

Les résultats de L'étude de positionnement stratégique du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte

Sommaire:

Les résultats de l'étude de positionnement stratégique du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte

P1

La stratégie nationale de la création d'entreprises

P2

Partenariat : Le Pôle Italien Centuria—RIT

P2

Événements :

*Participation de la Tunisie au SIAL de Buenos Aires

P3

*Trophéa 2008

P3

*Grand Prix INNOVAFEL

P3-4

*Foire de la Pomme de Terre

P4

*Forum de Pêche et d'Aquaculture à Sfax

P4

PCB Vigilance :

*Un film d'emballage innovant qui combat les bactéries

P4

*Création de l'Agence Nationale de la Promotion de la Recherche et de l'Innovation (Tunisie)

P5

Salon, Foires & Séminaires :

*En Tunisie

P5

*Dans le monde: Novembre - Décembre 2008

P6

Adresses Utiles :

P6

L'étude de positionnement stratégique du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte, financée par la Banque Européenne d'Investissement (BEI), a été validée le 24 Septembre 2008. Les principaux résultats de cette étude peuvent être résumés autour de six axes :

- ☞ L'opportunité du projet du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte
- ☞ Les objectifs du projet
- ☞ Les missions et l'architecture du projet
- ☞ L'organisation du technopôle et le plan de développement préconisé
- ☞ Les modalités de pilotage du technopôle
- ☞ Les facteurs de succès du projet

Compte tenu de la situation géostratégique de la région de Bizerte, l'idée de créer un technopôle impulse une dynamique de progrès et de compétitivité dans les différentes filières agroalimentaire.

Neufs (09) filières ont été retenues par le XI^{ème} plan :

Filière
Céréales et dérivés
Conserves de poissons & produits de la mer
Vins et Vinification
Plats cuisinés & fruits et légumes
Conservation des produits alimentaires
Huile d'olive
Pomme de Terre
Tomate
Fromage

Le Technopôle Agroalimentaire de Bizerte sera organisé en trois pôles (PIES, PIT et PIF) permettant de remplir les cinq missions majeures:

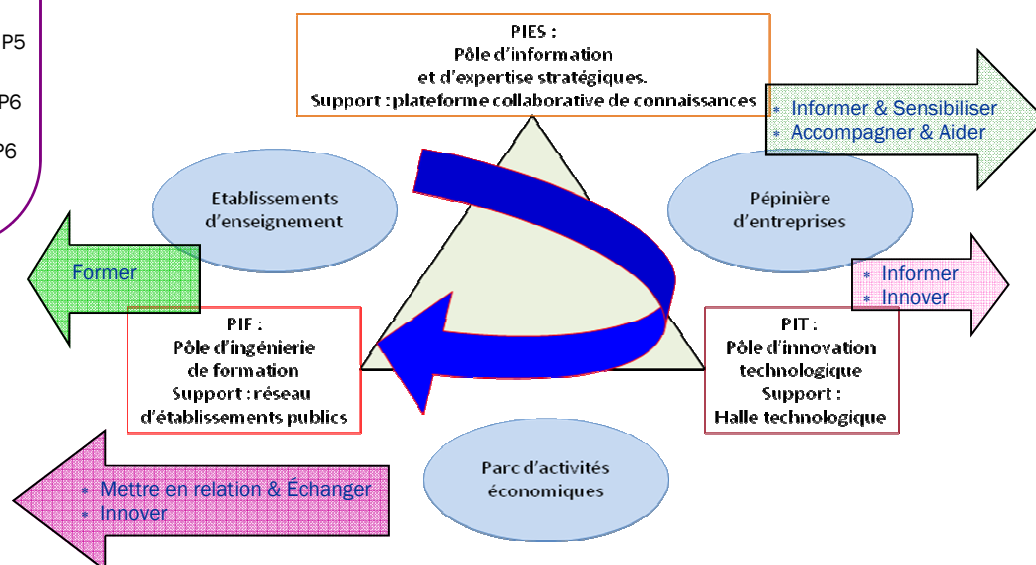


Figure : Organisation et missions du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte

La Stratégie Nationale de la Création d'Entreprises

Le Salon de la Création d'Entreprises est un nouveau jalon et un nouvel outil de la stratégie nationale mise au service des objectifs de croissance et d'emploi, une stratégie initiée par le ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME en avril 2005 avec le lancement sous le haut patronage du chef de l'état de la campagne nationale pour la création et le développement des PME. Cette campagne nationale s'est développée au cours des années avec les rencontres régionales puis avec les mercredis de la création et les journées de partenariat qui sont autant de rendez-vous avec les créateurs potentiels.

Avec la création des pépinières, des centres d'affaire, la stratégie nationale de la création d'entreprises s'est renforcée par les pôles d'innovation et de compétitivité tout en facilitant le processus de création et de financement des projets suite à des nouvelles dispositions de réforme (loi d'initiative économique). Ainsi, le salon de la création d'entreprises représente le 17-18 octobre 2008 le rendez-vous par excellence à l'ensemble des mécanismes d'appui, d'expertise, de financement et d'innovation qui s'exposeront à la rencontre d'un public issu de différentes cibles.

Il est bon de rappeler que la Tunisie est actuellement classée 37^{ème} mondial sur 181 pays pour la création d'entreprises (selon le rapport de la banque mondiale sur le cli-

mat d'affaire).

D'autres démarches convergent, pour l'essentiel, vers la diffusion de la culture de l'initiative et de la création d'entreprise. Parmi ces démarches, il y en a une qui démarre, c'est le forum des PME qui vient d'être lancé par le ministère de l'Industrie, de l'Énergie et des PME au moment de la campagne du salon de la création d'entreprises. Le développement des PME est partie intégrante de la stratégie de la création.

Ainsi, le salon représente une manifestation qui couronne toutes les mesures prises par l'Etat pour le renforcement de la création d'entreprises. Le salon constituera donc une occasion privilégiée pour regrouper entrepreneurs, créateurs d'entreprises, financiers, organismes de soutien et universitaires à travers 4 villages thématiques qui se déploieront au centre des Foires du Kram.

De plus, la création des Pôles de Compétitivités dont le rôle est la synergie entre formation, recherche et production représente une composante de la stratégie nationale de la création d'entreprises

Enfin, il importe de noter que la mise en place de l'agence nationale de la promotion de la recherche et de l'innovation (loi 2008-60, 4 août 2008) est un nouvel acquis pour la promotion des projets innovants.

Partenariat : Le Pôle Italien : Centuria-RIT

Le Pôle Centuria RIT - Romagna Innovation Technologico- est une société coopérative (consortium) à responsabilité limitée composée de plus de 70 des principales entreprises et institutions publiques du territoire de la Romagne. Elle est reconnue par la région Emilie-Romagne comme un centre d'innovation.



Sa mission consiste à favoriser le développement des entreprises

membres et plus généralement le tissu économique de la région Emile-Romagne grâce à l'innovation technologique et organisationnelle, en particulier dans le secteur des industries manufacturières (mécanique ; alimentaires ; automatisme ; électronique ; etc...) et agroindustriel. Centuria RIT, vise à alimenter le processus d'innovation avec des interventions pour :

- Optimiser les flux d'informations relatifs au thème de l'innovation
- Augmenter les capacités locales d'investissement dans la technologie
- Stimuler la réalisation de synergies profitables entre les sujets locaux

Les activités :

- ☞ *Activité d'information et de réseautage*
- ☞ *Activité de vulgarisation*
- ☞ *Favoriser les projets innovants*
- ☞ *Activité de consulting*

A l'occasion du séminaire tenu à Bizerte, le 29 mai 2008, sur l'Innovation et le Transfert de Technologie dans les Industries Agroalimentaire, le Pôle de Compétitivité de Bizerte et le Pôle Centuria-RIT ont signé une convention de partenariat.

Les domaines de coopération à développer entre les deux parties comportent notamment :

- * La collaboration entre les deux parties pour la promotion des innovations technologiques dans le secteur des industries agroalimentaires
- * La mise en commun des moyens techniques et compétences professionnelles pour favoriser le développement des entreprises agroalimentaires à travers l'innovation
- * La coopération entre les deux parties au niveau de la promotion de transfert de technologies et la diffusion du savoir faire
- * Le Renforcement de l'information relative au secteur agroalimentaire



Événements :

Participation de la Tunisie au salon international de l'agroalimentaire de Buenos Aires :

La Tunisie a participé à la 7ème édition du Salon International de l'Agroalimentaire "SIAL MERCOSUR", qui s'est tenue à Buenos Aires du 16 au 18 septembre 2008.

La Tunisie est le seul pays arabe présent à cette manifestation à laquelle participent plus de deux mille exposants venus d'Argentine et de vingt et un pays étrangers.

Le stand tunisien a offert aux milliers de visiteurs une vaste gamme de produits phares de notre industrie agroalimentaire tunisienne, tels que l'huile d'olive, le couscous et les pâtes ainsi que les différents types de conserves comme le double concentré de tomate, l'harissa, les olives et les variantes.



Trophéa 2008

La création et la mise sur le marché d'un produit alimentaire est un long et délicat processus, semé d'embûches et de déconvenues. Son succès dépend d'un savant équilibre entre créativité et rigueur, dynamisme et réalisme, technologie et marketing, gestion et production... A l'initiative de l'Actia, d'Agroparc et de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse, vingt établissements d'enseignement supérieur, instituts d'universités et centres techniques ont créé Trophéa, les trophées étudiants de l'innovation alimentaire, concours qui a pour objet la création, la mise en œuvre et le développement de produits alimentaires nouveaux par des équipes d'étudiants de formations supérieures scientifiques et commerciales.

5 prix couronnent leur succès :

- ☞ Trophéa d'Or,
- ☞ Trophéa d'Argent,
- ☞ Trophéa de Bronze,
- ☞ Trophéa Innovation Fruits et Légumes
- ☞ Et le prix "Bernard Loiseau".

LAUREATS TROPHÉA 2008 :

- ⇒ **TROPHÉA OR 2008 :**
CREA'MIAM - SUP AGRO Montpellier - Accompagnant
Gamme de 4 sauces aux légumes destinées aux enfants
- ⇒ **TROPHÉA ARGENT 2008:**
TOASTY FOLIE'S - ISTAB Bordeaux Talence - Apéritif
Mini toasts biscottés aux légumes et aux épices
- ⇒ **TROPHÉA BRONZE 2008:**
GOURMAFRUIT - ISARA Lyon - Dessert
L'entre deux fruité de vos desserts maison
- ⇒ **TROPHÉA INNOVATION FRUITS ET LEGUMES 2008:**
MANAYA - ISEMA Avignon - Plat
Salade exotique de fruits et légumes frais
- ⇒ **Prix Bernard Loiseau 2008:**
PIK'OR - IUP Quimper - Apéritif
Bouchées apéritives aux trois saveurs, produit frais à base de chair de poisson accommodé d'épices ou d'aromates et fourré d'une préparation de légumes

GRAND PRIX INNOVAFEL : LES DERNIÈRES TENDANCES INNOVANTES DU SECTEUR FRUITS ET LÉGUMES

Cette année s'est tenue la 3^{ème} édition du Grand prix INNOVA'FEL, dont le Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes (PEIFL) est co-organisateur, aux côtés du MIFFEL (Salon Méditerranéen de la Filière Fruits et Légumes) et du groupe de presse FLD. Ce grand prix distingue les innovations produits qui favorisent la consommation de fruits et légumes, qu'ils soient frais, transformés, pré-découpés, sous des formes originales de conditionnement, à facilité d'usage ou de conservation.



Pour cette 3^{ème} édition, INNOVA'FEL a connu un vif succès : 15 entreprises étaient candidates, présentant 24 nouveautés.

Le jury a récompensé :

- ☞ 1er prix Innova'Fel : Légumes prêts à consommer de la société TERR'LOIRE,
- ☞ 2ème prix Innova'Fel : Panier de tomates "Jadis" de la société ROUGELINE,
- ☞ 3ème prix Innova'Fel : Duo de fruits à dipper de la société ID FRUITS,
- ☞ Distinction concept : Distributeur automatique de fruits et légumes de la société PERLE DU SUD.

Des citations ont aussi été accordées :

- ⇒ citation : Cherry Baby de la société TOMATE JOUNO,
- ⇒ citation : Cueillette Descours de la société CONCEPT-FRUIT,
- ⇒ citation concept : Diabline des sociétés CRENO et RIJK-ZWAAN.

Découvrez ci-dessous les produits retenus par le jury :

1er prix INNOVAFEL :

TERR'LOIRE - Légumes prêts cuits à consommer
Une gamme de légumes (pommes de terre, carottes, betteraves, légumes secs) cuits à point et prêts à consommer en salade ou à réchauffer 1 minute au micro-onde. Présentation en barquette fraîcheur pelable et micro-oncable. Conservation au froid, DLC 21 jours.

2ème prix INNOVAFEL :

ROUGELINE - Le panier « Jadis »
Panier comprenant 4 à 5 variétés de tomates anciennes dont le panachage évolue au fil de la saison, en fonction du calendrier de production.

3ème prix INNOVAFEL :

ID FRUITS - Duo de fruits à dipper
Gourmandise 100% fruits avec un nouveau concept: fruits à «dipper». Deux références lancent la tendance: le duo pomme/ananas ou le duo orange/pomme. Préparés à base de fruits frais, les morceaux sont à piquer et à tremper dans la sauce fruits rouges.

Distinction CONCEPT :

PERLE DU SUD - Fruit Box
La conception de cet automate est le résultat d'une étude réalisée à partir d'un emballage unique conçu autour

d'une gamme de produits frais prêts à consommer : les Portions Fraîcheur Perle du Sud.

L'adaptation d'un modèle de distributeur de gobelet pré dosé est réalisée. Cette adaptation intègre les contraintes de la portion individuelle de fruits et légumes prêts à la consommation. Les portions individuelles conditionnées dans un emballage transparent rigide fermé par un film transparent thermo-scellé de perméabilité adapté qui conserve la fraîcheur (aspect, saveur, odeur, texture) sans gaz, sans additif, sans conservateur (à 4°C). Atmosphère auto modifiée qui permet de garantir une durée de vie (7-10 jours).

CITATIONS :

⇒ TOMATE JOUNO – Cherry Baby :

Sélection de la meilleure variété de tomates cerises du marché (12 mois/12 sans insecticides chimiques), privilégiant ses qualités gustatives, présentée dans un emballage naturel en bois.

⇒ CONCEPT FRUIT – Cueillette Descours :

Trois recettes issues d'une recherche astucieuse, dans laquelle le croquant et le goût unique, fin et délicat des marrons et châtaignes sont mis en valeur grâce à l'apport subtil d'ingrédients 100% naturels (ni arôme, ni colorant, ni conservateur).

⇒ CRENO-RIJKZWAAN – Marque Diabline :

Rijk Zwaan, semencier indépendant à la pointe de la recherche variétale, a mis au point une nouvelle génération de salades et a choisi Creno comme partenaire exclusif en France pour le lancement commercial d'un outil permettant de préparer rapidement sa salade.

Foire de la Pomme de Terre :

A l'occasion de la déclaration de l'année 2008 « Année Internationale de la Pomme de Terre » par l'ONU et en marge des festivités du 10^{ème} anniversaire de la création du centre Technique de la Pomme de Terre, une foire documentaire a été organisée le 25 et 26 juin 2008 à la maison culturelle Ibn Rachik à Tunis.

Cette foire vient clôturer les activités entreprises par ce centre durant les mois de Mai et Juin présentant principalement une série de réunions et de conférences de sensibilisation organisées dans le cadre de la promotion de cette culture.

Les statistiques du centre technique de la pomme de terre montre que la production nationale durant la saison agricole 2006-2007 s'élève à 357 milles tonnes sur une surface totale de 25.1 milles hectares. La même source confirme que la production de la saison actuelle en pomme de terre saisonnière peut atteindre les 200 milles tonnes.

Néanmoins, il y a lieu de souligner que l'augmentation du coût des semences et des traitements phytosanitaires ont augmentés le coût de cette culture. Et pour y remédier il a fallu maîtriser le coût de la production nationale en semence, améliorer leur productivité, optimiser l'exploitation des surfaces agricoles et encourager la présence de ce produit à fort apport nutritionnel dans les habitudes alimentaires du consommateur tunisien.

Forum de Pêche et d'Aquaculture à Sfax :

Un Forum traitant la situation actuelle et avenir de la richesse halieutique et d'aquaculture a été organisé à l'occasion du Salon MED FOOD (Salon Méditerranéen de l'Agriculture et des Industries Alimentaires) à Sfax le 25 Mai 2008 en présence d'un public varié.

Sachant l'importance des produits de la mer (par exemple 20 000 emplois permanents au niveau de la ville de Sfax seule), le programme du forum qui s'est articulé autour de plusieurs thèmes importants tel que : l'état du golf de Gabès, les moyens de protection des ressources halieutiques, l'aquaculture halieutique (prospection et avenir), le centre technique de l'aquaculture, la pépinière d'entreprises et les encouragements de l'état dans le domaine de l'aquaculture.

Ainsi face à une situation caractérisée par une décroissance (- 50 % en 2030), le défi à lever consiste à préserver les ressources et développer le secteur (encourager transformation et conservation du poisson bleu et le développement de l'aquaculture, ...).

Lors de ce forum, le programme national d'évaluation des ressources en poissons et coquillages et les actions BIAHAR, LAMPARO et technique de pêche CHANCHOUH ont été discutés. De même les ressources en matière de recherche (Banque de donnée de l'INSTM et le bateau de recherche HANIBAL,...) ont été présentés.

Ce forum a été aussi l'occasion pour présenter les institutions d'appui au secteur tel que le centre technique d'aquaculture, la pépinière d'entreprises ainsi que les incitations nationales pour encourager les projets.

Cette occasion a montré l'importance du secteur en Tunisie et la nécessité de déployer tous les moyens permettant l'amélioration aussi bien au niveau quantitatif que qualitatif.

PCB Vigilance

Un film d'emballage innovant qui combat les bactéries :

Un nouveau film d'emballage révolutionnaire pourrait permettre de tirer un trait sur certains agents pathogènes d'origine alimentaire. Selon Tony Jin, du Département d'Agriculture des États-Unis, *Listeria* ne sera désormais plus un problème si les aliments sont enveloppés dans le nouveau film biodégradable à base d'Acide Polylactique (PLA), composé de résidus de maïs et de divers matériaux renouvelables.

Le film contient également de la résine, un agent antimicrobien naturel certifié comme sans danger pour une utilisation aux États-Unis il y a une vingtaine d'années. Les résultats des tests effectués sur ce nouvel emballage sont publiés dans la revue Journal of Food Science.

source : [blogagroalimentaire](http://blogagroalimentaire.com)



**Création de l'Agence Nationale de la Promotion de la Recherche et de l'Innovation
(loi 2008-60, 4 août 2008) :**

L'Agence Nationale de la Promotion de la Recherche et de l'Innovation dont le siège est à Tunis, est un établissement public à caractère scientifique et technologique doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière. L'établissement est dirigé par un directeur général nommé par décret sur proposition du ministre chargé de la recherche scientifique. L'objectif de cette agence consiste à encadrer les entreprises et identifier leurs besoins à travers la création de réseaux de partenariats en matière d'innovation technologique pour dynamiser leurs composantes. Cette structure constitue un trait d'union entre les structures de recherche et les entreprises économiques ou des partenaires étrangers dans le cadre de la coopération internationale en valorisant les résultats des recherches, en évaluant les projets innovants et en aidant les entreprises à identifier leurs besoins en vue d'exploiter au mieux les ressources technologiques existantes notamment au sein des technopoles et des universités. De plus, Le personnel travaillant dans cet établissement est soumis au statut général des agents de l'État et des collectivités locales et des collectivités publiques a caractère administratif.

Figure : Les Missions de l'Agence Nationale de la Promotion de la Recherche et de l'Innovation



Salons, Foires, Conférences & Événements Professionnels en Agroalimentaires

En Tunisie: Année 2008

<i>Date</i>	<i>Manifestations</i>	<i>Lieu</i>	<i>Organisateur</i>
17 & 18 octobre 2008	1er Salon de la Création de l'Entreprise	Tunis	Foire International de Tunis
28 octobre 2008	Séminaire: Étude de positionnement stratégique du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte	Bizerte	Pôle de Compétitivité de Bizerte
Du 12 au 16 novembre 2008	SIEHCAR Salon International des Équipements Hôtelières, Cafés et Restaurants	Sousse	Foire International de Sousse
Du 02 au 04 décembre 2008	TUNISIA PACK Salon International de l'Emballage, de l'Imprimerie et des Arts Graphiques	Sousse	Foire International de Sousse
04, 05 et 06 décembre 2008	LES JOURNEES PACKAGING 2008 Innovation et développement Durable	Tunis	PACKTEC

Dans le monde: Novembre - Décembre (Manifestations Sélectionnées)

Manifestations	Périodicité	Lieu pays ville	Date
GIDA Salon international de l'alimentation et des boissons et des procédés agro-alimentaires	Annuel	Istanbul –Turquie	05.11 – 08.11-08
FOODPHARMATECH Salon professionnel international des machines de process et d'emballage, et des ingrédients pour l'industrie agro-alimentaire et la pharmacologie	Annuel	Herning -Danemark	11.11 – 13.11-08
IPA Semaine internationale des procédés et équipements pour l'industrie agro-alimentaire	Tous les deux ans	Paris – France	17.11 – 20.11-08
EMBALLAGE Salon international de l'emballage	Tous les deux ans	Paris – France	17.11 – 21.11-08
SAUDI FOOD Salon de l'agro-alimentaire et des équipements pour la restauration	Annuel	Riyadh –Arabie Saoudite	23.11 – 26.11 -08
SIFEL MAROC Salon international de la filière fruits et légumes	Annuel	Agadir – Maroc	27.11 – 30.11 -08
DRINK EXPO DUBAI Salon des technologies des boissons de Dubaï. Process, emballage	Annuel	Dubaï – Emirats Arabes Unis	14.12 -16.12 - 08
SISQA Carrefour des technologies de la sécurité et de la traçabilité des aliments	Annuel	Toulouse – France	Décembre 08

Adresses utiles :

- ⇒ Site de Centuria-RIT :
<http://www.centuria-rit.com/>
- ⇒ Site du Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes :
<http://www.peifl.org/>
- ⇒ Site officiel de l'Année Internationale de la Pomme de Terre 2008:
<http://www.potato2008.org/fr/index.html>



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