

Sommaire

Le Pôle en activité

- Le Pôle de Compétitivité de Bizerte au festival MAD, mars 2015, Montpellier
- Concours LACTIMED : Atelier de formation-coaching
- La brochure sur les opportunités d'investissement à Bizerte et Béja est disponible en ligne
- Concours LACTIMED : La finale
- Remise des prix concours LACTIMED
- Forum ReaMed, 30 et 31 mars 2015, Marseille
- Comité de Pilotage du projet LACTIMED, 31 mars 2015, Marseille
- Le Pôle de compétitivité de Bizerte joue le rôle de connecteur entre la recherche et l'entreprise
- Réunion avec le coordinateur du bureau National Erasmus +
- Dans ses locaux, le Pôle de Compétitivité de Bizerte appuie le programme Start-Up Coaching
- Cahier des charges pour la mise en place d'un label moule est en voie de finalisation
- Partage de l'expérience acquise en matière de déploiement de plateforme de veille
- Le Technopôle agroalimentaire booste le partenariat Recherche Industrie dans la filière Figue de Barbarie :
- Atelier de Prospective Agricole dans le cadre du projet Agrimonde- Terra.
- 4^{ème} réunion du comité de pilotage pour la création d'un institut de la qualité et de l'origine
- Formation dans le cadre du PAMPAT
- Signature de conventions d'appui des entreprises de la filière à l'export
- Atelier participatif sur l'élaboration d'une stratégie pour la promotion du label qualité harissa
- Accompagnement de 4 entreprises dans l'amélioration continue, Phase finale et restitution

News des partenaires

- La société "Al Jazira" remporte le 1er prix du concours national de la meilleure huile d'olive conditionnée
- Journée d'information sur les produits de la BERD au service des acteurs du secteur de l'Agroalimentaire
- Accueil des Membres de l'association « Tunisia Technoparks » par le Ministre de l'Industrie, de l'Energie & des Mines M. Zakaria HMAD
- JOURNÉES ANPR : le paysage de la recherche et de l'innovation en tunisie. Etat des lieux et perspectives
- Le système national d'innovation en tunisie aura son portail avant fin 2015
- La 3^{ème} édition des journées nationales de l'innovation
- Plan industriel agroalimentaire pour la Nouvelle France industrielle : des produits innovants pour une

Pôle vigilance

- Un capteur pour détecter l'altération des aliments
- La Commission européenne souhaite laisser le choix aux États pour autoriser les OGM
- L'Algérie envisage la création d'un consortium d'exportateurs d'huile d'olive
- Les eurodéputés demandent l'étiquetage des calories sur les boissons alcoolisées
- Novozymes transforme les huiles alimentaires usagées
- Le groupe Gelpass innove grâce au chauffage ohmique
- Plus c'est chaud, plus c'est salé ?

Evénements

- Une nouvelle ligne de crédit italienne de 73 millions d'euros pour les PME tunisiennes :
- Exposition Universelle « Milan 2015 »
- La BFPME lance un nouveau mécanisme de prêts

Agenda des salons



Pôle de Compétitivité de Bizerte

Le Bulletin d'information

BULLETIN

Juin 2015 N°33

Le Pôle en activité



LE PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ DE BIZERTE ORGANISE



Le Marché Des Produits Laitiers



Géant Tunis City,



14
15
16
MAI
2015



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte au festival MAD, mars 2015, Montpellier



LACTIMED a participé au Festival Méditerranée à Déguster (M.A.D), qui s'est déroulé du 27 au 29 mars 2015 à Montpellier. Festival culinaire ciblant la gastronomie méditerranéenne et ses déclinaisons, avec un axe santé/nutrition. Un pavillon Méditerranéen a réuni les producteurs des cinq territoires pilotes du projet dont Bizerte et Béja. De nombreuses activités ont été organisées : dégustations, table ronde, ateliers du goût, rencontres d'affaires pour les professionnels, découverte des territoires, rencontres avec les acteurs de la filière etc.

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a pris part à cet évènement avec des producteurs de fromages de la région de Bizerte et Béja, le commissaire régional au tourisme de Bizerte et Béja, le chef Iyed Tej et son associé au projet LACTIMED et la BNA de Bizerte.

Dans le cadre de la participation à cet évènement, deux fromagers de Bizerte ont participé à un atelier d'élaboration des produits laitiers à la Laiterie Pédagogique ENILV d'Aurillac pour préparer les fromages typiques : Rigouta, Jben Arbi et fromage sicilien. Les produits ont été ensuite présentés sur le Stand LACTIMED du Festival M.A.D.

De son côté, le chef Iyed Tej du Restaurant El Firma a assuré une Masterclass aux élèves du Lycée du CFA de la CCI de Nîmes. Au cours de cette Masterclass, des recettes à base de lait et de fromages ont été élaborés pour être dégustées au Festival M.A.D.



La Masterclass assuré par le chef Iyed Tej



Les fromagers tunisiens en pleine fabrication

Concours LACTIMED : Atelier de formation-coaching

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a organisé les 1,2 et 3 décembre 2014 un atelier de formation-coaching au profit des huit candidats présélectionnés dans le cadre du concours LACTIMED. L'atelier était organisé en 4 sessions de formation (aspect technique, aspect financier, aspect commercial et communication) et une journée de coaching personnalisé assurées par trois coachs professionnels. Cet atelier a permis aux candidats d'améliorer leur plan d'affaire et de se préparer à la finale du concours.



La brochure sur les opportunités d'investissement à Bizerte et Béja est disponible en ligne



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte et Anima ont publié une brochure sur les opportunités d'investissement à Bizerte et Béja. Conçue comme une boîte à outils, elle donne un aperçu des conditions générales d'investissement en Tunisie, des dispositifs spécifiques pour la filière laitière de Bizerte et Béja, ainsi que des organisations d'appui et autres contacts utiles.



Elle présente également une vingtaine d'opportunités concrètes d'investissement et de partenariat, proposées par des acteurs locaux de la filière. La brochure est désormais disponible en ligne à ce lien http://www.pole-competitivite-Bizerte.com.tn/detail_evenement.php_code_menu=19&code_evenement=246 et sur le site de l'APII via ce lien http://www.tunisieindustrie.nat.tn/fr/download/Lac_OpportunitésInvest.pdf

Concours LACTIMED : La finale



Le jury de sélection s'est réuni le 15 décembre 2014 au siège du Pôle de Compétitivité de Bizerte pour choisir les deux meilleurs projets qui vont bénéficier de la somme de 10 000 euros chacun. Les huit candidats présélectionnés ont présenté leurs projets devant les membres du jury qui ont posé à leur tour des questions concernant différents aspects. A l'issue de cette séance, le jury a choisi les deux meilleurs projets.

Remise des prix concours LACTIMED

Le ministre de l'industrie de l'énergie et des mines M. Kamel Ben Naceur a remis les trophées aux gagnants du concours LACTIMED lors d'une cérémonie organisée le 18 décembre 2014 au siège du ministère. Les deux projets gagnants et qui vont bénéficier d'une subvention de 10 000 euros pour entamer la réalisation sont :



Table d'hôte « Borj Lella » de Zied & Atka Ben Youssef. Le projet est basé sur la production du lait qui sera transformé à la ferme, intégré à l'activité de gastronomie et d'agrotourisme. Le projet s'oriente essentiellement pour la valorisation de lait et dérivés, ainsi que la création d'un lien direct entre consommateurs et producteurs.



« BiolaV » de Dr. Hamida Ksontini et Dr. Faten Kachouri. BiolaV constitue un bio procédé pour le traitement désinfectant et préventif d'une surface dans un environnement industriel ou médical, au moyen d'une solution aqueuse issue de la fermentation d'une souche non pathogène du genre *Lactococcus* : bactérie du lait.

Forum ReaMed, 30 et 31 mars 2015, Marseille



Le Pôle de compétitivité de Bizerte a participé au Forum ReaMed les 30 et 31 mars à la Villa Méditerranée à Marseille. Organisé par l'Ader Méditerranée, ANIMA et l'ASCAME, avec le soutien de la Région PACA, il avait pour thème « Règlements européens, bientôt méditerranéens. une opportunité pour les marchés et la recherche ». Lors

de ces deux journées, différents points étaient traités :

- Impacts des réglementations Reach, Cosmétique et Agroalimentaire
- Etat des lieux du commerce international et de la recherche entre l'Europe et la Méditerranée
- Ateliers de réflexion prospective 'Chimie verte et cosmétique' et 'Filière laitière'
- Ateliers de formation-accompagnement pour les entreprises souhaitant se développer sur les marchés européens 'Chimie verte et cosmétique' et 'Filière laitière'

Comité de Pilotage du projet LACTIMED, 31 mars 2015, Marseille



Le 4^{ème} comité de pilotage du projet LACTIMED a été organisé le 31 mars à la Villa Méditerranée à Marseille. Cette réunion était l'occasion de discuter les questions générales relatives à la mise en œuvre des activités, de faire le point sur l'avancement général du projet et de prendre des décisions sur certains points. Cet événement a réuni l'ensemble des partenaires et associés du projet venant des 5 territoires du projet.

Le comité a été suivi d'une conférence de presse et un cocktail autour des fromages des 5 territoires du projet.

Le Pôle de compétitivité de Bizerte joue le rôle de connecteur entre la recherche et l'entreprise

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte joue un rôle d'interfaçage entre la profession et la recherche. Il collabore avec les acteurs locaux de la filière produits de la mer dans plusieurs axes de travail : projets collaboratifs, journées techniques, labellisation des produits... etc. C'est dans ce cadre, accompagnée par son partenaire scientifique, la responsable de laboratoire de recherche à l'Institut National des Sciences et Technologies de la Mer, Mme Saloua Sadok, Mme Samia Gharbi représentante du PCB, s'est rendue à la Société Ben Ayed spécialisée dans la transformation, congélation et exportation des produits de la mer afin de diagnostiquer de près les besoins et la problématique que la société a rencontré au niveau des techniques de congélations de l'un de ses produits.

Après une visite de l'usine guidée par la responsable qualité de l'entreprise BDPM, une réunion de travail a été réalisée avec le gérant. Plusieurs pistes de travail ont été proposées afin de solutionner le problème de l'optimisation de la congélation des produits.



Réunion avec le coordinateur du bureau National Erasmus +



Le Pôle est un partenaire professionnel associé au projet TEMPUS (2012-2015). Les partenaires sont 6 universités tunisiennes, 4 universités européennes, 3 centres de recherches et des professionnels du secteur agroalimentaire et des structures d'appui (groupements, chambre de commerce et d'industrie, associations...). La coordination Nord est assurée par l'INAT représentant avec la Faculté des Sciences de Bizerte l'Université de Carthage Le but du projet étant le développement de partenariat universités-entreprises du domaine des sciences et technologiques du vivant en Tunisie.

Une réunion a été tenue le 08 avril à l'INAT entre les partenaires du projet Tempus. Ceux qui étaient présents, 3 membres de l'INAT, directeur de l'INGREF, représentant de l'université de Jendouba, de l'université de Sfax, de l'Université de Gabes, du Centre de Biotechnologie Sidi Thabet, de l'Université de Monastir, de l'université de Carthage et le Pôle de Compétitivité de Bizerte.

-Un point de situation du projet Tempus a été présenté par le coordinateur national M. Gdoura (Université de Sfax) ce qui a permis au coordinateur du bureau National du Tempus Dr Mohamed Salah Harzallah de prendre connaissance de l'avancement des activités du projet. Ce dernier a listé les projets TEMPUS déposés depuis 2008 à ce jour afin de faire le lien avec les résultats déjà aboutis et ayant la même finalité « améliorer l'employabilité des diplômés et rapprocher l'entreprise à l'université ». Il a insisté sur la nouvelle appellation de tous les projets Tempus sont nommés Erasmus+. De plus, le coordinateur du bureau national Erasmus + a présenté les différentes formes de financement et d'appui à la formation (site web www.erasmusplus.tn).

Dans ses locaux, le Pôle de Compétitivité de Bizerte appuie le programme Start-Up Coaching



Le programme Start-Up Coaching est un projet phare UELP (Programme de l'Université de l'Entrepreneuriat et de Leadership), lancé depuis 2013 avec l'appui du MEPI et avec l'assistance du cabinet de consulting international DELOITTE. Le projet fut une véritable contribution de la part de la JCIT pour renforcer les efforts déployés en matière d'employabilité des jeunes en leur offrant l'opportunité de bénéficier d'un cursus de formation et de coaching pour l'élaboration d'études de projets d'investissement.

Rappelons que le projet renferme quatre principales étapes:

Etape 1: La sélection des porteurs de projets (Déroulé Aout-Septembre 2013)

Etape 2: Formation en Leadership et Plan d'affaires (Déroulée entre octobre 2013-avril 2014)

Etape 3: Coaching sur le montage de projet (Déroulée en mai-juin 2014)

Etape 4: Start-up coaching visant la concrétisation d'entreprises (En cours de réalisation Mars-juin 2015)

Le projet a fait bénéficier 60 porteurs de projets sur quatre sites pilotes (Bizerte, Tunis, Sousse et Gafsa) qui ont reçu des formations en: Techniques de négociation, Leadership, Techniques de présentation, Confiance en soi, Gestion d'équipe, Business Plan, Etude de rentabilité, conduite de projet,

A parti du mois d'avril, le Pôle a reçu déjà les porteurs de projets dans ses locaux pour qu'ils suivent des séances de coaching axées sur l'élaboration des études relativement à l'idée de chaque participant.

Le Technopôle agroalimentaire booste le partenariat Recherche Industrie dans la filière Figue de Barbarie :

Retenu comme une filière stratégique avec un fort potentiel de développement en Tunisie, le Technopôle agroalimentaire de Bizerte a organisé en partenariat avec l'ONUUDI, le Ministère de l'Industrie de l'énergie et des mines et le Ministère de l'Agriculture une journée de Partenariat Recherche & Industrie dans la figue de barbarie. Cette journée s'est inscrite dans le cadre des activités du PAMPAT « Projet d'Accès au Marché des Produits Agroalimentaires et de Terroir ». Réalisée le jeudi 26 Février 2010 à Kairouan, elle a permis de réunir une centaine de personnes des différents mondes académiques, professionnels et institutionnels. En effet, ce séminaire faisait suite à la journée technique sur le même sujet organisée par le Technopôle Agroalimentaire de Bizerte en 2010.

La journée a été riche en informations pertinentes, des débats ont eu lieu sur plusieurs aspects de la filière (les moyens de conservation du figue de barbarie, les différentes voies de valorisation, les opportunités de collaboration entre privé et recherche, ...etc). Aussi, les nouveaux promoteurs ont trouvé l'occasion d'exprimer leurs problématiques et identifier des opportunités de collaboration avec des structures de recherche adaptées.



Atelier de Prospective Agricole dans le cadre du projet Agrimonde- Terra.



Le Technopôle Agroalimentaire de Bizerte a participé le 11 et 12 Mars 2015 à un atelier de prospective agricole dans le cadre du projet Agrimonde- Terra. L'évènement intitulé "Usages des terres et (in)sécurité alimentaire" explore - à l'échelle régionale et à l'échelle du monde - comment la sécurité alimentaire pourra à l'horizon 2050 être assurée en tenant compte des changements possibles dans l'utilisation des terres. Il est coordonné par l'Inra et le Cirad et poursuit le travail d'Agrimonde (2006-2009).

Le comité des scénarios dont le technopôle est un membre avait pour objectif de.

- Anticiper une aptitude, un processus quant à l'usage des terres en Tunisie, en vue de son appropriation pour pouvoir passer à l'action.
- Améliorer la connaissance des tendances des usages des terres.
- Construire des scénarios d'usage en Tunisie et de leurs conséquences sur la sécurité alimentaire.

4^{ème} réunion du comité de pilotage pour la création d'un institut de la qualité et de l'origine



Dans le cadre du suivi de la réalisation et l'avancement de l'étude concernant l'opportunité de création d'un institut de la qualité et de l'origine pour les produits agroalimentaires, et conformément aux termes de référence de l'action dans sa phase de diagnostic, le technopôle agroalimentaire de Bizerte a organisé la quatrième réunion du comité de pilotage de cette étude le jeudi 12 mars 2015 au Ministère de l'Industrie de l'Energie et des Mines.

L'ordre du jour de cette réunion a porté essentiellement sur la présentation et l'approbation du rapport de la phase 3 « plan de mise en œuvre ».

Ainsi, la réunion a été organisée et s'est déroulée comme suit :

- Mot de bienvenue et présentation de l'objectif de la réunion par M. Nouredine AGREBI (Directeur Général des Industries Alimentaires)
- Rappel sur les phases précédentes et présentation du rapport de la phase 3 « plan de mise en œuvre » (Mme. Youssef RIAHI et M. Mohamed Chokri REJEB, experts chargés de l'étude)
- Avis et discussions des membres du comité de pilotage

Etait présent à cette réunion, le Directeur Général (D.G) des Industries Alimentaires ; la Directrice Générale de l'Agriculture Biologique; le Directeur Général du GICA; la représentante du technopôle agroalimentaire de Bizerte ; la représentante du CTAA; la représentante de l'ANCSEP ; les représentants du ministère d'agriculture (DGAB ; DGPA et DGPCQPA); les représentants des groupements interprofessionnels (GIPP; Givlait; GIL; Gifruit et GIPAC) ; les représentants de l'APIA ; et les deux experts.

Formation dans le cadre du PAMPAT



Dans le cadre de la composante 4 renforcement des capacités de PAMPAT (Projet d'Accès Aux Marchés des Produits Agroalimentaires et de Terroir), un cadre du Technopôle Agroalimentaire de Bizerte a participé aux cycles de formation sur:

1. « Le Cadre juridique et institutionnel de la sécurité sanitaire / Hygiène et management de la sécurité sanitaire » qui s'est tenu du 27 au 29 Janvier 2015 à Hammamet,
2. « Les prérequis réglementaires et techniques pour la gestion et la mise en œuvre des signes distinctifs de la qualité des produits agricoles, des produits alimentaires transformés et les produits de terroir » du 24 au 27 février 2015 à Hammamet,
3. Les prérequis réglementaires et techniques pour la gestion et la mise en œuvre des signes distinctifs de la qualité des produits agricoles, des produits alimentaires transformés et les produits de terroir », du 16 au 19 mars 2015 à Hammamet.
4. Système National de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments du 19 au 21 mai à Tunis.

Ce cycle de formation s'est étalé sur 14 jours, à raison de 04 jours par mois, l'objectif de cette formation c'est d'acquérir les prérequis réglementaires et technique pour la gestion et la mise en œuvre des signes distinctifs de la qualité des produits agroalimentaires et de terroir.

Les participants aux cycles de formation sont du Ministère de l'Agriculture (Direction Générale d'Agriculture Biologique; Direction Générale de la Production Agricole; les CRDA de Béjà; de Kairouan; de Nabeul), du Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des Mines (Direction Générale des Industries Alimentaires), le Groupement Interprofessionnel des Conserves Alimentaires et le Technopôle Agroalimentaire de Bizerte.

La cérémonie des remises des certificats de formation a eu lieu 21 mai 2015, en présence de la responsable du SECO à Berne du Projet PAMPAT, du représentant de l'ONUDI en Tunisie, de la Directrice Générale de l'Agriculture Biologique, du Directeur Général des Industries Agroalimentaires, du Directeur des Production Agricole ainsi que les formateurs des différents modules.



Signature de conventions d'appui des entreprises de la filière à l'export



Malgré le potentiel commercial des produits transformés issus du figuier de barbarie biologique et notamment des huiles à usage cosmétiques, la diversification des marchés à l'international demeure fatidique pour les entreprises de la filière. Pour relever ce défi, le projet PAMPAT a préparé des diagnostics à l'export et des plans d'action pour accéder à des marchés cibles pour les quatre entreprises Nopal Tunisie, Biomed, Huilerie

Ben Selma et Omega Tunisie.

Des conventions d'assistance pour l'accès aux marchés des produits issus des figes de barbarie biologiques ont été signées le 22 janvier 2015 par les quatre unités de transformation et la Direction Générale de la Production Biologique (DGAB) en tant que chef de file (filiale figue de barbarie bio/ PAMPAT) en présence de M. Le Chef de Cabinet du Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche. En vertu de ces conventions, les quatre entreprises bénéficieront d'assistance technique et des subventions financières pour l'exécution de leur plan d'action à l'export. Suite à la signature, deux entreprises ont participé au salon spécialisé Biofach organisé début février en Allemagne. Des participations à des autres salons sont doré et déjà planifiées pour les prochains mois.

Atelier participatif sur l'élaboration d'une stratégie pour la promotion du label qualité harissa



Le technopôle agroalimentaire de Bizerte a participé à l'atelier participatif sur l'élaboration d'une stratégie pour la promotion du label qualité harissa qui a eu lieu le 20 février 2015 à Tunis. Cet atelier a pour objectifs principaux:

- définir une vision commune pour le positionnement de la harissa labélisée qui soit partagée tant par le secteur public que par le secteur privé.
- Valider un plan d'action pour la promotion du "food quality label" qui soit partagé tant par le secteur public que par le secteur privé.
- Déterminer les acteurs impliqués dans la mise en œuvre des différentes activités du plan d'action
- Réfléchir sur le contenu d'une stratégie de communication pour le "food quality label"

L'atelier s'est basé sur une approche opérationnelle et une dynamique participative pour la préparation d'une stratégie de promotion pour le label qualité harissa.

Accompagnement de 4 entreprises dans l'amélioration continue, Phase finale et restitution :

Après la réalisation de la phase finale en décembre 2014 de l'action pilote d'amélioration de la performance industrielle de 4 entreprises de la filière lait et dérivés au mois de décembre 2014, un atelier de restitution a été organisé au pôle de compétitivité de Bizerte le 19 février 2015, auquel ont été invités des professionnels ainsi que des institutionnels du secteur agroalimentaire.

Nous rappelons que cette action pilote a été initiée par le PCAM et le pôle de Compétitivité de Bizerte. Une action pilote sur le thème de la performance industrielle. En effet, aujourd'hui, il est primordial pour une entreprise qui souhaite aller plus loin de maîtriser les outils d'amélioration continue. Favorisant une démarche bottom-up, le technopôle et en collaboration avec son réseau de partenaires essaie toujours d'être à la hauteur des attentes de ses partisans.



News des partenaires

La société "Al Jazira" remporte le 1^{er} prix du concours national de la meilleure huile d'olive conditionnée



Une cérémonie a été organisée, le jeudi 16 avril 2015, en présence du chef du gouvernement, Habib Essid, pour couronner les lauréats du concours national de la meilleure huile d'olive conditionnée de l'année 2015.

Le 1^{er} prix a été décerné à la société tunisienne de conditionnement des produits alimentaires "Al Jazira", suivie par l'entreprise Ulysse pour la production de produits alimentaires(2^{ème}) et "El Baraka" pour transformer les produits agricoles.

Le chef du gouvernement a indiqué que la superficie totale consacrée à la culture de l'olivier atteint 1,8 million d'hectares en Tunisie, soit les 2/5 des superficies arables.

Le secteur oléicole compte 80 millions de pieds d'olivier et emploie 20% du nombre total de l'emploi agricole. Et de préciser que "la production nationale de l'huile d'olive est estimée à 180 mille tonnes dont 70% d'huile d'olive extra vierge dont le taux ne dépassait pas 30% auparavant.

Il a ajouté que la Tunisie exporte actuellement 150 mille tonnes d'huile d'olive dont 16 mille tonnes d'huile d'olive conditionnée seulement.

De son côté, le ministre de l'industrie, Zakaria Hamad a fait savoir que l'objectif de ce concours est d'inciter les entreprises et les exportateurs de l'huile d'olive à maîtriser les bonnes pratiques de fabrication et de conditionnement de l'huile d'olive et de renforcer la notoriété des sociétés tunisiennes dans ce domaine.

Il vise aussi, à promouvoir la consommation locale en sensibilisant les citoyens aux normes de qualité et aux avantages du conditionnement de cette huile.

Journée d'information sur les produits de la BERD au service des acteurs du secteur de l'Agroalimentaire



Dans le cadre de la Coopération UTICA-BERD (Banque Européenne pour la Reconstruction et le Développement), une journée d'information sur les produits que la BERD met au service des acteurs du secteur de l'agroalimentaire a été organisée le 30 avril 2015 à 14h30 au siège de l'UTICA.

Outre ses services d'assistance technique et de conseil aux PME tunisiennes dans tous les domaines, la BERD est un partenaire privilégié des entreprises tunisiennes pour les accompagner dans le financement de leurs

projets tant en crédits qu'en capitaux propres.

Au cours de cet événement, l'équipe sectorielle basée à Londres en charge du secteur de l'agroalimentaire de la BERD, a présenté ses modalités d'intervention puis a échangé spécifiquement avec les participants sur leurs projets d'investissement et ce dans le cadre d'une réunion de travail restreinte de haut niveau.

Accueil des Membres de l'association « Tunisia Technoparks » par le Ministre de l'Industrie, de l'Energie & des Mines M. Zakaria HMAD



Madame Neila Gongi, présidente de l'association, a présenté lors de cette réunion, le programme d'actions de l'association pour l'année 2015, ce programme permettra de mieux faire connaître les technopoles et leurs services aux industriels Tunisiens et étrangers.

Le ministre a discuté avec les membres les difficultés rencontrées par les technopoles ainsi que l'état d'avancement des travaux des différents projets.

Plusieurs autres sujets ont été abordés relatifs essentiellement à la

mise en place des Clusters, la politique de la Tunisie relative à la promotion de la recherche et à l'innovation ainsi que la promotion des hautes technologies et de l'innovation, le développement durable et l'attractivité vis-à-vis des investisseurs internationaux.

A propos,

« Tunisia Technoparks » est l'association tunisienne des technopôles fondée en septembre 2013.

Régie par la loi n°88 du 24/09/2011, « Tunisia Technoparks est née d'une volonté commune de tous ses acteurs qui se sont fédérés autour d'une même motivation : faire des technopoles un levier de développement économique de la Tunisie.

La mission de cette association est de faire du système technopolitain tunisien un réseau actif afin de tirer profit des synergies créées par la coopération, stimuler l'internationalisation et renforcer l'efficacité de nos membres.

Ce réseau dynamique est animé par des échanges d'expériences et de savoir faire entre ses membres et partenaires. Ce qui favorise l'innovation et procure des services conduisant au développement et contribuant à la compétitivité des entreprises à travers le transfert des connaissances et technologies.

JOURNÉES ANPR : LE PAYSAGE DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION EN TUNISIE: ETAT DES LIEUX ET PERSPECTIVES



Dans le cadre du PASRI, financé par l'Union Européenne, l'ANPR a organisé une manifestation intitulée « Le paysage de la Recherche et de l'Innovation en Tunisie. Etat des lieux et Perspectives » et ce, les 11 et 12 Mai 2015 à Hammamet.

Ces journées avaient pour but de présenter les résultats d'un diagnostic global du paysage de la recherche et de l'innovation en Tunisie ainsi qu'une étude bibliométrique de l'activité de recherche tunisienne réalisés dans

le cadre du PASRI. Ces journées ont vu également l'intervention de plusieurs experts internationaux spécialistes

dans les politiques de recherche et d'innovation, les politiques de spécialisation intelligente, la prospective et la bibliométrie.

Ces journées ont drainé un public divers et varié : des chercheurs aux industriels en passant entre autres par les décideurs, les bailleurs de fonds, les structures d'appui.

L'ouverture de ces journées a été assurée par Messieurs, le Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, M. Chiheb BOUDEN, et le Ministre de l'Industrie, de l'Energie et des Mines, M. Zakaria HAMAD, ainsi que par l'Ambassadeur Chef de la Délégation de L'Union Européenne en Tunisie, Mme Laura BAEZA.

LE SYSTÈME NATIONAL D'INNOVATION EN TUNISIE AURA SON PORTAIL AVANT FIN 2015



Un portail sur le système national d'innovation en Tunisie sera prêt en octobre prochain et sera géré par l'Agence nationale de la promotion de la recherche scientifique (ANPR). C'est ce qu'a indiqué Khaled Ghédira, directeur général de l'ANPR, en marge d'un atelier de sensibilisation sur les Business Angels organisé en milieu de semaine au technopôle de Monastir.

L'élaboration de ce portail conjointement par l'ANPR a démarré depuis un mois et demi, enregistrant un taux d'avancement de 50%, a-t-il précisé. Dans ce portail, tous les acteurs de l'industrie, de la santé et de l'enseignement supérieur seront représentés.

EDILE: Formation Locale à Tunis



Dans le cadre du projet EDILE, deux sessions de formation locale, au profit de 100 participants des institutions d'appui et des investisseurs, sur "l'évaluation des projets d'investissement pour une meilleure optimisation des impacts locaux" ont eu lieu à Tunis les 01 et 02 juin 2015 et à Sfax les 04 et 05 juin 2015.

La formation Locale a comporté deux volets: l'évaluation de projet d'investissement avec un focus sur le guide EDILE et l'analyse de la méthodologie de notation EDILE à travers des cas pratiques et des témoignages des projets pilotes.

L'API et ANIMA ont mobilisés des experts locaux et internationaux pour animer les différents modules de la formation

La 3^{ème} édition des journées nationales de l'innovation



Sous l'égide du Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des Mines et en partenariat avec l'UTICA, la GIZ, l'ONUDI, le PASRI et la JICA,

la troisième édition «des Journées Nationales de l'Innovation», organisée par l'Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation

et tenue sous le slogan "vers une stratégie nationale inclusive de l'innovation", a eu lieu les 09 et 10 juin 2015 à Tunis.

Le programme de la première journée a été réparti sur deux panels; le premier a traité le sujet du «système d'innovation en Tunisie: les défis et les opportunités de réformes et d'amélioration» et le deuxième a

porté sur «le nouveau modèle de développement régional: de l'approche sectorielle vers l'approche chaîne de valeurs/clusters locaux».

La deuxième journée a été consacrée aux sujets du financement de l'innovation et au transfert de savoir et de technologie .

Plan industriel agroalimentaire pour la Nouvelle France industrielle : des produits innovants pour une alimentation sûre, saine et durable



Parmi les 34 plans sectoriels de La Nouvelle France Industrielle, celui de l'agroalimentaire est le fruit d'une réflexion qui a mobilisé tous les acteurs de la filière : entreprises agroalimentaires, organisations professionnelles, acteurs publics et établissements de recherche et de transfert technologique.

À ce titre, le Président de l'ANIA est revenu sur le fait que « c'est aujourd'hui que nous construisons la France industrielle de demain. Dans le secteur alimentaire, nous devons faire face à de nouveaux défis de qualité, sécurité et compétitivité sur la scène internationale, tout en répondant toujours mieux aux enjeux sanitaires, sociétaux et environnementaux. Ce plan global a donc une triple ambition : nourrir nos entreprises, nos filières, nos terroirs et nos territoires; nourrir et servir les consommateurs de France, d'Europe et du monde entier ; nourrir et faire rayonner l'image et les savoir-faire alimentaires français ».

Ce nouveau plan industriel agroalimentaire repose sur 5 axes stratégiques :

- Ouvrir le marché de l'alimentation fonctionnelle, c'est à dire développer une offre alimentaire de qualité afin de répondre aux besoins nutritionnels spécifiques des populations tout au long de leur vie ;
- S'imposer dans les emballages du futur en concevant des emballages toujours plus sûrs, plus pratiques, plus attrayants, et respectueux de l'environnement ;
- Prendre le leadership du froid durable pour répondre aux enjeux de transition écologique et de durabilité tout en garantissant des produits d'une qualité optimale ;
- Garantir la qualité et la sécurité des aliments et boissons en temps réel à l'aide des technologies de pointe en matière de contrôle (TIC, micro-électronique, ...)
- Reconquérir la compétitivité des métiers de la viande en modernisant les unités d'abattage et de découpe pour accroître la performance, la qualité et réduire la pénibilité pour les opérateurs.

Le plan agroalimentaire a pour particularité d'impacter positivement la filière alimentaire au sens large, fournisseurs d'équipement ou d'emballages inclus. De plus, il vise à promouvoir des projets ayant un potentiel de retombées économiques et sociales significatives d'ici 1 à 3 ans.

Le dernier objectif affiché est la création à l'horizon 2017, de 90 000 emplois nouveaux pour le secteur agroalimentaire.

Pôle vigilance

Un capteur pour détecter l'altération des aliments



Les étiquettes intelligentes pour détecter l'altération des aliments ont le vent en poupe. Après la solution pour déceler la dégradation de la viande, ce sont maintenant des capteurs pour discriminer les produits frais altérés dans les emballages qui sont en cours de développement.

Dans le cadre du projet européen SusFoFlex « Smart and sustainable Food packaging utilizing Flexible printed intelligence and materials technologies », le centre de recherche VTT, basé en

Finlande, a mis au point un capteur qui a la capacité de détecter l'éthanol dans l'espace de tête des emballages. En effet, avec le dioxyde de carbone, la molécule est le principal métabolite d'altération retrouvé dans l'emballage des fruits fraîchement coupés. L'intérêt du dispositif est de mieux contrôler la qualité des produits tout au long de la chaîne de distribution et de détecter l'altération des aliments pour mieux prévenir le gaspillage.

Détecter l'altération des aliments à l'aide de son smartphone

Sous le format d'une étiquette, le capteur est intégré à l'emballage, pour que les consommateurs puissent savoir si le produit est toujours comestible ou non. Pour permettre la lecture du système, une puce RFID (Radio-frequency identification) a été ajoutée, ce qui permet une lecture par le smartphone. Le capteur transmet l'information sur la fraîcheur du produit dans l'emballage de la sortie de l'usine de production jusqu'au réfrigérateur du consommateur. L'ensemble des données peuvent être stockées sur le cloud, ce qui permet de comparer la qualité du produit tout au long de sa durée de vie.

Le centre finlandais est aujourd'hui à la recherche d'un partenaire pour commercialiser sa solution. Celle-ci devrait être brevetée prochainement. D'autres applications sont envisagées comme les alcoomètres. A noter qu'un deuxième modèle basé sur un changement de couleur du capteur d'éthanol a également été développé. Plus de 100 tonnes de produits altérés ont été gaspillés en 2014 en Europe. Ce chiffre pourrait atteindre les 126 millions de tonnes en 2020.

<http://www.processalimentaire.com/>

La Commission européenne souhaite laisser le choix aux États pour autoriser les OGM



Dans un communiqué de presse du 22 avril, la Commission européenne a présenté une proposition de règlement permettant aux États-membres de restreindre ou d'interdire sur leur territoire l'utilisation d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou à l'alimentation des animaux. Le système d'autorisation actuel, fondé sur des preuves scientifiques et sur des règles d'étiquetage garantissant la liberté de choix des consommateurs, ne sera pas modifié. L'Efsa

réalisera toujours une évaluation scientifique. Ce qui va changer, c'est qu'une fois qu'un OGM aura été autorisé à l'échelle de l'Union pour une utilisation dans l'alimentation humaine ou animale, les États membres pourront refuser qu'il soit utilisé dans leur chaîne alimentaire.

Les États-membres devront prouver que leurs mesures de refus sont conformes, notamment aux principes du marché intérieur et aux obligations internationales de l'Union, dont font partie intégrante ses obligations à l'égard de l'OMC. Les refus devront se fonder sur des motifs légitimes autres que ceux liés aux risques pour la santé humaine ou animale, ou pour l'environnement, qui sont examinés à l'échelle de l'Union européenne.

Le 24 avril, une dizaine de nouveaux OGM ont été autorisés par la Commission européenne. A ce jour, 68 OGM le sont dans l'Union européenne à des fins d'alimentation humaine ou animale (maïs, coton, soja, colza, betterave sucrière, etc.). Plus de 60 % des besoins de l'UE en protéines végétales pour le bétail sont couverts par les importations de soja et de farine de soja en provenance de

L'Algérie envisage la création d'un consortium d'exportateurs d'huile d'olive



En Algérie, le gouvernement et l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) se sont associés en vue de la création d'un consortium d'exportateurs d'huile d'olive. L'organisation permettra aux agriculteurs algériens de mieux placer leurs produits sur le marché international. Le marché international est devenu difficile et une entreprise seule ne peut pas affronter ce type de marché, d'où la nécessité de s'organiser en consortium.» a expliqué Mohand Amokrane Nouad, un expert de l'ONUDI, à l'APS. L'Algérie qui est le 9ème producteur mondial d'huile d'olive avec une récolte annuelle avoisinant les 62 000 tonnes, ne parvient cependant pas à s'imposer sur le marché mondial.

Les agriculteurs algériens imputent cet état de chose à un certain nombre de facteurs dont le non-respect des normes internationales en matière de récolte, de conditionnement et de stockage du produit. La production oléicole algérienne devrait progresser dans les prochaines années en raison de la transition vers une agriculture intensive qui s'effectue actuellement dans le secteur. Grâce à ce consortium, les producteurs pourront également mettre en commun leurs efforts afin d'améliorer les quantités d'huile produites, la qualité de la récolte et éventuellement agir sur les c

Les eurodéputés demandent l'étiquetage des calories sur les boissons alcoolisées



L'étiquetage des ingrédients et des calories sur les boissons alcoolisées, c'est ce que réclament les eurodéputés. Une résolution de ces derniers invite la Commission européenne à évaluer si un étiquetage des ingrédients et des valeurs nutritionnelles est applicable aux boissons alcoolisées.

Rappelons que dans l'actuelle version du règlement Information du Consommateur (UE) n°1169/2011, entrée en application courant décembre 2014, les boissons alcoolisées sont exemptées de l'affichage du

tableau nutritionnel.

Cette résolution intervient dans le cadre d'une nouvelle stratégie pour limiter la consommation d'alcool à l'échelle européenne chez les mineurs et les femmes enceintes. Les eurodéputés appellent la Commission à « commencer immédiatement à travailler sur cette stratégie » d'ici 2016. Outre le projet d'étiquetage, celle-ci vise à inclure la collecte de données fiables, l'amélioration de la prévention et des traitements, ainsi que réduction des accidents de la route. Les eurodéputés pointent du doigt les États-membres qui doivent intensifier leur efforts pour protéger les jeunes en renforçant la réglementation sur l'âge limite pour consommer de l'alcool et en prenant des mesures contre la consommation d'alcool à prix réduit.

<http://www.processalimentaire.com/>

Novozymes transforme les huiles alimentaires usagées

En décembre dernier, la société danoise Novozymes a annoncé le lancement d'« Eversa », une solution enzymatique pour produire du biodiesel à partir d'huiles usagées, notamment celles utilisées en alimentaire. La demande d'huile végétale pour l'alimentation est concurrencée par les producteurs de carburants, ce qui peut induire une hausse des prix. Ce produit permettrait de transformer huiles de cuisson et distillats d'acides gras.

Source : www.processalimentaire.com

Le groupe Gelpass innove grâce au chauffage ohmique

Gelpass

Sur son site Francep-Garnier, situé à Saint-Viance (19) près de Brive-la-Gaillarde, le groupe Gelpass a investi 750 000 € dans un outil technologique innovant qui permet à sa filiale Garnier, spécialisée dans les fruits transformés, de proposer une nouvelle gamme de produits à haute teneur en fruits.

« Cet outil est une exclusivité technologique en France, précise Isabelle Gobetti, responsable marketing et communication de Gelpass. Il nous permet d'élaborer une nouvelle gamme de fruits transformés en proposant des préparations à haute teneur en fruits, avec un degré Brix élevé (de 40 à 80°) et une aw faible. Sont obtenus des produits de type fourrage macarons, beignets, confits, chutney, etc. De plus, nous pouvons flash-pasteuriser les produits afin de garantir une microbiologie maîtrisée. », indique-t-elle.

L'outil complet regroupe deux étapes. La concentration, dans un premier temps, est réalisée par évaporation à basse température. L'humidité est évacuée pour ne garder que la matière sèche et ainsi augmenter le pourcentage de fruit et de sucre dans la préparation. Les produits obtenus sont concentrés et peuvent être utilisés dans les recettes de pâtisseries sans humidifier les pâtes. Concentré à basse température, le produit conserve l'ensemble de ses caractéristiques organoleptiques. La pasteurisation, dans un second temps, est obtenue dans un équipement de chauffage ohmique. Le produit est chauffé par le passage d'un courant électrique pendant une très courte durée. « Ce procédé traite uniformément tous types de préparations (homogènes ou hétérogènes). », souligne Isabelle Gobetti.

Ces équipements viennent en complément des installations déjà présentes. Garnier se positionne notamment en tant qu'expert du confisage à froid. La salle de production a été réorganisée et fonctionne en mode continu.

Source : www.processalimentaire.com

Plus c'est chaud, plus c'est salé ?

Des chercheurs coréens se sont demandés s'il y avait une corrélation entre la température du plat que l'on déguste et la sensation salée. Ils ont demandé à 8 panelistes entraînés, et à 62 consommateurs lambda, de dire si des plats leur paraissaient plus ou moins salés selon qu'ils étaient servis à 40, 50, 60, 70 ou 80°C. Tout d'abord, lorsqu'on leur fait goûter simplement de l'eau salée, personne ne voit de différence de salinité quelle que soit la température. En revanche, lorsqu'on leur fait goûter des plats (ragout de poulet ou soupe miso), les consommateurs non entraînés (mais pas les panelistes aguerris) notent ceux servis à 70 – 80°C comme leur paraissant plus salés que ceux servis à une température inférieure. Et de plus, on remarque une nette corrélation entre la salinité ressentie et la préférence pour un plat : ainsi, les consommateurs qui préfèrent les soupes servies à basse température vont trouver que les soupes servies à haute température sont moins salées. Et l'inverse se vérifie, ceux qui consomment chaud fréquemment vont trouver que les plats servis à basse température sont plus salés.

Source: "Variation in saltiness perception of soup with respect to soup serving temperature and consumer dietary habits" / Jeong -Weon Kim et al ; in : *Appetite* 84 (2015)

Evènements

Une nouvelle ligne de crédit italienne de 73 millions d'euros pour les PME tunisiennes :

Une nouvelle ligne de crédit a été présentée par Mme. Cristina Natoli, directrice du bureau de coopération italien, lors d'un séminaire organisé au CEPEX sur l'innovation et le transfert de technologie; elle s'élève à 73 millions d'euros et elle a été accordée par l'Italie en faveur des petites et moyennes entreprises (PME) tunisiennes.

Les ressources du crédit peuvent être utilisées pour l'acquisition d'équipements productifs neufs et de services connexes, de licences et de brevets industriels, d'origine italienne auprès de fournisseurs italiens ou leurs représentants italiens et tunisiens.

Les promoteurs des PME tunisiennes peuvent cependant utiliser 35% du total du crédit pour l'acquisition d'équipements neufs d'origine tunisienne sans passer par un intermédiaire italien.

Les crédits sont réservés aux PME tunisiennes privées actives dans le secteur de l'industrie (à l'exception de l'industrie de l'armement), l'agriculture, la pêche, la sylviculture, les services (à l'exception des services financiers, commerciaux et touristiques). Quelques activités touristiques entreront également dans le cadre des crédits octroyés par l'Italie, tels que l'agritourisme, les pensions familiales, les hôtels et les activités entrepreneuriales liées au tourisme éco-culturel.

Procédure : le Promoteur sollicite une banque agréée auprès de la banque centrale pour déposer une demande. Cette dernière s'engage de déposer son dossier auprès du bureau de la coopération de l'ambassade. Tout le processus dure 06 mois. Bilan : En Août 2012, il ya eu 44 projets d'investissements, 24 Millions d'euros ont été dépensés.

Exposition Universelle « Milan 2015 »



En marge de l'Exposition Universelle « **EXPO MILAN 2015** », l'API, membre du réseau Enterprise Europe Network (EEN Tunisie), a organisé en collaboration avec ANIMA/Euromed Invest et la Direction générale du marché intérieur de l'industrie, de l'entrepreneuriat et des PME (la DG GROW) de la Commission Européenne et avec la Région Lombardie, le Consortium SIMPLER du réseau EEN Italie, des journées sous le thème « **Creativity and innovation in the Agro-food sector** » au Centro Congressi Stelline à Milan du **12 au 15**

Juin 2015 (<https://www.b2match.eu/expo2015-creativityindustry>) .

Expo Milano 2015 se tient à Milan du 1^{er} mai au 31 octobre 2015 et aura pour thème principal "**Nourrir la Planète, Energie pour la vie**" avec la participation de plus de 20 millions de visiteurs en provenance de plus de 140 pays.

Les filières du secteur Agroalimentaire concernées par ces journées.

- Les Producteurs d'Aliments
- Entreprises offrant de nouveaux Produits et Technologies pour le secteur Agroalimentaire HO.RE.CA (Hôtellerie, Restauration et Cafés)
- Designers
- Les opérateurs Touristiques
- Aliment / Spécialistes de l'agriculture et des experts

LA BFPME LANCE UN NOUVEAU MECANISME DE PRETS



La Banque de financement des PME (BFPME) a lancé, en partenariat avec le ministère de l'Economie et de Finance, un nouveau mécanisme de prêts de participation baptisé "Intilak" (démarrage). Selon la PDG de la BFPME, Souhir Taktak, "ce mécanisme vise à renforcer la structure financière des projets et à encourager l'autofinancement".

La responsable a ajouté, dans une déclaration à l'agence TAP, en marge des 29ème journées de l'entreprise à Sousse, que l'instrument "Intilak" est un prêt sans intérêts et remboursable à long terme avec un délai de grâce de 3 ans. La banque envisage de

lancer, début 2015, un nouveau programme qui s'inscrit dans le cadre de la restructuration des entreprises en difficultés financières conjoncturelles, d'après Mme Taktak. Ce programme cible les entreprises dont le volume d'investissement ne dépasse pas 100 millions de dinars et qui ont bénéficié d'un financement de la banque et des sociétés régionales d'investissement.

Depuis sa création en 2005, la banque de financement des PME a financé 1600 projets sur un total de 8000 demandes examinées. La valeur des prêts accordés par la banque s'élève à environ 356 millions de dinars. Ces projets ont permis de créer 30 mille emplois.

Salons :

Salon	Lieu	Date
SIAMAP Salon international de l'agriculture, du machinisme agricole et de la pêche	Tunis > Parc des expositions du Kram	28.10 - 01.11 2015
FOOD PROCESSING & TECHNOLOGY Salon international et conférence dédiés aux technologies de transformation des aliments	Londres (Royaume-Uni) > Londres	10.08 - 12.08 2015
EAT&STYLE - FRANKFURT Salon de l'alimentation	Francfort (Allemagne) > Exhibition Centre Frankfurt	28.08 - 30.08 2015
POTATO EUROPE Salon international et congrès consacrés à la pomme de terre	Tournai (Belgique) > Tournai	02.09 - 03.09 2015
WORLDFOOD ISTANBUL Salon international des aliments et des procédés agro-alimentaires	Istanbul (Turquie) > Istanbul Expo Center / CNR Expo	03.09 - 06.09 2015
IBA Salon international de la boulangerie, confiserie et snacks	Munich (Allemagne) > Fairground Messe München	12.09 - 17.09 2015
WORLD FOOD MOSCOW Salon international de l'alimentation et des boissons	Moscou (Russie) > Expocentr' Krasnaya Presnya Fairgrounds	14.09 - 17.09 2015
MIDDLE EAST PROCESS ENGINEERING CONFERENCE (MEPEC) Conférence et exposition internationales dédiés à l'ingénierie des procédés pour le Moyen-Orient	Manama (Bahreïn) > Bahrain International Exhibition & Convention Centre (BIECC)	15.09 - 17.09 2015