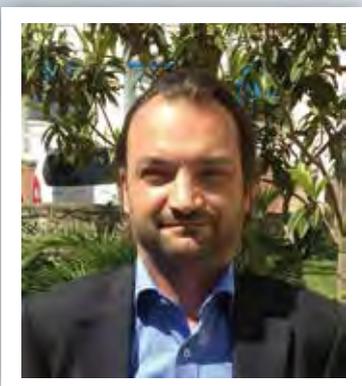


ÉCONOMIE

Bien emballer avant de s'emballer dans la séduction ...



INVITÉ



M. Christophe PAINVIN,
Directeur du Salon **DJAZAGRO**

DOSSIER

Spécial **DJAZAGRO**



DJAZAGRO
LE CARREFOUR DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES

21-24 AVRIL 2014
PALAIS DES EXPOSITIONS
PINS MARITIMES
ALGER



- Pompes centrifuges
- Pompes volumétriques
- Pompes à membrane
- Pompes Mouvéx

- Tôles
- Produits de soudage
- Produits de découpage et traitement pour acier inoxydable

- Siphons de sol
- Matériels de lavage industriel
- Flexibles

- Tuyauteries
- Robinetteries
- Raccorderies
- Coudes
- Vannes papillon
- Vannes à membrane



 *Tous nos produits sont disponibles en stock*



Nos Partenaires



Siège:

Coopérative EL NASR Lot. N° 95 - Les Vergers - Birkhadem - Alger
Téléphone/Fax : +213 (0)21 44 88 82

E-mail : contact@investinox.com
invest98@hotmail.com

www.investinox.com

Showroom et dépôt:

Autoroute de Blida face à AFAK Birkhadem - Ain Naadja Sud - GDC - Alger
Téléphone : +213 (0)21 45 24 34/35 - Fax : +213 (0)21 45 23 82

EDITORIAL / Bien emballer avant de s'emballer dans la séduction ...

L'industrie mondiale de l'emballage réalise un chiffre d'affaire mondiale de 500 Md€ dont 60% concerne le secteur agroalimentaire.

Au niveau Français le chiffre d'affaires est de 21 Md€ et 1,7 Md€ pour les fabricants d'équipements d'emballages.

Premier secteur industriel Français évalué à 154 Md€, l'industrie agroalimentaire est également la première au niveau européen qui représente pour les industriels de l'emballage le premier marché avec 40 % de chiffres d'affaires.

Le papier carton reste leader des achats d'emballage (33%) devant le plastique (30%) il a plusieurs atouts :

- Fabriqué à partir de matériaux naturels.
- La production de carton est issue à 90% de son recyclage.

L'emballage est le premier débouché des matières plastiques dans le monde et l'agroalimentaire en absorbe 65%.

Et demain nos emballages seront intelligents, traçable (puce RFID), plus bio...

Le secteur de l'emballage prouve qu'on peut être innovant, réactif, et prendre en compte l'environnement.

Elias Cherif



Economie

5. Bien emballer avant de s'emballer dans la séduction ...



DJAZAGRO
LE CARREFOUR DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES

21-24 AVRIL 2014
PALAIS DES EXPOSITIONS
PINS MARITIMES
ALGER

Dossier

19. Spécial DJAZAGRO

GIARETTA ITALIA - I.M.B. INDUSTRIE - FRIGO INDUS - SIPA - COMINOX - REPI - P.E.LABELLERS - AURES EMBALLAGES - ORSE MACHINE - INVEST INOX - ESAROM - AIT INGREDIENTS - GALACTIC/BIRTOUTA FOOD - POLIN ING/NEP INT'L - LABOREF - BETA-PAK/SIMETUD - CUISINOX - NADATEK KEHAL & Cie - GMP

Invité du mois

20. M. Christophe PAINVIN, Directeur du salon DJAZAGRO

Nous sommes

40. E.T.S KHEIDRI - Depuis 1980 -

Visite guidée

42. MAYUNG GROUPE

44. GALACTIC

Bilan des salons

46. ALIMENTARIA

49. SIAG

Où se rencontrent-ils

51. AFNOR

53. SIPSA

54. SALONS EMBALLAGE ET MANUTENTION

56. SIAL

58. INTERPACK

Siège social :

17, Rue le Pelletier
75009 Paris
contact@agroligne.com

Editeur :

Elias Cherif

Directeur de la publication :

Elias Cherif

Rédaction-Information :

F.Sheriff

Coordination internationale :

B.Farah

Information-Promotion :

I.Hakima / H.Mokdes / C.Rym /
B.Yasmine / M.Sihem

Maquette & mise en page :

Kamel Brahim
creaprestige.contact@gmail.com

Représentation

France :

Contact : Agroligne
17, Rue le Pelletier
75009 Paris

Tél : +33 9 54 85 26 48

Email : contact@agroligne.com

Algérie :

Contact : Drim Services
Tél. : +213 21 30 17 23/42
Fax. : +213 21 30 15 90
Email : contact@agroligne.com

Maroc :

Contact : A.Houneida
Tél : +212 661 93 03 65
E-mail : contact@agroligne.com

Tunisie :

Contact : Tarek Mamy
Tél : +33 6 12 46 65 60
E-mail : contact@agroligne.com

Espagne :

Contact : Imanol Arriazu Rosales
Tél : +34 67 339 94 30
E-mail : contact@agroligne.com

Abonnement-Promotion-Publicité :

Tarifs abonnement :
France 74 euros HT, (comprenant
6 numéros + prestations annexes)

ISSN : 0249-020X

Dépôt légal : à parution
Commission paritaire n° 0212T79437

NOUVEAU

JUFRE
Plus

Let its new taste
carry you away

www.sbc-dz.com



TBWA ADJAZ

100% pure Fraicheur
**SANS
CONSERVATEUR**
Riche en pulpe



Bien emballer avant de s'emballer dans la séduction ...

L'année 2013 est l'année du renouveau pour la filière de l'emballage, en effet l'investissement et l'innovation sont les maîtres mots.

Les investissements sont en hausse et l'innovation passe par les réductions des coûts qui se fait naturellement par la recyclabilité des matériaux et l'emploi des matières recyclées ainsi que la praticité et la fonctionnalité des emballages.



A ces efforts de réduction de l'emballage de vente, succède un nouveau chantier : **l'optimisation des emballages pour l'intralogistique**. Largement à la recherche du zéro déchet, optimisant les prélèvements de matières premières et d'énergie tout au long de son cycle de vie, maîtrisant autant que possible les circuits : l'emballage est plus qu'engagé dans l'économie circulaire!

Créé en 2005 par le salon EMBALLAGE, l'Observatoire de l'Emballage est une photographie instantanée de l'appréciation qu'ont les industriels des principaux enjeux de la filière nationale. Administrée en ligne en octobre 2013, cette enquête a obtenu 732 réponses provenant : des industries utilisatrices et acheteuses d'emballages (48%), des fabricants d'emballage (36%), des fabricants et distributeurs de machines et d'équipements d'emballage et de conditionnement (16%).

UNE VISION BIEN PLUS OPTIMISTE EN 2013

En effet, 83% des acheteurs d'emballages tous secteurs confondus envisagent des perspectives de production à la hausse ou stables (contre 79% en 2012) :

Ils sont 53% à prévoir spécifiquement une hausse de leur production ; 63% partagent cette opinion dans l'agro-alimentaire (hors liquide).

UNE TENSION SUR LES PRIX DES MATIÈRES PREMIÈRES QUI SEMBLE S'ATTÉNUER

Au total, 47% des acheteurs d'emballages s'attendent à une hausse des prix, il apparaît surtout que 73% des entreprises de conditionnement continuent à faire de la réduction des coûts leur principal facteur d'évolution et d'innovation.

DES INNOVATIONS PACKAGING PORTÉES PAR LA RECYCLABILITÉ DES MATÉRIAUX ET L'EMPLOI DE MATIÈRES RECYCLÉES

Le Top 3 des axes majeurs d'innovation pour les acheteurs, tous secteurs confondus, reste la recyclabilité des matériaux et l'emploi de matières recyclées, suivis par l'ergonomie, la praticité et la fonctionnalité des emballages et par les fonctions de protection et de transport des produits.



Les principales variations concernent

- La réutilisation des emballages ;
- La suppression du suremballage ;

Néanmoins, on note des particularités par secteur utilisateur. Si l'axe fonctionnalité/praticité est prioritaire pour les biens d'équipements et les biens intermédiaires le design (image, graphisme, effets matières...) arrive en 3ème position pour l'alimentaire hors liquide.

Le secteur de l'agro-alimentaire solide place en seconde position le recyclage des matériaux comme moteur de l'innovation.

L'export est une source de business et de développement qui se confirme avec parmi les pays ciblés l'Afrique du Nord, l'Allemagne et la Belgique.



UNE NOUVELLE TENDANCE ARRIVE : L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE*

Elle se traduit par les actions suivantes :

- Le recours à des pools de location d'emballages pour supprimer les retours à vide ;
- La création de nouveaux centres logistiques qui réduisent la distance aux consommateurs ;
- La préférence donnée aux fournisseurs plus proches ;
- Ou encore l'amélioration de la fiabilité des composants des machines pour limiter et/ou dématérialiser le SAV.

* selon le Ministère du Développement Durable, «l'économie circulaire désigne un concept économique qui s'inscrit dans le cadre du développement durable et dont l'objectif est de produire des biens et des services tout en limitant la consommation et le gaspillage des matières premières, de l'eau et des sources d'énergie. Il s'agit de déployer, une nouvelle économie, circulaire, et non plus linéaire, fondée sur le principe de « refermer le cycle de vie » des produits, des services, des déchets, des matériaux, de l'eau et de l'énergie.»



Cette vision de l'économie circulaire est aussi décrite comme étant la réduction de matière et d'énergie à tous les stades du cycle de vie du produit.

Les progrès technologiques de conditionnement et de conservation ont permis de mettre à la disposition du consommateur une gamme extrêmement variée de produits alimentaires, répondant sans cesse à des besoins grandissants, avec la mondialisation des marchés, l'aspect distribution des marchandises prend une dimension de plus en plus grande, dont il importe de considérer tous les paramètres ayant une incidence technico-économique, tels les contraintes physiques et chimiques, les coûts de l'emballage, les réglementations, etc..

On serait tenté parfois de minimiser l'importance de l'emballage, mais cette attitude peut se révéler désastreuse et entraîner le mécontentement du client et sa méfiance pour l'avenir.

Dans l'industrie agro-alimentaire, l'emballage traduit l'interface entre la filière produit et la filière distribution.



Parmi les matériaux classiques on distingue quatre grandes familles

- **Les papiers et les cartons qui regroupent les trois secteurs principaux :**

Les papiers d'emballages ; Les cartons plats ; Les cartons ondulés.



- **Les bois :**

En bois scié qui font appel à des essences très diverses

En bois déroulé et contre-plaqué qui sont très légers

En fibres et particules de bois qui permettent d'être moulé en une seule pièce.

- **Les verres qui sont solides et capables de s'adapter à des formes variés pour mettre en valeur le produit**

- **Les métaux qui ont l'aptitude de mise en forme, la rigidité, la solidité, l'imperméabilité, ect..**



Parmi les matériaux nouveaux, on distingue les matières plastiques et les complexes.

Les matières plastiques, dont le nombre de polymères utilisés actuellement dans l'emballage des produits alimentaires est déjà fort important, pourraient augmenter avec leur extraordinaire floraison due au progrès de synthèse chimique moderne qui ouvre la porte à la création de « molécules à la demande ».

Les matières plastiques entrent également dans la composition de nombreux produits comme les vernis, les colles, les adhésives, etc..., qui intéressent aussi l'industrie de l'emballage et du conditionnement des denrées alimentaires.

Les complexes, obtenus par la superposition de deux ou plusieurs couches de natures différentes et dont les possibilités de combinaison sont quasi-illimitées, les matériaux complexes ont pris un développement très important ces dernières années du fait des extraordinaires possibilités qu'ils offrent en matière d'emballage de produits alimentaires.

Pour montrer l'importance des matériaux d'emballage utilisés dans les industries agroalimentaires, nous citerons quelques chiffres. Pour une production totale de l'ordre de 9 millions de tonnes (papier, carton, bois, verre, fer blanc, plastique, etc..) dont 50% est absorbé par les industries agro-alimentaires



L'EMBALLAGE ET SES FONCTIONS

Les 5 principales fonctions :

Fonction contenant : Elle permet d'assurer un espace clos inerte, ainsi qu'une protection contre les transferts de matières et les agressions diverses. Cette fonction évolue vers le fractionnement en unité de consommation individuelle, journalière...

Fonction regroupement : Elle s'exerce à trois niveaux : Regroupement des produits dans un emballage primaire ; regroupement des emballages primaires en unités de vente ; regroupement des unités de vente en unités de distribution.

Cette fonction permet d'utiliser au mieux les volumes disponibles pour le transport, la manutention et l'identification.

Fonction protection : Elle doit permettre le maintien de la qualité initiale du contenu, depuis sa fabrication jusqu'à sa consommation, en prenant en compte les contraintes d'origines diverses.

Fonction d'information : L'apparition de la grande distribution, en libre-service, a nécessité des emballages auto vendeurs, capables de renseigner le consommateur sur toutes les caractéristiques du produit.

Fonction présentation : Elle vise à retenir l'attention et à séduire l'acheteur dans le linéaire des supermarchés. Être attrayant vis à vis du consommateur sur le lieu de vente est une fonction essentielle dans la communication emballage, liée au développement du commerce moderne.



L'EMBALLAGE PRIMAIRE ET SA COMPATIBILITE ALIMENTAIRE

Comme nous l'avons vu, il est impératif que l'emballage soit hermétique du lieu de fabrication à la table du consommateur depuis l'avènement de la grande distribution et du libre-service, il est néanmoins nécessaire d'utiliser un emballage primaire pour vendre.

La protection de l'emballage empêchera la perte ou la dégradation du produit voire même de le rendre impropre à la consommation. Sans oublier la modification des saveurs. Il est indispensable d'avoir toujours à l'esprit que c'est le produit qui nous permet de déterminer les caractéristiques du matériau à utiliser et qui sont aujourd'hui des plus variés et exigent de nombreuses et délicates études de compatibilité contenant-contenu.

On tend vers une plus grande pureté des matériaux utilisés dans l'emballage et le conditionnement des denrées alimentaires.

La mise en place de contrôle qualité sans failles permet de garantir la qualité.



L'EMBALLAGE D'EXPEDITION

L'ensemble des opérations d'acheminement ou circuit logistique est constitué d'une suite importante de transports routiers, ferroviaires, maritimes ou aériens.

Outre les fonctions essentielles de protection d'emballage d'expéditions, on doit garder à l'esprit 3 autres fonctions importantes qui sont :

- Fonction de regroupement ;
- Fonction d'adaptation aux transports ;
- Fonction d'identification et de marquage.

Avec la crise économique et les contraintes environnantes, la gestion et l'optimisation de la fonction expédition par la mise en place de supports informatiques, constituent actuellement le point-clé pour le choix des emballages, des schémas de palettisation et des plans de chargement. C'est dans les différents domaines de la protection mécanique, de la présentation, des conditionnements intérieurs, de l'identification et du marquage rationnel, que les exportateurs devront surtout porter leurs efforts.

Les marchés étrangers de l'industrie agro-alimentaire sont attractifs, mais exigeants en ce qui concerne la qualité.

A ce point, l'emballage joue un rôle déterminant puisque c'est de lui, de son choix, de son adaptation au contenu, de ses caractéristiques spécifiques, que dépendront pour une large part le succès ou l'échec d'une exportation.

Quel que soit le soin avec lequel l'emballage aura été étudié, il serait nécessaire de définir la part des risques à courir pour rester dans une gamme acceptable de coûts.

Le rapport du coût contenant sur le coût contenu peut atteindre 20% environ pour la moyenne des produits alimentaires. On doit en déduire que la qualité d'un produit alimentaire et celle de son emballage forment un tout indissociable.





IMPORT ET EXPORT EN AGRO-ALIMENTAIRE
PRODUCTEUR AGRICOLE

DÉPOSITAIRE DISTRIBUTEUR
DES PRODUITS DE LA CONSERVERIE



*L'entreprise qui
voit grand
Culturellement*



44, Rue Taghaste Sainte Thérèse 23000 - Annaba . Algérie. Algeria
Tél.: 213 (0) 38.86.02.88 - Fax : +213 (0) 38.86.02.50
Site web : www.les3princes-dz.com



SANTE PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENT

Il faut mettre en place une stratégie de contrôle afin de surveiller les emballages primaires après leur mise sur le marché afin de gérer les potentiels effets inattendus sur le long terme sur la santé publique et l'environnement.

Comment concevoir un emballage pour un recyclage optimal ?

Quelques règles simples permettent de maximiser le recyclage de mon emballage

Choisir un matériau pour lequel une filière de collecte, tri et recyclage existe de façon pérenne (voir ci-dessus). Les matériaux nouveaux ou un peu «exotiques», même s'ils sont issus par exemple de matières renouvelables, ne disposent pas de filière spécifique, et ne seront donc pas recyclés en pratique, en tout cas à court ou moyen terme ;

Limiter les emballages multi-matériaux, surtout si ces matériaux sont assemblés de façon permanente, et sont non compatibles au moment du recyclage ;

Eviter les matériaux complexes / multicouches, difficiles à recycler ;

Pour les emballages multi-matériaux, faciliter au maximum la séparation des matériaux par le consommateur ;

Limiter les accessoires solidaires du corps de l'emballage (capsule articulée à une bouteille...) ;

Limiter les quantités de substances étrangères type colles, encres... ;

Inciter le consommateur au tri sélectif par une mention sur l'emballage de l'intérêt d'un tel tri.

LES RÔLES DE L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

Rôles de l'emballage :

Rôle technique	Rôle marketing	Intervenants
Contenir	Vendre	Fabricants
Préserver	Communiquer	Transformateurs
Transporter	Motiver	Détaillants/Grossistes
Utiliser	Informar	Consommateurs



Rôle technique de l'emballage

Les emballages ont pour rôle de contenir, préserver le produit mais aussi de permettre son transport, son stockage, son étalage et sa disposition finale.

Les matériaux les plus fréquemment utilisés dans l'industrie alimentaire sont les plastiques (flexibles ou rigides), les papiers, les cartons, les verres, les métaux.

Rôle marketing de l'emballage (création)

Il est un véritable défi de communication car le meilleur produit bénéficiant du meilleur conditionnement peut être ignoré si :

- Il n'attire pas l'attention ;
- Il ne communique pas le bon message ;
- Il en résulte la principale source d'échec des nouveaux produits lancés par les PME, 5 critères sont à prendre en compte :

VISIBILITÉ /Est-ce que le produit capte l'attention des yeux ?

ATTIRANCE /Le produit suscite-t-il l'intérêt ? Est-il désirable ?

LISIBILITÉ /La lecture est-elle facile, les communications sont-elles perçues dans le bon ordre ?

PERSONNALITÉ /L'emballage donne-t-il une idée juste et complète du produit ?

DIFFÉRENCIATION /Le produit permet-il de se distinguer des produits concurrents ?



L'EMBALLAGE ET LA TECHNOLOGIE

La valorisation des aliments et l'information des consommateurs ont donné naissance aux emballages actifs, intelligents et novateurs.

L'EMBALLAGE ACTIF : il permet que l'aliment conserve sa fraîcheur, maintienne sa qualité et ne soit pas endommagé, il y a 2 catégories dans les emballages actifs :

- **Les absorbeurs :** ils ont pour objectifs de retirer les éléments indésirables qui viendraient nuire à la qualité du produit.
- **Les « relargueurs » d'additifs :** ils permettent d'introduire des éléments bénéfiques à l'ensemble clos comme par exemple des agents de conservation.

L'emballage intelligent, il permet de surveiller et de contrôler l'évolution des conditions dans lesquelles un produit alimentaire a été emballé. Les limitations d'usage des emballages intelligents sont leur coût, les législations en vigueur et les réticences du consommateur (les radio-étiquettes pourraient nuire à sa vie privée).

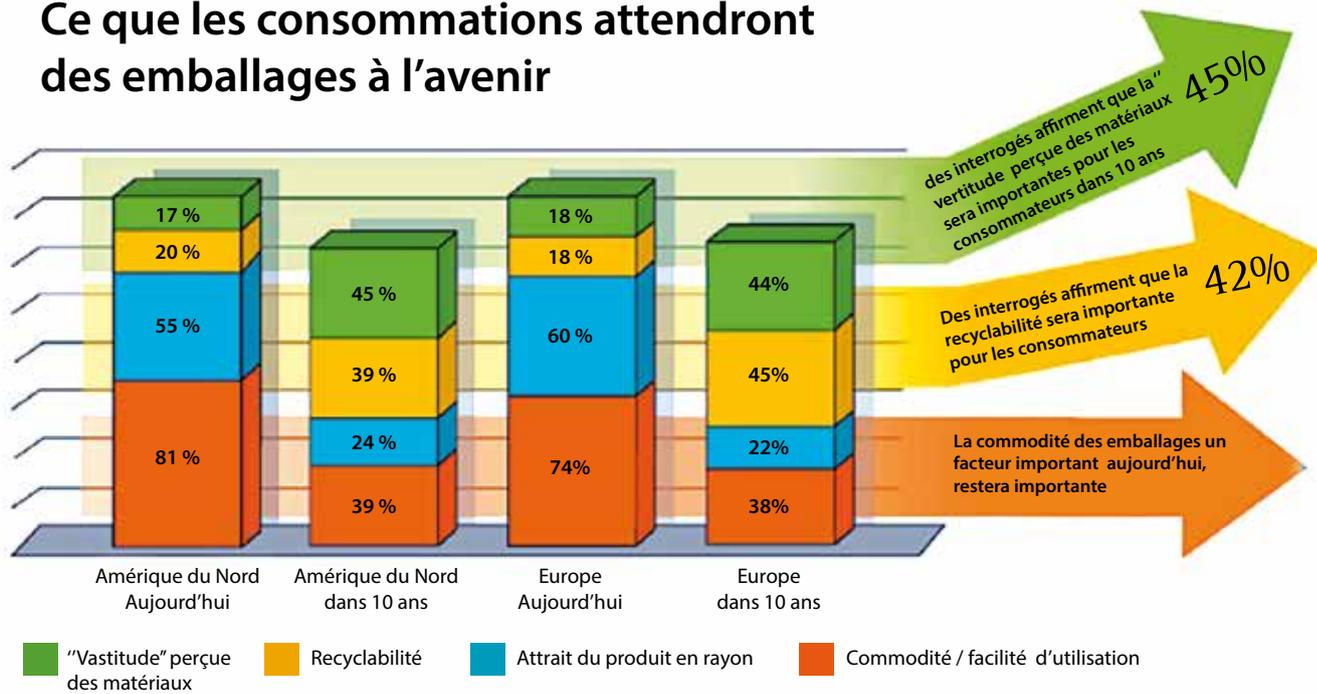
- **Indicateurs chromatiques :** La couleur de l'indicateur change irréversiblement lorsque la température d'un surgelé est excessive ou, mieux, si l'aliment a atteint son couple temps/température;
- **Détecteurs actifs :** Des emballages transparents qui vont s'obscurcir si l'excès de lumière peut nuire à la conservation de l'aliment dans le temps;
- **Étiquette à identification par radiofréquence (RFID):** aussi appelée traçabilité ou passage à la caisse sans vider le chariot. La technologie RFID a pour objectif d'optimiser les systèmes d'acquisition de données tout en s'adaptant au système d'information existant. On peut noter que le RFID permet d'assurer un respect des normes de traçabilité, de produire un suivi des contenants de stérilisation et d'optimiser ainsi la chaîne de distribution du produit.

L'EMBALLAGE NOVATEUR : il permet la praticité, la facilité/rapidité d'utilisation, la mode ou le design et le plaisir d'avoir un produit à notre image et à notre goût.

- Promouvoir le produit par son emballage pour inciter les clients à l'acheter;
- Faciliter l'usage du produit, car l'emballage doit rendre service ;
- L'emballage doit garantir l'inviolabilité avant achat pour éviter les fraudes ;
- Les emballages « Retail Ready » sont en pleine progression et remplacent les bouchers en épicerie.



Ce que les consommations attendront des emballages à l'avenir



Source : 2012 packagings World, Dupont of future trends

Fondé sur 400 réponses à la question : veuillez indiquer quelles sont les deux caractéristiques que vous estimez importantes pour les consommateurs d'aujourd'hui, puis lesquelles le seront pour les consommateurs dans 10 ans. Le chiffre dans la flèche correspond à un amalgame de l'Amérique du nord et de l'Europe



Les emballages comestibles sont efficaces pour conserver les aliments contenant beaucoup d'acides gras polysaturés susceptibles de s'oxyder, comme les viandes. Les exemples les plus courants sont sûrement le pelliculage des fruits avec des cires naturelles, les enrobages de chocolat sur les produits de confiserie ou de pâtisserie, ou encore l'enrobage de viande avec du gras.



Améliorant محللك



Idéal pour tous types de pains à base de farine de blé

Semoule de qualité supérieure





Emballage en verre et capsules

INTER-GLASS



Le monde en Verre

INTER GLASS INTER GLASS

Distribution de l'emballage en verre
et accessoires pour les produits
Agro-alimentaires, Pharmaceutiques, cosmétiques.
Création et conception de Moules



Accessoires



**Pharmaceutique et
Parapharmaceutique**



Bocaux



**Bouteilles de
boissons et jus**



Cosmétique



Cité du lycée, Lot n°B163, Rouiba, Alger, Algérie

Tél./ Fax : 00213 21 81 15 39

Mob.: 00213 661 65 17 54 / 561 66 67 70

E-mail : interglass.dz@gmail.com

Point de vente Est (Constantine)

Tél./Fax : 00213 31 90 44 45

Mob.: 00213 555 05 77 74

Point de vente Ouest (Tiencen)

Tél./Fax : 00213 43 38 48 62

Mob.: 00213 550 48 30 76

Point de vente Centre (Alger)

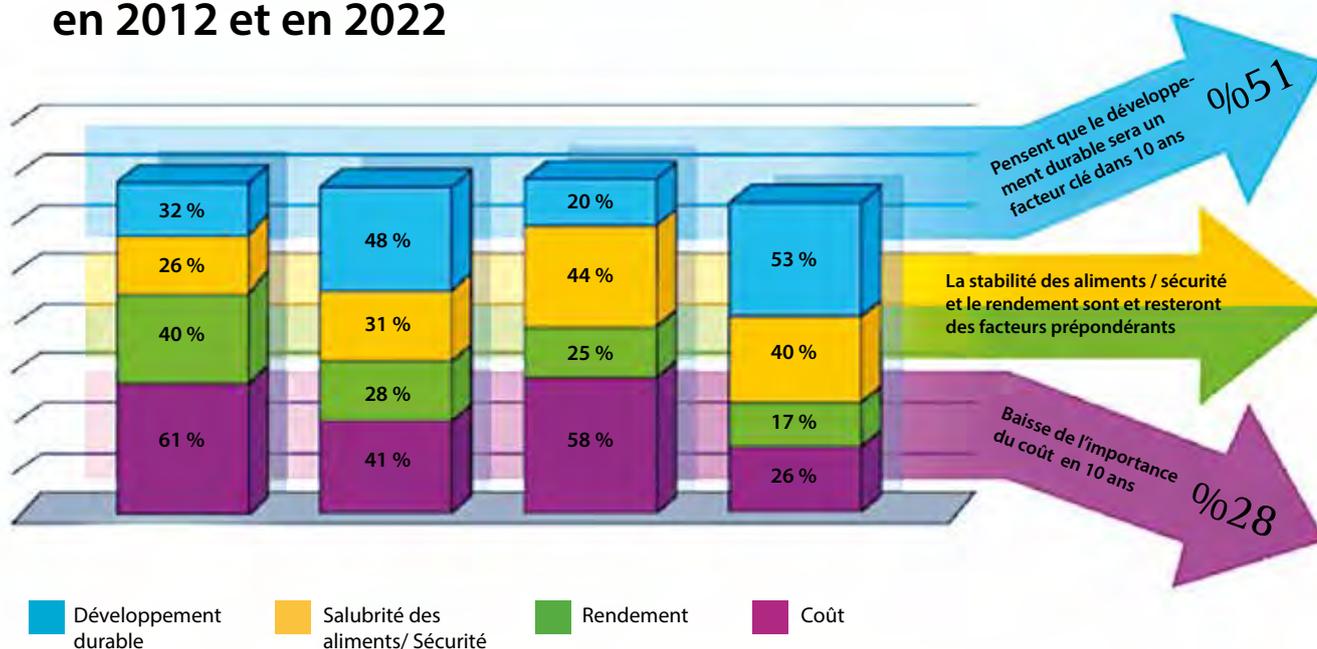
Tél./Fax : 00213 21 81 99 92

Mob.: 00213 550 97 71 61 / 550 97 71 77
555 07 90 96

Tendances et défis

Les tendances et les défis sont nombreux pour le futur de l'emballage alimentaire, surtout dans un contexte de **développement durable** et de **sécurité de nos aliments**.

Les priorités de l'industrie du packaging en 2012 et en 2022



Source : 2012 packagings World, Dupont of future trends

Base de 504 réponses : choisissez les deux facteurs principaux qui influent sur votre travail de conditionnement aujourd'hui et les deux tendances qui à votre avis, influenceront le plus l'industrie de l'emballage dans dix ans. Les chiffres dans les flèches représentent les moyennes entre l'Amérique du nord et de l'Europe



- L'écoconception : 70 % de l'impact environnemental se détermine à la phase du design ;
- Si les matériaux d'emballage recyclés dans l'emballage ne faisaient pas recette jusqu'à présent dans l'alimentaire, bien qu'autorisés à certaines conditions, il semble que le développement durable va propulser ces matériaux plus vite que ne l'envisageaient les industriels ;
- Le marché de l'emballage bioplastique est en forte croissance, surtout en Europe ;
- Les consommateurs feront leurs choix en fonction de leurs valeurs écologiques ;
- Les facteurs démographiques et les modes de vie poussent les industriels vers des emballages individualisés, mais ceci génère plus d'emballages, ce qui est en contradiction avec le principe de réduction du développement durable ;
- La nanotechnologie sera de plus en plus au service de l'industrie de l'emballage, surtout pour préserver les aliments des risques de contamination ou de détérioration pour de plus longues durées ;
- La nanotechnologie sera de plus en plus au service de l'industrie de l'emballage, surtout pour préserver les aliments des risques de contamination ou de détérioration pour de plus longues durées. La croissance du marché du RFID est exponentielle par rapport à la dernière décennie, surtout en ce qui concerne la traçabilité ;
- La qualité des emballages et les risques de contamination seront réduits par l'application de certaines normes et par le contrôle de qualité exigé par les transformateurs (PAC Secure, etc.).

« La salubrité est menacée de façon inhabituelle à cause des modifications climatiques, de notre incapacité à aborder certains problèmes du domaine agricole, de l'insuffisance de nourriture dans le monde, et enfin du manque de solutions écologiques. »

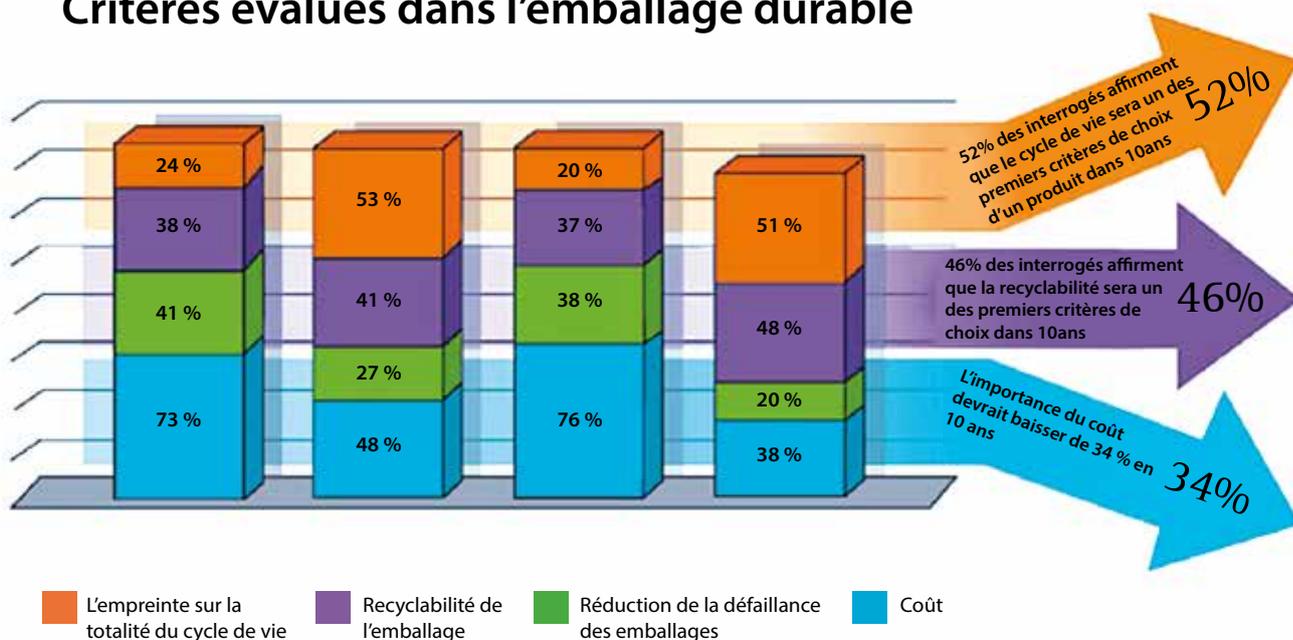
« l'opinion des consommateurs et la législation, en constante évolution, entraîneront l'amélioration de la salubrité des denrées. »

« Je pense que dans le futur, les emballages alimentaires devront remplir beaucoup plus de conditions concernant l'écologie et la qualité. Les usagers seront de mieux en mieux informés, et il faudra constamment améliorer la qualité. »

« je prédis une nouvelle sorte de durabilité, avec moins de gaspillage de nourriture et un temps de conservation accru. »

« L'importance de la salubrité des aliments sera accentuée par la mondialisation croissante de la chaîne alimentaire et les dangers qui la menacent. »

Critères évalués dans l'emballage durable



Source : "packagings World"2012, Dupont survey of future trends

Fondé sur 460 réponses à la question : veuillez indiquer les deux caractères de choix que vous jugez les plus importants lorsque vous évaluer un emballage durable, aujourd'hui puis dans 10 ans. Le chiffre dans la flèche correspond à un amalgame des résultats de l'Amérique





GENERAL EMBALLAGE

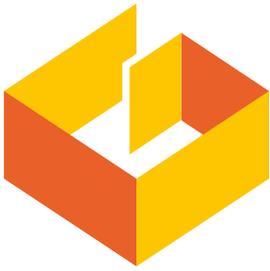
INDUSTRIE DU CARTON ONDULE

*Partenaire
indéfectible*



Société par actions au capital de 2.000.000.000 DZD

www.generalemballage.com



GENERAL EMBALLAGE

INDUSTRIE DU CARTON ONDULE



N°1 en Algérie, Général Emballage est, avec la perspective d'entrée en production de nouveaux équipements, prévue en avril prochain, le plus grand producteur de carton ondulé de tout le continent africain.

L'entreprise dirigée par Ramdane Batouche devrait aussi produire à cette date

du carton paraffiné, un matériau jusque-là importé.

Cheminant sur une ligne d'innovations continues, Général Emballage avait, début 2012, déjà introduit en Algérie

l'impression flexographique Haute résolution, une alternative bon marché au contrecollé Offset.

Parallèlement, il a réalisé un couplage au monde universitaire et de la recherche scientifique en lançant avec l'Université de Béjaïa une licence professionnelle en Emballage.

Opérant sur 3 sites (Akbou, Oran et Sétif), Général Emballage offre une gamme complète d'emballages et de displays et fournit les transformateurs en plaques en carton ondulé.

Entreprise fortement intégrée, Général Emballage maîtrise l'ensemble des tâches de production : études, prototypage, réalisations de formes de découpe et de films d'impression, fabrication, et livraison de ses produits en Algérie et à l'international où sa présence ne cesse de s'affirmer.

PARMI LES PRODUITS GÉNÉRAL EMBALLAGE

BOITES À PIZZA

Fabriqués en carton ondulé de différents types, les boîtes à pizza Général Emballage présentent invariablement une couche intérieure en fibres végétales vierges en conformité avec les normes de contact alimentaire, elles isolent la pizza et lui conservent au maximum sa chaleur. Parfaites pour les plats à emporter, elles sont dimensionnées suivant la demande du client, avec possibilité d'y adjoindre des découpes spéciales afin d'y inclure des sauces et des assaisonnements. Réalisée en flexographie Haute résolution, l'impression est personnalisée et confère une puissante efficacité communicationnelle.

CARACTÉRISTIQUES : dimensions et formes à la demande, impression haute Résolution (High-graphics) 5 couleurs + vernis sélectif ou intégral, languettes d'ouverture facile, orifices d'aération pour l'évacuation de l'humidité, possibilité de découpes spéciales pour d'autres éléments d'accompagnement (sauces, assaisonnements), montage manuel rapide, papier de contact alimentaire, cannelure : F, E, B.

BARQUETTES LAITAGES

Pour lait, crème, beurre, fromage, yaourts ou desserts lactés.... Respectent, ventilent et protègent la qualité de vos produits de la palettisation jusqu'à la mise en rayon.

DISPLAY PLV

Emballage avec impression photo-réaliste, emballage prêt à vendre, publicité sur les lieux de vente.

PLATEAUX ET CAISSES À FRUITS ET LÉGUMES

Parmi les nombreux avantages des caisses à fruits et légumes Général Emballage, l'on peut citer:

Emballages aux normes internationales, Carton et papier répondant aux normes alimentaires, Résiste à l'humidité, Recyclable et biodégradable, Fermeture : manuelle ou en machine, Impression et découpe personnalisée

CAISSES AMÉRICAINES

Les caisses américaines Général Emballage sont d'une haute qualité, et sont:

- Economique et facile à monter (caisse à fond automatique) ;
 - Transport de produits légers ou lourds et peu fragiles ;
 - Qualité et fiabilité garanties ;
 - Modules de cannelure : E, B, C, DDB+C, DDB+E ;
 - Entièrement recyclable ;
 - Livraison palettisée assurée sur site ;
- Composition et modèle à la demande du client ;
Papier utilisé aux normes alimentaires ;
Impression personnalisée.





DJAZAGRO

LE CARREFOUR DES FILIÈRES AGROALIMENTAIRES

21-24 AVRIL 2014
PALAIS DES EXPOSITIONS
PINS MARITIMES
ALGER

DJAZAGRO EST VOTRE SALON !



524

EXPOSANTS
DE 28 PAYS

+21%
vs 2012

UNE VITRINE COMPLÈTE POUR
LE SECTEUR AGROALIMENTAIRE :

**Le pavillon central dédié aux machines
et équipements :**

- Procédés, conditionnement, emballage
- Boulangerie, pâtisserie, restauration

Le hall A spécifique produits :

- Ingrédients, arômes, additifs
- Produits alimentaires et de boissons

18 412

ENTRÉES
PROFESSIONNELLES

+30%
vs 2012

DES VISITEURS QUALIFIÉS :

- Industriels agro-alimentaires,
- Distributeurs, importateurs d'équipements,
- Boulangers, pâtisseries,
- Restaurateurs, traiteurs, collectivités,
- Importateurs, grossistes de produits,
- Commerçants, détaillants.

SALON RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX EXPOSANTS FABRICANTS ET VISITEURS PROFESSIONNELS.

un événement
comexposium
The place to be



CONTACT
M. ALILAT Rabah
Port. : 0771 10 23 00
E-mail : alilatrab@yahoo.fr
WWW.DJAZAGRO.COM

Tout savoir sur le salon de l'Industrie Agroalimentaire **Djazagro**, **Interview de M. Christophe PAINVIN,** **Directeur du Salon DJAZAGRO**

Agroligne : La 12^{ème} édition du salon Djazagro se déroulera du 21 au 24 avril 2014 à Alger. Pouvez-vous nous faire une petite présentation ?

Christophe PAINVIN : La douzième édition du Djazagro se tiendra, comme vous venez de le préciser, du 21 au 24 Avril prochain au Palais des Expositions de la Safex à Alger. Ce salon est une vraie réussite aujourd'hui dans la mesure où il permet aux Algériens de rencontrer une offre internationale.

Vous devez savoir que pas moins de 30 pays vont exposer cette année sur une surface de 15.000 m². Le salon n'a jamais été aussi grand, pour cette 12^{ème} édition nous nous attendons à recevoir près de **600 exposants** et plus de **20 000 visiteurs**. Cette manifestation couvre l'intégralité de la chaîne de l'industrie alimentaire en Algérie dès lors que la nature des exposants va du process jusqu'au produit fini

Une nouvelle édition du salon et, forcément, des nouveautés. Pouvez-vous nous dire davantage sur ces nouveautés et sur quoi allez-vous mettre l'accent cette année ?

Il y'aura des nouveautés pour cette édition du salon. Pour la première fois, nous avons décidé de séparer le Djazagro en deux halls. Le premier sera dédié aux process, aux emballages et aux machines pour la boulangerie et la restauration. Il sera situé au pavillon central. Le second quant à lui concernera les



produits avec une partie dédiée aux ingrédients et une autre pour les produits alimentaires. Cette extension était nécessaire vu le nombre important de participants. Il prouve, encore plus, le dynamisme de l'industrie agroalimentaire en Algérie.

Qu'en est-il des animations ?

Nous avons prévu deux animations différentes. Une du côté des machines et concernera le fournil. Elle sera dirigée par un des meilleurs ouvriers de France, en l'occurrence M. Pascal Tepper. Ce dernier procédera, pendant toute la journée, à des démonstrations sur le fonctionnement d'un fournil. La seconde animation sera dédiée à la cuisine du Djazagro. Elle sera installée entièrement par notre partenaire Electrolux. Les

visiteurs auront droit, et ce pendant toute la journée, à des démonstrations à partir de produits algériens sur la manière de cuisiner avec des entrées et des plats exécutés par des chefs italiens et algériens. Ces démonstrations se tiendront au pavillon A.

Une autre nouveauté est celle de la création et le développement du secteur des ingrédients, tels que les arômes et les additifs, qui demeurent importants. Il touche à toutes les filières des produits agroalimentaires.

Enfin, nous avons introduit le pré-enregistrement en ligne pour cette édition du salon. Cela devra simplifier l'accès aux visiteurs au salon qui peuvent effectuer leur pré-enregistrement sur un site dédié à cette manifestation.

D'un point de vue des exposants, quelle sera la participation algérienne et celle des étrangers ?

Le nombre d'exposants étrangers est plus important que les années précédentes. Il a augmenté de 20% cette année avec la participation de nouveaux pays comme l'Argentine ou certains pays Asiatiques. Vous devez savoir que les exposants étrangers représentent 75% du total des exposants. Sauf que, pour la partie algérienne, elle a, elle aussi, augmenté. Nous avons aujourd'hui plus de 2000m² dédiés à la participation algérienne et ce, dans tous les secteurs. Cela prouve l'intérêt que portent les investisseurs algériens et étrangers au marché

Algérien et démontre que le salon Djazagro prend de l'importance d'année en année dans le secteur stratégique de l'industrie agroalimentaire en Algérie. Ce salon sera le lieu de référence pour des rencontres entre les professionnels de ce secteur en Algérie

Le salon Djazagro s'impose comme la référence des salons agroalimentaires au Maghreb. Comment pouvez-vous l'expliquer ?

Vous avez effectivement raison de le préciser notre salon demeure un salon de référence au Maghreb. Nous sommes entrain de développer la promotion du salon pour augmenter le nombre de visiteurs et ce, par le biais d'agents « promo-salon » locaux, présents au Maroc et en Tunisie ainsi que par le biais du marketing direct et des parutions dans la presse.

Le Djazagro est destiné, avant tout aux professionnels. Quel est le profil de vos visiteurs est ce qu'il a évolué au fil des années ?

Effectivement, nous visons une cible internationale professionnelle et nous souhaitons y arriver dans les prochaines éditions du salon. Pour l'instant, 95% de nos visiteurs sont des algériens. Nous espérons capter l'attention de nos voisins tunisiens et marocains et des visiteurs du pourtour méditerranéen. D'ailleurs, je leur lance un appel. Quant au profil des visiteurs, il est à 100% professionnel, surtout dans le domaine de l'industrie agroalimentaire. L'intérêt est concentré beaucoup plus sur le process et l'emballage qui représentent le plus d'exposants. D'ailleurs, 80% des visiteurs viennent pour les machines. Le deuxième secteur est la boulangerie, qui concerne les artisans demandeurs de machines et de formations et d'informations.

Le pavillon A sera dédié aux produits et aux ingrédients et devra attirer une nouvelle catégorie de visiteurs. Les importateurs distributeurs pourront connaître l'offre internationale en terme de nouveaux produits ou bien développer des partenariats,

Quelles sont vos attentes en terme de visitorat pour l'édition 2014 ?

Pour 2014, nous nous attendons à recevoir environ 20 000 visiteurs ce qui représente pas moins de 30% d'augmentation par rapport aux éditions précédentes. Ce chiffre est très satisfaisant pour nous dans la mesure où il y a une évolution annuelle du nombre des visiteurs professionnels. Notre véritable objectif, comme je vous l'ai précisé, est d'arriver à développer le nombre du visitorat maghrébin et méditerranéen. Pour l'instant, l'exposant est sûr de rencontrer des professionnels algériens. Des Maghrébins, c'est un plus pour les exposants et pour nous.

A ce sujet, que pourriez-vous dire aux opérateurs algériens afin de les inciter à venir visiter le salon Djazagro ?

Le Djazagro demeure la référence des salons de l'agroalimentaire en Algérie. Il n'existe pas d'autre manifestation qui puisse offrir une gamme aussi large et internationale. Nous avons mis l'accent, pour cette édition, sur les nouveautés en les mettant en avant et en les spécifiant sur le catalogue du salon. Nous avons également communiqué sur les nouveautés à travers les supports médiatiques en amont du salon. L'innovation est le thème principal sur lequel nous voulons communiquer cette année sans oublier le besoin en matériel et le partenariat.

Pourriez-vous rappeler à nos lecteurs professionnels, en quoi l'Algérie est un marché porteur et demandeur en termes d'équipements, de process et de produits alimentaires ?

L'Algérie est le plus grand pays d'Afrique. Il est le plus dynamique et le plus demandeur dans ce continent. Il représente un marché très porteur pour les étrangers. Sauf que l'Algérie a besoin de s'équiper, puisqu'elle importe plus de 70% de ses besoins alimentaires. Pour baisser sa facture d'importation, elle est dans l'obligation d'augmenter sa production. Pour cela, le matériel pour transformer les matières premières est nécessaire. Le rôle de l'Algérie aujourd'hui est de satisfaire la demande locale d'une part, d'autre part, exporter les produits. Pour réaliser ces objectifs, il est nécessaire de respecter les normes donc une acquisition de matériel performant, adapté et rentrant dans le cadre des crédits accordés par l'état Algérien. Les exposants au Djazagro l'ont bien compris. Du coup, le potentiel devient énorme et les jeunes qui veulent investir dans l'industrie agroalimentaire auront tout le loisir de rencontrer, sur place, les fabricants de machines et les organismes d'aides au financement comme l'ANSEJ et le CNAC.

Quels sont les projets pour l'édition 2015 ?

2015 sera l'année de l'innovation, c'est-à-dire que l'innovation sera au cœur du salon. Il y aura également un concours de l'innovation. Un hall sera dédié aux ingrédients alimentaires, et nous prévoyons d'accueillir plus d'exposants et plus de visiteurs.

Le mot de la fin

Rendez-vous du 21 AU 24 AVRIL 2014 ! Vous allez être surpris

21-24 AVRIL 2014

 **DJAZAGRO**

LE CARREFOUR
DES FILIÈRES
AGROALIMENTAIRES



LES REVETEMENTS ET LES SOLS PLUS PERFORMANTS POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Giaretta Italia assure professionnalité et service à ses clients en chaque phase de projet et de réalisation:

- contact direct avec le client
- expertise préliminaire
- fourniture des matériaux
- assistance en chantier
- mise en œuvre spécialisée
- projets "clefs en main"
- systèmes de drainage en acier inoxydable



GIARETTA ITALIA
PERFORMANCE SURFACES

Viale Europa, 28 - 36020 Pove del Grappa (VI) - ITALY

Tel. +39 0424 80 83 41 - Fax. +39 0424 80 87 55

www.giarettaitalia.it - welcome@giarettaitalia.it

nos responsables commerciaux pour l'Algérie:

M. Alberto Giaretta, n° portable +213 561 337 245 +39 335 210 370

M. Paolo Bonamigo, n° portable +213 555 480 068 +39 331 665 620 8

Nous sommes présents au salon



DJAZAGRO

THE CROSSROADS OF AGRICULTURAL AND FOOD INDUSTRIES

LE CARREFOUR
DES FILIÈRES
AGRICOLE ET
AGROALIMENTAIRE

Stand 2E52

Les exposants du salon Djazagro se présentent...

EQUIPEMENTS

GIARETTA ITALIA Italie

Giaretta Italia, compagnie leader depuis plus de 25 ans, a développé une compétence spécifique dans la fourniture et la mise en place de revêtements et de sols en klinker antiacide haute performance, pour l'agroalimentaire et pour l'industrie. Pour les petits établissements comme pour les grandes indus-



tries, le Team Industriel Giaretta Italia est formé pour suivre ses clients dans chaque phase du projet: analyse technique, fourniture, assistance sur le chantier, exécution spécialisée "clés en main" et remise des certifications selon les lois européennes. La recherche et l'expérience ont amené Giaretta Italia à produire sa propre gamme de carrelages et de pièces spéciales en klinker de qualité supérieure, exclusivement de premier choix. Le klinker est en effet le matériel le plus adéquat actuellement sur le marché, qui puisse répondre aux exigences particulières des milieux de travail alimentaire: hygiène, durabilité, résistance à l'usure, au poids, à la circulation

dense, résistance aux agressions chimiques, thermiques et bactériennes. Giaretta Italia fournit et installe aussi tous ses produits et ses accessoires de finition, qui sont indispensables pour obtenir une installation parfaitement fonctionnelle et esthétique des locaux, à savoir: systèmes de drainage en acier inox fabriqués sur mesure selon les nécessités de l'établissement, éléments de protection en acier inox et/ou en résine renforcée, gaines étanches, colles et mortiers en résine époxy.

■ Directeur Général : Mr Alberto Giaretta

■ Présidente : Mme Antonia Favero

■ www.giarettaitalia.it



2E52

EQUIPEMENTS

I.M.B. INDUSTRIE Algérie



Fondée en 1964 par Monsieur Abdelhamid Boulanaache, I.M.B Industrie Sarl est aujourd'hui leader sur le marché algérien dans la fabrication d'équipements pour grandes cuisines.

Au fil des années, l'entreprise s'est progressivement développée et modernisée, mais elle demeure une société familiale à

taille humaine qui privilégie les relations avec ses clients. Persévérance, tenacité et rigueur ont permis à I.M.B Industrie de traverser plus de quatre décennies d'existence et faire aujourd'hui le succès de la marque

Les produits sont conçus et développés au sein même de l'entreprise. Ils sont ensuite réalisés, grâce à un personnel qualifié et des machines outil de dernière génération.

Les matériaux et composants utilisés dans le process de fabrication sont rigoureusement sélectionnés parmi des fabricants de renommé. Le contrôle minutieux des appareils en fin de production et le bon choix des composants constituent tout le secret de la fiabilité des produits I.M.B. La société est implantée à environ 1 Km de l'aéroport international d'Alger sur une superficie couverte de 5 000m².

Le Salon Djazagro reste le salon de référence en Algérie dans le secteur des produits et équipements pour l'agroalimentaire.

De part sa bonne organisation et la qualité de ses exposants.

Ce salon attire de plus en plus de professionnels nationaux et étrangers

■ Directeur Général : Mr Yacine BOULANAACHE

■ www.imb-industrie.com



2A114

EQUIPEMENTS

FRIGO INDUS Tunisie

La société FRIGO INDUS, totalement exportatrice et principalement dédiée au marché Algérien est spécialisée dans le froid industriel et détient aujourd'hui la place de leader sur le marché Maghrébin grâce à son expertise, au sérieux de ses équipes et aux marques prestigieuses sur le plan international qui lui font confiance et qu'elle représente sur l'ensemble de l'Afrique du nord.



La société FRIGO INDUS, totalement exportatrice et principalement dédiée au marché Algérien est spécialisée dans le froid industriel et détient aujourd'hui la place de leader sur le marché Maghrébin grâce à son expertise, au sérieux de ses équipes et aux marques prestigieuses sur le plan international qui lui font confiance et qu'elle représente sur l'ensemble de l'Afrique du nord.

NOS PARTENAIRES EN EUROPE

DANFOSS Pour la régulation et les circuits de commande ;

BOCK KALTEMASCHINEN pour les Compresseurs frigorifiques ;

FRIGA-BOHN pour les Condenseurs et évaporateurs ;

GENEGLACE pour les générateurs de fabrication de glace.

NOUVEAUTÉS POUR L'ANNÉE 2014

- Economie d'énergie dans le domaine du froid ;
- CO2 future fluide frigorifique ;
- Groupe frigorifique plus box.

Directeur Général : Mr Mohamed Iyadh LAKHOUA

www.frigoindus.net



2F100

EQUIPEMENTS

SIPA Italie

Sipa est une des plus importantes sociétés du monde pour la fourniture de systèmes de production de conteneur en plastique, d'équipement de soutirage et solutions pour la fin de ligne: Une gamme complète et



unique sur le marché, qui associe des compétences différentes mais complémentaires et donne une vue d'ensemble des caractéristiques de la préforme et du conteneur final ; de l'idée à la réalisation, dans toutes les applications possibles sur les lignes d'embouteillage. SIPA est l'unique fournisseur sur le

marché en mesure de vous offrir une gamme complète de compétences spécifiques à tout le processus : depuis la conception et la production jusqu'à la réalisation de lignes complètes. Un service global qui se base non seulement sur la technologie et la qualité, mais aussi sur la passion et la créativité, à l'écoute des exigences réelles de ceux qui souhaitent construire une installation avec nous : « Construire des systèmes tout autour du client ». SIPA est le partenaire idéal pour tirer parti de votre

imagination et donner vie à vos projets : « Du pellet à la palette ! ».

Sipa utilise la plus haute technologie pour la satisfaction des exigences des producteurs des boissons, food et non food dans le monde entier.

Directeur Général : Mr Engrico GRIBAUDO

www.machinesitalia.org



2F37

EQUIPEMENTS

COMINOX Algérie



La Sarl COMINOX est une entreprise de droit Algérien, située à Aïn Taya, au Capital social de 100 Millions de DA. Spécialisée dans l'étude, la conception, la fabrication

et l'installation des équipements en acier inoxydable destinés aux secteurs de l'agroalimentaire, l'agro-élevage, la chimie, la pétrochimie et la pharmacie. Ces équipements peuvent être fournis sur catalogue de l'entreprise ou selon les besoins spécifiques des clients après la réalisation des études de conception et d'exécution par le bureau d'études de l'entreprise. Depuis 20 ans, COMINOX est le partenaire de fait de la collecte du lait cru dans le pays en assurant la fourniture des équipements nécessités par le développement encourageant de la filière lait en Algérie (cuves isothermes, cuves réfrigérées, mini-laiteries, etc.). Par ailleurs, COMINOX s'est déjà préparée au nouveau défi que constitue la prochaine étape de développement et professionnalisation de la filière lait en mettant en

route une 2^{ème} unité de production (UP2) spécialisée dans la fabrication des équipements de cette filière. Notre entreprise est présente sans rupture au salon DJAZAGRO



depuis sa première édition. Ce salon constitue pour notre entreprise le référentiel des contacts avec nos clients de la filière agro-alimentaire ainsi que pour les jeunes promoteurs de projet dans le cadre de l'ANSEJ. Cependant, nous aurions souhaité un meilleur équilibre entre les participations algériennes et étrangères

■ Directeur d'usine UP1 et UP2 : Mr Rabeah YAHIAOUI

■ www.cominox-dz.net

2A66

EQUIPEMENTS

REPI Algérie

REPI est une société spécialisée dans la fabrication, la fourniture et l'installation d'équipements et process (clé en main) pour les domaines de l'agroalimentaire et pharmaceutique. A ce titre, nous intervenons dans la fabrication de: cuves de plusieurs capacités : réfrigérées verticales ; cuves isothermiques; pasteurisateurs à plaque et tubulaire; tables, chariots, supports et socles, bardage décoratif; pièces spécifiques en INOX. Nous intervenons



également dans : les travaux de tuyauterie et de tôle, les travaux d'instrumentation, le montage et la maintenance d'équipements agroalimentaires et pharmaceutiques et également dans l'extension de process déjà opérationnels (études sur-mesure à la demande du client). Notre mission principale est de fournir à nos clients des unités de production (clé en main). Toujours à leur écoute, nous élaborons ces unités en tenant compte de : l'assiette disponible pour la réalisation du projet, la situation géographique, l'eau, l'énergie électrique... etc. Par ailleurs nous assurons à nos clients la fourniture, le montage, la mise en marche, l'élaboration de produits finis ainsi que la formation du personnel, tout en veillant à la satisfaction de ses besoins et attentes notamment dans la maîtrise des coûts et des délais.

■ Gérant : Mr Brahim TOUAHRI

■ www.repi.dz

2G69





IMPRIMERIE - EDITION - PUBLICITE

Pré presse - Offset - Rotative - Flexo

Etiquettes
(papier ou film)

Emballages souples

Boites d'emballages

Etuis pour produits
pharmaceutiques

Edition de livres
et revues

Documents publicitaires,
dépliants, prospectus....

Travaux administratifs

Travaux typographiques

Impression en flexographie
(papier et film)

Reliure d'art

Papier listing et pré -
imprimé en continu



Flexographie

QUI SOMMES-NOUS ?

Créée en 1968 par Monsieur Amar YAKER , AURES EMBALLAGES a démarré avec les produits d'imprimerie classique. Afin de mieux répondre aux besoins du marché caractérisé par une demande variée en termes de gammes de produits et une clientèle de plus en plus exigeante, la stratégie de l'entreprise a consisté à, d'une part, développer et diversifier ses activités et, d'autre part, moderniser son outil de production et son management.



Offset



Rotative



Conception : Aures Emballages



**U
S
I
N
E**
Z.L.Route Nationale N12
Draâ Ben Khedda Tizi-Ouzou
Tél: 026 27 27 27 - 026 27 23 67
Fax: 026 27 23 69 026 27 15 15
E-mail: aures_emballages@yahoo.fr
Web: www.aures-emballages.com

Bureau de Liaison d'Alger:
Gité 1071 logts EPLF Oued Romane
El Achour Alger
Tél: 021 94 85 89/54 Fax: 021 94 84 86
E-mail: auresemb-alger@yahoo.fr
contacte@aures-emballages.com

Bureaux de liaison de SETIF:
09, rue Ghadjati Ahmed
SNIR-Sétif
Tél: +213 36 83 72 97
Tél./Fax: +213 36 83 75 27
E-mail: sarym_deco_art@yahoo.fr

EQUIPEMENTS

P.E.LABELLERS Italie

Créée en 1974, P.E. LABELLERS SPA est une société spécialisée dans la **production de tout type de machine étiqueteuse automatique, semi-automatique, rotative, linéaire**, qui étudie et réalise des solutions d'avant-garde, en exploitant les technologies d'applications (**colle froide, auto-adhésive, colle chaude, étiquette à bobine ou systèmes combinés**). A travers son département de recherche et développement, P.E. LABELLERS est en mesure de réaliser et fabriquer, dans les moindres délais, des **étiqueteuses pour des applications spécifiques et personnalisées** avec des solutions à l'avant-garde technologique. P.E. LABELLERS répond aux demandes de ses clients sur les différents marchés en proposant des **étiqueteuses à petites, moyennes et hautes cadences**, destinés aux différents secteurs (**boissons, vins et spiritueux, alimentaires, laiteries et fromages, cosmétiques, chimiques, pharmaceutiques, pet food et conditionnement**), dans différents pays et continents.

Nouveau produit :

NOUVELLE SLEEVEUSE LINEAIRE **MAYA**, qui est une nouvelle machine de manchonnage linéaire automatique pour l'application des étiquettes sous forme de manchon sur



des récipients vides ou pleins, indépendamment du matériau, de la forme et de la dimension, avec des pourcentages de rétractions pouvant atteindre 80 %, d'une cadence de 500 ppm pour les matériaux suivants : en verre, en plastique (PVC, PET, HDPE...) en aluminium, en papier et de différentes dimensions. L'étiquette « sleeve » est de plus en plus fréquemment utilisée notamment, pour les emballages bipack.

■ Directeur Général : Mr Bruno NEGRI

■ www.pelabellers.com



2D77

EMBALLAGE

AURES EMBALLAGES Algérie



Depuis sa création en 1968, par Mr AMAR YAKER, Aures Emballages n'a cessé d'évoluer à partir de l'usage de la typographie jusqu'à la réalisation de produit sur des équipements offset. Elle a mis en place un complexe de flexographie allant de la conception à la production, assurant toutes les étapes intermédiaires et ce sur tous les supports plastiques. Leader en Algérie et spécialiste du packaging, l'entreprise réalise l'impression de tous types d'emballages, en carton compact et papiers spéciaux pour les machines Offset, elle a également introduit en Algérie le SLEEVE qui est un habillage destiné exclusivement aux conditionnements des produits tel que les eaux minérales et les boissons gazeuses. Cette réussite est un défi relevé grâce à la conjugaison de l'écoute intelligente de l'environnement et de la clientèle la plus exigeante, d'une part, et la réaction positive et adaptée d'un développement et d'une structuration rationnelle des ressources propres, d'autre part.

EVOLUTION D'AURES EMBALLAGES
Aures Emballages est déterminée à poursuivre le projet d'investissement au profit de l'acquisition du savoir faire et d'être

à la hauteur du défi innovant du domaine de l'imprimerie et des exigences les plus spécifiques de nos partenaires selon la règle d'Or, devise de notre maison. Chaque réussite d'une mission est le mérite d'un challenge et d'un sacrifice consenti et provoqué.

■ Gérant : Mr Amar YAKER

■ www.aures-emballage.com



1J24

EQUIPEMENTS

ORSE MACHINE Turquie

2D24



Elle a surpassée plusieurs entreprises mondiales grâce à son expérience dans le domaine de l'alimentation et l'emballage. Aujourd'hui, elle s'est spécialisée dans la commercialisation de ses machines ainsi que le service technique en créant un réseau de distributeurs dans plusieurs pays du monde. ORSE MACHINE offre à ses clients des solutions en fournissant des machines à

succès, ORSE MACHINE continue de faire parler d'elle avec éloges en Turquie et dans le monde entier, elle s'efforce de créer de grandes valeurs pour ses clients, attache une grande importance à fournir un service de qualité identique à l'ensemble de son portefeuille clients. Elle se distingue de tous ses concurrents avec son personnel spécialisé, sa structure qui peut fournir un service efficace sur plus d'un point en même temps. La satisfaction de sa clientèle créée par son personnel spécialisé et la valeur ajoutée sont appréciées dans le monde entier.

■ **Gérant : Mr Orhan AK**

■ www.orsemachine.net

partir de la Turquie et de plusieurs pays. Nous sommes très heureux et fiers d'avoir enregistré plus de 100 installations dans notre portefeuille depuis 1994 et d'avoir contribué à la création de plusieurs marques. La société ORSE MACHINE ve Diş Tic. est une entreprise de grande envergure qui offre des services de conception, fabrication, développement, vente et commercialisation et installation de machines pour l'alimentation, l'emballage ainsi que les matériaux de construction.

**NOTRE FORCE, C' EST NOTRE EXPERIENCE**

ORSE MACHINE a bien détecté les attentes et les besoins de ses clients avec son expérience de presque 19 ans, continue, depuis sa création jusqu'aujourd'hui, à produire de nouvelles solutions pour l'importation et l'exportation des produits qui allient technologie et qualité pour leurs utilisateurs. Avec ce

EQUIPEMENTS

INVEST INOX Algérie

2B8

Société Algérienne spécialisée dans le montage et la production de pompes, équipements et accessoires en acier inoxydable ; le montage et la production de tuyaux flexibles destinés à l'industrie en général et en particulier les secteurs de l'agro-industrie, la chimie et la pétrochimie. Elle est aussi spécialisée dans l'importation et la commercialisation des pompes, équipements et accessoires en acier inoxydable. Créée en 1998, INVEST INOX, a développé au fil du temps des exigences de qualité et de service, qui lui ont permis de gagner la confiance de ses partenaires étrangers et d'avoir l'exclusivité de les représenter en Algérie, tels : CSF INOX, le GROUPE PSG (WILDEN-WEILI-MOUVEX-BLACKMER), LIMATEC, GEMÜ, NORTON, OMAC, BÖRGER, COMENZA. INVEST INOX répond activement aux attentes de ses clients en matière de fourniture de pompes et accessoires en acier inoxydable destinés essentiellement à la gestion des fluides.

■ **Gérant : Mr Ramdane ZEMMAM**

■ www.investinox.com



INGREDIENTS

ESAROM Autriche



Esarom crée et produit des goûts et exporte dans le monde entier.

Il y a plus de 50 ans, lors de sa création et aujourd'hui esarom gmbh est

un groupe d'entreprise agissant à l'international, de façon autonome et indépendante. Elle fait partie des entreprises de sous-traitances leader des plus modernes de l'industrie alimentaire et des produits de luxe. La gamme de produits esarom comprend arômes, bases, émulsions, concentrés, extraits, distillats, stabilisants, colorants et additifs, toppings, nappages, mélanges d'épices en poudre pour boissons sans alcool, boissons alcoolisées, crèmes glacées, confiseries, produits de pâtisserie, produits laitiers et produits salés. Les consommateurs ont de très hautes exigences en matière d'alimentation : D'abord, c'est le goût des aliments qui compte ! Et une fois que le goût plaît, il doit rester inchangé ! esarom permet aux producteurs du secteur alimentaire et des stimulants, de fournir des expériences gustatives et des produits standardisés de qualité constante. Les clients en trouvent pour tous les goûts chez esarom. Traditionnel et exotique, branché et classique, des spécialités nationales avec tradition. Des composants gustatifs à l'unité ou des concepts de produits entiers qui sont adaptés aux souhaits, possibilités et également aux exigences des clients. En choisissant les matières premières avec soin, en les combinant habilement et en faisant appel

à des procédés spécifiques, esarom offre la possibilité de réaliser des boissons moins riches et moins chers mais avec une saveur intense avec seulement 3% de jus au lieu de 20-30%. L'entreprise autrichienne associe également le jus de fruits et le lait avec Fruit & Milk, qui a l'avantage de se conserver hors du réfrigérateur. esarom travaille aussi sur les boissons énergisantes qu'elle propose très concentrées.

Vous y avez pris goût ?

Nous vous invitons à nous rendre visite au Salon « DJAZAGRO »

Nous sommes impatients de vous voir !

■ **Directeur zone Afrique : Mr Michael TOUMA**

■ www.esarom.com



1H19

INGREDIENTS

AIT INGREDIENTS France



AIT Ingrédients, division du Groupe Soufflet, est spécialisée dans la conception, la production et la vente de solutions ingrédients répondant aux besoins spécifiques des meuniers et des industriels de la panification.

Présent dans plus de 30 pays, AIT Ingrédients propose une large gamme de produits formulés et sur mesure mise au point par une équipe R&D dédiée.

Producteur d'enzymes, AIT Ingrédients bénéficie d'une expertise incontestée dans le domaine des enzymes de panification, qui sont adaptées chaque année aux spécificités des blés de la nouvelle récolte. AIT vous propose un accompagnement personnalisé dans le : service d'analyse des farines et blés, ainsi que

les Conseils techniques : mise en place de méthode de contrôle dans votre fourniture, formation de votre personnel.



NOUVEAUTÉS 2014

Nos gammes Grande Sélection (levains dévitalisés déshydratés) + Saveur 2 en 1. AIT Ingrédients, spécialiste de la filière blé-farine-pain, complète son offre de solutions gustatives avec une gamme complète de levains déshydratés dévitalisés de panification. Pour mettre au point cette offre, l'entreprise a pu capitaliser sur les nombreux atouts du Groupe Soufflet.

■ **Directeur Général : Mr Frédéric BROGNART**

■ www.ait-ingredients.com

2F126

PACKAGING MACHINERY

MACHINES DE CONDITIONNEMENT



Votre **PARTENAIRE IDÉAL & SÛR**
en **CONDITIONNEMENT**

1 ETUYEUSES VERTICALES & ENCARTONNEUSES



ORIGINE ITALIE



Les Etuyeuses automatiques BETTI

équipées de :

- Doseurs à **godets télescopiques** réglables pour les produits granulés (couscous, langue d'oiseau, frique, riz, légumes secs, sucre, sel, détergent en poudre, ...);
- Doseurs à **peseuses électroniques** pour les produits dont la forme est irrégulière (macaronis, nouilles, pâtes courtes, céréales, chocolats, biscuits, bonbons, détergent en pastille, engrais ...);
- Système d'**introduction des sachets dans les boîtes** (sachets de lait en poudre, sachets de riz conditionné sous vide, farine lactée, maïzena, poudre de riz, bicarbonate, produits chimiques et phytosanitaires...) avec la possibilité d'avoir plusieurs sachets dans la même boîte;
- Système d'**introduction des bouteilles et flacons dans les boîtes**.

NOUVEAU: Conditionnement des spaghetti dans l'étui avec ou sans sachet moyenne et grande cadence



2 CONDITIONNEUSES POUR SACS A FOND CARRE



ORIGINE ITALIE



Les Conditionneuses automatiques

La fermeture du sac s'opère généralement soit par colle "hot melt", par thermo soudure, ou bien par couture ou par rivetage. Ces équipements peuvent être munis de plusieurs accessoires optionnels tels que : **détecteur de métaux**, **contrôleur de poids** avec système de rejet, **aspirateur de poussière**....

Les Fardeleuses

A base de film rétractable assurant le groupage des sacs en fin de ligne sous forme de pack dont la combinaison est programmable.



Suivi et Assistance Technique assurés par Packaging Machinery



Cité des 1200 Logts Granitex - Bab Ezzouar - Alger - ALGERIE
(Derrière CPA en face de l'hôtel Ibis)
Tel.: 021.24.54.54 - Fax: 021.24.57.57
Mob.: 0550.416.632 / 0661.661.684
Email: packagingmachinery@hotmail.fr

Représentant exclusif



3 ENSACHEUSES



ORIGINE ITALIE



Les Ensacheuses verticales PFM

Packaging Machinery

équipées de doseurs:

- A **godets télescopiques** (riz, légumes secs, sel, sucre cristallisé, détergent en poudre, café en grain, couscous, semoule, ...);
- A **vis sans fin** (lait en poudre, café moulu, chocolat en poudre, cacao, épice moulue, henné, farine, améliorant, ...);
- **Peseuses linéaires** ou **multi-peseuses** (snacks, chips, biscuits, fruits secs, légumes frais, fruits et légumes surgelés, fromage râpé, croissant, pain grillé...);

Les Ensacheuses Flow-Pack PFM

Avec différents systèmes d'alimentation : Par unité / Par regroupement / Linéaire

Et ce pour le conditionnement des produits tels que : savon en morceaux, éponge, ruban adhésif, bubble gum, chewin gum, barres et tablettes de chocolat, biscuits, gaufrettes, fruits et légumes en barquettes, paillettes, couches bébés, serviettes hygiéniques, serviettes imbibées, brosses à dents, bonbons, caramels, pains de compagne, tranches de fromage, boudins de pâte, volailles , ...).



4 ENSACHEUSES POUR PETITES DOSETTES



ORIGINE ESPAGNE



IMAR PACKAGING, S.L.

équipées de doseurs

- A **godets télescopiques** pour petites dosettes de : (sucre cristallisé, sel, édulcorant, café soluble, préparation de boissons instantanés ...);
- **Doseur à vis** pour petites dosettes de : (épices moulus, cappuccino, levure, flan, vanille ...).
- **Doseur pour produits liquides** et pâteux pour petites dosettes de : (mayonnaise, ketchup, moutard, sauce tomate, huile, chocolat pâteux, miel, vinaigre, sucettes glacés type flash, shampooing, gel, gélatine, détergeant liquide, produits cosmétique, produits pharmaceutiques...).
- **Doseurs spéciaux** par unité de : (couteau, fourchette, cuillère, lingette ...).



Suivi et Assistance Technique assurés par Packaging Machinery



Cité des 1200 Logts Granitex - Bab Ezzouar - Alger - ALGERIE
 (Derrière CPA en face de l'hôtel Ibis)
 Tel.: 021.24.54.54 - Fax: 021.24.57.57
 Mob.: 0550.416.632 / 0661.661.684
 Email: packagingmachinery@hotmail.fr

Représentant exclusif



AGRO-ALIMENTAIRE

GALACTIC/BIRTOUTA FOOD

Belgique - Algérie

1K24



Grâce à l'appui technique de la société GALACTIC l'un des leaders mondiaux dans le domaine des conservateurs, BIRTOUTA FOOD a l'exclusivité de la distribution sur le marché algérien des conservateurs naturels de ce leader pour l'industrie des viandes (Acide lactique, lactate de sodium, promote plus, red

and fresh), les conservateurs pour l'industrie fromagère et l'industrie des sauces (NISIN – NATANISIN).. Depuis sa création au mois de mai 2012 à ce jour, BIRTOUTA FOOD a développé tous ses moyens, humains et matériels, pour honorer la confiance que lui témoignent chaque jour ses clients, parmi eux les plus grands noms de l'agroalimentaire Algérien. BIRTOUTA FOOD une équipe à votre écoute qui veille de manière constante à rechercher pour vous, et dans le monde entier, des produits de qualité à des prix concurrentiels. Riche du savoir faire de ses dirigeants, BIRTOUTA FOOD est aujourd'hui en mesure de vous proposer à titre exclusif un panel de plus de quinze familles de produits avec des dizaines et même des centaines de références pour la famille des mix pour charcuteries et arômes (NACTIS), de répondre à vos demandes pour les solutions adaptées et maîtrisées grâce à une parfaite connaissance du marché.

Aujourd'hui un leader sur le marché algérien et un partenaire en matière de conservateurs naturels pour l'industrie agroalimentaire avec (GALACTIC), en fibres végétales avec (ID FOOD), en amidons modifiés sur base pomme de terre avec (AVEBE), en colorants naturels avec (FARBE) et en protéines de soja concentrées avec (CHS) et bientôt sur le marché algérien de la chapelure industrielle de très bonne qualité de chez (ILLARGUI).

■ **GÉRANT : Mr Mourad SABER**

■ www.lactic.com



EQUIPEMENTS

POLIN ING/NEP INT'L Italie - Algérie

2D129



La NEP INT'L est une société de droit privé, spécialisée dans les équipements professionnels et de collectivités. Son domaine d'application est : l'importation, la distribution, la mise en service et la maintenance des équipements professionnels et de collectivité. En terme d'offre : LA SARL NEP INT'L commercialise une gamme très large d'équipements de : **grande cuisine, boulangerie, pâtisserie,**

pizzeria, crème glacée, snack, froid, confiserie, biscuiterie, croissanterie, ligne de découpe. Elle met chaque jour sur le marché des équipements et matériels fiables et performants, acquis auprès de fournisseurs leaders dans leurs filières technologiques, ainsi que l'accompagnement particulier pour chaque client. La société NEP INT'L apporte à sa clientèle :

- Une assistance particulière pour le choix, le dimensionnement, et la configuration des équipements constituant la base matérielle de l'activité choisie.

- Une prise en charge conforme de l'installation et de la mise en service des équipements, objet de la relation contractuelle.
- Une formation sur la conduite, l'exploitation et l'entretien préventif des équipements.
- Le service après vente en application des dispositions contractuelles liées à la garantie, ainsi que la mise à disposition de la pièce de rechange, et cela grâce à un personnel qualifié.

■ **Gérant : Mr Moncef ZELAGUE**

■ www.nepintlnegoce.dz



Les exposants du salon Djazagro se présentent...

INGREDIENTS

LABOREF Algérie



Créée en 1978 sous forme d'une entreprise individuelle, LABOREF s'est transformée en SARL en 1996. Doté d'un capital de 539.056.000,00 DA, l'entreprise se compose actuellement de 50 personnes dont 25 universitaires. Producteur national depuis trente cinq ans, LABOREF possède

une connaissance approfondie des goûts et des tendances du marché algérien. Installé sur 6000 m² environ, un nouveau site regroupe depuis 2009 le siège de la société, les laboratoires et la production. La SARL LABOREF s'est déployée d'une manière régulière et constante grâce aux avantages qu'elle présente aux producteurs nationaux : Une gamme large et variée d'émulsions, d'arômes liquides et poudres, de pâtes aromatiques, de produits de granita et d'améliorant de panification disponibles sur stocks ; La possibilité de développer des produits spécifiques à la demande.

Parallèlement à son activité sur le marché national LABOREF exporte sur divers pays : France, Syrie, Liban, Lybie et bientôt le Maroc.

LES CHIFFRES CLÉS

150 produits constamment disponibles sur stock.

1500 T d'arômes et d'émulsions vendus en 2013

03 laboratoires de recherche, d'application et de contrôle.

03 sites de production.

NOUVEAUTÉ PRÉSENTE SUR LE DJAZAGRO

LABOREF vient d'ajouter à sa vaste gamme de produits une série d'arômes thermorésistants sous forme de liquide et de poudre destinés au secteur de la biscuiterie. Spécialement formulés pour les produits de type pâte jaune : quatre-quarts, madeleines, muffins et cakes. Faciles d'utilisation et résistants à des températures supérieures à 200°C, Ils possèdent une forte concentration en actifs aromatisants permettant ainsi une baisse du coût d'aromatation par une incorporation à des faibles dosages (entre 0.3 et 0.7 ‰ pour la forme liquide et entre 1 et 1.5 ‰ pour la poudre). Ils sont disponibles dans les notes suivantes : beurre, vanille beurrée, citron, orange, orange citron, abricot et fraise.

■ **Gérant, et Fondateur : Mr Abdallah KHENNOUFI**

■ www.laboref-dz.com



1F18

Notre métier est de sentir

- Emulsions aromatiques • Arômes liquides sucrés et salés
- Arômes poudres sucrés et salés • Pâtes aromatiques
- Granit 'Arôme • Huiles essentielles • Produits de panification
- Additifs pour l'agroalimentaire

PAVILLON A

STAND N° 1 F 18

35 ANS
D'EXISTENCE

SARL LABOREF
Arômes & Parfums
Rue A N°12A Zone d'Activité les Dunes
Chéraga - 16 002 Alger - Algérie
Tél. : +213 (0) 21 38 13 93 / 96 / 97
+213 (0) 21 38 13 74
+213 (0) 21 38 14 09
Fax : +213 (0) 21 38 13 90 / 80 / 77
info@laboref-dz.com

LABOREF CONSTANTINE
56 A avenue Aouati Mustapha
prolongée Constantine • Algérie
Tél. : +213 (0) 31 93 59 54
GSM : +213 (0) 31 93 59 50
www.laboref-dz.com



EQUIPEMENTS

BETA-PAK/SIMETUD Turquie - Algérie

2B24

BETA-PAK est une société Turque spécialisée dans la fabrication des machines de thermoformage depuis 1997. Celle-ci fabrique des machines de conditionnement en thermoformage (Fromages, Beurre, Miel, Confiture, Mayonnaise, Ketchup, Eau minérale, Charcuterie, Dattes, Olive...etc.). Beta-Pak fabrique des machines de haute qualité qui sont utilisées par les géants de l'industrie agroalimentaire, 35 pays au monde ont adopté la marque notamment **EURL SIMETUD** pour l'Algérie.

EURL SIMETUD Emballages et machine de conditionnement.



entreprise de conseil, étude et assistance en investissements, représentante de grands fournisseurs, leaders dans les constructions de machines, de thermoformage, ligne d'embouteillage, fardeleuse, ligne de pâte et conditionnement diverse. Dans le cadre de notre activité, nous proposons un choix de machines de qualités et nous offrons aussi la possibilité d'établir des études technico-économiques, budgétaires et études de marchés, afin de faire voir tous les aspects du projet (faisabilité, concurrence, nécessités en matière

première et ses fournisseurs locaux et étrangers...) et de maximiser vos chances de réussite.

AUTRES MARQUES REPRESENTÉES PAR EURL SIMETUD

ERSEY MAKINA (ligne d'embouteillage, souffeuse, tri bloc, étiqueteuse, poigneteuse, palettiseur pour boissons gazeuses - jus - eau).

DIZAYN MAKINA : propose tout type de remplisseuse automatique et semi automatique de pot prêt former.

DERIN AMBALAJ : une large gamme d'emballage flexible est proposée (alu/pet, aluminium prédécoupé, OPP, OPP métallisé ...etc)

YAZICI MAKINA propose tout type de Fardeleuse automatique, semi-automatique et manuelle

Gérant : Mr Cherif HADJAZ

www.simetud.com

Fournisseur de

- ✳ **Machine de thermoformage et de conditionnement**
- ✳ **Ligne d'embouteillage**
- ✳ **Machine de remplissage de pot prêt**
- ✳ **Fardeleuse**
- ✳ **Emballage**
- ✳ **Process agro**



Tél./Fax: +213 23 26 86 35

Mob: +213 550 220 009

Adresse : 36, lot F extension - Draria - Alger - Algérie

site web : www.simetud.com

 /EURL Simetud

Remora

ALGERIE SERVICES

- ✓ Pièces de Rechange Industrielles
- ✓ Fournitures Industrielles
- ✓ Fournitures et installations de lignes complètes

www.remora-dz.com

Coopérative immobilière Ennasr lot. n° 52
Gue de constantine, Alger
Mob : +213 (0) 6 61 81 27 56 Fax : +213 (0) 24 91 65 02
+213 (0) 21 55 25 50 +213 (0) 24 84 34 68
Email : remora@remora-dz.com



EQUIPEMENTS

2A103

CUISINOX Algérie



Créée en 2006, la Sarl CUISINOX est un acteur majeur dans la fabrication, la commercialisation et l'installation de matériel pour Cafés, Hôtels, Bases de vie et cuisines pour les collectivités (écoles, hôpitaux, casernes etc..). Nous fabriquons également des cuves

Plieuses, cisailles, poinçonneuses numériques, enrouleuses, encocheuses, scies, cintreuses, postes à souder et autres moyens de manutention et de transport.

■ **Gérant : Mr Said SEHAD**
■ www.cuisinox-algerie.com

de tout volume pour les laiteries, réalisées en inox 304L ou 316 L ; nous proposons des réalisations sur mesure à la demande du client également.

Grace à notre présence en Europe, notre souplesse et notre capacité d'adaptation, nous sommes en mesure de répondre aux besoins des secteurs industriels, tel que l'industrie chimique, la distillerie, l'agroalimentaire et l'industrie cosmétique. CUISINOX dispose pour cela d'un site industriel de 1500 M² équipé de machines de dernière génération, telles que :



NADATEK KEHAL & Cie Algérie

2B22



La SARL NADATEK a été créée en 2000, son capital social est de 45 000 000.00 DA. Ce capital est détenu à parts égales de 50% par monsieur et madame KEHAL Gérant et Co-Gérante. La SARL NADATEK représente d'une manière exclusive :

DOMINO (Grande Bretagne) pour la distribution des machines de marquage : Laser, jet d'encre et transfert thermique.

AVERY & DENNISON (Allemagne) pour la distribution des machines d'impression et de pose d'étiquettes.

ROBOPAC (Italie) pour la distribution des machines de banderolage et de scotchage automatique.

MECAPACK (France) pour la distribution des machines d'operculage et thermoformage.

Dans le but d'assurer toujours un service après vente rapide et efficace et avec un effectif de 33 personnes, NADATEK dont le siège est à SETIF, dispose de 04 bureaux régionaux : Alger, Oran, Bejaia, et Annaba, qui sont complètement autonomes en moyens humains et en matériels. Pour l'avenir, NADATEK a décidé d'investir dans la production d'étiquettes adhésives vierges ou imprimées et a acquis du matériel Anglais

totallement automatique et de grande capacité. L'entrée en production est prévue pour JUIN 2014. DOMINO est fier d'être représenté dans plus de 130 pays par 75 distributeurs, dont beaucoup sont nos partenaires depuis plus de 20 ans. La large gamme des produits Domino est disponible partout dans le monde. Notre cohérence globale dépasse nos produits et offre un niveau élevé de service et de formation, accessible dans l'ensemble de notre réseau.

Gérant: Mr Yacine KEHAL MOHAMED

www.domino-printing.com

NADATEK

Marquage industriel








Sécuriser votre marquage c'est opter pour des technologies éprouvées et un partenaire sérieux.

NADATEK / DOMINO et son équipe technico-commerciale vous préconisera toujours la solution idéale pour votre marquage et vous assurera un service après vente fiable et de qualité quelle que soit la solution choisie : Laser, Jet d'encre, petit ou grand caractères, transfert thermique, impression et pose étiquettes.







Siège : Cité Mekhalef Bt E n° 37, 600 Logts, 19000 Sétif, Tél./Fax: +213. (0) 36 91 43 31 / 036 92 12 21
Bureau Centre : Bab Ezzouar - Alger, Tél./Fax: +213.(0) 21 24 29 16
Bureau Ouest : Bel Air Oran, Tél./Fax: +213.(0) 41 28 18 83

Les **exposants** du salon **Djazagro** se présentent...



Toujours à la recherche de l'innovation et de la différenciation, Galion ne cesse de satisfaire, anticiper voire créer les besoins de ses clients

Une large gamme d'emballages en plastique destinés principalement aux industriels de l'Agro-alimentaire.

Gamme assez riche (pots operculables avec/sans couvercle, pots et seaux)

Toutes les résines et étiquettes utilisées sont aptes au contact alimentaire.

Respect total du process alimentaire à tous les niveaux (stockage, production et livraison)

Haute qualité de décoration grâce à la technique IML (In Mold Labelling)

Assistance et conseil au niveau de la conception des maquettes.

Réactivité et adaptation aux différents besoins de la clientèle.



Différents volumes (de 180 ml à 2,5L)

Différentes formes (circulaire, ovale, rectangulaire)

Adresse Usine : Section 06, Ilot de propriété N° 284, Hamadi, Boumerdès, Algérie

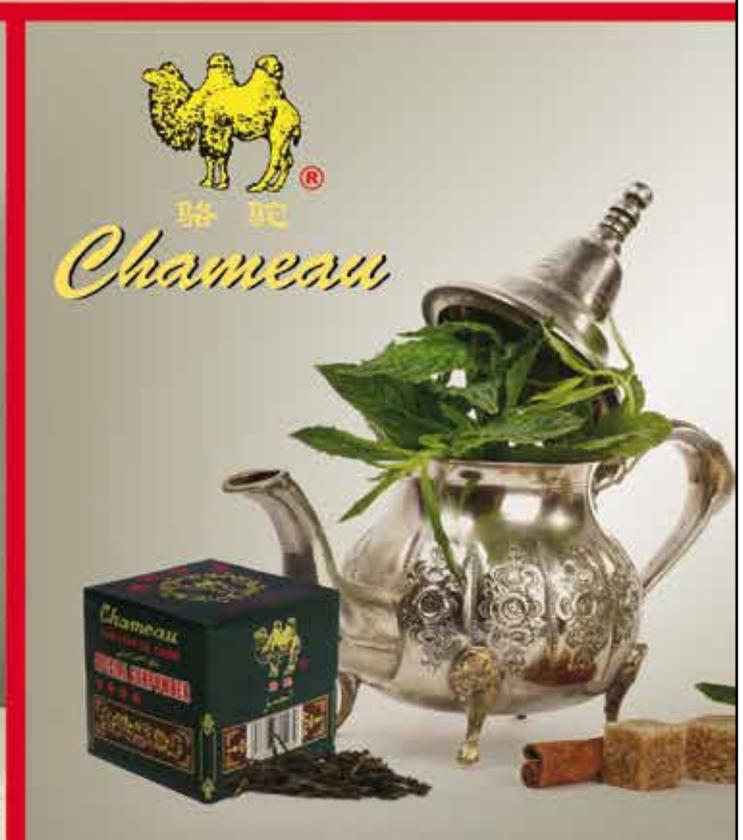
Tél. : +213 (0) 98 2400 270 - Fax : +213 (0) 98 2400 272

Site web : www.galion.com - Contact : commercialdz@galion.com

21-24 AVRIL 2014

 DJAZAGRO

LE CARREFOUR
DES FILIÈRES
AGROALIMENTAIRES



EURL BOUSHABA IMPORT & EXPORT

Rue de caznave n° 545 gué de constantine alger ALGERIE tél : 021 83 54 10 fax : 021 83 55 36

www.boushabagroup.com - email : contact@boushabagroup.com

Les exposants du salon Djazagro se présentent...



www.franceexportcereales.org



EMBALLAGE

GMP Algérie



L'entreprise située à la zone industrielle de Oued smar (Alger), GMP est une Sarl au capital de 30 000 000 DA, créée en 1991. Une entreprise spécialisée dans la conception et la réalisation d'étiquettes adhésives (de une à sept couleurs), pour divers secteurs d'activités (pharmaceutique, industriel, agro-alimentaire ..).

Pour étoffer son offre, GMP commercialise également du matériel et consommables d'étiquetage, de marquage, codage et de traçabilité.

Parce que vos produits n'attendent pas, nous répondons rapidement aux contraintes d'identification liées à ce marché en vous assurant : Une forte réactivité ; Des volumes importants ; La qualité du rendu ; La traçabilité de vos produits.

L'entreprise dispose d'une ligne de production dédiée aux divers procédés d'impression : dorure à chaud, typographie rotative et flexographie.....

DJAZAGRO représente pour GMP la meilleure vitrine en matière de marquage, Codage et traçabilité

■ **Gérant : Mr Benhamdine THAMEUR**
■ www.gmp-etiquettes.com

2A140



E.T.S KHEIDRI -Depuis 1980-

L'établissement KHEIDRI est une entité familiale installée à BOU-SAADA ; fondée en 1980 notre activité a débutée dans la distribution du lait pasteurisé « sachet », avant d'élargir notre réseau de distribution en produits laitiers (yaourt, Fromage frais, crème dessert... etc.) et cela depuis plus de deux décennies.

Après avoir acquis une maîtrise dans le domaine avec des fournisseurs nationaux et internationaux, nous avons entamé la livraison des bases vie pétrolières et des sociétés de CATERING dans le sud Algérien.

Courant 2008, nous nous sommes spécialisés dans la distribution autant que partenaire exclusif des produits BEL ALGERIE « LA VACHE QUI RIT » et cela sur les wilayas de M' SILA, BISKRA, BATNA, KHENCHELA, DJELFA et LAGHOUAT.

Fin 2009 début 2010, nous avons créés la marque « DIOUL EDAR » pour la production de la feuille de brick « DIOUL » dont l'usine se trouve à BOU-SAADA ; une extension est prévue à cours terme pour passer à la production des pâtes et dérivés (pâte à pizza, hamburger pâte brisé... etc.).

En ce début d'année 2014 un partenariat a été signé avec la société HAYAT pour la distribution de détergents et produits d'hygiène avec une exclusivité pour la wilaya de BISKRA et la Daïra de BOU-SAADA.



E.T.S - KHEIDRI



Distributeur
officiel HAYAT



DEPUIS 1980

Distributeur
officiel bel Algerie



E.u.r.l Dioul E. Dar

Siege social : zone d'activite Bou-Saada 28001
Tel / Fax : 035 52 45 87 / Email : diouledar@yahoo.fr





MUYANG GROUPE

Integrated Solution Provider

HISTORIQUE DE MUYANG



L'ENTREPRISE MUYANG

MUYANG GROUP est un leader mondial fournisseur de solutions intégrées dans :

- La fabrication d'usines des aliments des animaux,
- Le stockage, séchage, traitement et manutention des céréales,
- Les préparations alimentaires, process de traitement de Riz,
- L'extraction et le traitement des huiles et graisse des graines oléagineuses : maïs, soya, tournesol...,
- Machine de Biomasse,
- Charpente et structure métallique,

Le Siege Général se trouve dans la ville de Yangzhou à deux heures de la ville de Shanghai, sur une superficie de 74 Hectares environs avec 7 pôles de productions et un centre expérimental « centre d'essai »,

Le Groupe compte 3700 employés dont 1500 ingénieurs et techniciens spécialisés dans toutes les branches relatives à l'activité.

Le Groupe comporte 45 bureaux dans le monde, et a exporté ses projets clés en main et pièces de rechanges dans plus de 80 pays, dont la Suisse, la France, la Belgique, l'Amérique, la Turquie, la Thaïlande, l'Indonésie, la Malaisie, l'Ukraine, la Russie, le Canada, la Nouvelle Zélande, le Japon, l'Egypte, la Syrie, la Tunisie, le Maroc, l'Algérie, l'Afrique du sud ..,

DÉVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION

Consolidation intégrée des ressources internes et externes, grand bond en avant pour le développement de la production ;

- 7 Pôles de production, 1 Centre Expérimental, (centre d'essai), surface totale: 73.7 hectares
- Quartiers Généraux: 12 hectares
- Anciens locaux: 3 hectares

- 2èm Park Industriel: 20 hectares ;
- Pièces de rechange: 02 hectares
- Centre d'Expérimentation: 1 hectare
- Nouveau 3èm Park Industriel: 29 hectares
- Chengdu Ningshi : 1 hectare
- Egypt base : 5.7 hectares



PERSPECTIVES VERS 2015

Renforcer les capacités de production par la mise en place de bases de production en Amérique, Sud de l'Asie, Moyen Orient et en Afrique.

Mondialisation des Ressources Humaines, 70% employés Internationaux.

Opération Globale et Capitale, fusions et acquisitions multinationales en permanence, joint ventures

Etendue du réseau de service, couvrant 150+ pays;

MUYANG GROUP





Au cours de ces 20 dernières années, Galactic est devenue l'un des plus grands acteurs dans l'industrie biotechnologique. Avec une innovation campus, 3 sites de production, 8 bureaux de vente et plus de 370 membres engagés à travers le monde, notre entreprise, qui concentrait initialement son activité sur l'acide lactique et ses dérivés, propose désormais un riche éventail de solutions.

En 1998, Galactic était déjà le deuxième producteur d'acide lactique dans le monde, avec des exportations dans 40 pays. Elle a poursuivi son développement et s'est dirigée vers l'Est où elle a établi une usine en 2002 en Chine. Trois ans plus tard, une autre usine a été mise

en service, cette fois aux États-Unis. En 2007, Galactic a formé Futerro, une coentreprise avec Total Petrochemicals qui se focalise sur le développement de plastiques biosourcés. En 2010, 2012 et 2013, de nouveaux bureaux ont ouverts au Japon, au Brésil, en Italie et en Allemagne, en plus du nouvel « Innovation Campus » à Bruxelles.

Aujourd'hui, Galactic détient plus de 20 familles de brevets, une capacité de production mondiale dépassant les 100 000 MT par an, un éventail de plus de 500 solutions et plus de 2 000 clients satisfaits à travers le monde.

SOLUTIONS ALIMENTAIRES NATURELLES

Grâce à sa solide connaissance scientifique, Galactic jouit d'une excellente compréhension des défis auxquels sont confrontés les producteurs du secteur alimentaire. Dans ses efforts visant à mettre au point toute une série de solutions très efficaces pour l'industrie alimentaire, Galactic se concentre sur 3 principaux piliers, à savoir la sécurité alimentaire, l'amélioration des procédés et l'amélioration de la santé.

Dans un monde où les consommateurs deviennent de plus en plus conscients de l'importance de leur santé, Galactic conçoit des produits spécifiques, soit pour diminuer la teneur en éléments souvent indésirables (tels que le sodium, les phosphates et les nitrites) sans compromettre la durée de conservation, soit pour ajouter des ingrédients naturels et nutritionnels aux produits alimentaires. Dans les boissons par exemple, la gamme de sels minéraux de Galactic permet aux producteurs d'enrichir leurs produits pour atteindre des niveaux optimaux. Autre exemple, pour les fruits et légumes, ou le lactate de calcium (Galaxium™) améliore considérablement le goût et la texture des olives noires, qui ont

sinon tendance à se ramollir durant la production et le stockage.

En plus de la viande, des fruits de mer et des boissons, l'entreprise offre des solutions innovantes et durables dans les autres secteurs alimentaires, tels que la boulangerie, la confiserie, les produits laitiers, les sauces et dressings, les snacks et les fritures, les fruits et les légumes.

Tout ceci est fait dans le respect de la naturalité avec une déclaration d'étiquetage propre et « tendance ».



SERVICES INNOVANTS

Galactic Innovation Campus

Ce nouveau centre d'excellence, spécialisé dans la technologie de fermentation, grâce à son équipement de pointe, place Galactic en pole position dans le secteur de la biotechnologie européenne.

Outre les services de recherche et de développement offerts aux clients, le « Galactic Innovation Campus » accueille aussi les PME spécialisées dans la biotechnologie et conserve un rôle initial de pépinière d'entreprises.



STRATÉGIE D'EXPANSION

Solutions sur mesure

Face au nombre croissant de demandes spécifiques et variées des industriels concernées par la conservation alimentaire, Galactic a jugé nécessaire d'étendre ses services. Elle commence par une analyse précise et détaillée du problème, suivie d'une solution sur mesure. Dans ce contexte, Galactic recherche et met continuellement au point de nouvelles applications en menant entre autres des évaluations sensorielles qui réduisent au maximum leurs conséquences sur les propriétés organoleptiques des produits finis.

Partenariats forts

Galactic cherche à renforcer ses relations avec ses Agents Distributeurs, ses clients et les organisations scientifiques afin d'avoir une vision plus claire et ciblée des demandes variées du marché et aboutir à des solutions plus efficaces et rapides. Pour Galactic, le travail d'équipe et la condition pour atteindre l'excellence.

À titre d'exemple, Galactic et Naturex (chef de file mondial dans les ingrédients naturels d'origine végétale entrant dans la composition de spécialités), ont lancé un programme de recherche commun pour constituer des systèmes de conservation en assurant une protection antimicrobienne et antioxydante (pour avoir des produits finis aux couleurs plus belles, aux saveurs plus agréables et aux goûts plus tentant).



Description ProDairy Adagio™

Par sa capacité à acidifier de façon contrôlé et ainsi de pouvoir agir comme agent de coagulation des protéines de lait, ProDough Adagio FTM permet aux producteurs de fromage de fabriquer des produits à pâtes molles, semi-dures et dures tout en optimisant les coûts et la qualité.

Description Red & Fresh™

Red & Fresh™ est notre conservateur de base pour la viande fraîche. Il se caractérise par sa très grande efficacité et sa facilité d'utilisation. Grâce à son action antioxydante, Red & Fresh™ renforce l'effet de l'acide ascorbique (vitamine C), et permet ainsi à la viande de garder sa couleur naturelle pendant toute sa période de conservation.



Notre distributeur en Algérie est l'entreprise BIRTOUTA FOOD, représenté par monsieur Mourad SABER, Gérant et Food Technologue Nutritionniste.

mourad_saber@yahoo.fr

ESPAGNE



Alimentaria 2014

BARCELONA, 31 March - 3 April / Fira de Barcelona - Gran Via

Exhibitors satisfied with potential export contacts made Alimentaria closes its most international show with 30 per cent of foreign visitors

This afternoon, Alimentaria closed its most international, gastronomic and innovative show, which has been demonstrated by the increase in foreign visitors - 42,000 from 141 countries - and the arrival of major buyers from around the world who took part in over 10,000 business meetings with exhibitors, 25% more than in 2012. The presence of chefs that hold 50 Michelin stars between them and the presentation of a large variety of innovative products have cemented the fair as a major platform for the internationalisation and exposure of the agr-food industry.



With two hours before the close, Alimentaria 2014 fulfilled forecasts with over 40,000 visitors, who visited the different pavilions of the Fira de Barcelona Gran Via Exhibition Centre during the 4-day trade show. In this way, the show successfully ended a new edition to the generalised satisfaction of exhibitors and high expectations of bringing national and international business deals to fruition in the coming months.

Alimentaria has taken yet another step in the internationalisation process with an increase in visitors and business meetings with participants from the five continents aimed at promoting foreign sales. The number of international visitors was up 2% to reach 42,000, 30% of the total. Moreover, the show attracted over 600 top foreign buyers, 50% more than in 2012: major importers and distributors from Europe, Asia, Latin America and the USA, who participated in over 10,000 business meetings with exhibitors, 25% more than at the previous edition.

The President of Alimentaria and of Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, said «the fair has fulfilled its main objective to serve as support and leverage in the internationalisation of SMEs in the sector, for which export and exposure to new markets are no longer just options but requirements». For his part, the CEO of Alimentaria Exhibitions and the show's top

executive, J. Antoni Valls, said «this year, the show has been prominent for the increase in professionalization and quality of attendees, giving around 3,800 participating companies the opportunity to do business, make trade contacts and gain access to international markets».

Gastronomy, innovation and business

Moreover, this edition has been, undoubtedly, the most gastronomic. The new space «The Alimentaria Experience», with a totally innovative format, was very well received by the public, who were able to see the culinary skills of Spanish cuisine's major figures, such as Joan Roca, Carme Ruscalleda and Pedro Subijana, among many others. Over 50 chefs, who hold 50 Michelin stars between them, participated in over fifty show cooking sessions. In other culinary activities, 5,000 people took part in the oil tasting sessions, over 10,000 in the wine tasting (Vinorum) and more than 2,000 in Spain, Land of 100 Cheeses.

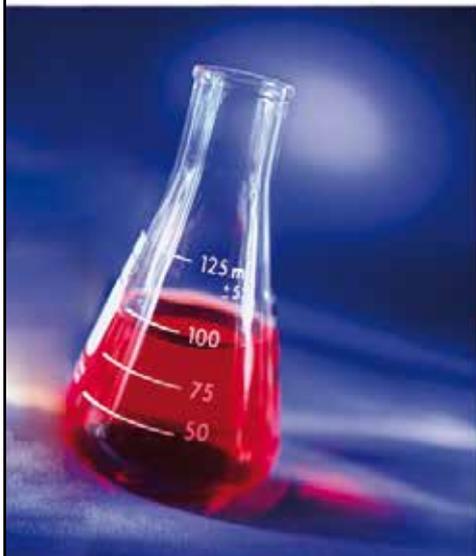
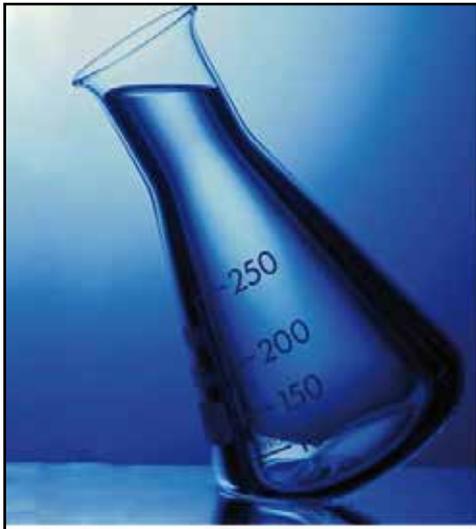
The Alimentaria Hub has again been the show's think tank, with over 50 speakers who analysed the present and future of the sector in the Congress on the Mediterranean Diet; the 2nd Nestlé Forum, «Creation of Added Value», on nutritional challenges of the 21st century; and the FIAB innovation and Technology meetings, among other events. The Innoval space showcased almost 300 new launches, among which brands such as Nice Fruit, Nestlé, Maggi, Nutriblock and Danone won awards.

It is estimated that, this evening, volunteers from the Fundació Banc dels Aliments (Food Bank Foundation) will collect over 20 tons of food and beverages donated by Alimentaria exhibitors. 22 tons of glass containers used during the fair are also expected to be recycled.

Alimentaria Exhibitions

Alimentaria is a leading international trade show organised by Alimentaria Exhibitions, a Fira de Barcelona company specialising in events for the food and beverage industry. Its portfolio of shows includes Bta. -Barcelona Food Technologies-, Alimentaria & Horexpo Lisbon, Alimentaria Mexico, Alimentaria Brazil and Seafood Expo Southern Europe.

Alimentaria Exhibitions will start working immediately on the next edition of the major Barcelona food and beverage show that will be held in March 2016 and also on the coming equivalent fairs in Mexico, in June this year, and in Brazil, in September. In September, Fira de Barcelona will also be hosting Seafood Expo Southern Europe, the major seafood fair in Southern Europe and the Maghreb.



AIRLAB

Equipement Médical et Laboratoire
Produit Chimique et Réactif

Cité Ain Allah Bt 406 C - Dely Brahim - Alger - ALGERIE
Tél / fax : +213 (0) 21 91 84 94 / 96 - +213 (0) 20 33 13 29 - +213 (0) 20 33 12 63
Mob : +213 (0) 770 36 24 17 - +213 (0) 661 36 24 17 - +213 (0) 661 96 35 66
E-mail : airlab2002@yahoo.fr

SARL

Agréée par l'ONML

PMPA

www.pmpadz.com

Pesage Mesure et Précision Algérie



Il n'y a pas plus sûr qu'un poids de mesure



Pesage Commercial



Pesage Analytique & Précision



Plates-formes et bascules de pesage



Pesage Spécifique



Pesage Industriel

Vente, Installation et Réparation

Étalonnage de tout équipement de pesage industriel et commercial

42, Parc Ben Omar n° 3, Kouba - Alger
Tél. : 021 29 81 65 Tél. / Fax : 021 46 10 83 Mob. : 05 54 51 62 02
E-mail : ad_pmpa@hotmail.com - contact@pmpadz.com

Nos partenaires :



Creativ Box - Mob : 0661 599 901



أوراق ديول

جودة عالية

feuilles de brick



صنع من طرف: ش.ذ.م.م الفرسان منطقة النشاطات 131 الكرمة، وهران، الجزائر
 النقال: +213(0)560 900 061 / +213 (0) 550 321 722 / الفاكس: +213 (0) 41 418 536

ADAMIST
 5 route de Ouled Fayet - Cheraga
 Alger, ALGERIE
 Tél./Fax : +213 21 374.938 / 21 374.875
 Email: contact@adam-first.com

harani
 IMPRIMERIE
 imprimons vos idées

14, Boulevard Bouacouha
 05000 Béjaïa - Algérie
 Tél.: 00 213 (0)34 20 14 62 - 034 21 17 74
 Fax : 00 213 (0)34 20 27 64
 www.imprimerie-harani.com

Sarl GMP Etiquettes Adhésives
 Conception et réalisation d'étiquettes adhésives de 1 à 7 couleurs + vernis UV, sur différents supports: Papier, P.V.C, Papier aluminium ou doré.
 88 Route de Mellak Z.i Oued Smar
 Alger, Algérie
 Tél.: 021.51.12.42/43 - Fax : 021.51.12.39
 Email: gmp_etik@yahoo.fr
 www.gmp-etiquettes.com

Imprimante jet encre

Imprimants jet encre Hitachi RX-B
 Robustité et innovation

HITACHI
 Inspire the Next

COMPOSTEUR MANUEL

RAPIDITE D'UTILISATION
 PROPRETE
 SIMPLICITE

TIFLEX
 RABAT/ALGER/CONSTANTINE

Imprimantes Gammes H et V Plus
 Tharo System Inc.

Aucune autre imprimante ne peut rivaliser !
 Le meilleur rapport prix-performance du marché !

H-427
V-424 PLUS

LES IMPRIMANTES SONT GARANTIES 12 MOIS.



SIAG

الصالون الدولي
للصناعات الغذائية
Salon
international
de l'industrie
agroalimentaire

le bilan 2^{ème} Edition ORAN

مارس
12-15
Mars 2014

Nombre d'exposants	119 sociétés
Nombre de visiteurs	8 450 visiteurs
Produits alimentaires diverses	22 %
Transformation et Conditionnement produits alimentaires	11 %
Conditionnement et emballage	10 %
Machinisme et équipements industriels	9 %
Produits céréaliers	9 %
Import-export produits agroalimentaires	9 %
Produis laitiers	8 %
Boissons	8 %
Institutions publics	5 %
Banques et assurances	5 %
Presse et médias	3 %
Contrôle de qualité	1 %



www.siagoran.com

[facebook/siagoran](https://www.facebook.com/siagoran)



Sous le parrainage du Ministère du Développement Industriel et de la Promotion de l'Investissement

SIAG[©]

الصالون الدولي
للصناعات الغذائية
Salon
international
de l'industrie
agroalimentaire

3^{ème}
Edition

Du 18 au 21 mars 2015
Centre des Conventions d'Oran

Le rendez-vous incontournable
de la filière agroalimentaire

www.siagoran.com



AFNOR

Le management de la sécurité des aliments est aujourd'hui pour tous les professionnels intervenant dans la chaîne alimentaire une priorité et un enjeu majeur. De nombreux outils existent pour aider les entreprises, quelle que soit leur taille, à maîtriser les risques sanitaires et garantir ainsi des produits sûrs. Nous vous proposons de présenter ces démarches et outils lors d'une matinée thématique, animée par Olivier BOUTOU (AFNOR)



« La sécurité sanitaire des aliments – Présentation des outils disponibles »
Le 22 Avril 2014 de 9h à 12h30
A la salle DG SAFEX.

Programme :

Présentation d'un panel d'outils pour un système de management de la sécurité des aliments efficace

Olivier BOUTOU, Ingénieur Développement, Référent agroalimentaire – Groupe

Parmi les outils présentés, certains abordent les sujets suivants :

- La gestion des Bonnes Pratiques d'hygiène
- L'analyse des dangers dans le cadre d'une démarche HACCP
- La validation des mesures de maîtrise dans le cadre de l'HACCP
- L'ISO 22000 appliquée aux petites et moyennes entreprises
- L'évaluation d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- L'identification et la traçabilité des produits alimentaires
- Le retrait / rappel des produits
- La gestion de crise appliquée en agroalimentaire

Une place sera laissée à l'échange



Pour une formation, un audit première, seconde ou tierce partie : (Qualité, Environnement, Hygiène & Sécurité, Sécurité des Denrées Alimentaire, Démarche H.A.C.C.P., Dispositifs Médicaux, Automobile...)

Formation

Certification

Un Réseau de Compétences Au service des Entreprises
Auditeurs et Formateurs certifiés dans l'ensemble des référentiels
De renommée internationale

afnor
GROUPE

19A Avenue Ali Khodja El Biar Alger 16000
Téléphone : 021 92 53 07/ Fax : 021 92 53 06
Email : algerie@afnor.org/ mohamedyacine.herireche@afnor.org
Site Internet : www.dz.afnor.org

LE RÉSEAU MÉDITERRANÉEN DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

+ de 10 000 entreprises référencées dans 90 filières

+ de 1500 visiteurs professionnels/jour

3 bonnes raisons d'adhérer à Agroligne

Pour seulement 74€ H.T/an, bénéficiez

- De la présentation d'un de vos produits (fiche technique + photo) sur le site Marché.Agroligne, les acheteurs accéderont à votre produit, équipement ou service en quelques clics, et peuvent vous contacter directement et sans intermédiaire grâce à l'affichage de vos produits.
- Du Magazine Agroligne, livré chez vous tous les 2 mois, et téléchargeable aussi en version numérique sur le site www.agroligne.com/
- de l'accès direct aux informations de vos produits sur le site www.agroligne.com pour pouvoir les éditées vous même.

Bulletin d'adhésion à nous retourner par Mail

Société/Enseigne

Filière ou secteur d'activité de l'entreprise

Nom/Prénom

Fonction

Adresse

Téléphone

Fax

Portable

Email

**Oui, Je souhaite adhérer
au réseau Agroligne pour 74€ H.T**

Possibilité de paiement en monnaie locale



Des Produits
Sains & Savoureux



www.safilait-dz.com
safilait@safilait.com

“للعمل يدفعنا الجودة يوحدنا”
“la passion nous anime, la qualité nous réunit”



14^e édition

Sous le Patronage de Monsieur le Ministre
de l'Agriculture et du Développement Rural

SIPSA[®] & AGROFOOD

المعرض الدولي للفلاحة

*SALON INTERNATIONAL DE L'ELEVAGE,
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE L'AGROEQUIPEMENT*

INTERNATIONAL AGRIBUSINESS SHOW

DU 15 AU 18 MAI 2014

PALAIS DES EXPOSITIONS PINS MARITIMES, SAFEX-ALGER-ALGERIE

580 exposants
30 pays représentés

www.sipsa-dz.net
mail@expovet-dz.net



SALONS EMBALLAGE ET MANUTENTION

Du 17 au 20 novembre 2014 à Paris Nord Villepinte.

Le rendez-vous qui regroupe les professionnels des deux secteurs concernant d'un côté : les machines de process et de conditionnement, matières premières, consommables et films, machines d'identification, traçabilité, marquage, codage, machines d'emballages secondaires, tertiaires et d'expédition, transformation, impression d'emballages, étiquettes, emballages et contenants (carton, plastique, verre, métal, bois), de l'autre les Equipements & Systèmes, Intralogistique, et le Stockage .

- Avec **300 conférenciers français et internationaux de haut niveau pour découvrir et présenter les nouvelles tendances, et faire le point sur les enjeux de l'emballage et de l'intralogistique.**
- **Un plateau TV pour marquer les temps-forts de l'édition est prévu, toutes les émissions seront retransmises sur la webtv du salon sur YouTube.**
- **L'expo des futurs professionnels de l'emballage via les étudiants du Strate College**
- **Expo des 'DIELINE PACKAGE DESIGN AWARDS' pour exposer les lauréats de ce concours international de design packaging par The Dieline.com.**

NOUVEAUTÉ EN 2014

Un workshop collaboratif se déroulera pendant les 4 jours du salon dont l'objectif est de faire travailler 6 binômes composés de 2 étudiants de nationalité différentes sur des problématiques préparées par le Comité Pack Experts.

Un groupement en phase avec les attentes et les mutations des secteurs de l'emballage et de la Manutention : Pendant 4 jours, Paris sera le lieu du rendez-vous capital de l'innovation pour les professionnels des 4 métiers du secteur : Packaging, Processing, Printing et Handling. Réunis dans les halls 4,5a et 6 de Paris Nord Villepinte.

EMBALLAGE 2014, grâce à son offre sectorisée-Agro-alimentaire, Boissons & Liquides, Beauté, Santé, Multi-industries- permet une identification rapide des différents marchés utilisateurs d'emballages.

MANUTENTION 2014 se concentre sur l'intralogistique, les équipements et systèmes automatisés des entrepôts, dans le hall 5a, en adéquation parfaite avec l'offre « fin de ligne ». 100 000 visiteurs sont attendus dont 36% d'origine internationale (100 nationalités sont représentées)

Deux salons en totale synergie, aux mêmes dates, dans les mêmes halls, qui capitalisent sur leurs atouts :

- **Une sectorisation de l'offre par grands marchés d'application, pour faciliter la visite de vos clients.**



Véronique SESTRIERES
Directrice des Salons EMBALLAGE et MANUTENTION

- **Un positionnement international, fédérateur des marchés de la zone EMEA.**
- **Une rencontre unique avec les plus grandes marques françaises : un rendez-vous avec le savoir-faire « made in France »**

LES 8 BONNES RAISONS D'EXPOSER

- *Vous associer à l'événement EMEA référent et bénéficiaire d'importantes retombées médias, rencontrer la presse spécialisée.*
- *Prospecter, trouver de nouveaux clients, notamment à l'export.*
- *Présenter les innovations et nouveautés.*
- *Développer des partenariats pour accroître votre réseau, fidéliser vos clients.*
- *Miser sur 2 marques salons emblématiques, qui s'associent pour créer un rendez-vous unique.*
- *Augmenter votre notoriété et renfoncer l'image de votre entreprise.*
- *Mobiliser en interne, notamment vos réseaux de vente, autour d'un événement fédérateur.*
- *Un événement international à Paris, une des villes les plus attractives.*

Deux salons à ne pas manquer impérativement du 17 au 20 Novembre 2014 !

17-20 NOV 2014
PARIS NORD VILLEPINTE  FRANCE

| emballage

VOTRE RENDEZ-VOUS CAPITAL
AVEC L'INNOVATION PACKAGING
AGRO-ALIMENTAIRE

AVEC

 | **manutention**
HANDLING EXHIBITION - PARIS



Découvrez les exposants, conférences,
expos inédites et plateau TV des 4 métiers
essentiels et complémentaires :
packaging, processing, printing & handling.
En savoir plus : www.all4pack.fr

DEMANDEZ VOTRE BADGE GRATUIT
avec le code : **G12113**

un événement
comexposium
The place to be

all4pack
PACKAGING | PROCESSING | PRINTING | HANDLING

SIAL



Le retail est confronté actuellement à un nombre important de défis : économiques, concurrentiels mais aussi opérationnels. SIAL Paris relève deux tendances *retail-oriented* qui illustrent parfaitement ces défis :



le drive



la zone marché



50 ans après sa création, le Salon International de l'Alimentation est devenu une marque, une expérience exceptionnelle unique dans

le secteur de l'agroalimentaire mondial. Et SIAL Paris fait partie intégrante de la stratégie d'accompagnement des exposants développée par le réseau SIAL Group à travers ses 8 salons. Cette année encore, SIAL Paris est indiscutablement tourné vers le business avec 200 pays représentés. Grande distribution, centrale d'achat, hard discount, commerce de détail, toutes les enseignes sont au rendez-vous et se mobilisent de manière massive.



Les hypermarchés ont 50 ans et cela fait 50 ans que SIAL Paris est un concentré unique de décideurs nationaux et internationaux. Distribution et SIAL sont résolument intimement liés. SIAL Paris s'est imposé depuis longtemps comme un rendez-vous incontournable pour l'ensemble de la distribution mondiale. Ses motivations sont triples :

- **Du sourcing bien sûr :** le SIAL représente un vivier incroyable de fournisseurs et de produits qui viendront remplir les linéaires de nos distributeurs. Le succès d'une enseigne – et donc sa part de marché – se joue beaucoup sur l'attractivité de son offre. Les distributeurs sont donc particulièrement à l'affût des innovations qui viendront dynamiser les ventes et apporter de la différenciation.
- **Des données consommateurs :** les enseignes sont de plus en plus "Marketing Minded", "consumer driven" (autant de barbarismes !!!) et ne laissent plus aux industriels l'exclusivité de la relation consommateur ! Les distributeurs sont donc devenus tout aussi demandeurs en matière de tendances consommateurs et innovations afin de faire évoluer en conséquence leur offre alimentaire mais aussi de manière plus générale leur concept de distribution.
- **Des rencontres :** la distribution n'échappe pas à la règle du networking. Le SIAL et ses 150 000 participants reste le lieu privilégié de rencontres au sein de la filière agroalimentaire : rencontres économiques et politiques, en tout cas conviviales.

L'édition 2014 sera tout particulièrement l'occasion de découvrir l'offre alimentaire mondiale, elle sera marquée par des temps forts dédiés à la distribution alimentaire mais aussi par les nouveaux défis à relever à commencer par celui qui marque le début de l'ère de la nouvelle zone marché.

Plateau TV, World Tour by SIAL, Le Marché by SIAL et SIAL Innovation ont pour objectif d'aider la distribution à avoir un point de vue complet et cohérent. Une actualité dense à suivre au SIAL Paris 2014 !



Nicolas Trentesaux, Directeur de SIAL Group.

SIAL INNOVATION

Maillon final de la chaîne alimentaire, le secteur de la distribution, du commerce alimentaire et du négoce représente 54 % des visiteurs de SIAL Paris. Autant de professionnels qui viennent sourcer l'innovation et les tendances au coeur du salon. **Car l'innovation sert de levier à la consommation, c'est l'ADN du SIAL !** Au-delà d'être un carrefour de rencontre entre acheteurs et fournisseurs,

SIAL Paris apporte un aperçu de l'avenir et une réponse aux différents enjeux de la distribution. La dynamisation des linéaires est poussée par l'échantillonnage inédit de nouveaux produits présents sur l'espace SIAL Innovation.

2 800 exposants, soit près d'un exposant sur deux, proposent des MDD, parmi lesquelles une sélection présentée sur SIAL Innovation.

LE MARCHÉ BY SIAL

Les fruits et légumes sont omniprésents dans notre quotidien. SIAL Paris englobe tous les secteurs de la distribution et les produits frais y ont leur place. En partenariat avec **Interfel**, qui revient exposer sur le salon, **SIAL Paris fête ses 50 ans** en fraîcheur et met à l'honneur les zones marchés avec Le Marché by SIAL, programme de mise en valeur des fruits et légumes sur le salon en **3 dimensions**.

- **Le secteur des fruits et légumes** sera mis en scène pour attirer les acheteurs de la filière et permettre aux producteurs de conquérir de nouveaux marchés.
- **La Cuisine by SIAL** avec notamment, une exposition photos et des démonstrations culinaires dédiées. Avec la participation du MOF **Frédéric Jaunault**.
- **Sial TV** sera aussi le théâtre d'émissions sur les grands enjeux et sujets d'actualité de la filière.

WORLD TOUR BY SIAL

World Tour by SIAL décrypte les tendances en terme de consommation des 28 principaux marchés du monde sur les 5 continents.

Cette cartographie de l'agroalimentaire mondiale, fait évoluer de fait, l'opération SIAL d'Or, qui devient World Tour by SIAL.

DES RDV EXPERTS SPÉCIFIQUES

Des **conférences** seront proposées avec des sujets ciblés : Les fruits et légumes ainsi que la **distribution** et

en particulier l'enjeu majeur de revaloriser l'approche produits frais.

AU PROGRAMME :

- Quels seront les nouveaux formats de distribution de demain ?
- Les limites du local : empreinte écologique, approvisionnement local : le local est-il une réponse à tout ?...

Des **Pôles experts** accueilleront visiteurs et exposants pour répondre à leurs demandes sur les différentes thématiques SIAL.

La recette du succès de SIAL Paris, c'est un accompagnement des marchés et de ses acteurs par la mise en valeur des tendances qui feront l'alimentation de demain...

interpack
PROCESSES AND PACKAGING
LEADING TRADE FAIR

DÜSSELDORF, GERMANY
08 TO 14 MAY 2014



**Deusch-Älgerische
Industrie- und Handelskammer**
Chambre Algéro-Allemande
de Commerce et d'Industrie

Forte participation: Plus de **200 entrepreneurs algériens** au plus grand salon mondial de l'industrie de l'emballage du 8 au 14 mai 2014 à **Düsseldorf en Allemagne**

La Messe Düsseldorf complète l'offre du salon interpack 2014 par une manifestation intitulée « components for processing and packaging ». Elle se déroulera du 8 au 10 mai 2014 parallèlement aux trois premiers jours du plus grand salon de la branche internationale de l'emballage et de l'industrie des process apparentés. La Düsseldorf Stadthalle au Centre des Congrès Sud (CCD Süd) est le lieu désigné pour cette présentation au Parc des Expositions de Düsseldorf. Le salon s'adresse aux entreprises spécialisées dans la technique de l'entraînement, de la commande et des capteurs et à celles qui proposent des produits pour le traitement industriel des images, la technique de manutention, le logiciel industriel et la communication ainsi que des systèmes d'automatisation complets pour les machines d'emballage. Il interpelle d'autre part les fabricants de composants et d'accessoires de machines ainsi que d'appareils périphériques, tout comme les producteurs de composants et auxiliaires pour moyens d'emballage.

« En organisant l'exposition « components for processing and packaging », nous complétons l'offre du salon interpack par la sous-traitance. Les entreprises appartenant à cette catégorie qui, d'après la nomenclature du salon, ne sont elles-mêmes pas admises à interpack, tirent ainsi parti de l'incroyable diversité des exposants présents sur le salon pilote international. En

contrepartie, les exposants d'interpack peuvent s'informer par les voies les plus courtes sur les performances de leurs sous-traitants », explique Bernd Jablonowski, Directeur du salon interpack. Le conseil consultatif interpack avait réservé un très bon accueil au projet de réunir les exposants interpack et leurs sous-traitants en organisant le salon « components for processing and packaging » à orientation exclusive sur l'industrie de l'emballage et des process. Ce conseil se compose d'entreprises leaders de la branche ainsi que des plus importantes fédérations allemandes issues de tous les domaines de l'offre du salon pilote.

C'est pour simplifier le plus possible la participation des exposants au salon « components for processing and packaging » que des stands leur seront proposés sous la forme d'un forfait, ce qui sous-entend le montage, l'équipement et la consommation électrique des stands, dans des superficies de 9, 12 et 18 mètres carrés. Exposants et visiteurs pourront aller et venir entre les salons interpack et « components for processing and packaging » sans ticket supplémentaire. Les entreprises intéressées peuvent s'inscrire sans plus tarder à l'adresse www.packaging-components.com. Le coup d'envoi des activités de planification en vue du placement des exposants du salon « components for processing and packaging » sera donné le 1er octobre 2013.

Bureau de presse interpack 2014
Sebastian Pflügge
Cathrin Imkampé (Assistance)
Tél. : +49 (0) 211/4560-464/-589
Fax : +49 (0) 211/4560-8548
Email : PflueggeS@messe-duesseldorf.de,
ImkampéC@messe-duesseldorf.de



Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Messeplatz
40274 Düsseldorf
Germany

Telefon +49 (0) 2 11/45 60-01
InfoTel +49 (0) 2 11/45 60-9 00
Telefax +49 (0) 2 11/45 60-5 88
Internet www.messe-duesseldorf.de
E-Mail info@messe-duesseldorf.de

Geschäftsführung:
Werner N. Benschmidt (Vorsitzender)
Joachim Schäfer
Bernhard Stenoff
Hans Werner Reinhard (Stv. GF)
Vorsitzender des Aufsichtsrates
Dirk Ebers

Amtsgericht Düsseldorf HRB 63
USt-IdNr. DE 119 360 948
St.Nr. 105/5830/0663

Mitgliedschaften der
Messe Düsseldorf:



The global
Association of the
Exhibition Industry



Arbeitsgemeinschaft und
Neue-Ausschuss der
Deutschen Wirtschaft

Öffentliche Verkehrsmittel:
U78, U19: Messe Ost/Stockumer Kirchhof
Bus 722: Messe-Center Verwaltung



Les desserts

Krima



Pour des préparations faciles et délicieuses!



INTERNATIONAL
FOOD & BEVERAGES QUALITY AWARD
Madrid 2014 Spain



76 Avenue de l'ANP 31023- Oran -Tél. : 041 24 03 35/36 Fax : 041 24 30 81
e-mail: sarlsopra@gmail.com



L'eau dans les process de fabrication de lait et de boissons en Algérie : problématiques et solutions

L'eau est une matière vivante et elle rentre dans la composition de vos produits finis. Or, même si la qualité de vos produits se veut stable, la composition de l'eau, elle, peut varier d'un endroit à un autre ou selon la période de l'année.

En Algérie, la problématique de la qualité d'eau est complexe en raison d'une minéralisation élevée et parfois même d'une présence excessive de certains minéraux propice à la dégradation de vos installations.

Alors, comment maîtriser cette matière première afin qu'elle n'altère pas la qualité de vos productions ?

Quels traitements appliquer afin que l'eau d'alimentation de vos systèmes n'hypothèque pas la durée de vie de vos équipements ?

BWT PERMO, leader technologique dans le traitement de l'eau depuis 90 ans, vous propose de répondre à ces problématiques.

Contactez-nous :

BWT PERMO France 103, rue Charles Michels 93206 St Denis Cedex

Email : permo.export@bwt.fr

Téléphone: 01 49 22 46 86



permo

BWT

For You and Planet Blue.

BEST WATER TECHNOLOGY