

**Atelier « Tea Time »
Kairouan, Gouvernorat de Kairouan**



Bonne pratique identifiée par les participant·e·s

**« ALLIER ÉCOLOGIE, QUALITÉ ET
IDENTITÉ LOCALE À TRAVERS
L'EMBALLAGE »**

**LE POINT DE
DÉPART...**

Les femmes transformatrices agricoles des SMSA de Kairouan font face à plusieurs défis liés à la commercialisation de leurs produits : faible visibilité sur le marché, difficulté à se différencier de la concurrence, exigences croissantes en matière de qualité et d'hygiène, et manque de reconnaissance de la valeur ajoutée de leurs produits artisanaux.

Par ailleurs, l'usage d'emballages plastiques classiques ou non standardisés limite l'accès à certains circuits de vente et contribue à l'impact environnemental. Face à ces constats, certaines SMSA ont initié une réflexion autour d'emballages plus écologiques, informatifs et valorisants, capables de renforcer la qualité perçue des produits tout en respectant l'environnement.

**DE QUOI
S'AGIT-IL ?**

Cette bonne pratique consiste à améliorer le procédé d'emballage des produits agroalimentaires en adoptant des solutions écologiques et adaptées, tout en intégrant des informations essentielles garantissant la traçabilité, la conformité sanitaire et la valorisation de l'identité du produit.

Elle combine deux approches complémentaires :

- Une approche moderne, illustrée par la SMSA Ettahadi, basée sur des emballages écologiques normalisés et informatifs ;
- Une approche traditionnelle, mise en avant par la SMSA El Wafa, fondée sur l'utilisation de contenants naturels (argile, tissu) issus de savoir-faire ancestraux.

COMMENT LA METTRE EN OEUVRE ?

1. Évaluer les besoins en emballage

- Identifier les types de produits transformés (harissa, confitures, produits séchés, semi-conserves, etc.).
- Définir les exigences spécifiques de conservation, d'hygiène et de transport pour chaque produit.

2. Choisir des matériaux d'emballage écologiques

- Sélectionner des emballages recyclables, biodégradables ou réutilisables (verre, papier kraft, tissu naturel, argile).
- S'inspirer des pratiques traditionnelles locales, lorsque cela est compatible avec les normes sanitaires.

3. Intégrer des informations claires et obligatoires sur les emballages

- Le logo et le nom de la SMSA ;
- La liste des ingrédients ;
- La date de production et la date limite de consommation ;
- Le poids net ;
- Les coordonnées de contact.
- Ajouter, lorsque possible, une courte histoire du produit, valorisant son origine, le territoire et le savoir-faire des femmes productrices.

4. Former les femmes au conditionnement

- Organiser des sessions de formation sur :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène et de conditionnement ;
 - La manipulation sécurisée des emballages ;
 - L'étiquetage et la traçabilité.
- Désigner une personne responsable du contrôle qualité au sein de la SMSA.

5. Tester et ajuster les emballages

- Expérimenter les nouveaux emballages sur une petite production.
- Recueillir les retours des client-e-s lors des ventes ou des foires.
- Ajuster le format, le design ou les matériaux en fonction des besoins.

6. Valoriser l'emballage comme outil de marketing

- Utiliser l'emballage comme support de communication (photos pour réseaux sociaux, foires, points de vente).
- Mettre en avant l'aspect écologique et local comme argument de vente.



QU'EST-CE QUE CETTE PRATIQUE PERMET DE CHANGER ?

- **Une meilleure valorisation des produits** grâce à une présentation soignée et professionnelle.
- **Une augmentation de la confiance des consommatrices.eurs**, liée à la transparence et à la traçabilité.
- **Un accès facilité à de nouveaux marchés**, notamment formels ou spécialisés.
- **Une réduction de l'impact environnemental**, grâce à l'usage de matériaux écologiques et réutilisables.
- **La préservation et la transmission des savoir-faire traditionnels**, tout en les adaptant aux exigences actuelles.
- **Un renforcement de l'autonomie économique des femmes**, en améliorant la compétitivité de leurs produits.



PSSEETAT



UPADI
DÉVELOPPEMENT
INTERNATIONAL



UMNAGRI