

## Sommaire

### Le Pôle en activité P1-P5

- Monsieur Noureddine AGREBI à la tête du Technopôle Agroalimentaire
- Visite de son Excellence l'Ambassadeur de Roumanie au Pôle de Compétitivité de Bizerte
- Participation du Pôle de Compétitivité de Bizerte aux Rencontres Africa les 05 et 06 Octobre 2017
- Tunisia Technoparks un partenaire du programme BIDAYA
- Visite d'une délégation de la coopération Japonaise JICA au Pôle de Compétitivité de Bizerte
- Le pôle organise un atelier de communication sur le projet d'appui à la compétitivité des entreprises en marketing et innovation par le transfert de technologie de la GIZ.
- Séminaire les enjeux de l'alimentation contemporaine
- Le pôle de Bizerte participe à l'atelier ENPARD dédiée à la filière céréales

### Pôle vigilance P6-14

- Grâce à son projet innovant, une jeune tunisienne en formation à Abidjan dans le cadre d'un programme de la BAD
- Des jeunes Tunisiens transforment les déchets organiques en biogaz,
- Des biomarqueurs sanguins pour prédire la qualité de la viande du poulet
- « Too Good To Go », l'application qui fait de vous un héros anti gaspillage
- Le (Bio)cycle de l'antigaspi
- Le marché mondial des huiles essentielles en progression

### News des partenaires P10-P11

- Journée Nationales de Valorisation de la Recherche (JNVR2017)
- Programme d'Appui à la Qualité (PAQ) – Collabora (PAR&I-Tk)
- Programme d'Appui à la Qualité (PAQ) – Post PFE
- L'UIB et l'AFD mobilisent 44 MD en faveur des entreprises tunisiennes

### Agenda des salons P12



# Pôle de Compétitivité de Bizerte

*Le Bulletin d'information*

## Le Pôle en activité

### *Monsieur Nouredine AGREBI à la tête du Technopôle Agroalimentaire*



Monsieur Nouredine AGREBI est nommé depuis Septembre 2017 Directeur Général du Technopôle Agroalimentaire. Il était jusqu'ici Directeur Général de la Direction Générale de l'Industrie Agroalimentaire au sein du Ministère de l'Industrie, un poste qui l'occupé depuis 2013. Toute l'équipe du Pôle lui souhaite la bienvenue et beaucoup de réussite dans l'exercice de ses nouvelles fonctions.

### *Visite de son Excellence l'Ambassadeur de Roumanie au Pôle de Compétitivité de Bizerte*

Son Excellence M. Dan STOENESCU, Ambassadeur de la Roumanie a effectué une visite de travail au pôle de compétitivité de Bizerte le 09 septembre 2017, accompagné de son staff et du Président de la Chambre d'Industrie et du Commerce du Nord-Est de Bizerte. Une présentation du Pôle de Compétitivité de Bizerte et de son technopôle agroalimentaire a été assurée par Messieurs Kamel BELKAHIA (PDG) et Nouredine AGREBI (DG). Des axes de collaborations avec la Roumanie ont été discutés.



## *Participation du Pôle de Compétitivité de Bizerte aux Rencontres Africa les 05 et 06 Octobre 2017*

Dans les cadres des activités de l'association Tunisia Technoparks, le Pôle de compétitivité de Bizerte était présent les 05 et 06 Octobre 2017 aux Rencontres Africa qui s'est déroulé à l'Hotel Mouradi Gammarth. L'évènement était l'occasion pour rappeler l'importance de l'Afrique dans le stratégie nationale de la Tunisie et permettre ainsi aux acteurs économiques locaux de développer des partenariats avec des représentants de différents pays africain.



## *Tunisia Technoparks un partenaire du programme BIDAYA*

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte s'est réuni avec les membres de l'association Tunisia Technoparks et l'équipe du programme BIDAYA afin de finaliser ses orientations. Rappelant que ce dernier est une initiative nationale qui vise la valorisation des compétences des étudiants à travers la création de startups avec encrage territorial.



## *Visite d'une délégation de la coopération Japonaise JICA au Pôle de Compétitivité de Bizerte*



Une délégation de la coopération internationale Japonaise JICA a rendu visite au Pôle de Compétitivité de Bizerte le 11 octobre 2017. La réunion était l'occasion de présenter les activités du Pôle et de proposer quelques projets et problématiques dans le secteur agroalimentaire qui pourraient être appuyés dans la coopération japonaise.

## ***Le pôle organise un atelier de communication sur le projet d'appui à la compétitivité des entreprises en marketing et innovation par le transfert de technologie de la GIZ.***

Le pôle de Compétitivité de Bizerte a organisé en collaboration avec la Coopération Allemande au Développement GIZ, le Mercredi 12 Juillet 2017 au siège du Pôle, un atelier de communication sur leur programme d'appui à la compétitivité des entreprises industrielles. Cet atelier vise à sensibiliser les entreprises de la région de Bizerte à adhérer à ce programme qui constitue une composante parmi 4 du programme « IDEE : Appui à l'Innovation au Développement Economique régional et à l'Emploi » de la GIZ.

Le programme offre aux entreprises industrielles ou opérantes dans des services connexes un accompagnement dans deux différentes thématiques, à savoir la fonction marketing (Prise en charge de 21H/J pendant 6 mois) et l'innovation par le transfert de technologie (?????H/J). Cet accompagnement s'effectue à travers la mise à disposition aux entreprises intéressées d'experts spécialisés. Ont participé à cette journée Bizerta Agri Industry, Duravit, Natilait, PAEB, Groupe Afrikisol, Bel Carton International, Groupe Rose Blanche, Packtec, un consultant indépendant ainsi que des cadres du pôle.



## ***Séminaire les enjeux de l'alimentation contemporaine***

Un cadre du technopôle agroalimentaire de Bizerte a participé au séminaire les enjeux de l'alimentation contemporaine qui a eu lieu les 11 et 12 octobre 2017 à Montpellier.

Ce séminaire est organisé par la Chaire UNESCO alimentation se déroulera sur 03 semaines avec une série de conférence. Celle du 11 octobre 2017 s'est déroulée au CIRAD avec une présentation « Agriculture et Métabolisme socio-écologique du solaire au minier ».

Le 12 octobre 2017, la conférence s'est déroulée au Sup Agro Montpellier est portée sur « la mondialisation des systèmes alimentaires et transition alimentaires, MOND'ALIM 2030 ». M. Bruno HERAULT et Mme. Julia GASSIE du Centre d'Etudes et de Perspective (CEP) ont présenté l'étude prospective MOND'ALIM 2030.

Cette étude s'est déclinée en 06 chapitres : Les conduites alimentaires ; Le commerce international des produits alimentaires : entre mutations et inerties ; informations et connaissances, innovations et paradigmes ; Risques et problèmes publics au cœur de la mondialisation des systèmes alimentaires ; les acteurs de la mondialisation des systèmes alimentaires et régulations et gouvernance. Lien pour télécharger l'étude : <http://agriculture.gouv.fr/mondalim-2030-un-regard-prospectif-sur-la-mondialisation-des-systemes-alimentaires-analyse-ndeg-100>



### ***Le pôle participe à l'atelier de clôture relatif au projet de création de centres nationaux pour le transfert de la technologie dans certains pays de l'ESCWA***

Dans le cadre du projet de l'ESCWA (commission onusienne économique et sociale de l'ouest de l'Asie) financé par les Nations Unies, l'Agence Nationale de la Promotion de la Recherche Scientifique (ANPR), en collaboration avec le centre de l'ESCWA, a organisé un atelier de clôture et ce, les 17 et 18 Juillet 2017 à Gammarth. Cet atelier a regroupé toutes les parties prenantes du transfert de technologie en Tunisie.



Ce projet vise à mettre en place un réseau national de bureaux de transfert de technologie dans chacun des pays membres de l'ESCWA à savoir l'Egypte, le Liban, le Maroc, la Tunisie Oman et la Mauritanie, le but étant de faciliter le partenariat entre la communauté scientifique et le secteur économique. le Directeur de l'ANPR, Khaled Ghedira a reconnu que la Tunisie n'a pas veillé à assurer le transfert technologique et à rapprocher le monde de la recherche scientifique du secteur socio-économique, ce qui fait qu'un certain besoin, a-t-il dit, s'est créé pour mettre en place des bureaux nationaux dans les universités.

Il a ajouté que des experts tunisiens ont mené cinq études afin de tracer une feuille de route portant sur la réglementation nécessaire à la mise en place d'un système national de transfert de technologie constructif et efficace. M. Ghedira a, par ailleurs, fait remarquer que le seul obstacle entravant le transfert de la technologie demeure l'absence de textes législatifs qui puissent encadrer et réglementer ce secteur, précisant néanmoins que des recommandations à cet effet ont été adressées à la Présidence du gouvernement.

### ***Visite de Journaliste Hollandais***

Un journaliste Hollandais accompagné d'un cadre du Foreign Investment Promotion Agency (FIPA)-Tunisie ont effectué une visite au Pôle de Compétitivité de Bizerte le 18 octobre 2017. Messieurs Kamel BELKAHIA (PDG) & Noureddine AGREBI (DG) ont présenté le Pôle et le Technopôle Agroalimentaire de Bizerte. La Directrice Générale du Centre Technique de l'Agroalimentaire (CTAA) et ses collaboratrices ont pris part à cette réunion afin de présenter le CTAA et le Centre de Ressources Technologiques.

## *Le pôle de Bizerte participe à l'atelier ENPARD dédiée à la filière céréales*



ENPARD, Programme européen de voisinage pour l'agriculture et le développement rural, est une initiative d'appui lancée par l'Union Européenne en 2011 dans l'objectif de renforcer le partenariat entre l'Union Européenne et les pays du voisinage méditerranéen dans le domaine des politiques agricoles et rurales. A Travers cette offre de partenariat, l'UE souhaite accompagner les pays dans la formulation et la mise en œuvre de politiques agricoles et rurales équilibrées sur le long terme.

En Tunisie, un groupe de réflexion national a été constitué composé de représentants de différentes parties prenantes de l'agriculture tunisienne (MARHP, Chercheurs, Producteurs, syndicats...etc) et dont le point focal est M. Abdelhalim GUESMI Directeur Général des études et du Développement agricole (DGEDA). Dans le cadre de leurs travaux sur la politique d'importation céréalière en Tunisie et ses instruments le groupe de réflexion national et l'équipe du programme d'appui à l'initiative ENPARD Méditerranéenne du CIHEAM ont organisé le 20 Juillet 2017 à Tunis un atelier de réflexion. Cet atelier a regroupé les acteurs variés de la filière à savoir : MARHP-Office des Céréales-ONAGRI-DGPA-COCEBLE-Pôle Bizerte et a permis de discuter l'état des lieux de la filière qui s'attache particulièrement à analyser les trois volet de l'étude retenus dans les termes de référence sur l'évaluation du système de régulation de la filière céréalière, à savoir la collecte et le stockage, l'optimisation des importations et la politique de soutien à la consommation.

# Pôle Vigilance

*Grâce à son projet innovant, une jeune tunisienne en formation à Abidjan dans le cadre d'un programme de la BAD*



Emna Ben Mustapha , 27 ans et titulaire d'un Master en Biologie des écosystèmes aquatiques à la faculté des sciences de Tunis. a fait son choix dès qu'elle était étudiante: créer son entreprise

L'entreprise verra le jour en octobre 2015. Totalement exportatrice, elle aura comme activité la culture de spiruline. "AquaSpir spiruline du Cap Bon", tel est le nom donné à la société qui élira domicile à Rtiba -Tekelsa, une magnifique localité sur la côte ouest du Cap Bon.

La spiruline est une microalgue/cyano-bactérie vieille de 3 milliards d'années. Elle est considérée comme un super aliment, vu sa richesse nutritive : elle détient le record de proportion en protéine, fer vitamine b12 et bêta-carotène. D'où les bienfaits qu'elle engendre: diminue le stress et l'anxiété, aide à réguler le taux d'insuline ainsi que la tension, diminue le taux de cholestérol, élimine les cadences alimentaires, détoxifie l'organisme, augmente l'endurance, fait le plein d'énergie..., explique une brochure. La spiruline est commercialisée en paillettes, en poudre et en gélules.

ces produits –ci, Emna Ben Mustapha est venue les promouvoir à l'occasion de la 7<sup>ème</sup> édition de la révolution verte en Afrique, à Abidjan où elle a été envoyée en formation par la Banque Africaine de Développement.

En Tunisie, Emna et son mari, Bilel Loussaief 29 ans, avaient participé à un programme de formation, d'encadrement et de financement "Souk Attanmia" . Leur projet en matière de culture de Spiruline été sélectionné en tant que l'un des projets lauréats, ce qui leur a permis de bénéficier d'une partie du financement du projet, le reste de l'investissement étant de l'auto-financement.

Source : <http://www.leaders.com.tn>

## *Des jeunes Tunisiens transforment les déchets organiques en biogaz,*



Dans plusieurs pays, les énergies renouvelables sont de plus en plus prises en compte et utilisées. Tout a commencé lorsqu'une question s'est posée : « Comment peut-on valoriser les déchets? ». Des étudiants en génie industriel de l'ENIT ont constaté que le problème de trop plein de déchets pourrait être transformé en opportunité pour créer de l'énergie et de la valeur. Ils ont conçu un système innovant baptisé « Lebiba » pour transformer les déchets organiques en

biogaz et garantir une indépendance énergétique en gaz naturel. À savoir que chaque kilogramme de déchets organiques produit environ 1200 litres de gaz, le volume nécessaire pour environ une heure de cuisson.

La jeune équipe d'élèves ingénieurs a voulu ressusciter Labib, le sympathique fennec symbole de la protection de l'environnement en Tunisie et qui a marqué toute une génération.

Donc Lebiba est l'héritière de Labib. Elle est conçue de manière unique pour une utilisation simple et pratique. Lebiba peut être implémentée dans les établissements touristiques (hôtels, restaurants...), ainsi que dans les restaurants universitaires, l'industrie agroalimentaire ou même chez les particuliers. L'objectif de ce projet est de garantir une indépendance énergétique en gaz naturel et de faire part à la réalisation des objectifs du développement durable.

Le projet "Labiba" des étudiants de l'ENIT a remporté le trophée "Meilleure idée de projet" lors de la deuxième édition de l'Innovation camp inter-universités "étudiants entrepreneurs-innovateurs" organisé par Injaz Tunisia autour du thème de la valorisation des déchets. L'Innovation camp a été initiée par la fondation Injaz Tunisia qui a pour rôle d'inculquer la culture entrepreneuriale aux jeunes étudiants et les encourager à créer leurs propres entreprises.

En Tunisie, les quantités de déchets ménagers et assimilés produites annuellement sont estimées à 2,2 millions de tonnes et environ 53000 tonnes d'emballages, selon des études réalisées à ce sujet. Il en ressort aussi que les déchets ménagers se caractérisent par un taux élevé de matières organiques (68%) et par un taux élevé d'humidité variant entre 65 et 70%.



### *Des biomarqueurs sanguins pour prédire la qualité de la viande du poulet*

Chez le poulet, le pH ultime (pHu) après abattage est corrélé à la qualité de la viande. Des chercheurs de l'Unité de Recherches Avicoles de l'INRA ont travaillé sur deux lignées de poulet obtenues après une sélection divergente sur la valeur du pHu, afin de trouver des indicateurs sanguins discriminants de ces deux lignées. Au final, sept biomarqueurs sanguins potentiellement utilisables pour prédire la qualité de la viande sur animaux vivants ont été identifiés. Disposer de marqueurs sanguins de la qualité des viandes permettrait le développement des méthodes de phénotypage précoce, sur animal vivant. Même si le déterminisme de la qualité de la viande est complexe, la cinétique de chute du pH post-mortem et en particulier la valeur de pH ultime (pHu) constitue un facteur de variation important de la qualité des viandes. Le pHu du filet de poulet est déterminé en grande partie par les réserves en glycogène du muscle au moment de la mort et il est corrélé avec de nombreux paramètres de qualité sensorielle et technologique.

Source : <http://www.phase.inra.fr/Toutes-les-actualites/Des-biomarqueurs-sanguins-pour-predire-la-qualite-de-la-viande-du-poulet>

### *« Too Good To Go », l'application qui fait de vous un héros anti gaspillage*

Sortie il y a tout juste un an, voici une application de l'économie collaborative et de la solidarité, qui devrait plaire à ceux qui ont fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire, un principe de vie. Grâce à « Too Good To Go » utilisable sur smartphone chacun peut désormais racheter les invendus des restaurants et commerces alimentaires pour se nourrir mais aussi pour aider les plus démunis.

L'idée est simple et généreuse, puisqu'elle permet aux commerçants de ne pas jeter leurs invendus et de ne pas perdre trop d'argent, et à ceux qui veulent économiser tout en réduisant le gaspillage, de profiter d'une nourriture saine à prix bas. Voire aussi pour ceux qui le souhaitent d'acheter ces aliments pour les redistribuer aux personnes les plus démunies de leur quartier. Ces derniers n'ayant pas toujours, pour une question de ressources, un smartphone à leur disposition.

Si L'application permet de s'offrir un plat du jour, un sandwich, une pâtisserie ou un panier de légumes à prix très réduit, (50 à 80% du prix initial), elle permet aussi de collecter des dons sous forme de portions pour aider les plus démunis.

Source : [http://www.villeintelligente-mag.fr/Too-Good-To-Go--l-application-qui-fait-de-vous-un-heros-anti-gaspillage\\_a270.html](http://www.villeintelligente-mag.fr/Too-Good-To-Go--l-application-qui-fait-de-vous-un-heros-anti-gaspillage_a270.html)

### *Le (Bio)cycle de l'antigaspi*

Nous jetons chaque année 10 millions de tonnes d'aliments, dont 1,2 million sont encore consommables. Pour lutter contre ce gaspillage alimentaire, Biocycle est devenu, en trois ans, un relais de proximité entre les commerçants et les associations caritatives, grâce à une flotte de triporteurs qui redistribue près de 25 tonnes de denrées par an à Paris.

Collecter, pédaler, redistribuer

Enfourchant leur triporteur à assistance électrique, les bénévoles de l'association Biocycle collectent les invendus auprès des commerçants donateurs pour les redistribuer, le jour même, aux associations de l'aide alimentaire. Doté d'une remorque isotherme posée sur ses deux roues arrière, chaque triporteur peut transporter jusqu'à 250 kg de fruits, légumes et produits laitiers.

Tout commence à partir du box logistique de Biocycle. « Les cyclo-livreurs partent à destination de 3 ou 4 commerçants pour collecter leurs invendus. Ils signent un bon de sortie qui atteste de leur don et du transfert de responsabilités. Dans certains cas, cela peut leur permettre de défiscaliser les produits qu'ils donnent à hauteur de leur valeur d'achat. Ensuite, nous livrons les denrées à l'association partenaire qui signe un bon de réception et redistribue les aliments à ses bénéficiaires, le jour même. Les dons alimentaires sont principalement composés de fruits, de légumes, de produits laitiers et de pain pour respecter une alimentation équilibrée.

Source : <http://agriculture.gouv.fr/le-biocycle-de-lantigaspi>

### *Le marché mondial des huiles essentielles en progression*

Selon Market Research Reports, le marché mondial des huiles essentielles observe une expansion significative de sa taille, grâce à l'utilisation croissante de l'huile essentielle en aromathérapie. L'augmentation de la demande de produits alimentaires et de boissons aromatisés auprès des consommateurs stimule également ce marché de manière substantielle.

Le marché mondial devrait croître de 9,60% entre 2017 et 2022 et atteindre une valeur de 27,49 milliards de dollars US d'ici la fin de 2022. L'industrialisation croissante et l'augmentation du revenu disponible des consommateurs devraient également stimuler la croissance de ce marché dans un proche avenir, en particulier dans les pays émergents, tels que l'Inde, la Chine, la Thaïlande et le Vietnam.

Source <http://www.agro-media.fr/>

# News des partenaires

## ***Journée Nationales de Valorisation de la Recherche (JNVR2017)***

Le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique organise les Journées Nationales de Valorisation de la Recherche (JNVR 2017), en partenariat avec l'Union Tunisienne de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat (UTICA), l'Agence Japonaise de Coopération Internationale (JICA) et l'Agence Universitaire de la Francophonie (UAF) et avec la participation de l'Agence Allemande de la coopération Internationale (GIZ), les 13 et 14 décembre 2017 au siège de l'UTICA (Cité El Khadhra à Tunis). Ces journées seront un lieu d'échange entre le milieu de la recherche scientifique et le tissu socio-économique. Lors de ces journées il y aura une exposition des résultats valorisables de la recherche les plus pertinents et qui sont capables d'apporter des solutions innovantes pour le développement de l'économie du pays dans tous les domaines, basées sur la haute technologie et pouvant conduire à des produits à haute valeur ajoutée. Lors de ces journées, il y aura une exposition des meilleurs résultats de recherche valorisables et innovantes, pour participer (pour avoir un stand ou présenter un poster) remplir le formulaire en ligne <http://jnvr.dgvr.tn/participation>

Un concours des meilleures recherches innovantes sera organisé à l'occasion de ces journées <http://jnvr.dgvr.tn/concours>. Pour plus d'information : <http://jnvr.dgvr.tn>

*Source , [www.mes.tn](http://www.mes.tn)*

## ***Programme d'Appui à la Qualité (PAQ) - Collabora (PAR&I-Tk)***

Le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique lance un nouveau programme pilote pour améliorer la mobilité des jeunes diplômés vers l'entreprise et leur insertion ; ce programme, le PAQ-Collabora (PAR&I-Tk), financera des projets collaboratifs au sein des technopoles selon le mécanisme compétitif du Programme d'Appui à la Qualité (PAQ).

Le PAQ-Collabora (PAR&I-Tk) s'inscrit dans le cadre du Projet de Modernisation de l'Enseignement Supérieur en soutien à l'Employabilité (PromESSE-TN). Il s'adresse aux structures de recherche, établissements de l'enseignement supérieur et de recherche, centres techniques, pépinières d'entreprise ou incubateur, start-up ou PME, entreprises (publiques ou privées, tunisiennes ou étrangères), sociétés de gestion de technopôle, agences et associations évoluant au sein et autour des technopôles et réunies en consortium porteur d'un projet partenarial de valorisation et d'exploitation de leurs résultats de recherche/innovation. Le projet partenarial devrait obligatoirement impliquer de jeunes diplômés, des doctorants et/ou des Post doct. Pour en savoir plus, consulter le site : <http://collabora.dgvr.tn/>

*Source , [www.mes.tn](http://www.mes.tn)*

### ***Programme d'Appui à la Qualité (PAQ) - Post PFE***

Le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique lance un nouveau programme pour financer, sur une base compétitive et selon le mécanisme du Programme d'Appui à la Qualité (PAQ), les meilleures initiatives portées par les jeunes diplômés des formations à caractère professionnalisant et ayant pour finalité la réalisation de prototypes industriels ainsi que le développement ou l'amélioration d'un système de production (système, procédé, dispositif ou produit).

Le PAQ-Post PFE s'adresse aux jeunes diplômés (Promotions 2016 & 2017) des formations d'ingénieurs et masters professionnels. Les jeunes diplômés, leurs encadrants, les départements et/ou structures de recherche ainsi que les organisations partenaires sont invités à se constituer en équipes porteuses d'un projet partenarial de valorisation des résultats des travaux de PFE et à proposer un plan cohérent et réaliste d'exécution démontrant un lien direct entre les financements sollicités et l'atteinte des résultats attendus du projet ainsi que des objectifs visés par le PAQ-Post PFE. Pour en savoir plus consulter le site : <http://postpfe.dgvr.tn/>,

Source : [www.mes.tn](http://www.mes.tn)

### ***L'UIB et l'AFD mobilisent 44 MD en faveur des entreprises tunisiennes***



Une ligne de crédit SUNREF a été signée le 05 Octobre 2017 entre l'Union Internationale de Banque (UIB) et l'Agence Française de Développement (AFD), et ce, dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie 2017-2020 de développement soutenu de l'AFD à destination des entreprises et des PME. Cette ligne de 15 millions d'euros (soit une contre-valeur de 44 millions de dinars) est destinée au financement des investissements des entreprises tunisiennes en matière de maîtrise de l'énergie et de réduction de la pollution.

Outre le financement à moyen et long terme de leurs investissements, les clients de l'UIB participant au programme SUNREF pourront bénéficier des offres associées de primes d'investissement et d'assistance technique proposées par l'AFD via l'UIB. En effet, l'AFD a mobilisé 13,2 millions d'euros de dons auprès de l'Union Européenne dans le cadre de la politique européenne de voisinage en vue de proposer un appui technique et des subventions ciblées aux projets éligibles.

En adhérant au programme SUNREF Tunisie, l'UIB entend ainsi apporter sa contribution au développement d'une gestion rationnelle et durable des ressources par les acteurs publics et privés, facteur essentiel de renforcement de la compétitivité du secteur industriel sur le marché intérieur comme sur les marchés internationaux.

Source : <http://www.leconomistemaghrebin.com/2017/10/05/luib-lafd-mobilisent-44-md-faveur-entreprises-tunisiennes/>



# Salons :

Salon	Lieu	Date
PACIFIC MARINE EXPO Salon de la pêche professionnelle et des processus agroalimentaires du poisson	Seattle, WA (USA) > CenturyLink Field Event Center	16.11 - 18.11 2017
GLUTEN FREE EXPO Salon des aliments sans gluten. Fabricants. Dégustation. Lieu d'échange	Rimini (Italie) > Rimini Fiera	18.11 - 21.11 2017
MEFA BASEL Salon professionnel de l'industrie de la viande	Bâle (Suisse) > Basel Fairground	18.11 - 20.11 2017
SIAL INTERFOOD INDONESIA Salon international des aliments et des boissons, technologies, ingrédients, additifs, matières premières, services équipements, fournitures	Jakarta (Indonésie) > Jakarta International Expo (JIExpo)	22.11 - 25.11 2017
SIAL MIDDLE EAST Salon international de l'alimentation	Abu Dhabi (Émirats Arabes Unis) > Abu-Dhabi National Exhibition Center - Adnec	12.12 - 14.12 2017
ISM Salon international de la Confiserie	Cologne (Allemagne) > Exhibition Centre Cologne	28.01 - 31.01 2018
MAROCARNE & MILK Salon international des filières Viandes Rouges et Lait	Casablanca (Maroc) > Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC)	07.02 - 09.02 2018
FRUIT LOGISTICA Salon international pour le marketing des fruits et légumes	Berlin (Allemagne) > Messegelände Berlin	07.02 - 09.02 2018