



### Séminaire sur : L'Innovation & le Transfert de Technologie dans les Industries agroalimentaires

#### SOMMAIRE

**Séminaire sur: l'Innovation et le Transfert de Technologie dans les Industries agroalimentaires**

P1

**Master of Business Administration :  
Management Agro-Alimentaire**

P2

#### Événements:

☞ **7ème Edition de SMA-Med Food 2008  
Salon Méditerranéen de l'Agriculture et des  
Industries Alimentaires**

P3

☞ **Symposium International de Biotechnologies de Sfax  
du 04 au 08 mai 2008**

P3

☞ **Session de Formation en Normes de Qualité  
en Agroalimentaire au sein de l'UE  
Du 21 au 23 avril 2008**

P3

☞ **2ème Edition du Forum MED-ALLIA  
Tunis du 31 mars au 02 Avril 2008**

P4

☞ **Tunisia Star Pack  
Prix du Meilleur Emballage**

P4

#### Salons, Foires & Séminaires :

☞ **En Tunisie Année 2008**

P5

☞ **Dans le Monde Mai - Juin 2008**

P5-6

**Glossaire**

P6

Conformément aux orientations du XI<sup>e</sup> Plan de Développement et dans le cadre de la Stratégie Nationale de promotion du secteur agroalimentaire sept priorités sectorielles ont été retenues en termes de développement technologique et d'innovation :

- ⇒ **Huile d'olive**
- ⇒ **Conserves de poisson bleu**
- ⇒ **Fromages**
- ⇒ **Dérivés des céréales**
- ⇒ **Pommes de terre et dérivés**
- ⇒ **Produits Vinicoles**
- ⇒ **Conservation par le froid**

Dans cette optique, la Société du Pôle de Compétitivité de Bizerte organise un séminaire le jeudi 29 Mai 2008 sur l'Innovation et le Transfert de Technologie dans les industries Agro Alimentaires.

Ce séminaire verra la présentation de communications et de témoignages par des experts nationaux et internationaux, permettant d'illustrer la mise en œuvre de l'innovation et du transfert de technologie dans les Industries Agroalimentaires.

Enfin la journée permettra aussi d'encourager les opportunités de partenariats et d'initiation de nouveaux projets.

Par ailleurs, le Pôle de Compétitivité de Bizerte a déjà signé 14 conventions de coopération, ce séminaire verra la signature de quatre autres accords de partenariat dont deux accords avec deux Pôles de Compétitivité Étrangers.

## Master of Business Administration : Management Agro-Alimentaire

### Contexte :

Face aux mutations profondes de l'environnement national et international, l'ensemble des entreprises du système agro-alimentaire tunisien auront à mettre en œuvre de nouvelles stratégies concurrentielles en vue d'améliorer leurs performances et leur compétitivité.

Pour s'adapter d'une manière efficace à tous ces changements les entreprises agro-alimentaires doivent disposer de compétences qui maîtrisent les techniques du management moderne tout en ayant une connaissance précise de leur domaine d'activité spécifique: l'économie agro-alimentaire et agro-industrielle.

### Objectifs :

Cette formation apporte à la fois des outils théoriques permettant une analyse des entreprises dans leur environnement, et des méthodes opérationnelles. Elle permet aux participants d'acquérir :

- *Des savoirs : analyser le système agro-alimentaire, le secteur des industries de transformation...*
- *Des savoir-faire : élaborer un diagnostic stratégique et mettre en place les projets stratégiques, aussi bien pour l'ensemble de l'entreprise que pour ses différentes fonctions.*
- *Des savoir-être : travailler en équipe pluridisciplinaire, faire l'interface entre les aspects techniques et socio-économiques...*

La démarche pédagogique se fonde sur une « formation par l'action » ; l'enseignement fait appel à des problématiques vécues par les participants sur le terrain.

### Public Concerné & Déroulement de la Formation:

L'objectif de ce MBA en Management Agro-Alimentaire est de former des cadres de haut niveau aux métiers de la gestion et du management, pour les préparer aux multiples fonctions d'encadrement dans le secteurs agricole et agroalimentaire. C'est une formation post-universitaire qui s'adresse à des personnes titulaires d'un diplôme universitaire de niveau bac + 4 minimum maîtrise ou diplôme d'ingénieur et ayant une expérience professionnelle dans le secteur agroalimentaire, notamment dans:

- \* Les entreprises de transformation privées et publiques
- \* Les entreprise et organisations du secteur agricole et du secteur des agro-fouritures
- \* Les entreprise du secteur de la distribution, des services et du commerce international
- \* Les institutions nationales et régionales concernés par le développement agroalimentaire
- \* Les associations professionnelles

Elle peut également intéresser des professionnels des autres secteurs qui souhaitent se réorienter, ainsi que des personnes sans expérience professionnelle désireuses de se spécialiser dans les secteurs de l'alimentation.

La première partie de la formation se déroule sur treize (13) mois ; elle comprend douze (12) modules de cours en salle d'une semaine (30 heures) par mois chacun, équivalent à trois (03) crédits d'enseignement, soit 36 crédits au total. Le treizième module est un séminaire de méthodologie dont l'objectif est la préparation du dossier technique et du projet de thèse. Ces travaux personnels totaliseront 24 crédits.

*Il est également possible qu'une personne choisisse, selon ses besoins, un ou plusieurs modules. Cette formation « courte » ne donne pas droit au diplôme mais à une simple attestation de participation.*

### Programme de Formation:

Le programme de formation est composé de 12 modules pédagogiques de 3 crédits chacun ; ils s'articulent de la manière suivante :

#### **1. Introduction générale au management des entreprises agro-alimentaire**

#### **Les techniques et les méthodes du management:**

2. Les bases de l'analyse financière
3. Le contrôle de gestion
4. Le marketing et la décision commerciale

#### **Systèmes, filières agro-alimentaires et mondialisation:**

5. Analyse des filières agro-alimentaires et développement des territoires
6. Mondialisation et géostratégies agro-alimentaires
7. Management de la commercialisation et de la logistique agro-alimentaires
8. Stratégies des entreprises agro-alimentaires
9. Management des opérations de commerce international
10. Économie et gestion de l'innovation dans l'agro-alimentaire
11. Gestion de la qualité et comportement du consommateur
12. La conduite du changement en période de transition

*Un treizième module est un séminaire de méthodologie destiné à la préparation du dossier technique et du projet de thèse, dont la présentation équivaut à 24 crédits.*

PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ DE BIZERTE



Pôle de compétitivité  
Q@LI-MEDiterrannée

## Événements

### 7ème Édition de SMA-Med Food 2008 Salon Méditerranéen de l'Agriculture et des Industries Alimentaires :

La ville de Sfax a vécu, du 20 au 24 Mai, au rythme du 7ème Salon Méditerranéen de l'Agriculture et des Industries Alimentaires « SMA-Med Food 2008 » qui s'est tenu dans les locaux de la Foire Internationale de Sfax. L'objectif de cette manifestation est d'encourager l'exportation des produits agricoles et agroalimentaires vers des pays étrangers.

SMA-Med Food 2008 a couvert l'ensemble des entreprises proposant des produits et/ou des services dans le secteur agroalimentaire, des entreprises produisant des équipements agricoles, des institutions universitaires et de recherche scientifique concernant les produits agroalimentaires.

cette manifestation a accueilli 180 exposants, dont 75 exposants directs de nationalités Tunisienne, Libyenne, Espagnole, Française, Italienne, Syrienne... et 105 exposants dans le cadre d'une participation indirecte. Ces exposants ont eu l'occasion d'accueillir près de 5000 visiteurs de diverses nationalités et profils pour nouer des rencontres d'affaires.

Cette session a enregistré la participation d'un des principaux initiateurs d'affaires en France et dans le monde, à savoir, Classe-export. Cet intervenant dans le domaine des outils à l'export et de la mise en relation, accompagné d'une délégation française pour les rencontres d'affaires et de partenariat.

Les cycles de formation et de perfectionnement ont eu lieu en marge du salon, abordant les axes suivants :

- Cours de dégustation d'huile d'olive
- Journée d'expert :
  - \* Prospective de la production et de l'exportation de l'huile d'olive biologique et de l'huile d'olive conditionnée
  - \* Word café
  - \* Les qualités nutritionnelles de l'orge
  - \* Table ronde : aquaculture.

*Quant au volet scientifique, il a traité autour d'une séance plénière, le cas des céréales en Tunisie, pour exposer la situation actuelle et les perspectives du secteur.*

### Symposium International de Biotechnologies de Sfax du 04 au 08 mai 2008 :

Les travaux d'un Symposium Scientifique International de biotechnologie se sont ouverts au siège de la foire internationale de Sfax du 4 au 8 mai.

Ce symposium est organisé par le Centre de Biotechnologie de Sfax, en collaboration avec le Centre International de Génie Génétique et de Biotechnologie (ICGEB), l'Université de Sfax et l'UTICA, à l'occasion du 25e anniversaire du Centre de Biotechnologie de Sfax.

Cette manifestation est considérée comme une importante occasion pour la promotion de la recherche scientifique dans le domaine de la biotechnologie.

Le secteur de la recherche scientifique et de la technologie joue un rôle important dans le soutien des efforts de développement, à travers la mise en place d'une plateforme scientifique et technologique évoluée favorisant la création et l'innovation, conditions fondamentales pour promouvoir la compétitivité économique et multiplier la création d'emploi en faveur des diplômés de l'Université.

Le programme de ce symposium comporte des communications sur "la biotechnologie et la santé humaine", "la biotechnologie, les microbes et le milieu" et "la biotechnologie, l'agriculture, l'alimentation et les produits de la mer", ainsi que sur la question de la biotechnologie innovatrice

### Session de Formation en Normes de Qualité en Agroalimentaire au sein de l'UE du 21 au 23 avril 2008 :

Dans le cadre du programme d'appui de la mise en œuvre de l'accord d'association, une session de formation a été organisée du 21 au 23 avril 2008 par le ministère du développement et de coopération internationale en collaboration avec l'UE.

Durant cette session des enseignants de l'école nationale de l'administration de Paris ont essayé d'expliquer les normes techniques et la qualité dans le domaine agroalimentaire applicables au sein de l'union européenne.

Cette session avait pour objectifs d'expliquer :

- ⇒ **La politique de l'union européenne en matière d'alimentation et les normes s'imposant aux industries agroalimentaires :**
  - \* La réglementation en matière de normes techniques applicables à l'agroalimentaire et à l'agriculture
  - \* La réglementation en matière d'étiquetage et d'allégations (nutritionnelles ou de santé)
  - \* La réglementation en matière de sécurité alimentaire.
- ⇒ **Les impacts pour les entreprises et pour les services chargés des contrôles des évolutions des règles applicables aux productions agroalimentaires et aux productions agricoles.**
- ⇒ **L'articulation en matière de normes pour l'industrie agroalimentaire entre l'union européenne et l'organisation mondiale du commerce**

## 2ème Edition du Forum MED-ALLIA Tunis du 31 mars au 02 avril 2008 :

L'institution française « UBIFRANCE », la Mission économique de l'Ambassade de France et la Chambre Tuniso-Française de Commerce et d'Industrie, ont organisé en collaboration avec l'UTICA la deuxième édition du forum MEDALLIA qui a eu lieu du 31 mars au 2 avril à Tunis.

Ce forum méditerranéen avait pour objectif de développer les alliances partenariales multiformes franco méditerranéennes. L'édition de

Tunis a ciblé plus particulièrement les pays maghrébins en plus de l'Egypte et de la Jordanie.

Cette nouvelle édition a enregistré la participation des opérateurs économiques de 8 pays, notamment la France, la Tunisie, le Maroc, la Libye, l'Algérie, la Mauritanie, l'Egypte et la Jordanie.

Le forum a permis l'organisation des rendez-vous au profit des entreprises participantes.

Le programme de cette manifestation était axé, essentiellement, sur des rencontres d'affaires et de partenariat B2B générées par le système de Match Making sur la base des souhaits de chaque participant et sur la base d'un catalogue en ligne.

Il s'agit, en quelques sortes, d'un village de partenaires et d'experts organisé autour des lieux de rendez-vous permettant aux hommes d'affaires de ces pays de rencontrer des professionnels spécialisés dans l'approche du marché euro-méditerranéen, et de concrétiser ainsi les projets envisagés.

C'est, également, une opportunité pour développer un courant d'affaires dans la zone euro-méditerranéenne et bénéficier de l'expertise acquise par UBIFRANCE, les Missions Economiques et les Chambres de Commerce et d'Industrie françaises à l'étranger.

*La première édition de cette manifestation, qui a eu lieu au Maroc en 2006, a connu la participation de plus de 400 opérateurs économiques de la région, et a permis de générer plusieurs opportunités de partenariat gagnant – gagnant.*

**MED-ALLIA 2008 a permis d'accueillir près de 200 entreprises françaises, 200 entreprises tunisiennes et une centaine d'entreprises réparties entre l'Algérie, l'Egypte, la Jordanie, la Libye, le Maroc et la Mauritanie.**

## Tunisia Star Pack 2008 Prix du Meilleur Emballage

Le prix du meilleur emballage «Tunisia Star Pack 2008», récompense du concours national, lancé depuis 2002 par le Centre technique de l'emballage et du conditionnement (Packtec), a été décerné à 30 sociétés tunisiennes parmi 70 participantes.

Les trophées ont été remis aux lauréats, lors d'une cérémonie organisée, à Tunis, en collaboration avec le ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME et présidée par M. Abdelaziz Ras-saâ, secrétaire d'Etat chargé de l'Energie renouvelable et des Industries Alimentaires.

La majorité des emballages primés (16 sociétés) sont des packagings de produits agroalimentaires (huile d'olive, yaourt, pâtisseries, chocolat, eau minérale, vin et autres). Ces emballages exposés à l'occasion de cette cérémonie se sont distingués, de l'avis des sélectionneurs, tant par leur aspect esthétique attractif et luxueux que par leur authenticité et leur intelligence technique (facilité d'ouverture, respect des normes de santé et de sécurité).

Ce concours ambitionne d'améliorer la visibilité des entreprises tunisiennes et de promouvoir l'innovation de leurs produits sur le marché local et les marchés internationaux, en offrant la possibilité aux produits gagnant de se présenter au Concours Mondial de l'Emballage (organisé par l'organisation mondiale de l'emballage).

Dans la section « Promotion/vente », 21 dossiers ont été primés pour les innovations et les améliorations apportées dans la conception de leurs emballages par la valorisation des aspects liés à l'attractivité du design, la praticité sur les lieux de vente, la valeur d'utilité perçue par le consommateur ainsi que l'adéquation aux exigences des marchés cibles. Dans la section « technique », 10 emballages ont été récompensés pour les aspects liés à la maîtrise de nouvelles technologies de fabrication et d'impression ainsi que pour la facilité de mise en œuvre aux stades de la fabrication, de la distribution et de l'utilisation du produit.

Par ailleurs, deux « Prix du Président du jury » ont été attribués aux emballages ayant obtenus les meilleurs notes dans chacune des deux sections et un prix spécial « Sustainable Packaging Award » a été attribué au projet ayant pris en compte les différents aspects liés au développement durable.

*Reste à noter que les lauréats de « Tunisia Star Pack 2008 » ont bénéficié d'une exposition des emballages sur le stand du Packtec à l'occasion du Salon International de l'Emballage, du Conditionnement et de la Manutention **INPACK 2008** qui s'est tenu à Tunis du 12 au 15 mars.*





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

### En Tunisie: Année 2008

<i>Date</i>	<i>Manifestations</i>	<i>Lieu</i>	<i>Organisateur</i>
Du 20 au 24 mai 2008	SMA-FOOD 2008 Salon méditerranéen de l'alimentation et de l'huile d'olive et Salon de l'agriculture	Sfax Parc des expositions de Sfax	Foire International de Sfax
Du 21 au 25 mai 2008	Salon International de l'Alimentation Générale	Tunis	SOGEFOIRE
29 mai 2005	Séminaire Innovation & Transfert de Technologies	Bizerte Hôtel Bizerta Resort	Pôle de Compétitivité de Bizerte
12 & 13 juin 2008	Forum de Carthage su l'Investissement	Tunis	FIPA
Du 15 au 18 octobre 2008	INTERPAT Salon International de la Boulangerie, Confiserie, Chocolaterie et Sorbets	Tunis Centre International des Foires & Congrès de Tunis	SSOGEFOIRE
Du 25 au 27 juin 2008	Salon International de la Création et de l'Innovation Technologique	Sousse	Foire International de Sousse
17 & 18 octobre 2008	1er Salon de la Création de l'Entreprise	Tunis	Foire International de Tunis
Octobre 2008	SIAT 2008 Salon International de l'Investissement Agricole et de la Technologie	Tunis	APIA
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

### Dans le Monde: Mai - Juin 2008 (Manifestations Sélectionnées)

<i>Manifestations</i>	<i>Périodicité</i>	<i>Lieu/pays/ville</i>	<i>Date</i>
SEMPA Salon Méditerranéen de la Pêche et de l'Aquaculture		Oran Algérie	Du 21 au 22 mai 2008
Le 2 <sup>ème</sup> Rendez Vous des Managers de l'Innovation en IAA		Rennes France	Du 21 au 23 mai 2008
PPT FOOD Salon Belge de l'Industrie Agroalimentaire. Technologies des procédés, de l'emballage et de la traçabilité	annuel	Gent Belgique	21 et 22 mai 2008
Salon de la pêche et des produits de la mer		Ancône Italie	Du 23 au 25 mai 2008

Séminaire sur l'Étiquetage et Allégation Nutritionnelles		Paris France	25 mai 2008
IRAN FOOD BEVTEC Salon International des technologies de l'Agroalimentaires, des Boissons et de l'Emballage	Annuel	Téhéran Iran	Du 25 au 28 mai 2008
Salon Européen de la recherche et de l'innovation		Paris France	Du 05 au 07 juin 2008
FOOD EXPO EXHIBITION Salon Arabe International des Industries alimentaires et de l'Emballage	annuel	Damas Syrie	Du 11 au 15 juin 2008
ALITEC CASABLANCA Salon des Industries agroalimentaires	Annuel	Casablanca Maroc	Du 12 au 15 juin 2008
Salon AGRO LIBYA		Tripoli Libye	Juin 2008
PROFOOD Convention des Procédés Industriels du Secteur Agroalimentaire	Annuel	Nantes France	Du 17 au 18 juin 2008
IFT FOOD EXPO Exposition et Congrès Annuel sur les industries Agroalimentaires	Annuel	Chicago USA	Du 28 juin au 02 juillet 2008

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

## GLOSSAIRE

### Qu'est-ce que la Veille Commerciale ?

C'est la recherche, le traitement et la diffusion (en vue de leur exploitation) des renseignements relatifs à l'environnement commercial de l'entreprise. Il s'agit de surveiller ses clients, ses prospects, son circuit de distribution et ses fournisseurs.

#### Cette Veille consiste à surveiller :

- L'actualité de ses clients
- Les besoins de ses clients
- Les prospects
- Les appels d'offres privés et publics
- La santé financière de ses clients
- L'actualité de ses fournisseurs
- La sortie de nouveaux produits fournisseurs
- La santé financière de ses fournisseurs

#### Cette Veille permet de :

- Identifier de nouveaux prospects
- Optimiser ses achats (délais, prix, etc.)
- Retrouver rapidement une source d'approvisionnement en cas de défaut d'un fournisseur



#### 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)