie, la France et la Grèce.

L'harissa

Les opportunités de développement des exportations de l'harissa sont évidentes. En effet, les conserveurs tunisiens bénéficient jusqu'à présent d'une position de quasi-monopole sur le marché international. Les voies suivantes devraient être mises en oeuvre : la labellisation, l'amélioration de la présentation, la maîtrise sanitaire par rapport aux exigences des marchés visés et les actions de communication et de promotion.

Les semi-conserves

Pour cette activité, plusieurs opportunités de développement sont possibles :

- Pour le marché local, c'est surtout l'introduction d'emballages appropriés et le développement de nouveaux produits (pâtes, olives farcies...)
- Pour l'export, c'est surtout, la disponibilité des matières premières (anchois, artichauts, câpres...), la maîtrise de certains aspects relatifs à l'hygiène et à la salubrité des produits et la mise en place de circuits de distribution en Europe.

Les autres conserves de légumes

En l'absence d'une agriculture spécialisée et capable de fournir des matières premières à des prix et des qualités compétitifs, il sera difficile d'envisager une reprise de cette activité.

Par ailleurs, il est peu envisageable que cette activité trouve des débouchés à l'export, compte tenu de son manque de compétitivité et de l'existence de plusieurs firmes internationales qui contrôlent ce marché.

Les conserves de fruits

L'activité de transformation des fruits est aussi exposée à la contrainte de l'absence d'une agriculture spécialisée. Les approvisionnements de cette activité sont irréguliers et dépendent de la situation des productions agricoles (surabondance ou manque) et de la grande demande du marché du frais.

Les opportunités identifiées sur le marché international pour des opérateurs tunisiens pourraient éventuellement concerner des produits de niche tels que les confitures haut de gamme (teneur plus élevée en fruits), les confitures diététiques, les gelées et les marmelades.

La consommation moyenne

- Pour les conserves de tomate, la Tunisie occupe la première place à l'échelle mondiale, avec une consommation moyenne de l'ordre de 55 kg/an/hab (la même consommation ne dépasse pas 35 kg aux USA, 24 kg en Italie et seulement 180 gr en Chine).
- Pour l'harissa, la moyenne de la consommation est de l'ordre 1.5 Kg /an/hab
- Pour les conserves de fruits, la moyenne de la consommation est de l'ordre 0,7 Kg /an/hab