

Sommaire

Le Pôle en activité P1-P9

- Le Pôle de compétitivité de Bizerte au Salon SMA MED FOOD 2018
- Participation au Salon Alimentaria à Barcelone
- Participation au workshop sur « Système de veille en Tunisie : Etat des lieux et défis »
- Le Pôle participe à un Atelier de travail Tunisie-Afrique du Sud sur l'Innovation Technologique
- Première édition du Salon de l'entreprise à Bizerte
- Table Ronde sur l'agriculture dans le cadre des négociations ALECA entre l'UE et la Tunisie
- Participation du Pôle de Compétitivité de Bizerte à l'atelier de l'ISPAB : Bizerte vers une croissance bleue »
- Le Pôle de Compétitivité de Bizerte, un partenaire de « Olive Innovations » : un nouveau projet Tuniso_Canadien
- Formation Dale Carnegie : leadership
- Formation des formateurs en Business Design Thinking
- Co-animation des étudiants de l'ISET Bizerte
- Le Pôle participe aux inaugurations de 4C Faculté des Sciences de Bizerte et du 4 C de l'Institut de Mateur
- Le Pôle de compétitivité de Bizerte en partenariat avec les 4 C ISET Bizerte et 4C Iset Zaghouan : Organisation d'un atelier régional sur « Le 4C au service de l'entreprise agro-alimentaire »
- Programme d'Appui à la Formation et l'Insertion Professionnelle : Choix du bureau d'expertise pour l'étude des besoins du nouveau centre de la formation professionnelle en IAA à Bizerte.
- Lancement de projet IRADA et démarrage de la réunion de la première plateforme de dialogue Public-Privé
- Atelier d'échanges sur le secteur lait en Tunisie, au Maroc, au Liban et en Europe
- Séminaire sur les programmes nationaux de recherche vers une recherche compétitive au service du développement socio-économique
- PAMPAT : Participation du Pôle à un atelier sur les pistes d'amélioration technique des produits de terroir.
- Lancement du plan national de promotion des produits du terroir médaillés
- Coopération Italienne : Atelier de travail sur les 3 axes Promotion, Services et Innovation :
- Le Pôle participe au Forum 4E «ESIAT-Entreprise-Etudiant-Emploi» de l'ESIAT.

Pôle de Compétitivité de Bizerte

Le Bulletin d'information

Sommaire

Pôle vigilance P10-P13

- Les défis internes et externes qui attendent la filière des dattes en Tunisie
- L'agro-écologie : paradigme stratégique de la FAO ?
- Transformation durable : l'Institut Fraunhofer change la donne
- Dulcesol imagine une pâte de micro-algue pour la panification
- « Too Good To Go », l'appli anti-gaspi
- La bioconversion des déchets agroalimentaires par les insectes
- Tester le goût des consommateurs avant la mise en marché d'un produit
- Le Canadien Agropur innove avec des billes laitières à snacker

News des partenaires P14-P17

- L'APII lance la 3^{ème} édition du concours national de l'innovation
- INNORPI : Programme de formation 2018
- Deuxième Appel à propositions « PAQ-Post PFE/MFE »
- Appel à propositions : PAQ -PAS : Pré-Amorçage et essaimage Scientifique
- Séminaire de lancement du dispositif Mobidoc – Session 2018.
- L'évaluation sensorielle avec Terralia'senso!
- Chaînes de Valeurs Agricoles BNA-VITALAIT : 4 500 agriculteurs financés.
- Prix National de la meilleure huile d'olive conditionnée pour la campagne 2017-2018
- New Frontiers in Food : projet européen pour accompagner les PME à l'international

Agenda des salons P18



Pôle de Compétitivité de Bizerte

Le Bulletin d'information

Le Pôle en activité

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte au Salon SMA MED FOOD 2018



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a participé du 09 au 13 Mai 2018 à Sfax, à la 12^{ème} édition du Salon méditerranéen de l'agriculture et des industries alimentaires « SMA MED FOOD ».

L'évènement est l'un des salons leaders pour l'agriculture, l'industrie alimentaire et l'élevage de l'Afrique et du bassin méditerranéen, attirant les exposants de l'Europe, de l'Afrique, du moyen orient et de l'Amérique.

Ce rendez-vous a constitué une occasion adéquate pour le Pôle afin de faire connaître ses activités et engager des

partenariats fructueux avec les différents acteurs du secteur agroalimentaire présent dans le salon.

Le Directeur Général du Technopôle M. Nouredine AGREBI était également l'invité du Forum qui s'est déroulé à la marge du Salon où il a assuré une intervention intitulée « Le secteur IAA en Tunisie et le Rôle du Pôle dans le développement du secteur »



Participation au Salon Alimentaria à Barcelone



M. Nouredine AGREBI, Directeur Général du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte a visité le salon Alimentaria à Barcelone du 16 au 19 avril 2018. Cette 12^{ème} édition du salon a été marquée par la présence de 16 entreprises tunisiennes opérantes dans des activités innovantes et diversifiées (huile d'olive, dates broyées, épicerie fine et produits portant l'étiquette « Tunisia Quality Label »). A noter que le salon Alimentaria est le plus grand salon du secteur agroalimentaire en Espagne et le troisième à l'échelle mondiale, il attire 150 000 visiteurs professionnels venant du monde entier avec 4000 sociétés exposantes.

Participation au workshop sur « Système de veille en Tunisie : Etat des lieux et défis »



Le Centre International des Technologies de l'Environnement de Tunis (CITET) a organisé le 10 mai 2018 un workshop sur « Système de veille en Tunisie : Etat des lieux et défis ». L'objectif de ce workshop était de savoir quel type de veille à instaurer au CITET. Les présentations ont abordés « comment convaincre de l'utilité de la veille stratégique ? » ; « concepts et démarche de mise en place d'un système de veille dans une entreprise » ; « le rôle du virtual community manager dans le processus de veille médiatique : quels intérêts pour les entreprises tunisiennes ». Par la suite il y a eu partage d'expérience des différents organismes en matière de veille : « L'Agence Nationale de Promotion de la Recherche ; le Pôle de Compétitivité de Bizerte et l'Institut Arabes des Chefs d'Entreprises ». Mme. Amira BEN MOSBAH, Chef de Service Développement Technologique au Pôle de Compétitivité de Bizerte a présenté l'expérience du pôle en matière de veille.

Le Pôle participe à un Atelier de travail Tunisie-Afrique du Sud sur l'Innovation Technologique



Dans le cadre des activités du pôle de compétitivité de Bizerte en matière d'Innovation et Transfert de Technologie, deux Responsables du Technopôle Agroalimentaire ont pris part aux activités de cet atelier entre la Tunisie et l'Afrique du Sud sur l'innovation technologique qui s'est tenue du 16 au 18 Avril 2018 à la Cité des Sciences de Tunis. Cet atelier a été organisé par la direction générale de valorisation de la recherche scientifique au sein du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, en collaboration avec l'agence nationale de promotion de la recherche scientifique et l'unité de gestion par objectif du projet de modernisation de l'enseignement supérieur en soutien à l'employabilité (PromESSE) et en partenariat avec le département de Science et Technologie de l'Afrique du sud et l'Agence sud-africaine d'innovation technologique (TIA). S'inscrivant dans le cadre du développement du dispositif de valorisation de la recherche ce workshop a constitué une opportunité pour fructifier les échanges entre la Tunisie et l'Afrique du Sud dans le domaine du transfert de technologie et de l'innovation et discuter des différentes problématiques relatives aux axes suivants : la collaboration entre l'université et l'industrie, la commercialisation des résultats de recherche, la mise en place des bureaux de transfert de technologie, la protection de la propriété intellectuelle et la contractualisation et négociation.

La collaboration avec l'Afrique du Sud est une collaboration stratégique sud-sud sachant que l'Afrique du Sud est leader en Afrique en matière de transfert de technologie avec des agences très actives dans la commercialisation et l'exploitation des résultats issus de la recherche et un très grand nombre de start-up créées et un écosystème de l'innovation très riche. Dans ce cadre, des opportunités de collaboration entre technopôles tunisiens et africains ont été discutées et ceci afin d'échanger entre les start-up.

Première édition du Salon de l'entreprise à Bizerte



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a fait part à la première édition du Salon de l'entreprise qui a eu lieu du 29 au 31 mars 2018 au Palais des Congrès de Bizerte.

Le Salon a été rehaussé par la présence de Monsieur Slim FERIANI, Ministre de l'Industrie et des Petites et Moyennes Entreprises et Monsieur Mehdi BEN GHARBIA, Ministre Chargé des Relations avec les Instances Constitutionnelles, la Société Civile et des Droits de l'Homme.

Cet événement était une occasion d'échanges entre les différents acteurs du tissu économique, de la formation et des jeunes entrepreneurs représentants du secteur public et privé. 7 conférences économiques ont été, également, organisées en marge de ce forum.

Dans ce même contexte M. Sabri Sta a assuré une intervention dans une des conférences dédiée au secteur agricole et agroalimentaire. Dans laquelle, il a présenté le Pôle de compétitivité de Bizerte et son rôle dans la promotion du secteur agroalimentaire à travers les différents services qu'il propose.



Table Ronde sur l'agriculture dans le cadre des négociations ALECA entre l'UE et la Tunisie



L'Agriculture est l'un des grands chapitres de l'Accord de Libre-Échange complet et approfondi envisagé avec l'Union européenne. Dans le cadre du lancement du deuxième round des négociations, M. Sabri Sta a participé le 10 Avril 2018 à une table ronde organisée par le Mediterranean Development Initiative, Synagri, et la Konrad Adenauer Stiftung.

Focus sur une agriculture durable, résiliente et inclusive. Penser long terme : c'est l'idée principale véhiculée lors de la table ronde par l'ensemble des intervenants et des participants.

Quelle est notre vision ? C'est bien la question centrale, primordiale, et essentielle que toutes les parties prenantes ont soulevée lors de cette table ronde !

Hichem Ben Ahmed, Négociateur en Chef de l'ALECA pour la Tunisie, informe qu'un nouveau round sera lancé au cours du mois, d'avril. "Nous avons commencé des études sectorielles, notamment concernant le rapprochement des réglementations SPS sur la filière lait et orange". Une nouvelle approche de la production agricole serait en marche dont l'objectif serait d'arriver à une agriculture résiliente, inclusive, et orientée sur les défis du changement climatique.

Participation du Pôle de compétitivité de Bizerte à l'atelier de l'ISPAB : Bizerte vers une croissance bleue »



Dans le cadre des journées scientifiques organisées par l'ISPAB (Institut Supérieur de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte) et sous le patronage de Monsieur le gouverneur de Bizerte, le pôle de compétitivité de Bizerte a participé aux travaux de workshop sous le thème : Bizerte vers une croissance Bleue » et ce le 28 mars 2018 au siège de l'ISPAB. La présence était hétérogène : des professionnels du secteur de la mer, des institutionnels, des structures d'appui au secteur ainsi que des étudiants ont pris part aux travaux de la journée.

La journée était à caractère informative et de sensibilisation à la thématique de l'importance de l'économie bleue dans la région de Bizerte. Cette dernière est dotée d'un potentiel aquacole et marin important, ainsi qu'un cadre environnemental et écologie propice pour une meilleure croissance de son économie bleue.

Le Pôle de compétitivité de Bizerte, un partenaire de « Olive Innovations » : un nouveau projet Tuniso_Canadien



Le 03 Avril 2018, il a eu signature d'une convention d'hébergement d'un projet Tuniso-Canadien " Olive Innovations " qui a pour objectif la conception, le développement et la fabrication de solutions biotechnologiques hautement innovantes visant le traitement de troubles de stress, de diabète, d'hypertension et de nutrition personnalisée.

Dans ce cadre, une conférence de presse est organisée le 04 Avril 2018 à l'Ambassade de Canada en Tunisie pour annoncer ce projet ainsi que le partenariat qui a été conclu entre la Société Canadienne, Khloros Innovations, qui commercialise les chewing-gums fonctionnels Chewpod, et le laboratoire pharmaceutique tunisien Medi-Pharm SADEP.

Formation Dale Carnegie : leadership

Pendant 3 jours, 9, 10 et 11 avril 2018, Mme. Samia GHARBI a suivi une formation sous le thème « Leadership et communication ». La formation DALE CARNEGIE est une formation-action qui traite les outils d'améliorer le profil leader au sein d'un groupe.

Formation des formateurs en Business Design Thinking

Le 18 et 19 avril, à Hammamet, Mme. Samia GHARBI a suivi une formation sur un outil innovant de management de projet, appelé Business Design Thinking (BDT). La formation a été prise en charge par la GIZ. Une experte en BDT a animé l'atelier en présence de 15 directeurs de 4 C en Tunisie.

Co-animation des étudiants de l'ISET Bizerte

Suite à la formation en Business Design Thinking (BDT) en avril, Mme. Samia GHARBI a été appelée à co-animer un atelier de 3 jours sur la technique de BDT au profit de 30 étudiants de l'ISET, porteurs de projets. La co-animation a été assurée avec la directrice de 4C Iset Bizerte tout en restant supervisé par un expert français.



Le Pôle participe aux inaugurations de 4C Faculté des Sciences de Bizerte et du 4 C de l'Institut de Mateur



Le Centre de Carrières et de Certification des Compétences (4C-FS Bizerte) de la Faculté des Sciences de Bizerte a démarré ses activités avec l'appui du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, l'Université de Carthage et leurs partenaires. Une journée Kick Off, a été organisée le 14/03/18 officialisant le lancement du 4C. Le 4C est un outil pour renforcer l'employabilité des étudiants et jeunes "fraîchement" diplômés.

A cette occasion Mme. Samia GHARBI a participé à cette inauguration en présentant une communication orale sur le rôle du Pôle dans le rapprochement de l'étudiant à l'entreprise.



Participation à la journée d'inauguration du 4C Mateur



L'Ecole Supérieure d'Agriculture de Mateur (ESAM) a organisé une journée d'inauguration de son Centre de Carrière et de Certification des Compétence (4C) le 02 mai 2018. Il y a eu 250 participants regroupant des étudiants, des diplômés, des enseignants, des administrateurs et des professionnels. La journée a débuté par les mots de bienvenus de messieurs Gouider TIBAOUI, Directeur de l'ESAM ; Hichem BEN SALEM, Directeur Coopération à l'IRESA et Walid BARHOUMI, Directeur 4C de l'Université de Carthage. Ensuite une présentation du 4C Mateur été assurée par M. Moncef HAMMAMI, Directeur du 4C Mateur.

Par la suite, M. Walid BARHOUMI, Directeur 4C de l'Université de Carthage a présenté le concept du 4C, sa vision et ses missions. Mme. Amira BEN MOSBAH, Chef de Service Développement Technologique au Pôle de Compétitivité de Bizerte a présenté l'enjeu de la coopération Entreprise-Université. Puis des présentations sur le Rôle des structures d'appui faites respectivement par M. Moez GUERFALLI, Responsable du Centres d'Affaires de Bizerte ; M. Habib CHOUGUI, de l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles et M. Riadh MEJRI, Directeur de la Banque Tunisienne de Solidarité. Plusieurs acteurs socio-économiques ont fait un témoignage lors de cette journée, Poulina Group Holding ; Natilait; Groupement des éleveurs de la race Tarentaise.....

Programme d'Appui à la Formation et l'Insertion Professionnelle : Choix du bureau d'expertise pour l'étude des besoins du nouveau centre de la formation professionnelle en IAA à Bizerte.



Le 11 mai 2018, une réunion s'est tenue au sein du ministère de la formation professionnelle et de l'emploi en présence des membres du comité technique désignée pour suivre le projet de création du nouveau centre IAA à Bizerte. L'objectif de la réunion était la finalisation de dépouillement financier des bureaux qui ont candidaté pour offrir leur expertise.

Le Pôle de compétitivité de Bizerte en partenariat avec les 4 C ISET Bizerte et 4C ISet Zaghouan : Organisation d'un atelier régional sur « Le 4C au service de l'entreprise agro-alimentaire »



Pour rappel, la mission du programme IDEE s'aligne parfaitement avec les activités du Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche et du Ministère de l'Industrie et a pour objectif de développer et de renforcer les capacités des conseillers 4C avec l'implication des coordinateurs des technopoles dans le processus d'accompagnement. En effet, les conseillers 4C ont un rôle clé à jouer dans l'articulation entre le secteur de l'enseignement supérieur et celui de l'économie.

A cet effet, le pôle de compétitivité de Bizerte, partenaire de l'ISET Bizerte a participé à deux ateliers stratégiques – un premier atelier stratégique a eu lieu à **Sidi Bou Saïd en avril 2017**. Le deuxième atelier a eu lieu à **Hammamet en décembre 2017**, au cours duquel les conseillers 4C et les responsables de l'interfaçage au niveau des technopoles pour l'insertion des jeunes diplômés ont travaillé ensemble sur leurs missions, visions et axes stratégiques en intégrant au processus les nouveaux 4C et en initiant la planification des activités.

C'est dans ce sens que le pôle de compétitivité de Bizerte a co-organisé avec le 4 C Iset Bizerte et 4C Iset Zaghouan, un atelier sur « Le 4C au service de l'entreprise agro-alimentaire » et ce le 28 février 2018 à Andalucia Beach. L'ouverture de l'atelier a été assurée par M Nourreddine AGREBI, Directeur Général de Technopôle Agroalimentaire. Le rôle du Pôle de Compétitivité de Bizerte dans la relation université-entreprise a été présenté par Mme. Samia Gharbi. Les objectifs de cet atelier étaient de présenter les 4C et leur positionnement dans l'écosystème économique, Identifier les champs de partenariat entre 4C et l'écosystème, favoriser l'échange avec les acteurs socio-économiques de la région et enfin élaborer une feuille de route grâce à un travail de groupe participatif.



Lancement de projet IRADA et démarrage de la réunion de la première plateforme de dialogue Public-Privé

Le projet IRADA a été lancé le 24 avril 2018 à Bizerte. Suite à une réunion de présentation du projet aux acteurs institutionnels, économiques et professionnels de la région de Bizerte. Le planning des prochaines actions ont été exposées. Une première plateforme de dialogue de projet IRADA s'est réunie le 10 mai afin de débattre les priorités de la région de Bizerte pour booster le développement régional. Des focus groupes se sont formés pour aider au montage des projets. Le Pôle de Compétitivité de Bizerte est désigné à la tête du focus groupe agri-agroalimentaire.



Atelier d'échanges sur le secteur lait en Tunisie, au Maroc, au Liban et en Europe



Dans le cadre du projet ENPARD Tunisie, l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (IAMM) a organisé, un atelier de travail sur le secteur lait en Tunisie, au Maroc, au Liban et en Europe le 27 mars 2018 à Tunis. Un cadre du Pôle de Compétitivité de Bizerte a participé aux travaux dudit atelier.

M. Riadh LOUHICHI, Sous-Directeur promotion de la qualité au Groupement Interprofessionnel de Viande Rouge et du Lait (GIVLait) a présenté la filière laitière en Tunisie.

Le secteur laitier en Tunisie contribue à 11% de la production agricole, 25% de la production animale, 7% de l'industrie agroalimentaire et 40% des jours de travail du secteur agricole. En effet, on a 11 unités de production de lait UHT (4.2 millions l/j); 09 unités de production de yaourt (750 milles l/j); 02 unités de production de lait en poudre (220 milles l/j); 25 unités de production de fromage (450 milles l/j).

M. Salim MAALOUF, Ingénieur Agronome au Ministère de l'agriculture, Liban a présenté la filière lait libanaise, la production animale constitue 30% de la production agricole, le secteur laitier contribue de 19% par rapport à la production animale. La production laitière est de 205 milles tonnes par an. M. Jean Pierre Rolland, chargé de projets au CIHEAM/IAMM a présenté la filière laitière au Maroc. Elle contribue à 5% du PIBA et 9% de la production agro-alimentaire en 2015 ; 470 000 emplois permanents en 2016 avec une participation à la sécurité alimentaire (96% de couverture). M. Gérard You, responsable du service Economie des filières, IDELE, France a présenté la filière lait française & Européenne et le marché du lait européen. En Europe d'importants investissements ont été réalisés avant 2015 pour transformer l'afflux de lait, 6,4 milliards € investis entre 2012 et 2014.

Séminaire sur les programmes nationaux de recherche vers une recherche compétitive au service du développement socio-économique



La Direction Générale de la Recherche Scientifique au Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique en collaboration avec l'Agence Nationale de la Promotion de la Recherche Scientifique, a organisé un séminaire sur les programmes nationaux de recherche » vers une recherche compétitive au service du développement socio-économique », le 08 Mai 2018 à la Cité des Sciences de Tunis.

L'ouverture officielle été assurée par M. Slim KHALBOUS, Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique. Le Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique (MESRS) a financé 80 projets de recherche scientifique au titre de l'année 2018, et ce dans le cadre du Programme d'Encouragement des Jeunes Chercheurs (PEJC) qu'il a récemment lancé. M. Abdelmajid Ben Amara, Directeur Général de la recherche scientifique au MESRS a précisé que le Comité de recherche scientifique a choisi 80 projets de recherche scientifique pour cette année sur un total de 235 projets présentés. Chaque chercheur bénéficiera durant deux ans d'un financement estimé à 20 mille dinars, après une vérification de l'état d'avancement de son projet. Le programme d'encouragement des jeunes chercheurs est destiné essentiellement aux enseignants-chercheurs de l'enseignement supérieur âgés de moins de 42 ans, a précisé, pour sa part, Mme. Salma Toumi, de la Direction Générale des recherches scientifiques au MESRS.

Le secrétaire d'Etat chargé de la Recherche scientifique au MESRS, Khalil Amiri, a souligné de son côté que son département met à la disposition des chercheurs un programme de projets de recherche fédérée, lancé depuis 2012, et permettant le financement des projets de recherche, d'une durée de 4 ans, entre les structures de recherche nationale, d'une part, et une société industrielle, d'autre part. 20 projets de ce genre ont été réalisés jusqu'à ce jour et 22 autres sont en cours. Deux cadres du Pôle de Compétitivité de Bizerte ont participé à ce séminaire.

PAMPAT : Participation du Pôle à un atelier sur les pistes d'amélioration technique des produits de terroir.



Suite à la réussite de la première édition du concours tunisien des produits de terroir, le projet PAMPAT se propose d'appuyer le comité de pilotage du concours à préparer de façon participative un programme promotionnel national des produits médaillés et des produits du terroir d'une façon générale, tout en intégrant un maximum de structures publiques et privées dans cette démarche d'envergure nationale. A cet effet, 4 focus groupe thématiques ont été conduits pour définir ce plan promotionnel : le premier pour un appui à la commercialisation des produits du terroir médaillés, le second pour la promotion de l'agrotourisme et la gastronomie autour des produits du terroir médaillés, le troisième pour la promotion et la communication autour des produits de terroir médaillés et le quatrième atelier sur les pistes d'amélioration technique des produits du terroir médaillés tenue le 04 Avril 2018 à Tunis.

En effet, la première édition du concours a été organisée les 29 et 30 Novembre 2017 à la Cité des Sciences de Tunis. Au cours de ces deux jours 236 produits répartis sur 5 catégories ont été dégustés par 99 dégustateurs (consommateurs, spécialistes et producteurs). Le 8 décembre 2017 une cérémonie présidée par le Ministre de l'agriculture a récompensé 76 produits (29 médailles d'or, 22 médailles d'argent, 25 médailles de bronze et 4 prix d'excellence).

Lancement du plan national de promotion des produits du terroir médaillés

Suite à la 1^{ère} édition du Concours Tunisien des Produits de Terroir, le 11 avril 2018 s'est tenu le séminaire de lancement du plan promotionnel national des produits médaillés à la Cité des Sciences de Tunis. Le plan de promotion vise à mettre en valeur les 76 produits de terroir provenant de toute la Tunisie, qui ont remporté des médailles lors du Concours Tunisien des Produits du Terroir en décembre 2017. Des actions d'appui aux produits médaillés qui concernent les volets se rattachant à la qualité générique, la traçabilité et l'étiquetage ainsi qu'aux volets de promotion, communication, commercialisation, agrotourisme et gastronomie ont été présentées. A cette occasion, l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA), a signé des conventions cadres avec les représentants des enseignes CARREFOUR et GEANT ainsi qu'avec l'épicerie fine «ZOHRA LA VITRINE DU TERROIR» pour promouvoir les produits médaillés au Concours Tunisien des Produits du Terroir. Deux cadres du Pôle de compétitivité de Bizerte ont pris part à ce séminaire.



Coopération Italienne : Atelier de travail sur les 3 axes Promotion, Services et Innovation

Afin d'améliorer l'ensemble de ses prestations le pôle de Compétitivité de Bizerte a reçu du 26 au 28 février au pôle de compétitivité de Bizerte, les experts mandatés à cet effet par le Ministère de l'Industrie dans le cadre du projet de Coopération Tuniso-Italien lancé en septembre 2016. Cette mission vise à l'accompagnement et le monitoring du pôle dans la mise en place d'une structure de services aux entreprises, capable d'élaborer, organiser et gérer un plan de services à haute valeur ajoutée pour l'innovation et la compétitivité et ceci suite à un coaching collectif avec les autres pôles (Monastir, Sousse et Gabès) sur l'élaboration du « tableau de bord ». Ce travail a été effectué avec la participation de l'expert sectoriel en agroalimentaire et de communication en qualité d'auditeurs pour permettre l'intégration des résultats dans les actions de leurs axes. Aussi, un plan de communication pour la promotion du pôle en Italie a été discuté.

Le Pôle participe au Forum 4E «ESIAT-Entreprise-Etudiant-Emploi» de l'ESIAT

Ce Forum, organisé par l'ESIAT en collaboration avec la Pépinière d'Entreprise Agricoles (Food Tech) et les clubs (Enactus ESIAT, ESIAT Junior et ESIAT Events) vise à faciliter l'insertion des diplômés dans la vie professionnelle et de les rendre directement opérationnels.

Après l'accueil et le mot de Bienvenue assuré par Mme. Nabih Bouzouita, Directrice de l'ESIAT, la journée s'est entamée par une allocution de M. BOUBAKER KARRAY, Chef de cabinet du Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche suivi de M. Elyes Hamza, Président de l'Institution de la Recherche et de l'Enseignement Supérieur Agricoles (IRESA), de M. BADI KLIFI, le Directeur Général du Groupement des Industries Alimentaires de Conserves Alimentaires (GICA), de M. ABDERRAHMANE CHAFAI, le Directeur Général de l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA) et de Mme NARJESS MASLAH ELHAMMAR, la Directrice Générale du Centre Technique de l'Agro-Alimentaire (CTAA).

D'autres interventions ont été assurées par les industriels qui ont accepté de participer et sponsoriser l'événement. Ces interventions, très bénéfiques pour les étudiants, leur ont permis d'avoir une idée réelle sur le marché du travail et de se renseigner sur les stages.

Sans oublier, l'atelier animé par le coach de Développement Personnel, Mme. Yosr Bayer, pour la réussite des entretiens. Pour clôturer la journée, une visite des stands des différents sponsors de l'événement et une invitation à une dégustation de leurs produits innovants a eu lieu.



Pôle Vigilance

Les défis internes et externes qui attendent la filière des dattes en Tunisie

Une étude réalisée par l'Organisation Arabe pour le Développement Agricole (OADA) révèle que la filière des dattes en Tunisie sera confrontée, au cours de la prochaine décennie, à plusieurs défis internes, dont essentiellement un excès de production sur le marché local, outre la coïncidence de la période de collecte des dattes avec le mois de ramadan à partir de l'année 2025.



Parmi les défis externes de la filière de dattes, l'étude évoque l'autosuffisance du marché marocain qui importait la moitié de ses besoins de la Tunisie, c'est-à-dire que la Tunisie va perdre son positionnement sur ce marché qui se prépare actuellement à planter un million de plants de palmiers dans le cadre du programme "Maroc Vert", indique l'étude. Sachant que le Maroc vise à atteindre l'autosuffisance à l'horizon 2025.

La concurrence des dattes algériennes (Deglet Nour) est un autre défi auquel la Tunisie est confrontée, d'autant plus que la production algérienne de dattes a enregistré une croissance accélérée pour atteindre, en 2014, 850.000 tonnes, contre 427.000 tonnes en 1999, souligne l'étude.

Et de rappeler que les importations du marché européen a stagné

(la Tunisie occupe 37% du marché européen).

La même étude a noté que le marché indien importe 36 % de ses besoins en dattes de la Tunisie alors que la part de la Tunisie dans le marché asiatique ne dépasse pas 3%.

En outre, l'étude estime que la filière des dattes en Tunisie est confrontée à des problèmes structurels au niveau de la production: éparpillement de la propriété, production basée sur la variété Deglet Nour et le vieillissement de plus d'un million de palmiers.

L'étude évoque les problèmes de la hausse continue du coût de production et les difficultés entravant la mécanisation agricole au sein des anciennes oasis.

Il s'agit en outre de la faiblesse des ressources financières des petits agriculteurs, du taux d'encadrement, l'absence d'orientation sur le terrain et des références techniques relatives aux nouvelles technologies outre la mauvaise exploitation des ressources naturelles.

Les recommandations de l'étude

Les auteurs appellent les agriculteurs à adhérer à des coopératives de services agricoles et à adopter la mécanisation agricole afin de maîtriser le coût de production, outre la diversification des variétés précoces qui peuvent être écouler facilement sur le marché intérieur.

A rappeler que la Tunisie compte actuellement 6 millions de palmiers produisant 62% de la variété "Deglet Nour" et 38% d'autres variétés, pour production moyenne, pour la dernière décennie, de 201.000 tonnes.

L'agro-écologie : paradigme stratégique de la FAO ?

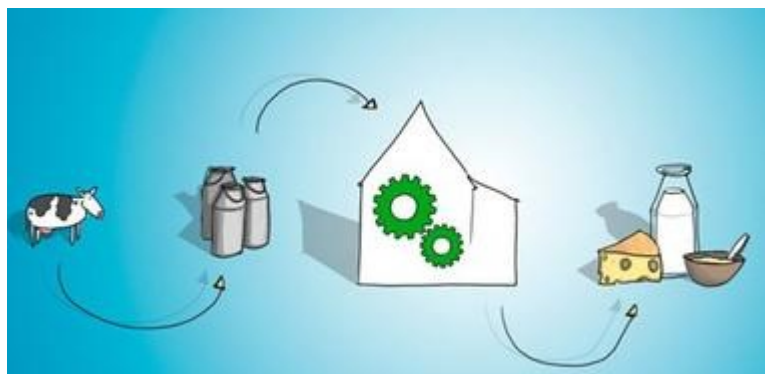


La FAO a publié récemment un état des lieux de ses initiatives en faveur de l'agro-écologie sous le titre *FAO's work on agroecology. A pathway to achieve the SDGs*. Ce document témoigne de la montée en puissance de ce sujet, comme ligne stratégique forte pour l'organisation depuis la crise alimentaire des années 2008-2009. Ce concept intégrateur permettrait ainsi de traiter de multiples enjeux simultanément : maintien de la biodiversité et des écosystèmes, sécurité alimentaire, adaptation au changement climatique et développement rural. L'agro-écologie est aussi considérée comme une réponse possible à l'Agenda 2030 du développement durable.

Le rapport présente les « dix éléments clefs de l'agro-écologie » de la FAO, qui s'inspirent des travaux fondateurs d'Altieri (1995) et de Gliessman (2015), d'une série de dialogues régionaux et multi-acteurs tenus précédemment et de travaux d'experts. Quelques études de cas illustrent les actions emblématiques de la FAO dans le domaine. Le rapport décline ensuite une série d'indicateurs sur l'agro-écologie en lien avec les 16 Objectifs du développement durable (ODD).

Source : <http://veilleagri.hautetfort.com>

Transformation durable : l'Institut Fraunhofer change la donne



L'Institut Fraunhofer Umsicht (technologies de l'environnement, de la sécurité et de l'énergie) s'est penché sur l'augmentation du rendement d'opérations classiques et sur une valorisation plus poussée des co-produits. Sont par exemple concernés les tourteaux céréaliers obtenus par pressage ou les marcs de fruits issus de la fabrication des jus, qui contiennent encore des ingrédients à valeur ajoutée. Afin de récupérer ces substances inutilisées comme les protéines, l'Institut Umsicht a développé toute une gamme de procédés.

« Nous pouvons par exemple utiliser une presse innovante pour récupérer une plus grande quantité de liquide riche en protéines », illustre le chercheur Christoph Glasner. Le centre propose également des équipements dédiés à la fermentation enzymatique et la « désintégration » haute pression.

Le salon Anuga FoodTec a été l'occasion de mettre en avant un système inédit de perturbation des cellules par ultrasons. La nouveauté réside dans sa conception brevetée qui permet d'atteindre de hautes classes de puissance et d'amplitude d'oscillation. Davantage d'énergie est apportée au produit comparativement aux solutions classiques. Sous l'effet d'une fréquence de l'ordre de 80 000 Hz, il se crée des effets de cavitations qui entraînent l'explosion des cellules. Ce qui améliore le taux de récupération des constituants résiduels. L'institut est en train de développer des solutions d'optimisation dans plusieurs domaines agroalimentaires. On peut par exemple penser à la vinification, à la brasserie, aux boissons au soja etc.

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

Dulcesol imagine une pâte de micro-algue pour la panification



Juan y Juan Industrial, filiale du groupe espagnol de boulangerie Ducesol, a déposé un brevet sur une pâte contenant 10 à 20 % de chlorelle fraîche, utilisable pour la panification ou la confiserie. Dotée d'un taux d'humidité de 83%, elle se mélange plus facilement à la pâte qu'une poudre. De plus, elle n'impacte pas négativement la capacité de fermentation. Cette pâte verte désodorisée peut également être décolorée pour fabriquer des produits panifiés plus classiques. L'ingrédient conserve les propriétés nutritionnelles de la micro-algue. Comme il n'a pas été lyophilisé, il conserve plus de micronutriments et son process d'extraction est moins onéreux. La souche de chlorelle choisie a un effet positif sur le système immunitaire.

Brevet EP3243520 publié le 15 novembre 2017

Source : Process Alimentaires, Mars 2018, N°1356

« Too Good To Go », l'appli anti-gaspi



Too Good To Go, littéralement trop bon pour être jeté, est une appli qui commence à prendre de plus en plus d'ampleur sur Lyon. L'appli met en lien les commerçants qui proposent des paniers d'invendus. Et cela pour le tiers du prix habituel. Ça te permet ainsi de te procurer de la nourriture pour pas cher. Et aussi de peser un peu plus dans la balance en faveur de notre chère planète bleue. Et tout le monde est content. Le professionnel peut ainsi vendre de la marchandise qui lui serait restée sur les bras.

Source : <https://lyon.citycrunch.fr/on-a-teste-too-good-to-go-lappli-anti-gaspi/2018/05/14/>

La bioconversion des déchets agroalimentaires par les insectes

Un groupe de recherche de l'Université Laval voit dans les insectes une occasion de s'attaquer au gaspillage alimentaire tout en réduisant l'empreinte écologique des grandes productions animales. Le « surcyclage par la production de larves d'insectes » est une opportunité réelle pour valoriser au mieux toutes sortes de matières organiques de façon durable et écologique. Avantages Un taux de conversion élevé, de faibles émissions en gaz à effet de serre et de petites superficies d'élevage sont autant d'avantages qui confèrent à cette filière une empreinte écologique minimale. Les produits et marchés sont variés : protéines, huile, compost et autres extraits (chitine, enzymes, antibiotiques). La production d'insectes de bonne qualité et sains pour le bétail est simple, peu coûteuse et respectueuse de l'environnement. L'idée de produire des insectes de façon industrielle est encore originale. Malgré tout, on voit apparaître des productions d'insectes un peu partout sur la planète.

Au Québec, quelques compagnies qui proposent des produits d'insectes élevés sur des sous-produits maraîchers sont en émergence. Reste à s'assurer que l'ensemble des facteurs pouvant affecter la qualité nutritive des produits d'insectes sera pris en compte (substrats, choix des espèces, modèles industriels proposés, prix, volume, recevabilité, etc.). L'industrie devra également répondre à de nombreuses questions et cadres économiques, sociaux et législatifs qui restent à être explorés et mériteront une action concertée entre industriels, instituts de recherche et développement et gouvernements.

Source : <https://www.laterre.ca/du-secteur/formation/bioconversion-dechets-agroalimentaires-insectes.php>

Tester le goût des consommateurs avant la mise en marché d'un produit

Afin d'éviter qu'un produit alimentaire soit abandonné par les consommateurs après six mois, une jeune entreprise québécoise sonde les goûts des consommateurs avant même sa fabrication, réduisant les échecs de mise en marché. Après quatre ans d'existence, la plateforme Inbe aide plus d'une quarantaine d'entreprises québécoises, orientées vers l'international, à faire les bons choix le plus tôt possible.

«Pourquoi attendre un an et investir plusieurs dizaines, voire des centaines de milliers de dollars dans la conception d'un produit pour l'amener sous forme de prototype à un focus group, quand on est capable d'obtenir l'avis de centaines de personnes en deux jours?» affirme Éric Cappannelli, cofondateur et directeur des technologies de l'information chez Inbe.

En fait, près de 80 % des produits agroalimentaires sont retirés du marché six mois après leur lancement. On peut se poser des questions. Aujourd'hui, les clients œuvrant dans l'agroalimentaire représentent la principale source de croissance de l'entreprise. En novembre dernier, Inbe a lancé le projet pilote Goûteur à domicile qui a permis à 220 consommateurs de recevoir une boîte contenant divers produits alimentaires puis de s'exprimer sur le goût et la présentation des aliments en utilisant la plateforme de l'entreprise. Depuis ce temps, plusieurs entreprises ont eu recours à ce service. La base de données d'Inbe, qui s'adresse à différents secteurs, renferme près de 7000 personnes prêtes à émettre leurs opinions contre rémunération.

Source : <http://www.tvanouvelles.ca/2018/05/21/tester-le-gout-des-consommateurs-avant-la-mise-en-marche-dun-produit-1>

Le Canadien Agropur innove avec des billes lactières à snacker



Croquer du yaourt ! C'est désormais possible au Canada avec les bouchées croquantes « iögo proteine ». Pour la société Ultima, filiale du groupe coopératif laitier Agropur, il s'agit de l'aboutissement de deux années de recherche. « Réinventer l'expérience laitière est l'une des priorités de notre organisation. Nous avons une idée et nous avons besoin d'une technologie unique pour la transformer en opportunité », déclare Martin Parent, directeur général, secteur yogourt chez Agropur. En septembre 2017, Process Alimentaire se faisait déjà l'écho du projet mené avec la société canadienne Enwave. La technologie REV (pour Radiant

Energy Vacuum) qu'elle a développée consiste en une déshydratation maîtrisée, combinant vide et micro-ondes. Les composants sensibles à la chaleur ou à l'oxydation sont préservés. Les produits qui en découlent peuvent être croustillants ou moelleux, avec des taux potentiellement élevés de probiotiques. Les applications se multiplient, dans le secteur laitier mais aussi pour l'élaboration de produits végétaux à grignoter. Même l'US Army s'y est intéressée.

Des bouchées riches en protéines

« Agropur est la première entreprise à utiliser ce processus pour déshydrater du yogourt et conserver ses bienfaits. Il n'existe pas de produits similaires sur le marché, ici ou ailleurs », poursuit le dirigeant. Au cours des prochaines semaines, les snacks « iögo proteine » seront lancés sur deux marchés test au Canada, dans les régions de Québec et de l'Alberta. Prévu pour une consommation « sur le pouce », le produit sera proposé en emballage de 35 g avec les saveurs suivantes : crème sure et oignon vert, cheddar, caramel salé et barbecue fumé au bois de pommier. Dernier avantage mis en avant par Agropur, la composition nutritionnelle. Une portion de 35 g de bouchées contient 10 g de protéines.

Le groupe coopératif laitier Agropur a été fondé en 1938. Il regroupe 3 290 producteurs laitiers et dispose de 39 usines en Amérique du Nord. Son chiffre d'affaires a atteint 6,4 milliards de dollars (environ 4,2 milliards d'euros).

<http://www.processalimentaire.com>

News des partenaires

L'APII lance la 3^{ème} édition du concours national de l'innovation



L'Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation (APII), lance la troisième édition du Concours National de l'Innovation (2018) sur le thème « Innover... Inspirer l'excellence ». Selon un communiqué relayé par l'Agence TAP, ce concours est destiné aux Entreprises industrielles et prestataires de services liés à l'industrie ; aux établissements universitaires, centres, laboratoires, unités de recherche (publics ou privés) ; aux start-up ; et aux innovateurs indépendants.

« La promotion du concours se fera essentiellement à travers des ateliers de sensibilisation qui auront lieu au niveau des 24 gouvernorats durant le mois d'avril 2018. Un jury procédera à l'évaluation des dossiers des participants et à la sélection des projets à primer à l'échelle nationale ». a été lancée par sous l'égide du Ministère de l'Industrie et des PME, en partenariat avec le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique et en collaboration avec les organisations professionnelles concernées,

Les candidats souhaitant participer au concours peuvent déposer leur dossier en ligne sur le site : www.concoursinnovation.tn

Source : www.apii.nat.tn

INNORPI : Programme de formation 2018



Depuis plus de 25 ans L'INNORPI forme chaque année plusieurs centaines de cadres, met à votre disposition des formateurs et vous offre des thèmes qui répondent à vos besoins. Pour l'année 2018, l'INNORPI vous propose un programme innovant, riche en nouveaux thèmes qui répondent aux besoins des entreprises industrielles, des entreprises de services et des institutions publiques pour vous aider à être plus performants et plus efficaces.

D'autres thèmes sur le Management de la santé et sécurité au travail selon les exigences de la nouvelle norme ISO 45001 :2018 , le Management de l'Energie de la norme ISO 50001(2011) , l'Analyse de cycle de vie du produit selon la norme ISO 14044 :(2006) et ISO 14040 :(2006) ,l'Empreinte Eau selon la norme ISO 14046 : (2014) vous seront proposés au cours de l'année et ce dans le but de faire bénéficier nos clients de toute nouveauté constatée à l'échelle internationale. Outre les ateliers de formation, des séminaires et des journées d'informations seront organisés au cours de cette année.

Source : www.innorpi.tn

Deuxième Appel à propositions « PAQ-Post PFE/MFE »

Le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique lance dans le cadre du Projet de modernisation de l'Enseignement Supérieur en soutien à l'Employabilité (PromESSE-Tn),le deuxième appel à propositions du Fonds Compétitif d'Innovation « PAQ »dédié à la valorisation et à l'exploitation des résultats innovants réalisés dans le cadre des projets et mémoires de fin d'études (PFE &MFE)

Dates Clés à retenir :

Pour les diplômés 2016, 2017 et juin 2018

- Date limite de soumission des Notes conceptuelles : le 16 Juillet 2018
- Date limite de soumission des propositions complètes : le 7 septembre 2018

Pour les diplômés de Septembre 2018

- Date limite de soumission des Notes conceptuelles : le 16 Octobre 2018
- Date limite de soumission des propositions complètes : le 26 Novembre 2018

Appel à propositions : PAQ –PAS : Pré-Amorçage et essaimage Scientifique



Le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique lance un nouveau programme dans le cadre du Projet de modernisation de l'Enseignement Supérieur en soutien à l'Employabilité (PromESSE-Tn) dédié à la valorisation et à l'exploitation des résultats innovants issus des structures de recherche.

Cet appel à propositions vise (i) la promotion du transfert des connaissances et des technologies des milieux universitaires vers le monde professionnel et (ii) l'appui à la création et au fonctionnement des Spin-Offs. Il s'agit de mettre à la disposition des porteurs de projets innovants (sur une base compétitive et dans le cadre de la valorisation des résultats de leur recherche) des fonds pour le pré-amorçage de leurs propres entreprises innovantes et la création d'emplois qualifiés. Ce mécanisme devrait également dynamiser l'écosystème de la valorisation des résultats de la recherche au sein des établissements d'enseignement supérieur et de recherche.

Le PAQ-PAS « Pré-Amorçage et essaimage Scientifique » s'adresse aux jeunes diplômés (ingénieurs ou titulaires de mastères), aux jeunes chercheurs inscrits en thèse de doctorat et aux post-doctorants. Les candidats, leurs encadreurs, et les structures de leur affiliation sont invités à proposer un plan cohérent et réaliste d'exécution démontrant un lien direct entre les financements sollicités et la réalisation des résultats escomptés conduisant à la création et au développement de Spin-off.

Source : <http://www.mes.tn>

Séminaire de lancement du dispositif Mobidoc – Session 2018.



**Projet financé par
l'Union Européenne**

Dans le cadre du programme d'appui à l'Education, la MOBilité, la Recherche et l'Innovation (EMORI), financé par l'Union européenne, l'Agence Nationale de la Promotion de la Recherche scientifique (ANPR) a organisé, sous le patronage du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique et de la Délégation de l'Union européenne en Tunisie, Tunisie, le séminaire du lancement – session 2018 du dispositif MOBIDOC, le 04 mai 2018 au siège de l'Institut Arabe des Chefs d'Entreprises aux Berges du Lac 1.

Le MOBIDOC est un dispositif de mobilité (MOBI) pour les doctorants et post-doctorants (DOC) afin de réaliser des travaux de recherche appliquée dans le milieu socioéconomique selon deux modèles : MOBIDOC Doctorant et MOBIDOC Post-Doc. Les doctorants et docteurs bénéficient d'une allocation payée : (80% par l'ANPR et 20% par l'Organisme Bénéficiaire). Pour la nouvelle session : l'allocation pour un doctorant est de l'ordre de 1000 dinars brut/mois pour une durée maximale de 36 mois. et pour un post-doctorant, elle est de l'ordre de 1200 dinars brut/mois pour une durée maximale de 24 mois (période reconductible 12 mois). Selon M. Chedly Abdelli, dans le cadre d'EMORI, 74 projets Post-doc seront octroyés avec une enveloppe de 2.116540,712 Dt les appels seront ouverts en mai-Juin. Dans le cadre du projet de modernisation de l'Enseignement supérieur en Soutien à l'Employabilité (PROMESSE), le budget alloué pour la mobilité est de 1.124.000 Dt avec 21 projets doctorants et 12 post-doc.

L'ÉVALUATION SENSORIELLE AVEC TERRALIA'SENSO !



Industriels de l'agroalimentaire, fabricants de cosmétiques, de lunettes ou de produits pour animaux... Tous recherchent l'avis des consommateurs !

Après une étude de marché, chaque produit passe par une phase de tests avant la vente. Parfois, il s'agit de comparer son produit avec le produit du concurrent

« Top of Mind », de tester le changement d'un ingrédient, ou tout simplement de tester un nouveau produit, une innovation, un emballage, une nouvelle utilisation du produit...

Avec plusieurs milliers de consommateurs volontaires & gourmands, une équipe dynamique & à l'écoute et son large réseau de partenaires, Terralia'Senso répond parfaitement à ces nouveaux besoins.

Situé à Avignon, il accueille un espace dégustation de 18 cabines individuelles, un espace culinaire pour mettre en action, observer et faire réagir le consommateur lors de la préparation de produits, l'utilisation d'emballages, d'équipements électroménagers, un espace pour les études qualitatives, focus-groups ou entretiens individuels, des séances de groupe de panels experts, deux grandes cuisines équipées en matériels amovibles pour s'adapter à la préparation de tous types de produits et enfin, de larges espaces de stockage en froid positif, négatif ou ambiant.

Source : <https://www.pole-terralia.com/fr/actualites>

Chaînes de Valeurs Agricoles BNA-VITALAIT : 4 500 agriculteurs financés.



Dans le cadre de la concrétisation de son plan d'actions pour le développement des Chaînes de Valeurs Agricoles dans la filière laitière, la BNA a conclu sa troisième convention tripartite avec la Centrale Laitière de Mahdia (CLM – VITALAIT) en ce début d'année. En effet, le bilan est très positif avec un total investissement d'un millions de dinars couvrant les besoins de près de 4500 petits agriculteurs.

Les conventions ont été signées en mars 2016, octobre 2017 et janvier 2018, avec plusieurs Sociétés Mutuelles de Services Agricoles (SMSA) opérant dans la

filière laitière de la zone dont nous citons principalement les SMSA El Houda, Essaada (Teboulba), Ennajeh (Ouled Chamakh), El Faouz (Chorbane), Ennejma (El Jem), Elizdihar (Hbira).....

Cette convention tripartite entre dans le cadre d'un programme de soutien aux éleveurs de vaches laitières des gouvernorats de Mahdia et de Monastir, visant le développement et l'amélioration des conditions d'élevage, l'augmentation de la productivité et la préservation de la qualité de lait. L'originalité de ce partenariat réside au fait que les principaux acteurs de la filière laitière se proposent d'apporter leurs appuis aux éleveurs de la région en vue de bénéficier auprès de la BNA de crédits d'investissement ou d'exploitation nécessaires à leurs activités d'élevage bovin laitier.

Le financement apporté par la BNA aux éleveurs éligibles, à des conditions avantageuses, porte sur l'acquisition de génisses pleines et de matériel ainsi que l'amélioration des étables et des éventuels bâtiments annexes.

« Cette expérience de développement des Chaînes de Valeurs Agricoles et cette nouvelle approche de financement seront élargies à d'autres filières de l'activité agricole et au reste des régions de la Tunisie », déclare le Directeur Général de la BNA.

Prix National de la meilleure huile d'olive conditionnée pour la campagne 2017-2018



Le Ministère de l'Industrie, et de petites et moyennes entreprises a lancé un appel à candidature au Prix National de la meilleure huile d'olive conditionnée pour la campagne 2017-2018. L'organisation et la gestion de ce concours ont été confiées au Centre Technique de l'Agro Alimentaire.

Ce prix est attribué aux entreprises opérant dans le domaine de la production ou de l'exportation de l'huile d'olive conditionnée qui se sont distinguées par la production et le conditionnement de la meilleure huile d'olive vierge extra pour la campagne 2017-2018.

Organisé pour la première fois en Tunisie en 2008, pour la deuxième fois en 2011, pour la troisième fois en 2014 et pour la quatrième fois en 2017 pour la campagne 2017-2018, le concours vise d'une part la reconnaissance et la valorisation des efforts des entreprises performantes en matière de respect des bonnes pratiques de trituration et conditionnement de l'huile d'olive vierge extra et d'autre part offre une opportunité de positionnement de ces produits sur le plan qualité de l'huile d'olive et esthétique des emballages.

Le choix des lauréats se fait parmi les candidats présentant la meilleure huile d'olive vierge extra (avec fruité forte ou fruité moyenne) conditionnée, sur la base de critères objectifs et d'une évaluation organoleptique des huiles ainsi qu'une évaluation techniques et esthétique des emballages, outre le respect de la réglementation en vigueur régissant le secteur oléicole. A cet égard, le CTAA a mis en place un panel de dégustateurs ONH et CTAA, le lundi 2 Avril 2018, dans ses laboratoires pour une journée de dégustation et classement préférentiel des huiles en compétition.

New Frontiers in Food : projet européen pour accompagner les PME à l'international



Dans le cadre du programme européen COSME* (Competitiveness of Enterprises and Small and Medium-sized Enterprises), et suite au succès d'un premier programme d'accompagnement proposé en 2016-2017, Vitagora et 4 clusters européens partenaires (Food Valley (Pays-Bas), Valorial (France), Wagraalim (Belgique) et Clusaga (Espagne)) poursuivent leur engagement en faveur du développement international des PME agroalimentaires.

Ce second programme, proposé sur la période 2018-2019, va permettre aux PME membres de ces clusters d'accélérer leur internationalisation grâce des actions concrètes et des recherches de partenariats internationaux. Intitulé « New Frontiers in Food Fast Forward », il fait suite à « New Frontiers in Food » (2016-2017) dont l'objectif était de définir une stratégie commune à l'ensemble des clusters partenaires.

Les actions de « New Frontiers in Food Fast Forward » sont orientées spécifiquement sur trois chaînes de valeur représentant un fort potentiel de croissance à l'international :

1. Le marché de l'alimentation connectée
2. Le marché de l'alimentation fonctionnelle et des ingrédients santé
3. Le marché des produits alimentaires transformés

En parallèle, quatre marchés internationaux ont été retenus par le consortium : le Canada, les Etats-Unis, la Chine et le Brésil. Tout un panel de services variés et concrets sera proposé aux PME souhaitant bénéficier de ce programme d'accompagnement : diagnostic d'internationalisation, aide à la définition des besoins et objectifs, recherche de partenaires, mise en relation avec les services complémentaires (juridique, réglementaire, logistique), missions internationales, événements européens, chèques services (« vouchers »), etc.

Salons :

Salon	Lieu	Date
WORLD PROCESSING TOMATO CONGRESS <i>Congrès mondial de la tomate, de ses procédé et acteurs</i>	Athènes (Grèce) > Athènes	11.06 - 15.06 2018
AFRICA'S BIG SEVEN <i>Salon international de l'agro-alimentaire et du commerce des biens alimentaires</i>	Johannesburg (Afrique du Sud) > Gallagher Convention Centre	24.06 - 26.06 2018
AVIANA AFRICA - KENYA <i>Salon international de l'industrie de la volaille et de l'élevage en Afrique</i>	Nairobi (Kenya) > The Sarit Centre	12.07 - 13.07 2018
FEDOBA <i>Salon professionnel du chocolat et de la confiserie</i>	Bruxelles (Belgique) > Brussels Kart	02.09 - 04.09 2018
FOOD & DRINK TECHNOLOGY (FDT) AFRICA <i>Salon professionnel des procédés de fabrication, du conditionnement, de l'emballage et de la logistique en liens avec l'industrie agro-alimentaire</i>	Johannesburg (Afrique du Sud) > Gallagher Convention Centre	04.09 - 06.09 2018
WORLDFOOD ISTANBUL <i>Salon international des aliments et des procédés agro-alimentaires</i>	Istanbul (Turquie) > Istanbul Expo Center / Istanbul Fuar Merkezi / CNR Expo	05.09 - 08.09 2018
INTRAFOOD <i>Salon international des ingrédients pour l'industrie alimentaire du Benelux</i>	Courtrai (Belgique) > Kortrijk Xpo	05.09 - 06.09 2018
POTATO EUROPE <i>Salon international et congrès consacrés à la pomme de terre</i>	Hanovre (Allemagne) > Rittgerut Bockerode	12.09 - 13.09 2018
IBA <i>Salon international de la boulangerie, confiserie et snacks</i>	Munich (Allemagne) > Fairground Messe München	15.09 - 20.09 2018
SEAFEX <i>Salon des produits de la mer pour l'Afrique et le Moyen-Orient</i>	Dubaï (Émirats Arabes Unis) > Dubai World Trade Centre (Dubai Exhibition Centre)	16.09 - 18.09 2018
WORLD FOOD MOSCOW <i>Salon international de l'alimentation et des boissons</i>	Moscou (Russie) > Expocentr' Krasnaya Presnya Fairgrounds	17.09 - 20.09 2018
TECNO FIDTA <i>Salon international des technologies alimentaires. Salon professionnel des additifs et des ingrédients</i>	Buenos Aires (Argentine) > Costa Salguero Exhibition Center	18.09 - 21.09 2018
MAROCARNE & MILK <i>Salon international des filières Viandes Rouges et Lait</i>	Casablanca (Maroc) > Office des Foires et Expositions de Casablanca (OFEC)	20.09 - 22.09 2018
CFIA <i>Salon des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire</i>	Casablanca (Maroc) > Parc d'Exposition de l'Office des Changes (CICEC)	25.09 - 27.09 2018
HALAL EXPO DUBAI <i>Le grand salon de l'économie Halal au Moyen-Orient</i>	Dubaï (Émirats Arabes Unis) > Crown Plaza Dubai - Deira	01.10 - 02.10 2018