



**Commission Européenne**

**« Etude d'un rapprochement de l'acquis de l'Union  
Européenne en matière sanitaire et phytosanitaire dans  
le cadre des négociations d'un Accord de Libre-Echange  
Complet et Approfondi - ALECA »**

EuropeAid/132633/C/SER/  
Multi contrat cadre 2017 / 386785

Rapport de diagnostic  
Partie sur l'identification des secteurs et produits stratégiques  
prioritaires  
Version finale

**Phase 1 activité 3**

*Préparé par :*  
*Yves Monnet, chef de mission, expert phytosanitaire*  
*Jean-Louis Duby, vétérinaire*  
*Jean Guegan, juriste*  
*Jacques Gallezot, économiste*



Ce projet est financé par  
L'Union européenne



Un projet mis en oeuvre par  
AETS

**DELEGATION de l'UNION EUROPEENNE**

**Tunisie**

**CC BENEFICIAIRES 2013 - LOT n°10:**

« Etude d'un rapprochement de l'acquis de l'Union Européenne en matière sanitaire et phytosanitaire dans le cadre des négociations d'un Accord de Libre-Echange Complet et Approfondi - ALECA ».

**EuropeAid/132633/C/SER/  
Multi contrat cadre 2017 / 386785**

**RAPPORT DE DIAGNOSTIC**

**Partie sur l'identification des secteurs et produits stratégiques  
prioritaires**

**Version finale  
Phase 1 activité 3**

**Mars 2018**

**Composition de l'équipe:**

**Yves Monnet, chef de mission, expert phytosanitaire  
Jean-Louis Duby, vétérinaire  
Jean Guegan, juriste  
Jacques Gallezot, économiste**

*Le contenu de cette publication est la responsabilité exclusive d'AETS et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union Européenne.*

## Identification des produits prioritaires Phase 1, activité 3

### Table des matières

Table des abréviations	4
<b>IDENTIFICATION DES PRODUITS PRIORITAIRES</b>	
<b>1. PRÉSERVER ET AMÉLIORER LES CONDITIONS D'ACCÈS DES BIENS AU MARCHÉ DE L'UE</b>	<b>6</b>
1.1. DISCUSSION DE LA NATURE DES NOTIFICATIONS	7
1.2. SECTEURS DE PRODUCTION PRIORITAIRES ET ALECA	7
1.2.1. <i>Le cas de l'huile d'olive</i>	8
<b>2. LES PRODUCTIONS QUI REPRÉSENTENT UN POTENTIEL POUR L'EXPORTATION</b>	<b>12</b>
2.1. L'EXPERIENCE D'EXPORTATION PEU OU PAS ORIENTEE SUR LE MARCHÉ EUROPEEN	12
2.2. LE POTENTIEL DE DIVERSIFICATION TUNISIEN A L'EXPORTATION	13
2.3. LES AVIS D'EXPERTS ET DE PROFESSIONNELS	15
<b>3. SYNTHÈSE DES SECTEURS DE PRODUCTION ET DES PRODUITS PRIORITAIRES</b>	<b>16</b>
3.1. CONSIDERATIONS SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES CONCERNANT LE CHOIX DES PRODUITS PRIORITAIRES	17
3.1.1. <i>Le cas de la filière viande de volaille</i>	17
3.1.2. <i>Le cas des filières fruits et légumes</i>	19
3.2. LES PRODUITS PRIORITAIRES RETENUS POUR L'ÉTUDE D'IMPACT	23

## Table des abréviations

BACI	International Trade Database at the Product-Level
CEPII	Centre d'Etudes Prospectives et d'Informations Internationales
DGEDA	Direction Générale des Etudes et du Développement Agricole tunisien
INS	Institut National de la Statistique
ITC	International Trade Center
ITECQ	Institut Tunisien de la Compétitivité et des Etudes Quantitatives
ONAGRI	Observatoire National de l'Agriculture
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
SH	Système Harmonisé des nomenclatures (Organisation mondiale des douanes)
TARIC	Tarif intégré de l'Union Européenne
TAXUD DG :	Direction Générale de la Fiscalité et des Douanes – Commission UE

## Identification des produits prioritaires

L'objectif général du projet est d'améliorer les conditions d'accès des biens et services tunisiens au marché européen<sup>1</sup>. Plus spécifiquement, le projet vise d'une part à identifier les secteurs prioritaires du domaine SPS<sup>2</sup> et d'autre part les secteurs et produits prioritaires stratégiques qui feront l'objet d'une évaluation d'impact au niveau des opérateurs économiques.

Lors de la deuxième réunion du Comité de suivi, (Tunis le 20 octobre 2017) le secteur des contrôles sanitaires et phytosanitaires a été retenu comme prioritaire. Ce choix correspond parfaitement au champ des activités SPS. En revanche, sur la question des produits stratégiques, une identification a priori de ces produits n'a pas été possible par les services tunisiens. Il a été convenu par le Comité de suivi que soit adoptée une méthode afin d'identifier les secteurs et produits prioritaires stratégiques. Cette méthodologie d'identification des produits prioritaires a été arrêtée dans le cadre du rapport de démarrage qui a été validé conjointement par les parties (UE, UGPO et chefs du projet) en décembre 2017. Nous rappelons que l'objectif est ici de retenir les produits pour lesquels une étude d'impact chiffrée pourra être conduite et compte tenu des ressources disponibles pour cette étude, l'étude d'impact sera menée auprès des opérateurs économiques pour servir d'exemple à d'autres investigations du même type à conduire sur d'autres filières<sup>3</sup>.

Afin d'identifier les secteurs de production prioritaires, nous proposons d'avancer une démarche d'identification en trois étapes : d'une part, identifier les productions dont il faut préserver et améliorer les conditions d'accès au marché de l'UE, d'autre part les productions qui représentent un potentiel et qui ne sont pas ou peu exportées et enfin, délimiter le périmètre des secteurs prioritaires avec les services techniques tunisiens, les avis d'experts et les professionnels.

---

<sup>1</sup> TDR, p9

<sup>2</sup> TDR, p.8

<sup>3</sup> Rapport de démarrage-version finale, livrables, Phase 3, p.11.

## 1. Préserver et améliorer les conditions d'accès des biens au marché de l'UE

La première étape vise à renforcer, préserver et améliorer les conditions d'accès des biens au marché de l'UE. La démarche<sup>4</sup> a pour cible les secteurs importants des exportations agricoles et agroalimentaires de la Tunisie à destination de l'UE qui sont sensibles à des problèmes sanitaires et phytosanitaires afin de réduire le risque potentiel d'éviction (embargo). Cette approche se justifie par le fait d'un nombre conséquent de notifications et de rejets enregistrés à l'entrée sur le marché de l'UE dans la base RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*) pour des produits originaires de Tunisie. A l'issue de ces notifications du système RASFF, l'autorité compétente tunisienne est conduite à intervenir auprès des opérateurs. Nous rappelons que les produits exportés par la Tunisie à destination de l'UE sont réglementairement en conformité avec les normes de l'UE. Ces exportations doivent en effet répondre à un certain nombre d'exigences en matière sanitaire et phytosanitaire, de certificats, de traçabilité, d'agrément préalable. De ce fait, les produits identifiés à cet endroit présentent des risques auxquels le système de surveillance et de contrôle doit s'adresser.

Le croisement des données commerciales et celles de la base RASFF montre que 71% des exportations agroalimentaires tunisiennes à destination de l'UE sont concernées par une notification SPS enregistrée à l'entrée de l'UE (Tableau 1). Il ressort également que les exportations tunisiennes destinées au marché de l'UE sont relativement concentrées : trois produits (**huile d'olive, dattes et crevettes**) représentent 64% des exportations agricoles et agroalimentaires tunisiennes à destination de l'UE.

Ces notifications portent principalement sur les **mollusques et crustacés (Palourdes, crevettes, seiches,..), les préparations et conserves de sardines et d'anchois et les dattes**. Dans le détail, les alertes et notifications peuvent se porter sur des contaminations liées à l'acheminement ou au conditionnement (le cas des insectes et des larves pour les dattes). D'autres produits au contraire sont soumis à des alertes liées aux caractéristiques SPS du produit (comme les palourdes ou les crevettes, Tableau 2) et doivent faire l'objet d'une attention particulière afin d'améliorer leur conditions d'accès au marché de l'UE et de réduire le risque d'une éviction.

---

<sup>4</sup> Le traitement de cette étape repose sur les données commerciales disponibles (Statistiques tunisiennes-INS, EU-Eurostat, BACI-International Trade Database at the Product-Level-CEPII) et la base RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).

## **1.1. Discussion de la nature des notifications**

Pour les produits de la pêche, les refoulements " cadmium " peuvent logiquement dépendre d'une pollution des eaux. Si c'est le cas, les mesures à prendre dépasseraient le domaine SPS. Une telle situation aurait un effet négatif sur les possibilités d'exportation sans espoir de les faire croître mais cela pourrait être aussi une question de standard et/ou de méthode de contrôle.

L'excès de sulfite (sans doute de bisulfite de sodium, utilisé dans l'eau de cuisson comme conservateur) notamment dans les crevettes découlerait directement du contrôle des additifs alimentaires car la Tunisie ne conteste pas la norme Codex. Il reste la question de savoir si le non-respect de la norme est à ce point nécessaire pour augmenter la conservation ?

## **1.2. Secteurs de production prioritaires et ALECA**

Les secteurs des exportations agricoles et agroalimentaires de la Tunisie à destination de l'UE sensibles à des problèmes sanitaires et phytosanitaires sont à mettre en perspective avec le projet d'ALECA. L'objectif de l'accord consiste, d'une part à réduire sinon à éliminer les coûts infligés par les barrières non tarifaires aux échanges que représentent les divergences des systèmes réglementaires entre la Tunisie et l'UE. L'ALECA prévoit un rapprochement réglementaire et législatif à « l'acquis communautaire » sous forme d'une démarche que la Tunisie va entreprendre de manière progressive.

Ceci impliquera nécessairement, des réformes profondes du cadre légal et des dispositions organisationnelles dans des domaines aussi variés que l'organisation des marchés, la concurrence, la facilitation des échanges, l'énergie, la protection des investissements, les réglementations techniques et les règles sanitaires et phytosanitaires, la protection des droits intellectuels et les marchés publics. D'autre part, il s'agit de dynamiser encore plus les échanges des produits agricoles et alimentaires en réduisant les tarifs douaniers (ceux sur les biens industriels ont déjà été éliminés dans le cadre des accords précédents).

Sur le plan commercial, l'ALECA s'inscrit dans le cadre d'un accord réciproque et asymétrique. Il est en effet prévu une période de transition pour la libéralisation du côté tunisien. Une telle période de transition serait comprise entre 0 et 10 ans, en fonction des produits<sup>5</sup>. Le degré d'ouverture des marchés UE et Tunisiens n'est pas précisé mais conformément à la pratique de l'OMC devrait couvrir « l'essentiel des échanges ».

Afin d'augmenter la transparence du processus de libéralisation, l'approche de la "liste négative" serait appliquée. Une telle liste couvrirait uniquement les produits sensibles, non libéralisés, qui nécessitent un traitement spécifique. Ces éléments importants de la négociation n'ont pas à ce jour été abordés. Les hypothèses qui sont utilisées par les études préalables de modélisation ex-ante des effets de l'Accord (ECORYS, 2013, ECOSOC, 2015) avancent qu'en Tunisie les tarifs douaniers sur les importations de produits agricoles de l'UE seraient réduits de 80% tandis que ceux dans l'UE sur les importations tunisiennes seraient réduits de 95%<sup>6</sup>. Ainsi, selon ces hypothèses, l'ALECA aurait un effet très important sur les exportations de **l'huile d'olive vierge** et dans une moindre mesure des **conserves de sardines** (Tableau 1, droits de douanes).

### 1.2.1. Le cas de l'huile d'olive

La majorité des études récentes souligne les effets importants attendus dans le secteur des huiles végétales et notamment l'huile d'olive vierge. L'Institut Tunisien de la Compétitivité et des Etudes Quantitatives (ITCEQ, Tunis) identifie l'huile d'olive comme produit présentant une forte potentialité de croissance<sup>7</sup>. Sur l'ensemble des produits tunisiens, l'huile d'olive vierge et ses fractions (code système harmonisé 150910 et 150990) est parmi les quelques produits agricoles et agroalimentaires, celui qui représente une dynamique importante (+ 50% de croissance des exportations entre 2003 et 2008) une forte amélioration de l'avantage comparatif (31% à 90%), des gains conséquents de part de marchés sur le monde (3% à 12%) et une diversification de ses marchés. Une autre étude (International Trade Center) renforce également le rôle de l'huile d'olive dans les exportations des produits tunisiens en soulignant que ce secteur pourrait augmenter de 40 à 100% son potentiel non réalisé à l'exportation<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2016/april/tradoc\\_154485.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2016/april/tradoc_154485.pdf)

<sup>6</sup> Cette hypothèse portant seulement sur la question de la réduction des tarifs douaniers est encore incomplète car elle ne dit rien sur l'éventualité d'un maintien des quotas tarifaires ou de la possibilité d'un classement de certains produits dans la liste négative.

<sup>7</sup> ITECQ, 2012, « Exportations tunisiennes : Opportunités par produits et par marchés », notes et analyse de l'Institut Tunisien de la Compétitivité et des Etudes Quantitatives (ITCEQ), N°6 Février.

<sup>8</sup> La modélisation d'ITC (2016) tient compte des caractéristiques des exportations du produit et de celle de ses différents marchés (demande) ainsi que des facilitations commerciales (tarifs).<http://exportpotential.intracen.org/#/products/tree-map?fromMarker=i&exporter=788&toMarker=re&market=4&whatMarker=k&what=a>



**Tableau 1 : Exportations Agricoles et agroalimentaires soumises à notification SPS**

Code	Export : Moyenne 2013-2015 (1000 \$) RASFF : Cumul (2010-2017) Droits Douanes UE (2017) Libelle	Exportions Tunisie		SPS notif. RASFF	Droits Douanes UE		
		EU [1]	% Total Agro UE		NPF Erga Omnes	Préférentiels Tunisie Quotas	
hs6							
20890	Viandes et abats comestibles de pigeons	139	0,0	2	9.0 %	0.0 %	-
30231	Thons blancs ou germons thunnus alalu	1	0,0	3	22.0%	0.0 %	-
30243	Sardines (Sardina pilchardus, Sardinops	381	0,0	5	15.0 %	0.0 %	-
30269	Poissons de mer et d'eau douce, comesti	1305	0,2	7	8.0%	0.0 %	-
30285	Dorades (Sparidae), frais ou réfrigérés	376	0,0	2	15.0 %	0.0 %	-
30289	Poissons, frais ou réfrigérés (à l'excl	2252	0,3	9	15.0 %	0.0 %	-
30353	Sardines (Sardina pilchardus, Sardinops	622	0,1	1	13.0 %	0.0 %	-
30357	Espadons (Xyphias gladius), congelés	1	0,0	1	7.5%	0.0 %	-
30379	Poissons d'eau douce et de mer, comesti	78	0,0	1	8.0%	0.0 %	-
30613	Crevettes, même décortiquées, congelées	19947	2,4	17	12.0%	0.0 %	-
30615	Langoustines (Nephrops norvegicus), cor	121	0,0	3	12.0 %	0.0 %	-
30616	Crevettes d'eau froide (Pandalus spp.,	130	0,0	1	12.0 %	4.2 %	-
30617	Crevettes, autres que d'eau froide, con	39861	4,8	8	12.0 %	4.2 %	-
30619	Crustacés, comestibles, même décortiqu	2054	0,2	1	12.0 %	4.2 %	-
30621	Langoustes palinurus spp., panulirus sp	1052	0,1	1	12.5%	0.0 %	-
30623	Crevettes, même décortiquées, vivantes,	453	0,1	1	12.0%	0.0 %	-
30731	Moules mytilus spp., perna spp., même s	2	0,0	1	10.0 %	6.5 %	-
30741	Seiches sepia officinalis, rossia macro	1959	0,2	3	8.0 %	0.0 %	-
30749	Seiches sepia officinalis, rossia macro	18816	2,3	4	8.0 %	0.0 %	-
30751	Poulpes ou pieuvres octopus spp., même	118	0,0	3	8.0 %	0.0 %	-
30760	Escargots, même séparés de leur coquill	2032	0,2	2	0.0%	0.0%	-
30771	Clams, coques et arches, vivants, frais	2253	0,3	32	11.0%	0.0%	-
30779	Clams, coques et arches, congelés, séch	225	0,0	1	11.0%	0.0%	-
30829	Oursins, congelés, séchés, salés ou en	8	0,0	1	11.0%	0.0%	-
70960	Piments du genre 'capsicum' ou du genre	62	0,0	1	6.4 %	0.0 %	-
80121	Noix du Brésil, fraîches ou séchés, en	136	0,0	2	0.0%	-	-
80250	Pistaches, fraîches ou séchés, même san	4	0,0	1	0.0%	-	-
80410	Dattes, fraîches ou séchés	96975	11,8	25	7.7 %	0.0 %	-
80420	Figues, fraîches ou séchés	67	0,0	1	8.0 %	4.5 %	-
80510	Oranges, fraîches ou séchés	11932	1,4	2	16.0 %	3.2 %	0.0 %
80610	Raisins, frais	248	0,0	2	8.0 %	0.0 %	-
80719	Melons, frais (à l'excl. des pastèques)	530	0,1	2	8.8 %	0.0 %	-
90412	Poivre du genre 'piper', broyé ou pulvé	23	0,0	1	4.0 %	0.0 %	-
91091	Mélanges d'épices	41	0,0	1	12.5 %	0.0 %	-
150910	Huile d'olive vierge et ses fractions,	370593	45,0	1	124.5 EUR DT	-	0.0 Eur
160413	Préparations et conserves de sardines,	1883	0,2	5	12.5 %	-	0.0 %
160416	Préparations et conserves d'anchois ent	10256	1,2	5	25.0%	0.0%	-
190240	Couscous, même préparé	176	0,0	1	6.4 % + 9.7 EUR	0 % + 4.8 EUR	-
	<b>Total produits notifiés RASFF</b>	<b>587110</b>	<b>71,3</b>	164	<b>Volume quotas</b>		
	Total AGRO	823916	100,0		HS 80510	39 400 t	
	Total NOAGROALIM	12032868			HS 160413	100 t	
	Total Export Tunisie	12856784			HS 150910	56 700 t	

▪ Sources :BACI-UE, RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*), TARIC (UE), Contingents, tarifs (<https://circabc.europa.eu/>)

**Tableau 2: Exemple de notification RASFF**

Libellé	Sujet de la notification RASFF
Crevettes	bad hygienic state of frozen shrimps ( <i>Penaeus kerathurus</i> ) and improper health certificate(s) for various frozen fishery products
	cadmium (1.06 mg/kg - ppm) in frozen mantis shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	cadmium (1.16 mg/kg - ppm) in frozen shrimps ( <i>Squilla spp.</i> )
	cadmium (1.19 mg/kg - ppm) in frozen mantis shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	cadmium (1.21 mg/kg - ppm) in frozen mantis shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	cadmium (1.22 mg/kg - ppm) in frozen mantis shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	cadmium (1.38 mg/kg - ppm) in frozen mantis shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	cadmium (1.41 mg/kg - ppm) in frozen mantis shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	cadmium (1.42 mg/kg - ppm) in frozen mantis shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	cadmium (1.46 mg/kg - ppm) in frozen shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	cadmium (1.52 mg/kg - ppm) in frozen mantis shrimps ( <i>Squilla mantis</i> )
	poor temperature control - rupture of the cold chain - of shrimps
	spoilage of frozen shrimps ( <i>Parapenaeus longirostris</i> )
	too high content of sulphite (171; 250 mg/kg - ppm) in frozen shrimps
	too high content of sulphite (241 mg/kg - ppm) in frozen shrimps
	too high content of sulphite (531; 388; 369 mg/kg - ppm) and undeclared sulphite in rose shrimps
	too high content of sulphite (545; 422 mg/kg - ppm) in frozen giant red shrimps
	undeclared sulphite (38; 49 mg/kg - ppm) in frozen prawns ( <i>Penaeus kerathurus</i> )
	undeclared sulphite (54; 46; 40 mg/kg - ppm) in frozen prawns ( <i>Penaeus keraturus</i> )
	undeclared sulphite (54; 50; ND mg/kg - ppm) in frozen peeled shrimps
	undeclared sulphite (692; 549 mg/kg - ppm) in frozen pink shrimps
	undeclared sulphite (79 / 86 / 125 mg/kg - ppm) in frozen shelled pink shrimp
	abnormal smell of frozen shrimps ( <i>Parapenaeus longirostris</i> )
	poor temperature control - rupture of the cold chain - of rose shrimps ( <i>Parapenaeus longirostris</i> )
	too high content of sulphite (402 mg/kg - ppm) in frozen rose shrimps ( <i>Parapenaeus longirostris</i> )
	too high content of sulphite (414; 435; 556 mg/kg - ppm) in frozen peeled rose shrimps
	too high content of sulphite (454; 474; 489 mg/kg - ppm) in frozen deepwater rose shrimps
too high content of sulphite (819 mg/kg - ppm) in parapenaeus longirostris	
undeclared sulphite (240; 292 mg/kg - ppm) in frozen shrimps ( <i>Parapenaeus longirostris</i> )	
undeclared sulphite (71-106 mg/kg - ppm) in frozen shrimps	
Seiches <i>sepia officinalis</i>	altered organoleptic characteristics of chilled cuttle fish ( <i>Sepia officinalis</i> ; <i>Rossia macrosoma</i> , <i>Sepiola spp.</i> )
	poor hygienic state of chilled cuttle fish ( <i>Sepia officinalis</i> )
	unauthorised use of hydrogen peroxide for decontamination of chilled cuttlefish ( <i>Sepia officinalis</i> )
	abnormal smell of frozen cuttlefish ( <i>Sepia officinalis</i> )
Clams, coques	fraudulent health certificate(s) for frozen cuttlefish ( <i>Sepia officinalis</i> )
	insufficient labelling of frozen squids ( <i>Loligo patagonica</i> )
	<i>Escherichia coli</i> (330 CFU/100g) in chilled clams ( <i>Tapes decussatus</i> )
	<i>Escherichia coli</i> (9200 MPN/100g) in live clams ( <i>Tapes decussatus</i> )
	<i>Escherichia coli</i> (940 CFU/100g) in clams ( <i>Tapes decussatus</i> )
	<i>Salmonella</i> (in 1 out of 5 samples /25g) and too high count of <i>Escherichia coli</i> (2300 MPN/100g) in live clams ( <i>Ruditapes decussatus</i> )
	<i>Salmonella</i> (presence /25g) and too high count of <i>Escherichia coli</i> (330 MPN/100g) in live clams
	<i>Salmonella typhimurium</i> and too high count of <i>Escherichia coli</i> (330 MPN/100g) in chilled clams
	hepatitis A virus (presence) in chilled clams ( <i>Ruditapes decussatus</i> )
	hepatitis A virus (presence) in live clams ( <i>Ruditapes decussatus</i> )
	improper health certificate(s) for live clams ( <i>Tapes decussatus</i> )
	norovirus (genogroup G II) in live clams ( <i>Ruditapes decussatus</i> )
	shigatoxin-producing <i>Escherichia coli</i> (stx1+, eae+ /25g) and <i>Salmonella</i> in chilled clams ( <i>Ruditapes decussatus</i> )
	spoilage of live clams ( <i>Ruditapes decussata</i> )
	too high count of <i>Escherichia coli</i> (1300 MPN/100g) in live clams ( <i>Tapes decussatus</i> ) from Italy, raw material
	too high count of <i>Escherichia coli</i> (2200 MPN/100g) in clams ( <i>Tapes decussatus</i> )
too high count of <i>Escherichia coli</i> (2400 MPN/100g) in live clams ( <i>Tapes Decussatus</i> )	
too high count of <i>Escherichia coli</i> (330 MPN/100g) in live clams ( <i>Ruditapes decussatus</i> )	
too high count of <i>Escherichia coli</i> (330 MPN/100g) in live clams ( <i>Tapes decussatus</i> )	
too high count of <i>Escherichia coli</i> (780 MPN/100g) in live clams ( <i>Ruditapes decussatus</i> )	
too high count of <i>Escherichia coli</i> (> 18000 MPN/100g) in live clams	

L'étude ECORYS<sup>9</sup> souligne également que avec l'ALECA « l'effet le plus important est attendu dans le secteur des huiles végétales (huile d'olive) avec une augmentation de 223% sur la valeur ajoutée, et ce dû principalement à la réduction des tarifs européens et impliquerait une augmentation de 182% de l'emploi qualifié ». Toutefois ces considérations liées aux effets d'un démantèlement tarifaire restent comme nous l'avons souligné précédemment une hypothèse de négociation dans le cas de l'huile d'olive. En outre, les effets sur la valeur ajoutée devraient être limités si l'on tient compte du fait qu'une part importante des importations européennes d'huile d'olive tunisienne se fait en perfectionnement actif afin d'être reconditionnée par l'UE et réexportée<sup>10</sup>. L'enjeu pour la Tunisie serait plutôt de promouvoir l'huile conditionnée car l'ouverture du marché pour le vrac ne crée pas nécessairement de la valeur ajoutée et des emplois qualifiés en Tunisie.

L'entrée sur le marché de l'UE de l'huile d'olive vierge bénéficie d'un contingent tarifaire annuel de 57 600 tonnes et le tarif des importations sous quotas est à 0% (Tableau 1). Le contingent UE-Tunisie pour l'huile d'olive a été augmenté en 2016 et 2017 de 35 000 tonnes et la production passerait de 180 000 tonnes en 2016 à 200 000 tonnes en 2017 (année exceptionnelle). Néanmoins, il faut noter que ce quota autonome de 35 000 tonnes de ces 2 dernières années n'a pas été rempli et n'a pas été reconduit en 2018.

Selon l'Observatoire tunisien de l'économie, la production est de 180 000 tonnes et la consommation intérieure serait de 50 000 tonnes. Sachant que les exportations totales sur l'UE sont d'environ 87 000 tonnes (et 43 000 tonnes sur le reste du monde), cela indiquerait que seulement 30 000 tonnes entreraient sur le marché de l'UE hors quotas mais cela souligne aussi qu'une production de 180 000 tonnes d'huile d'olive pourrait ne pas satisfaire pleinement les augmentations potentielles de demandes d'importations de l'UE induites par l'ouverture du marché<sup>11</sup>.

---

<sup>9</sup> ECORYS, 2013, "Trade Sustainability Impact Assessment in support of negotiations of a DCFTA between the EU and Tunisia", Final Interim Technical Report, Commission Européenne - DG Commerce, 129p.

<sup>10</sup> Le perfectionnement actif permet aux entreprises de transformer des matières premières importées sans devoir acquitter de droits de douanes ni de TVA sur les marchandises utilisées. Ces transformations sont destinées à être réexportées. La part du perfectionnement actif dans les importations européennes d'huile d'olive vierge tunisienne peut varier selon les aléas de la production : elle est de 17% en 2016, 65% en 2015 et 31 % en 2014 (Sources : Eurostats selon Régimes)

<sup>11</sup>Pr AbdelhayeChouika, Phd, Columbia University, relève que la production pourrait ne pas pouvoir honorer cette augmentation.

<https://www.webmanagercenter.com/2016/03/18/168808/tunisie-ue-aleca-retour-sur-impact/>

Actuellement les droits de douanes pour l'huile d'olive vierge sont 124,6 euros par 100 kg avec un prix du litre entre 10 et 15 DN, soit entre 38 et 42 euros les 100kg cela conduit à un droit en équivalent ad valorem (%) de 238% à 326%<sup>12</sup>.

## 2. Les productions qui représentent un potentiel pour l'exportation

Cette étape vise à élargir le champ des produits et secteurs prioritaires identifiés précédemment à celui des produits qui ne sont pas ou peu exportés mais qui représentent un potentiel d'exportation. Cette analyse est approchée dans un premier temps par la prise en compte d'une expérience des opérateurs à l'exportation significative vis-à-vis des pays tiers hors UE et de l'existence d'une demande européenne conséquente et croissante pour ces produits. Cette approche est dans un deuxième temps complétée par les travaux menés par ITC sur les possibilités de diversification des pays qui entrent ici dans le champ de notre questionnement sur les potentialités d'exportations tunisiennes. Enfin, l'analyse des potentialités d'exportation est complétée par les apports des entretiens avec les services techniques en charge des questions sanitaires et phytosanitaires, de responsables de l'administration et de professionnels.

### 2.1. L'expérience d'exportation peu ou pas orientée sur le marché européen

Le traitement de cette étape repose sur les données commerciales (BACI) et de production tunisiennes disponibles et les données de demande européenne (Eurostat). Sur la base de ces informations harmonisées, le croisement des critères permet de retenir les produits peu orientés sur le marché UE mais bénéficiant d'une expérience à destination du reste du monde (avec comme condition : export vers le Reste du monde > export vers l'UE et export vers le reste du monde >300 000 dollars) et correspondant à une demande européenne importante et croissante (Import totale UE du produit > 250 millions de dollars et en augmentation sur la période 2010-2015). On obtient ainsi une sélection de six produits (Tableau 3): **les filets de poissons congelés, les amandes, les citrons, les melons frais, les raisins frais et les tomates préparées ou séchées.**

---

<sup>12</sup> L'étude ECORYS utilise dans sa modélisation en équilibre général un droit d'importation de l'UE de 42,4% pour l'agrégat « huile végétale », et de 18,6% dans le cadre de l'ALECA.

**Tableau 3 : Produits potentiellement exportables identifiés**

Libel	Code HS	Exportations Tunisie		Demande UE	
		Pays tiers 1000 \$	UE 1000 \$	1000 \$	Variation 2010-2016 en %
Amandes, sans coque	80212	322	225	1 939 540	53
Citrons	80550	804	71	483 232	16
Filets de poissons, congelés	30429	13 912	33	1 482 668	1
Melons, frais	80719	2 539	530	381 141	11
Raisins, frais	80610	4 818	248	1 448 289	6
Tomates, préparées, séchées,..	200290	12 489	812	271 714	18

Note : Les valeurs sont évaluées en moyenne sur la période 2010-2016.

Sources :BACI, INS, Eurostats,

Il convient de noter que la sélection des exportables potentiels induit, dans le cadre de ce projet, de prendre en considération les contraintes sanitaires et phytosanitaires des productions nécessaires en amont, par exemple dans le cas des tomates préparées. Il faut également souligner que la tomate préparée séchée bénéficie d'un contingent tarifaire de 4 000 tonnes faiblement utilisé (15% de 2014 à 2016).

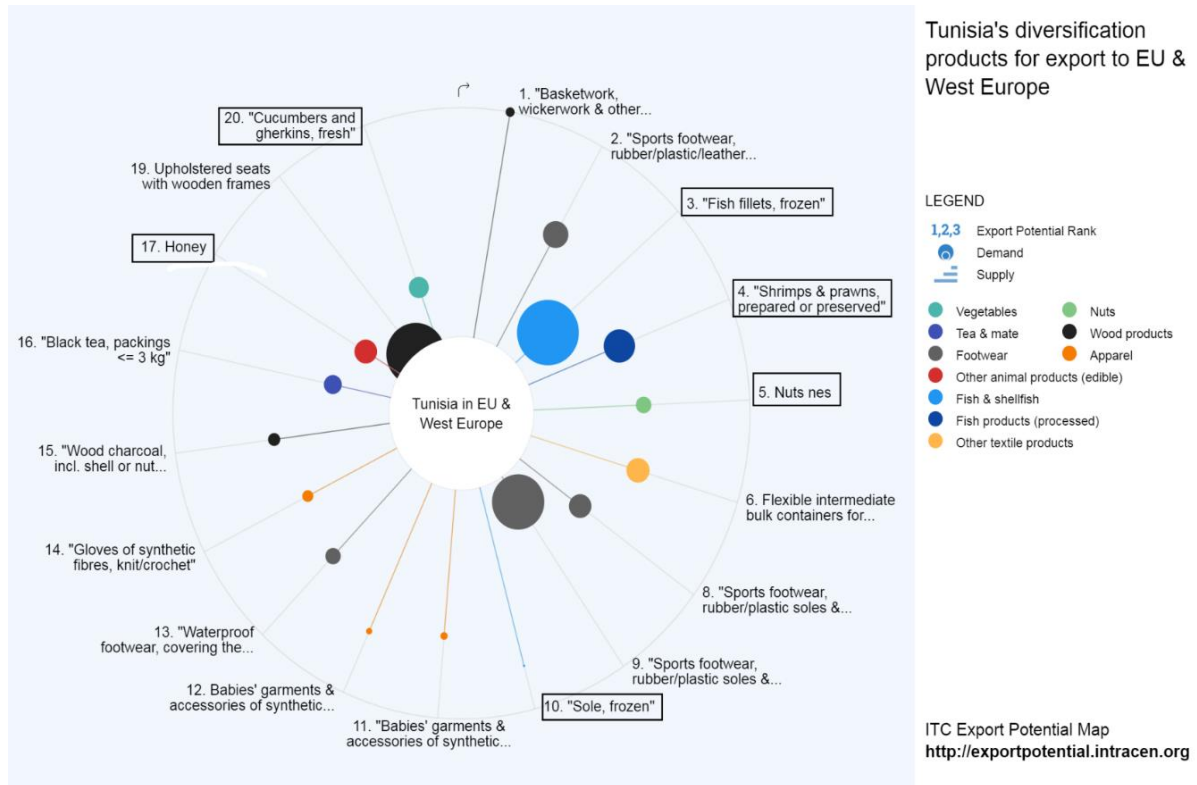
## 2.2. Le potentiel de diversification tunisien à l'exportation

Cette identification de produits potentiellement exportables recoupe globalement les travaux d'International Trade Center sur le potentiel de diversification à l'exportation de la production tunisienne. Les travaux d'ITC sur le potentiel de diversification à l'exportation reposent sur une approche de type modèle gravitaire tenant compte de la distance entre les pays, l'offre de production et la demande des différents marchés pour chacun des produits<sup>13</sup>. Néanmoins, il est plus difficile de fournir des informations chiffrées dans ce cadre et l'analyse se contente de fournir un classement des produits en identifiant les marchés les plus prometteurs pour un pays donné. On retrouve en bonne place certains produits agricoles et agroalimentaires identifiés précédemment dans le classement des premiers produits concernés : **les filets de poissons congelés, les crevettes, les amandes, les soles congelées, le miel<sup>14</sup>, les concombres et cornichons** (Schéma 1).

<sup>13</sup> Pour les aspects méthodologiques : *Export Potential Assessments*, Yvan Decreux and Julia Spies, ITC, 2016 [http://exportpotential.intracen.org/media/1089/epa-methodology\\_141216.pdf](http://exportpotential.intracen.org/media/1089/epa-methodology_141216.pdf)

<sup>14</sup> Notons que le miel naturel bénéficie d'un contingent tarifaire UE de 50 tonnes qui n'est pas utilisé.

**Schéma 1 : Le potentiel de diversification des productions tunisiennes à destination de l'UE**



Le classement obtenu des produits offrant une opportunité de diversification se lit de gauche à droite (sens des aiguilles d'une montre), la longueur des rayons indique les capacités d'offre et la taille des cercles renvoie à l'importance de la demande relative au marché.

## 2.3. Les avis d'experts et de professionnels

Les entretiens menés auprès de l'administration tunisienne et des experts du domaine sanitaire et phytosanitaire<sup>15</sup> ont permis des recoupements renforçant la sélection des produits identifiés précédemment, notamment pour **les amandes, les citrons, les melons frais, les raisins frais et les tomates préparées, séchées ou encore l'huile d'olive vierge bio.**

D'autres entretiens conduits auprès de professionnels ont mis en lumière l'opportunité d'un potentiel de production<sup>16</sup> et d'exportations de **viandes de volailles transformées destinées au marché halal** (société EL MAZRA). C'est un marché européen très porteur avec 16 millions de musulmans et une demande croissante. Or, la réglementation européenne ne reconnaît l'abattage rituel que comme une dérogation à l'abattage normal. Il n'existera donc jamais en Europe d'abattoir abattant "tout halal". En conséquence, les centrales d'achat européennes sont en attente de fournisseurs maghrébins. L'opportunité d'une offre sur ce marché est donc prometteuse.

La réglementation tunisienne s'avère très en deçà de la réglementation européenne en matière de santé animale (prévention et lutte contre l'avian influenza), de bien-être animal en élevage, d'hygiène des abattages et des activités de transformation. D'après nos informations, aucune demande officielle n'a été formulée par les autorités tunisiennes en matière d'exportation de viandes de volaille, la réglementation nationale et son application actuelle ne correspondant pas aux critères de production et de transformation exigés par l'UE. Autrement dit, les industries ont la capacité et qui plus est l'opportunité mais ne pourraient pas exporter dans le contexte actuel. L'enjeu est de taille alors que le marché du halal bat des records dans le monde, où il est estimé à 600 milliards de dollars. Pour la France, il atteignait 5,5 milliards d'euros en 2010, dont 4,5 milliards pour les produits alimentaires, selon une étude du cabinet Solis, spécialisé dans le marketing identitaire.

---

<sup>15</sup> Entretiens (Tunis du 14 au 18 novembre) : Chef Cabinet du Ministre de l'Agriculture (Mr B. KARRAY), DGEDA- Directeur général (Mr GUESMI), ONAGRI- Directeur Général ( Mr Hamed DALY), ONAGRI (Md J. BOUDALI et Mr A. NIZAR), Direction du Financement des Exploitations agricoles- Directeur général (Mr LAAJIMI), Ministère de l'Industrie, Direction Agro-alimentaire- Directrice Générale ( Md HAMIDA Bel GAIED), Sous-directeur de l'Agroalimentaire (F. KHAMASSI), AFD (M. LE GRIX)

<sup>16</sup> La production de volaille repose sur l'intégration et les importations de poulets d'un jour soumises à un quota. La production des industriels de la viande de volaille est également contingentée en 2018 après avoir été suspendue en 2011.

### 3. Synthèse des secteurs de production et des produits prioritaires

Afin d'identifier les secteurs et produits prioritaires, nous avons adopté quatre approches et successivement considéré :

- les produits soumis à des notifications SPS par le système RASFF qui nécessitent des mesures de préservation et d'amélioration des conditions d'accès au marché de l'UE (Préservation),
- les produits soumis à des contraintes SPS et qui verraient une forte croissance de leurs débouchés dans le cadre de l'ALECA en raison de l'hypothèse d'un démantèlement tarifaire *Duty Free Quota Free* (Croissance des débouchés),
- les produits faisant l'objet d'un potentiel de diversification (Diversification)
- les produits qui représentent un potentiel compte tenu de la production tunisienne et d'une demande importante et croissante de l'UE.(Potentiel)

La grille d'analyse proposée pour identifier les produits prioritaires consiste à croiser ces différentes approches (Tableau 4) afin d'obtenir un ensemble de produits compatibles avec les attendus du projet.

**Tableau 4 : Secteurs et produits prioritaires**

Secteurs	Produits	Criteres de selection			
		Diversification	Potentiel	Préservation	Croissance
productifs					
Volailles	Viandes halal transformées		+		
Poissons	Filets de poisson congelés	+	+		
	Crevettes congelées	+		+	
	Soles congelées	+			
	Seiches			+	
	Clams			+	
	Sardines				-
Fruits	Amandes	+	+		
	Citrons		+		
	Melons		+		
	Raisins		+		
	Dattes			+	
Miel	Miel naturel	+			
Legumes	Concombres et cornichons	+			
	Tomates			-	
Huiles veg.	Huile olive vierge			+	+
Conserves	Conserves de sardines			+	+
et préparations	Preparation tomates, séchées		+		

Notes : les tomates et les sardines ont été ajoutées à la liste des produits dans la mesure où ce sont des intrants pour les préparations de tomates et les conserves de sardines.



### **3.1. Considérations sanitaires et phytosanitaires concernant le choix des produits prioritaires**

Les objectifs de l'étude sont d'identifier des produits prioritaires pour une analyse d'impact de l'harmonisation de la réglementation sanitaire et phytosanitaire de la Tunisie avec l'Acquis communautaire. L'analyse précédente a utilisé une approche méthodologique visant la réduction des risques sanitaires et phytosanitaires qui ont été constatés, à tenir compte des effets potentiels de l'ALECA et du potentiel de production et d'exportation de la Tunisie. Les considérations sanitaires et phytosanitaires propres à cette approche sont ici mises en avant pour finaliser le choix des produits à retenir.

#### **3.1.1. Le cas de la filière viande de volaille**

La visite des établissements El MAZRAA du groupe Poulina à Fondék Ejdid a permis de constater l'existence d'une filière performante de productions agroalimentaires. Tant au niveau des équipements que des pratiques d'élevage ou du travail des viandes, cette filière serait techniquement capable de répondre aux exigences de l'UE. Les obstacles à l'exportation vers l'UE sont de deux ordres : l'absence d'une réglementation nationale adéquate et l'absence de contrôles officiels performants.

##### ***A. L'absence d'une réglementation nationale adéquate***

En matière de santé animale, la réglementation tunisienne est obsolète. En réalité, la surveillance, la prévention et la lutte contre les maladies aviaires est laissée à l'appréciation des éleveurs et des sociétés d'intégration de volailles. La qualification « officiellement indemne d'influenza aviaire » nécessaire pour l'exportation de viandes fraîches de volailles est impossible en l'état. Seuls les produits « thermisés » pourraient être exportés.

En matière d'alimentation des animaux, trois arrêtés ministériels tunisiens, relativement récents, réglementent le secteur de l'alimentation animale. Ils ne reprennent que très partiellement les dispositions des règlements européens en matière d'étiquetage. Ils n'en reprennent aucune concernant les aliments à usages thérapeutiques (aliments médicamenteux) et n'individualisent pas dans la liste des additifs autorisés les substances médicamenteuses des anticoccidiens. L'absence d'une réglementation identique (et non équivalente) en la matière empêche toute exportation vers l'Union européenne de viandes de volailles ou de produits à base de viandes de volailles ou d'ovoproduits.

Les textes qui règlementent actuellement les pré-requis en matière d'hygiène des processus d'abattage, de traitement de préparation, d'autocontrôle dans la filière de production de viandes de volailles et de produits de viandes de volailles sont obsolètes. Leur base juridique a disparu, remplacée par une nouvelle loi qui n'offre aucune garantie par rapport aux normes internationales car ces dispositions sont très peu exigeantes au regard du « paquet hygiène » européen par exemple.

### ***B. L'absence de contrôles officiels performants***

Le système de surveillance des maladies animales qui devrait reposer sur un maillage sur le terrain de professionnels formés à la détection des maladies contagieuses (vétérinaires) et un réseau performant de laboratoires accrédités n'existe pas. Il faudra de nombreux mois et des efforts financiers importants pour le constituer. En son absence, l'*influenza aviaire* restera toujours une menace pour la filière volaille et empêchera toute exportation de viandes fraîches vers l'UE.

Le système de surveillance des aliments pour animaux est fondé sur la performance nutritive et la recherche de fraudes à l'importation. Malgré un programme de recherche de résidus chimiques dans la viande de volaille, les adjonctions fréquentes par les éleveurs eux-mêmes d'antibiotiques ou d'anticoccidiens en provenance très souvent de filières d'approvisionnement parallèles ne sont pas suffisamment surveillées et réprimées au niveau du terrain. Il est essentiel pour exporter vers l'UE que ces substances thérapeutiques soient approuvées par l'autorité compétente dans les mêmes termes que dans l'UE. L'autorité compétente doit s'assurer qu'elles ne sont utilisées que pour des traitements spécifiques sous surveillance vétérinaire et que les délais d'abattage sont respectés.

Le programme de recherche de résidus, mis en place depuis plusieurs années sans véritables bases légales, devrait être évalué et renforcé pour lui donner une vraie légitimité capable d'affronter les audits de l'UE. Il deviendrait ainsi l'outil indispensable pour assurer le respect des garanties que l'UE exige dans la production des viandes de volailles.

En matière de surveillance sanitaire des établissements, le niveau des exigences réglementaires et l'organisation des contrôles officiels des établissements tant d'élevage que d'abattage et de transformation de la filière viande de volaille, n'offrent pas suffisamment de garanties au niveau international (Codex Alimentarius) pour permettre aux entreprises tunisiennes d'être agréées pour l'exportation notamment vers de l'Union européenne.

### C. *La filière sous produits animaux*

On constate avec les établissements El MAZRAA l'existence d'une filière très performante de revalorisation de déchets (sous produits animaux) issus de leur filière de production de viande de volaille. Le niveau des équipements techniques et des pratiques a permis de répondre aux exigences de l'UE en la matière et l'établissement exporte des protéines animales transformées (PAT) vers l'UE. Mais en Tunisie, il n'existe pas de dispositions réglementaires d'ensemble dédiées aux sous produits animaux issus de l'élevage ou des industries agro-alimentaires.

La Tunisie n'a pas apporté de modification à son interdiction de l'usage des PAT. Après la décision de la Commission européenne du 14 février 2013 d'autoriser les protéines animales transformées (PAT) de non-ruminants pour les animaux aquatiques, la Tunisie n'a pas apporté de modification à son interdiction de leur usage sur le territoire national. La production de PAT à partir des abattoirs de volailles, ne peut être utilisée dans l'élevage aquacole tunisien. Cette production n'est donc pas encouragée et l'élevage aquacole est également pénalisé. La très faible consommation d'aliments pour animaux de compagnie ne permet pas d'absorber la production tunisienne actuelle de PAT. Leur seul débouché est l'exportation vers les pays de l'UE. Cependant, malgré cette interdiction d'utiliser les PAT, la Tunisie importe d'Europe des aliments pour l'aquaculture et qui contiennent tous des PAT..

Pour ces produits à faible valeur ajoutée, le meilleur débouché serait local. Une évolution de la réglementation autoriserait et développerait une filière de traitement des sous produits animaux à partir des établissements agroalimentaires tunisiens. Ainsi leur réutilisation en fertilisant, PAT et *petfood* permettrait leur revalorisation et éviterait leur dissémination à l'état brut dans l'environnement comme c'est actuellement le cas.

#### 3.1.2. Le cas des filières fruits et légumes

Parmi les productions végétales primaires représentant un potentiel de développement à l'exportation figure le **raisin frais**, produit pour lequel des recherches de résidus de pesticides sur le raisin produit en France (Études conduites de 2012 à 2016 par la Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la répression des Fraudes DGCCRF – France) ont montré un taux de contamination par des résidus de pesticides quantifiables de 89 %.

Ces résultats placent le raisin frais parmi les fruits les plus contaminés, devant les clémentines, mandarines, cerises, fraises et pêches. Par ailleurs, en raison de la présence d'insecticides tels que le chlorpyrifos éthyl ou le diméthoate, insecticides autorisés en Tunisie sur cette culture, des interceptions de raisins à l'entrée dans l'UE<sup>17</sup> ont été enregistrées par le RASFF.

La vigne est en effet une culture nécessitant un nombre de traitements relativement important (indice de fréquence de traitement de l'ordre de 12 en France) et fait l'objet de nombreuses expérimentations actuellement, en particulier en matière de recherche d'alternatives à la protection phytosanitaire usant de produits chimiques de synthèse.

Le choix du **raisin de table** dans le cadre du projet nécessiterait la mise en œuvre d'un ensemble d'actions chiffrables en matière de sécurisation du produit, depuis la formation des viticulteurs et de leurs conseillers sur les bonnes pratiques phytosanitaires et sur l'expérimentation de méthodes alternatives, la surveillance et le contrôle de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques et le contrôle des résidus à la récolte. Ce dernier point souligne **l'importance de l'accréditation du laboratoire d'analyses de pesticides**.

**Le raisin frais constituerait un modèle d'approche de la recherche de sécurisation sanitaire pour d'autres produits végétaux primaires sensibles aux résidus de pesticides.**

Parmi les productions végétales primaires représentant un potentiel de développement à l'exportation figure également **l'amande**, qui doit notamment son succès à sa teneur élevée en protéines, en fibres et en vitamines et dont la consommation mondiale s'accroît, sous diverses formes : dans les pâtisseries, les produits de boulangerie, les céréales, les chocolats et les glaces...La Tunisie dispose de variétés d'amandes bien adaptées au climat semi-aride et bien que Sfax soit la zone principale de culture, l'amandier est présent dans la région côtière Nord (Cap Bon), les plaines et collines du nord, les hauts plateaux du nord-ouest, les basses steppes et plaine de Kairouan, la région des hautes steppes (Kasserine, Feriana, Seba) et la région côtière sud (Zarzis, Serba, Medenine). Des études récentes montrent par ailleurs l'intérêt du développement de l'amandier dans la région de Gafsa.

---

<sup>17</sup> On peut citer des interceptions de raisin tunisien en 2014, à cause du diméthoate, carbendazime, ométhoate, procymidone mais également le Chlorpyrifos en provenance de Turquie et Inde en 2017, diméthoate originaire du Pérou en 2018 (Sources RASFF)

**L'amandier est considéré comme une culture stratégique en Tunisie** depuis de nombreuses années et des travaux de recherche ont été conduits notamment par l'INRAT depuis les années 70 (par exemple en matière de résistance variétale à des maladies comme l'antracnose (*Gloeosporium amygdali*) et le chancre du bourgeon (*Fusicoccum amygdali*) ou encore la recherche de porte-greffes résistants aux nématodes).

**Au plan sanitaire**, l'amandier peut nécessiter jusqu'à 6 à 7 traitements phytosanitaires par an mais le principal objet des interceptions et notifications relatives aux amandes concernent la **présence dans les amandes exportées, d'aflatoxines B1** (ex : en 2016 : origine Espagne). Ces mycotoxines sont consécutives au développement de champignons de genre *Aspergillus* (ex : *A.flavus*) se développant sur des produits (graines) conservés en atmosphère chaude et humide. Les teneurs maximales d'aflatoxines dans les fruits secs figurent dans le Règlement N°1881-2006.

L'atelier de démarrage des consultations avec la société civile au niveau régional sur l'ALECA (Zaghouan - juillet 2016) révélait « l'urgence de tenir compte des intérêts des petits agriculteurs qui ne peuvent pas concurrencer leurs homologues de l'UE, bénéficiaires de subventions et d'assistance qui leur ont permis de s'adapter aux normes européennes, d'où la nécessité d'encadrer et de mettre à niveau nos exploitants agricoles » et soulignait l'intérêt de l'option « création de coopératives agricoles ».

En conclusion, le choix de l'amande conduit à s'intéresser à une **stratégie de plantation, de mise en place de pratiques culturales, de stockage et de conditionnement** permettant une augmentation significative des capacités d'exportation tunisiennes. L'accompagnement de ces démarches nécessitera la mise en place de formation des arboriculteurs et de leurs conseillers, la surveillance et le contrôle des bonnes pratiques de stockage et un plan de contrôle des mycotoxines par un laboratoire accrédité.

Parmi les productions végétales primaires représentant un potentiel de développement à l'exportation figure également **la tomate** (dont tomate séchée), produit pour lequel les participants à l'atelier de travail organisé avec les composantes de la société civile de la région de Bizerte ont insisté sur la nécessité de voir l'Accord participer à promouvoir l'exportation.

D'après le GIL (Groupement Interprofessionnel des Légumes), en Tunisie, la culture de la tomate s'étend sur une superficie moyenne de 29 000 ha/an, offrant une production moyenne de l'ordre de 1.2 million de tonne. Cette production est issue des cultures de plein champ (Tomate de saison et tardive) et des cultures sous abri (serres froides et serres chauffées par les eaux géothermales) et les exportations tunisiennes de tomates proviennent essentiellement de la tomate fraîche issue principalement des

cultures géothermales et de la tomate transformée (concentré de tomate, tomate séchée...): 53 stations de conditionnement et 8 exportateurs et producteurs exportateurs de légumes frais en 2017.

Les principaux risques rencontrés à l'exportation sont de deux natures : la présence de résidus de pesticides, notamment insecticides et la présence éventuelle de ravageurs sur les tomates fraîches (ex : un cas d'interception de tomates turques à cause de la présence de *Tuta absoluta*).

Au plan sanitaire, les pratiques phytosanitaires sont très variables selon le mode de production et il convient de noter les efforts considérables réalisés par les producteurs européens pour la mise sur le marché de tomates « sans pesticides », le plus souvent issues de cultures sous abri et les efforts pour le faire savoir auprès du grand public. Cela conduit stratégiquement, pour la Tunisie, **soit à évoluer vers un type de production biologique** entrant en concurrence, soit, pour des cultures de plein champ, **à développer des tomates destinées à la transformation** et/ou profiter des conditions climatiques estivales pour le séchage en extérieur. La Tunisie était fournisseur de 11.6 % du marché européen en 2014 en tomate séchée. Parmi les risques sanitaires associés aux tomates séchées, outre la présence éventuelle de pesticides, on trouve des moisissures, dont le niveau est apprécié lors des contrôles de qualité. L'accompagnement de ces démarches nécessiterait la mise en place de la surveillance et du contrôle des bonnes pratiques de séchage et un **plan de contrôle des résidus de pesticides par un laboratoire accrédité**.

Parmi les produits susceptibles de bénéficier d'un élargissement des préférences tarifaires dans le cadre d'un accord figure l'**Huile d'olive biologique**. Avec 1,8 million d'hectares (comptant 86 millions d'oliviers), la Tunisie est aujourd'hui le deuxième pays producteur au monde d'huile d'olive après l'Espagne et dispose aujourd'hui d'une capacité de stockage d'huile d'olive de quelques 365 000 tonnes, dont 150 000 (41%) détenues par l'Office national tunisien de l'huile (ONH). L'huile d'olive biologique, destinée au marché européen et bénéficiant d'une **certification biologique par un organisme de certification et de contrôle reconnu**, constituerait une filière prometteuse. En effet, une croissance du marché de l'huile olive bio est observée en France de même qu'une croissance du chiffre d'affaires des grandes enseignes alimentaires bio comme en Allemagne où l'huile d'olive bio est le troisième produit le plus vendu en bio. Au plan sanitaire, les problèmes rencontrés sur les huiles concernent essentiellement des cas de contaminations par des benzopyrènes et hydrocarbures polycycliques aromatiques rencontrés dans des huiles de sésame ou dans de l'huile d'olive italienne, provenant probablement de pollutions liées aux procédés de chauffage au bois ou au brûlage de déchets verts. Le développement d'un **circuit d'huile d'olive certifiée bio AOC**, accompagné d'un renforcement des contrôles de la production et transformation et du système de la traçabilité depuis la récolte jusqu'à la distribution mériterait d'être accompagné.

### 3.2. Les produits prioritaires retenus pour l'étude d'impact

Sur la base des produits identifiés précédemment, l'objectif est ici de retenir ceux pour lesquels une étude d'impact chiffrée pourra être conduite. C'est en effet une sélection de certains produits prioritaires qui servira de support pour l'évaluation des mesures d'impacts sur les opérateurs économiques notamment les entreprises. Compte tenu des ressources disponibles pour cette étude, l'étude d'impact sera menée pour certains produits auprès des opérateurs économiques pour servir d'exemple à d'autres investigations du même type à conduire sur d'autres filières<sup>18</sup>.

Les quatre filtres mis en avant pour établir une priorité<sup>19</sup> dans cette sélection ont été de considérer les produits non autorisés et potentiellement exportables, ceux qui sont autorisés mais dont l'exportation présente des risques sanitaires susceptibles d'en limiter l'importance en volume et en valeur, et ceux susceptibles de bénéficier d'un élargissement des préférences tarifaires dans le cadre d'un accord. Ces différents filtres doivent conformément au rapport de démarrage<sup>20</sup> répondre à l'objectif de couvrir une activité de transformation de produits végétaux agricoles, celle d'une exploitation agricole (produit primaire), d'un établissement de la pêche et d'une entreprise de transformation de denrées animales. L'exploitation du tableau 4 permet de retenir les produits satisfaisant à ces conditions et d'établir une priorité pour les produits qui répondent au moins à deux critères de sélection (Diversification et Potentiel, Preservation et Croissance, etc.). On obtient ainsi quatre types de produits qui serviront de support pour l'étude d'impact :

- Produit non autorisé et potentiellement exportable : dans ce cas on retiendrait une entreprise de transformation animale : **viandes de volailles transformées halal.**
- Produit autorisé mais dont l'exportation présente des risques sanitaires susceptibles d'en limiter l'importance en volume et en valeur et l'on retiendrait un établissement de production de la pêche: **les crevettes congelées.**
- Produit autorisé représentant un potentiel de développement à l'exportation compte tenu de la demande et des avantages comparatifs de la Tunisie et l'on retiendrait une exploitation de production végétale primaire : ce pourrait être soit **les amandes**<sup>21</sup> (couvrant 2 critères de sélection) ou bien le **raisin** frais (en raison des contraintes phytosanitaires) ou bien les **tomates, tomates séchées.**

---

<sup>18</sup> Rapport de démarrage-version finale, livrables, Phase 3, p.11.

<sup>19</sup> Rapport de démarrage-version finale, Phase I, activité 3, p.14-15.

<sup>20</sup> Rapport de démarrage-version finale, Phase 3, activité A.2.1, p.16.

<sup>21</sup> Dans la perspective d'un développement durable, la production d'amandes est moins consommatrice en eau

- **Produit susceptible de bénéficier d'un élargissement des préférences tarifaires dans le cadre d'un accord: ce pourrait être Huile d'olive bio ou bien les conserves de sardines.**