



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

Paris, le 17 mai 2022

DJAZAGRO 202, **c'est aussi tout programme de conférences et d'animations !**

La 19^{ème} édition de Djazagro, salon professionnel de la production agroalimentaire se déroulera du 30 mai au 2 juin prochain à Alger. Cet événement rassemble tous les acteurs algériens et internationaux de la filière agro-alimentaire avec une présence de 500 exposants.

Djazagro c'est aussi un rendez-vous incontournable pour échanger et s'informer sur l'actualité du secteur. C'est pourquoi Djazagro et ses partenaires proposent, pendant 4 jours, aux 20 000 visiteurs professionnels attendus différents espaces avec des conférences et des démonstrations....

L'Espace Tendances & Innovations

Cet espace inédit, situé dans le pavillon central, est organisé en partenariat avec Nutrimarketing.

Cet espace aura une double vocation :

- **Présenter les nominés et lauréats du concours DJAZ'INNOV**
Pour la première fois, **DJAZAGRO** récompense à travers **DJAZ'INNOV** les équipements, produits et services les plus innovants dans le domaine de l'agroalimentaire.
Les lauréats seront dévoilés à la presse lundi 30 mai 2022 lors de la soirée Exposants
- **Permettre à travers des conférences d'experts d'aborder des thématiques spécifiques et très diverses**

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.

Retrouvez le programme détaillé des conférences élaboré avec Nutrimarketing en annexe.

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 2022 EN BREF

- 19^{ème} édition
- Du 30 mai au 2 juin 2022, Palais des Expositions de la SAFEX, Alger (Algérie)
- Salon leader de l'agroalimentaire en Algérie, DJAZAGRO 2022 est l'opportunité parfaite de rencontrer les acteurs leaders des marchés maghrébin et sub-saharien.
- 500 exposants de 25 pays (Algérie, Allemagne, Arabie Saoudite, Autriche, Belgique, Chili, Danemark, Egypte, EAU, Espagne, France, Grèce, Inde, Indonésie, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Pays Bas, Pologne, Royaume Uni, Suède, Suisse, Tunisie, Turquie)
- 6 secteurs : process, conditionnement et emballage, boulangerie et pâtisserie, produits alimentaires et boissons, ingrédients et arômes, restauration.
- Plus de 20 000 professionnels attendus : industries agroalimentaires, boulangerie-pâtisserie, hôtellerie-restauration, importateurs-exportateurs, distributeurs.

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 B2C 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 Sailly
laure.desailly@comexposium.com

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

COMEXPOSIUM

www.djazagro.com

PROMOSALONS

#djazagro



PROGRAMME DES CONFERENCES

Espace Tendances & Innovations

(Programme en date du 17 mai 2022)

Lundi 30 mai 2022

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

Ilies Halfaoui, *Directeur Général Adjoint de CEI HALFAOUI*

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 - 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 - Les ingrédients alimentaires et les ruptures de stocks

Béatrice de Reynal, *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

Solutions de substitution. Difficultés techniques, réglementaires et comment rassurer les clients.

16 h - La tendance Nutrition Santé en Algérie

Béatrice de Reynal, *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

Mardi 31 mai 2022

11 h - 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.)

13 h 30 – DJAZ'INNOV, concours de l'innovation de Djazagro : principe, avantages et opportunités

Béatrice de Reynal, *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

14 h - 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 - 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.

16 h - L'INSTANT TENDANCES - Végétalisation de l'alimentation

Béatrice de Reynal, *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

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 1^{er} juin 2022

11 h - 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.

13 h 30 – DJAZ'INNOV, concours de l'innovation de Djazagro : principe, avantages et opportunités
Béatrice de Reynal, Nutritionniste – CEO de NutriMarketing

14 h - 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.

15 h - 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.

16 h - La tendance CLEAN LABEL

Béatrice de Reynal, *Nutritionniste – CEO de NutriMarketing*

Chiffres de marché, ce qu'expriment les consommateurs, et comment épurer les formulations pour éviter additifs et ingrédients baroques.

Jeudi 2 juin 2022

11 h - 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.

13 h 30 – DJAZ'INNOV, concours de l'innovation de Djazagro : principe, avantages et opportunités

Béatrice de Reynal, Nutritionniste – CEO de NutriMarketing