



Vous avez le produit, nous avons l'équipement.

De la réflexion à l'aboutissement de vos projets, nous adaptons nos solutions à vos besoins et aux besoins futurs de nos consommateurs et notre marché.

Grâce à une équipe professionnelle et dynamique, nous vous offrons une expertise mondiale avancée et une proximité locale en tout temps.

En étroite collaboration avec nos clients et nos fournisseurs, nous fournissons des produits sûrs, innovants et respectueux de l'environnement.

Notre promesse, "PROTÈGE CE QUI EST BON™", reflète notre vision qui consiste à nous engager à rendre les aliments sûrs et disponibles, partout.

Découvrez nos produits et nos dernières innovations en matière de solutions de transformation et de conditionnement de produits alimentaires.

Plus d'informations sur Tetra Pak, consultez le site <https://www.tetrapak.com/maghreb>

Retrouvez-nous au stand Tetra Pak (C045) au DjazAgro du 5 au 8 juin 2023.

De l'imitation à l'innovation

Deux semaines après le salon international de l'agriculture, de l'élevage et de l'agro-industrie (SIPSA-Filaha) pour sa 21^{ème} édition et à quelques jours du rendez-vous incontournable de la foire internationale d'Alger (FIA) pour sa 54^{ème} édition, le salon international de l'industrie agroalimentaire Djazagro 2023 prend place à travers les différents pavillons du Palais des expositions des Pins Maritimes ou se regroupent l'espace de quatre jours des entreprises de toutes les filières couvrant l'univers de l'agroalimentaire, du process au conditionnement en passant par le froid industriel, les ingrédients et la manutention.

L'occasion pour les participants de présenter leurs nouveautés dans un secteur sans cesse en innovation et de tisser des relations d'affaires. L'occasion également pour les organisateurs du salon de faire le bilan de vingt ans d'existence dans un pays devenu au fil des ans l'un des plus importants marchés de l'agroalimentaire dans la région Afrique du Nord comme l'illustre l'évolution enregistrée tout au long de cette période, résultat des mesures prises par les pouvoirs publics pour accompagner les investisseurs qu'ils soient nationaux ou étrangers. Le travail a en effet été axé sur l'amélioration du climat des affaires et sur l'encouragement des initiatives. Ce qui a permis à un secteur pourvoyeur d'emplois et de richesses de passer de l'imitation à l'innovation.

De nouveaux procédés de production sont nés et de nouvelles méthodes de gestion ont été introduites notamment. Cependant, il reste encore à réduire cette dépendance vis-à-vis des importations des matières premières puisque les différentes filières agroindustrielles restent fortement liées au marché international pour l'approvisionnement en intrants et en équipements. C'est là tout le travail à faire en Algérie ou la nécessité d'assurer une connexion entre le monde agricole et celui de l'industrie s'impose. Ce que le programme du gouvernement cherche à prendre en charge. En lançant l'Office de développement de l'agriculture en terres sahariennes (ODAS), l'objectif étant d'accroître la production, en particulier dans les cultures stratégiques telles que les céréales, le lait, les huiles pour alimenter les besoins du marché algérien notamment ceux de la transformation tant en qualité qu'en quantité. Et ce d'autant que les exigences sont de plus en plus importantes du côté des consommateurs algériens et des principaux partenaires du pays. Car, la promotion des exportations dans ce secteur passe aussi par l'amélioration de la qualité et de la régularité dans la production.

E.Cherif

Editeur :

Drim btob

Directeur de la publication :

E.Cherif

Rédaction-Information :

F.Sheriff

Coordination internationale :

Fara Sheriff

Information-Promotion :

H.Mokdes / R.Chouit

Maquette & mise en page :

Athmane YACEF
anothervision-dz.com

Bureau

France :

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

Algérie :

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

Représentation

Maroc :

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

Tunisie :

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

Emirats Arabes Unis

Contact : Samir Bouyarbou
E-mail : contact@agroligne.com

Espagne :

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

Abonnement-Promotion-Publicité :

Tarifs abonnement :
France 50 euros TTC, comprenant 4 numéros + prestations
annexes.

ISSN : 2437-0266

Dépôt légal : à parution
Commission paritaire n° 0212T79437



Nouvelle Gamme de Produits

UNE GAMME ALLÉCHANTE COMPOSÉE

Gouda & Edam & Cheddar
& Maasdam & 3 Fromages



ش د م م مواد حليب المغرب منطقة النشاطات، مجموعة 665، قطعة 01، رقم 02.01 العاشور الجزائر
S.A.R.L LAITAGES DU MAGHREB / Zone d'activité, Groupe 665, Lot 01, N°01 et 02 El Achour Alger - Algeria
Tél. stand : +213 (0)561 62 70 02/03/04/05 / contact@laitagesdumaghreb.com

Spécial
Culinaire



Laâtra
العسلية



ش د م ر اللق للصنعة منطقة النشاط رقم 02.01 العاشور الجائر
Fabriqué en Algérie par Sarl horison industrie zone d'activité N 01 et 02 El Achour Alger
Tél. stand : +213 (0)558547330 / 0561627006 / Email: mailto:contact@horisonindustrie.com

Djazagro fête son vingtième anniversaire

Zoom sur l'agroalimentaire en Algérie



Le salon international de l'industrie agroalimentaire (Djazagro) fête cette année son vingtième anniversaire.

Ce salon lancé pour la première en 2003 et qui se tient du 5 au 8 juin au Palais des expositions des Pins Maritimes accueille 600 entreprises dont 150 nationales entre privées et publiques. Du côté des opérateurs étrangers, 450 exposants de 27 nationalités ont répondu présents à ce salon professionnel qui s'attend par ailleurs à voir sillonner à travers ses stands 22000 visiteurs. Des visiteurs qui viennent à la découverte des nouveautés du monde agroalimentaire dans un pays où le marché du secteur est le premier à l'échelle maghrébine. Estimé à 14 milliards de dollars en 2022, il est depuis quelques années en évolution à la faveur des décisions prises par le gouvernement pour diversifier la production nationale et les exportations hors hydrocarbures.

L'Algérie, faut-il le noter est également le premier importateur de denrées agroalimentaires du continent africain, avec 1,7 milliard de dollars. Les industries agroalimentaires (IAA) sont la 2^e industrie du pays avec 40% du chiffre d'affaires (CA) des industries nationales (hors hydrocarbures). Le bilan est dressé par les organisateurs de Djazagro à l'occasion des vingt ans du salon. L'occasion justement « de se renouveler et d'innover avec plusieurs temps forts ». D'ailleurs, en prévision de cette manifestation, la charte graphique de l'ensemble des outils de communication du salon a totalement été repensée. Un ambitieux plan de communication en Algérie est également prévu. « La communauté digitale est en pleine croissance et sera fortement mobilisée dans les prochains mois », indiquent

les organisateurs qui prévoient par ailleurs Djaz'innov : un concours récompensant les meilleures innovations présentées par les exposants : équipements, produits, services ou process. L'Agora des Experts est l'autre fait marquant du salon, l'occasion de se projeter dans le futur de l'industrie agroalimentaire. Un programme de conférences animées par des experts sur des sujets spécifiques et pointus (qualité des matières premières, valorisation des déchets, adaptations de l'industrie agroalimentaire aux besoins des consommateurs...) est également au menu. Et comme chaque année, la Boulangerie de Djazagro est présente en force. Ainsi, les visiteurs assisteront tout au long de ces quatre jours à la fabrication de baguettes, pains spéciaux, produits traiteurs... uniquement grâce à des ingrédients 100% locaux (farine, levure, chocolat...). En somme, Cette 20^e édition s'annonce riche en événements et ouvre l'appétit des professionnels de l'agroalimentaire !

En effet, les opportunités offertes par Djazagro sont particulièrement intéressantes pour les IAA appelés à poursuivre leurs efforts pour s'adapter aux goûts et habitudes locales en proposant une large gamme accessible à tous. Il s'agit aussi de faire face à des défis tels que la concurrence internationale et la dépendance aux importations. Un dossier qui figure parmi les principaux points contenus dans la stratégie du gouvernement qui mise sur la production agricole au Sud pour alimenter les IAA en matières premières. Dans ce cadre, les attentes sont focalisées sur le programme du développement de l'agriculture saharienne, une mission confiée à l'Office de développement de l'agriculture en terre saharienne (ODAS).

La participation étrangère à Djazagro en évolution

Un attrait de plus en plus remarquable pour le marché Algérien

La participation étrangère au salon Djazagro a fortement évolué ces dernières années. En 2022, ce rendez-vous professionnel, sur les 75% des exposants étaient des entreprises internationales en provenance de 25 pays. Il s'agit entre autres de l'Allemagne, l'Arabie Saoudite, l'Autriche, la Belgique, le Chili, le Danemark, l'Égypte, les Émirats Arabes Unis, l'Espagne, la France la Suisse la Tunisie et la Turquie.

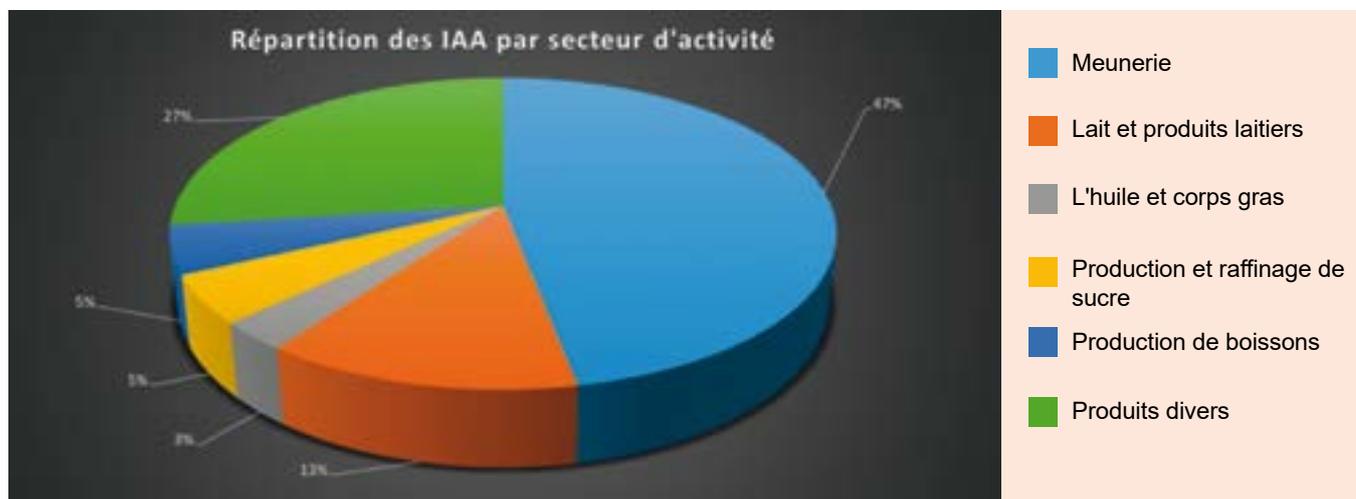
Selon une évaluation des organisateurs, 80% des exposants sont fidèles à Djazagro alors 9 exposants sur 10 participent à Djazagro principalement pour développer leur activité en Algérie. Par ailleurs, 96% des exposants considèrent le salon comme important pour leur activité.

En dehors du marché Algérien, en exposant à DJAZAGRO, 40% des opérateurs souhaitent toucher les marchés marocains et tunisiens. Ils considèrent l'Algérie comme une porte d'entrée pour le Grand Maghreb et l'Afrique du Nord de manière globale. A noter par ailleurs qu'en moyenne chaque année, les exposants enregistrent près de 40% de nouveaux contacts lors de leur participation.

Aussi, plus de 8 exposants sur 10 sont déjà implantés en Algérie, et pour 45% d'entre eux, DJAZAGRO les a aidés à trouver des contacts et solutions pour faciliter cette implantation.



La 19^{ème} édition intervenue juste après celle de novembre 2021 avait pour rappel remplacé le rendez-vous de 2020 reporté en raison de la pandémie et dont la participation était 100% algérienne, la présence en force d'entreprises italiennes était remarquable. Elles étaient au total au nombre de 104. Du côté des opérateurs économiques français, ils étaient 73 à y prendre part contre 49 exposants turcs. Pour rappel, 500 exposants de 25 pays prennent part au Djazagro 2022. Pour cette année, ce sont les entreprises algériennes qui se taillent la part du lion en nombre de participants avec 450 exposants sur 600. Mais cela n'efface pas le caractère international du salon qui connaît annuellement la présence d'entreprises de grande renommée internationale.



LES EXPORTATIONS DE BIENS ET SERVICES

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

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

Djazagro

20
ANS

le salon professionnel
de la production agroalimentaire

**DU 05
AU 08 JUIN
2023**

ALGER - ALGÉRIE

WWW.DJAZAGRO.COM



**DEMANDEZ VOTRE BADGE VISITEUR
GRATUIT AVEC LE CODE EAPAGR
SUR WWW.DJAZAGRO.COM**



Mme. Chantal Delamotte
Directrice du salon Djazagro



« Les aspects
de sécurité et de
qualité alimentaires
de plus en plus
présents »

Dans cet entretien, Chantal Delamotte, directrice du salon Djazagro dresse le bilan de ce rendez-vous professionnel vingt ans après son lancement en 2003. Elle a fait essentiellement ressentir que le salon a adapté son offre depuis sa création pour être en accord avec le développement agroalimentaire en Algérie. Elle relèvera également la percée qu'a connue le marché algérien de l'agroalimentaire tout au long de cette période.

Agroligne : Djazagro fête cette année son vingtième anniversaire, quel bilan en faites-vous ?

Mme. Chantal Delamotte : Le bilan de ces 20 dernières années est très positif et le salon est la référence du secteur. Depuis sa création en 2003, Djazagro a fait évoluer son offre pour être en accord avec le développement agroalimentaire en Algérie.

Le salon couvre tout l'univers de l'agroalimentaire, du process au conditionnement en passant par le froid industriel, les ingrédients, la manutention ou encore la traçabilité.

Le marché algérien est en croissance avec une demande de plus en plus importante de produits diversifiés et de qualité. Le marché alimentaire en Algérie a généré un chiffre d'affaires de 10,77 milliards d'euros, ce qui montre l'ampleur de ce marché ainsi que la forte capacité de production.

Les aspects de sécurité et de qualité alimentaires sont plus présents dans les demandes des consommateurs

et donc chez les professionnels du salon.

La partie conditionnement et emballage alimentaire font partie des tendances actuelles du marché qui se retrouvent sur plusieurs volets du salon, l'emballage ne pouvant pas être décorrélé de l'alimentaire :

- 28% du salon est consacré à ce seul secteur (en nombre exposants)
- Des conférences sur le sujet
- Des produits nominés

Autre tendance du secteur : les aspects qualité et sécurité alimentaires que les visiteurs pourront retrouver sur les stands des exposants mais aussi au travers des interventions de speakers algériens sur l'Agora des Experts

Quelles sont les filières qui enregistrent le plus d'engouement dans ce salon ?

Le salon accompagne toute la production agroalimentaire dans ses demandes de transformation, d'emballage et de stockage. Pour livrer un produit

sain aux consommateurs, ces différentes phases sont indispensables et demandent un vrai savoir-faire. C'est donc tout naturellement le process et l'emballage qui sont les secteurs les plus importants du salon.

Pensez-vous que Djazagro a contribué au renforcement des échanges commerciaux et de la coopération entre pays africains ?

L'évolution de la qualité et de la stabilité des produits conduit à la croissance des échanges commerciaux avec les pays proches. Le prix du transport étant dans l'économie actuelle un poste très important dans le coût du produit, les échanges de proximité sont donc favorisés.

Comment comptez-vous marquer cette édition ?

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

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

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

Quels moyens pour consolider la place de ce salon sur la scène internationale à l'ère ou les rendez-vous dédiés à l'agroalimentaire foisonnent ?

Les rendez vous foisonnent mais les recentrages sur des zones géographiques plus ciblées permettent de mieux étudier les écosystèmes et de répondre aux demandes exprimées avec plus de pertinence.

L'évolution du système

SMARTTECH

slitter
engineering

TEMAC

Slitter Rewinder Systems



SMARTTECH,
la nouvelle génération de découpeuses

TEMAC Srl - Via Gasparoli, 182 - 21012 CASSANO MAGNAGO - (Varese) Italy
www.temacslitters.com - info@temac.it

Stratégie dédiée à l'agroalimentaire en Algérie

Valorisation des matières premières, adaptation technologique et concertation



Selon les derniers chiffres officiels, le nombre d'entreprises activant dans la filière des industries alimentaires a atteint en 2022 plus de 31 000 entreprises employant près de 170.000 travailleurs l'activité de ces entreprises a permis de relever la contribution des industries alimentaires dans le PIB industriel à près de 50%. Cependant le secteur « continue de recourir à l'importation pour satisfaire la demande locale croissante ».

D'où l'impératif d'accorder la priorité aux industries alimentaires, selon les responsables du secteur qui se sont fixés trois principaux défis à relever. Il s'agit de l'adaptation technologique des entreprises et leur ouverture sur l'innovation pour réaliser la qualité et la capacité concurrentielle, la création d'un cadre de dialogue intersectoriel permettant à toutes les forces actives d'exprimer leurs préoccupations, de prendre les mesures nécessaires de manière participative et de valoriser les matières premières nationales et leur fabrication afin d'encourager le recours à la production locale.

De nombreux efforts ont été consentis dans ce cadre. Il a été essentiellement question au cours de ces dernières années de mettre en œuvre des mesures structurantes à travers la création d'un espace de dialogue, de concertation et de coordination.

La mission a été confiée à un comité d'orientation stratégique multisectoriel pour l'agroalimentaire

qui regroupe des associations professionnelles, les organisations patronales, les groupes d'exportation, les conglomérats et les départements ministériels concernés. Objectif : lever les obstacles rencontrés par les opérateurs économiques activant dans ce domaine et trouver des solutions pratiques afin d'augmenter le taux d'intégration du produit national.

Il y a eu par ailleurs la création du Centre Technique des Industries Agroalimentaires (CTIAA), dont les principales missions sont l'accompagnement des entreprises actives dans l'industrie agroalimentaire dans le domaine de l'innovation et de la compétitivité, ainsi que la garantie de la qualité des produits commercialisés pour protéger la santé du consommateur.

Dans ce cadre, des fiches techniques des produits alimentaires de large consommation ont également été élaborées, pour servir d'outils de protection du produit national, obligeant les industriels et les transformateurs de produits agricoles à se conformer aux exigences techniques et réglementaires. En somme, les actions du gouvernement misent essentiellement sur le développement de la production locale pour améliorer le taux d'autosuffisance en produits de large consommation avant d'aller à la conquête des marchés extérieurs se mettre à exporter. Et ce d'autant que la demande existe notamment du côté de l'Europe, l'Afrique ou du monde arabe.

Les exportations agroalimentaires algériennes

Une évolution et des défis à relever



Certes, le secteur agroalimentaire a fortement évolué au cours de ces dernières années en diversifiant le made in Algeria sur le marché international (pâtes alimentaires, boissons, produits laitiers...). Cependant, de nombreux défis restent à relever. Selon les données de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les exportations agricoles de l'Algérie ont connu une croissance modérée au cours des dernières années. En 2019, ces exportations ont atteint 1,4 milliard de dollars, contre 1,3 milliard de dollars en 2018. Les principaux produits agroalimentaires exportés par l'Algérie sont les fruits et légumes, les produits de la mer, les viandes et les produits laitiers. Les principaux pays importateurs de produits agroalimentaires algériens sont la France,

l'Italie, la Tunisie et la Chine. Le produit algérien est également expédié vers l'Amérique du Nord et l'Afrique de l'Ouest mais à de faibles quantités. La régularité n'est pas respectée dans certains cas pour diverses raisons. Ce qui montre que les exportations algériennes dans le secteur agroalimentaire sont confrontées à de nombreux défis.

Il s'agit essentiellement du manque d'investissements dans l'agriculture et l'agroalimentaire, l'absence de connectivité entre les deux secteurs, le déficit en aires de stockage, les coûts élevés de production, les problèmes de qualité et de sécurité alimentaire, ainsi que la concurrence des produits étrangers. Des points que les opérateurs économiques tentent de prendre en charge avec l'appui du gouvernement.

CHIFFRES PHARES

L'Algérie est le troisième importateur de produits alimentaires et de boissons sur le continent africain, avec un chiffre d'affaires total de 2,87 milliards d'euros.

Côté alimentaire

- Les revenus du marché de l'alimentation s'élèvent à 10 775 millions d'euros en 2022.
- Le segment le plus important du marché est celui de la confiserie et des snacks, avec un volume de marché de 2 402 millions d'euros en 2022.
- Sur le marché de l'alimentation, 1,8 % du revenu total sera généré par les ventes en ligne d'ici 2022.

Côté boissons

- Le revenu du marché des boissons non alcoolisées s'élève à 1 886 millions d'euros en 2022.
- Le segment le plus important du marché est celui des boissons gazeuses avec un volume de marché de 1 383 M€ en 2022.
- Le revenu du marché des boissons chaudes s'élève à 2 642 millions d'euros en 2022. Le marché devrait connaître une croissance annuelle de 0,61% (CAGR 2022-2025).

Top 5 des pays fournisseurs

1. Brésil
2. Nouvelle-Zélande
3. France
4. Pays-Bas
5. Espagne

Top 5 des pays importateurs

1. Mauritanie
2. Jordanie
3. France
4. Turquie
5. Espagne

Après le lancement de son usine de trituration de graines oléagineuses à Bejaia Cevital produit de l'huile de table 100% algérienne

Implanté sur une superficie de 12 180m², est une installation moderne qui répond aux normes internationales de sécurité alimentaire, l'usine de trituration des graines oléagineuses du groupe Cevital réalisée à Bejaia est entrée en service fin mai. L'usine lancée sous le slogan « du champ au consommateur ». Va produire des huiles végétales de haute qualité, d'aliments de bétails riches en protéine, selon les assurances du premier responsable du groupe, Malek Rebrab qui a mis en exergue le rôle de ce grand projet dans la prise en charge des besoins nationaux en huiles de tables et dans la réduction de la dépendance de l'Algérie vis-à-vis des importations. Basé à proximité du port de Béjaïa et d'une capacité de trituration de 22 000 tonnes par jour, dont 11 000 tonnes de Soja, 6 000 tonnes de tournesol, et 5 000 tonnes de Colza, le complexe entend produire respectivement 6.820 tonnes d'huiles végétales, dont 2.090 tonnes tirées de la trituration du soja, 2.640 du tournesol et 2.120 tonnes de colza. Il ambitionne par ailleurs d'investir le marché de l'exportation Il est également question de produire de l'aliment de bétail, notamment les tourteaux, dans des proportions considérables avec des rendements, estimés quotidiennement à 8 910 tonnes, de Soja, 3 360 tonnes de tournesol et 2 980 tonnes de Colza. Le complexe dépendra exclusivement pour son



approvisionnement dans les différentes matières premières, des agriculteurs locaux en vue de créer une marque d'huile de cuisson 100 % algérienne. « En ligne avec cette stratégie gouvernementale, nous travaillons en étroite collaboration avec les parties prenantes de la filière oléagineuse, à savoir le ministère de l'Agriculture, les agriculteurs eux-mêmes et l'office interprofessionnel des céréales (OAIC), pour relever ce défi », a déclaré Malik Rebrab, le PDG de Cevital à ce sujet. A titre indicatif, la nouvelle usine emploiera à ses débuts 300 personnes et est prévue pour porter ce nombre à 500 à terme.

Coopération algéro-belge

Vers la réalisation d'une usine de lait infantile



La société algérienne "Achir" spécialisée dans la fabrication de lait et dérivés et la société belge "Ninolac international SA" ont signé le 16 mai dernier un protocole d'accord pour la création de la première usine de fabrication de lait pour nourrissons et de farine infantile en Algérie.

En vertu d'accord, il sera procédé à la création d'une unité industrielle dans la commune d'Ain Boucif (Médéa), équipée en matériels logistiques "de pointe", en collaboration avec des partenaires européens, en vue de conditionner le lait pour nourrissons et la

farine infantile, selon les explications fournies lors de la cérémonie de la signature. Ce projet permettra d'assurer un "bon" taux d'intégration de ce produit vital et un transfert technologique dans cette spécialité dans la majeure partie des chaînes de production, selon les responsables du projet qui se veut, selon eux, "un saut qualitatif" dans le domaine de l'industrie agroalimentaire, en ce sens qu'il apporte un bénéfice et des effets positifs sur l'approvisionnement du marché national.

Après la hausse d'Avril dernier

Les prix des matières premières sont repartis à la hausse en mai, selon la FAO



Les prix alimentaires mondiaux sont repartis à la baisse en mai après une hausse en avril. Ainsi, après avoir connu un rebond inédit en un an en avril, l'indice FAO des prix alimentaires a renoué avec la baisse. Il s'est établi en moyenne à 124,3 points, soit une baisse de 3,4 points (2,6 %) par rapport au mois d'avril et de 35,4

points (22,1%) par rapport à son niveau record atteint en mars 2022. Cette détente est due principalement à la baisse des prix des huiles végétales, des céréales et des produits laitiers. Cependant, les prix du sucre et de la viande ont augmenté.

Les prix des céréales ont été affectés par une offre abondante, tandis que les huiles végétales ont connu une baisse en raison de l'augmentation de la production et des stocks. Les produits laitiers ont été impactés par une offre élevée de fromage, tandis que les prix de la viande de volaille et de bovins ont augmenté en raison de la forte demande, notamment asiatique.

Les prix du sucre ont également augmenté en raison des préoccupations liées aux conditions climatiques et aux retards d'expédition. Des perspectives de détente sont néanmoins envisagées.

Dans ce sillage, les exportations mondiales de sucre devraient se raffermir pour la campagne 2023/2024. Les principaux exportateurs mondiaux vont accroître leurs envois de sucre dans le monde.

Innovation dans l'industrie agroalimentaire

La recherche scientifique comme appui

A travers le monde, le secteur de l'agroalimentaire ne cesse d'innover en technologies, process, produits ou ingrédients. Les producteurs et les transformateurs font en effet de l'innovation leurs priorités en investissant de plus en plus dans la recherche et le développement. Une manière de mieux valoriser les produits et de réduire les coûts. En effet, face à la forte hausse des coûts de production et aux crises qui surviennent, certaines entreprises agroalimentaires sont contraintes d'adapter leur production.

D'où l'importance de l'innovation. Une démarche dans laquelle se sont inscrites les entreprises de la production à la commercialisation passant par l'emballage et le conditionnement. Dans ce cadre, elles sont de plus en plus les entreprises à faire appel au monde universitaire et aux experts pour réussir la stratégie de l'innovation. En Algérie, le ministère de l'Industrie a inscrit cette démarche parmi ses priorités en mettant l'exergue sur l'adaptation technologique des entreprises et leur ouverture sur l'innovation pour réaliser la qualité et la capacité concurrentielle. Du côté de l'enseignement supérieur, le cap est également mis sur l'accompagnement des secteurs concernés par la sécurité alimentaire, à l'instar de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche et de l'agroalimentaire, à travers la formation et la recherche scientifique.



Le programme du gouvernement mise d'ailleurs dans ce cadre sur l'ouverture des écoles supérieures de l'agriculture saharienne dans le Grand Sud, en tant que structures scientifiques d'accompagnement de l'agroalimentaire dans ces régions qui recèlent d'importants atouts naturels et de grands potentiels humains. Aussi, plus de 150 projets de recherche dans les domaines de la sécurité alimentaire, la santé et la sécurité énergétique ont été lancés.



SARL GVC
BOULMERKA

المجلاة القسنطينية الخبيرة

Grande Vinaigrerie Constantinois

LEBLED

La sauvegarde d'une saveur traditionnelle



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

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

Les agroindustriels face aux risques sanitaires

Sécurité et qualité des aliments, une priorité absolue



Les aspects de sécurité et de qualité alimentaires sont de plus en plus présents dans les demandes des consommateurs. Une demande que les professionnels de l'industrie agroalimentaire prennent en charge en misant sur le respect des normes dans ce cadre. En effet, la sécurité sanitaire des aliments est inscrite parmi les priorités des agroindustriels avec l'émergence des risques. À mesure que la population mondiale s'accroît, l'intensification et l'industrialisation de l'agriculture et de la production animale destinées à satisfaire une demande alimentaire croissante suscitent des opportunités et des défis pour la sécurité sanitaire des aliments.

A mesure aussi que les chaînes de distribution s'allongent avec l'intensification des échanges commerciaux entre les pays, les risques s'accroissent sur le plan sanitaire. Il ne s'agit pas uniquement d'assurer la disponibilité des produits mais également de veiller sur leur salubrité de manière à ne pas porter atteinte à la santé publique.

Ce sont autant d'éléments qui ne font qu'alourdir la responsabilité des producteurs de denrées alimentaires et les intermédiaires notamment les transporteurs et les vendeurs à l'égard de la sécurité sanitaire des aliments. Et pour cause, des incidents peuvent rapidement dégénérer en urgence. D'ailleurs, au cours de la dernière décennie, dans tous les

continents, les maladies d'origine alimentaire ont pris de l'ampleur. Elles ont été souvent amplifiées par un commerce mondialisé. En plus de la responsabilité des producteurs, les pouvoirs publics ont la mission de veiller au respect des normes.

Comment ? En traçant des stratégies clairement étudiées. Et ce, à travers l'encouragement de la collaboration entre les secteurs chargés de la santé publique, de la santé animale, de l'agriculture et autres afin d'améliorer la communication et d'agir conjointement. Il s'agit en somme à l'échelle des pays d'intégrer la sécurité sanitaire des aliments dans des politiques et des programmes plus vastes. Au niveau mondial, il y a lieu de mettre en place selon les experts des systèmes et des infrastructures alimentaires adaptés en vue de tenir compte des risques pour la sécurité sanitaire des aliments survenant tout au long de la chaîne alimentaire. Des démarches qui s'imposent notamment pendant les situations d'urgence. L'organisation mondiale de la santé (OMS) travaille également dans ce cadre. Elle collabore étroitement avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et avec d'autres organisations internationales pour garantir la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne, de la production à la consommation.

Quelques chiffres

- 600 millions de personnes, soit près d'une sur 10 dans le monde, tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés, 420 000 en meurent.
- Les aliments insalubres représentent un manque à gagner d'environ 110 milliards de dollars par an pour les pays à revenu faible et intermédiaire, du fait des pertes de productivité et des dépenses de santé qui en découlent.
- Les enfants de moins de 5 ans supportent 40 % de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire et 125 000 en meurent chaque année.
- Les maladies d'origine alimentaire entravent le développement socio-économique en sollicitant lourdement les systèmes de soins de santé, et en portant préjudice aux économies nationales, au tourisme et au commerce.



REPAS PRÉPARÉS ET PRÊTS À L'EMPLOI.

COMMENT LES ALIMENTS PRÊTS À L'EMPLOI ONT CONQUIS NOS ASSIETTES.

Le contexte social est idéal pour la croissance de la consommation des produits industrialisés. Accélération du rythme de vie, croissance de l'intérêt pour les saveurs d'ailleurs, détachement progressif pour les traditions culinaires poussent les consommateurs à se procurer des plats préparés et à utiliser davantage de sauces, condiments et épices prêts à l'emploi. Cette tendance à ce type de produits pousse les industriels à utiliser des procédés industriels et des emballages plus performants et plus respectueux de l'environnement, mais qui peuvent aussi garder le goût des nutriments.

C'est une réalité, nos habitudes de consommation ont changé ! Dans un monde de plus en plus effréné, le prêt à manger gagne progressivement du terrain chez les consommateurs dans le monde entier, en Algérie aussi. En effet, avec le rythme de croissance que connaît le pays, les Algériens actifs sont davantage séduits par les plats déjà préparés; s'intéressant désormais particulièrement à leur conditionnement, devenu un véritable levier dans leur choix.

Rythme de travail important, manque de temps, obligations familiales et autres contraintes sont quelques aspects parmi d'autres qui poussent les

familles algériennes à opter pour ce type d'alimentation.

Les motivations à consommer du prêt à manger. Une étude parrainée par Tetra Pak, le leader mondial de l'emballage en carton et du conditionnement, sur l'évolution du comportement des consommateurs au Maghreb démontre que cette tendance a progressé rapidement, notamment en Algérie, au Maroc et en Tunisie : 27 % des Maghrébins choisissent la simplicité, la rapidité, le service de livraison, et les plats à emporter ; alors que seulement 13 % préfèrent préparer leur repas à la maison, une action qui représente un plaisir pour eux. Par ailleurs, 29 % des Maghrébins consomment davantage de produits préparés, ce qui confirme encore plus cette tendance. 49 % des maghrébines considèrent qu'elles n'ont plus le temps de cuisiner des plats au quotidien. Les Algériens sont, en effet, à la recherche de plus de modernité et plus de simplification de leur quotidien tout en découvrant de nouvelles saveurs.

Plusieurs raisons poussent les consommateurs à utiliser des produits préparés à l'avance. C'est l'économie de temps qui est le premier élément considéré dans ce choix, motivé par l'accélération du rythme de vie.

Par ailleurs, le goût est également un critère de choix majeur pour les consommateurs, qui sont divisés en deux catégories: Les premiers préfèrent l'authenticité des saveurs des ingrédients frais, tandis que d'autres apprécient le goût des produits industrialisés. En général, les produits préparés/industrialisés sont perçus comme étant satisfaisants sur le plan gustatif.

Le goût, un aspect fondamental

Il faut dire que les consommateurs apprécient la praticité des aliments préparés à l'avance pour une consommation nomade. Toutefois, ils attendent qu'ils soient aussi savoureux que les plats faits maison. Ils s'attendent alors à une plus grande variété de produits préparés qui associent également la saveur d'une recette « faite maison », des ingrédients de qualité ainsi qu'une valeur nutritionnelle élevée, le tout pour une faible teneur en sucre, en graisse et en additifs. Ils veulent aussi trouver des produits plus pratiques à préparer et à consommer sur le pouce, et sont de plus en plus enclins à favoriser des produits privilégiant un impact environnemental faible. À ce stade, entrent en jeu la qualité de l'emballage et du conditionnement des produits.

En somme, le but des acteurs de l'alimentation est de proposer des produits alliant praticité, naturalité, santé et goût.

Le must have pour les opérateurs :

Pour attirer la clientèle à se procurer des aliments préparés, les opérateurs doivent répondre à un objectif principal : apporter une valeur ajoutée et répondre à au moins l'un des critères qui suivent :

- Réduire la complexité du conditionnement des condiments, plus précisément les mayonnaises et les confitures, ainsi que les sauces piquantes et les vinaigrettes;
- Réduire le temps de préparation, en particulier pour les sauces tomate, la béchamel, les gâteaux prêts à être consommés et les crèmes desserts ;
- Être capable d'atteindre les saveurs recherchées, en proposant des mets internationaux tels que les pâtes à pizza, les pâtes prêtes à utiliser, le tiramisu, les ensembles pour tacos (mets mexicains), les sauces d'ailleurs (comme le BBQ, le pesto, etc.), les pizzas et les fast-foods, les marinades, etc.

Conditionnement et emballage, une affaire d'experts :

Il existe différentes catégories d'emballages sur le marché, dont l'emballage aseptique. Ce dernier est capable de préserver les qualités organoleptiques des liquides alimentaires pendant une durée allant jusqu'à 12 mois, à savoir leur couleur, texture, goût naturel et valeur nutritive.

Cette méthode de traitement et de conditionnement offre de multiples avantages aux acteurs agro-



industriels et aux consommateurs. En effet, elle permet de réduire les pertes, de rendre la distribution très rentable et de fournir des produits prêts à consommer, tout en étant respectueuse de l'environnement. Un exemple concret est celui de Tetra Pak, leader mondial de l'emballage de produits alimentaires, qui fabrique ses emballages aseptiques en carton à partir de matériaux renouvelables et recyclables, sans qu'aucune réfrigération ne soit requise pour le stockage et la distribution.

Les acteurs de l'industrie agroalimentaire cherchent activement des solutions d'emballage plus optimales, pouvant garantir la fraîcheur des produits tout en réduisant leur impact environnemental ; ces exigences sont devenues décisives dans l'acte d'achat du consommateur. Pour cela, Tetra Pak a répondu à ces attentes en lançant le premier emballage en carton stérilisable du marché, le "Tetra Recart", une alternative à la boîte de conserve, permettant de stériliser directement dans l'emballage des aliments contenant des morceaux tels que des légumes, haricots, tomates, plats préparés, soupes, sauces, viandes et même la nourriture pour animaux.

Les emballages représentent un élément clé dans l'industrie agroalimentaire dans la protection des aliments, la préservation des saveurs mais également pour leur impact sur l'environnement; Pour cela, les matériaux utilisés dans les différents types d'emballages doivent répondre à des normes élevées en matière d'innovation et d'ingénierie, et ce, dans le but de maintenir le goût des aliments, la sécurité alimentaire des consommateurs et de satisfaire les attentes croissantes du marché en matière de durabilité.



La sécurité alimentaire avant tout.

La pandémie mondiale de COVID-19 a mis en exergue l'importance de la sécurité alimentaire et de la qualité des aliments conditionnés, ce qui a incité les experts à chercher des solutions pour les préserver sur le long terme sans recourir aux conservateurs ni à la réfrigération ; ce qui a eu un effet rassurant pour les consommateurs qui cherchent davantage de produits de qualité, renforçant ainsi la demande pour accroître la sûreté des denrées alimentaires.

Certains acteurs du conditionnement comme Tetra Pak, ont déjà intégré cette préoccupation dans leurs processus en proposant des outils performants utilisant des technologies aseptiques bien développées à travers des équipements et des process pour des systèmes aseptiques stérilisant les produits et garantissant une absence totale de bactéries dans l'emballage. Les nombreuses couches de l'emballage en carton protègent le produit de la lumière, de l'oxygène et donc de l'oxydation et des odeurs extérieures, ce qui permet de pouvoir conserver les produits jusqu'à une à deux années en fonction de leur type.

Par ailleurs, Tetra Pak a établi une politique de sécurité alimentaire rigoureuse pour guider toutes les évaluations de sécurité alimentaire de l'entreprise. Cette politique fournit des directives précises à toutes les organisations travaillant au sein de l'entreprise avec ses partenaires, en prenant en compte la sécurité alimentaire à chaque étape du processus, de la conception à la conservation des produits, en incluant les matériaux tels que les bouchons, les fermetures et les pailles.

Le recyclage, une solution efficace.

Pour Tetra Pak, l'équation est claire. Elle a été fondée sur la philosophie de Ruben Rausing, fondateur de l'entreprise : « Un emballage devrait économiser plus

que ce qu'il ne coûte ». Actuellement, l'opérateur est en train d'augmenter le contenu renouvelable de ses produits, comme des revêtements et des bouchons en plastique issu de la canne à sucre. Parallèlement Tetra Pak établit des normes volontaires en matière de développement durable, telles que celles de Forest Stewardship Council™ (FSC™) et Bonsucro qui indique le sourcing responsable du papier constituant ses emballages.

Le recyclage est aujourd'hui un élément incontournable du secteur agroalimentaire pour préserver l'environnement et optimiser les coûts.

Un carton Tetra Pak® Aseptic est composé en moyenne de 70 % de carton, 25 % de plastique et 5 % d'aluminium. Tetra Pak vise à réduire davantage l'utilisation des plastiques grâce à l'innovation dans les matériaux à base de papier.

Afin de boucler la boucle, les parties prenantes doivent veiller à une utilisation efficace des matériaux recyclés et à la promotion de la circularité des emballages, tout en réduisant les déchets superflus.

En 2019, Tetra Pak est devenu signataire du New Plastics Economy Global Commitment de la Fondation Ellen MacArthur. Dans le cadre de ses engagements, l'entreprise intégrera un minimum de 10 % de contenu en plastique recyclé en moyenne dans ses briques à boissons vendues d'ici 2025 en Europe pour démarrer.

SIAG®

AGROFOOD TRADE SHOW

10^{ème} ÉDITION
الطبعة
التاسعة

PACK®
Expo

PACKAGING, PROCESSING EXPO

الصالون الدولي للصناعات الغذائية SALON INTERNATIONAL DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



موعد محترفي الصناعات الغذائية

LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE
LA FILIÈRE AGRO-ALIMENTAIRE

مركز المؤتمرات محمد بن أحمد
CENTRE DE CONVENTION
MOHAMED BEN AHMED

وهران - ORAN

MARS مارس

04 - 07

2024



BOOK NOW

siagexpo.com



Info Contacts

+213 661 15 15 19
+213 770 64 30 37

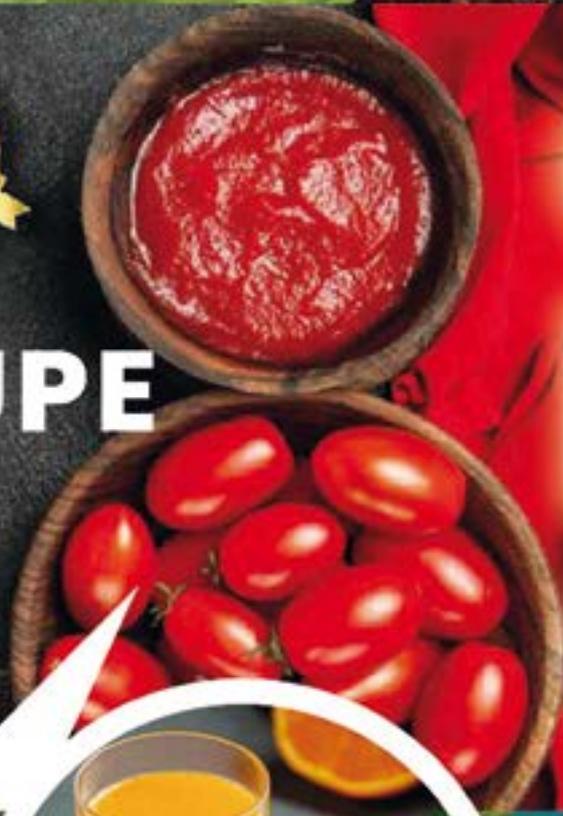
exposersiag@expoline.agency
contact@siagexpo.com

f t i y in #siagexpo2024



SARL GROUPE OUCHERIF

DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES



📍 RN 05 Chelghoum Laid-Mila-Algérie

☎ 031 41 61 62 / 0555 02 95 97



✉ conserverie.latina@gmail.com
groupe_oucherif@yahoo.fr

Mr. Olivier Rives
 Chef du projet PASA Pôle-Soummam



« Un nouveau programme centré autour de l'olivier est en discussions avancées »

Dans cet entretien, Olivier Rives dresse le bilan du programme d'appui à la filière oléicole menée initialement dans trois wilayas et étalée par la suite à cinq autres. Il affiche sa satisfaction quand aux résultats obtenus et annonce des discussions sur un programme complémentaire qui sera axé autour du cortège de l'olivier après la fin du premier programme prévu fin 2023.

Pour commencer, quel bilan faites-vous du programme d'appui au secteur agricole dédié à l'oléiculture PASA-Pôle Soummam que vous dirigez depuis son lancement ?

Mr. olivier Rives : Il est toujours très difficile de répondre à une question sur le bilan global pour un programme de coopération. Ceci-dit, pour le programme PASA-Pôle Soummam, on peut tirer quelques enseignements à sept mois de l'échéance. D'abord, il s'agit d'un programme de dimension moyenne qui était positionné à 5,8 millions d'euros. Au début, nous pensions que c'était un handicap mais en réalité ça a peut être été un atout pour la raison suivante : « le fait de ne pas avoir un programme avec un très gros volume de budget a obligé le PASA et ses partenaires à trouver des solutions ». Les partenaires se sont impliqués énormément en particulier l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique), l'ITAF (Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière), et le ministère de l'agriculture avec son département de formation de recherche et de vulgarisation. Donc globalement, on peut dire que ce programme repose sur un partenariat très dynamique. Par ailleurs en termes de bilan, nous savons que le programme va consommer ses crédits de façon tout à fait importante et ça c'est un gros atout parce que dans les programmes européens, il n'y a pas toujours eu une bonne consommation de crédits et une bonne utilisation pour le pays de ces budgets. Là, nous pouvons donc se féliciter de ces résultats car nous savons d'ores et déjà que nous sommes

au-delà de 80-90% de consommation des crédits à la fin de l'année. Aussi, nous avons des axes forts de capitalisation, nous avons eu une équipe extrêmement tonique d'experts nationaux et internationaux très actifs sur le terrain. Le programme étant situé au cœur de la zone de production à Bejaia implantation stratégique. Enfin, le programme repose sur un cadre logique très intéressant qui était largement conçu et réalisé par les acteurs de terrain notamment les directions de l'agriculture et surtout les réseaux des chambres de l'agriculture au niveau régional.

Quels sont les principaux acquis à mettre en valeur ?

Le premier acquis est d'ordre culturel. Le PASA a contribué largement à faire évoluer la représentative de l'huile d'olive en Algérie grâce à des diagnostics extrêmement importants et notamment des études de consommation et de marché qui n'avaient pas été réalisées depuis les années 80 et qui permettent de bien connaître le marché domestique et le marché à l'export dont la diaspora en Amérique du nord, au Royaume uni et en Europe. Cette connaissance du marché et cette dimension économique qui a présidé aux activités du PASA a permis d'exercer le pilotage par le marché. C'est-à-dire que depuis la réalité du marché tel qu'il est que nous avons pu orienter toutes nos actions de l'amont à l'aval, de la pépinière jusqu'à la table du consommateur alors que pourrions-nous retenir d'important ?

Premièrement, nous avons travaillé sur la montée en compétences des producteurs et des transformateurs (oléifacteurs). Nous avons donc un public de 50 000 oléiculteurs et de 1000 oléifacteurs pour lesquels les grands besoins de montée en compétences intervenaient. Je voudrais en particulier parler de l'axe d'oxydation sur les olives et sur l'huile. Voilà un élément considéré comme le grand ennemi de la filière que nous avons essayé de combattre. Nous avons mis sur le terrain 60 conseillers : 40 pour installer les bonnes pratiques dans les vergers et 20 conseillers dans les moulins. Un travail énorme a été réalisé à 100% à partir d'une expertise nationale. Nous avons mobilisé une centaine d'experts pour réaliser 34 référentiels de formation : 17 sur l'amont et 17 sur l'aval. Ces référentiels ont été utilisés par les 17 formateurs pour former les 60 conseillers qui vont distribuer la bonne parole aux acteurs sur le terrain afin de monter en qualité. Par exemple, nous avons identifié un grand maillon faible dans la filière c'est la durée entre le moment de récolte et de trituration. Dans certains cas, on stocke les olives dans de grands sacs de 1000 kilos et ça peut durer deux à trois semaines, jusqu'à cinq semaines. Vous imaginez la fermentation sur les olives et toutes les mauvais goûts qui se développent. Il faut donc compresser la durée entre les deux opérations à 48 heures max. Pour cela, il faut s'organiser sur le terrain dans le cadre des coopératives et de petites entreprises en utilisant les peignes vibreurs dont nous avons équipé nos conseillers afin de faire de la démonstration.

Deuxième étape, éviter l'oxydation de l'huile elle-même. Pour conserver l'huile dans de bons contenants, il faut rester en milieu anaérobique sans oxygène pour ne pas altérer la qualité de l'huile. Nous avons essayé à travers le dispositif d'appui conseils (DAC) de généraliser les bonnes pratiques dans les vergers et dans les moulins afin d'installer un nouveau paradigme dans l'espace algérien à savoir la recherche de qualité. Second axe de progrès, c'est tout l'investissement réalisé dans la station de Takertiez à Sidi Aich dans la wilaya de Bejaïa ou nous réalisons un laboratoire de référence nationale et internationale avec quatre laboratoires (analyses primaires, phénols, contaminants et analyses sensoriels). Ils seront accrédités par ALGERAC et soumis à l'agrément du conseil oléicole international.

Troisième point, nous avons commandé une étude à PWC sur le packaging.

Deux autres axes de capitalisations me paraissent importants à travers la création de sites pilotes sur le terrain. Dans les trois wilayas d'origine, c'est un élément important en matière d'aménagement pour renforcer la résilience de nos vergers. Nous travaillons sur un aspect lié à la bioversité, nous avons un projet en cours avec l'ITAF et le centre de biotechnologies de Constantine pour procéder à la caractérisation moléculaire des 35 variétés inscrites sur les catalogues et d'une vingtaine de variétés supplémentaires en cours de certification afin d'enrichir un nouveau catalogue de variétés qui paraîtra

au second semestre 2023 et qui sera un best-seller. Nous aurons aussi une attention particulière aux variétés qui ont une résilience au dérèglement climatique puisque nous avons besoin de s'adapter très vite au changement en cours. Par ailleurs, nous recherchons des variétés oubliées, des variétés endogènes algériennes qui disposent de grande qualité nutritionnelle. Un groupe travaille sur ce dossier.

Dans la filière oléicole, quelle place pour la transformation de manière à contribuer au développement de l'industrie agroalimentaire ?

Cette question est au cœur des activités du PASA. D'abord, pour la première étape de trituration pour produire de l'huile d'olive, il faut savoir que nous disposons de 1000 moulins au niveau de la zone étendue, c'est-à-dire les huit wilayas. Sur ce nombre, un peu plus de 300 sont modernes. En réalité, ce sont des moulins en continue qu'il faut opposer aux moulins traditionnels. Nous ne faisons pas du tout du romantisme autour des moulins dits traditionnels car malheureusement, ils ne peuvent pas produire une huile vierge extra adaptée aux nouveaux besoins du consommateur et des marchés internationaux. Ces moulins peuvent dans les meilleurs des cas s'ils répondent aux normes réaliser une huile vierge douce qui correspond aux besoins du marché nationale car le consommateur algérien préfère une huile douce qu'une huile vierge extra qu'il ne connaît pas encore suffisamment. Nous avons pour cela des conseillers qui sont sur le terrain et qui vont aider les petits moulins traditionnels à améliorer les bonnes pratiques et l'hygiène notamment pour le stockage. Nous proposons des groupements en coopératives d'artisans, et il existe déjà une coopérative d'huilerie artisanale dans la wilaya de Tizi-Ouzou qui fait un bon travail pour accompagner les moulins afin de mettre en place ces cahiers de charge mais nous n'avons pas d'illusions sur l'avenir de ces moulins qui à moyen ou à long termes disparaîtront sauf quelques-uns qui resteront au titre de musée pour témoigner du passé. En ce qui concerne les moulins en continue qui sont devenus dans tous les pays du monde une référence pour obtenir la quintessence de l'olive, il y a une variante qui est effectivement à mettre en avant. Ce sont des moulins à deux phases, c'est à dire, ils ont des systèmes extrêmement économes en eau et produisent des sous-produits et des co-produits bien distincts. D'un côté, la pulpe qui peut servir d'aliments de bétail et de l'autre côté les noyaux qui pourront faire du combustible. Les moulins modernes produisent à froid. Ils font dans le malaxage plutôt que dans la pression. C'est la meilleure façon d'avoir une huile qui contient des polyphénols totaux bénéfiques pour la santé. Donc, il faut privilégier la transformation rapide du parc de moulins en moulins continus d'autant plus qu'ils permettent également d'avoir les plus belles palettes d'arôme.

.../...

أناليزيس الجزائر



ANALYSYS ALGERIE

DEPUIS 2005

Analyses et Traitement des Eaux

**Votre partenaire pour
un traitement responsable
des eaux industrielles**



Nous contacter : 00213 25 480 278 • 00213 550 499 284 • analysys_algerie@hotmail.com

Made in France certifié



ANALYSYS

DEPUIS 1991

Votre Partenaire pour le Traitement des Eaux Industrielles

Avec les solutions d'ANALYSYS Algérie, maîtrisez la qualité de vos eaux de production, réduisez votre impact environnemental et améliorez vos performances industrielles.

Une fabrication locale

L'implantation de l'usine d'ANALYSYS Algérie, à quelques kilomètres d'Alger, est idéale pour travailler avec vous, industriels d'Afrique et du Moyen-Orient. Vous disposez d'une **large gamme de produits** chimiques de traitement des eaux. Ils sont **formulés en France**, dans les laboratoires de la maison mère ANALYSYS France, et sont **fabriqués en Algérie**. Vous avez ainsi la garantie d'avoir des stocks disponibles rapidement.

Audit et conseil

Un ingénieur expert ANALYSYS se déplace et réalise une **étude de votre installation**. Il vous conseille sur la meilleure solution de traitement de vos eaux industrielles :

- solution **chimique** avec les produits à utiliser,
- solution **technique** avec le matériel nécessaire,
- **réalisation**, avec l'adaptation éventuelle de votre outil de production.

Quel que soit votre domaine d'activité - sidérurgie, aciérie, industrie pharmaceutique, chimie, textile, agro-alimentaire, transformation des thermoplastiques - une solution ANALYSYS existe pour **pérenniser votre installation** et rejeter des eaux plus propres.

Formation

ANALYSYS propose différentes **formations pour les professionnels**. L'objectif est de vous rendre **autonome** à la gestion du risque, à la **maintenance** de vos équipements et à la réalisation d'analyses simples. En effet, l'installation d'un matériel d'analyse des eaux vous permet d'effectuer les contrôles réguliers nécessaires, d'assurer la maintenance de vos équipements et ainsi, de rentabiliser votre outil.

Le **contenu** des formations est **certifié** par un organisme de l'État français. Il est adapté à chaque industrie, pour être au plus près de vos besoins.

Analyses et suivi

ANALYSYS vous accompagne durablement, avec un **suivi** sur le terrain, des **analyses** et des diagnostics réguliers. En effet, il est important d'**anticiper** pour garantir la continuité de votre chaîne de production. Aussi, régulièrement, nous procédons ensemble à l'**identification** et à la gestion d'éventuels facteurs de risques sur site, pour quelle **stratégie** de traitement et ANALYSYS se charge d'interpréter les résultats.



L'équipe d'AQUA DOSIS propose l'installation et la maintenance de matériel de traitement des eaux industrielles, le comptage des eaux, la filtration sable et charbon, l'adoucissement, la déminéralisation, l'osmose inverse, le dosage, l'oxydation UV. AQUA DOSIS est le distributeur officiel des produits Swan en Algérie. Reconnus pour leur qualité et leur fiabilité, les produits Swan permettent l'analyse, les mesures et la régulation.



Nous contacter : • 00213 25 480 278
• 00213 550 499 284
• analysys_algerie@hotmail.com

Créée en 2005 en Algérie, ANALYSYS Algérie est une entreprise dynamique en Afrique et Moyen-Orient. Son équipe répond à toutes les problématiques de traitement des eaux industrielles. C'est une entreprise à taille humaine qui s'appuie sur l'expertise de sa maison mère, ANALYSYS France.

.../...

La deuxième réponse concerne les co-produits. Les margines et les grignons constituent des sources de pollution pour les rivières, les cours d'eau et les nappes phréatiques. Vu la concentration de moulins dans la zone de production, il est important de traiter ces sous-produits. Nous avons de belles initiatives dans ce cadre. Il y a une coopérative de six moulins qui s'appelle Oléicop Soummam qui va investir environ 700 000 euros et qui dispose maintenant de ses acteurs et de ses fournisseurs. Elle est à la recherche d'un site. Le PASA soutient activement cette initiative. Le projet est déjà monté et le business plan est très solide. Les pouvoirs publics pourraient aider la concrétisation en les aidant à obtenir un terrain. Ce qui permettrait à Bejaia qui est la plus grande wilaya oléicole en Algérie de traiter pré de la moitié des grignons et des margines et d'apporter une grande réponse pour ce qui est des effluents et de créer des richesses, des emplois et des activités mais aussi d'avoir une sorte de transformation ultime des produits grâce à cette unité de valorisation des déchets qui va produire de surcroît du composte à haute valeur environnementale.

Et pour l'huile de grignons ?

Concernant l'huile de grignons, il existait en Algérie deux raffineries qui permettaient d'avoir de l'huile d'olive raffinée à partir d'huile brute de grignons. Aujourd'hui, nous savons produire l'huile brute de grignons mais nous n'avons plus de raffineries. Il s'agit là de projet industriel très important de l'ordre de plusieurs millions d'euros qui n'a pas pu voir le jour mais pour lequel il y a de belles opportunités à savoir que les huiles brutes de grignons qui seront produites prochainement seront automatiquement exportées par des importateurs d'Italie et de France qui vont les raffiner avant les revendre. Ces huiles peuvent remplacer les huiles

industrielles agroalimentaires notamment l'huile de palme qui est très controversée. Pour résumer, l'huile de brut de grignons raffinée peut trouver sa place dans un process agroalimentaire. Le programme PASA qui se situe à Bejaia n'est pas par hasard c'est parce qu'il y a un grand complexe agro industriel qui va d'Akbou au port de Bejaia ou sont concentrées plusieurs activités industrielles et notamment pour la trituration à partir d'autres matières premières et il y a donc certainement la place pour un projet industriel de type raffinerie et je souhaite vivement qu'on va examiner ces pistes de développement à l'avenir.

Qu'en est-il de l'axe relatif au conditionnement ?

Je voudrais dire que nous avons concernant le troisième point relatif à la transformation commandé une étude à PWC sur le packaging parce qu'il y a un gros problème de conditionnement d'huile d'olive. Il n'y a pas assez de verres en Algérie, il y a deux grandes unités l'une à Oran et l'autre à Chlef mais pas pour l'huile d'olive. Pour l'instant, nous ne les intéressons pas parce qu'il n'y a pas d'achat massif de ces bouteilles (il faut au moins 1 million de bouteilles). Nous n'avons pas assez de volumes pour les intéresser. Dans un premier temps, nous allons nous orienter vers les métalliers qui peuvent produire des emballages allant de 25, 50 à 75 cl en métal (petits bidons élégants) qui peuvent valoriser les huiles premium et les exporter. L'obsession du PASA c'est de sortir du plastique. Il y a aura une période de transition pour obliger l'utilisation du plastique PET. Il faut absolument sortir du plastique à court ou à moyen terme. Malheureusement, ce sera à moyen terme. Dans la période intermédiaire, nous privilégions le métal et l'importation de verre sortir du tout plastique. Nous souhaitons qu'un grand message soit porté pour la mobilisation des verriers au profit des acteurs du secteur de l'huile d'olive.



Après tous ces éléments de capitalisation, comment s'annoncent les perspectives ?

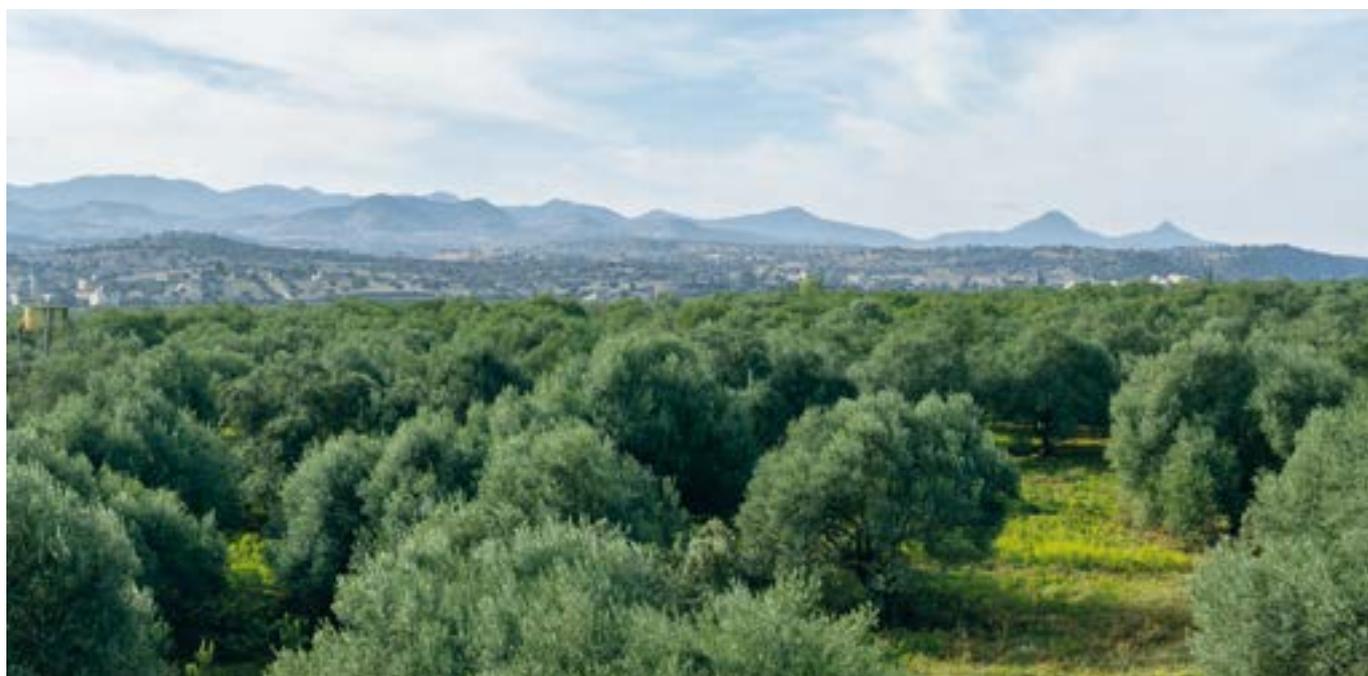
Le programme PASA a vu l'essentiel de ses objectifs réalisés, ce qui est tout à fait intéressant et original dans un programme de coopération. Ce n'est pas facile mais il faut savoir que ce programme était positionné au cœur de la zone de production avec de multiples partenariats sur le terrain et c'est pour cela qu'il a réussi. Fort de cette expérience, le ministère de l'agriculture, l'union européenne (UE) et les institutions importantes autour de PASA souhaitent donner des perspectives à ce programme puisqu'il s'achève le 31 décembre 2023. Une réflexion est en cours sur l'huile d'olive et bien sûr sur l'olivier qui reste au cœur du futur projet mais certainement entouré de ce qu'on pourrait appeler le cortège de l'olivier. A savoir d'autres productions arboricoles, essentiellement dans la zone de montage dans le Nord-Est de l'Algérie.

Dans des régions où la qualité peut permettre d'apporter une valorisation, des revenus afin de maintenir, voire faire revenir des populations dans ces zones défavorisées des piémonts et des montagnes qui couvrent le Nord-Est de l'Algérie. Dans ce projet, ne seront pas absents d'autres composants comme les huiles essentielles, l'agri tourisme qui pourrait devenir un complément de revenus pour des exploitations familiales à regrouper dans des coopératives afin d'effectuer la mise en marché. Il est important que pour obtenir cette valeur dans cette région où il n'y a pas beaucoup de productivité, il faut arriver à faire un produit de qualité premium.

C'est un peu l'orientation vers laquelle PASA PLUS se dirige pour couvrir des zones défavorisées en montagnes autour du concept des exploitations familiales à partir du cœur qui est l'olivier, l'arbre éternel.



Ce projet sera très fortement axé sur la résilience au dérèglement climatique, une priorité absolue et il devra comprendre un grand volet autour de la biodiversité car nous avons la chance en Algérie d'avoir préservé une grande naturalité dans de nombreuses wilayas. Le nouveau programme est en cours de discussions avancées. Il suscite l'intérêt d'une part des acteurs mais aussi des bailleurs et des responsables institutionnels.



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



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

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

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

aux besoins et à la demande d'un marché en constante évolution et de plus en plus exigeant.

Grâce à un service technique dédié au développement (Étude, conception, PAO, profils couleurs, forme de découpe), nous sommes en mesure de proposer des solutions packaging innovantes qui nous permettent d'emballer toutes vos idées.

Coordonnées :

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

Tél : +213 (0) 24 79 92 68 / 67 / 72

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

Email : contact@cartonnerie-elfares.com

commercial@cartonnerie-elfares.com

Site web : www.cartonnerie-elfares.com

TRAITEMENT DE L'EAU SMART WATER



La société SMART WATER, créée en 2009 figure aujourd'hui parmi les acteurs incontournables du traitement de l'eau en Algérie.

Nous possédons une expertise confirmée des solutions techniques proposées :

- En Produits chimiques de traitement des eaux :
 1. Produits de chaudières (réducteur d'oxygène, alcalinisant, phosphatant, amine,..)
 2. Produits pour circuit de refroidissement (anti corrosion, antitartre, biocide,...)
 3. Produit pour unité d'osmose inverse (antiscalant, nettoyant, bisulfite,...)
 4. Produit pour station d'épuration (floculant, coagulant, antimousse,...)

• En traitement des eaux de procédés :
Filtration, Osmose inverse, Echange d'ions (adoucisseur, déminéralisation sur résine,...)

En traitement des eaux résiduaires : Procédés physico-chimiques, Procédés biologiques, Séparation membranaire, Echange d'ions, Procédés thermiques (évapo-concentration).

Nous assurons des audits d'installation de traitement des eaux, la formation des équipes d'exploitation, le SAV et le suivi technique des installations.

Coordonnées:

Smart Water

Mobile : +213 (0) 661 64 00 13

Fixe : +213 (0) 23 45 02 15



ARÔMES &
EMULSIONS

PÂTE
ARÔME

Plus de **45** ans

d'expérience
dans le domaine des arômes



Fareomcol Sarl / الفارومكول

www.faromcol.com

Nos partenaires : **HAUSMANN**



Depuis sa fondation en 1978, FAROMCOL s'est positionné en tant que l'un des leaders en Algérie dans la production et la distribution d'arômes pour les industries alimentaires, ainsi que pour les artisans tels que les fabricants de boissons, les confiseries, les biscuiteries, les pâtisseries, les glacières, les condiments et autres applications alimentaires.

Le haut standard de qualité des produits FAROMCOL repose sur l'investigation scientifique en collaboration avec deux partenaires européens renommés : Hausmann Aromatic, spécialisé dans l'innovation et la création de composants aromatiques avec plus de 70 ans d'expérience, et Misitano & Stracuzzi, spécialistes de la transformation des agrumes depuis 1922.

Nous avons acquis un précieux savoir-faire qui repose sur notre passion, notre dévouement. Ces valeurs fondamentales se sont transmises de génération en génération, nous permettant aujourd'hui de continuer à innover et à investir afin d'apporter une touche d'excellence aux compositions variées des industries alimentaires.



FAROMCOL SARL
UNITÉ DE PRODUCTION ET DE RECHERCHE
ZONE INDUSTRIELLE – ES-SENIA II / B.P156 ES-SENIA
31100 – ORAN (ALGERIE)
MOB : +213 555 08 24 67/71
COMMERCIAL@FAROMCOL.COM – WWW.FAROMCOL.COM

MULTIVAC est une entreprise allemande de renommée mondiale, spécialisée dans la production de machines d'emballage, de systèmes de pesage et d'étiquetage, ainsi que dans la fourniture de solutions d'emballage complètes pour une grande variété d'industries. Fondée en 1961, l'entreprise est aujourd'hui présente dans plus de 140 pays à travers le monde, avec plus de 80 filiales et partenaires de distribution.

Avec plus de 5 900 employés à travers le monde, MULTIVAC est un leader mondial dans son domaine, offrant des solutions sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client. Les machines d'emballage MULTIVAC sont utilisées dans de nombreux secteurs de l'industrie, notamment l'alimentation, la santé, les biens de consommation, les biens industriels et les services. En plus de sa gamme de produits de haute qualité, MULTIVAC est engagée dans la durabilité environnementale, en travaillant sur la réduction de l'empreinte carbone de ses produits et en proposant des solutions d'emballage écologiques pour minimiser l'impact sur l'environnement.

En résumé, MULTIVAC est une entreprise de pointe dans le domaine de l'emballage, offrant des solutions innovantes, sur mesure et durables pour répondre aux besoins des clients du monde entier.



www.multivacnorthafrica.fr
www.multivac.com

SERVICE

LABORATOIRE QUALIPRO



Le LABORATOIRE QUALIPRO vous propose ses services d'Analyses de Contrôle Qualité et vous accompagne dans la conformité de vos produits en fournissant des services d'analyses Microbiologiques et Physicochimiques. Les

déplacements pour les prélèvements sont assurés par notre équipe.

Domaines d'intervention :

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

Nous répondons aux attentes des clients, en terme de :

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

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

Coordonnées :

Adresse : lot n° 04 Ain Dzair Douera Alger

Mobile :

+213 (0) 770 96 25 16

+213 (0) 557 69 81 73

Email: contact.labqualipro@gmail.com





ITALIE
@Djazagro
2023

Alger, 05 - 08 Juin

Palais des Expositions SAFEX

Pavillon Central

Hall CT

www.madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITA[®]
ITALIAN TRADE AGENCY



SERVICES
AIRLAB



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

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

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



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

Nous serons enchantés de vous compter parmi nos futurs collaborateurs.

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

Service commercial

Tél / Fax +213 (0) 23 11 21 73

+213 (0) 23 11 21 77

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

E-mail : airlab2002@yahoo.fr

Adresse : Bt « 406C » Ain Allah

Dely Brahim - Alger

A large graphic banner for AIRLAB. It features a collage of laboratory-related images: a hand in a white glove holding a flask with blue liquid, a person's hands on a computer keyboard, and a scientist in a white lab coat and safety glasses working with a pipette. The background is a dark blue gradient with faint circular patterns.

AIRLAB

Equipement de Laboratoire Produits Chimique et Réactif

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

Under the Patronage of the Minister of Agriculture, Rural Equipment and Food Sovereignty

SIPSA® *Dakar* **AfrikaFood**

THE AGRI FOOD INDUSTRY ALL IN ONE !

AGRITECH FOODTECH LOGISTIC HANDLING RENEWABLE ENERGY

2nd Edition

30 NOV - 05 DEC 2023

KING FADH PALACE, DAKAR SENEGAL

Pan-African food debate &
Trade show on agrifood industry



www.sipsa-filaha.com

ORGANIZED BY

MAIN SPONSOR

PARTNER:



FILAHA INNOV®
INCUBATOR
Agri Tech - Food Tech - Aqua Tech

infiniment **UNIQUE**

Toute une galaxie de variété,
avec votre succès écrit dans les étoiles.



**ACHETEZ VOTRE TICKET
DÈS MAINTENANT !**

Plus d'informations :
www.iba.de



iba

2023
22.-26.10.
Munich
www.iba.de

THE WORLD'S LEADING TRADE FAIR FOR
THE BAKING AND CONFECTIONERY INDUSTRY

FABRICANT DE CHAUDIÈRES INDUSTRIELLES ET INCINÉRATEURS EN ALGERIE

ECFERAL



ECFERAL est une entreprise spécialisée dans la fabrication des chaudières industrielles (vapeur, eau chaude et eau surchauffée) et des stations d'incinération et ce, depuis plus de 50 ans.

Tous nos produits sont fabriqués selon les Normes et la Réglementation en vigueur régissant les appareils à pression (approbations par la Direction des Mines).

De plus, ECFERAL est certifiée selon les standards de management internationaux : ISO 9001, ISO 14001 et ISO 45001.

Notre savoir-faire et notre longue expérience dans ce domaine nous ont permis de collaborer avec plusieurs entreprises de renom dans tous les secteurs d'activités confondus et à travers tout le Territoire National.

Autres Activités :

- Fabrication de chaudières industrielles (vapeur, eau surchauffée et eau chaude).
- Fabrication d'incinérateurs avec traitement de fumées.

- Chaudronnerie générale.
- Usinage.
- Confection et réparation de coffrets électriques.
- Maintenance et réparation de chaudières industrielles.
- Réhabilitation et rénovation de tous types de réseaux industriels.
- Chauffage central.
- Prestations de traitement de déchets (collecte, tri, recyclage, broyage et incinération).
- Analyse des rejets atmosphériques (Laboratoire en cours d'accréditation). N'hésitez pas à venir visiter notre entreprise, le meilleur accueil vous sera réservé.

Coordonnées :

14, Route de Larba, Zone Industrielle d'El-Harrach, Alger, ALGERIE

Tél. : +213 (0) 23 75 50 77 / 023 75 50 79
07 70 52 51 44 / 07 70 52 51 66

Fax : +213 (0) 23 75 50 78 / 023 75 50 82

Email : sevclt@ecferal.com

Site : www.ecferal.com


Partenaire industriel idéal

Fabricant de chaudières industrielles
& incinérateurs en Algérie

Depuis 1963



14, Route de Larba, Zone Industrielle d'El-Harrach 16200 (Alger)
023 75 50 79 | 023 75 50 77 | 0770 52 51 44 | 0770 52 51 66
023 75 50 78 | 023 75 50 82
sevclt@ecferal.com

www.ecferal.com

imprimerie
bekä

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



Zone d'Activité Khemisti,
Hennaya, Tiemcen Algérie



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



contact@beka-imprimerie.com

www.beka-imprimerie.com

30 ANS
D'EXPERIENCE
AU SERVICE DE
LA FLEXOGRAPHIE
TOUTE NOTRE EXPERIENCE ET NOTRE SAVOIR-FAIRE
POUR SATISFAIRE VOS ATTENTES



**Flavoral
International**

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

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

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



Tél : 023.41.80.74 - Mob : 05.60.944.246 - Fax : 023.41.80.41
E-mail : information@flavoral.com - www.flavoral.com

FABRICATION D'ALIMENTS DIÉTÉTIQUES EURL WAM-FOOD



Réginat-Diététique est une société dynamique de fabrication de produits diététiques fondée en

2005. Elle propose la gamme de produits sans gluten de loin la plus étendue du pays.

Grâce à son encadrement technique et scientifique, Réginat-Diététique maîtrise parfaitement la formulation et la technicité de fabrication des produits diététiques. Ce qui lui permet de proposer aux meilleurs prix des produits de grande qualité, à la fois adaptés à notre culture culinaire et aux normes internationales.

Réginat-Diététique est dans une écoute attentive et réactive de sa clientèle. Elle est aussi pleinement engagée dans l'innovation, par une adaptation permanente de ses produits aux réalités et tendances actuelles.

Dans ce cadre, Réginat-Diététique s'est imposée sur le marché national, à la fois par la qualité de sa production et par ses prix. Centrée actuellement sur la gamme sans gluten, Réginat-Diététique compte étendre sa gamme progressivement.

Notamment en élargissant encore sa palette sans gluten et en introduisant d'autres produits diététiques.

Coordonnées :

EURL WAM – FOOD

Réginat Diététique

Tel/Fax : 00 213 31 975 883

Email : contact@reginat-dietetique.com

www.facebook.com/reginat.dietetique

بدون غلوتين Sans Gluten



Réginat[®] Diététique

بدون
غلوتين
Sans
Gluten

... Votre partenaire diététique



EURL
wamfood

Fabrication de produits diététiques
N°17 Zone d'activités Ain Smara
25140 Constantine, ALGERIE
+213(0)31 975 883
contact@reginat-dietetique.com
www.reginat-dietetique.com



[f reginat.dietetique](https://www.facebook.com/reginat.dietetique)
[@ reginat_dietetique](https://www.instagram.com/reginat_dietetique)



Mondial Industrie

VENTE EQUIPEMENTS & COMPOSANTS INDUSTRIELS

Votre partenaire en filtration
et traitement des fluides industriels

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



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



MARA OCEANE

MAISON FONDÉE EN 2008

SAUMON FUMÉ SUPÉRIEUR



Fumage traditionnel au bois de hêtre sélectionné afin de répondre à vos envies de qualité et de goût, les morceaux choisis dans les meilleures parties. Nous avons une large gamme de produits de la mer à vous faire découvrir.

Mara oceane

26 cooperative Marhaba chemin des crêtes
Draria Alger 16850

Tel : +213 (0) 23 33 05 48

Mob : +213 (0) 554 68 45 11

+213 (0) 775 97 13 16

Email : mara.oceane@hotmail.fr





Importation et distribution
de machines industrielles



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



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

L'emballage
en carton ondulé
plus qu'un métier.....
une **VOCATION**



La SARL I.E.C.O

Est une société spécialisée dans la conception et la réalisation d'emballage en carton ondulé assurant une recherche permanente sur les matériaux et produits nouveaux ainsi que la création de tout type d'emballage.

Notre mission principale est d'apporter à notre clientèle un produit fini, résistant à toutes les contraintes et avec une extrême rapidité d'exécution, réalisé par un personnel hautement qualifié muni d'une longue expérience et sachant manier un équipement moderne et un matériel adapté à toutes les exigences.



SERVICES

SARL AFRICA PROTECTION



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

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

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

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

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

Coordonnées :

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

BP : 143 BIS -19000 - SETIF

Tél.: +213 (0) 36 822 402 / 397

Fax: +213 (0) 36 822 401

Email : africaprotection@gmail.com

contact@africaprotection.com

Site web: www.africaprotection.dz



Ezzed
البراد

بنة اللّمة



Z.I Aissa Ben H'mida - Didouche Mourad n° 17
Constantine - Algerie
0560 10 84 62
contact@tastefooddz.com
www.tastefooddz.com

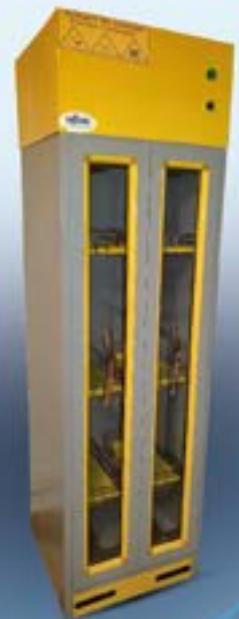


ezzed ezzed.algerie ezzed



scan me

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



Certification
environnementale
ISO 14001 V 2015



Siège TRIPODE

Adresse: Route de Gosbast N'Gaous

Adresse postale: BP 90 N'Gaous 05600 Batna

Tél/ Fax : +213 (0) 33 36 70 68 / 67

Mob. : +213 (0) 555 02 84 52 / 555 02 84 53 / 560 00 94 45

Email : contact@tripodemobilier.com

Bureau de liaison TRIPODE à Alger :

Adresse : Cité Orlac 5Ex Onalait Batiment E1 N1 Bir Mourad Rais

16000 Alger

Tél/ Fax : +213 21 44 08 79

Mob. : +213 555 02 84 67

Site Internet: www.tripodemobilier.com



SMART sauce

The perfect tasty sauce

Fabrication de confiserie et des sauces
صناعة المصاكر و الصلصات

اس ام اس ريهامو حي المواجزة سيدي موسى الجزائر

SMS RIHAMO
Cité Houassoua Sidi Mousia ALGER

+213 0556 68 55 73
+213 0792 11 86 12

E-mail : smsrihamo@gmail.com

smart sauce

PRODUITS INSECTICIDES ET RODENTICIDES NON TOXIQUES



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

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

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

Les atouts fondamentaux de ces produits sont :

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

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

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

- Coût concurrentiel.



Coordonnées :

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

THE ART OF INNOVATION



IPACK-IMA MILANO

27 - 30 MAY 2025
FIERA MILANO - ITALY



UCIMA et IPACK-IMA MILANO 2025 : l'excellence technologique mondiale rencontre l'innovation

Lors de la conférence de presse conjointe, UCIMA et IPACK-IMA ont offert un cadre stratégique au cœur du développement de la kermesse internationale et du scénario italien et mondial du secteur de l'emballage.



Innovation technologique, scénario concurrentiel international, forte présence sur les principaux marchés ciblant à l'échelle mondiale, modèles d'affaires, durabilité : une proposition de salon innovante pour l'organisation et la formule. Tels sont les thèmes approfondis à Düsseldorf lors de la conférence de presse organisée par IPACK-IMA MILANO (prévue du 27 au 30 mai 2025) et UCIMA (Associazione italiana costruttori macchine per il packaging - Associazione italiana des constructeurs de machines pour l'emballage).

« Le rendez-vous d'aujourd'hui a voulu donner un aperçu complet de ce que vit l'industrie de l'emballage au niveau international », déclare **Riccardo Cavanna, président d'UCIMA**. « Nous voulions mettre l'accent sur des sujets qui touchent le secteur à 360° afin d'aider les entreprises à avoir une vision complète des tendances du marché. À cela s'est ajouté le lancement de la marque *We Make Packaging*, qui regroupe toutes les activités promotionnelles qu'Ucima développe relatives à l'industrie italienne de l'emballage, en Italie et à l'étranger. Un premier pas pour continuer à promouvoir un secteur qui représente l'excellence du Made in Italy dans le monde ».

Le rendez-vous a également été consacré à la stratégie de développement de la plateforme IPACK-IMA, conçue pour être un salon du système intégré et synergique pour les propositions les plus innovantes et les plus impactantes en termes de technologies et de matériaux, réparties en quatre grands secteurs spécialisés :

Grain Based food, Liquid food & Beverage, Pharma et Chemicals, et l'un des piliers de l'événement, le secteur qui renferme des technologies et des solutions pour l'emballage secondaire et tertiaire, la fin de ligne, l'automatisation et la robotique, ainsi que tous les systèmes de codage et de traçabilité.

« *Renforcement et innovation de l'offre sur la plateforme intégrée d'Ipack Ima : telle est la base de notre action d'ici les années à venir* », déclare **Valerio Soli, président d'Ipack Ima**. "Nous voulons considérer le marché et ses évolutions afin d'être toujours plus efficaces en ce qui concerne l'anticipation des besoins des exposants et des visiteurs du monde entier avec des mots clés tels que la numérisation, l'innovation technologique et la durabilité, des thèmes de plus en plus significatifs et impactants pour notre secteur. Avec IPACK-IMA MILANO 2025, nous voulons donc faire en sorte que les exposants et les visiteurs trouvent un aperçu de toutes les réponses spécialisées dont ils ont besoin pour identifier, renforcer, développer les trajectoires commerciales des entreprises extraordinaires présentes au salon, l'expression de la meilleure capacité d'innovation à l'échelle mondiale".

L'événement met en œuvre une stratégie et une gouvernance uniques, guidées par une interprétation flexible du marché, lu dans ses évolutions continues, afin d'observer l'industrie en détail, tout en offrant une vision ample de la technologie et de ses parcours de développement. »

THE ART OF INNOVATION



IPACK-IMA MILANO

27 - 30 MAY 2025
FIERA MILANO - ITALY



« Nous voyons dans l'IPACK-IMA du futur la consolidation d'une plateforme intégrée de salons spécialisés et complémentaires capables de favoriser des contaminations jouant le rôle d'accélérateur d'affaires », affirme **Simone Castelli, PDG d'Ipac Ima srl**. « Les piliers de notre nouvelle stratégie se concentrent sur les technologies et les matériaux d'emballage pour les marchés cibles des secteurs que nous accueillons tels que le grain based, le monde des boissons et du liquid food, le secteur pharmaceutique, et réunissent les secteurs transversaux qui nous ont toujours distingués, l'emballage secondaire et tertiaire, la fin de ligne, le monde de la traçabilité et du codage, de la numérisation et de la robotique. Notre objectif est de combiner l'intensité du contenu et la multidisciplinarité, en favorisant une participation large, efficace et fonctionnelle en termes de chiffres, de marchés et d'incoming international. Notre slogan, *The Art of Innovation*, rappelle le talent inventif qui a créé au fil du temps les meilleures solutions techniques et technologiques au monde et veut définir IPACK-IMA MILANO comme un lieu idéal pour donner de la place à ces compétences grâce à l'excellence technologique mondiale. »

Valentino Valentini, vice-ministre au ministère des Entreprises et du Made in Italy conclut : « Le secteur de l'emballage est un fleuron du Made in Italy. La qualité de nos machines est reconnue dans le monde entier et témoigne de la capacité de l'Italie à aller toujours plus loin dans le développement technologique tout en conservant les valeurs de son tissu productif. Pour le gouvernement, et en particulier pour le Ministère des Entreprises et du Made in Italy que je représente, il s'agit d'un secteur fondamental, que nous entendons continuer à soutenir avec un engagement croissant. Nous soutiendrons également IPACK-IMA, qui sera une excellente occasion de promouvoir le Made in Italy. Le message que le gouvernement veut faire passer est que les entreprises et les travailleurs peuvent compter sur notre soutien et notre volonté de créer les conditions pour qu'ils puissent être encore plus compétitifs sur le marché mondial ».



IPACK-IMA MILAN – Bureau de Presse

Intono Comunicazione

Annalaura Mucci - +39 346 304 7944

annalaura.mucci@intono.it

Marco Fiori - +39 334 600 7739

marco.fiori@intono.it

press@ipackima.it

Mr. Aissa MANSEUR

Consultant en développement agricole et conseiller à l'export



« Dans les économies nord-africaines, l'agroalimentaire est un des secteurs les plus importants »

Agroligne : Quel est le potentiel de transformation des produits agricoles en Afrique ?

M. Aissa Manseur : L'Afrique exporte vers le reste du monde des produits agricoles de base tels que le cacao, le café, le coton, le tabac et les épices. Mais le continent est un importateur net d'aliments de base tels que les céréales, les huiles végétales, les produits laitiers et la viande.

Bien que l'Afrique a un grand potentiel en matière d'agriculture, mais qui reste insuffisamment exploité, on enregistre ainsi un taux de transformation des produits agricoles très faible.

La transformation agroalimentaire en Afrique est confrontée à de nombreuses contraintes en particulier pour les petites et micro-entreprises. Il s'agit notamment du manque de formation technique et de ressources humaines, de l'accès limité au foncier agricole et au financement, des coûts opérationnels élevés. Malgré l'abondance des ressources, le continent continue à importer chaque année des milliards de dollars d'aliments transformés, les produits tels que la noix de cajou, le café et le cacao illustrent assez bien cette situation. A titre d'exemple le continent africain représente 70 % de la production mondiale de fèves de cacao, le marché de la transformation du chocolat vaut 100 milliards de dollars à travers le monde, seuls 6 % reviennent aux pays exportateurs de la matière brute, comme la Côte d'Ivoire et le Ghana, selon l'International Cocoa Organization (organisation internationale du cacao). Pour les économies nord-africaines, notamment l'Algérie, l'Egypte, le Maroc et la Tunisie l'agroalimentaire est un des secteurs les plus importants et sa contribution à la production nationale varie d'un pays à l'autre. Parmi les facteurs clés de succès figure la hausse de la demande en aliments transformés, des revenus par habitant plus élevés et des capacités de production améliorées.

En Algérie, le secteur de l'agroalimentaire est placé au centre des priorités des autorités publiques dans le cadre de la nouvelle stratégie nationale de la diversification de l'économie algérienne, l'industrie agro-alimentaire représente un secteur stratégique et à fort potentiel d'investissement, participe à la satisfaction des besoins alimentaires de la population ainsi qu'au renforcement de la sécurité alimentaire.

Comment se présentent les échanges dans le secteur agroalimentaire entre les pays africains ?

Selon le rapport de la conférence des Nations Unies pour le commerce et le développement (CNUCED) établi en 2021 sur le Développement économique en Afrique, durant l'année 2019, l'Afrique représentait 2,8% du commerce mondial, d'autres sources indiquent que Le commerce intra-africain ne représente que 16% de la totalité des échanges, contre 73% avec les pays européens et 52% avec les pays asiatiques.

Les exportations extracontinentales de l'Afrique reflètent une forte dépendance vis-à-vis des matières premières, rendant le continent vulnérable aux chocs externes tels que la demande mondiale et la volatilité des prix des matières premières. La part des produits transformés dans les exportations extracontinentales est de seulement 17%. En revanche, 41% du commerce intra-africain est composé de produits transformés, ce qui suggère des avantages potentiels plus élevés d'un commerce régional accru pour une croissance transformatrice et inclusive. Plus de 80% des exportations africaines partent principalement vers l'Union Européenne, la Chine et les États-Unis.

À cela s'ajoutent des règles commerciales complexes et contradictoires. Les restrictions douanières et des infrastructures en mauvais état. Il n'est donc pas surprenant que les échanges intra-africains n'aient presque pas progressé ces dernières décennies.

Quelles sont les filières à privilégier pour les échanges ?

L'initiative de commerce guidé (GTI) de la ZLECAF, qui a vu à ce jour la participation de huit pays représentant cinq régions du continent en l'occurrence le Cameroun, l'Égypte, le Ghana, le Kenya, l'île Maurice, le Rwanda, la Tanzanie et la Tunisie, vise à permettre des échanges commerciaux significatifs et à tester l'environnement opérationnel, institutionnel, juridique et de politique commerciale dans le cadre de la ZLECAF.

Les produits agricoles destinés à être échangés dans le cadre de cette initiative comprennent le thé, le café, les produits carnés transformés, l'amidon de maïs, le sucre, les pâtes, le sirop de glucose, les fruits secs. Cette liste est loin d'être exhaustive, les échanges entre pays africains peuvent regrouper tous les produits selon les besoins des uns et des autres et selon la capacité des pays à présenter des produits de qualité qui peuvent affronter la concurrence et avoir des parts de marché des pays concernés.

Quelle place pour l'Algérie dans ce cadre notamment avec la ZLECAF ?

L'Algérie a signé l'accord sur la Zone de Libre-échange africaine lors du sommet extraordinaire de l'Union Africaine à Kigali, au Rwanda, en 2018, et a officiellement ratifié le même accord en mai 2021 qui lui permettra de renforcer les échanges commerciaux avec 54 pays.

Les chiffres officiels de ces dernières années indiquent que le pourcentage des échanges commerciaux entre l'Algérie et les pays africains n'a pas dépassé 5% en 2020, et en 2017, le pourcentage des échanges commerciaux avec les pays africains était de 3,7%, puis est passé à 4% en 2018 et 4,5% en 2019.

Les démarches de l'Algérie comprenaient également l'ouverture de postes frontaliers terrestres pour faciliter le commerce de "troc", l'exploitation d'une ligne maritime commerciale avec la Mauritanie pour renforcer la présence des produits algériens en Afrique de l'Ouest, en plus de l'ouverture de nouvelles routes aériennes vers les capitales africaines, et l'évolution vers l'implantation d'agences bancaires dans certains pays du continent qui reçoivent des marchandises algériennes afin d'accompagner les exportateurs algériens.

L'Algérie peut bénéficier économiquement aux pays africains compte tenu de son énorme potentiel agricole et de son expérience unique dans le commerce de troc frontalier, en plus de ses entreprises émergentes à travers lesquelles les services technologiques et l'innovation peuvent être exportés. Par son accès à la Zone de Libre-Échange africaine, l'Algérie voit une locomotive pour renforcer le commerce extérieur et créer une niche pour les produits locaux issus des denrées alimentaires, de la fabrication et des matériaux semi-énergétiques sur les marchés du continent.

L'Algérie prévoit de réaliser le chiffre de 13 milliards de dollars d'exportations hors hydrocarbures, et vise à atteindre 7 milliards USD d'échange avec les pays du continent à l'horizon 2023-2024.

Qu'attendre de l'ouverture des succursales des banques Algériennes en Afrique et de la ligne maritime entre Alger et Dakar en matière de développement des échanges agroalimentaires ?

L'ouverture de succursales de banques algériennes en Afrique, vise à accompagner et renforcer la politique de l'Algérie dans le développement des échanges commerciaux avec les pays africains et profiter des avantages de l'Accord de Libre-Échange africain et accroître les exportations hors hydrocarbures vers le continent. Cette ouverture aux marchés étrangers incitera les banques algériennes à relever le défi de renforcer leur compétitivité et de fournir des services identiques à ceux des banques étrangères, conformément aux normes internationales. Cette nouvelle expérience offre au système bancaire national dans son ensemble l'opportunité de corriger la faiblesse structurelle locale et de le pousser vers la modernisation.

La ligne commerciale maritime reliant l'Algérie et le Sénégal qui a été lancée en juillet 2022 conformément aux directives des hautes autorités du pays le lancement de cette ligne s'inscrit dans le cadre de la coopération et du renforcement des relations commerciales entre l'Algérie et le Sénégal, et offre une opportunité aux produits algériens d'accéder aux marchés africains notamment ceux de l'Afrique de l'Ouest.

L'Algérie envisage d'atteindre le chiffre 13 milliards de dollars d'exportations hors hydrocarbures et vise également à accroître les échanges commerciaux avec l'Afrique qui ne dépassent pas actuellement 3 milliards de dollars, notre pays travaille également pour attirer plus d'investissements africain.

Toutes ces mesures balisent le terrain devant les produits algériens, agroalimentaires et autres, pour conquérir des parts de marché des pays africains.





تحت الرعاية السامية لرئيس الجمهورية، السيد عبد المجيد تبون
Under the high patronage of the President of the Republic, Mr. Abdelmajid Tebboune

وزارة التجارة وترقية الصادرات | Ministry of Trade and Export Promotion
الشركة الجزائرية للمعارض والتصدير | Algerian Company for Exhibitions and Export



معرض الجزائر الدولي

ALGIERS
INTERNATIONAL
FAIR 19-24
2023 JUNE

ضيف الشرف



Guest of Honour

قصر المعارض الصنوبر البحري - الجزائر
EXHIBITION CENTER

STREAM® الراعي الحصري



شركاؤنا

AQUAPROX

GLOBAL WATER MANAGEMENT

SPÉCIALISTE DU TRAITEMENT DES EAUX INDUSTRIELLES

AUDIT & EXPERTISE | FORMULATION | INGENIERIE | SERVICE | INNOVATION & DIGITALISATION



LES EAUX DE CIRCUITS DE CHAUDIÈRES

Traitements innovants pour la maîtrise de la corrosion, du tartre et la protection des condensats.



LES EAUX DE CIRCUITS DE REFROIDISSEMENT

Produits économiques et écologiques pour la maîtrise de l'encrassement bactérien, de la corrosion et du tartre.



LES EAUX DE PROCESS

Traitement des unités d'osmose inverse : produits antiscalants, biocides, réducteurs de chlore et de nettoyage CIP.
Conception, installation et entretien des technologies de traitement pour la production des eaux de process.



LES EAUX RÉSIDUAIRES

Dimensionnement, conception et construction de stations d'épuration par voie physico-chimique et/ou biologique permettant de traiter les effluents industriels.
Maintenance et optimisation de la performance : gamme de produits de traitement adaptée à vos stations.

SMART WATER

by AQUAPROX

+213 (0)23 45 02 15

Info.algerie@aquaprox.com

www.aquaprox.com

Ain Naadja Route de Blida
Section 01 Groupe 1005
Gue de Constantine 16048
Alger - Algérie

EMBALLAGES



CARTONNERIE



Scannez et
Découvrez !



Tél / Fax : +213 (0) 35 73 70 31/33

Tél : + 213 (0) 23 55 19 98

Mob : +213 (0) 671 40 24 66

+213 (0) 558 80 90 72

+ 213 (0) 540 63 94 00

E-mail : bbmgiimp.mac@gmail.com

Instagram : bbmgiimprimerie_nv

Facebook : #BBMG-Imprimerie-Nouvelle-Bentayeb

Site web : www.bbmgiimprimerie.com

Siège sociale :

19, lot Tayeb Khaira , Rue Haffad Abdelmadjid,
Bordj Bou Arréridj 34000 ALGERIE

Showroom :

05, Avenue de Pékin Golf El-Mouradia - Alger

Usine:

Zone d'activité Section 167 Groupe 22
Bordj Bou Arréridj