



DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

30 MAI ▶ 2 JUIN 2022

Palais des Expositions SAFEX ▶ Alger ▶ Algérie



DJAZAGRO.COM

DOSSIER DE PRESSE

Mai 2022

DJAZAGRO 2022 : LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

500 exposants de 25 pays, 20 000 visiteurs professionnels attendus, de nouvelles animations... DJAZAGRO lance sa 19^{ème} édition du lundi 30 mai au jeudi 2 juin 2022 au Palais des Expositions Safex d'Alger.

Un rendez-vous unique et attendu par toute la filière agro-alimentaire nord-africaine !

Les exposants de DJAZAGRO sont répartis en 5 grands secteurs sur 3 halls (Pavillon Central et Halls A et C) :

- Process, conditionnement et emballage
- Ingrédients,
- Produits alimentaires et boissons
- Hôtellerie et restauration,
- Boulangerie et pâtisserie

Sont présentés des matériels et équipements, fournitures et matériels d'emballage, matières premières et produits semi-finis, ingrédients et additifs, des services (hygiène, transport, stockage) sans oublier les produits alimentaires et boissons.

Par ailleurs, pour cette édition 2022, DJAZAGRO proposent aux visiteurs plusieurs animations :

L'Espace Tendances & Innovations (Pavillon Central)

Cet espace inédit, organisé en partenariat avec Nutrimarketing, a une double vocation :

- **Etre un lieu d'échange entre experts et visiteurs**

Ainsi, pendant 4 jours, vont se succéder des spécialistes pour des présentations interactives sur des thématiques au cœur des préoccupations des professionnels.

Comme par exemple, qualité du blé, ruptures de stocks des ingrédients alimentaires, emballage intelligent, la valorisation des déchets ou encore opportunités au niveau des repas nomades mais aussi adaptation de l'industrie agro-alimentaire aux besoins de la restauration collective.

- **Découvrir les innovations et nouvelles tendances du marché**
en présentant les nominés et lauréats du concours Djaz'Innov.

DJAZ'INNOV

Animation inédite, le concours **DJAZ'INNOV** récompense les meilleurs équipements, produits et services innovants dans le domaine de l'agroalimentaire.

21 dossiers de 5 pays (Algérie, Allemagne, France, Espagne, Italie) ont été retenus en sélection officielle par le jury composé d'experts et répartis en 3 grandes catégories :

- Process
- Emballages
- Produits Alimentaires

Les délibérations se déroulent lundi 30 mai, 1^{er} jour d'ouverture du salon.

Les lauréats seront annoncés lors de la Soirée Exposants ce même jour et interviendront sur l'Espace Tendances & Innovations

La Boulangerie de Djazagro

La production d'une boulangerie algérienne peut être comparée à une production semi-industrielle en France. Afin de répondre à une demande de plus en plus importante de mécanisation et d'automatisation DJAZAGRO vous propose encore une fois de découvrir en situation une boulangerie automatisée.

Cet espace, animé par Christophe Cliet Marrel, boulanger français présente des équipements en fonctionnement couvrant l'intégralité du process de fabrication de baguettes, pains spéciaux, brioches et autres viennoiseries ou produits traiteurs, tous réalisés à partir de produits locaux.

L'ensemble de cette animation est organisé en partenariat avec Lesaffre Algérie, Bongard, Jac et Sasa.

FICHE D'IDENTITE - EDITION 2022

Nom du salon **DJAZAGRO**
19ème édition du Salon Professionnel de la Production Agroalimentaire

Dates du 30 mai au 2 juin 2022

Horaires 10 h – 18 h (excepté jeudi 2 juin : fermeture à 17 h)

Lieu Palais des Expositions Safex – Alger – Algérie
3 halls : pavillon Central – pavillon A et pavillon C

Les 5 secteurs

- Process, conditionnement et emballage
- Ingrédients
- Produits alimentaires et boissons
- Hôtellerie et restauration,
- Boulangerie et pâtisserie

Répartis en

- Matériels et Equipements : 47%
- Conditionnement et emballage : 27%
- Matières premières, produits semi-finis, ingrédients et additifs : 13%
- Produits alimentaires et boissons : 7%
- Services : 6%

Particularités Salon réservé exclusivement aux **exposants fabricants**,
Salon réservé uniquement aux **visiteurs professionnels**

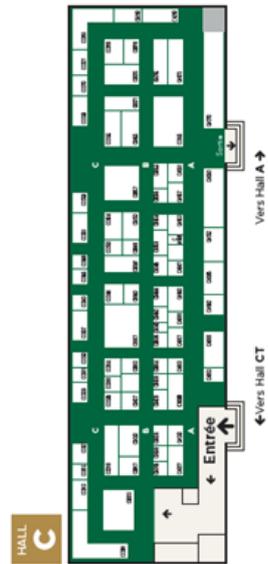
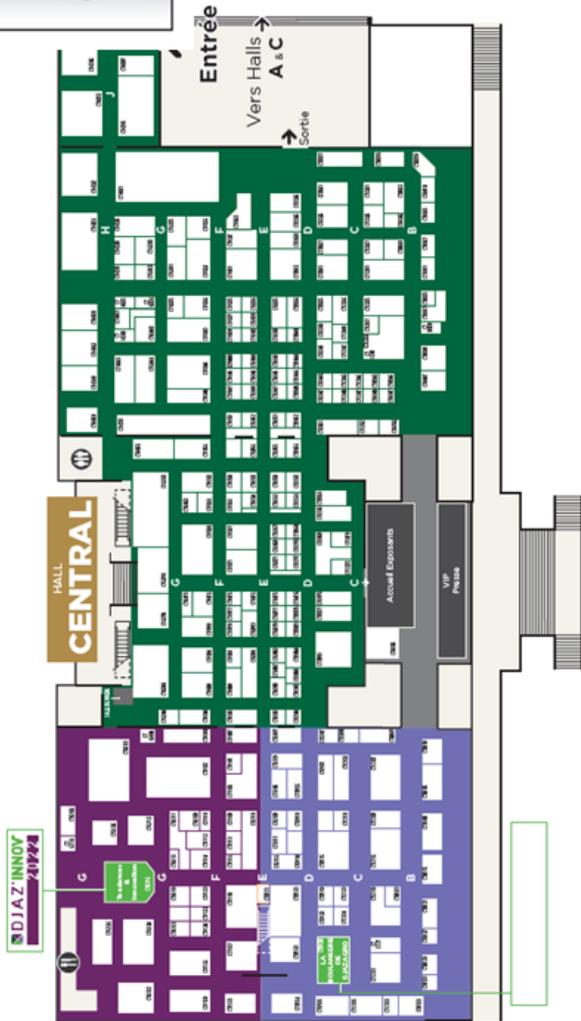
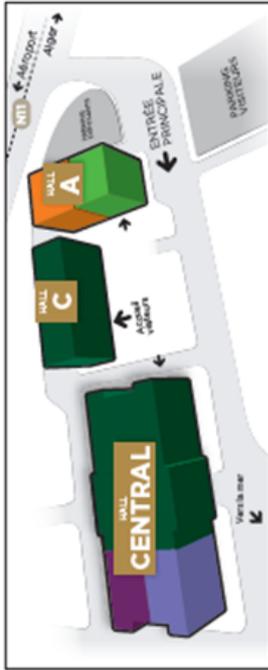
Nombre d'exposants 500 exposants
75% d'exposants internationaux (hors Algérie)
25 pays représentés sur le salon :

Algérie (118 entreprises)	Inde
Allemagne (27 entreprises)	Italie (104 entreprises)
Arabie Saoudite	Jordanie
Autriche	Liban
Belgique	Maroc
Chili	Pays-Bas
Danemark	Pologne
Egypte	Royaume-Uni
Emirats Arabes Unis	Suède
Espagne (33 entreprises)	Suisse
France (75 entreprises)	Tunisie
Grèce	Turquie (49 entreprises)

Visiteurs attendus : 20 000 professionnels

Co-organisation : En France : COMEXPOSIUM
En Algérie : Promosalons Algérie

PLAN DU SALON





Découvrez en avant-première les produits nominés au concours DJAZ'INNOV !

En 2022, **DJAZAGRO** a lancé pour la première fois son concours **DJAZ'INNOV**, ouvert à tous les exposants de **DJAZAGRO**. Celui-ci récompense les matériels, les produits, les techniques et les services les plus innovants dans le domaine de l'agroalimentaire.

Chaque produit, service ou équipement présenté a fait l'objet d'une analyse par un jury d'experts dans le secteur Food et Process Agroalimentaire.

Qui sont les membres du jury ?

- Béatrice de Reynal, nutritionniste chez Nutrimarketing,
- Chantal de Lamotte, directrice du salon DJAZAGRO,
- M. Hariz, Président de la fédération algérienne des consommateurs qui regroupe 35 associations locales,
- Mounir Benazouaou, fondateur de Packaging Expert Consultants,
- Mehdi Allab, Account Manager chez MAREL, spécialiste des équipements agroalimentaires.

Les produits sont répartis en 3 catégories :

- Produits alimentaires
- Process
- Emballage

Découvrez en avant-première **les 21 produits nominés** qui seront mis en avant pendant toute la durée du salon sur l'espace Tendances & Innovations (Pavillon Central – Stand CT G 116).

La révélation des lauréats et remise des trophées aura lieu le premier jour du salon, lors de la soirée Exposants, **lundi 30 mai 2022** !

Catégorie : Produits Alimentaires

Exposant : BUNGE LODERS CROKLAAN ASIA (Espagne)

Numéro de stand : Hall A B031

Nom du produit : CLSP 555 Plus

Graisse végétale fractionnée (CBS), à faible teneur en trans, son traitement spécial, donne une plus grande tolérance au beurre de cacao (max. 10%) par rapport aux graisses CBS standard.

Spécialité grasse végétale fractionnée, entièrement hydrogénée, à faible teneur en trans à base de graisse laurique, appelée substitut de beurre de cacao, et elle est également utilisée pour les applications de confiserie (végécao), biscuiterie, boulangerie, laiterie, ... Grâce à son traitement spécial, nous obtenons une plus grande tolérance au beurre de cacao par rapport aux graisses CBS standard, ce qui offre un goût de chocolat hautement amélioré qui conduira à des produits finaux beaucoup plus proches du vrai chocolat avec



une sensation en bouche parfaite, un craquant et une brillance. CLSP 555 Plus offre également une excellente vitesse de cristallisation pendant la production.

Exposant : BUNGE LODERS CROKLAAN ASIA (Espagne)

Numéro de stand : Hall A B031

Nom du produit : Karibon® DP10441

Cette graisse de spécialité à base de karité 100%, sans trans, non hydrogénée et sans huile de palme pour les tartinades au chocolat et aux noisettes et les fourrages molles.

Le karité est une culture sauvage d'Afrique de l'Ouest, entièrement durable et excellente pour la diversité. Des collectifs de femmes récoltent les noix et nous vendent seulement ce dont elles n'ont pas besoin pour leur ménage. Le karité n'est pas cultivé, ni traité avec des pesticides. Nous appliquons notre technologie pour créer une graisse spéciale qui contrôle la cristallisation pour donner une excellente fusion, un goût et une stabilité à la température, même avec des niveaux élevés de cacao et de noisette, sans palme et sans la couche d'huile sur le dessus !



Exposant : SENSIENT FLAVORS (France)

Numéro de stand : Hall A B032

Nom du produit : Nacre

NACRE est une solution d'extrait végétal conçue pour rehausser le goût dans toutes les applications alimentaires salées. NACRE a été développée afin de booster le profil, la succulence et le lasting des aliments et d'autre part afin de masquer certaines notes qui sont indésirables (par exemple le goût de certaines protéines utilisées dans les alternatives vegan).

Son processus délicat en fait un extrait unique apportant salinité et umami, tout en restant clean et naturel puisque NACRE se déclare être un "extrait de protéines de blé" ou un "extrait de protéines végétales" ou encore un "arôme naturel" et est donc constitué d'un seul et unique ingrédient. En plus de cette appellation d'"extrait", le produit a l'avantage d'avoir un très faible taux de sel, mais un taux de protéines conséquent et sans OGM. Enfin, NACRE a aussi été créée dans un souci de durabilité : issu de l'upcycling (nous utilisons des co-produits), vegan, process minimal et faible impact carbone.



Exposant : SELECTED PERFORMANCE INGREDIENTS, S.L (Espagne)

Numéro de stand : Hall A F045

Nom du produit : OATSPRAY BLEND

Mélange pour boisson végétale.

OATSPRAY est parfaitement adaptable aux besoins nutritionnels et aux tendances de consommation. Les solutions pour boissons végétales sont riches en fibres et protéines et garantissent une saveur optimale sans sucre ajouté. PREMITEK XLB-7018 est conçu pour répondre aux exigences de l'industrie, l'émulsifiant pour boissons végétales garantit des mélanges homogènes optimaux et une texture idéale.

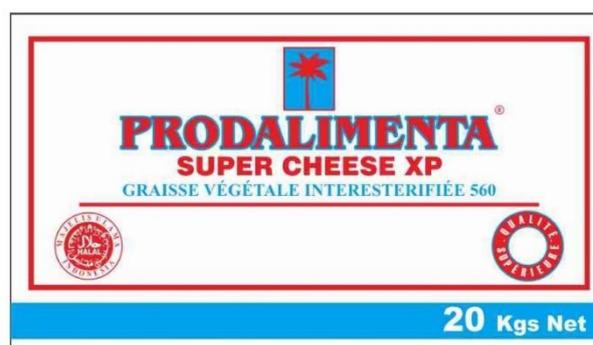


Exposant : PRODALIMENTA (France)

Numéro de stand : Hall A F041

Nom du produit : SUPER CHEESE XP

Matière Grasse Végétale non hydrogénée élaborée pour améliorer la texture, le coût de production du fromage et diminuer la teneur en acides gras saturés.



Exposant : NACTIS FLAVOURS (France)

Numéro de stand : Hall A C002

Nom du produit : Mix Crea'Jam

Préparation déshydratée aromatisée aux fruits à la texture onctueuse dont la couleur rappelle celle de fruits cuits.

Cette préparation pour confiture analogue offre un véritable avantage économique – les fruits représentant le coût principal dans la fabrication d'une confiture. D'autre part, ses propriétés organoleptiques sont proches d'une confiture classique : goût intense de fruits cuits et couleur intense. Sa forme déshydratée permet également une plus longue conservation.

Exposant : NACTIS FLAVOURS (France)

Numéro de stand : Hall A C002

Nom du produit : Mix Crea'Cheez

Mélange technologique permettant l'obtention d'un fromage analogue. Il rappelle les fromages traditionnels à pâte dure (gouda, cheddar, gruyère) aussi bien dans sa composition, son apparence, ses caractéristiques que dans son utilisation. Texture fondante une fois cuit. Pouvant se déguster pané.

Le mix Crea'Cheez est composé de protéines laitières peu dispendieuses, offrant un avantage sans précédent en termes de coût. En effet, le prix élevé et instable du fromage peut avoir une incidence sur le coût de fabrication du produit fini. Avec le mix Crea'Cheez, plus d'incertitude. D'autre part, il permet de reproduire le plus fidèlement possible les caractéristiques organoleptiques d'un fromage (goût, texture, apparence) tout en optimisant les coûts.



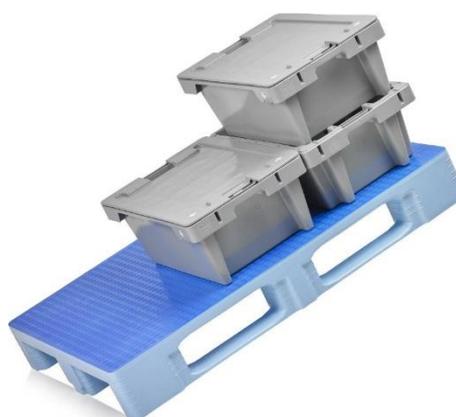
Catégorie : Emballage

Exposant : CRAEMER (Allemagne)

Numéro de stand : Hall Central C035

Nom du produit : Palette plastique TC Palgrip®

La palette plastique TC Palgrip® est dotée d'un plateau supérieur entièrement fermé et recouvert d'un revêtement antidérapant. La structure de grain Palgrip® de haute qualité assure une tenue absolument sûre, même dans des conditions humides ou en position inclinée. Le revêtement antidérapant unique, comme la palette elle-même, est fabriqué en polyéthylène de haute qualité et est fermement lié à la palette dans un processus de production en une seule étape.



Craemer est le seul fabricant au monde à proposer une telle solution pour un flux fiable et complet des processus logistiques.

Le plateau supérieur entièrement fermé et recouvert d'un revêtement antidérapant et le plateau inférieur lisse de la TC Palgrip® offrent d'excellentes propriétés de nettoyage ; la construction sans cavités ni nervures de cette palette hygiénique robuste et durable offre une protection fiable contre la contamination ou la pénétration d'eau.

Exposant : CONTITAL (Italie)

Numéro de stand : Hall C A023

Nom du produit : EcoPiatto

La nouvelle gamme Contital de plats en aluminium propose des solutions innovantes et brevetées pour l'alimentation et représente une alternative écologique aux plats jetables qui ne sont pas recyclables / biodégradables / compostables.



Les plats ont été réalisés pour l'industrie alimentaire, la restauration, la grande distribution et les consommateurs finaux.

Les plats Contital se déclinent en plusieurs types (bol, soupe, assiette plate et dessert) et formes (carré, rond). En plus, ils sont disponibles en version nue/argentée ou laquée. Pour répondre aux besoins du marché des plats cuisinés et du transport des denrées alimentaires, les plats peuvent être équipés de couvercles en matière recyclable pour fournir un emballage qui garantit la sécurité et l'hygiène.

Exposant : PBH France (France)

Numéro de stand : Hall Central F035

Nom du produit : Ensacheuses semi-automatiques et automatiques

Nos ensacheuses de haute qualité et fabrication espagnole permettent de manière fiable un ensachage de différents types de sacs et produits.

De vitesse modérée jusqu'à très haute cadence.



Exposant : PBH France (France)
Numéro de stand : Hall Central F035
Nom du produit : Straffpacker

Fardeleuse pour regroupement en fardeau de produits déjà pré-emballés.
Sans contact direct avec l'aliment ou le produit !



Exposant : ROBOPAC (Italie)
Numéro de stand : Hall Central C070
Nom du produit : PALWRAPP

PALWRAPP est une nouvelle gamme de palettiseurs compacts et modulaires fabriqués par Robopac. Les avantages de Robopac PALWRAPP :

- IMPLANTATION RÉDUITE : 50% plus compacte qu'une solution standard.
- SOLUTION MODULAIRE : Flexibilité maximale avec différentes versions modulaires.
- CHANGEMENT DE FORMATS VIA IHM : Changement de format automatique et zéro temps d'arrêt. FACILE D'UTILISATION POUR L'OPÉRATEUR : Installation prête à l'emploi.
- SÉCURITÉ ÉLEVÉE : Normes de sécurité élevées pour garantir une protection maximale (CATÉGORIE 3PL-d)



Exposant : SELECTED PERFORMANCE INGREDIENTS (Espagne)
Numéro de stand : Hall A F045
Nom du produit : REVETEMENTS DERPLAST

Enrobage plastique, non comestible, pour le traitement externe des fromages à affiner. Rouge.



Exposant : SELECTED PERFORMANCE INGREDIENTS, S.L (Espagne)

Numéro de stand : Hall A F045

Nom du produit : PROPACONTAINER

Les absorbeurs d'humidité PROPACONTAINER sont de la solution à ces problèmes. Ils sont composés d'un mélange de chlorure de calcium et de minéraux, spécialement conçus pour abaisser le taux d'humidité absolue, et donc ainsi, protéger les marchandises transportées.

PROPACONTAINER peuvent être également équipés d'un crochet étudié spécifiquement pour les accrocher aux anneaux présents sur les parois des containers.

Propagroup propose aussi d'autres systèmes de protection avec la gamme innovante PROPADRY.



Exposant : SELECTED PERFORMANCE INGREDIENTS, S.L (Espagne)

Numéro de stand : Hall A F045

Nom du produit : PROPADRY

Les systèmes PROPADRY innovants sont des barquettes absorbentes d'humidité qui neutralisent la formation de condensation dans les environnements et les emballages volumineux pour préserver la qualité des produits.

Les systèmes PROPADRY ont une capacité d'absorption qui atteint 4 fois leur poids. PROPADRY capture l'air humide à travers une membrane spéciale microporeuse et le transforme en une solution liquide.

Propadry Plus est également disponible à la différence qu'il transforme l'humidité en une solution gélatineuse et non en un liquide. Le liquide/solution gélatineuse est irréversiblement piégé dans le plateau.



Catégorie : Process

Exposant : A DUE di Squeri Donato & C (Italie)

Numéro de stand : Hall Central E056

Nom du produit : EASY.AirBox

EASY.AirBox purifie l'air en contact avec des processus ou des produits "sensibles", comme les boissons naturelles (et leurs ingrédients) à faible teneur en conservateurs.

Un préfiltre (degré de filtration ISO grossier de 55%) effectue une filtration primaire, retenant plus de 50% des particules de 0,3 ÷ 10 µm.

L'air est ensuite envoyé dans la chambre d'irradiation UV (longueur d'onde 254 nm : effet germicide maximal). La filtration finale de sécurité avec filtre HEPA H14 (degré de filtration à 99,995%), agit comme une barrière stérile (réduction de 5 logs pathogènes).

Une unité autonome prête à être installée, également dans des systèmes existants, sans interruption de production. Conception hygiénique, exécution en acier inoxydable, entretien simple et économique, facile et peu encombrante, faibles coûts de fonctionnement. Trois sorties séparées du flux d'air stérile pour connecter plusieurs utilités en même temps.



Exposant : CLAUGER (France)

Numéro de stand : Hall C A048

Nom du produit : Water Weight

Water Weight est un outil intuitif et Plug & Play, permettant de mesurer et contrôler la perte en eau des produits (ex : des fruits durant la phase de conservation ou des fromages). Il est adapté aux ambiances contrôlées sans apport d'eau additionnel dans la salle.

Il associe :

1. Un réservoir pour mesurer, en continu, la perte en eau (liée à la performance des batteries froides)
2. Un automate connecté pour enregistrer, visualiser, alerter et corriger si nécessaire.

Cet outil dit « intelligent » se décline en 3 niveaux de fonctionnalité pour répondre à tous les types de besoins : il intègre dans sa version de base, la mesure en continu et l'information en temps réel. Dans sa version Analytic, il embarque des outils d'aide à l'exploitation tels que l'historisation des cinétiques de perte en poids et l'alerte en cas de dérive.

Dans sa version SMART, la plus élaborée, il adapte de façon autonome et intelligente le traitement d'air aux produits concernés.



Exposant : GRS ALGERIE-GHAZI ROBOTICS SYSTÈME (Algérie)

Numéro de stand : Hall Central D077

Nom du produit : ROBOTFILLIGNE3000

Robofilligne3000 est une ligne robotisée optimisée dotée d'intelligence artificielle de production d'une capacité de 3000 bouteilles par heures dans un milieu ASEPTIC ultra-propre pour garantir un conditionnement parfait tout en respectant la nature avec la moindre consommation d'énergie et pollution sonore et rejets. Ce type de technologie peut être utilisé dans les secteurs pharmaceutique, parapharmacie, agroalimentaire de qualité utilisant le minimum possible d'intervention humaine.

Robofilligne3000 est une machine robotisée complexe ergonomique qui englobe process remplissage capsulage et étiquetage dans le même bloc comparée aux machines traditionnelles et elle est :

- 100% Algérien ingénierie et développement.
- 100% Algérien programmation et développement programme à intelligence artificielle.
- 100% Algérien usinage et fabrication des pièces mécaniques soudure et assemblage.
- 100% Algérien schématisation et câblage électrique. Taux d'intégration à 70%.

Exposant : IMA SPA (Italie)

Numéro de stand : Hall Central F044

Nom du produit : CO-Tube – Système de dégazage du café

CO-Tube est un système capable d'accélérer le temps de dégazage avec une injection d'azote, dans un environnement de vide profond.

Un système de manipulation fermé permet des conditions de processus presque sans oxygène, ce qui le rend unique sur le marché. L'oxygène n'entre pas en contact avec le produit, ce qui garantit une préservation maximale de l'arôme, avec un impact significatif sur la durée de conservation du produit.

Grâce à son système de manipulation spécifique, CO-Tube est aujourd'hui le seul système disponible sur le marché capable de récupérer partiellement l'azote nécessaire au cours du processus. Un circuit fermé d'azote réduit la quantité d'azote dispersée dans l'environnement, ce qui permet d'économiser une quantité importante de gaz inerte à ajouter pour poursuivre le processus, avec pour conséquence une zone de travail et un environnement pratiquement exempt de gaz.

L'ingénierie spécifique du processus permet de contrôler la température du gaz inerte pour maintenir la température stable à l'intérieur du système, malgré les températures ambiantes. Il est donc possible de personnaliser les temps de dégazage.



Exposant : NAVATTA GROUP FOOD PROCESSING S.R.L. (Italie)

Numéro de stand : Hall Central F077

Nom du produit : CHARGEUR AUTOMATIQUE "prêt à l'emploi" facilement et rapidement installé sur la remplisseuse aseptique

Opérations pour connecter le kit WebZero :

a. Le kit est soulevé par un chariot élévateur et positionné sur le convoyeur à rouleaux de la remplisseuse.

b. L'opérateur pousse manuellement le kit contre la tête de remplissage, en le centrant par des goupilles coniques spéciales. Une fois le kit accouplé à la tête, l'ancrage mécanique entre le kit et la tête est assuré par une paire de boutons.

c. L'opérateur connecte ensuite les prises électriques, les tubes de vapeur et d'air

d. L'opérateur sélectionne sur le panneau de remplissage le mode web et le remplissage des petits sacs WEB peut commencer.

Le format des sacs peut être changé par sélection électronique et la quantité de produit rempli est gérée en conséquence. Il est toujours possible de remplir également des sacs de 220 litres, en désaccouplant simplement le WebZero et en le laissant à proximité sur le convoyeur à rouleaux. Le conteneur des sacs vides (carton ou bacs) peut être placé sur le sol à quelques mètres de la machine ou indifféremment placé en hauteur au-dessus de la structure même du WebZero.



Exposant : P.E. LABELLERS SPA (Italie)

Numéro de stand : Hall Central D069

Nom du produit : SIMPL-CUT™

Simpl-Cut™ représente une révolution technologique dans le monde des traditionnelles machines par bobine. Il s'agit d'une machine rotative par bobine pour l'application d'étiquettes enveloppantes avec colle à chaud ou préautocollantes, avec des caractéristiques complètement innovantes.

Les avantages de Simpl-Cut™ :

- SYSTÈME DE COUPE SUPERB avec changement de lame en 10 secondes.

- COLLAGE RÉVOLUTIONNAIRE avec application de la colle avant la coupe de l'étiquette.

- TAMBOUR UNIQUE optimisé pour trois opérations différentes : application de colle, coupe du film et application de l'étiquette.

- TOTALE FLEXIBILITÉ dans la gestion de conteneurs et films différents, à la vitesse idéale pour chacun : le même tambour peut employer 3, 4, 5 ou 6 divisions.

- DÉROULEMENT DE L'ÉTIQUETTE SANS STRESS pour la gestion optimale des étiquettes.



PROGRAMME DES CONFERENCES
Espace Tendances & Innovations
(Programme en date du 19 mai 2022)

Lundi 30 mai 2022

11h – 12h : Oasis 2.0 : Habitat durable et culture agricole en milieu techno-contrôlé, rapidement déployable.

Racim Boudjakdji - *CEO du centre technologique Actondata*

L'agriculture oasienne constitue un facteur clé pour assurer la sécurité alimentaire en l'Algérie et contribuer à la croissance économique du pays, notamment grâce au grand potentiel du palmier dattier.

14 h – 15h : Qualité des blés, et futur du blé algérien dans un contexte de pénurie liée à la pandémie d'une part, et à la guerre en Ukraine d'autre part.

Laurent Fiat - *Conseiller pour les affaires agricoles – Direction générale du Trésor - Ambassade de France à Alger*

15h – 16h : Les ingrédients alimentaires et les ruptures de stocks : solutions de substitution. Difficultés techniques, règlementaires et comment rassurer les clients.

Béatrice de Reynal - *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

16h – 17h : La tendance Nutrition Santé en Algérie

Béatrice de Reynal - *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

Caractéristiques de la santé nutritionnelle de la population algérienne, état du marché de la santé et prospective.

Mardi 31 mai 2022

11h – 12h : Emballages intelligents et actifs et leurs applications en agroalimentaire

Mounir Benazouaou - *Fondateur de Packaging Expert Consultants*

Pour améliorer l'expérience des utilisateurs, les emballages deviennent « intelligents » en intégrant des fonctionnalités qui permettent de détecter les différentes évolutions affectant leur contenu (température, lumière, etc.)

13h30 – 14h00 : DJAZ'INNOV, le concours de l'Innovation de DJAZAGRO : principe, avantages et opportunités.

Béatrice de Reynal - *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

DJAZAGRO lance pour la première fois ce concours inédit qui récompense les matériels, produits, techniques et services les plus innovants dans le domaine de l'agroalimentaire.

Chaque produit, service ou équipement présenté a fait l'objet d'une analyse par un jury d'experts dans le secteur Food et Process Agroalimentaire.

Notre jury d'experts a réalisé une pré-sélection parmi les participants à ce concours, qui recevront un prix pendant le salon. Certains des lauréats pourront intervenir pour présenter leurs produits ou services.

14h – 15h : Panorama de la récupération des déchets PCR (Papiers et carton à recycler) en Algérie.

MM. Kheir Eddine Allal, *Directeur de la Récupération des PCR* et Mohamed Bessa, *directeur communication, chez Général Emballage*

Dispositif de récupération et de valorisation des déchets d'emballages en Algérie dans le cadre de la norme de management environnementale Iso 14001.

15h – 16h : Les PAI (ingrédients, additifs et produits semi-finis), moteurs de l'innovation alimentaire.

Béatrice de Reynal - *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

Les professionnels deviennent peu à peu des assembleurs d'ingrédients : ils recherchent technicité, sécurité, cahiers des charges. Les fournisseurs vendent aujourd'hui des solutions très innovantes.

16h – 17h : L'INSTANT TENDANCES - Béatrice de Reynal

Nutritionniste – *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

Végétalisation de l'alimentation : une tendance mondiale qui fait coup multiple : mieux respecter la planète et la santé publique, séduire les nouvelles générations, se faire plaisir en se faisant du bien.

Mercredi 1er juin 2022

11h – 12h : Allègement des produits alimentaires transformés en sucre, gras et sel afin de préserver la santé publique

Zaki Hariz, *Ingénieur en chimie industrielle – Président de la fédération algérienne des consommateurs qui regroupe 35 associations locales. Manager EURL Afak Control.*

Face à la recrudescence des maladies liées à la malnutrition (5 millions de diabétiques recensés officiellement en Algérie, 60 000 cas de cancers dépistés chaque année, etc.), il est urgent de revoir le modèle nutritionnel actuel et revenir à une alimentation plus saine et moins transformée, en réduisant les apports en sucre, gras et sel.

13h30 – 14h00 : DJAZ'INNOV, le concours de l'Innovation de DJAZAGRO : principe, avantages et opportunités.

Béatrice de Reynal - *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

DJAZAGRO lance pour la première fois ce concours inédit qui récompense les matériels, produits, techniques et services les plus innovants dans le domaine de l'agroalimentaire. Chaque produit, service ou équipement présenté a fait l'objet d'une analyse par un jury d'experts dans le secteur Food et Process Agroalimentaire.

Notre jury d'experts a réalisé une pré-sélection parmi les participants à ce concours, qui recevront un prix pendant le salon. Certains des lauréats pourront intervenir pour présenter leurs produits ou services.

14h – 15h : Le sel et le sucre : problèmes de santé publique et implication des IAA dans la réduction de leur consommation.

Djamel-Eddine MEKHANCHA, *Docteur en Sciences Alimentaires - Enseignant-Chercheur en Nutrition et Sciences alimentaires - Laboratoire de recherche Alimentation*

La modification des modes de vie engendre des changements notables au niveau des habitudes alimentaires et des pratiques des consommateurs. Les produits alimentaires mis à la disposition des Algériens sont riches en sel ou en sucre, ce qui n'est pas sans poser des problèmes de Santé publique. Quelle stratégie pour impliquer les IAA vers une reformulation plus saine de leurs produits.

15h – 16h : Adaptation des offres des IAA aux besoins de la restauration collective

Djamel-Eddine MEKHANCHA, *Docteur en Sciences Alimentaires - Enseignant-Chercheur en Nutrition et Sciences alimentaires - Laboratoire de recherche Alimentation*

Connaître la qualité des repas proposés par la restauration collective pour pouvoir l'améliorer et coller aux mieux avec les besoins nutritionnels des consommateurs.

16h – 17h : La tendance CLEAN LABEL : chiffres de marché, ce qu'expriment les consommateurs, et comment épurer les formulations pour éviter additifs et ingrédients baroques.

Béatrice de Reynal, *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

Jeudi 2 juin 2022

11h – 12h : Les coagulants végétaux locaux : une alternative prometteuse pour l'industrie fromagère.

Abdelhalim Boussaa, *Enseignant chercheur à l'Université Abbes Laghrour- Khenchela*

L'industrie de fabrication du fromage en Algérie est fortement dépendante des marchés extérieurs des matières premières, d'où la nécessité de chercher des solutions locales pour les approvisionnements d'ingrédients de spécialité.

13h30 – 14h00 : DJAZ'INNOV, le concours de l'Innovation de DJAZAGRO : principe, avantages et opportunités.

Béatrice de Reynal - *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

DJAZAGRO lance pour la première fois ce concours inédit qui récompense les matériels, produits, techniques et services les plus innovants dans le domaine de l'agroalimentaire. Chaque produit, service ou équipement présenté a fait l'objet d'une analyse par un jury d'experts dans le secteur Food et Process Agroalimentaire.

Notre jury d'experts a réalisé une pré-sélection parmi les participants à ce concours, qui recevront un prix pendant le salon. Certains des lauréats pourront intervenir pour présenter leurs produits ou services.

La Boulangerie de Djazagro

La production d'une boulangerie algérienne peut être comparée à une production semi-industrielle en France. Afin de répondre à une demande de plus en plus importante de mécanisation et d'automatisation, DJAZAGRO propose à ses visiteurs, pour la cinquième année consécutive, de découvrir en situation une boulangerie automatisée.

La **Boulangerie de Djazagro** présentera dans le Pavillon Central des équipements en fonctionnement qui couvrent l'intégralité du process de fabrication de baguettes, pains spéciaux et croissants à partir de produits locaux.

Des démonstrations quotidiennes seront réalisées à partir de matières premières locales par un boulanger français venu spécialement pour l'occasion et de matériels mis à disposition par nos partenaires : Bongard, JAC et Sasa.

Par ailleurs, Lesaffre Algérie, nouveau partenaire 2022, présentera lors de 2 demi-journées leurs nouvelles gammes de mix/prémix : mix de pain orge et pain complet.

Programme

- > **Lundi 30 mai** : Baguettes et pains spéciaux
- > **Mardi 31 mai**
 - 10 h – 14 h** : Présentation par Lesaffre de ses mix/prémix et nouveaux améliorants
 - 14 h – 18 h** : Brioches et pâtisseries
- > **Mercredi 2 juin** :
 - 10 h – 14 h** : Présentation par Lesaffre de ses mix/prémix et nouveaux améliorants
 - 14 h – 18 h** : Produits traiteurs
- > **Jeudi 3 juin** : Baguettes et pains spéciaux

DJAZAGRO : LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE !



A propos de Comexposium

Comexposium est l'un des leaders mondiaux d'organisation d'événements professionnels et grand public, organisant des événements B2B et B2BC dans le monde entier et couvrant de nombreux secteurs d'activité comme l'agriculture, la construction, la mode, le retail, la santé, les loisirs, l'immobilier, l'agroalimentaire, la sécurité, l'éducation, le tourisme et les comités d'entreprise. Présent dans plus de 30 pays, Comexposium accueille annuellement plus de 3,5 millions de visiteurs et 48 000 exposants. Avec un siège basé en France, Comexposium dispose d'un réseau commercial et de collaborateurs présents dans 20 pays.

A propos de Promosalons

PROMOSALONS, créé en 1967, 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.

Contacts presse :

Responsable communication :
Laure de Saily
laure.desaily@comexposium.com

Promosalons Algérie :
Nabil Bey-Boumezrag
algeria@promosalons.com

COMEXPOSIUM

www.djazagro.com


PROMOSALONS

#djazagro

