

# Agr<sup>o</sup>lign<sup>e</sup>

www.agroligne.com

L'ESSENTIEL DE L'AGROALIMENTAIRE ET L'AGRICULTURE - N°117

**ECONOMIE**

## **l'Agroalimentaire à l'ère des transformations et des crises**





S.A.R.L. STB

**TOLGA EL-BARAKA**

مؤسسة طولقة البركة

منتجاتك معبأة

بشكل

جيد وامن



**VOS PRODUITS BIEN EMBALLÉS  
MIEUX PRÉSENTÉS  
ET FACILE À EMPORTER**

DEPUIS 1997 PLUS DE 20 ANS EXPÉRIENCE  
DANS LA PRODUCTION ET L'EXPORTATION



Z.A N° 68 TOLGA, W. BISKRA, TÉL. +213 33 58 12 50 / +213 33 58 12 51, FAX : +213 33 58 12 52

PORTABLE : +213 561 606 278 / +213 661 376 278

Email : manaa\_99@yahoo.fr Site web : tolga-baraka.com

Sali Dates

تسور



الجودة و الأصالة



Rue Latrech Bouguara, Foughala, Biskra - Algeria  
Biskra: (+213) 661 863 590  
Tizi Ouzou: (+213) 661 310 896  
selamirabah574@gmail.com

www.salidates.com

f t i in sali dates



## La bataille de la durabilité

Le monde agricole et agroalimentaire évolue ces dernières années dans des conditions complexes. Entre le défi de nourrir les populations et celui de s'adapter au contexte crisogène, le travail à faire n'est guère facile même si la technologie et l'innovation sont au rendez-vous dans de nombreux pays. La chaîne alimentaire subit en effet de pleins fouets les conséquences des changements climatiques et des crises géopolitiques.

Les enjeux mondiaux du secteur sont en effet de taille au moment où les tendances sont à l'innovation. Une innovation à tous les niveaux, de la ferme à l'assiette. Il y a d'un côté les agriculteurs qui essaient de changer leurs modes de production pour s'adapter au manque de ressources hydriques et de l'autre les industriels appelés à faire face aux coûts élevés de transformation avec la flambée des prix des intrants (essentiellement les matières premières alimentaires).

Chez les deux catégories, l'ère est à la recherche de solutions technologiques et à ce niveau que les startups cherchent à s'installer. Parallèlement, la révolution dans cette chaîne touche tout ce qui a trait au conditionnement avec des emballages respectueux de l'environnement, le transport, la commercialisation, la distribution et enfin la consommation. La quête de la durabilité s'exprime à travers tous les maillons de la chaîne alimentaire. Mais cela reste insuffisant.

Les changements à apporter sont profonds et nécessitent l'implication de tous les acteurs mais également une coopération internationale. Il y a lieu de travailler sur plusieurs questions en prenant sérieusement en considération la menace qui pèse sur la sécurité alimentaire mondiale. Le plus important est de commencer localement par l'amélioration des institutions, les infrastructures, les règlements et les marchés.

Il s'agit en fait de rendre les systèmes alimentaires plus équitables et plus durables, tant pour le travailleur qui en retire ses moyens d'existence que pour le consommateur qui achète les aliments. La bataille ne fait que commencer. Alors, autant s'armer en misant sur l'innovation pour assurer la disponibilité des aliments nutritifs en quantité suffisante, sans compromettre la santé de la planète ou la capacité des générations futures à satisfaire leurs propres besoins alimentaires et nutritionnels.

E.Cherif

**Editeur :**  
Drim btob

**Directeur de la publication :**  
E.Cherif

**Rédaction-Information :**  
F.Sheriff

**Coordination internationale :**  
Fara Sheriff

**Information-Promotion :**  
H.Mokdes / R.Chouit

**Maquette & mise en page :**  
Athmane YACEF  
anothervision-dz.com

**Bureau**

**France :**  
**Contact :** Agroligne  
Rue des Arcades, 78180 Montigny  
le Bretonneux, France  
Tél : +33 6 43 18 70 06  
Email : contact@agroligne.com

**Algérie :**  
**Contact :** H. Benhamou / R. Adhimen  
Ras Acrata rue 68 villa N°42 El Djamilia, Ain Benian, Alger,  
Algérie  
Mob.: +213 (0) 555 061 035  
Mob.: +213 (0) 555 628 539  
Email : contact@agroligne.com

**Représentation**

**Maroc :**  
**Contact :** A.Houneida  
E-mail : contact@agroligne.com

**Tunisie :**  
**Contact :** Tarek Mamy  
E-mail : contact@agroligne.com

**Emirats Arabes Unis**  
**Contact :** Samir Bouyarbou  
E-mail : contact@agroligne.com

**Espagne :**  
**Contact :** Imanol Arriazu Rosales  
E-mail : contact@agroligne.com

**Abonnement-Promotion-Publicité :**  
**Tarifs abonnement :**  
France 50 euros TTC, comprenant 4 numéros + prestations annexes.

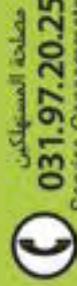
ISSN : 2437-0266

**Dépôt légal :** à parution  
Commission paritaire n° 0212T79437

# Délices de la Table



Olives, Salades variées, Capres, Cornichons



031.97.20.25

Service Consommateurs

[www.groupethika.com](http://www.groupethika.com)

Sarl Thika. Zone d'Activité N°41

Ain Smara Constantine

ش.ذ.م.م الثقة. منطقة النشاط التجاري  
رقم 41 عين السمارة قسنطينة



## L'agroalimentaire face aux mutations du marché mondial des matières premières



**B**ien avant la crise entre la Russie et l'Ukraine, les industries agroalimentaires (IAA) commençaient à souffrir des perturbations sur le marché mondial des matières premières alimentaires. Si avant les crises étaient cycliques, actuellement, elles s'installent dans la durabilité. Il y a eu en effet avant ce conflit la pandémie qui a ébranlé le marché mondial avec la paralysie du fret maritime par lequel transitent 80% des matières premières et des marchandises. Plusieurs filières ont été lourdement affectées par cette situation et continuent à en pâtir.

Ce qui n'a pas été sans impact sur les prix des produits transformés et bien évidemment sur l'inflation. L'éclatement de la guerre entre l'Ukraine et la Russie en février 2022 est venu avec son lot de blocages dégrader les conditions dans lesquelles évoluent les différentes filières du secteur. Un secteur majeur de l'économie dans de nombreux pays tant par les chiffres d'affaires réalisés, le niveau d'emplois créés ou bien leur contribution à la balance commerciale. Avec la multiplication des crises, les IAA se sont retrouvées face à d'innombrables difficultés.

Certes, elles font face en effet depuis plusieurs années à une volatilité importante des prix des matières premières agricoles utilisées dans le processus de transformation.

Mais, la tendance haussière n'a fait que s'accroître. Cette volatilité, caractérisée par des variations de prix soudaines et de forte ampleur, semble s'installer de façon durable. Elle n'est pas uniquement portée par des facteurs structurels, notamment celles liés à la démographie mondiale ou aux mutations des marchés internationaux. Mais également aux crises

géopolitiques, à l'escalade des tensions internationales et aux changements climatiques de plus en plus importants.

Cela pour dire que les acteurs de ce secteur sont de plus en plus exposés aux risques et aux difficultés d'approvisionnement en matières premières. Face à toutes ces mutations, ce secteur stratégique est plus que jamais appelé à prendre en compte et gérer la volatilité des prix.

Il s'agit aussi d'assurer la disponibilité des matières premières et la compétitivité-prix des produits finis. Et ce, en vue de répondre aux aspirations des acteurs des différentes filières et aux préoccupations des consommateurs en matière de pouvoir d'achat. Les enjeux sont en effet de taille tant sur le plan de production que de commercialisation eu égard à la vulnérabilité des entreprises et des consommateurs face à la volatilité des prix.

## SIAL Paris : Un salon qui mise sur l'innovation

*Le salon international de l'alimentation (SIAL) Paris se tient pour cette édition dans un contexte particulièrement instable.*



Ce premier réseau mondial des salons a lieu en effet à l'ère des incertitudes. Des incertitudes qui appellent justement à une prise de conscience collective sur les risques qui pèsent sur les différentes filières alimentaires et sur la menace d'insécurité alimentaire qui plane sur le monde. Autant d'éléments qui devraient pousser les acteurs des industries agroalimentaires rechercher les solutions nécessaires permettant de s'adapter à ces changements. Et ce de manière à passer le cap de la transition sans grandes pertes. C'est l'objectif recherché à travers ce salon. Le communiqué rendu public avant son ouverture le dit clairement soulignant que le SIAL se tient à l'heure des transitions, des réinventions et de la responsabilité sociale globale.

« SIAL Paris réaffirme son ambition : fédérer l'écosystème food autour des transformations majeures à l'œuvre dans l'industrie agroalimentaire », précise d'ailleurs ledit document avant d'ajouter :

« Sial-Paris s'affirme comme le rendez-vous de toute la filière agroalimentaire internationale, à la fois reflet du marché et témoin de sa transformation ».

Une transformation faudrait-il le relever qui a été accélérée par la pandémie. D'où l'accent sur la nécessité de faire face à ces changements et de se préparer à ceux qui s'annoncent. Ce qui ne pourrait se faire sans miser sur l'innovation. C'est pour cette raison d'ailleurs que Sial Paris a maintenu la thématique lancée en 2020. C'est à dire thématique : « Own the change ». Une manière d'insister sur les évolutions et les transformations observées.

### Transformation

Le salon décrypte dans ce cadre la nécessité d'une transition alimentaire à l'échelle de la planète, les habitudes de consommation qui changent, les démarches en faveur d'une agriculture et d'une transformation plus respectueuse de l'environnement et des animaux, le développement de start-up qui inventent de nouveaux modèles. Ainsi, SIAL Insights – Le Think Tank Sial Paris agrège toutes les études exclusives du salon, menées sur les attentes des consommateurs, les innovations produits, les tendances des marchés et la restauration hors domicile alors que SIAL Innovation Grand Prix récompensant les innovations les plus marquantes lancées en 2020. Par ailleurs, avec #Own The Change, SIAL Paris 2022 transcende l'innovation produits. « Nous aurons toujours besoin de manger, c'est pourquoi l'agriculture



et agroalimentaire représentent des secteurs d'avenir. Cependant, les changements qui s'annoncent sur ces territoires de croissance sont conséquents et les défis immenses. La suffisance alimentaire passera nécessairement par l'innovation. Celle-ci doit tenir compte de nouveaux paradigmes : produire davantage tout en polluant moins, explorer de nouvelles sources d'approvisionnement, aller vers plus de transparence... », indique à ce sujet. Nicolas Trentesaux, directeur général SIAL Network. Un message, on ne peut plus clair sur les défis qui restent à relever sur la scène mondiale en matière d'alimentation.

## Indice

Organisé par Comexposium, SIAL Paris est le plus important réseau mondial de salons dédiés à l'alimentation et aux boissons. Ces onze rendez-vous réguliers (SIAL Paris, SIAL Canada à Montréal et Toronto, SIAL Chine à Shanghai et Shenzhen, SIAL Middle East à Abu Dhabi, SIAL Interfood à Jakarta, SIAL India à New Delhi, SIAL America à Las Vegas, Gourmet Selection by SIAL et Djazagro à Alger) rassemblent 17 000 exposants et 700 000 professionnels originaires de 200 pays.

SIAL NETWORK, un réseau international en plein essor au plus près des marchés clefs SIAL Network, premier réseau au monde d'événements professionnels agroalimentaires, connaît pour sa part un dynamisme et essor considérable en 2022 avec la pénétration de nouveaux territoires comme les Etats-Unis avec SIAL America à Las Vegas, le déploiement d'une offre sectorielle avec Gourmet Discovery à Hambourg, ou encore le développement du maillage de pays de grande taille avec le lancement de nouveaux salons en Inde à travers SIAL Mumbai et en Chine via Sial Shenzhen.



## L'agroalimentaire à la recherche de la créativité



Relever le défi de la sécurité alimentaire et mettre en place des systèmes sains dans ce cadre ne peut se faire sans le recours à l'innovation et à l'utilisation des nouvelles technologies. Les experts s'accordent à ce sujet et recommandent aux entreprises du secteur agroalimentaire d'intensifier les efforts en investissant dans la recherche. De nombreux projets ont été lancés et ont réussi à donner des résultats alors que bien d'autres sont en cours d'élaboration. Mais la situation diffère d'une région à une autre. Si dans les pays développés, l'innovation en technologies, process, produits ou ingrédients se taille une place importante, dans les pays où le besoin de nouvelles solutions se fait pourtant de plus en plus ressentir, le retard est criard dans ce domaine. L'imitation continue à l'emporter sur l'innovation. Même si les initiatives ne manquent pas, elles ne sont pas valorisées retardant le développement du secteur. Et dire que l'innovation reste le moteur de compétitivité des entreprises. C'est également la clé pour améliorer l'adaptabilité, assurer la durabilité et accroître la productivité.

Les agriculteurs, les transformateurs et les entreprises sectorielles se doivent donc de créer des possibilités qui font progresser les secteurs agricoles, alimentaires et rurales d'une manière qui renforce l'économie et l'environnement. Pour ce faire, l'appui des décideurs économiques est primordial.

Or, ce n'est pas souvent le cas, les contributions des gouvernements à la recherche, au transfert de connaissances, au développement économique et à l'innovation agroalimentaire restent insignifiantes. A l'ère des nouvelles technologies, des nouveaux process et du développement de différentes plateformes, les initiatives sont à généraliser dans un monde sans

cesse en mutations. Des mutations qui imposent des changements tant en matière de production et de consommation. D'où l'urgence d'ouvrir le champ à l'innovation et à la créativité dans le secteur de l'industrie alimentaire notamment aux jeunes investisseurs. Un point souligné dans les discours comme c'est le cas en Algérie sans pour autant que les actions concrètes et efficace suivent pour se mettre au diapason de ce qui se fait à l'échelle mondiale.



## L'urgence d'une transition alimentaire

À l'heure où les signaux climatiques sociaux et économiques sont de plus en plus alarmants, la fragilité alimentaire mondiale s'accroît. L'ère est en effet à la multiplication des crises. Dans certains pays, l'ampleur et la gravité de ces crises alimentaires dépassent les ressources et capacités locales. Le rapport mondial sur les crises alimentaires publié en mai dernier le dit clair. Mais au-delà du constat, ledit document souligne la nécessité d'assurer une transition alimentaire appelant à passer à des approches intégrées de prévention, d'anticipation et de plus grand ciblage. Mais également de production.

À titre indicatif, les conclusions du rapport soulignent la nécessité d'accorder une plus grande priorité à l'agriculture des petits exploitants en tant que réponse humanitaire de première ligne, pour surmonter les contraintes d'accès et comme solution pour inverser les tendances négatives à long terme. Il s'agit plus globalement de travailler à tous les niveaux pour réussir la transition alimentaire en impliquant l'ensemble des acteurs : des producteurs aux consommateurs passant par les chercheurs et les décideurs. Le travail à faire dans ce cadre s'annonce rude connaissant le faible engagement affiché à l'échelle mondiale pour réaliser une transition vers des systèmes agricoles et alimentaires plus écologiques, solidaires et démocratiques. Des initiatives sont certes prises mais elles restent éparses et limitées à certains territoires. De surcroît, elles font face à des entraves notamment financières.

Les agriculteurs n'ont pas les moyens d'investir dans l'agroécologie, et les aides publiques qui leur sont proposées (dans les pays où les expériences sont lancées) sont insuffisantes. C'est dire que le chemin est encore long. Et ce d'autant que l'innovation, l'un des leviers de cette transition est loin d'être totalement au rendez-vous.



### Chiffres :

- Entre 2000 et 2018, à l'échelle mondiale, le nombre de fermes bio a été multiplié par 11,2 et la surface cultivée en bio par 4,6. Partout dans le monde, des expérimentations en permaculture, agriculture urbaine, biodynamie voient le jour.
- En 2020, le marché mondial des produits biologiques s'élevait à plus de 120 milliards d'euros. Une goutte d'eau comparée aux 8000 milliards d'euros de chiffre d'affaires du marché alimentaire.
- Selon les projections de la FAO, il faudrait accroître la production agricole de 70 % entre 2000 et 2050 pour subvenir aux besoins des 10 milliards d'humains qui peupleront alors la planète.

### PRODUCTION D'ENGRAIS ORGANIQUES

#### AGRO TAIBA EL DJAZAIR



- Notre Savoir
- Engrais Organiques
- Bio Stimulant agricoles
- Charbon actif végétales
- Bio Pesticides
- Composte Végétales
- تخصصنا
- سماد عضوي
- محفز نمو زراعي
- فحم نشط نباتي
- مبيدات الآفات العضوية
- نباتي كمبوست

#### Coordonnées :

AGRO TAIBA EL DJAZAIR

Village Dar Nacer -06000- Bejaia

Tél : +213 (0) 556 32 16 81/+213 (0) 662 37 64 97

Email : a.taiba.dz@gmail.com



## Les obstacles pèsent sur les échanges agricoles et agroalimentaires



Avec une forte dépendance de certains pays aux importations agricoles et agroalimentaires d'un côté et spécialisation accrue des productions par pays, les échanges dans ce secteur sont de plus en plus importants. D'ailleurs, ils ont progressé de manière exponentielle au cours de ces dernières décennies.

Selon l'Organisation de coopération et de développements économiques (OCDE), ces échanges ont augmenté à raison de presque 7% par an en termes réels entre 2001 et 2019. En plus de croître, ils se mondialisent. Une part croissante du commerce agroalimentaire s'inscrit désormais dans des chaînes de valeur mondiales (CVM), indique la même source. L'agroalimentaire est en effet le secteur qui enregistre le plus d'échanges entre pays. Sa résilience face à la crise sanitaire du COVID-19 le montre d'ailleurs.

La pandémie qui a porté un coup dur au commerce international en perturbant les échanges partout dans le monde a épargné le secteur agricole et alimentaire qui s'est révélé plus résilient. Cependant les mesures protectionnistes adoptés par certains pays ont réduit quelques peu ces échanges. Cela pour dire que même si les marchés agroalimentaires internationaux ont évolué, les restrictions adoptées ont fini par impacter le marché. De quelle manière ? « Ces mesures ont des effets négatifs importants sur le bien-être, la résilience et la sécurité alimentaire des consommateurs et des producteurs, ainsi que sur la viabilité de l'agriculture, et elles font baisser le volume des échanges agricoles et alimentaires », explique l'OCDE. Par ricochet, ces mesures commerciales qui font obstacle aux importations finissent par réduire directement la compétitivité des exportations agroalimentaires des pays qui les appliquent. Mais également celle des entreprises productrices sachant qu'à l'échelle mondiale 24 % de la valeur des exportations agroalimentaires correspond aux intrants importés : intrants industriels (machines et engrais) et services.

D'où l'urgence de revoir les politiques adoptées dans ce cadre M. Qu Dongyu. Pour la FAO, les avantages comparatifs, les politiques commerciales et le coût des échanges conditionnent la structure du commerce alimentaire et agricole. L'organisation estime en effet que la réduction des obstacles tarifaires et du coût des échanges peut stimuler le commerce et la croissance économique.

« Il est essentiel que les pays cessent de recourir à des mesures commerciales, qui ont pour effet d'impulser la hausse des prix et de rendre ceux-ci extrêmement volatils. En outre, ces mesures portent préjudice à ceux dont la sécurité alimentaire est tributaire des marchés mondiaux », a souligné à ce sujet en juillet dernier Qu Dongyu, directeur général de l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). M. Qu s'exprimait en juillet dernier à l'ouverture de la soixante-quinzième session du Comité des produits, le plus ancien comité technique de la FAO. Il a dans ce cadre affirmé : « Contrairement à la tendance actuelle qui consiste à opérer les échanges commerciaux principalement à l'intérieur des régions, le commerce multilatéral demeure la manière la plus efficace de promouvoir l'accès aux marchés et la croissance économique pour tous, et seule la collaboration multilatérale peut apporter une réponse véritable aux défis environnementaux planétaires, tel le changement climatique » Qu'en sera-t-il dans les prochaines années avec cette menace pesante justement ?

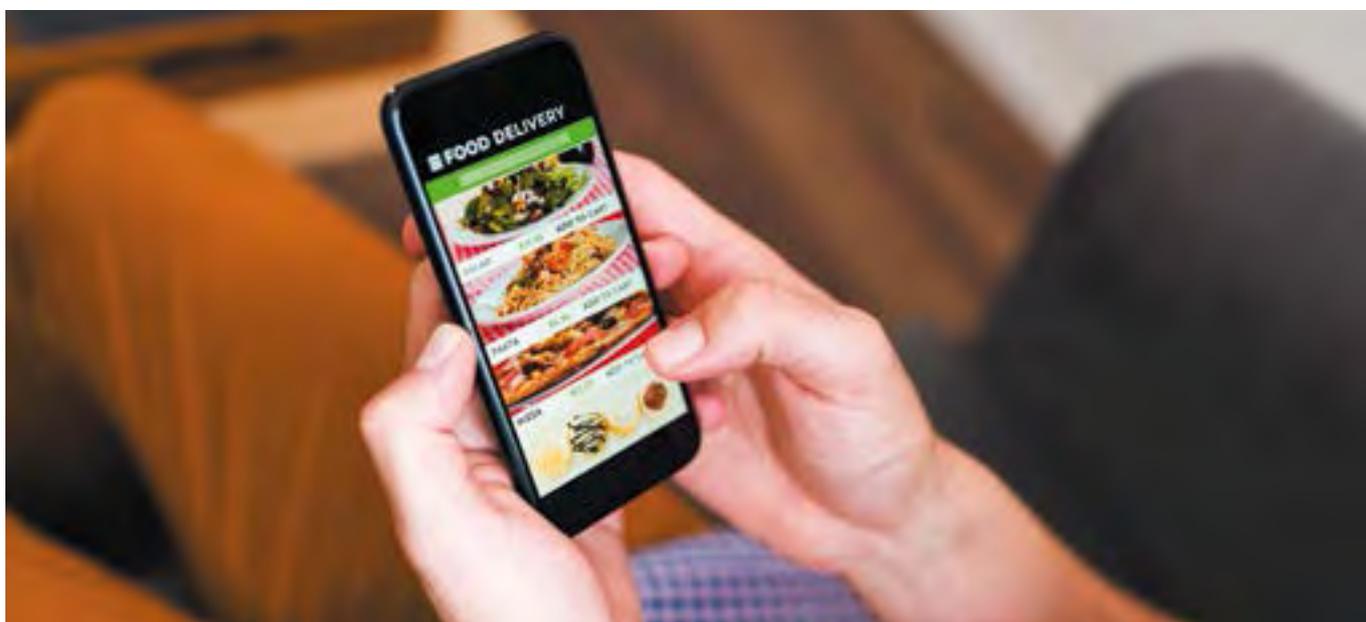
Pour l'OCDE, les perturbations actuelles (entre changements climatiques conjuguées aux crises géopolitiques) risquent fortement de perturber les marchés agricoles et les échanges agricoles. Cependant, ces échanges peuvent aider à remédier aux problèmes d'approvisionnement et de sécurité alimentaire qui se posent dans leur sillage.



## La Food-Tech en marche

C'est l'ère de la Food-Tech. Les startups sont de plus en plus nombreuses à se lancer dans l'agroalimentaire contribuant fortement à révolutionner le secteur. C'est en fait la révolution technologique qui est en marche avec de nouveaux acteurs qui activent sur tous les maillons de la chaîne : dans l'agriculture, l'élevage ; la transformation, le packaging la distribution. Depuis 2014, la création de startups est en croissance constante. L'écosystème en question continue d'attirer à travers le monde de plus en plus d'entrepreneurs. L'avenir s'annonce prometteur. Les experts en la

matière avancent même que les startups Food-Tech à travers les différents champs d'intervention vont perturber les acteurs déjà établis parlant même d'une nouvelle économie de l'alimentation. L'on compte toujours selon les spécialistes des milliers de startups à travers le monde qui ont levé environ 170 milliards d'euros en moins de dix ans. La France a par exemple dépassé en 2021 un milliard d'euros de levées de fonds pour des projets Food-Tech et Agri-Tech. L'engouement est donc clairement affiché pour ce segment même si dans certains pays, ce n'est pas encore le cas.



## Algérie : Les idées foisonnent

En Algérie, le débat est amorcé et des expériences sont déjà lancées encouragées par le gouvernement qui aspire à développer les solutions technologiques au service de la sécurité alimentaire en encourageant les startups. Et ce d'autant que l'importance de leur rôle est de plus en plus souligné à l'heure des transformations à grande échelle et des engagements pour la protection de l'environnement et pour l'amélioration de la qualité des produits. Ainsi la robotique, l'intelligence artificielle ou encore l'impression 3D s'invitent de plus en plus dans l'agroalimentaire, pour répondre à ces problématiques. Parallèlement, les recherches se multiplient pour le lancement de nouveaux produits alimentaires.

C'est le cas d'ENTOMAQUA, un projet biotechnologique initié par une jeune chercheuse algérienne qui propose une nouvelle source de protéines et dérivés provenant de l'élevage d'insectes (cricquets) et destinée à l'alimentation animale, plus particulièrement à l'aquaculture, aux animaux de compagnie et même à l'alimentation humaine.

« Le problème majeur de l'aquaculture c'est qu'elle est basée sur une alimentation non durable, qui est la

farine et l'huile de poissons, ces derniers sont issus de la pêche minière. Avec la limitation de ces pêches pour préserver les espèces naturelles, les prix de ces deux matières premières sont souvent instables et augmentent année après année », nous explique Nacera Tebib, porteuse du projet. Comme solution, ENTOMAQUA propose des farines d'insectes qui ont une qualité nutritionnelles supérieures ou égale à la farine de poissons grâce à l'usage des techniques innovantes d'élevage industriel.

L'objectif étant de mettre en place de la plus grande industrie d'élevage et transformation d'insectes en protéines en Algérie. Un exemple parmi tant d'autres. Pourvu que les consommateurs suivent et soient convaincus par ces nouvelles idées de produits alimentaires.

Et c'est là le débat sur le changement des habitudes alimentaires. Comme le soulignent les experts, dans cette période de foisonnement d'innovations, ce sont les consommateurs qui finiront par décider de l'avenir de la Food-Tech et de l'innovation dans le secteur.

## Agriculture saharienne

### Appel à projets d'investissement agricole et agro-industriel dans le sud algérien

L'Office algérien de Développement de l'Agriculture industrielle en terres Sahariennes (ODAS) a lancé début octobre le 2ème appel à projets d'investissement agricole et agro-industriel au profit des opérateurs économiques.



Cet appel à projets a été rendu public sur la plateforme de l'ODAS (<https://odas.madr.gov.dz/>) et concerne sept (07) périmètres situés dans les wilayas d'El Meniaâ, Ghardaïa, Touggourt et Ouargla, précise le ministère. Les porteurs de projets intéressés par l'investissement agricole et agro-industriel dans les wilayas du sud, sont ainsi appelés à introduire leurs demandes, via cette plateforme, du 1er au 21 octobre 2022, détaille le communiqué.

La fiche technique du périmètre objet de la soumission doit être intégrée dans le dossier transmis, a tenu à préciser le ministère.

Dans ce cadre, le ministère de l'agriculture et du développement rural (MADR) « convie tous les opérateurs intéressés dans ce domaine à faire preuve

de célérité dans les démarches et les procédures à mettre en œuvre ».

En raison de l'importance des projets et de leur impact sur la production nationale notamment des céréales, les investisseurs sont informés que le cahier des charges intégrera obligatoirement les plans de culture et l'orientation des systèmes de production agricole vers des denrées stratégiques : blé dur, blé tendre, maïs grain, tournesol et betterave sucrière.

Pour les périmètres concernés, il s'agit de deux périmètres à Hassi Gara et Hassi Fehal (wilaya d'El Meniaâ), un périmètre à Mansoura (wilaya de Ghardaïa), un périmètre à El Hadjira (wilaya de Touggourt) et enfin trois périmètres à Hassi Messaoud, Hassi Ben Abdelah et Rouissat (wilaya de Ouargla).

## Algérie : importation de matériel agricole et de tracteurs de moins de cinq ans autorisée

*L'importation du matériel agricole et des tracteurs de moins de cinq ans est désormais possible en Algérie.*

L'instruction a été donnée de « permettre l'importation du matériel agricole, tous types confondus, ainsi que ses pièces de rechange, soit par les particuliers à titre individuel ou par les sociétés, en sus de l'importation des tracteurs agricoles de moins de cinq ans, et ce en attendant de parvenir à un équilibre entre les tracteurs fabriqués localement et ceux importés ».

« La nécessité de faire sortir l'agriculture du caractère social au caractère scientifique suivant une vision moderne qui inclut la formation et la qualification de la ressource humaine » est l'autre question mise en exergue par le président de la République.

Et ce outre « l'adoption de nouvelles techniques de construction des infrastructures de stockage des récoltes agricoles en vue d'accélérer les opérations de réalisation, notamment dans les wilayas connues pour leur production abondante ».

Il y a également lieu de changer le mode de gestion traditionnel de l'agriculture et de créer de nouvelles filières dans toutes les wilayas à l'instar de celles existant au niveau national, selon les orientations du gouvernement qui a dans ce sillage appelé à la création de start-up et de micro-entreprises pour ce qui est des huileries notamment.

## Impliquer les acteurs dans la transformation des systèmes alimentaires



Tout comme le développement durable, le concept des systèmes alimentaires durable est en vogue. La tendance est en effet au cours de ces dernières années à l'élaboration de ces systèmes qui soutiennent la viabilité économique des producteurs, une alimentation saine, des moyens de subsistance équitables et qui assurent la conservation des ressources naturelles. Ces systèmes ont également comme objectif l'adaptation aux bouleversement climatiques. Des bouleversements qui ont déjà montré leur impact sur les rendements agricoles qui enregistrent justement de fortes baisses dans les pays les plus touchés par le changement climatique. Ce qui présente une grande menace sur la sécurité alimentaire. D'où la multiplication des démarches et des initiatives pour le développement de systèmes alimentaires durables plus respectueux de l'environnement.

La convergence y est quant à l'importance de ces systèmes. La prise de conscience sur les limites des modes alimentaires actuelles est aussi palpable surtout que ces limites vont au-delà de l'incapacité à nourrir le monde correctement. Les aliments produits par l'utilisation excessive de produits chimiques, dans des systèmes de monoculture et d'élevage intensif sur terre et en mer, dégradent les ressources naturelles plus vite qu'elles ne peuvent se reproduire et sont à l'origine d'un quart de toutes les émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine.

Un constat qui pousse de plus en plus les consommateurs à transformer leurs habitudes en privilégiant des produits bruts et ceux issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement notamment.

Mais, la disponibilité n'est pas toujours au rendez-vous et les prix sont loin d'être à la portée des populations à bas revenus. Faudrait-il accélérer la transformation en facilitant la mise en œuvre des différentes initiatives lancées dans ce cadre. Car, si certains changements sont faciles à mettre en place d'autres ne le sont pas. Ils font face à des obstacles.

« Pour faire la transition vers la durabilité, de nombreuses activités du système alimentaire doivent se transformer, et une myriade d'acteurs à travers le monde doivent agir localement », appelle l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Autrement dit, aider à faciliter l'action et concrétiser les idées. La formation est dans ce cadre un levier à prendre en considération. En effet, aller vers la durabilité de l'agriculture passe par le recours aux compétences. Les acteurs engagés dans cette transition ont besoin d'être accompagnés dans cette recherche de nouveaux systèmes de production, de commercialisation et de consommation.

## Tendances 2022 : La flambée des prix freine la consommation



SIAL Paris a rendu public en juin dernier trois études sous l'appellation SIAL Insights sur les tendances de la consommation alimentaire. L'analyse qui a touché plusieurs régions du monde a montré que l'attention aux ingrédients et à la composition demeure forte, avec des attentes de simplicité et de naturalité. 7 consommateurs sur 10 sont ainsi à la recherche de produits sains, sans additifs.

Le critère santé s'avère donc important. Plus de 70% des consommateurs estiment avoir changé leurs habitudes alimentaires au cours des deux dernières années, principalement en optant pour des aliments plus sains. Ils ont ainsi été 2/3 à privilégier des produits ou ingrédients qui renforcent l'immunité depuis la pandémie.

2/3 des personnes indiquent également que leurs choix alimentaires reflètent aussi le monde dans lequel ils souhaitent vivre. La dimension éthique devient ainsi essentielle dans la sélection des produits. Bien choisir son alimentation est ainsi perçu comme un choix sociétal. Cela inclut aussi un état d'esprit favorable à

une alimentation « raisonnable », à la fois en termes de bénéfice santé et d'impact environnemental.

La réduction des emballages est une préoccupation constante, et la prise en compte de l'empreinte carbone des produits est en passe de devenir un critère d'achat. Par ailleurs, selon la même source, 3 à 5 consommateurs sur 10 en Europe et jusqu'à 6-7 sur 10 en Asie ont déclaré s'être davantage fait plaisir pendant et depuis la pandémie avec des produits gourmands et réconfortants – peut-être un peu trop gras, sucrés ou salés.

Mais, ce n'est pas toujours évident de se faire plaisir puisque les prix sont un élément déstabilisant. Ils constituent selon l'analyse un frein majeur à la consommation des bons produits surtout avec les fortes tendances inflationnistes des derniers mois. 14% des personnes interrogées ont indiqué n'être pas prêts à payer plus. Ce qui représente une hausse de deux points par rapport à l'avant pandémie.

## Indice FAO des prix

### Les cours des produits alimentaires en baisse en septembre



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation et l'agriculture

Les prix mondiaux des produits alimentaires ont poursuivi leur baisse en septembre pour le sixième mois consécutif, tirés par un net repli des huiles végétales qui compense une légère remontée des céréales, a annoncé le 7 octobre dernier l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Ainsi, l'indice FAO des prix des denrées alimentaires, qui suit la variation des cours internationaux d'un panier de produits de base, a reculé une nouvelle fois depuis le record atteint en mars après l'invasion de l'Ukraine par la Russie. Il a baissé modérément en septembre, d'1,1 % par rapport à août. Il s'établit à 136,3 points, et se maintient donc à un niveau élevé, « supérieur de 5,5 % à sa valeur d'il y a un an », indique l'organisation. L'indice FAO des prix des huiles végétales a reculé de 6,6 % sur un mois, « pour atteindre son plus bas niveau depuis février 2021 ». « Les cours internationaux des huiles de palme, de soja, de tournesol et de colza ont tous fléchi », a souligné l'organisation expliquant ce

résultat par l'existence de stocks abondants d'huile de palme et d'une hausse saisonnière de production en Asie du Sud-Est.

L'indice FAO des prix des céréales a quant à lui, remonté légèrement d'1,5 % par rapport à août. Les prix internationaux du blé ont rebondi de 2,2 %, à cause d'inquiétudes liées à la sécheresse aux États-Unis et en Argentine, et d'incertitudes sur la prolongation du corridor maritime permettant de faire sortir les céréales d'Ukraine au-delà du mois de novembre.

Par ailleurs, l'organisation a une nouvelle fois revu à la baisse ses perspectives de production mondiale de céréales en 2022. Elle devrait reculer de 1,7 % par rapport à 2021 à cause des conditions météorologiques défavorables, en particulier aux États-Unis.

« 45 pays, dont 33 en Afrique, neuf en Asie, deux en Amérique latine et dans les Caraïbes et un en Europe ont besoin d'une aide alimentaire extérieure », a prévenu l'organisation onusienne.

La FAO prévoit également un ralentissement des échanges mondiaux de céréales, en repli de 2,4 % pour la campagne 2022/2023 par rapport à la précédente, conséquence notamment de la guerre en Ukraine.



Flavoral  
International

Crée en 2002, Flavoral International est spécialisée dans la fabrication d'arômes et d'additifs pour l'industrie agro-alimentaire. Nous sommes une des rares sociétés capables de développer et de fabriquer entièrement nos arômes sur place.

Fort de notre longue expérience dans la mise au point d'arômes alimentaires, nous vous proposons de personnaliser vos produits en fonction de vos exigences dans des domaines aussi variés que la glace, les yaourts, la biscuiterie, la confiserie, la pâtisserie, le chocolat ou les boissons.

Partenaire de nos clients, nous sommes constamment à l'écoute de vos exigences et de vos besoins. Nous pouvons livrer dans toute l'Algérie.



## Le gaspillage atteint des niveaux alarmants



Avec 30% de la production alimentaire mondiale qui est jetée, le gaspillage a atteint des niveaux alarmants. Il est réparti entre les différents échelons de la chaîne alimentaire : 1/3 en amont (production), 1/3 en aval (au niveau du consommateur), 1/3 entre les deux (distribution et transformation).

Ces pertes le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire varient d'une région à une autre. Dans les pays en voie de développement, par exemple, ces pertes tendent à se produire durant les premières étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Une situation due aux limitations inhérentes aux techniques de récolte, au stockage et aux infrastructures de transport. Par pays, les niveaux de pertes dans la chaîne sont plus élevés aux Etats-Unis (USA) où les consommateurs jettent collectivement plus que tous les détaillants réunis des USA. Au total, les foyers américains gaspillent environ 43 % de toute la nourriture. Dans l'Union européenne (UE), les études rendues publiques dans ce cadre révèlent que plus de 50 % du gaspillage de nourriture comestible et non comestible provient des ménages. Ce gaspillage s'élève à 47 millions de tonnes de déchets, pour un coût de 98 milliards d'euros par an.

Des chiffres alarmants qui peuvent être plus élevés. Des efforts sont consentis par niveau pour réduire ces pertes, mais beaucoup reste à faire.

Et pourtant c'est l'un des objectifs principaux de développement durable (ODD) à l'horizon 2030. Il s'agit de baisser de moitié le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et de réduire les pertes tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement. Mais, cela semble encore hors de portée à la lumière de ce qui a été réalisé depuis 2015. Et pourtant, cette réduction permettrait de lutter contre le réchauffement climatique.

« Si nous ne gaspillions pas autant de nourriture, nous n'aurions pas à en produire autant, et donc nous réduirions les émissions de la production agricole », estime à ce sujet Cynthia Rosenzweig, agronome et climatologue américaine qui place comme priorité l'augmentation de l'efficacité de la production agricole et la réduction du gaspillage alimentaire. La climatologue le dit clairement : « La nourriture est le secteur clé en matière climatique et connecte tous les habitants de la planète au réchauffement ». D'où l'urgence dans les pays développés, de changer de régime alimentaire.



SARL GVC  
BOULMERKA

# المجلاة القسنطينية الكبرية

*Grande Vinaigrierie Constantinois*

# LEBLED

La sauvegarde d'une saveur traditionnelle



- ✓ Vente de bouteilles conditionnée
- ✓ Vente et exportation vinaigre  
VRAC de 10% à 14%

SARL GVC : 27 Zone Industrielle Palma Constantine - Algérie  
Tél.: +213 (0) 31 61 60 82 Fax : +213 (0) 31 61 60 97 Mobile : +213 (0) 550 557 749  
Email : boulmerkat@yahoo.fr / Site web : www.vinaigrealgerie.com



Importation et distribution  
de machines industrielles



- Machines et materiel agro-alimentaire
- Lignes et machines de conditionnement
- Machine transformation de papier
- Machine broderie et textile
- Machine plastique (soufflage, injection ...)
- Unités traitement des eaux
- Unités eau minérale, jus et boissons
- Unité granulation aliment de bétail
- Lignes d'abattage (poulets, bovin ...)
- Lignes biscuiterie, chocolaterie et confiserie
- Pièces de rechange



Cité ABANE Ramdane, centre commercial BENNABET - CHLGHOUM Laid, Mila  
Tel: 031 42 78 53 - Mob: 0550 50 08 02 / 0661 13 09 09  
Email: egtpi@hotmail.com / texaz@yahoo.com

Mr. Omar BESSAOUD

Economiste agricole (CIHEAM-Montpellier)

## « Les incertitudes sur les niveaux de récoltes peuvent assombrir les perspectives sur le marché mondial des matières premières »



*Face aux crises géopolitiques et aux changements climatiques, des solutions s'imposent pour continuer à produire et alimenter le marché mondial en matières alimentaires. Le travail consiste selon l'économiste agricole Omar Bessaoud à imaginer aux différentes échelles de la plante, une agriculture résiliente, durable et économe en eau. Ce dont le monde a besoin de plus en plus aujourd'hui, insiste le chercheur. Des efforts sont donc à consentir à tous les niveaux notamment en ce qui concerne l'intensification de la coopération en matière de recherche scientifique.*

**Agroligne :** Avec les mutations et les perturbations que connaît le marché mondial des matières premières alimentaires entre les changements climatiques et les crises géopolitiques, quel impact sur les industries agroalimentaires ?

**Mr. Omar BESSAOUD :** Les niveaux d'inflation sans précédent enregistrés dans les pays du Nord au cours de ces trois dernières années (2020-2022) conjugués aux hausses brutales des prix des produits alimentaires contribuent aujourd'hui à une détérioration des positions commerciales de pays importateurs comme l'Algérie.

Les certitudes d'une alimentation garantie par les marchés sont très sérieusement ébranlées par la guerre Ukraine-Russie, deux pays qui occupent une place majeure dans les échanges mondiaux de ces produits. A ces événements se sont ajoutés des comportements spéculatifs des sociétés de négoce observés sur les marchés. Depuis 60 ans, jamais l'accès aux denrées alimentaires de base n'avait été aussi coûteux en termes réels. Les prix des matières agricoles ont dépassé en mars 2022 son plus haut niveau historique atteint lors de la crise de 1973, lorsque les États-Unis avaient imposés leur embargo sur le soja et l'OPEP celui sur le pétrole. A ce contexte géopolitique incertain et aux conflits latents qui exposent nos pays au risque des marchés, et où tout peut basculer, s'ajoutent les aléas climatiques qui se sont succédés ces dernières années. Ces derniers présentent le risque de se répéter plus fréquemment à l'avenir, car les derniers rapports des experts du GIEC (groupe intergouvernemental d'évaluation du climat) nous rappelle que le climat sera à l'avenir plus rude, et les récoltes soumises à de plus en plus d'aléas. Le monde entier a été témoin ces derniers mois d'épisodes de sécheresse (Europe, Amériques), de canicules et d'inondations (Pakistan, Chine...) qui ont touché plusieurs pays en 2022.

Selon le sixième rapport du GIEC (août 2021), une



bonne moitié de la planète (inclus les pays du Maghreb) sera encore « très vulnérable » face au dérèglement climatique. Ce dérèglement climatique nous prépare à un avenir incertain si des mesures radicales ne sont pas prises, si nous continuons dans la mauvaise direction en surexploitant nos ressources naturelles –ce que l'on fait aujourd'hui-, et si ces questions climatiques et environnementales qui ne sont pas suffisamment évoquées dans le débat public national, ne sont pas prises en charge par les différents acteurs publics et privés, et notamment par l'Etat.

Face à des risques de ruptures d'approvisionnement et aux pénuries, la durabilité de l'approvisionnement sur les marchés mondiaux reste pour le pays une question de taille dont l'opinion publique doit prendre de plus en plus conscience. Les entreprises agro-alimentaires du pays fonctionnent toujours comme on le sait, au moyen des importations étrangères. Semoule, farines, pâtes alimentaires et couscous, sucre, huiles et produits laitiers produits par les entreprises nationales dépendent en grande partie des importations de matières premières agricoles.

Les défis posés par les menaces d'une insécurité alimentaire régionale qui se dessine dans le moyen et long terme exigent ainsi d'agir en mobilisant des leviers essentiels (amélioration des capacités de stockage, de la distribution et de la production nationale).

### Qu'en est-il des perspectives sur le marché mondial des produits alimentaires de base?

Les prix restent, en dépit des baisses enregistrées ces dernières semaines, élevés. A titre d'exemple, le blé tendre acheté récemment par l'Algérie, s'est négocié ces derniers temps entre 365 \$ et 385 \$ la tonne CAF (compris les prix de transport et des assurances).



L'hypervolatilité domine toujours sur ce marché qui reste étroitement suspendu à la situation en Mer Noire. Les perspectives de production du blé établies par la FAO début septembre 2022 (777 millions de tonnes prévues), signalent une légère baisse par rapport à la production de 2021, et le rapport stocks/utilisation de céréales au niveau mondial, qui devrait légèrement baisser en passant de 30,9% en 2021-2022 à 29,5% en 2022-2023, reste tout de même à son plus bas niveau depuis 2013-2014. Les tensions subsistent sur les bilans céréaliers européens et américains, ce qui explique que les prix restent hauts malgré une détente relative liée à l'ouverture jusqu'en octobre prochain du corridor sécurisé autorisant les exportations ukrainiennes. Rien n'indique par ailleurs, compte tenu du développement récent de la guerre en Ukraine, que l'accord du corridor sécurisé soit renouvelé au mois de novembre prochain, et que l'Algérie puisse ainsi acheter le blé tendre au prix indiqué plus haut.



Depuis 2012, plusieurs records mondiaux de production de céréales permettaient de maintenir sous contrôle cette volatilité des prix. Cette situation est remise en question en raison, d'une part, du conflit ukrainien, et d'autre part, de décisions politiques de pays producteurs qui sont soucieux de garantir en priorité leurs approvisionnements. Les incertitudes portant sur les niveaux de récoltes liées à d'éventuels accidents climatiques peuvent soudainement assombrir ces perspectives. La sécheresse persistante dans les pays de l'hémisphère Nord donne lieu aujourd'hui par exemple, à une importante révision à la baisse des prévisions en 2022 de la FAO concernant la production de céréales secondaires (maïs, orge ou sorgho).

### Quelles sont les marges de manœuvres des pays dépendant des importations alimentaires ?

A propos des marges manœuvre, notons que les perspectives de la FAO pour la production de blé restent relativement favorables, ce qui est une bonne nouvelle pour l'Algérie qui pourra ainsi s'approvisionner sans grande difficulté en blé tendre européen ou russe, et en blé dur canadien ou américain.

Signalons également que le pays dispose selon les autorités d'un stock de céréales suffisant jusqu'à la fin de

l'année en cours. Les approvisionnements sont assurés également pour tous les produits alimentaires de base, et ceci même si les prix d'importation restent élevés, ces hausses étant largement compensées par les recettes pétrolières (en hausse constante ces derniers mois).

Les marges de manœuvre existent donc. Elles peuvent même être davantage renforcées, si l'on améliore à l'avenir les productions locales, et si l'on accroît les taux nationaux de la collecte de blé et de lait local par exemple.

Ces marges de manœuvre peuvent être plus grandes encore, si des initiatives sont conduites à des échelles régionales et/ou internationales par les Etats, pour contrecarrer les comportements spéculatifs des grandes sociétés internationales de négoce.

### **Quel avenir pour les coopérations dans ce secteur notamment entre les pays de la rive Nord et ceux de la rive Sud du bassin méditerranée**

L'agriculture, majoritairement pluviale dans notre pays est devenue très vulnérable aux changements climatiques. Les réserves en eau s'épuisent vite, et le manque d'eau est devenu par là-même une des contraintes majeures de la production agricole. Ce secteur agricole, premier usager des ressources en eau puisqu'il en consomme 70 à 80 %, doit donc augmenter radicalement son efficacité d'utilisation en eau face, non seulement à l'épuisement des ressources en eau, mais aussi à la pression des autres secteurs consommation domestique et industrielle.

Produire davantage avec moins d'eau est dans ce contexte un défi à la fois scientifique et sociétal, et la question est de savoir comment accroître d'une façon durable la production végétale dans un contexte de sécheresse ? Quelles sont alors les solutions possibles et mobilisables ?

Notons tout d'abord que la sélection variétale est un levier essentiel de la résilience des agriculteurs à la sécheresse. Il y a des semences locales, issues d'une

sélection remontant à des décennies et largement éprouvés par la paysannerie. Il y a celle que la recherche mondiale conduit aujourd'hui, et qui vise à comprendre comment les plantes peuvent s'adapter au manque d'eau, et comment la diversité génétique au sein des espèces cultivées peut être mobilisée pour répondre à des enjeux de production sous conditions de contrainte hydrique. Des dispositifs innovants portant sur la sélection variétale et la diversification des systèmes de culture mis au point par la recherche agronomique offrent aujourd'hui des solutions agro-écologiques durables d'adaptation à la sécheresse.

Sans épuiser le sujet, d'autres perspectives peuvent être évoquées.

La recherche agronomique met de plus en plus l'accent sur l'intérêt qu'il y a à développer des associations céréales – légumineuses dans l'optimisation des ressources du sol notamment en eau. Selon les chercheurs, ces associations bénéficient à la santé et la fertilité des sols sur le long terme, et produisent plus de protéines végétales par unité de surface cultivée.

Un autre levier en réponse à l'aridité croissante consiste toujours à maximiser le stock d'eau « verte » des sols, grâce à des pratiques de conservation, ou de gestion de l'eau à la parcelle.

La vulnérabilité de l'agriculteur à la sécheresse dépendra de ses choix de cultures, des variétés sélectionnées, des pratiques culturales incluant non seulement les techniques de travail du sol mais aussi la date de semis. Notons enfin un autre volet et qui a trait aux progrès technologiques prometteurs qui explorent les solutions d'adaptation des exploitations agricoles au déficit en eau. Capteurs électroniques mesurant l'humidité des sols, plates-formes de phénotypage (ou d'observation du comportement des plantes), télédétection, permettant de relever la température du feuillage comme indicateur de stress hydrique de la plante sont autant de moyens de mobilisation de l'intelligence artificielle, dont dispose aujourd'hui la recherche agronomique pour optimiser la production végétale dans un contexte de stress hydrique.





A titre d'information, l'association et le think tank « Fillaha Innove » accueille des startups qui proposent des solutions technologiques au secteur agricole. Des applications innovantes et des outils de simulation de la croissance des plantes, de la gestion des eaux d'irrigation, de la fertilisation des cultures...sont disponibles. Il convient dès lors d'encourager l'installation de ces startups nationales afin de tirer un bénéfice immédiat de leurs résultats.

Comme nous pouvons le constater, les thèmes d'une coopération Nord-Sud mais aussi Sud-Sud ne manquent pas.

Les pays du nord disposent d'un atout unique qui est celui d'avancées sérieuses la recherche agronomique portant sur les domaines évoqués plus haut.

A titre d'exemple, les concepts d'agroécosystème et d'agroécologie développés par la recherche dans les pays du Nord bénéficient de peu de transferts vers nos pays. Il serait possible et nécessaire de renforcer les collaborations avec l'INRA-Algérie, les Instituts techniques, et les écoles de formation agronomique du pays sur des domaines aussi divers que ceux de la fertilisation des cultures, le progrès génétique, la santé des cultures, l'association agriculture-élevage et le développement des systèmes de polyculture-élevage.

Les coopérations doivent également porter sur les secteurs de la transformation et de la distribution qui ont fait-il le rappeler le rôle d'approvisionner et de nourrir les villes. Là également, les opportunités de partenariats mutuellement profitables sont très nombreuses.

Notons enfin les possibles coopérations régionales sur la question des changements climatiques. Le pays a encore quelques progrès à réaliser afin de coordonner ses recherches avec les pays voisins, de partager les connaissances sur les indicateurs et les instruments d'évaluation de la vulnérabilité et des risques liés aux changements climatiques. Ces efforts régionaux de coopération qui sont dispersés pourraient bénéficier d'une coordination afin d'accroître la résilience des écosystèmes et des territoires les plus fragiles de notre région face aux changements climatiques.

Il nous faut en définitive imaginer aux différentes échelles- de la plante, au champ, à l'exploitation agricole, aux territoires et aux différents centres de décision-, l'agriculture résiliente, durable et économe en eau dont nous avons de plus en plus besoin aujourd'hui.





**Ensemble**

**pour le développement  
des échanges**

**Nord-Sud**



Réseau AgroAgri



@ReseauAgroAgri



Réseau AgroAgri

[www.reseauagroagri.com](http://www.reseauagroagri.com)



شركة التوضيب و فنون الطباعة  
 Société des Emballages et Arts Graphiques  
 EMBAG, Spa - Filiale du GIPEC Capital Social: 2.584.530.000.00 DA.



📍 Siège Social & Usine ZI. Route de m'sila  
 BP 60-34000- Bordj Bou Arreridj- Algérie.  
 📞 Tel: 035 87 31 38 Fax: 035 87 31 39  
 📧 Email: embagcommercial@yahoo.com



*Notre*  
**Partenaire Fiable**

**POUR TOUS VOS BESOINS**  
**D'EMBALLAGES**  
 Sacs a Grande et Petite Contenance - Boites Pliantes

## PRODUITS LAITIERS ET DÉRIVÉS LA SARL LAITAGES DU MAGHREB



Fondée en 1993 et sise au 3 rue des frères Amirouche /ALGER, la Sarl Laitages du Maghreb a marqué de son empreinte le secteur de

l'industrie agroalimentaire dans un segment où la concurrence est des plus rude avec l'arrivée sur la scène de nombreuses entreprises.

Cette société familiale créée par feu GOUMIDI Nour Eddine, le père du gérant actuel Riad Goumidi a réussi à s'imposer au prix des sacrifices et du dévouement de son fondateur qui a légué à ses descendants les valeurs du travail.

En 2019, l'entreprise inaugure son site de production au niveau de la zone d'activité d'El Achour et lance sa marque « Matino ».

C'est ainsi qu'elle a diversifié au fil des ans ses produits pour proposer aux consommateurs de plus en plus exigeants des laitages de bonne qualité.

La Sarl Laitages du Maghreb occupe les premières positions de par sa part de marché et de son expérience. Et ce, via sa gamme de produits diversifiée à l'exemple des fromages portions triangulaires « Matino » et des crèmes cheese en bocaux de verres de 140 et 450 grammes en attendant de développer de nouveaux produits.

*Madame et Monsieur GOUMIDI*

### Coordonnées :

Zone d'activité – groupe 665 Section 1, lot N° 01 & 02 EL ACHOUR- Alger

Mob : +213 (0) 561 62 70 01 / +213 (0) 561 62 70 02

Email : [contact@laitagesdumaghreb.com](mailto:contact@laitagesdumaghreb.com)

لمتنا مع ماتينو

منطقة النشاطات، مجموعة 665، قطعة 01، رقم 02.01 العاشور الجزائر  
Zone d'Activité - groupe 665 Section 1, Lot N° 01 & 02 EL ACHOUR - Alger / Algérie  
Mob. : +213 (0)541 62 70 01/ +213 (0)541 62 70 02 / Email: [contact@laitagesdumaghreb.com](mailto:contact@laitagesdumaghreb.com)

# SIAL



## INSPIRE FOOD BUSINESS\*

\* Inspirer le marché de l'alimentaire

COMEXPOSIUM

SIAL, une filiale du Groupe Comexposium

Paris



**SAMEDI 15 - MERCREDI 19  
OCTOBRE 2022**

PARIS NORD VILLEPINTE - PARIS

SIALPARIS.COM #SIALParis



Audrey ASHWORTH  
Directrice du salon SIAL PARIS

## « Fédérer l'écosystème food autour des transformations majeures à l'œuvre dans l'industrie agroalimentaire est l'ambition que réaffirme le Sial Paris qui se tiendra du 15 au 19 octobre »



**Agroligne : Qu'évoque pour vous la thématique Own the Change choisie par SIAL Paris 2022 ?**

**Mme. Audrey ASHWORTH :** Nous sommes acteurs du changement et devons saisir les enjeux environnementaux, éthiques, numériques et démographiques de la planète. Il nous appartient de répondre aux défis que posent la suffisance alimentaire et le changement des habitudes de consommation. Nous gardons à l'esprit notre responsabilité sociétale de manière globale et devons résoudre collectivement des équations complexes comme produire plus tout en polluant moins ou réduire l'empreinte carbone dans notre consommation. SIAL Paris offre ce temps d'échange et est une plateforme formidable pour aborder ces sujets, trouver de nouveaux leviers et anticiper les problématiques futures.

**Quelles ambitions pour SIAL ?**

Depuis sa création en 1964, SIAL Paris n'a cessé de se renouveler pour proposer aux exposants et visiteurs un contenu à forte valeur ajoutée. L'ambition de SIAL Paris a toujours été d'être bien plus qu'un simple salon professionnel. **C'est un rendez-vous incontournable**

*SIAL Paris rassemble dans un seul et même lieu, le meilleur de l'agroalimentaire international. Cette année sont attendus plus de 7 000 exposants et plus de 300 000 visiteurs du monde entier.*

*Ces professionnels œuvrent dans les secteurs phares de l'agroalimentaire : produits carnés, épicerie salée et sucrée, produits laitiers, produits surgelés, bio et bien être, boissons, fruits et légumes, traiteur et snacking, produits de la mer et food processing, etc.*

**pour toute la filière.**

Je souhaite travailler sur 3 axes en particulier : business, inspiration et expérience.

**Niveau Business :** apporter toujours plus de richesse et de diversité, fédérer et faciliter les contacts et les rencontres avec les acteurs clés.

**Niveau Inspiration :** apporter des contenus et des services qui aident les professionnels à se développer et fournir aux professionnels les bonnes informations et les bons outils 365 jours par an.

**Niveau Expérience :** davantage d'accompagnement et de conseils. Un confort de visite augmenté et simplifié. Garder la convivialité qui caractérise le SIAL Paris.

**Quels vont être les temps forts du salon ?**

Notre premier temps fort sera SIAL Innovation qui mettra en lumière le meilleur de l'innovation alimentaire mondiale. Un jury d'experts récompensera les entreprises aux produits les plus innovants dans leur catégorie.

Nous aurons également **SIAL Insights/Think Tank** qui agrègera des études exclusives menées sur les attentes des consommateurs, les innovations produits et la restauration hors domicile. Un nouveau partenaire, NDP Group, rejoint l'équipe d'experts Kantar et Protéines XTC en charge du cahier de tendances.

Avec **FutureLab**, nous inviterons les visiteurs à un véritable voyage dans le futur du secteur agroalimentaire d'ici à 2030. Cette expérience immersive, impactante et prospective traitera des grandes tendances, dans l'agriculture, le retail et dans l'assiette.



## Quelles vont être les nouveautés du SIAL Paris 2022 ?

La première nouveauté c'est que le salon démarre le samedi contrairement aux éditions précédentes qui ont débuté le dimanche.

De plus, nous avons souhaité mettre en place une expérience unique pour nos acheteurs via notre **Marketplace CXMP**. Grâce au catalogue exposants et produits et la fonctionnalité networking, les visiteurs pourront préparer leur visite de manière efficace. Accessible toute l'année, CXMP permettra de prolonger l'expérience physique sur le digital, et de commander 365 jours par an les produits dont les acheteurs ont besoin, au bon moment.

Enfin, nous lançons cette année **SIAL Start Up**, un nouvel espace qui présentera une sélection pointue de pépites de la food réalisée avec la complicité de Start-up Sesame. Cet espace permettra aux visiteurs de découvrir des entreprises innovantes françaises et internationales de moins de 5 ans.

## Comment venir au SIAL 2022 ?

La plateforme de pré enregistrement étant déjà ouverte, les visiteurs peuvent d'ores et déjà commander leur badge sur le site web du salon. Pour plus d'informations, les visiteurs algériens peuvent aussi s'adresser à notre agent en Algérie Souhila BOURKAIB grâce à l'adresse email suivante [sbourkaib@promosalons.com](mailto:sbourkaib@promosalons.com)

**Ezzed**  
الذيد

# FLOCONS D'AVOINE

Source d'énergie!

100 %  
NATUREL



30%  
FRUIT



[www.tastefood-dz.com](http://www.tastefood-dz.com)

Taste

 Ezzed

 ezzed.algerie

 Aissa Ben H'mida n°17  
didouche Morad Constantine Algérie

 [contact@tastefood-dz.com](mailto:contact@tastefood-dz.com)

 0560 10 84 62



C'est en 1963 que Ais Djelloul, a fondé Sarl ADS, installée au cœur de Sig (anciennement Saint-Denis-du-Sig pendant la période Colonisation française) petite province qui avait accueilli tout le savoir-faire laissé par les pieds noir, devenant ainsi le berceau de l'oléiculture, commencent très jeune dans la confiserie des olives après qu'il fonda Sarl ADS débutant par un petit local Sarl ADS a vu ses moyens très vite se développer, pour arriver à ce qu'elle est aujourd'hui, une structure dont la capacité d'acquisition d'olives fraîchement cueillies qui atteint plus de 5000 tonnes aujourd'hui. Un savoir-faire de 58ans transmis de génération en génération, de père en fils. Un savoir-faire qui reste fiable aux normes propres à l'oléiculture. L'entreprise s'est vue passée de maître à apprenti jusqu'à son tour l'apprenti devient maître de son domaine et passe le relais à la génération suivante, et avec chaque génération arrive une vague de fraîcheur innovante et qui fait grandir l'entreprise.

**SARL ADS (Ais Djelloul Sig)**

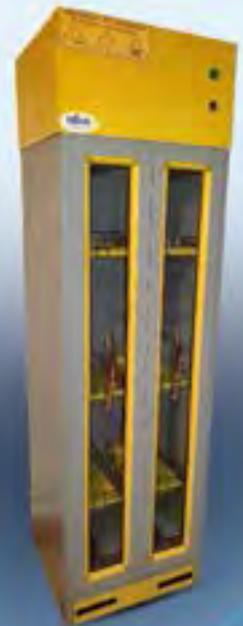
Adresse: 32 cité AIS Sig W.Mascara Algerie

Tel:+213 (0) 45 64 52 74

Mobile +213 (0) 559 14 89 61 /+213 (0) 661 20 95 56

Email:sarlads1997@yahoo.fr

- ✓ Paillasse de laboratoire
- ✓ Paillasse scolaires
- ✓ Mobilier de rangement
- ✓ Sorbonne et hottes de laboratoire
- ✓ Armoires de sécurité pour laboratoire
- ✓ Accessoires :  
(douchette, lave yeux, tabouret de labo... etc.)



Certification  
environnementale  
ISO 14001 V 2015



### Siège TRIPODE

Adresse: Route de Gosbast N'Gaus  
Adresse postale: BP 90 N'Gaus 05600 Batna  
Tél./ Fax : +213 (0) 33 36 70 68 / 67  
Mob. : +213 (0) 555 02 84 52 / 555 02 84 53 / 560 00 94 45  
Email : [contact@tripodemobilier.com](mailto:contact@tripodemobilier.com)

### Bureau de liaison TRIPODE à Alger :

Adresse : Cité Orlac 5Ex Onalait Batiment E1 N1 Bir Mourad Rais  
16000 Alger  
Tél./ Fax : +213 21 44 08 79  
Mob. : +213 555 02 84 67

Site Internet: [www.tripodemobilier.com](http://www.tripodemobilier.com)





DEPUIS  
PLUS DE

20

ANS

**SARL AROMPLUS**

**Fabrication d'Arômes &  
saveurs Alimentaires**

Chemin de wilaya n°83, Z.D  
El-Kerma lot 190, Es-Sénia, Oran,  
Algérie 31100.

tél: +213 (0) 41 51 02 00/03/04

Fax: +213 (0) 41 51 02 05

Mobile: 0770 92 40 84 /85

[www.aromplus.com](http://www.aromplus.com)

[contact@aromplus.com](mailto:contact@aromplus.com)

## SERVICES

### RS TRADE SAS / FRANCE

La société RS TRADE SAS / France gérée par un duo dynamique en l'occurrence messieurs Sheraz Araf & Rayan Hage Ali spécialisés dans l'accompagnement et le consulting des industriels algériens.

RS TRADE SAS très actif et très présente dans le commerce international vers l'Algérie, elle garantit en tout temps de l'année aux clients algériens la disponibilité et l'approvisionnement des matières premières de qualité à des prix compétitifs, représente les groupes sachsenmilch, tous les amidons modifiés meelunie et graisses végétales...



RS TRADE SAS a pour but de promouvoir et assurer un développement efficace des exportations et des produits finis algériens, toujours en veille et en quête de nouveaux marchés pour l'exportation des labels algériens.

#### Coordonnées :

Adresse : 7 Boulevard De Dixmude 75017 Paris – France

SHERAZ ARAF

Tél. (whatsapp): +33 (0) 7 88 06 71 62

E-mail : s.araf@rstrade.fr

RAYAN HAGE ALI

Tél : (whatsapp) 00 33 (0) 6 07 05 37 14

E-mail : r.hage@rstrade.fr



# RS TRADE

TRADE BETTER

Spécialiste en Produits Agroalimentaires  
Paris – France  
trade@rstrade.fr



RS Trade vous accompagne dans vos achats de matières premières agricoles.  
Nous vous assurons régularité, sérieux et confiance.



Produits chimiques industriels  
Acide citrique Xanthane Caséine  
Poudre de lait 26% Soluble  
Poudre de lait 0%  
Chondrin Riz Amidon de tapioca  
Féculé de pomme de terre Sorbitate de Potassium  
Glucose  
Amidon de blé  
Matières grasses végétales  
Olivées

7 BOULEVARD DE DIXMUDE 75017 PARIS / FRANCE

SHERAZ ARAF

RAYAN HAGE ALI

Tél. (whatsapp): +33 (0) 7 88 06 71 62

Tél: (whatsapp) 00 33 (0) 6 07 05 37 14

E-mail : s.araf@rstrade.fr

E-mail : r.hage@rstrade.fr





# Mondial Industrie

## VENTE EQUIPEMENTS & COMPOSANTS INDUSTRIELS

Votre partenaire en filtration  
et traitement des fluides industriels

- ✓ Disponibilité en Algérie
- ✓ Service après vente
- ✓ Garantie



o RN N°26 TAHARACHT AKBOU W. BEJAIA  
o 0554 14 81 20 / 0561 92 14 31  
o 044 20 34 85  
o contact@mondialindustrie-dz.com  
o mondialindustrie-dz.com



## SERVICES

### JURI - CONSULTING INTERNATIONAL (J.C.I)

Notre cabinet - conseil L.O.P ( Legal Process Outsourcing ) multidisciplinaire alliant ingénierie juridique et expérience des contentieux assure aux entreprises une plus forte compétitivité dans une économie globalisée.

Notre cabinet - conseil J.C.I donne aux sociétés les outils indispensables à la formalisation, à la négociation et à la rédaction des cahiers des charges et contrats.

#### Nos pôles d'excellence d'intervention :

- 1: Rédactions des Cahiers Des Charges..
- 2: Rédaction des contrats commerciaux internationaux .
- 3: Négociations selon la méthode "HARVARD " / Négociation Raisonnée.
- 4: Contentieux Commercial.
- 5: Partenariat Public Privé (P.P.P).

6: Start-Up - Innovation.

7: Projets numériques & IT.

8: Veille Juridique et Réglementaire & Intelligence Juridique (L.B.I).

9 : Propriété Intellectuelle.

10: Prestations Logistiques & Services

11: Formation.

#### Coordonnées :

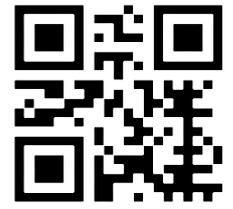
JURI - CONSULTING INTERNATIONAL ( J . C . I )

Mr : Makhlof BENTALEB-FONDATEUR

17, Rue Des Bois section:27 , lot 45  
H Y D R A 16.035 –ALGER ALGÉRIE

Email: jci.consulting63@gmail.com

Cell : +213 (0) 552 46 76 04



[www.tntex-dz.com](http://www.tntex-dz.com)



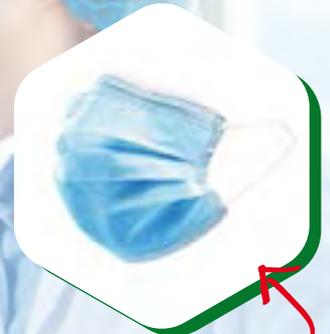
**TENUES ET EQUIPEMENTS  
DE PROTECTION INDIVIDUELS**  
**INDUSTRIE  
AGROALIMENTAIRE**

**Votre meilleur partenaire pour  
le respect de l'hygiène et la conformité  
dans l'industrie agro-alimentaire**

**NOS PRODUITS:**



**Cache barbe**



**Bavette**



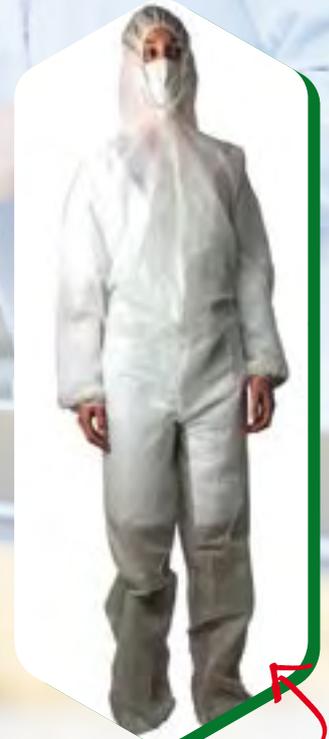
**Manchette**



**Sur-Blouse**



**Charlotte**



**Combinaison**



**Lunette**



**Sur-chaussette**



**Blouse**

Adresse: Zone d'activité industrielle de Guidjel - Sétif-Algérie  
Téléphone: +213 560 86 52 16 / 560 84 82 18  
+213 560 76 21 17 / 551 71 59 31

Facebook: **Tntex Algérie**  
Instagram: **Tntex Algérie1**  
Email: [sales@tntex-dz.com](mailto:sales@tntex-dz.com) / [filmoplast01@gmail.com](mailto:filmoplast01@gmail.com)



Huile D'Olive D'Algerie  
SAOUDI OLIVE & CIE



## Huile D'Olive VIERGE & VIERGE EXTRA



Produits Gourmet  
AVP France



Médaille d'or  
Apulée 2018



Médaille d'or  
Apulée 2019



Médaille de Bronze  
AVPA FRANCE



جائزة احسن زيت زيتون  
2018/2019 موسم



Médaille de Bronze  
Apulée 2020

HUILERIE SAOUDI M'Chedallah BOUIRA . ALGERIE  
E-mail : saoudiolive@yahoo.fr / www.ithri-olive.com  
Fax: 00 213 (0)26 74 52 95  
Mobile : 00 213 (0)771 67 26 59  
Page facebook : ithri olive



صديق صحتكم  
Est L'ami de votre Santé

## TRANSFORMATION ET FABRICATION D'EMBALLAGE EN CARTON ONDULE EURL CARTONNERIE- EL-FARES



صناعة و تصميم الأغلفة  
EMBALLAGE ET SOLUTIONS PACKAGING



www.cartonnerie-elfares.com

L'emballage est un métier qui nécessite une expertise répondant à une demande de plus en plus technique et sophistiquée, avec l'avènement des nouvelles approches marketing, et des nouvelles technologies orientées consommateur, les idées doivent s'emballer dans des solutions qui répondent à des critères à la fois originaux et pragmatiques.

Depuis plus de 20 ans, notre entreprise accompagne des acteurs économiques majeurs dans l'étude, la conception, et la réalisation de leurs emballages en carton ondulé, dans toutes ses formes et dimensions. Notre principal défi est d'apporter à nos clients des produits conformes et résistants à toutes les contraintes liées au transport, à la manutention et au stockage, ce qui exige une recherche permanente sur les matériaux et autres produits nouveaux.

Cette expérience nous permet aujourd'hui d'asseoir non seulement notre notoriété, mais aussi de nous adapter

aux besoins et à la demande d'un marché en constante évolution et de plus en plus exigeant. Grâce à un service technique dédié au développement (Étude, conception, PAO, profils couleurs, forme de découpe) nous sommes en mesure de proposer des solutions packaging innovantes qui nous permettent d'emballer toutes vos idées.

### Coordonnées :

Siège : Route Boukeroucha, Lot N° 04 section 769, Boumerdes, Wilaya de Boumerdes

Tél : +213 (0) 24 79 92 68 / 67 / 72

Mob : +213 (0) 550 90 34 60/ 52 / 54 / 31 / 32

Email : contact@cartonnerie-elfares.com

commercial@cartonnerie-elfares.com

Site web : www.cartonnerie-elfares.com

## SERVICES

### AIRLAB



Nous avons l'honneur de vous présenter notre Société AIRLAB et vous offrir nos services en proposant une très large gamme de matériels de laboratoire (différents équipements de base et spécifiques) tels que les Etuves, Bain Marie, Balances de précision, Agitateur, Centrifugeuses, Spectrophotomètres, Multi paramètres...etc. Ainsi que le consommable (toute la Verrerie de Laboratoire). Sans oublier les produits chimiques, réactifs, milieux de culture et articles de sécurité. Nous vous proposons une sélection d'articles conformes selon les normes internationales (ISO, BPL, BPF...).

Notre gamme de matériel est destinée pour les différents laboratoires : laboratoires de recherche, de chimie, de chimie analytique, de microbiologie, contrôle de qualité et de traitement des eaux...etc.

Nous vous informons également que nous commercialisons les milieux de cultures microbiologiques à savoir les bouillons BCPL, Roth, de nitrate, TGEA, OGA,... ainsi que les produits chimiques industriels à différentes concentrations, produits de piscine et produits d'analyse de laboratoire



(solvants, acides, bases, indicateur...). L'installation, la mise en marche et le service après vente sont assurés par notre service technique.

Nous serons enchantés de vous compter parmi nos futurs collaborateurs.

Pour de plus amples informations n'hésitez pas à contacter le service commercial.

#### Service commercial

Tél / Fax +213 (0) 23 11 21 73

+213 (0) 23 11 21 77

Mobile: +213 (0) 661 96 35 66/38/48

E-mail : [airlab2002@yahoo.fr](mailto:airlab2002@yahoo.fr)

Adresse : Bt « 406C » Ain Allah

Dely Brahim - Alger

A large advertisement banner for AIRLAB. The background is a collage of laboratory-related images: a hand in a white glove holding a round-bottom flask with blue liquid, a person in a lab coat using a pipette, and a person in a lab coat looking through a microscope. The text is overlaid on the right side of the banner.

# AIRLAB

## Equipement de Laboratoire

### Produits Chimique

### et Réactif

Cité Ain Allah Bt 406 C - Dely Brahim - Alger - Algérie  
Tél./Fax : +213 (0) 23 11 21 73 / 23 11 21 77  
Mob. : +213 (0) 770 36 24 17 / 661 36 24 17 / 661 96 35 66  
Email : [airlab2002@yahoo.fr](mailto:airlab2002@yahoo.fr)



**GULFOOD  
MANUFACTURING**

**8-10 NOV 2022**  
DUBAI WORLD TRADE CENTRE

# Leading the Future of Food Production

1600 F&B manufacturers from over 60 countries, over the course of three days, are set to convene in Dubai to showcase the latest solutions in ingredients, processing, packaging, supply chain solutions and control and automation.



**REGISTER TO VISIT**  
[gulfoodmanufacturing.com](http://gulfoodmanufacturing.com)

Platinum Sponsor

**wilmar**

5 EVENTS | 3 DAYS | 1 VENUE



THE SPECIALITY  
FOOD FESTIVAL

**gulfhost**

مطبعة  
النخلة  
IMPRIMERIE  
EN-NAKHLA



Une expérience ...

Un savoir faire



BP N° 67 Lot, N° 12 Z.A El Achour, Alger Algérie. Tél: (+213) 023 31 21 80 / 023 31 21 82 / 023 31 21 84  
Tél : (+213) 0550 24 26 50 / 11. Fax : (+213) 023 31 21 83. E-mail : contact@ennakhla.dz / commercial@ennakhla.dz



Scannez moi!

Reginat  
Diététique

...partenaire de votre bien-être

بدون  
غلوتين  
Sans  
Gluten



www.wamfood  
Fabrication de produits diététiques  
Sans gluten, sans sucre, light,  
compléments alimentaires  
Lot N°487 Djebel El Ouachek, 25115  
Constantine, Algérie  
N°17 Zone d'activité Ain Smara,  
25140 Constantine, Algérie

reginat.dietetique

reginat\_dietetique

contact@reginat-dietetique.com

www.reginat-dietetique.com



معرض الجزائر الدولي

**ALGIERS**  
INTERNATIONAL  
**FAIR 13-18**  
**2023 JUNE**



[www.safex.com](http://www.safex.com)

[facebook.com/safexalgerie](https://facebook.com/safexalgerie) [@safexalgerie](https://instagram.com/safexalgerie)

[Fia@safex.dz](mailto:Fia@safex.dz) [dc@safex.dz](mailto:dc@safex.dz)

[whatsapp.com](https://www.whatsapp.com) (00213) (0)23 79 54 55/ 56 - 23 79 50 24/ 71  
Tél : (00213) (0)23 79 50 57/ 59/ 61/ 63/ 65/ 67/ 69

**SMART**  
sauce

*The perfect tasty sauce*

Fabrication  
de confiserie et des sauces  
صناعة العسكاكر و الصلصات  
أس أم إس ريهامو حي المواجزة سيدي موسى الجزائر

**SMS RIHAMO**  
Cité Houassoua Sidi Mousia ALGER

+213 0556 68 55 73  
+213 0792 11 86 12  
E-mail : smsrihamo@gmail.com

f SMART SAUCE

## LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE QUALITÉ ET DE CONFORMITÉ

### MADI



Le laboratoire MADI est un laboratoire de contrôle de qualité, et conformité, agréé par le ministère du commerce, installé à corso, BOUMERDES.

Notre laboratoire offre et assure un service complet allant de l'échantillonnage et du prélèvement des échantillons sur le terrain, des analyses complètes au laboratoire, jusqu'à l'exploitation des résultats. (physico-chimiques et microbiologiques).



d'analyses de contrôle-qualité physico-chimiques et microbiologiques en laboratoire sur une large gamme de matrices des différents produits.

Ce service peut rentrer également dans :

- Le cadre de validation et de libération des lots de production
- Le cadre d'un plan de contrôle qualité spécifique
- Réalisation des études de stabilités ainsi la DLC de vos produits
- Analyses microbiologique et physico-chimiques des eaux ( de process, puits, de mer, des rejets.....)
- Analyses des détergents et cosmétiques
- Analyses des produits agroalimentaires
- Analyses des sols.

#### Coordonnées :

Cite sud corso en face de la gendarmerie W.Boumerdes.  
Tél/Fax : +213 (0) 24 95 18 46

Mob : +213 (0) 553 15 09 91 / +213 (0) 0558 07 67 72

E-mail: [laboratoiremadi@outlook.com](mailto:laboratoiremadi@outlook.com)

● Précisions : des méthodes d'analyses normalisées, une équipe pluridisciplinaire et des équipements techniques modernes certifiés garantissent la qualité et la fiabilité des résultats d'analyse.

● Rapidité: garantit des résultats d'analyses rapide le maximum possible.

● Disponibilité et la réactivité : nous sommes disponibles à tout moment 100/100.

● Confidentialité : le personnel est tenu au secret professionnel sur toutes les informations.

● Nous garantissons une qualité supérieure, des prix concurrentiels et la réalisation du service à temps.

le laboratoire MADI vous accompagne dans la conformité de vos produits en fournissant des services





**ALL4PACK Emballage**  
Paris - 21 au 24 novembre 2022 :

## Le salon international précurseur de toutes les solutions durables d'emballage et d'intralogistique



*Événement référent et incontournable de fin d'année (du 21 au 24 novembre 2022 – Paris Nord Villepinte France), ALL4PACK Emballage Paris se positionne comme le salon international précurseur de toutes les solutions durables d'emballage et d'intralogistique, couvrant l'ensemble de la ligne de production, machines comprises. ALL4PACK est une source d'inspiration pour accompagner tous les acteurs de la filière face aux défis actuels et à venir. Dans cette perspective, le salon se distingue en décodant les évolutions du marché et les réglementations, et en mettant également en lumière les innovations.*

### Un nouveau positionnement plébiscité par les exposants

Salon international généraliste, ALL4PACK Emballage Paris propose une offre complète comprenant toutes les solutions d'emballages et de machines pour toutes les industries.

A ce jour, 1 300 exposants sont attendus, dont environ 50 % d'internationaux. 96 % de la surface du salon est même déjà réservée. De nombreuses entreprises leaders telles que ATLANTA STRETCH, AUER, BFR SYSTEMS, DOMINO, FILPACK, FRANPACK, FROMM, G.MONDINI, GETRA, GOGLIO, ISHIDA, KRONES, MARCHESINI, MARKEM-IMAJE, MOM, NEWTEC BAG PALLETIZING, ROBOPAC, SEW, SHOELLER ALLIBERT, SIDEL, SONCINI, TOSA, ULMA, UNISTA... ont confirmé leur venue.

### Une nouvelle implantation pour faciliter la visite

L'édition 2022 d'ALL4PACK Emballage Paris se tiendra dans les Hall 4 et 5A du Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte. Cette nouvelle implantation, plus compacte, avec une réelle mitoyenneté des halls, permettra une meilleure répartition des 4 univers du salon (Packaging, Processing, Printing, Intralogistics). Elle facilitera le parcours des 66 000 professionnels attendus (dont 35 % d'internationaux) et répartira de manière plus homogène les flux grâce à des pôles d'animation placés dans chaque zone.

### Un contenu riche pour décrypter tendances et innovations

Résolument tournée vers les solutions d'avenir et l'innovation, cette nouvelle édition d'ALL4PACK

Emballage Paris proposera un contenu riche et de nombreuses animations et temps forts :

- ALL4PACK INNOVATIONS vitrine du palmarès des Awards 2022
- L'espace Objectif Zéro Impact qui mettra en avant des solutions innovantes à impact positif
- L'espace Conférences avec un programme riche et complet animé par des speakers français et internationaux

### Une enquête marketing : l'évolution des matériaux d'emballage, vue par les professionnels

Afin d'être au cœur des réflexions du secteur, ALL4PACK Emballage Paris a mené une enquête en mai dernier auprès de 211 décideurs en matière d'emballage, qu'ils soient visiteurs ou exposants sur le salon, afin de mettre en lumière l'état d'esprit du secteur de l'emballage vis-à-vis des défis posés par une nécessaire transition écologique, ainsi que les perspectives d'évolution dans l'utilisation de matériaux plus durables.

1. L'enjeu des emballages plus respectueux de l'environnement
2. Les types de matériaux utilisés.

# LEAD THE REVOLUTION

PARIS NORD  
VILLEPINTE  
FRANCE

21-24 NOV  
2022



**all4pack**  
EMBALLAGE PARIS

PACKAGING PROCESSING PRINTING LOGISTICS

EN 2022, UNE OPPORTUNITÉ UNIQUE  
D'ÉCHANGES ET DE BUSINESS

- 1 300 exposants machines et contenants
- Des solutions innovantes et durables pour l'emballage et l'intra-logistique
- Les réponses concrètes aux nouvelles contraintes réglementaires
- 3 espaces d'exception : ALL4PACK Innovations, ALL4PACK Conférences et Objectif Zéro impact

Soyez acteur du changement !

**DEMANDEZ  
VOTRE BADGE GRATUIT :**



ou avec le code **ALGPAPRI**  
sur [all4pack.fr](http://all4pack.fr)

COMEXPOSIUM



SALON INTERNATIONAL  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE L'EMBALLAGE

المعرض الدولي  
للأغذية و التغليف

20-23  
Février  
2023



المركز الدولي  
للمعارض

CIC  
alger

Organisateur :



[f](#) [in](#) [@](#) [t](#) Agropack-Expo  
info@agropack-expo.com  
www.agropack-expo.com

Tél: +213 41 74 55 63  
Mob: +213 560 188 651  
+213 560 188 626

## SERVICES

### SARL High Data Development - H.D.D



SARL High Data Development -H.D.D-, société spécialisée en développement de logiciels, gestion, analyse et traitement des données.

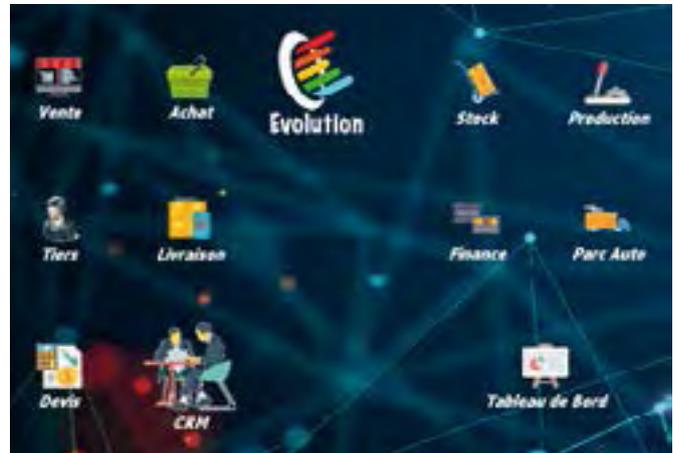
100% paramétrables, Gestion des utilisateurs et droits d'accès.

Créée en 2003, elle offre ses services et ses produits à ses clients avec un accompagnement pour assurer le bon fonctionnement et le bon retour d'investissement.

La satisfaction de nos clients est la priorité de H.D.D. Il est possible que vous receviez une enquête de satisfaction; Vos réponses sont extrêmement importantes et nous permettrons de continuer à améliorer la qualité de nos services.

#### Nos Solutions :

- Gestion commerciale / Facturation / Trésorerie/ Stock commercial et Comptable
- Gestion de la production
- Ressources Humaines
- Gestion de parc auto
- Devis pour Imprimerie



#### Coordonnées :

Adresse : N° 01 Lotissement Extension Communale A Lot N° 260- Babahassen, Alger.

Tél : +213(0) 555 08 72 96 / 97 /98/99

Email : [Contact@hdd-dz.com](mailto:Contact@hdd-dz.com)

Site web : [www.hdd-dz.com](http://www.hdd-dz.com)

Facebook : [www.facebook.com/sarlhdd](http://www.facebook.com/sarlhdd)

Youtube : [www.youtube.com/sarlhdd](http://www.youtube.com/sarlhdd)

## SERVICES

### SARL AFRICA PROTECTION



LA SARL AFRICA protection sise à la zone d'activité de Sétif est créée le 11 Août 2001 par une équipe jeune et dynamique spécialisée en la matière qui

a mis en place une stratégie basée sur le potentiel expérience du monde industriel et de sa connaissance des besoins réels par secteur d'activité.

La principale activité de la société est la distribution en gros de matériels de protection et de sécurité.

Notre gamme de produits notamment les équipements de protection individuelle (EPI) et les moyens de lutte contre l'incendie sont d'excellentes qualités en conformité avec les normes européennes (CE) qui figurent sur nos catalogues; de même, les fiches techniques et les certificats de conformité qui sont

disponibles pourraient être remis sur demande de notre clientèle. Aussi, nous précisons que notre principale clientèle est constituée d'entreprises privées et étatiques et institutions étatiques de grandes importances telles que : Groupe SONATRACH, Groupe SONELGAZ, AMC, TREFISOUD, BCR, Groupe GICA , Groupe FERPHOS, KAHRIF, EMIVAR, ORAVIE, Groupe ERIAD, Groupe ENPC, Groupe ENPEC, Groupe CEVITAL, INERGA , Groupe NAFTAL, SNTF, M.E.I, CCLS, ONA, CFPA, GEPCO, BENTINI et autres petites et moyennes entreprises.

#### Coordonnées :

Zone d'activité lot N° 03, Route de Batna

BP : 143 BIS -19000 - SETIF

Tél.: +213 (0) 36 822 402 / 397

Fax: +213 (0) 36 822 401

Email : [africaprotection@gmail.com](mailto:africaprotection@gmail.com)

[contact@africaprotection.com](mailto:contact@africaprotection.com)

Site web : [www.africaprotection.dz](http://www.africaprotection.dz)

Mr Rossano Bozzi  
Directeur du salon Ipack Ima srl

## « Les exposants ont beaucoup travaillé sur les solutions à proposer sur leurs stands »

*Pour notre part, nous avons essayé d'offrir des idées intéressantes et de nouveaux projets tels que "Ipack-Ima digital" et la ligne de démonstration "Smart Factory".*



### Agroligne : Quel bilan peut-on faire du dernier salon IPACK-IMA 2022 ?

**Mr Rossano Bozzi** : Si on considère tout le parcours qui nous a conduit au salon, IPACK-IMA a dépassé toutes nos attentes : avec 1 166 exposants, dont 24% d'étrangers, 59 837 visiteurs professionnels en provenance de plus de 122 pays, et près de 400 journalistes professionnels internationaux accrédités, nous pouvons dire que nous avons obtenu un résultat important en terme d'innovation, de durabilité, d'opportunités d'affaires et de transfert de technologie.

Voir les stands de nos exposants animés par des visiteurs venus du monde entier pour demander des informations sur les technologies innovantes et discuter des besoins de production pour l'alimentation, les boissons, la confiserie, les pâtes mais aussi pour les produits pharmaceutiques de chimie fine et les biens durables a été une grande satisfaction pour nous tous.

### La reprise a-t-elle été à la hauteur après deux ans de crise sanitaire ?

Certainement, après une longue attente, toutes les personnes avec lesquelles nous avons échangé au salon étaient ravies de se retrouver et de faire le IPACK-IMA. Aujourd'hui, nous sommes de plus en plus conscients que la réputation de notre marque est élevée par les professionnels du secteur en Italie, mais surtout à l'étranger, peut-être même plus que nous ne l'imaginions. Les exposants ont beaucoup travaillé sur les solutions à proposer sur leurs stands. Pour notre part, nous avons essayé d'offrir des idées intéressantes et de nouveaux projets tels que "Ipack-Ima digital" et la ligne de démonstration "Smart Factory". Au cours des deux dernières années, nous avons essayé de ne jamais perdre la foi en ce que nous faisons, car nous croyions en notre projet. Pendant le salon, nous avons eu la satisfaction de récolter les fruits d'un parcours qui nous a mené au sommet, surtout si l'on considère la fréquentation étrangère.

### Quelles sont les nouveautés en matière d'emballage dans le secteur agroalimentaire ?

L'offre d'exposition à IPACK-IMA est principalement axée sur les aliments transformés : des aliments à base de céréales aux sucreries, confiseries et snacks ; des aliments liquides et des boissons aux produits prêts à consommer. À IPACK-IMA 2022, nous avons estimé à plus de 2 000 le nombre d'innovations sur scène qui façonneront la dynamique des prochaines années dans les secteurs alimentaires.

En particulier, il y avait de nombreuses solutions et matériaux de traitement et d'emballage dédiés aux fabricants de produits alimentaires, aux CDMO et à la distribution moderne. Flexibilité, protection des produits, formes de plus en plus simples, rentables et, surtout, sûres pour l'utilisateur : tels sont les atouts et les tendances des innovations en matière d'emballage qui ont émergé l'édition 2022.

Des tendances qui tiennent également compte de l'incroyable croissance du commerce électronique, qui nécessite des emballages dotés de caractéristiques facilitant le stockage, la distribution et la traçabilité le long de chaînes logistiques complexes. Au centre de chaque proposition, il y avait la recherche de solutions vertes, développées pour répondre aux nouvelles exigences de l'industrie alimentaire et au-delà, en mettant l'accent sur la durabilité demandée par le client.

Les changements continus dans les habitudes de consommation et l'arrivée sur le marché de nouvelles générations de consommateurs, voient une sensibilisation croissante aux produits biologiques dans

un parcours cohérent qui combine la qualité des matières premières avec des choix plus durables, notamment sur le front des matériaux d'emballage.

### Compte tenu des projets de généralisation des opérations de recyclage, quelle a été la place des emballages économiques lors de ce salon ?

Les matériaux recyclés, les emballages biodégradables et compostables et les solutions inspirées par la réutilisation avec un design attrayant étaient le dénominateur commun du salon.

Pendant le salon, nous avons consacré le projet Ipack-Mat à ce sujet : un voyage à travers les matériaux d'emballage et les solutions de recyclage les plus innovants avec plus de 180 exposants et une zone dédiée aux emballages intelligents inspirés par l'éco-conception. Le principal partenaire était le consortium CONAI, protagoniste du paradigme de la circularité en Italie, qui fait de notre pays l'un des pionniers de l'UE avec 73,3 % de recyclage des emballages mis sur le marché.

IPACK-IMA a également accueilli le forum "Packaging Speaks Green", où des experts mondiaux ont souligné le rôle stratégique de l'emballage dans le développement d'une culture d'économie circulaire. La conception des emballages et les solutions innovantes pour réduire l'impact environnemental ont été les protagonistes des "WorldStar Packaging Awards", promu par l'Organisation mondiale de l'emballage.

### Comment se passe la reprise dans le secteur ?

IPACK-IMA a été le plus important salon de la transformation et de l'emballage à se tenir en 2022 après une longue période, un retour attendu et nécessaire pour le secteur. L'industrie de l'emballage ne s'est jamais arrêtée pendant cette période et célèbre un record : en

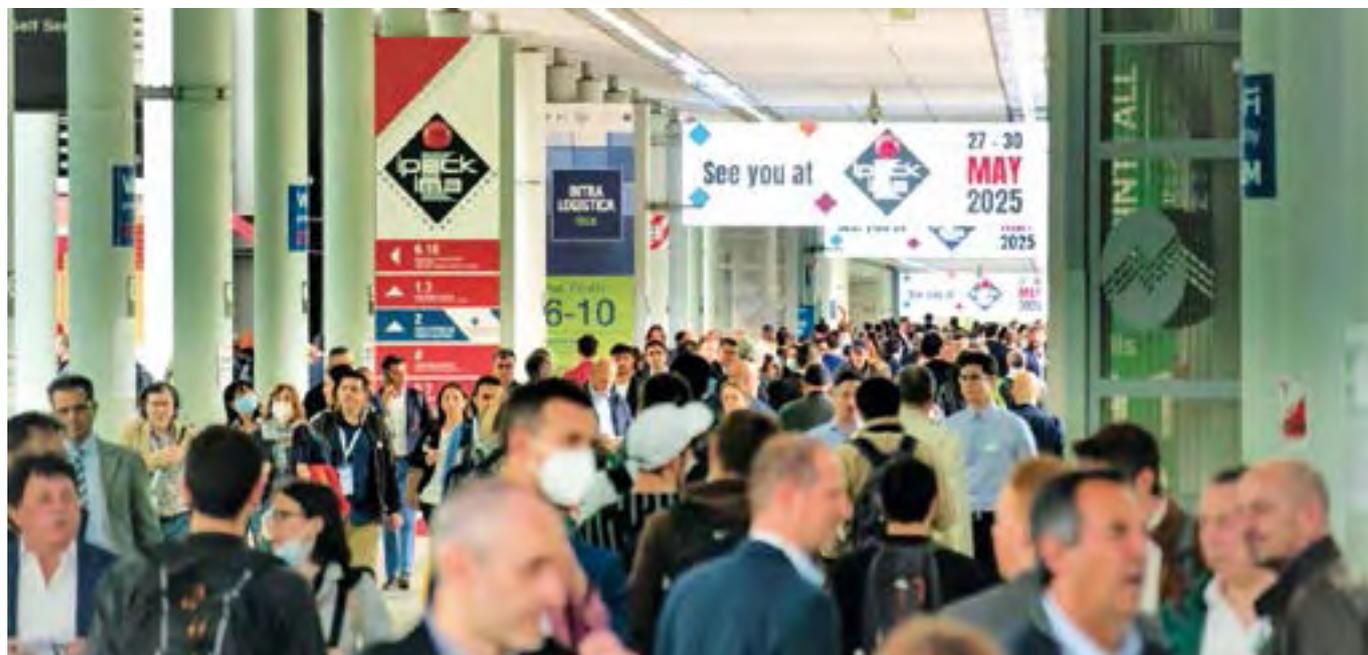


2021, le secteur a enregistré un chiffre d'affaires total de 8,24 milliards.

Ce résultat est encore plus frappant si l'on considère toutes les restrictions dues à la pandémie qui a caractérisé toute l'année 2021 et la pénurie mondiale de matières premières et de composants qui a freiné la production et les livraisons dans les derniers mois de l'année.

L'augmentation par rapport à 2020 a été de +5,5%, et le secteur, même dans les moments les plus difficiles, a toujours été proche de ses clients. Bien sûr, nous avons encore des défis à relever en raison de l'augmentation du taux d'inflation, en référence à l'augmentation des coûts de l'énergie.

Nous estimons que 2023 sera encore une année difficile mais nous sommes sûrs que l'industrie réagira afin d'être prête pour la prochaine édition d'IPACK-IMA déjà prévue en 2025, du 27 au 30 mai.



Sous le Patronage de Monsieur le Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural  
**POUR UNE AGRICULTURE INTELLIGENTE, FACE AU DÉFI D'UNE  
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET SANITAIRE DURABLE**

**21<sup>ème</sup>  
ÉDITION**

# SIPSA®

## FILAHA AGROFOOD

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE,  
DE L'ÉLEVAGE ET DE L'AGRO-INDUSTRIE

**22 > 25 MAI 2023**

PALAIS DES EXPOSITIONS - SAFEX, ALGER - ALGERIE

**VOTRE PORTE  
D'ENTRÉE  
EN AFRIQUE**



Inscrivez-vous et  
Réservez votre stand



SCAN ME

[www.sipsa-filaha.com](http://www.sipsa-filaha.com)



EXPOSIA  
Ain Allah 2 Lot.N°-7 Dely Ibrahim  
16320 Alger - Algérie  
Tél. : +213(0) 23 31 22 48 / +213(0) 770 89 58 89  
Fax : +213(0) 23 31 22 35 - Email : [sipsa@sipsa-filaha.com](mailto:sipsa@sipsa-filaha.com)



**FILAHA INNOV™**  
INCUBATOR  
Agri Tech





Sarl sitelle  
Route base militaire,  
ben hamdane boufarik blida



+213 (0) 550 913 196/97  
+213 (0) 23 312 183



contact@sitelle.dz



sitelle Packaging Printing

Développement  
Personnalisation  
Contrôle de qualité  
**Garantie**  
Meilleurs délais

Boîtes & étuis en carton compact  
Présentoir, Distributeur & caisse  
en contre collage



**Votre**  
partenaire  
en  
packaging



WWW.SITELLE.DZ



**GHEZZAL  
DATES**



**Sarl Société GHEZZAL DATES**

Adresse : RUE AWNAT COMMUNE AMKHADMA,  
BISKRA ALGERIE

Tele : +213 (0) 661 37 47 18

TELFax : +213 (0) 33 51 18 89

Email : tomor.elghezzal@gmail.com

Web : www.ghezzaldates.com

# L'évolution du système

SMARTTECH

slitter  
engineering

**TEMAC**

Slitter Rewinder Systems



**SMARTTECH,**  
la nouvelle génération de découpeuses

TEMAC Srl - Via Gasparoli, 182 - 21012 CASSANO MAGNAGO - (Varese) Italy  
[www.temacslitters.com](http://www.temacslitters.com) - [info@temac.it](mailto:info@temac.it)

Mr. Benoît Delaloy

Responsable international du sommet de l'élevage

## « Nous invitons nos amis algériens à nous rejoindre pour l'édition 2023 »



Benoît Delaloy, responsable international du sommet de l'élevage dresse bilan positif de la dernière édition de ce salon international tenu du 4 au 7 octobre dernier à Clermont-Ferrand. Dans une déclaration à Agroligne, il fait état pour cette 31ème édition du sommet d'un grand nombre de visiteurs, au total, 100.000 dont 3500 venus de 80 pays. Cela pour dire que l'édition du Sommet de l'élevage 2022 a été très internationale avec de nombreuses délégations étrangères qui ont sillonné les différents stands à la recherche d'opportunités d'affaires et de partenariat dans un secteur en évolution notamment en France où le monde de l'élevage est de plus en plus développé avec l'introduction des nouvelles technologies et l'arrivée sur le terrain des startups.



Ce salon qui a vu l'exposition de plus de 2000 animaux (entre bovins, ovins, caprins...) à travers 70 races a justement permis aux délégations étrangères de découvrir les nouveautés du secteur non seulement sur le lieu de l'événement mais dans d'autres sites. Les hôtes du sommet ont eu en effet l'occasion d'effectuer des visites (une trentaine au total à travers les usines, agroindustrielles, les domaines d'élevage et les instituts de recherche français). Le sommet qui se tient depuis son lancement dans une région pastorale aspire à agrandir à l'avenir le nombre de ses visiteurs et de ses participants en lançant notamment l'invitation aux professionnels algériens et maghrébins de ce secteur pour la prochaine

édition. « Le sommet est un salon professionnel parmi les plus importants au monde dans son secteur. C'est un véritable supermarché de l'agriculture et de l'élevage et nous invitons nos amis algériens et maghrébins à nous rejoindre l'année prochaine 3 au 6 octobre 2023 », nous lance Benoît Delaloy ouvrant ainsi grandes les portes aux perspectives de partenariat dans ce domaine entre l'Algérie et la France.

### La Mongolie compte sur l'expérience française pour développer son élevage



La Mongolie a été comme pays invité d'honneur du Sommet de l'élevage 2022. Avec un territoire dont 80 % est à vocation pastorale, elle présente des similitudes avec le mode d'élevage pratiqué dans le Massif-Central. Ce pays compte au total 67 millions d'animaux, dont 5 millions de bovins pour 3,4 millions d'habitants, ce pays d'élevage par excellence trois fois plus étendu que la France dispose d'un potentiel agricole considérable.

Si actuellement 99 % de l'élevage mongol est traditionnellement nomade, un programme de développement de ce secteur est en cours, notamment avec la mise en place d'élevages plus performants composés de races pures. Le pays prévoit de s'appuyer sur l'importation de 100 000 têtes de bovins, moitié race laitière et moitié race à viande. La Mongolie compte d'ailleurs sur l'expérience française pour moderniser son élevage. Nyankhuu Ulambayar, ambassadrice de Mongolie en France l'a bien souligné : « Nous souhaitons devenir un pays exportateur ; un pays producteur au lieu d'importateur aujourd'hui. Donc nous avons des défis à relever dans notre élevage, dans notre agriculture et dans notre économie ».

« Nous espérons apprendre des technologies, des savoir-faire, des excellences françaises en matière d'agriculture et d'élevage », a-t-elle ajouté.

# FBF International

Importateur et Fournisseur  
de matériel avicole et d'équipements  
pour serres multichapelles

+ + + + +

▶ Abreuvoirs



▶ Incubateurs

▶ Éclosoirs

▶ Ligne d'abreuvement

▶ Ligne d'alimentation spirale

▶ Extracteur d'air

▶ Système humidificateur

▶ Système d'aération

▶ Atomiseur

▶ Broyeur

▶ Trémie

▶ Finisseuse

▶ Silo

▶ Incinérateur

▶ Plumeuse

▶ Système d'Éclairage

▶ Trappe



▶ Pondeoir



## Sur Commande

Batterie poulet de chair  
et poule pondeuse

+ + + + +

09 Quartier Amara ilot 582 section 04 Chéraga Alger

Tél.: +213 (0)23 39 55 46 / (0)23 39 54 31

Fax: +213 (0)23 39 54 29

Mob.: +213 (0)560 95 86 48 / (0)661 512 267 /

(0)550 936 725 / (0)550 495 525

E-mail: eurlfbf@gmail.com / sarlfbf@gmail.com

Site web: www.fbf-international.com

▶ Chaîne d'abattage

Qualité  
Garantie

▶ Générateur d'air chaud

▶ Brasseur d'air



PAN-AFRICAN EXHIBITION  
FIRST EDITION ALGIERS

22 . 25 MAY 2023

EXHIBITION CENTER  
SAFEX - ALGIERS - ALGERIA



# Afrika<sup>®</sup> AgroFood

THE AGRI FOOD INDUSTRY ALL IN ONE !

PRODUCTION PROCESSING LOGISTIC HANDLING

1<sup>st</sup>  
EDITION



COUNTRY OF  
HONOR



Senegal

REGISTER NOW AND  
BOOK YOUR STAND!



SCAN ME

SIPSA FILAHA A UNIQUE HUB FOR A  
SUCCESSFUL AFRIKA AGROFOOD EXHIBITION

Included with:



# SIPSA-FILAHA



[www.sipsa-filaha.com](http://www.sipsa-filaha.com)

### **SIPSA-FILHA SE LANCE DANS L'AFRIKA AGROFOOD ! POUR UNE MEILLEURE VALORISATION DES PRODUCTIONS AGRICOLES AFRICAINES.**

Ce sont les industries agro-alimentaires qui poussent vers le haut les productions agricoles en stimulant la demande des matières premières agricoles de base. Afin de répondre aux besoins alimentaires de l'Afrique, le secteur de la transformation joue un rôle fondamental dans la croissance des productions des filières agricoles. Dans certains cas, les Industries Agroalimentaires mettent en place des effets d'éviction des matières premières de base trop exclusivement orientées vers l'exportation pour mieux les canaliser vers les marchés nationaux. Ainsi des chaînes de valeurs supplémentaires sont injectées localement soutenant une croissance internalisée plus profitable à tous.

Cette nouvelle dynamique peut aboutir à la réalisation de leviers de croissance au profit des Nations africaines qui se lancent intelligemment dans l'Afrika agrofood. Ce sont ces tendances qu'il s'agit de repérer, d'encourager afin de rendre l'Afrique plus autonome sur le plan de sa sécurisation alimentaire en mettant en place ; là où cela est possible ; de telles réalisations. C'est l'Afrika Agrofood attitude !

Pour les productions agricoles qui connaissent des surproductions agricoles, l'économie de la connaissance permet bien souvent d'ouvrir des voies nouvelles aux progressions alimentaires. Les effets bénéfiques du Manioc, de la cassave, du mil, de l'igname, du taro, du macabo doivent alors être prolongés par l'inventivité africaine qui n'a pas de limites tant la jeunesse du continent est créative, curieuse, inventive afin de mettre au point des procédés agro-alimentaires adaptés aux spécificités de leurs productions variées. Ce sont ces enjeux qui constituent le cœur des débats d'une agriculture africaine moderne et ambitieuse. This is Afrika Agrofood posture !



# PAN-AFRICAN EXHIBITION FIRST EDITION ALGIERS

22 . 25 MAY 2023

EXHIBITION CENTER  
SAFEX - ALGIERS - ALGERIA

## L'IMAGINATION AFRIKA AGROFOOD N'A PAS DE LIMITES !



### EQUIPEMENTS POUR LA PRÉPARATION ET LA TRANSFORMATION DES VÉGÉTAUX

Tous ce qui concerne l'étape post récolte. Du tri au stockage, de la conservation au pré-traitement, du cœur des procédés agro-alimentaires modernes à l'emballage.



### TRAITEMENT ET PRÉPARATION DES PRODUITS ISSUS DE L'ÉLEVAGE

Installations pour abattage de volailles, autruches, moutons, chèvres, bétails. De la découpe en demi carcasse jusqu'au processing du cinquième quartier, des professionnels vous aideront à définir les équipements adéquats.



### ALIMENTS TRANSFORMÉS EN AFRIQUE.

Ils sont tout aussi nombreux qu'il existe des plantes africaines aux qualités exceptionnelles. Huile d'arachide, jus de fruits exotiques de toutes couleurs poussant sous les cieux des tropiques et des saisons des pluies, produits du terroir aux goûts novateurs.

SIPSA-FILAHA & AGROFOOD en chiffres



halls  
d'exposition 5



nouveaux  
exposants 40%



exposants 550



exposants  
internationaux 59%



pays 39



forums  
17



115  
journalistes



d'exposition  
30 000 m<sup>2</sup>



23 000  
entrées  
professionnelles

## L'INNOVATION DES AFRIKA AGROFOOD AU SERVICE DE LA VALORISATION DES PRODUCTIONS AGRICOLES AFRICAINES

L'innovation des afrika agrofood au service de la valorisation des productions agricoles africaines. SIPSA INNOV lance un formidable défi à l'imagination Afrika agrofood en initiant un concours au service d'une agriculture intelligente, durable. Notre continent ne manque ni de talents, ni de compétences. Il s'agit de braquer les lumières sur des co-exposants chercheurs, universitaires, jeunes professionnels, managers de start-up, innovateurs de solutions numériques transformant non plus des matières premières agricoles mais des idées en projets perspicaces au service de la sécurité alimentaire de notre Afrique. Afrika Agrofood is beautiful !

# SIAG®

# 9<sup>TH</sup> EDITION

AGRO FOOD INDUSTRIES EXHIBITION

## FOCUS ON AFRICA

15 - 18 MARCH 2023

THE CONVENTIONS CENTER - ORAN

Mohammed Ben Ahmed

Oran - ALGERIA

TASTE OF SUCCESS AND  
NEW BUSINESS



PACKAGING, PRINTING, PROCESSING,  
& LOGISTIC EXHIBITION



[siagexpo.com](http://siagexpo.com)



الجمعية الوطنية للمصدرين الجزائريين  
National Association Of Algerian Exporters  
Association Nationale des EXportateurs ALgériens



## La voix de l'exportateur

Vous êtes exportateur  
Vous l'envisagez de l'être

**Venez nous rejoindre,...**

Pour vous informer

Pour vous accompagner

Pour défendre vos intérêts

Siège : Immeuble ALGEX , Route Nationale N°5, Cinq Maisons,  
Mohammadia – Alger.

Tél.: 023 84 32 52 | Fax : 023 84 32 14

Mail : [info@anexal.dz](mailto:info@anexal.dz) | [anexal\\_export@yahoo.fr](mailto:anexal_export@yahoo.fr)

 [www.anexal.dz](http://www.anexal.dz)



تحت الرعاية السامية للسيد وزير التجارة و ترقية الصادرات  
SOUS LE HAUT PATRONAGE DU MINISTRE DU COMMERCE  
ET DE LA PROMOTION DES EXPORTATIONS



# المعرض الدولي لصناعة المشروبات LE SALON INTERNATIONAL DE L'INDUSTRIE DE LA BOISSON

# BEVALG®

... Splash food industry

2<sup>nd</sup>  
EDITION  
الطبعة

أول معرض لصناعة المشروبات  
في إفريقيا و الشرق الأوسط  
1<sup>er</sup> Salon de l'Industrie de la Boisson  
en Afrique et au Moyen-Orient

06 au 09 | 06 إلى 09  
MARS | مارس  
2023

قصر المعارض سافكس  
السنوبر البحري - الجزائر  
Palais des expositions SAFEX  
Pins maritimes - ALGER

WWW.BEVALG.COM

in f t y i @BEVALG

Organized by TADAMSA EXPO من تنظيم تادامسا إكسبو



PARTENAIRES

## PRODUITS INSECTICIDES ET RODENTICIDES NON TOXIQUES



BIT BAIT (petit appât) INFINITY est une invention algérienne de pesticides écologiques et non toxiques avec matière active 100% naturelle. Cette solution, brevetée en Algérie et publiée à l'international par l'OMPI, aussi ces produits ont reçu le label SOLARIMPULSE du fait qu'ils font partie des 1000 Solutions Efficaces pour une croissance propre et durable.

Notre solution BIT BAIT INFINITY est considérée comme une percée mondiale et un pas géant dans la lutte contre les insectes et les rongeurs, elle préserve la santé humaine, les animaux de compagnie, les terres agricoles et l'environnement, et rivalisent avec les produits mondiaux en prix et en qualité.

Les produits innovants BIT BAIT INFINITY écologiques, sont adaptés à l'usage domestique et professionnel, ils peuvent être manipulés et utilisés en toute sécurité.

Les atouts fondamentaux de ces produits sont :

- Produits non toxiques.
- Absence de matière chimique toxique.
- Absence de toxicité cutanée.
- Absence de toxicité par inhalation.
- Produits non volatiles et inflammables.
- Facilement biodégradables et sans effets sur l'environnement.

- Le processus de fabrication est sain et ne présente aucun danger pour les manipulateurs, ne nécessite pas l'utilisation de l'eau, et ne génère aucun déchets ou résidus.

- Efficacité à longue durée garantie pendant 3 mois (si le mode d'emploi est respecté et s'il n'a pas été éliminé de l'endroit traité).

- Coût concurrentiel.



### Coordonnées :

Adresse : 12, Rue Hassen Ibn Naamane - Bir Mourad Rais – Alger - Algérie  
Cell. : +213 (0) 560 92 80 32  
Tél. : +213 (0) 23 411 868  
Site web : [www.bitbaitint.com](http://www.bitbaitint.com)  
Email : [info@bitbaitint.com](mailto:info@bitbaitint.com)

## PRODUITS DE TERROIR

### SAFRAN BLADI



Le safran est l'épice la plus chère au monde et ça parce qu'elle a de multiples vertus culinaires et médicinales.

SAFRAN BLADI est cultivé dans la région des Aures, commune de Tamza wilaya de Khenchela à environ 1200 mètres d'altitude. Notre produit est entièrement naturel et nous pouvons affirmer avec fierté qu'aucun

produit chimique n'est utilisé dans la culture de ce dernier. Des analyses effectuées en France place notre produit en catégorie 1 selon les normes européennes.

Nous vous proposons donc un safran d'une grande qualité exceptionnelle en produit fini, et aussi la semence (bulbes de safran) et vous assurons un accompagnement technique issu de notre savoir faire.

Nous sommes ouverts pour toutes propositions d'export.

### Coordonnées:

SAFRAN BLADI

Tél : +213 (0) 659 47 52 29

+213 (0) 541 22 72 53

Email : [ghodbanes70@gmail.com](mailto:ghodbanes70@gmail.com)

## IMPORT EXPORT DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES

### ALOUACHE SOUAGUI Algérie A.A.A.S



La société agroalimentaire est une entreprise spécialisée dans l'importation et l'exportation de produits agroalimentaires, nous intervenons sur l'ensemble du territoire national avec divers produits qui sont :

- Viande bovine fraîche en carcasse, viande bovine congelée sans os, aussi en sous vide sans os,
- Poissons congelés, autres produits de la mer en congelé et surgelé,
- Boyaux pour la réparation des merguez,
- Légumes en surgelés, frites surgelées, petits pois surgelés, autres produits agroalimentaire surgelés.

Notre société envisage de se lancer dans le domaine de la transformation des produits agroalimentaires à l'exemple de la frite surgelée.

Tout le staff de la société a opéré sur le terrain avec beaucoup d'assurance et un professionnalisme affirmé avec un souci d'accomplir sa mission dans les règles de l'art afin d'atteindre ses résultats et cette performance très positive.

#### Coordonnées :

Sarl AAAS ALGÉRIE.

02 rue de la Mosquée Baba Hassen Alger

Mobile : +213 (0) 555 93 60 95

+213 (0) 770 83 52 00

Email : sarl.franklinmeat@gmail.com

amine.aaasalgerie@gmail.com

souagui.aaasalgerie@gmail.com

## CONCEPTION FABRICATION ET MONTAGE DE TOUT TYPE DE STRUCTURE MÉTALLIQUE

### ACHIR METAL

## ACHIR METAL

La SARL ACHIR MÉTAL est une société de service spécialisée dans la conception, la fabrication et le montage de tous types de structures métalliques, pour toutes classes d'ateliers et bâtiments industriels. Aussi que des travaux de déification privés et publics.

Nous bénéficions d'une grande expérience dans la construction métallique complètement vissée. Ainsi que la fabrication de tous types d'éléments métalliques.

Nous disposons de tous les moyens pour exécuter les projets au complet de la conception à la fabrication jusqu'au montage et avec une capacité de production atteinte jusqu'à 400 tonnes /mois.

Notre haut niveau technique nous permet d'offrir des produits de haute qualité à des prix attractifs.

#### Domaine d'activité

- Usinage de tous types de profilés en utilisant des machines à commande numérique.
- Découpage des tôles par plasma et oxycoupage avec une haute précision.
- Montage de tous types de bâtiments industriels, infrastructures, équipements et hangars.

#### Ouvrage à réaliser

- Étude, conception et suivi des travaux génie-civil.
- Étude, suivi et réalisation des travaux de charpente métallique.

#### Coordonnées :

ACHIR MATAL

Tél / Fax: +213 (0) 24 98 06 29

+213 (0) 24 98 08 71

Mob: +213 (0) 560 05 48 06

+213 (0) 560 05 66 09

email: commercial@achirmetal.com

site web : www.achirmetal.com

## SYSTEMES FRIGORIFIQUES 100% SOLAIRE

### SHEMS WA TABRID



Nous sommes un groupe pluridisciplinaire aux compétences à la fois multiples et complémentaires à travers des expériences capitalisées par chaque membre du groupe, en Algérie comme à l'extérieur

du pays. Nous travaillons sur des projets variés dans les domaines des énergies renouvelables, de la transition énergétique, de l'architecture, de l'agronomie, du développement durable et de l'aménagement du territoire.

Nous bénéficions de l'incubation à l'ADPME depuis Février en tant que porteur de projet innovant dans le secteur de l'industrie et sommes hébergés au niveau de la Pépinière des Entreprises d'Oran depuis Fin Aout 2021.

Nous avons l'honneur de vous présenter l'un de nos projets phares qui s'intègre parfaitement dans la stratégie de l'Etat vers la transition énergétique, le développement du potentiel agricole, la lutte contre le gaspillage, la sécurité alimentaire et l'exportation des produits nationaux.

Notre projet consiste en la conception, la fabrication et à l'installation de : **SYSTEMES FRIGORIFIQUES 100% SOLAIRE PRODUISANT DU FROID POSITIF OU NEGATIF A COURANT CONTINU (12V-24V-48V) SANS ONDULEUR.**



#### NOS SOLUTIONS :

Comme solution alternative, nous proposons de fournir des systèmes frigorifiques 100% solaires à courant continu, c'est-à-dire sans onduleur, pour la conservation des produits périssables (alimentaires et non alimentaires) à basse température indépendamment du réseau électrique ou de carburant fossile.

Cela est possible grâce à la conception de notre machine frigorifique fonctionnant en courant continu directement connectée à une station photovoltaïque. Notre conception, (dont le brevet a été déposé), élimine tous les éléments intermédiaires entre le système solaire et le groupe frigorifique, minimisant de ce fait les dysfonctionnements et les coûts d'investissement. MACHINE FRIGORIFIQUE 100% SOLAIRE A COURANT CONTINU.

Nos systèmes frigorifiques 100% solaires sont spécialement conçus pour être utilisés dans les sites isolés sans source électrique, ainsi que dans le transport frigorifique, et peuvent s'adapter à toutes les applications fixes ou mobiles, bâtis ou modulables et de toutes dimensions.

De ce fait, nos solutions répondent parfaitement aux



besoins des professionnels d'une part, en termes de stockage (chambre froide et de congélation), de distribution (camion, remorque et container frigorifique) et d'exposition (présentoir et comptoir frigorifique) et d'autre part, en terme d'autonomie, de mobilité, de flexibilité et de fiabilité.

Nos solutions sont idéales pour toutes les applications sensibles nécessitant du froid dans des domaines aussi variées tels que :

- La conservation et le stockage des produits périssables
- L'agriculture et la pêche
- L'industrie alimentaire
- L'industrie médicale
- Le transport frigorifique
- La petite et grande distribution des produits périssables

#### Coordonnées:

SHEMS WA TEBRID

Adresse : 08, Rue Ferh El-Hadj Hai Oussama, Oran

Tél : +213 (0) 782 79 47 77 / +213 (0) 552 37 46 64/

+213 (0) 561 69 71 03

Email : shemswatebrid@gmail.com



# ANALYSYS ALGERIE

ANALYSES ET CONDITIONNEMENT DES EAUX INDUSTRIELLES

## NOS METIERS

- Fabrication et vente de produit pour le traitement des eaux industrielles
- Réalisation d'audits techniques sur site, et diagnostics
- Suivis analytiques sur le terrain
  - Formation aux techniques du traitement de l'eau et sur l'action de nos produits

## DOMAINE D'APPLICATION

- Industrie Chimique et Pharmaceutique
- Industrie Agro-alimentaire : laiterie, semoulerie, biscuiterie, conserverie, boisson...
- Industrie du Papier, cimenteries, cartonnerie etc...

### CIRCUIT DE REFROIDISSEMENT

Traitement antitartre anticorrosion et anti-légionnelle

Nettoyage TAR, circuits et échangeurs.

Gamme : ANALYCOR, ANALYCLEAN, BIOLYS

### CIRCUIT DE CHAUFFERIE

Traitement des eaux de chaudières : antitartre et anticorrosion

Nettoyage et détartrage en marche Gamme : ANALYFLUX

### AUTOCLAVE ET STERILISATION

Traitement anticorrosion des boîtes et des enceintes des stérilisateur

Traitement antitartre

Gamme : ANALYFLOW, ANALYPHOS

### TRAITEMENT ET NETTOYAGE DES PROCEDES D'OSMOSE

## NOTRE EQUIPE



## CONTACT COMMERCIAL



### Région Centre/Est

Mr MEDDOUR Youcef

Tel : Mob : 0550.49.57.98  
[youcef.analysys@yahoo.fr](mailto:youcef.analysys@yahoo.fr)

Bureau : BLIDA

### Région Centre/Ouest

Mr TAHIR Kamel

Tel : Mob : 0550.41.97.80  
[kamel.analysys@yahoo.fr](mailto:kamel.analysys@yahoo.fr)

Bureau : BLIDA

### Région Grand Ouest

Mme TCHOUAR Sarah

Tel : Mob : 0561.80.12.69  
[sarah.analysys@yahoo.com](mailto:sarah.analysys@yahoo.com)

Bureau : SIDI BEL ABBES

### Région Grand Est

Mme MESSAI Insaf

Tel : Mob : 0561.78.39.13  
[insaf.analysys@yahoo.com](mailto:insaf.analysys@yahoo.com)

Bureau : ANNABA

Mr MESSAI Abdelkrim

Tel : Mob : 0561.61.69.00  
[abdelkrim.analysys@yahoo.com](mailto:abdelkrim.analysys@yahoo.com)

Bureau : CHELGHOUIM EL-AID

## ANALYSYS EN FRANCE

ANALYSYS SAS  
67 Av. de L'Europe 16200 JARNAC France  
Tel : + 33 5.45.35.08.74  
Mob : + 33 7.86.90.51.84  
Email export : [alaouari@analysys-france.fr](mailto:alaouari@analysys-france.fr)  
<http://www.analysys-eau-industrielle.fr/>



Tel/Fax : 025 480 278  
e-mail : [analysys\\_algerie@hotmail.com](mailto:analysys_algerie@hotmail.com)  
BLIDA GUEROUAOU

## SERVICE

### LABORATOIRE QUALIPRO



Le LABORATOIRE QUALIPRO vous propose ses services d'Analyses de Contrôle Qualité et vous accompagne dans la conformité de vos produits en fournissant des services d'analyses Microbiologiques et Physicochimiques, Les déplacements pour les prélèvements sont assurés par notre équipe.

#### Domaines d'intervention :

- Industries agroalimentaires
- Hôtellerie-restauration
- Restauration collective
- Grande distribution
- Produits cosmétiques
- Produits Détergents
- Analyse des Eaux .....

Nous répondons aux attentes des clients, en terme de :

fiabilité des résultats, délais d'analyses, proximité client, et confidentialité. Le LABORATOIRE QUALIPRO est autorisé par le Ministère de Commerce, conformément aux normes et standards nationaux et internationaux.

fiabilité des résultats, délais d'analyses, proximité client, et confidentialité.

Le LABORATOIRE QUALIPRO est autorisé par le Ministère de Commerce, conformément aux normes et standards nationaux et internationaux.

#### Coordonnées :

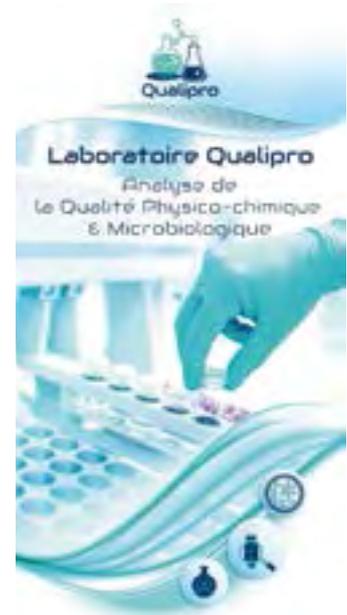
Adresse : lot n° 04 Ain Dzair Douera Alger

Mobille :

+213 (0) 770 96 25 16

+213 (0) 557 69 81 73

Email: [contact.labqualipro@gmail.com](mailto:contact.labqualipro@gmail.com)



## SOCIÉTÉ D'ENGINEERING

### HENDASSA E & A



Réalisation de vos projets, **CLEF EN MAIN**.  
Études tous corps d'état, management et suivi de la qualité.

E & A, est un bureau d'études pluridisciplinaires, qui accompagne ses clients afin de réaliser leurs projets clef en main, de la phase étude technico économique du concept, puis conception d'intégration urbaine et fonctionnement architectural, obtention des autorisations de construire, d'exploitation, et de création, élaboration des cahiers des charges du bâtis, des équipements à acquérir et des utilités équipants le projet, accompagnement dans le choix des fournisseurs et entreprises, suivi de la réalisation, management de la qualité, procurent des équipements divers, jusqu'à la réception définitive du projet, essais et mise en service.

***vous satisfaire est notre devise.***

#### Coordonnées :

Adresse: 04, Bt HLM Million E2, SIG 29001

Email: [hendassa@gmail.com](mailto:hendassa@gmail.com)

Tél./Fax: +213 (0) 45 64 60 96

Mob: +213 (0) 771 7619 22

Manager: Mr Yacine KAZI-TANI

Mob: +213 (0) 661 22 95 57



Groupe Djedei a été fondé en 2001 par le père Djedei Said, dans la fabrication de semoule, aujourd'hui le groupe Djedei se compose de plusieurs unités de production qui sont :

**Unité d'industrie alimentaire (EL BAHAR)** créé en 2001 sous le nom de moulin Djedei. en 2014 une diversification de produits : la production de semoule avec une capacité de 220 tonnes par jour et farine avec une capacité de 450tonnes/jour, le couscous 1200kg/heure, les pâtes alimentaires code 04 et 06 teliteli, 1400kg/heure.

**Unité de fabrication de brique BRIQUETREIE Djedie** : creusés 8 et 12 trous, mise en exploitation en Mai 2010 avec capacité de production 480 000 mille tonnes par ans.

**Unité de cerclage NEW PLAST** :

Spécialisée dans la fabrication des bandes de plastique pour l'emballage et cerclage en utilisant la matière PET.

**Unité Techno film emballage: elle se compose de deux filiales :**

- Filiale de fabrication de film en plastique PPCAST et le film étirable avec une capacité de production de 20 tonnes par mois, et de 15 millions par mois pour les sacs tissés.

- Filiale d'impression flexographique: imprime jusqu'à 08 couleurs sur tout type de support, film en plastique (Bopp,PPCast,PE.....), papier, aluminium (triplex), plus le système reprint .

**Unité de transformation de papier et production de carton ondulé DJEDEI EMBALLAGE :**

Lancée en 2018.la production du carton ondulé avec une capacité de production de 50000mille/m<sup>3</sup> par jour, papier woute12 tonnes/jour, et le papier tring 900kg/jour, avec possibilité d'imprimer sur le carton.



#### Coordonnés

Groupe Djedei Hai Rymel apc N° 01 Touggourt - Algerie.  
Tfe@groupe-djedei  
Tél.:+213 (0) 29 69 37 16  
Tél.:+213 (0) 770 215 058 / Tél.:+213 (0) 770 230 895

L'unité se trouve à l'adresse Hay Ryme APC N 01 touggourt.  
Email :tfe@groupe-djedei.com  
Email :Sactissedjedei@gmail.com  
Tél.:+213 (0) 770 230 895 / +213 (0) 029 693 737

imprimerie  
**bekä**

▶ **ETIQUETTES AUTOCOLLANTES**  
▶ **CLICHÉS FLEXO**



Zone d'Activité Khemisti,  
Hennaya, Tlemcen Algérie



043 434 434 / 0 555 220 269  
Com. Tlemcen : 0 557 217 454  
Com. Oran : 0 550 521 289



contact@beka-imprimerie.com

www.beka-imprimerie.com

**30 ANS**  
D'EXPERIENCE  
AU SERVICE DE  
LA FLEXOGRAPHIE

TOUTE NOTRE EXPERIENCE ET NOTRE SAVOIR-FAIRE  
POUR SATISFAIRE VOS ATTENTES



## LABORATOIRE CONTROLE DE LA QUALITE & DE CONSULTING/AUDIT/HACCP

### QUALIEXPERT

Le véritable challenge pour les cantines collectives, les unités de production dans l'agroalimentaire, les exportateurs et les importateurs est d'éviter toute forme de contamination des consommateurs en mettant en place notamment des procédures systématiques et rigoureuses de contrôle qualité et de l'hygiène lors de la réception, stockage et transformation de tous les produits (matières premières, intermédiaires et produits finis).

Le laboratoire de contrôle de la qualité QUALIEXPERT agréé par le Ministère du Commerce en 2006 qui a accumulé une grande expérience dans ces domaines se propose de vous accompagner dans les domaines suivants :

- Le contrôle de la qualité et suivi de l'hygiène des produits destinés à l'exportation (dattes et autres...) selon les exigences internationales.
- L'accompagner les producteurs et les industrielles pour la mise en place d'un système HACCP.
- Le contrôle de la qualité et de la conformité des produits finis et matières premières agroalimentaires, produits parapharmaceutiques, d'hygiène corporelle et cosmétiques.
- L'élaboration des dossiers techniques exigés par la DCP dans le cadre de la production nationale et de l'importation

- Le contrôle de la qualité et de la conformité des produits agroalimentaires et cosmétiques **importés** dans le cadre de **conventions conformes à la réglementation**
- Le contrôle de la qualité et suivi de l'hygiène dans les restaurations collectives.
- Les analyses microbiologiques et physico-chimiques des eaux minérales, eaux de sources et de consommation humaines.
- La détermination de la valeur énergétique.
- La réalisation des tests du pouvoir bactéricide/levuricide pour les produits d'hygiène, gels hydroalcooliques et désinfectants.
- L'interprétation des résultats d'analyses et la formulation des rapports comportant des mesures à prendre pour améliorer la qualité et réduire les contaminations croisées.

Nous nous ferons un plaisir de prendre en charge toutes vos demandes dans les domaines sensibles de la qualité et de l'hygiène.

#### Coordonnées :

Adresse : Cité Chaabani Bt08 Val d'Hydra ALGER

Tél : +213.(0)21 48 10 47/ Mobile : +213.(0)5 50 59 31 45

Email : [contact@qualiexpert.com](mailto:contact@qualiexpert.com)



## DJAZAGRO 2022 : UNE EDITION REUSSIE DANS UN CLIMAT D'AFFAIRES CONSTRUCTIF !



La 19ème édition de DJAZAGRO, salon professionnel de la production agroalimentaire a fermé ses portes le 2 juin 2022. Pendant 4 jours, il a réuni 500 entreprises -dont 75% d'exposants internationaux- de 25 pays et 19 987 professionnels de la filière agro-alimentaire.

Une forte présence internationale, de nombreux échanges entre exposants et professionnels, des animations de qualité... tous les éléments ont été réunis pour que cette édition de reprise soit une nouvelle fois l'occasion de rencontres fructueuses et montre le dynamisme et la vitalité du marché algérien.

« Nous avons été ravis de retrouver pendant 4 jours

tous les acteurs majeurs de la filière agro-alimentaire. Cette édition de reprise a permis de rassembler une communauté internationale forte tant au niveau des exposants que des visiteurs. 25 pays étaient présents avec aussi une très belle représentativité algérienne. » indique Chantal de Lamotte, directrice du salon Nabil Bey-Bouzmerag, directeur de Promosalons Algérie qui co-organise DJAZAGRO en partenariat avec Comexposium, rajoute : « Il faut associer à ce succès l'ensemble des organisations et partenaires qui ont permis de faire de cet événement une très belle caisse de résonance ».

Pour compléter l'offre des exposants, DJAZAGRO a mis en place un programme d'animations :

**DJAZ'INNOV** : pour la première fois, les exposants ont pu participer à un concours qui récompense les matériels, les produits, les techniques.

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. La remise des trophées s'est déroulé le 1er jour du salon et les produits lauréats ont été exposés pendant toute la durée du salon sur les stands et sur l'**Espace Tendances & Innovation**.

### Résultats de DJAZ'INNOV 2022

**OR** : Bunge CLSP555 Plus – Exposant : Bunge Loders Croklaan (Espagne) / catégorie Produits Alimentaires  
CLSP555 est une graisse végétale fractionnée (CBS) appelée aussi substitut de beurre de cacao. Elle est également utilisée pour les applications de confiserie (végécao), biscuiterie, boulangerie, laiterie.

**ARGENT** : Simpl-Cut™ – Exposant : P.E. Labellers spa (Italie) / catégorie Process  
pour sa machine rotative par bobine pour l'application d'étiquettes enveloppantes avec colle à chaud ou préautocollantes, avec des caractéristiques complètement innovantes.

**BRONZE 2022** : Revêtements Derplast – Exposant : Selected Performance Ingredients (Espagne) / catégorie Emballage

Derplast est un enrobage plastique, non comestible, pour le traitement externe des fromages à affiner.

#### Prix COUP DE COEUR DU JURY 2022 :

Nacre – Exposant : Sensient Flavors (France) / Catégorie Produits Alimentaires  
NACRE est une solution d'extrait végétal conçue pour rehausser le goût dans toutes les applications alimentaires salées. Elle 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).

#### Prix de L'INITIATIVE ALGERIENNE 2022 :

Robotfilligne 3000 – Exposant : GRS Algérie - Ghazi Robotics Système (Algérie) / Catégorie Process  
Cette ligne robotisée optimisée dotée d'intelligence artificielle de production d'une capacité de 3 000 bouteilles par heure dans un milieu aseptique ultra-propre garantit un conditionnement parfait tout en respectant la nature avec la moindre consommation d'énergie et pollution sonore et rejets.

#### L'Espace Tendances & Innovation :

un programme de conférences réalisé en partenariat avec Nutrimarketing, a donné la parole à des spécialistes venus transmettre leur expertise sur les enjeux du secteur, les innovations et les nouvelles tendances du marché.

Rendez-vous pour la 20ème édition de DJAZAGRO du 5 au 8 juin 2023  
au Palais des Expositions de la SAFEX – Alger (Algérie) !

التغليف  
المغربي  
1948



MAGHREB  
EMBALLAGE  
1948

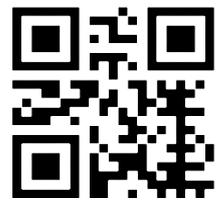


# LE PIONNIER DE L'EMBALLAGE VOUS ACCOMPAGNE POUR CARTONNER

📍 Section 02 Lot 69 El Kerma Oran – Algérie

☎ +213 (0) 550 55 55 33 / +213 (0) 41 85 70 71/75 📠 +213 (0) 41 85 70 74

✉ contact@maghrebemballage.com 🌐 www.maghrebemballage.com



[www.tntex-dz.com](http://www.tntex-dz.com)

**TENUES ET EQUIPEMENTS  
DE PROTECTION INDIVIDUELS**

**INDUSTRIE  
AGROALIMENTAIRE**

**Votre meilleur partenaire pour  
le respect de l'hygiène et la conformité  
dans l'industrie agro-alimentaire**

**Adresse: Zone d'activité industrielle de Guidjel - Sétif-Algérie**  
**Téléphone: +213 560 86 52 16 / 560 84 82 18**  
**+213 560 76 21 17 / 551 71 59 31**

**Facebook: Tntex Algérie**  
**Instagram: Tntex Algérie1**  
**Email: [sales@tntex-dz.com](mailto:sales@tntex-dz.com)/filmoplast01@gmail.com**