

11 - 09
جويلية
2025

قصر المعارض بالكرم تونس

الجمهورية التونسية
وزارة الصناعة
والمناجم والطاقة

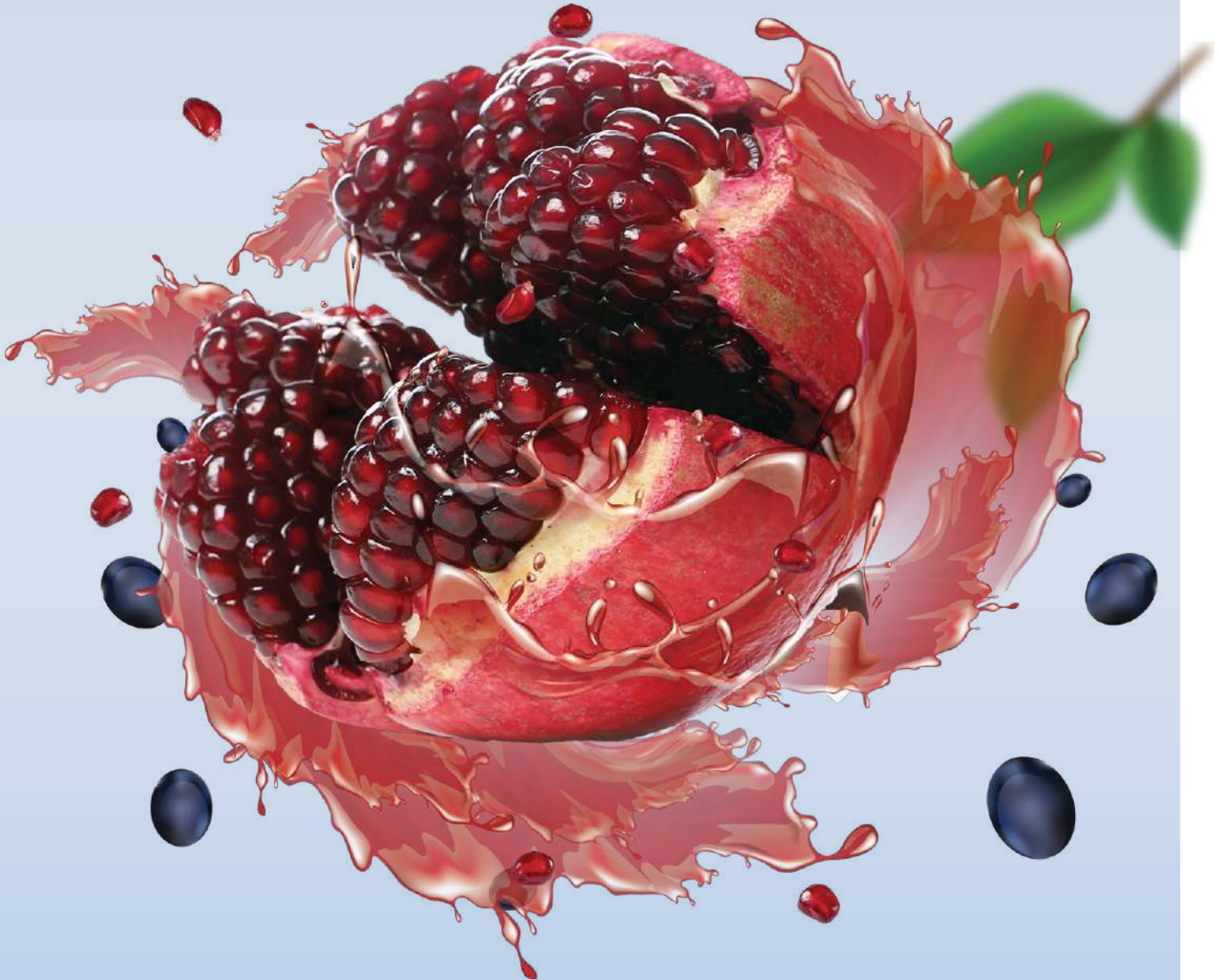


الجمهورية التونسية
وزارة التجارة
و تنمية الصادرات



تحت رعاية

IFSA
INTERNATIONAL
FOOD SHOW AFRICA



برنامج المعرض الدولي للصناعات الغذائية لإفريقيا

المأكولات والمشروبات | تجهيز اغذية | التعبئة والتغليف | الفنادق والمطاعم والمقاهي

Carthage
IOOC

Carthage
International
Chefs' Cup

CARTHAGE
AFRICA PIZZA CUP

Cake
Design
CARTHAGE INTERNATIONAL COMPETITION

مسابقة
العربي
الرغيف

بناء العلاقات وتبادل المعرفة

8:00 - 9:00 إستقبال وتسجيل

9:00 - 10:00 حفل الافتتاح

يسعدنا أن يكون لدينا مسؤولون رفيعي المستوى من وزارة التجارة ووزارة الصناعة لإفتتاح حفل الافتتاح متحدث رئيسي رفيع المستوى يتحدث عن الاتجاهات الرئيسية في قطاع الأغذية والمشروبات الأفريقي. كلمات افتتاحية من طرف لجنة تنظيم IFSA وكبار الشخصيات المحلية.

10:00 - 17:00 فعاليات المعرض

مساحات عرض مخصصة أجنحة تفاعلية تعرض المنتجات والخدمات والابتكارات. عروض منتجات حية وتذوق. صالة خاصة للاجتماعات التجارية. قاعات المحاضرات مفتوحة للمدعوين حسب برنامج مسبق

11:00 افتتاح مسابقة الرغيف العربي

11:00 افتتاح مهرجان أيام التراث الطهي الدولي

سيتم إقامة حفل لإفتتاح المساحة المخصصة رسميًا. بعد الحفل، سيتمكن كل ممثل للسفارة من الكشف عن جناح بلاده.

13:00 افتتاح مسابقات قرطاج لجودة زيت الزيتون

13:30 افتتاح كأس قرطاج الدولي للطهاة

يعلن رسميًا انطلاق هذه المسابقة المثيرة ويشهد على التقاء المواهب الاستثنائية من جميع أنحاء العالم.

14:00 بداية برنامج المحاضرات وورش العمل

ملاحظة هامة خاصة ببرنامج مؤتمرات IFSA TALK وورشة عمل زيت الزيتون: البرامج والقاعات المحاضرات منفصلة

ينفذ برنامج اللقاءات الثنائية
والاجتماعات المرتبة مسبقاً طوال اليوم

برنامج المنتدى العلمي
الخاص بزيت الزيتون

الإثنين 9 جويلية 2025

14:00-15:00 الوصول إلى أهم أسواق زيت الزيتون

مجموعة من الحكام الخبراء

16:00-15:30 الابتكار في تصنيع زيت الزيتون

البروفيسور ألفريدو ماراسكيولو

الجمعة 11 جويلية 2025

10:00-11:30 استراتيجيات تسويقية جديدة لتحسين تئمين زيت الزيتون التونسي المعبأ في الأسواق الدولية

ممثل المجلس الدولي للزيتون

11:45-12:30 دراسة حول صنف الشملالي في تونس.

ممثل الديوان الوطني للزيت



استكشاف الفرص وإبرام الاتفاقيات

9:00 - 15:00 افتتاح منتدى يوم الرغيف العربي

10:00 - 17:00 فعاليات المعرض

مساحات عرض مخصصة
أجنحة تفاعلية تعرض المنتجات والخدمات والابتكارات.
عروض منتجات حية وتذوق.
صالحة خاصة للاجتماعات التجارية.
قاعات المحاضرات مفتوحة للمدعوين حسب برنامج مسبق

10:00 - 12:30 بداية التحكيم في مسابقة قرطاج الدولية لجودة زيت الزيتون

10:00 - 16:00 بداية برنامج المحاضرات IFSA Talk

10:30 - 12:00 عروض طهي

تذوق الأطباق الشهوية، وشاهد عروض الطهي المباشرة من قبل الطهاة الموهوبين

11:00 - 16:00 تواصل فعاليات مسابقة الرغيف العربي

11:00 - 16:00 تواصل فعاليات مهرجان أيام التراث الطهي الدولي
استمتع بالآراء الثقافي للمأكولات العالمية

13:30 - 15:00 الجولة الثانية من التحكيم في مسابقة قرطاج الدولية لجودة زيت الزيتون

13:30 تواصل فعاليات كأس قرطاج الدولي للطهاة المحترفين

21:00 حفل عشاء

مأدبة عشاء: حصرياً للعارضين والمشتريين المضيفين

ينفذ برنامج اللقاءات الثنائية
والاجتماعات المرتبة مسبقاً طوال اليوم

برنامج منتدى الرغيف العربي

9:00 - 9:45 الجلسة الافتتاحية

السيد إسلام اللواتي
ITNCexpo مدير عام شركة
الدكتور هيثم الحفان
رئيس الإتحاد العربي للصناعات الغذائية
الدكتور محمد عمراني
منسق مكتب منظمة الأغذية والزراعة لشمال أفريقيا، تونس
البروفيسور إبراهيم آدم أحمد الدخيري
المدير العام للمنظمة العربية للتنمية الزراعية

10:15 - 10:40

السيد تاماس فاتاني (مسؤول التغذية ونظم الغذاء في المكتب الإقليمي لمنظمة الأغذية والزراعة (الفاو) للشرق الأدنى وشمال أفريقيا، جمهورية مصر العربية)

عنوان الورقة: التحديات الإقليمية التي تواجه إنتاج الحبوب وتخزينها و معالجتها وتجارتها واستهلاكها

د. نصر الدين العبيد (مدير عام أكساد)

عنوان الورقة: الاحتياجات العربية المستقبلية من أنواع الحبوب

10:40 - 11:30

واقع وأفاق إنتاج الحبوب في الوطن العربي في ظل تغير المناخ

م. رائد فايز حتر (مدير إدارة البرامج الفنية ورئيس المكتب الإقليمي في منطقة المشرق العربي / المنظمة العربية للتنمية الزراعية)

عنوان الورقة: الاستراتيجية الزراعية العربية

د. جيدر نوري الكرعوي (مدير عام تجارة الحبوب، جمهورية العراق)

عنوان الورقة:

السيد محمد علي بن رمضان (مدير الحبوب بالإدارة العامة للإنتاج الفلاحي، وزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري، تونس)

عنوان الورقة: واقع وأفاق إنتاج الحبوب في تونس في ظل التغيرات المناخية

المهندس حسن اشقر (الرئيس التنفيذي، جمعية المشروع الإنشائي العربي، دولة فلسطين)

عنوان الورقة: فلسطين من مهد القمح إلى رغيف الصمود

11:45 - 12:15

دور المستهلك العربي ومستلزمات تدعيم رغيف الخبز تغذوياً وإيجاد بدائل في التصنيع

د. ندى نعمة (نائب رئيس جمعية حماية المستهلك، الجمهورية اللبنانية)

عنوان الورقة: رغيف الخبز العربي: بين حق المستهلك وضمن الجودة

السيد لطفي الرياحي (رئيس المنظمة التونسية لإرشاد المستهلك)

عنوان الورقة: ثقافة استهلاك الخبز في الوطن العربي "من التقاليد إلى التغذية المستدامة"

الآنسة كريمة أحمد الحداء (مساعد منسق نظم الغذاء الوطنية، وزارة التخطيط والتعاون الدولي، اليمن)

عنوان الورقة: دور المستهلك وصناع القرار من أجل رغيف صحي ومغذي

12:15 - 12:40

آليات دعم سلاسل رغيف الخبز وتقليل الفاقد والمهدر

الدكتور محمد عمراني (منسق مكتب منظمة الأغذية والزراعة لشمال أفريقيا، تونس)

عنوان الورقة:

السيدة ريم نجدواي (رئيس فريق سياسات الغذاء والبيئة، لجنة الأمم المتحدة الاقتصادية والاجتماعية لغرب آسيا (الإسكوا))

عنوان الورقة: إعانات الخبز "التحديات والإصلاحات في المنطقة العربية"

د. صبيحة اسعيفان (عميد كلية التكنولوجيا الزراعية / جامعة عمان الأهلية، الأردن)

عنوان الورقة: تعزيز استدامة رغيف الخبز والأمن الغذائي من خلال تقنيات

استغلال الموارد الوراثية النباتية لتقليل الفاقد

12:40 - 15:00

تقنيات إنتاج خبز صحي ومغذي مبتكر

د. أييس بن ربانة (خبير دولي وإعلامي في المجال الفلاحي والبيئي)

عنوان الورقة:

د. خالد الطويل (خبير منسقي البرامج / مركز تنسيق النظم الغذائية / الأمم المتحدة روما)

عنوان الورقة: "تحويل النظم الغذائية كعامل تمكين رئيسي للأمن

الغذائي: حالة الحبوب في المنطقة العربية"

دكتور معاوية حداد (رئيس اللجنة العربية للتقييم الحسي للأغذية، الاتحاد العربي للصناعات الغذائية)

عنوان الورقة: تخمير العجين باستخدام سلالات من البكتيريا لخفض نسبة

الجلوتين والسكر في رغيف الخبز

السيدة جليمة العاتي (أستاذة في التغذية، مسؤولة عن قسم الدراسات والتخطيط و مديرة مخبر بحث في المعهد الوطني زهير القلال للتغذية والتكنولوجيا الغذائية)

عنوان الورقة: تطوير تركيبة الخبز المدع

من الأمراض غير السارية

م. منيرة الهاشمي (مستشارة الاتحاد العربي للصناعات الغذائية ومكونة مجال

الصناعات الغذائية، الوكالة التونسية للتكوين المهني)

عنوان الورقة: إعادة ابتكار الخبز: بين الإثراء الغذائي والتصنيع الصحي

السيد محمد الجمالي (رئيس المجمع المهني الوطني للمخابز العصرية بكونكت ورئيس المجمع الجهوي بسوسة)

عنوان الورقة: واقع وأفاق إنتاج رغيف الخبز في تونس

د. عبود الصالح (خبير إنتاج ونوعية الحبوب - المركز العربي أكساد)

عنوان الورقة: زيادة القيمة الغذائية للخبز من خلال تحسين نوعية القمح المستخدم في تصنيعه (أصناف أكساد أنموذجا)

السيد أنطوان سيف (رئيس اتحاد نقابات المخابز، لبنان)

عنوان الورقة: واقع وأفاق إنتاج رغيف الخبز في لبنان

السيد رضا خضر

عنوان الورقة: التقنيات الحديثة في صناعة رغيف الخبز

13:30 - 14:20
طرح تحدي البصمة الكربونية في قطاع الصناعات الغذائية الزراعية
السيدة بية جندوبي
مهندسة استشارية في صناعة الأغذية والتنمية المستدامة

14:30 - 15:30
أفاق تصدير المنتجات الغذائية التونسية نحو السوق الأفريقية
السيد كريفيا وسام
مستشار

15:30 - 16:30
فرص الاستثمار في السوق الأفريقية
الوفود الأفريقية المشاركة
السغال - غانا - ناميبيا - نيجيريا - جمهورية الكونغو الديمقراطية

09:30 - 12:15
شهادة الحلل: الاعتراف والاعتماد: نحو تحقيق التناغم في السوق
خبراء من:
HSCC / INNORPI / TUNAC

12:30 - 13:15
الزراعة البيولوجية: ركيزة أساسية للتنمية المستدامة والأمن الغذائي.
السيد صوغير صلاح الدين
مهندس رئيس، المركز الفتي للزراعة البيولوجية

اليوم الثالث 11 جويلية 2025

تكريم الإنجازات واستشراف المستقبل

11:00 - 16:00 تواصل فعاليات مسابقة الرغيف العربي
10:30 مسابقة البيترزا وعروض الطهي المباشرة
شاهد عروض الطهي المباشرة من قبل الطهاة الموهوبين
10:30 تواصل فعاليات كأس قرطاج الدولي للطهاة المحترفين
15:00 - 17:00 تتويج الأبطال في مختلف المسابقات
بمشاركة مسؤولين وضيوف شرف على أعلى مستوى.
ستتم فعاليات التتويج بالمساحات المخصصة لكل مسابقة
16:30 حفل اختتام المعرض

10:00 - 16:00 فعاليات المعرض
مساحات عرض مخصصة
أجنحة تفاعلية تعرض المنتجات والخدمات والابتكارات.
عروض منتجات حية وتذوق.
صالحة خاصة للاجتماعات التجارية.
قاعات المحاضرات مفتوحة للمدعوين حسب برنامج مسبق
10:00 - 12:30 إختتام جدول الندوات العلمية والمحاضرات
10:00 - 14:00 آخر جولة تحكيم في مسابقة قرطاج الدولية
لجودة زيت الزيتون
إختتام مسابقات قرطاج الدولية لجودة زيت الزيتون والإستعداد
لإعلان النتائج النهائية وتتويج الفائزين

ينفذ برنامج اللقاءات الشائبة
والإجتماعات المرتبة مسبقاً طوال اليوم

برنامج منتدى الرغيف العربي

11:40 - 13:00
جلسة عصف الأدمغة والنقاش والتوصيات

10:00 - 10:50
تعزيز الشراكات الاستثمارية بين القطاع الخاص والعام في سلسلة رغيف الخبز
السيد محمد عثمان (أمين العام للاتحادية الموريتانية للمخابز والحلويات)
عنوان الورقة: واقع وافاق انتاج الخبز في موريتانيا
السيد بسام أبو غليون (المدير العام - اتحاد الصناعات الغذائية والزراعية الفلسطينية)
عنوان الورقة: دوراتحاد الصناعات الغذائية بفلسطين بتعزيز سلسله رغيف الخبز
السيد فادي جبر (أمين عام الاتحاد العربي للصناعات الغذائية)
عنوان الورقة: المعهد العربي التقني لصناعة الخبز والحبوب
السيدة سلوى بن حديد الزواري (الرئيسة المديرية العامة لديوان الحبوب)
عنوان المداخلة: تجارة الحبوب في تونس

11:00 - 11:40
إرث القمح الخالد: تاريخ الزراعة والقدرة على التكيف

الدكتورة كوثر بن حسين (أستاذة مساعدة في علوم الأغذية والزراعة، نائب رئيس اللجنة العربية للتقييم الحسي للأغذية، الاتحاد العربي للصناعات الغذائية)
عنوان الورقة: توحيد التحليل الحسي في العالم العربي: نحو معايير إقليمية للخبز
السيدة ليلي مستوري (مهندسة زراعية خيرة تنمية محلية بشركة أمنية لتطوير المشاريع ورئيسة مجلس إدارة تعاونية للا قمر البية)
عنوان الورقة: التجربة التونسية لإكثار الحبوب الأملية "قمح المحمودي"

