



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Banque Européenne
pour la Reconstruction et le Développement

Programme de formation des vulgarisateurs agricoles

Le projet « Huile d'olive tunisienne: Libérer le potentiel grâce au développement de la chaîne de valeur » financé par la BERD et exécuté par la FAO vise à soutenir le développement de la filière oléicole afin de renforcer la compétitivité et la reconnaissance de l'huile d'olive tunisienne à travers l'amélioration de la qualité grâce à des meilleures pratiques de production et en garantissant aux producteurs l'accès et le développement de marchés à plus forte valeur ajoutée. Pour atteindre cet objectif, divers volets relatifs à la filière seront développés et une attention particulière sera portée sur le renforcement des capacités (capacity building) des vulgarisateurs et conseillers agricoles autour des bonnes pratiques et des innovations dans le domaine de l'oléiculture. Ceci sera réalisé à travers un cycle de formations assuré par des experts tunisiens et étrangers en matière d'oléiculture depuis l'amont jusqu'à l'aval de la filière et destinées essentiellement aux vulgarisateurs, conseillers agricoles et oléo-facteurs afin d'assurer la diffusion et le transfert des bonnes pratiques et de sensibiliser sur l'importance de la dégustation professionnelle de l'huile d'olive vierge-extra. En effet, ces formations porteront sur des aspects alliant les techniques culturelles, les conditions d'extraction et les conditions de stockage permettant l'obtention d'une huile de qualité. De même, des séances d'initiation à la dégustation et la détection des attributs positifs et les défauts feront partie du programme de la formation.

Le programme de la première journée qui aura lieu à l'Institut National Pédagogique pour la formation continue à Sidi Thabet concernera :

- 1-Présentation générale des objectifs du projet et des résultats attendus (Mme Lisa Paglietti; Economiste, Centre d'investissement FAO);
- 2- Présentation des posters et des brochures sur les bonnes pratiques à suivre dans les phases de production, transformation, consommation de l'huile d'olive tunisienne (Mr. Mauro Meloni, Expert International d'Huile d'olive)
- 2-Bonnes pratiques de l'élaboration de l'huile d'olive depuis le champ jusqu'au moulin (Dr. Behir Ben Rouina; Institut de l'Olivier)
- 3-Incidence de certains ravageurs (dacus, cochenilles, acariens et teigne) sur la qualité de l'huile et les efforts de lutte contre ceux-ci (Dr. Naceur Gharbi ; Institut de l'Olivier)
- 4- Influence de la maturité des fruits selon les variétés et la date optimale de cueillette sur la qualité de l'huile d'olive : (Prof. Nozha Kammoun; Institut de l'Olivier)
- 5- L'évolution technologique de l'extraction de l'huile d'olive : Impact sur la qualité (Titre Mohamed Ayadi; Institut de l'Olivier)

6- Valorisation des ressources génétiques locales par la création des Indications Géographiques. (Dr. Mahdi Fendri; Institut de l'Olivier)

7- Initiation à la dégustation d'huile d'olive : Défautes et attributs positifs (Dr. Mahdi Fendri, Institut de l'olivier et Dr. Sonda Laroussi, Oléa Conseils)