



Sommaire :

Journée Technique sur les Industries de transformation des céréales 16 avril 2009

P1

Journée Technique sur la Pomme de Terre

P2

Partenariat : L'Institut Supérieur de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte ISPAB

P2

Événements :

- *Congrès International : Goût-Nutrition-santé : la nutrition tout au long de la vie* P2
- *Journées de dégustation à Dubaï* P3
- *Tunisie Huile d'Olive : Participation remarquable au Salon International de l'Agroalimentaire PRODEXPO-Moscou* P3
- *Partenariat : Sophia Antipolis se tourne vers la Chine* P3

PCB Vigilance:

- *Comprendre les logos* P4
- *Les appellations d'origines européennes* P4
- *ISO 9001 : La révision 2008 vient d'être publiée* P5
- *Étiquetage plus strict en Europe pour l'huile d'olive* P5

Salons & Événements :

- *En Tunisie : Année 2009* P5
- *Dans le monde: Avril - Mai - Juin 2009* P6

Journée Technique sur les Industries de transformation des Céréales

16 avril 2009



Les enjeux liés à la filière des céréales sont d'une extrême importance, du fait de leur poids dans l'alimentation du Tunisien, et de la place prépondérante que ces produits occupent au sein de l'agriculture, du secteur des industries de transformation et d'une manière

générale dans l'économie agroalimentaire tunisienne.

L'activité des industries agro-alimentaires se caractérise par la nécessité de transformer une production agricole de composition variable en des aliments de qualités nutritionnelles définies.

Ainsi la qualité des aliments à base de céréales résulte tout à la fois des procédés de transformation mis en œuvre et surtout des caractéristiques des matières premières fournies par l'agriculture.

En effet l'élaboration de nouveaux produits céréaliers repose essentiellement sur les propriétés techno- fonctionnelles (qualité technologique) des différentes variétés de blé utilisées.

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte, organise le 16 avril 2009 à Bizerte, sa première journée technique sur la filière des céréales et dérivés. Cette journée sera une occasion de rencontres entre les industriels, les professionnels de la filière et les experts (notamment **M. Joël ABECASSIS** Président du conseil scientifique d'ARVALIS et ingénieur de recherche à l'INRA de Montpellier et **M.Yann LEBEAU** Expert international).

La journée permettra à l'assemblée de débattre avec les intervenants autour de deux thèmes, qui sont les suivants :

Thème 1 : Etats des lieux et innovation

Thème2 : Transformation des produits céréaliers

Ainsi les besoins pertinents du secteur pourront être abordés et discutés, en vue de dégager des priorités d'actions en matière de formation, de veille, de transfert de technologie et d'innovation.

Journée technique sur la pomme de terre

La pomme de terre est une culture fortement recommandée pour la sécurité alimentaire. Elle constitue un aliment de base dans l'alimentation humaine juste après les céréales.

La désignation de l'année 2008 comme année internationale de la pomme de terre par l'ONU, vise à rehausser l'image de cette culture et illustre les défis auxquels sont confrontés les acteurs de ce secteur.

Dans ce cadre, le Pôle de Compétitivité de Bizerte envisage d'organiser une journée technique sur la pomme de terre dans l'industrie agroalimentaire, avec la participation d'un groupe de compétences tunisiennes et étrangères afin de dégager des actions prioritaires pour la promotion et le développement de cette filière.

Partenariat : L'Institut Supérieur de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte (ISPAB)

Placé sous la double tutelle du Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques et du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche Scientifique et de la Technologie, l'Institut Supérieur de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte a été fondé le 22 septembre 2003.

L'ISPA de Bizerte s'étend sur 1ha situé au Rimel et a pour missions :

- La formation des techniciens supérieurs en pêche, aquaculture et chaîne du froid.
- La formation continue en halieutique, pêche et aquaculture.
- La recherche et le développement.
- Le transfert des technologies.

Pour assurer ses missions, l'ISPA de Bizerte est doté d'une infrastructure de base bien développée qui regroupe :

- Atelier de techniques de pêche.
- Salle de navigation (simulation).
- Bibliothèque spécialisée.
- Unité de pêche au service de la formation et de la recherche (bateau de 25m de long).

Deux thèmes principaux seront traités au cours de la journée :

- I. Etat des lieux de la filière pomme de terre en Tunisie
- II. Valorisation de la pomme de terre : technologies et innovations

Cette journée est ouverte à tous les institutionnels et les professionnels de la filière pomme de terre et plus généralement à ceux des secteurs du frais, de la transformation, de la distribution et de la recherche.

- Laboratoire d'informatique doté d'une connexion Internet.
- Laboratoire de froid.
- Laboratoire d'analyse des espèces maritimes.



Lors du séminaire tenu le 25 octobre 2007, sur la veille stratégique et la formation, le Pôle de Compétitivité de Bizerte a conclu un accord de partenariat avec l'Institut Supérieur de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte.

L'objet de cet accord est la mise en place d'un lien de partenariat et de coopération entre les deux parties dans le cadre de leurs orientations réciproques dans le développement et la promotion des activités agroalimentaires qui touchent en particulier le secteur des produits de la mer et le secteur du froid.

Cette coopération porte essentiellement sur trois axes :

- ☞ La formation.
- ☞ La recherche et l'innovation.
- ☞ L'information.

Événements

➤ Congrès International Goût-Nutrition-Santé : La nutrition tout au long de la vie

Le Pôle de Compétitivité Vitagora a organisé, en partenariat avec Merck, Seb et Dijon céréales, la 4^e édition du « Congrès International Goût-Nutrition-Santé: de la naissance à la sénescence » qui s'est déroulé les 18, 19 et 20 mars 2009, à Dijon.

Il a mis en évidence la « dimension évolutive de la nutrition tout au long de la vie ». L'événement a développé cette année la thématique « de la naissance à la sénescence », afin de mettre en évidence la « dimension évolutive de la nutrition tout au long de la vie », les besoins, les goûts et les comportements évoluant tout au long de la vie. Réunissant entrepreneurs, laboratoires, professionnels de santé et chercheurs, le Congrès s'est ouvert au grand public au travers de l'espace « Village Goût-Nutrition-Santé », marquant la volonté du pôle de « remettre le patient-consommateur au cœur de la problématique. »

Des conférences scientifiques, des tables rondes, des ateliers pratiques et des rendez-vous d'affaires ont permis d'appréhender l'innovation dans le domaine des comportements alimentaires chez les seniors et les enfants.

Le Congrès a donné également l'occasion au pôle de présenter quelques uns de ses projets, et notamment Edusens sur « les effets d'une éducation sensorielle sur les préférences alimentaires des enfants » ou encore le masticateur artificiel (ou le projet Sensinmouth), appareil permettant la simulation de la mastication « afin d'étudier les mécanismes en bouche qui conduisent à la perception de l'aliment ».

🔗 Journées de dégustation à Dubaï



La Représentation du CEPEX à Dubaï a organisé les 1er et 2 mars 2009 à Dubaï deux journées de dégustation et de contact B to B à la Chambre de Commerce et d'Industrie de Sharjah.

L'objectif est de faire connaître les produits agricoles et agroalimentaires sur le marché des Emirats Arabes Unis auprès des grands distributeurs, grossistes importateurs et consommateurs en général.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la participation d'une délégation tunisienne au Salon Gulfood Dubaï 2009. Rappelons que la Tunisie participe à ce Salon professionnel pour la 2ème fois, 15 entreprises tunisiennes y ont déjà pris part, sous la conduite du CEPEX.

www.Cepex.nat.tn

🔗 La Tunisie au salon international de l'agriculture de Paris 21 Février au 1^{er} mars 2009



La Tunisie a participé au salon international de l'agriculture qui s'est tenu à Paris (France) du 21 février au 1^{er} mars 2009. Cette manifestation a été inaugurée par le Président de la République Française, Mr. Nicolas SARKOZY et visitée par Mr Abdesslam MANSOUR, Ministre Tunisien de l'Agriculture et des

Ressources Hydrauliques.

Le salon a également vu la participation de plusieurs exposants dans le domaine de la production agricole, de l'élevage, de la pêche maritime et de la transformation des produits agricoles.

Le pavillon tunisien témoigne de la participation d'entreprises tunisiennes spécialisées dans la production, la transformation et le conditionnement de produits agricoles à l'instar de l'huile d'olive, des agrumes, des dattes et des produits de la pêche.

Le stand national dans lequel ont été organisées des séances de dégustation, a connu l'affluence d'un grand nombre de visiteurs qui ont exprimé leur admiration pour le niveau et la qualité des produits tunisiens.

Les deux parties tunisienne et Française ont également abordé, dans ce contexte, les préparatifs en cours pour la réunion ministérielle des pays méditerranéens qui se tiendra durant le premier semestre de l'année 2009 dans le but d'élaborer une vision à même de renforcer la coopération entre pays méditerranéens dans le domaine agricole.

🔗 Tunisie-Huile d'olive : Participation remarquable au salon International de l'Agro-alimentaire PRODEXPO-MOSCOU

Le programme de promotion de l'huile d'olive conditionnée a démarré cette année par une participation remarquable au salon International de l'Agro-alimentaire PRODEXPO-MOSCOU qui s'est tenu du 09 au 13 Février 2009 en Russie.

Ce salon qui est l'une des expositions les plus visitées à Moscou et en Europe de l'Est, accueille à chaque édition plus de 45 000 visiteurs composés essentiellement de professionnels, d'hommes d'affaires et de chefs d'entreprises et plus de 2000 exposants représentant les industriels de l'agroalimentaire, les distributeurs, les importateurs, les sociétés de restauration commerciale et collective...cette action s'inscrit dans le cadre d'un programme riche et ambitieux qui vise l'amélioration de la visibilité de l'huile d'olive tunisienne à l'échelle internationale et le développement des exportations sur de nouveaux marchés.

L'analyse des opportunités du marché russe et l'évaluation des échanges bilatéraux entre la Tunisie et la Fédération de Russie ont montré que la demande sur ce marché est dynamique et en constante évolution. En effet, ce marché important de 145 millions de consommateurs est accessible pour un nombre non négligeable de produits tunisiens tels que les produits de la mer (frais et congelés), l'huile d'olive, les vins et liqueurs, les confiseries, les dattes et les pâtes alimentaires.

A l'occasion de ce salon, quatre opérateurs du secteur ont été présents et un espace générique a été exclusivement dédié à la promotion de l'huile d'olive tunisienne conditionnée. Cette participation a été marquée par l'organisation d'un cooking show sur le thème de l'huile d'olive.

Des séances de dégustation des huiles d'olive tunisiennes et des produits à base d'huile d'olive ont été réalisées permettant aux visiteurs de découvrir et d'apprécier l'huile d'olive tunisienne. En parallèle, un spot publicitaire a été diffusé permettant de visualiser les différentes étapes de production de l'huile d'olive tunisienne et de valoriser les vertus de ce produit.

Cette campagne se poursuivra cette année pour renforcer la présence de l'huile d'olive tunisienne sur les marchés ciblés en 2008 à savoir le Japon, les Etats-Unis et la France d'une part et pour prospecter de nouveaux marchés d'autre part tels que la Chine et l'Inde à travers la participation aux salons :

☞ SIAL - SHANGHAI du 19 au 21 Mai 2009

☞ ANNAPOORNA – BOMBAY du 25 au 27 Novembre 2009

🔗 Partenariat : Sophia Antipolis se tourne vers la Chine



La Fondation Sophia Antipolis annonce la signature d'un accord de coopération, le 14 janvier, avec le Shanghai Zhangjiang Park. Fondé en 1992, le Shanghai Zhangjiang Park regroupe 110 institutions de R&D, 327 entreprises et un incubateur.

L'accord, signé par Pierre Laffitte, président de la Fondation Sophia Antipolis et LIU XiaoLong, Directeur Général du Shanghai Zhangjiang Park, prévoit le montage de partenariats technologiques, des « échanges de compétences et de savoir-faire en matière de soutien à l'internationalisation des clusters et des pôles de compétitivité », mais aussi la mise en place d'actions conjointes pour l'accompagnement des PME innovantes à l'international et l'organisation de programmes de formation destinés aux managers de clusters.

Source : <http://www.innovationlejournal.fr/>
<http://www.sophia-antipolis.org/>

PCB Vigilance

➤ Comprendre les logos de recyclage sur les emballages

Souvent on retrouve des logos sur nos emballages, mais on ne sait jamais exactement ce qu'ils signifient.

Attention, tous les logos ne veulent pas dire que l'emballage est recyclable, ils nous en disent parfois bien plus sur la nature du produit que l'on voudrait le croire !



POINT VERT :

Le logo POINT VERT souvent retrouvé sur les produits signifie que l'entreprise qui met le produit sur le marché contribue au financement de tout le système de collecte sélective et le recyclage. Il n'est donc pas une instruction de tri et ne veut pas dire qu'il est composé de matière recyclée.

Très souvent les gens confondent ce logo qui se retrouve désormais sur une majorité de produits.



RUBAN DE MÖBIUS :

Dans la majorité des cas le RUBAN DE MÖBIUS veut dire que le produit est recyclable. Cependant il peut également dire que produit contient des matériaux recyclés. Dans ce dernier cas, le symbole est accompagné du mot 'recyclé'. Ce logo n'est pas non plus une instruction de tri.



BONHOMME A LA POUBELLE :

Le BONHOMME A LA POUBELLE est seulement là à vous inviter à déposer vos déchets dans la poubelle et non pas par terre. Il est en quelques sortes un outil de conscientisation du consommateur.



LABEL ECOLOGIQUE EUROPEEN :

Le LABEL ECOLOGIQUE EUROPEEN désigne les produits respectueux de l'environnement, tout au long de leur cycle de vie au sein de l'Union Européenne. Il se veut un incitatif à l'achat de produits écologiques.

source : economiesolidaire

Dernière mise à jour : (jeudi 18 septembre 2008)

➤ Les appellations d'origines européennes

Les appellations d'origines ne sont ni des marques commerciales, ni des modèles déposés, mais des certifications officielles de qualité délivrées par un organisme dépendant d'un ministère et sanctionnée par un service de répression des fraudes.



Appellations d'origines contrôlées AOC :

Les AOC identifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique. Elles sont garantes de ses qualités et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine, du savoir-faire du producteur (vins, cidres, fromages, fruits et légumes, produits laitiers, miels, etc.), de l'antériorité et de la notoriété d'un procédé et de son nom qui sont trop anciens pour faire l'objet d'un brevet. La quantité et le contrôle d'étiquetage des produits sous AOC répondent à un cahier des charges validé, en France, par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) dépendant du ministère de l'agriculture.



Appellation d'origine protégée AOP :

L'Appellation d'origine protégée (ou AOP) est un signe d'identification européen, créé en 1992. Il protège « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté ».

Les caractéristiques des produits ainsi protégés sont donc essentiellement liées au terroir. Le logo AOP permet aux consommateurs de les reconnaître assurément. La loi (renforcé à l'intérieur de l'Union européenne et progressivement étendue au niveau international via des accords bilatéraux) assure que seuls les produits provenant véritablement de cette région sont tolérés comme tels sur le marché.

La législation se renforça en 1992, l'objectif de la loi est de protéger la réputation des plats régionaux et éliminer la concurrence déloyale et d'éviter de tromper les consommateurs avec des produits non conformes, qui pourraient être de moindre qualité ou de saveur différente.

Ces lois protègent les vins, les fromages, les jambons, les saucissons, les olives, les bières, les fruits, les légumes et même les pains régionaux.

Les aliments tels que le Gorgonzola, le Parmigiano-Reggiano, le fromage Asiago, le Camembert de Normandie et le Champagne peuvent être labellisés en tant que tels s'ils proviennent uniquement de la région désignée.

Pour être désigné comme Roquefort, par exemple, le fromage doit être fait à partir de lait provenant d'une certaine espèce de brebis ou mouton, et qui a été affiné dans une grotte naturelle près de la ville de Roquefort dans la région française de l'Aveyron, où le produit est "contaminé" avec les spores de moisissures (*Penicillium roqueforti*) qui se développent dans ces grottes.



Indication géographique protégée IGP :

L'Indication Géographique Protégée permet de défendre les noms géographiques et est une manière de déterminer l'origine. L'IGP c'est un signe d'identification européen, créé en 1992. Attribuée aux produits spécifiques portant un nom géographique et liés à leur origine géographique, l'IGP permet la protection de ceux-ci dans toute l'Union Européenne d'un produit.

ISO 9001 : la révision 2008 vient d'être publiée

La révision 2008 de l'ISO 9001 introduit les notions de criticité de la maîtrise des processus externalisés. Les exigences de conformité produite sont revues.

La révision de l'ISO 9001 publiée en décembre 2008 vise à améliorer la compréhension de la version actuelle ainsi que sa compatibilité avec l'ISO 14001. Pas de changements donc dans les grands principes : le domaine d'application, les principes de management, la structure de la norme ainsi que la compatibilité des déclinaisons sectorielles restent inchangés.

La maîtrise des processus externalisés est mieux prise en compte dans la version 2008. Pour l'agroalimentaire, il s'agit de nouvelles exigences sur les processus délégués à des sociétés tiers : transport, stockage, nettoyage, désinfection, maintenance, lutte contre les nuisibles.

« La norme introduit ainsi la notion de criticité dans ces processus. Les industriels devront définir la criticité et l'étendue de chaque type d'intervention via l'établissement de cahiers des charges ou la certification des sociétés prestataires », précise Olivier BOUTOU, ingénieur Afnor et animateur de la plateforme de révision de l'ISO 9001.

Enfin, cette révision clarifie les notions de satisfaction clients en indiquant que cette évaluation peut être réalisée de différentes façons. Elle précise aussi l'importance de l'environne-

ment de travail afin de garantir qu'il ne causera pas de dommage qualité sur la conformité du produit.

Étiquetage plus strict en Europe pour l'huile d'olive

L'origine de l'huile d'olive va devoir à l'avenir être mieux détaillée sur les étiquettes des bouteilles en Europe, pour éviter que les consommateurs soient induits en erreur, a indiqué la Commission européenne.

Ce nouvel étiquetage, qui concernera l'huile vierge et extra vierge, sera obligatoire à partir du 1^{er} juillet et portera sur leur origine géographique, ont décidé les experts des Etats membres de l'UE.

Le précédent, datant de 2002, était facultatif et « s'est avéré insuffisant pour éviter que les consommateurs soient induits en erreur sur les véritables caractéristiques et l'origine de certains produits », a souligné la Commission dans un communiqué.

Dorénavant, les bouteilles devront mentionner le pays d'origine de l'huile, ou à défaut lorsqu'il s'agit de mélange, si ceux-ci proviennent d'huiles de pays de l'union Européenne ou d'huiles « non communautaire », ou des deux.

Il sera aussi possible de préciser certaines caractéristiques de goût sur les bouteilles d'huile vierge, comme « fruité », « vert », « mûr » ou encore « équilibré ».

Salons & Évènements

En Tunisie: Année 2009

Date	Manifestations	Lieu	Organisateur
16 Avril 2009	Journée sur les Technologies Céréalières	Bizerte	Pôle de Compétitivité de Bizerte
20-23 mai 2009	Salon International de l'Emballage et de l'Imprimerie	Tunis	Foire de Tunis
20 au 23 mai	AGROLEADER Salon international de l'agro-alimentaire	Tunis	Foire de Tunis
Mai 2009	SMA-FOOD Salon méditerranéen de l'alimentation et de l'huile d'olive et Salon de l'agriculture	Sfax	Foire International de Sfax
09 au 11 juin	PAMED 2009 - Salon Méditerranéen de la Production Animale	Hamamet	Médina Events
25-29 juin 2009	Salon International du Machinisme Agricole et de la Pêche	Tunis	Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche
27- 29 juin 2009	Salon International de la Création et de l'Innovation Technologique	Sousse	Foire de Sousse
13-15 novembre 2009	Salon international de l'industrie agroalimentaire et service agricole	Hamamet	GECO Exposition
29 novembre au 02 décembre 2009	SAPA EXPO Salon des Équipements Agricoles et des produits Alimentaires	Sousse	MEGA EXPO

Dans le Monde: Avril - Mai - Juin 2009 (Manifestations sélectionnées)

<i>Manifestations</i>	<i>Lieu/pays/ville</i>	<i>Date</i>
Foire Internationale de Tripoli	Tripoli - LIBYE	02 au 12 avril
INTERFOOD ST. PETERSBURG – Salon de l'Agroalimentaire	St Petersburg - RUSSIE	01 au 04 avril
SIAL MONTREAL	Montréal - CANADA	01 au 04 avril
AGRIFOOD CLUB - Exposition de produits alimentaires de qualité	Vérone - ITALIE	02 au 06 avril
SOL - Salon de l'huile d'olive	Vérone - ITALIE	02 au 06 avril
VINITALY- Salon international des vins et des spiritueux	Vérone - ITALIE	02 au 06 avril
SIAM - Salon International de l'Agriculture au Maroc	Meknès - MAROC	22 au 27 avril
AGRA LEIPZIG- Salon allemand de l'agriculture	Leipzig - ALLEMAGNE	23 au 26 avril
BURSA FOOD - FOOD TECH	Bursa - TURQUIE	23 au 26 avril
EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION - Salon européen des produits de la mer	Bruxelles - BELGIQUE	28 au 30 avril
SAL - SEMANA DE LA ALIMENTACIÓN - Salon Agro-alimentaire de Madrid	Madrid - ESPAGNE	07 au 10 mai
BARCELONA TECNOLOGIA ALIMENTARIA Semaine internationale des industries de l'agro-alimentaire	Barcelone - ESPAGNE	11 au 15 mai
DJAZAGRO - Salon international des industries agroalimentaires	Alger - ALGERIE	18 au 21 mai
IFIA JAPAN - Salon international annuel des additifs et ingrédients pour l'industrie agro-alimentaire	Tokyo - JAPON	20 au 22 mai
Foire Internationale d'Alger	Alger - Algérie	01 au 08 juin
PROPAK CHINA Salon spécialisé dans la transformation alimentaire et l'emballage	Shanghai - CHINE	10 au 13 juin
TUTTOFOOD Salon professionnel de l'industrie agro-alimentaire	Milan - ITALIE	10 au 13 juin
AGRO - Salon international de l'agriculture et des machines agricoles	Kiev - UKRAINE	11 au 14 juin
FOODMASH - Salon international des équipements et technologies les procédés agro-alimentaires et les emballages	Moscou - RUSSIE	15 au 19 juin
FOODTECH TAIPEI - Salon international des équipements et technologies pour l'industrie agro-alimentaire	Taipei - TAIWAN	23 au 26 juin

Adresses Utiles :

- 1) Portail aquaculture: www.aquaculteurs.com
- 2) Institut Français de Recherche pour l'exploitation de la Mer : www.ifremer.fr
- 3) Site du Centre Technique de l'Emballage et du Conditionnement: www.packtec-tunisie.com



Pôle de Compétitivité de Bizerte
 Tour Bizerte Center - 7000 BIZERTE - TUNISIE
 Tel: 72 423 600 Fax: 72 423 777
 Email : pcb@planet.tn