



### Sommaire :

**Journée technique sur les produits de la mer 29 janvier 2009** P1

**Partenariat :**

**Le Technopôle de Sousse & Sidi Thabet BiotechPole** P2

**Événements :**

- *Journée d'information sur l'olive de table 25 décembre 2008* P2
- *4<sup>ème</sup> Journée d'information sur la transformation du Poisson Bleu 03 décembre 2008* P3
- *Séminaire Démarches qualité, enseignement supérieur et partenariat euro méditerranéen dans le secteur Agroalimentaire : 13 & 14 novembre 2008* P3

**PCB Vigilance:**

- *Maladies d'origine alimentaires* P3-4
- *La norme ISO 22000* P4
- *La traçabilité dans les denrées alimentaires* P4-5

**Salons & Événements :**

- *En Tunisie* P5
- *Dans le monde : janvier, février & mars 2009* P6

**Adresses Utiles**

P6

### Journée technique sur les produits de la mer 29 janvier 2009

Dans le cadre de la réalisation de la stratégie nationale portant sur le développement de la filière des produits de la pêche, le Technopôle Agroalimentaire de Bizerte, organise sa première journée technique sur les produits de mer et ce le 29 janvier 2009. Le secteur des produits de la pêche, constitue un « créneau porteur » dans la stratégie de développement national. Ces produits occupent une place importante dans l'alimentation du Tunisien et une place prépondérante dans l'agriculture, dans les industries de transformation et d'une manière générale dans l'économie agroalimentaire tunisienne. Cette journée technique sera marquée par la participation de professionnels, de chercheurs tunisiens et étrangers, de représentants de ministères et autres institutions. Elle constituera une opportunité pour les professionnels de la filière de discuter de l'enjeu et de la situation du secteur. La démarche vise à dégager les actions prioritaires, qui devront être mises en œuvre.

Au cours de cette journée, deux thèmes sont au programme, à savoir :

- ☞ *Etat des lieux des produits de la mer en Tunisie*
- ☞ *Valorisation des produits de la mer : Technologies et innovation*

Le Technopôle Agroalimentaire de Bizerte organisera d'autres journées techniques par filière. Ainsi, une journée technique des industries Céréalières se tiendra au mois de février 2009 et une sur la pomme de terre sera au cours du mois de mars 2009.

## Partenariat : Technopôle de Sousse & Sidi Thabet BiotechPole

Conscient de la nécessité du travail en réseau, le Pôle de Compétitivité de Bizerte a conclu, lors du séminaire tenu le 28 Octobre 2008, sur les résultats de l'étude de positionnement stratégique du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte deux conventions de collaboration et de coopération avec le Technopôle de Sousse et Sidi Thabet BiotechPole.

Le Technopôle de Sousse est situé sur une superficie d'environ 60 ha, spécialisé dans la Mécanique, l'Électronique et l'Informatique. Il est appelé à contribuer à la réalisation des objectifs stratégiques régionaux et nationaux tels que notamment :



M. Mohamed MOKNI & M. Kamel BELKAHIA



TECHNOPÔLE  
SOUSSE



- établir le lien entre la formation, la recherche et la production,

- favoriser l'incubation et la création d'entreprises innovantes par la valorisation des résultats de la recherche,
- stimuler la création de l'emploi notamment pour les diplômés de l'enseignement supérieur
- améliorer la capacité compétitive de l'Industrie nationale,
- favoriser l'investissement direct étranger particulièrement dans la région.

Concernant Sidi Thabet BiotechPole, il s'agit d'une technopole créée en novembre 2002, dédiée à la Biotechnologie Appliquée, à la Santé et aux Industries Pharmaceutiques. Cette technopole veille à :

- ☞ stimuler et gérer le transfert des connaissances et technologies parmi les universités, les institutions de R&D et les

entreprises.

- ☞ développer les ressources humaines à haute compétence, nécessaires pour l'innovation technologique.

- ☞ accompagner la création et la croissance des compa-

gnies axées sur

l'innovation au

moyen d'incuba-

teurs ou pépinières d'entreprises.

- ☞ offrir des services à haute valeur ajoutée.

- ☞ proposer des infrastructures conformes aux normes internationales.

Ces deux nouvelles conventions qui viennent concrétiser la stratégie du PCB de développer son réseau de partenaires avec les différents pôles et technopoles/technopôles tunisiens, prévoient de valoriser les synergies et les complémentarités entre les parties, par l'échange réciproque de compétences professionnelles et moyens techniques dans les domaines de spécialisation respectives, notamment dans :

- la recherche,
- la formation,
- l'innovation,
- l'accueil d'entreprises,
- l'échange d'informations.



M. Nouredine BOUZOUAIA & M. Kamel BELKAHIA

### Liens utiles:

Technopôle de Sousse : [www.technopole-sousse.nrnt.tn](http://www.technopole-sousse.nrnt.tn)

Sidi Thabet BiotechPole: [www.biotechpole.rnu.tn](http://www.biotechpole.rnu.tn)

## Événements

### ☞ Journée d'information sur l'olive de table : 25-12-2008

Une journée d'information a été organisée par le Groupement Interprofessionnel des Conserves Alimentaires GICA sur la filière olive de table le jeudi 25 décembre à l'hôtel Acropole aux berges du lac. Cette journée a abordé surtout l'aspect stratégique et technique pour développer et promouvoir ce secteur qui reste dans l'ensemble artisanal et dominé par les informels.

La première séance a porté sur la contribution des travaux de recherche menés par les chercheurs de l'Institut de l'Olivier dans la promotion de certaines variétés locales et introduites d'olives de table. On cite à ce propos des travaux sur les techniques de saumurage, le déroulement de fermentation de certaines variétés introduites, la contribution à l'amélioration génétique de la variété Meski, l'effet de la concentration du traitement alcalin et de la teneur en sel sur l'évolution de l'acidité libre et combinée au cours de la fermentation des olives de la variété Picholine.

La deuxième séance a porté sur les résultats de l'étude stratégique sur la filière olive de table, élaborée par le GICA depuis 4 ans et dans laquelle on a présenté le diagnostic et la stratégie de développement sur les différents maillons agricole, industriel et commercial tout en indiquant les objectifs et les actions correspondants. L'étude préconise en effet, la stabilisation de la production qui demeure irrégulière d'une récolte à l'autre, l'amélioration des variétés d'olives de table destinées à la conservation, l'incitation à la plantation des variétés d'oliviers adaptées aux périmètres irrigués, l'utilisation des techniques modernes de collecte, la mise à niveau des unités de conservation et d'emballage de l'olive de table, la promotion de la variété Meski en créant un label de qualité.

Il y a lieu de souligner qu'un décret est en cours d'élaboration concernant l'ajustement de la norme tunisienne relative à l'olive de table en vue de l'adapter aux normes internationales et que l'application des dispositions du cahier de charges relatif à l'olive de table en conserve sera obligatoire à partir de 2011.

## ➤ 4<sup>ème</sup> Journée d'information sur la transformation du poisson bleu; 03-12-2008

Dans le cadre du renforcement de la stratégie nationale concernant la valorisation du poisson bleu, une journée d'information sur la transformation du poisson bleu s'est déroulée le 03 décembre 2008, au CEPEX. Le programme de cette journée (ouverture par Mr Abdelaziz Errassaa : Secrétaire d'Etat, auprès du Ministre de l'industrie, de l'énergie, chargé de l'agroalimentaire et de l'énergie renouvelable) a été divisé en **deux sessions**. Au cours de la **première**, il y a eu trois interventions :

1. La première concernant la stratégie nationale dans le développement de l'activité du poisson bleu (Représentant de l'administration générale de la pêche) ;
2. La seconde intitulée « Evolution de l'activité de transformation du poisson bleu : Réalisation et obstacles (Par Mr. Hammad Erriahi, GICA) » ;
3. Enfin, la dernière s'intéresse au « Label Tunisie, Conserves de Sardines (par Mr. François Falconnet, expert au GIPP) ».

Au cours de la **seconde session**, il y avait **deux interventions** :

1. Caractéristiques biochimiques et organoleptiques de la Sardine (Par Mme Saloua Sadok, INSTM) ;
2. Projet de valorisation des coproduits du thon rouge (Par Sami Guetari, ingénieur et enseignant à l'Institut de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte).

Lors de cette réunion, quelques recommandations ont été présentées, citons par exemple l'accélération de la mise en place d'un système d'informatisation entre les ports de pêche et les unités de transformations des produits de la mer. De plus, les intervenants ont souligné la nécessité de la formation professionnelle concernant la filière des produits de la mer et de la pêche. En fin, la clôture de la journée a été faite par Mr. Abderrazek Daaloul (Secrétaire d'Etat de l'agriculture et de la Pêche).

## ➤ Séminaire : Démarches qualité, enseignement supérieur et partenariat euro-méditerranéen dans le secteur Agroalimentaire : 13 & 14 -11-2008

Un séminaire international intitulé « démarches qualité, enseignement supérieur et partenariat euro-méditerranéen dans le secteur agroalimentaire » a été organisé le 13 et 14 Novembre 2008 à l'INAT en collaboration avec l'association CuaRES et le consortium qualité de la CIDEFA. L'objectif de ce séminaire consiste à faire rencontrer les acteurs concernés par cette thématique de la qualité pour échanger autour de leurs approches et pratiques actuelles mais aussi autour de leurs attentes mutuelles.

M. Vincent DOLLE directeur de l'IAMM et Président de QUARES, a présenté les enjeux de la qualité en enseignement supérieur et en recherche, il a insisté sur le fait de créer un rapprochement entre universités et professionnels et un regroupement par des pôles de compétitivité, des réseaux, des consortiums et des technopôles. A ce propos, M. Abdelhamid

BENCHARIF et M. Jemaïel HASSAYNIA ont présenté le Partenariat Université-Entreprise en tant qu'un enjeu majeur pour la qualité, ils ont donné l'exemple du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte qui constitue un dispositif novateur de coordination et d'animation, pour impulser une dynamique locale. En effet, le Président Directeur Général du Pôle de Compétitivité de Bizerte, Mr Kamel BELKAHIA a affirmé l'appui du pôle et sa contribution dans la promotion et la gestion de la qualité en précisant les différents services orientés à l'entreprise d'une façon directe ou indirecte.

Plusieurs séances ont été programmées dans lesquelles les intervenants ont présenté les différentes démarches qualité que se soit en enseignement supérieur et en recherche ou dans les filières et les entreprises agroalimentaires. On a abordé en effet l'approche réglementaire en Tunisie ainsi que le programme qualité et les attentes de la profession en s'appuyant sur des exemples de filières tels que l'huile d'olive et la conserverie alimentaire.

La problématique actuelle s'interroge sur l'adéquation de ces démarches qualité pour une meilleure synergie université-entreprises au niveau national et dans le cadre de partenariat euro-méditerranéen ce qui constitue l'objectif à moyen terme

## PCB Vigilance

### ➤ Maladies d'origine alimentaires :

Aussi saine que puisse être notre alimentation, nous pouvons, au fil des années, développer des réactions négatives à certains aliments qui sont parfois difficiles à déceler. C'est ce que nous appelons des sensibilités alimentaires qui pourraient être en partie la cause de certaines maladies. Une maladie d'origine alimentaire, est une maladie souvent infectieuse et accidentelle, contractée suite à l'ingestion de nourriture ou de boisson contaminées par des agents pathogènes qu'il s'agisse de bactéries, virus, parasites ou de prions. Il s'agit d'une **toxi-infection alimentaire** (une **intoxication alimentaire**).

Pour les maladies d'origine alimentaires provoquées par l'ingestion de produits non-comestibles ou toxique (intoxications médicamenteuses, métaux lourds, empoisonnement, champignons vénéneux, des produits chimiques), on parle seulement d'**intoxication alimentaire**.

### ☒ Exotoxines :

Certaines intoxications alimentaires sont dues aux exotoxines qui sont excrétées par la cellule lorsque la bactérie se multiplie dans l'aliment. Les symptômes apparaissent typiquement après 1-6 heures en fonction de la dose de toxine ingérée. On parle alors d'intoxication.

- ⇒ *Clostridium botulinum*
- ⇒ *Clostridium perfringens*
- ⇒ *Staphylococcus aureus*

Par exemple :

➤ **Le staphylocoque** doré (*Staphylococcus aureus*) produit une toxine qui provoque de violents vomissements et des diarrhées 3 heures environ après ingestion de l'aliment. La guérison est spontanée.

➤ **Le botulisme:** une maladie rare mais potentiellement létale (5 à 10% des cas) se présente lorsque la bactérie anaérobie *Clostridium botulinum* se multiplie dans des aliments à faible acidité qui lui fournissent des conditions d'anaérobiose (absence d'oxygène) et produit la toxine botulique, une puissante toxine paralysante. Les aliments le plus souvent incriminés sont les jambons crus (développement près de l'os) et les conserves familiales mal stérilisées.

➤ **La Salmollose :** C'est une maladie causée par une bactérie « *Salmonella.spp* ». Elle provoque des diarrhées parfois sanguinolentes, des crampes abdominales.... Les aliments vecteurs sont la volaille, le lait cru, les produits marins mal cuits, les pâtes alimentaires....

#### **Virus :**

Les infections virales constituent peut-être le tiers des intoxications alimentaires des pays développés. Par exemple : L'hépatite A se distingue des autres causes virales par sa période d'incubation prolongée (2-6 semaines) et par son pouvoir de se répandre au-delà de l'estomac et des intestins, dans le foie. Elle induit souvent une jaunisse (ictère), ou un jaunissement de la peau, et ne conduit que rarement à un dysfonctionnement chronique du foie.

#### **Parasites :**

La plupart des intoxications alimentaires dues à des parasites sont des zoonoses :  
exemple : Nématodes : *Ascaris lumbricoides*.

#### **Toxines naturelles :**

En contraste, divers aliments peuvent contenir naturellement des toxines qui ne sont pas produites par des bactéries et sont présentes naturellement dans les denrées alimentaires, parmi lesquelles :

- ☞ Des **hémolysines** (toxines thermolabiles de certains aliments naturels consommés crus)
- ☞ Des **mycotoxines** telles que l'aflatoxine, l'ochratoxine A, etc.
- ☞ L'**ergotamine** (farine de seigle parasité, voir Ergotisme)
- ☞ La **grayanotoxine** (intoxication par le miel)
- ☞ Les **toxines** des champignons supérieurs (amatoxines, phallotoxines...)
- ☞ Les **mycotoxines** (intoxications causées par des champignons microscopiques)
- ☞ La **phytohémagglutinine** (intoxication aux haricots rouges)
- ☞ L'**histamine** présent dans les fromages ...
- ☞ La **tétrodotoxine** (intoxication causée par certains poissons, comme le fugu)

Les **toxines xénobiotiques** (contamination des aliments par des pesticides, métaux comme le plomb ou l'arsenic...)

(Source : [www.fr.wikipedia.org](http://www.fr.wikipedia.org))

L'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) a élaboré des règles universelles en matière d'hygiène alimentaire comportant Cinq clefs pour promouvoir la santé. Ces règles expliquent comment manipuler et préparer les aliments en toute sécurité :

- Prenez l'habitude de la propreté
- Séparez les aliments crus des aliments cuits
- Faites bien cuire les aliments
- Maintenez les aliments à bonne température
- Utilisez de l'eau et des produits sûrs

Ainsi, en respectant les Cinq clefs, on évite non seulement les maladies dues à l'ingestion d'aliments contaminés, mais on contribue également à la prévention de maladies provoquées par la manipulation d'animaux infectés, telles que la grippe aviaire.

(Source: <http://www.who.int>)

### ➤ **La norme ISO 22000 :**

La norme ISO 22000 est la norme internationale harmonisant les pratiques de management de la sécurité des aliments. Elle est construite sur le plan de l'ISO 9001 et elle s'applique à toute la chaîne alimentaire.



Cette norme repose sur quatre concepts clefs à savoir : la communication interactive, le management du système, les programmes pré-requis PRP et les principes HACCP.

Le chapitre 7 de la norme porte sur la planification et la réalisation des produits sûrs. Il associe de façon dynamique les programmes pré-requis **PRP** avec les phases d'application du **plan HACCP** telles que décrites par le Codex Alimentarius.

La présente norme ajoute des éléments fondamentaux aux principes de la méthode HACCP en intégrant la notion des programmes pré-requis opérationnels **PRPop** au niveau des étapes permettant l'analyse des dangers.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005, le règlement européen CE 178/2002 impose d'établir la traçabilité des denrées alimentaires à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Conformément aux dispositions de l'article 18 de ce règlement, la norme exige la mise en place d'un système de traçabilité au sein de l'entreprise afin d'assurer le suivi qualitatif et quantitatif du produit.

Parmi les chapitres en commun avec l'ISO 9001, le chapitre 8 de la norme 22000 exige la mise en œuvre de processus nécessaires à la validation, la vérification et l'amélioration du système de management de la sécurité alimentaire afin d'atteindre les objectifs fixés et de s'assurer de la performance et l'efficacité du système.

### ➤ **La traçabilité dans les denrées alimentaires :**

La qualité et la sécurité sont devenues primordiales lors de la fabrication des denrées alimentaires. La pression exercée par les clients notamment les distributeurs qui exigent des produits sûrs, conduit les entreprises à contrôler non seulement les produits finis, mais aussi toute la chaîne de production en mettant en place un système de traçabilité.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005, le règlement européen CE 178/2002 instaure, par son article 18, la traçabilité des denrées pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Cette tra-



capabilité doit se faire en amont, en intra et en aval. Les moyens d'assurer la traçabilité sont divers. Ils doivent être adaptés à la taille de l'entreprise et à sa production. Elle peut se faire, en effet, soit sur papier ou sur informatique (logiciel Traking & Tracing).

Ce règlement définit la traçabilité comme la capacité de retracer à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire ou un ingrédient.

Ce règlement introduit également l'obligation pour les opérateurs d'engager des procédures de retrait et de rappel en cas de non-conformité d'un produit. La traçabilité a pour vocation d'en faciliter l'exécution.

La traçabilité peut avoir aussi comme objectif d'assurer une identité préservée (absence d'OGM, absence d'allergène, appellation protégée...) ou encore de suivre une information

réglementée. La réglementation CE 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des Organismes Génétiquement Modifiés, définit ainsi la traçabilité comme la capacité de suivre les OGM et les produits élaborés à partir d'OGM, à tous les stades de leur mise sur le marché, le long de la chaîne de production et de distribution.

Selon la norme ISO 9001 version 2000, la traçabilité est définie comme l'aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné. Cette définition peut concerner un produit mais aussi une activité ou un processus, elle insiste sur l'historique et la maîtrise de l'information. La nouvelle norme ISO 22000, système de management de la sécurité des denrées alimentaires, complète cette définition par une exigence de maîtrise du système documentaire et des enregistrements.

## Salons & Évènements

### En Tunisie: Année 2009

<i>Date</i>	<i>Manifestations</i>	<i>Lieu</i>	<i>Organisateur</i>
<i>29 janvier 2009</i>	<i>Séminaire sur les Produits de la Mer et l'Aquaculture</i>	<i>Bizerte</i>	<i>Pôle de Compétitivité de Bizerte</i>
<b>04-08 février 2009</b>	<b>GREEN TECH 2009 Salon des Équipements Agricoles et l'Agroalimentaire</b>	<b>Sousse</b>	<b>Foire de Sousse</b>
<b>17-22 février 2009</b>	<b>Salon de la Mer</b>	<b>Tunis</b>	<b>Lac-Expo</b>
<i>19 &amp; 20 Février 2009</i>	<i>Journées sur les Technologies Céréalières</i>	<i>Bizerte</i>	<i>Pôle de Compétitivité de Bizerte</i>
<b>03 – 07 mars 2009</b>	<b>TUNISIA PACK Salon International de l'emballage, de l'Imprimerie et des arts Graphiques</b>	<b>Sousse</b>	<b>Foire de Sousse</b>
<i>Fin mars 2009</i>	<i>Séminaire sur la filière Pomme de Terre</i>	<i>Bizerte</i>	<i>Pôle de Compétitivité de Bizerte</i>
<b>20-23 mai 2009</b>	<b>Salon International de l'Emballage et de l'Imprimerie</b>	<b>Tunis</b>	<b>Foire de Tunis</b>
<b>27- 29 juin 2009</b>	<b>Salon International de la Création et de l'Innovation Technologique</b>	<b>Sousse</b>	<b>Foire de Sousse</b>
<b>13-15 novembre 2009</b>	<b>Salon international de l'industrie agroalimentaire et service agricole</b>	<b>Hammamet</b>	<b>GECO Exposition</b>
<b>25-29 juin 2009</b>	<b>Salon International du Machinisme Agricole et de la Pêche</b>	<b>Tunis</b>	<b>Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche</b>
<b>29 novembre au 02 décembre 2009</b>	<b>SAPA EXPO Salon des Équipements Agricoles et des produits Alimentaires</b>	<b>Sousse</b>	<b>MEGA EXPO</b>

### **Dans le Monde: Janvier - Février - Mars 2009 (Manifestations Sélectionnées)**

<b>Manifestations</b>	<b>Périodicité</b>	<b>Lieu/pays/ville</b>	<b>Date</b>
<b>MONDIAL DU PAIN</b> Concours International du Pain	Ts les deux ans	Lyon /France	24.01 - 25.01 2009
<b>ISTANBUL FOOD-TECH</b>	Annuel	Istanbul /Turquie	28.01 - 31.01 2009
<b>PPT FOOD UTRECHT</b> Salon de l'Agroalimentaire. Technologies pour l'Emballage, les Procédés et la Traçabilité		Utrecht /Pays-Bas	04.02 - 05.02 2009
<b>FRUYVER</b> Salon international des techniques dans le secteur des fruits et légumes		Saragosse /Espagne	10.02 - 13.02 2009
<b>MEDITERRANEAN SEAFOOD EXHIBITION</b> Salon Méditerranéen des Fruits de Mer et des Technologies Agroalimentaires	Annuel	Rimini /Italie	14.02 - 17.02 2009
<b>ORO GIALLO</b> Salon International de l'Huile d'olive Extra Vierge		Rimini /Italie	14.02 - 17.02 2009
<b>PPT FOOD</b> Salon Belge de l'Industrie Agro-alimentaire. Technologies des Procédés, de l'Emballage et de la Traçabilité	Annuel	Gand /Belgique	18.02 - 19.02 2009
<b>SEAFOOD EXPO</b> Salon du poisson et des Produits de la Mer	Ts les deux ans	Kiev /Ukraine	24.02 - 27.02 2009
<b>FOODEX JAPAN</b>	Annuel	Chiba /Japon	03.03 - 06.03 2009
<b>AGADIR FISH MOROCCO</b> Salon de la Pêche et de la Valorisation des Fruits de la Mer		Agadir /Maroc	05.03 - 08.03 2009
Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacierie et Traiteur	Annuel	Paris /France	08.03 - 10.03 2009
<b>ANUGA FOODTEC</b> Salon International des Technologies Agro-alimentaires	Ts les trois ans	Cologne /Allemagne	10.03 - 13.03 2009
<b>IPACK-IMA</b>	Ts les trois ans	Milan /Italie	24.03 - 28.03 2009
<b>FOODS &amp; GOODS</b> Salon des Professionnels de l'Alimentaire	Annuel	Paris /France	25.03 - 26.03 2009
Salon de l'Agriculture Paris		Paris/France	21.02 - 01.03 2009

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

#### **Adresses Utiles :**

1- Site de l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO)- systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires:

[http://www.iso.org/iso/fr/iso\\_catalogue/management\\_standards/specific\\_applications/specific-applications\\_food-safety.htm](http://www.iso.org/iso/fr/iso_catalogue/management_standards/specific_applications/specific-applications_food-safety.htm)

2- Site de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

[www.afssa.fr/](http://www.afssa.fr/)

3- Site de l'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle

[www.inorpi.ind.tn/fr/inorpi.asp](http://www.inorpi.ind.tn/fr/inorpi.asp)



**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)