

Sommaire :

PCB en activité :
Pomme de terre et figue de barbarie dans l'agroalimentaire P1

Retombées de la journée technique sur les industries des céréales P2

PCB Vigilance :

- *Pêche : 80% des stocks dans le monde surexploités* P2
- *Innovation : De Lycopène dans la Viande* P2
- *Nouvelle tendance du consommateur : L'alimentation, le goût, la santé et le bien-être* P2-3

Partenariat :

- *Nouveau partenaire du PCB : API* P3
- *Partenaires - News :*
 - *Q@LI-Méditerranée : Lancement de sa première consultation de projets de Recherche & Développement collaboratifs* P3
 - *VTAGORA : Projet SAVEURS - VAPEURS* P3-4
 - *PACKTEC :* P4
 - ☞ *Tunisie Pack Print*
 - ☞ *Concours National de la meilleure huile d'olive conditionnée*

Événements :

- *AFD : Étude française sur les perspectives de l'agriculture nord-africaine* P5
- *PAMED 2009* P5
- *Les Golden Days du secteur de l'agroalimentaire* P5

Salons & Événements : P6

- *En Tunisie : Année 2009*
- *Dans le monde*

PCB en activité : Pomme de terre et figue de barbarie dans l'agroalimentaire

Dans le cadre des activités relatives à la filière des fruits & légumes et sachant l'importance économique et stratégique de la pomme de terre et le patrimoine potentiel de la figue de barbarie, le Pôle de Compétitivité de Bizerte a monté un partenariat avec le pôle Vitagora reconnu par une identité forte dans l'aspect « **Goût-Nutrition-Santé** ».

La pomme de terre et la figue de barbarie constituent donc des pistes de collaboration entre les deux pôles.

A ce propos, et dans le cadre de la préparation du programme de la **journée technique sur la pomme de terre et la figue de barbarie** qui sera organisée par le PCB, une table ronde a été organisée le 04 juin 2009 au siège du Parc d'Activités Economiques de Bizerte pour discuter autour de la filière fruits & légumes (cas de la pomme de terre et la figue de barbarie) : état des lieux (l'offre et la demande, l'aspect technique et technologique, la qualité...) et pour préparer une mission de partenariat et d'affaires au technopôle français Vitagora.

Il s'agit de constituer une plateforme d'acteurs du secteur (institutionnels et autres) pour participer à une délégation prévue au mois de juillet 2009 qui se déplacera au Pôle VITAGORA (Dijon-France) dans le but de favoriser le partenariat, de consolider le travail en réseau et de renforcer la coopération avec ce pôle.



Retombées de la journée technique sur les industries des céréales

La journée technique sur les industries des céréales qui s'est déroulée le 16 avril à Bizerte, a été marquée par un riche débat entre les intervenants et les divers participants au séminaire. Elle a été également suivie par une table ronde avec des industriels, représentant tous les secteurs de la filière (Pastiers, meuniers, boulangers..) et ainsi ils ont exprimé leurs besoins en matière de formation, de services et



d'innovations.

Les besoins, en matière de **formation**, dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale justifieraient la création d'un où plusieurs modules de formation courte dans le thème de la panification. Cette formation sera adaptée aux personnels déjà exerçants, ayant appris le métier sur le tas et n'ayant pas les connaissances théoriques et pratiques suffisantes pour une

meilleure qualification professionnelle.

En matière d'innovation les idées de projets qui ont été proposées sont les suivantes :

- ⇒ Développer un nouveau produit précuit à base de blé dur décortiqué, facile à préparer, à cuisson rapide et présentant une texture agréable avec un goût neutre qui peut se prêter à toute préparation culinaire.
- ⇒ Prévoir une station de mélange pour faire du mix de boulangerie pour pains spéciaux et du mix de pâtisseries pour diversifier les produits;
- ⇒ Chercher la biodiversité par l'industrialisation de certains produits traditionnels et de terroirs (exemple réussi en Tunisie le Couscous).
- ⇒ Valorisation des coproduits (les germes de blé par exemple) en produits diététiques, aliments pour enfants.
- ⇒ Idée de développer du yaourt (ou d'autres produits) aux céréales en partenariat avec d'autres IAA.

PCB Vigilance

⇒ Pêche : 80 % des stocks de poissons dans le monde sont pleinement exploités ou surexploités

D'après le nouveau rapport de la FAO sur la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, seuls 20 % des stocks sont modérément exploités ou sous-exploités et que les 80 % restant sont en revanche « *pleinement exploités ou surexploités et nécessitent une gestion prudente et efficace* ».



Les auteurs du rapport se sont penchés sur les captures de 2006 pour faire le point sur des pratiques de pêche qu'ils ont stigmatisées par le passé mais qui demeurent tenaces et dangereuses pour l'avenir des

petits pêcheurs.

Avec 143,6 millions de tonnes, les captures ont atteint un record en 2006. Mais fort heureusement, estiment les auteurs du rapport, car 47% de ces captures proviennent de l'aquaculture. Cela est certes réconfortant, admettent-ils, mais l'avenir des 43,5 millions de personnes qui vivent directement de la pêche et de l'aquaculture sera incertain, voire difficile si les pratiques de pêche « responsables » ne sont pas généralisées un peu partout et que les effets des changements climatiques ne sont pas pris au sérieux.

N'oublions pas, en effet, entre autres, que bien des zones poissonneuses pourraient en pâtir et se transformer tout simplement en zones mortes.

Interrogé sur ce qu'il faut faire concrètement pour éviter une

situation désastreuse, à l'avenir, pour les dizaines de millions de personnes qui vivent directement des produits de la mer, le Français Daniel Pauly, un des meilleurs experts de la question, a répondu au quotidien Le Monde daté du 4 mars 2009 :

« il faut pêcher moins si l'on veut continuer à pêcher (...) En ciblant la pêche industrielle, on réduirait beaucoup les capacités de pêche, sans affecter beaucoup de personnes ».

Source : agriculture.gouv.fr

⇒ Du lycopène dans la viande

Le lycopène est un puissant antioxydant présent notamment dans la tomate. Ce brevet propose de recycler des coproduits comme les peaux des tomates, en les broyant puis les séchant avant de les incorporer dans de la viande ou du poisson préalablement hachés. Ce procédé peut être utilisé pour la fabrication de steak à hamburger, chorizos, saucisson ou pâtés de poisson.

La quantité utilisée de préférence est de 40 g/kg de viande ou de poisson. Les tests d'analyses sensorielles réalisés n'ont pas montré de différence de perception au niveau de l'odeur ou de la texture. La couleur des produits est par contre modifiée sans que cela influence de façon négative l'attrait du consommateur pour le produit. **Brevet W022008155439**

Source : Process alimentaire N° 1258

⇒ Nouvelle tendance du consommateur : L'alimentation, le goût, la santé et le bien-être

L'existence de liens entre l'alimentation et l'état de santé est à présent clairement démontrée du point de vue scientifique. L'alimentation est impliquée dans la prévention d'un certain nombre de maladies chroniques et peut par ailleurs constituer un facteur de risque d'apparition de certaines pathologies.

Ce lien est de plus en plus présent dans les choix d'achat des consommateurs. Au niveau européen, le règlement relatif aux allégations nutritionnelles et de santé permet, dans un cadre strict, l'utilisation de mentions sur les caractéristiques ou propriétés nutritionnelles des produits dans les publicités ou sur l'étiquetage.

L'indication de cette mention pourrait inciter les consommateurs à acheter de préférence un produit sur lequel elle figure, au dépend d'un produit sur lequel elle ne figure pas. La Com-

mission établira en janvier 2010 une liste de ces mentions autorisées à partir de l'avis de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments.

Le marché des aliments avec la mention santé et bien-être est de l'ordre de 60 milliards d'euros, avec des prévisions de 80 milliards d'euros dès 2012. Ce secteur innovant est en forte progression (croissance de 8% par an contre 1 ou 2% pour l'ensemble du secteur agro-alimentaire.

Source : agriculture.gouv.fr

Partenariat

➤ Nouveau partenaire pour le PCB : Agence de Promotion de l'Industrie - API

L'API, agence de promotion de l'industrie, est un établissement public, qui a pour mission de mettre en œuvre la politique du gouvernement tunisien relative à la promotion du secteur industriel.



L'Agence de Promotion de l'Industrie est organisée en 5 Centres d'intervention. Elle offre ses prestations tant aux entreprises déjà existantes qu'aux nouveaux promoteurs, et ce, à partir du siège et de ses 24 directions régionales réparties dans tous

les gouvernorats en Tunisie.

L'API a pour rôle de participer à la constitution d'entreprise, de former les créateurs d'entreprise afin de mieux maîtriser un secteur donné, d'étudier un marché, de fournir des informations industrielles concernant un secteur, etc...

Dans un cadre d'encouragement des jeunes à créer leur propre entreprise, l'API s'est fixée comme objectif l'accompagnement des créateurs d'entreprises dans leurs démarches administratives, études de marché, formation à la création d'entreprise, etc...

L'API a mis en œuvre deux nouveaux produits afin de faciliter les démarches : « la constitution juridique des sociétés en ligne » et « l'interlocuteur unique ».

La constitution juridique des sociétés en ligne :

Il s'agit d'accomplir les formalités requises pour la création d'entreprise par voie électronique. Ce service concerne les SUARL, les SARL et les SA, dont le capital est totalement en numéraire et qui sont soumises au Code des Investissements.

L'interlocuteur unique :

Ce service consiste à étudier et mettre en place les formalités d'un projet en 24 heures. Ce service qui existait déjà et qui ne concernait que les investisseurs étrangers, s'est étendu pour encourager les promoteurs de projets et ce dans les meilleurs délais.

Adresse : 63, rue de Syrie, 1002 Tunis Belvédère - TUNISIA

Tél. (00216) 71 792 144

Fax (00216) 71 788 755

E-mail : api@api.com.tn

Site Internet : www.tunisieindustrie.nat.tn

➤ Partenaires - News :

☞ **Q@LI-Méditerranée : Lancement de sa première consultation de projets de Recherche & Développement collaboratifs (date de clôture, le 28 juin 2009)**

Le pôle de compétitivité Q@LI-MEDiterranée lance sa première consultation de projets de Recherche & Développement collaboratifs sur la thématique Vigne, Vin et Produits dérivés. D'autres consultations porteront sur les filières Vigne et Vin, Céréales, Fruits et Légumes.

Les champs d'investigation de cette première consultation concernent le développement de nouveaux marchés (produits ou services) grâce à l'innovation, dans le domaine de la vigne, du vin et de ses autres produits dérivés.

Cette consultation a pour objectif de détecter et identifier les projets, les idées de projet ou les besoins en R&D et de recherche partenariale dans les thématiques de la consultation afin de soutenir les meilleurs d'entre eux.

Cette démarche permettra de bénéficier d'un accompagnement adapté pour formaliser un projet et assurer son intégration au processus de labellisation et de financement des projets du pôle.

La mise en œuvre de cette consultation permettra à toute entreprise française travaillant dans les thématiques du pôle d'accéder aux compétences scientifiques du Campus mondial des sciences vertes Agropolis International et de bénéficier de l'accompagnement du pôle et de son réseau pour de la recherche partenariale.

☞ **VITAGORA : Projet SAVEURS - VAPEURS**

Labellisé par le pôle de compétitivité VITAGORA et soutenu par PLASTIPOLIS, le projet « SAVEURS VAPEURS », porté par SEB, vient d'être retenu dans le cadre du 7ème appel à projets de R&D du Fonds Unique Interministériel (FUI) lancé le 24 septembre 2008. Disposant d'un budget de 3,7 millions d'euros, celui-ci a pour ambition de promouvoir ce mode de cuisson, naturellement sain, en lui donnant du goût. D'où la nécessité de développer à la fois une nouvelle gamme de cuiseurs-vapeurs et de nouvelles notes aromatiques naturelles à associer aux aliments.

Face au développement au sein des populations des pays occidentaux de pathologies associées à une mauvaise nutrition comme l'obésité ou les maladies cardiovasculaires, il est nécessaire, pour ne pas dire impératif, d'améliorer les pratiques alimentaires.

Une démarche qui passe évidemment par une alimentation plus équilibrée mais aussi par un mode de cuisson permettant de limiter l'apport énergétique et de conserver les teneurs en vitamines et oligo-éléments que renferment les aliments. Dans ce contexte, la cuisson vapeur est une solution qui présente de nombreux atouts. Ne nécessitant pas d'ajout de matières grasses, elle permet une meilleure conservation des nutriments et micronutriments et une absence de composés toxiques néoformés.

« Redonner du goût à la cuisson vapeur » va nécessiter de développer une nouvelle génération de cuiseurs vapeur – une technologie que maîtrise pleinement SEB – mais aussi d'optimiser les conditions de cuisson vapeur et d'aromatisation intrinsèque des aliments, de développer un module d'aromatisation extrinsèque des aliments, et de concevoir de nouveaux matériaux adaptés aux conditions de cuisson vapeur et d'aromatisation des aliments.

« SAVEURS VAPEURS » est un projet particulièrement original qui devrait nous amener à déposer plusieurs brevets et à créer un certain nombre d'emplois au cours des prochaines années », déclare Philippe Crevoisier qui rappelle que la cuisson vapeur est une filière qui occupe déjà une place significative au sein de la cuisson électrique. Mais si SEB a beaucoup travaillé à l'optimisation de ce mode de cuisson, durant ces dernières années, s'efforçant notamment de diversifier l'éventail des recettes proposées, il est désormais nécessaire de franchir une étape supplémentaire. « C'est l'étape du goût, et nous allons relever ce défi avec l'ensemble de nos partenaires et l'appui des deux pôles de compétitivité que sont Vitagora® et Plastipolis », conclut Philippe Crevoisier.

Source : Vitagora (10/03/2009)

PACKTEC

► Tunisie-Pack Print Tunisia : Une nouvelle opportunité pour les opérateurs du secteur emballage et imprimerie

Organisé par la Fédération Nationale du Papier (UTICA) et le Centre Technique de l'Emballage et du Conditionnement (Packtec) en collaboration avec la Société des Foires Internationales de Tunis.



C'est une occasion pour présenter les potentialités, la production, et l'évolution actuelle du secteur de l'emballage, de l'imprimerie, de la papeterie et des arts graphiques en Tunisie.

Les secteurs d'expositions de la branche Emballage sont représentés par des machines, des équipements, et des services & solutions d'emballage telles que les machines de conditionnement des boissons et liquides, les machines de conditionnement agro-alimentaire, les machines de conditionnement pharmaceutique et para-pharmaceutique, les machines de conditionnement tous produits, les machines d'emballage secondaire, de transport, de manutention, de stockage et les machines d'identification, marquage et codage.

Source : 13-05-2009 @2007 Dev-export.com

► Premier Concours National de la Meilleure Huile d'Olive Conditionnée

Trois entreprises de production de l'huile d'olive conditionnée, ont été primées à l'occasion de la première édition du concours national de la meilleure huile d'olive conditionnée, au cours d'une cérémonie, organisée, mercredi, à Gammarth (Banlieue Nord de Tunis).

Le premier prix a été accordé à Golden Tunisian olive oil (marque Yosra), société spécialisée dans la production de l'huile méditerranéenne. Cette société a été créée en 2008 à Bouarada (Gouvernorat de Siliana). Le prix a été remis à Mme Yosra Ben Arab, PDG de la société. Le deuxième prix a été attribué à la société Herbes de Tunisie (marque Kesra), présente en Tunisie depuis 1989 et implantée dans la région de Kesra (Gouvernorat de Siliana). Le prix a été remis à M. Kais Zammel, directeur technique de la société.



Quant au troisième prix, il est revenu à la société Slama Huiles (marque Barka), créée en 2005 à Kairouan. Le prix a été remis à M. Chiheb Slama directeur général de l'entreprise.

Événements

► Pamed 2009 Tunisie : Un salon pour la production animale.

Le nouveau contexte des marchés mondiaux réhabilite la fonction de production, le monde aura besoin de son agriculture et de ses productions animales pour nourrir ses 8 milliards d'habitants en 2050.

C'est dans ce cadre que Médina Events de Poulina Group Holding, organise la 6ème édition du Salon Méditerranéen de la Production Animale et des Produits Agricoles à l'Export « Pamed 2009 » qui se tiendra du 09 au 11 juin 2009 à Expo Center Médina - Yasmine Hammamet.

Cette année, le salon présentera une panoplie de produits et mettra en vedette le meilleur de l'offre de la production animale et agricole en Tunisie en regroupant dans un même lieu et en même temps les professionnels et prestataires de services à l'export. Le salon, c'est aussi des animations professionnelles, des workshops de qualité et plusieurs conférences et colloques portant sur la thématique du Salon organisés en collaboration avec nos partenaires et animés par des experts de renommée internationale.

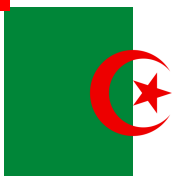


➤ Les Golden Days du secteur de l'agroalimentaire - Tunisie - Algérie

Cette manifestation initiée par Sonia Ben Mrad, manager d'OMEGA Conseil, un bureau d'études et soutenue en Tunisie par Hédi Djilani, président de l'UTICA, et en Algérie par le Forum des chefs d'Entreprise et particulièrement par Slim Othmani, PDG de la société Rouiba, spécialisée en agroalimentaire.



Les Golden Days, ce sont des journées maghrébines de rencontres B to B et de réflexion entre les hommes et femmes d'affaires, et les professionnels exerçant dans différentes branches d'activités économiques. Le développement entre leurs Golden Days se veut un Catalyseur des investissements bilatéraux entre la Tunisie et les autres pays du Maghreb.



ques et intéressés par ment des échanges pays respectifs. Les se veulent un Catalyseur des investissements bilatéraux entre la Tunisie et les autres pays du Maghreb.

A l'origine du choix d'Alger pour abriter la première édition des Golden Days, la signature récente d'accords commerciaux tous azimuts entre l'Algérie et la Tunisie et qui concernent l'échange de marchandises et le développement des relations économiques et des investissements industriels mixtes.

L'existence également d'une complémentarité économique entre les deux pays et qui permettrait la création de consortiums tuniso-algériens pour pénétrer sur les marchés européens et étrangers ainsi que l'accroissement des investissements bilatéraux entre les deux pays. Sans oublier le fait que l'Algérie, qui représente un marché très vaste et de plus en plus dynamique depuis la libéralisation économique du pays, offre un potentiel intéressant pour les industriels tunisiens désireux de s'étendre et de s'implanter au-delà des frontières d'une Tunisie devenue exigüe pour eux.

Les «Golden Days» se sont déroulées en Algérie les 1^{er} et 2 juin et seront consacrées au secteur de l'Agroalimentaire, à la banque et la finance, à l'emballage, au transport, à l'import export, à l'équipement agricole et aux services de communication et d'édition. Parmi les thèmes qui seront traités lors de ces journées, découvrir, comprendre et se familiariser avec les nouvelles données légales et réglementaires de l'Investissement en Algérie et la complémentarité entre les secteurs de l'agroalimentaire tunisien et algérien.

On y a programmé parallèlement des rendez-vous Business to Business et des mises en relation entre les hommes d'affaires tunisiens et algériens. A ce propos, un matching sera préparé en amont des Golden Days et lors de la Journée de partenariat.

Pour un démarrage en beauté de cette première édition des Golden Days qui pourrait représenter les prémices d'une consolidation des relations entre les secteurs privés tunisien et algérien, le ministre tunisien du Développement et de la Coopération internationale, Mohamed Nouri Jouini, ainsi que El Hachemi Djaaboub, ministre algérien du Commerce ont été approchés.

Source : webmanagercenter.com - 11 Mai 2009

➤ AFD : Etude française sur les perspectives de l'agriculture nord-africaine

Tunis a accueilli les 14 et 15 mai 2009 un atelier d'experts marquant le lancement d'une étude sur «les perspectives des politiques agricoles en Afrique du Nord», dans le cadre d'un partenariat entre l'Agence française de développement (AFD) et le CIHEAM (Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes) engagé par une Convention signée en septembre 2008.

Ce projet d'étude a pour objet d'analyser la soutenabilité des modèles agricoles des pays d'Afrique du Nord (Maghreb et Egypte) dans un contexte de fortes incertitudes économiques, sociales et environnementales. Au cours des mois à venir, des ateliers intermédiaires de restitution des enseignements dégagés par cet atelier de travail seront également organisés par le CIHEAM et l'AFD, notamment à Tunis (juillet 2009).

En prélude à ce projet, l'IAM de Montpellier (CIHEAM-IAMM), l'un des quatre Instituts du CIHEAM, a réalisé quatre notes stratégiques portant sur la volatilité des prix internationaux agricoles et la libéralisation commerciale, les modèles de développement agricole pour l'Afrique du Nord, les dynamiques d'acteurs dans les filières lait et céréale, et les leçons à tirer des expériences locales en Afrique du Nord (étude de cas).

A l'occasion de l'atelier de Tunis, l'AFD a insisté sur le caractère stratégique de l'agriculture en Méditerranée et a renouvelé son engagement d'accompagnement des dynamiques de développement rural et agricole dans les pays d'Afrique du Nord, à travers trois axes d'intervention : l'appui aux Politiques agricoles concertées (meilleure articulation public-privé, développement des interprofessions et de l'organisation des producteurs, renforcement des systèmes de crédit, amélioration de l'organisation des marchés); le soutien aux filières délaissées et notamment celles qui ont un rôle à jouer pour la sécurité alimentaire des pays (appui aux innovations techniques et institutionnelles pour produire et commercialiser mieux, appui aux organisations de producteurs), et une gestion équilibrée des territoires ruraux (créer un environnement local favorable au développement économique agricole et rural, contribuer à la cohésion territoriale et la stabilité sociale).

Source : [communiqué de l'AFD : 22 Mai 2009](#)



Salons & Évènements

En Tunisie: Année 2009

<i>Date</i>	<i>Manifestations</i>	<i>Lieu</i>	<i>Organisateur</i>
13 au 15 novembre	Salon international de l'industrie agroalimentaire et service agricole	Hammamet	GECO Exposition
18 au 22 novembre	SIAMAP Salon International de l'Agriculture, du Machinisme Agricole et de la Pêche	Tunis Parc des Expositions le Kram	UTAP
29 novembre au 02 décembre	SAPA EXPO Salon des Équipements Agricoles et des produits Alimentaires	Sousse	MEGA EXPO

Dans le Monde: Juillet - Août - Septembre 2009 (Manifestations sélectionnées)

<i>Manifestations</i>	<i>Lieu/pays/ville</i>	<i>Date</i>
HALAL Salon international de l'alimentation Halal	Amman - Jordanie	08 au 10 juillet
SAHARA Salon international de l'agriculture et de l'alimentation pour l'Afrique et le	Caire - Égypte	26 au 29 juillet
RAMADAN FOOD EXHIBITION Salon des aliments et des boissons	Mishref - Koweït	12 au 21 août
RAMADAN & EID EXHIBITION Tous biens de consommation	Mishref - Koweït	12 au 21 septembre
POLAGRA-TECH Salon professionnel international des procédés agro-alimentaires	Poznan - Pologne	13 au 17 Septembre
WORLD FOOD MOSCOW Salon international de l'alimentation et des boissons	Moscou - Russie	15 au 18 septembre
NUTRIPACK Congrès et salon européen sur l'agro-alimentaire et l'emballage	Paris - France	29 au 30 septembre
PROFOOD Convention des procédés industriels du secteur agroalimentaire	Nantes - France	29 au 30 septembre
PPMA SHOW Salon des techniques et matériels d'emballage	Birmingham - UK	29 septembre au 01 octobre

Adresses Utiles :

- Observatoire de la Qualité de l'Alimentation : www.oqali.fr
- Agence de Vulgarisation et de Formation Agricole : www.avfa.agrinet.tn
- Autorité Européenne de Sécurité des Aliments : www.efssa.europa.eu



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