



### Les Principales Industries Agroalimentaires en Tunisie État des Lieux

#### SOMMAIRE

**LES PRINCIPALES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN TUNISIE  
ETAT DES LIEUX** P1-2

#### LA QUALITE:

☞ *La Gestion de la Qualité* P2  
☞ *Grand Prix du Président de la République pour la Promotion de la Qualité* P2-3

**L'INSTITUT NATIONAL DE NORMALISATION ET DE LA PROPRIETE INDUSTRIELLE  
INNORPI** P3

#### EVENEMENTS:

☞ *Foire de l'agroalimentaire au Maroc* P3  
☞ *L'Intelligence économique au service des entreprises agroalimentaires* P3-4  
☞ *FOROMAP : l'agroalimentaire recrute* P4  
☞ *PACKTEC : évaluation de l'alimentarité des emballages* P4

#### PCB VIGILANCE:

☞ *Mise en place de l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation* P4  
☞ *Saint-Hubert, un engagement nutritionnel validé par l'État* P4  
☞ *Nouvelle méthode de conservation alimentaire* P4

#### SALONS, FOIRES & SEMINAIRES:

☞ *En Tunisie* P5  
☞ *Dans le Monde* P5-6

**GLOSSAIRE** P6

Durant la période 1991-2006, le Secteur agroalimentaire a représenté 3,7% du PIB et 9 % de la valeur des exportations totales de la Tunisie . Il a participé en moyenne par 19 % dans la valeur ajoutée du secteur industriel tunisien et 22 % dans la valeur des investissements industriels. Ce secteur compte 993 entreprises employant plus de 10 personnes dont 132 totalement exportatrices.

#### L'Huile d'Olive :

La production d'huile d'olives constitue une activité importante (quasiment 10% de la valeur globale des IAA). En 2006, 220 mille tonnes ont été produites. La Tunisie est le 4<sup>ème</sup> producteur mondial. Les exportations d'huile d'olives est en hausse en 2006 (167,7 milles tonnes exportées ), représentent près du tiers des exportations agroalimentaires. La majorité est encore expédié en vrac et la Tunisie cherche à développer les exportations de produits conditionnés à forte valeur ajoutée.

#### Les Conserves Alimentaires :

La production de tomates concentrées s'est élevée à 77 mille tonnes en 2006 faisant de la Tunisie le 8<sup>ème</sup> producteur mondial. Elle en a exporté 37,6 mille tonnes. Quant aux autres préparations de légumes et fruits, elles ont été exportées à raison de 45,8 mille tonnes.

#### Les Produits de la Mer :

La production piscicole (pêche côtière, au lamparo, chalutière) a été de 100 mille tonnes en 2006. La congélation est la plus importante branche de l'industrie de transformation halieutique. Les produits congelés sont principalement les crustacés, à savoir, les crevettes et langoustes, les céphalopodes (poulpes et seiches). Ceux-ci sont essentiellement destinés à l'exportation. L'exportation de ces produits a été en 2006 de l'ordre de 20,3 mille tonnes.

#### Les Dérivés des Céréales :

La production de cette branche a été en 2006 de l'ordre de 2872 mille tonnes. Les principaux produits de transformation des céréales en Tunisie sont : la farine boulangère, la semoule, les pâtes alimentaires, le couscous et les aliments de bétails. Les exportations des pâtes et biscuits ont été 74,3 mille tonnes en 2006.

#### Lait et Dérivés :

La Tunisie qui compte 12 centrales laitières, a importé, en 2006, 13,5 mille tonnes du lait et dérivés et elle en a exporté pendant la même période 12,7 mille tonnes vers essentiellement la Libye et l'Algérie.

#### Les Contraintes du Secteur Agroalimentaire :

- Fluctuation des destinées à la transformation,
- Variétés destinées à la consommation en frais,
- Faible recours aux contrats de production et au paiement à la qualité des produits agricoles destinés à la transformation
- Circuit parallèle et habitude de consommation



- Faible maîtrise des circuits de distribution à l'étranger et un développement limité du partenariat dans ce cadre.

#### Perspective du développement du secteur :

Une étude sur le développement du secteur agroalimentaire dans le cadre de l'accord de partenariat Tunisie-UE, réalisée par l'API a identifié des créneaux qui peuvent représenter des opportunités d'investissements :

- Conditionnement de l'huile d'olive
- Les industries fruitières et légumières (semi-conserves d'olive de table, surgélation, lyophilisation et déshydratation

- des fruits et légumes)
- Conservation et surgélation des produits de la mer
- Les industries liées aux céréales (pâtes, semoulerie, biscuiterie, céréales pour le petit déjeuner)
- Confiserie
- Crème glacée
- Abattoirs modernes et unités de transformation de viandes rouges
- Eaux minérales, boissons rafraîchissantes
- Aliments infantiles.

## La Qualité

### La Gestion de la Qualité

Avec la mondialisation, la notion de la Qualité prend une dimension déterminante.

Il s'agit de satisfaire l'ensemble des besoins explicites et implicites des clients en se conformant en tous points à leurs exigences.

Dans le domaine alimentaire :

- ☞ Les Besoins Explicites regroupent des aspects inhérents à la conformité du produit :
  - \* Les aspects organoleptiques : goût, odeur, texture, aspect visuel
  - \* Les aspects fonctionnels : praticité de l'emballage, format, aptitude à l'emploi
  - \* Les aspects culturels : certification, casher, halal, biologique et autre...
  - \* Les aspects réglementaires : étiquetage, poids, éléments sanitaires et autres...
- ☞ Les Besoins Implicites sont plus rarement exprimés, mais ils représentent pour les clients des facteurs normalement acquis. Dans l'alimentaire, ils font référence à deux aspects en particulier :
  - \* Les aspects relatifs à l'innocuité du produit : exempt de dangers biologiques, physiques ou chimiques
  - \* Les aspects relatifs à la différenciation concurrentielle de l'entreprise : rapport qualité/prix, disponibilité, conformité des livraisons et de la facturation, qualité du service à la clientèle.

L'obtention d'un niveau de qualité acceptable et constant nécessite la mise en place d'éléments déterminés selon les objectifs stratégiques de l'entreprise et ses obligations contractuelles et réglementaires.

Avant d'entreprendre une démarche qualité, le gestionnaire doit être

**TUNISIE:**  
**À partir du 24 mars 2008**  
**La Semaine de la Qualité**

### Grand Prix du Président de la République pour la Promotion de la Qualité

Le Conseil Ministériel du 28 mars 2007 a décidé l'organisation, sous le haut patronage de Monsieur le Président de la République, d'une Semaine Nationale de la Qualité à partir du 24 mars 2008.

Au cours de cette semaine, le Grand Prix du Président de la République pour la Promotion de la Qualité sera décerné.

L'Unité de Gestion du Programme National pour la Promotion de la Qualité « UGPQ » relevant du Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME est chargée de l'organisation de ce Prix grâce à l'appui du Programme de Modernisation Industrielle « PMI ».

Un référentiel du prix tunisien de la qualité a été ainsi mis au point. Un test de ce référentiel, inspiré du référentiel Européen de la Fondation Européenne pour le Management par la Qualité « EFQM » (un modèle de management universel créé en 1988), a été fait auprès de quelques entreprises et structures de soutien pour valider sa compréhension et adéquation avec le contexte tunisien.

C'est ainsi que le principe de l'auto-évaluation, de l'évaluation sur site et celle sur dossier a été défini.

Les profils des évaluateurs internes aux entreprises ont été aussi identifiés et des sessions de formation ont été organisées.

Aussi, et pour doter l'UGPQ des moyens humains correspondants à ses ambitions, une équipe d'une vingtaine de consultants représentant les centres techniques sectoriels affectés à cette unité, a été déjà constituée.

Il s'agit de permettre à toutes les entreprises industrielles de disposer ainsi de

consultants sectoriels maîtrisant le contenu du référentiel et possédant les principes de l'auto-évaluation y compris le système de notation des candidats pour le prix.

Aussi, des séminaires de lancement de ce prix ont-ils été respectivement organisés à

Tunis, Sousse et Sfax les 13, 14 et 15 novembre 2007.  
D'autres séminaires organisés par les centres techniques sectoriels sur la promotion de la qualité dans l'entreprise en gé-

néral et sur le Grand Prix Présidentiel dans toutes les régions du pays.

## L'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle INNORPI

L'INNORPI est un établissement public à caractère non administratif, doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière.

Créé par la loi n°82-66 du 06 août 1982, il est placé sous la tutelle du Ministère chargé de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises. Il est géré par un Conseil d'Entreprise représentant les différents ministères concernés.

L'INNORPI a pour mission « d'entreprendre toutes actions concernant la normalisation, la qualité des produits et services et la protection de propriété industrielle ».

Dans ce cadre, l'Institut:

- Centralise et coordonne tous les travaux, études et enquêtes dans ces divers domaines. Il joue un rôle d'information et de formation
- Arrête, en collaboration avec les organismes concernés, le programme général d'élaboration des normes, crée les commissions techniques de normalisation, organise leurs travaux en son sein et en assure le secrétariat. L'INNORPI constitue le point d'information national sur les normes
- Certifie la conformité aux normes des produits, des services et des systèmes de management et gère les marques nationales de conformité aux normes
- Délivre les brevets d'invention, enregistre les marques de fabrique, de commerce et de services et les dessins et modèles industriels
- Reçoit et enregistre tous les actes affectant les droits de propriété industrielle
- Tient le registre central du commerce
- Représente la Tunisie auprès de l'Organisation internatio-

nale de normalisation, ISO, la Commission Electrotechnique Internationale, CEI et l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle, OMPI.

L'INNORPI est membre de différents organismes de normalisation à savoir:

- L'Organisation Internationale de Normalisation
- L'ISO

- La Commission Electrotechnique Internationale
- la CEI
- Le Codex Alimentarius relevant de la FAO/OMS
- L'Organisation Arabe de Développement Industriel et des Mines
- L'AIDMO, responsable de la normalisation à l'échelle arabe et relevant de la Ligue Arabe
- L'Organisation Africaine de Normalisation
- L'ORAN relevant de l'Union Africaine.

De même, il a conclu plusieurs accords bilatéraux de coopération ou de partenariat avec différents organismes homologues européens, arabes, africains et asiatiques.

L'INNORPI a établi des accords de partenariat avec les centres techniques sectoriels dans le domaine de l'élaboration et de l'actualisation des normes tunisiennes. Le but principal de cette coopération est de:

- ⇒ Promouvoir la qualité, selon les secteurs d'activités, par l'élaboration et l'application des normes
- ⇒ Mieux exprimer les besoins en matière de normes et de fixer les priorités, et ce à travers une collaboration plus efficaces des industriels
- ⇒ S'appuyer sur les compétences techniques et les équipements dont disposent les centres techniques sectoriels afin d'atteindre l'objectif d'un vrai partenariat avec les organismes internationaux et régionaux de normalisation.

## EVENEMENTS

### Foire de l'agroalimentaire au Maroc

Plus de 100.000 visiteurs ont été à la Semaine Internationale de l'Agroalimentaire au Maroc du 24 au 28 janvier à Casablanca .

Quelque 60 exposants ont participé à la première Semaine Internationale de l'Agroalimentaire.

Cette manifestation a été l'occasion de rencontre et de communication entre les différents intervenants du secteur de l'industrie agroalimentaire et entre ces derniers et les consommateurs, indiquent les organisateurs.

Au programme de cette semaine aménagée sur un espace de

3.000m<sup>2</sup> a figuré la présentation de nouveaux produits et des séances de démonstration et de dégustation.

Plusieurs conférences traitant de la sécurité alimentaire et de l'avenir de l'industrie agroalimentaire sont prévues également par les organisateurs.

Le Maroc, l'Egypte, la Tunisie, l'Espagne, la France, l'Italie et la Turquie ont été représentés à cette manifestation.

### L'intelligence économique au service des entreprises agroalimentaires

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Français a organisé, le 05 février 2008 à Lille, dans le cadre du pôle

d'excellence Nord-Pas de Calais, un atelier d'intelligence économique (IE) destiné aux entreprises de ce secteur. Au menu : comment les entreprises agroalimentaires peuvent-elles se protéger contre les menaces auxquelles sont de plus en plus exposées ? Parmi celles-ci il y a bien sûr le risque sanitaire, mais il faut ajouter désormais de nouveaux risques liés à la mondialisation (attaques capitalistiques, atteintes liés à la propriété intellectuelle, aux ressources humaines et à la notoriété de l'entreprise).

### **FOROMAP : L'Agroalimentaire Recrute (en France)**

Lors du forum de l'apprentissage tenu le 09 février 2008 à Brest l'IFRIA (Centre de Formation de l'Industrie Agroalimentaire en Bretagne) a fait découvrir ses filières. Ce forum a été l'occasion de présenter l'éventail complet de leurs formations : CAP en IAA, Brevets Professionnel en IAA, BTS Maintenance Industrielle, BTS Industries agroalimentaires, Licence Management des Risques Alimentaires et Licence Professionnelle Logistique des Filières Alimentaires.

### **PACKTEC : « Évaluation de l'Alimentarité des Emballages »**

Le Centre Technique de l'Emballage et du Conditionnement PACKTEC a organisé le 28 et 29 février 2008, à son siège, un atelier de formation sur le thème : « Évaluation de l'Alimentarité des Emballages »

Orienté vers les responsables de production, contrôleur qualité, responsable de développement des entreprises du secteur agroalimentaire, des entreprises d'emballages ainsi que les institutions et organismes de contrôle, cet atelier a été une occasion aux participants pour :

- ⇒ Connaître les différentes méthodes d'essais de vérifier l'aptitude au contact alimentaires des différents matériaux d'emballage
- ⇒ Connaître le contexte réglementaire national et Européen et la gestion de risque en cas d'absence de législation.
- ⇒ Gérer la relation client / fournisseur pour répondre au cadre réglementaire en vigueur.

## **PCB VIGILANCE**

### **Mise en place de l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation en France**

Les Ministères Français de l'Agriculture, de la Santé et de la Consommation créent l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation "OQALI".

Cet observatoire, prévu par le Programme National Nutrition Santé PNNS 2006-2010, a pour objectif de suivre l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire, dans un premier temps sur le plan nutritionnel (composition nutritionnelle, taille des portions...) et sur le plan socio-économique (prix, segments de marché...).

La mise en œuvre de l'OQALI est confiée à l'Institut National de Recherche Agronomique "INRA" et à l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments "AFSSA", en partenariats avec des professionnels des secteurs alimentaires.

La mise en place de cet observatoire fait suite aux résultats de l'études de faisabilité et de préfiguration réalisée par l'INRA et par l'AFSSA à la demande des trois Ministères.

[Source Agrisalon.com](http://Source Agrisalon.com)

### **Saint-Hubert, un engagement nutritionnel validé par l'État Français**

La 2<sup>e</sup> version du Programme National Nutrition Santé le PNNS2, lancé en 2006 veut aller plus loin que des conseils nutritionnels. Ce programme prévoit de s'associer avec des professionnels de l'agroalimentaire sur des démarches pour améliorer des produits.

Aujourd'hui la première entreprise qui entre dans ce cadre est Saint-Hubert, la marque de Margarine.

Concrètement, le gouvernement a donc validé la charte d'engagements nutritionnels de l'entreprise. Cette démarche est basée sur trois grands axes :

Optimiser la qualité de ses matières grasses ;  
Poursuivre la baisse du taux de matières grasses dans ces produits (moins d'acide gras saturé, plus d'oméga 3) ;  
Promouvoir l'information nutritionnelle et améliorer l'étiquetage.

D'autres professionnels de l'agroalimentaire devraient bientôt bénéficier de la validation de leur démarche par le gouvernement.

### **Nouvelle méthode de conservation Alimentaire**

L'irradiation, les hautes pressions ou les ultraviolets semblent être des systèmes efficaces pour éliminer les microbes qui contaminent les produits alimentaires.

Des chercheurs du Service de recherche agricole des États-Unis (ARS) ont analysé l'efficacité des méthodes comme le traitement hautes-pressions, les UV et l'irradiation des aliments pour la décontamination. Leurs conclusions indiquent que ces méthodes peuvent être plus rapides, économiques et moins préjudiciables pour les aliments que les procédés thermiques traditionnels. Selon les scientifiques, l'application d'un traitement hautes pressions pendant 2 à 5 minutes suffit à inactiver la majorité des microorganismes présents dans les aliments. Quant aux ultraviolets, ils permettent de réduire de plus de 99% les populations d'agents pathogènes sans modification du goût des aliments. Enfin, plusieurs études ont conclu que l'irradiation des aliments ne pose pas de danger pour la santé des consommateurs.

## Salons, Foires, Conférences & Évènements Professionnels en Agroalimentaires

### En Tunisie: Année 2008

<i>Lieu</i>	<i>Objet</i>	<i>Périodicité</i>	<i>Date</i>
Tunis Centre International des Foires et Expositions Charguia	INPACK 2008 Salon International de l'emballage, du conditionnement et de la manutention	Ts les deux ans	12.03 - 15.03 2008
	Semaine Nationale de la Qualité Grand Prix du président de la République pour la Promotion de la Qualité		A partir du 24 Mars 2008
Hôtel El Mouradi de Gammarth, Tunis	Forum MED-ALLIA 2008 TUNIS		31 Mars - 01 et 02 Avril 2008
Hammamet Medina Expo Center	FRUITMED Salon des Produits Agricoles Destinés à l'Exportation		30.04 - 02.05 2008
Tunis CIFCO - Centre International des Foires et Congrès de Tunis	AGROLEADER Salon International de l'Agroalimentaire	Ts les deux ans	Avril 2008
Sfax Parc des expositions de Sfax	SMA-FOOD Salon méditerranéen de l'alimentation et de l'huile d'olive et Salon de l'agriculture	Annuel	20.05 - 24.05 2008
Tunis	Salon International de l'Alimentation Générale		21.05 - 25.05 2008
Sousse	Salon International de la Création et de l'Innovation Technologique		25.05 - 27.05 2008
Tunis	Salon de la Formation professionnelle et Universitaire		04.09 - 06.09 2008
Tunis CIFCO - Centre International des Foires et Congrès de Tunis	NATUR-EXPO Salon International des produits bio, santé et environnement	Annuel	Octobre 2008
Tunis CIFCO - Centre International des Foires & Congrès de Tunis	INTERPAT Salon international de la boulangerie, confiserie, chocolaterie et sorbets	Ts les deux ans	15.10 - 18.10 2008
Tunis	SIAT 2008 Salon International de l'Investissement Agricole et de la Technologie		Octobre 2008
Sousse	TUNISIA PACK Salon International de l'Emballage, de l'Imprimerie et des Arts Graphiques		Décembre 2008

### Dans le Monde: Mars - Avril 2008 (Sélectionnés)

<i>Nom du salon</i>	<i>Périodicité</i>	<i>Lieu/pays/ville</i>	<i>Date</i>
MAROCOTEL Salon international de l'hôtellerie et des équipements hôteliers	Annuel	Casablanca/ Maroc	12.03 - 15.03 2008
GULF GLASS Salon international consacré aux machines et technologies pour fabrication de la glace	Annuel	Sharjah/ Emirats Arabes Unies	18.03 - 20.03 2008

SIAGRO Salon international des industries et techniques agroalimentaires	Ts les deux ans	Dakar/ Sénégal	26.03 - 29.03 2008
EUROPAIN Salon mondial de la boulonnerie, de la pâtisserie, et des traiteurs	Ts les trois ans	Paris/ France	29.03 - 02.04 2008
INTERSUC Salon international de la confiserie, chocolaterie, biscuiterie, pâtisserie et des produits gourmets	Annuel	Paris/ France	29.03 - 02.04 2008
SOL Salon de l'huile d'olive	Annuel	Vérone/ Italie	03.04 - 07.04 2008
DJAZAGRO 6ème salon international des industries agroalimentaires		Alger/Algérie	14.04 - 17.04 2008
EUROAGRO.FRUILTS Salon international des fruits légumes, technologies et services	Annuel	Valencia/ Espagne	16.04 - 18.04 2008
MACFRUT Salon international des fruits légumes. Technologies et services pour la production, le transport, le conditionnement des fruits et légumes	Annuel	Cesena/ Italie	17.04 - 19.04 2008
EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION Salon européen des produits de la mer	Annuel	Bruxelles/ Belgique	22.04 - 24.04 2008

Source: [www.eventseye.com](http://www.eventseye.com)

## GLOSSAIRE

### Systeme d'information :

*Une entreprise crée de la valeur en traitant l'information. Ainsi, l'information possède une valeur d'autant plus grande qu'elle contribue à l'atteinte des objectifs de l'organisation.*

*Un système d'information représente l'ensemble des éléments participants à la gestion, au traitement, au transport et à la diffusion de l'information au sein de l'organisation.*



#### Pôle de Compétitivité de Bizerte

Tour Bizerte Center - 7000 BIZERTE - TUNISIE

Tel: 72 423 600 Fax: 72 423 777

Email : [pcb@planet.tn](mailto:pcb@planet.tn)

