

Sommaire

A la une P1

colloque international. Mobiliser les savoirs pour un développement durable de la filière blé dur en Méditerranée

Le Pôle en activité P3

- Le Pôle de Compétitivité de Bizerte au Business Forum Italie- Tunisie
- Le PCB aux journées de l'Europe en Tunisie
- Le PCB au Salon SMA Medfood
- Visite d'une délégation du Cameroun
- Le PCB au SITIC AFRICA 2016
- Les signes distinctifs de la qualité des produits agricoles
- Le pôle partenaire au projet de réduction des pertes et gaspillage alimentaire
- Lait et produits laitiers, qualité et innovation
- Le pôle participe au séminaire sur la promotion des produits de terroir en Tunisie organisé par l'ONUDI
- Le Pôle participe à la première édition du salon de la création d'entreprises du nord et du centre-est de la Tunisie
- Participation au workshop sur la mise en place de centres nationaux de transfert de technologie

News des partenaires P8

- Prix international Quality Crown (IQC)
- Participation Tunisienne au Salon International de l'Agro Alimentaire Sial Shanghai du 05 au 07 Mai 2016 à Shanghai
- La première édition du Concours National de l'Invention 2016
- Vitagora décroche le Gold Label
- La Harissa Tunisienne au World Food Moscou
- Ouverture du laboratoire CHEM2STAB à Agroparc
- Journées nationales de Transfert de technologie - Le 9 & 10 Novembre 2016 à Tunis

Pôle vigilance P10

- HACCP : la Commission européenne publie de nouvelles lignes directrices
- Exportations des dattes : La Tunisie pourrait battre son record !
- Une nouvelle étude démontre les avantages de probiotiques dans les aliments fermentés
- Le vert machalite jugé peu dangereux par l'Efsa
- Bosch et Billerud forment des sachets en papier qui ne fuient pas
- Boulangerie : trois façons de réduire les acides gras saturés
- Dans le New Jersey, cette ferme urbaine produira bientôt 900 tonnes de nourriture

Agenda des salons P14

- La Harissa Tunisienne à la 84^{ème} édition de la Foire Européenne de Strasbourg
- Mission d'hommes d'affaires tunisiens à Paris Nord - Villepinte / France, du 16 au 20 octobre 2016, en marge du « SIAL 2016 - Salon International de l'Alimentation ».
- Mission d'Hommes d'affaires à Pologne le 27/9/2016 pour des rencontres B2B

Agenda des salons P15



Pôle de Compétitivité de Bizerte

Le Bulletin d'information

BULLETIN

Septembre 2016 N°35

A la une



Membres de la plateforme blé dur

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte & le Syndicat des Agriculteurs de Tunisie
organisent en collaboration avec
la Plateforme Blé Dur en France

Un colloque international

**Mobiliser les savoirs pour un développement durable
de la filière blé dur en Méditerranée**

22-23 septembre 2016 – Hôtel Bizerta-Resort (Bizerte, Tunisie)



Contacts et inscription

Dr. Abdelkamel ALLAOUA: INRA -Centre-siège -DS-agriculture, Tél. : +33 (0)1 42 75 91 50 – mobile: +33 (0)6 3089 5269 (agribasmed@yahoo.fr) / Mail : abdelkamel.allaoua@inra.fr

Dr. Samia GHARBI : Pôle de compétitivité de Bizerte, Boulevard du Grand Maghreb Arabe, Menzel Jemil Bizerte Tunisie. Tél : (+216) 72 570 443/ Fax : (+ 216) 72 570 895/ Mail : polebizerte@topnet.tn

Mohamed Larbi BOUGUIRA : Syndicat des Agriculteurs de Tunisie, 1 Bis, Rue Abbès Mahmoud El Akkad - Franceville (El Omrane), 1005 Tunis Tél: (+216) 71 899 793 Fax: (+ 216) 71 897 211, mobile +216 55 963 313 Mail : agriculteursdetunisie@gmail.com

Contexte

La consommation des produits à base de blé dur est en augmentation un peu partout dans le monde et, dans le même temps, la production de cette matière première pourtant ancrée dans le patrimoine méditerranéen est en diminution dans les pays de la région. Il en résulte des importations croissantes en provenance de pays extra-méditerranéens, préjudiciables à l'économie des filières locales. On constate à contrario un effort de R&D public et privé dans les pays méditerranéens sur le blé dur, sa production et sa valorisation, et une motivation des acteurs professionnels pour passer de filières mondialisées à des filières à ancrage territorial et une demande soutenue des consommateurs pour des produits en provenance des terroirs méditerranéens. Un renforcement de la coopération euro-méditerranéenne dans la filière blé dur est donc d'actualité et porteuse de nouvelles dynamiques.

Objectifs du colloque

- Développer la coopération euro-méditerranéenne en matière de recherche, de formation et de développement autour de thèmes stratégiques pour la filière blé dur.
- Créer des synergies entre acteurs privés et publics au Nord, au Sud et entre Nord et Sud pour constituer un réseau de taille critique opérationnel en Méditerranée.

Organisé avec le soutien de:



Programme

Journée du 22 septembre 2016

Matinée • 08h30-12h30 :

08h30 : Accueil et inscription

09h00 : Ouverture officielle

09h30 : Introduction : Leith Ben Becher (SYNAGRI), Kamel Belkahia (PCB), Jean-François Gleizes (Comité filière blé dur France)

10h30 : La filière blé dur dans le contexte méditerranéen : Karim Ammar (CIMMYT)

11h00 : Pause-café

11h30 : La stratégie blé dur en Tunisie: Taoufik Oueslati (DGPA, ministère de l'agriculture)

12h00 : La plateforme française blé dur : une structure opérationnelle multi-acteurs (Christian Huyghe, INRA France)

12h30-14h00 : Déjeuner

Après-midi • 14h-18h : Priorités sectorielles des filières blé dur tunisiennes et françaises

Animation : Mohamed Elloumi (INRA Tunisie) et Philippe Gate (ARVALIS)

14h00 : Génétique: Mohamed Salah Gharbi et al. (INRA Tunisie), Jacques David (SupAgro Montpellier)

14h45: Agronomie : Mohamed Annabi (INRA Tunisie) et Sophie Vallade (ARVALIS)

15h30: Procédés de transformation et qualité des produits : Hédi GAAYA (DGA Grands Moulins du CapBon, groupe Rose Blanche), Chantal Minier (Groupe Panzani-Lustucru et CFSI-SIFPAF)

16h15: Économie: Raouf Ladjimi (ONAGRI) et Pierre Triboulet (INRA France)

17h00 : Pause-café

17h30 : Synthèse par les animateurs

18h00 : Fin des travaux de la journée

Journée du 23 septembre 2016

Matinée • 8h30 -12h30 : Tables rondes et synthèse sur les perspectives de partenariat

08h30: Table Ronde 1 : « Besoins de recherche et de formation pour la filière blé dur en Méditerranée »

Animateurs : Elies Hamza (INAT) et Jean-Louis Rastoin (Montpellier SupAgro)

Participants : Mohamed Ben Hamouda (INRA Tunisie), Salah Lamouchi (Agriculteur Président du RCM), Oussama Kheriji (DG de l'INGC Tunisie), DG-ITGC Algérie, Christian Huyghe (INRA France), Jacques Wery (SupAgro Montpellier), Fatima EL Hadad Gauthier (Ciheam-lam Montpellier), Hervé Lejeune (CGAAER France : Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux)

09h45 : Table Ronde 2 : « Stratégie pour soutenir la filière blé dur en Méditerranée »

Animateurs : Aziz Bouhejba (SYNAGRI) et Joël Abecassis (INRA France)

Participants : Saloua Zouari (Directrice à l'Office des céréales de Tunisie), Noureddine Agrebi (DG des Industries Agroalimentaires au Ministère de l'Industrie de Tunisie), Ahmed Ouayache (COMADER), Jacques Mathieu (ARVALIS), Philippe Lonnet (Ets Florimond-Desprez), Chantal Minier (Groupe Panzani-Lustucru et CFSI-SIFPAF), Eric Allain (FranceAgriMer)

11h : Pause-café

11h30 : Priorités de collaboration et relevés de décision

Animateurs : Elies Hamza (INAT) et Jacques Mathieu (ARVALIS)

12h00 : Conclusions : Leith Ben Becher (SYNAGRI) et Xavier Beulin (FNSEA)

Clôture officielle

Le Pôle en activité

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte au Business Forum Italie- Tunisie



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a participé au Business Forum Italie-Tunisie organisé conjointement par L'ICE-Agence Italienne pour le Commerce Extérieur, l'Ambassade d'Italie, l'UTICA, la Confindustria, et l'ABI (l'Association Bancaire Italienne).

Le Forum qui s'est déroulé le 09 Mai 2016 au siège de l'UTICA était l'occasion au Pôle pour échanger avec des acteurs Italiens de premier ordre dans le but de nouer des relations de partenariats.

Le PCB aux journées de l'Europe en Tunisie



A l'occasion du quarantième anniversaire de l'Accord de coopération signé en 1976 entre la Tunisie et la Communauté européenne, la Délégation de l'Union européenne a organisé les Journées de l'Europe, les 24, 25 et 26 mai 2016 au Palais des Congrès à Tunis.

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte qui est impliqué dans divers projets parmi les 120 présentés sur les treize stands a partagé son expérience avec l'ensemble des visiteurs tout en profitant de l'occasion pour faire du réseautage et faire connaître ses activités.

Le PCB au Salon SMA Medfood

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a participé au Salon SMA Medfood qui s'est déroulé du 11 au 15 Mai 2016 à la foire internationale de Sfax.

Le salon qui s'est spécialisé dans l'agriculture et l'agroalimentaire était l'occasion au Pôle pour prospecter de nouveaux marchés, d'engager des partenariats fructueux et d'entretenir sa notoriété dans le secteur agroalimentaire en Tunisie.



Visite d'une délégation du Cameroun

Dans le cadre de son ouverture sur le continent africain, le Pôle de Compétitivité de Bizerte a accueilli le 13 Juin 2016 une délégation du Ministère de l'Industrie, des Mines et du Développement Technologique du Cameroun.

La visite a permis de présenter l'expérience du Pôle dans la mise en place du Technopôle Agroalimentaire et de réfléchir sur des axes de collaboration entre les deux structures.



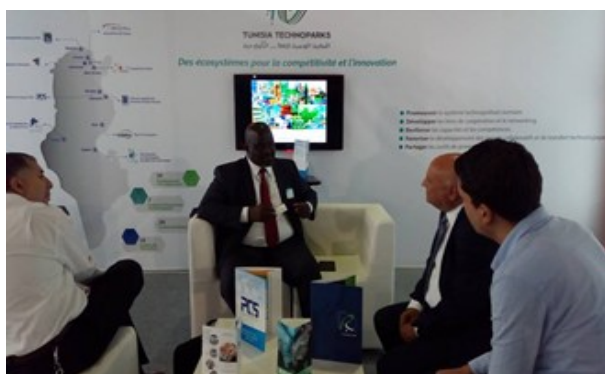
Le PCB au SITIC AFRICA 2016



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a participé du 31 Mai au 02 Juin 2016 au salon SITIC Africa au parc des expositions du Kram.

Le Salon International des Technologies de l'Information et de la Communication SITIC AFRICA 2016, est organisé par Tunisie Afrique Export en étroite collaboration avec la Société des Foires Internationales de Tunis et en coopération avec la Fédération des TIC et l'association Tunisia Technoparks.

Le Salon visait la promotion du potentiel tunisien dans le domaine des TIC et des activités annexes.



Les signes distinctifs de la qualité des produits agricoles



Le Pôle de Compétitivité de Bizerte a participé le 24 mai 2016 à Hammamet à un atelier sur les signes distinctifs de la qualité des produits agricoles organisé par l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles.

Lors de cet atelier, les présentations ont abordé : l'expérience tunisienne dans la valorisation et l'amélioration de la qualité spécifiques des produits agricoles ; les signes distinctifs de la qualité ; le food quality label de l'harissa ; la certification

et l'obtention du logo ainsi que des témoignages d'agriculteurs.

En Tunisie on compte 07 signes distinctifs officiels de qualité des produits agricoles et agroalimentaires régis par des textes juridiques : Agriculture Biologique ; Appellation d'Origine Contrôlées (AOC) ; Indication de Provenance (IP) ; Food Quality Label ; Les Marques Collectives ; l'Ecolabel et le Label National Halal.

La nouveauté 2016 consiste à la tenue en marge du salon de la Production Animale et des Produits Agricoles à l'Export (PAMED) de la première édition du salon des produits de terroirs "Saveurs de Tunisie" organisé par l'APIA du 24 au 26 mai 2016 à Hammamet. Cette nouvelle édition a noté la participation de plus de 35 exposants. Il a eu des cooking shows ; des ateliers et vente de produits locaux: Deglet Nour, Grenade de Gabès, l'huile d'olive de Teboursook et la fameuse Harissa tunisienne, la figue de barbarie et la figue de Djebba.

Le pôle partenaire au projet de réduction des pertes et gaspillage alimentaire



Le projet « Réduction des pertes et gaspillages alimentaires et développement des chaînes de valeur pour la sécurité alimentaire en Egypte et en Tunisie » financé par la Coopération Italienne au Développement, le projet sera mis en œuvre par la FAO et la Direction Générale d'Etude et de Développement Agricole (Ministère de l'Agriculture) en Tunisie et traitera des Pertes et du Gaspillage Alimentaires (PGA) qui représente une source de pertes économiques pour les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire, du gaspillage au niveau des ressources naturelles et des moyens de production.

La prévention et la réduction des PGA constituent une opportunité pour renforcer la sécurité alimentaire, la création d'emplois et de valeur ajoutée tout en minimisant l'impact sur l'environnement naturel. Le projet adoptera une approche basée sur le développement durable des chaînes de valeur alimentaires pour la réduction des pertes et gaspillage alimentaires avec comme objectif la réduction des PGA tout au long des chaînes de valeur alimentaires sélectionnées, de mieux les organiser et d'assurer une meilleure intégration des petits acteurs et actrices tout au long des chaînes.

Les quatre résultats attendus du projet sont : Vérifier et améliorer les connaissances sur les PGA en Tunisie ; Renforcer les capacités de gestion des chaînes de valeur alimentaires sélectionnées; Adopter et promouvoir les technologies et les bonnes pratiques qui permettent de réduire les PGA; Renforcer les liens et partenariats entre les différents acteurs des chaînes de valeur pour accroître la valeur ajoutée dans les chaînes de valeur sélectionnées. Le projet traitera la filière céréalière et laitière.

Le Pôle de Compétitivité de Bizerte est membre du comité de suivi de ce projet, de ce fait le 27 juillet 2016 un cadre du pôle a participé à la 1^{ère} réunion dudit comité. Egalement une présentation du Réseau Tunisien de réduction des pertes et du gaspillage des aliments a été effectuée par un cadre du pôle lors du séminaire de lancement de ce projet le 27 janvier 2016 à Tunis.

Lait et produits laitiers, qualité et innovation



Un cadre du Pôle de Compétitivité de Bizerte a présenté les résultats du projet Lactimed lors de la Journée Organisée par l'Institut Supérieur des Etudes technologiques de Bizerte le 20 mai 2016 à Bizerte intitulée « Lait et produits laitiers, qualité et innovation ». Les interventions au cours de cette journée ont porté sur la filière laitière en Tunisie par le Groupement Interprofessionnel de Viande rouge et du Lait ; Témoignage industriel de l'élevage à la transformation et production du fromage de brebis et chèvre ; les sujets de recherche sur la filière laitière assurée par un chercheur de l'Ecole Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis et une présentation sur la genèse de l'analyse sensorielle et l'analyse sensorielle du lait et dérivés assurée par Eurosensolab.

Le pôle participe au séminaire sur la promotion des produits de terroir en Tunisie organisé par l'ONUDI :



Dans le cadre du «Projet d'accès aux marchés de produits agroalimentaires et de terroir – PAMPAT», exécuté par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI), en étroite collaboration avec le Ministère de l'Industrie et le Ministère de l'Agriculture, un séminaire sur la promotion des produits de terroir et de qualité spécifique a eu lieu le 25 mai 2016, en marge du salon «Saveur de Tunisie » organisé par l'Agence de Promotion des Investissements Agricoles (APIA) à Hammamet.

Les interventions au cours du séminaire ont porté sur des thèmes variés tels que le packaging des produits de terroir, le rôle des médias pour une communication efficace sur les produits agroalimentaires traditionnels, la valorisation des produits de terroir à travers la gastronomie et le secteur de la restauration, et la commercialisation en ligne (e-commerce) des denrées de

qualité spécifique.

Les bonnes pratiques de l'expérience marocaine dans l'organisation de la première édition du concours marocain des produits de terroir, ont été présentées par la représentante du projet PAMPAT au Maroc. Le même concours sera lancé prochainement en Tunisie, après la phase de recensement des produits de terroir dans l'ensemble du territoire.

Le Pôle participe à la première édition du salon de la création d'entreprises du nord et du centre-est de la Tunisie



Il s'agit de la première édition du salon de la création d'entreprises du nord et du centre-est de la Tunisie, qui s'est tenue les 24 et 25 Mai 2016 à Tunis. Ce salon est organisé par l'APII (l'Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation) en collaboration avec ses partenaires : BFPME (Banque de financement des petites et moyennes entreprises) , UTICA (Union Tunisienne de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat), office de développement du nord-ouest, Alissa Incubator, ATUPEE (l'Association Tunisienne Pour l'Entrepreneuriat et l'Essaimage) , Réseau National des

Pépinières d'Entreprises, ANETI (L'Agence Nationale pour l'Emploi et le Travail Indépendant), BTS (Banque Tunisienne de Solidarité), CCIT (Chambre de Commerce et d'Industrie de Tunis) etc. Le salon cible les porteurs de projets des 14 gouvernorats du Nord et du Centre-Est : Tunis, Ariana, Ben Arous, La Manouba, Zaghouan, Nabeul, Bizerte, Beja, Jendouba, Le Kef, Siliana, Sousse, Mahdia et Monastir.

L'ouverture du séminaire a été assurée par Mr. Samir Bechoual, PDG de l'APII, Mr. Chiheb Bouden, Ministre de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique et Mr. Zakaria Hmad, Ministre de l'Industrie. Selon Mr. Samir, 105 projets ont été sélectionnés avec un investissement total de 103 MD et un potentiel de création d'emploi de 1700 postes. Ces projets se répartissent en 83 projets industriels avec une valeur de 91.2 MD et 22 projets de service avec une valeur de 11.8 MD. 25 structures de financement ont accepté de participer aux rencontres B to B (204 rencontres) organisées dans l'après-midi en marge du salon. Pour la deuxième édition du concours de l'innovation les prix décernés, en marge du salon, sont de 15MD pour les projets nationaux et 10MD pour les projets régionaux. Les lauréats de ce concours auront accès à un accompagnement dans l'élaboration du business plan jusqu'à concrétisation. Aussi, en marge du salon une convention de collaboration a été signée avec la caisse de dépôt et de consignment.

Participation au workshop sur la mise en place de centres nationaux de transfert de technologie



United Nations
Economic and Social Commission for Western Asia

L'Agence Nationale de la Promotion de la Recherche Scientifique (ANPR) a organisé son deuxième workshop dans le cadre du projet de l'ESCWA Economic and social Commission for Western Asia), financé par les Nations Unies. Ce workshop vient à la suite du diagnostic du système national d'innovation organisé au mois de décembre dernier.

Ce projet vise à mettre en place un réseau national de bureaux de transfert de technologie dans chacun des pays membres de l'ESCWA à savoir l'Egypte, le Liban, le Maroc, la Tunisie et Oman; le but étant de faciliter le partenariat entre la communauté scientifique et le secteur économique.

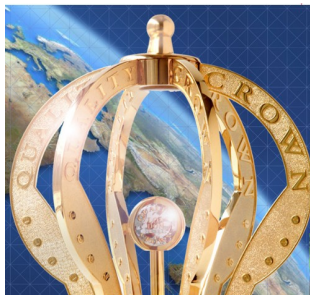
L'objectif de ce deuxième atelier est de proposer un cadre légal adapté à un système de transfert de technologie efficace.

Les principales recommandations issues de ce workshop se résument en :

- Définir une stratégie claire et concise d'innovation scientifique et technologique qui sera communiqué à l'ensemble des parties prenantes.
- Placer la chaîne de valeur de la propriété intellectuelle dans le processus de base du SNI.
- Favoriser le transfert de technologie comme une véritable industrie.
- Faciliter l'accès aux fonds de financement de la R & D et de l'innovation.
- Octroyer des fonds aux organismes de développement technologique
-etc.

News des partenaires

Prix international Quality Crown (IQC)



Le Prix International Quality Crown (IQC) a été décerné à l'Institut de l'Olivier. La cérémonie de remise de trophées aura lieu le 20/11/2016/ à Londres (Royaume-Uni). Ce prix a été conçu pour reconnaître le prestige des entreprises, des organisations et des entrepreneurs exceptionnels du monde de la qualité. Au cours de la Convention International Quality Crown de cette année, le Prix IQC sera remis durant la cérémonie qui aura lieu au Centre de Conventions de l'hôtel Guoman Tower.

Source : <http://www.iosfax.agrinet.tn>

Participation Tunisienne au Salon International de l'Agro Alimentaire Sial Shanghai du 05 au 07 Mai 2016 à Shanghai

L'huile d'olive tunisienne de nouveau au Salon international de l'Agroalimentaire- SIAL China 2016. Le Salon International des Produits Alimentaires et des Boissons « SIAL CHINA » qui se tiendra à Shanghai du 05 au 07 Mai 2016 verra la participation de plusieurs entreprises tunisiennes de conditionnement d'huile d'Olive. Cette participation qui s'inscrit dans l'agenda de la Campagne de Promotion de l'Huile d'Olive Conditionnée menée par le Ministère de l'Industrie et financé par le Fonds de Promotion de l'Huile d'Olive Conditionnée (FOPRHOC) constituera le point de départ de La Campagne de Promotion de l'Huile d'Olive Conditionnée pour l'année 2016. Ce salon se présente comme le carrefour international incontournable des professionnels de l'agroalimentaire en Asie. C'est un salon spécialisé qui accueille plus de 66 000 visiteurs et 2 900 exposants provenant du monde entier.

Jugé autant par le conseil oléicole international que par les professionnels du secteur comme étant le pays d'avenir pour l'huile d'olive, la Chine offre, de part le gigantisme de son marché, des potentialités exponentielles à l'huile d'olive qu'elle découvre et apprécie de plus en plus. En effet, les quantités d'huile d'olive qu'elle importe des quatre continents, s'accroissent d'année en année et les estimations prévoient jusqu'à plus de 100 mille tonnes annuellement.

Source : <http://www.tunisia-oliveoil.com/>

La première édition du Concours National de l'Invention 2016



CONCOURS
NATIONAL
DE L'INVENTION
2016

Sous l'égide du Ministère de l'Industrie, l'Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation (APII) organise en partenariat avec l'Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle (INNORPI), en collaboration avec le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique (MESRS) et l'Association Tunisienne des Inventeurs (ATI), en coordination avec l'Union Tunisienne de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat (UTICA) et la Confédération des Entreprises Citoyennes de Tunisie (CONNECT), la première édition du Concours National de l'Invention 2016.

Vitagora décroche le Gold Label



Vitagora, le pôle de compétitivité agroalimentaire de Bourgogne-Franche-Comté et d'Île-de-France, a obtenu le Gold Label délivré par l'European Cluster Excellence Initiative (ECEI).

Lors de l'audit, l'excellence de son réseau international et de ses démarches stratégiques ont été soulignées. Cette récompense permet à Vitagora de rejoindre les rangs des 14 pôles de compétitivité français et des 50 clusters européens ayant obtenu le Gold Label.

Le Gold Label européen est décerné par l'European Cluster Excellence Initiative (ECEI). Ce label, n'est décerné aujourd'hui que par 14 des 71 pôles de compétitivité en France et par un

total de 50 clusters européens. Il a été mis en place par l'ECEI dans le but de mesurer et d'afficher l'excellence des clusters européens. Pour obtenir ce label, Vitagora a été évalué sur 31 indicateurs portant sur le management interne, l'activité, l'animation de son écosystème, et ses résultats. Sur l'ensemble de ces indicateurs, Vitagora a obtenu la note de 90 points sur 100. Un minimum de 80 points est nécessaire pour obtenir le Gold Label.

La Harissa Tunisienne au World Food Moscou

La harissa tunisienne Food Quality Label sera présente au stand du GICA, Groupement des Industries de Conserves Alimentaires en collaboration avec le projet PAMPAT Tunisie lors de la foire world food Moscou (Russie) qui se tiendra du 12 au 15 septembre 2016.
<http://www.world-food.ru/ru-RU>

Ouverture du laboratoire CHEM2STAB à Agroparc

L'université d'Avignon et des Pays de Vaucluse et Calixar, entreprise spécialiste en isolement natif d'antigènes, soutenu par l'Agence nationale de la recherche (ANR) ont créé un site de recherche unique au monde en chimie et biochimie pour des applications dans la santé.

Ce laboratoire vise à développer de nouvelles molécules chimiques capables d'extraire des cibles thérapeutiques membranaires sans les dénaturer. Des recherches en plein essor impliquant des enjeux majeurs en santé humaine et animale, notamment en termes de lutte contre le cancer dans le cadre de transport de principes actifs.



Journées nationales de Transfert de technologie - Le 9 & 10 Novembre 2016 à Tunis

Sous le thème :

Le transfert de technologie moteur de la croissance économique



Journées Nationales
de Transfert de Technologie
2016

الأيام الوطنية لنقل التكنولوجيا

La 1^{ère} édition des « Journées Nationales de Transfert de Technologie » sera organisée par l'Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation, APII, sous l'égide du Ministère de l'Industrie en partenariat avec le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, UTICA et l'Agence

Coréenne de la Coopération Internationale « KOICA » et ce le 9&10 Novembre 2016 à l'Hôtel Le Palace Gammarth.

Pôle vigilance

HACCP : la Commission européenne publie de nouvelles lignes directrices

La Commission européenne a publié fin juillet une communication relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire applicable aux programmes prérequis (PRP) et aux procédures fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Ce guide vise à harmoniser et à faciliter l'application des règles européennes concernant les PRP, qui englobent les bonnes pratiques d'hygiène (pratiques de nettoyage et de désinfection, hygiène du personnel) ainsi que les bonnes pratiques de fabrication (à l'instar du respect des barèmes températures ou de la recette). Les PRP font partie des éléments permettant de constituer le plan de maîtrise sanitaire. Les nouvelles lignes directrices s'appliquent également aux procédures fondées sur les principes HACCP, qui sont considérées comme des outils permettant aux exploitants du secteur agroalimentaire de déterminer et maîtriser les dangers susceptibles de se produire lors de la transformation.



Le guide adopte une approche plus intégrée et ne se concentre pas exclusivement sur les procédures fondées sur les principes HACCP. Il propose des orientations pratiques concernant :

- * le lien entre les PRP et les procédures fondées sur les principes HACCP dans un PMS ;
- * la mise en œuvre des PRP (incluant des exemples dans l'annexe I) ;
- * la mise en œuvre des procédures fondées sur les principes HACCP (annexe II) ;
- * la flexibilité prévue au profit de certains établissements du secteur alimentaire par la législation de l'Union européenne concernant la mise en œuvre des PRP et des procédures fondées sur les principes HACCP.

Le nouveau guide s'adresse à la fois aux autorités compétentes dans un objectif de compréhension commune des exigences légales, ainsi qu'aux exploitants du secteur agroalimentaire pour les aider à appliquer les dispositions de l'UE.

Il fait suite au rapport de 2015 sur l'état de mise en œuvre du système HACCP dans l'Union européenne et les possibilités d'amélioration, établi par l'Office alimentaire et vétérinaire de la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne

Exportations des dattes : La Tunisie pourrait battre son record !



La Tunisie a exporté depuis le début de la saison, en octobre 2015, et jusqu'à présent environ 100.000 tonnes de dattes contre 91.000 tonnes durant la même période de la saison précédente.

En effet, la valeur de ces exportations s'élève cette année à 423,3 millions de dinars, rapporte l'agence TAP (Tunisie Afrique Presse).

Le marché européen a eu la part du lion avec 37.800 tonnes, suivi du marché de l'Afrique du Nord avec 31.000 tonnes et enfin les pays asiatiques, 15.200 tonnes.

Le ministère de l'Agriculture précise que la Tunisie a exporté cette saison, 12.000 tonnes de dattes biologiques, soit 12% des exportations.

La Tunisie devrait battre, cette saison qui prend fin en septembre 2016, son record enregistré en 2013 avec 103.000 tonnes de dattes exportées. Bonne nouvelle pour les caisses de l'Economie nationale...

Une nouvelle étude démontre les avantages de probiotiques dans les aliments fermenté

Une nouvelle étude de l'Université du Maryland a une fois encore démontré que les aliments fermentés pouvaient aider à lutter contre l'anxiété notamment. L'étude, a trouvé un lien entre les aliments fermentés et l'anxiété grâce aux probiotiques.

Selon l'auteur principal de l'étude Matthew Hilimire, aliments fermentés apportent un soutien probiotique supplémentaire. « Il est probable que les probiotiques dans les aliments fermentés modifient l'environnement de l'intestin qui, à son tour, influence les facteurs d'anxiété. Je pense qu'il est absolument fascinant que les micro-organismes dans votre intestin puissent influencer votre esprit ». L'intestin est le plus grand système immunitaire du corps humain. Il est le premier point pour la plupart des expositions antigéniques et infectieuses. Les produits laitiers sont les meilleurs porteurs de probiotiques. Ainsi lait fermenté, le yaourt, etc, sont les sources de probiotiques dans les pays sous-développés.

Les probiotiques : meilleur rempart contre les maladies.

Enfin, les auteurs de l'étude ont démontré que « les probiotiques jouent un rôle majeur dans les maladies gastro-entérologiques et inflammatoires intestinales, la diarrhée associée aux antibiotiques, la diarrhée infectieuse, la maladie diverticulaire, la maladie cœliaque, syndrome du côlon irritable, de la pancréatite. Les probiotiques sont également connus pour avoir un effet hypocholestérolémiant et contribue à abaisser la pression sanguine ». Les industriels pourraient se servir de ces avantages pour développer de nouveaux produits, plus sains.

Source: www.blogagroalimentaire.com

Le vert machalite jugé peu dangereux par l'Efsa

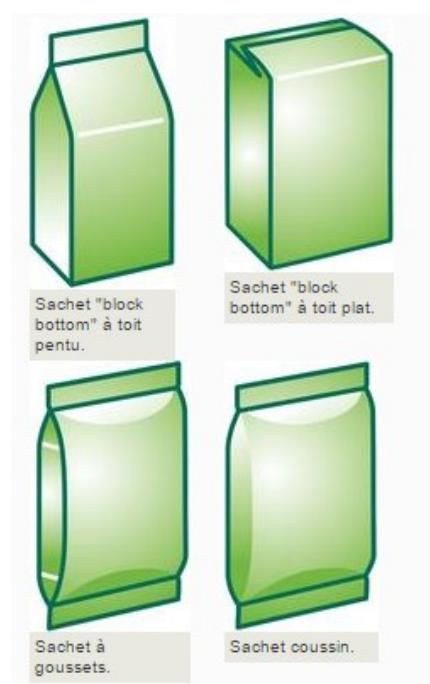
Le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (Contam) de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) a évalué les risques pour les consommateurs liés au vert machalite en particulier dans les poissons, les produits à base de poisson et les crustacés. Cancérigène et génotoxique, ce colorant est utilisé pour des traitements thérapeutiques en aquaculture. Son utilisation chez les animaux destinés à entrer dans la chaîne alimentaire est toutefois prohibée dans l'Union européenne.

La Commission européenne a demandé à l'Efsa d'évaluer si une valeur de référence de 2 microgrammes par kilogramme d'aliments permettait de protéger les consommateurs. Les experts ont conclu qu'il était peu probable que l'exposition à des aliments contaminés par du vert machalite jusqu'à 2 µg/kg constitue un problème pour la santé des consommateurs.

Bosch et Billerud forment des sachets en papier qui ne fuient pas

Bosch Packaging Technology et BillerudKorsnäs ont développé la première technologie de « Sealed Paper Packaging », qui permet de réaliser des sachets en papier sur ensacheuses Vertical Form Fill Seal (VFFS). Le papier Axello-ZAP a spécialement été développé par BillerudKorsnäs pour résister et s'adapter aux contraintes mécaniques du process. L'intérêt est de pouvoir proposer au marché des sachets étanches à la poussière, qui ne fuient pas, tout en étant en papier, donc 100 % recyclables. Cela convient aux produits secs tels que le sucre en poudre, les céréales ou la farine qui, grâce à la technologie, laissent les étagères et les placards propres. Ces marchés peuvent, au passage, gagner en modernité tout en attirant le regard des consommateurs "eco-friendly". "Car le papier permet de réduire jusqu'à 65 % l'empreinte carbone des sachets comparé à leur équivalent en plastique, indique le fabricant de machines. Les sacs en papier sont également renouvelables, recyclables et compostables."

Principe de l'innovation : le ZAP-Module créé par Bosch Packaging Technology et rattaché à son ensacheuse VFFS permet d'appliquer l'agent scellant à chaud sur une surface réduite, de façon à garantir le caractère mono-matériau du papier AxelloZAP. « Jusque-là, la production de packagings mono-matériaux en papier n'était possible qu'avec des sacs pré-formés collés ou bien via des sacs formés sur mandrins. Tandis que la technique VFFS, qui permet des formes plus variées, ne concernait, elle, que les films polymères ou les papiers totalement recouverts d'un « coating » en matériau plastique, indiquent les partenaires. Là, le papier AxelloZAP et le module ZAP permettent une combinaison des deux.»



L'ensacheuse Bosch équipée du module ZAP (modèles PME 4001, 4101 ou 4161) permet des styles variés d'emballage souples, comme les sachets coussins, à goussets, fermés par le fond, etc. «Nous sommes convaincus que notre solution, soutenue par plusieurs années de développement, non seulement répond aux défis d'aujourd'hui pour nos clients, mais leur donne également la possibilité de conquérir de nouveaux marchés ou domaines d'application qui font appel aux emballages durables», a déclaré Marcus Velezmoro, responsable des ventes VFFS ZAP chez Bosch Packaging Technology.

Source: processalimentaire.com

Boulangerie : trois façons de réduire les acides gras saturés



Cargill s'est intéressé à la substitution des acides gras saturés dans les produits panifiés. Ces acides gras possèdent des caractéristiques intéressantes en termes de stabilité et de texture, mais leur impact nutritionnel est sujet à polémique. Suite à ces recherches, les équipes ont identifié trois façons de procéder pour les remplacer dans les matières grasses :

- utiliser un mélange amidon et huile de colza. Cette technique s'appuie sur une technologie de stabilisation des particules et une optimisation de la cristallisation des matières grasses. Elle permet d'obtenir un système structuré avec 40 % d'acides gras saturés en moins.

- avoir recours à des cires végétales et des monoglycérides. Combinés avec l'usage d'huile de colza et de stéarine de palme, ils permettent d'influencer la taille, la forme et la vitesse de formation des cristaux de matières grasses lors du refroidissement.

- réaliser des émulsions eau dans huile avec des monoglycérides et des matières grasses solides. Ces émulsions sont utilisées pour remplacer partiellement les acides gras saturés.

« Bien que nous soyons encore loin de présenter de nouveaux ingrédients basés sur ces recherches, chacune de ces approches offre des opportunités prometteuses pour réaliser des produits panifiés avec moins d'acides gras saturés », estime Bob Wainwright, responsable innovation chez Cargill.

Source: processalimentaire.com

Dans le New Jersey, cette ferme urbaine produira bientôt 900 tonnes de nourriture

L'entreprise AeroFarms, spécialisée dans l'agriculture urbaine va exploiter à partir de septembre la plus vaste ferme verticale au monde. Avec son système d'aéroponie très peu coûteux en terre et en eau, ce modèle vise à répondre aux nouveaux défis de l'agriculture.



Des plantes cultivées dans des tours, à la lumière de lampes. C'est le modèle d'agriculture mis au point par AeroFarms, une entreprise spécialisée dans l'agriculture urbaine, pour économiser l'eau et préserver les sols.

En septembre, AeroFarms commencera à semer dans la plus vaste ferme verticale au monde : un espace de 6 500 m² aménagé dans une ancienne usine qui abrite déjà le siège de l'entreprise à Newark, en périphérie de New York, dans le New Jersey. Une superficie qui dépasse celle de la ferme hors-sol du groupe Mirai à Miyagi, au Japon, qui était jusqu'ici la plus

grande exploitation urbaine au monde. Construite après le séisme de 2011 afin de protéger l'agriculture d'éventuelles futures radiations nucléaires, elle s'étend sur 2 500m².

Cofondé en 2004 par trois américains, AeroFarms a déjà développé trois fermes hors-sol dans le New Jersey. Toutes produisent des denrées locales aujourd'hui vendues dans les environs. La nouvelle ferme devrait quant à elle permettre de produire plus de 900 tonnes de plantes par an, à raison de trente récoltes chaque année. Pour l'instant, l'entreprise ne cultive que des herbes et des salades, mais elle dit pouvoir produire plus de 250 variétés différentes avec son système.



Les fermes verticales consistent en des cultures empilées sur plusieurs étages et développées dans des environnements contrôlés. AeroFarms a opté pour un système d'aéroponie, à ne pas confondre avec l'hydroponie, qui consiste à cultiver dans une solution à forte teneur en nutriments. En aéroponie, les racines sont nues et alimentées grâce à une "brume" nutritive. Les feuilles des végétaux sont séparées des racines par un tissu en plastique recyclé. Ces dernières sont "nourries" par une lumière artificielle produite par des LED, tandis que les racines reçoivent, à intervalles réguliers et sous forme de vapeur, une solution riche en nutriments.

Selon AeroFarms, ce modèle d'agriculture nécessiterait 95 % moins d'eau qu'une ferme traditionnelle, tout en assurant un gain de temps de 50 %. Également économe en espace, il est en revanche beaucoup plus coûteux en terme de consommation d'énergie et d'infrastructure. Mais AeroFarms peut compter sur le concours de plusieurs partenaires, dont Goldman Sachs, qui a investi 30 millions de dollars (environ 27 millions d'euros) entre 2013 et 2015 pour développer cet espace. Preuve qu'au delà de son potentiel agronomique, la culture de fruits et légumes en ville pourrait aussi s'avérer rentable.

Source: www.wedemain.fr

Evènement

La Harissa Tunisienne à la 84^{ème} édition de la Foire Européenne de Strasbourg



Grâce au concours du CEPEx et du Programme PAMPAT, du 2 au 12 septembre 2016, le GICA aura le plaisir de partager avec des milliers de visiteurs à la 84^{ème} édition de la Foire Européenne de Strasbourg, le goût authentique de la harissa tunisienne labellisée "food quality label" parmi d'autres richesses du patrimoine culturel de la Tunisie, pays invité d'honneur de cette 84^{ème} édition.

Mission d'hommes d'affaires tunisiens à Paris Nord -Villepinte / France, du 16 au 20 octobre 2016, en marge du « SIAL 2016 – Salon International de l'Alimentation ».



L'APII, membre du réseau Enterprise Europe Network (EEN Tunisie), organise en collaboration avec la Chambre Tuniso-Française de Commerce et d'Industrie (CTFCI), une mission d'hommes d'affaires tunisiens du 16 au 20 octobre 2016 à Paris Nord-Villepinte/France à l'occasion du Salon International de l'Alimentation « SIAL 2016 », le Carrefour des filières du secteur des Industries Agroalimentaires.

Mission d'Hommes d'affaires à Pologne le 27/9/2016 pour des rencontres B2B



L'Agence de Promotion de l'Industrie et de l'Innovation (APII), membre du réseau Enterprise Europe Network (EEN Tunisie), organise en collaboration avec l'Agence Polonaise pour le Développement des Entreprises (PARP) le 27 septembre 2016 à Pologne des rencontres d'affaires B2B. Cet événement se tiendra en marge du Salon International des Produits

Alimentaires « POLAGRA FOOD 2016 » qui aura lieu au Poznan-Pologne du 26 au 29 Septembre 2016.

Salons :

Salon	Lieu	Date
Salon International de l'Investissement Agricole et de la Technologie (SIAT 2016)	Tunis-El Kram	Du 19 au 22 octobre 2016
Salon Méditerranéen de l'agro-alimentaire	Foire Internationale de Sousse	Du 15 au 20 Novembre 2016
Potato Europe 2016	France	14 &15 septembre 2016
MACFRUT Salon international des fruits et légumes. Technologies et services pour la production, le transport, le conditionnement des fruits et légumes	Rimini (Italie)	Du 14 au 16 septembre 2016
Salon Del Gusto	Turin-Italie	Du 22 au 26 septembre 2016
Salon international de l'Alimentation (SIAL 2016)	Paris	Du 16 au 20 octobre 2016
26 ^{ème} Salon des Vins des Vignerons Indépendants	Lyon	Du 27 au 31 octobre 2016