

Technopôle Agroalimentaire de Bizerte : Étude de Positionnement

En collaboration avec la Banque Européenne d'Investissement, une étude de positionnement stratégique du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte a été lancée en Janvier 2008.

Cette étude a pour objectif de définir le positionnement du Technopôle dans son environnement national et international et proposer un planning de mise en place de ses différentes composantes.

La méthodologie d'intervention, s'appuie sur une démarche prospective, participative et opérationnelle :

Définition des objectifs à Moyen et long Terme du Technopôle

Proposition des activités à mettre en œuvre

Proposition d'une structure de gouvernance

Pour mener cette étude, plusieurs enquêtes ont été effectuées, en effet les experts en charge de l'étude ont visité 41 entreprises opérant dans le secteur agroalimentaire et 17 institutionnels afin de déceler les attentes des différentes parties et les services que doit rendre le Technopôle.

Le choix de l'échantillon des entreprises interrogées a été effectué en tenant compte des priorités sous-sectorielles retenues par le XI^e Plan dans le cadre de la stratégie nationale du développement du secteur agroalimentaire. Ces secteurs sont :

- ⇒ Huile d'olive
- ⇒ Conserves de poisson bleu
- ⇒ Fromages
- ⇒ Dérivés des céréales
- ⇒ Pommes de terre et dérivés
- ⇒ Vins
- ⇒ Plats cuisinés
- ⇒ Industrie de la tomate
- ⇒ Chaîne du froid

L'étude a discerné 4 domaines d'intervention prioritaires :

- ⇒ **Formation technique et managériale**
- ⇒ **Information et veille**
- ⇒ **Innovation et transfert de technologies**
- ⇒ **Accompagnement et assistance aux entreprises**

Une étude marketing sur la commercialisation et la compétitivité des produits alimentaires tunisiens sera lancée prochainement par la Société du Pôle.

SOMMAIRE

Technopôle Agroalimentaire de Bizerte : Étude de Positionnement

P1

Séminaire 29 -05-2008 : l'Innovation et le Transfert de Technologie dans les Indus- tries Agroalimentaires

P2

Le Pôle de Compétitivité VITAGORA

P2- P3

Événements :

- ⇒ *PACKTEC : Tunisian Student Star Pack 2008* P3
- ⇒ *Les MED BUSINESSDAYS: Marseille 3 & 4 juillet 2008* P3
- ⇒ *Institut Supérieur de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte: Salon de Pêche et d'Aquaculture des jeunes innovateurs* P4
- ⇒ *Les Trophées Louis Pasteur* P4

PCB VIGILANCE :

- ⇒ *Le Statut Quo n'est plus une option* P4
- ⇒ *Des pistes innovantes* P5
- ⇒ *VITAGORA: les aliments de demain au service des seniors* P5
- ⇒ *Des bactéries dans nos assiettes* P5
- ⇒ *Institut Pasteur & DANONE: à la recherche* P5

Salons, Foires & Séminaires :

- ⇒ *En Tunisie Année 2008* P6
- ⇒ *Dans le Monde : Septembre - Octobre 2008* P6

Séminaire du 29-05-2008

Innovation & Transfert de Technologie dans les Industries Agroalimentaires

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a organisé le 29-05-2008, sous l'égide du Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME et celui de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche Scientifique et de la Technologie, un séminaire ayant pour thème : « l'Innovation & le transfert de technologie dans les industries agroalimentaires ».

Le séminaire a comporté des interventions successives d'experts venus de France et d'Italie ainsi que de la Tunisie pour faire part de leurs expériences en matière d'innovation et de transfert technologique.

La rencontre a permis par ailleurs à certains acteurs du secteur d'apporter des témoignages assez significatifs sur leurs expériences en matière d'innovation et de transfert technologique.

La première séance placée sous le thème de l'innovation a enregistré les interventions de Mlle Nathalie CHEVON du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles d'Avignon – France, dans laquelle, elle a développé les aspects, les typologies et l'apport de l'innovation pour l'entreprise agroalimentaire.

Celle de M. Edgar DAUGER, Directeur Général de Dijon - développement et membre fondateur du pôle de compétitivité VITAGORA – Dijon France, fut axée sur la spécificité et les axes stratégiques du pôle VITAGORA dont la devise est « Goût – Nutrition – Santé ».

Cette intervention a permis d'identifier des pistes de collaboration avec le pôle de compétitivité de Bizerte dans les secteurs : Pomme de terre, Figue de Barberie, vigne et vins.

Ce séminaire a vu également des témoignages des établissements tunisiens. Celui de Mme. Lémia CHEKIR THABET, Directrice générale du PACKTEC qui a présenté une stratégie à développer pour un meilleur positionnement des dates tunisiennes en Europe.

Le second volet de ce séminaire intitulé « Transfert de technologie » a été marqué par les interventions de Mes-

sieurs Marc CHAZEUX, Directeur d'AGROPARC Avignon, Sami AYACHI, Cadre au Centre Technique de l'Agro-Alimentaire, Alessandro ZAMPAGNA, Directeur Général du Technopôle Centuria-RIT Italie, Mohamed SOUBGUI du Centre Technique de la Pomme de Terre, Foued MESTIRI, Directeur Technique au Groupement Interprofessionnel des Produits de la Mer qui furent axées sur le rôle et les actions de leurs institutions en faveur de la promotion et développement du secteur de l'agroalimentaire ainsi que le témoignage de M. Sabri BEN SALEM, Gérant de la Société COTUPRAL.

Ces interventions ont indiqué que l'innovation et le transfert de technologie constituent une démarche volontaire de l'entreprise et contribuent à son essor et à son développement.

L'intervention de M. AYACHI a mis l'accent en plus sur le rôle des centres techniques et leur contribution aux actions d'innovation et de transfert de technologie dans le secteur de l'agroalimentaire en Tunisie.

Quant à M. Alessandro ZAMPAGNA, il a présenté en plus son Technopôle et ses différentes expériences en management, en recherche et développement, en transfert de technologie et en acquisition et cession de savoir faire...

Enfin, différentes entreprises tunisiennes ont exposé leurs projets innovateurs en matière de production, de stockage, de commercialisation de leurs produits et leurs échanges de savoir faire avec leurs partenaires.

A l'issue de cet important rendez-vous des conventions de partenariat ont été signées entre le Pôle de Compétitivité de Bizerte et le Pôle de Compétitivité VITAGORA – Dijon (France) et le Technopôle Centuria-RIT (Italie) outre celles effectuées à l'échelle nationale avec le Centre Technique de la Pomme de Terre et le Centre Sectoriel de formation Professionnelle en Industries Agroalimentaires de la Cité El Khadra.



Le Pôle de Compétitivité VITAGORA



VITAGORA est labellisé par la DIACT en France depuis juillet 2005. Il a pour objectif de développer l'essor des

acteurs économiques des deux régions Bourgogne et Franche-Comté en contribuant à la valorisation de l'excellence scientifique locale et à la promotion de l'attractivité des organismes de formation du Pôle sur le plan national et international.

VITAGORA est le seul pôle à valoriser l'importance du Goût et de la Sensorialité dans les produits alimentaires et à étudier les interactions fonctionnelles entre les qualités

organoleptiques et les qualités nutritionnelles en France.

Fort de ce positionnement unique, par l'alliance du monde agroalimentaire et des professions de la santé, VITAGORA accompagne et fédère les acteurs de ces deux univers complémentaires autour de projets innovants et performants, créateurs de valeur.

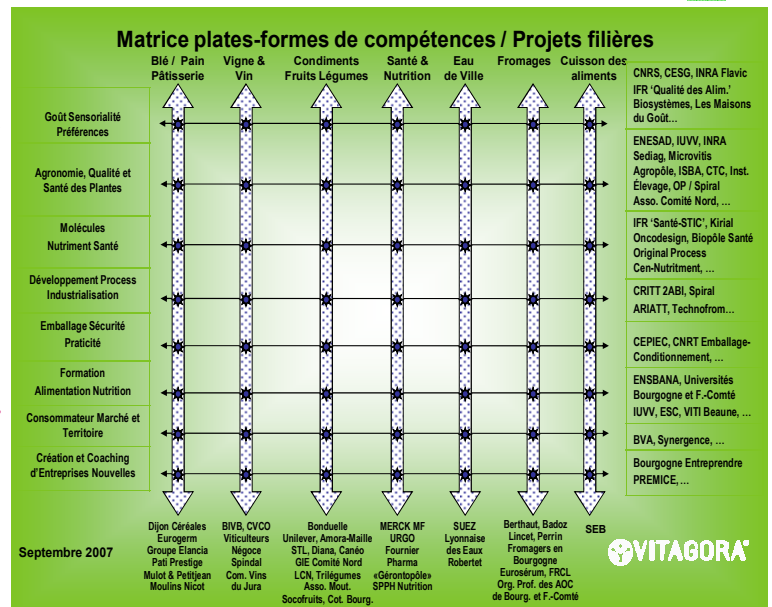
Les projets développés s'appuient sur les dernières avancées technologiques et scientifiques grâce au panel exceptionnel de compétences R&D publiques et privées réunies par le pôle sur le territoire de la Bourgogne et de la Fran-

che-Comté.

Depuis 2008, le portefeuille projets de VITAGORA compte **91 projets** (49% de projets « industriel » et 51% de projets « recherche ») dont 58 déjà labellisés par le Pôle. 6 projets recherche ont été validés et financés par l'ANR (Agence Nationale de la Recherche). 4 projets sont agréés par l'FUI (Fonds Unique Interministériel). Un total de 27 projets sont financés et démarrés.

VITAGORA vise à devenir un portail d'avant-garde au niveau international, à destination des PME innovantes et des grands groupes.

La structure matriciel de VITAGORA, - **les filières industrielles** mises en étroite relation avec **les plates-formes R&D** du Pôle- permet d'intégrer efficacement et de façon transversale l'ensemble des domaines d'innovation et tous les stades de la production agroalimentaire/nutrition, « **de la fourche à la fourchette** ».



Événements

PACKTEC : « Tunisian Student Star Pack 2008 » Concours Junior de l'Emballage 2008

Le Centre Technique de l'Emballage et du Conditionnement, PACKTEC a organisé le Mercredi 9 Juillet 2008, sous l'égide de Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME, la cérémonie de remise des prix de la deuxième édition du Concours Junior de l'Emballage «**Tunisian Student Star Pack 2008**».

Le premier prix dans la section technique a été décerné à Mlle. Senda BEN ABBA de l'Institut Supérieur des Sciences et Technologie du Design pour son projet « emballage pour colis postal » qui est un emballage multidimensionnel qui s'adapte aux différentes formes de produits envoyés par voie postale.

Quant au premier prix dans la section : Promotion/Vente a été décerné à M. Khaled JABRI de l'Institut Supérieur des Beaux Arts de Tunis pour son projet « huilier en céramique » qui est un emballage dont la forme est inspirée de la forme de l'olive et de ses couleurs.



Le deuxième prix dans cette section a été décerné à Mlle. Héléna BEN CHERIF de l'Institut Supérieur des Sciences et Technologie du Design pour son projet qui est une présentation d'une variété de quatre épices qui représentent la base de nos recettes traditionnelles tunisiennes.

Le troisième prix décerné à Mlle. Wafa JENDOUBI l'Institut Supérieur des Sciences et technologie du Design pour son projet « Etui pour fon de tarte ». Il s'agit d'un emballage composé d'un sachet en plastique et un étui en carton qui assure la protection du produit et sa stabilité sur les linaires.

Les MED BUSNISS DAYS : L'entreprise, moteur de la Méditerranée Palais du Pharo – Marseille Les 3 et 4 juillet 2008

A l'occasion de la présidence française de l'Union Européenne au second semestre, le MEDEF s'engage pour la compétitivité des entreprises et pour le renforcement de la coopération entre les pays de l'Union européenne et du sud de la Méditerranée.

Le MEDEF a organisé, en association avec BusinessMed, BusinessEurope, l'Union pour les Entreprises des Bouches du Rhône (UPE 13), la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille Provence (CCIMP), ANIMA et la CTFI et l'UTICA, le 3ème sommet de la compétitivité Europe-Méditerranée : LES MED BUSINESS DAYS, l'entreprise, moteur de la Méditerranée au Palais du Pharo à Marseille les 3 et 4 juillet 2008.

Ce rendez-vous important des patronats et des chefs d'entreprises de l'Union européenne et du sud de la Méditerranée a permis de mener une réflexion sur le rôle de l'entreprise dans l'intégration de la région euro-méditerranéenne. Des tables rondes autour des principaux axes de la déclaration commune ont permis aux chefs d'entreprise d'échanger leurs expériences afin de proposer des solutions concrètes face aux difficultés persistantes et de lancer de nouveaux projets.

Enfin, un espace business a été réservé aux entreprises tout au long des deux jours pour rencontrer de futurs partenaires.

Les quatre ateliers thématiques organisés la matinée du 04 juillet ont offert l'opportunité aux acteurs d'un même secteur d'activité de recentrer la réflexion sur des problématiques propres à leur domaine.

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte y a participé à cette manifestation par l'intervention de M. Kamel BELKAHIA, Président Directeur Général du PCB, lors de l'atelier sectoriel « Agro-industrie » tenu la matinée du 04 juillet 2008.

Salon de Pêche et d'Aquaculture des Jeunes Innovateurs sortants de l'Institut Supérieur de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte



le 26 juin 2008, à l'Institut Supérieur de Pêche et d'Aquaculture de Bizerte, s'est organisé un salon de Pêche durant lequel, il y a eu une présentation des projets de fin d'études pour les trois spécialités :

- ⇒ Aquaculture
- ⇒ Technique de pêche
- ⇒ Froid

Cette présentation a été suivie d'une sélection des meilleurs projets et c'est ainsi que le premier prix a été décerné à M. Chéhine EL GHOUËL pour son projet « Etude des conditions favorables pour l'élevage des grenouilles au stade têtard ».

Le deuxième prix a été décerné à Mlle. Intissar CHERGUI pour son projet « L'Aquariophilie : maîtrise du cycle de l'élevage de quatre espèces et étude de faisabilité de production en masse des poissons d'ornements ».

Le troisième prix a été décerné à M. Mohamed BERRICHE pour son projet « Étude de la senne tournante coulissante dans la région de Chebba ».

LES TROPHÉES LOUIS PASTEUR ENCOURAGENT L'INNOVATION (FRANCE)

Dans le cadre des trophées de l'innovation Louis Pasteur 05 mai 2008 qui est un événement organisé par l'Institut des sciences, des biotechnologies et de l'agroalimentaire de Franche-Comté pour donner le goût de l'innovation à ses étudiants, le jury du concours a sélectionné 9 produits ali-

mentaires se rangeant dans 3 catégories : produits laitiers, boissons et autres produits alimentaires. Ces aliments ont apporté de la nouveauté dans les techniques et procédés utilisés pour les fabriquer, dans sa composition ou encore dans sa conservation.

Cet événement a été suivi de l'assemblée générale du pôle de compétitivité VITAGORA, dédié au Goût, Nutrition, Santé en Bourgogne et Franche-Comté.

Dans la catégorie « produits laitiers » ont été retenus :

- ☞ Cabri' Ole, une préparation fromagère à base de lait de chèvre intégrant des fruits et des légumes,
- ☞ Mouss' qui meuh, une mousse de fromage sur lit de biscuit,
- ☞ Oméga Fruit, fromage aromatisé aux fruits riches en Oméga 3,
- ☞ Rosa Bella, une mousse de fromage blanc à la rose.

Dans la catégorie « autres produits alimentaires » ont été retenus :

- ☞ Perle de Merlot, une glace au vin,
- ☞ Un vinaigre à l'orange.

Dans la catégorie « boissons » ont été retenus :

- ☞ Vertonic, une bière blonde ayant subi une décoction de thé vert,
- ☞ La voie lactée, boisson fermentée à base de lactosérum,
- ☞ Les Fées minées, boisson produite par fermentation de glucose par une moisissure.

L'organisation annonce que le règlement du concours sera quelque peu modifié pour la prochaine édition. Entre autres, une catégorie « produits à base de fruits » viendra s'ajouter.

PCB VIGILANCE

Le Statut Quo n'est plus une option

Alors que les gouvernements et institutions internationales essayent de parer à la crise alimentaire mondiale, un rapport international publié par la FAO, le PNUD, l'OMS, l'Unesco et le PNUE, évaluant les sciences et technologies agricoles en faveur du développement, presse les pouvoirs publics à changer de paradigme en agriculture. Le rapport examine les défis de l'agriculture, des biocarburants aux OGM, en passant par les savoirs agricoles et le changement climatique.

Face à la montée de la contestation, notamment en Afrique, contre la flambée des prix des matières premières alimentaires, l'inquiétude grandit au sein de la communauté internationale qui augmente ses aides au pays en développement (200 millions de dollars pour les Etats-Unis et 160 millions d'euros pour l'Union européenne).

Mais cette réponse à l'urgence est loin d'être suffisante. Selon un rapport international sur l'agriculture, « le statut quo n'est plus une option », les « règles de l'agriculture moderne » doivent changer.

Le diagnostic établi par le rapport fait état de plusieurs constats.

D'abord,

Une « aide à la décision politique »

L'International Agriculture Assessment of Science and Technologies for Development (IAASTD) est une opération de prospective, lancée par la Banque mondiale et les Nations-Unies (FAO, OMS, PNUD, PNUE et UNESCO), qui a mobilisé près de 400 scientifiques, de gouvernements et de « porteurs d'enjeux », soit les représentants de la société civile et du secteur privé.

L'ambition du projet a été d'évaluer les connaissances scientifiques et technologiques agricoles en vue de définir les options d'une agriculture durable et de faire émerger des programmes de recherche pour combler les lacunes identifiées.

En plus,

Un consensus et quelques options d'action

L'amélioration de la productivité a apporté des bénéfices mondiaux, ceux-ci ont été très inégalement partagés et ont eu un coût social et environnemental important. Ensuite, la recherche agricole, aux Etats-Unis et en Europe notamment, est fortement financée par le privé, avec comme

conséquence l'influence grandissante des multinationales de l'agroalimentaire sur les priorités de la recherche en sciences agricoles. Enfin, les pratiques agricoles entraînent la disparition progressive de la diversité génétique en Asie et en Afrique du Nord et l'accès à l'eau reste un problème fondamental.

Face à ces constats, Robert Watson, directeur de l'IAASTD, estime que « continuer à se concentrer sur la seule production va saper notre capital agricole et nous laisser avec une planète dégradée et divisée ».

Enfin,

OGM et biocarburants sur la sellette

Mais les auteurs ne s'arrêtent pas là. Ils soulignent les effets nuisibles des bioénergies : « *non seulement elles détournent des terres destinées à l'alimentation, mais aussi elles nécessitent d'énormes ressources en eau* ».

Des pistes innovantes

à l'heure où les chefs d'état se réunissaient à Rome pour le sommet mondial de la FAO sur la crise alimentaire, l'INRA et le CIRAD ont co-organisé un colloque international sur les nouvelles priorités de la recherche agronomique face aux défis agricoles et alimentaires mondiaux à l'horizon 2050.

Il sera « possible de nourrir le monde en 2050 dans des conditions compatibles avec un développement durable », ont annoncé des experts internationaux réunis lors du colloque. L'événement a rassemblé pas moins de 300 chercheurs de plus de 20 pays, venus présenter « leurs innovations » et leurs « approches intégratives en agriculture pour transmettre ces nouveaux procédés ». Les objectifs de cette rencontre étaient essentiellement d'anticiper les besoins alimentaires et les enjeux agricoles à l'horizon 2050.

Plusieurs pistes sont actuellement en cours d'expérimentation à grande échelle ou encore testées en laboratoires. Parmi elles figurent, par exemple, le procédé qui consiste à injecter de l'azote à la racine des plantes, via des bactéries, afin de limiter l'apport d'engrais. Ce type d'innovation est actuellement pratiquée sur des centaines de milliers d'hectares de plants de soja. D'autres chercheurs travaillent sur la génétique des plantes : certains développent du blé résistant aux champignons, d'autre du maïs résistant aux sécheresses et aux maladies.

VITAGORA : Les aliments de demain au service des seniors

Comment se servir de l'alimentation pour prévenir la prise de poids chez les seniors ? Le 3ème Congrès international goût, nutrition a apporté un élément de réponse avec le projet de recherche Vitalim'Senior. Ce projet labellisé par Vitagora®, veut créer de nouveaux aliments bénéfiques pour la santé. Ces aliments favoriseront la prévention et le traitement des problèmes de surpoids chez les seniors, sous la forme de desserts lactés et de boissons rafraîchissantes. Deux entreprises de Bourgogne et de Franche-Comté s'associent à plusieurs laboratoires spécialisés dans le métabolisme cellulaire pour réaliser ces produits innovants naturels qui devraient être industrialisés dans 3 à 4 ans.

Des bactéries dans nos assiettes :

Le fonctionnement de la microflore intestinale, qui joue un rôle important dans la préservation de la santé, peut être amélioré par l'ajout de prébiotiques et de probiotiques dans l'alimentation. C'est la principale conclusion du projet communautaire « Microfunction », financé au titre du programme « Qualité de la vie » du cinquième Programme-cadre de la Communauté européenne. Le projet visait à évaluer l'efficacité des probiotiques, des prébiotiques et des symbiotiques.

Les probiotiques sont des microorganismes vivants (notamment les lactobacilles et les bifidobactéries) tandis que les prébiotiques sont des ingrédients alimentaires résistants au processus digestif de l'estomac et du petit intestin qui, une fois dans le colon, sont une source d'énergie pour les bactéries. La combinaison d'un probiotique avec un prébiotique améliore la survie et la croissance des bactéries et est appelée un symbiotique.

L'ajout de symbiotiques dans l'alimentation améliore l'activité antioxydante et réduit ainsi le risque de certaines pathologies comme les inflammations chroniques, les maladies cardiovasculaires et l'obésité.

Les chercheurs ont découvert que l'ajout de symbiotiques dans l'alimentation d'individus sains améliorerait leur santé gastro-intestinale en augmentant les niveaux de bifidobactéries et de butyrate. Les résultats apportent un éclairage nouveau sur le développement de recommandations diététiques nécessaires et fournissent des informations pertinentes pour l'élaboration d'une politique alimentaire.

Institut Pasteur & DANONE: A la recherche des bonnes bactéries

Si de nombreuses études soulignent les effets bénéfiques des probiotiques (ces bactéries notamment présentes dans les laits fermentés) sur le système immunitaire, les allergies, et certaines inflammations intestinales, les mécanismes d'actions de ces derniers demeurent encore méconnus. Pour mieux comprendre leur rôle et identifier des souches efficaces, l'Institut Pasteur et le centre de recherche Danone collaborent sur de nouveaux projets de recherche.

Il faut dire que Danone a collecté, depuis 1919, pas moins de 3500 souches de bactéries lactiques et végétales issues de la biodiversité. Une impressionnante collection qui constitue un intérêt majeur pour les chercheurs étudiant les probiotiques.

Pour mieux comprendre le rôle de ces bactéries sur l'organisme et identifier de nouvelles souches bénéfiques pour la santé, les deux organismes collaborent actuellement autour de quatre niveaux de recherche et de quatre différents thèmes scientifiques. Il s'agit d'identifier les gènes responsables de ces mécanismes et le génome de ces probiotiques afin de caractériser de nouvelles souches efficaces.

Salons, Foires, Conférences & Événements Professionnels en Agroalimentaires

En Tunisie: Année 2008

<i>Date</i>	<i>Manifestations</i>	<i>Lieu</i>	<i>Organisateur</i>
Du 08 au 11 octobre 2008	SIAT 2008 Salon International de l'Investissement Agricole et de la Technologie	Tunis	APIA
Du 15 au 18 octobre 2008	INTERPAT Salon International de la Boulangerie, Confiserie, Chocolaterie et Sorbets	Tunis Centre International des Foires & Congrès de Tunis	SOGEOFIRE
17 & 18 octobre 2008	1er Salon de la Création d'Entreprises	Tunis	Foire International de Tunis
13 & 14 novembre 2008	Séminaire méditerranéen: « Démarche qualité, enseignement supérieur et partenariat Euro-méditerranéen dans le secteur agro-alimentaire »	Tunis	INAT
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: Septembre - Octobre (Manifestations Sélectionnées)

<i>Manifestations</i>	<i>Périodicité</i>	<i>Lieu/pays/ville</i>	<i>Date</i>
5 ^e journées internationales des Pommes de Terre 2008		Villers-Saint-Christophe France	10 & 11- 09 - 2008
VAE EXPO Salon de la vente à emporter et de la restauration rapide	annuel	Paris - France	11.09 - 15.09 - 2008
INTERCOOL Salon des produits congelés, de la glace et des technologies de réfrigération	annuel	Düsseldorf - Allemagne	30.09 - 02.10 - 2008
FOOD TEC MIDDEL EAST Salon international pour le M.O des technologies de l'agroalimentaire, des boissons et de l'emballage	annuel	Manama - Bahreïn	13.10 - 15.10 - 2008
SIAL Salon international de l'alimentation	annuel	Paris - France	19.10 - 23.10 -2008
Les Journées Techniques des Industries Céréalières à Novotel- Paris Est		Paris - France	23.10 - 24.10 - 2008
SALONE DEL GUSTO Salon du goût - Salon de l'alimentation	annuel	Biella - Italie	23.10 - 27.10 - 2008

Source: www.eventseye.com


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