



Projet JESMED

Jesr Méditerranéen de la filière ovine JESMED/Réf n° IS 1.2 080

TDR pour la sélection d'un expert en

« Certification HALAL des viandes rouges »

Contexte du projet JESMED

Dans le cadre du programme de coopération transfrontalière Italie - Tunisie 2014-2020, qui s'inscrit au sein du Programme Européen de Voisinage et de Partenariat. Un projet conjoint a été mis en œuvre sous le titre "JESR Méditerranéen de la filière ovine" JESMED IS_1.2_080 selon l'accord conclu entre :

- L'Autorité de gestion du programme européen de voisinage.

et

- Le ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydraulique et de la pêche par la Direction Générale de la Production Agricole (DGPA) comme deuxième partenaire dans ce projet.

Ce projet vise à améliorer le système d'élevage ovin de race Noire de Thibar (NT) et de soutenir l'entreprenariat dans la filière de l'élevage ovin en Tunisie et en Italie par l'amélioration et la mise en valeur d'un signe de qualité pour la viande ovine.



Art. 1-Objectifs des missions

Les objectifs de ces missions sont :

- Elaboration d'un guide de bonnes pratiques HALAL appliquées aux viandes rouges.
- Réalisation d'une session de formation sur la Certification HALAL appliquée aux viandes rouges en Tunisie principalement pour des personnels techniques italiens.

Art.2- Activités à réaliser pour chaque mission

Mission 1 : Guide de bonnes pratiques HALAL appliqué aux viandes rouges	Mission 2 : Formation Certification HALAL appliqué aux viandes rouges
<p>1/ Introduction générale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Généralité à l'échelle nationale et internationale. <p>2/ Bonnes Pratiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partie Ferme (élevage, alimentation, personnels, ...) - Partie abattage et transformation (méthode d'abattage, découpe, opérateurs, produits, ...). - Maitrise de la traçabilité. 	<p>I/ Partie théorique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation de la certification HALAL (Normes SMIC). <p>II/ Partie pratique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Séances pratiques dans un abattoir pour les ovins. - Séances pratiques dans un abattoir des volailles.

Art.3- Chronogramme de réalisation des missions et livrables :

Art.3.1. Mission 1 : Guide de bonnes pratiques HALAL

La période de l'élaboration du guide est fixée à 10 Hommes Jour (H/J) répartie comme suit :

Phases	Activité	Durée (H/J)	Livrable	Délai
Phase 1	Réunions avec les intervenants	2 HJ	PV et questionnaire	-
Phase 2	Elaboration du premier Draft du guide	5 HJ	Premier Draft du guide	Première semaine du Septembre 2022
Phase 3	Réunion de présentation et de discussion du Draft du guide	1 HJ	-	-
Phase 4	Elaboration du Draft final du guide	1 HJ	Draft final	Fin Septembre 2022
Phase 5	Validation de guide final	1 HJ	Guide validé	15 Octobre 2022

2



Direction Générale de la Production Agricole ; Ministère de l'Agriculture, 30, Rue Alain Savary, 1002 Tunis.

Tél : 71798285/71844296, Fax : 71780246

La langue des livrables est le français. Le guide validé sera remis par l'expert en un exemplaire papier et en version numérique. La version finale de guide doit être validée par une commission de sélection désignée par le directeur général de la DGPA.

Art.3.2. Mission 2 : Formation Certification HALAL

Cette formation vise à maîtriser les exigences et renforcer les compétences en normes et en procédures de la certification HALAL principalement pour des agents techniques italiens (vétérinaires, producteurs, techniciens...) et autres participants tunisiens.

Elle correspond à quatre jours l'équivalent de 6h/jour et le formateur est appelé à suivre le programme suivant pendant la formation.

	Activité	Description
Jour 1 9h00 à 16h00	Exigences des normes de certification HALAL	Introduction, certification, exigences normatives
Jour 2 9h00 à 16h00	Exigences des normes de certification HALAL	Exigences des normes de certification (SMIIC)
Jour 3 9h00 à 16h00	Visite pour un abattoir	Assister aux différentes étapes de l'abattage des volailles
Jour 4 9h00 à 16h00	Visite pour un abattoir	
Jour 4 16h30	Clôture et distribution des attestations	

Art.4- Profil recherché

Pour pouvoir participer à cet appel à candidature, l'expert doit remplir au moins les conditions professionnelles suivantes :

Conditions Professionnelles

- **Diplôme** : Avoir un diplôme d'ingénieur agroalimentaire, agronome ou vétérinaire ou un titre équivalent



- **Formations** : Avoir des preuves de participation à des formations sur les exigences des Normes SMIIC dans la certification des produits HALAL ; Avoir des formations sur la sécurité alimentaire (ISO 22 000, ISO FSSC 22 000, ...).

- **Expérience professionnelle** :

Mission 1 : Guide de bonnes pratiques HALAL	Mission 2 : Formation Certification HALAL
<p>- Avoir minimum 5 ans d'expérience dans la certification des produits alimentaires souhaités (expérience dans le domaine de certification des produits d'origine animale et dans la Certification HALAL).</p> <p>- Avoir élaboré ou participer à l'élaboration d'un guide ou un référentiel de certification.</p>	<p>- Avoir minimum 5 ans d'expérience dans la certification des produits alimentaires souhaités (expérience dans le domaine de certification des produits d'origine animale et dans la Certification HALAL).</p> <p>- Avoir des preuves de participation (assurer ou animer) à des formations sur les exigences des normes SMIIC en tant que formateur</p>

Art.5- Procédures et critères de sélection

Les candidatures présentées dans les délais prévus et qui respectent les modalités indiquées dans les articles de ce TDR, seront examinées par une commission de sélection. Seuls les candidats qui remplissent les conditions détaillées dans l'article 4 seront admis à la sélection et chaque candidat peut postuler pour une seule mission ou les deux à la fois.

Toute candidature ne remplissant pas les conditions citées ci-dessus, ne sera pas retenue.



La commission évaluera les dossiers de candidature et attribuera une note selon les critères détaillés dans les tableaux ci-dessous :

Critères de sélection pour la mission 1	Score Max
Diplôme d'ingénieur en agroalimentaire, agronome ou vétérinaire	20
Expérience professionnelle	20
Participation à l'élaboration des guides de bonnes pratiques	40
Avoir une expérience dans la Certification HALAL (SMIIC) des viandes rouges	20
Total Score	100

Critères de sélection pour la mission 2	Score Max
Diplôme d'ingénieur en agroalimentaire, agronome ou vétérinaire	20
Expérience professionnelle	20
Formations assurées en Certification et sécurité alimentaire	40
Avoir une expérience dans la Certification HALAL (SMIIC) des viandes rouges	20
Total Score	100

Le score Total minimal pour la rétention de la candidature est fixé à 60 pts pour chaque mission.

Il est recommandé de déposer un Curriculum Vitae (CV) qui comporte quatre parties comme suit :

- 1- Partie informations personnelles
- 2- Partie Diplômes et formations
- 3- Partie expérience professionnelle.

Art.6- Pièces constitutives du dossier

- Une demande d'intention de candidature ;
- Un Curriculum Vitae + Diplômes et attestations ;
- Une copie de la pièce d'identité ;



- Pièces justificatives de l'expérience professionnelle (attestations en tant que formateur, en tant que élaborateur de guide, ...)

Art.7- Conditions de présentation des candidatures

Les soumissionnaires intéressés par cet avis sont invités à envoyer leurs offres par courrier postal ou le mettre directement au bureau d'ordre de la Direction Générale de la Production Agricole. Le cachet du bureau d'ordre de **la Direction Générale de la Production Agricole** faisant foi ; **30, Rue Alain Savary, 1002 Tunis.**

L'enveloppe extérieure devra porter la mention :

DGPA – JESMED/ IS 1.2 080

TDR pour la sélection d'un expert en

« Certification HALAL des viandes rouges »

Date Limite de dépôt : 15/08/2022 à 12h00

Les dossiers reçus après cette date seront rejetées automatiquement.

