



Djazagro
le salon professionnel
de la production agroalimentaire



Djazagro 2023
un anniversaire mémorable
pour le salon phare de l'industrie
agroalimentaire nord-africain
au service d'une dynamique
économique.



La 20^{ème} édition anniversaire de **Djazagro**, le salon professionnel majeur de l'industrie agroalimentaire en Afrique du Nord, a fermé ses portes le 8 juin dernier. Pendant 4 jours, cet événement a attiré l'attention de **23 000 professionnels** issus de l'industrie agroalimentaire, Confirmant **Djazagro** comme le rendez-vous incontournable pour les acteurs du secteur en Algérie. Les **600 exposants présents, dont 75% étaient internationaux (hors Algérie), venaient de 28 pays** différents, offrant ainsi une perspective globale sur les dernières tendances et innovations du secteur.

Grâce à un visitorat international significatif, la présence de nombreux Top Acheteurs dont le pouvoir d'achat dépasse 1M€, des échanges fructueux entre exposants et professionnels, ainsi que des animations de grande qualité, cette édition anniversaire a été une fois de plus l'occasion de rencontres enrichissantes, démontrant ainsi la vitalité et le dynamisme du marché algérien.

Le salon a été inauguré lundi 5 juin par **Monsieur Mohamed Abdelhafid Henni Ministre de l'Agriculture et du Développement rural, Monsieur Francesco Lollobrigida, Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire d'Italie, Madame Elisabeth Wolbers Ambassadrice d'Allemagne, Madame Christine Moser, Ambassadrice d'Autriche et Monsieur Gaurav Ahluwalia, Ambassadeur d'Inde.**



Chantal de Lamotte, Directrice du salon, déclare avec enthousiasme : « Depuis sa création en 2003, **Djazagro** est devenu un salon emblématique de l'industrie agroalimentaire, rassemblant chaque année des milliers de professionnels. Célébrer cet anniversaire a été un moment important. C'était l'occasion de se réinventer, de se démarquer et d'innover avec de multiples initiatives. **Djazagro** a marqué ces 20 dernières années en devenant un pilier de l'industrie agroalimentaire nord-africaine, et ce n'est que le début de son histoire ».

« Nous sommes très satisfaits, nous avons vu beaucoup de visiteurs, créant de nombreuses opportunités. On a observé un beau dynamisme du marché algérien et un fort potentiel de développement pour nous ». **Silésia (France) - M. Jean-François Richard.**

« On ne pouvait pas espérer mieux, nous avons eu beaucoup de demandes et avons bénéficié d'une superbe visibilité pour une petite société comme la nôtre ». **Actondata (Algérie) - M. Racim Boudjakdji.**

« 3U Vision SRL est très satisfait, nous avons eu beaucoup de contacts dès le premier jour. Djazagro est un des meilleurs salons d'Afrique du Nord qui répond aux besoins de tous les secteurs, avec des acteurs Européens et Maghrébins ». **3U Vision SRL (Italie) - M. Hamid Dari.**

« Participation qualitative, un vrai salon professionnel. Le salon représente des secteurs complémentaires, avec une dimension internationale croissante ». **JAC (France) - M. Thierry Bruschet.**





Au fil des années, **Djazagro** a su évoluer en proposant des événements passionnants, comme l'Agora des Experts, le concours **Djaz'Innov** ou la Boulangerie de **Djazagro**, pour offrir à ses visiteurs une expérience unique.

L'Agora des Experts

L'Agora des Experts a représenté une opportunité exceptionnelle de se projeter dans l'avenir de l'industrie agroalimentaire. Ce programme de conférences, orchestré par Nutrimarketing, abordait des thèmes pointus qui ont suscité un grand intérêt :

1. **La qualité**, notamment en ce qui concerne les réglementations liées au concept HACCP en Algérie. Après la pandémie, les consommateurs sont devenus très sensibles aux aspects de sécurité sanitaire des aliments, tels que les ateliers, les fournisseurs, le stockage, la distribution et la logistique. L'expertise algérienne se renforce et les compétences progressent.
2. **La formation des professionnels** à travers les grandes écoles et la formation continue, avec une attention particulière accordée à une table ronde dédiée à ce sujet.
3. **Les enjeux environnementaux et la préservation de la planète** ont une grande importance en Algérie. Les défis géostratégiques nécessitent des réponses innovantes d'AgriTech adaptées aux besoins du pays. L'année 2023 représente une période de mutation vers une réorganisation structurelle du secteur agroalimentaire.

Ces sujets ont été explorés en profondeur lors de l'Agora des Experts, offrant ainsi une vision éclairée et des perspectives pour l'avenir de l'industrie agroalimentaire en Algérie.

Le concours Djaz'Innov

Le concours **Djaz'Innov** est une initiative, organisée pour la deuxième année afin de récompenser les matériels, les produits et les techniques les plus innovants.

Après l'étude des dossiers des candidats par le jury d'experts du secteur de l'agroalimentaire, 8 produits ont été présélectionnés pour faire partie de la liste des nominés. Les membres du jury se sont réunis le lundi 5 juin afin de délibérer et ainsi désigner les lauréats qui ont reçu leurs prix lors de la soirée anniversaire de **Djazagro**.



Djaz'Innov 2023, les résultats de la 2^e édition : Médaille d'OR :

Société : 3U Vision SRL

Produit : Optica 3D

Pays : Italie

Description du produit : Tri par couleur et par forme d'une vaste gamme de produits : céréales, légumineuses, café, semences, fruits secs.

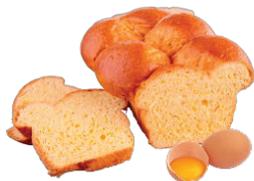
Cette nouvelle technologie permet d'analyser le produit à 360° avec précision, même dans le spectre non visible. Nous assurons une sécurité alimentaire de plus en plus conforme aux exigences de la réglementation européenne et du marché algérien.

Médaille d'ARGENT (ex aequo) :

Société : AIT Ingrédients

Produit : Egg Replacer

Pays : France



Description du produit : La gamme d'améliorants EGG REPLACER est constituée de solutions permettant de substituer partiellement ou totalement les œufs dans les produits briochés. Son utilisation octroie aux produits une meilleure capacité d'hydratation. AIT Ingrédients, grand spécialistes des ingrédients fonctionnels, propose une solution pour substituer tout ou partie des œufs dans les pâtes jaunes de type brioches. L'objectif est double : réduire le coût lié au prix des œufs (qui ont subi une forte inflation), et / ou répondre à la demande de plus en plus forte pour des produits sans produit animal (Vegan).

De plus, son utilisation octroie aux produits une meilleure capacité d'hydratation, ce qui va dans le sens de l'économie. Ces solutions s'implémentent simplement sur les lignes de fabrication, sans investissements lourds. «Nos améliorants permettent aux industriels de panification de faire des gains économiques non négligeables suite aux problématiques d'approvisionnement rencontrées par l'ensemble des industriels utilisateurs d'œufs. Nos améliorants permettent à la fois de garantir aux industriels les mêmes caractéristiques & lors de la fabrication et les mêmes qualités organoleptiques de leurs produits finis».

Médaille d'ARGENT (ex aequo) :

Société : Bunge Loders Croklaan

Produit : Betapol Biologique (BIO) OPO

Pays : Malaisie



Description du produit : L'OPO est la matière grasse la plus répandue dans le lait maternel. L'OPO à base végétale est l'ingrédient le plus testé cliniquement dans les préparations pour nourrissons. Mais l'OPO certifié biologique a fait défaut sur le marché. En 2021 la société développe Betapol Biologique OPO, la première préparation pour nourrissons certifiée biologique de l'UE et GB.

L'allaitement maternel offre aux bébés le meilleur départ possible dans la vie. Lorsque l'allaitement n'est pas une option, les mères s'efforcent à trouver la meilleure alternative nutritionnelle en choisissant un produit aussi proche que possible du lait maternel. Le lait maternel ne contient que 3 à 4% de matières grasses, cette graisse représente 50% de l'apport énergétique d'un bébé. La composition de la matière grasse dans le lait maternel étant unique, par conséquent, imiter cette composition est essentiel pour développer des préparations pour nourrissons qui sont aussi proches que possible du lait maternel.

L'OPO est la matière grasse la plus répandue dans le lait maternel. L'OPO à base végétale est l'ingrédient le plus testé cliniquement dans les préparations pour nourrissons. Mais OPO certifié biologique a fait défaut sur le marché.

En 2021 nous avons développé Betapol Biologique OPO, la première préparation pour nourrissons certifiée biologique de l'UE et GB.

Médaille de BRONZE

Société : Agrofilm Packaging

Produit : Emballage aseptique Made In Algeria

Pays : Algérie



Description du produit : Ce type d'emballage est destiné pour le lait -jus car c'est un emballage aseptique qui assure une longue conservation des aliments à température ambiante qui pourra durer jusqu'à une année, tout en conservant leur qualité nutritionnelle et gustative.

Premier emballage aseptique pour boissons et liquides dont le matériau multicouches est développé en Algérie: pas moins de 7 couches Papier/Aluminium/polyéthylène permettant d'assurer une protection aseptique de longue durée à température ambiante pour le lait ou les jus, tout en conservant leur qualité nutritionnelle et gustative.

Agrofilm Packaging propose aux professionnels les emballages à plat prédécoupés pour une utilisation sur ligne, ou des emballages construits prêts à remplir, ceci avec les quantités adaptées aux besoins du marché algérien (Pour grande ou moins grande production).

Agrofilm Packaging propose aux professionnels les emballages à plat prédécoupés pour une utilisation sur ligne, ou des emballages construits prêts à remplir, ceci avec les quantités adaptées aux besoins du marché algérien (Pour grande ou moins grande production).



Coup de cœur du Jury

Société : Actondata
Produit : ICOPONE 30
Pays : Algérie

Une technologie d'élaboration de fermes verticales adaptées à l'environnement et aux conditions algériennes : soit en fermes verticales urbaines pour nourrir les villes, soit en co-construction de logement et serre pour les habitants, soit en production agricole intense. Ces modules s'intègrent dans un environnement où l'eau est contrôlée, respectée. Premier procédé mis au point par des Universitaires et ingénieurs qui travaillent depuis 7 années.

Prix spécial du Jury

Société : JAC
Pays : France



La société JAC est récompensée pour ses innovations au fil des ans dans le secteur de la Boulangerie JAC, spécialiste des procédés et technologies destinées au monde de la boulangerie est présent sur Djazagro et a contribué à la montée en compétence boulangère des professionnels algériens, grâce à des outils et technologies adaptées aux exigences du terrain.

Les 3 dernières innovations présentées sur **Djazagro** sont :

2023 : Tradi Levain : permet de faire son levain en le personnalisant, utilisant moins de levure.

2022 : diviseuse formeuse permettant de découper les pâtons à la manivelle manuelle (sans électricité).

2021 : une façonneuse de petit modèle RollForm : plus adaptées aux ateliers de petite taille.





La Boulangerie de Djazagro

La Boulangerie de **Djazagro** était une authentique boulangerie industrielle en activité. Les visiteurs ont eu l'opportunité d'assister à la fabrication de baguettes croustillantes, de pains spéciaux et de produits traiteurs. Tous ces délices ont été élaborés à partir de matériels et équipements de pointe fournis par leurs partenaires, et avec des ingrédients soigneusement sélectionnés parmi des matières premières locales telles que la farine fraîchement moulue, la levure artisanale et le chocolat savoureux. Cette expérience a été une véritable découverte pour les visiteurs, qui ont pu admirer le savoir-faire exceptionnel qui se cachait derrière chaque produit. Le boulanger Christophe Cliet-Marel était aux commandes de celle-ci.

**Rendez-vous pour la 20^e édition de
Djazagro du 22 au 25 avril 2024
au Palais des Expositions de la
SAFEX - Alger (Algérie) !**



Djazagro en bref

Salon leader de l'agroalimentaire en Algérie, **Djazagro 2023** est l'opportunité parfaite de rencontrer les acteurs leaders des marchés maghrébin et sub-saharien.

- **600 exposants de 28 pays** (Algérie (1)*, Allemagne, Arabie Saoudite, Autriche, Belgique, Chili, Chine (3)*, Corée (République De), Danemark, Égypte, Émirats Arabes Unis, France (4)*, Grèce, Inde, Italie (2)*, Japon, Malaisie, Maurice (Ile), Ouzbékistan, Pays-Bas, Philippines, Portugal, Royaume-Uni, Russie (Fédération De), Suède, Suisse, Tunisie, Turquie (5)*. * Top 5 des pays exposants
- **6 secteurs** : process pour l'industrie agro-alimentaire, conditionnement et emballage alimentaire, matières premières, ingrédients et additifs, produits alimentaires et boissons, boulangerie et pâtisserie, Froid industriel et restauration.
- Une fréquentation de **23 000 professionnels**.
- Le salon est organisé en partenariat avec Promosalons.

WWW.DJAZAGRO.COM

Relations médias

Pour l'Algérie : Nabil BEY-BOUMEZRAG

algeria@promosalons.com

Tous les autres pays : Laure de SAILLY

laure.desailly@comexposium.com

A propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions.

Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activité (agriculture-alimentation, retail-digital, mode-accessoires, loisirs...).

Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an, dans 22 pays.

Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés, grâce à ses événements (SIAL, All4Pack Emballage Paris, Paris Retail Week, One to One Monaco & Biarritz, Foire de Paris, Rétromobile...) et leurs contenus associés.

A propos de Promosalons

Créé en 1967, Promosalons est un réseau associatif exclusivement dédié à la promotion internationale des salons français. Implanté dans 55 bureaux couvrant 120 pays, il a pour vocation d'optimiser la fréquentation des visiteurs et des exposants internationaux de ses salons professionnels français.