

DOSSIER DE PRESSE - MAI 2023



Djazagro

le salon professionnel
de la production agroalimentaire

**DU 05
AU 08 JUIN
2023**

ALGER - ALGÉRIE

WWW.DJAZAGRO.COM



SOMMAIRE

1	Édito de Chantal de Lamotte	page 3
2	Fiche d'identité	page 4
3	Plan du salon	page 5
4	Paroles d'exposants	pages 6 - 9
5	Paroles de visiteurs	page 10
6	20 ans au service de l'industrie agroalimentaire	pages 11 - 13
7	Rétrospective Djazagro	pages 14 - 17
8	Djaz'Innov, concours de l'innovation	page 18
9	L'Agora des Experts	page 19 - 21
10	Boulangerie de Djazagro	page 22

Djazagro, le salon professionnel d'Afrique du Nord dédié à la production agroalimentaire fête ses 20 ans !

Cette année est particulière puisque nous célébrons les 20 ans du salon. 20 ans de succès dans l'industrie agroalimentaire nord-africaine.

Depuis sa création en 2003, Djazagro est devenu un salon emblématique de l'industrie agroalimentaire, rassemblant chaque année des milliers de professionnels.

Pour cette 20^e édition, nous réunissons encore plus d'acteurs de l'écosystème avec 600 exposants et 22 000 visiteurs faisant de Djazagro le rendez-vous incontournable de l'industrie agroalimentaire.

Célébrer cet anniversaire est un moment important. C'est l'occasion de se réinventer, de se démarquer et d'innover avec de multiples initiatives. Pour marquer cet événement, la charte graphique de l'ensemble des outils de communication a été complètement repensée pour refléter l'image moderne et dynamique de notre salon. Un ambitieux plan de communication a été déployé en Algérie, témoignant de l'engagement de Djazagro à renforcer son ancrage dans le pays. La communauté digitale, en constante croissance, a été fortement mobilisée, offrant une visibilité unique.

Au fil des années, Djazagro a su évoluer en proposant des événements toujours plus passionnants, comme l'Agora des Experts, le concours Djaz'Innov ou la Boulangerie de Djazagro, pour offrir à ses visiteurs une expérience unique.

Djazagro a à cœur de contribuer au développement de l'industrie agroalimentaire en Algérie, en favorisant les échanges commerciaux et les partenariats internationaux.

Bien plus qu'un salon professionnel, Djazagro est un lieu où les acteurs de l'industrie agroalimentaire se réunissent pour échanger des idées, nouer des relations commerciales et découvrir les dernières tendances et innovations de l'industrie. Djazagro a marqué ces 20 dernières années en devenant un pilier de l'industrie agroalimentaire nord-africaine, et ce n'est que le début de son histoire.

Nous sommes fiers de vous accueillir pour cette édition anniversaire.



Chantal de Lamotte, Directrice du salon

2 FICHE D'IDENTITÉ

Nom du salon	Djazagro 20 ^e édition du Salon Professionnel de la Production Agroalimentaire
Dates	du 5 au 8 juin 2023
Horaires	10 h - 18 h (excepté jeudi 8 juin : fermeture à 17 h)
Lieu	Palais des Expositions Safex – Alger – Algérie 3 halls : pavillon Central – pavillon A et pavillon C
Les 6 secteurs	<ul style="list-style-type: none">- Process pour l'industrie agro-alimentaire- Conditionnement et emballage alimentaire- Matières premières, ingrédients et additifs- Produits alimentaires et boissons- Boulangerie et pâtisserie- Froid industriel et restauration
Répartis en	<ul style="list-style-type: none">- Conditionnement et emballage : 28 %- Matériels et équipements pour process agro-alimentaire : 40 %- Matières premières, produits semi-finis, ingrédients et additifs : 11%- Produits alimentaires et boissons : 17 %- Autres : 4 %
Particularités	Salon réservé exclusivement aux exposants fabricants et aux visiteurs professionnels
Nombre d'exposants	75 % d'exposants internationaux (hors Algérie) 27 pays représentés sur le salon :

ALGÉRIE (1)*	EGYPTE	PAYS-BAS
ALLEMAGNE	EMIRATS ARABES UNIS	PHILIPPINES
ARABIE SAOUDITE	FRANCE (4)*	PORTUGAL
AUTRICHE	GRECE	ROYAUME-UNI
BELGIQUE	INDE	RUSSIE (Fédération de)
CHILI	ITALIE (2)*	SUEDE
CHINE (3)*	JAPON	SUISSE
COREE (République de)	MALAISIE	TUNISIE
DANEMARK	OUZBEKISTAN	TURQUIE (5)*

Visiteurs attendus	22 000 professionnels
Co-organisation	En France : Comexposium En Algérie : Promosalons Algérie

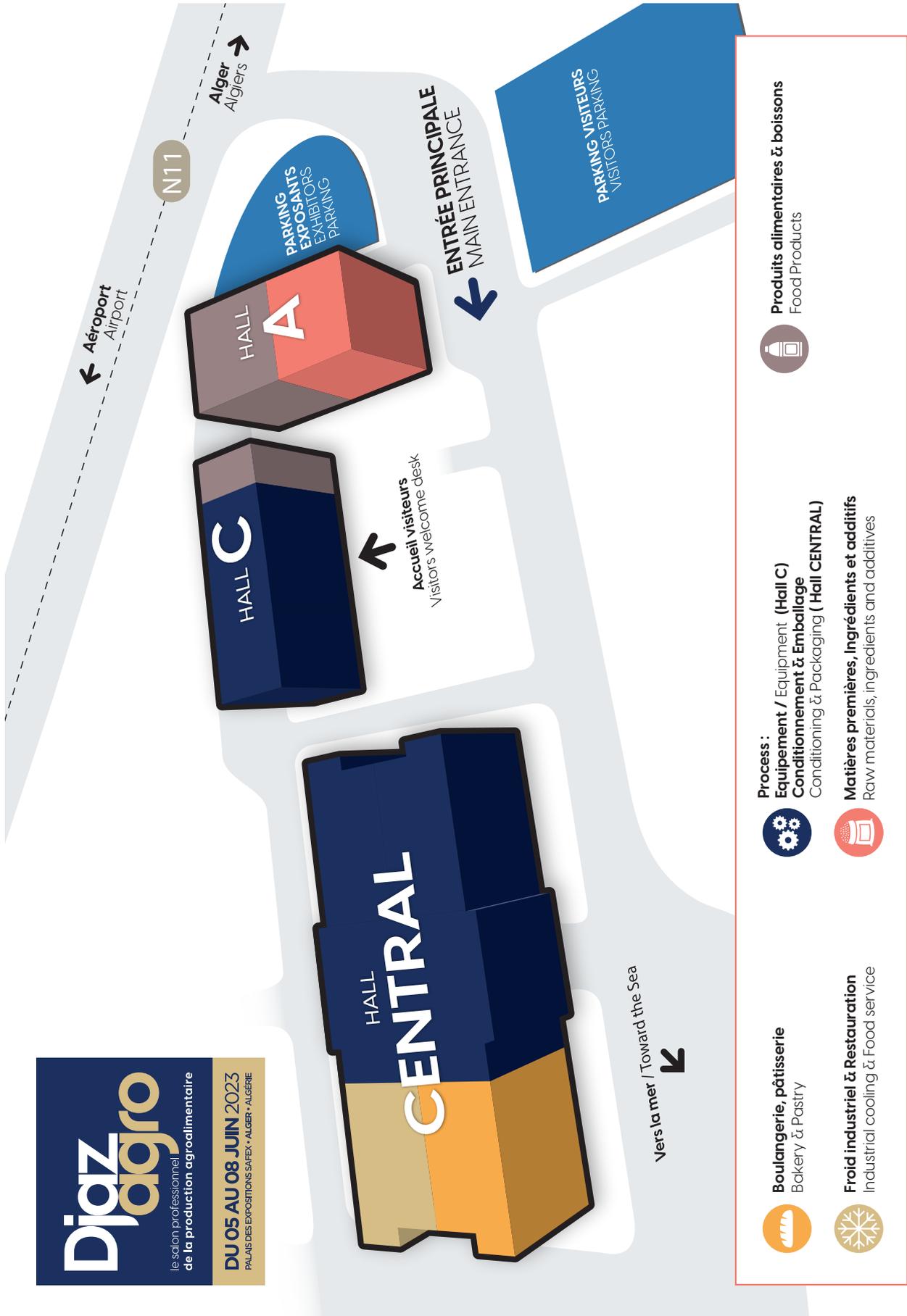
COMEXPOSIUM

PROMOSALONS

* Top 5 des pays exposants



3 PLAN DU SALON



Plan arrêté au 10/05/2023 - sous réserve de modifications ultérieures

4 PAROLES D'EXPOSANTS



**GENERAL
EMBALLAGE**

INDUSTRIE DU CARTON ONDULÉ
CORRUGATED CARDBOARD INDUSTRY

**Mohamed Bessa,
Directeur de de la communication**



1. En quelques mots, décrivez-nous votre entreprise et votre activité ?

Général Emballage est une entreprise algérienne de production et de transformation de carton ondulé qui possède trois sites de production en Algérie. Elle emploie 1300 personnes. Elle est présente sur plusieurs marchés et a réalisé un chiffre d'affaires export de 11 millions d'euros en 2022.

2. Depuis quand votre entreprise participe à Djazagro comme exposant ?

Général Emballage participe à Djazagro depuis 2014 et 2023 marquera sa 10^e participation.

3. Djazagro fête cette année ses 20 ans. Fort de votre historique sur ce salon et dans l'industrie agroalimentaire, qu'avez-vous noté comme évolution du marché de l'agroalimentaire algérien depuis ces dernières années ?

Le marché agroalimentaire algérien a évolué vers une économie de marché concurrentielle avec une offre variée, ce qui a accru l'intérêt pour la communication et les salons tels que Djazagro. Les demandes de packaging élaborés et différenciés ont également augmenté. Cependant, cette évolution est freinée par l'inflation et la baisse de la consommation des ménages.

4. Pour 2023, quels sont vos objectifs de participation ?

Les objectifs de **Général Emballage** pour Djazagro 2023 sont de vulgariser certains de ses produits auprès des donneurs d'ordres, de faire connaître son modèle d'affaires axé sur la protection de l'environnement et le développement durable.

5. En quoi Djazagro vous permet de booster l'activité de votre entreprise ?

Djazagro permet à **Général Emballage** de booster son activité en exposant devant un public nombreux et professionnel, en rencontrant de nouveaux investisseurs et porteurs d'idées, en restant en contact avec le marché et en recevant des feedbacks de ses clients.

6. Allez-vous présenter aux visiteurs des nouveautés en 2023 ? Si oui, pouvez-vous les décrire ?

Général Emballage ne présente pas de nouveaux produits, mais cherche plutôt à promouvoir certaines techniques d'emballage peu connues en Algérie, telles que le carton paraffiné pour les exportations et les plateaux de fruits et légumes pour les agriculteurs. La société mettra également en avant ses investissements et actions pour promouvoir l'économie verte et la décarbonisation.

7. Si vous deviez résumer Djazagro en 5 mots ?

Ce salon est la plus grande plateforme d'exposition agroalimentaire à l'échelle méditerranéenne.

www.generalemballage.com





Manel Dekkar
Chargée des relations presse et publiques



1. En quelques mots, décrivez-nous votre entreprise et votre activité

Ramy est une entreprise privée algérienne produisant des boissons non alcoolisées avec une capacité de production de plus de 145,5 millions de litres/an. Ils exportent directement et indirectement vers plusieurs pays européens, africains et d'Amérique du Sud. Le groupe **Ramy** a remporté plusieurs prix : le prix «Elu Produit de l'année» en 2022 et 2023, et le prix «Ikhtiari» décerné par l'Apoce en 2022.

2. Depuis quand votre entreprise participe à Djazagro comme exposant ?

Le groupe **Ramy** a participé à deux éditions du salon : 2021 et 2022.

3. Djazagro fête cette année ses 20 ans. Fort de votre historique sur ce salon et dans l'industrie agroalimentaire, qu'avez-vous noté comme évolution du marché de l'agroalimentaire algérien depuis ces dernières années ?

Le marché agroalimentaire algérien est en croissance avec une demande croissante de produits diversifiés et de qualité. Le gouvernement soutient le secteur avec des politiques d'investissement et d'encouragement à la production locale. Les normes de sécurité et de qualité alimentaires s'améliorent et la durabilité est encouragée, ce qui présente des opportunités pour les entreprises comme **Ramy**.

4. Pour 2023, quels sont vos objectifs de participation ?

Nous participons à Djazagro 2023 pour présenter nos produits, rencontrer des clients et partenaires, et en apprendre davantage sur le marché. Nous utiliserons cet événement pour renforcer notre marque, nos relations avec nos clients, et explorer de nouvelles opportunités. Nous offrirons des présentations interactives et des dégustations pour améliorer l'expérience des visiteurs de notre stand. Notre objectif est d'être un acteur clé du marché agroalimentaire algérien et de connaître une croissance durable dans la région et à l'international.

5. En quoi Djazagro vous permet de booster l'activité de votre entreprise ?

Notre participation à Djazagro offre l'opportunité de présenter nos produits, renforcer notre marque et générer des opportunités de vente. Nous pouvons également établir des partenariats et acquérir des connaissances précieuses sur les tendances du marché et les innovations de l'industrie, ce qui est crucial pour notre stratégie commerciale dans le marché agroalimentaire algérien.

6. Allez-vous présenter aux visiteurs des nouveautés en 2023 ? Si oui, pouvez-vous les décrire ?

Ramy lance de nouveaux parfums tels que le Kiwi Lime en bouteille de 1,25 L et **Ramy Milky** fraise.

7. Si vous deviez résumer Djazagro en 5 mots ?

Opportunité - Innovation - Networking - Perspectives - Croissance

www.ramyfood.com/fr





1. En quelques mots, décrivez-nous votre entreprise et votre activité

En 1976, notre entreprise a vu le jour avec un petit atelier de chocolat artisanal. Depuis, **Chocodada** a évolué pour proposer une gamme variée de produits, comprenant des tablettes, des pépites, des pistoles et des bâtons de chocolat noir, blanc et au lait, avec de nouvelles créations en cours de développement. Avec un réseau de distribution étendu à travers l'Algérie, nos produits sont facilement accessibles dans tout le pays.

2. Depuis quand votre entreprise participe à Djazagro comme exposant ?

Depuis 4 ans.

3. Djazagro fête cette année ses 20 ans. Fort de votre historique sur ce salon et dans l'industrie agroalimentaire, qu'avez-vous noté comme évolution du marché de l'agroalimentaire algérien depuis ces dernières années ?

Le secteur agroalimentaire a connu de nombreuses innovations avec l'émergence de nouvelles marques offrant des produits de qualité, augmentant la concurrence mais offrant également plus d'options pour les amateurs de chocolat. Cela montre que le secteur est sur la bonne voie en termes d'innovation et de diversification des offres.

4. Pour 2023, quels sont vos objectifs de participation ?

- Nous démarquer de la concurrence.
- Augmenter la notoriété de notre marque.
- Faire connaître les anciens et les nouveaux produits pour les professionnels.

5. En quoi Djazagro vous permet de booster l'activité de votre entreprise ?

Cela permet de :

- Augmenter notre notoriété.
- Renforcer l'image de notre marque.
- De nouer des nouveaux contacts.
- S'informer de l'actualité.
- Découvrir des nouveaux processus tant au niveau des produits que des fournisseurs.

6. Allez-vous présenter aux visiteurs des nouveautés en 2023 ? Si oui, pouvez-vous les décrire ?

Oui, nous allons présenter les pistoles au chocolat noir, blanc et au lait qui seront par la suite disponibles sur le marché.

7. Si vous deviez résumer Djazagro en 5 mots ?

Diversité, partage, challenge, culinaire et innovation.



1. En quelques mots, décrivez-nous votre entreprise et votre activité

Lesaffre est le spécialiste de fermentation et leader sur le marché algérien de la boulangerie. Nous sommes spécialisés dans la production et la commercialisation de levures notamment avec la marque historique Saf-instant, ainsi que dans les ingrédients essentiels pour boulangerie et différentes solutions complètes pour les acteurs industriels. Nous avons des clients dans toute l'Algérie grâce à un réseau de distribution efficace mené par des partenaires de longue date et qui nous aident quotidiennement à atteindre nos objectifs.

2. Depuis quand votre entreprise participe à Djazagro comme exposant ?

Nous participons depuis sa création, cependant nous nous sommes absentes 9 ans, mais nous sommes revenus en 2022. C'est un événement très important pour nous et pour l'industrie agroalimentaire en Algérie et nous sommes fiers d'être exposant et partenaire sur la partie boulangerie.

3. Djazagro fête cette année ses 20 ans. Fort de votre historique sur ce salon et dans l'industrie agroalimentaire, qu'avez-vous noté comme évolution du marché de l'agroalimentaire algérien depuis ces dernières années ?

Cette année notre marque historique Saf-instant fêtera ses 50 ans. Nous avons noté une évolution positive du marché de l'agroalimentaire en Algérie ces dernières années. Les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'importance de la qualité des produits alimentaires et de la sécurité alimentaire. En conséquence, nous avons vu une demande croissante pour des produits de qualité supérieure et des ingrédients innovants pour l'industrie alimentaire, ainsi que l'émergence de plusieurs acteurs locaux qui défient la concurrence internationale en matière de qualité et de technologie.

4. Pour 2023, quels sont vos objectifs de participation ?

Notre objectif principal est de renforcer notre présence sur le marché algérien avec des produits de panification. Nous comptons présenter nos dernières innovations en matière de mixes, de préparations pour les boulangeries et d'ingrédients pour les boulangeries industrielles. Nous espérons y rencontrer de nouveaux clients et renforcer nos relations avec nos clients existants. Djazagro nous permettra également de promouvoir davantage notre marque de levure boulangère Saf-instant, son histoire et son rôle, ses résultats performants dans notre écosystème.

5. Si vous deviez résumer Djazagro en 5 mots ?

Rencontre, partage, innovation, business et veille.

5 PAROLES DE VISITEURS

Abdelkader Benfettoum
Manager



Nous sommes la société Casbah, leader sur le marché Algérien des condiments (42% de part) et de l'export depuis 2002. Nous avons deux sites de production, à Alger et Blida, et nous sommes les seuls à fabriquer des concentrés de fruits et compounds en Algérie, exportés vers plusieurs pays (Arabie Saoudite, Emirats, Tunisie et Côte d'Ivoire). Nous nous sommes lancés dans cette activité il y a 2 ans, en nous orientant spécifiquement vers les fabricants de boissons et eaux fruitées.

Nous visitons le salon Djazagro depuis sa première édition, ainsi que d'autres salons agroalimentaires en Asie et en Amérique. Le salon Djazagro est devenu un rendez-vous incontournable pour les professionnels de la filière, et nous permet de rencontrer nos amis de la profession et découvrir de nouvelles matières premières et ingrédients. À chacune de nos visites, nous sommes reçus avec grand professionnalisme et cela rend notre visite exceptionnelle.

www.casbahdz.com



Abdeghani SAOUDI

1. Pouvez-vous vous présenter votre société et votre activité en quelques mots ?

Nous sommes producteur de jus en carton et pet.

2. Le salon Djazagro existe depuis 2003. Depuis quelle année le visitez-vous ?

Nous visitons chaque année à Djazagro depuis 8 ans.

4. Que recherchez-vous en venant sur Djazagro : matériels, ingrédients, produits finis... ?

Je rends visite à mes fournisseurs par exemple Tetra Pak Packaging Processing (sued), Gampack Encartenesue Italy : fournisseur de pompe-roulement-flexible-pièce hydraulique et magnétique, Addue...

5. Si vous deviez résumer Djazagro en 5 mots, quels seraient-ils ?

Djazagro est un salon professionnel et très accueillant.

www.rouiba.com.dz

6 20 ANS AU SERVICE DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

2003-2023

20 ans de développement agroalimentaire en Algérie : rétrospective et perspectives

Au cours des deux dernières décennies, la population algérienne a connu une croissance rapide, avec une augmentation considérable du nombre de professionnels de l'agroalimentaire qui se sont affirmés comme des maîtres d'œuvre incontournables pour fournir une alimentation abondante et de qualité à la population. Les IAA algériens se sont adaptés aux goûts et habitudes alimentaires, avec une grande variété de céréales tels que le blé dur ou tendre, de fruits et légumes frais, d'huiles et de graines, de poissons et de viandes, ainsi que de produits laitiers et fromagers, sont les produits locaux préférés. Le sucre et les pâtisseries occupent également une place importante sur la table algérienne.

Cette riche diversité alimentaire s'est élargie à toutes les catégories d'aliments et est accessible à tous les Algériens, qu'ils vivent en milieu rural ou urbain. En conséquence, l'espérance de vie et la qualité de vie des Algériens ont considérablement progressé ces dernières années, la qualité de l'alimentation étant au cœur de ces avancées.

À l'occasion du 20e anniversaire de Djazagro, dressons un panorama de l'évolution de l'industrie agroalimentaire algérienne au cours des deux dernières décennies.

L'Algérie, qui compte plus de 43 millions d'habitants en croissance constante, connaît une forte croissance de son marché alimentaire et de son tissu entrepreneurial national. Djazagro est un événement qui offre une opportunité unique pour les professionnels de l'industrie alimentaire de démontrer leur savoir-faire, d'établir des synergies et de découvrir les dernières innovations et avancées technologiques. Les participants peuvent ainsi se tenir informés des dernières tendances et des meilleures pratiques pour renforcer la compétitivité de leur entreprise et contribuer à la croissance économique du pays.

Algérie : chiffres clés

- 43,45 millions d'habitants.
- Taux de fécondité qui revient vers 22 / 1000 hab.
- Espérance de vie à la naissance : 76 ans pour les hommes, 78,5 pour les Femmes¹.
- **45 % des dépenses des ménages sont consacrées à l'alimentation.**

L'alimentation constitue depuis 1962 le principal poste de dépenses des ménages algériens : 45,6 % (1968-69). Selon une enquête menée par l'OMS en 2011, l'autoconsommation était de 58,5 % en 1995, de 44,6 % en 2000 et de 41,8 % en 2011. Cela indique donc une diminution progressive de l'autoconsommation au fil des ans.



L'alimentation incurve sa qualité nutritionnelle, notamment avec des produits trop sucrés, trop gras, trop salés.

Conséquences : surpoids (52 % des adultes) et obésité : 30 % des femmes et 14 % des hommes.

Maladies non transmissibles (cardiovasculaires, diabète, cancers). L'hypertension artérielle et le diabète ont augmenté de 5 et 6 points de %².

Dépenses de santé 7 Mds USD³.

Urbanisation forte⁴ : 2,6 millions de gens vivent dans une agglomération de > 1 million de personnes.

Tissu agroalimentaire algérien & business⁵

2021 : 47 200 entreprises agroalimentaires en Algérie, 95 % gérées par le privé.

- Taux de croissance + 6.8 % en 2019.
- La production locale en Algérie subvient à 55 % de ses besoins en lait, entre 25 et 30 % de ses besoins en céréales, 45 % de sa consommation de viande bovine.
- Autosuffisance en viandes blanches, viandes ovines, agrumes et légumes.

¹ Euromonitor International from official statistics

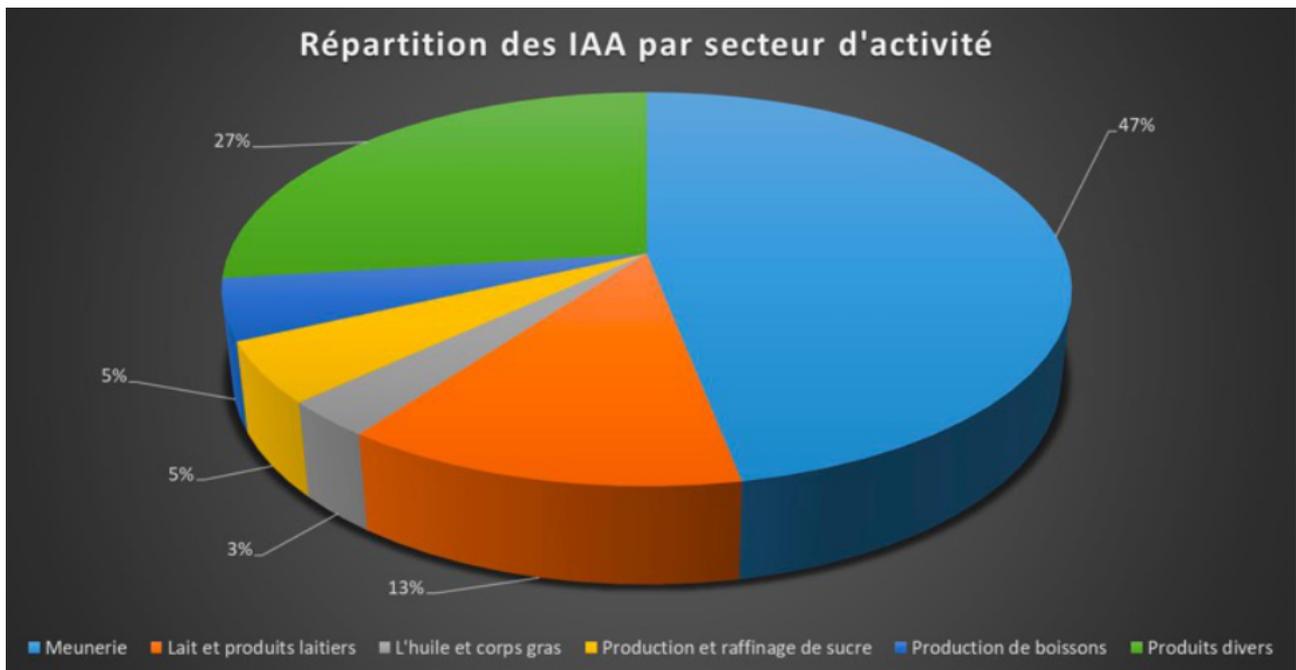
² Banque Mondiale 2021

³ Euromonitor International from official statistics, trade associations, trade interviews 2022

⁴ UN population division (World bank 2021)

⁵ Webinaire L'agroalimentaire 2021 Bretagne Commerce International





Les exportations de biens et services

Après un pic en 2008 (> 72 Milliards US\$), les exportations tombent vers 42 Milliards US\$, pandémie et inflation obligent.

Le pain et la panification-pâtisserie, les boissons, le poisson, les fruits et légumes, les laitages et fromages sont des domaines de prédilection spécifique de l'Algérie. Le blé, l'huile et le sucre restent les trois postes d'importation principaux.

Aperçu des spécificités algériennes

EN BREF

L'Algérie a une forte consommation de pain et de céréales, qui apportent la majorité de l'énergie et des protéines de la ration alimentaire. Le lait est également très consommé, mais la consommation de viande est relativement faible. La consommation d'huiles alimentaires a augmenté de manière significative et est en grande partie importée. Des politiques gouvernementales encouragent la production locale d'huiles alimentaires.



• Le pain, base de l'alimentation algérienne

L'Algérie est le 1er consommateur mondial de **blé 140 kg/an/pers.** devant l'Égypte (131 kg) et la France (98 kg).

1er importateur mondial de blé tendre et 7e importateur de tous types de blé⁶ :

- Les céréales fournissent **54 % des apports énergétiques** et **62 % des apports protéiques** de la ration alimentaire journalière.

Elles occupent 40 % de la SAU et constituent 40 % de la valeur des importations.

- Le marché algérien des produits de boulangerie⁷ a atteint 2,7 Mds \$ en 2018, en croissance de 4,9 % vs 2017.

⁶ Webinaire L'agroalimentaire 2021 Bretagne Commerce International

⁷ GlobalData 2021

• Lait et produits laitiers

L'Algérie est le premier consommateur de lait et de ses dérivés dans la région du Maghreb. Le lait occupe une place prépondérante dans la ration alimentaire, fournissant la plus grande part de protéines d'origine animale. Chaque année, le pays consomme 3,7 milliards de litres de lait, dont 2 milliards de litres de lait cru, 500 millions de litres de lait en poudre et 1,2 milliard de litres de lait en sachets. Depuis la fin des années 80, la consommation de lait par personne est passée de 34 litres par an à 61 litres depuis la fin des années 70, selon la FAO, puis à 134 litres en 2015 selon l'ONS.

L'Algérie, 7ème importateur mondial de sucre en 2020⁸, et en proie à une hausse du taux de diabétiques avec plus de 5 millions de personnes touchées en 2019, soit 11,2 % de la population. L'Algérie a vu sa consommation de viande stagner à 20kg par an, comparé aux Américains qui en consomment plus de 100kg. Pendant ce temps, l'Égypte et la Tunisie ont augmenté leur consommation, passant respectivement de 21 à 22kg et de 25 à 26,7kg, tandis que la France est passée de 101 à 79kg.

En ce qui concerne les huiles alimentaires, l'Algérie a connu une augmentation significative de sa consommation, passant de 2,2 kg/habitant/an en 1975 à 13,4 kg/habitant/an en 2019, avec 70 % importé du tournesol et de l'olive.

Le gouvernement algérien a mis en place des politiques visant à encourager la production locale d'huiles alimentaires, notamment des subventions pour les agriculteurs et des mesures de protection douanière pour les producteurs nationaux.

• Les équipements des IAA⁹

Les technologies nouvelles et novatrices sont souvent très onéreuses. Les importations d'équipements ont atteint 299 M€ en 2019. L'Italie le 1er fournisseur.

Depuis novembre 2020, il est possible d'exporter des chaînes et équipements de production rénovés vers des opérateurs algériens exerçant les activités de production de biens et services. La rénovation doit être certifiée par un organisme dûment agréé et en état de fonctionnement. Les chaînes et équipements ne doivent pas dépasser les 5 ans d'âge pour l'industrie agroalimentaire.

Les métiers du froid en Algérie

L'industrie de la pêche nécessite le grand froid en plus de l'appertisation historique. Des technologies modernes et adaptées aux énergies locales permettent de fileter, paner, surgeler des poissons pour le marché local comme pour l'export. La production agricole locale a aussi besoin de valoriser ses récoltes avec de la transformation : appertisation et jus, mais aussi, surgélation ou produits traiteurs en ultra frais... ces secteurs de marché nécessitent des équipements adaptés.

Qualité et sécurité

Au cours des 20 dernières années, l'Algérie a considérablement amélioré ses conditions de production et de transformation, ainsi que ses circuits de distribution et de préparation culinaire, tant pour la consommation à domicile qu'à l'extérieur. Les professionnels du contrôle qualité, du suivi de l'hygiène et de la sécurité ont également atteint un niveau élevé pour garantir aux consommateurs algériens une alimentation optimale. Des certifications alimentaires ont été mises en place, avec l'utilisation de techniques internationales telles que HACCP et ISO, et les entreprises, les usines et les ateliers se sont adaptés aux normes requises. Djazagro, quant à elle, accorde une place remarquable à ce secteur dynamique en permettant aux professionnels de toute la chaîne alimentaire de se rencontrer et de partager leur expertise en matière de qualité, de sécurité et d'innovation.

Formation professionnelle

La professionnalisation implique une formation, une éducation et une formation continue. Au cours des 20 dernières années, l'Algérie a mis en place des établissements de formation pour les ingénieurs agronomes, alimentaires, techno-alimentaires et vétérinaires, qui garantissent la sécurité des productions de transformation et de production. Aujourd'hui, ces professionnels se réunissent lors de l'événement Djazagro pour établir des réseaux de qualité, d'information et de formation qui maintiennent leur niveau d'excellence.

⁸ Association internationale du sucre (ISO)

⁹ Webinaire L'agroalimentaire 2021Bretagne Commerce International

7 RÉTROSPECTIVE DJAZAGRO

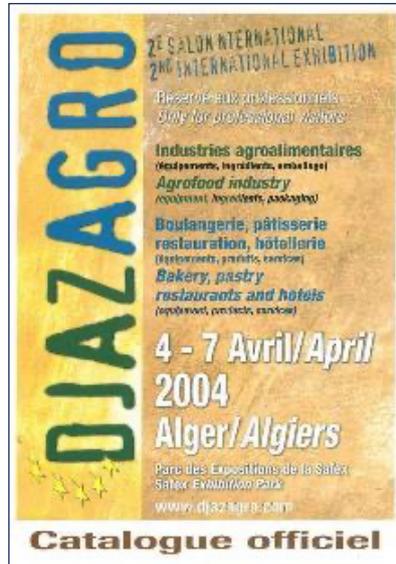
2003

1^{ère} édition :

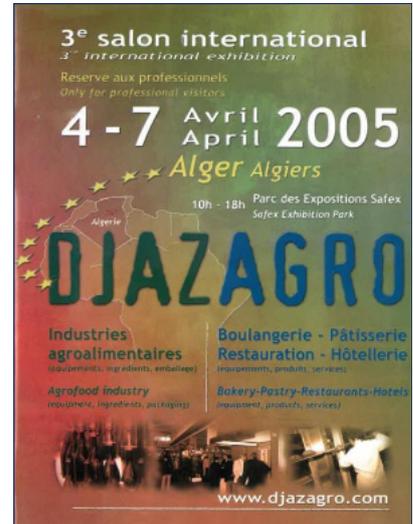
- 150 exposants
- Venant de 11 pays
- 4 300 visiteurs



2004



2005



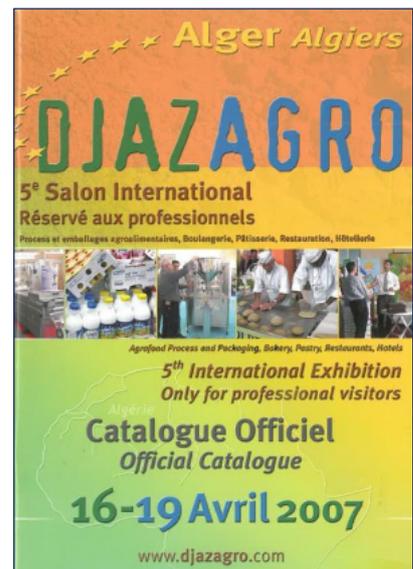
Les exposants historiques...



Djazagro poursuit sa croissance avec 250 exposants et 7 500 visiteurs.

2007

300 exposants provenant de 16 pays ont accueilli plus de 8 000 visiteurs.



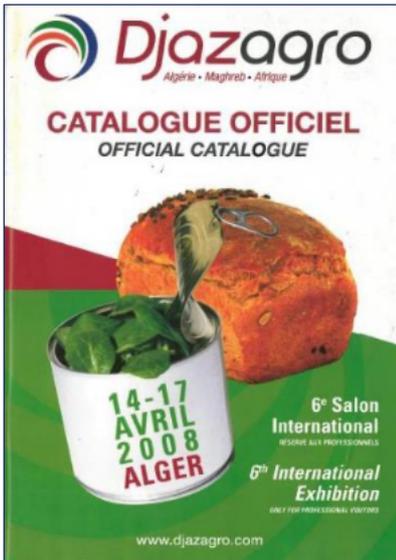
Bertrand Laurent,
Directeur de
Djazagro



Rabah Alilat,
Représentant de
la Chambre
algérienne de
commerce et
d'industrie

2008

Devenu un véritable carrefour du secteur, Djazagro a rassemblé 310 exposants et près de 9 000 visiteurs professionnels.



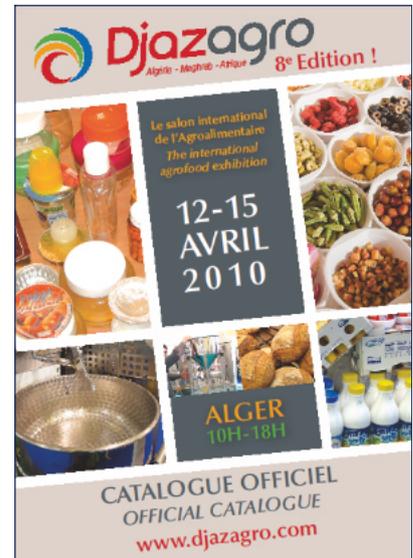
2009

Djazagro accueille pour la première fois plus de 10 000 visiteurs et 329 exposants de 19 pays sur 12 000 m².



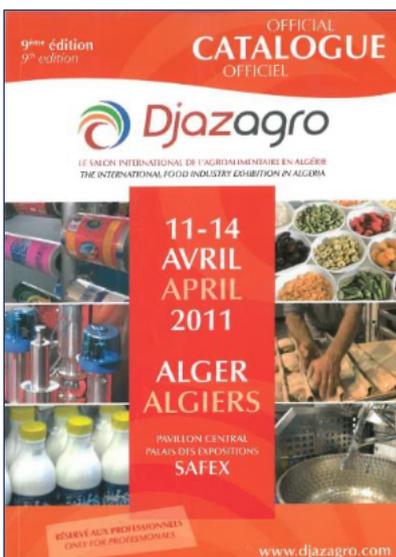
2010

415 marques de 19 pays sont représentées. Djazagro propose un nouveau secteur : le Forum Labo.



2011

Près de 300 exposants, dont 80 % d'internationaux sont présent. Parmi les 10 700 visiteurs, 72 % sont des décideurs.



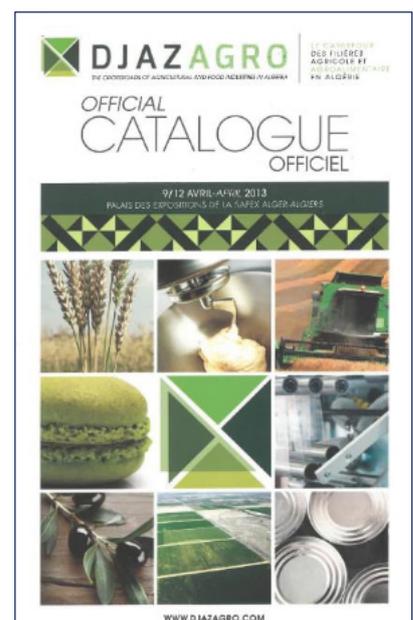
2012

Promosalons Algérie devient co-organisateur de Djazagro.



2013

A l'occasion de ses 10 ans, Djazagro s'agrandit et investit un 3e hall.



2014

Conférence de presse avec Abdelwahab Nouri, Ministre de l'Agriculture et du développement rural d'Algérie.



2015

Pascal, le boulanger du Fournil de Djazagro, animation phare du salon.



2016

Djazagro atteint plus de 20 000 visiteurs.



Djazagro accueille les finales du premier concours de cuisine algérien Djazair Excellence.



2017

Inauguration officielle de Djazagro par le Ministre de l'Agriculture, du Développement rural et de la Pêche, et le Ministre de l'Industrie et des Mines Abdesselam Chelghoum.



2018

Inauguration par M. Abdelkader Bouazghi, Ministre de l'Agriculture du Développement Rural et de la Pêche, et par Monsieur Djellab Said, Ministre du Commerce.



2019

22 000 visiteurs issus de 50 pays viennent à la rencontre de près de 700 exposants.



2021



Une édition de reprise pleine de promesses avec 145 entreprises qui ont pu rencontrer 17 000 visiteurs.



2022

Lancement des prix Djaz'Innov récompensant l'innovation dans le secteur.



2023

Djazagro
le salon professionnel
de la production agroalimentaire

20
ANS

**DU 05
AU 08 JUIN
2023**

ALGER - ALGÉRIE
WWW.DJAZAGRO.COM



**CATALOGUE
OFFICIEL**

الكتالوج الرسمي

20
ANS

8 DJAZ'INNOV, CONCOURS DE L'INNOVATION

Parmi les temps forts du salon : **Djaz'Innov**, le **concours récompensant les meilleures innovations présentées par les exposants** : équipement, produits, services ou process. **Djaz'Innov** distingue les équipements, produits et services les plus novateurs dans le secteur agroalimentaire.

Pour 2023, les dossiers des candidats sont actuellement en cours d'étude et une liste de nominés sera communiquée une semaine avant l'ouverture du salon. Les lauréats seront révélés lundi 5 juin, lors de soirée anniversaire au cours de laquelle ils se verront remettre leur prix.



Composition du Jury



Mehdi Allab

Account Manager MAREL

Catégorie : équipements & procédés

Il est spécialisé dans les équipements agroalimentaires, actuellement chez MAREL, en charge des comptes Fish-France et Afrique du Nord.



Mounir Benazouaou

Gérant/Fondateur

Catégorie : packaging

Il bénéficie d'une expérience de 30 ans en tant que senior manager dans plusieurs industries : détergents, cosmétiques, agroalimentaire et pharmacie. Depuis 2015, il occupe le poste de Directeur chez Packaging Expert Consultants, une entreprise qui propose des services de conseil, d'assistance technique et de formation dans les domaines de l'emballage, de la machinerie de conditionnement, de la fabrication et du contrôle qualité des emballages.



Béatrice de Reynal

Nutritionniste PhD - NutriMarketing et Club PAI, France.

Catégorie : PAI (ingrédients, produits semi-élaborés & additifs)

Elle occupe également le poste de secrétaire générale du Club PAI, une association qui regroupe 85 entreprises opérant dans le domaine des ingrédients. Béatrice est experte en innovation alimentaire et intervient en tant que conférencière dans ce domaine.



Zaki Hariz

Président de la Fédération Algérienne des consommateurs regroupant 35

associations locales / Eurl Afak Contro / Centre Technique / Expert en contrôle de la qualité des produits alimentaires

Catégorie : produits finis

Ingénieur d'état en chimie industrielle spécialisé en génie chimique, il est actuellement Directeur général et associé du centre technique AFAK Control à Oran, où il travaille depuis 15 ans. Il est également Président de l'Association de protection du consommateur APCCO et de la Fédération Algérienne des Consommateurs, membre du Conseil national consultatif pour la promotion des PME. Expert judiciaire agréé en chimie industrielle, spécialisé dans le contrôle qualité, et expert en facultés maritimes et risques industriels.



Nassima Ziani-Hamdi

Ingénieure Qualité / General Manager Wanylab

Catégorie : Contrôle-Qualité-Sécurité

Cette experte en contrôle qualité dans les industries pharmaceutiques et agroalimentaires, possède une vaste expérience dans l'établissement de systèmes de qualité conformes aux normes GxP et HACCP. En 2010, elle a fondé et dirigé la société Wanylab, tout en travaillant pour de nombreuses entreprises locales et internationales. Depuis 2010, elle est Présidente du comité d'organisation des 9 Congrès Internationaux A3P-Algérie. Elle a également présenté ses travaux de recherche sur l'interaction contenant-contenu et les médicaments génériques lors de plusieurs congrès internationaux et publié des articles dans des revues spécialisées.

9 L'AGORA DES EXPERTS

EN BREF

L'Agora des Experts représente une opportunité unique de se projeter dans l'avenir de l'industrie agroalimentaire. Ce programme de conférences orchestré par Nutrimarketing aborde les thèmes pointus suivants :

1. La qualité notamment au regard des textes de lois régissant le concept HACCP en Algérie. Depuis la pandémie, les consommateurs ont été très sensibles aux aspects de sécurité sanitaire des aliments : ateliers, fournisseurs, stockage, distribution et logistique : l'expertise algérienne se renforce et les compétences montent.
2. La formation des professionnels via les grandes écoles et la formation continue, notamment avec une table ronde dédiée.
3. La planète et l'environnement sont des sujets d'ampleur en Algérie et les enjeux géostratégiques avec des réponses d'AgriTech innovantes et adaptées à l'Algérie. 2023 est une année de mutation vers une réorganisation structurelles du secteur agroalimentaire.

Le programme des conférences

LUNDI 5 JUIN	MARDI 6 JUIN	MERCREDI 7 JUIN	JEUDI 8 JUIN
11h30 - 12h15	11h - 11h45	11h - 11h45	11h - 11h45
Sécurité sanitaire des aliments : - Point de situation sur les textes de lois régissant le concept HACCP en Algérie. - Conception des locaux agroalimentaires. - État des lieux et perspectives d'avenir.	Analyse sensorielle : une vraie compétence à acquérir. - L'évaluation sensorielle : définition et importance. - L'HACCP organoleptique. - La norme ISO 20613_2019 (3) : lignes directrices pour l'application de l'analyse sensorielle en contrôle qualité.	Tendances, enjeux géostratégiques 2023 et réponses agritech adaptées. 2023, une année de mutation qui aura confirmé des tendances géostratégiques lourdes et de réorganisations structurelles du secteur agroalimentaire.	Végétalisation de l'alimentation : une tendance mondiale.
INTERVENANT	INTERVENANT	INTERVENANT	INTERVENANT
Messaoud Kadem / Cabinet d'études & d'expertises en I.A.A.	Djamel-Eddine Mekhancha Enseignant chercheur.	Racim Boudjakdji / ITSE Actondata LLC.	Béatrice de Reynal NutriMarketing & Club PAI.
13h30 - 14h00	13h30 - 14h00	13h30 - 14h00	13h30 - 14h00
Djaz'innov : le concours d'innovation de Djazagro : principe, avantages, opportunités et tendances.	Djaz'innov : le concours d'innovation de Djazagro : principe, avantages, opportunités et tendances.	Djaz'innov : le concours d'innovation de Djazagro : principe, avantages, opportunités et tendances.	Djaz'innov : le concours d'innovation de Djazagro : principe, avantages, opportunités et tendances.
INTERVENANT	INTERVENANT	INTERVENANT	INTERVENANT
Béatrice de Reynal NutriMarketing & Club PAI.	Béatrice de Reynal NutriMarketing & Club PAI.	Béatrice de Reynal NutriMarketing & Club PAI.	Béatrice de Reynal NutriMarketing & Club PAI.
14h00 - 14h45	14h00 - 14h45	14h00 - 14h45	14h00 - 14h30
Emballages Effet de migration dans les emballages alimentaires en métal.	Contrôle de la qualité en production alimentaire.	Les sous-produits agroalimentaires : valorisation bioremédiation	
INTERVENANT	INTERVENANT	INTERVENANT	INTERVENANT
Mounir Benazouaou / Expert Consultants.	Nassima Hamdi / Wanylab.	Abdelhalim Boussaa / Chercheur Université de Khenchela.	Karim Djelili / CTIAA
15h - 15h45	15h - 15h45	15h - 15h45	
Certification ISO.	Table ronde - Formation et enseignement des écoles supérieures aux écoles professionnelles pour former et maintenir les compétences des cadres des I.A.A.	La production de fromage à pâte pressée.	Plus de détails sur le contenu des conférences à retrouver sur www.djazagro.com
INTERVENANT	INTERVENANTS	INTERVENANT	
Amina Chahed / École Vétérinaire Alger	Amina Chahed / École vétérinaire & Nassima Hamdi / Wanylab	Messaoud Kadem / Cabinet d'études & d'expertises en I.A.A.	
16h00 - 16h45	16h00 - 16h45	16h00 - 16h45	
Rationalisation de l'utilisation des additifs et auxiliaires technologiques dans l'industrie alimentaire : - Focus sur les colorants et conservateurs. - Nécessité de trouver des alternatives naturelles ou Biologiques. - Utilisation d'emballages intelligents.	Les PAI, moteurs de l'innovation Focus ingrédients, additifs et produits semi-finis.	La tendance nutrition-santé en Algérie.	
INTERVENANT	INTERVENANT	INTERVENANT	
Zaki Hariz / Fédération Algérienne des Consommateurs.	Béatrice de Reynal NutriMarketing & Club PAI.	Béatrice de Reynal NutriMarketing & Club PAI.	



10 BOULANGERIE DE DJAZAGRO



EN BREF

La Boulangerie de Djazagro se révèle être une **authentique boulangerie industrielle en activité**. Les visiteurs auront l'opportunité d'assister à la **fabrication de baguettes croustillantes, de pains spéciaux, ainsi que de produits traiteurs alléchants**. Tous ces délices sont élaborés à partir de matériels et équipements de pointe de nos partenaires et avec des ingrédients soigneusement sélectionnés à partir de **matières premières locales**, qu'il s'agisse de farine fraîchement moulue, de levure artisanale ou encore de chocolat savoureux. Ce sera une expérience forte pour les visiteurs, qui pourront admirer le savoir-faire qui se cache derrière chaque produit.

Programme (à la date du 09/05/23 sous réserve de modifications ultérieures)

Lundi 5 juin	Mardi 6 juin	Mercredi 7 juin	Jeudi 8 juin
Pâtes levées	Viennoiseries	Pains spéciaux	Pains
Tresses Animaux Cookies Gâteau 20 ans Pain	Cuisson viennoiseries Tourage Mise en forme Brioche Pain	Fougasses Olive / fromage Fruit / noix / miel Pain complet	Pain complet Pain blanc Pain spéciaux

Lesaffre Algérie, partenaire de nouveau de la Boulangerie, proposera 2 animations spéciales avec ses techniciens boulangers : réalisation de viennoiseries (lundi 5 juin de 16 h à 18 h) et réalisation de pains spéciaux (mardi 6 juin de 10 h à 12 h).

Les entreprises partenaires (au 8 mai 2023)



- Diviseuse EASYFORM
- Façonneuse ROLFORM
- Façonneuse TRADILEVAIN
- Trancheuse Varia Pro 800



BONGARD

- Pétrin SPIRAL EVO 50 E lid
- Laminoin RHEA 500TL sur table
- Four ALCOR BAKE 6 TOUCH PG
- Pietement ALCOR 720mm 6 niveaux



- Armoire de fermentation contrôlée AP24B1
- Armoire de surgélation BH10

Christophe Cliet-Marel aux manettes de la Boulangerie Djazagro

Après un apprentissage chez les Compagnons du Devoir dès l'âge de 17 ans, Christophe Cliet-Marel a parcouru Nantes, Reims et Lyon pour devenir Compagnon. À seulement 25 ans, il ouvre sa première boulangerie, pour ensuite fonder cinq autres points de vente, ainsi qu'un laboratoire central de fabrication en partenariat avec un regroupement de producteurs. Ce maître-boulangier intervient régulièrement sur des salons internationaux de l'agroalimentaire, tels que Djazagro, où il démontre son savoir-faire et accompagne les professionnels du marché dans le déploiement de machines spécialisées.



Informations pratiques

Accréditation presse :

Pour effectuer votre demande d'accréditation presse, rendez-vous sur : <https://badge.djazagro.com/accueil.htm>

Il vous sera demandé de télécharger votre justificatif (carte de presse, ours de magazine, lettre de mission du média, article récent signé dans le média en question, carte de visite) au format PDF ou jpeg.

Votre badge sera valide pour les 4 jours du salon.

Le service de presse sur le salon :

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

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

A propos de Comexposium

Le Groupe Comexposium est l'un des leaders mondiaux de l'organisation d'événements et de l'animation de communautés autour de leur business et de leurs passions.

Comexposium organise plus de 150 événements professionnels et grand public, couvrant plus de 10 secteurs d'activité (agriculture-alimentation, retail-digital, mode-accessoires, loisirs...).

Le groupe met en relation 48 000 exposants et 3,5 millions de visiteurs, 365 jours par an, dans 22 pays.

Créateur d'expériences et de rencontres entre les individus, Comexposium permet à ses communautés d'être connectées toute l'année via des leviers omnicanaux efficaces et ciblés, grâce à ses événements (SIAL, All4Pack Emballage Paris, Paris Retail Week, One to One Monaco & Biarritz, Foire de Paris, Rétromobile...) et leurs contenus associés.

A propos de Promosalons

Créé en 1967, Promosalons est un réseau associatif exclusivement dédié à la promotion internationale des salons français. Implanté dans 55 bureaux couvrant 120 pays, il a pour vocation d'optimiser la fréquentation des visiteurs et des exposants internationaux de ses salons professionnels français.

Du lundi 5 au jeudi 8 juin 2023

De 10h à 18h (excepté le jeudi 17h)

Palais des Expositions Safex à Alger-Algérie

www.djazagro.com

#Djazagro

Relations médias

Pour l'Algérie : Souhila BOURKAIB
communication.dz@promosalons.com

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

WWW.DJAZAGRO.COM

COMEXPOSIUM



PROMOSALONS

