



IFSATALK

Innovate, collaborate, prosper Programme de conférences et workshops

IFSA Africa se démarque par son programme de conférences et workshops de haute qualité. Des experts de renommée internationale animeront des sessions thématiques portant sur les enjeux majeurs de l'industrie agroalimentaire africaine, tels que l'innovation technologique, la durabilité environnementale, l'accès aux marchés et le développement des chaînes de valeur. Ces sessions offriront aux participants des perspectives précieuses et des outils concrets pour optimiser leurs stratégies et relever les défis du secteur.



Jour 1 : Ouverture des connexions et perspectives

Rencontres Acheteurs Hébergés Rencontres pré-organisées tout au long de la journée

Réunions B2B entre acheteurs hébergés et exposants sélectionnés

8:00 – 9:00 Enregistrement et accueil

8:30 – 9:30 Petit-déjeuner

Réservé au programme **Acheteurs Hébergés**

Séance de petit-déjeuner exclusive réservée au programme Acheteurs Hébergés pour un réseautage avec des exposants présélectionnés. Introductions et brise-glace facilités.

11:00 Cérémonie d'ouverture

Nous avons l'honneur d'accueillir deux hauts fonctionnaires du ministère du commerce et du ministère de l'industrie pour la cérémonie d'ouverture.

Un conférencier de haut niveau abordant le thème général et les principales tendances du secteur africain de l'alimentation et des boissons.

10:00 – 17:00 Ouverture des expositions

Espace d'exposition dédié

Des stands interactifs présentant des produits, des services et des innovations.

Démonstrations et dégustations de produits en direct.

10:30 Discours d'ouverture de l'atelier de maître sur la pizza

Le chef Enrico Porzio (Italie) prononcera le discours d'ouverture.

11:00 Journées internationales du patrimoine culinaire Ouverture du festival

Une cérémonie sera organisée pour inaugurer officiellement le pavillon dédié.

Après la cérémonie, chaque représentant d'ambassade aura l'occasion de dévoiler son stand.

10:30 Ouverture de la Coupe internationale des cuisiniers

L'International Chef's Cup débute par une cérémonie d'ouverture vibrante, qui lance officiellement cette compétition passionnante et met en valeur les talents exceptionnels venus du monde entier.

14:30– 16:30 International Chef's Cup

Seniors: Le Thibar in free style

13:00 Cérémonie d'ouverture du COI de Carthage

14:00 IFSA TALK: début du conférences

Conférences IFSA TALK et atelier sur l'huile d'olive : Programmes et lieux distincts.

OLIVE OIL WORKSHOPS

Au-delà des sessions dédiées, de nombreuses opportunités existent pour les participants de se connecter et de partager des idées. Rencontrez d'autres participants, des leaders de l'industrie et des experts pendant les pauses de réseautage et les événements sociaux.

03/07/2024

15:00 - 17:00

Spécificités de leurs marchés et comment permettre à l'huile Tunisienne d'y accéder

Intervenant

3 Juges experts - Nationalité: Arabie Saoudite-Monte carlo-Espagne

04/07/2024

10h00 - 11 h 30

traçabilité dans l'industrie Agroalimentaire cas de l'industrie Oleicole

Intervenant

-

11h30 - 13 h

certification au service de la filière oléicole

Intervenant

Nizar Ben Salem

15h- 17 h

Spécificités de leurs marchés et comment permettre à l'huile Tunisienne d'y accéder

Intervenant

4 Juges experts- Nationalité: Turquie-Californie-United Kingdom-Maroc

05/07/2024

10h00 - 11 h 30

Système d'extraction

Intervenant

Alfredo Marasciulo

11 h 30- 13h

Empreinte environnementale des produits (huile d'olive, des produits laitier, des grenades) un levier pour renforcer la compétitivité des produits agricoles tunisiens

Intervenant

Noureddine Hajjaji

13h- 15 h

Spécificités de leurs marchés et comment permettre à l'huile Tunisienne d'y accéder

Intervenant

4 Juges experts- Nationalité: Sud d'Afrique-Brazil-Jordanie-Grece



L'après-midi : Arrivée et inscription

10:00 Cérémonie d'ouverture

Cérémonie d'ouverture avec discours des dignitaires et des leaders du secteur. Présentation du format du concours et des critères d'évaluation.

11:00 Compétition et jugement

Début de l'évaluation des échantillons d'huile d'olive par des panels d'experts internationaux.

Mercredi
03/07/2024 12H00 – 17H00

Règlementation, Certification, accréditation et Labélisation

PROGRAMME DES
WORKSHOPS IFSATALK



Modératrice

Mme Noura Haddaoui

SOUS-DIRECTEUR ACCRÉDITATION DES LABORATOIRES D'ANALYSE AU TUNAC – CONSEIL NATIONAL D'ACCRÉDITATION EN TUNISIE

INTITULÉ

L'Accréditation dans le domaine agroalimentaire: acquis et perspectives



Mr Fawzi Ben Ali

DIRECTEUR DES AFFAIRES JURIDIQUES À L'INSSPA – INSTANCE NATIONALE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

INTITULÉ

Nouveau cadre réglementaire de la sécurité sanitaire des aliments en Tunisie

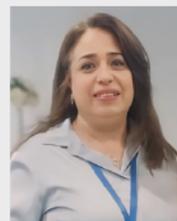


Mme Ahlem Landolsi

SOUS-DIRECTEUR DE LA CERTIFICATION À L'INSTITUT NATIONAL DE LA NORMALISATION ET DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE INNORPI

INTITULÉ

Rôle de l'INNORPI dans la Certification

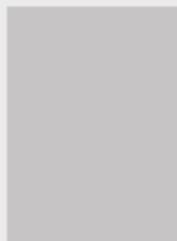


Mme Ines Battikh

PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE MULTILAB SA.

INTITULÉ

Rôle des laboratoires accrédités privés



Mme Narjes MHAJBI

SOUS DIRECTEUR AUX LABORATOIRES DU CENTRE TECHNIQUE DE L'AGROALIMENTAIRE CTAA . RESPONSABLE DES LABORATOIRES PHYSICO-CHIMIE ET SENSORIELLE

INTITULÉ

Les laboratoires au cœur de la sécurité sanitaire des aliments



Mr Akbar Umarov

PRÉSIDENT COMMISSION HALAL DU WICS -WORLD PLATFORM OF ISLAMIC COUNTRIES CULINARY SOCIETIES PRÉSIDENT ACADEMIE CULINAIRE D'OUZBÉKISTAN

INTITULÉ

Implementation mechanism " Halal Verification on gastronomic facilities tourism and catering facilities

Jeudi
04/07/2024 10H00 – 12H00

Recherche , Développement & Compétence



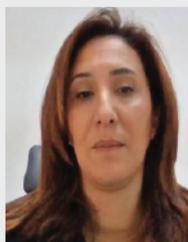
Modératrice

Mme Hanen Ben Ismail

PROFESSEUR DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR À L'INAT
DIRECTRICE DU DÉPARTEMENT DES INDUSTRIES
ALIMENTAIRES

INTITULÉ

L'Accréditation dans le domaine agroalimentaire:
acquis et perspectives



Mme Dorra Sfaihi

DOCTEUR INGÉNIEUR EN INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE
(L'UNIVERSITÉ POLYTECHNIQUE DE LORRAINE, FRANCE,
2004). MAÎTRE DE CONFÉRENCES AGRICOLES
LABORATOIRES DES GRANDES CULTURES, INRAT

INTITULÉ

La recherche pour le développement de
nouveaux produits sans gluten



Mme Saloua Sadok

PROFESSEUR À L'INSTITUT NATIONAL DE SCIENCES ET
TECHNOLOGIES DE LA MER (INSTM).
EXPERTE DANS LES DOMAINES DE L'ÉCOPHYSIOLOGIE
DES ORGANISMES AQUATIQUES.

INTITULÉ

Transformation de la recherche en entreprise
technologique: cas de la création de la startup
C-Next+ et Flavor Med Fish



Mme Nesrine ABOURIAH

CONSULTANTE EN CHAINES DE VALEUR,
PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ DE BIZERTE

INTITULÉ

Consolidation et Développement de la Filière
Artichaut en Tunisie : Cartographie, Défis et
Opportunités pour une Stratégie Exportatrice
Innovante



Mr Salim BEN KHALED

CONSULTANT EXPORT AU PÔLE DE COMPÉTITIVITÉ DE
BIZERTE

INTITULÉ

Consolidation et Développement de la Filière
Artichaut en Tunisie : Cartographie, Défis et
Opportunités pour une Stratégie Exportatrice
Innovante

Jeudi
04/07/2024 14H00 – 16H30

Recherche , Développement & Compétence

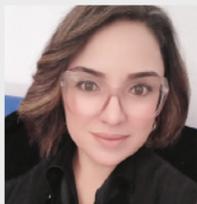
PROGRAMME DES
WORKSHOPS IFSATALK



Modératrice

Mme Faten Kachouri

PROFESSEUR À L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DE TUNIS. UNIVERSITÉ DE CARTHAGE
DIRECTEUR DU LABORATOIRE DE RECHERCHE INNOVATION ET VALORISATION POUR UNE INDUSTRIE ALIMENTAIRE DURABLE.



Mme Sinda Hafsi

COORDINATRICE DU RÉSEAU NATIONAL DES PÉPINIÈRES DES ENTREPRISES AGRICOLES (RNPEA) . DIRECTION CENTRALE DE LA FORMATION ET L'ACCOMPAGNEMENT DES JEUNES AGRI PRENEURS / APIA

INTITULÉ

Le rôle du RNPEA dans l'appui et l'encouragement des PME et Start-up en agroalimentaire



Mme Yomna Ben Abdelmalek

DOCTEUR INGÉNIEUR À L'INSSPA - INSTANCE NATIONALE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

INTITULÉ

Importance de l'emballage dans le secteur alimentaire.



Mme Jazia Lahmar

PDG SOCIÉTÉ IMENROBB.SA
IMPLANTÉ À KÉBILI CHEF-LIEU DE LA RÉGION OASIEUNE DE NEFZAOUA,
TITULAIRE D'UN BREVET D'INVENTION D'UN NOUVEAU PROCÉDÉ DE FABRICATION D'UN EXTRAIT CONCENTRÉ DE DATTES.
COFONDATRICE DE L'ASSOCIATION ARABO-AFRICAINE DES INVENTEURS ET MEMBRE DE PLUSIEURS ASSOCIATIONS.
FONDATRICE D'UN CONSORTIUM D'EXPORTATEURS EN RÉUNISSANT DES PRODUCTEURS DE DATTES BIOLOGIQUES.

INTITULÉ

Les dérivés de dattes, des produits innovant dans l'industrie agro-alimentaire



Mr Mehdi Bhouri

DIRECTEUR GÉNÉRAL WATER SPIRIT SA - STARTUP EN BIOTECHNOLOGIE

INTITULÉ

Collaboration public privé : un vecteur vers l'entrepreneuriat en Tunisie



Chawki Ben Doudou

DIRECTEUR PÔLE INNOVATION & DÉVELOPPEMENT NOUVEAUX PROJETS -BEN YAGHLANE SHOPS

INTITULÉ

Implication de la recherche scientifique au niveau de développement industriel

Vendredi
05/07/2024 10H00– 13H00

Accords et Echanges commerciaux en Afrique

PROGRAMME DES
WORKSHOPS IFSATALK



Modératrice

Mme Hoda Al Khaznaji

EXPERTE EN COMMUNICATION ET GÉRANTE D'UNE AGENCE DE CONSEILS EN STRATÉGIES DE MARKETING ET DE COMMUNICATION



Mr Fakhri Bouzayen

SOUS-DIRECTEUR À LA DIRECTION DE LA COOPÉRATION AVEC L'AFRIQUE MINISTÈRE DU COMMERCE ET DU DÉVELOPPEMENT DES EXPORTATIONS.

INTITULÉ

Les outils de mise en œuvre de la ZLECAF



Mme Sihem Azzabi

DIRECTRICE CHARGÉE DU CONTRÔLE ET SUIVI DES OPERATIONS DE PAIEMENTS EXTÉRIEURS ET EN DINARS AU SEIN DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DES PAIEMENTS ET DE L'INCLUSION FINANCIÈRE À LA BANQUE CENTRALE DE TUNISIE,

INTITULÉ

Importance de l'emballage dans le secteur alimentaire.

