



École Supérieure des Industries Alimentaires de Tunisie
المدرسة العليا للصناعات الغذائية بتونس

Stage ESIAT d'Etudes



Organisme d'accueil : GIPP

Lieux et encadrement:

Encadrement conjoint entre la Direction chargée d'organisation de filières au siège GIPP Tunis, les représentations régionales du GIPP (Kélibia, Teboulba, Sfax, Gabes et Zarzis) en relation avec les industries des produits de la mer et l'annexe de Tabarka du GIPP (UDTP- unité démonstrative de transformation des produits).

Durée :4- 6 semaines*:

Activités:

- Cartographie des chaînes de valeurs des produits et des coproduits de la pêche et de l'aquaculture d'intérêt économique en Tunisie
- Cartographie des chaînes de valeurs liées aux acteurs les plus défavorisés (producteurs, régions, métiers en aval, consommateurs) et d'intérêt social
- Elaboration d'un plan de mise à niveau en utilisant la thématique développée par la FAO
- Mise en relation des acteurs de base pour aider aux assises de groupements de développement, clusters, coopératives, associations, groupements d'intérêt économique,
- Réaliser une base de données des acteurs
- Spécifiquement assurer une mise en relation des filières des produits des pêcheries sensibles avec les acteurs locaux pour trouver des moyens de diversifications de revenu en relation avec la valorisation des produits dans les chaînes de valeurs courtes (producteurs-restaurateurs, producteurs-startups de transformation de produits et d'e-commerce) et avec les services de l'écosystème : écotourisme, pescatourisme, valorisation du produit des produits et des coproduits dans les chaînes de valeurs courtes locales (producteurs-consommateurs, producteurs-restaurateurs, producteurs-startups de transformation de produits et d'e-commerce), et/ou chaînes de valeurs à hautes valeurs ajoutés (Agroalimentaires, Biotechnologies, minotières, agro-industries...)
- Une démonstration des techniques de l'UDTP et de l'écloserie en cas de stage à Tabarka.

Population cible : Etudiants en 2ème année de l'ESIAT

Partenariat:

Ils sont vivement sollicités à participer ; les unités de recherches ; (I) Sciences et technologie des aliments et (II) Conservation des aliments ainsi que le centre 4C In fine l'objectif est de : (a) résoudre des problèmes techniques, (b) analyser certaines opérations de transformation et de conditionnement et (c) tester de nouveaux produits.

Continuations possibles:

Le stage peut être continué par un PFE sur une des thématiques suivantes :

- Pilote de traitement de coproduits de pêche et d'aquaculture
- Analyse de la chaîne de distribution des coproduits de pêche et d'aquaculture, modèle et plan d'affaires
- L'activité de collecte des coproduits de pêche vers une plateforme interprofessionnelle partagée

Autres objectifs supplétifs:

Le stage permettrait de se rallier aux acteurs du projet européen de l'ESIAT : Politiques publiques et stratégies d'acteurs dans l'agriculture, l'agroalimentaire et le développement rural en Méditerranée, aussi pour approfondir les thématiques suivantes liés aux produits de la mer : (1) Organisation des filières et stratégies des entreprises agroalimentaires (2) Intégration aux marchés internationaux et échanges et (3) Consommation alimentaire et politiques alimentaires dans le contexte de l'approvisionnement des villes.

Apprendre la mise en œuvre et à intégrer les compétences numériques dans la prestation de l'enquête de terrain et dans l'apprentissage en ligne dans l'objectif établir un guide de bonnes pratiques

Logement : Possibilités avec l'ISP Tabarka et les CFPPs Tabarka, Kélibia, Teboulba, Gabes, Zarzis et Sfax

Contacts : www.gipp.tn 71905876

* Les stages peuvent avoir une durée de 6 semaines durant la période allant du 15/07/2020 au 30/08/2020