

journée jeudi 5 septembre 2019 - (ESA Mateur)

- ❑ **8h30 – Accueil et enregistrement des participants**
- ❑ **9h00 - Mot de bienvenue et Introduction**
 - **Mr. Gouider TIBAOUI - Directeur Général ESA Mateur**
 - **Mr. Abderahmen CHAFFAI et Abdelmoumen TOUKABRI – APIA (modérateur)**
- ❑ **9h15 Facteurs limitants la production végétale et animale. Intérêts des cultures fourragères dans l'alimentation animale dans l'amélioration de la fertilité du sol et dans l'agriculture durable: intérêts des assolements et rotations**
 - **9h15: Oussema RHOUMA - ESIM - Medjez El Bab**
Résultats de l'enquête sur les systèmes de production au sein des SMSA et les agriculteurs (cas Beja, Bizerte, Mannouba, Kairouane, Nabeul, Zaghouane)
 - **9h30: Gouider TIBAOUI - ESA Mateur**
Problématique du système fourrager en Tunisie et particularité de la zone
 - **09h45: Mr. Abderraouf LAAJMI – DG DGFIOP / et Mme Lamia ESSAAFI – DGFIOP**
Les organisations professionnelles agricoles en Tunisie : état des lieux et perspectives
- ❑ **10h00 – 10h15 Pause-café**
- ❑ **10h15 Les techniques innovantes pour la reminéralisation des sols, la protection et la fertilisation des cultures maraichères, les céréales, les pommes de terre en utilisant la FdB – Farina di Basalto des cultures maraichères en utilisant la FdB – Farina di Basalto. Les résultats des essais en Tunisie.**
 - **10h15 : Mr Slim SLIM – ESA MATEUR**
Les expériences à ESA Mateur
 - **10h30 : Mr. Slim ROUZ – ESA MOGRANE et ESIM Medjez El Bab**
Les expériences à ESIM Medjez El Bab et ESA Mograne
 - **10h45 : Mr. Fabio PRIMAVERA – Agronome – CeSAR – Centre de développement agricole et rural Université de Perugia – www.cesarweb.com**
Les expériences en Italie
 - **11h00 : Mr. Alessandro RICCINI – BASALTI ORVIETO srl – www.farinadibasalto.it**
Expériences faites en Italie sur l'olivier et la tomate cultivée en hydroponique
- ❑ **11h15 La chaîne d'approvisionnement du lait et de ses dérivés, depuis l'alimentation zootechnique, en passant par la transformation et en atteignant la commercialisation ;**
 - **11h15: Mr. Fiorenzo GAUDENZI –FROMAGERIE FIORE – www.fromagefiore.com**
La situation sur l'approvisionnement en lait en Tunisie : point de vue et nécessité d'une fromagerie italienne basée en tunisien
 - **11h30: Mr. Francesco LANZI – LA ROMANA FARINE – www.laromanafarine.it**
Améliorer la quantité et la qualité de la production laitière par une alimentation correcte et par l'hygiène en obtenant plus d'avantages économiques. Le programme de coopération de La Romana Farine cofinancé par la coopération italienne.
 - **11h45 : Mr. Fethi GOUHIS / Mme Samia ZITOUNI – OEP – Office de l'Élevage de des Pâturages**
..
 - **12h00 Professeur ou rechercher - ESA Mateur**
Les particularités de la zone
- ❑ **12h15 Le conditionnement, lo stockage et l'hygiène de produits agricoles dans la première**

transformation.

- **12h15** Mr. Ezzedine GRAMI – **Commissariat Du Tourisme**
L'hygiène dans la transformation et le conditionnement du produits agricoles et l'importance du présenter les produit avec un bon conditionnement.
 - **12h30** Mr. Fausto BRUSCHI – **MASTER & CO** – www.masterandco.it
Equipements pour l'emballage des produits agricoles dans la première transformation
 - **12h45** Professeur ou rechercher - **ESA Mateur**
Stockage, conservation et organisation des processus de conditionnement – shelf life: Les particularité de la zone
 - **13h00** Mr. Mohamed Elimem – **ESA Mograne**
Stockage et conservation des céréales et organisation des processus de conditionnement – shelf life .
 - ☐ **13h15 La certification des productions BIO : augmenter la rentabilité des produits agricoles**
 - **13h15** Mr Faker AYED – **CTAB** – Centre Technique de l'Agriculture Biologique – www.ctab.nat.tn
 - ☐ **13h30 Les lignes de crédit de la Coopération Italienne pour financer les techniques innovantes**
 - **13h30** M.me Alessia TRIBUANI – **AICS** – Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo- Sede di Tunisi – <https://tunisi.aics.gov.it>
 - ☐ **13h45 Annonce sur le concours SMSA**
 - **13h45** Mr. Monsieur Abderahmen CHAFFAI et Abdelmoumen TOUKABRI – **APIA**
 - ☐ **14h00 – 15h00 Pause déjeuner**
 - ☐ **15h00 Séance de démonstrations pratiques des techniques innovantes**
Différent type FdB – Farina di Basalto® produit par Basalti Orvieto, dosage, utilisation, application pratique sur le sol, pour le traitement foliaire) pour l'agriculture traditionnelle et pur l'agriculture BIO – Horticulture, céréales, oliviers, agrumes et grenades
 - Mr. Slim SLIM – Directeur Etudes ESA Mateur
 - Mr. Slim ROUZ – Directeur Etudes ESA Mograne
 - Fabio PRIMAVERA – Agronome – **CeSAR** – Centre de développement agricole et rural **Université de Perugia** – www.cesarweb.com
 - Alessandro RICCINI – Agronome – **BASALTI ORVIETO** – www.farinadibasalto.it
 - ☐ **Debat et conclusions:**
Mr. Abdelmoumen TOUKABRI (APIA) - Mme et Lamia ESSAAFI (DGFIOP) - Mr. Enzo FALOCI (Umbria Export)
-