

Sommaire

Le Pôle en activité P1-P9

- ◆ Une délégation d'affaire au siège de CONFINDUSTRIA à Rome
- ◆ Une délégation de l'Agence Japonaise de Coopération Internationale JICA au Pôle de Compétitivité de Bizerte
- ◆ Formation sur le modèle de plan d'affaires appliqué au développement inclusif
- ◆ Partage d'expérience avec les membres du Cluster Dattes & Palmiers Tozeur et Huile d'olive du Kef
- ◆ Projet IDEE : Lancement de programme d'accompagnement des conseillers 4C »
- ◆ Réunion de travail à l'APIA
- ◆ Formation : Accueil de deux étudiantes de l'Ecole Nationale de l'Administration de Tunis (ENA)
- ◆ Participation à une journée sur l'amélioration de la qualité du lait et ses dérivés.
- ◆ Participation au comité de pilotage PAMPAT
- ◆ Participation à un atelier national : Initiative pour le développement de Trajectoires de Transformation Agricole (ATPI) en Tunisie
- ◆ Participation au test à blanc du concours des produits de terroir à la cité des sciences
- ◆ Atelier de restitution pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires en Tunisie
- ◆ 7ème édition du Forum Franco-Maghrébin de Marrakech

Pôle vigilance P8-14

- ◆ Des emballages contaminent nos aliments (la mise en page de l'article l'interligne)
- ◆ Une étude tuniso-japonaise vient de démontrer la supériorité et la rareté de l'huile d'olive tunisienne.
- ◆ Une molécule anti-vieillesse de la grenade testée chez l'homme avec succès
- ◆ Allonger la DLC avec un emballage actif aux huiles essentielles
- ◆ Un packaging qui change de couleur en fonction de la fraîcheur

News des partenaires P15-P17

- ◆ Appel à candidatures – Master (M1-M2) recherche en « Valorisation Alimentaire et Gestion durable des ressources animales (VAGDRA) »
- ◆ Ouverture des candidatures au prix de la meilleure recherche scientifique féminine
- ◆ Les 18 innovations finalistes d'EcoTrophelia 2017
- ◆ ATB CHALLENGE
- ◆ Vitagora, référent national du concours foodtech européen

Agenda des salons P18



Le Pôle en activité

Une délégation d'affaire au siège de CONFINDUSTRIA à Rome

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a organisé en collaboration avec le Pôle de Sousse, Monastir et Gabes ainsi que l'organisation patronale italienne CONFINDUSTRIA ASSAFRICA & MEDITERRANEO, une conférence et des rencontres d'affaires B2B entre entreprises italiennes et tunisiennes et ce le 25 mai 2017 au siège de CONFINDUSTRIA ASSAFRICA à Rome.

La délégation qui a été présidée par M. Zied LADHARI, Ministre de l'Industrie et du Commerce a permis de promouvoir le potentiel industriel du pays et d'organiser des rencontres B2B entre des entreprises tunisiennes et italiennes actives dans les secteurs de l'agroalimentaire, du textile, du mécatronique et chimie fine.



Une délégation de l'Agence Japonaise de Coopération Internationale JICA au Pôle de Compétitivité de Bizerte

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a accueilli le 17 Mai 2017 à son siège une délégation de l'Agence Japonaise de Coopération Internationale. La rencontre a permis à la délégation de prendre connaissance du système technopolitain en Tunisie et de recueillir le retour d'expérience du Pôle en matière de mise en place de clusters.



Formation sur le modèle de plan d'affaires appliqué au développement inclusif

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a organisé les 25 et 26 Avril 2017 à son siège une formation d'initiation sur le modèle de plan d'affaires appliqué au développement inclusif.

Les participants, essentiellement des jeunes promoteurs et des cadres de structures d'appuis-au secteur agroalimentaire ont été sensibilisé à cette nouvelle thématique qui permet à l'entreprise d'impliquer la population à faible revenu dans sa chaîne de valeur.



Partage d'expérience avec les membres du Cluster Dattes & Palmiers Tozeur et Huile d'olive du Kef



Dans le cadre de la formation « Gouvernance des Clusters » assurée par les experts de la Coopération allemande GIZ au profit des membres des clusters dattes et palmiers de Tozeur et Huile d'olive du Kef., le Pôle de Compétitivité de Bizerte a animé une intervention pour chacun de ces clusters et ce les 21 et 22 Avril 2017. L'objectif étant de partager son expérience dans ce domaine et de créer des synergies et des axes de collaboration future.

Projet IDEE : Lancement de programme d'accompagnement des conseillers 4C »

giz

Dans le cadre de ses activités visant à améliorer l'employabilité et l'insertion professionnelle des jeunes diplômés de l'enseignement supérieur, la GIZ via son projet IDEE (Innovation, Développement Economique régional et Emploi) accompagne huit Centres de Carrière et de Certification des Compétences (4C) pour favoriser leur ancrage dans leur écosystème respectifs et leur permettre d'offrir un service d'orientation et de conseils mieux adaptés aux spécificités du secteur et aux besoins du tissu économique.

En partenariat avec le Ministère de l'Industrie et du Commerce (MIC) ainsi que le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, le projet IDEE a organisé un atelier de lancement de l'accompagnement des conseillers 4C bénéficiaires de ce programme, en la présence de Mme. Amira Guerhazi, conseillère au cabinet du Ministre et Mme. Hasna Hamzaoui, Directrice des technopoles au MIC.

Cet atelier a permis de réunir les responsables de l'interfaçage université-entreprises des technopoles, dans les secteurs agroalimentaire, Mécatronique, Mécanique et Electronique et le secteur Textile ainsi que les conseillers 4C de la région de Sousse, Monastir et Bizerte. Les participants ont travaillé conjointement à l'élaboration des plans d'action communs relatifs aux activités des 4C visant à faciliter l'insertion des diplômés sur le marché du travail.

Réunion de travail à l'APIA



les délais approximatifs de mise en fonctionnement de l'unité de conditionnement des escargots. Une collaboration future naîtra entre le PCB et l'APIA.

Dans le cadre de la mise en œuvre d'un projet d'installation d'une unité pilote de valorisation des produits agricoles, une équipe du Pôle de compétitivité de Bizerte s'est rendu le 12 mai 2017 sur terrain pour visiter l'avancement de la mise en place de la première unité pilote de conditionnement des escargots. Une réunion de travail a été tenue par la suite à l'APIA en présence de la coordinatrice nationale du projet, Mme. Monia Ben ROMDHANE. Elle a présenté les différentes phases ainsi que

Formation : Accueil de deux étudiantes de l'Ecole Nationale de l'Administration de Tunis (ENA)

L'encadrement des stagiaires, l'accueil et l'orientation des jeunes étudiants est l'une des missions du service formation du Pôle de Compétitivité de Bizerte. Comme chaque année, dans le cadre de leur projet de fin d'études, deux stagiaires de l'Ecole Nationale d'Administration ont visité le PCB pour prendre connaissance des activités de la structure, ses missions et ses projets. Cet entretien rentre dans leurs activités de stage dans le Gouvernorat de Bizerte où elles visiteront sur une période de 3 mois plusieurs autres structures et organismes régionaux.

Le Pôle de compétitivité participe à la 14^{ème} édition de festival « Chawri » à Bizerte



cadres et représentants des structures régionales.

Après l'ouverture officielle, Mme. Samia GHARBI, représentant le Pôle de compétitivité de Bizerte a présenté une intervention scientifique sur le poisson « Chawri ». Elle a été ensuite félicitée et honorée par Mme. Wafa Arifi et M. Smida. (le texte manqué donc je l'ai ajouté à partir de la contribution de Samia)

Le 19 mai 2017, à Bizerte, la quatorzième session de « Chawri » a été lancée sous la supervision de M. Mounir Samida Président de l'Organisation nationale pour la culture, le sport et le travail qui a été accompagné par Mme. Najat Hammami vice-président. L'évènement a été aussi marqué par la présence de Mme. Wafaa Arifi déléguée de Bizerte- Nord et Mme. Lamia Dridi, députée et d'autres

Participation à une journée sur l'amélioration de la qualité du lait et ses dérivés.



L'Union Générale des Médecins Vétérinaires de Tunisie (UGMVT) a organisé le Jeudi 30 Mars 2017 à Hôtel Andalucia à Bizerte une journée sur l'amélioration de la qualité du lait et ses dérivés. Cette journée a été sponsorisée par le Givlait, Natilait, CRDA Bizerte, laboratoires MEDIVET...etc. Le problème de la qualité du lait à la traite due à la maladie de la mammite et de l'antibiorésistance ont été évoqués par les médecins vétérinaires. De son côté, l'office d'élevage et de pâturage a présenté sa démarche pour la maîtrise de la qualité du lait principalement par l'instauration d'un système de paiement du lait à la qualité (PLQ) et l'installation du froid à la ferme. Ceux-ci ont été traités dans le cadre d'un projet de développement pilote Tuniso-Danois « Développement économique et création d'emplois dans le secteur lait ». L'expérience pilote a concerné la région de Béja et a démarré en Juin 2015, avec 285 éleveurs. Après une phase d'évaluation en 2017, on a trouvé 2000 éleveurs qui adoptant ce système de paiement. Par, la même occasion le groupe El Badr et la centrale laitière Natilait a présenté la situation actuelle de la région de Bizerte ainsi que les actions actuelles effectuées par le groupe afin d'améliorer les paramètres de qualité.

Participation au comité de pilotage PAMPAT

Le technopôle agroalimentaire a assisté au comité de pilotage du projet d'appui à l'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir « PAMPAT » le 04 avril 2017 au siège du Ministère de l'industrie. Le comité est constitué de la DGPA, APIA, DGAB, DGIA, GICA, CTAA, CTAB, GICA et le technopôle agroalimentaire, et l'unité de gestion du projet tunisiens et suisses. Mme. Nuria Ackerman coordinatrice du projet a présenté l'état d'avancement du projet dans les trois filières (Figue de barbarie, harissa et figue de Djebba). Pour la figue de barbarie, le PAMPAT a permis l'accompagnement de 5 opérateurs confirmés et le soutien de 6 jeunes diplômés qui ont créé leurs start-up et ont bénéficié d'un logo, de certifications biologiques et d'outils de promotion. Appuyé par le PAMPAT, le premier concours des produits du terroir en Tunisie sera en Novembre 2017 à la Cité des Sciences de Tunis. Les produits concernés sont olives et huiles d'olives., fruits et plantes aromatiques., miels et fromages, légumes et produits de la pêche.

AGRICULTURAL TRANSFORMATION PATHWAYS INITIATIVE

2016 Report



L'initiative « Agricultural Transformation Pathways » (ATPi), coordonnée par l'IDDRI et Wageningen University, avec le soutien du Réseau des Solutions pour le Développement Durable des Nations Unies (UN SDSN), a vocation à venir apporter un support aux pays dans la définition des chemins et des stratégies de transformation. L'initiative regroupe aujourd'hui sept pays (Uruguay, Chine, Royaume-Uni, France, Pays-Bas, Nouvelle Zélande et Tunisie). En Tunisie, cette initiative est le fruit d'une coopération entre l'IDDRI et le Laboratoire

d'Economie Rurale de l'INRAT et associant des chercheurs de l'INRGREF et de l'IO.

Cet atelier a permis à un groupe d'acteurs variés (UTAP, INRAT, INGRES, MA, CRDA SFAX, Institut de l'olivier, ONAGRI.etc) d'échanger sur le sujet de développement durable de l'agriculture tunisienne. En effet cet atelier, est un parmi 4 autres programmés, qui vise en partie à la sélection d'indicateurs prioritaires selon le diagnostic établi et la fixation d'objectifs chiffrés correspondants, à 2030, permettant le suivi de la transformation agricole. Les céréales et les oléicultures ont été choisies pour étude de cas. Parmi les recommandations de l'atelier pour une agriculture durable nous citons : utiliser la caisse de compensation pour améliorer la productivité, régulariser les stocks de production, développer l'agriculture de conservation et le semi-direct, limiter l'importation des intrants, améliorer le système de vulgarisation, professionnaliser le métier de l'agriculteur, sécurité sanitaire des élevages et des plantes, diversifier la filière, changement des habitudes de consommation....etc.

Participation au test à blanc du concours des produits de terroir à la cité des sciences



Après la finalisation du premier inventaire des produits de terroir tunisien en octobre 2016 développé par l'Agence de Promotion des Investissement Agricoles (APIA), la Direction Générale de la Production Agricole (DGPA), la Direction Générale de l'Agriculture Biologique (DGAB) et la Direction Générale des Industries Alimentaires (DGIA), ces institutions se sont mis main à l'œuvre pour lancer

l'organisation du premier concours des produits de terroir en Tunisie prévu pour novembre 2017.

Afin de tester la procédure nécessaire pour la mise en place du premier Concours Tunisien des Produits du Terroir, APIA en collaboration avec, la DGPA, la DGAB, la DGIA, l'INNORPI et le Centre technique de l'Agroalimentaire (CTAA), ont mis en place un test à blanc le 18 Mai 2017 à la Cité des Sciences à Tunis. Dans un grand effort de collaboration inter-institutionnelle, plus de cent produits se sont inscrits pour participer au test à blanc et ont été acheminés à Tunis grâce à l'implication des Commissariats Régionaux de Développement Agricole (CRDA) des différents gouvernorats de la Tunisie.

La dégustation a été marquée par la participation de plus de 70 dégustateurs parmi lesquels on trouvait des consommateurs, producteurs et spécialistes venus de plusieurs gouvernorats de la Tunisie. Lors de cette journée, 101 produits ont été dégustés et testés, appartenant aux catégories olives et huiles d'olives, fruits et plantes aromatiques, miels et fromages et légumes. Le but de la dégustation est de trouver un équilibre entre la dégustation sensorielle assurée par les spécialistes et le goût du consommateur qui représente la demande du marché. Chaque produit a été testé au niveau de la table de dégustation constitué de 3 profils de jury avec l'appui des schémas d'évaluation sensoriels.

Le Concours tunisien des Produits du Terroir, qui sera organisé dans sa version officielle en Novembre 2017, reçoit l'appui du projet PAMPAT (Projet d'Accès aux Marchés des Produits Agroalimentaires et du Terroir), mis en œuvre par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI), sur un financement du Secrétariat d'Etat à l'Économie de la Confédération Suisse (SECO). Un cadre du Pôle de Compétitivité de Bizerte a participé à ce test à blanc en tant que consommateur dans la catégorie de Miel toutes fleurs.

Atelier de restitution pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires en Tunisie



L'atelier a eu lieu le 25 mai 2017 à Tunis en présence de M. Abdellatif HMAM, Secrétaire d'Etat au Commerce qui a souligné lors de son allocation que cet atelier de restitution des résultats de l'enquête conduite par l'Institut National de la Consommation (INC) sur le gaspillage des produits céréales et lait en Tunisie, est une opportunité de discuter d'un sujet extrêmement délicat, qui reflète une situation économiquement coûteuse pour l'économie de la

Tunisie. Evoquant les comportements alimentaires en Tunisie.

Ce projet portant sur la "réduction des pertes et des gaspillages alimentaires et le développement des chaînes de valeur pour la sécurité alimentaire en Égypte et en Tunisie" est financé par le Gouvernement Italien à hauteur de 2,3 millions d'euros.

Dans son allocution Lamourdia Thiombiano, Représentant de la FAO en Tunisie a souligné l'aspect novateur du projet qui combine le volet gaspillage au volet pertes pour les deux filières retenues que sont le Lait et les Céréales ; denrées capitales pour la sécurité alimentaire et la balance commerciale du pays.

Plus de 130 participants étaient présent à cet atelier qui s'est subdivisé en trois comités de réflexion : (i) rôle des professionnels des secteurs ; (ii) rôle des représentants d'institutions publiques et ; (iii) rôle de la société civile. Au compte des recommandations faites nous citons : l'instauration d'une Journée nationale anti-gaspillage alimentaire ; le développement des mécanismes de sensibilisation ; l'insertion d'un contenu pédagogique dans le programme éducatif pour la sensibilisation des enfants ; mise en œuvre d'un programme national de réduction du gaspillage dans les restaurants universitaires ; ciblage des subventions des produits alimentaires pour les consommateurs les plus démunis ; Améliorer les capacités techniques des boulangers, des fromagers et des restaurateurs pour réduire le gaspillage ; Partager les données sur l'évaluation du gaspillage auprès des différents acteurs ; Améliorer le cadre législatif pour la réduction des pertes et gaspillages.

7^{ème} édition du Forum Franco-Maghrébin de Marrakech

M. Kamel BELKAHIA, Président Directeur Général du Pôle de Compétitivité de Bizerte, a participé à la 7^{ème} édition du Forum Franco-Maghrébin de Marrakech, intitulé : « Agropoles, Technopoles et Clusters Agroalimentaires dans les Pays du Maghreb » les 19 et 20 avril 2017 à Marrakech.

Les conférences organisées lors de ce Forum ont pu aborder différents exemples de réussite d'agropoles et de clusters en Tunisie et au Maroc. M. Kamel BELKAHIA, a présenté l'expérience du Pôle de Compétitivité de Bizerte. Monsieur Zied BENYOUSSEF, gérant de Borj Lella a présenté le cluster ovin de Béjà. Mme. Faten KHAMESSI, maître assistante à l'Institut National Agronomique de Tunisie, a présenté les clusters comme moteur de développement local, entre échec et succès dans les pays du Maghreb.

La 2^{ème} journée du forum s'est tenue à l'Haliopole d'Agadir. L'Haliopole a accueilli une importante délégation composée de présidents de pôles de compétitivité, de clusters et de centres de recherche de la France, de l'Algérie et de la Tunisie. Une réunion s'est tenue le matin au siège du conseil régional au cours de laquelle, il a été décidé de créer un réseau de clusters maghrébins. L'après-midi a été consacrée à des visites guidées au centre de valorisation (INRH) et au Parc Haliopolis.



Pôle Vigilance

Des emballages contaminent nos aliments (la mise en page de l'article l'interligne)

L'agence de sécurité sanitaire a mis en évidence les risques liés aux huiles minérales et incite les fabricants à adopter de nouveaux procédés. Pâtes, riz ou lentilles sont des produits de consommation courante, a priori sains. Pourtant, selon la manière dont ils ont été conditionnés, ils pourraient s'avérer nocifs pour la santé. Dans un avis publié le 9 mai, l'Agence nationale de sécurité sanitaire, de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a en effet révélé que les huiles minérales présentes dans les encres et adhésifs des conditionnements en papier et en carton se répandent dans les aliments qui se trouvent au contact de l'emballage.

Deux catégories d'huiles constituées d'hydrocarbures sont dans le collimateur des experts : les MOAH (« mineral oil aromatic hydrocarbons ») et les MOSH (« mineral oil saturated hydrocarbons »). « Compte tenu du caractère génotoxique et mutagène mis en évidence pour certains MOAH, l'Anses estime qu'il est nécessaire de réduire en priorité la contamination des denrées alimentaires par ces composés ».

Avant de mener des études complémentaires pour déterminer la composition exacte de ces huiles minérales, les auteurs du rapport appellent les fabricants à agir pour « limiter l'exposition du consommateur ». Comme première mesure, l'organisme public suggère « d'utiliser des encres, colles, additifs et auxiliaires technologiques exempts de MOAH dans le procédé de fabrication des emballages en papier et carton ».

Source : http://www.lemonde.fr/planete/article/2017/05/11/alerte-de-l-anses-des-emballages-contaminent-nos-aliments_5126441_3244.html#0PxIMRsTgGedr5YP.99

Une étude tuniso-japonaise vient de démontrer la supériorité et la rareté de l'huile d'olive tunisienne.

L'huile d'olive tunisienne, dans toutes ses variétés, en particulier celle du nord, se distingue par une forte teneur et concentration en "polyphénol" qui peut être 10 fois supérieure à celle des huiles d'olive espagnole et italienne, a révélé une étude tuniso-japonaise.

Cette étude, réalisée dans le cadre d'un projet de coopération tuniso-japonais (SATRAPES) sur "la valorisation des ressources biologiques dans les zones arides et semi-arides", montre en effet que la teneur en polyphénol dans toutes les variétés de l'huile d'olive tunisienne, notamment celle du nord, a des bienfaits certains sur la santé, vu son rôle en tant qu'antioxydant naturel et sa capacité à prévenir le cancer et traiter les infections, les maladies cardiovasculaires et neurologiques ainsi que dans la régénération cellulaire.

Karim Chabir, responsable du programme de coopération à l'Agence japonaise de coopération internationale (JICA) a affirmé que l'huile d'olive tunisienne pourrait s'arracher grâce à ses bienfaits multiples.

L'huile d'olive tunisienne n'est plus un simple nutriment mais elle est devenue un aliment aux vertus médicamenteuses étant donné sa richesse en antioxydants et anti-allergies", outre le polyphénol qui est utilisé comme additif alimentaire dans les industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques, a assuré Karim Chabir.

La JICA œuvre actuellement à réunir toutes les conditions nécessaires pour lancer un label tunisien de l'huile d'olive tunisienne au Japon.

Une molécule anti-vieillessement de la grenade testée chez l'homme avec succès

Des chercheurs ont testé chez l'homme l'urolithine A, un composé de la grenade qui pourrait avoir des effets anti-veillessement. Les premiers résultats sont prometteurs.

Les chercheurs de l'Ecole polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL) ont publié leurs travaux en 2016 dans la revue Nature Medicine montrait un mécanisme inédit d'une molécule contenue dans la grenade qui, une fois transformée par les bactéries intestinales, devient capable de lutter contre certains effets du vieillissement. Le premier essai chez l'homme, mis en place par la start-up Amazentis, s'est révélé concluant et ses résultats sont présentés le 28 avril 2017 à Barcelone, lors de la Conférence internationale sur la recherche consacrée à la fragilité et la sarcopénie (ICFSR).

Concrètement, des composés appelés "tanins ellagiques" et contenus dans la baie sont transformés (après ingestion) par les bactéries de l'intestin en urolithine A. Une molécule capable de restaurer le bon nettoyage des mitochondries, processus appelé "mitophagie" qui s'altère avec le vieillissement entraînant de la faiblesse musculaire, de la diminution de la masse musculaire ou encore des maladies métaboliques liées à l'âge.

Mais ne vous réjouissez pas trop vite en vous ruant sur le fruit. En effet, d'après une étude, tout le monde ne possède pas les bactéries capables de transformer les tanins ellagiques en urolithine A. Amazentis développe donc des extraits d'urolithine A à administrer directement pour parer à cela. En outre, en imaginant que vos bactéries intestinales soient capables de synthétiser de l'urolithine A, sachez que les tanins ellagiques sont présents dans la partie jaune du fruit, le péricarpe. Exit donc les graines séchées qui n'en contiennent pas (ou très peu). Dans les jus, la teneur en tanins ellagiques dépend du type de grenade, de la partie utilisée... Pour avoir une idée de leur présence dans l'extrait du fruit que vous pouvez consommer, mieux vaut se fier au goût astringent dont ils sont responsables.

Source : https://www.sciencesetavenir.fr/sante/une-molecule-anti-veillessement-de-la-grenade-testee-chez-l-homme-avec-succes_112494?xtor=RSS-16

Allonger la DLC avec un emballage actif aux huiles essentielles



L'enjeu du projet Nanopack est important car il vise à réduire le gaspillage alimentaire qui s'élève, selon les Nations Unies, à un tiers des aliments produits dans le monde en 2015. Ce projet est soutenu par un consortium de 18 partenaires du monde de l'industrie et de la recherche

provenant de 11 pays différents, dont la France. Il a pour objectif de développer d'ici trois ans un emballage antimicrobien de nouvelle génération qui permette de limiter la dégradation des denrées alimentaires liée à la présence de micro-organismes. Son principe repose sur l'introduction de nanomatériaux dans un polymère plastique qui, sans migrer dans les aliments, délivreront petit à petit des huiles essentielles aux propriétés antimicrobiennes et antifongiques. Ces huiles essentielles devront avoir obtenu, au préalable, l'assentiment de l'Union Européenne.

A ce jour, la majeure partie des emballages actifs commercialisés en France reposent sur l'usage d'absorbants d'oxygène, d'humidité et de dioxyde de carbone, soit positionnés dans des sachets dans les emballages, soit intégrés aux films. Le recours aux nanomatériaux est encore très peu fréquent dans la mesure où leur définition ne bénéficie pas encore d'harmonisation à l'échelle européenne. Seul leur étiquetage a été réglementé par un arrêté datant du 5 mai 2017.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Emballage/Allonger-la-DLC-avec-un-emballage-actif-aux-huiles-essentielles-31315>

Recherche scientifique en Tunisie : état des lieux et perspectives



Le ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique, Slim Khalbous, a annoncé le 25 mai 2017 la nouvelle stratégie de la recherche scientifique en Tunisie et l'état des lieux sont les deux parties de la conférence de presse.

D'après le ministre, l'état des lieux du domaine de la recherche scientifique en Tunisie n'est ni catastrophique ni excellent. Il a

reconnu l'existence d'un certain nombre de points négatifs.

Le nombre des publications scientifiques indexées est passé de 284 en 1990 à 5739 en 2016. La Tunisie est le premier pays en Afrique en production scientifique rapporté au PIB et au nombre d'habitants et classé 60ème pour le nombre total de publications selon Web of Science. La structure de la recherche scientifique en Tunisie est composée de 314 laboratoires, 324 unités de recherche, 40 centres, et 37 écoles doctorales. A cet égard, le ministre a fait savoir que l'orientation est de réduire le nombre des unités de recherche pour les fusionner étant donné que leur nombre est un obstacle à la recherche.

Le budget du ministère pour la recherche scientifique en 2017 a été fixé à 300 MDT dont 90.7 MDT sont alloués directement aux structures de recherche (laboratoires, centres, unités, écoles doctorales), soit environ 30% du budget du ministère. Les chiffres annoncés par le ministre affirment que le financement de la recherche scientifique provient essentiellement de l'Etat à hauteur de 95%. La recherche scientifique participe à 0,66% du PIB. Le ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique financent la recherche à hauteur de 73%, suivi de 12% de la part du ministère de l'Agriculture et celui de la Santé et 3% d'autres départements. Ces dépenses en recherches scientifiques sont orientées vers les domaines suivants : sciences exactes (33%), sciences de la vie et biotechnologie (29%), sciences sociales et économiques et humaines (24%) et sciences techniques et ingénierie (STI) 13%.

L'université tunisienne compte 12.250 doctorants, 3379 professeurs et 7921 docteurs (maîtres assistants). Chaque doctorant bénéficie d'une prime mensuelle de 250 dinars. A cet égard, il a considéré que l'inscription de plusieurs doctorants au doctorat est contre-productive. En effet, le nombre des inscrits au doctorat est passé de 9076 pendant l'année universitaire 2008/2009 à 14692 en 2015/2016.

Le ministre n'a pas manqué, en conclusion, de citer les points positifs de l'université tunisienne : des ressources humaines de qualité et une excellente réputation à l'international.

En quoi consiste la nouvelle stratégie ?

Prenant soin de présenter la nouvelle stratégie, le ministre a indiqué qu'elle considère la recherche scientifique comme un domaine de l'excellence et de l'innovation. A cet instar, il a indiqué que les excellents éléments peuvent donner de la valeur ajoutée à la recherche scientifique qui se doit d'être au service du développement socioculturel, humain et économique de la Tunisie. Les objectifs de la stratégie sont bel et bien déterminés : à l'horizon 2022, la contribution de la recherche scientifique au PIB devrait atteindre 1% . Le financement externe de la recherche scientifique devrait atteindre 25% (secteur privé, Etat, bailleurs de fonds et autres), et le financement public direct de la recherche devrait atteindre 50%. Le ministre a fait savoir que tous ces objectifs sont réalisables et que le ministère mettra en œuvre plusieurs dispositifs pour les atteindre.

Un packaging qui change de couleur en fonction de la fraîcheur

Le plus important fabricant de résine plastique du continent américain, Braskem, a présenté sur le salon Interpack début mai une de ses dernières avancées en matière d'emballage intelligent. Développée en partenariat avec les universités Clemson aux Etats-Unis et Rio Grande do Sul Federal University au Brésil, cette technologie repose sur l'intégration de substances chimiques dans la résine de l'emballage, capables de réagir à différents indicateurs de dégradation du produit (pH, activité de l'eau, température, etc.). Résultat, le packaging se colore lorsque le produit frais devient inapte à la consommation ou présente un risque. L'altération du pH mesurée sur des viandes et poissons pendant la phase d'expérimentation engendre ainsi un changement de couleur de l'emballage pour alerter les consommateurs.

Braskem, par ailleurs très en pointe sur le PET bio sourcé avec son PET "I'mGreen", a commencé ses recherches sur les emballages intelligents en 2013, a réalisé ses premiers essais concepts en 2015 et lancé des prototypes en 2016. « *Les emballages intelligents doivent être personnalisés pour chacune des applications ou segments de marché : cela signifie qu'il faudra encore quelques années avant qu'ils apparaissent sur les étagères des supermarchés* », explique Patrick Teyssonneyre. Restera alors à voir si le marché est prêt à accepter ce type d'innovation. Jusque-là, les emballages intelligents, tels que les indicateurs temps température (ITT) n'ont, en effet, pas percé sur le marché français, en tous cas pas en BtoC. Les pastilles développées à ce jour apportent pourtant un gage en termes de respect de la chaîne du froid et d'intégrité du produit, apprécié des consommateurs (et efficace en BtoB). Mais elles représentent encore un risque assez important de mauvaise interprétation par le consommateur. Et engendrent un surcoût que le marché n'est pas encore prêt à assumer.

Source : <http://www.processalimentaire.com>

Prospérité Fermière et Ingredia lancent un lait écoresponsable et « sans OGM »



Ingredia et Prospérité Fermière ont lancé Via Lacta : leur nouvelle stratégie RSE (Responsabilité Sociétale de Entreprises) et le 1^{er} lait écoresponsable produit à partir d'une collecte de lait issue d'animaux nourris sans OGM, avec une surface minimale d'herbe garantie et élevés sur paille.

Depuis avril, Prospérité Fermière, coopérative laitière des Hauts-de-France, a lancé auprès de 100 éleveurs une collecte de lait différenciée garantissant un « lait à l'herbe et sans OGM ». Cette collecte concernera dans un premier temps 30 millions de litres de lait sur les 415 millions collectés par les 1 600 adhérents. Co-construit avec des éleveurs, le cahier des charges prévoit trois conditions :

- * une surface minimum de pâturage de 15 ares par vache accessible 170 jours par an,
- * une alimentation garantie sans OGM incitant l'éleveur à s'orienter vers une production locale à base de colza ou vers des cultures protéagineuses,
- * un meilleur bien-être des animaux élevés sur paille en hiver

Cette collecte différenciée préfigure le lancement du 1^{er} lait écoresponsable baptisé « Via Lacta », qui sera commercialisé par Ingredia auprès de ses clients agro-industriels dès l'automne prochain.

Les éleveurs qui intègrent cette démarche bénéficieront d'un prix minimum garanti de 300 euros pour 1 000 litres ainsi qu'une prime de 15 euros pour 1 000 litres annonce la coopérative. Cette prime s'ajoutera au prix du lait

News des partenaires

Appel à candidatures - Master (M1-M2) recherche en « Valorisation Alimentaire et Gestion durable des ressources animales (VAGDRA) »

En partenariat avec l'Agence Universitaire de la Francophonie (AUF), l'Institut National Agronomique de Tunisie (INAT) et l'Université Virtuelle de Tunis (UVT) proposent une formation à distance diplômante : Master (M1-M2) recherche en « Gestion durable et valorisation des ressources animales (VAGDRA) ».

Le Master a pour but de former :

- des spécialistes des applications zootechniques, biotechnologiques et qualité des produits d'origine animale,
- des étudiants souhaitant poursuivre en doctorat.
- Les atouts de cette formation :

Formation entièrement à distance

Pédagogie active basée sur la mise en situation et le travail par projet

Parcours de formation individualisée

Clôture des candidatures : 30 juin 2017

Pour plus de détails : <http://www.foad-mooc.auf.org/-Master-M1-M2-recherche-en-.html>

Ouverture des candidatures au prix de la meilleure recherche scientifique féminine

Le ministère de la Femme, de la Famille et de l'Enfance a annoncé, mardi 23 mai, l'ouverture des candidatures au prix national de la meilleure recherche scientifique féminine, remis chaque année le 13 août à l'occasion de la fête nationale de la femme. Les informations relatives aux délais et aux critères et conditions de dépôt sont disponibles en arabe et en français sur le site officiel du ministère à l'adresse <http://www.femme.gov.tn/>.

Le prix est doté de 10 000 dinars et vise à encourager les chercheuses tunisienne et à promouvoir leurs carrières, souligne un communiqué du ministère.

Source : <http://www.webmanagercenter.com>

Les 18 innovations finalistes d'EcoTrophelia 2017

Le concours EcoTrophelia France fait aujourd'hui référence. Créé en 2000 par la CCI de Vaucluse et l'Ania, il mobilise les étudiants des écoles d'ingénieurs et universités, spécialisées en agroalimentaire, autour d'un objectif : imaginer les produits alimentaires les plus innovants, respectueux de la santé et de l'environnement, adaptés aux attentes des consommateurs et aux exigences des circuits de distribution.

Pour cette 18^{ème} édition, 18 nouveaux produits alimentaires ont été sélectionnés. Le fruit de l'imagination et du travail de 130 étudiants, représentant 15 établissements de l'enseignement supérieur.

Le jury, présidé par Dominique Loiseau, présidente du groupe Bernard Loiseau, délivrera son verdict le 29 juin.

Les innovations sélectionnées, des perles de vin blanc à la glace de poireaux en passant par les biscuits à la chicorée, il y en a pour tous les goûts et tous les usages ! Ne manquez pas les biscuits en forme de cigarettes destinés aux personnes voulant arrêter de fumer ou encore le jeu éducatif composé de pâtes de légumes.



Source : <http://www.processalimentaire.com/A-la-une/Les-18-innovations-finalistes-d-EcoTrophelia-2017-31313>

ATB CHALLENGE



Et si vous Tentez votre chance de remporter 10 000 TND pour financer votre idée de projet en Art, technologie ou Business ?

Les inscriptions à ATB Challenge 11ème édition sont déjà ouvertes

sur www.atbchallenge.com

1/ Remplissez le formulaire en ligne sur www.atbchallenge.com/inscription

2/ Retrouvez les documents nécessaires à votre dossier sur www.atbchallenge.com/dossier

3/ Réunissez le tout dans une enveloppe et déposez votre dossier dans l'agence ATB la plus proche de vous avant le 15/09/2017.

Vitagora, référent national du concours foodtech européen

Donner l'opportunité aux meilleurs start-ups européennes des domaines FoodTech et AgTech de rencontrer des entreprises de toute l'Europe : c'est la mission que se donne le European Agri-Food Startup of the Year Challenge. Initié par FoodNexus, consortium européen réunissant PME, multinationales et centres de recherche œuvrant pour une alimentation durable et sûre, ce concours se clôturera lors d'une finale le 7 décembre 2017, à Wageningen (Pays-Bas). Trois finalistes seront présentées pour chacun des 7 pays suivants : la Belgique, le Danemark, l'Espagne, l'Italie, l'Irlande, la France, et les Pays-Bas.

Pour les start-ups participantes, de nombreux bénéfices sont attendus :

- Mises en relation avec des investisseurs et industries agroalimentaires de toute l'Europe
- Participation au Corporate-Startup Engagement program
- Forte communication et visibilité grâce au consortium FoodNexus

Le lauréat recevra un cash prize ainsi qu'un accompagnement au développement d'affaires de mentors reconnus et d'entreprises européennes leaders.

Vitagora, référent France, sélectionnera les candidats nationaux

Fortement impliqué dans le montage de l'antenne française du consortium FoodNexus, et acteur national incontournable de la FoodTech, Vitagora a été désigné comme le référent national du concours. C'est à Vitagora que revient la tâche de sélectionner les start-ups finalistes françaises.

Pour cela, Vitagora orientera son choix parmi les start-ups des deux premières promotions de son accélérateur foodtech et agtech, AcceleRise. « *Nos appels à candidature pour AcceleRise sont d'ores et déjà nationaux* », précise Christophe Breuillet, directeur de Vitagora. « *Ils nous permettent de sélectionner, chaque fois, les start-ups les plus prometteuses de France dans les domaines foodtech et agtech. Une richesse sur laquelle nous capitaliserons pour choisir nos trois finalistes du European Agri-Food Startup of the Year Challenge.* »

Les candidatures se font en ligne sur <http://accelerise.vitagora.com/fr/candidatez>.

Source : <http://www.vitagora.com/>

Salons :

Salon	Lieu	Date
IFE CHINA Salon international des produits alimentaires et des produits importés	Guangzhou (Chine) China Import and Export Fair Pazhou Complex	16.06 - 18.06 2017
SNACKEX Salon européen de l'industrie du Snack	Vienne (Autriche) Vienne	21.06 - 22.06 2017
AIFE (ASIA INTERNATIONAL IMPORT FOOD EXPOSITION) - SHANGHAI Salon international de l'agroalimentaire	Shanghai (Chine) Shanghai New International Exp Centre	30.08 - 01.09 2017
INNOV-AGRI GRAND SUD-OUEST Salon de l'innovation en agriculture. INNOV-AGRI Grand Sud-ouest est devenu le rendez-vous du Sud-ouest avec près de 35 000 visiteurs sur la dernière édition	Ondes (France) Ondes	06.09 - 07.09 2017
BAKEPOL Salon professionnel de l'industrie de la boulangerie	Lublin (Pologne) Trade and Exhibition Center - Targi Lublin	09.09 - 12.09 2017
DRINKTEC Salon mondial des technologies de la boisson	Munich (Allemagne) Fairground Messe München	11.09 - 15.09 2017
ICELANDIC FISHERIES EXHIBITION Salon international de la pêche commerciale: capture, localisation, process agro-alimentaires, emballage et vente	Kópavogur (Islande) Smarinn Sports & Convention Centre	13.09 - 15.09 2017