



SOMMAIRE

PRESENTATION DU SEMINAIRE DU 25 OCTOBRE 2007 P1

LA COMPOSANTE FORMATION AU SEIN DU TECHNOPOLE AGROALIMENTAIRE DE BIZERTE P2

EVENEMENTS:

➤ Salon international de l'Agriculture, du Machinisme agricole et de la Pêche (SIAMAP Tunisie 2007) P3

➤ Séminaire sur la filière oléicole en Tunisie 26 octobre 2007 P3

➤ Journée d'information sur le projet MEDA GOTO EUROPE (6 septembre 2007) P3

➤ INTELLIGENCE ECONOMIQUE ? PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ... ICI ET AILLEURS Sophia Antipolis, 7 septembre 2007 P3

PCB VIGILANCE

➤ Valorisation et recyclage des sous produits d'extraction de l'huile d'olive P4

➤ Les déchets de citron pourraient être des édulcorants bon marché pour l'industrie P4

SALONS, FOIRES & SEMINAIRES :

➤ En Tunisie P5

➤ Dans le Monde P5

GLOSSAIRE P6

PRESENTATION DU SEMINAIRE DU 25 OCTOBRE 2007

L'objectif de ce séminaire est de sensibiliser à l'importance de :

La mise en place d'une cellule de veille capable de répondre aux attentes des opérateurs du secteur,

Et

L'adéquation entre la formation et l'emploi en agroalimentaire.

En ce qui concerne la veille, on parle d'information stratégique qui une fois possédée, permet aux décideurs d'agir et réagir rapidement de façon innovante face à leurs environnements. C'est pour cela que le concept d'intelligence économique a tendance à se développer et dépasse la conception traditionnelle de ce que l'on entend habituellement par « veille ».

A l'heure de la réforme du LMD (Licence, Master, doctorat) le modèle des institutions universitaires subit une véritable mutation afin de s'adapter au nouvel environnement socio-économique.

L'objectif majeur de cette réforme est de répondre aux besoins du marché de l'emploi et favoriser l'émergence de nouveaux prometteurs.

Ainsi, la formation au sein du Technopole, en collaboration étroite avec la profession et les autres partenaires techniques, viendra compléter les formations existantes.

LA COMPOSANTE FORMATION AU SEIN DU TECHNOPOLE AGROALIMENTAIRE DE BIZERTE

La composante formation au sein du technopôle sera assurée par l'ensemble des organismes concernés et en collaboration avec tous les Ministères intervenants (Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche Scientifique et de la Technologie, Ministère de l'Éducation et de la Formation, Ministère de l'Industrie, de l'Énergie et des PME et le Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques).

Le Technopôle assurera des formations complémentaires et spécifiques au secteur agroalimentaire qui viendront s'ajouter aux formations existantes, en vue de satisfaire les besoins du secteur. Ces formations toucheront particulièrement les secteurs d'activités ciblés par le technopôle Agroalimentaire de Bizerte.

Ces formations spécialisées dans les différentes branches du secteur agroalimentaire seront organisées d'une manière opportune et suivant les demandes et les besoins du secteur des industries agroalimentaires, qui font appel à des techniques de plus en plus complexes.

Elles vont être subdivisées en trois types de formations :

1. Formations Diplômantes
2. Formations Qualifiantes
3. Formations à Distance

1 - Formation Diplômante :

Diverses formations Diplômantes spécialisées sont à l'étude tel que :

- ⇒ **MBA Management agroalimentaire** qui est programmé en collaboration avec le Pôle de compétitivité de Montpellier Q@LIMED et (CIHEAM)/(IAMM).
- ⇒ **BTS Plus en industrie agroalimentaire** destiné aux personnes ayant un BTS en Industrie Agroalimentaire ou équivalent. Cette formation a pour vocation la création et la mise en place de projet agroalimentaire à travers les ressources du technopôle et de ces partenaires.

2 - Formation Qualifiante : « Certificat de Qualification Professionnelle »

Cette formation qualifiante a pour objet de :

- Valider et de reconnaître le professionnalisme des

salariés.

- De développer et de renforcer leurs compétences grâce à des formations appropriées, pour favoriser leur adaptation aux évolutions techniques et organisationnelle.
- De favoriser l'intégration des jeunes nouvellement recrutés.
- De renforcer l'employabilité du personnel, c'est à dire son maintien dans l'emploi et sa capacité à évoluer professionnellement.

Trois modes de formation continue peuvent être envisagés :

1. Séminaires de sensibilisation
2. Cycles courts
3. Cours internationaux

1- Séminaires de sensibilisation :

Les séminaires de sensibilisation toucheraient les cadres supérieurs et s'étaleront sur une journée.

2- Les cycles courts :

Les cycles courts de formation toucheraient les cadres supérieurs, les techniciens supérieurs et les techniciens. Ils s'étaleront respectivement sur des périodes de 2, 3 et 5 jours.

3- Les cours Internationaux :

Les cours internationaux toucheraient les cadres d'entreprises et d'institutions de différents pays du monde et s'étalent sur une période de 10 jours en moyenne.

3 - Formation à distance :

L'enseignement à distance à développer par le technopôle se base essentiellement sur le réseau Internet. En utilisant son site Web et en entrant en Hyperliens avec d'autres sites, le technopôle publierait son programme et ses modules de formation. Les internautes intéressés pourraient alors choisir et participer à ces modules de formation.

EVENEMENTS:

Salon international de l'Agriculture, du Machinisme agricole et de la Pêche (SIAMAP Tunisie 2007)

Tunis abritera du 25 au 28 Octobre 2007 et pour sa 9ème édition, le Salon international de l'Agriculture, du Machinisme agricole et de la Pêche (SIAMAP Tunisie 2007). Organisé par l'Union tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche (UTAP), SIAMAP Tunisie 2007 se positionne comme un des leaders des salons agricoles de la rive sud de la Méditerranée.

Installé à la foire du Kram le SIAMAP Tunisie 2007 a une surface totale de 25 000 m², dont une aire d'exposition de plus de 15 000 m², 3 halls destinés aux exposants, des infrastructures modernes et une logistique développée. 400 exposants de 12 pays et 30 000 visiteurs professionnels sont attendus.

Séminaire sur la filière oléicole en Tunisie 26 octobre 2007

Dans le cadre de la campagne de communication sur le secteur des industries alimentaires, le centre technique de l'agro alimentaire organise en collaboration avec le PCB, le PACKTEC, l'ONH et l'institut de l'olivier un séminaire sur la filière oléicole en Tunisie sous l'égide du ministère de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises et du ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques.

Ce séminaire sera l'occasion de débattre des facteurs pouvant améliorer et promouvoir la qualité et par conséquent développer la compétitivité de l'huile d'olive tunisienne.

Journée d'information sur le projet MEDA GOTO EUROPE (6 septembre 2007)

Le 6 septembre 2007 au siège du centre technique de l'agroalimentaire (CTAA), partenaire du PCB, a eu lieu la journée d'information sur le projet MEDA GOTO EUROPE, ainsi que sur le septième programme cadre européen pour la recherche et le développement.

La journée d'information a visé à faire connaître les possibilités de collaboration qui existent pour les chercheurs, les organismes de recherches, les institutions publiques et privées et les entreprises tunisiennes sur le plan européen, ainsi que les mécanismes de participation et de financement des projets.

CIBUS TEC (17-20 octobre 2007)

Une délégation tunisienne dont essentiellement le groupement interprofessionnel des conserves alimentaires (GICA) a participé au salon international des process agroalimentaire et de l'emballage. Ce salon est une manifestation biannuelle qui s'organise à Parme en Italie.

INTELLIGENCE ECONOMIQUE ? PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ... ICI ET AILLEURS Sophia Antipolis, 7 septembre 2007

Les rencontres annuelles en Intelligence Economique (IE) ont été organisées, le 7 septembre 2007, par CERAM Business School, l'Institut National des Hautes Etudes de Sécurité (INHES) et le laboratoire de recherche GREDEG – UMR CNRS de l'Université de Nice Sophia Antipolis au CERAM.

Cette 5ème édition a regroupé des industriels, chercheurs et étudiants, acteurs institutionnels et privés autour du thème : **IE et comparaison internationale des pôles de compétitivité.**

Cette rencontre s'est proposée d'analyser les concepts, les modes d'organisation, les outils et les pratiques d'IE dans les différents pôles de compétitivité.

Le domaine de l'IE a atteint sa maturité et s'étend à l'ensemble des parties prenantes de l'économie internationale. Dans ce cadre, le concept de « pôle de compétitivité » constitue une réponse concrète visant à surmonter le défi de la concurrence mondiale.

L'objectif de cette journée étant le partage du savoir et des expériences, six tables rondes / ateliers ont été organisés sur les thèmes suivants :

- ☞ Mode d'organisation dans les technopôles;
- ☞ Innovation: brevets, PME innovantes,
- ☞ IE dans les pôles : visions académiques
- ☞ IE – protection et partage : procédures, cultures et outils
- ☞ Technologies de l'information : projets TI, plateformes collaboratives et outils de veille
- ☞ Les outils de l'IE

Cette manifestation a visé à :

- * Rapprocher des acteurs qui s'ignorent au quotidien ;
- * Créer des connaissances actionnables ;
- * Favoriser des synergies inter domaines tant scientifiques que professionnelles ;
- * Développer à terme des réseaux de conseils et de confiance.

Ainsi, les participants ont pu évoquer et faire partager leurs visions et les problématiques les concernant avec les acteurs susceptibles de leur apporter des réponses adaptées.

Ces échanges ont eu pour fondement des recherches scientifiques qu'elles soient académiques ou appliquées. Les communications retenues ont constitué un numéro spécial de la revue académique système d'information et management (SIM).

PCB VIGILANCE



Valorisation et recyclage des sous produits d'extraction de l'huile d'olive

Une équipe de chercheurs de l'école nationale d'ingénieur de Sfax a essayé de recycler les sous produits d'extraction de l'huile d'olive.

Cette équipe travaille pour innover et améliorer les technologies et les processus environnementaux dans le secteur agroalimentaire.

Les sous produits de l'extraction de l'huile d'olive sont essentiellement : les margines et les grignons épuisés.

Les margines qui sont produits à raison de 40 à 120 litres pour 100kg d'olives, constituent une charge polluante importante présentant une teneur importante en composés phénoliques et en matière grasse.

Par ailleurs, la gestion des quantités énormes de margine, reste un problème préoccupant. A cet effet, elles sont rejetées dans la canalisation publique par les huileries sans respecter les normes en vigueur.

Quant aux grignons épuisés, ils sont produits en quantités considérables (moyennement, pour 100kg d'olive on produit 30-40kg de grignons par contre 20-28 litres d'huile). Ce sous produit solide est riche en fraction lignocellulosique ce qui le rend inflammable spontanément et non digestible par les animaux, ce qui le rend une importante charge polluante.

Cependant, ces caractéristiques ont permis à l'équipe de chercheurs en question de pratiquer plusieurs essais. Les quels essais ont aboutis à des résultats prometteurs. A cet égard, ces sous produits peuvent être bénéfiques aussi bien pour l'agriculture que pour l'industrie.

A cet effet,

⇒ L'épandage des margines en fonction du type de sol et son utilisation dans la fertigation des cultures des tomates en pots a permis d'améliorer la germination et d'économiser l'eau.

⇒ Les essais de fabrication de matériaux de construction (briques) en incluant les margines lors du malaxage ont permis d'augmenter la plasticité, la porosité et l'absorption de l'eau du produit fini et d'améliorer, ainsi, ses propriétés physico-mécaniques.

D'un autre coté,

⇒- Le compostage des margines/grignons, avec d'autres sous produits de confiserie, tel que les déchets solides, les écorces d'amande et les eaux résiduaires, a abouti à l'augmentation du rendement de la culture de la pomme de terre de plus que 5%.

Suite à ces résultats, on peut conclure qu'une telle utilisation des sous produits de l'extraction de l'huile d'olive permet de :

- ☞ apporter des revenus complémentaires par valorisation de sous produits.
- ☞ Exploiter les grandes superficies réservées au paravent au stockage de ces déchets.
- ☞ Réduire le déficit en fumures ovine et bovine, nécessaires à l'extension des terres agricoles et à l'optimisation des rendements.

Les déchets de citron pourraient être des édulcorants bon marché pour l'industrie

Des chercheurs italiens ont développé un procédé pour produire des édulcorants naturels peu coûteux à partir de déchets du citron.

Le processus de production consiste à faire passer le déchet de citron sur une résine puis à l'ultrafiltrer. Le produit obtenu est brillant et transparent qui peut être employé comme édulcorant naturel dans les aliments et les boissons. Emanuele Maccarone qui a réalisé cette recherche a éliminé moyennant une résine neutre de polystyrène-divinylbenzène (PS-DVB).

Le procédé d'ultrafiltration (UF)* permet d'éliminer les enzymes et les micro-organismes et donc stabiliser le produit. Le produit final s'est avéré contenir environ 250 g/l de sucres (33% de glucose, 30% de fructose et 37% de sucrose), 9 g/l d'acide citrique et 1g/l de pectines.

Les résultats démontrent la possibilité d'obtenir un sirop de sucre de haute qualité utilisable comme édulcorants dans les aliments. Une étude doit être réalisée sur la rentabilité du procédé.

La revalorisation des déchets fait partie des préoccupations actuelles et va dans le sens de la réduction des déchets souhaité par l'Europe.

Source: food science and technology

* Uf: Ultrafiltration: l'ultrafiltration est un procédé de separation selective utilise pour concentrer et purifier les composes de poids moléculaire moyen ou fort
Masse moléculaire 100.000
Pression 3,8 à 4,8 Bar-
Et pour plus de details de 0,01 à 0,1
(Document Technique GEA)

En Tunisie: Salons, Foires & Séminaires

<i>Lieu</i>	<i>Objet</i>	<i>Périodicité</i>	<i>Date</i>
<i>Bizerte</i>	Pôle de Compétitivité de Bizerte Séminaire sur les thèmes Formation & Veille Stratégique		25-10-2007
<i>Parc des expositions du Kram de Tunis</i>	SIAMAP 2007 Salon International de l'agriculture, du machinisme agricole et de la pêche	ts les deux ans	25-10/28-10 2007
<i>La Maison de l'Exportateur</i>	CTAA Séminaire sur la Filière Oleicole		26-10 2007
<i>Hôtel EL MOURADI Gammarth</i>	Journée d'information sur les opportunités de coopération avec l'UE dans le cadre du 7ième PCRD pour l'Agriculture, l'Agroalimentaire et les Biotechnologies		30-10-2007
<i>Sousse</i>	Salon de l'emballage, de l'imprimerie et des arts graphiques « Tunisian Pack »		29-11/02-12 2007

Dans le Monde: Salons, Foires, Conférences & Évènements professionnels en Agroalimentaires sélectionnés

<i>Nom du salon</i>	<i>Périodicité</i>	<i>Lieu/pays/ville</i>	<i>Date</i>
CIBUS TEC Salon des process agroalimentaire et de l'emballage	ts les deux ans	Parme -Italie Fiera di Parma Fairgrounds	17-10/20-10 2007
ALITEC-CASABLANCA Salon des industries agroalimentaires	Ts les deux ans	Casablanca -Maroc Casablanca International Fairgrounds	25-10/28-10 2007
FIRA DE MOSTRES GIRONA Foire agricole, industrielle et commerciale	Annuel	Gérone -Espagne Recinte Firal de Girona	27-10/01-10 2007
GIDA Salon international de l'alimentation et des boissons et des procédés agroalimentaires	Annuel	Istanbul -Turquie CNR Expo Center	31-10/03-11 2007
WORLDFOOD ALGERIA Salon international d'alimentation et des boissons	Annuel	Alger -algerie	06-11/09-11 2007
SAUDI FOOD Salon de l'agroalimentaire et des équipements pour la restauration	Annuel	Riyadh -Arabie Saoudite	11-11/15-11 2007
FOODPHARMATEC Salon professionnel international des machines de process et d'emballage et des ingrédients pour l'industrie agroalimentaire et la pharmacologie	Ts les deux ans	Herning Danemark	13-11/16-11 2007
FOODTECH Salon des équipements pour les industries agroalimentaires	Ts les deux ans	Lyon France	13-11/16-11 2007
INTERAGRO Salon International de l'Agro-industrie		Casablanca -Maroc Office des foires & exposition de Casablanca	14-11/17-11 2007
Université Europe-Méditerranée des Clusters (Journées d'information)	Annuelle	Marseille	21-11/23-11 2007
Euro-Mediterranean Business Summit2007 (Conférence)		Marseille	22-11/2007

GLOSSAIRE

Qu'est-ce que l'intelligence économique ?

L'intelligence économique peut-être définie comme l'ensemble des actions coordonnées de recherche, de traitement et de distribution (en vue de son exploitation), de l'information utile aux acteurs économiques. Ces actions sont menées avec toutes les garanties de protection nécessaires à la préservation du patrimoine de l'entreprise, dans les meilleures conditions de qualité, de délais et de coût.

Dans le domaine de l'intelligence économique, les flux d'informations sont primordiaux. En effet, une information stratégique n'est utile que si elle parvient à la bonne personne et au bon moment.

Qu'est-ce que la veille stratégique ?

Il s'agit de surveiller l'environnement global de l'entreprise en vue d'anticiper les menaces et opportunités.

Cette veille doit assister le ou les décideurs dans leurs décisions :

- Dans quelle direction doit-on aller ?
- Quels sont les marchés porteurs ?
- Sommes-nous dans la bonne direction ?

Etc.

Cette veille regroupe :

- La Veille Commerciale
- La veille Marketing
- La Veille Concurrentielle
- La Veille Technologique
- La Veille Juridique
- La veille Sociétale

Cette veille permet de :

- Aider les décisions stratégiques
- Saisir les opportunités de marché
- Mesurer les risques
- Sentir les évolutions à moyen et long terme
- Se désengager d'un marché en déclin



Pôle de Compétitivité de Bizerte

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