

Djazagro

le salon professionnel
de la production agroalimentaire

**DU 07
AU 10 AVRIL
2025**

ALGER - ALGÉRIE

WWW.DJAZAGRO.COM



DOSSIER DE PRESSE

Avril 2025

SOMMAIRE

EDITO	1
FICHE D'IDENTITÉ.....	2
PLAN DU SALON.....	2
LA PAROLE AUX EXPOSANTS.....	4
LA VOIX DE NOS VISITEURS	12
DJAZ'INNOV, LE CONCOURS DE L'INNOVATION DE DJAZAGRO	13
<i>Composition du Jury</i>	22
L'AGORA DES EXPERTS.....	23
<i>Le programme détaillé des conférences</i>	25
L'INITIATIVE DJAZ'PACK	27
LE NOUVEL ESPACE FORMATIONS DE DJAZAGRO	29
L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ALGÉRIENNE.....	30
<i>L'ALGERIE, MOTEUR D'INNOVATION ET DE CROISSANCE</i>	30
<i>LE REGIME ALIMENTAIRE ALGERIEN : ENTRE HERITAGE ET EVOLUTIONS RECENTES</i>	31
<i>INVESTISSEMENTS ET PROJETS AGRICOLES EN FAVEUR DE L'AUTOSUFFISANCE EN ALGERIE</i>	31
<i>LE POLE AGROALIMENTAIRE ALGERIEN</i>	33
<i>AU CŒUR DES FILIERES STRATEGIQUES DE L'AGROALIMENTAIRE EN ALGERIE</i>	33
<i>EXPORTATIONS AGROALIMENTAIRES : TOURNANT MAJEUR POUR L'ALGERIE</i>	35
<i>LA PAROLE AUX EXPERTS : ENTRETIEN AVEC LE DR. KAHINA MELLAB MAITRE DE RECHERCHE, CREAD</i>	36
<i>LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES : OPPORTUNITES ET DEFIS</i>	39
<i>LA PAROLE AUX EXPERTS : ENTRETIEN AVEC LE DR. IMENE CHENTIR MAITRE DE CONFERENCES, ESSAIA</i>	41
INFORMATIONS PRATIQUES POUR LA PRESSE.....	44

EDITO

DJAZAGRO : LE CARREFOUR DES FORCES VIVES DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ALGERIENNE

Dans un marché agroalimentaire algérien en pleine mutation, Djazagro demeure plus que jamais le rendez-vous incontournable des professionnels du secteur.

Véritable vitrine du savoir-faire et de l'excellence de la production agroalimentaire en Algérie, ce salon s'impose comme le pilier nourricier de toute la chaîne de valeur, de la production jusqu'au conditionnement.

Fidèle à son rôle de catalyseur d'opportunités, Djazagro continue d'évoluer en fusionnant tradition et innovation, tout en renforçant les partenariats stratégiques essentiels au rayonnement de l'industrie agroalimentaire en Algérie et en Afrique du Nord.

Cette nouvelle édition sera l'occasion, une fois de plus, de mettre en lumière les avancées les plus marquantes du secteur et d'offrir aux 650 exposants comme aux 23.000 visiteurs attendus un cadre propice aux échanges et au développement commercial.

Djazagro 2025 accordera une attention particulière à un maillon clé de la filière : l'emballage. Avec l'essor des nouvelles technologies et des préoccupations environnementales croissantes, le conditionnement joue un rôle déterminant dans la transformation et la valorisation des produits agroalimentaires. Il s'agit d'un enjeu stratégique dans la chaîne de distribution, y compris à l'international. Dans cet esprit, Djaz'Pack, notre initiative dédiée à l'emballage lancée en 2024, reviendra cette année avec un focus accru sur les matériaux durables et les techniques innovantes qui façonnent l'avenir du secteur.

Aussi, Djazagro réaffirme son engagement à favoriser les synergies et l'inspiration mutuelle entre tous les acteurs de l'industrie. Le concours Djaz'Innov récompensera les innovations les plus prometteuses, contribuant ainsi au dynamisme et à la compétitivité de l'industrie agroalimentaire algérienne. L'Agora des Experts accueillera une nouvelle fois des spécialistes de renom, prêts à partager leur vision et leur expertise sur les tendances et défis du marché.

Nouveauté de cette année, Djazagro lance également l'Espace Formations, un lieu dédié à l'acquisition de compétences et à l'innovation. Cet espace réunira six établissements algériens d'enseignement et de formation continue, offrant aux jeunes, professionnels et entreprises des opportunités uniques pour enrichir leurs savoirs et préparer les compétences de demain dans un environnement dynamique et interactif.

Djazagro est bien plus qu'un salon : c'est une immersion complète dans l'univers agroalimentaire, un lieu où excellence et innovation se conjuguent pour façonner l'avenir du secteur.

Nous sommes impatients de vous accueillir pour cette nouvelle édition qui, nous en sommes convaincus, sera encore une fois un succès.



Nabil BEY-BOUMEZZRAG
Directeur Général Promosalons Algérie

Chantal de LAMOTTE
Directrice du Salon Djazagro

FICHE D'IDENTITÉ

DJAZAGRO

Du 7 au 10 avril 2025

10 H – 18H (Excepté jeudi 10 avril : fermeture à 17H)

Palais des Expositions d'Alger – SAFEX

4 halls : Pavillon Central, Pavillon A, Pavillon C, Pavillon G

7 SECTEURS D'ACTIVITE

- Conditionnement et emballage (fournitures et machines) : **27%**
- Matériels et équipements pour process agro-alimentaire (process IAA, boulangerie, pâtisserie...) : **38 %**
- Matières premières, produits semi-finis, ingrédients et additifs : **15 %**
- Produits alimentaires et boissons : **10 %**
- Manutention, transports et stockage : **4%**
- Hygiène et analyse industrielle : **3%**
- Organismes de promotion, presse, services : **3%**

650 EXPOSANTS



Algérie : 25%

Union Européenne : 44%

Asie : 23%

Autres pays : 8%

36 PAYS :

Algérie, Allemagne, Arabie Saoudite, Autriche, Belgique, Chili, Chine, Danemark, Égypte, Emirats Arabes Unis, Espagne, Etats-Unis, Fédération de Russie, France, Grèce, Hong-Kong, Inde, Indonésie, Italie, Japon, Jordanie, Liban, Lituanie, Malaisie, Pays-Bas, Philippines, Portugal, République de Bélarus, Royaume du Cambodge, Royaume-Uni, Suisse, Thaïlande, Tunisie, Turquie, Ukraine, Uruguay.

Top 5 des pays (en nombre d'exposants) : Algérie – Italie – Chine – France - Turquie

Salon réservé exclusivement aux exposants fabricants et aux visiteurs professionnels

23 000

VISITEURS PROFESSIONNELS ATTENDUS

300

JOURNALISTES ATTENDUS

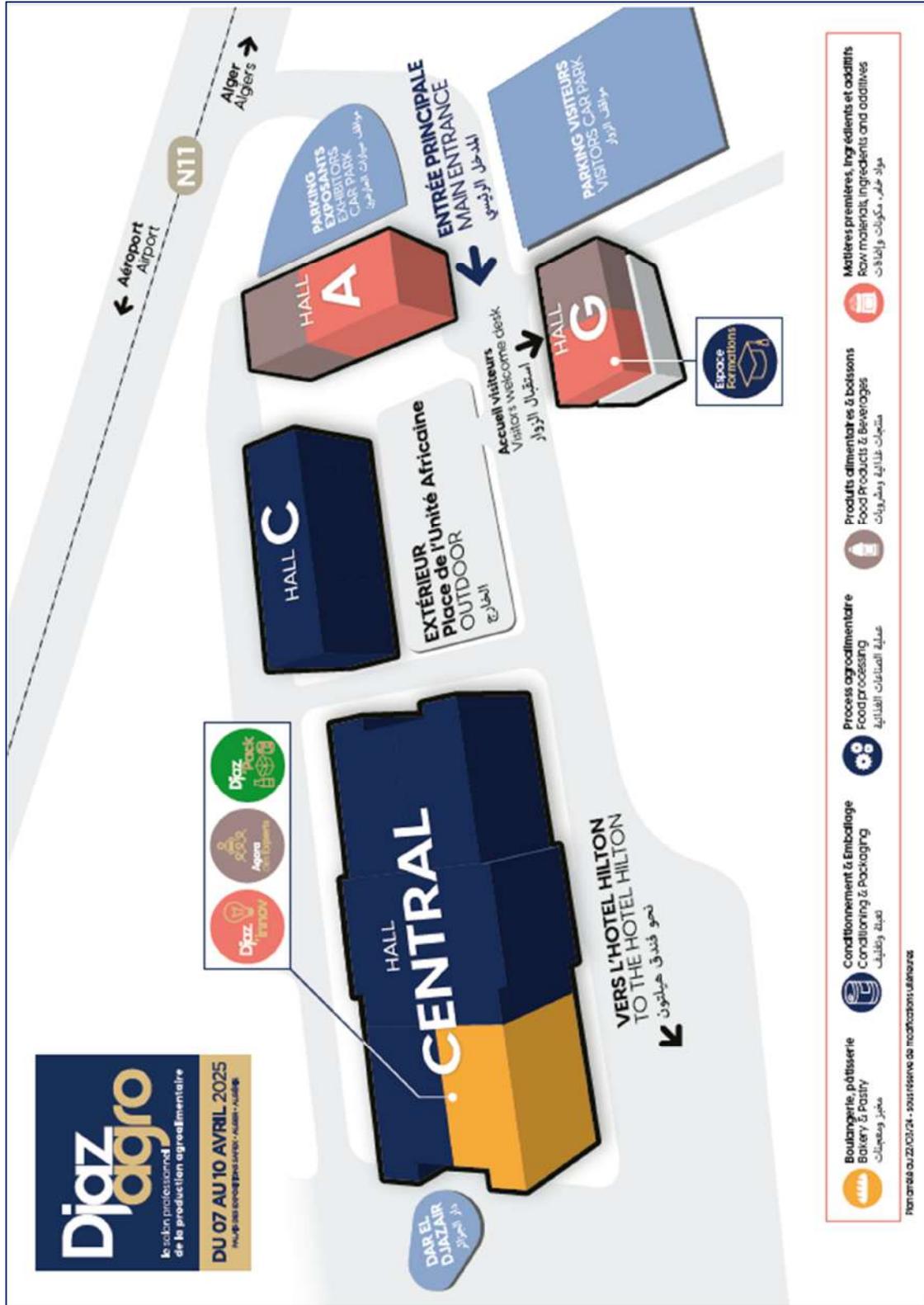
Co-organisation entre Comexposium et Promosalons Algérie.

La prochaine édition de Djazagro aura lieu du dimanche 12 au mercredi 15 avril 2026

COMEXPOSIUM



PLAN DU SALON



LA PAROLE AUX EXPOSANTS



IFRI (Algérie)

Catégorie : Produits alimentaires et boissons

Contact : M. Salah Eddine HASSAINE, Directeur Marketing Groupe

www.ifri-dz.com

Pourriez-vous nous présenter IFRI, son expertise et ses principales gammes de produits dans le secteur des eaux minérales, des jus et des boissons ?

IFRI est le leader de la boisson en Algérie. Forts d'une expertise reconnue de plus de 40 ans, nous avons su bâtir un savoir-faire alliant tradition et modernité, garantissant une qualité irréprochable dans l'ensemble de nos produits. Nous proposons une gamme diversifiée incluant :

- Les jus : A travers différentes sous catégories, à savoir, les jus plats, les jus lactés ainsi que les jus 100% sous la marque IFRUIT
- Les eaux minérales et pétillantes **IFRI** faisant preuve de pureté et équilibre.
- Les sodas, boissons isotoniques et boissons énergisantes, **IFRI** Gazouz, AZRO & IZEM respectivement, développées pour répondre aux attentes des consommateurs en quête de saveurs et d'innovantes.
- Une huile d'olive ultra premium NUMIDIA – illustrant notre engagement vers l'excellence et l'authenticité des produits Algériens et de la région d'Ouzellaguen tout particulièrement.

Cette offre complète nous permet d'exporter nos produits sur les cinq continents et de répondre à des besoins variés, tout en maintenant un haut niveau de qualité.

Le secteur agroalimentaire en Algérie connaît un fort développement et une transformation continue. En tant qu'acteur local, nous sommes ravis de vous accueillir à Dzagro : comment IFRI contribue-t-il à cette dynamique, et quelles sont les principales collaborations que vous entretenez avec les producteurs et industriels locaux pour renforcer votre présence sur le marché national ?

Le secteur agroalimentaire algérien est en pleine transformation, et **IFRI** y joue un rôle moteur. Nous contribuons activement à cette dynamique par l'innovation continue dans nos procédés de fabrication et la diversification nos produits.

Aussi, le renforcement de partenariats locaux est très important pour **IFRI** : nous collaborons étroitement avec des producteurs et industriels algériens afin de garantir la qualité et la traçabilité de nos matières premières, tout en favorisant l'économie locale quand cela nous le permet. La participation à des événements majeurs tels que Dzagro nous offre une tribune pour échanger avec les acteurs du secteur, présenter nos nouveautés et renforcer notre ancrage sur le marché national.

IFRI possède une histoire de plusieurs décennies de succès en Algérie et a su étendre ses activités au-delà du marché algérien. Quelle est votre présence à l'international, notamment en Afrique du Nord, en Europe et au-delà ? Comment ces marchés influencent-ils votre stratégie et votre offre de produits ?

Au-delà du marché algérien, **IFRI** a su construire une présence à l'internationale qui s'est accélérée ces 5 dernières années, nous sommes présents en Afrique, notamment en Tunisie, en Libye et au Sénégal. En Europe via notre filiale française, IEP **IFRI** Européen Partner qui assure la distribution de nos produits sur l'ensemble du continent, et d'autres marchés internationaux. Nous sommes également présents au Canada et développons notre présence au moyen orient.

Ces marchés diversifiés influencent notre stratégie en nous obligeant à adapter notre offre aux spécificités et aux attentes locales, tout en conservant nos standards de qualité et d'innovation. Cette ouverture sur l'international nous permet de rester à la pointe des tendances et de l'évolution de notre industrie et de renforcer notre image de marque.

L'innovation et la qualité sont des éléments clés dans votre secteur. Quelles sont les dernières avancées ou développements qu'IFRI a mis en place pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs ? Présentez-vous des innovations ou des nouveautés à Djazagro cette année ?

L'innovation et la qualité étant au cœur de notre démarche, **IFRI** investit continuellement dans la recherche et le développement. Parmi nos dernières avancées, nous avons notamment mis en place des améliorations technologiques dans nos processus de production, permettant une meilleure efficacité et une réduction de notre empreinte environnementale. Le développement de nouvelles formules enrichies en vitamines et minéraux, répondant aux nouvelles attentes des consommateurs soucieux de leur santé, ainsi qu'une diversification de notre offre pour toucher des segments de marché émergents.

Ces initiatives illustrent notre engagement constant vers l'excellence et l'adaptation aux tendances actuelles.

En quoi Djazagro représente-t-il une expérience unique pour IFRI ? Quel rôle voyez-vous pour ce rendez-vous majeur dans l'avenir de votre entreprise ?

Djazagro représente pour nous bien plus qu'un salon professionnel, c'est une plateforme stratégique essentielle pour le développement des entreprises. Cet événement nous permet de rencontrer et échanger avec des professionnels du secteur ce qui pourrait aboutir à la création de nouveaux deals et partenariats. Cela nous permet également de présenter nos innovations et renforcer la visibilité de notre groupe, ce qui stimule notre croissance et consolide notre position de leader sur le marché, tant au niveau national qu'international.

Pouvez-vous nous présenter Silesia, votre expertise et vos principales solutions en matière d'arômes alimentaires ?

Depuis quatre générations, **Silesia** s'est spécialisé dans le développement et la production d'arômes pour l'industrie alimentaire et des boissons. Notre large gamme de produits comprend des arômes sucrés et salés, disponibles sous forme liquide, en poudre ou granulée. Notre expertise et nos activités s'étendent désormais au-delà des frontières internationales, et nous sommes présents sur le marché algérien depuis de nombreuses décennies. Grâce à notre approche axée sur le client au niveau local, nous pouvons répondre de manière flexible et rapide aux divers défis et demandes du marché.

C'est un plaisir de vous accueillir à Djazagro. Comment collaborez-vous avec les producteurs et industriels locaux pour renforcer vos partenariats en Algérie et en Afrique du Nord ? Quelles opportunités souhaitez-vous explorer lors de cette édition ?

Silesia accorde une grande importance à la collaboration étroite avec les producteurs de l'industrie alimentaire et des boissons en Algérie et en Afrique du Nord. Avec le soutien de notre partenaire local en Algérie, nous apportons une assistance directe à nos clients et établissons un lien solide entre nos experts et les fabricants. Un aspect clé de notre coopération est l'échange direct entre les équipes R&D de nos clients et nos aromaticiens et technologues alimentaires. Dans notre laboratoire R&D en Allemagne, nous développons avec nos clients de nouveaux produits adaptés à leurs besoins spécifiques. De plus, nous organisons régulièrement des formations à l'évaluation sensorielle des arômes en Algérie afin de partager nos connaissances et accompagner le fonctionnement d'assurance qualité. A l'occasion de Djazagro 2025, nous souhaitons renforcer davantage nos partenariats, rencontrer davantage de producteurs et partager notre expertise avec le marché.

Au regard de l'évolution du secteur agroalimentaire en Algérie, quelles sont aujourd'hui les grandes tendances du marché des arômes alimentaires que vous enregistrez ? Comment Silesia y répond-il ?

Dans le secteur agroalimentaire en pleine évolution en Algérie, nous observons plusieurs tendances clés qui façonnent le marché des arômes alimentaires. Le coût reste une préoccupation majeure, et nous travaillons activement à l'optimisation des coûts en développant des solutions aromatiques efficaces, comme des arômes d'agrumes et d'épices (notamment le cumin), permettant aux fabricants de maintenir la qualité des produits tout en maîtrisant les dépenses.

Par ailleurs, les habitudes de consommation évoluent, en particulier chez les jeunes générations influencées par les réseaux sociaux et les nouvelles tendances de mode de vie. Pour y répondre, nous développons en continu de nouveaux arômes et concepts produits innovants.

Au-delà des applications alimentaires et de boissons traditionnelles, nous nous concentrons également sur des catégories émergentes telles que les produits enrichis et orientés santé, la nutrition sportive, les nouveaux formats de confiserie et les boissons énergétiques. En outre, les arômes exotiques et les profils de goût acidulés gagnent en popularité en Algérie, et nous les intégrons activement dans notre portefeuille.

Chez **Silesia**, nous anticipons les évolutions du marché en combinant une expertise approfondie avec une approche tournée vers l'avenir, garantissant à nos clients des solutions aromatiques adaptées aux défis de demain.

L'innovation et la R&D sont au cœur de l'industrie des arômes et vous en êtes un exemple phare. Quelles avancées récentes avez-vous développées pour répondre aux nouvelles attentes des industriels agroalimentaires ? Prévoyez-vous de présenter des nouveautés à Djazagro cette année ?

Chez **Silesia**, l'innovation est au cœur de toutes nos actions. Nous développons en permanence des solutions pour répondre aux exigences du secteur et nous adapter aux évolutions réglementaires. Nos efforts actuels se concentrent sur trois avancées clés : avec l'interdiction des arômes primaires de fumée dans l'UE, nous proposons des alternatives sans condensats de fumée qui offrent des notes fumées authentiques tout en respectant les réglementations. Nous avons également mis au point les arômes d'agrumes *NoLo Citrus Flavours* pour pallier l'augmentation des prix et les pénuries d'approvisionnement en huiles d'agrumes. Ces arômes, sans ou avec peu d'huiles d'agrumes, assurent une qualité constante et une rentabilité accrue. Par ailleurs, nos arômes d'épices remplacent efficacement les huiles essentielles d'épices, améliorant ainsi la stabilité, la standardisation et l'efficacité des prix. Nous sommes impatients de présenter ces innovations lors de Djazagro !

En quoi Djazagro représente-t-il une expérience unique pour Silesia ? Quel rôle voyez-vous pour ce rendez-vous majeur dans l'avenir de votre entreprise ?

Djazagro s'est imposé comme un événement incontournable pour l'industrie alimentaire en Algérie et dans la région. C'est l'occasion de rencontrer tous les acteurs clés du marché, offrant ainsi une opportunité précieuse pour **Silesia**. Si la communication numérique et les réseaux sociaux jouent un rôle essentiel dans le monde des affaires actuel, les rencontres en personne restent primordiales en Algérie, afin de bien comprendre les besoins et attentes des clients. Djazagro offre le cadre idéal pour ces échanges directs, nous permettant d'acquérir une meilleure compréhension du marché régional.

Ce salon est essentiel pour la croissance de notre entreprise, car il nous permet d'établir de nouveaux contacts précieux, de renforcer les relations commerciales existantes et de rester connectés aux leaders de l'industrie. En élargissant notre réseau et en restant à l'écoute des tendances du marché, Djazagro contribue activement au succès futur de **Silesia** dans la région.



AIT INGREDIENTS (France)

Catégorie : Matières premières, produits semi-finis, ingrédients et additifs

Contacts : Mme Audrey OHANA, Directrice Marketing Ingrédients & Meunerie et M. Ishem BENYOUCEF, Responsable commercial

www.ait-ingredients.com

Pouvez-vous nous présenter AIT INGREDIENTS et votre positionnement sur le marché des solutions ingrédients pour la boulangerie, la meunerie et la pâtisserie ? Comment votre expertise dans la qualité du blé et votre présence en Algérie vous permettent-elles d'accompagner au mieux vos clients ?

AIT INGREDIENTS développe et fabrique des solutions ingrédients sur-mesure pour les boulangers (artisans et industriels), meuniers et pâtisseries. Nous produisons beaucoup de nos matières premières comme les farines de malts enzymatiques et torréfiés ainsi que les levains déshydratés.

En Algérie, nous avons un bureau de représentation commun avec SOUFFLET NEGOCE BY INVIVO, une société sœur. Nous fournissons les ingrédients ainsi que les formules, dosages, conseils d'utilisation à nos clients partenaires. Grâce à sa présence permanente, M. Ishem BENYOUCEF assure le suivi attendu. Des techniciens spécialisés dans la formulation des produits de boulangerie viennent très régulièrement sur place.

AIT INGREDIENTS a une parfaite connaissance de la qualité de la principale matière première : le blé quel que soit l'origine et la campagne. Les résultats de nos études sont consultables sur le site internet : ait-ingredients.com.

C'est un plaisir de vous retrouver cette année encore à Djazagro. Quelles opportunités souhaitez-vous explorer sur le marché algérien et, plus largement, en Afrique du Nord lors de cette édition ? Quelles tendances clés observez-vous dans l'évolution des attentes des consommateurs et des industriels en boulangerie et viennoiserie ?

Le plaisir est partagé et nous vous en remercions. Le marché agro-alimentaire algérien est dynamique et est en pleine transformation. Les consommateurs demandent une nouvelle offre de produits de boulangeries et viennoiseries et les industrielles suivent cette tendance. Grâce à notre savoir-faire acquis depuis plusieurs dizaines d'années, nous sommes capables de proposer des solutions ingrédients efficaces, notamment pour la conservation des produits emballés, par exemple.

Face à l'évolution du secteur agroalimentaire en Afrique du Nord, comment vos produits et solutions répondent-ils aux attentes des industriels et artisans de la région, y compris en matière de bien-être et de nutrition durable ?

La raison d'être d'**AIT INGREDIENTS** est « Améliorer l'alimentation naturellement ». La santé du consommateur est notre priorité. Notre mission consiste à apporter des solutions aux fabricants d'améliorants et aux industriels. Ces solutions doivent apporter de la performance, être économiques et sans aucune concession pour la santé des consommateurs et ayant la plus faible empreinte carbone. Par exemple, nous proposons des améliorants pour améliorer la durée de vie du pain emballé sans additif. On améliore les propriétés organoleptiques des produits finis, réduisons le gaspillage et supprimons les additifs : triple avantage.

Comment votre démarche d'accompagnement et d'innovation vous permet-elle d'anticiper les attentes du marché, notamment en matière de naturalité et de formulations sans additifs ? Dans cet esprit, quelles nouveautés prévoyez-vous de présenter cette année à Djazagro ?

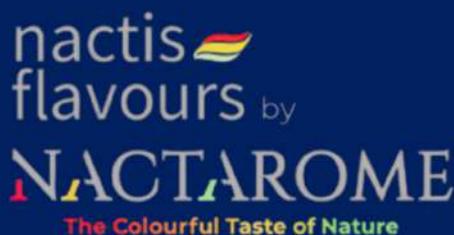
La proximité avec le marché et les consommateurs est essentielle. Comme dit précédemment, nous avons la chance d'avoir un expert sur place et **AIT INGREDIENTS** travaille sur tout le pourtour méditerranéen. Les attentes sont les mêmes mais décalées. Ainsi notre service R&D a toujours un temps d'avance. Aujourd'hui, quasiment tous nos améliorants sont déclinables en « clean label » et cela depuis plus de 10 ans.

Cette année, nous présentons des solutions :

- **MAXISOFT CLEAN LABEL** : améliorant pour l'allongement de la conservation des produits de boulangerie emballée sans additif.
- **COCOA REPLACER** : une solution clean label aussi à base de farines maltées toastées et d'épices pour substituer partiellement le cacao tout en conservant les propriétés organoleptiques des produits.

En quoi Djazagro représente-t-il une expérience unique pour vous ? Quel rôle voyez-vous pour ce rendez-vous majeur dans l'avenir de votre entreprise ?

L'Algérie est une destination naturelle pour **AIT INGREDIENTS**. Nous travaillons chaque jour à consolider la confiance de nos partenaires historiques. Ici le marché de l'agro-alimentaire présente un dynamisme exceptionnel, nous devons répondre présent et accompagner les nouveaux acteurs de la boulangerie à concrétiser leurs projets. Nous avons le savoir-faire et sommes heureux d'en faire profiter les industriels, distributeurs et consommateurs. « Améliorer l'alimentation naturellement ».



Nactis Flavours (France)

Catégorie : Matières premières, produits semi-finis, ingrédients et additifs

Contact : M. Antoine GAMBART, Directeur Général

www.nactis.fr

Pouvez-vous nous présenter Nactis Flavours et vos principaux produits et services, notamment en ce qui concerne les saveurs et les solutions que vous proposez aux entreprises du secteur agroalimentaire ?

Nactis Flavours, (groupe Nactarome) se spécialise dans la création de solutions aromatiques et colorantes naturelles destinées à l'industrie agroalimentaire. Nous proposons une gamme étendue de solutions aromatiques : des extraits, des arômes naturels, des mix aromatiques et/ou fonctionnelles – ainsi que des solutions innovantes pour optimiser les profils gustatifs et masquer les off-notes. Notre expertise couvre l'ensemble du processus, de la conception à la validation sensorielle et à la conformité réglementaire, afin d'accompagner nos clients dans le développement de produits premium et différenciés.

Notre expertise en matière d'exportation dans plus de 80 pays repose sur une compréhension approfondie des contraintes spécifiques de chaque marché, qu'elles soient réglementaires ou liées aux goûts locaux. Nous avons développé une capacité à naviguer habilement à travers les exigences réglementaires variées, en nous assurant que nos produits répondent aux standards de qualité et de conformité imposés par chaque pays.

C'est un plaisir de vous accueillir à Djazagro cette année encore. Quelles opportunités pour le marché algérien cherchez-vous à explorer lors de cette édition ?

Cette année marque un tournant stratégique pour **Nactis**, avec notre nouvelle présence au DJAZAGRO, le salon agroalimentaire de référence en Algérie. Ce salon est l'occasion de renforcer nos liens avec le marché local et de partager notre vision de l'innovation et de l'excellence dans le secteur agroalimentaire.

L'un des moments forts de cette édition est la signature d'une joint-venture avec un acteur majeur de l'industrie alimentaire algérienne. Cette collaboration nous permettra de répondre plus efficacement à la demande locale, en offrant des services de qualité et une production locale qui répond aux besoins spécifiques du marché. Grâce à cette alliance, **Nactis** est désormais mieux positionnée pour contribuer activement au développement économique de l'Algérie tout en consolidant son engagement envers la satisfaction des consommateurs.

C'est une étape importante qui ouvre la voie à de nouvelles opportunités et à une expansion significative pour Nactarome dans la région.

Au regard de l'évolution du secteur agroalimentaire en Algérie, quelles solutions spécifiques apportez-vous qui répondent aux nouvelles demandes du marché local ?

Le marché agroalimentaire algérien est en pleine mutation, avec une forte volonté de développer une production locale plus compétitive et diversifiée, tout en s'adaptant aux nouvelles tendances de consommation et aux exigences en matière de qualité et de durabilité. Notre investissement dans la production locale répondra au souhait du gouvernement algérien sur la réduction des importations et la valorisation des ressources locales.

La demande pour des boissons non alcoolisées, des produits prêts à consommer et des produits transformés continue de croître. Pour répondre aux défis spécifiques du marché algérien, nous proposons des solutions sur mesure, parfaitement adaptées aux besoins et exigences des industriels locaux. Notre offre inclut non seulement des arômes naturels, des mix aromatiques et des colorants conformes aux normes Halal, mais également un soutien complet en R&D et en marketing.

Lors de l'édition 2024, vous avez remporté la médaille d'argent au concours Djaz'Innov : les extraits solubles d'agrumes sans alcool (Halal) que vous avez présentés ont été largement appréciés. Prévoyez-vous de présenter d'autres nouveautés cette année ?

Absolument. Forts de ce succès, nous poursuivons notre engagement en R&D pour offrir des solutions toujours plus innovantes. Cette année, nous sommes fiers de présenter une nouveauté majeure : notre solution de remplacement du cacao. Conçue pour réduire les coûts tout en reproduisant fidèlement le profil aromatique et visuel du cacao, cette innovation répond aux exigences du marché en matière d'optimisation des ingrédients. Une avancée prometteuse que nous serons fiers de faire découvrir aux visiteurs du Djazagro.

En quoi Djazagro représente-t-il une expérience unique pour vous ? Quel rôle voyez-vous pour ce rendez-vous majeur dans l'avenir de votre entreprise ?

Djazagro est une occasion unique de rencontrer des acteurs majeurs du secteur agroalimentaire et d'échanger sur les innovations du marché local. Pour nous, c'est un véritable laboratoire d'idées et un levier stratégique pour renforcer notre présence en Algérie. Cet événement nous permet de présenter nos innovations, de tisser des partenariats durables et de contribuer activement à l'évolution du secteur, tout en valorisant l'expertise et l'engagement de **Nactis Flavours**.

LA VOIX DE NOS VISITEURS



« Je suis vraiment impressionnée par l'organisation et le nombre de participants. Djazagro m'a permis de rencontrer mes clients exposants, qui sont pour la plupart algériens, ainsi que de découvrir de nouvelles opportunités et de mieux comprendre les tendances du marché agroalimentaire. C'est un événement majeur pour rester connecté aux évolutions du secteur. »

Cyrine Gammoudi, Responsable du développement commercial, Ecocert Tunisie

« Chaque année, je viens à Djazagro car j'attends avec impatience de découvrir les dernières innovations, de rencontrer de nouveaux partenaires commerciaux et de participer à des sessions de networking enrichissantes. Le marché agroalimentaire en Algérie en général est très prometteur. Actuellement on ressent une véritable croissance dans tous les secteurs économiques en Algérie et spécialement dans ce secteur agroalimentaire.



On sent également un intérêt accru pour les pratiques durables et respectueuses de l'environnement tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Djazagro ouvre en effet un grand espace pour les professionnels de l'agroalimentaire : c'est un lieu de prospection et de rencontre majeur entre fournisseurs et acheteurs. Cela me permet de voir les avancées récentes dans les processus et les produits et de prendre des informations essentielles sur notre secteur d'activité.»

Mohamed El Amine Haissaoui, Responsable Achats matières premières et emballages, Fruitful Coca-Cola, Algérie



« Djazagro, c'est vraiment le grand rendez-vous annuel ! Il nous permet non seulement de rencontrer nos fournisseurs actuels, mais aussi de découvrir de nouveaux contacts. Pour nous, c'est le moyen idéal d'assurer un sourcing en continu, notamment en matière d'innovations pour le packaging. Rien de mieux que le salon pour sélectionner les meilleurs partenaires et choisir le meilleur. »

Naciba Lahreche, Responsable Achats Packaging, Promasidor, Djazaïr, Algérie

DJAZ'INNOV, LE CONCOURS DE L'INNOVATION DE DJAZAGRO



Le concours **Djaz'Innov** revient pour sa quatrième édition lors de Djazagro 2025, visant à mettre en lumière les innovations les plus prometteuses du secteur agroalimentaire.

Véritable fer de lance des tendances émergentes, le concours **Djaz'Innov** célèbre les initiatives les plus audacieuses capables de dynamiser le secteur agroalimentaire algérien.

Produits, services, matériels ou techniques novatrices : chaque candidature est rigoureusement évaluée par un jury d'experts de haut niveau.

18 dossiers ont été présélectionnés et attendent désormais les délibérations finales qui détermineront les lauréats du concours. Aussi, les solutions les plus remarquables seront récompensées par des **médailles d'or, d'argent, de bronze**, ainsi qu'un **prix « Coup de cœur »** du jury.



CLOTURE DES CANDIDATURES : LUNDI 17 MARS 2025

ANNONCE DES NOMINES : MARDI 25 MARS 2025

REMISE DES TROPHÉES : 7 AVRIL 2025, LORS DE LA SOIRÉE DJAZAGRO

À NE PAS RATER !

Les innovations distinguées bénéficieront d'une visibilité accrue : une signalétique spécifique sur leur stand et une mise en avant au sein de l'Agora des Experts, espace central du salon dédié aux échanges et aux découvertes. Tous nos visiteurs pourront ainsi venir les découvrir, tout en bénéficiant de la présentation que les sociétés proposeront pendant la durée du salon pour présenter l'unicité de leur innovation.

Venez explorer les dernières innovations qui façonnent l'avenir du secteur agroalimentaire et plongez au cœur des tendances émergentes en Algérie. Une expérience unique vous attend au Salon pour échanger avec les créateurs et acteurs du changement !

LISTE DES 18 NOMINES – DJAZ'INNOV 2025



EXPOSANT	PAYS	TYPE DE PRODUIT	PRODUIT	N° STAND
ACINOX	FRANCE	Process & Machine	Sas de désinfection très compact HD	C B120
AGROFILM PACKAGING	ALGERIE	Emballage	Film biphase avec scellage à froid	CT A174
AIT INGREDIENTS	FRANCE	PAI	Cocoa Replacer - Solution de substitution partielle de la poudre de cacao	CT C202
AIT INGREDIENTS	FRANCE	PAI	MAXISOFT CL	CT C202
CDA	FRANCE	Emballage	Désétiqueteuse automatique DAISY	CT E080
CDA	FRANCE	Process & Machine	Monobloc 3-1 E-Fill	CT E080
DSM-FIRMENICH	PAYS-BAS	PAI	Delvo® Plant - Kit d'outils pour les alternatives au lait à base de plantes d'orge	A G041
FRUIT TECH NATURAL	ESPAGNE	Produits finis	Elevated Soda	A E038
FRUIT TECH NATURAL	ESPAGNE	Produits finis	PLOK® booster antioxydant	A E038
KOLLIRAMA	ALGERIE	Process & Machine	Autosat, navette semi-automatique	CT A133
MC MUEHLENCEMIE	ALLEMAGNE	PAI	Pastazym	CT C186
MULTIVAC NORTH AFRICA	TUNISIE	Emballage	PaperBoard	CT G037
NACTIS FLAVOURS	FRANCE	PAI	NactaChoc	A B010
PRODALEX	ALGERIE	PAI	Siga, extrait naturel de caroube obtenue par extraction à l'eau suivie d'une concentration	A A066
PROMEC	ITALIE	Process & Machine	Changement automatique de format pour les grands conteneurs	CT C118
TANIS CONFECTIONERY	PAYS-BAS	Process & Machine	Lignes de moulage compactes Tanis pour gommes à mâcher avec robots à portique	C B076
VERALLIA	ESPAGNE	Emballage	Gamme de bocaux AIR	C C055
VERALLIA	ESPAGNE	Process & Machine	Four hybride	C C055

ACINOX (France)

Stand : Hall C - Stand C B120

Produit : Sas de désinfection très compact HD

Type de produit : Process & Machine

Le SAS très compact Acinox, développé en 2025, est le plus petit sas au monde. Sans corps creux, il élimine tout risque de rétention bactérienne et garantit une hygiène accrue. Avec une empreinte au sol de moins de 1 m, il s'intègre facilement dans les espaces restreints.

Son IHM intégrée offre une utilisation intuitive avec un pilotage des cycles et paramétrages sur mesure, une gestion des stocks avec alertes seuil bas, et un accès complet à la maintenance via la plateforme IHM.

Enfin, son design innovant permet un flux 2 fois plus rapide, améliorant la productivité.



AGROFILM PACKAGING (Algérie)

Stand : Hall Central - Stand A174

Produit : Film bplex avec scellage à froid

Type de produit : Emballage

Le film Bplex avec Cold Seal est un type de film d'emballage flexible utilisé pour divers produits alimentaires et non alimentaires. Ce film se distingue par sa structure à deux couches (d'où le nom Bplex), généralement composé de polyéthylène et de polypropylène ou d'autres matériaux adaptés, et sa capacité de scellage à froid (cold seal).



AIT INGREDIENTS (France)

Stand : Hall Central - Stand C202

Produit : Cocoa Replacer - Solution de substitution partielle de la poudre de cacao

Type de produit : PAI

Le Cocoa Replacer est une formule économique composée d'ingrédients naturels. Il propose des alternatives aux matières premières confrontées à des contraintes d'approvisionnement. Cocoa replacer substitue partiellement tous les types de poudre de cacao, offrant une alternative adaptée aussi bien aux sous-tons chauds que froids du cacao. Sa formule polyvalente s'intègre facilement dans toutes les applications à base de poudre de cacao (Génoise, Cake, Brownie).



AIT INGREDIENTS (France)

Stand : Hall Central - Stand C202

Produit : MAXISOFT CL

Type de produit : PAI

La solution MAXISOFT CL est un améliorant de panification sans additif permettant au produit de rester bon et frais, longtemps, pour réduire le gaspillage à tous les niveaux de la chaîne :

- Producteur : facilite le processus de fabrication en améliorant la machinabilité de la pâte ;
- Distributeur : allonge la durée de conservation du produit fini ;
- Consommateur : produit agréable à manger et longue conservation ;



Cette formule est dotée "d'ingrédients anti-rassasiants" innovants donnant lieu à des produits sans additif répondant à l'attente grandissante des consommateurs pour des produits plus sains. Elle est adaptée pour les buns, brioches, pains de mie et pains au lait.

CDA (France)

Stand : Hall Central - Stand E080

Produit : Désétiqueteuse automatique DAISY

Type de produit : Emballage

La Daisy de CDA est une désétiqueteuse automatique innovante, spécialement conçue pour séparer les étiquettes adhésives de leur support en vue du recyclage de la glassine. Cette machine facilite le processus de décollement des étiquettes en automatisant l'opération.

Après le passage de la bande, il suffit d'appuyer sur un bouton pour lancer le cycle. Les étiquettes sont décollées et enroulées sur un mandrin, tandis que la glassine est compactée en un rouleau distinct. Ce système permet de recycler la glassine, réduisant ainsi les déchets et facilitant leur valorisation (par exemple, en isolant).

La Daisy est adaptable aux besoins spécifiques des entreprises, pouvant être configurée en machine multi-postes ou équipée de plateaux spéciaux pour différentes tailles de rouleaux. Grâce à cette solution, les entreprises peuvent s'engager dans une démarche éco-responsable en transformant les déchets en ressources réutilisables.



CDA (France)

Stand : Hall Central - Stand E080

Produit : Monobloc 3-1 E-Fill

Type de produit : Process & Machine

Conçue pour le dosage, le vissage et l'étiquetage, la E-Fill est une machine ultra compacte idéale pour le conditionnement de produits agroalimentaires, tels que huiles, arômes, sauces ou sirops. Adaptée aux formats de 5 ml à 1 litre (diamètre max. 90 mm), elle garantit un remplissage précis et une qualité d'étiquetage optimale.

Sa modularité permet également de répondre aux besoins d'autres industries, comme la cosmétique et les produits vétérinaires. Différentes technologies de remplissage et de vissage peuvent être intégrées selon la viscosité du produit.



La E-Fill se distingue par sa modularité et son innovation technologique. Son système de remplissage s'adapte aux produits liquides et visqueux grâce à des options avancées : pompe péristaltique (changement rapide sans nettoyage), débitmètre massique ou électromagnétique et pompe à piston. Son interface tactile intuitive simplifie les réglages et mémorise 50 formats produits.

DSM-FIRMENICH (Pays-Bas)

Stand : Hall A - Stand G041

Produit : Delvo® Plant - Kit d'outils pour les alternatives au lait à base de plantes d'orge

Type de produit : PAI

La boîte à outils Delvo® Plant pour les alternatives végétaux au lait d'orge, associée à l'expertise technique de Dsm-Firmenich, offre aux fabricants existants dans le secteur des produits végétaux ou aux nouveaux acteurs qui souhaitent entrer dans le secteur la possibilité de créer des produits végétaux plus nutritifs, plus savoureux, plus économiques et plus durables à base d'orge.



FRUIT TECH NATURAL (Espagne)

Stand : Hall A - Stand E038

Produit : Elevated Soda

Type de produit : Produits finis

Un mélange rafraîchissant des meilleurs ingrédients naturels, conçu pour une hydratation optimale et le bien-être.

Ce mélange innovant va au-delà de l'hydratation de base, offrant des ingrédients fonctionnels qui soutiennent la santé globale. L'eau de coco, les concentrés de fruits tropicaux, la purée de gingembre et le ginseng apportent antioxydants, propriétés anti-inflammatoires et adaptogènes. Cette formule unique booste l'énergie, facilite la digestion et favorise la vitalité, offrant une approche holistique du bien-être physique et mental.



FRUIT TECH NATURAL (Espagne)

Stand : Hall A - Stand E038

Produit : PLOK® booster antioxydant

Type de produit : Produits finis

PLOK® est un ingrédient exclusif, optimisé pour des bienfaits nutritionnels supérieurs.

PLOK® est un mélange innovant d'antioxydants naturels issus de fruits riches en composés bioactifs. Sa formule combine Macroantioxydants®, flavonoïdes, fibres, polyphénols et proanthocyanidines, tous reconnus pour leurs puissants effets bénéfiques sur la santé. Cette synergie unique maximise l'activité antioxydante, améliore la biodisponibilité des nutriments et offre une protection prolongée contre le stress oxydatif.



KOLLIRAMA (Algérie)

Stand : Hall Central - Stand A133

Produit : Autosat, navette semi-automatique

Type de produit : Process&Machine

La navette semi-automatique AUTOSAT est conçue pour le stockage intensif de palettes multi-profondeurs. Elle circule dans les allées de circulation traditionnelles et garantit les plus hauts niveaux d'efficacité dans les situations nécessitant des chargements/déchargements répétés des étagères. La navette est équipée d'une batterie au lithium amovible, contrôlée par une simple télécommande multifonction avec un affichage LED et plusieurs langues.



MC MUEHLENCEMIE (Allemagne)

Stand : Hall Central - Stand C186

Produit : Pastazym

Type de produit : PAI

Les fluctuations de la qualité du blé et les changements de type de blé affecteront les caractéristiques de cuisson et la couleur des pâtes. Avec l'ajout de Pastazym, il est possible d'augmenter la fermeté, de réduire le caractère collant, d'éclaircir l'eau de cuisson et d'améliorer la tolérance à la surcuisson.



Les enzymes contenues dans Pastazym agissent pendant le processus et modifient les caractéristiques de la pâte. Lors du séchage, les enzymes sont inactivées. L'enzyme Pastazym, qui améliore les paramètres de texture, est donc classée comme un auxiliaire technologique et constitue la solution clean-label pour améliorer la qualité des pâtes. Pour améliorer la couleur des pâtes sèches et cuites, des colorants naturels peuvent être ajoutés en option à la formulation de Pastazym.

MULTIVAC NORTH AFRICA (Tunisie)

Stand : Hall Central - Stand G037

Produit : PaperBoard

Type de produit : Emballage

Matériaux d'emballage à base de fibres de papier. Grâce à l'utilisation de différentes couches fonctionnelles, les emballages peuvent être réalisés à partir de matériaux à base de fibres de papier répondant également aux exigences de produits sensibles requérant une protection barrière. Les emballages peuvent être conçus de façon à ce que le consommateur final puisse enlever le support cartonné de la couche barrière en plastique et le recycler correctement.



NACTIS FLAVOURS (France)

Stand : Hall A - Stand B010

Produit : NactaChoc

Type de produit : PAI

Avec la hausse continue des prix du cacao, la quête d'alternatives devient essentielle. Pourtant, la saveur du cacao reste une saveur incontournable, présente dans de nombreuses catégories de produits. C'est pourquoi nous avons développé NactaChoc, des solutions innovantes qui allient économie et qualité. Cette alternative permet une substitution totale de l'usage du cacao dans de nombreuses applications sucrées (biscuit, brownie, etc.).



Grâce à une combinaison unique d'arômes naturels, de sucres caramélisés et d'ingrédients aromatiques, texturants et colorants, nos solutions NactaChoc offrent une expérience gustative fidèle à celle du cacao, tout en réduisant les coûts de production et en sécurisant votre approvisionnement.

PRODALEX (Algérie)

Stand : Hall A - Stand A066

Produit : Siga, extrait naturel de caroube obtenue par extraction à l'eau suivie d'une concentration

Type de produit : PAI

Extrait naturel de caroube obtenu par extraction à l'eau suivie d'une concentration.

Procédé de fabrication unique, sans solvants chimiques, et sans additifs. Utilisation d'une seule matière première garantissant la pureté du produit. Produit au goût unique et une composition riche en antioxydants, fibres solubles, vitamines.



PROMECC (Italie)

Stand : Hall Central - Stand C118

Produit : Changement automatique de format pour les grands conteneurs

Type de produit : Process & Machine

La présente invention concerne un appareil permettant de transporter des récipients (généralement des bouteilles) d'une section de rinçage (optionnelle) à une section de remplissage, puis à une section de bouchage.



L'appareil comprend également une première section de vis sans fin, s'étendant dans la section de remplissage et actionnée par des premiers éléments de motorisation, et une seconde section de vis sans fin, s'étendant entre l'extrémité de la section de remplissage et la section de bouchage, et actionnée par des seconds éléments de motorisation indépendants des premiers.

Les deux sections de vis sans fin fonctionnent en synchronisme. De cette manière, tout contact direct entre les récipients est évité, ce qui minimise le phénomène de fuite de liquide par le goulot de la bouteille.

Cette innovation permet de changer automatiquement le format des différentes bouteilles depuis le panneau opérateur, sans aucun remplacement de pièce, garantissant un gain de temps considérable et minimisant les risques d'erreurs humaines. Sur les remplisseuses-boucheuses linéaires traditionnelles, les changements de format nécessitent le remplacement de composants mécaniques, parfois avec de longs délais, ce qui se traduit par une augmentation des coûts d'installation et de l'utilisation de la machine.

TANIS CONFECTIONERY (Pays-Bas)

Stand : Hall C - Stand B076

Produit : Lignes de moulage compactes pour gommes à mâcher avec robots à portique

Type de produit : Process & Machine

Depuis plus de cinq ans, chez Tanis, nous avons perfectionné nos systèmes de portique pour nos lignes de moulage compactes, offrant une efficacité, une fiabilité et un temps d'arrêt minimaux pour la production de bonbons gélifiés et de gelées. En remplaçant les systèmes de transport à chaîne par des robots à portique fiables, nous avons réduit l'usure et éliminé les problèmes d'alignement. Nos solutions de dépose compacte offrent une empreinte plus petite et une fiabilité supérieure, idéales pour les fabricants recherchant précision, performance et économies à long terme.



Depuis l'introduction de nos solutions uniques de chargeur et empileur à portique, nous avons continuellement amélioré notre technologie. Notre cinquième génération est la solution la plus efficace, polyvalente et fiable pour les fabricants de confiseries et de produits nutraceutiques. Nos lignes compactes intègrent également plusieurs autres solutions ingénieuses et innovantes.

VERALLIA (Espagne)

Stand : Hall C – Stand C055

Produit : Gamme de bocaux AIR

Type de produit : Emballage

Verallia est fier de présenter sa dernière innovation : la gamme de bocaux AIR, la plus durable légère du marché. Avec cette innovation, Verallia réaffirme son engagement en faveur de la durabilité, comme en témoigne son engagement à "réimaginer le verre pour un avenir durable". La gamme de bocaux AIR offre non seulement une solution pratique et efficace, mais elle contribue également de manière significative à la réduction de l'impact environnemental.



Sur la base de la production d'un million de bocaux, nous sommes parvenus à :

- Une réduction du poids : entre 10% et 27%, selon le modèle et la capacité.
- Une réduction des émissions de CO₂ : 82 tonnes, équivalentes à 39 voyages de Paris à New York.
- Une économie d'énergie : Plus de 323 MWH.
- Une économie d'eau : Plus de 85 m.
- Une réduction des coûts : Dans toute la chaîne de valeur.

VERALLIA (Espagne)

Stand : Hall C – Stand C055

Produit : Four hybride

Type de produit : Process&Machine

Verallia Iberia commencera en 2024 la construction de son premier four hybride à Saragosse, remplaçant l'actuel H1.

Le four hybride permettra d'utiliser jusqu'à 80% de l'énergie de fusion sous forme d'électricité verte et 20% d'oxy-gaz, réduisant considérablement les émissions de CO₂ et de NO_x.



De plus, le four hybride contribuera à la décarbonisation, aux économies d'énergie, à la sécurité de l'approvisionnement et à l'efficacité du processus, favorisant la transition écologique en Aragon et réduisant l'empreinte carbone globale.

Composition du Jury



Zaki HARIZ

Président de la fédération algérienne des consommateurs qui regroupe 35 associations locales.
EURL AFAK CONTROL - CENTRE TECHNIQUE - Expert en contrôle de la qualité des produits alimentaires.



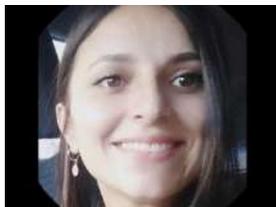
Amina CHAHED

Professeure à l'École Nationale Supérieure Vétérinaire d'Alger.
Spécialiste en sécurité sanitaire des aliments et responsable qualité



Nassima HAMDJ

General Manager Wanylab, Consultante et Formatrice AQ et CQ



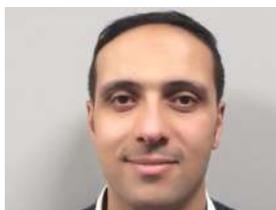
Imene CHENTIR

Maître de conférences à l'École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires (ESSAIA)



Béatrice de REYNAL

Nutritionniste et expert Innovation NutriMarketing



Mehdi ALLAB

Vice-président de Marel Fish en Amérique du Nord.

L'AGORA DES EXPERTS

Depuis 2022, l'espace à ne pas manquer pour penser et innover dans l'agroalimentaire

Centre d'échanges, de réflexions et d'inspirations, l'Agora des Experts s'affirme comme un lieu dynamique de génération d'idées et d'innovations au sein de Djazagro.



Situé stratégiquement au cœur du salon, cet espace constitue une plateforme privilégiée pour les professionnels désirant approfondir leurs connaissances, débattre des enjeux actuels et anticiper les tendances futures du secteur agroalimentaire.

EN PARTENARIAT AVEC :



&



Organisé en partenariat avec **NutriMarketing**, cabinet spécialisé en tendances alimentaires et innovations nutritionnelles, et **Agroligne**, média de référence dans l'information agroalimentaire en Afrique et à l'international, **l'Agora des Experts** proposera pour l'édition 2025 un programme riche et varié. Conférences et ateliers interactifs rythmeront les quatre journées du salon, offrant un cadre propice au partage d'expériences, aux échanges de bonnes pratiques et à l'émergence de nouvelles idées.

Les participants auront l'opportunité d'interagir avec des experts algériens et internationaux, d'élargir leur réseau professionnel et de découvrir des solutions innovantes aux défis actuels de l'industrie agroalimentaire. L'Agora se présente ainsi comme un espace stratégique pour nourrir la réflexion des entreprises et accompagner leur développement durable et compétitif.

Parmi les thématiques phares qui seront abordées lors de cette édition :

- **L'exportation vers l'Afrique** : une opportunité stratégique pour le développement des entreprises agroalimentaires algériennes, en explorant les soutiens étatiques et les perspectives de marché pour les produits agricoles et agroalimentaires.
- **La production biologique** : une analyse de sa valeur, de son essor en Algérie et de son acceptation par les consommateurs, à l'échelle locale et internationale. Le secteur bio, en pleine expansion, sera examiné à travers ses réalités actuelles et ses perspectives d'avenir.
- **Le secteur de l'emballage en Algérie** : un focus sur les solutions innovantes et durables, l'intégration de matériaux recyclés et biodégradables, et l'utilisation de technologies visant à préserver la qualité des produits tout en répondant aux attentes environnementales des consommateurs.

- **Le recyclage et la valorisation des déchets** : une présentation des initiatives publiques et privées en Algérie, illustrant le potentiel écologique et économique majeur d'une gestion durable des déchets, notamment dans des secteurs stratégiques comme l'industrie papetière.
- **L'organisation des productions agricoles destinées à la transformation** : une analyse des processus essentiels tels que l'identification des parcelles et des producteurs, la logistique, la fourniture d'intrants, le financement et le suivi technique. La réussite repose sur une planification rigoureuse, des infrastructures adaptées, ainsi qu'une contractualisation efficace et une intégration de services spécialisés.
- **La maîtrise de l'environnement hygiénique dans l'industrie agroalimentaire** : une présentation des méthodes pour prévenir les contaminations, garantir la qualité des produits et respecter les normes d'hygiène, grâce à des stratégies de surveillance, de gestion des risques et de contrôle microbiologique.
- **Les stratégies de développement externe et de croissance des entreprises** du secteur agroalimentaire en Algérie : un focus sur les partenariats, l'expansion vers de nouveaux marchés et l'optimisation des chaînes de valeur pour renforcer la compétitivité et encourager une croissance durable.
- **Les banques de données alimentaires pour la nutrition en Algérie** : une présentation soulignant l'importance de ces outils, afin de mieux comprendre la composition des aliments, leur classification selon des systèmes comme NOVA, SAIN, LIM et Nutri-Score, et orienter les choix vers une alimentation plus saine.
- **Le conditionnement de l'huile d'olive en Algérie** : une analyse de ce défi majeur et des possibles solutions pour les producteurs, confrontés à un manque d'options adaptées et à des coûts élevés et à de limitations en termes de compétitivité et de possibilités d'exportations.
- **La formation en négociation et gestion client** : un levier essentiel pour optimiser les ventes dans le secteur agroalimentaire, en renforçant les compétences stratégiques et en adaptant les approches commerciales aux attentes du marché.

Des **ateliers interactifs** viendront enrichir cette expérience, permettant aux participants de découvrir des savoir-faire concrets, tels que **l'évaluation sensorielle des huiles d'olive, la dégustation de fromages** ou encore **l'exploration des nouvelles solutions d'emballages recyclés**.

L'Agora accueillera également les finalistes du concours **Djaz'Innov**, qui présenteront leurs innovations marquantes dans le domaine agroalimentaire.

Véritable espace d'apprentissage et d'inspiration, l'Agora des Experts constitue une étape essentielle pour les professionnels souhaitant anticiper les tendances et relever les défis du secteur agroalimentaire.

Le programme détaillé des conférences



Lundi 7 avril

11h30 – 12h15

L'exportation vers l'Afrique, un marché plus que stratégique pour l'Algérie.

M. Toufik HADKEHEIL, *Président du Caflex, Cluster exportations fruits et légumes*

12h30 – 13h15

De la production à l'exportation : le secteur agroalimentaire algérien face aux défis de développement.

Dr. Kahina MELLAB, *Maître de Recherche, Centre de Recherche en Économie Appliquée pour le Développement (CREAD)*

13h30 – 14h15

Atelier – Dégustation de fromages

Dr. Feriel ADIDOU, *Vétérinaire praticienne et fondatrice de sa fromagerie en ligne – Fadidou fromagerie*

14h30 – 15h15

Djaz'Innov : le concours de l'innovation de Djazagro

Présentation des nominés

15h30 – 16h15

La faisabilité de la production et l'élaboration des produits agroalimentaires biologiques, réalité et perspectives

M. Zaki HARIZ, *Président de la Fédération Algérienne des Consommateurs et Membre du Jury Djaz'Innov*



Mardi 8 avril

11h00 – 11h45

Le secteur de l'emballage en Algérie : nouvelles solutions technologiques innovantes et durables

Dr. Arezki CHENANE, *Professeur en Sciences économiques, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou, Algérie*

12h00 – 12h45

Les exigences techniques et organisationnelles des productions agricoles destinées à la transformation.

M. Ahmed RADJA, *Ingénieur Agro Économiste, SOGISTAL (Société de Gestion et de Solution Technique pour l'Agriculture)*

13h00 – 13h45

Atelier d'évaluation sensorielle de différentes huiles d'olives.

M. Mokhtar GUISSOUS, *Maître de conférences à l'Université Mohamed El Bachir El Ibrahimi Bordj Bou Arreridj, Agroécologiste, expert en oléiculture et produits de terroir*

14h00 – 14h45

Djaz'Innov : le concours de l'innovation de Djazagro

Présentation des nominés

15 h – 15h45

Savoir maîtriser l'environnement hygiénique en industrie agroalimentaire

Mme Amina CHAHED, *Spécialiste en sécurité sanitaire des aliments et responsable qualité, SOGISTAL (Société de Gestion et de Solution Technique pour l'Agriculture), Professeure à l'École Nationale Supérieure Vétérinaire d'Alger.*



Mercredi 9 avril

11h00 – 11h45

Stratégie de développement externe et croissance organique des acteurs économiques dans le secteur agroalimentaire

Mme Hanaa Brahimi, *Consultante Deals Strategy, PwC Algérie*, et M. Mehdi Benallegue, *Consultant Corporate & Business Strategy, PwC Algérie*

12h00 – 12h45

Djaz'Innov : le concours de l'innovation de Djazagro

Présentation des nominés

13h00 – 13h45

Atelier sur les emballages recyclés

Dr. Imene CHENTIR, *Maître de Conférences à l'École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires d'Alger (ESSAIA) et membre du jury Djaz'Innov 2025*

14h00 – 14h45

Les banques de données sur les aliments algériens, une nécessité

M. Djamel-Eddine MEKHANCHA, *Enseignant chercheur, Université Constantine*



Jeudi 10 avril

11h00 – 11h45

Le conditionnement de l'huile d'olive en Algérie : défis, coûts et perspectives d'amélioration

Yamina DERDAH, *Experte de la filière oléicole Algérienne et Consultante pour le bureau d'études, consulting et assistance dans le domaine Agricole, Sarl Oleiconseil*

12h00 – 12h45

Djaz'Innov : le concours de l'innovation de Djazagro

Présentation des nominés

13h00 – 13h45

Présentation du Club PAI, People for Food Additives & Ingredients

Alix DE REYNAL, *Secrétaire générale du Club PAI*

14h00 – 14h45

Révolutionner les ventes agroalimentaires : l'importance de la formation en négociation et gestion client.

M. Amine ZAHRAOUI, *Gérant et formateur, ITCCF Ecole de formation*

L'INITIATIVE DJAZ'PACK

Un regard à 360° sur l'univers de l'emballage, une fois de plus au cœur de Djazagro

Lancée en 2024, **Djaz'Pack est l'exposition de Djazagro consacrée aux dernières innovations en matière d'emballage**, un secteur stratégique en pleine mutation, essentiel à la chaîne de valeur agroalimentaire. Porté par la croissance des industries agroalimentaires, pharmaceutiques et manufacturières, le marché algérien de l'emballage connaît une dynamique soutenue. Cette évolution repose sur l'utilisation de matériaux variés – carton, plastique, verre et métal –, chacun présentant des avantages distincts mais également des défis en termes de durabilité, de coûts et de performance environnementale.



Face à des normes en constante évolution et à des exigences environnementales accrues, l'industrie explore activement des solutions innovantes. L'adoption des principes de durabilité devient un levier essentiel pour favoriser des pratiques d'emballage plus responsables et inscrire l'industrie dans une démarche circulaire durable.

Pour l'édition 2025, **Djaz'Pack s'inscrit dans une collaboration stratégique avec le salon ALLFORPACK Emballage Paris**, illustrant un engagement commun à accompagner la transition écologique et l'innovation durable dans l'agroalimentaire.

Cette année, le parcours immersif proposera des panneaux explicatifs et des vitrines interactives, mettant en lumière des exemples concrets d'emballages innovants et de solutions durables.

Un rendez-vous incontournable, conçu pour offrir aux professionnels des réponses concrètes aux défis environnementaux, technologiques et économiques actuels.

AU PROGRAMME :

- **Le marché mondial de l'emballage : enjeux et perspectives.** Le marché mondial de l'emballage représente plus de 500 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel, dont près de 60 % sont destinés au secteur agroalimentaire. Les matériaux les plus utilisés sont les papiers et cartons, les plastiques, le verre, l'acier, l'aluminium et les biomatériaux. L'innovation s'articule autour de quatre axes clés :
 - **Conditionnement** : matériaux et machines toujours plus durables et efficaces.
 - **Process** : technologies favorisant l'automatisation et l'intégration de l'économie circulaire.
 - **Impression** : systèmes de traçabilité et technologies avancées de marquage.
 - **Intralogistique** : solutions pour optimiser la chaîne d'approvisionnement.
- **Le marché algérien : entre défis et opportunités.** L'essor des industries agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmiques en Algérie crée une demande croissante pour des solutions d'emballage modernes et sécurisées. Toutefois, plusieurs défis majeurs persistent, tels que la **forte demande en matières premières**, notamment pour les plastiques recyclables et les biomatériaux, l'**adaptation aux réglementations** visant à réduire l'usage du plastique à usage unique, et la **nécessité d'investissements** dans des technologies de production et de recyclage.

Malgré ces contraintes, des opportunités majeures se dessinent : le potentiel d'exportation vers l'Afrique et l'Europe, la conception d'emballages biodégradables, et la croissance du e-commerce stimulant la demande pour des solutions innovantes et sécurisées.

- **Vers une démarche circulaire : l'adoption des « 3R ».** La transition vers un modèle d'emballage durable repose sur les principes des « 3R » :
 - **Réduire** : alléger les emballages, favoriser les conceptions minimalistes et intégrer l'éco-conception dès la phase de développement.
 - **Recycler** : promouvoir les matériaux 100 % recyclables, améliorer les systèmes de tri et de collecte, et intégrer des matières recyclées dans les productions.
 - **Réutiliser** : encourager les emballages consignés, les solutions rechargeables et les modèles de consommation durables.

Une telle démarche circulaire s'impose comme un pilier fondamental de transformation pour le secteur.

La présence remarquée de **près de 130 exposants spécialisés dans le conditionnement et l'emballage alimentaire** au sein du salon positionne l'emballage comme l'un des thèmes centraux de Djazagro 2025. Afin d'enrichir cette dynamique, plusieurs événements dédiés rythmeront la programmation, notamment à l'Agora des Experts :

 **Mardi 8 avril (11h00 – 11h45)** : le **Dr. Arezki CHENANE**, Professeur en Sciences économiques à l'Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou, présentera **une analyse approfondie du secteur de l'emballage en Algérie**, mettant en lumière les dernières innovations technologiques et les solutions du marché.

 **Mercredi 9 avril (13h00 - 13h45)** : le **Dr. Imene CHENTIR**, Maître de conférences à l'École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires (ESSAIA) et membre du jury Djaz'Innov 2025, animera **un atelier interactif consacré aux emballages recyclés**. Ce moment d'échange permettra d'approfondir les enjeux de durabilité et de partager des initiatives concrètes en faveur du recyclage.

Ces temps forts constitueront des opportunités uniques pour stimuler les réflexions et favoriser les échanges autour des perspectives de l'emballage en Algérie.

Djazagro

En partenariat avec :





NOUVEAUTE 2025 !

Le salon Djazagro innove en créant pour la première fois un **Espace Formations** dédié à l'acquisition et au perfectionnement des compétences clés du secteur agroalimentaire.

Dans un monde en constante évolution, où les avancées technologiques et les exigences du marché progressent rapidement, renforcer ses compétences est un véritable atout. **La formation devient ainsi un levier stratégique pour assurer la compétitivité et la pérennité des entreprises face aux défis actuels et futurs.**

C'est dans cette optique que Djazagro souhaite accompagner les jeunes, les professionnels et les entreprises en proposant un lieu d'échanges favorisant l'apprentissage et le développement des qualifications dans un cadre stimulant et interactif.

DES ACTEURS MAJEURS DE LA FORMATION REUNIS

Pour cette édition, l'Espace Formations accueillera six établissements d'enseignement et de formation continue, reconnus pour leur expertise dans les secteurs agroalimentaire, nutritionnel et entrepreneurial :

- **École Nationale Supérieure Vétérinaire (ENSV)** – www.ensv.dz
- **École Supérieure Algérienne des Affaires (ESAA)** – www.esaa.dz
- **École Supérieure des Sciences de l'Aliment et des Industries Agroalimentaires (ESSAIA)** – www.essaia.dz
- **Institution de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires (INATAA)** – www.umc.edu.dz/inataa/
- **Université Abbes Laghrour Khenchela – Agronomie** – www.univ-khenchela.com
- **Wanylab** – www.wanylab.com

Les visiteurs auront la possibilité d'échanger avec ces institutions, de découvrir leurs offres de formation, et d'obtenir des conseils personnalisés pour mieux orienter leur parcours professionnel, pour investir dans leur formation et devenir un acteur clé de l'innovation dans toute la filière.



L'industrie agroalimentaire de demain se façonne à Djazagro, dès aujourd'hui.

Rejoignez l'Espace Formations : rendez-vous pendant les 4 jours du salon Djazagro sur l'Espace Formations (stand G A 045)

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ALGÉRIENNE

L'ALGERIE, MOTEUR D'INNOVATION ET DE CROISSANCE

Quand savoir-faire rime avec succès, l'Algérie rayonne. Forte d'un marché agroalimentaire en pleine effervescence et d'entreprises locales audacieuses, le pays incarne aujourd'hui une dynamique économique puissante et résolument tournée vers l'avenir. Avec une population de 46,3 millions d'habitants et une demande croissante, l'Algérie fait rayonner son expertise et son engagement, érigeant l'excellence en moteur de développement.

Dans cette trajectoire ambitieuse, le salon Djazagro s'affirme comme un catalyseur incontournable. Véritable point de convergence des forces vives du secteur, cet événement offre aux professionnels quatre jours d'opportunités uniques : rencontres, échanges d'expériences, conférences spécialisées et formations stratégiques. C'est un espace privilégié pour capter les tendances émergentes, découvrir des solutions innovantes et envisager l'avenir avec audace.

La preuve de son impact ? Plus de trois visiteurs sur quatre, venus des 58 wilayas algériennes, déclarent concrétiser leurs projets suite à leur participation au salon.

L'édition 2025 du salon Djazagro incarne ainsi la vitalité et le potentiel prometteur de l'industrie agroalimentaire algérienne. Elle révèle des opportunités commerciales prometteuses et célèbre l'enthousiasme des acteurs engagés dans le renforcement d'une économie nationale durable et prospère.

CHIFFRES CLES : ALGERIE

- **Population** : 46,3 millions d'habitants (2024).
- **PIB brut** : 261,6 milliards de dollars (2024).
- **PIB par habitant** : 5.652 dollars par habitant (2024).
- **Croissance** : +3,1% (2024).
- **Valeur du secteur agroalimentaire** : 14 milliards de dollars (2022), ce qui en fait la 2^{ème} industrie du pays après les hydrocarbures.
- 41,8% des dépenses des ménages sont consacrées à l'alimentation, selon la dernière étude réalisée par l'ONS (2011).

Au cours des cinquante dernières années, la croissance de l'emploi en Algérie a considérablement renforcé le pouvoir d'achat des ménages. Cette dynamique économique a non seulement favorisé une amélioration notable des conditions de vie, mais elle a également conduit à une augmentation significative de la consommation alimentaire, reflet d'un mieux-être généralisé au sein de la population.

LE REGIME ALIMENTAIRE ALGERIEN : ENTRE HERITAGE ET EVOLUTIONS RECENTES

Le régime alimentaire algérien puise ses racines dans la **tradition méditerranéenne**, valorisant la richesse des terroirs et des savoir-faire locaux.

Historiquement, le **blé dur** s'impose comme pilier central de cette alimentation, donnant naissance à des plats emblématiques tels que le **couscous**, la **chakhchoukha**, la **trida**, la **rechta** et la **kesra**. Préparées au sein des foyers, ces recettes incarnent un patrimoine culinaire riche, transmis de génération en génération. Pourtant, cette tradition est aujourd'hui bousculée par l'essor du **blé tendre**, principalement utilisé dans la fabrication du pain, qui s'est imposé progressivement dans les habitudes de consommation. À ces céréales s'ajoutent le **maïs** et l'**orge**, tandis que les pâtes de type européen gagnent également en popularité, venant enrichir les pratiques alimentaires aux côtés des spécialités traditionnelles.

Le lait occupe une place prépondérante dans la ration alimentaire des Algériens, apportant l'essentiel des protéines d'origine animale. Le lait pasteurisé et le lait en poudre, plus accessible en termes de coût, constituent des compléments essentiels de l'alimentation quotidienne. Les Algériens se distinguent par une consommation notable de produits laitiers, notamment de fromages. **Le secteur fromager algérien** est en pleine expansion, avec une consommation annuelle estimée à 85 000 tonnes, positionnant le pays comme l'un des plus grands consommateurs de fromages en Afrique. Cette appétence pour les produits laitiers s'accompagne d'une consommation moyenne de 150 litres de lait par habitant et par an.

Ces denrées de base, associées à **des produits essentiels comme l'huile, la pomme de terre, l'oignon, la tomate et l'ail**, forment l'ossature du régime alimentaire national. Toutefois, cette prédominance, accentuée par une consommation excessive de sucre atteignant environ 42 kg par habitant et par an (soit presque le double de la moyenne mondiale) génère des déséquilibres nutritionnels préoccupants.

Pendant ces dernières années, le pays a su réagir face à ces risques. Par conséquent, pour favoriser une alimentation plus équilibrée, les autorités ont intensifié le développement de surfaces irriguées, encourageant la diversification des cultures, notamment en fruits et légumes.

INVESTISSEMENTS ET PROJETS AGRICOLES EN FAVEUR DE L'AUTOSUFFISANCE EN ALGERIE

L'agriculture constitue un pilier stratégique pour l'Algérie, résolue à atteindre l'autosuffisance et la sécurité alimentaire, tout en stimulant les exportations et en diversifiant son économie au-delà du secteur énergétique, dans lequel elle occupe déjà une position de leader mondial.

Selon les statistiques du ministère de l'Agriculture et du Développement rural, **la superficie agricole utile du pays s'élevait en 2022 à 8,51 millions d'hectares (Mha)**, répartis entre 5,8 Mha de terres privées et 2,7 Mha de terres publiques. **Le secteur affiche un taux de croissance de 7,5 % et contribue à hauteur de 18 % au PIB national, générant des revenus de plus de 35 milliards de dollars en 2023-2024.** Il emploie près de 2,7 millions de personnes, soit environ 20 % de la population active. Les grandes cultures, notamment les céréales, occupent plus de la moitié de ces terres.

Depuis les années 2000, **l'agriculture algérienne bénéficie de programmes de développement ambitieux**, favorisant l'accès à des équipements modernes comme les tracteurs, les planteuses-arracheuses, les pulvérisateurs et les moissonneuses-batteuses.

Par ailleurs, le pays poursuit activement la modernisation de son agriculture en se fixant des objectifs clés, parmi lesquels l'électrification des exploitations et le renforcement des systèmes phytosanitaires et vétérinaires.

Face aux défis posés par la sécheresse et les effets du changement climatique, le gouvernement algérien a affirmé la volonté d'accélérer le développement du secteur agricole. Cette stratégie vise à renforcer la sécurité alimentaire, créer davantage d'opportunités d'emploi et surmonter les obstacles entravant la réalisation des objectifs fixés.

Dans cette dynamique, **l'Algérie accorde une attention particulière à l'agriculture saharienne, identifiée comme un levier crucial de croissance économique et sociale.** Profitant de l'abondance des terres et des ressources en eau souterraine, des régions désertiques comme Biskra, Ouargla et El Menia ont été progressivement transformées en pôles agricoles majeurs, contribuant à répondre aux besoins alimentaires locaux. Le programme quinquennal en cours prévoit l'aménagement de vastes périmètres irrigués dans le Sahara, notamment via des concessions agricoles. Selon le ministre de l'Agriculture, Youcef CHARFA, **l'objectif est d'atteindre 1,3 million d'hectares de terres irriguées dans le sud du pays,** consacrées aux céréales et aux cultures stratégiques.

Le plan met également l'accent sur l'expansion des terres cultivables et l'introduction de cultures expérimentales telles que le maïs, le soja et la betterave sucrière. Cette approche pourrait non seulement générer des emplois et favoriser la croissance locale, mais aussi améliorer les conditions de vie des populations et renforcer l'autosuffisance alimentaire. Par ailleurs, en valorisant la qualité et le caractère biologique de ses produits, **l'Algérie ouvre des perspectives prometteuses pour l'exportation, notamment vers les marchés africains et internationaux.**

Dans cette logique de diversification et de modernisation, le gouvernement algérien a récemment conclu deux partenariats clés à niveau international :

Accord avec le Qatar (avril 2024) : Ce projet ambitieux vise à établir un vaste projet de production de lait d'une valeur de plus de 3,5 milliards de dollars, en collaboration avec la société qatarie Food and Dairy Company (Baladna). L'objectif est de couvrir 50 % des besoins du marché algérien en lait. Le projet sera déployé sur 117 000 hectares dans l'État désertique d'Adrar : la ferme accueillera plus de 270 000 têtes de bétail, produira environ 1,7 milliard de litres de lait par an, et intégrera une tour de séchage de poudre.

Lancement de la joint-venture « Bf Al Djazair » (juillet 2024) : Signée entre le Fonds National d'Investissement Algérien et le groupe italien Bonifiche Ferraresi, cette initiative de 420 millions de dollars à Timimoun permettra l'exploitation de 36 000 hectares sur 40 ans, pour le développement de la production locale de céréales sèches et de légumineuses. Le projet comprend également la construction d'une usine de pâtes destinées à l'exportation, renforçant ainsi la transformation locale et les capacités d'exportation.

Un projet aquacole a également été lancé en mai 2024 dans la wilaya de Relizane, avec un investissement de 8 millions de dollars. Ce **partenariat avec la firme américaine E.S.E Intec** vise à développer la production locale de crevettes et la fabrication d'aliments pour poissons, renforçant ainsi les capacités nationales dans le secteur aquacole.

Ces initiatives stratégiques illustrent l'engagement de l'Algérie en faveur de la modernisation et de la sécurisation de son secteur agricole, tout en consolidant ses perspectives économiques à long terme.

LE POLE AGROALIMENTAIRE ALGERIEN

L'Algérie mise résolument sur le développement de son secteur agroalimentaire, en déployant des politiques ambitieuses pour promouvoir la qualité, diversifier l'offre et valoriser les produits locaux. Représentant 25 % des projets d'investissement nationaux et **contribuant à hauteur de 50 % au PIB industriel, les industries agroalimentaires (IAA)** se positionnent comme un moteur clé de l'économie, avec **une croissance annuelle soutenue de +7 %**.

Le paysage agroalimentaire algérien s'articule autour de **47 200 entreprises**, majoritairement privées (95 %), générant **un chiffre d'affaires de 12 milliards de dollars** dans le domaine alimentaire (hors boissons) et 2 milliards de dollars dans le secteur des boissons non alcoolisées. Ce tissu entrepreneurial assure l'emploi permanent de près de 1,6 million de personnes, témoignant de son rôle socio-économique majeur.

Cependant, le secteur fait face à plusieurs défis. La connexion avec l'amont agricole national reste insuffisante, freinant le processus de valorisation des produits locaux. Le marché est largement dominé par quelques groupes privés familiaux, accentuant la nature oligopolistique du secteur. De plus, la distribution est complexe à maîtriser, en raison de l'étendue géographique du pays et de la prépondérance des grossistes, qui influencent fortement l'accès au marché.

Face à ces enjeux, **les autorités algériennes identifient les IAA comme un levier stratégique pour renforcer les exportations**. Le succès du secteur des boissons non alcoolisées en est une illustration frappante : couvrant plus de 98 % des besoins locaux, il s'impose également sur les marchés internationaux avec des produits hautement compétitifs. Cette stratégie s'étend aux filières des produits transformés (poissons, viandes, fruits et légumes), des conserves et des matières premières, avec pour objectif d'améliorer leur structuration et de dynamiser leur croissance.

Ce développement s'accompagne d'**une demande accrue en équipements spécialisés**, notamment pour la chaîne du froid, l'emballage, le conditionnement et le stockage. Bien que des partenariats internationaux aient été noués pour l'acquisition de ces technologies, les importations ont diminué, passant de 1,49 milliard d'euros en 2017 à 0,96 milliard en 2021. Parallèlement, le secteur a su maintenir **une croissance notable de 4,1 %**, démontrant sa capacité d'adaptation et sa résilience face aux évolutions du marché.

Ainsi, malgré les obstacles, le secteur agroalimentaire algérien affiche un potentiel de développement prometteur, soutenu par des initiatives publiques et une activité entrepreneuriale forte.

AU CŒUR DES FILIERES STRATEGIQUES DE L'AGROALIMENTAIRE EN ALGERIE

L'Algérie déploie une stratégie ambitieuse pour renforcer sa sécurité alimentaire, en misant sur **le développement des filières clés** telles que les céréales, les légumineuses sèches, les plantes sucrières et oléagineuses, les semences, ainsi que le lait.

Au cœur de cette stratégie, **la filière céréalière** se distingue comme pilier de l'industrie agroalimentaire nationale. Produits essentiels comme le couscous, la semoule, la farine et les pâtes alimentaires en témoignent. Les cultures céréalières, principalement concentrées dans le nord du pays, couvrent 38 % de la surface agricole utile (SAU) et représentent 75 % des cultures herbacées.

Le blé dur domine avec 42 % des superficies cultivées, suivi par l'orge (38 %) et le blé tendre (18 %), reflétant les atouts agronomiques des différentes régions. Cette année, grâce à une production notable couvrant 80 % des besoins intérieurs, l'Algérie s'approche de son objectif d'autosuffisance en blé.

Parallèlement, **la culture de la pomme de terre** a connu une expansion significative. Entre 2010 et 2017, les superficies cultivées ont progressé de 42 %, passant de 105.000 à 149.000 hectares. Cette dynamique a permis une augmentation de la production de 47 %, assurant non seulement l'autosuffisance mais aussi une capacité modeste d'exportation, malgré les fluctuations saisonnières des prix.

D'autres secteurs stratégiques poursuivent leur essor. **La filière laitière** bénéficie d'un programme de soutien ciblé pour encourager sa modernisation et accroître la production, avec des aides au litre, à la naissance des femelles laitières, mais aussi sur le plan vétérinaire. Des aides aux investissements, des primes incitatives à la production et à la livraison, ainsi que l'importation de génétique animale, contribuent à bâtir une offre capable de répondre aux besoins de consommation nationale. Les cinq principales provinces laitières sont Souk Hras, Sétif et Batna à l'est, Sidi Bel Abbes à l'ouest, très touchée par la sécheresse et Ghardaïa au Sahara. **Le marché des produits laitiers enregistre une croissance annuelle moyenne de 20 % depuis cinq ans**, stimulée par le maintien d'un prix subventionné pour le lait pasteurisé en sachet (25 dinars le litre). Par ailleurs, des produits laitiers de qualité sont disponibles à prix libre. Des réflexions sont en cours pour optimiser davantage le système d'aides, en envisageant notamment une transition vers des subventions directes à l'alimentation du bétail. Des entreprises majeures comme GIPLAIT, Danone et Lactalis investissent activement dans le développement de la production locale.

En matière d'élevage, **le cheptel national** est riche et diversifié, comptant 19 millions d'ovins, 4,8 millions de caprins, 1,9 million de bovins et 385.000 camelins. L'élevage ovin, principalement extensif et basé sur les hauts plateaux, assure l'autosuffisance en viandes ovines. Cependant, le cheptel bovin a connu un léger recul, passant de 2,2 millions de têtes en 2015 à moins de 2 millions en 2019.

Le secteur de la pêche et de l'aquaculture regorge de potentiels. Avec 1.600 kilomètres de côtes, 9,5 millions d'hectares exploitables, 39 ports et abris de pêche, et 4.500 bateaux, le secteur génère environ 78.000 emplois directs et indirects. Les débarquements atteignent 100.000 tonnes par an, la sardine représentant 70 % de ce volume, ce qui permet de couvrir 80 % de la consommation nationale.

Les filières des huiles, des corps gras et du sucre jouent également un rôle crucial. En 2023, la production nationale d'huile de table a atteint 4.600 tonnes par jour, dépassant largement la demande quotidienne estimée entre 1.600 et 1.800 tonnes. **La filière sucrière, quant à elle, garantit une autosuffisance totale avec des capacités de raffinage de 10.000 tonnes/jour**, contre une consommation moyenne de 2.139 tonnes/jour. Sur une base annuelle, la capacité de production de 3,2 millions de tonnes surpasse largement les besoins évalués à 2,1 millions de tonnes.

Le plan de relance de la culture des légumes secs en Algérie, lancé pour la campagne 2023-2024, vise à renforcer l'autosuffisance en lentilles et pois chiches en cultivant 150.000 hectares, dont 35.000 dédiés à la production de semences via 34 fermes pilotes. Cette initiative répond à la nécessité de réduire la dépendance aux importations et d'améliorer la qualité des produits. Des mesures d'accompagnement, comme la gratuité des semences et des prix d'achat attractifs, soutiennent les agriculteurs. Parallèlement, des importations stratégiques sont mises en place pour sécuriser les stocks en attendant la montée en puissance de la production locale.

Ces avancées témoignent d'une volonté ferme de construire **un avenir durable et sécurisé pour la production alimentaire en Algérie.**

EXPORTATIONS AGROALIMENTAIRES : TOURNANT MAJEUR POUR L'ALGERIE

En 2023, l'Algérie a enregistré une hausse notable de ses exportations de produits agricoles et agroalimentaires, atteignant un total record de 397 millions de dollars. Cette performance découle de la croissance de plusieurs filières prometteuses, telles que les biscuits, les gâteaux, les boissons gazeuses et les pâtes alimentaires. Ce succès est le fruit d'une politique nationale visant à soutenir les investissements, permettant à des secteurs historiquement orientés vers l'importation de se tourner vers l'exportation.

Pendant ces dernières années, les exportations algériennes dans le secteur agroalimentaire ont bénéficié de l'augmentation de la production locale et des efforts continus de l'État pour encourager les opérateurs économiques dans leurs démarches commerciales internationales, notamment vers les marchés européen et africain. À titre d'exemple, de janvier à novembre 2022, l'Algérie a exporté près de 70 000 tonnes de fruits et légumes, générant des recettes de plus de 63 millions de dollars.

Parmi les produits phares, le sucre domine (44 % des exportations agroalimentaires en 2022), principalement issu du raffinage de produits bruts importés. Par ailleurs, les dattes constituent le principal produit local destiné à l'exportation. L'Algérie exporte également des produits de la mer et de l'aquaculture, représentant 9 % des exportations agroalimentaires.

Les principaux clients de l'Algérie en termes de produits agroalimentaires sont la Jordanie (53 millions d'euros, soit 16,3 % des exportations algériennes en 2022), la France (47 millions d'euros, soit 14,3 %), l'Espagne (44 millions d'euros, soit 13,4 %) et le Maroc (35 millions d'euros, soit 10,8 %).

Comme l'a déclaré Madame Farah MEKIDECHE, directrice centrale au ministère du Commerce et de la Promotion des exportations, les politiques publiques algériennes visent à soutenir cette dynamique positive avec une stratégie coordonnée, impliquant un comité multisectoriel dédié à l'accompagnement des secteurs en croissance dans les domaines de l'agriculture et de l'industrie de transformation. Cette approche contribue à atteindre l'objectif ambitieux de 29 milliards de dollars d'exportations annuelles hors hydrocarbures d'ici 2030. Le gouvernement algérien s'est dit optimiste quant à la réalisation de cet objectif, soulignant les mesures incitatives mises en place pour soutenir les producteurs et industriels algériens, y compris dans le secteur agroalimentaire, ainsi que les avancées positives observés dans le cadre de la politique de rationalisation des importations.

LA PAROLE AUX EXPERTS : ENTRETIEN AVEC LE DR. KAHINA MELLAB MAITRE DE RECHERCHE, CREAD



Experte en économie appliquée et en analyse des dynamiques de marché, **le Dr. Kahina MELLAB** est aujourd’hui une référence incontournable dans l’étude du secteur agroalimentaire en Algérie et en Afrique du Nord. **Maître de Recherche au CREAD (Centre de Recherche en Économie Appliquée pour le Développement) depuis 2017**, elle mobilise ses compétences en économétrie et en analyse statistique pour décrypter les tendances, les défis et les opportunités de transformation du secteur agricole.

Son expertise s’étend aux trajectoires économiques de plusieurs pays émergents (Chine, Inde, Brésil, Corée du Sud, Chili), ce qui lui permet d’apporter un regard éclairé sur les stratégies de développement adaptées à l’Algérie. **Depuis août 2024, elle pilote un projet de recherche sur la filière des oranges en Algérie**, dans un contexte où la souveraineté alimentaire et la montée en gamme des productions locales deviennent des priorités nationales.

Lors de la conférence « **De la production à l’exportation : le secteur agroalimentaire algérien face aux défis de développement** », qui se tiendra à **l’Agora des Experts du salon Djazagro, lundi 7 avril 2025, de 12h30 à 13h15**, le Dr. Mellab partagera son analyse des verrous structurels et des leviers stratégiques pour accélérer l’essor des filières agroalimentaires algériennes sur les marchés internationaux.

→ **Dans l’entretien qui suit, le Dr. MELLAB décrypte pour nous les principaux enjeux du secteur agroalimentaire algérien et esquisse des pistes concrètes pour relever les défis du passage à l’exportation.**

Quels sont, selon vous, les principaux défis que le secteur agroalimentaire algérien doit relever pour s’intégrer pleinement aux chaînes de valeur mondiales ? Quelles opportunités pourraient être exploitées pour accélérer ce processus ?

L’Algérie dispose d’atouts considérables pour s’imposer sur la scène agroalimentaire mondiale : terres agricoles vastes et diversifiées, climat favorable et position géographique stratégique à la croisée des marchés africains, méditerranéens et moyen-orientaux. Cependant, plusieurs défis persistent.

L'industrialisation du secteur agroalimentaire reste un enjeu majeur. Aujourd'hui, la transformation ne représente que 8 % du PIB, ce qui limite la valeur ajoutée générée localement. Dans d'autres pays avec un parcours similaire, un développement plus poussé des industries agroalimentaires a permis d'augmenter la compétitivité des exportations et de mieux répondre aux exigences des marchés internationaux. Suivre cette voie permettrait à l'Algérie de renforcer sa présence sur ces marchés et de tirer davantage profit de son potentiel agricole.

La dépendance aux importations agricoles, notamment en céréales, constitue un autre défi. Malgré une production nationale significative, l'Algérie importe encore des volumes importants. Réduire cette dépendance nécessite d'augmenter la productivité et de développer les cultures stratégiques.

Les marchés régionaux et internationaux offrent des opportunités prometteuses. L'Algérie, premier producteur mondial de dattes – avec une production de 1,2 million de tonnes –, possède un fort potentiel dans les légumes, fruits et huile d'olive. Des politiques d'exportation adaptées et des stratégies de valorisation des produits locaux permettraient de renforcer sa position et de conquérir de nouveaux débouchés.

Le secteur agroalimentaire algérien est en pleine mutation. Capitaliser sur ces dynamiques et poursuivre les efforts dans la construction d'un véritable avantage comparatif feront de l'Algérie un acteur majeur de l'agro-industrie régionale et internationale.

Vous l'avez dit : l'Algérie dispose d'atouts majeurs en matière de production agricole. Quelles actions concrètes permettraient d'améliorer sa compétitivité, tant sur le plan de la production que de l'exportation ?

Afin d'améliorer la compétitivité des productions agricoles stratégiques en Algérie, plusieurs actions concrètes sont nécessaires. La création d'écosystèmes industriels intégrés est essentielle pour augmenter la valeur ajoutée des produits agricoles. Cette montée en gamme vers des produits transformés réduirait la dépendance aux importations et permettrait de conquérir de nouveaux marchés en répondant aux exigences des consommateurs internationaux.

La mise en place de certifications de qualité conformes aux standards internationaux est cruciale pour favoriser les exportations. Actuellement, de nombreux producteurs doivent faire certifier leurs produits à l'étranger, ce qui représente un frein et un coût supplémentaire. Une meilleure structuration de ce processus au niveau national renforcerait la position de l'Algérie sur la scène internationale.

Le renforcement de la logistique et de la distribution des produits est également un levier essentiel. Investir dans des infrastructures modernes de stockage et de transport facilitera l'accès aux marchés internationaux tout en optimisant la compétitivité des produits algériens.

Il est essentiel d'agir simultanément sur plusieurs axes pour dynamiser le secteur agroalimentaire algérien et renforcer son potentiel à l'exportation.

À Djazagro 2025, vous illustrerez comment d'autres pays ont mis en place des stratégies efficaces pour dynamiser leur système agroalimentaire. Pourriez-vous partager en avant-première quelques mesures qui pourraient être rapidement applicable en Algérie ?

En Afrique du Nord, la Tunisie et l'Égypte se démarquent par des stratégies efficaces dans le secteur agroalimentaire. Ces pays encouragent les petits exploitants agricoles en créant des coopératives, facilitant l'accès aux financements, aux équipements modernes et aux débouchés commerciaux. L'Égypte a notamment investi massivement dans la modernisation de l'irrigation et la diversification agricole, ce qui a significativement amélioré ses rendements et renforcé sa compétitivité à l'export.

Au-delà de cette région, le Brésil est un modèle inspirant. Grâce à une industrie de transformation bien développée et à des politiques fiscales et logistiques adaptées, il s'est imposé comme un acteur clé de l'exportation agroalimentaire.

Ces expériences suggèrent plusieurs mesures applicables à l'Algérie : structurer les groupements d'agriculteurs, investir dans la logistique et renforcer les incitations à la transformation et à l'exportation. En adaptant ces stratégies aux réalités locales, l'Algérie pourrait accélérer la modernisation de son secteur agroalimentaire et mieux s'intégrer aux marchés internationaux.

Vous allez également présenter les avancées du modèle sud-coréen, qui repose notamment sur l'innovation et la technologie. Pensez-vous que l'Algérie puisse suivre une trajectoire similaire, et quels seraient les leviers prioritaires à activer ?

La Corée du Sud offre un modèle réussi, le Pays ayant misé sur la technologie et l'innovation malgré une superficie agricole limitée. Cependant, ce modèle ne peut être directement transposé en Algérie. Pour notre pays, la priorité est d'élaborer une stratégie agro-industrielle robuste, alliant modernisation et innovation. L'industrialisation du secteur est cruciale pour structurer la production et maximiser la valeur ajoutée. Un soutien accru à la recherche et au développement agricoles est nécessaire pour relever les défis climatiques et hydriques spécifiques au pays. La combinaison entre industrialisation, innovation et adaptation technologique permettra à l'Algérie de bâtir un modèle de transformation efficace, ambitieux et adapté à ses réalités économiques et environnementales.

En matière de politiques publiques, quelles seraient vos recommandations pour accélérer la modernisation du secteur agroalimentaire en Algérie ?

Je souligne davantage l'importance de développer les infrastructures logistiques adaptées pour faciliter l'exportation et renforcer la compétitivité des produits sur le marché international. Dans cet esprit, l'encouragement des partenariats public-privé peut dynamiser les investissements et moderniser le secteur. La création de zones franches dédiées à l'agroalimentaire, inspirée du modèle tunisien, pourrait attirer des investisseurs étrangers tout en stimulant la production locale.

Aussi, l'optimisation de la gouvernance, notamment dans la gestion des subventions, est nécessaire pour garantir l'efficacité des politiques. L'adoption de solutions innovantes, couplée à un accompagnement des producteurs pour renforcer leurs compétences, constitue une opportunité majeure. L'innovation technologique, comme l'irrigation intelligente et l'agriculture de précision, où l'Algérie a déjà commencé à progresser, peut considérablement améliorer les rendements et maximiser l'utilisation des ressources.

Afin de capitaliser sur son potentiel agricole, l'Algérie doit développer des infrastructures modernes de transformation et d'exportation, renforcer la qualité et la certification des produits, et s'inspirer des modèles internationaux en les adaptant aux spécificités locales.

Avec une stratégie cohérente, le secteur agroalimentaire peut devenir un véritable moteur de croissance économique pour notre pays.

LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES : OPPORTUNITES ET DEFIS

L'emballage représente un secteur économique majeur, générant plus de 500 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel à l'échelle mondiale, dont 60 % sont liés à l'industrie agroalimentaire. Cependant, cette croissance est marquée par des inégalités, car 75 % des emballages sont consommés par seulement 20 % de la population mondiale.

En 2024, le marché de l'emballage en Afrique est estimé à 43,48 milliards de dollars et devrait atteindre 52,52 milliards de dollars d'ici 2029, avec un taux de croissance de 3,85 % par an.

A l'échelle locale, **le secteur du papier et de l'emballage en Algérie représente environ un quart des 300.000 PME, soit près de 75.000 entreprises.** Une grande majorité de ces sociétés se concentre sur les emballages alimentaires, moteur principal du secteur. Parmi elles, environ 200 se spécialisent uniquement dans l'emballage en carton, en raison de sa recyclabilité et de sa facilité de réutilisation.

Actuellement, le plastique et le carton dominent le marché de l'emballage en Algérie, en raison de la disponibilité des matières premières, des coûts de production et des habitudes de consommation. **Les emballages en papier et carton**, considérés comme une alternative écologique, doivent encore améliorer leurs performances (notamment en matière de propriétés barrières) tout en restant recyclables.

Le plastique, malgré sa légèreté et son efficacité, est de plus en plus remis en question pour son impact environnemental, notamment la pollution terrestre et océanique. Bien que largement utilisé, son recyclage reste insuffisant. Cette prise de conscience pousse des marques et distributeurs à s'engager activement pour réduire ou éliminer son utilisation, en faveur d'autres types d'emballages.

Le métal et le verre, bien qu'encore peu utilisés, présentent un fort potentiel de croissance, surtout dans les efforts de durabilité et de réutilisation. Leur production locale en Algérie ne répond pas encore entièrement à la demande.

Les emballages en biomatériaux, souvent issus de ressources renouvelables comme les sous-produits agroalimentaires, offrent une solution prometteuse pour réduire l'empreinte carbone et favoriser une gestion responsable des ressources. Ces matériaux allient durabilité et performance, en faisant des choix idéaux pour l'industrie alimentaire.

Le rôle de l'emballage a considérablement évolué avec le temps. Ce qui était initialement un simple moyen de protection est désormais devenu **un ambassadeur de la marque et un levier stratégique clé pour les entreprises**. Les consommateurs manifestent une conscience environnementale croissante, optant de plus en plus pour des produits écologiques. Les gouvernements imposent des réglementations strictes pour encourager des pratiques durables, tant dans la production des emballages que dans la gestion des déchets, afin de réduire l'impact environnemental et soutenir l'économie circulaire. En Algérie, **la Responsabilité Élargie des Producteurs (REP) incite les producteurs à adopter des pratiques responsables**, comme la collecte sélective, le recyclage et la réutilisation des produits en fin de vie. Dans certains pays, la REP est obligatoire pour l'exportation, obligeant les producteurs à prendre en charge la gestion des déchets liés à leurs produits.

Aussi, **l'industrie de l'emballage alimentaire algérienne est à la croisée des chemins, entre croissance économique et défis environnementaux**. Dans un contexte de concurrence de plus en plus intense, tant sur le marché local qu'international, les entreprises algériennes du secteur agroalimentaire ont l'opportunité de se tourner vers des produits toujours plus séduisants afin de rester compétitives et répondre aux attentes des consommateurs de plus en plus sensibles à l'environnement.

Le marché des emballages écologiques au Moyen-Orient et en Afrique, estimé à 8,32 milliards de dollars en 2022, devrait atteindre 10,64 milliards de dollars d'ici 2029, avec un taux de croissance annuel de 4,19 %.

LA PAROLE AUX EXPERTS :

ENTRETIEN AVEC LE DR. IMENE CHENTIR

MAITRE DE CONFERENCES, ESSAIA



Enseignante chercheuse (HDR) à l'ESSAIA, le Dr. Imene CHENTIR est également membre senior du laboratoire de recherche Alimentation, Transformation, Contrôle et Valorisation des Agroressources, où elle dirige l'équipe de recherche Alimentation, Emballage et Préservation des Aliments.

Le Dr. Chentir est aussi **cheffe de projet du programme de recherche international PRIMA financé par le programme Européen H2020 – NOVISHPACK**, consacré au développement d'emballages alimentaires antimicrobiens et durables à base de déchets marins principalement.

Ses travaux portent sur les systèmes alimentaires durables, avec une expertise particulière dans la conception d'emballages biodégradables, actifs et intelligents, visant à allier sécurité des aliments et respect de l'environnement. Cette année encore, elle participera à Djazagro en tant que membre du jury du concours Djaz'Innov (section emballage) et animera un **Atelier dédié aux emballages écoresponsables** au programme à l'**Agora des Experts de Djazagro le 9 avril 2025, de 13h00 à 13h45**.

→ *Dans l'entretien qui suit, le Dr. CHENTIR partage avec nous sa vision sur l'avenir des emballages agroalimentaires en Algérie.*

En tant qu'experte des systèmes alimentaires durables, quel regard portez-vous sur la transition vers des emballages plus respectueux de l'environnement en Algérie et en Afrique du Nord ? Quelles sont les principales avancées dans ce domaine et les défis à relever pour accélérer cette transition ?

La transition vers des emballages durables en Algérie progresse, mais il reste encore un beau potentiel à exploiter. Aujourd'hui, on observe une prise de conscience réelle de l'impact environnemental des plastiques, aussi bien du côté des industriels que des consommateurs. Des initiatives intéressantes émergent, notamment autour du recyclage et du choix de matériaux plus respectueux de l'environnement, comme le papier, le verre ou encore les plastiques.

Cependant, pour aller plus loin, il serait pertinent de renforcer certaines dynamiques. Par exemple, un cadre réglementaire plus structurant et des incitations économiques adaptées pourraient encourager davantage l'innovation et l'investissement dans ces solutions durables.

De plus, le développement des infrastructures dédiées au tri et au recyclage permettrait de créer une véritable économie circulaire et de maximiser l'impact des efforts déjà en place. L'Algérie dispose d'un fort potentiel en matière de valorisation des déchets agroalimentaires, notamment pour produire des biopolymères à partir de sous-produits locaux. Il suffit de mieux structurer les collaborations entre chercheurs, industriels et décideurs politiques pour accélérer cette transition.

Enfin, je suis convaincue que des événements comme Djazagro ou Djaz'Innov jouent un rôle essentiel pour sensibiliser et promouvoir ces solutions auprès des acteurs du secteur. L'enthousiasme et l'innovation sont là, il ne reste qu'à créer un écosystème favorable pour faire de l'Algérie un leader régional en matière d'emballages durables.

Vous avez travaillé sur des solutions innovantes comme les biopolymères et les emballages intelligents. En quoi ces technologies peuvent-elles révolutionner l'industrie agroalimentaire en Algérie, tant sur le plan de la durabilité que de la sécurité alimentaire ?

Les biopolymères et les emballages actifs et intelligents représentent aujourd'hui une véritable révolution pour l'industrie agroalimentaire en Algérie, à la fois sur le plan de la durabilité et de la sécurité alimentaire.

En travaillant sur ces solutions, mon objectif a été de répondre à deux défis majeurs : réduire l'impact environnemental des emballages plastiques tout en améliorant la préservation des aliments. Par exemple, les biopolymères que nous développons, issus de ressources locales comme les sous-produits agro-alimentaires ou marins, offrent une alternative biodégradable et compostable aux plastiques conventionnels. Cela permet non seulement de limiter l'accumulation de déchets, mais aussi de valoriser des biomasses peu exploitées en Algérie.

D'un autre côté, les emballages actifs et intelligents permettent d'assurer une meilleure préservation des aliments et de réduire le gaspillage. En intégrant des indicateurs de fraîcheur ou des films antimicrobiens à base de composés naturels, on peut prolonger la durée de vie des produits et garantir leur sécurité sanitaire, ce qui est essentiel dans un contexte algérien où la chaîne du froid reste parfois un défi, notamment pour les produits exportés. Je suis convaincue que ces innovations représentent une opportunité unique pour l'Algérie d'accélérer sa transition vers une économie circulaire et durable. Mais pour cela, il est essentiel de renforcer la collaboration entre les chercheurs, les industriels et les décideurs politiques, tout en continuant à mettre en place des incitations économiques pour encourager l'innovation locale.

Personnellement, je crois beaucoup au potentiel de l'Algérie dans ce domaine, surtout en valorisant nos propres ressources et en développant des solutions adaptées à notre contexte socio-économique. C'est à travers ce type d'innovation que nous pourrions non seulement répondre aux exigences environnementales internationales, mais aussi renforcer la compétitivité de nos produits agroalimentaires sur les marchés étrangers.

Selon vous, quelles évolutions peut-on attendre dans les prochaines années en matière d'emballage agroalimentaire en Algérie, notamment en termes de réglementation et d'adoption de pratiques durables ?

À mon avis, les prochaines années verront une forte émergence de startups innovantes dans le secteur de l'emballage agroalimentaire en Algérie, notamment grâce à l'essor de l'économie circulaire et aux nouvelles réglementations environnementales. Ces startups joueront un rôle clé dans le développement de matériaux biodégradables, comme les emballages à base de gélatine marine ou de fibres végétales, tout en proposant des solutions d'emballage intelligent pour améliorer la conservation des aliments et réduire le gaspillage.

De plus, avec le soutien de programmes de financement et d'incubateurs, ces jeunes entreprises pourront intégrer des technologies éco-conçues et répondre aux nouvelles exigences du marché local et international. Je pense également que la collaboration entre startups, chercheurs et industriels sera essentielle pour accélérer l'innovation et positionner l'Algérie comme un acteur majeur dans l'emballage durable en Afrique du Nord.

A l'occasion de Djazagro 2025, vous animerez un atelier sur les emballages recyclés. Quelles sont les principales avancées technologiques dans ces solutions ?

Lors du Djazagro 2025, je présenterai les dernières avancées en matière d'emballages alimentaires durables développée dans le cadre de mes travaux de recherche, notamment une sélection de biopolymères issus de déchets agroalimentaires, développés au sein de notre laboratoire, et leurs applications dans la fabrication de solutions écologiques et performantes.

Je partagerai également des prototypes miniatures d'emballage éco-conçus pour réduire les déchets plastiques tout en assurant la sécurité et la préservation des aliments. Un autre point fort de l'atelier sera l'exploration des molécules intelligentes, capables d'indiquer la fraîcheur des produits en réagissant aux variations environnementales. Vous aurez l'opportunité d'assister à des tests en direct, démontrant leur potentiel d'application.

Sources : FMI – Banque Mondiale – Global Nutrition Report – Ministère de l'Agriculture et du Développement rural (Algérie) – Algeria Invest – Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (France) – Business France – CCI Franco algériennes – BPI France – PwC Algérie – FES Algérie – Aps.dz – TSA-Algérie.

INFORMATIONS PRATIQUES POUR LA PRESSE

Accréditation presse

Pour effectuer votre demande d'accréditation presse, rendez-vous sur :

<https://badge.djazagro.com/accueil.htm>

Il vous sera demandé de télécharger votre justificatif daté de 2024 ou 2025 (carte de presse, ours de magazine, lettre de mission du média, article récent signé dans le média en question, carte de visite) au format PDF ou JPEG. Votre badge sera valide pour les 4 jours du salon.

Le service de presse sur le salon

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

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

Du lundi 7 au jeudi 10 avril 2025
De 10h à 18h (excepté le jeudi 17h)
Palais des Expositions d'Alger – Safex
www.djazagro.com
[#Djazagro](https://twitter.com/Djazagro)

Relations médias
Pour l'Algérie : Mimi KASSAB
mkassab@promosalons.com
Tous les pays hors Algérie : Laure de SAILLY
laure.desailly@comexposium.com

NOTES

NOTES

NOTES

La prochaine édition de Djazagro aura lieu du
dimanche 12 au mercredi 15 avril 2026

RETROUVEZ DJAZAGRO EN LIGNE ET SUR LES RESEAUX SOCIAUX :

WWW.DJAZAGRO.COM



[Djazagro](#)



[djazagro](#)



[Djazagro](#)



[Salon Djazagro](#)

#Djazagro

COMEXPOSIUM



PROMOSALONS