DOSSIER DE PRESSE SALON AVRIL 2024







SOMMAIRE

EDITO	3
FICHE D'IDENTITÉ	4
PLAN GENERAL - DJAZAGRO 2024	5
LA PAROLE AUX EXPOSANTS	6
Un marché dynamique et en pleine expansion	14
L'agriculture : des nombreux projets inspirés par l'innovation	15
Les productions phares	16
Les exportations de biens agroalimentaires	18
Les emballages alimentaires : opportunités et défis	18
DJAZ'INNOV, LE CONCOURS DE L'INNOVATION DE DJAZAGRO	20
L'AGORA DES EXPERTS	31
Le programme détaillé des conférences	32
L'INITIATIVE DJAZ'PACK	34
INFORMATIONS PRATIQUES PRESSE	36
NOTES	37



EDITO

Le Salon **Djazagro** : toujours à la pointe de l'innovation agroalimentaire !

Le salon **Djazagro** est le salon professionnel d'Algérie dédié à la production agroalimentaire : il constitue une référence incontournable pour les professionnels du secteur.

En 2023, nous avons été ravis de fêter les 20 premières années de notre histoire lors d'une édition anniversaire mémorable. Cette édition spéciale a été l'occasion de célébrer les nombreux succès de **Djazagro** dans l'industrie agroalimentaire algérienne.



Depuis ses débuts, **Djazagro** a progressivement gagné en envergure, toujours étant à l'avant-garde des évolutions du marché. Aujourd'hui, cet événement représente la porte d'accès privilégiée à l'innovation agroalimentaire en Afrique du Nord.

Fort de son savoir-faire et soucieux de préserver son dynamisme, **Djazagro** ne cesse de se renouveler et entame une nouvelle édition, qui rassemblera 600 exposants et accueillera 23 000 visiteurs pour un rendez-vous essentiel à ne pas manquer.

Cette année encore, nous nous engageons ainsi à mettre en avant les dernières tendances industrielles et les produits et services à la pointe de l'innovation.

C'est ici que naissent les partenariats, que se construisent les relations commerciales, que visiteurs et exposants s'inspirent mutuellement, contribuant à l'épanouissement d'un système économique en pleine croissance.

Dans cet esprit, nous sommes particulièrement heureux de vous proposer un programme riche en initiatives sur les thèmes les plus actuels.

Aussi, des spécialistes de renom des différentes filières agroalimentaires interviendront avec passion et compétence tout au long du salon au sein de notre Agora des experts.

Le concours **Djaz'Innov** est de retour pour sa troisième édition, offrant une nouvelle occasion de découvrir les innovations qui pourraient stimuler le développement de l'industrie agroalimentaire en Algérie.

En outre, nous lançons une nouvelle initiative, **Djaz'Pack**, qui fera le point sur les dernières avancées du secteur de l'emballage, en mettant l'accent sur les matériaux et les techniques les plus durables et sur leur impact sur l'industrie agroalimentaire.

Djazagro est une expérience immersive et complète : nous sommes fiers de vous y accueillir.

Chantal de Lamotte, Directrice du Salon Djazagro



FICHE D'IDENTITÉ

Nom du salon Djazagro

Dates Du 22 au 25 avril 2024

Horaires 10 h – 18 h (excepté jeudi 25 avril : fermeture à 17 h)

Lieu Palais des Expositions Pins Maritimes – Groupe Algeria - Safex

4 halls: pavillon Central, pavillon A, pavillon C, pavillon G

Les 7 Process alimentaire

secteurs Emballage et conditionnement alimentaire

d'activité Ingrédients et arômes

présents Produits alimentaires et boissons

Hygiène et sécurité alimentaire

Boulangerie-Pâtisserie Hôtellerie-Restauration

Repartis en Matériels et équipements pour process agro-alimentaire (process IAA,

boulangerie, pâtisserie...): 41 %

Conditionnement et emballage (fournitures et machines) : 23% Matières premières, produits semi-finis, ingrédients et additifs : 14 %

Produits alimentaires et boissons: 16 %

Autres: 6 %

Particularités Salon réservé exclusivement aux exposants fabricants et aux visiteurs

professionnels

Nombre 600 exposants de 28 pays : Algérie, Allemagne, Arabie Saoudite, d'exposants Autriche, Bélarus, Belgique, Chine, Danemark, Egypte, Emirats Arabes

Unis, Espagne, Etats Unis, France, Grèce, Inde, Italie, Lituanie, Malaisie, Maurice (Ile), Pakistan, Pays-Bas, Philippines, Portugal, Royaume-Uni,

Fédération de Russie, Suisse, Tunisie, Turquie

Dont:

27 % d'entreprises algériennes40 % de l'Union Européenne

33 % d'autres pays

Top 5 des pays (en nombre d'exposants) : Algérie - Italie - Chine -

France – Turquie

Participation presse

300 journalistes attendus

presse

Co- En France : Comexposium

organisation

En Algérie : Promosalons Algérie

La prochaine édition de Djazagro aura lieu du 7 au 10 avril 2025







PLAN GENERAL - DJAZAGRO 2024







Produits alimentaires & boissons Food Products & Beverages منتجات غذائية ومشروبات



Process agroalimentaire Food processing a A Libitai I ডিগেট্টে



Conditionnement & Emballage । Conditioning & Packaging क्रिक्ट







Plan arrêté au 22/03/24 - saus réserve de modifications ultérieures



LA PAROLE AUX EXPOSANTS



IMA SPA (Italie)

Catégorie : Emballages

Contact: M. Paolo Valmori, Directeur des ventes pour IMA

Corazza division (dairyfood@ima.it)

Parlez-nous d'IMA SPA. Quel est votre cœur de métier et quelles sont vos activités ?

IMA est une société leader dans la conception et la production de machines automatiques pour le traitement et l'emballage du thé, du café, des produits laitiers, des confiseries, des aliments, des produits pharmaceutiques, des compléments alimentaires et des produits de soin personnel. Le Groupe IMA s'appuie sur des compétences et des technologies spécifiques rassemblées au sein d'IMA FLX HUB, afin de fournir des solutions clés en main horizontales (HFFS) et verticales (VFFS) pour le marché de l'emballage flexible et de répondre à tous les besoins grâce à la gamme la plus large de solutions offertes et réalisées par ses entreprises, telles que Ilapak et Eurosicma.

IMA Corazza est un leader mondial dans le domaine des solutions d'emballage pour les produits laitiers et les aliments préparés, offrant des solutions complètes pour le dosage, l'enveloppement et l'emballage de fromages fondus et crémeux, de beurre, de cubes de bouillon et d'assaisonnements en pâte ou pressés. Avec plus de 100 ans d'expérience spécifique, IMA Benhil gère tous les domaines de l'emballage du beurre et de la margarine : du dosage et de l'enveloppement en portions mini, consommateur et grandes portions, au remplissage et au scellage des plateaux.

En plus des lignes de production, le groupe IMA propose une large gamme de solutions pour l'emballage secondaire et de fin de ligne. L'offre du groupe IMA ne concerne pas seulement les technologies de processus et d'emballage, mais aussi la capacité à soutenir les entreprises dans la recherche et le développement de nouveaux styles et matériaux d'emballage durables, ainsi que de produits et services de fabrication intelligente.

Nous sommes ravis de vous compter à nouveau parmi les exposants de Djazagro. Quels sont vos objectifs de participation pour cette édition ?

Pour IMA, Djazagro, c'est un salon très important car c'est une excellente occasion de rencontrer tous nos clients, en particulier pour IMA Corazza, les producteurs de fromage fondu en portions triangulaires de 13 à 15 grammes et en portions rectangulaires de 50 à 250 grammes. Nous sommes également heureux de pouvoir contacter tous les fabricants d'assaisonnements et de cubes de bouillon pour leur proposer nos solutions clés en main pour cette application.



En vertu de votre présence historique sur le salon, quelles évolutions avez-vous pu observer sur le marché agroalimentaire algérien ? Quelles opportunités représente ce marché pour votre entreprise ?

Le marché algérien de IMA a toujours été très enrichissant et en particulier pour IMA Corazza, l'Algérie est l'un des pays au monde avec la plus grande présence et concentration de machines sur le marché. Nous avons également décidé de renforcer notre présence dans la zone à travers la création d'un centre d'assistance technique avec des techniciens locaux que nous avons formés avec une formation en Italie à notre siège et qui sont chargés d'assister tous nos clients de la zone avec un service rapide et efficace sur le territoire.

Comment est-ce que Djazagro permet de booster l'activité de votre entreprise ?

C'est une occasion unique de rencontrer en quelques jours seulement tous nos clients de la région et tous les nouveaux investisseurs qui souhaitent se lancer dans le secteur du fromage fondu, du beurre, de la margarine, du bouillon cube, de la boulangerie, fruits et légumes, viande et volaille, chocolat et confiserie, etc.

Quels sont les produits phares que vous présentez à l'occasion de Djazagro 2024 ? Est-ce que vous allez dévoiler des nouveautés ?

Nous n'exposerons pas les machines directement car cela serait compliqué pour des raisons logistiques, mais grâce aux écrans vidéo installés sur notre stand, nous aurons l'occasion de montrer des vidéos de toutes nos solutions clés en main.

Quel est le message clé que vous souhaitez adresser aux visiteurs du salon?

Nous recommandons à tous de venir nous rendre visite sur notre stand pour profiter de l'occasion de découvrir personnellement nos solutions de conditionnement.

Comment pourriez-vous décrire votre expérience Djazagro en quelques mots ?

Djazagro représente désormais un rendez-vous annuel incontournable qui permet d'être à la rencontre des réalités locales, renforçant les relations de partenariat industriel avec le tissu productif algérien.

www.ima.it





Franco Pack (France)
Catégorie : Emballages

Contact : M. Thierry ROY, Président (roy.t@francopack.fr)

Parlez-nous de Franco Pack. Quel est votre cœur de métier et quelles sont vos activités ?

Franco Pack regroupe une très large gamme de machines et de solutions pour le conditionnement de tous les types de produits dans des sacs et dans des sachets ainsi que pour la mise sous film. Cette gamme va des petites soudeuses manuelles jusqu'à des lignes d'emballage automatiques.

Nous sommes ravis de vous compter parmi les exposants de Djazagro cette année. Qu'est-ce que vous vous attendez de votre première participation ? Quels objectifs avez-vous fixés pour votre entreprise ?

Le Salon Djazagro représente une importante opportunité pour que notre groupe puisse reprendre contact avec le marché algérien et instaurer des connexions durables dans le temps.

Quelles sont vos ambitions de développement en Algérie sur le long terme ? Quelles opportunités ce marché pourrait-il représenter pour votre entreprise ?

L'étendue de notre gamme de machines d'emballage doit permettre à nos futures clients Algériens de trouver de nombreuses solutions pour le conditionnement en sac et sous film.



Quels sont les produits phares que vous présentez à l'occasion de Djazagro 2024 ? Est-ce que vous allez dévoiler des nouveautés ?

Nous n'allons présenter aucune nouveauté particulière, mais nous sommes ravis de proposer la qualité et l'excellence de la gamme complète de nos machines sur le marché algérien.

Quel est le message clé que vous souhaitez adresser aux visiteurs du salon ?

Avec 57 ans d'existence, Franco Pack dispose d'un sérieux et d'une réelle expertise dans son domaine.

www.francopack.fr





FLUX France (France)

Catégorie : Equipements et pompes

Contact: M. Kevin ABOYEJI, Technico-commercial export

(k.aboyeji@flux-pompes.com)

Parlez-nous de FLUX France. Quel est votre cœur de métier et quelles sont vos activités ?

La société FLUX France sas est la filiale de l'entreprise allemande éponyme. Nous sommes spécialisés dans la conception et la commercialisation de pompe vide-fût, compteur volumique, agitateur pour IBC, pompe à entrainement magnétique. Nos matériels sont utilisés principalement dans les secteurs de l'agroalimentaire, oil & gaz, cosmétique, pharmacie et la chimie de façon transversale.

Nous sommes ravis de vous compter parmi les exposants de Djazagro cette année. Qu'est-ce que vous vous attendez de votre première participation ? Quels objectifs avez-vous fixés pour votre entreprise ?

Cette édition signe notre retour après COVID sur un évènement à l'étranger. Nous souhaitons renforcer notre présence en termes de marque et apporter notre soutien à notre partenaire ALPHAS qui nous représente avec brio depuis de nombreuses années. Nos objectifs, faire le point sur le secteur de l'agroalimentaire et établir des contacts permettant de développer nos ventes sur ce beau pays.

Quelles sont vos ambitions de développement en Algérie sur le long terme ? Quelles opportunités ce marché pourrait-il représenter pour votre entreprise ?

Nos ambitions sont simples : assurer le meilleur conseil et service en termes de manipulation des liquides pour les opérateurs de production : par nos équipements nous contribuons à la sécurité et la productivité des chaines de conditionnement.

Quels sont les produits phares que vous présentez à l'occasion de Djazagro 2024 ? Est-ce que vous allez dévoiler des nouveautés ?

Nous présentons pour la première fois notre nouvelle pompe – VISCOPOWER - à vis excentrée sur le marché Algérien. Dédié au transfert de liquide visqueux, tel que les crèmes, sauces, ketchup, nous espérons qu'elle apportera un nouvel élan dans les unités de production.



Quel est le message clé que vous souhaitez adresser aux visiteurs du salon?

N'hésitez pas à questionner FLUX et son partenaire ALPHAS ; nous sommes là pour vous servir.

www.flux-pompes.com





CARGILL ALGERIE EURL (Algérie) **Catégorie :** *matières premières*

Contact : M. Lotfi OUDINA, Sales Manager-North Africa, Manager Cargill Algeria - Cargill Food Middle East,

Turkey & Africa (lotfi_oudina@cargill.com)

Parlez-nous de CARGILL ALGERIE EURL. Quel est votre cœur de métier et quelles sont vos activités ?

Cargill est une multinationale américaine spécialisée dans les matières premières pour l'industrie agroalimentaire, présent en Algérie avec nos quatre business units :

• CCC : cacao et dérives du cacao

• SSE : glucose et dérivés sous toutes ces formes (sweetners)

CSST: texturants et systèmes fonctionnels

Geos : graisses végétales

Aussi, nous travaillons dans tous les secteurs industriels alimentaires.

Nous sommes ravis de vous compter parmi les exposants de Djazagro cette année. Qu'est-ce que vous vous attendez de votre première participation ? Quels objectifs avez-vous fixés pour votre entreprise ?

C'est la première fois que Cargill est présente au Salon Djazagro en Algérie, avec un bureau installé en 2008 par Mr Rabah Zaarir, nous sommes fiers de présenter Cargill au grand public, nous sommes présents pour tous nos clients industriels et honorés d'être encore plus près d'eux.

Notre objectif est de rendre Cargill à la portée de tout le monde.

Quelles sont vos ambitions de développement en Algérie sur le long terme ? Quelles opportunités ce marché pourrait-il représenter pour votre entreprise ?

Pour nous l'Algérie et l'industrie agroalimentaire algérienne représentent un marché très intéressant, très dynamique et avec un fort potentiel. Le développement de ce marché est exponentiel avec des évolutions qualitatives et quantitatives. Chaque année on a des industriels qui innovent et cherchent toujours à améliorer la qualité de leurs produits et à les faire connaître dans d'autres pays.

Comment est-ce que Djazagro permet de booster l'activité de votre entreprise ?

Le salon Djazagro est une très belle vitrine et un endroit où tous les acteurs de l'agroalimentaire se rencontrent pendant ces quatre jours.



Quels sont les produits phares que vous présentez à l'occasion de Djazagro 2024 ? Est-ce que vous allez dévoiler des nouveautés ?

Pour cette occasion nous sommes en train de promouvoir notre Gerkens Sweety, cacao en poudre pour boissons chocolatées qui nous permet de réduire le taux de sucre de 30 % et de garder un très bon goût sans rajouter d'arômes ou des produits artificiels, pour toujours garder le goût chocolat que les consommateurs aiment.

Quel est le message clé que vous souhaitez adresser aux visiteurs du salon ?

Je souhaiterais un très bon salon à tous les exposants, et qu'il soit très fructueux pour tous les visiteurs aussi, avec de bonnes perspectives pour développer l'industrie des matières premières en Algérie.

Comment pourriez-vous décrire votre expérience Djazagro en quelques mots ?

Personnellement, j'ai pu participer à une quinzaine de salons Djazagro depuis l'année 2006, ce fut et c'est toujours une belle opportunité pour tous les acteurs de l'agroalimentaire au Maghreb.

www.cargill.com





AGRO-FILM Packaging

Catégorie : *emballage*

Contact : M. Rachid KHENFRI, Président – Directeur

général (khenfri@agro-film.com)

Parlez-nous d'AGROFILM PACKAGING. Quel est votre cœur de métier et quelles sont vos activités ?

La sarl Agro-Film Packaging est une entreprise spécialisée dans la conception, l'extrusion, l'impression, la lamination et la commercialisation d'emballages flexibles, aseptiques et non aseptiques qui sont destinées aux différents secteurs d'activité notamment le secteur agroalimentaire, l'électroménager, la cosmétique, l'hygiénique, les détergents...etc. Elle propose une gamme variée de solutions d'emballage adaptées aux besoins spécifiques des clients.

Elle se distingue par son engagement envers la maîtrise de la qualité de ses produits, en utilisant des matériaux de qualité irréprochable et assurant des processus de fabrication respectant les normes internationales traitant divers thématiques à savoir : la sécurité sanitaire, la qualité, l'environnement, la santé et la sécurité au travail, l'éthique et cela via des audits systématiques conformément aux normes et référentiels en vigueur. Elle accorde également une attention particulière à l'innovation et à la recherche de nouvelles technologies pour répondre aux exigences évolutives du marché.

En plus de son activité de production, Agro-Film Packaging propose des services de conseil et d'accompagnement pour aider ses clients à choisir les solutions en termes d'emballage les mieux adaptées à leurs produits et à leurs usages prévus. Grâce à son expertise et à son engagement envers l'excellence, la sarl Agro-Film Packaging s'efforce à devenir un partenaire de confiance pour diverses entreprises à l'échelle nationale et international.

Nous sommes ravis de vous compter à nouveau parmi les exposants de Djazagro. Quels sont vos objectifs de participation à cette édition ?

Nous avons plusieurs objectifs pour cette édition. **Djazagro** est un salon important pour exposer nos produits et nos services à un large public, y compris des professionnels de l'industrie agroalimentaire. Cela nous nous permet de renforcer notre visibilité sur le marché et de promouvoir notre marque.

Djazagro nous permet de rencontrer des clients potentiels, des partenaires commerciaux, et renforcer les relations avec les clients existants. C'est un rendez-vous officiel pour l'établissement des revues en termes de partenariat avec des clients fidèles.

De plus, nous pouvons partager notre expertise et nos connaissances avec d'autres acteurs de l'industrie ce qui contribue à renforcer notre réputation en tant qu'expert dans le domaine. A vrai dire notre participation vise à promouvoir nos produits particulièrement les emballages aseptiques et non aseptiques récemment innovés ainsi qu'à établir de nouveaux contacts et à fidéliser les existants, à surveiller la concurrence et à échanger des connaissances avec d'autres professionnels de l'industrie.



En vertu de votre présence historique sur le Salon, quelles évolutions avez-vous pu observer sur le marché agroalimentaire algérien ? Quelles opportunités représente ce marché pour votre entreprise ?

Ce marché représente plusieurs opportunités, comme la diversification et la montée de gamme croissante des produits proposés sur le marché agroalimentaire algérien.

De plus, la sécurité alimentaire est un point d'importance, avec des entreprises mettant en avant leurs pratiques de production, leurs normes de qualité et leurs certifications pour rassurer les consommateurs.

Les entreprises cherchent à se démarquer par l'innovation, que ce soit dans les produits, les procédés de fabrication ou les emballages.

On remarque également le développement du secteur bio avec un intérêt croissant pour les produits biologiques et naturels en réponse à une demande de plus en plus forte des consommateurs pour les produits sains et respectueux de l'environnement.

Comment est-ce que Djazagro permet de booster l'activité de votre entreprise ?

Djazagro nous a offert une vitrine pour présenter nos innovations et attirer l'attention des consommateurs et des partenaires grâce à l'expérience professionnelle acquise dans le domaine de la fabrication des emballages de 35 ans.

Quels sont les produits phares que vous présentez à l'occasion de Djazagro 2024 ? Est-ce que vous allez dévoiler des nouveautés ?

Le produit phare est « l'emballage aseptique et non aseptique ». Nous allons également dévoiler des nouveautés comme :

- Le Gable top
- Le Film Respirable
- Etiquette IML (In-Mould labelling) etc...

Quel est le message clé que vous souhaitez adresser aux visiteurs du salon?

Nous sommes ravis de les accueillir à cet évènement incontournable de l'industrie agroalimentaire. En tant qu'exposant nous sommes fiers de présenter nos produits et services innovants qui répondent aux besoins évolutifs du marché. Que vous soyez à la recherche de solutions d'emballage innovantes, de partenaires commerciaux fiables ou simplement d'inspiration pour votre entreprise, nous sommes là pour vous accompagner.

Comment pourriez-vous décrire votre expérience Djazagro en quelques mots ?

Une expérience enrichissante et inspirante et nous nous réjouissons de pouvoir échanger avec vous dans un environnement dynamique et convivial.



FOCUS : L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ALGÉRIENNE

Un marché dynamique et en pleine expansion

Ambition, volonté, vision. Si l'on pouvait résumer en trois mots l'approche de l'Algérie vis-à-vis de son industrie agroalimentaire, celles-ci seraient les plus représentatives. En effet, le pays, qui compte une population de plus de 45 millions d'habitants, enregistre une importante expansion de son marché alimentaire, amplement soutenu par un tissu entrepreneurial national passionné et déterminé.

C'est dans une telle dynamique que le Salon **Djazagro** souhaite contribuer encore une fois cette année à la croissance de l'économie algérienne et notamment de ce secteur. Pendant quatre jours, les professionnels de l'industrie agroalimentaire ont l'opportunité de se rencontrer, d'échanger, de participer à des conférences, de s'informer, ainsi que de bénéficier de formations enrichissantes.

C'est ici que ces acteurs majeurs ont la possibilité de dénicher les dernières tendances industrielles, les produits et les services à la pointe de l'innovation. Les visiteurs professionnels issus de 47 wilayas algériennes ne s'y trompent pas : plus de trois sur quatre d'entre eux déclarent concrétiser leurs projets suite à leur passage sur le salon.

À l'occasion de l'édition 2024 du Salon **Djazagro**, nous mettons en lumière l'industrie agroalimentaire algérienne, afin d'illustrer les spécificités de ce marché et de découvrir les importantes opportunités commerciales qu'il peut offrir.

Chiffres clés : Algérie

- Population: 45,3 millions d'habitants (2022).
- PIB brut: 195 milliards de dollars.
- PIB par habitant : 4.315 dollars par habitant.
- Croissance: +2,9% (2022).
- Valeur du secteur agroalimentaire : 14 milliards de dollars (2022), ce qui en fait la 2ème industrie du pays après les hydrocarbures.
- 41,8% des dépenses des ménages sont consacrées à l'alimentation, selon la dernière étude réalisée par l'ONS (2011).

L'augmentation de l'emploi a entraîné une nette hausse des revenus des ménages au cours des cinquante dernières années. Pendant cette période, l'amélioration des conditions économiques en Algérie a eu un impact bénéfique sur le niveau de vie des Algériens, non seulement en augmentant leurs revenus, mais aussi en accroissant la quantité de produits alimentaires consommés.



Les habitudes alimentaires de consommation

Traditionnellement, le régime alimentaire algérien se fonde sur le modèle de la pyramide méditerranéenne, à savoir les produits agricoles cultivés dans les terroirs du pays, avec une prédilection pour le blé dur (couscous, chakchouka, kasra), les légumes, les fruits locaux et une consommation modérée de poissons et très faible de viandes.

Aujourd'hui, les céréales et le lait occupent une place dominante dans le modèle de consommation alimentaire des Algériens et constituent avec leurs dérivés l'épine dorsale du système alimentaire. À ces derniers l'on ajoute notamment l'huile, le sucre, la pomme de terre, l'oignon, la tomate et l'ail.

Tout en assurant 59 % des apports en calories de la ration et 70% des protéines, la consommation de céréales, associée avec des produits trop sucrés, trop gras, trop salés, provoque néanmoins un déséquilibre dans le régime alimentaire qui entraine des graves conséquences, telles que le surpoids (chez 52 % des adultes) et l'obésité (chez 30 % des femmes et 14 % des hommes).

Afin de faire face à cette situation alarmante, les autorités algériennes ont relevé la nécessité de renforcer le Plan national de lutte contre les facteurs de risque au vu de son importance dans la prévention des pathologies chroniques.

L'agriculture : des nombreux projets inspirés par l'innovation

Le secteur agricole représente un domaine d'activité clé pour l'Algérie, qui a l'ambition forte d'assurer l'autonomie et la sécurité alimentaires, d'envisager l'exportation et de promouvoir une diversification accrue de l'économie, au-delà du secteur énergétique ou le pays est déjà un leader international.

Dans cette perspective, depuis le début des années 2000, l'agriculture bénéficie de programmes solides et visionnaires de développement agricole et rural. Contribuant à la hauteur de 15% du PIB, ce secteur emploie environ 20% de la population active, avec 2,7 millions de travailleurs. Comme le Ministère algérien de l'Agriculture et du Développement rural l'indique, en 2022, la surface agricole utile en Algérie est égale à 8,51 millions d'hectares (Mha), repartis en 5,8 Mha de terres privées et 2,7 Mha de terres étatiques.

Plus de la moitié de ce territoire est consacrée aux grandes cultures, et notamment aux céréales. Celles-ci dominent dans les zones semi-arides des hautes plaines telliennes, sub-arides des Hauts-Plateaux, humides et sub-humides des régions littorales et sub-littorales.

Avec **un taux de croissance de +7,5%**, l'agriculture bénéficie de l'accompagnement des autorités publiques algériennes. Cela se traduit notamment par des aides à plusieurs biens d'équipement (tracteurs, matériel de support, planteuses-arracheuses, pulvérisateurs et moissonneuses-batteuses). Par ailleurs, l'Algérie s'est engagée dans un projet global de modernisation de son agriculture et s'est fixée de nombreux objectifs, notamment l'électrification agricole et le renforcement des systèmes phytosanitaires et vétérinaires.



Aussi, l'Algérie accorde actuellement une grande importance à la promotion de l'agriculture saharienne, levier crucial pour sa croissance économique et sociale.

Le **programme quinquennal en cours** vise à développer de grands périmètres irrigués au Sahara, également par le biais de concessions. Dans le cadre de ce plan, l'accent est mis sur l'expansion des terres cultivables et le déploiement de cultures expérimentales telles que le maïs, le soja et la betterave sucrière.

Le développement de l'agriculture saharienne favoriserait la création d'emplois et une croissance économique au niveau local, en améliorant les conditions de vie des habitants de la région et en garantissant une majeure autosuffisance alimentaire. Des perspectives d'exportation importantes se dessinent en capitalisant sur la qualité et la nature bio des produits issus de l'agriculture saharienne, offrant ainsi des opportunités commerciales supplémentaires vers les pays africains et au-delà.

Les industries agro-alimentaires algériennes (IAA)

Les politiques publiques nationales prévoient également le déploiement d'importants investissements visant à promouvoir la qualité, la diversification et la valorisation des produits locaux. Avec 25% des projets d'investissement nationaux, les IAA algériennes contribuent jusqu'à 50% du PIB industriel, et enregistrent une croissance annuelle moyenne de +7%.

Les 47.200 entreprises qui constituent le tissu agroalimentaire algérien génèrent un chiffre d'affaires de 12 milliards de dollars sur le marché de l'alimentation (hors boissons) et de 2 milliards de dollars sur le marché des boissons rafraîchissantes sans alcool (BRSA). De ces sociétés, 95% sont issues du secteur privé et emploient 1,6 millions de personnes de façon permanente.

Le succès des IAA est considéré comme stratégique et prioritaire en vue de **favoriser les exportations à terme**. L'exemple de la production locale de boissons sans alcool est très parlant, puisqu'il couvre plus de 98 % des besoins, avec des produits exportés très compétitifs à l'étranger. Cette même approche est appliquée pour favoriser le développement de diverses filières, telles que celles des produits transformés (poissons, viandes, fruits et légumes, etc.), des conserves, des ingrédients et des matières premières. L'objectif est de les aider à se structurer et à progresser davantage dans leur développement.

De ce fait, ces filières ont d'importantes demandes en équipements de la chaîne du froid, de l'emballage, du conditionnement et du stockage. Bien que les IAA continuent d'établir à présent de nombreux partenariats internationaux en termes d'équipements, les importations de ceux-ci ont connu une réduction au cours des dernières années. En effet, elles sont passées de 1,49 milliard d'euros en 2017 à 0,96 milliard en 2021. En parallèle, le secteur a réalisé une croissance de 4,1%.

Les productions phares

La filière céréalière est la principale branche de l'industrie agroalimentaire algérienne, avec des produits tels que le couscous, la semoule, la farine et les pâtes alimentaires. Principalement localisées dans le nord de l'Algérie, les cultures céréalières occupent 38%



de la surface agricole utile (SAU) et représentent les trois quarts des cultures herbacées. Le blé dur est prédominant (42%), suivi de l'orge

(38%) et du blé tendre (18%). Cette répartition correspond aux potentialités agronomiques du pays.

Concernant les superficies consacrées à la **pomme de terre**, il faut observer que cellesci ont augmenté de 42% sur la période 2010-2017 (de 105 000 ha à 149 000 ha). Une hausse de la production de 47% a rendu l'Algérie autosuffisante, voire légèrement exportatrice, malgré les variations conjoncturelles des prix de la production.

D'autres filières occupent aussi une place prépondérante dans le secteur.

La **production laitière** fait notamment l'objet d'un programme d'aides spécifiques aux éleveurs pour sa modernisation et l'augmentation de sa production (aides aux investissements, primes incitatives à la production et à la livraison, importation de génétique), qui favorisent la construction d'une offre qui puisse répondre à terme aux besoins de la consommation locale.

La croissance annuelle moyenne du marché des produits laitiers est estimée à 20% depuis 5 ans. Celle-ci est en effet soutenue par un prix subventionné pour le lait pasteurisé en sachet (LPS) à 25 dinars (0,17€) le litre. Du lait de qualité est par ailleurs commercialisé à prix libre. Des réflexions sont en cours pour revoir le système de primes (actuellement accordées pour chaque litre de lait livré) et passer à un mode d'aide directe à l'alimentation du bétail. De nombreuses entreprises laitières, telles que GIPLAIT, Danone, Lactalis, investissent en faveur du développement de la production locale.

Le **cheptel national** est constitué de 19 millions d'ovins, de 4,8 millions de caprins, de 1,9 millions de bovins et de 385 000 camelins. L'élevage ovin est extensif, conduit en système pastoral, en grande partie sur les hauts plateaux et permet d'assurer l'autosuffisance de viandes ovines. Au contraire, les effectifs bovins sont en baisse depuis 2015 (passés de 2,2 millions à moins de 2 millions en 2019).

Le secteur de la pêche et de l'aquaculture présente des atouts et des potentialités significatives en Algérie. Le pays bénéficie de 1.600 kilomètres de côtes, avec 9,5 millions d'hectares de zones exploitables pour la pêche et l'aquaculture, 39 ports et abris de pêche, ainsi que 4 500 bateaux de pêche, générant environ 78 000 emplois directs ou indirects. Les débarquements s'élèvent à environ 100.000 tonnes par an, dont la sardine représente 70%. Ces débarquements couvrent environ 80% de la consommation nationale.

Les domaines des huiles, des corps gras et du sucre sont également d'une importance significative. En 2023, le Gouvernement algérien a confirmé que le pays a été en mesure d'atteindre un volume total **de production d'huile de table** en Algérie de 4 600 tonnes par jour, ce qui dépasse le volume de la demande pour cette substance, oscillant entre 1.600 et 1.800 tonnes par jour. De même, une complète autosuffisance est garantie dans la **filière du sucre** : les capacités de raffinage sont estimées à 10.000 tonnes/jour et à 3,2 millions de tonnes/an, tandis que la consommation s'élève à 2.139 tonnes/jour et à environ 2,1 millions de tonnes/an.

L'ambition de réaliser l'autosuffisance en **légumineuses** pouvant être produites localement a également été annoncée pour 2025.



Les exportations de biens agroalimentaires

En ce qui concerne les exportations algériennes de biens agroalimentaires, en 2022, le sucre occupe une place importante (44% des exportations), principalement issu du raffinage de produits bruts importés par des entreprises algériennes. Par ailleurs, les fruits, principalement les dattes, représentent le poste de production locale le plus important. L'Algérie exporte également des produits de la mer et de l'aguaculture (9%).

Les principaux clients de l'Algérie en termes de produits agroalimentaires pour l'année 2022 sont la Jordanie (53 millions d'euros, soit 16,3% des exportations algériennes), la France (47 millions d'euros, soit 14,3%), l'Espagne (44 millions d'euros, soit 13,4%) et le Maroc (35 millions d'euros, soit 10,8%).

Les emballages alimentaires : opportunités et défis

Globalement, la taille du marché de l'emballage en Afrique est estimée à 43,48 milliards de dollars en 2024 et devrait atteindre 52,52 milliards de dollars d'ici 2029 (+3,85% annuel).

Plus spécifiquement, l'industrie du papier et de l'emballage représente près d'un quart du total des 300.000 PME existantes en Algérie : un panorama d'environ 75.000 sociétés, dont une large partie est active notamment dans les emballages alimentaires, qui constituent le segment moteur de tout le secteur.

Il existe traditionnellement quatre principaux types d'emballages : le plastique, le carton, le métal et le verre. Parmi ceux-ci, les plastiques et les cartons sont les plus développés et les plus largement utilisés, en particulier dans le secteur alimentaire. Leur domination s'explique par la disponibilité des matières premières, leur capacité à être



recyclés, les coûts de production et les habitudes de consommation. En revanche, les segments du métal et du verre sont actuellement moins utilisés, mais, en vertu de leurs propriétés de conservation des aliments, ils révèlent un potentiel de croissance très prometteur dans les années à venir en Algérie. La demande nationale demeure largement insatisfaite par la production nationale actuelle.

Par ailleurs, le rôle du packaging a considérablement évolué au fil du temps. Autrefois limité à sa fonction basique de protection du produit et d'information, il est désormais devenu un vendeur silencieux à part entière. Il constitue un outil essentiel sur lequel les entreprises s'appuient pour atteindre leurs objectifs et entretenir des relations durables avec les consommateurs. Face à une plus large concurrence, tant sur le marché national qu'international, les entreprises algériennes du secteur agroalimentaire ont pris conscience des risques de cette compétition. Elles proposent donc des produits de plus en plus soignés et captivants pour répondre aux attentes des clients.



Dans cet esprit, les consommateurs expriment également **une conscience environnementale croissante**, puisque leurs préférences évoluent vers des produits respectueux de l'environnement. De leur côté, les gouvernements imposent des règlementations strictes promouvant des pratiques durables, non seulement dans la production des emballages, mais aussi dans la gestion des déchets tout au long du cycle de vie de leurs produits afin de réduire leur impact environnemental et de promouvoir une économie circulaire.

En Algérie, la responsabilité élargie des producteurs (REP) promeut une gestion durable des produits et des déchets et incite les producteurs à mettre en place des systèmes de gestion responsable, tels que la collecte sélective, le recyclage et la réutilisation des produits en fin de vie. La REP peut être obligatoire pour l'exportation de produits dans certains pays (Union européenne, Canada, Japon, Corée du Sud, certains États des États-Unis), impliquant que les producteurs assument la responsabilité de la gestion des déchets liée à leurs produits.

À la lumière de ces prévisions, il est estimé que le marché des emballages écologiques au Moyen-Orient et en Afrique, évalué à 8,32 milliards de dollars en 2022, atteindra une valeur de 10,64 milliards de dollars d'ici 2029 (+4,19 % annuel).

Sources : Fonds Monétaire International (FMI) – Banque Mondiale – Global Nutrition Report – Ministère de l'Agriculture et du Développement rural (Algérie) – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (France) – Business France – CCI Franco algériennes – BPI France – PwC Algérie – FES Algérie – Aps.dz – Analyses NutriMarketing.







DJAZ'INNOV, LE CONCOURS DE L'INNOVATION DE DJAZAGRO

Le concours **Djaz'Innov** fait son retour pour sa **troisième édition**, avec pour objectif de repérer les innovations susceptibles de dynamiser la croissance du marché agroalimentaire algérien.

Les propositions les plus innovantes des exposants, qu'il s'agisse de matériels, de produits, de techniques ou de services dans le domaine de l'agroalimentaire, sont récompensées par plusieurs prix prestigieux.

Après une analyse effectuée par notre jury d'experts de haut niveau dans le secteur de l'agroalimentaire, **22 dossiers** ont été présélectionnés et attendent désormais les délibérations finales qui désigneront les lauréats du concours.

Annonce des nominés de Djaz'Innov : mardi 16 avril 2024

Annonce des vainqueurs de Djaz'Innov : lundi 22 avril 2024

A ne pas rater! Chacun des présélectionnés aura la possibilité de mettre à disposition son produit, service ou équipement dans une vitrine de notre nouvel espace l'Agora des Experts, au cœur du salon, dans le hall Central. Tous nos visiteurs pourront ainsi venir les découvrir, tout en bénéficiant de la présentation que les sociétés proposeront pendant la durée du salon pour présenter l'unicité de leur innovation.

Composition du Jury



Mehdi ALLAB

Ingénieur-conseil et expert en industries agroalimentaires. Responsable commercial chez Marel (France et Afrique du Nord). Catégorie : Équipements & Procédés Il est spécialisé dans les équipements agroalimentaires,

actuellement chez MAREL, en charge des comptes Fish-France et Afrique du Nord.



Zaki HARIZ

Président de la Fédération Algérienne des Associations de Consommateurs et Expert Alimentaire Catégorie : Aliments et ingrédients



Béatrice de REYNAL

Nutritionniste PhD – NutriMarketing et Club PAI, France. Catégorie : PAI (ingrédients, produits semi-élaborés & additifs) Elle occupe également le poste de secrétaire générale du Club PAI, une association qui regroupe 85 entreprises opérant dans le domaine des ingrédients. Béatrice est experte en innovation alimentaire et intervient en tant que conférencière dans ce domaine.





Dr. Imene CHENTIR

Maître de conférences à l'Ecole Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires (ESSAIA)

Catégorie : Aliments et ingrédients



Oussama BRAHIM

Responsable Management Qualité et doctorant en contrôle qualité en agro-alimentaire

Catégorie : Aliments et ingrédients

Jeune Algérien passionné par les sciences alimentaires et le contrôle de la qualité, il est titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur en Agroalimentaire ainsi que d'un Master en Sciences Alimentaires. Actuellement responsable Management Qualité dans une entreprise privée, il prépare également un doctorat en contrôle de qualité et agroalimentaire à l'Université de Blida.



Les lauréats - Djaz'Innov 2023





Liste des 22 nominés – Djaz'Innov 2024

CATEGORIE	EXPOSANT	PAYS	PRODUIT	N° STAND	
ALIMENTS ET INGREDIENTS	AIT INGREDIENTS	FRANCE	Veggy protein +	CT C 116	
	BUNGE	MALAISIE	Couva 208NH	A B 008	
	DSM-FIRMENICH	PAYS- BAS	Milk based energy	A F 028	
	DSM-FIRMENICH	PAYS- BAS	Delvo® Fresh Pioneer Culture solutions	A F 028	
	NACTIS FLAVOURS	FRANCE	Extraits solubles d'agrumes sans alcool (Halal)	A A 007	
	V. MANE ET FILS	FRANCE	CITRUS FROM NON-CITRUS	A F 025	
	V. MANE ET FILS	FRANCE	Orange 12% juice NCSD boosted with our Sense Capture natural flavor	A F 025	
QUALITE / SECURITE LABEL	MASELLI MISURE S.P.A	ITALIE	LP10 – Laboratory Package for Beverages	CT B 048	
	MFS CIKOLATA KALIP SAN.DIS.TIC.LTD.STI	TURQUIE	METAL DETECTABLE CHOCOLATE MOULDS	A F 008	
EQUIPEMENTS / PROCESS	A DUE DI SQUERI DONATO & C.S.P.A.	ITALIE	EASY.SherpaV: votre assistant digital pour effectuer des opérations manuelles dans l'industrie des boissons	CT D 045	
	ACMI SPA	ITALIE	Rocket E-500	CT D 059	
	AGRO-FILM PACKAGING	ALGERIE	Breathable backsheet	CT A 046	
	CDA	FRANCE	Monobloc de remplissage, vissage et étiquetage automatique avec mode semi-auto	CT E 042	
	FLUX FRANCE SAS	FRANCE	VISCOPOWER	C C 018	
	IMETA SRL	ITALIE	Système de filtration de l'huile de lubrification Imeta 4GV1079	CT D 075	
	ITALPAST SRL	ITALIE	Ligne production de pâtes instantanées pour la restations rapide	CT C 048	
	PROMEC - MELEGARI	ITALIE	FILL-JET UC (ULTRACLEAN)	CT C 090	
	QUERCY REFRIGERATION	FRANCE	CHILLER KIBO	C C 053	
	SMI S.P.A.	ITALIE	TPP 300 ERGON	CT C 075	
EMBALLAGES	GENERAL EMBALLAGE SPA	ALGERIE	Boite pour le poulet rôti	CT E 040	
	GOGLIO S.P.A.	ITALIE	FRES-CO ASEPTIC SYSTEM, « Le sac aseptique GREEN »	CT D 067	
E	SACCHITAL GROUP	ITALIE ₂₂	Formapaper	CT E 067	



CATEGORIE EMBALLAGES

GENERAL EMBALLAGE SPA (Algérie)

Stand : Hall Central - Stand E040 Produit : BOITE POUR POULET RÔTI

Pratique à transporter, personnalisable, cet emballage recyclable distinctif met en valeur le produit de manière respectueuse et présentable, tandis que son étanchéité protège contre l'exsudation des graisses et permet une longue conservation.

La boite est fabriquée d'un seul tenant sans collage ni agrafage avec des coins rétractables.



Avec induction d'une couche de paraffine alimentaire pour renforce l'étanchéité, recyclable.

GOGLIO SPA (Italie)

Stand: Hall Central - Stand D067

Produit: FRES-CO ASEPTIC SYSTEM - "Le sac aseptique

GREEN"

Le sac aseptique GREEN FRES-CO ASEPTIC SYSTEM est un film coextrudé EVOH et 2 couches internes en PE. Le bouchon (partie verte), de production Goglio, peut être en Polypropylène ou en Polyéthylène, recyclable avec le sac. La base du bouchon (partie blanche) est en Polyéthylène. Ces sacs sont disponibles en 220 L; ils sont très compacts et peuvent être dotés d'un QR code progressif pour la traçabilité.



SACCHITAL GROUP (Italie)

Stand: Hall Central - Stand E067

Produit: Formapaper

L'emballage Formapaper contient plus de 85% de papier. En outre, il peut être imprimé en recto-verso, permettant ainsi de personnaliser l'image de marque et communiquer les avantages du produit aux consommateurs.

En proposant des emballages personnalisables, il amplifie le merchandising des produits en motivant les consommateurs à effectuer un achat. La mise en avant de la recyclabilité renforce son attrait écologique, qui trouve un écho positif auprès des consommateurs soucieux de l'environnement.





CATEGORIE ALIMENTS ET INGREDIENTS

AIT INGREDIENTS (France)

Stand: Hall Central - Stand C116

Produit: Veggy protein +

Nos mixes et prémixes Vital by Nutri+ permettent de réaliser des produits sains et gourmands qui peuvent être valorisés par des allégations nutritionnelles.

Le Veggy Protein + est un prémixe à base de farine de légumineuses qui permet d'obtenir des pains de mie et pains spéciaux savoureux, riches en protéines* et source de fibres*.

Ce prémixe est une solution concentrée, qui se dose à 50%, à compléter avec de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Le Veggy Protein + permet d'améliorer les bénéfices nutritionnels des produits et gagner en compétitivité en proposant des produits plébiscités par les consommateurs !



* les allégations riches en protéines et sources de fibres sont selon la recette d'utilisation du produit.

BUNGE (Malaisie)

Stand: Hall A - Stand B008 Produit: Couva 208NH

Nouveau produit qui est parfait pour enrobage et couverture. Avec une meilleure résistance à la chaleur par rapport aux CBR standards. A faible teneur en gras trans (<1%), Couva 208NH est le choix idéal pour ceux qui sont soucieux de leur santé.

Il est non hydrogéné, une alternative plus saine pour les produits chocolatés. L'une des caractéristiques de Couva 208NH est sa cristallisation rapide, ce qui garantit que le chocolat durcit rapidement et ne nécessite aucun tempérage.



C'est une CBR à étiquette propre, ce qui signifie qu'elle est fabriquée uniquement avec les ingrédients les plus sûrs et de la plus haute qualité. Il offre également goût et texture. Il a un bon profil de fusion, jusqu'à 5% de compatibilité avec le beurre de cacao, parfait pour enrober et couvrir. Il a une grande sensation en bouche, ce qui en fait un plaisir de manger. Et enfin, il a une bonne brillance qui ajoute une touche d'élégance à toute création en chocolat.

DSM-FIRMENICH (Pays-Bas)

Stand: Hall A - Stand F028

Produit: Delvo® fresh Pioneer Culture solutions

Nos compositions de ferments assurent une excellente stabilité du pH, flexibilité au cours de la production ainsi qu'une post-acidification extrêmement faible tout au long de la durée de vie du produit.





DSM-FIRMENICH (Pays-Bas)

Stand: Hall A - Stand F028 Produit: Milk Based Energy

Une boisson légère et rafraîchissante avec les bienfaits du lait et les avantages d'une énergie instantanée et soutenue pour combattre la fatigue et gagner le moment présent.



NACTIS FLAVOURS (France)

Stand: Hall A - Stand A007

Produit: Extraits solubles d'agrumes sans alcool (Halal)

Nos extraits sans alcool pour les boissons Halal, et sans alcool dans leurs méthodes d'extraction.

Le marché mondial de l'alimentation Halal a connu une croissance significative dans les pays musulmans mais également en Europe et Amérique du Nord : 2 221M€ en 2022 avec un taux de croissance de 11,1% (2022-2028). Nos extraits sont 100 % Halal.



V. MANE ET FILS (France)

Stand: Hall A - Stand F025

Produit: CITRUS FORM NON-CITRUS

Chez MANE, nous nous engageons à repousser les limites de l'innovation scientifique pour créer un avenir plus prometteur et plus durable pour tous.

Les fluctuations climatiques, les pesticides, les maladies des agrumes et les demandes du marché en constante évolution ont rendu la production d'agrumes plus difficile que jamais.

Nous sommes fiers de dévoiler notre dernière gamme d'arômes, CITRUS FROM NON-CITRUS, conçue pour délivrer le goût d'agrumes recherché par les consommateurs, sans utiliser de matière première issue des agrumes.

Incluant des arômes tels que l'orange, le citron et le citron vert, notre collection CITRUS FROM NON-CITRUS permet non seulement d'offrir aux fabricants de boissons un approvisionnement stable et une qualité constante, mais elle répond également aux enjeux de



volatilité des prix, garantissant ainsi la compétitivité des coûts. Grâce à nos solides compétences internes en matière d'agrumes et à notre expertise analytique, nous avons pu développer une gamme.

V. MANE ET FILS (France)

Stand: Hall A - Stand F025

Produit: Orange 12% juice NCSD boosted with our Sense

Capture natural flavor

Notre technologie de saveur de jus naturel contribue à améliorer le goût naturel et la perception du jus, permettant ainsi une réduction significative des coûts à la fois dans le jus et la teneur en sucre, le tout sans compromettre le goût et la perception naturels du jus d'orange fraîchement pressé.





CATEGORIE PROCESS / EQUIPEMENTS

A DUE DI SQUERI DONATO & C.S.P.A. (Italie)

Stand: Hall Central - Stand D045

Produit : EASY.SherpaV: votre assistant digital pour effectuer des opérations manuelles

dans l'industrie des boissons

Avez-vous des soucis avec les instructions de mélange ? Mauvais ingrédient ? Mauvaise séquence ? Mauvais point d'entrée ? Dans le pire des cas, ces erreurs ne peuvent pas être corrigées et le produit préparé doit être jeté. Ne vous inquiétez pas : EASY.SherpaV par A DUE est la SOLUTION!

Il peut mettre fin aux problèmes liés au chargement d'ingrédients mineurs (points de chargement multiples, nombreux ingrédients, conteneur șimilaire,

étiquettes peu claires) en garantissant la SÉCURITÉ et LA QUALITÉ DU PRODUIT, LA

TRAÇABILITÉ DES INGRÉDIENTS.

Ce nouveau système de vision développé par A DUE, grâce aux technologies numériques, garantit la bonne exécution des phases d'insertion manuelle des ingrédients lors de la préparation de la boisson.

EASY.SherpaV s'interface avec les logiciels de gestion des recettes, assistant l'opérateur pas à pas dans l'ajout des différents ingrédients, l'autorisant ou l'empêchant par des signaux visuels ou sonores.



Stand: Hall Central - Stand D059

Produit: Rocket E-500

La Rocket E-500 d'ACMI est une banderoleuse de palettes innovante qui utilise un papier kraft spécial au lieu d'un film en plastique.

Grâce à l'introduction de cette machine d'emballage innovante sur le marché, de nombreuses lignes de production peuvent devenir totalement exemptes de plastique.



AGRO-FILM PACKAGING (Algérie)

Stand: Hall Central - Stand A046
Produit: Breathable backsheet

Il s'agit d'un film non tissé destiné principalement à l'utilisation dans la couche bébé.

Il a pour but de protéger la peau et la garder sèche afin d'éviter toute irritation cela est grâce à sa composition respirante.





CDA (France)

Stand: Hall Central - Stand E042

Produit : Monobloc de remplissage, vissage et étiquetage automatique avec mode semi-

auto

Le monobloc E-Fill SW de CDA a été élaboré pour effectuer des opérations telles que le remplissage, le vissage et l'étiquetage de flacons renfermant une diversité de produits liquides et visqueux.

Parmi ces produits, on compte les e-liquides, les huiles, les arômes, les colorants, et bien d'autres encore. Le monobloc est capable de traiter des formats de flacons allant de 5 ml à 250 ml.



FLUX France SAS (France)

Stand: Hall C - Stand C018

Produit: Viscopower

Pompe mobile à vis excentrée facilement démontable pour les fluides de faible à haute viscosité pour les applications de dépotage de fût.

La série F570 et F580 disposant de l'option FOOD répond aux normes européennes de sécurité pour le contact alimentaire. La VISCOPOWER est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 et au règlement de rinçage est inutile du fait du démontage simple et parce que toutes les pièces peuvent être nettoyées individuellement plus rapidement.

La consommation de produit de nettoyage est nettement inférieure et le contrôle visuel est un atout.



IMETA SRL (Italie)

Stand: Hall Central - Stand D075

Produit : Système de filtration de l'huile de lubrification Imeta 4GV1079

Il s'agit d'un module autonome, applicable à toutes les sertisseuses équipées du système de lubrification par recirculation, qui peut fonctionner en continu, même en cas d'arrêt de

la machine.

La nécessité de créer cette importante mise à niveau découle du fait que les systèmes des fabricants de sertisseuses d'origine sont généralement équipés d'un système de filtration à débit insuffisant. Ce dernier nécessite un nettoyage quotidien (généralement négligé), faute de quoi le système libère de l'huile lubrifiante contaminée par de l'eau et des microparticules solides, qui tendent à obstruer les conduits de lubrification de la machine, générant d'importants problèmes d'usure des pièces mécaniques en mouvement de la machine elle-même.





ITALPAST SRL (Italie)

Stand: Hall Central - Stand C048

Produit : Ligne de production de pâtes instantanées pour la restauration rapide

La technologie de production de PATES INSTANTANEES peut être appliquée aussi bien aux installations existantes qu'aux installations de nouvelle conception.

Après la phase de production, les pâtes sont précuites puis séchées comme les pâtes séchées traditionnelles. Cependant, il suffira d'ajouter une petite quantité d'eau bouillante pour réhydrater le produit en 3 minutes environ et il sera prêt à être consommé.



QUERCY REFRIGERATION (France)

Stand: Hall C - Stand C053 Produit: CHILLER KIBO

Système de refroidissement permettant une meilleure conservation des produits (fruits et autres) tout en utilisant moins d'énergie que les systèmes classiques, nécessitant moins de maintenance, confectionné avec des matériaux durables.



SMI SPA (Italie)

Stand: Hall Central - Stand C075

Produit: TPP 300 ERGON

Les emballeuses de la série TPP ERGON (acronyme de Top Pad Packer) représentent une solution "sans plastique" pour le conditionnement de plusieurs types de canettes en multipack grâce à l'application d'une découpe en carton sur la partie supérieure du paquet.

Ces machines d'emballage, qui réalisent les paquets en 2x2 et 2x3, peuvent atteindre une cadence maximum de 300 paquets par minute et sont destinées à tous les embouteilleurs de boissons qui désirent suivre activement un modèle d'économie circulaire et dans le même temps mettre sur le marché des paquets avec un fort impact visuel.

Cette solution combine la flexibilité opérationnelle et la capacité de travailler différents types de récipients en plusieurs configurations avec un haut contenu technologique, sur la base de l'amélioration d'une série éprouvée que SMI produit depuis des années (la série MP ERGON).



PROMEC - MELEGARI (Italie)

Stand: Hall Central - Stand C090 Produit: FILL-JET UC (ULTRACLEAN)

La machine est composée d'une base réticulaire réalisée par des joints de pression et des composants liés entre eux par collage structurel, en éliminant ainsi tout soudage ou traitement par des machines-outils (système breveté).

Aspects innovants : la nouvelle structure améliore l'hygiène des machines et facilite le nettoyage en éliminant des points critiques d'accumulation et persistance des saletés, comme les points de soudure. L'utilisation de cette structure en permettant d'éviter toute soudure, facilite aussi l'assemblage de la machine et le rend plus rapide en réduisant également l'impact environnemental.



Les avantages sont en termes d'amélioration de temps de livraison, réduction du coût et par

conséquence du prix de la machine même, et surtout l'augmentation de la propreté générale de la machine avec une sanification améliorée (drainage), et aussi d'une meilleure accessibilité pour les opérateurs.

La machine est indiquée pour les récipients en PET (version neck-handling) et pour des produits sensibles comme le lait frais, les yaourts, le lait ESL, les jus de fruits, y compris avec des fibres, le thé et les boissons énergisantes.



CATEGORIE QUALITE SECURITE LABEL

MASELLI MISURE SPA (Italie)

Stand: Hall Central - Stand B048

Produit: LP10 - Laboratory Package for Beverages

La série LP10 est une gamme complète de senseurs optiques étudiés pour l'industrie des boissons.

La conception est modulaire : le système peut être composé de différents modules d'analyse en fonction des besoins et ils sont tous gérés par un seul panneau de contrôle.

Il est possible de faire évoluer la configuration initiale avec des modules d'analyse supplémentaires à tout moment. Utilisé comme analyseur de table, le LP10 comprend un échantillonneur semi-automatique pour prélever les échantillons de boissons dans tous les types de récipients.

Toutes les opérations sont faciles et ne requièrent pas de techniciens qualifiés : le senseur créé n'a pas besoin d'entretien puisqu'il est basé sur la technologie optique. La maintenance annuelle est recommandée.

MFS CIKOLATA KALIP SAN.DIS.TIC.LTD.STI (Turquie)

Stand: Hall A – Stand F008

Produit: METAL DETECTABLE CHOCOLATE MOULDS

Dans le monde d'aujourd'hui, le développement durable est au premier plan de toutes les industries, et le secteur de la production de chocolat ne fait pas exception. Notre moule à chocolat à détection de métaux représente une solution pionnière qui non seulement garantit la pureté et la sécurité du chocolat, mais joue également un rôle important dans la réalisation des objectifs de développement durable au sein de l'industrie.





L'AGORA DES EXPERTS

Depuis 2022, le lieu de rencontre en plein cœur de **Djazagro**.

C'est à **Djazagro** que **l'on discute, échange, s'enrichit, s'informe et se forme.**

C'est ici aussi que se dévoilent les tendances les plus innovantes en production agroalimentaire.

Organisé en partenariat avec **NutriMarketing** et **Agroligne**, **un riche programme de conférences** est proposé aux visiteurs tout au long du salon. Ils auront la possibilité de découvrir **les actualités de l'industrie**, présentées de vive voix par des nombreux experts de renom, algériens et internationaux.

En partenariat avec:





Des itinéraires industriels passionnants attendent les professionnels

Les conférences aborderont des thématiques variées et en phase avec les défis du moment. Parmi les axes principaux :

- Le gaspillage alimentaire, qui sera présenté dans plusieurs dimensions, à partir d'une définition du phénomène, ses conséquences, les stratégies de lutte et les impacts économiques qu'il entraine.
- Le **monde des produits biologiques**, qui sera dévoilé en illustrant notamment la valeur de sa production et son appréciation par les consommateurs, à l'échelle locale comme à l'échelle internationale.
- Les enjeux de la traçabilité et de la labellisation des produits du terroir, qui présentent des avantages pour les consommateurs ainsi que pour les producteurs et leurs régions.
- La **sécurité alimentaire,** car il est essentiel de proposer des produits salubres, véritable garantie de la durabilité et de la résilience des entreprises.
- Les **emballages actifs**, et comment ils contribuent à préserver la fraîcheur et la sécurité des aliments.
- Le cadre réglementaire algérien sur les **additifs alimentaires**, et les dernières normes et directives visant à assurer la qualité des produits.
- La **conformité des produits agroalimentaires**, tout en illustrant l'évolution du dispositif législatif et réglementaire concernant le contrôle de la qualité en Algérie.
- Les **opportunités d'exportation en Afrique,** des zones franches aux produits algériens à fort potentiel.

L'Agora des Experts accueillera également les finalistes du **Concours Djaz'Innov**, qui présenteront leurs produits et services à la pointe de l'innovation.



Le programme détaillé des conférences

[en date du 9 avril – sous réserve de modifications ultérieures]

Lundi 22 avril 2024

11 h 30- 12 h 15

Le gaspillage alimentaire

M. Nouad MOKRANE, Expert international spécialisé en IAA

12 h 30 - 13 h 15

Etat des lieux du marché des produits biologiques

M. Seddiki BRAHIM, manager certification – société Biocert, Organisme de certification

13 h 30 - 14 h

Djaz'Innov: le concours de l'innovation de Djazagro

Présentation par l'exposant Magietiq sarl (Algérie)

14 h - 14 h 45

Le caroubier, arbre de l'avenir

M. Chakib BOUBLENZA, Sarl Boublenza

15 h - 15 h 45

La qualité dans l'industrie agro-alimentaire

M. Oussama BRAHIM, responsable management Qualité et doctorant en contrôle qualité en agro-alimentaire – Sarl Biolab Vétérinaire

Mardi 23 avril 2024

11 h 30 - 12 h 15

Traçabilité et labellisation des produits du terroir

M. Guessous, Maître des conférences, Université Mohamed El Bachir El Ibrahimi Bordj Bou Arreridj

12 h 30 - 13 h 45

Djaz'Innov : le concours de l'innovation de Djazagro

Présentation par les exposants DSM-Firmenich (Pays Bas) et Bunge Loders Croklaan (Malaisie)

14 h - 14 h 45

Les extraits solubles d'agrumes sans alcool

M. Antoine GAMBART, Nactis

15 h - 15 h 45

Usines agroalimentaires : conception et réalisation vues sous l'angle de la sécurité sanitaire des aliments

M. Messaoud KADEM, Ingénieur-conseil et expert en industries agroalimentaires et gérant d'un cabinet d'études & d'expertises agroalimentaires



16 h - 16 h 45

SIAL Paris 2024, le rendez-vous incontournable des acteurs de la filière alimentaire

M. Nicolas TRENTESAUX, directeur général de SIAL Network

17h - 17h45

Fromages affinés en Algérie : règles et conditions, procédés.

Mme Feriel ADIDOU, docteur vétérinaire et fromagère - Fromagerie Fadidou

Mercredi 24 avril 2024

11 h 30 - 12 h 15

Emballage actif: innovation et avenir

M. Abdelhalim BOUSSAA

12 h 30 - 14 h 30

Djaz'Innov: le concours de l'innovation de Djazagro

Présentation par les exposants Cargill Algérie Eurl (Algérie) et Ait Ingrédients (France)

15 h - 15 h 45

Utilisation des additifs

M. Aissa ZELMATI, expert consultant en contrôle qualité et conformité des produits agroalimentaires

16 h - 16 h 45

Contrôle de qualité dans les IAA

M. Aissa ZELMATI, expert consultant en contrôle qualité et conformité des produits agroalimentaires

Jeudi 25 avril 2024

11 h 30 - 12 h 15

Le potentiel africain à l'exportation agricole et agroalimentaire

M. Toufik HADKHEIL, président du Cluster exportations fruits et légumes

12 h 15 - 13 h

Atelier emballage et recyclabilité

Dr. Imene CHENTIR, Maître de Conférences de rang A (HDR) à l'Ecole Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires d'Alger

13 h30 - 14h30

Djaz'Innov: le concours de l'innovation de Djazagro

Présentation par les exposants V. Mane et Fils (France) et Goglio (Italie)

14 h 45 - 15 h 15

Focus sur l'ANEXAL, Association Nationale des Exportateurs Algériens

M. Tarek BOULMERKAT, président de l'Anexal





L'INITIATIVE DJAZ'PACK

La révolution de l'emballage : innovation, durabilité et impact sur l'industrie agroalimentaire

Djazagro, toujours soucieux d'anticiper les transformations du marché, présente **Djaz'Pack**, un espace aménagé au sein du Pavillon Central, permettant d'explorer **l'univers de l'emballage sous toutes ses facettes**.

La transformation qui caractérise ce pilier de la chaîne de valeur agroalimentaire est sans précédent : il s'agit d'une **révolution totale** qui avance rapidement, en promouvant une pleine responsabilité sociale et environnementale.

À une époque où les consommateurs exigent des **emballages respectueux de l'environnement** et où les cadres règlementaires imposent des critères stricts, tels que la **recyclabilité totale** et **l'utilisation de matériaux 100% recyclés**, de nouveaux matériaux et **des applications pratiques innovantes** accompagnent les **usages inédits** des matériaux traditionnels.

Djazagro les dévoile en exclusivité à ses visiteurs. Divers panneaux explicatifs et plusieurs vitrines présentant des exemples d'emballages à la pointe de l'innovation offrent une occasion unique de comprendre les dernières tendances qui animent ce secteur en plein essor.

Au programme:

- Les papiers et cartons : Retour sur l'ère pré-plastique et découverte des innovations actuelles qui redéfinissent le potentiel de ces matériaux, qui s'avèrent renouvelables, recyclables et biodégradables.
- Les plastiques : Focus sur ce matériau aux multiples atouts, aux hautes performances, mais qui est aujourd'hui au centre de controverses et qui cherche à se réinventer face aux défis environnementaux et à l'initiative de grandes marques souhaitant les réduire.
- Le verre et les métaux : les bons élèves en matière de recyclage, adeptes de la réintégration de matière recyclée et aptes à apporter des solutions en matière de réemploi.
- Les nouvelles alternatives : Exploration de l'utilisation de matériaux moins conventionnels qui permettent des emballages biodégradables. Découverte aussi des progrès réalisés dans les domaines du recyclage et du réemploi.

Un **atelier interactif**, animé par le Dr. Imene CHENTIR, Maître de Conférences à l'Ecole Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires d'Alger (ESSAIA), permettra de se plonger dans une gamme de produits issus de recherches novatrices :



- **Exposition de biopolymères,** pour découvrir sélection de biopolymères commerciaux ainsi que ceux extraits à partir de déchets alimentaires.
- **Présentation d'emballages élaborés,** conçus à partir de ces biopolymères et contribuant à la réduction des déchets plastiques.
- **Démonstration de pigments intelligents,** utilisés dans les emballages alimentaires et fournissant des informations précieuses sur la fraîcheur et la qualité des aliments.
- Tests in situ du caractère intelligent des emballages, et de leurs réactions aux variations de température, d'humidité et d'autres paramètres, qui accordent ainsi une assurance supplémentaire de la sécurité et de la qualité des produits alimentaires.

Cette initiative est le fruit d'une collaboration avec le salon ALL4PACK Emballage Paris et l'École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires (ESSAIA), témoignant de notre engagement partagé à promouvoir l'innovation et la durabilité dans l'industrie agroalimentaire.

En partenariat avec:







INFORMATIONS PRATIQUES PRESSE

Accréditation presse : Pour effectuer votre demande d'accréditation presse, rendezvous sur : https://badge.djazagro.com/accueil.htm

Il vous sera demandé de télécharger votre justificatif daté de 2023 ou 2024 (carte de presse, ours de magazine, lettre de mission du média, article récent signé dans le média en question, carte de visite) au format PDF ou JPEG. Votre badge sera valide pour les 4 jours du salon.

Le service de presse sur le salon : Le service de Presse de Djazagro, situé dans le Pavillon Central, est accessible aux journalistes sur présentation d'un badge Presse, obtenu en amont sur www.djazagro.com ou sur le salon (Accueil – Pavillon C) sur présentation d'un justificatif (carte de presse, lettre de mission...).

L'équipe Djazagro vous y accueillera pour vous remettre le dossier de presse du salon et vous aider à organiser votre visite en identifiant les temps forts à ne pas manquer lors de votre venue.

Du lundi 22 au jeudi 25 avril 2024

De 10h à 18h (excepté le jeudi 17h)

Palais des Expositions Pins Maritimes

Groupe Algeria Safex

www.djazagro.com

#Djazagro

Relations médias

Pour l'Algérie : Mimi KASSAB mkassab@promosalons.com

Tous les pays hors Algérie : Laure de SAILLY laure.desailly@comexposium.com



NOTES



NOTES



NOTES



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.

WWW.DJAZAGRO.COM











