



## Editorial

### *Projet LACTIMED : 1,5 millions de dinars pour la mise en place d'un cluster en produits laitiers*



Grâce à son réseau de partenaires internationaux, le Pôle de Compétitivité de Bizerte décroche un financement européen pour la mise en place d'un cluster en produits laitiers en Tunisie à travers le projet LACTIMED. Le projet LACTIMED s'inscrit dans le cadre du programme multilatéral de coopération transfrontalière en Méditerranée (IEVP, CTMED). Il vise la valorisation des potentialités des produits laitiers de la Méditerranée et la coopération durable et harmonieuse entre producteurs, industriels et chercheurs des deux rives. Six pays méditerranéens sont concernés par ce projet : la France, l'Italie, la Tunisie, la Grèce, l'Égypte et le Liban. Le Pôle de Compétitivité de Bizerte se

chargera de la réalisation du projet dans notre pays.

Différentes actions seront menées tout au long du projet LACTIMED qui s'étale sur trois ans : le montage du cluster, l'information, la formation et l'accompagnement. Le budget consacré aux actions à mener par le Pôle de Compétitivité de Bizerte sera de 1,5 millions de dinars soit 17% du budget global de LACTIMED qui s'élève à 8,8 millions de dinars (4,4 millions d'euros).

### *l'ONUDI France: Le nouveau partenaire du Pôle de Compétitivité de Bizerte*



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte (PCB) a formalisé le 19 juillet 2012 sa collaboration avec les Bureaux de Promotion des Investissements et de la Technologie de l'ONUDI en France par la signature d'un accord.

A travers ce partenariat, l'ONUDI renforcera l'accompagnement du PCB dans l'identification de partenaires universitaires, techniques et institutionnels en France et dans la promotion de projets de partenariat industriel émanant de promoteurs tunisiens identifiés par le Pôle. Ces projets concernant la création, le développement ou la diversification d'entreprises seront au préalable sélectionnés par les bureaux de l'ONUDI sur la base des propositions du Pôle de Bizerte.

## Sommaire

### Editorial

### Le Pôle en activité p2-4

- Projet LACTIMED : 1,5 millions de dinars pour la mise en place d'un cluster en produits laitiers
- l'ONUDI France: Le Nouveau Partenaire du Pôle de Compétitivité de Bizerte

- Les Agropoles et Technopoles agroalimentaires dans les pays du Maghreb
- L'Ecole d'été Internationale des Jeunes Entrepreneurs de Sherbrooke-Canada en visite au Pôle
- Participation à un atelier dans le cadre du projet "Accès aux marchés des produits agroalimentaires de terroir"
- Planète PME 2012: 28 Juin 2012
- Visite d'un groupe de futurs ingénieurs de l'INAT au Pôle
- Participation à l'atelier "Vers une gestion intégrée du Lac de Bizerte"
- Tunis-Medindustrie du 13 au 16 Juin 2012
- Tunisia Investment Forum 14 et 15 Juin 2012

### News des partenaires p4-p5

- Conférence de presse - "CAT 2012", une vitrine de l'industrie et de l'économie tunisienne
- Le GICA AU SIAL PARIS 2012
- COLOQUE Opaline: 18 et 19 Octobre 2012, Dijon
- Centuria soutient l'entrepreneuriat des jeunes
- L'association régionale des industries alimentaire (ARIA) en Alsace a présenté sa nouvelle marque-bannière alimentaire, « Savourez l'Alsace »

### Evènements p5-p6

- Tunisia Food EXPO : le nouveau Salon International de l'agroalimentaire
- La Tunisie au 59<sup>ème</sup> rang selon l'indice mondial de l'innovation 2012
- Atelier participative du Cadre de Programme Pays (CPP) Tunisie
- Atelier sous régional sur l'amélioration des conditions de vie des populations à travers une meilleure valorisation des produits agricoles locaux

### Pôle Vigilance p6-9

- INNORPI : Adoption des normes internationales (ISO) pour l'identification des OGM
- Campagne de tomate 2012 - Situation au 16 juillet
- Tunisie : un fonds islamique pour des projets « halal »
- Maroc : De nouveaux agropoles seront lancés cette année
- Slow food : un temple de la gastronomie italienne ouvre à Rome
- Pêches et aquaculture: Un secteur crucial pour la sécurité alimentaire
- L'Anses recense les alternatives possibles au Bisphénol A (BPA)
- La farine complète « Algalin » issue de micro algues est commercialisée
- 74 produits retirés du marché italien
- Après Nespresso, Nestlé propose BabyNes
- Le design culinaire, design alimentaire
- SUSCLEAN: Projet européen sur de nouvelles pratiques de nettoyage et désinfection durables dans les industries des produits végétaux frais et coupés
- ULTRANET – projet de recherche collective sur le nettoyage par ultrasons en conserverie

### Nos Félicitations p10

### Agenda des salons p10

- National
- International

# Le Pôle en activité

## *Les Agropoles et Technopoles agroalimentaires dans les pays du Maghreb*

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a organisé, le jeudi 21 juin 2012, une journée d'étude sur « Les Agropoles et technopoles agroalimentaires dans les pays du Maghreb » au sien de son siège social.



Une délégation algérienne a pris part aux travaux de la dite journée. Parmi les participants algériens, nous notons la présence de grandes entreprises exerçant dans les secteurs des conserves, des pâtes alimentaires, du lait et dérivés et des boissons, ainsi que des représentants de l'Agence Nationale d'Intermédiation et de Régulation Foncière (ANIREF), spécialisée dans le domaine de l'aménagement des zones industrielles.

Les partenaires nationaux du pôle étaient également présents tels que la Fédération Nationale de l'Agroalimentaire, PACKTEC, GICA et CTAA.

La journée était une occasion pour faire un benchmarking ; de mettre en place des réseaux maghrébins ; de favoriser des contacts et d'identifier les opportunités de projets et des programmes de coopération.

## *Participation à un atelier dans le cadre du projet "Accès aux marchés des produits agroalimentaires de terroir"*



L'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI) a organisé, le Vendredi 25 mai 2012, un atelier pour présenter les résultats des travaux préparatoires du projet "Accès aux marchés des produits agroalimentaires de terroir". Le projet vise l'appui à l'amélioration de la performance des chaînes : organisation, qualité et traçabilité, valorisation, conditionnement et emballages, accès aux marchés, etc.

Les travaux préparatoires ont permis l'identification de trois groupes de produits : produits typiques ciblant le label qualité (Harissa), produits typiques ciblant l'appellation d'origine contrôlée, AOC, (Figue de Djebba) et portefeuille de produits régionaux biologiques (Figue de barbarie, produits de l'olivier, plantes aromatiques et médicinales et tomates séchées).

Ce projet se base sur une approche participative, ce qui nécessite l'intégration de différents partenaires clés : les groupements interprofessionnels, les ministères concernés, les agences (APIA, CEPEX, etc.), les pôles et les instituts de recherche, les structures régionales, les gouvernorats, les offices de développement, les directions régionales, les structures d'appui régionales, etc.

## *L'Ecole d'été Internationale des Jeunes Entrepreneurs de Sherbrooke-Canada en visite au Pôle*

Le groupe de participants à L'Ecole d'été Internationale des Jeunes Entrepreneurs de Sherbrooke (EEIJE) a effectué une visite au Pôle de Compétitivité de Bizerte le samedi 30 juin 2012 dans le cadre de la première édition du Campus International d'été pour Jeunes Entrepreneurs du Maghreb en Tunisie.

Ce programme vise la génération et le développement d'idées de projets originaux dans une ambiance internationale. Les participants sont des jeunes universitaires internationaux âgés entre 18 et 35 ans, provenant principalement du Canada, de la France, du Sénégal, du Maroc, de l'Algérie et de la Tunisie.

Les étudiants étaient accompagnés de M. Gilles St-PIERRE, président-fondateur de l'EEIJE et professeur associé à l'Université de Sherbrooke, Mme. Valérie VINUESA, Directrice EEIJE et M. Riadh BOUZAUCHE, Directeur Général de l'EEIJE Maghreb.



## 10<sup>ème</sup> Edition Planète PME : 28 Juin 2012

Organisé par la Confédération Générale des Petites et Moyennes Entreprises – France



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte était au rendez-vous à la 10<sup>ème</sup> Edition du salon international « Planète PME 2012 ». Cette Edition a enregistré un record d'affluence, 11 500 visiteurs y ont participé. 2 000 rendez-vous d'affaires se sont tenus ainsi que des rendez-vous Job Dating et un Forum du recrutement qui a permis à 800 candidats de rencontrer des patrons de PME afin de pourvoir 150 offres d'emploi en France et à l'international.

Source : Communiqué de presse Planète PME 2012

### Visite d'un groupe de futurs ingénieurs de l'INAT au Pôle

Dans le cadre d'une enquête régionale à réaliser par un groupe d'étudiants de la première année du cycle ingénieur de l'INAT et qui porte sur la présentation de la région de Bizerte sur les plans environnemental, agricole, économique, social et culturel, le Pôle de Compétitivité de Bizerte a reçu le 11 juillet 2012 une délégation composée d'une dizaine de futurs ingénieurs. Cette délégation a été accompagnée par le Professeur Nizar Moujahed . Une présentation du Pôle suivi d'une visite des lieux ont été réalisées.



### Participation à l'atelier "Vers une gestion intégrée du Lac de Bizerte"

L'atelier "Vers une gestion intégrée du Lac de Bizerte" a été organisé les 7 et 8 juin 2012 à Bizerte dans le cadre du programme H2020 en coopération avec le Programme d'investissement pour l'élimination des zones sensibles en Méditerranée et le Ministère de l'Environnement de la Tunisie. L'Initiative « Horizon 2020 » vise à dépolluer la Méditerranée d'ici 2020 en s'attaquant aux sources de pollution qui sont: les déchets municipaux, les eaux usées urbaines et les rejets industriels. Outre la Tunisie, cette initiative concerne l'Albanie, l'Algérie, la Bosnie-et-Herzégovine, la Croatie, l'Egypte, Israël, la Jordanie, le Liban, le Monténégro, le Maroc, la Palestine, la Syrie et la Turquie.

En Tunisie, le projet vise la restauration de la qualité des eaux et des écosystèmes du Lac de Bizerte pour favoriser un développement socio-économique durable et améliorer la qualité de vie des citoyens. L'atelier avait donc pour objectif la discussion des différentes visions relatives au Lac en vue de l'obtention d'une vision commune sur l'avenir durable du Lac de Bizerte. Cette vision partagée a fait l'objet d'une charte rédigée à cette occasion.



## Tunis-Medindustrie du 13 au 16 juin 2012

Parc des Expositions du Kram.



La Chambre de Commerce et d'Industrie de Tunis a organisé en partenariat avec l'Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation (APII) et l'Association des Chambres de Commerce et d'Industrie de la Méditerranée (l'ASCAME) en collaboration avec la FIPA, le CEPEX, le CETIME et l'UTICA, la 2<sup>ème</sup> édition du Salon International du Partenariat Industriel et de l'Innovation « Tunis-Medindustrie », sous le slogan « Meeting with Innovation ». Plus de 10.000 visiteurs ont visités le salon.

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a pris part dans cette manifestation en participant à des rencontres B to B, des workshops techniques et des conférences en marge du salon.

Source : [www.tunis-medindustrie.com](http://www.tunis-medindustrie.com)

## Tunisia Investment Forum 14 et 15 juin 2012



la *Foreign Investment Promotion Agency* (FIPA) a organisé le « Tunisia Investment Forum » ou elle a donné rendez-vous les 14 et 15 juin 2012 à Tunis aux communautés d'affaires locales et internationales pour répondre à toutes leurs questions et à d'autres que l'on se pose quant à la nouvelle composition de l'environnement d'investissement en Tunisie, largement touché par la diffusion d'informations peu rassurantes.

Pour la première fois, *Tunisia Investment Forum*, a réuni sous le même toit investisseurs, institutionnels, medias et officiels tunisiens de premier rang, représentatifs des différents départements en relation avec l'investissement.

A cette occasion le Pôle de Compétitivité de Bizerte a pu rencontrer des décideurs, des institutionnels et des chefs d'entreprises et leurs présenter son concept et ses services.

Source : [www.investintunisia.tn](http://www.investintunisia.tn)

# News des partenaires

## Conférence de presse - "CAT 2012", une vitrine de l'industrie et de l'économie tunisienne



Une conférence de presse s'est tenue au siège de l'APII ayant pour objet de fournir aux média l'état d'avancement des préparatifs du « Carrefour d'Affaires et de Technologies 2012 ». Lors de cette conférence, le Directeur Général de l'APII, Monsieur Férid TOUNSI, a mis en exergue l'intérêt de cette rencontre, d'ampleur internationale, et a présenté à l'occasion ces différentes composantes.

Par la suite, il a annoncé la possibilité d'avoir la présence de personnalités internationales du domaine des affaires, à savoir le fondateur de Microsoft, Bill Gates, le Président Directeur Général d'Airbus et celui de Samsung, etc.

Source : [www.tunisieindustrie.nat.tn](http://www.tunisieindustrie.nat.tn)

## Le GICA AU SIAL PARIS 2012



Le GICA participe du 21 au 25 Octobre 2012 au salon SIAL PARIS sous le pavillon national tunisien. Le GICA a organisé la participation de 8 entreprises du secteur des fruits et légumes transformés du 09 au 11 Mai 2012 à Montréal. A fin Juillet 2012, 74 exposants sont enregistrés dans le pavillon tunisien constitués par des industriels dans diverses branches d'activités (conserves, pâtes alimentaires, huile d'olive, produits laitiers, céréales, fruits et légumes, produits surgelés), et des organisations professionnelles ainsi que des organismes d'appui à l'industrie.

Source : [www.gica.ind.tn](http://www.gica.ind.tn)

## COLOQUE Opaline : 18 et 19 octobre 2012, à Dijon



OPALINE (Observatoire des Préférences Alimentaires de l'Enfant et du Nourrisson) est un projet de recherche qui a démarré en 2005. Dans le cadre de ce projet, labellisé par le Pôle de compétitivité Vitagora et financé notamment par l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) et la région Bourgogne, Le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA) et le Pôle organisent le Workshop OPALINE sur la thématique : « Understanding the early development of food preferences and eating behaviour in children » (Comprendre le développement précoce des préférences et comportements alimentaires chez les enfants).

L'objectif de ce colloque est d'échanger les idées sur le développement des préférences et des comportements alimentaires chez les enfants. Ce sera l'occasion de présenter les résultats du projet OPALINE ainsi que de croiser les regards avec d'autres chercheurs sur cette thématique.

### Centuria soutient l'entreprenariat des jeunes



Centuria a été invité à participer en tant que partenaire dans le projet "Le talent se fait en entreprise, start up du web et l'innovation de l'environnement pour les nouveaux entrepreneurs." Le projet, parrainé par l'Union des municipalités du Bas-Romagne, vise à promouvoir et à développer une synergie croissante entre le nouveau langage de communication, de la créativité et à promouvoir le dialogue interculturel et intergénérationnel, en encourageant une comparaison et un dialogue permanent entre des mondes différents.

Source : [www.centuria-agenzia.it](http://www.centuria-agenzia.it)

### L'association régionale des industries alimentaires (ARIA) en Alsace a présenté sa nouvelle marque-bannière alimentaire, « Savourez l'Alsace »



A la fois label de certification et label de qualité, les producteurs devront répondre à de nombreux critères pour pouvoir poser la marque "Savourez l'Alsace" sur leurs emballages. Avec pour objectif de mieux valoriser les produits alimentaires alsaciens auprès des circuits de vente nationaux et internationaux, l'ARIA Alsace affiche ici son engagement envers le développement de la marque partagée Alsace, lancée par la Région en mars dernier.

C'est en région parisienne, que la marque alimentaire fera sa 1<sup>ère</sup> apparition. On la retrouvera ensuite en Allemagne et au Benelux.

## Evénements

### Tunisia Food EXPO : le nouveau Salon International de l'agroalimentaire

La société des foires internationales de Tunis prépare en collaboration avec les structures d'appui au secteur agroalimentaire tel que le Pôle de Compétitivité de Bizete, la première édition de Tunisia Food Expo qui se déroulera du 13 au 16 novembre 2013.

Ce nouveau salon qui aura une dimension internationale sera ouvert à l'ensemble des composantes de la filière des industries agroalimentaires au niveau de toutes ses branches d'activités (produits finis, process alimentaire, logistique, emballage et solutions techniques et informatiques).

L'intégration de toutes ces branches d'activités dans l'offre du salon vise à rapprocher les entreprises de toutes les opportunités susceptibles de favoriser la modernisation de leurs appareils de production et appuyer leur mise à niveau technique.

### La Tunisie au 59<sup>ème</sup> rang selon l'Indice mondial de l'innovation 2012

La Tunisie est classée au 59<sup>ème</sup> rang en matière d'innovation, sur un total de 141 pays, à travers le monde, et occupe le 10<sup>ème</sup> rang dans la région de l'Afrique du nord et l'Asie occidentale, selon le classement international "The global innovation index 2012" (GII).

Avec un score de 36,5 sur 100, la Tunisie s'est mieux positionnée, au cours de cette année, par rapport au classement 2011 (66<sup>ème</sup> place avec un score de 33,89).

Au 'top five' des pays les plus innovants, figure la Suisse, avec un score de 68,2/100, suivie de la Suède (64,8), de Singapour (63,5), de la Finlande (61,8) et du Royaume Uni (61,2).

Pour ce qui est des pays arabes, le Qatar se situe en haut du pavé (33<sup>ème</sup> rang), viennent ensuite les Emirats Arabes Unis (37<sup>ème</sup>), le Bahrain (41<sup>ème</sup>), Oman (47<sup>ème</sup>), l'Arabie Saoudite (48<sup>ème</sup>), le Liban (61<sup>ème</sup>), le Maroc (88<sup>ème</sup>), l'Egypte (103<sup>ème</sup>) et l'Algérie (124<sup>ème</sup>).

Source : African Manager

## *Atelier participative du Cadre de Programme Pays (CPP) Tunisie*

Cet atelier a été organisé par le Bureau Sous-Régional pour l'Afrique du Nord (FAO) les 06 et 07 juin 2012 à Tunis. Il a comme objectif de définir les priorités du CPP au niveau du pays et élaborer la matrice des résultats.

Le Cadre de Programmation par Pays est utilisé pour définir la réponse commune à moyen terme du gouvernement et de la FAO aux besoins d'assistance du pays concerné. Il vise des objectifs de développement nationaux et définit les domaines prioritaires du pays.

La durée du programme est de 4 à 5 ans en faveur des objectifs nationaux liés à l'agriculture, au développement rural et à la sécurité alimentaire et nutritionnelle exprimés dans les plans de développement nationaux.

Les axes privilégiés de l'intervention de la FAO sont : amélioration de la performance du secteur agricole , ressources naturelles et changement climatique , aspects politiques et institutionnelles d'appui au secteur agricole et populations vulnérables.

## *Atelier sous régional sur l'amélioration des conditions de vie des populations à travers une meilleure valorisation des produits agricoles locaux*



Cet atelier était organisé par l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) en collaboration avec l'Institut Agronomique Méditerranéen de Bari (IAM-Bari) les 04 et 05 juillet à Tunis. Durant les deux journées de travaux, experts algériens, marocains et tunisiens ont présenté les résultats d'études nationales sur les politiques et expériences de leur pays respectif en matière de développement des produits agricoles locaux labellisés et passé en revue les potentialités et opportunités existantes au niveau de la région.

Sur la base des analyses de ce secteur, des axes stratégiques d'intervention ainsi qu'une hiérarchisation des défis à relever ont été définis. Un plan de travail pour les prochaines années vient d'être arrêté visant à renforcer les capacités des acteurs de ce secteur. Ces axes portent essentiellement sur une amélioration des cadres législatifs, une meilleure organisation de la filière, un développement des marchés et une insertion dans les démarches territoriales.

## **Pôle vigilance**

### *INNORPI : Adoption des normes internationales (ISO) pour l'identification des OGM*



Dans le cadre de la réalisation du programme de normalisation pour l'année 2012, une réunion de la commission technique CT 127-Biotechnologie s'est tenue au siège de l'INNORPI, le 08 Juin 2012, pour l'adoption de 8 normes internationales (ISO) relatives aux méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés.

Ont pris part à cette réunion les représentants de la DQPC du ministère du commerce, du CTAA, de l'Institut National de Nutrition et de Technologie Alimentaire, du CITET, de l'ANCSEP, du CBS, du PCB, de l'INRAT, de l'Institut Pasteur et de l'ISBAT.

### *Campagne de tomate 2012 - Situation au 16 juillet*

La transformation de la tomate au titre de la campagne 2012 se poursuit sur un rythme ascendant avec une réception journalière qui a atteint 24 mille T le 16 juillet, et qui représenterait vraisemblablement le début du palier de transformation de la campagne 2012 (quantité maximale journalière traitée), soit 2 mille T de plus qu'à la même date de la campagne 2011. Les quantités traitées à l'échelle de 26 unités en activité, sur les 28 unités existantes ont atteint 314 mille T, contre 319 mille T à la même date de l'année dernière.

Les 14 usines en activité à travers la région du Cap-Bon ont réceptionné, 167 mille T, représentant 53% des quantités traitées à l'échelle nationale. Alors que 34% des quantités ont été transformées dans 7 usines réparties entre les régions de sidi-Bouazid, Kairouan, Bêja et Le kef, (105 mille T de tomates fraîches).

Le reste des quantités représentent 13% du total transformé et a été réceptionné par 5 usines situées dans les gouvernorats de Ben Arous, Ariana et de Mannouba.

Source: [www.gica.ind.tn](http://www.gica.ind.tn)

## **Tunisie : un fonds islamique pour des projets « halal »**

Une nouvelle structure d'investissement démarrera bientôt ses activités. Il s'agit du Fonds commun de placement à risque de droit tunisien se réclamant de la finance islamique pour un budget de 50 millions de dinars.

Sa tâche est de cofinancer des projets « halal » à forte valeur ajoutée et compléter les schémas de financement des projets lancés dans les zones de développement régional.

Ce nouveau fonds est le fruit d'un partenariat public privé, PPP, avec l'assistance technique de la Banque islamique de développement, BID, et l'appui d'institutions islamiques à savoir El Baraka et un fonds d'investissement koweïtien.

Source : [www.investir-en-tunisie.net](http://www.investir-en-tunisie.net)

## **Maroc : De nouveaux agropoles seront lancés cette année**

Dans le cadre de la mise en œuvre du Plan Maroc vert et du Pacte national pour l'émergence industrielle, et qui vise à accompagner le développement du secteur de l'agrobusiness, le Maroc connaîtra cette année l'achèvement des travaux de construction de l'agropole de l'Oriental, en plus de celui de Meknès-Tafilalet qui est déjà achevé au début de cette année, ainsi que par le lancement des travaux de construction des pôles de Tadla-Azilal, de Marrakech et d'Agadir.

Il est à rappeler qu'il est prévu de réaliser six agropoles au total à l'horizon 2015 dans les régions de Meknès-Tafilalet, l'Oriental, Tadla-Azilal, Souss-Massa-Drâa, Marrakech-Tensift-Al Haouz et El Gharb Cherrada-Beni Hssen.

Source : [www.lematin.ma](http://www.lematin.ma)

## **Slow food : un temple de la gastronomie italienne ouvre à Rome**

Implantée en France en 2003, la mouvance "Slow Food" est née dans les années 1980 en Italie à l'initiative d'un groupe de gourmets piémontais menés par Carlo Petrini. Le mouvement s'intensifie en 1986, alors qu'un restaurant Mac Donald's s'implante au cœur de la Rome antique. Le mouvement devient international dès 1989, alors que les fondateurs italiens se réunissent à Paris avec des intellectuels et défenseurs du goût, les "oeno-gastronomes". Dix ans après, le groupe du départ a été rejoint par 25000 militants.

Dans la mouvance "Slow food", un haut-lieu de la cuisine italienne a ouvert à Rome le 21 juin. Après Turin et New-York, ce centre "Eataly" milite pour une meilleure alimentation et entend défendre la biodiversité agroalimentaire. Retour sur une tendance gastronomique de fond.

En savoir plus : [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

## **Pêches et aquaculture: un secteur crucial pour la sécurité alimentaire**

L'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) a présenté son rapport sur « l'état des pêches et de l'aquaculture » à l'ouverture de la 30<sup>ème</sup> session du Comité des pêches.

En effet, le secteur a produit un chiffre record de 128 millions de tonnes de poisson destiné à la consommation – soit une moyenne de 18,4 kg par personne – assurant à plus de 4,3 milliards de personnes 15 % environ de leurs apports en protéines animales et une source de revenus pour 55 millions de personnes.

La FAO exhorte les gouvernements à déployer tous les efforts possibles pour garantir des pêches durables à l'échelle mondiale. Les stocks halieutiques sont soumis à de fortes pressions. Selon les dernières statistiques disponibles, près de 30 % de ces stocks sont surexploités, un léger fléchissement par rapport aux deux années précédentes, quelque 57 % sont pleinement et seulement 13 % ne sont pas pleinement exploités.

En 2010, les pêches de capture et l'aquaculture ont produit quelque 148 millions de tonnes de poisson pour une valeur estimée à \$ 217,5 milliards. Pour sa part, l'aquaculture connaît une forte croissance, et cette tendance devrait perdurer, pronostique la FAO.

Les pêches artisanales emploient plus de 90 % des pêcheurs dans le monde et « les femmes constituent au bas mot 50 % de la main d'œuvre des pêches continentales et commercialisent jusqu'à 60 % des fruits de mer en Asie et en Afrique de l'Ouest.

Source : [www.veille.fn](http://www.veille.fn)

## L'Anses recense les alternatives possibles au Bisphénol A (BPA)



L'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail (Anses) vient de publier une note concernant notamment les substituts possibles au bisphénol A (<http://www.anses.fr/Documents/CHIM2009sa0331.pdf>). En effet, en septembre 2011, l'Agence de

sécurité sanitaire publiait deux rapports mettant en évidence des effets considérés comme avérés chez l'animal et suspectés chez l'Homme du bisphénol A, même à des faibles niveaux d'exposition. Dans la foulée, l'Assemblée Nationale a adopté en octobre dernier un projet de loi visant à interdire le composé dans les contenants alimentaires dès 2014 (et dès 2013 pour les emballages alimentaires destinés à la nourriture pour enfants).

A ce jour, 73 alternatives au BPA ont été recensées. En ce qui concerne l'emballage alimentaire, 21 substituts ont été identifiés pour les polycarbonates et 18 pour les résines époxy (comme l'intérieur des boîtes de conserves et de canettes).

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

## Solazyme Roquette Nutritionals met sur le marché sa farine complète Algalin issue de microalgues



Solazyme Roquette Nutritionals vient d'annoncer la signature d'un contrat d'agence commercial exclusif en Europe, pour ses produits alimentaires, avec sa société parent, *Roquette*. Cet accord démarre avec la commercialisation de la farine

complète *Algalin*.

La farine complète *Algalin* de *Solazyme Roquette Nutritionals* est une alternative efficace aux lipides. La farine complète *Algalin* pourrait améliorer les propriétés nutritionnelles de multiples applications alimentaires notamment les produits céréaliers, la boulangerie fine, les boissons ou les desserts glacés.

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

## 74 produits retirés du marché italien par le système européen d'alerte rapide (RASFF)

Dans la semaine n°19 de 2012 les rapports publiés par le Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires concernent 74 Produits révisés du marché italien. La liste d'alerte comprend des filets d'espadon surgelés capturés en Espagne en raison de la présence de mercure.

Les rejets à la frontière et les avis qui n'impliquent pas une préoccupation urgente: la présence d'un corps étranger (une pièce de monnaie de 10 centimes) dans une crème glacée au Portugal, le chrome en excès, le nickel et le manganèse dans les couteaux chinois, du malathion dans les semences de Fenouil importés d'Egypte, de Salmonella dans la farine destinée à l'alimentation animale importés des Pays-Bas.

Pour suivre de plus près le système d'alerte et de retrait de ces produits en Europe et à l'étranger, connectez vous sur le site par Phyllis Entis, eFoodAlert <http://efoodalert.blogspot.com/>; wordpress.com offrant une surveillance continue et mise à jour "Roundup Recall".

Source : [www.ilfattoalimentare.it](http://www.ilfattoalimentare.it)

## Après Nespresso, Nestlé propose BabyNes

Le concept de base consiste en six variétés de formules infantiles en portion individuelle pour les nourrissons et les enfants de moins de trois ans.

Le système BabyNes utilise une technologie brevetée pour préparer et fournir des biberons sains aux enfants. L'innovation principale vient de l'intégration d'un filtre microbiologique qui élimine les bactéries avant que le liquide ne soit envoyé dans le biberon.

L'utilisation du concept Nespresso, vient de l'incorporation de ces formules dans des capsules hermétiques qui viennent se loger dans une machine brevetée BabyNes. La capsule est reconnue par l'appareil qui se charge de doser la quantité d'eau à ajouter et de distribuer cette eau à la bonne température dans le biberon.



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

## Le design culinaire, design alimentaire

Le design culinaire est une nouvelle tendance qui prend de plus en plus d'ampleur. C'est une activité de création associant deux éléments : la cuisine et le design et qui nécessite beaucoup d'imagination et d'innovation. Imaginons une salade de fruit en *Rubik's cube*, une soupe sculptée en lettres capitales, des crayons à croquer, une ville de chocolat, etc.



Une discipline considérée au départ comme luxueuse, elle est vite adoptée par les industries agroalimentaires qui s'en sont inspirées pour faire un design alimentaire répondant aux exigences et attentes des consommateurs. Avec une concurrence rude et un consommateur toujours plus exigeant, les industriels ont essayé d'évoluer en fonction des modes et des tendances et ont trouvé dans le design alimentaire le meilleur moyen. Le design alimentaire peut donc être défini comme " une science créative qui répond aux contraintes et aux besoins industriels en apportant de la valeur usage, de la valeur esthétique et de la valeur technologique." (<http://designalimentaire.wordpress.com>)

Le design culinaire arrive en Tunisie avec la designer Myriam Meliani, diplômée de l'Ecole d'art et de design de Reims en design culinaire. La designer travaille à valoriser le patrimoine culinaire tunisien en associant la cuisine traditionnelle tunisienne et le design et à promouvoir le slow food. Elle a proposé le *Osbène* en cube par moulage en simplifiant la recette et la préparation et le *safsari* en galette de riz.



## SUSCLEAN – projet européen (FP7-KBBE) sur de nouvelles pratiques de nettoyage et désinfection durables dans les industries des produits végétaux frais et coupés

Projet européen débuté au 1<sup>er</sup> janvier 2012 pour trois ans, Susclean se penche sur la réduction de chlore et des consommations d'eau dans les opérations de nettoyage et désinfection des lignes de fabrication de fruits et légumes IV<sup>ème</sup> gamme. Plusieurs méthodes seront testées au cours du projet : ultraviolets, turbulences, plasma froid, eau électrolysée acide, champs électriques pulsés, lumière pulsée .... La première étape consiste à mieux comprendre les caractéristiques des biofilms et la sensibilité des microorganismes aux opérations de nettoyage. La conception hygiénique et la nettoyabilité des lignes seront également abordées. Ces progrès scientifiques et techniques permettront de réduire l'utilisation de l'eau et des produits chimiques (chlore), tout en assurant la sécurité sanitaire des aliments, et favoriseront des pratiques durables et de qualité dans cette filière. Ce projet est coordonné par l'Inra de Villeneuve d'Ascq et implique également de nombreuses structures européennes (Actia, Ainia, Campden BRI Hongrie, Université de Berlin, Université de Porto) et des PME.

Source : [www.ctcpa.org](http://www.ctcpa.org)

## ULTRANET – projet de recherche collective sur le nettoyage par ultrasons en conserverie

Cette première année de recherche vise à tester l'efficacité des ultrasons sur une surface inox souillée par des matrices courantes (légumes et plats cuisinés) et par des spores d'altération thermorésistantes (ex. *Moorella*, *Geobacillus stearothermophilus*). Déjà utilisée dans l'industrie mécanique et sur les échangeurs de chaleur en laiterie, cette technologie semble prometteuse pour « décoller » les salissures et réduire les besoins en nettoyage chimique, en particulier dans des zones difficiles d'accès et immergées. En 2012, le CTCPA travaillera à la mise au point d'un protocole de nettoyage sur plaque inox afin de comparer de manière quantitative l'impact d'un nettoyage par ultrasons avec un nettoyage chimique sur différentes matrices et contaminations de spores d'altération. Il bénéficiera de l'expertise du laboratoire de microbiologie à Avignon et de l'équipe de Nantes impliquée dans le RMT Chlean. Des collaborations avec l'Inra de Villeneuve d'Ascq, spécialisé dans le nettoyage des lignes agroalimentaires, avec le fabricant d'équipements d'ultrasons Sinaptec et avec Oniris sont également prévues. Si les premiers résultats sont concluants, l'année 2013 pourra être consacrée à l'industrialisation de ce nouveau procédé.

Source : [www.ctcpa.org](http://www.ctcpa.org)

# Nos Félicitations

Au cours de l'année universitaire 2011-2012, Dr. Samia Gharbi Bouraoui, Responsable cellule « Ingénierie de formation » a assuré des encadrements de travaux de fin d'étude. Dans ce cadre, le personnel du Pôle de Compétitivité présente ses félicitations à :

- ◆ **Imen Hamdi** qui a soutenu son projet de fin d'étude pour l'obtention du titre d'ingénieur en génie biologique (spécialité agroalimentaire) de l'Université libre de Tunis. Le projet a porté sur l'extraction, caractérisation et valorisation de la pourpre à partir des mollusques (mention bien)
- ◆ **Mariam Bouali** qui a soutenu son mémoire pour l'obtention d'un master professionnel en management international de l'Institut Supérieur de Commerce, Institut Supérieur de Comptabilité et Commerce (ISCC) de Bizerte. Le mémoire a porté sur l'intelligence économique au cœur des pôles de compétitivité (mention très bien et proposition pour le prix du meilleur master de l'institut)
- ◆ **Salima Khouja** qui a soutenu son projet de fin d'étude pour l'obtention d'une licence appliquée en biotechnologie, spécialité qualité des produits agroalimentaire, à l'Institut Supérieur de Biotechnologie de Monastir. Le projet a porté sur la valorisation des poissons de Sandre par la méthode de fumage (mention très bien).

## Agenda des Salons

### National

Salon	Lieu	Date
SIAS 2012 3 <sup>ème</sup> édition du Salon International de l'Industrie agroalimentaire & services	Palais des congrès de Tunis	Du 17 au 19 septembre 2012
SIAT 2012 Salon International de l'Investissement Agricole et de la Technologie	Foire Internationale le Kram	Du 10 au 13 octobre 2012
CAT 2012 Carrefour d'Affaires et de Technologies	Parc International des Expositions	Du 28 au 30 Novembre 2012

### International

Salon	Lieu	Date
HALAL AND HEALTHY PRODUCTS FAIR <i>Salon des produits Halal et des aliments santé</i>	Istanbul CNR Expo Center	Du 30 août au 02 septembre 2012
CONXEMAR <i>International Frozen Seafood Products Exhibition</i>	Vigo (Espagne) Instituto Ferial de Vigo	Du 02 au 04 septembre 2012
INNOV-AGRI Innovative Agricultural Fair	Outarville (France) Outarville	Du 04 au 06 septembre 2012
POTATO EUROPE Leading International Potato Event - Congress & Exhibition	Villers-Saint-christophe (France)	12 et 13 septembre 2012
IPACK <i>International Packaging and Food Processing Systems Exhibition</i>	Istanbul Turquie CNR Expo Center	Du 20 au 23 septembre 2012
DISF - DUBAI INTERNATIONAL SEAFOOD EXPO <i>Dubai International Seafood Expo</i>	Dubai International Seafood Expo	Du 25 au 27 septembre 2012
MACFRUT International Exhibition of Plants, Technologies and Services for the Production, Conditioning, Marketing and Transport of Fruit and Vegetables	Cesena Italie Cesena trade fair district	Du 26 au 28 septembre 2012