

ECONOMIE

Matières premières, un marché volatil en croissance



Invité du mois



Mr. Abd Samad MERED
Président Directeur Général
Maghreb Emballage



20 ans

au service de
l'industrie
Algérienne

www.investinox.com

Siège : Coopérative EL NASR Lot. N° 05 - Les Vergers - Birkhadem - Alger ;
Showroom et dépôt : Autoroute de Blida face à AFAK Birkhadem - Ain Naadja Sud - G.D.C. - Alger ;
Tél. : +213 (0)23 45 08 90/91 ; Fax : +213 (0)23 45 08 87 ; E-mail : contact@investinox.com



POLYMA

INDUSTRY



DJAZ AGRO
LE SALON PROFESSIONNEL DE LA
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

DU 09 AU 12 AVRIL 2018
PALAIS DES EXPOSITIONS SAFEX - ALGER

Contact

SARL POLYMA INDUSTRY
Zone Industrielle de Tizi BP 10
Mascara - Algérie
Code postal : 29130
Tél : +213 (0) 45 75 89 88/89
Fax: +213 (0) 45 75 89 86
E-mail: info@polyma-industry.com
Site Web: www.polyma-industry.com

*EXPERT
EN EMBALLAGES
PLASTIQUES*



CROWN

P A C K A G I N G

Contact

SARL CROWN
Zone industrielle BP N°120
Khassiba Mascara
Tél : +213 (0) 45 73 75 01
Fax: +213 (0) 45 73 71 41
E-mail: info@crowm-dz.com
Site web: www.crown-dz.com

*PASSION,
INNOVATION,
TECHNOLOGIE*



Matières premières, un marché volatil en croissance



Le cacao occupe la troisième place dans le monde des matières premières, si le monopole de sa production est assuré par des pays Africains notamment la côte d'ivoire, il est avant tout une plante qui a émigré au continent noir et fait son bonheur. Ingrédient principal pour la production du chocolat, 80% de sa production est consommée par l'Europe et l'Amérique du nord, où il subit les transformations nécessaires avant d'atterrir chez les confiseurs. Le café est le deuxième marché mondial boursier après le pétrole. Café moulu, soluble ou en capsules, il représente un enjeu économique des plus importants aussi bien pour les pays producteurs que pour toutes les entreprises de la filière. Même si 70% de la production mondiale du café provient de petites exploitations paysannes ne dépassant guère les 05 hectares, ce sont en fait la grande distribution et les firmes internationales qui tirent les plus grands bénéfices de cette denrée. Packaging et marketing sont les armes utilisées pour donner au café une plus grande valeur ajoutée. Pour sa part, le thé est

en train de prendre plus d'importance en matière de quantités produites. Sa consommation est également en train d'augmenter à raison de 1,8% par an. Pour la canne à sucre, elle connaît un recul dans la production du sucre. D'autres débouchés comme la production de l'éthanol prennent le dessus. Les chiffres prouvent cette migration. En 2016, le Brésil a consacré 58% de la production de canne à sucre pour produire cet alcool qui sert de carburant. La consommation du sucre est en pleine expansion dans le monde. Moins d'un tiers de la production mondiale est exporté vers le marché international.

Dans ce numéro d'« Agroligne », nous ferons le tour des matières premières agricoles. Qui sont les producteurs et les consommateurs ? Quels débouchés ces matières offrent-elles ? Comment sont-elles transformées ? Même si elles se caractérisent par leur volatilité sur les marchés mondiaux, ces matières offrent des possibilités d'investissement à tous les niveaux.

La canne à sucre : elle produit aussi de l'énergie



C'est une graminée tropicale dont la taille peut aisément atteindre 6 mètres de haut. À l'origine, elle a d'abord été cultivée dans la Nouvelle Guinée puis sa culture a été étendue à la majorité des pays tropicaux dont le climat est soit tempéré soit chaud. Sa tige est récoltée sous forme de tronçons.

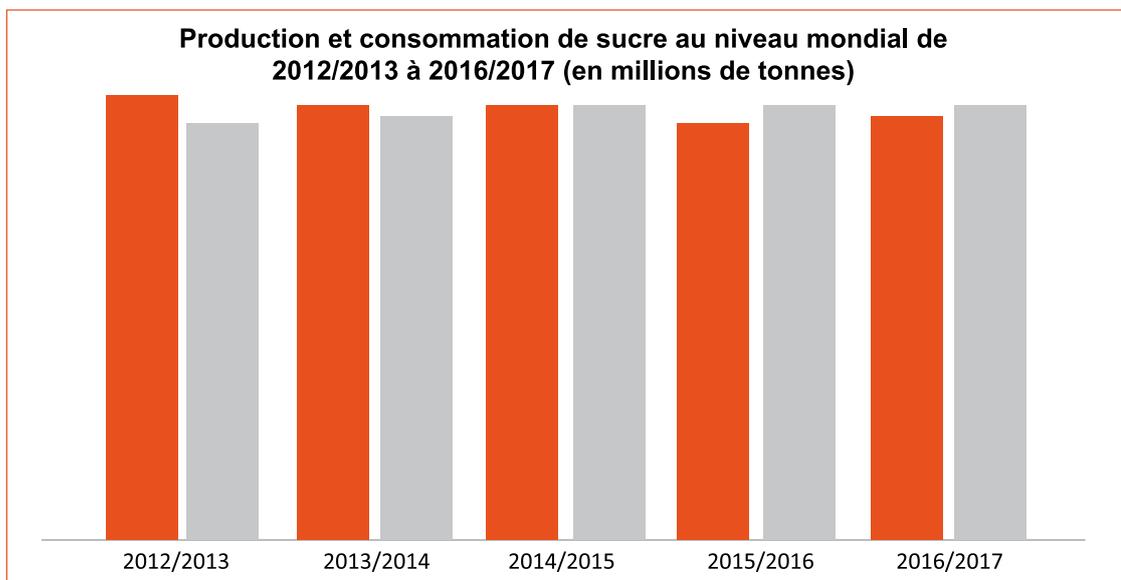
De ces tiges, sont retirés le **jus de sucre** ainsi qu'un résidu fibreux communément nommé **bagasse**. Pour fabriquer le sucre ou la cassonade l'on recourt au jus de sucre. Ce jus est aussi utilisé dans la fabrication du **rhum agricole**.

Durant le processus de fabrication du sucre, il en résulte un liquide visqueux et noirâtre appelé mélasse. A partir de cette mélasse, l'on fabrique l'alcool, d'éthanol et de biocarburant. Chaque année, ce sont 4 millions de tonnes de canne à sucre produites par jour, ce qui fait que la production mondiale avoisine les 1,7 milliards de tonnes. Pourtant à partir de l'année 2015, la production du sucre connaît un déficit de 7 à 8 millions de tonnes. La durabilité de la filière est intimement liée à la régulation internationale des marchés, à l'équilibre économique des sucreries et au maintien des petits agriculteurs. La demande ne cesse de croître tirée en avant par de nouveaux usages dans le domaine de l'énergie.

Pays producteurs :

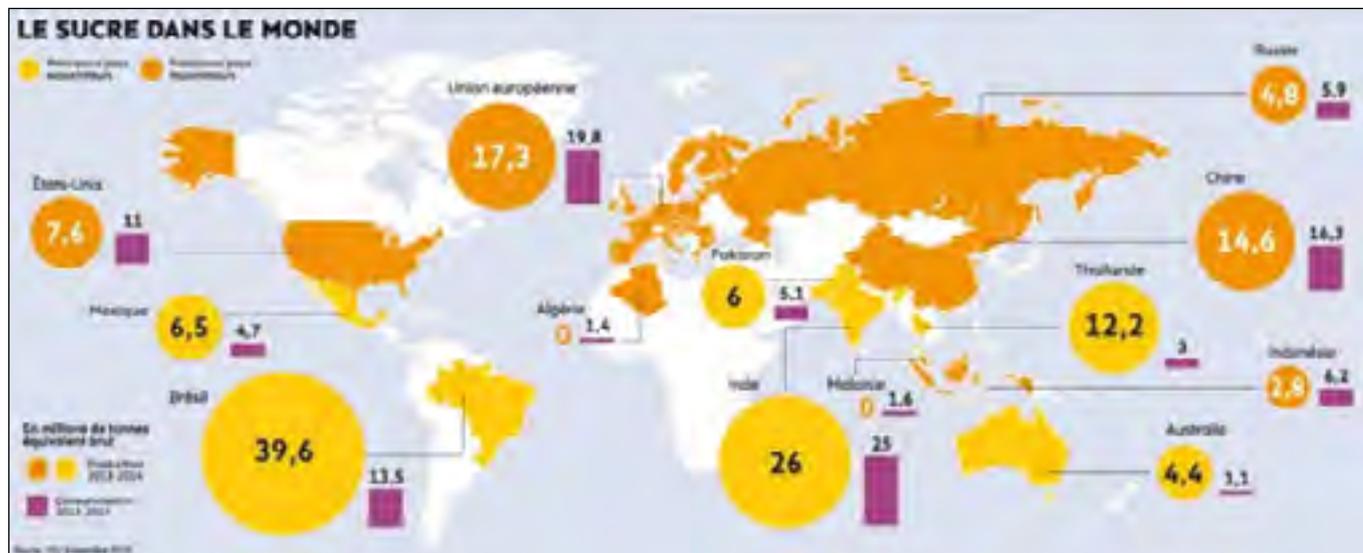
Si le **Brésil** est de loin le premier producteur, avec 455 291 tonnes/an, d'autres pays comptent dans ce marché comme :

	L'Inde avec une production annuelle de 281 170 tonnes		Le Pakistan avec une production annuelle de 44 666 tonnes
	La Chine avec une production annuelle de 100 684 tonnes		La Colombie avec une production annuelle de 39 849 tonnes
	Le Mexique avec une production annuelle de 50 597 tonnes		L'Australie avec une production annuelle de 38 169 tonnes
	La Thaïlande avec une production annuelle de 47 658 tonnes		Les Etats Unis d'Amérique avec une production annuelle de 26 835 tonnes



Les pays consommateurs

L'Asie –pacifique et l'Afrique subsaharienne connaîtront une hausse importante de leur consommation de sucre, ce qui se traduira par une hausse de leurs importations.

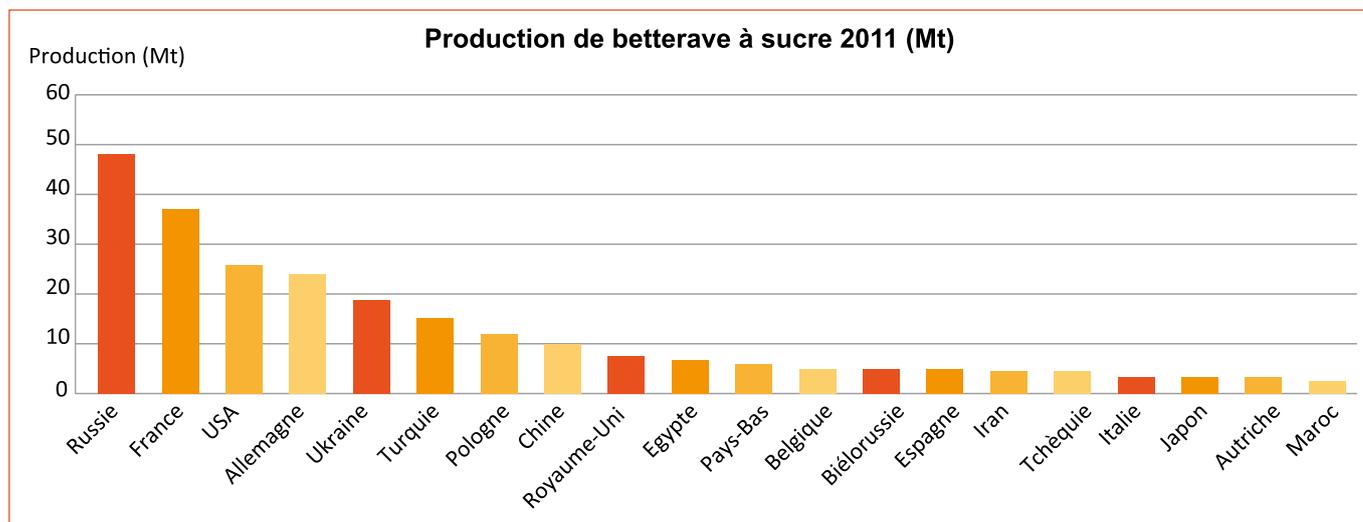


La culture de la betterave sucrière

Elle participe à hauteur de 20% dans la production du sucre, essentiellement dans les pays de l'Europe. Produite exclusivement dans les régions tempérées à terres riches. L'Allemagne les Etats-Unis et la France sont les trois premiers producteurs mondiaux de sucre de betterave. Sa culture est bisannuelle et son rendement dépend de la quantité de rayonnement solaire captée au cours de sa première année de croissance. Tous les producteurs visent une culture qui produise une quantité maximale de sucre par hectare. En 2016/2017, le rendement de la betterave sucrière en France est de 85,8 tonnes par hectare. En moyenne, une tonne de betterave fournit environ 160 kilos de sucre, contre 115 pour la canne à sucre. En 2014, la France était le premier producteur au



monde avec 37.844,57 tonnes suivie de la Russie avec 33.513,37 tonnes puis l'Allemagne en troisième position avec 29.784,1 tonnes.



REF : Faostats 2011

Chiffres clés de la canne à sucre

- 180 millions de tonnes est la quantité de canne à sucre produite aussi bien par les industries que par des agriculteurs indépendants.
- La demande mondiale en canne à sucre pourrait atteindre 210 millions de tonnes en 2025.
- Plus de 100 pays cultivent la canne à sucre sur une superficie totale de 265 000 km².
- Le Brésil est le premier producteur avec un monopole estimé à 62% de la production mondiale. Plus de 50% de sa production est destinée à la fabrication de l'éthanol carburant.
- Le sucre provient à 80% de la canne à sucre et 20% de la betterave.
- 1 tonne de tige de cannes équivaut à 100 ou 150 kg de sucre et 100 litres d'éthanol carburant.
- Les dix premiers producteurs assurent 77% de la production mondiale.
- Le sucre représente un chiffre d'affaires mondial de 75 milliards de dollars /an, ce sont aussi 18 millions d'agriculteurs et 1,8 d'ouvriers employés dans 113 pays.

Le processus de sucrerie

Avant que le sucre n'atterrisse dans votre tasse de café ou de thé, il est soumis à plusieurs étapes qui ont pour but de l'extraire du cœur de la plante où il était stocké. Ce travail exige un savoir-faire spécifique et d'importants équipements industriels.

A leur entrée dans la sucrerie, les cannes à sucre sont découpées en petits morceaux, puis broyées et pressées dans plusieurs moulins. Ensuite viennent les étapes de la cristallisation, et de l'essorage, suivies par une nouvelle cuisson et un nouvel essorage, ce qui donne un sucre plus coloré. Ce deuxième sirop est réintroduit dans le processus pour obtenir un sucre « **de troisième jet** », brun et chargé d'impuretés et qui s'appelle le sucre roux. Le sucre est ensuite conditionné dans différents emballages, soit



directement en poudre soit en morceaux après avoir subi les étapes de l'humidification et du moulage.

Production de sucre

La production mondiale de sucre avoisine les 180 millions de tonnes. Les plus grands producteurs sont le Brésil, l'Inde et l'Union Européenne et la Chine. Parmi les variétés de sucre présentes sur le marché, 80% provient de la canne à sucre produite dans les régions de l'Asie, l'Amérique du sud ou encore l'Amérique centrale. Les 20% de sucre restants proviennent de la betterave. Cette production est monopolisée par l'Union Européenne suivie de la Russie puis des

Etats-Unis d'Amérique. A partir du 1er octobre 2017, le secteur sucrier connaît un bouleversement avec la suppression du système de quotas instauré en 1968 et, qui limitait à 13,5 millions de tonnes la production entre les 19 Etats de l'Union Européenne. Cette libéralisation du marché apportera certes plus de concurrence, mais également plus de volatilité dans les marchés. Cette libéralisation devrait profiter aux grands producteurs que ce soit en France ou en Asie.



SIGNATURE D'UN ACCORD DE JOINT VENTURE ENTRE DIAMGRAIN & AGRIFIRM



Le 15 Mars 2018, DiamGrain Spa a signé un accord de Joint-Venture avec Royal Agrifirm Group (pays bas) visant la réalisation, à Blida d'une usine de production de premix, à la fine pointe de la technologie. L'expérience avérée de DiamGrain et sa position de leader sur le marché Algérien de l'alimentation animale seront conjugués avec l'expertise internationale, nutritionnelle et technologique du Groupe Royal Agrifirm pour fournir au marché Algérien, en plein mutation, les solutions nutritionnelles de haute qualité.

Diamgrain

Fondée en 2007, DIAM GRAIN est une société par actions de droit Algérien, leader dans la nutrition animale qui contribue fortement au développement et à l'essor de la filière agro-alimentaire en Algérie. De par son statut d'opérateur économique majeur, DIAM GRAIN offre d'une part des intrants importés (maïs, soja, blé fourrager, orge, CMV et autres additifs), des produits finis de qualité et contribue également à la mise en œuvre d'une politique nationale de rationalisation des consommations au niveau des filières d'élevage par le contrôle et l'optimisation des formules d'aliments du bétail et CMV. Dans la perspective du développement continu de ses activités, DIAM GRAIN a lancé un ambitieux programme d'industrialisation et d'intégration dans la filière de production des viandes bovines et avicoles visant une part considérable du marché algérien.

Agrifirm

Fondée il y a plus de 120 ans aux Pays-Bas, Royal Agrifirm Group est une coopérative agricole leader avec un réseau international de filiales implantées dans 16 pays en Europe, en Amérique du Sud et en Asie et un réseau de distribution mondial, opérant dans ces régions avec leurs marques locales : Agrifirm, Nuscience, Neutral, Nutrifarma, Preconex, Lusai, Bonda et Oldambt. En combinant une expérience avérée acquise durant des années de recherche scientifique avec un savoir-faire local et spécifique dans le secteur de l'aliment de bétail et le dévouement des 3 000 employés, Royal Agrifirm Group s'efforce d'être, à l'échelle mondiale, le partenaire privilégié des connaissances et des solutions pour ses clients dans les domaines de la nutrition animale.



Matières premières



Compléments minéraux vitaminés



Phosphate et additifs nutritionnels



Support technique et formulation

L'EMPREINTE DE LA NUTRITION ANIMALE



📍 145 - 146 lot CADAT ROUIBA - ALGER

☎ (+213) 21 851 324

✉ contact@diam-grain.com

📞 (+213) 550 903 664

🌐 www.diamgrain.com



Le café : une consommation qui augmente

Seulement cinq pays détiennent le monopole de la production de café. Il s'agit du Brésil, classé premier, puis le Vietnam, l'Indonésie, la Colombie, et l'Éthiopie. Les pays de l'Amérique latine réalisent à eux seuls plus de 55% de la production mondiale de café. C'est grâce au Brésil que ces pays se situent en haut de la liste. En effet, dès 1914, la production Brésilienne représentait les trois quart de la production mondiale. En 1950, elle représentait 50% et, actuellement elle représente encore plus du tiers. A partir de 1990, la production caféière Vietnamienne a connu un tel essor qu'elle a éclipsé la production africaine, toujours en recul par manque d'investissements suffisants. En 2010/2011, la production mondiale de café s'élevait à 140 millions en sacs de 60kg. Même s'il y a parfois



des fluctuations, la tendance est généralement à la hausse. En 2016/2017, plus de 153 millions de sacs de café ont été produits.

Groupe de qualité	Producteur
Arabica doux type colombien	Colombie, Kenya, Tanzanie
Autres Arabicas doux	Bolivie, Burundi, Costa Rica, Cuba, Salvador, Guatemala, Inde, Jamaïque, Mexique, Nicaragua, Panama, Venezuela, Zambie
Arabicas Brésiliens et autres naturels	Brésil, Éthiopie, Paraguay
Robustas	Angola, Bénin, Cameroun, Congo, côte d'ivoire, Guinée Equatoriale, Gabon, Ghana, Guinée, Indonésie, Libéria, Madagascar, Nigéria, Sri Lanka, Thaïlande, Viêtname, Zambie

Figure 1 : pays producteurs de café par groupe de qualité

Les chiffres clés du café

- Cette filière offre plus de 125 millions d'emplois.
- 70% de la production mondiale du café provient de petites exploitations ne dépassant pas 5 hectares.
- 10 millions d'hectares de café sont cultivés de par le monde.
- Il est une source de revenus pour une cinquantaine de pays tropicaux.
- 02 importantes espèces sont cultivées, il s'agit de l'Arabica, dont le nom indique qu'il vient de la péninsule arabique et qui représente 60% de la production du café et le Robusta, 40% de la production.
- Le café est le deuxième marché mondial boursier après le pétrole.
- La quantification du café à grande échelle se fait non pas en termes de kilos mais, avec comme unité le sac de 60kg.

Pays producteurs

Les Pays de l'Amérique latine sont les plus gros producteurs avec le Brésil, la Colombie et le Mexique. Le café est également produit dans quelques pays d'Afrique comme l'Éthiopie classée 5ème au rang mondial avec une production qui a atteint 6,5 millions de tonnes pour la campagne 2015/2016. L'Ouganda, la côte d'ivoire, la Tanzanie et enfin le Kenya. Certains pays asiatiques comme l'Indonésie, le Viêtname et l'Inde produisent plusieurs variétés de café comme le **Kalosi**, **Sulawesi**, **Macassar**.



Pays	Production d'Arabica en millions de sacs de 60 kg de grains de café	Production de Robusta en millions de sacs de 60kg de grains de café	Production totale en millions de sacs de 60kg de grains de café
Brésil	38	14	52
Viêtnam	1	22	23
Indonésie	1,5	7,5	9
Colombie	8	-	8
Ethiopie	6	-	6
Inde	1,5	3,5	5

Figure 2 : principaux pays producteurs dans le monde

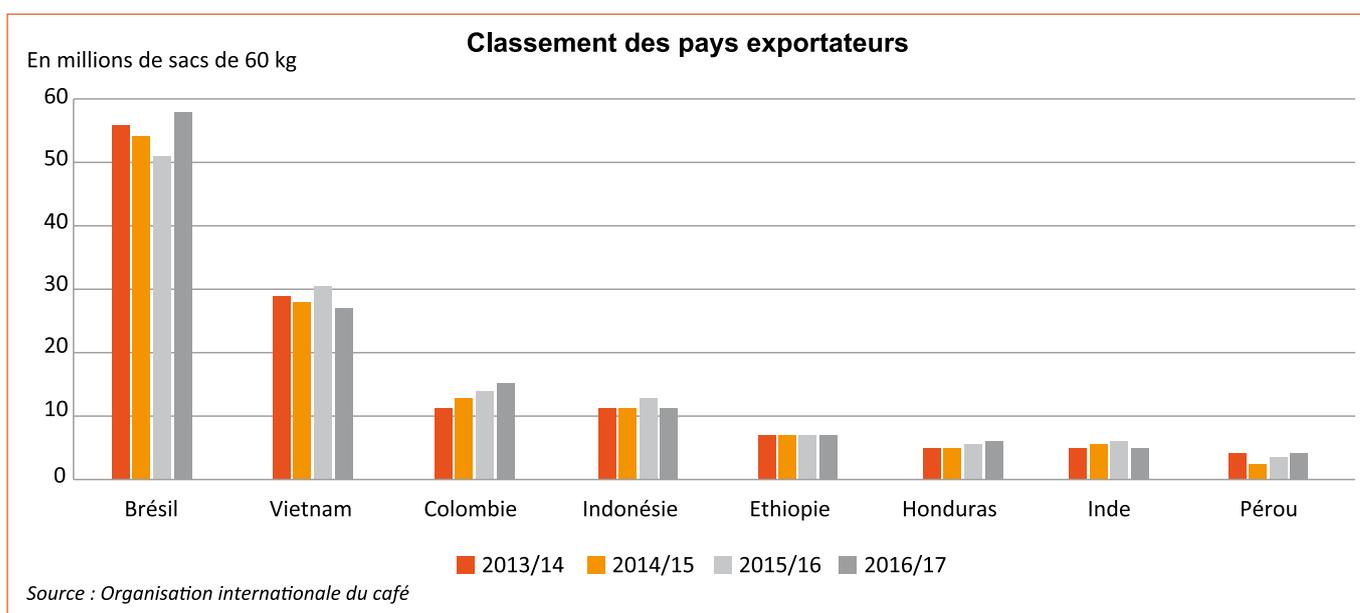


Figure 3 : Pays exportateurs de café

Pays consommateurs

Les Etats-Unis, l'Europe et le Japon. Ces trois régions drainent au moins 80% des importations. Les pays producteurs consomment le café à seulement 26%, du taux total de la production. Les Américains sont

de gros consommateurs, mais c'est en Europe que la consommation par habitant est la plus élevée, elle atteint jusqu'à 10 kg par habitant et par an, dans les pays scandinaves.

Les problématiques du marché du café

- La plus importante réside dans le transport entre les sites de production, généralement assez reculés des lieux d'échanges.
- Une plantation met 3 ou 4 ans avant d'être opérationnelle, souvent des cultivateurs se lancent dans cette activité en voyant les cours élevés. Quand leur culture est mûre, les cours sont au plus bas.
- Les échanges mondiaux de café sont dirigés au niveau des importateurs et transformateurs.
- Ce sont la grande distribution et les firmes de torréfaction qui tirent parti de ce marché en misant sur la valeur ajoutée du produit.

Transformation du café

Il existe deux méthodes pour extraire le café de la cerise. D'abord la méthode « **sèche** ». Elle est la moins onéreuse et on l'utilise pour les cafés de deuxième qualité. Elle consiste à trier les cerises puis les étaler sur une surface dure pour les laisser sécher en plein soleil. De temps en temps, il est important de les retourner pour éviter la fermentation. Cette étape prend entre 2 à 4 semaines jusqu'à obtenir un taux d'humidité de 12%. Quand les fruits sont friables, l'on passe à l'étape du décorticage. Pour les cafés de première qualité, on leur réserve la méthode « **humide** » ou encore « **café lavé** ». Cette méthode est plus onéreuse mais, elle a l'avantage de préserver les qualités du grain.

La pulpe est retirée avant le séchage. Soit moins de 24h après la récolte pour éviter la mauvaise séparation entre les fèves et la pulpe. Après l'élimination de la pulpe, ne restent que les gros grains



qui passent ensuite au tamisage puis la fermentation dans une cuve d'eau qui dure entre 12 et 36 heures. Vient ensuite l'étape du séchage où les grains sont étalés au soleil, jusqu'à ce qu'ils atteignent un taux d'humidité de 11%. Cette étape dure de 10 à 15 jours.

Le café sous différentes formes



● **Café torréfié ou torréfacto** : le marché du café torréfié est moins concentré que celui du café soluble. Le développement du secteur du café de spécialité a ralenti sa cadence. Le café torréfié qui perd rapidement sa saveur exige, pour pouvoir être exporté, d'être conditionné sous vide ou sous gaz inerte. Le marché

du café torréfié représente 89% en volume et seulement 74% en valeur, ce qui signifie que c'est un marché à faible valeur ajoutée, contrairement au marché du café soluble. Les arabicas classiques torréfiés et les cafés familiaux sont les plus demandés dans cette catégorie et assurent la stabilité des ventes.

● **Café soluble** : c'est du café en poudre « atomisé ». pour obtenir ce genre de café, il faut déshydrater le café filtré, torréfié et moulu. La lyophilisation permet d'avoir un produit de qualité supérieur mais également coûteux. La consommation du café soluble augmente depuis de nombreuses années. Le marché du café soluble est très porteur avec ses 30 milliards de dollars en valeur,

il représente 22% des tasses bues dans le monde. cette croissance est assurée par les pays émergents dont la consommation devrait représenter 50% de la consommation mondiale à l'horizon 2020. Une gamme de plus large de capuccinos et des formats adaptés à différents moments de la consommation, le café soluble ne compte pas s'arrêter en si bon chemin.



● **Café en capsules** : une mousse plus onctueuse, un arôme intense, ce sont les principaux attraits mis en évidence par les fabricants pour attirer les consommateurs et les fidéliser. Grâce à un mode de conditionnement du café en emballage individuel, ce qui permet une utilisation rapide en

machine, le marché du café en dosettes ne cesse de croître. En France, il était de 1,3Md d'euros en 2014, avec un potentiel de progression entre 15 à 20%. Créés en 1986 par Nestlé, ces capsules ont totalement transformé les modes de consommation du café.



● **Café moulu** : c'est la forme la plus classique et la plus ancienne du café. Face à la concurrence imposée par le café soluble et le café en dosettes qui prennent plus de place dans les habitudes

des consommateurs, l'industrie agroalimentaire ne lésine pas sur les innovations comme le packaging et le marketing pour fidéliser les consommateurs.

● **Le café décaféiné** : les facteurs déterminant qu'un café est décaféiné dépendent de plusieurs paramètres comme la variété du caféier lui-même, l'endroit où il est cultivé, le sol, l'altitude et le climat. Il existe trois méthodes de décaféination, deux méthodes sont connues pour ce faire. La première à l'eau et au CO2 liquide et la deuxième au solvant. Quelle que soit la méthode choisie, la première étape consiste à traiter les grains de café vert à la vapeur, pour les faire

gonfler et faciliter la décaféination. Ces grains sont ensuite immergés soit dans l'eau ou dans un mélange de solvants chimiques pendant plusieurs heures pour y dissoudre la caféine. Finalement, les grains sont séchés à chaud, puis refroidis pour être torréfiés. Ce genre de café était considéré pendant longtemps comme l'enfant pauvre du café. Il a créé la surprise récemment en enregistrant un taux de pénétration de 40% dans les marchés mondiaux.



La chicorée industrielle

Appelée aussi chicorée à café ou chicorée à torrifier, elle est cultivée pour produire un succédané de café, connu sous le nom de chicorée. C'est la racine qui est utilisée après avoir été tronçonnée ou râpée. Elle est ensuite séchée puis torrifiée et moulue. Elle est également utilisée pour produire de l'inuline, dont est tiré un édulcorant ainsi que de l'amidon à usage diététique. En mars 2017, 37 variétés étaient inscrites comme chicorée industrielle. Les chicorées regroupent au sein de 02 espèces différentes, de nombreux cultivars dont les plus connus sont la chicorée industrielle, la chicorée Witloof ou endives, les chicorées sauvage, améliorées de type rouge, panaché ou vert et les chicorées frisées et scaroles. La France est le premier producteur européen de chicorée destinée à la fabrication de la boisson. La production est concentrée dans le nord-Pas-de-Calais. La récolte annuelle est de 50 000 tonnes par an, sur une production mondiale estimée selon les chiffres de la FAO à 1 million de tonnes par an. Une fois récoltée, la chicorée nécessite peu d'étapes de transformation

avant de devenir un produit de consommation. Les racines de la chicorée sont séchées puis broyées et torrifiées et enfin concassées, concentrée ou atomisée selon la consistance qu'on veut lui donner.

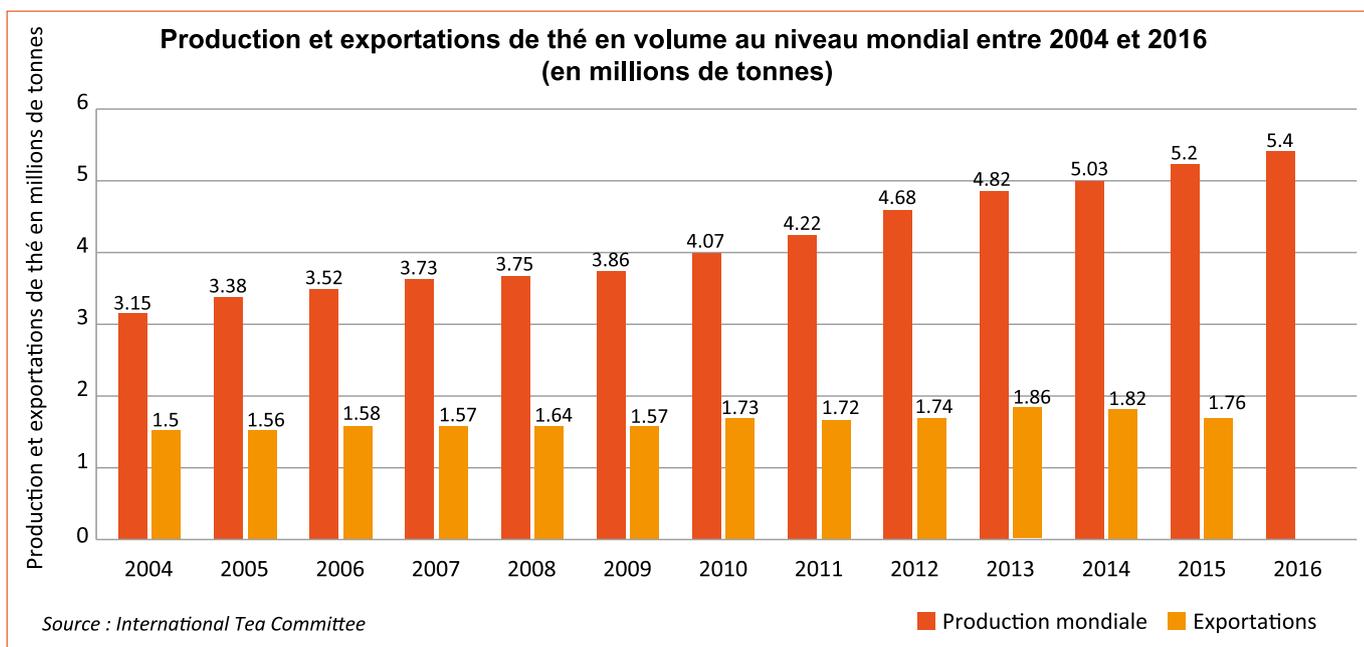


Le thé : un marché en recomposition



Depuis de longues années, la FAO n'arrête pas de mettre en avant les bienfaits du thé sur la santé. « La Fao encourage les pays producteurs de thé à augmenter les revenus provenant de ces cultures en assurant une promotion active de la commercialisation du thé à l'échelle nationale et en faisant connaître ses bienfaits pour la santé à l'étranger » lit-on dans le rapport de 2010. Des recommandations qui semblent

avoir été suivies et appliquées puisque la production mondiale de thé connaît une croissance exponentielle entre 2004 et 2016. Elle a progressé de 60% pour atteindre presque 5 millions de tonnes. Le thé, devient ainsi la boisson la plus consommée juste après l'eau. D'après le syndicat du thé et des plantes à infusion, 25 000 tasses de thé seraient bues chaque seconde. Les plus appréciés sont les thés d'origine, ensuite vient le thé vert. Il existe différents types de thé à savoir, le thé vert dont les feuilles ne sont pas oxydées et qui offre lui-même un grand nombre de variétés, avec pour chacune, une saveur et un arôme unique ; le thé noir est totalement oxydé, et est plus fort en saveurs. Ce thé se conserve plusieurs années. Il est le plus largement produit et consommé dans le monde ; le thé blanc est un thé qui n'a pas vieilli, qui est non oxydé, pour le thé Oolong, il est de production chinoise et subit un processus unique qui combine à la fois les techniques de finition du thé vert et l'oxydation du thé noir. Enfin, le thé pu-erh qui est une variété du thé noir vieilli dont les feuilles ont subi une fermentation microbienne et une oxydation après qu'ils aient été séchés et roulés.



Les chiffres clés du thé

- La Chine est le premier producteur au monde avec 33% de la production totale mondiale.
- Il existe 500 variétés de thé recensées.
- 85% de la production mondiale du thé sont vendus pour des multinationales qui possèdent à la fois les plantations et les usines de transformation.
- La consommation de thé devrait augmenter de 1,8% par année pour atteindre 3,36 millions de tonnes d'ici 2021.
- Les anglais sont les plus gros consommateurs avec 800 tasses par an.
- Le thé noir représente 78% de la production mondiale de thé. Il est celui que l'on consomme le plus dans les pays occidentaux.

Transformation du thé

Le système utilisé pour le thé est semi-continu. L'extrait de thé est ainsi refroidi et clarifié avant d'être mélangé, traité hermétiquement et conditionné dans un équipement de traitement aval. Le procédé de fabrication du thé consiste à transformer les feuilles du théier en feuilles séchées, afin d'obtenir du thé à infuser. Plusieurs étapes sont obligatoires dans le processus de fabrication. Il s'agit dans l'ordre de :

- **Le flétrissage** : où l'excès de d'eau est enlevé des feuilles ce qui permettra une légère oxydation. Un air chaud ou froid est soufflé à travers les feuilles entre 12 et 18 heures.
- **La macération** : les feuilles sont broyées pour accélérer l'oxydation. Le broyage, du fait qu'il décompose les structures internes des cellules de la feuille, le début de l'oxydation.
- **La fermentation** : les feuilles macérées sont maintenues dans une pièce à température contrôlée pendant quelques heures.



- **La fixation** : cette étape vise à arrêter l'oxydation des feuilles du thé au niveau souhaité. Les feuilles sont chauffées modérément afin d'éliminer les parfums indésirables qui peuvent nuire à l'arôme du thé.

- **Le roulage** : les feuilles de thé sont roulées et formées en bandes ridées. Cette étape se fait soit à la main ou en utilisant une machine de roulement. Ainsi, les feuilles de thé ont un aspect frisé et un meilleur goût.

- **Le séchage** : les feuilles fermentées sont séchées à travers un courant d'air chaud. Ceci a pour effet d'arrêter la fermentation et diminue la teneur en humidité.

- **Le vieillissement** : c'est une fermentation secondaire, c'est dans cette étape que l'aromatisation est effectuée en pulvérisant le thé avec des arômes et des saveurs.

- **La classification** : les feuilles sèches sont classées par leur taille. Les grandes feuilles sont séparées des petites, les feuilles entières de celles cassées.



Transport

D'une manière générale le thé est exporté des pays producteurs vers les pays consommateurs. Pour ce faire, il est emballé dans des contenants pour l'expédition, soit par route, par voie maritime ou aérienne ou par chemin de fer. Il est alors transporté dans divers contenants à savoir, des caisses de bois, des

sacs en papier stratifié, dans des sacs de polyéthylène contenus dans des sacs en jute, ou dans des boîtes en carton. Pour sa distribution, le thé est emballé dans des sacs en papier, ou alors des sacs en plastique, surtout pour le thé en vrac.

Pays producteurs



La Chine : plus gros producteur au monde avec plus d'un million de tonnes produites par an. Elle détient entre 30 et 35% de la production mondiale. Parmi les variétés cultivées l'on retrouve le thé vert, le thé noir, le thé oolong ou encore le thé jaune.



L'Inde : figure comme 2ème au classement des pays producteurs avec 900 000 tonnes et plus de 25% de la production mondiale. Les variétés de thé que l'on retrouve sont les thé noirs Darjeeling et Assam.



Le Kenya : c'est le 3ème pays producteur de thé avec 300 000 tonnes par an. Il représente 10% de la production mondiale. Les thé originaires du Kenya sont travaillés par CTC, une technique grâce à laquelle on obtient de la poudre à partir des feuilles de thé. Cette poudre est ensuite conditionnée dans des sachets en papier.



Le Sri Lanka : est classé 4ème au rang des gros producteurs avec 295 000 tonnes/an. C'est dans la région sud que les thé sont récoltés. Les thé provenant de cette partie du mode ont pour appellation « Ceylan tea ».



La Turquie : est le 5ème pays avec 170 000 tonnes/an. On y cultive principalement du thé noir. Le thé cultivé en Turquie est appelé thé Rize, du nom de la ville où il est récolté.

Les pays consommateurs

Contrairement au café, ce sont les pays producteurs et les pays émergents qui consomment plus de thé. Dans les pays développés, la consommation connaît une stagnation. En effet, si les britanniques, consomment toujours autant de thé, 800 tasses par an, il n'en n'est pas de même pour les autres parties de l'Europe où la concurrence des cafés en dosette est très rude. Japon ou Etats-Unis, la tendance est à la baisse. Ce sont finalement les pays émergents

qui tirent la consommation vers le haut. En Inde la consommation de thé a augmenté de 2 à 3% par an. En Chine, elle a augmenté de 5 à 6%. Ces deux géants asiatiques sont eux-mêmes de grands producteurs de thé. Le Pakistan et le Bangladesh importent de plus en plus de thé. De même que pour les pays du Moyen-Orient. Les pays convertis récemment à ce breuvage constituent 20% du marché. Parmi eux l'on cite le Brésil, le Cameroun et le Togo.

La fève de cacao : un marché en déprime

En latin le cacao, théobroma, signifie « **nourriture des dieux** ». Cette plante a joué un rôle important dans les cultures anciennes de l'Amérique du sud. Le cacaoyer est un arbre qui peut atteindre une quinzaine de mètres. Le marché du cacao est réparti entre une cinquantaine de gros producteurs mais, seulement sept de ces pays pèsent de tout leur poids et monopolisent la production de 90% du cacao mondial, avec une part prédominante pour le continent Africain qui fournit près de 74% du cacao dans le monde. La côte d'ivoire est classée au premier rang avec 1,7 millions de tonnes et 42% de la production mondiale. Le Ghana vient en deuxième position avec une production annuelle de 800 000 tonnes, soit 20% de la production mondiale, puis le Nigeria 230 000 tonnes et 6% de la production mondiale et enfin le Cameroun avec 200 000 tonnes par an et 5% de la production mondiale. L'Amérique latine vient juste après l'Afrique et assure 17% de la production mondiale. L'Asie ne dépasse pas 10% de la production mondiale et connaît une baisse perpétuelle malgré les espoirs fondés dans les



années 2000. L'Indonésie, qui était le moteur de l'Asie régresse lentement et régulièrement. En 2004, sa production était de 600 000 tonnes par an, en 2015 elle a chuté à 300 000 tonnes. Ce pays demeure malgré tout, au troisième rang mondial des grands producteurs, après le Ghana. D'autres pays comme le Venezuela, Trinidad et l'Equateur qui produisent peu mais la qualité de leur cacao est très appréciée pour la finesse de son arôme.

Marché mondial du cacao

A partir de 2017, le marché du cacao est confronté à un excédent structurel qui risque de faire plonger la filière dans la déprime. Après une hausse soutenue pendant plusieurs années, les contrats à terme sur le cacao connaissent une chute et les cours dans la bourse de New York connaissent pour leur part, de très bas niveaux. Durant la campagne 2016/2017, les récoltes sont exceptionnelles dans les pays producteurs.



Variétés de cacao

On distingue trois grandes variétés de cacao :



● **Le cacao de consommation Forastero** : il est considéré comme étant l'ancêtre de toutes les autres variétés. Il représente 80% de la culture mondiale et est appréciée en raison de sa robustesse

qui garantit de forts rendements. Il se distingue des autres variétés par son goût très fort de cacao, peu aromatique et légèrement amer ou aigre.



● **Le cacao noble Trinitario** : cette variété présente l'avantage d'être résistante et d'offrir en même temps d'agréables qualités gustatives du cacao

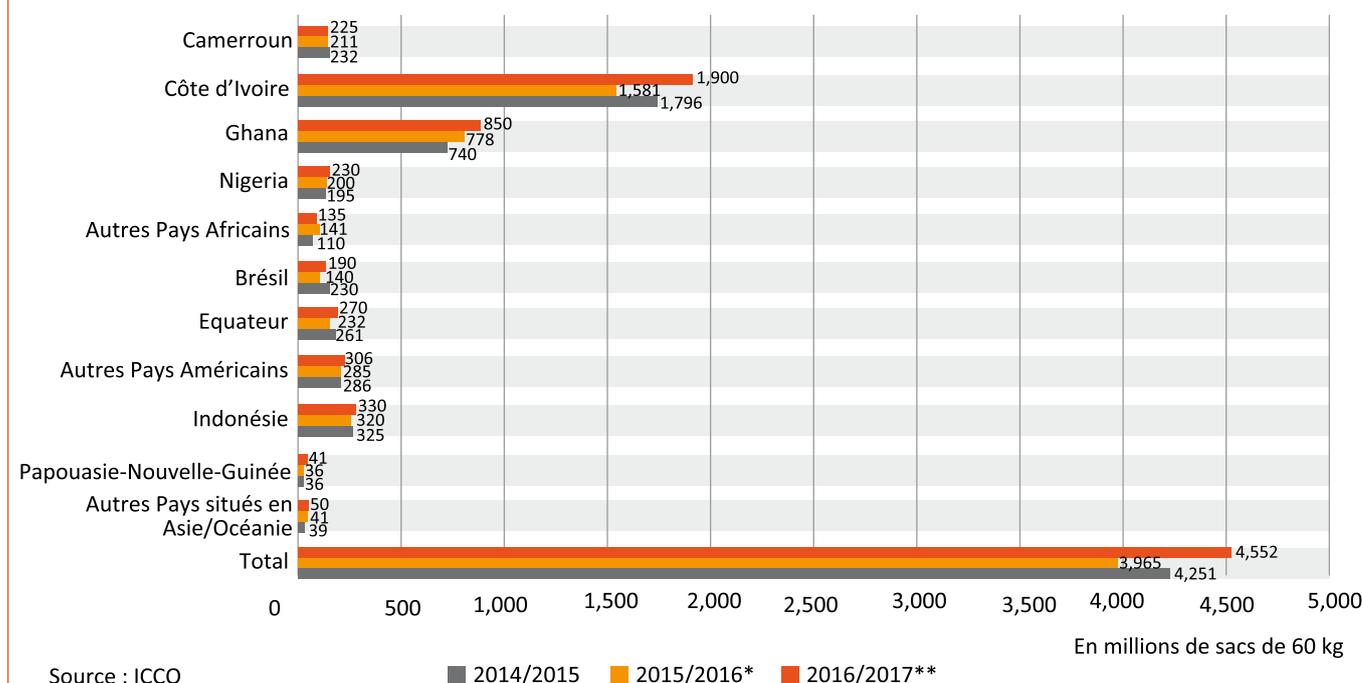
noble. Le Trinitario présente un goût de cacao puissant riche en arôme et possède une grande acidité.



● **Le cacao noble Criollo** : il est considéré comme étant la variété de cacao la plus raffinée des cacaos nobles. Peu acide, faiblement amer, il a également un goût de cacao très doux et des arômes secondaires prononcés qui rappellent les

noix, le caramel, les myrtilles ou le tabac. Même si son rendement est moindre par rapport aux autres variétés, il faut savoir que ses fruits sont autrement plus précieux.

Production mondiale de fèves de cacao de 2014/2015 à 2016/2017 par pays (en milliers de tonnes métriques)



Source : ICCO

■ 2014/2015 ■ 2015/2016* ■ 2016/2017**

Les principaux acheteurs et transformateurs de cacao

Trois principaux acteurs existent dans cette catégorie. Ce sont essentiellement de gros transformateurs de fève de cacao. Ces sociétés détiennent des installations de traitement de fèves à travers le monde, pour transformer les fèves de cacao en beurre et en poudre de cacao, principaux ingrédients pour le chocolat. Selon un rapport des Nations Unies sur l'industrie mondiale du cacao pour l'année 2008, il en ressort que 10 entreprises contrôlent les deux tiers de

l'industrie de la transformation de la fève.

Les débouchés du cacao : la majeure partie de la production de cacao est transformée en chocolat. Un tiers de cette poudre est destiné aux boissons chocolatées. Pendant ces dernières années, l'industrie a découvert plusieurs produits de remplacement pour le beurre de cacao dans la production de chocolat.



Les chiffres clés du cacao

- 95% de la production mondiale de cacao provient de petites plantations familiales de moins de 10ha.
- 90% de la production mondiale est assurée par sept pays.
- Le cacao est le principal ingrédient pour la fabrication de chocolat. Pour obtenir 1 kg de chocolat, il faut environ 300 à 600 fèves de cacao.
- Seulement 10 entreprises contrôlent les 2/3 de l'industrie de transformation de la fève.
- Les cacaoyères couvrent plus de 8 millions d'hectares.
- Les rendements varient entre 150 2500kg/ha et par an.
- La consommation aura augmenté de 20% entre les années 2020 et 2025.
- En 2016, il a été produit 4 millions de tonnes par an, soit plus de 127 kilos par seconde.
- 80% de la production est consommée par l'Europe et l'Amérique du nord.
- En 2016, la côte d'Ivoire a assuré 42% de la production mondiale.



Sociétés	Valeurs nettes en millions de dollars. Année 2013
Mars Inc(USA)	17,640
Mondelez International Inc (USA)	14,862
Nestlé SA (Switzerland)	11,760
Meiji Holdings Co Ltd (Japan)	11,742
Ferrero group (Italie)	10,900

Figure 3 : Les principales confiseries utilisant le chocolat

بنك التنمية المحلية
BANQUE DE DEVELOPPEMENT LOCAL



e-BDL

Accédez à vos comptes via Internet

 www.bdl.dz

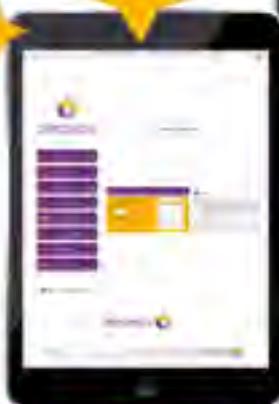
Accès à distance

24H/24
7J/7

Sécurité



MOBILE
BANKING



BDL Banque



Banque de Développement Local-BDL



Service client
(+213) 021 25 48 00

BDL, Ensemble pour l'Excellence ...



المؤسسة الوطنية للأملح
Entreprise Nationale des Sels

sel

sel de table iodé
Extra fin qualité supérieure



ملح المائدة باليود



ENASEL, Direction générale
BP 18 Boussouf, Constantine, Algérie

www.enasel.com

Tél.: +213.(0)31 60 64 62

Fax: +213.(0)31 60 64 65

E-mail: dg@enasel.com

Entretien réalisé avec Mr. Abd Samad MERED Président Directeur Général Maghreb Emballage



Agroligne : Qui est Maghreb Emballage, et depuis quand existe-t-elle ?

Mr. Abd Samad MERED: Maghreb Emballage est une SPA créée en 1948. A l'origine, nous fabriquons des tonneaux pour olive puis en 1958, nous avons commencé à fabriquer du carton ondulé. Ce qui fait que nous sommes parmi les premières entreprises en Algérie à fabriquer ce produit. En 1969, l'entreprise voit l'arrivée de sept associés algériens qui la « boostent » en investissant dans un train onduleur Espagnol. Aussi, la fabrication des tonneaux en bois est abandonnée car, elle n'était plus d'actualité.

L'entreprise s'installe alors un site plus grand dans la zone industrielle d'Essenia elle a acquis une machine de transformation moderne pour répondre aux besoins du marché croissant. En 2002, nous avons investi dans une onduleuse à haute performance, étant donné que la première machine était à pleine capacité.

Quel est le potentiel de production de l'entreprise, et combien emploie-t-elle de personnes ?

Grâce à l'acquisition de ces machines, la production est passée de 5000 tonnes par an à 50 000 tonnes de carton ondulé par an actuellement. Cette croissance a permis de créer des emplois surtout pour les jeunes manquant de qualifications.

Crée en 1948, Maghreb Emballage est un acteur important dans la fabrication du carton ondulé.

Depuis les débuts, l'entreprise n'a pas cessé de se développer. Investir dans des moyens de production modernes et créer de l'emploi sont les maîtres mots qui font de Maghreb Emballage ce qu'elle est actuellement.

Ces derniers sont employés à l'usine où ils finissent par avoir un métier en apprenant à travailler sur les machines pour carton ondulé. Nos cadres qui sont électriciens, électrotechniciens et également mécaniciens, ont la possibilité de s'affermir.

C'est dans un tel climat de confiance que nous arrivons à faire tourner des équipements d'une performance mondiale. Cela nous permet de prouver que nous sommes capables de maîtriser la haute technologie. Nous avons actuellement plus de 500 employés qui sont souvent en formation continue.

Comment se présente le marché de l'emballage en général et celui du carton ondulé en Algérie ?

L'emballage en Algérie est en croissance continue. 400 000 nouveaux consommateurs sont comptabilisés chaque année. Tout ce monde exige une multitude d'emballages dont le carton ondulé qui est notre métier. Avec nos partenaires et également avec les entreprises concurrentes, nous essayons de croître intelligemment et être optimum dans tous nos investissements, toutes les charges et les dépenses afin de donner le meilleur produit, au meilleur prix au client. En fait, nous sommes là aussi pour assister nos clients et les conseiller. Ces derniers sont assez contents de ce qu'on leur offre. Résultat : leur marché croît et le notre aussi.

Quels sont vos objectifs à moyen et long terme ?

A moyen terme, nous continuons toujours à investir sur une deuxième onduleuse ainsi que sur de nouveaux moyens de transformation, pour répondre aux besoins du marché et créer plus d'emplois. Avec la croissance de l'entreprise, nous voudrions atteindre un millier d'employés.

Le marché mondial du chocolat



En 2015, un chiffre d'affaires de l'ordre de 72 milliards d'euros a été réalisé dans le monde. Grâce à la consommation grandissante de l'Asie, ce chiffre est en nette croissance. D'après l'Organisation Mondiale de Cacao, de nouveaux marchés de chocolat sont en plein croissance en Europe de l'est mais également en Asie. Dans le classement des consommateurs

l'on retrouve d'abord les suisses, les Allemands, les Britanniques, et les Autrichiens qui consomment plus de 8kg par habitant et par an, les français sont classés septième (7èmes). Dans le monde, la consommation de chocolat est estimée à 0,79 kg par personne. Dans le détail la consommation du chocolat, est selon les chiffres de 2015, de :

- 1,87 kg en Europe,
- 1,20kg en Amérique,
- 0,13 kg en Afrique,
- 0,11kg en Asie /Océanie,
- Les suisses sont les plus gros consommateurs de chocolat avec 12,3 kg par habitant et par an,
- La France qui est classée 7ème en Europe, se retrouve à la 11ème place avec 7Kg par habitant/an.

De la fève au chocolat

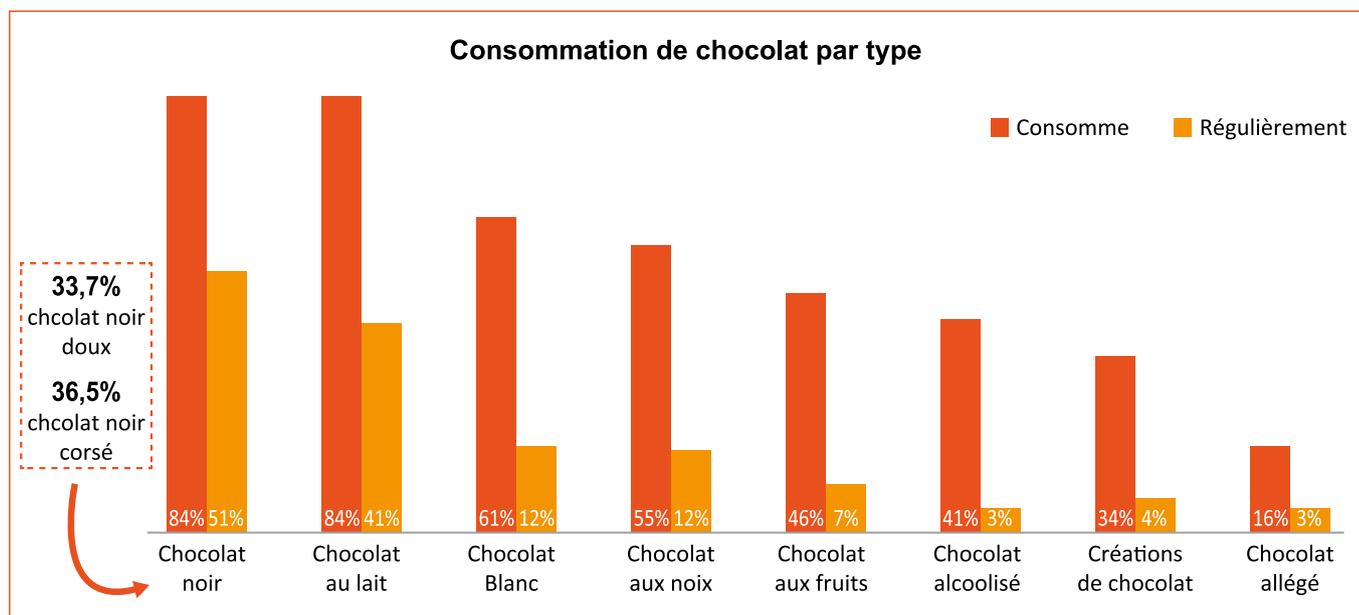
Tout commence après la récolte de la fève de cacao. Ces fèves qui sont entourées de leur pulpe, sont retirées puis fermentées et séchées. Elles sont transportées ensuite par bateau en Europe et en Amérique où les fruits sont broyées, et scindées en deux. Les noyaux résultant de ce broyage sont grillés et moulus. Cette étape est importante pour faire un bon chocolat. Après l'obtention d'une pâte de cacao, l'on procède au pressage de cette masse pour avoir du beurre de cacao qui diminue la viscosité du chocolat. L'on obtient ainsi 55% de beurre de cacao et 45% de poudre de cacao.

Intervient ensuite l'étape qui consiste à fabriquer du chocolat. Sélection des fèves de cacao de la meilleure qualité, puis le mélange des ingrédients en fonction du type de chocolat. Pour le chocolat fondant par exemple, l'ajout de poudre de lait n'est pas compris tandis que si l'on fabrique du chocolat blanc, il est bien entendu inutile d'ajouter la poudre de cacao. La pâte de chocolat est ensuite affinée pour éliminer toutes les particules, puis il est « conché », pour faire évaporer l'humidité. L'étape suivante consiste à l'ajout du beurre de cacao pour déterminer la viscosité du chocolat.

Les pays producteurs de chocolat

L'Allemagne est le premier producteur de chocolat avec 1,36 milliards de tonnes. La France vient en deuxième position avec 439 000 tonnes, suivie de l'Italie qui produit 312 000 tonnes, puis le Royaume-

Uni avec 285 000 tonnes, la Pologne 200 000 tonnes, la Belgique 187 000 tonnes et enfin la Suisse avec une production de 151 000 tonnes.



Transformation et Emballages



Depuis toujours, l'Afrique et les pays émergents qui disposent le plus souvent de matières premières à profusion, exportent ces dernières à l'état brut, puis rachètent des produits transformés. Pourtant le discours prôné par la BAD est chaque pays disposant de ressources agricoles, devrait les transformer sur place. Cette situation est induite par plusieurs raisons. A commencer par les possibilités de stockage limitées par le manque de l'approvisionnement énergétique, le manque de routes bitumées et de réseau de chemin de

fer entravent, dans beaucoup de pays, l'acheminement des produits agricoles dans les zones de productions, sans oublier que les équipements nécessaires font souvent défaut et que souvent la transformation, si elle est pratiquée, recourt à des méthodes traditionnelles. Mais, les choses changent quand même. En côte d'ivoire, 14 broyeurs de fèves de cacao assurent déjà un premier niveau de transformation de 33%. En Tunisie, les 180 000 tonnes d'huile d'olive subissent une première transformation avant d'être exportées. Le pays compte se lancer dans le conditionnement pour augmenter sa part de marché. Le développement de l'industrie de la transformation dans les pays émergents ouvrirait des possibilités énormes à d'autres secteurs comme le conditionnement et toutes sortes d'emballage à commencer par l'emballage de transport, l'emballage de vente ou même l'emballage groupé comme les sachets de purée dans une boîte. Chaque produit exige un emballage spécifique. Le sucre par exemple, nécessite un emballage adéquat qui lui garantit une haute protection contre les microbes, les écarts de température et les moisissures. Pour le café qu'il soit moulu ou en grains, la priorité est qu'il garde son arôme, qui est un aspect important concernant la qualité d'un bon café.

Les condiments



Il s'agit de tout les éléments présents dans la cuisine et dont le rôle est de participer activement à relever la saveur d'un plat cuisiné mais, pouvant éventuellement être consommés en légume. Le condiment est toujours servi à table. Il existe des condiments salés et acides comme le vinaigre et le cornichon ; des condiments âcres comme le piment, le paprika et le gingembre mais, aussi des condiments sucrés comme le sucre sous toutes ses formes. Parmi les condiments l'on citera la moutarde, la mayonnaise, le ketchup, les épices ainsi que leurs extraits aromatiques. Le plus souvent, les condiments sont une substance d'origine

végétale comme les épices, elle peut aussi être d'origine animale comme les bouillons de viande. Les condiments se classent en cinq catégories :

- **Acides** : comme le jus de citron et différentes sortes de vinaigres, aliments en conserve comme les cornichons ou les câpres.
- **Âcres** : comme les oignons, l'ail, la moutarde sèche.
- **Salins** : d'origine minérale pour assaisonner et conserver les aliments.
- **Sucrés** : le sucre sous toutes ses formes.

Parmi les condiments les plus utilisés, nous citerons



● **Le sel et le poivre** : ce sont les grands classiques car, sans sel ni poivre, il est impossible d'assaisonner n'importe quelle viande, sauce ou poisson. Pour le poivre, il faut savoir qu'il est obtenu par la plantation d'une liane appelée poivrier. La production du poivre est surtout importante dans les pays ayant un climat assez humide. Par exemple le Viêtnam, le Cambodge, l'Indonésie, le Brésil, l'Inde, la Malaisie, la Chine, le Madagascar, le Ghana, l'Ouganda, le Zimbabwe, le Guatemala, le Kenya, Costa Rica, l'Éthiopie. Les pays

consommateurs de cette épice sont multiples d'autant que le poivre est utilisé un peu partout dans le monde. Le plus grand consommateur reste les États-Unis ; viennent ensuite l'Allemagne, et les Pays-Bas qui sont au même rang dans la consommation de cette épice. Il existe différentes sortes de poivre comme le poivre vert, le poivre blanc, le poivre noir, le poivre rouge et le poivre gris. Pour le sel, il en existe trois types : le sel ignigène, le sel marin et le sel gemme. Leur production nécessite des outils et des méthodes de production différentes.

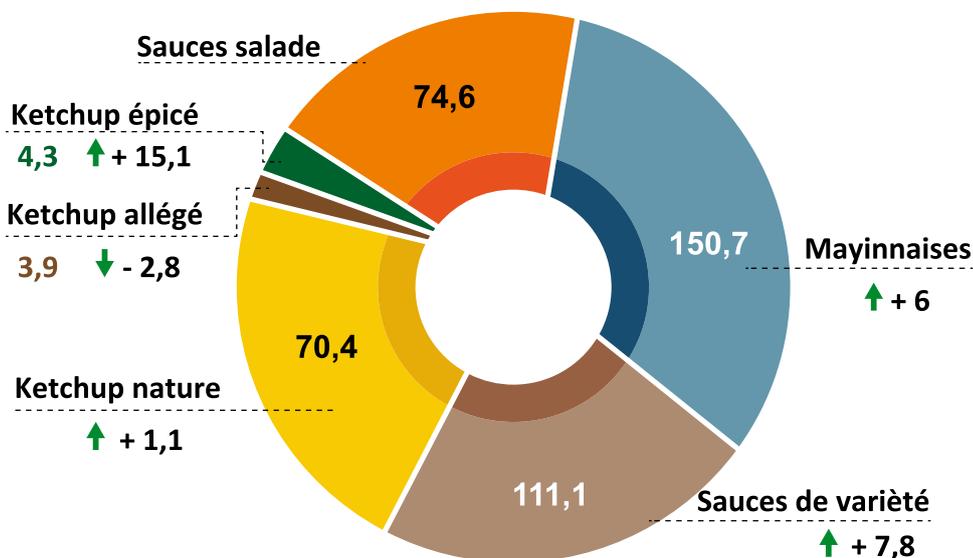
● **La mayonnaise** : qu'elle soit faite maison ou achetée dans une grande surface, la mayonnaise est toujours la bienvenue à nos tables. Y tremper des frites, des crudités ou même des bâtonnets de crabe est toujours bon. La mayonnaise est une sauce

froide à base d'huile émulsionnée dans un mélange de jaune d'œufs, de jus de citron ou de vinaigre. On peut lui ajouter différents ingrédients pour relever son goût comme de la moutarde par exemple.



● **Le Ketchup** : élaboré à partir de la sauce tomate, de vinaigre et de sucre, ce condiment est très populaire. Il existe deux catégories de ketchup. D'abord celle « conventionnelle » réalisée à partir de concentré de tomates de type « hot break » et ne contient pas d'agents texturants et

les ketchups « texturés » formulés à partir de concentré de tomate de type « cold break » puis on lui ajoute des texturants divers comme l'amidon modifié, le guar ou la caroube. Le premier ketchup industriel apparaît aux USA en 1876.





رفيقكم الدائم في الأفراح



لنحافظ



على تقاليدنا

المصنع : قسم 12 ملكية 1002 بني تامو , البليدة

Usine: Part 12 Groupe Propriétaire 1002 Béni Tamou - Blida

Tél / Fax : +213 (0) 25 317 540

E-mail: nounourscom@yahoo.fr www.facebook.com/sarillesproduitsnounours

ETOILE PLASTIQUE met à votre disposition:

- Transat spécial avec roues pour piscine et plage.
- Plus de 8 modèles de tables de toutes formes.
- Plus de 10 modèles de divers chaises.
- Mobilier urbain, articles de ménages et sanitaires.
- Articles horticoles : pots de fleurs, seaux et arrosoirs.
- Caisse à poisson et à légumes : empilables et emboîtables
- Systèmes de canalisation (PE, PPRC, PEX, PERT, AL) et connexes



Palette de manutention
1200x1000x150 (mm)



Paux opaque ou ajourée
1200x1000x760 (mm)



Caisse à poisson disponibles en 2 modèles (GM et PM)



Caisse à légumes grand model charge utile entre 30 et 35 kg



Caisse à légumes petit model charge utile entre 12 et 14 kg



Caisse à fruits et yaourt charge utile 7 kg



Pots de fleurs Djurjura disponibles en 3 modèles (GM, MM et PM)



Pots de fleurs Chén disponibles en 2 modèles (GM et PM)



Tubes PPR a filter ou a souder



Tubes Multicouches Aux normes Internationales Ø 16, 20, 26 et 32 (mm)



Tube en PEHD avec différents diamètres et longueurs



Les emballages

(usage alimentaire pour lait et fertilisants) en plastique disponibles en plusieurs capacités de 20L à 200L



Citerne 1500 Litres disponible en 700 L et 1000 L

Pour vos terrasses et jardins Etoile Plastique met à votre disposition un salon haut de gamme avec table basse (avec 02 versions) «disponible jusqu'à 7 places en combinant avec les fauteuils d'une place et trois places»



Container deux roues disponible 100 L, 120, 140L, 240L et 360L



Container 1100 L et 770 L un choix large de couleur pour le tri sélectif



Table Ovale avec ouverture pour Parasol



Chaise Transat avec roues



Chaise fauteuil la plus confortable dans le marché Exigez le logo Etoile plastique

● **La moutarde** : elle est fabriquée à partir de graines de moutarde qui sont nettoyés. Une fois les graminées, parasites ou corps étrangers éliminés, il est procédé à l'aplatissement de la graine pour que l'amande s'imprègne de vinaigre. La troisième phase est le trempage et le malaxage

qui dure quelques heures. Un broyage grossier suivi d'un autre broyage plus fin prépare à l'étape du tamisage où la pâte est séparée de son enveloppe. Elle est ensuite stockée pendant 48 à 72 heures avant d'être malaxée pour homogénéiser la pâte.



● **La sauce soja** : c'est une sauce d'origine chinoise, produites par fermentation de protéines végétales en Chine et en Corée, ce sont les graines de soja qui servent de base pour la fabrication de cette sauce, tandis qu'au Japon, elle est faite à partir

d'un mélange de soja et de blé. Cette sauce se présente sous la forme d'un liquide de couleur ambrée, plus ou moins foncé. Elle est un assaisonnement idéal pour relever la saveur du riz blanc, pour mariner les viandes et les poissons avant de les passer au grill.

● **Le vinaigre** : le terme «vinaigre» provient de vinaigre c'est une solution aqueuse qui rentre dans l'alimentation humaine à la fois comme condiment et comme conservateur alimentaire il en existe plusieurs variétés comme le vinaigre d'alcool, le

vinaigre de raisins, le vinaigre de vin, des vinaigres de fruits à savoir, vinaigre de cidre, de poiré de coings, vinaigre de fruits rouges, vinaigres de dattes, vinaigre de tomates séchées, vinaigres de graines de céréales comme celui de la bière, le vinaigre de riz.



● **Les olives** : produit typique de la méditerranée les olives sont très utilisées dans la cuisine méditerranéenne. Elles se marient très bien avec les légumes, les volailles, les viandes, les poissons, les pâtes et autres céréales. Dénoyautées, entières ou en rondelles, on les ajoute au cours de la cuisson. Elles peuvent

également être consommées natures, marinés ou en saumure. On les incorpore dans le pain, les cakes salés, les fougasses ou les pizzas. Les oliviers couvrent plus de 11 millions d'hectares dans 47 pays des cinq continents. Les pays de l'UE produisent 70% de cette huile et en consomment 60%.

● **Les épices** : les productions d'épices proviennent généralement des zones tropicales et équatoriales. Le marché mondial des épices est plutôt vaste avec plus de 4 milliards de dollars. Des pays tels que le Madagascar, les Comores et la Tanzanie gagnent une part importante de leur revenu du

commerce extérieur grâce à l'exportation d'épices. Dans ce vaste marché il faut distinguer les pays producteurs gros consommateurs comme l'Inde, l'Indonésie, le Mexique ; les pays exportateurs comme la Chine, le Viêtnam, le Madagascar, la Turquie, le Guatemala et le Brésil.



● **Les cornichons** : le cornichon désigne généralement un concombre cueilli avant maturité afin de préserver son croquant. Il est utilisé comme condiment après avoir été mariné dans du vinaigre. Il existe également une variété de cornichon que l'on appelle « le gherkin » dont la taille naturelle ne dépasse pas les quelques centimètres. 57,5 millions de cornichons et de concombres sont produites chaque année dans le monde, dont 40,7 millions de tonnes/an en Chine qui est le

plus gros producteur mondial. Vient ensuite l'Iran avec une production annuelle de 1,8 millions de tonnes, puis la Turquie avec 1,7 millions de tonnes. En Europe, les principaux producteurs de cornichons sont les Pays-Bas et l'Allemagne, qui ont une préférence pour les gros cornichons aigres-doux.

La consommation des cornichons par les français est estimée à 25 000 000 kilos/an, soit 400 grammes par habitant. Sa culture s'élève à 12 000 tonnes/an.



Marché des condiments



Cuisiner chez soi est une tendance de plus en plus forte en Europe. Résultat : les condiments connaissent un taux de pénétration très important. Cependant, le marché diffère d'un pays à l'autre. En Allemagne et en Pologne par exemple, les offres présentent des solutions « tout en un » pour faciliter les préparations culinaires à domicile. Les herbes et épices surgelés sont très répandues en Allemagne. Dans d'autres pays, les herbes et condiments séchés restent très demandés. En effet, près de la moitié des consommateurs

achètent des herbes séchées. Ces condiments sont particulièrement populaires en Pologne et en Espagne car, elles durent plus longtemps que les herbes fraîches. Les Etats-Unis sont un grand consommateur de condiments. C'est de grands importateurs avec une croissance annuelle affichée de 5,2% entre 2012 et 2016. Toujours entre 2012 et 2016, les Américains ont mis sur le marché 9 617 produits, entre nouveautés et des remises en marché sous nouvel emballage.

En résumé

- La production de condiments, notamment de sauces se développe rapidement dans le monde entier.
- La tendance s'oriente vers les produits naturels sans additifs ni conservateurs
- Une grande variété de préparations de repas pratiques comme les sauces pour pâtes, sauces de cuisson pour gagner du temps.
- Le Viêtnam détient le record de la production du poivre avec 30% de la production mondiale.
- Les parts du marché du poivre se répartissent comme suit : 55% pour le Viêtnam qui est leader du marché ; 13% pour l'Indonésie ; 11 % pour le Brésil ; 8% pour l'Inde.
- En France, le marché des condiments augmente de 0,8% en volume.
- Les produits les plus consommés sont les grands classiques comme la mayonnaise et le ketchup qui avec 36% et 28% de parts de marché.
- Le marché des condiments est soumis aux prix des matières premières qui connaissent des variations saisonnières.

DJAZAGRO
du 9 au 12 avril
Hall CT | Stand A 105



L'ALTERNATIVE

POUR LES BOISSONS HAUTEMENT SENSIBLES

SERA BIENTÔT LA NOUVELLE NORME.

La solution KHS pour le marché du lait :
Le soutirage aseptique en bouteilles en PET.

KHS
Filling and Packaging – Worldwide

La plus grande sécurité possible pour les boissons les plus sensibles, un rendement supérieur et des formes de bouteilles individualisables : tout cela fait du PET la meilleure alternative pour les boissons lactées. Par rapport aux briques, il est par ailleurs plus léger : en effet, notre nouvelle bouteille en PET de 1,0 l pour le lait et les boissons lactées pèse tout juste 20 grammes. www.khs.com

Tout est possible

AU CENTRE DE VOTRE UNIVERS

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

Toutes les stars du commerce
pour un réseautage de haut niveau

Toutes les expériences de
classe mondiale telles que
le Championnat mondial
des boulangers et pâtisseries
à IBA OKTOBERFEST

Toutes les innovations depuis
les matières premières et les
technologies jusqu'au produit fini

Tous les derniers développements
vivent avec des lignes de production
entières et de l'équipement pour les
entreprises artisanales

iba

2018
15. au 20.09.
Munich
www.iba.de

SALON LEADER MONDIAL DE LA BOULANGERIE,
PÂTISSERIE ET SNACKS

SARL KAPACHIM ALGERIE



Production de
Matières premières
pour Détergents



Z.I HASSI AMEUR LOT 129 ILOT 65 , Oran (31), Algérie

Tél : 0982 400 546 / FAX : 0982 400 623

Mob : 0560 017 989

E-MAIL: yasmine@kapachim.com

Site : www.kapachim.com

Mr. Laurent BEAUREPAIRE

Directeur de l'entreprise Albis Plastique France, responsable des activités du groupe Albis sur le sud de l'Europe et l'Afrique du nord.



« Nous innovons dans des matériaux de hautes performances »

Spécialisée dans les matières premières plastiques, Albis Plastique détient un savoir qui lui permet d'être présente dans 23 pays dans plusieurs régions du monde comme l'Europe, l'Asie, l'Amérique du nord et l'Afrique du nord.

Agroligne : Qui est Albis et quelle est son activité principale ?

Mr. Laurent BEAUREPAIRE : Albis plastique est une société Allemande qui a plus de 50 ans d'existence, elle est spécialisée dans les matières premières plastiques. Son chiffre d'affaires est proche d'1 milliard d'euros. Elle est Implantée dans 23 pays et possède 09 sites de production dans le monde.

Peut-on savoir dans quelles régions du monde vous êtes présents ?

Albis opère au travers de 2 Business Units, l'une dédiée à la distribution et l'autre à la production et commercialisation de compounds techniques sous nos propres marques. Pour l'activité de distribution, nous sommes sous contrat avec de grands producteurs de polymères tels que BASF, LyondellBasell, IneosStyrolution, Solvay, Eastman. Notre rôle consiste à fournir une très large gamme de produits qui vont des matières standards telles que PP, PE, PS aux matières techniques et spécialités. Les principaux secteurs utilisateurs de nos produits sont l'automobile, l'emballage, l'électronique, le bâtiment et le médical. Nous servons plus de 12 000 clients dans le monde qui se répartissent sur les grands marchés de la planète: Europe, Amérique du Nord et Asie. Nous sommes également implantés en Afrique du Nord par le biais d'une structure en Tunisie, ainsi qu'en Turquie et Russie.

Qui sont les clients d'Albis ?

Nos clients sont des transformateurs de matières plastiques qui utilisent les procédés d'injection et

d'extrusion. Il s'agit de PME et de grandes entreprises qui travaillent pour les donneurs d'ordres des différents secteurs utilisateurs cités plus haut.

Comment se présente le marché de la plasturgie en Allemagne ?

La plasturgie est une industrie qui est maintenant arrivée à maturité, qui a une grande expérience derrière elle. C'est une industrie de transformation qui s'est beaucoup automatisée. On parle maintenant de plasturgie 4.0 avec des systèmes extrêmement automatisés, robotisés et contrôlés à distance. L'Allemagne est également le premier marché européen pour les matières plastiques, suivie de l'Italie et de la France. C'est une industrie qui continue d'innover que ce soit au niveau des machines, des outillages ou des matières.

Quels sont vos objectifs à long et moyen terme ?

Nous nous sommes engagés sur différents axes de développement. L'un de ces axes concerne le recyclage. Et, puisque nos produits sont recyclables à l'infini, nous souhaitons les réutiliser au maximum pour en refaire des matières premières de hautes qualités. Nous continuons d'innover dans des matériaux de hautes performances.

L'un des grands axes de développement pour les matières plastiques concerne l'allègement. Ce sont des solutions qui permettent par exemple d'envisager des véhicules plus légers.

Pour l'emballage nous travaillons sur l'amélioration de la durée de conservation des aliments avec des produits absorbants d'oxygène.

MACHINES DE CONDITIONNEMENT ET D'EMBALLAGE D'ORIGINE ITALIENNE



REPRÉSENTANT OFFICIEL ET EXCLUSIF DE :



Les moulins COLOMBINI sont spécialisés dans la mouture de plusieurs types de produits : café, riz, orge, épices...etc. pour différents types de moutures.



Les ensacheuses verticales SCHMUCKER multiapistes pour des doses individuelles, pour divers produits tels que les sticks de mayonnaise, de sauces, sucre, de café soluble ainsi que les mono doses pharmaceutiques, ...etc.

EURL HIGHPACK

📍 124 Boudjemaâ temime-Draria-Alger Algérie



Les machines de conditionnement horizontales pour sachets « flow pack et pli X » EURO SICMA emballent plusieurs produits tels que bonbons, sucettes, chocolats, biscuits, cakes, nouilles, gaufrettes, ...etc ; munies de divers systèmes d'alimentation.



Est spécialisée dans les conditionneuses et ensacheuses a base de sac en papier préformé de farine, semoule, aliments de bétails... etc..



Est spécialisée dans les lignes complètes de process et de remplissage : en verre , PET et en boîte métallique pour toutes sortes de produits : mayonnaise, tomate en conserve , jus de fruits, huiles, vinaigres, Ketchup , sauces, Conserves de légumes ... etc.



Est spécialisée dans les ensacheuses verticales a base de bobine de film pour plusieurs produits tels que les légumes secs, le sucre cristallisé, détergent en poudre, couscous, lait en poudre, pâtes alimentaires, bonbons, chips et snacks, fruits secs ... etc.



DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

09 • 12 AVRIL 2018

Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

VOTRE RENDEZ-VOUS EN AFRIQUE



DEMANDEZ
VOTRE BADGE
GRATUIT
avec le code
PROMOAGRO

djazagro.com

COMEXPOSIUM



Mme. Olivia Milan
Directrice du Salon DJAZAGRO

« Le salon sera une nouvelle façon de se rencontrer »

La 16^{ème} édition du Djazagro ne dérogera pas à la règle et promet d'être la rencontre annuelle que tous les intervenants de l'industrie agroalimentaire attendent. Cette année, s'il est vrai que la suspension des importations de plusieurs produits ne sera pas sans impact sur les entreprises étrangères de produits alimentaires, elle permettra cependant de mieux voir le marché Algérien et d'y travailler d'une manière différente. Mme Olivia Milan, Directrice du salon revient sur l'édition de 2017 tout comme elle détaille le déroulement du Djazagro 2018.

Agroligne : Djazagro 2017 a été une réussite selon les participants. Quel est le bilan chiffré que vous faites de cette édition ? Qu'en est il pour les ateliers professionnels dédiés à l'export ?

Mme Olivia Milan : En 2017, le salon a accueilli pendant 4 jours 740 entreprises de 32 pays et enregistré 20 174 entrées, dont 8% d'internationaux. Une nouvelle fois, les exposants avaient souligné la qualité de ces derniers leur permettant des échanges et des rendez-vous efficaces et prometteurs. Pour les entreprises algériennes le salon est aussi le rendez-vous pour rencontrer leurs clients et développer leurs activités commerciales avec leurs partenaires. Pour la première fois sur le salon, nous avons organisé avec la Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie (CACI), 6 ateliers dédiés à l'export. Leur objectif était d'initier et d'inciter les opérateurs économiques à oser l'export, et à étudier les perspectives d'investissement productif dans le domaine des produits agroalimentaires. Animés par des intervenants de la CACI et d'autres organismes tels que l'ACE ou encore les douanes, ces ateliers ont accueilli plus de 150 participants.

Quelles seront les thèmes phares de la 16^{ème} édition qui se tiendra du 9 au 12 avril 2018 ? y aura-t-il des nouveautés ?



Depuis quelques mois, le gouvernement algérien a instauré de nouvelles dispositions pour contenir les importations, et aussi encourager le développement de la production nationale. L'Algérie a donc mis en place un dispositif d'encadrement du commerce extérieur, principalement matérialisé par une liste de 900 produits suspendus à l'importation depuis janvier 2018 (alimentaires ou non).

Afin d'accompagner les entreprises dans la compréhension de ce nouvel environnement et apporter un soutien aux entreprises souhaitant s'implanter en Algérie, nous allons, avec le soutien de nos partenaires proposés plusieurs rendez-vous aux exposants et visiteurs :

- La Boulangerie de Demain, véritable boulangerie industrielle en fonctionnement sera de nouveau au rendez-vous dans le pavillon central, grâce à nos partenaires Diane Industries, Eurofours, JAC, Panem et VMI.



DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

- Une série de conférences sur différents thèmes dont la réglementation algérienne des investissements, la sécurisation financière et contractuelle et les taxes et douanes à l'export, organisés avec le concours de la Chambre Algérienne de Commerce et d'industrie.
- Un atelier : comment aborder le marché algérien, organisé avec le concours de la Chambre de Commerce et d'Industrie Franco-Algérienne.

La 16ème édition du Djazagro intervient dans une conjoncture économique marquée par la suspension des importations pour de nombreux produits. Cette situation aura-t-elle des retombées sur les éventuels contrats ?

S'il est vrai que ce nouvel environnement économique apporte de nombreuses questions de la part des entreprises internationales, il apporte aussi de nombreuses opportunités de développement pour les entreprises nationales. Le salon sera une nouvelle occasion de se rencontrer, d'échanger, de s'informer sur cette actualité, les nouveaux modes de partenariats possibles entre entreprises. Cette année, le salon a continué de grandir, un plus grand nombre d'exposants sera présent, en particulier les entreprises algériennes (+10%). Comme tout changement, nous pouvons raisonnablement penser qu'un temps d'adaptation sera nécessaire pour les entreprises, ce qui pourrait retarder la signature des contrats.

Cependant, les grands fondements du marché persistent : le besoin de produire davantage pour répondre à une demande de consommation forte, un potentiel de marché important (taille et croissance de la population, diversité de consommation, fidélité des clients et partenaires historiques) qui restent présents au salon cette année.

Quelles seront les thématiques que développeront les conférences ? peut-on avoir des détails ?

Les conférences vont traiter à la fois des investissements en Algérie et des modalités pour exporter, notre objectif étant de favoriser la rencontre et l'échange entre les exposants nationaux et internationaux.

Les thèmes seront les suivants :

- Climat des investissements dans le secteur de l'agroalimentaire en Algérie,
- Le rôle des douanes dans le développement et la promotion des exportations,
- Stratégie de pénétration des marchés extérieurs,
- La logistique à l'export des produits agroalimentaires,
- Sécurisations contractuelles et financières,
- La labellisation et son impact sur les exportations.

Pour y participer et vous inscrire, retrouvez le programme complet des animations sur notre site www.djazagro.com

Nous serons heureux de vous y accueillir.

Equipements

INVEST INOX



INVEST INOX est une société Algérienne spécialisée dans le montage, la production de pompes, équipements et accessoires en acier inoxydable, ainsi que de tuyaux flexibles, destinés à l'industrie en général et aux secteurs de l'agro-industrie, de la chimie et de la pétrochimie en particulier. Elle est aussi spécialisée dans l'importation et la distribution de fournitures industrielles. Créée en 1998, elle a développé au fil du temps des capacités de maîtrise des exigences de qualité et de service, qui lui ont permis de gagner la confiance de ses clients qui sont de plus en plus nombreux et diversifiés, ainsi que celle de ses partenaires étrangers qui lui ont accordé l'exclusivité de les représenter en Algérie, tels : CSF INOX, le GROUPE PSG (ALMATEC, BLACKMER, FINDER, GRISWOLD, MAAG, WILDEN, NEPTUNE, MOUVEX), LIMATEC, OMAC, FINISH THOMPSON, AXXAIR, BÖRGER et COMENZA.

N° de Stand
CT J 020

INVEST INOX répond activement aux attentes de ses clients, en assurant un stock local et en se dotant d'une équipe technico-commerciale pour orienter, conseiller et établir des offres, ainsi qu'un service après-vente pour garantir une maintenance et une assistance professionnelle et efficace. Notre département Décoration et Bâtiment, se développe et se spécialise pour offrir des solutions en équipements d'évacuation en acier inoxydable sur mesure, ainsi que des systèmes de garde-corps modulaires adaptés à différents types de projets : hôtellerie, immeubles résidentiels, bureaux, centres commerciaux, musées, aéroports et maisons individuelles.

Forte d'une expérience de 20 ans et soucieuse de toujours améliorer ses processus de fonctionnement, **INVEST INOX** a passé l'épreuve de la certification **ISO 9001** avec succès. Notre politique qualité a pour objectif d'inscrire le client au cœur de l'organisation afin de lui assurer une pleine satisfaction au quotidien.

Tél. : +213 (0) 23 45 08 90/91
Fax. : +213 (0) 23 45 08 87
Email : contact@investinox.com
Site web : www.investinox.com

Equipements

ZGSP SARL



LA SARL ZGSP est une société de droit algérien fondée en 2011. Elle est la représentante exclusive en Algérie de plusieurs marques

de renommées internationales opérantes dans le secteur de l'agroalimentaire, en particulier dans le domaine des **crèmes glacées** (artisanales italiennes et industrielles), la **biscuiterie industrielle**.

LA SARL ZGSP a pour mission d'accompagner et de **suivre** le promoteur en lui assurant une **formation** sur les équipements, la **mise en place** et la **mise en marche** des machines. La société assure aussi l'accompagnement des futurs promoteurs dans le domaine de leur spécialité dans le cadre des

dispositifs ANSEJ, CNAC.....etc dans l'acquisition des besoins nécessaires à l'exercice de leur activité.

Missions

LA SARL ZGSP a pour principales missions :

- L'importation et l'installation des équipements industriels pour biscuiterie (madeleine, viennoiserie...)
- L'importation et l'installation des équipements industriels pour glacerie industrielle ou artisanale.
- Importation et fourniture des matières premières et articles d'emballage.

Tél. : 213 (0) 23 39 82 96
Fax : 213 (0) 23 39 82 97
Mobile : 213 (0) 550 022 200
E-mail : info@zgsp-dz.com
Site web: www.zgsp-dz.com
Skype: sarl.zgsp
Facebook : Sarl Zgsp

N° de Stand
CT D 105

Matière Première

N° de Stand
AH 045
PAVILLON A

DISTRIM SPA



Distrim spa est une entreprise très réactive grâce à une organisation judicieuse avec

implantation à Alger, Annaba et Oran, un personnel rodé à l'écoute du client et une organisation moderne. L'entreprise possède un effectif de plus de 50 personnes. **Distrim spa** est une société par actions créée en 1995 ayant comme actionnaire principal PMS International (Espagne) avec un capital social de 241 256 000.00 DA. **Distrim spa** est spécialisée dans la distribution de matières premières destinées à la transformation industrielle, et compte dans son portefeuille clients plus de 1000 entreprises avec une gamme riche de plus de 600 références.

Les services de Distrim spa

Distrim spa est toujours à l'écoute de ses clients et à ce titre elle offre une multitude de services à savoir :

- La formulation pour compte du client. Produit pour CIP (circuit NEP) pour divers process alimentaires, produit pour CIP (principalement pour laiterie), lubrifiant pour chaîne transporteuse (principalement pour le secteur boissons).
- Le conditionnement

• La mise à disposition d'une équipe technico-commercial pour accompagner l'industriel.

Distrim spa offre aussi la possibilité à ses clients de faire des achats spécifiques en direct auprès de l'entreprise mère PMS International ou en distribution. Grâce à son expérience Distrim spa assiste ses clients dans leurs démarches administratives et légales.

En outre Distrim spa met à la disposition de ses clients une flotte de camions pour les transports spécifiques.

Ses principaux secteurs d'activité sont :

- Agro-alimentaire et Hygiène agro-alimentaire;
- Traitement des eaux;
- Détergence, cosmétique et pharma-chimie;
- Peintures, colles et emballage flexible;
- Pétroles et Gaz;
- Textil et cuir;
- Plastique;
- Céramique et verre;
- Construction et adjuvants pour Béton;
- Traitement de surfaces;
- Unité de dissolution de soude.

Tél. : +213 23 96 52 16/17 - Tél. +213 23 96 59 18

Tél. : +213 23 96 57 19 - Fax : +213 23 96 57 15

E-mail : info@distrimspa.com

Site web : www.pms.es et www.distrimspa.com

Equipement Industriel

N° de Stand
CT C 046

MINGAZZINI / ETS SALEM



تكنولوجيا و تصميم المراجل البخارية الإيطالية منذ سنة 1929
TECHNOLOGIE & CONCEPTION DE CHAUDIERES ITALIENNES DEPUIS 1929

MINGAZZINI S.R.L. accorde depuis toujours une attention sans faille au service du Client, qu'il s'agisse de conseils techniques avant la vente ou de service après-vente. Grâce à son service commercial et à son vaste réseau d'agents,

MINGAZZINI S.R.L. apporte son assistance technique dès la phase de négociation et propose les solutions

MINGAZZINI S.R.L VIA E. PINI, 29/A 43126
PARMA - ITALY

Tél.: 0521-1880611 / Skype: mingazzini

Email: commerciale@mingazzini.it

Web : www.mingazzini.it

techniques et économiques les mieux adaptées et les plus avantageuses afin de créer une véritable valeur pour le Client. L'exemple de l'Algérie dont nous avons mandaté les **ETS SALEM** pour assurer le SAV sur tout le territoire Algérien y compris les installations, mises en service, maintenance, PDR, expertises, formations et assistance.

ETS SALEM ALGÉRIE

Tél.: +213 (0) 21 856 644 / Fax: 021 856 472

Mob.: 0550 543 304

Email: etssalem@yahoo.fr / commercial_etssalem@hotmail.com / ets_salem@hotmail.com

Web : www.etssalem.com

Equipement de stockage

HALL 2 N° de Stand

BIFECTA ALGÉRIE

D 59

PAVILLON CENTRAL



Bifecta Algérie, filiale du groupe BIFECTA, est une société de chaudronnerie au service des clients en Algérie. Ses objectifs sont de répondre aux besoins du marché local par la fabrication d'équipements de haute qualité, grâce au savoir faire d'une trentaine d'années d'activité. Fabriquant entre autres des cuves et silos de stockage/bacs ainsi que des citernes routières, BIFECTA intervient dans les secteurs alimentaire, chimique, pharmaceutique, cosmétique, hydraulique et services pétroliers.

DIVISION I : Equipements destinés aux industries alimentaires-pharmaceutiques-cosmétiques-chimique-hydraulique

DIVISION II : Equipements fixe et tracté, destinés aux services pétroliers pour stockage-jaugeage-décantation-filtration

DIVISION III : Bâtiment métallique autoportant pour usages multiple.



Siège : Cité Souakria - Mefteh - Blida

Usines: Centre : Cité Souakria - Mefteh - Blida

Ouest : Zone de stockage rte de senia - Oran

Email: contact@bifectalgerie.dz

Site web: www.bifectalgerie.dz

Tél./Fax: 025 334 521

Mobile: 0770 97 09 10 / 0552 16 95 26

BIFECTA Algérie
Fabrication Installation Montage et Service après-vente

Plus de 30 ans d'efforts au service du développement industriel.

Citerne Routières
Pour le Transport Liquides Alimentaires

(Lait, Huile, Vinaigre, Eau potable, Sirops, Spiritueux...)
Citerne routière avec le transport des produits chimiques adaptés pour et traités.

Cuves de : Stockage, Process, Fermentation.
Cuves : Simple paroi, isolées, Agitées, Climatisées.

Adresse :
Siège : Cité des Sciences, Blida, Lot 10
N° 2, rue 18 Août 1956
Usine : Zone de stockage, route de Senia, Oran
de Senia, N° 1, Zone.

Contact :
Téléphone : 025 334 521
Mobile : 0770 97 09 10 / 0552 16 95 26
E-mail : contact@bifectalgerie.dz
Site web : www.bifectalgerie.dz

Equipements pour l'Emballage et Conditionnement

N° de Stand

PAVILLON
CENTRAL

HIGHPACK ALGÉRIE



Dans le domaine large et vaste du « Packaging Machinery », High Pack se positionne solidement comme une PME en adéquation parfaite avec

les exigences du troisième millénaire, étant représentante exclusive de plus d'une dizaines d'entreprises italiennes de très haut standing, leaders mondiaux dans leurs créneaux d'activités, spécialisées dans divers secteurs du packaging en offrant : des ensacheuses verticales atmosphériques automatiques à base de bobine; ensacheuses sous vide automatiques à base de bobine pour café; capsuleuses type clone lavazza et nespresso; ensacheuses horizontales (flow pack) automatiques à base de bobine; ensacheuses automatiques et semi-automatiques à base de sac en papier préformé, en PP ou en PE; ensacheuses automatiques pour petites contenances stick-pack, stick et 04 soudures ; empaqueteuses et remplisseuse pour beurre et margarine; empaqueteuse et remplisseuses pour fromage et crème fraîche; étuyeuces automatiques; encartonneuse semi-automatiques et automatiques ; fardeluces semi-automatiques et automatiques; remplisseuses liquide, pâteux, granulé et poudre; bouchonneuses ; agrafeuses ou sertisseuses; étiqueteuses; sleeveuses ; moulins industriels pour café...etc. Egalement ; des lignes complètes pour légumes secs et riz, pour eau minérale ; pour jus

de fruit et boisson gazeuse ; pour biscuit ; pour madeleine et gaufrette ; pour tomate et confiture et harissa ; pour café ; pour chocolat ; pour lait liquide et en poudre ; pour beurre et margarine ; pour fromage ; confiserie ; pour fruits et légumes ; pour fruits secs ; pour chips et snack ; pour mayonnaise et ketchup ; légumes précuits



; pour pâtes alimentaires et couscous ; pour farine, semoule et dérivés ; pour olives et huile d'olive ;

pour détergent, produits cosmétiques et huiles industriels ; pour produits pharmaceutiques et para-pharmaceutiques, des machines qui combinent robustesse industrielle et haute technologie de pointe.

High Pack est sans doute la seule entreprise de packaging en Algérie qui

dispose d'un service technique assurant le montage, la mise en marche, la formation et le service après-vente des machines et des lignes qu'elle propose, de ce fait et depuis sa création ; High Pack a travaillé sans relâche pour contribuer à la réussite de ses clients dans leur vocation « Production et Productivité », un travail qui consiste d'un côté, à bien choisir ses partenaires, les plus fiables, les plus performants et surtout les plus innovants, et de l'autre ; mettre en valeur et cultiver l'expertise et le professionnalisme de ses ressources humaines, sans oublier que l'activité Recherche et Développement est la source principale de toutes ses actions, notamment l'innovation, car c'est dans ses choix et ses recommandations technologiques originaux que réside sa force.

« Nous sommes organisés, efficaces, compétitifs et nous voulons toujours offrir le meilleur. »

Tél. : +213 23 26 81 70 / Fax. : +213 23 26 81 70

Email : contact@highpack.dz

karim.alibey@highpack.dz

Site web : www.highpack.dz



بنك التنمية المحلية
BANQUE DE DEVELOPPEMENT LOCAL



BDL

pour concrétiser
VOS PROJETS



BDL, Ensemble pour l'Excellence ...



المؤسسة الوطنية للأملح
Entreprise Nationale des Sels

sel

ملح الطبخ باليود
sel de cuisine iodé



ENASEL, Direction générale
BP 18 Boussouf, Constantine, Algérie

www.enasel.com

Tél.: +213.(0)31 60 64 62

Fax: +213.(0)31 60 64 65

E-mail: commercial@enasel.com

Fabrication d'arômes et de préparations alimentaires

N° de Stand

AJ 042
PAVILLON A

AROMPLUS



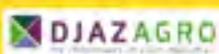
La société Aromplus est leader sur le marché Algérien dans le domaine des **arômes**, **émulsions**

et produits de pâtisseries destinés pour l'industrie agroalimentaire (Confiserie, biscuiterie, boissons, produits laitiers, glacières, pâtisseries, etc...). Nous sommes certifié ISO 9001 version 2008 et en cours de certification ISO 9001 version 2015.

invitons à découvrir à notre stand Djazagro AJ 042 pavillon A.
Email : aromplusa@yahoo.fr
contact@aromplus.com
Site : www.aromplus.com



et produits de pâtisseries destinés pour l'industrie agroalimentaire (Confiserie, biscuiterie, boissons, produits laitiers, glacières, pâtisseries, etc...). Nous sommes certifié ISO 9001 version 2008 et en cours de certification ISO 9001 version 2015. Nous essayons d'être toujours à l'avant-garde pour la création de nouveaux produits, que nous vous



Nous serons honorés
de votre présence
à notre stand
AJ 042 PAVILLON A

SARL AROMPLUS
Siège sociale :
10, Rue de Carthage Sananes,
Oran 31015

Usine : B3, Chemin de wilaya,
Z.A El Kerma -Daira d'Es-Sénia, Oran, Algérie.
Tel : +213 (0) 41 51 02 00 /03/04
Fax : +213-41 51 02 05
Mobile : +213 0770 92 40 84/ 85
contact@aromplus.com
www.aromplus.com

Équipement pour l'industrie laitière et boisson

N° de Stand HALL3
CTD 060

RH INDUSTRIE



Depuis sa création en 2009, Rh Industrie a développé son activité dans la fourniture et l'installation des machines, d'accessoires et d'unités complètes, clé en main, pour industrie agroalimentaire. Au fil des années, elle s'est spécialisée dans le secteur des produits laitiers et boissons en général.

Aujourd'hui forte de l'expérience de ses partenaires, FRAU Impianti fabricant et concepteur de ligne pour lait et dérivés, de la technologie de TECNICAL dans le process de fabrication de fromage, du savoir-faire



d'ILPRA dans le domaine du conditionnement et de REXOR leader dans le secteur d'emballage et créateur de TIRCEL. Elle représente aussi INOXMIM dans le domaine des dispositifs des pompes centrifuges et volumétriques, et MIMASA leader des solutions de lavage et de désinfections des équipements industriels et agroalimentaires.

Avec son partenaire en Espagne MAF Industrie et un personnel qualifié, elle s'est imposé en parfait professionnel du domaine en assurant le suivi technique et en proposant à sa clientèle une large gamme de pièces de rechange, de plusieurs grands producteurs du domaine, tous conformes à tous les équipements industriels.



Ainsi, elle met à la disposition de ses clients son potentiel et savoir-faire pour assurer le meilleur suivi afin de répondre au plus exigeantes des attentes de tous les industriels, du secteur laitier, sur tout le territoire national.

RH INDUSTRIE est honorée de vous accueillir au HALL 3 Stand CTD 060.

Au plaisir de vous recevoir.

Email : rh_industrie@yahoo.fr

Email : contact@rhindustrie.com

Colonel Ouamrane (les jardins) lot 05 n° 11

Dar El Beida Alger-Algérie

Tél.: +213 (0) 23 82 36 68

Mob : +213 770 37 37 87 / +213 770 74 75 73

www.rhindustrie.com





● Groupe Keramane : projet unité d'élevage de volailles

Le projet de création d'une unité d'élevage de volailles et de conditionnement agroalimentaire, d'une superficie de 20 hectares, proposé par le groupe Keramane, dans le cadre du programme d'investissement privé initié par le Gouvernement pour encourager la production nationale, a pour ambition de combler le vide que connaît la ville de Loutaya, dans la wilaya de Biskra, en termes d'industrie agroalimentaire. Aussi, la réalisation de ce projet permettra de mettre en valeur et surtout de rentabiliser les potentialités locales, ce qui aura un impact positif sur toute la région du Ziban et profitera favorablement aux collectivités locales.

De même que la création d'une infrastructure industrielle moderne, sera un enrichissement pour la wilaya. Ce projet porteur de richesses, dans la mesure où il compte créer des emplois et réduire ainsi le taux du chômage des jeunes, dépend grandement de la disponibilité d'un terrain dans la zone périmètre Saadoune 02 de la commune de Loutaya, pour son installation. En plus de répondre à la demande nationale, en matière de viande blanche, le projet prévoit aussi d'aller sur le marché international.

● Unité de conditionnement de dattes et confiserie (confiture)

L'importance du marché de la datte et l'expansion que connaît cette filière, aussi bien au niveau national qu'à l'export, sont les raisons qui ont motivé le groupe Keramane pour proposer le projet d'une unité de conditionnement de dattes d'une superficie de 5000M2. Ce projet qui comprend le conditionnement de dattes fraîches, dattes séchées, ainsi que des dattes extra séchées, s'inscrit dans le cadre du programme initié par le Gouvernement qui préconise l'encouragement et le développement de la production nationale.

Aussi, comme la wilaya de Biskra est la première région phoenicicole avec près de la moitié de la production nationale globale, l'installation d'un tel projet ne pourrait qu'être bénéfique à la fois aux collectivités locales et à toute la région du Ziban. D'abord de par les postes d'emplois qui seront créés et permettront de résorber le chômage mais, aussi par la création d'une infrastructure industrielle moderne qui profitera à toute la wilaya. Pour concrétiser ce projet, un terrain dans la zone d'activités de la commune d'El Kantara dans la wilaya de Biskra est nécessaire afin d'y installer tous les éléments nécessaires sa réalisation. Les concepteurs du projet visent aussi le marché de l'export.

Aussi la création d'unité de sauce, ketchup, mayonnaise...etc. sur un terrain de 5000 m2 à la commune de Foughala daïra de Tolga wilaya de biskra et une huilerie sur une superficie agricole à la commune de Ourelal à biskra. Ces deux projets peuvent comblé le vide que connaît les deux communes en terme d'industrie agroalimentaire. Encore ces projets permettront de créer de l'emploi et réduire ainsi le taux de chômage, et de mettre en valeur mais surtout de rentabiliser les potentialités locales des deux communes.



**GROUPE
KERAMANE**



Unité de conditionnement de dattes



Confiserie

GROUPE KERAMANE :

Commune El Kantara Wilaya de Biskra
39 , Jean Richepin les Sources Bir Mourad Rais Alger
Tel.+213 (0) 21 44 89 70/Tel. +213(0) 23 54 36 28 –Mob. +213(0) 661 85 84
08 / +213(0) 661 85 84 55/ +213(0) 661 85 84 45
E-mail : groupekeramane@gmail.com

UNITE D'ELEVAGE DE VOLAILLES ET DE CONDITIONNEMENT AGRO ALIMENTAIRE



GROUPE KERAMANE



GROUPE KERAMANE

Commune El Outaya Wilaya de Biskra
39, Jean Richepin les Sources Bir Mourad Rais Alger
Tel.+213 (0) 21 44 89 70/ Tel. +213(0) 23 54 36 28 –
Mob. +213(0) 661 85 84 08 / +213(0) 661 85 84 55/ +213(0) 661 85 84 45
E-mail : groupekeramane@gmail.com

Mr. Zaidi Riadh
Directeur Miller Graphics Algérie



« On peut aider les imprimeurs à faire de belles impressions »

Au bout de cinq années d'exercice en Algérie, Miller Graphics, qui fait partie du groupe Suédois éponyme, spécialisé dans la flexographie, ambitionne de devenir leader d'un marché qui est encore peu investi en Algérie mais, qui est très porteur.

Agroligne : Peut-on avoir un aperçu sur l'entreprise Miller Graphics Algérie ?

Mr. Zaidi Riadh : Avant d'installer un établissement Miller Graphics en Algérie, Miller Graphics France connaissait bien le marché Algérie pour y avoir vendu des consommables pour imprimerie et des manchons en élastomère pour l'impression de cahiers, pendant des années. Le choix de s'installer à Bejaïa est du fait de l'existence d'entreprises d'agroalimentaire, d'imprimeurs de films et d'étiquettes et de producteurs de carton ondulé. La société démarre en 2013. Elle conçoit des décors d'emballage pour l'agroalimentaire, elle vend des clichés et manchons pour l'imprimerie flexographique et des consommables pour imprimeries comme l'adhésif double face, racles et autres accessoires.

Avec quel type de clients travaillez-vous ?

Principalement, nous travaillons avec tous les industriels imprimeurs. Mais, nous avons aussi différents types de clients : d'abord les donneurs d'ordres, des gens qui viennent chez nous pour faire leurs maquettes et puis des clichés et nous avons également les grands industriels imprimeurs comme General Emballage, Maghreb Emballage. En fait, nous avons beaucoup de clients dans différents segments.

Parlez nous un peu du marché de la flexographie en Algérie

C'est un marché nouveau qui regroupe quelques opérateurs. Ils sont deux ou trois à être à un niveau industriel, les autres ce sont de petits manufacturiers. D'une manière générale, certains sont des imprimeurs qui intègrent ce procédé dans leurs imprimeries grâce à de petites machines. En fait, c'est dans la continuité de leur activité. Mais, d'autres imprimeurs préfèrent sous-traiter cette étape pour se concentrer sur l'impression elle-même. C'est pour cette raison que Miller a pensé s'installer en Algérie. C'est un marché porteur et assez intéressant.

Quels sont vos objectifs à moyen et long terme ?

Nous sommes dans une phase d'expansion. Notre objectif pour le moyen terme est de nous affirmer sur le marché, en offrant aux imprimeurs des matériaux qui sont les clichés photopolymères de haute qualité ainsi que notre savoir-faire qui est celui du groupe Miller. Nous bénéficions d'un support de la part du groupe pour pouvoir réaliser nos travaux de la meilleure manière possible, pour être au même niveau que nos confrères européens.

Sur le long terme, il est clair qu'on vise l'excellence pour devenir leader en Algérie. Dès l'année prochaine, nous commencerons la certification à la norme ISO 9001 pour la qualité du management mais aussi la certification pour la santé et sécurité au travail. Ensuite nous irons vers la norme pour la protection de l'environnement. D'ailleurs, les solvants que nous utilisons pour le lavage des polymères ne sont pas nocifs pour l'environnement, en plus nous avons signé une convention avec un industriel qui récupère les déchets polymères pour les incinérer.

SERVICES



Miller Graphics est une entreprise multinationale spécialisée en photogravure packaging, présente localement dans 11 pays. Elle offre des services à valeur ajoutée de la conception des emballages jusqu'à la mise sur maChine d'impression.

(clichés et manchons), la fourniture de consommables pour l'impression (adhésifs double-face, râcles, manchons porte-clichés, ...), une plateforme collaborative de travail sur internet (Millnet) et la formation en PAO et en conduite de maChines d'impression flexo.



Miller Graphics propose à ses clients une palette large de services tels que le design de nouveaux packagings, la déclinaison de gammes de produits, la photogravure avec l'épreuve (papier ou numérique), la fabrication de formes imprimantes pour l'impression flexographique



Miller Graphics Algérie filiale de MILLER GRAPHICS GROUP, elle est constituée d'une équipe spécialisée dans la conception d'emballages, dotée de matériels et équipements à la pointe de la technologie qui va vous permettre d'obtenir des maquettes efficaces, de qualité et qui collent aux spécificités du marché Algérien.



Nos Services

VOTRE PARTENAIRE GRAPHIQUE PRÉFÉRÉ

- 1. Design**
 - › Identité de marque
 - › Design d'emballages
 - › Conception graphique
- 2. Artwork**
 - › Mise en page
 - › Déclinaisons
 - › Composition de textes
 - › Séparation de couleurs
 - › PDF 3D
- 3. Photogravure**
 - › Prise en compte de spécificités techniques
 - › Gestion de la couleur & épreuve
 - › Retouches d'image
 - › Création de fichiers d'impression
- 4. Manchons & clichés pour la flexographie**
 - › Clichés
 - › Manchons pour impression continue
 - › Montage de clichés pour impression du carton ondulé
 - › Solutions d'impression pour optimisation de la qualité

- 5. Conseils à l'impression**
 - › Assistance technique pour valider le meilleur résultat imprimé possible
 - › Analyse et suivi de la qualité d'impression
- 6. Millnet**
 - › Gestion de projet
 - › Gestion de données
 - › Approbations en ligne
 - › Management de l'information
- 7. Fournitures pour l'impression**
 - Adhésifs, mousses, râcles et autres accessoires.
 - › Des râcles pour imprimeuses d'une gamme d'une largeur de 15 mm à 70 mm et d'une épaisseur de 0,15 mm à 0,50 mm, à bord rond ou en lamelle.
 - › Pour différentes utilisations, des adhésifs double-face de 0,10 à 0,55 mm d'épaisseur et des raccords de bobines.



- SUÈDE
 - FINLANDE
 - POLOGNE
 - LETTONIE
 - ROYAUME-UNI
 - PAYS-BAS
 - BELGIQUE
 - FRANCE
 - MAROC
 - ALGÉRIE
 - CÔTE D'IVOIRE
- www.millergraphics.com

COORDINATION GRAPHIQUE MULTI-PROCESS
ILS NOUS FONT CONFIANCE





Radiant à gaz

Arrivage régulier



Générateur d'air chaud à gaz



IMPORTATEUR & FOURNISSEUR
de matériel avicole et d'équipements
pour serres multichapelles



Extracteur d'air

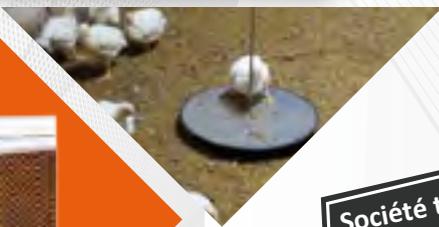
FBF International



Générateur d'air chaud



Système humidificateur



Société travaillant sur stock



Système de régulation de condition d'élevage



09, Quartier Amara, Chéraga - Alger
Tél.: +213 (0)23 30 14 79 / (0)23 30 15 95
Fax: +213 (0)23 30 14 77
Mob.: +213 (0)661 512 267 / (0)550 936 725 / (0)550 495 525
E-mail: sarlfbf@gmail.com
Site web: www.fbf-international.com

FBF International

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

Sur Commande

- Poussin reproducteur
- Incubateur grande capacité
- Batterie poulet de chair et poule pondeuse

Arrivage régulier

Chaîne d'abattage
Disponible selon stock

Doigts pour plumeuse



Plumeuse rotative



Système chaîne plâte d'alimentation suspendu



Trémie

Abreuvoirs



Incubateur



Système d'alimentation pour reproducteur mâle



Couveuse



Silo de stockage fermier



Plumeuse pour chaîne d'abattage



Ligne d'abreuvement

Ligne d'alimentation spirale



Pondeur pour reproductrice chair

Trémie pour chaîne plâte d'alimentation avec système de pesage



Extracteur d'air



Finisseuse pour chaîne d'abattage



Broyeur de paille



Société travaillant sur stock

09, Quartier Amara, Chéraga - Alger
Tél.: +213 (0)23 30 14 79 / (0)23 30 15 95 Fax: +213 (0)23 30 14 77
Mob.: +213 (0)661 512 267 / (0)550 936 725 / (0)550 495 525
E-mail: sarlfbf@gmail.com Site web: www.fbf-international.com

EQUIPEMENT AVICOLE

BIG DUTCHMAN



Leader mondial des équipements pour l'aviculture, la société **Big Dutchman** est un des acteurs majeurs de la modernisation de l'aviculture. Fondé en 1938 suite à l'invention de la toute première chaîne plate pour distribution automatique des aliments, le siège de la société s'est installé en Allemagne depuis les années 60 et s'entoure de filiales et agences autour du Monde qui gèrent chaque zone géographique.

Notre domaine de spécialisation est la conception d'équipements pour l'élevage de porcs, et de volailles.

Au niveau de l'aviculture, notre palette de produit va des équipements d'alimentation et d'abreuvement jusqu'à la ventilation et les logiciels de gestion d'ambiance dans le bâtiment.

Nous sommes aussi capables de proposer des projets clé

en main incluant les bâtiments en panneaux sandwich. Que ce soit des élevages de poules pondeuses, de poulettes prêtes à pondre, des poulets de chair, des dindes, des canards, ou des reproducteurs, nous proposons des concepts adaptés à chaque contrainte climatique et conformes aux réglementations en vigueur dans le pays concerné.

Le rôle de Big Dutchman et de ses représentants, est de conseiller les éleveurs vers une technologie adaptée, facilitant la tâche quotidienne de l'éleveur et assurant les meilleures conditions d'élevage.

N'hésitez pas à trouver l'interlocuteur le plus proche de chez vous en consultant

www.bigdutchman.de



EQUIPEMENT AVICOLE

LUBING International, France



Au service de l'élevage et du bien-être animal

Lubing International, France, est l'une des plus anciennes entreprises du Groupe **LUBING**.

La marque LUBING est présente aujourd'hui sur tous les continents. Leader sur le marché de l'aviculture mondiale, nous sommes reconnus par tous pour la qualité de nos fabrications, de nos services, et pour nos technologies innovantes.

Nos fabrications et nos principales gammes d'équipements pour l'Aviculture sont :

- Les Systèmes d'abreuvement automatiques & le traitement de l'eau,
- Les Systèmes de refroidissement par Brumisation Haute Pression & par Pad Cooling,
- Les Systèmes de convoyage et de transport des œufs,
- Les Systèmes de perchage pour volailles et les gammes de petits matériels avicoles.

Contact pour les zones Maghreb, Afrique Subsaharienne et Moyen-Orient :

Mr. Abdelaziz BEJAOU
Email : contact@lubing.fr
www.lubing.fr



BIEN PLUS QUE DE L'EAU.



Le révélateur de votre performance industrielle et l'assurance d'une sécurité alimentaire optimale.

Parce que la maîtrise de la qualité de l'eau est un élément indispensable à votre industrie agroalimentaire, BWT répond à ces exigences avec une expertise de haut niveau, un savoir-faire technologique à la pointe du progrès et un accompagnement de proximité à chaque étape.

Grâce à cette offre globale, BWT améliore votre sécurité alimentaire mais également votre performance industrielle en vous apportant... bien plus que de l'eau !

Retrouvez BWT, l'industriel du traitement de l'eau sur bwt.fr

For You and Planet Blue.

BWT
BEST WATER TECHNOLOGY

AGRO-ALIMENTAIRE BIOLOGIQUE AQUACULTURE AGRICULTURE

AQUABIOPONICS SARL



Complexe Aquaponique de Mghila, Theniet el had, TISSEMSILT.

Ce complexe intégré innovant est le premier de ce type à s'installer dans la Wilaya de Tissemsilt, et s'inscrit en droite ligne dans la vision de développement et de modernisation de la production agricole de Monsieur le Wali; qui dès présentation du complexe, a encouragé et facilité toutes les démarches en vue de la concrétisation de ce complexe innovant et d'avant-garde, avec l'appui de la direction régionale de la pêche de Aïn Defla et de son antenne locale.

Ce complexe se compose de :

- Ferme aquacole intégrée sur le barrage de Mghila Tissemsilt utilisant les techniques modernes d'aquaponies et de monitoring continu par réseau à distance et exploitant les énergies renouvelables.
- Unités de transformation et de conditionnement pour la

valorisation et la commercialisation de tous les produits aquacoles et agricoles.

Espèces ciblées et capacités à terme :

Extensif en barrage : Sandre, 300T/an et Carpe-Gardon 500 T/an

Intensif en serre aquaponique : Tilapia 400T/an et Silure 200T/an

Activité aquacole :

- Ecloserie de capacité annuelle de 03 millions d'alevins y compris laboratoire d'analyse qualité eau et produits;
- Serres aquaponiques de 3 hectares;
- Unité d'élevage extensif en barrage.

Activité de transformation industrielle :

- Unité de fabrication d'aliment de poisson;
- Unité de conditionnement produit maraicher et agricole;
- Unité de transformation et de conditionnement pour l'alimentation humaine.

Nos produits : Tomates cerises, Courgette, poisson, laitue ...

Mob : +213 (0) 667 442 557

Email : aquabiopnic@gmail.com

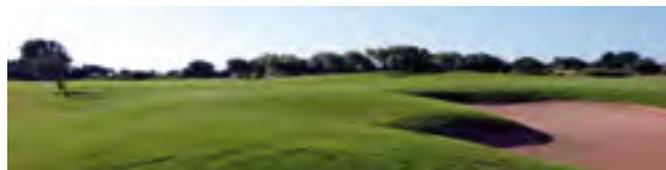
drsmcherif@gmail.com

AGRICULTURE, STADE, ESPACE VERT

GAZON PHENIX SARL



Le Gazon des pays chauds -15/+60°C



GAZON PHENIX est un gazon 100 % naturel répondant aux conditions climatiques en Algérie avec une faible consommation d'eau et de produits phytosanitaires.

- Excellente résistance à l'arrachage et au piétinement.
- Ne développe pas de maladies cryptogamiques.-
- Résistance extrême à la chaleur (jusqu'à 45-50°C), à l'aridité et à la sécheresse
- Résistance au froid et au gel -15°C température sol a
- 30 cm pour des durées dépassant les 10 jours
- Permet d'économiser plus de 60% d'eau par rapport à un gazon ordinaire.
- Peut être arrosé avec une eau saumâtre grâce à sa grande tolérance à la salinité.
- Economie de plus que 60% de consommation en eau, par rapport aux autres gazons
- Economie engrais, 50% d'engrais azotés en moins par rapport à un gazon traditionnel
- Filtre naturel grâce à la densité et la structure de ses racines
- Economie en nombre des tontes moitié du nombre par

rapport aux autres gazons.

- Prolifération des parasites et adventices limitée par la densité foliaire du gazon phénix.
 - Garantit la stabilité et l'équilibre des sols grâce à sa forte densité et la profondeur de racines
 - Excellent pour un usage professionnel et intense : terrain de football, parcours de golf
- Ce gazon est certifié par l'UEFA pour les plus grandes compétitions de football.

Gazon Phénix a été retenu par l'organisateur de la Coupe du Monde de Football Qatar 2024 après une année de tests de résistance à la chaleur organisée par le Ministère de l'Environnement Qatari ayant conclu avec un Avis très favorable! Le test final est en cours.

GAZON PHENIX SARL Assure

Les études - Une production locale - Un centre de formation - Un service après vente

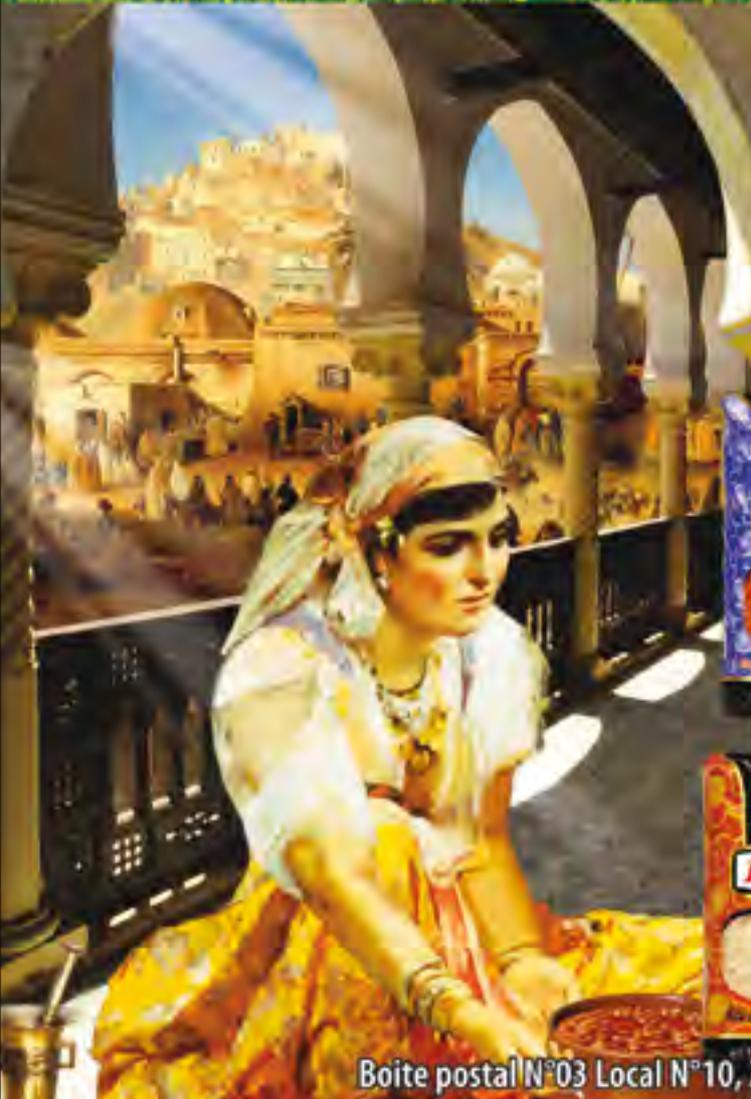
Mob : +213 (0) 667 442 557

Email : drsmcherif@gmail.com

حليب لكل العائلة



Boite postal N°03 Local N°24, Zone Industrielle Sidi Moussa - Alger - Tél/Fax: 021 76 95 41 - www.chefaingredients-dz.com



الأذواق التي تمر عبر الزمن



www.chefaingredients-dz.com

Boite postal N°03 Local N°10, Zone Industrielle Sidi Moussa - Alger - Tél/Fax: 021 76 95 41



La fabrique Algérienne de colle BELCOL est leader dans son domaine



- Créée en 1968, elle a acquis une grande expérience. Ses produits sont vendus sur toute l'étendue du territoire national et dans de nombreux pays d'Afrique et d'Europe et du moyen orient.
- Pour satisfaire ses clients et leur présenter ses meilleurs services, BELCOL a consenti d'importants investissements en installations et en équipements.
- L'unité de production s'étend sur 10.000 m². Sa capacité de production est de 20.000 tonnes/an, pour plus de 300 formules.

- Pour mettre à la disposition de sa clientèle les meilleurs produits, BELCOL s'est dotée d'un laboratoire qui fournit les prestations d'études et de recherches de colles spécifiques, à la demande du client.
- Tous les produits BELCOL sont soumis au contrôle de qualité.
- BELCOL à élargi sa gamme de productions aux colles à base de :

- Amidon
- Dextrine
- Caséine
- Polyvinylacetate
- Polychloroprène
- Polyuréthane
- Hot melts
- Acrylique



- Les produits de BELCOL donnent satisfaction aux besoins suivants : Etiquetage sur verre, PET,PVC, métal, emballage, cartons, relieur, liassage , menuiserie, chaussures, cuirs et peaux revêtement sur sol et mur, etc.
- Les produits BELCOL sont emballés dans une variété différente, afin de donner satisfaction à notre nombreuse clientèle, allant de la colle bureau, colle domestique aux colles industrielles .Nos colles sont vendues en plusieurs emballages de 25g à 200gr.

BELCOL

BELCOL et.....

- Sa direction
- Son usine
- Son laboratoire
- Son département « export »
- Son département commercial

Adresse : Zone industrielle oued smar BP-72 Alger 16270,Algérie
 Nouveaux numéros Tél. : +213(0) 23.93.02.42/93.02.43/93.02.44
 Fax : +213(0)23.93.02.45
 Email : belcol@entreprises-dz.com
www.belcol.entreprises-dz.com

Pamed

15^{ème}
ÉDITION

15th EDITION



LE SALON MÉDITERRANÉEN DES PRODUCTIONS ANIMALES,
DE L'ÉLEVAGE ET DES EQUIPEMENTS AGRICOLES
THE MEDITERRANEAN EXHIBITION OF ANIMAL PRODUCTION, LIVESTOCK AND AGRICULTURAL EQUIPMENT

Du **08** au **11** Mai **2018**

From **08** to **11** May **2018**

Expo Center
Médina - Yasmine Hammamet
TUNISIE - TUNISIA

De la fourche...
à la fourchette !



Comité d'organisation des salons :
Exhibition committee :

Gsm : (+216) 27 824 526 - 50 395 463

Fax : (+216) 72 240 353 - E-mail : hamdi.souissi@pamed-expo.com



www.pamed-expo.com

Sponsor officiel

SNA
Pour l'élevage GAGNANT

AGROALIMENTAIRE MATIERE GRASSE

KINANUT



Kinanut est une petite entreprise créée en 2014, elle est spécialisée dans la production du beurre d'arachide naturel et d'autres beurres tel que le beurre d'amande douce, noisette, sésames et d'autres produits dans le naturel.

Kinanut est un beurre naturel avec juste trois ingrédients : arachide sucre et sel, libre de tout émulsifiant, conservateur ou huile hydrogénée. Riche en protéines et en vitamine B, et permet aux diabétiques et personnes âgées de manger santé avec moins de sucre.

Conseillé pour usage familiale; tartines et cuisine salé et sucré, et aussi pour usage industriel dans la biscuiterie, chocolaterie et gaufretterie.

Les produits de Kinanut sont conditionnés dans des pots de 250gr, 500Gr, 4kg et 20kg.

Kinanut is a small company created in 2014, that specialized in the production of natural peanut butter and other butters such as sweet almond butter, hazelnuts, sesame and other products in the natural,

Kinanut, is a natural butter with just three ingredients:

peanut sugar and salt, free of any emulsifier, preservative or hydrogenated oil. Rich in protein and vitamin B, and allows diabetics and seniors to eat healthier with less sugar. Recommended for family use; sandwiches and salty and sweet cuisine, and also for industrial use in the biscuit, chocolate and wafer industry.

Kinanut products are packaged in jars 250gr, 500Gr, 4kg and 20kg.



Mob. : +213 (0) 555 826 614

Email: contact@kinanut.com

Kinanut2014@gmail.com

Site web : www.kinanut.com

Facebook : kinanut

FOURNISSEUR D'INGRÉDIENTS

BB FOOD TRADING

BBFoodTrading

BB FOOD TRADING distributeur d'ingrédients (matière première) alimentaire.

BB FOOD TRADING est le partenaire officiel de BIRKAMIDON GMBH Allemagne en Algérie.

BB FOOD TRADING propose ses produits aux usines.

Nos produits :

Amidons modifiés (toutes les références) pour fabriquer les fromages et les sauces mayonnaises;

Sel de fonte pour fabriquer les fromages;



Fécule de pomme de terre pour fabriquer les chips et spécialement pour les fromages à pizza.

Notre amidon spécialisé pour donner l'élasticité pour le fromage dur.

Mob. :+213 (0) 550 31 67 05

Mob. :+213 (0) 661 610 101

Email : contact@bbfoodtrading.com

Site web : www.bbfoodtrading.com



all4pack^{*} Paris

THE MARKETPLACE FOR SUCCESS

PACKAGING / PROCESSING / PRINTING / LOGISTICS

*Share your
creativity!*



26-29 NOV 2018  PARIS NORD VILLEPINTE | FRANCE

(*) Le nouveau nom des salons EMBALLAGE & MANUTENTION

COMEXPOSIUM

www.all4pack.fr

#ALL4PACK





SPACE

11-14 SEPT. 2018

RENNES - FRANCE



Plus de **1 440** exposants
dans 11 halls en 2017
et 250 stands en air libre.

16 Ha de surface d'exposition.

Visites d'élevages
gratuites

Plus de **114 000** visiteurs professionnels,
dont **14 000** internationaux de 128 pays.

Le Top de la génétique avec
plus de **700** animaux en présentation.

> Editez votre badge gratuit
sur : www.space.fr




space.fr

LE SALON INTERNATIONAL
DES PRODUCTIONS ANIMALES
THE INTERNATIONAL EXHIBITION
FOR ANIMAL PRODUCTION

   @SPACERennes #SPACE2018

+33 2 23 48 28 90 / international@space.fr



MINISTRE DE L'INDUSTRIE
CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE D'ALGER
MOSTAGANEM

International Investment Exportation Exhibition

Sous le Haut Patronage de Monsieur le Ministre du Commerce

تحت الرعاية السامية للسيد وزير التجارة

1^{ère} Edition

SALON INTERNATIONAL de l'investissement et de l'exportation

Investir Mieux ... Exporter Plus

المعرض الدولي للإستثمار و التصدير
استثمار أفضل ... تصدير أكثر

Mostaganem

Du 24 Au 26 Avril 2018

Partenaires

Agré ligne

المحور



Al Mansour Palace Hotel
92 mazagan plage,
★★★★ Mostaganem, Algérie



(+213) 021 331 799
(+213) 045 413 040



(+213) 021 333 917
(+213) 045 413 041



linvex@azimutbs.com
communication@ccidchra.com



expo.azimutbs.com

BREIZH INDUSTRIES 2018

30 > 31 Mai

BREIZH INDUSTRIES

BREIZH INDUSTRIES 2018 : tous les professionnels de l'industrie réunis sur un lieu stratégique.

Dans l'une des régions les plus dynamiques du territoire français, le salon **BREIZH INDUSTRIES** réunit les acteurs de toutes les filières industrielles disponibles.

Un vrai salon convivial et professionnel : R&D, installation, équipement, sous-traitance, process, maintenance, service.

À par être tout proche de zones de chalandise, quel est le plus de BREIZH INDUSTRIES ?

Fournir à tous les professionnels une vitrine efficace pour anticiper les besoins de demain, améliorer la productivité et fournir des outils d'innovation, grâce à la rencontre de fournisseurs et visiteurs spécialisés, de tous horizons, en un même lieu.

BREIZH INDUSTRIES s'appuie sur la présence d'entreprises sélectionnées pour leurs compétences et la solidité de leur offre, et la participation de partenaires impliqués, à l'écoute du visitorat.

C'est au Parc des Expositions du Penfeld de Brest, dans une région reconnue pour son tissu industriel et son accueil légendaire que cet événement recevra exposants et visiteurs, les 30 et 31 mai 2018.



BREIZH INDUSTRIES aime les compétences les 30 et 31 mai

BREIZH INDUSTRIES 2018

salon professionnel | toutes industries | tous métiers | toutes fonctions

**RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES
PRÉ-PROGRAMMÉS**

Service mis à la disposition
des exposants et des visiteurs.
Véritable outil de contact, il vous
garantit gain de temps et efficacité.

Toute l'information sur
www.breizhindustries.bzh



30 et 31 mai 2018 - BREST EXPO - Parc de Penfeld - 2^e édition



TOUT EN UN : R&D + INSTALLATION + ÉQUIPEMENT
SOUS-TRAITANCE + PROCESS + MAINTENANCE + SERVICE



Société Algérienne des Foires et Exportations

Programme des Manifestations 2018

	Manifestations	Organisateurs	Dates	Pavillons
Janvier	Célébration du nouvel an Amazigh	MINISTÈRE DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS	10-12	Casbah
	12eme Salon National Carrefour emploi	UNFA	25-28	Casbah
	ALGER FASHION Salon International des Equipements et Services pour Hotellerie, Restauration et les Collectivités SIEL	LIDER EXPO FUAR EXPOED	25-27 27-30	Gourara Ahagar
Février	Salon de l'Electricité et des Energies Renouvelables	ADVISION	12-15	Casbah
	Salon International du Chocolat et du Café "CHOCAP"	VISION FUTURE	14-17	Saoura
	5ème Salon International des Transports, de la Logistique et de la Mobilité, "ALGERIA INFRASTRUCTURE 2018"	SYMBIOSE COM	12-14	Concorde
	12ème Salon International de la Pharmacie et de la parapharmacie -SIPHAL SECURA EXPO EQUIP AUTO ALGERIA	ESPRIT OUVERT MEDITHERAL PROMOSALONS ALGERIE	14-17 27Février- 01 Mars 26Février- 01 Mars	Union Union Concorde
Mars	13ème Salon de la femme -EVE-	WTCA	05-10	Union
	5ème Salon International de l'olive, huile d'olive et dérivés de l'olivier "MED MAG OLIVA ALGERIE"	SANGLOBAL	07-10	Bahdja
	14ème Salon international des équipements, des technologies et des services de l'eau et de l'environnement. "SIEE Pollutec"	SYMBIOSE COM	12-15	Concorde
	Salon International de l'Artisanat Traditionnel	ANART	13-19	Ahaggar ,Casbah
	Salon de l'emploi	ANSEJ	21-28	Concorde
	3ème Salon International du Secteur Dentaire en Algérie "DENTEX"	MEDITHERAL	22-24	Union
	Salon International de l'Enfant 1 èr Salon International de l'Environnement et des Energies Renouvelables 3ème Salon HADJ EXPO 13ème Salon International de l'Equipement Hospitalier et Médical "SIEHM"	CH VISUAL ORBIT SAFEX / Ministere EER Exposerv NA COMEVENT	22-27 26-28 27-31 28-31	Bahdja Ahagar Saoura/N Casbah
Avril	26ème Salon international de l'informatique, de la bureautique et de la communication "SICOM"	SAFEX / MIRA	02-06	Union, Essahel
	Finance Islamique		03-06	C I
	DJAZAGRO	Comexposium PARIS	09-12	Concorde, Casbah, Ahaggar , Gourara
	2ème Salon de la Mesure, l'Instrumentation de l'accreditation et de la Qualité "MESUREXPO" 21ème Salon International du Bâtiment, des Matériaux de Construction et des Travaux Publics "BATIMATEC"	EFFECTIF SAFEX/BATIMATEC EXP	09-12 22-26	Bahdja Le Palais
Mai	51ème Foire Internationale d'Alger	SAFEX	08-13	Le Palais
Juin	Tadj El Quoran	EPTV	Ramadhan	Casbah
	2ème Salon du Jardinage, des Aménagement Exterieurs et du Bricolage "JAMBRICO"	EFFECTIF	21-26	Gourara
	Salon de l'été	EFFECTIF	21-26	Gourara
Sep	Salon Sport et forme	EFFECTIF	24-29	Ahaggar
	SAFEM	SUN FLOWER	24-27	Gourara
	ESANTE	WTCA	24-26	Saoura
	3ème Salon International de l'Industrie Miniere "MICA" Salon Maghreb PHARMA Expo	SYMBIOSE COM SARL MEDITHERAL	25-27 29 Sep-02Oct	Casbah Concorde
Octobre	12ème Salon Professionnel International de l'Industrie "ALGER INDUSTRIE"	BATIMATEC EXPO	07-10	Ahaggar
	Salon International de la Récupération et de la valorisation des Déchets Industriels "REVADE"	CACI / SAFEX	08-11	Saoura
	Salon International de l'Élevage et de l'Agroéquipement "SIPSA-SIMA"	EXPOSIA	08-11	Concorde, Casbah, Gourara,
	Salon International du Smartphone et du Mobile "DESTIMOB"	DESTICOM	10-13	Union
	Salon International de l'Art Culinaire 23ème Salon international du livre d'alger "SILA"	SM PLUS ENAG	18-22 25 Oct -03 Nov	Bahdja Concorde, Casbah, Ahaggar , Gourara
Novembre	Salon International du Transport et de la Logistique "LOGISTICAL"	CACI / SAFEX	20-23	Saoura
	1er Salon International des Equipements et Services pour les Industries Chimiques	EXPOED	19-22	Ahagar
	ALGEST	WTCA	20-23	Union
	EVENT EXPO	WTCA	21-23	Gourara
	16ème Salon International des Travaux Publics "SITP"	SAFEX / Ministere TP	21-25	Concorde , Casbah, Ahagga
Décembre	Fire and Security	NEW FIELDS	03-05	Ahagar
	Furnitech	MERIDYEN	05-07	Gourara
	7ème Salon National de l'Innovation	INAPI	07-09	Casbah
	27ème Foire de la Production Algérienne	SAFEX	21-27	Concorde , Ahaggar, Casba
	8ème Salon des Banques, Assurances et Produits Financiers "ExpoFinances"	SAFEX	21-27	Concorde

Mise à jour 20/03/2018

Palais des Expositions - Pins Maritimes - Mohammadia - Alger - b.p.366-Alger Gare

Tél.: +213 (0)21 21 01 23/25/27/29/35/37/40/ Fax.: +213 (0)2121 05 40/+213 (0)21 21 05 42 /+213 (0)21 21 01 08 / Email : dc@safex.dz / communication@safex.dz

Site web : www.safex.dz

Foires Internationales

N°	INTITULÉ DE LA MANIFESTATION	Période de déroulement
01	Foire Internationale de Khartoum _ Soudan	22 - 29 Janvier 2018
02	Foire Internationale de Paris _ France	27 Avril - 08 Mai 2018
03	Foire Internationale de Flandre à Gand _ Belgique	15 - 23 Septembre 2018
04	Foire Internationale de Marseille _ France	22 Septembre -01 Octobre 2018
05	Foire Industrielle de Téhéran _ Iran	Octobre 2018
06	Foire Internationale de la Havane _ Cuba	30 Octobre - 03 Novembre 2018
07	Foire Internationale de Dakar _ Sénégal	29 Novembre - 16 Décembre 2018

Expositions Spécifiques

N°	INTITULÉ DE LA MANIFESTATION	Période de déroulement
08	Exposition Spécifique à Niamey _ Niger	01 - 08 Avril 2018
09	Exposition Spécifique à Amman _ Jordanie	05 - 10 Mai 2018
10	Exposition Spécifique à Nouakchott _ Mauritanie	Dernier décade de Juin 2018
11	Exposition Spécifique à Libreville _ Gabon	Octobre 2018
12	Exposition Spécifique à Ouagadougou _ Burkina Faso	Reportée au 1er trimestre 2019

Salons Spécialisés

N°	INTITULÉ DE LA MANIFESTATION	Période de déroulement
13	Salon International de l'Agroalimentaire « GULFOOD » à Dubaï _EAU	18 - 22 Février 2018
14	Salon International de l'Agroalimentaire et des Industries Alimentaires « FOOD EX BIRMINGHAM » _ Royaume Unis	16 - 18 Avril 2018
15	Salon International de l'Agroalimentaire «ALIMENTARIA» de Barcelone _ Espagne	16 - 19 Avril 2018
16	Salon International de l'Agroalimentaire « SIAL de Montréal » _ Canada	02 - 04 Mai 2018
17	Salon International de l'Agroalimentaire « WORLD FOOD MOSCOW» _ Russie	17 - 20 Septembre 2018
18	Salon International de l'Agroalimentaire « SIAL de Paris » _ France	21 - 25 Octobre 2018
19	Salon International de l'Agroalimentaire « FOOD & HOSPITALITY SHOW » à Doha _ Qatar	06 - 08 Novembre 2018
20	Salon International sur l'Exportation de Shanghai _ Chine	05 - 10 Novembre 2018



Sous le Haut Patronage de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, du Développement Rural et de la Pêche
Nouvelles technologies & innovations pour notre sécurité alimentaire

18^e SIPSA SIMA

SALON DE L'ÉLEVAGE ET DE L'AGROÉQUIPEMENT

08 - 11 OCTOBRE 2018
ALGER - ALGÉRIE

PALAIS DES EXPOSITIONS - SAFEX



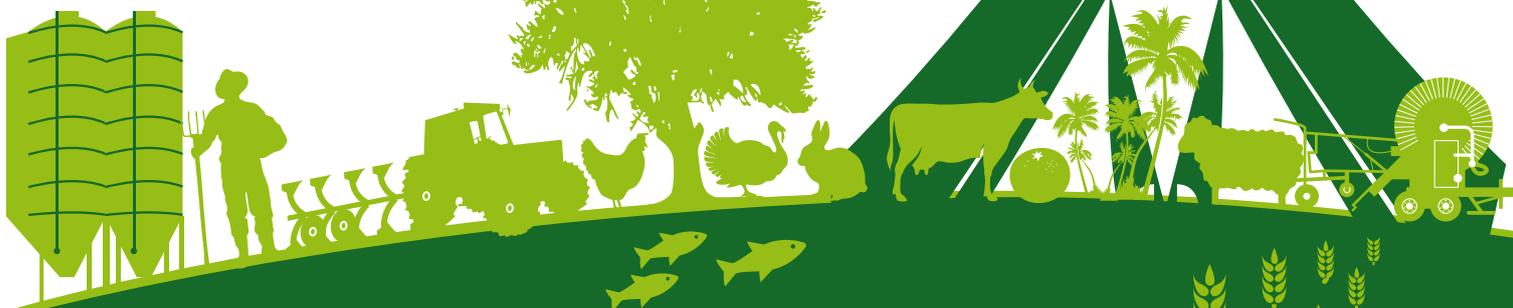
PAYS À L'HONNEUR
Holland.

VOTRE SALON LEADER EN ALGÉRIE SUR LE MARCHÉ AGRICOLE !

21 000 ENTRÉES
PROFESSIONNELLES
PLUS DE 500 ENTREPRISES
DE 32 PAYS

UN ÉVÉNEMENT
AUX PORTES
DU MAGHREB
ET DE L'AFRIQUE

الحدث على أبواب
المغرب العربي وأفريقيا



RÉSERVEZ VOTRE STAND !

www.sipsa-dz.net



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

COMEXPOSIUM





Ne vous emballez pas, Maghreb Emballage vous emballera...

Parmi les pionniers dans l'histoire de l'industrie du carton en Algérie, Maghreb Emballage cartonne depuis 1948 dans le domaine du carton ondulé.

Pendant des années, Maghreb Emballage a révolutionné et innové dans l'univers de l'emballage et ne cesse d'évoluer grâce à une technologie moderne, ses machines et son savoir-faire.



MAGHREB EMBALLAGE

Fabrication d'emballages en carton ondulé

www.maghrebemballage.com



🏠 Z.I Es-Senia N°1- voie 1-Oran-Algérie
☎ +213 41 85 70 75 / +213 41 85 70 71
📞 +213 41 85 70 74
📠 +213 550 55 55 33
✉ contact@maghrebemballage.com
📘 Maghreb.Emballage.Spa
📺 Maghreb Emballage

