



DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE
30 MAI • 2 JUIN 2022
Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

Programme de conférences 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, réglementaires 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 - 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.