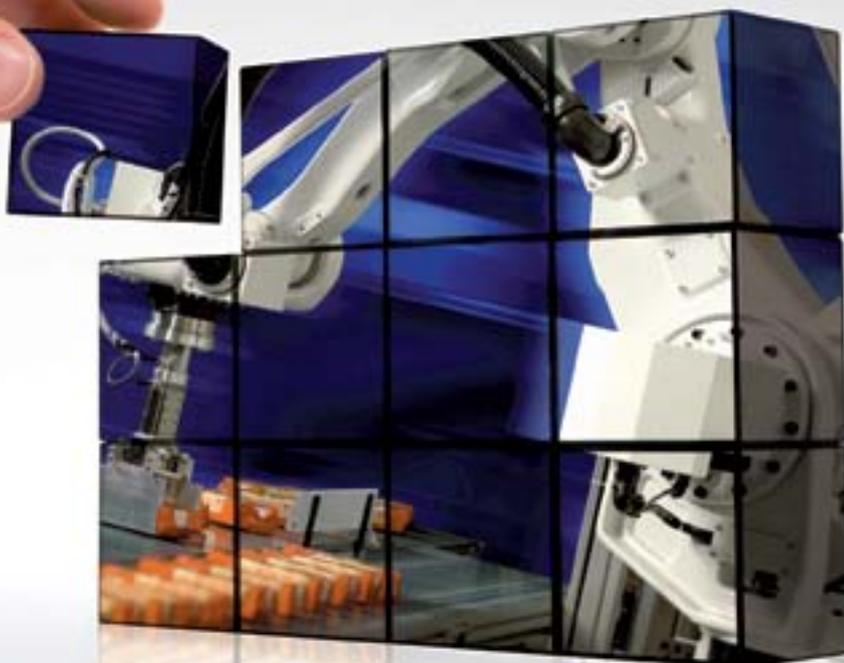


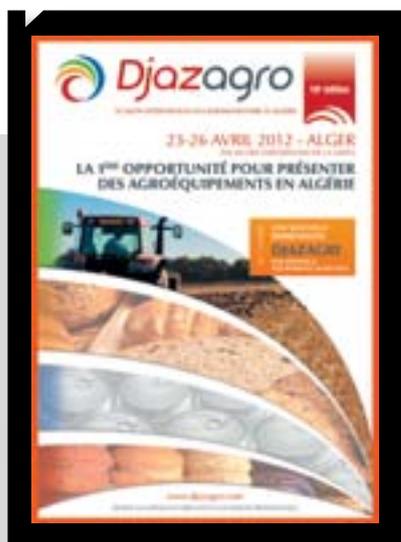
ECONOMIE

LE MACHINISME AGRICOLE EN ALGERIE



DOSSIER

VERDIR LE SAHARA



Spécial
Djazagro

Interview de M.Christophe PAINVIN, Directeur du Salon DJAZAGRO

Présent au Salon DJAZAGRO 2012 - Stand B130/132



- Pompes centrifuges
- Pompes volumétriques
- Pompes à membrane
- Pompes Mouvex

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

- Siphons de sol
- Matériels de lavage industriel
- Flexibles



- Tuyauterie
- Robinetterie
- Raccorderie
- Coudes
- Vannes papillon
- Vannes à membrane

Tous nos produits sont disponibles en stock



Nos Partenaires



Siège:
Coopérative EL NASR Lot. N° 69 - Les Vergers - Birkhadem - Alger
Tél./Fax: +213 (0)21 54 18 94
Showroom et dépôt:
Autoroute de Blida face à AFAK Birkhadem - Ain Naadja Sud - GDC - Alger
Téléphone : +213 (0)21 44 88 82 - Fax : +213 (0)21 44 88 81

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

www.investinox.com

SOMMAIRE

ECONOMIE
5. LE MACHINISME AGRICOLE EN ALGERIE

DOSSIER DU MOIS
13. VERDIR LE SAHARA

SPECIAL DJAZAGRO
19. Interview de M.Christophe PAINVIN, Directeur du Salon
21. Enquêtes
35. Les adhérents du réseau se présentent

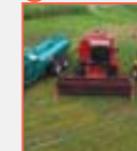
OÙ SE RENCONTRENT - ILS
50. Alimentaria
52. Medfel
54. SIPSA AGROFOOD
56. BATATISMOSTA

57. Innovation

58. Formation

60. Bien être

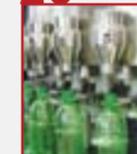
5



19



26



50



Editorial

L'ALGERIE

une terre généreuse à reconquérir

L'Algérie 1er producteur de fèves vertes dans le monde, 5ème producteur de figues, 6ème de dattes ... mais l'agriculture algérienne est en état de sous production chronique, le pays possède tous les atouts pour être à la fois le verger et le grenier de l'Afrique du nord.

Pour favoriser le renouveau agricole des subventions allant jusqu'à 50% du prix des machines et des équipements agricoles sont accordés.

Les besoins en machines agricole, matériel de culture et d'irrigation, équipement pour l'élevage augmenteront au cours des prochaines années tandis que les surface irriguées devraient progresser de 50% d'ici 2014.

Bonne continuation

Elias Cherif

Siège social :
07 Rue le Pelletier
75009 Paris
contact@agroligne.com

Editeur :
Elias Cherif

Directeur de la publication :
Elias Cherif

Coordination internationale :
B.Farah

Information-Promotion :
H.Iskounen

Information-Rédaction :
H.Mokdes, A.Houneida, I.Arriazu
Rosales

Montage-Maquette :
Bourega Hamza
hamza.graphiste@gmail.com

Représentation
France :
Contact : Agroligne
07, Rue le Pelletier
75009 Paris

Tél : +33 9 54 85 26 48
Email : contact@agroligne.com

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

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

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

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

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

ISSN : 0249-020X
Dépôt légal : à parution
Commission paritaire n° 0212T79437



DI 30 2 RM
836 550.00 T.T.C



WorldTrac 75 RX
1 866 150.00 T.T.C



DI 60 2 RM
1 415 700.00 T.T.C



DI 75 2 RM
1 544 400.00 T.T.C



FAMAG Sarl Siège & Unité de production, Zone Industrielle Sidi Bel-Abbès.
Tél: 048 55 55 56 / 57 & Fax: 048 56 96 03
Contact@famag.net - site web : www.famag.net

MACHINISME AGRICOLE un Marché Florissant Défis et perspectives pour une bonne relance du secteur

..... L'agriculture a une importance économique modeste en Algérie bien qu'elle soit l'une des premières activités hors hydrocarbures (10 à 12% du PIB); elle est essentielle pour assurer la sécurité alimentaire du pays et fixer les populations. La population rurale représente environ 13,8 millions de personnes dont 3,5 millions d'actifs agricoles. C'est pourquoi le gouvernement consacre une enveloppe budgétaire importante au soutien de l'agriculture et de l'agroalimentaire.



L'importation, ou mieux encore, la production de machines et équipements agricole est primordiale pour une relance efficace de ce secteur névralgique de l'économie.

L'Algérie est vaste mais le Sahara occupe 84% de la superficie du pays. La superficie agricole utile (SAU) est d'environ 8,4 millions d'hectare, soit 3,5% du territoire. La production agricole fluctue en raison de la sécheresse. L'avenir passe donc par une meilleure gestion des ressources en eau. Les facteurs qui permettront d'améliorer la production et le rendement sont l'irrigation, la mécanisation, l'usage de semences contrôlées, de produits phytosanitaires, d'engrais,... et de meilleures conditions de récolte et de stockage...

Le pays reste très dépendant des importations pour nourrir ses 36 millions d'habitants. Les importations agroalimentaires (15% des importations algériennes totales) ont représenté 5 Mds EUR en moyenne en 2008-2009-2010, contre 3,3 Mds EUR en moyenne au cours des années 2005-2006-2007. Celles-ci sont surtout

constituées de céréales, mais aussi de produits laitiers, de matières grasses et de sucre. L'Algérie importe la quasi-totalité de ses besoins en huile et en sucre, 70% de ses besoins en céréales, 50% de ses besoins en lait, et 30% de sa consommation de viandes bovines.

Evolution du machinisme agricole en Algérie

Il n'existe aucun chiffre précis sur le machinisme agricole en Algérie, néanmoins, on sait que la production est faible et les moyens existant sont dérisoires. La production locale arrive difficilement à subvenir aux besoins du pays, même si le groupe public EQUIPAG affiche quelques exportations de tracteurs et de moissonneuses-batteuses. Si, grâce à de bons partenariats, comme la France avec son excellente technologie, l'Algérie arrive à mettre en place une production compétitive, elle pourrait exporter et devenir un fournisseur privilégié de l'Afrique du Nord et d'une partie de l'Afrique noire pour certains matériels.

La production locale arrive difficilement à subvenir aux besoins du pays

Remorques	5 000 unités/an	
Citernes	5 000 unités/an	
Matériels aratoires, charrues	3 000 unités/an	
Faucheuses, ramasseuses	1 500 unités/an	
Tracteurs	3 000 unités/an	Parc existant : 150 000
Moissonneuses-batteuses	300 unités/an	Parc existant : 12 000

Source : www.ubifrance.fr

Le secteur agricole reste marqué par un morcellement important; les exploitations sont de petites tailles; les investissements sont faibles. Les exploitations sont très peu mécanisées, d'où des rendements faibles: autour de 20 quintaux par hectare pour le blé, 2 à 3 000 litre/vache pour le lait. 62% des exploitations disposent d'une surface inférieure à 5 ha et représentent 13% de la SAU. A l'inverse, les grandes exploitations représentent 2% du total des exploitations algériennes et 24% de la SAU. 2,8 millions ha, soit 1/3 de la SAU, sont des propriétés de l'État. Le morcellement et la sous-mécanisation sont dus en grande partie à la réforme foncière de 1987-88. Les agriculteurs, souvent endettés, ne pouvaient pas emprunter pour investir, leurs terres n'étant pas hypothécables.

Le système de concessions hypothécables et cessibles, instauré par la Loi du 15 août 2010, devrait permettre un remboursement important. Les agriculteurs pourront aussi emprunter, donc investir (notamment en animaux et en matériels) et la mécanisation devrait progresser. De plus, la difficulté de trouver de la main d'œuvre compétente, tout au long de l'année (notamment pendant le Ramadhan), devrait inciter les exploitants à mécaniser.

Quelques fermes pilotes de l'Etat ont été proposées, sous-forme de partenariats, à des investisseurs nationaux et étrangers (appels d'offres). L'objectif est de bénéficier du savoir-faire étranger pour développer la production et, notamment, satisfaire la demande en produits frais. Selon la loi algérienne, le partenaire étranger ne peut pas détenir plus de 49% du capital.

gagner plus et investir davantage dans le matériel pour augmenter la production. De ce fait, la demande algérienne devrait fortement augmenter dans le secteur du machinisme et des équipements agricoles.

Pour moins dépendre de l'étranger, le pays souhaite d'abord accroître sa production céréalière (générant un besoin en matériel de culture, de récolte et de stockage) et développer sa production et sa collecte laitière, ce qui entraînera un développement des matériels nécessaires pour les cultures fourragères et l'élevage. Parallèlement, il devrait développer ses productions de fruits et légumes pour le frais et la transformation.



Le cheptel est assez stable autour de 1,7 millions de bovins, 20 millions d'ovins et 3,5 millions de caprins. Le développement de la production laitière nécessitera l'importation de génisses de races laitières productives et la création d'étables. De même, l'augmentation de la production de viande, sera en partie basée sur l'engraissement de jeunes bovins importés. On peut donc anticiper un développement de tout le secteur: matériel pour l'élevage, pour la production fourragère, la récolte, le stockage, la transformation, etc.

Les principales productions végétales sont les céréales (4,5 millions de tonnes) et la pomme de terre (3,5 millions de tonnes). L'Algérie pourrait fortement développer ses productions fruitières et légumières sur les surfaces irriguées (d'abord pour le marché intérieur puis pour l'exportation). Les cultures industrielles restent marginales (sauf pour la tomate et l'olive, dont la production est en progression).

L'irrigation est une nécessité si le pays veut développer sa production de céréales (irrigation d'appoint), l'élevage (cultures fourragères) et les fruits et légumes. Environ 1 million ha sont actuellement irrigués. L'objectif est d'atteindre 1,6 millions d'ha en 2014. Il y aura donc un grand besoin de matériel d'irrigation au cours des prochaines années.

L'Algérie développe actuellement son industrie alimentaire. Le plan gouvernemental prévoit la mise à niveau de 500 entreprises des IAA, dont 200 certifiées pour l'exportation, et la création de 500 entreprises entre 2010 et 2014. L'agroalimentaire algérien représente, pour l'industrie française spécialisée dans les équipements de transformation, un débouché potentiel important, et ceci dans de nombreux secteurs. Il en est de même pour les matériels liés à la production des matières premières (tomates industrie, agrumes, fruits,...).



Importations algériennes de machines et équipements 84xxxxxx 87xx 94xx (en millier d'euros)

Pays d'origine	2005	2006	2007	2008	2009	2010	PDM 2010	PDM 2010
TOTAL	122009	81909	83701	89421	104788	137866	100 %	100 %
Finlande	6	328	443	0	5978	28902	21,0%	21,0%
Italie	25061	23989	22983	22175	25103	20842	15,1%	15,1%
France	19521	17625	14071	10832	22268	14097	10,2%	10,2%
Chine	603	54683	5838	8493	6786	11745	8,5%	8,5%
Inde	1114	1183	995	2108	3265	10431	7,6%	7,6%
Espagne	5110	3900	4789	2512	7018	8688	6,3%	6,3%
Turquie	3545	3146	2678	2530	7335	6956	5,0%	5,0%
Allemagne	4421	5646	4382	2667	3632	6575	4,8%	4,8%

Source : Global Trade Atlas

Les importations algériennes de machines et équipements agricoles sont passées de 122 M EUR en 2005 à 138 M EUR en 2010 (hausse de 13%, mais avec de fortes variations annuelles). L'Italie, traditionnellement 1er pays fournisseur (suivie par la France et l'Allemagne), a rétrogradé à la 2ème place en raison de l'accord de partenariat entre le Finlandais SAMPO (moissonneuses batteuses) et le groupe public algérien EQUIPAG. La Finlande a ainsi pris la 1re place avec 21% de parts de marché en 2010 (elle représente 30% des exportations européennes vers l'Algérie).



Evolution du marché et perspectives

La loi sur la concession des terres va permettre aux agriculteurs d'investir, d'augmenter la taille de leurs exploitations et de mécaniser. Compte tenu du soutien accordé à certains produits (blé dur, lait, tomates,...) les agriculteurs performants vont

De la technologie dmf naît LEOPARD

La solution de la troisième ère
pour l'extraction de l'huile d'olive



Le seul extracteur centrifuge en deux phases qui produit un grignon séché similaire à celui d'un trois phases et qui récupère la pulpe du grignon, le "pâte", idéal pour l'usage agricole et la nutrition animale.

Le pâte n'est plus un déchet mais plutôt une valeur ajoutée pour l'huilerie.

Qualité très élevée de l'huile extraite sans addition d'eau
De loin le meilleur rendement réalisable aujourd'hui sur le marché
Consommation d'énergie et d'eau réduite

Les exportations européennes de machines et équipements agricoles vers l'Algérie sont passées de 62 M EUR en 2005 à 100 M EUR en 2010. La part de marché des pays de l'Union européenne, 1er fournisseur de l'Algérie, s'est non seulement maintenue mais a progressé grâce à la Finlande. L'Algérie est le 20e client de l'Europe dans le domaine des machines et équipements agricoles. La part de marché de l'UE sur le marché algérien est globalement passée de 50% en 2005 à 70% en 2010 mais, pour les tracteurs par exemple, les pays tiers dominent.

Importations algériennes de machines et équipements 84xx94XX (en millier d'euros)

Type de matériel	2005	2006	2007	2008	2009	2010	% Evolution 2010/2005
TOTAL	122009	81909	83701	89421	104788	137866	13,00%
Machines de récolte et battage	4827	1460	1382	3150	10010	33310	590,08%
Tracteurs	8246	15131	9770	8507	12193	26197	217,69%
Machines et équipements agricoles.	16934	17023	15205	12304	16282	29719	75,50%
Epandeurs et pulvérisateurs	10176	1613	1413	1918	1990	3056	-69,97%
Remorques	24	142	113	181	311	52	116,67%
Séchoirs pour Produits Agricoles	268	7	155	108	21	20	-92,54%
Constructions Préfabriquées	73517	34199	51008	56547	51030	37648	-48,79%
Machines à traire et équipements	6082	11421	4416	6086	11667	7407	21,79%
Écrémeuses	43	16	19	75	727	46	6,98%
Presses & Pressoirs x vin	1892	898	221	545	558	413	-78,17%

Source : Global Trade Atlas

Les importations algériennes de machines agricoles portent (en valeur) essentiellement sur des moissonneuses-batteuses (importées à 87% de Finlande en 2010), sur des tracteurs (importés d'Inde 33%, de Chine 23% et de Biélorussie 7%) et sur des machines et équipements pour l'agriculture, l'horticulture et la sylviculture (importés majoritairement d'Italie, de France et d'Espagne). Ces 3 rubriques représentent les deux tiers des importations du secteur machines et équipements. Etant donné le besoin de renouvellement du parc de tracteurs et la demande en matériels de puissance supérieure, les importations devraient augmenter, le temps que les usines algériennes se mettent à produire. Cette demande pourrait en partie profiter à l'Europe, compte tenu de la qualité parfois médiocre de certains tracteurs importés.

Les exportations algériennes

Les statistiques douanières n'affichent aucune exportation algérienne de matériel agricole (source GTA). Toutefois, quelques matériels, qui n'apparaissent

pas dans les statistiques, ont été exportés au cours des dernières années. Selon la SGP EQUIPAG, CMT aurait exporté au total 3500 tracteurs agricoles ; CMA, 800 moissonneuses batteuses; POVAL, des pompes hydrauliques,... Le parc de tracteurs et de moissonneuses batteuses étant vétuste, l'industrie algérienne devrait, pendant quelques années, d'abord vendre sur son marché intérieur plutôt que sur celui des pays voisins.

Les ambitions de l'Algérie étant de développer la production locale pour satisfaire la demande algérienne de machines et d'équipements, notamment grâce à des partenariats avec des sociétés étrangères, il est probable qu'elle devienne compétitive pour certaines machines et équipements. Ce n'est qu'une fois la compétitivité acquise qu'elle sera en situation d'exporter. C'est ce que met en avant le groupe public EQUIPAG dans ses partenariats avec des sociétés étrangères: se servir de la production algérienne pour développer les ventes de la marque en Algérie, puis dans le Maghreb, l'Afrique noire, la Lybie...



GRUPPO
PIERALISI
INNOVATEURS PAR PASSION



Les marchés porteurs et les marchés de niches

Les tracteurs

Un des gros marchés actuellement est celui des tracteurs. Le parc, estimé à 150.000 tracteurs est vétuste (50% doit être renouvelé) et il est constitué de tracteurs de puissance petite et moyenne (25-75 CV). Dans les années à venir, on aura une demande liée au renouvellement des tracteurs de petite et moyenne puissance. La demande en tracteurs de plus forte puissance va augmenter au fur et à mesure que la taille des exploitations augmentera. Les matériels spécifiques (chenilles, grosses puissances pour défoncer la couche d'aliôs dans la zone steppique) seront sans doute également demandés.

Les moissonneuses-batteuses

Le parc de moissonneuses-batteuses devra être, en grande partie, renouvelé. Compte tenu de la faible capacité de production locale, une partie des machines existantes devra être modernisée. Cette demande devrait être principalement couverte par la production locale Equipag/Sampo. Quelques machines pourront également être importées.

Les matériels annexes

La demande pour les matériels annexes (comme les remorques) augmentera également. Les équipements standards seront produits en Algérie. Les modèles plus spéciaux seront importés. La production de pomme de

terre augmentant régulièrement (l'Algérie vise 4 millions de tonnes à moyen terme), les agriculteurs sont demandeurs de petites machines pour la plantation et la récolte de la pomme de terre.

L'élevage

Dans le secteur de l'élevage, il y a un développement de la demande (en quantité et en qualité) dans tous les secteurs, et donc une demande de matériels très variés: matériels pour l'élevage des poulets de chair et de poules pondeuses, matériels pour le secteur bovin viande et laitier,...

Évolution de la demande

Il n'existe aucune prévision chiffrée dans le secteur des machines et des équipements agricoles.

Il est d'autre part difficile de savoir si la production locale sera en mesure de suivre la croissance de la demande. Cependant, les besoins étant supérieurs et se diversifiant, il est probable que les importations se développent. Les agriculteurs algériens sont attirés par les nouveaux modèles de machines, rapides, fiables, économiques, confortables et simples à manipuler. Cette demande pour du matériel moderne et performant, mais plus onéreux, s'explique en partie

Les agriculteurs algériens sont attirés par les nouveaux modèles de machines, rapides, fiables, économiques, confortables et simples à manipuler.

par les facilités de paiement offertes par les différents dispositifs d'accompagnement aux agriculteurs. On devrait donc constater une demande croissante pour les matériels importés.

Dans le secteur de l'irrigation, la demande sera très forte compte tenu des projets en cours.

Superficie irriguée de la petite et moyenne irrigation

Années	1999	2005	2010	2014
Superficie irriguée (ha)	350.000	825.000	939.507	1.200.000

Superficie irriguée dans les grands périmètres d'irrigation

Années	1999	2005	2010	2014
Nombre de périmètres	15	19	27	36
Superficie équipée (Ha)	157.000	190.000	227.500	270.000

...Source : Ministère des ressources en eau

Il y a actuellement beaucoup de petite irrigation. Les agriculteurs font faire leurs forages, achètent des pompes et irriguent par gravitation, par aspersion et par goutte à goutte. Dans les secteurs sans électricité, il existe une demande pour des pompes à énergie solaire.

L'équipement des parcelles en matériel incombe aux producteurs agricoles. La demande en matériel de petite irrigation et en pivots sera donc forte au cours des années à venir et il y aura une demande pour le matériel importé.

L'eau est puisée gratuitement ou payée à des prix dérisoires, ce qui n'incite pas les agriculteurs à économiser l'eau qui est pourtant une denrée précieuse et rare. Pour préserver et optimiser la ressource, le ministère favorise actuellement l'achat de systèmes économiseurs d'eau. Il informe également les agriculteurs sur les cultures les plus adaptées aux conditions pédoclimatiques de la région.

Pour préserver et optimiser la ressource, le ministère favorise actuellement l'achat de systèmes économiseurs d'eau

Des ingénieurs projets et des cabinets spécialisés peuvent concevoir et mettre en œuvre leurs projets, en achetant le matériel local ou importé nécessaire. L'ONID (Office National de l'Irrigation et du Drainage, www.onid.com.dz) peut aussi réaliser pour son propre compte ou pour le compte de tiers, les travaux et les achats de matériel nécessaire pour la mise en œuvre d'un projet.

Dans les périmètres nouvellement irrigués, les installations de structures se limitent à l'installation de bornes d'irrigation.

Des informations sur la situation de l'irrigation par région sont consultables sur le site du ministère des ressources en eau http://www.mre.gov.dz/eau/irrigation_agricole.htm



Des informations sur la situation de l'irrigation par région sont consultables sur le site du ministère des ressources en eau http://www.mre.gov.dz/eau/irrigation_agricole.htm



MATERIEL LAITERIE ET FROMAGERIE

« Depuis 1979, encore et toujours au service des laiteries, des fromageries et de l'agro-alimentaire ... »

Process - Gamme Inox



Agent REDA
exclusif France



Séparateurs hermétiques
1500 à 35000 L/H



Plateforme
de traitement du lait

- Traitement thermique
- Ecrémage
- Homogénéisation
- Tous débits horaires



Distributeur BERTOLI

Homogénéisateurs
jusqu'à 50 000L/H

Cuves de process
de 100 à 1500L

Cuves de fabrication
fromagère

Cuves pour fabrication
de pâtes molles

Fabrication d'outillages



Fabrication d'outillages sur mesure
pour vos machines

- Conditionneuses fromage fondu / pâte fraîche
- Mouleuses empaqueteuses pour beurre
- Conditionneuses pour pots
- Thermoformeuses



Gamme Fromage fondu / Pâte fraîche



Equipements
de préparation,
de cuisson (UHT)
& d'emballage
Bandes d'arrachage
Assistance technologique
Formation sur site.

Gamme Beurre

Equipements de préparation, mélange,
moulage et emballage



** Espace Machines d'Occasion **

Disponible sur www.a-brenet.com

NOUVEAU : + de 100 machines référencées

BREVETÉES				
BEURRE : 20L à 300kg / BEURRE FONDU : 150 à 2000kg / GLYSTATEUR : SIMON 300L / H				
BEURRE 2 offres 4 machines	BRUTAUX 4 offres 1 machine	CHARRAGE 1 offre 1 machine	CHAUSS / FROISSÉ 4 offres 2 machines	CUVE DE PROCESS 30 offres 1 machine
CUVE DE REFOUILLAGE 1 offre 1 machine	CUVE DE STOCKAGE 2 offres 1 machine	CUVE FABRICATION FROMAGE RL 1 offre 1 machine	DECOUPE - SAISON - ENRICHISSEMENT 4 offres 2 machines	DISCALAGE - FILTRATION 4 offres 1 machine
ÉVERSEUR 2 offres 1 machine	DOSEUSE / REPLENISSEUR POUR LIQUIDES 1 offre 1 machine	DOSEUSE / REPLENISSEUR POUR PÂTES 2 offres 1 machine	ÉCRÉMAGE 2 offres 1 machine	EMBALLAGE 10 offres 4 machines
FROMAGE FONDU 4 offres 4 machines	HOMOGENEISATION 8 offres 1 machine	MACHINE A LAYER NETTOYAGE EN PLACE 2 offres 1 machine	MACHINE POUR LE SOIN DES FROMAGES 4 offres 1 machine	MACHINE POUR MOZZARELLA 2 offres 1 machine
MELANGE 2 offres 2 machines	MOULES DE FROMAGERIE 2 offres 1 machine	POMPES 1 offre 1 machine	PRESSION FROMAGES 1 offre 1 machine	TRANSFERT 2 offres 1 machine

www.a-brenet.com

S.A. BRENET - Z.A. 25620 MAMIROLLE - FRANCE

tél. +33 3 81 55 78 10 - fax +33 3 81 55 82 80 - Email brenet@a-brenet.com



Dossier

VERDIR LE SAHARA AVEC LE BIOCHAR TOUT EN LUTTANT CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

...Source : www.pronatura.org

.....Entre 9000 et 4000 ans avant notre ère, l'Afrique du Nord et le Sahara étaient recouverts de savanes et de forêts et bénéficiaient de pluies abondantes. A l'instar de leurs voisines méditerranéennes, les communautés locales y étaient prospères ; elles élevaient moutons et chèvres et d'anciennes peintures rupestres les représentent pêchant dans des lacs et des rivières. Vers 3500 avant JC, le climat s'est asséché, peut être en raison du surpâturage. Au fil du temps, l'une des plus vastes zones qui abritait la vie sur notre planète est devenue le plus grand et le plus chaud des déserts, le Sahara.



Aujourd'hui, l'agriculture intensive et le surpâturage sont responsables de la dégradation de plus de 2 milliard d'hectares de terres agricoles de notre planète. Le changement climatique accélère la désertification. L'histoire de la naissance du Sahara doit être une mise en garde. En effet nombreux sont les déserts du monde qui étaient auparavant des forêts, coupées ou brûlées pour défricher la terre puis ruinées par le surpâturage.

La volonté d'enrayer le phénomène de désertification associée à la prise de conscience croissante liée à la

sécurité alimentaire mondiale a inspiré de nombreuses tentatives pour « verdier » le Sahara. La plus emblématique est certainement le projet de 80 millions d'euros dénommé « Sahara Forest Project » qui prévoit la construction au Qatar de 20 hectares de serres agricoles et d'une usine solaire de 10 MW destinée à produire de l'eau douce à partir de l'eau de mer.

Pro-Natura International (Pro-Natura) a une approche très différente. Enracinée il y a 27 ans dans les zones tropicales du Brésil, nos actions ont abouti, en collaboration avec la société JTS Concept, à la réalisation de Super Potagers luxuriants et verdoyants dans des zones désertiques en Algérie, Mauritanie, Burkina Fasso, Tchad et Sénégal. Des projets similaires ont également été développés par Pro-Natura sous les climats plus humides d'Haïti et du Brésil.

Une Nouvelle Oasis pas comme les autres

Chaque projet d'oasis commence avec une tente ou un abri de fortune fait de tissu de poils de dromadaires et de chèvres. Une fois le site identifié et validé, les familles ou communautés impliquées construisent cet abri où l'on peut profiter d'un thé vert avec des dattes sous cette ombre bienveillante et ranger les outils la nuit tombée.

Cette première phase correspond à la valeur fondamentale de ce que nous avons appris au fil des décennies. Le succès, ou l'échec, de nos projets réside dans notre capacité à générer et maintenir l'implication et le soutien des communautés.



Pendant que cet abri est construit, de nouvelles équipes sont constituées. Un groupe sera chargé de construire des clôtures ou brise-vents avec des feuilles de palmes pour minimiser les effets du vent et protéger la végétation des animaux affamés. Si le biochar¹, produit à partir de résidus agricoles inutilisés, n'est pas encore disponible, un groupe de femmes pourra réduire du charbon de bois en fine poudre. Un site de compostage sera choisi et souvent une pépinière sera créée pour multiplier les espèces locales d'arbres. Dans ses centres de formation en agroforesterie, plus de 40 centres déjà, Pro-Natura a lancé diverses techniques écologiques. La boîte à bouture que nous avons créée permet de multiplier massivement les essences menacées, les arbres dont les graines germent difficilement ainsi que de domestiquer les arbres fruitiers sauvages. Le bouturage et d'autres techniques de propagation végétative (marcottage par exemple) permettent aux arbres de pousser beaucoup plus vite et de fructifier deux fois plus tôt, par rapport aux arbres issus de graines. Lorsque les boutures sont à la bonne hauteur, elles seront généralement transplantées le long des clôtures de protection en utilisant du biochar, des déjections animales et du compost. En phase finale, la terre du Super Potager est préparée pour planter tous les nombreux légumes, y compris des variétés de choux et de courgettes.

La production des Super potagers est continue quelle que soit la saison

Les Super Potagers, développés en association avec la société à but social JTS Concept, sont l'aboutissement de 15 années de recherche et de 30 ans d'expérience pratique sur le terrain. Ils constituent un mode de culture à la fois intensif et écologique : sur un seul hectare de sol désertique, plus de 100 tonnes de légumes peuvent être



produites annuellement.

Avec un cycle qui peut varier entre 3 et 5 semaines pour les cultures légumières à cycle court, la production fournit les éléments nutritifs essentiels aux familles et la possibilité de vendre les surplus.

Avec l'utilisation du biochar et d'autres éco-techniques innovantes, la consommation d'eau est réduite de 80%

et le travail nécessaire est limité à 2 heures par jour. Dr. Mohamed Bouchentouf, agronome en chef pour les zones désertiques chez Pro-Natura, explique : « une fois les planches délimitées avec des cordes d'alignement, nous creusons des tranchées de 1,20 mètres de large, 12,5



mètres de long et de 40 cm de profondeur, nous tapissons ces tranchées latéralement avec un revêtement plastique spécial fourni dans les kits JTS Concept. Imaginez un gigantesque pot de fleur rectangulaire... cela limite le travail à un espace bien délimité et permet d'améliorer le substrat, de limiter les attaques de parasites et de lutter contre l'érosion hydrique et éolienne. Ces bâches assurent également un enracinement plus profond et une meilleure croissance latérale des plantes ».

« Une fois les tranchées prêtes », ajoute l'agronome d'origine algérienne, « elles sont remplies d'un mélange de biochar (généralement un kilogramme par mètre carré), de compost (si disponible) et de déjections animales. Cette association d'engrais organiques et d'amendements est essentielle pour restaurer la fertilité de la terre dans ces sols souvent stériles et contribue à la croissance saine des plantes. Lorsque ces lits de semences sont préparés, des semences non OGM sont choisies, en fonction du climat local et des habitudes alimentaires, puis semées au lieu d'être plantées. Enfin, nous recouvrons ces planches de voiles de culture spécifiques en fibres non tissées ». « Ces voiles - poursuit il - ont de nombreuses fonctions. Tout en réduisant de 66% l'évaporation de l'eau, ils augmentent la période de photosynthèse en limitant le temps où les stomates (cellules foliaires de la plante indispensables à la photosynthèse) restent fermés pendant les heures les plus chaudes de la journée. Par ailleurs, ils créent une barrière contre les insectes volants, atténuent le froid matinal et forment une protection contre les tempêtes de sable et les fortes pluies ».

La contribution majeure de Pro-Natura en Afrique sahélienne aux travaux innovants de JTS Concept a été l'introduction et l'utilisation du biochar

Cet amendement naturel qui restructure et augmente considérablement la fertilité du sol peut doubler voire tripler la production agricole par hectare. La fertilisation des sols via le biochar est une pratique ancestrale utilisée il y a plus de 7 000 ans par les Indiens précolombiens des régions amazoniennes. Des études récentes ont été menées par la Cornell University, et le biochar suscite aujourd'hui un grand enthousiasme parmi la communauté scientifique avec plus de 500 études publiées sur ses effets. James Lovelock, père de l'hypothèse Gaïa, le présente comme

« la meilleure chance de survie de l'humanité ».

Une des raisons de ce plébiscite tient aussi au fait que le biochar agit également comme « puits de carbone ». En séquestrant du carbone (une tonne de biochar est équivalent à 2,7 tonnes de CO₂), il permet d'atténuer à long terme le changement climatique. Une publication scientifique dans Nature Communications a calculé que 11% des émissions annuelles de CO₂ pourraient être compensées par une utilisation à grande échelle du biochar en agriculture. Ce système pourrait bien être la seule solution de géo-ingénierie raisonnable. Alors que la Terra Preta (en portugais) a été créée par le mélange de charbon de bois forestier et de déjections animales, le biochar est produit exclusivement à partir de biomasse renouvelable (résidus agricoles et



forestiers non utilisés tels que balle de riz, parches de café ou cabosses de cacao, plantes invasives, etc.). Pro-Natura a développé une machine de pyrolyse, appelée Pyro-6F, qui a reçu le premier prix d'innovation technologique de la Fondation Altran. Elle peut transformer par jour 12 tonnes de balle de riz (ou de biomasse similaire) en 5 tonnes de biochar de haute qualité.

Un nouveau paradigme pour les investissements agricoles

Nous assistons à une véritable ruée mondiale vers les terres, déclenchée par les pénuries alimentaires de 2008, les pénuries d'eau et la législation européenne qui exige que, d'ici 2015, 10% des carburants utilisés pour le transport proviennent de biocarburants. Soixante pays sont visés. Selon certaines estimations, plus de 200 millions d'hectares de terres ont été acquis ces dernières années dont 70 millions d'hectares dans 27 pays africains. Des entreprises privées, des fonds de pension et des fonds souverains d'une douzaine de pays tentent d'accaparer de

gigantesques pans de pays comme au Libéria, déjà détenu à 67% par des investisseurs agro-alimentaires étrangers. On peut craindre des expulsions massives, des troubles civils, une dégradation environnementale, et, comme ce fut le cas à Madagascar, la chute de gouvernements. Il existe un paradigme différent de l'agro-investissement, autrement plus stratégique et durable. Pro-Natura et bien d'autres organismes des Nations Unies pensent que le biochar, les Super Potagers et d'autres approches issues de l'agro-écologie et de l'agroforesterie, mises en oeuvre dans un contexte socialement responsable, pourraient tripler la production alimentaire dans le monde en développement. Lorsque ce changement se produira, nos Super Potagers au biochar fleuriront dans les régions arides allant du Golfe Persique au Désert de Gobi !



3^{èmes} Rencontres Agroalimentaires Méditerranéennes

www.3ram.fr

25 et 26 Avril 2012 à Alger

Le rendez-vous des professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire en méditerranée

EN PARTENARIAT AVEC :



LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGROALIMENTAIRE EN ALGÈRE



Avec le soutien de :



Réservation :

Mob. : +213 (0) 555 621 668 / +213 (0) 555 628 539 - Email : contact@agroligne.com



SPÉCIAL DJAZAGRO 2012

Djazagro, Le rendez-vous annuel de toute une filière !

Djazagro, représente pour les professionnels agroalimentaires Algériens voire même du Maghreb, l'événement-clé pour rencontrer des entreprises leaders de l'industrie agroalimentaire, expertes et venues des 4 coins du monde. Fort de sa réputation, Djazagro élargit en 2012, son offre, avec un nouveau secteur, DJAZAGRI, dédié aux machinisme agricole et agroéquipements.

**Une offre agroalimentaire globale du travail de la terre au produit fini
4 secteurs - 1 même événement**

- . DJAZAGRI - Nouveau en 2012 ! (Machinisme et Agroéquipement) : 15% de la surface d'exposition.
- . Ingrédients, process et emballage agroalimentaires : 50% de la surface d'exposition.
- . Boulangerie, pâtisserie, restauration : 17% de la surface d'exposition
- . Produits alimentaires et boissons : 18% de la surface d'exposition

DJAZAGRO c'est aussi :

- 400 exposants fabricants
- 14 000 m2 de surface d'exposition
- 53% d'exposants internationaux
- 56% de la surface d'exposition internationale (hors Algérie)
- 20 pays présents
- 10700 visiteurs professionnels
- Fréquentation toujours en progression
- Près de 1 visiteur sur 2 vient des provinces algériennes
- 72% de PDG, DG et Gérant
- Le professionnalisme de Djazagro est le 1er point fort cité par les visiteurs du salon
- 99,5% des visiteurs de Djazagro pensent renouveler leur visite en 2012

23-26 AVRIL 2012 - ALGER

PALAIS DES EXPOSITIONS DE LA SAFEX

LA 1^{ÈRE} OPPORTUNITÉ POUR PRÉSENTER
DES AGROÉQUIPEMENTS EN ALGÉRIE

UNE NOUVELLE
DIMENSION
DJAZAGRI
MACHINISME &
ÉQUIPEMENTS AGRICOLES

www.djazagro.com

RÉSERVÉ AUX EXPOSANTS FABRICANTS ET AUX VISITEURS PROFESSIONNELS

Interview de M. Christophe PAINVIN, Directeur du Salon DJAZAGRO

COMEXPOSIUM en partenariat avec l'Adepta en France, la CACI et la Safex en Algérie, organise en plus de la 10^{ème} édition DJAZAGRO, le salon international de l'agroalimentaire en Algérie, le DJAZAGRI, machinisme et équipements agricoles.

Agroligne : DJAZAGRO prend une nouvelle tournure et a élargi son champ d'action au matériel agricole DJAZAGRI. Pouvez-vous nous expliquer les motivations d'une telle évolution ?

Christophe PAINVIN : DJAZAGRO est le seul salon Algériens dont la promotion est faite avec le soutien des Chambres de commerce de Wilayas qui nous reçoivent et organisent des rencontres avec les opérateurs économique locaux et la presse. Depuis plusieurs années la demande d'ouverture d'un secteur dédié au machinisme agricole était de plus en plus forte et nous avons donc décidé pour les 10 ans du salon DJAZAGRO de lancer DJAZAGRI, un secteur dédié au machinisme agricole. Comexposium a une vraie expérience sur ce secteur car nous sommes l'organisateur du SIMA (Salon International du Machinisme Agricole) du SITEVI (Salon International pour les Filières Vigne-Vin & Fruits-Légumes) et des Sitevitech (Salon International des Equipements Vitivinicoles & Fruits et Légumes) en Argentine, au Chili et en Chine.

Agroligne : Vous avez lié un partenariat avec les 3^{ème} Rencontres Agroalimentaires Méditerranéennes. Quels intérêts pour DJAZAGRO ?

Christophe PAINVIN : DJAZAGRO et le seul salon professionnel des filières agroalimentaire et agricole en Algérie. Avec plus de 450 exposants et une offre internationale de plus de 26 pays, DJAZAGRO est le rendez vous incontournable en Algérie pour l'industrie agroalimentaire. L'association avec les 3^{ème} RAM permet cette année à DJAZAGRO de dépasser le cadre de l'exposition et de proposer à ses visiteurs et à ses exposants un espace de rencontre



d'affaire ou l'offre et la demande se rejoignent. Les 3^{ème} RAM proposent également un programme de conférence en adéquation avec les attentes de nos visiteurs.

Agroligne : Les 3^{ème} RAM annoncent la création d'un fonds d'investissement pour accélérer le développement de la filière fruits&légumes. Qu'en pensez-vous ?

Christophe PAINVIN : Toute initiative pour développer l'industrie agroalimentaire en Algérie est importante, et DJAZAGRO a toujours eu pour objectif de participer à ce développement. Le fond d'investissement des 3^{ème} RAM est un gage de professionnalisme et surtout d'une optimisation des ressources au niveau Méditerranéen.

Le fond d'investissement des 3^{ème} RAM est un gage de professionnalisme et surtout d'une optimisation des ressources au niveau Méditerranéen.

Agroligne : Quelles prévisions faites-vous par rapport à la nouvelle organisation DJAZAGRO-DJAZAGRI-3RAM ?

Christophe PAINVIN : Pour sa 10^{ème} édition DJAZAGRO continue de se développer et propose chaque année à ses visiteurs un nouvel événement. Cette année nous attendons 12 000 visiteurs et le partenariat avec les 3^{èmes} RAM rentre parfaitement dans la politique de développement de DJAZAGRO sur un long terme.



SETIFIS BOTTLING COMPANY | Zone industrielle de Sétif lot n° 101, BP 889, sétif, Algérie | Tél. 036 62 54 18/19 & 62 52 66. Fax. 036 62 52 57/47 | www.sbc-dz.com

036.64.24.02

Setifis Bottling Company



M. Boudraa Mohamed Mounir Directeur Général

Setifis Bottling Company est une société familiale créée en 2000, cette dernière est devenue un acteur incontournable dans l'industrie des boissons non alcoolisées. Durant les quatre dernières années Setifis Bottling Company a fait preuve d'une innovation exceptionnelle, ce qui lui a permis de réaliser des performances tant commerciales que managériales qui

dépassent largement les objectifs du plan stratégique. Engagé dans un système de Management de la sécurité des denrées alimentaires selon le référentiel ISO 22000V2005, Setifis Bottling Company place désormais la politique qualité et la préservation de la santé de ses consommateurs au centre de son développement.

Grace à des investissements, réalisés au cours des trois dernières années, **Setifis Bottling Company** affiche aujourd'hui de fortes ambitions. Toutes les chances sont réunies pour que l'entreprise se hisse parmi les meilleures du continent et occupe désormais une place reconnue dans l'univers agro-alimentaire. Politique qualité, écoute client, recherche permanente de l'innovation, sont les moteurs quotidiens de mes actions et celles de mes collaborateurs au sein de l'entreprise.

Des collaborateurs impliqués, travaillant en synergie, respectueux des personnes et de l'environnement et associés aux résultats de l'entreprise. Nous continuerons pour l'avenir à développer la croissance, faire de l'amélioration continue notre priorité, respecter et préserver l'environnement, renforcer la stabilité de notre ressource humaine.



Nos Marques :



Sosemie

Le Couscous
100%
Blé dur



Société Semoulerie Minoterie L'etoile
Cité Ben Aissa, Beni Mered, Blida, Algérie.

Tél.: + 213 (0) 25 420 893 / 269

Fax : + 213 (0) 25 420 892

Web : www.sosemie.com

ISO 22000 - V5
Certification

ENQUÊTE

ENTRETIEN AVEC **M. DJAMEL MAATSEKI** Président Directeur Général de **SOSEMIE**



Pouvez-vous nous présenter votre entreprise : son âge, son activité principale et ses ambitions ? Quelles sont les marques de produits que vous commercialisez ?

Notre activité principale demeure la meunerie et ses produits dérivés. Il y a lieu de penser que SOSEMIE est en passe de contribuer efficacement à la réduction des importations alimentaires. Autant dire, s'offre à elle une chance supplémentaire pour repenser ses aspects managériaux et les intégrer dans les standards Internationaux de l'efficacité et de la rentabilité.

Quel est votre part de marché en Algérie ?

Quels sont les marchés qui vous intéressent ? Pourquoi ?

Notre niveau de compétitivité conjuguée à notre notoriété croissante atteste si besoin est, l'estimation des 12% de part de marché que nous avons atteint. Les marchés étrangers que nous visons, sont intéressants à plus d'un titre, et symbolisent pour nous une réussite économique et nous

offrent en même temps une autre vision des affaires. Les produits diversifiés que nous commercialisons constituent l'orgueil de SOSEMIE, voir l'orgueil de toute l'Algérie.

Serrez-vous présent sur le salon DJAZAGRO 2012 ? Quel objectif ?

Djazagro 2012 constitue pour SOSEMIE un rendez-vous important et incontournable. C'est aussi une opportunité pour comprendre et connaître les avancées qualitatives et quantitatives de toute la filière.

Peut-on avoir une idée sur vos projets à l'horizon 2014 ?

Les programmes de rénovation et d'investissements productifs de SOSEMIE sont couteux. Mais en même temps, ils ont des résultats impressionnants et prometteurs. Néanmoins, SOSEMIE est confrontée parfois à un personnel inexpérimenté et un savoir faire en perdition, le travail ne peut se faire correctement que grâce aux formations appropriées que nous assurons. Tout le travail de réflexion que nous avons engagé sur les possibilités de valorisation de la meunerie a permis une meilleure connaissance du contexte agro-alimentaire et a permis également l'acquisition d'excellentes perspectives de développement.



FRANCE EXPORT
CÉRÉALES



Les céréales Françaises :
pour les marchés du monde

www.franceexportcereales.org

IMPORT ET EXPORT EN AGRO-ALIMENTAIRE PRODUCTEUR AGRICOLE



E U R L
LES 3 PRINCES

DÉPOSITAIRE DISTRIBUTEUR
DES PRODUITS DE LA CONSERVERIE



L'entreprise qui voit grand Culturellement

« Les 3 Princes » est une entreprise créée et gérée par son jeune manager M. Zaïm Abdelbasset de la région Est de l'Algérie (Annaba).

Son Projet : quant à l'exploitation Agricole est avant tout d'affirmer sur pour cette terre aussi fertile et chère .

Faisant de la fidélité à ses valeurs, à savoir la confiance, le respect et l'innovation, l'un de ses piliers de la réussite.

L'entreprise « Les 3 Princes » entend s'impliquer durablement dans le développement de l'agriculture à travers des partenariats visant à relever le challenge de la compétitivité aux niveaux, local et étranger.

L'entreprise « Les 3 Princes » investit dans le domaine agricole en utilisant les dernières technologies et en partenariat avec des sociétés étrangères.

Etant convaincu que les terres agricoles algériennes conservent des atouts à ne pas négliger, « Les 3 Princes » compte devenir incontournable pour cultiver davantage des produits alimentaires et nourrir une population, locale et étrangère, en constante augmentation.

L'entreprise « Les 3 Princes » œuvre à fructifier ce marché, qui subit des variations fréquentes liées notamment aux aléas climatiques, à travers un investissement à long terme.



Le manager M. Zaïm Abdelbasset

Les boissons algériennes

en voie de labellisation



L'Association des Producteurs Algériens Boissons est une organisation de branche, créée en 2003, qui s'adresse à l'ensemble des entreprises de droit algérien, versées dans la production de boissons.

Durant l'exercice écoulé, l'APAB a pris en charge diverses préoccupations de ses membres. Ceci s'est matérialisé par des actions de lobbying et de sensibilisation, des projets achevés et le lancement de nouveaux projets, à court et moyen termes.

Nous pensons, notamment, au projet de Décret Exécutif relatif à l'utilisation des additifs alimentaires, où dans un esprit de concertation initié par le Ministère du Commerce, notre association a été invitée à l'examiner.

L'APAB, se basant sur la contribution technique de ses membres, a soumis des propositions de modifications et d'enrichissement qui semblent, car le décret n'est pas encore promulgué, avoir été prises en charge.

Le rajout majeur fait sur la base de notre argumentaire, est celui de l'introduction du STEVIA rebaudiana, plante naturelle, comme additif alimentaire dans la liste des édulcorants autorisés dans les boissons.

Le STEVIA est autorisé et approuvé par le Codex Alimentarius depuis juillet 2011, et par les Directives Européennes depuis novembre 2011.

Aussi, l'APAB a contribué à la promotion de la Qualité et la Protection du Consommateur par la mise en place d'un Guide des Bonnes pratiques d'Hygiène dans lequel l'APAB s'est fixée comme objectif de sensibiliser les entreprises de la filière, d'une manière globale, et ceux de la sous-filière des « jus de fruits »,

en particulier, à l'impératif des bonnes pratiques d'hygiène, et ce à travers une action structurante mettant en avant le respect des règles élémentaires de sécurité sanitaire, à toutes les étapes de la chaîne production.

Ce guide s'inscrit dans la suite logique du travail initié par l'APAB pour la mise à disposition du manuel de traçabilité et des efforts de sensibilisation autour des enjeux des bonnes pratiques d'hygiène.

Il constitue un outil pragmatique pour les producteurs de jus de fruits et boissons dérivées, en particulier, les responsables Qualité en charge quotidienne de l'hygiène et de la sécurité des aliments.

A ce titre, il est à noter un certain nombre d'actions lancées début 2012 ou en cours de lancement :

- l'organisation d'un atelier de formation sur l'utilisation



- des additifs alimentaires dans les boissons ;
- l'élaboration de nouveaux guides techniques, notamment en matière d'additifs et d'emballages ;
- l'accompagnement « Qualité et Innovation » de 05 entreprises diagnostiquées, membres de l'APAB ;
- l'élaboration d'un état de situation de la distribution alimentaire.

De plus, il est à noter que l'APAB s'est engagée dans le projet de Labellisation des boissons.

Il est reconnu, aujourd'hui, l'incidence bénéfique que les signes distinctifs de qualité ont sur la santé du consommateur et la santé économique.

L'obtention d'une identification de la qualité va, souvent, de pair avec une valorisation de la fabrication et de la transformation des produits alimentaires.

Ceci est notre visée principale par la création de la marque collective « Buvez Tranquille », à savoir l'assainissement de notre filière par la Qualité. L'ensemble du travail technique et procédurier est finalisé, grâce au concours de la GTZ.

Reste à fédérer les parties prenantes concernées, autour d'une Commission, qui aura pour charge de suivre les demandes d'attribution de la marque. Une opération de sensibilisation, auprès des opérateurs et du consommateur, s'en suivra.

Dans le même sillage, l'APAB a été honorée d'apporter une modeste contribution à l'initiative louable du Ministère du Commerce et qui a consisté en la mise à disposition, et ce pour la première fois en Algérie, d'un guide du consommateur visant à mieux orienter, ce dernier, dans ses décisions d'achat et à protéger ses droits.

Aussi, l'APAB a mis en place une cellule de veille réglementaire et normative. En effet la réglementation est un domaine particulièrement complexe, évolutif, et incontournable que l'entreprise doit respecter. Ainsi, l'une des étapes clés du succès et du bon fonctionnement d'une entreprise agroalimentaire est la mise en place d'une veille réglementaire. Le manque de sensibilisation, la difficulté de compréhension et d'application des normes et de la réglementation, ainsi que l'absence de veille réglementaire, constituent en général les causes principales de non conformité des produits alimentaires. De ce fait, l'objectif de cette base de données, accessible sur le site web de l'APAB, est de mettre à disposition l'information réglementaire nationale et internationale pertinente, en temps opportun, aux fins diverses (recherche et développement, innovation, réponse aux exigences clients, systèmes, conformité des produits, ...). La veille réglementaire contribuera à pérenniser les efforts entrepris pour assurer la conformité des produits.

Elle comporte les textes réglementaires algériens dans les deux langues (arabe et français), les normes, directives et guides du codex alimentarius en langue française et en arabe lorsque la version arabe est disponible, ainsi que les règlements et directives européens relatifs à la qualité et sécurité sanitaire des boissons. Le quota qui nous a été accordé, en langues arabe et française, a été distribué à nos membres et lors de nos différentes manifestations. En définitive, l'APAB a défendu, en 2011, l'opportunité de créer un cluster de la filière Boissons, dans la région économique de la Soummam et la GIZ/DEVED nous a signifié, depuis peu de temps, sa disposition à soutenir cette initiative. Ayant pris connaissance de différents projets de mis en place de clusters de filière (dattes, tomate industrielle, etc), nous avons souhaité impulser la création d'un Cluster Boissons dans la région économique de la Soummam, réputée pour son dynamisme économique et son potentiel industriel agroalimentaire. En effet, nous sommes convaincus que cette région peut constituer un

projet pilote concluant, de par les avantages qu'elle offre, et notamment la disponibilité de toutes les parties prenantes (producteurs, fournisseurs, centre universitaire, infrastructures de transport, ...etc.), mais aussi le potentiel fruitier pouvant être amorcé grâce aux effets structurants de notre filière. Au-delà de l'objectif d'amélioration de l'attractivité de la région ciblée, notre attente de la mise en place d'un Cluster Boissons est double. En premier lieu économique, car un cluster peut constituer un vecteur de compétitivité et d'économies d'échelle, à travers les différentes combinaisons de complémentarité et de mutualisation de coûts qu'il peut générer. En second lieu qualitative, par l'élévation des standards de production et de la qualité intrinsèque des produits de notre filière, et ce à travers un rôle actif des centres de recherche et de formation. La création d'un Cluster Boissons pourrait ainsi constituer un mode d'organisation particulièrement approprié pour l'ensemble des acteurs de la région ciblée, afin de favoriser les échanges, la concertation, le partage d'informations et le développement de projets communs.

La création d'un Cluster Boissons pourrait ainsi constituer un mode d'organisation particulièrement approprié pour l'ensemble des acteurs ...



une seule équipe pour



une gamme complète de solutions de marquage et de codage

Deux leaders ont uni leurs forces dans un seul but : devenir votre partenaire de confiance n° 1

www.markem-imaje.com

GENERAL EQUIPMENTS SYSTEMS

Rue Ahmed Ouaked Lot 1 Ras El Fourn - DELLY IBRAHIM - ALGER

Tél. / Fax : +213 (0) 21 33 68 66 / 53 62 / 58 23

Mobile phone : +213 (0) 661 56 35 45

E-mail : kbensebti@gesalgerie.com

the team to trust



markem·imaje

A TROVER Company

ENTREPRISE DE CONTRÔLE TECHNIQUE AGRÉAGE ET EXPERTISE MARITIME (AGRÉÉ PAR U.A.R) ET CONTRÔLE NON DESTRUCTIF



Normiso

Créée en 1998 est une entreprise privée spécialisée dans le contrôle quantitatif et qualitatif des marchandises et équipements.

NORMISO intervient sur mandat de l'acheteur et/ou du vendeur et ses interventions sont effectuées aussi bien dans des usines de production et/ou dans les ports d'embarquement ou de débarquement et les sites de stockage ou chantiers de travaux.

Les contrôles de conformité des produits et équipements sont réalisés sur base des clauses contractuelles, textes réglementaires normes nationales et/ou internationales.

Après 12 années d'expérience NORMISO a créé le département CND (CONTRÔLE NON DESTRUCTIF) pour répondre au besoin du marché industriel.

Siège : 09 rue Mohamed Garidi - KOUBA

Tél. : +213 (0) 21 28 26 26

Fax : +213 (0) 21 28 17 77

sarl_normiso@wissal.dz / www.normiso.com

Antenne : Centre des Affaires EL OUODS niveau 4 étage 8 N°BU 0818 - CHERAGA

Tél. : +213 (0) 21 34 14 67 / +213 (0) 21 34 14 73 / +213 (0) 21 34 14 74

Fax : +213 (0) 21 34 14 66

Missions

- **Contrôle qualitatif des marchandises :** Contrôle organoleptique, physicochimique, technologique, microbiologique, toxicologique de non contamination radioactive, essais mécaniques, etc...
- **Contrôle des moyens de manutentions de transport et de stockage :** Etat, propreté, fonctionnement, capacité, étanchéité, etc...
- **Contrôle de l'emballage :** Nature, qualité, marquage, étiquetage, date de fabrication, date de péremption, etc...
- **Contrôle quantitatif :** Draft Survey, pesage, volume, dénombrement, dimensionnement, etc...
- **Surveillance des opérations de chargement et de déchargement :** Pointage des opérations, constat, compte rendu journalier, etc...
- **Expertise :** Détermination de la nature et cause des avaries et leur estimation dans le cadre des polices d'assurance et des clauses contractuelles.
- **Délivrance de rapports et certificats :** Qualité, poids conformité, état des cales, existence des produits, dégazage, etc...
- **Contrôle des joints de soudure :** Canalisation, ouvrages concentrés, bacs et sphères, etc...

Accréditée ISO/CEI 17020

Nous intervenons dans tous les ports Algériens



Port d'ANNABA

K.boufah@normiso.com

sarl_normiso@wissal.dz

www.annaba-port.com

Port de SKIKDA

Tél. : 05 55 04 56 57

n.ouraci@normiso.com

www.skikda-port.com

Port de DJENDJEN

Tél. : 05 55 04 56 58

K.boufah@normiso.com

www.djendjenport.com

Port de BEJAIA

Tél. : 05 55 04 56 54

L.lourdani@normiso.com

www.portbejaia.com.dz

Port d'ALGER

Tél. : +213 (0) 21 28 26 26

www.portalger.com

Port d'ORAN/GHAZAOUET

Mostaganem :

Tél. : 0770 30 96 45

s.dahou@normiso.com

sarl_normiso@wissal.dz

Port de TÉNÈS

Tél. : 05 55 04 56 56

a.bourmis@normiso.com

Groupe industriel SIDI BEN DEHIBA

La renaissance des traditions



Qu'est ce qui caractérise vos produits ?

Ce que le groupe Sidi Ben Dehiba propose est intéressant aussi bien sur le plan économique que sanitaire. En effet, vu l'importante consommation de pain en Algérie, il y a fort à gagner en produisant d'autres céréales. A 203 dollars la tonne de blé tendre importée, le calcul est vite fait. Sur le plan santé, ce dernier recommande de réorienter nos habitudes de consommation. Le pain blanc est pauvre en vitamines et les améliorants chimiques additifs utilisés constituent un danger pour la santé. La consommation de seigle et d'orge est plus que conseillée compte tenu de leurs vertus nutritives et leur pouvoir préventif contre les maladies telles que le cancer et le diabète.

Qu'en est-il du plan gestion et management de l'entreprise ?

L'équipe de Sidi Ben Dehiba dirigée d'une main de maître par M. Djillani Kobibi Ali, superviseur, qui a pour slogan : «la renaissance des traditions ». Celui-ci effectue chaque mois des déplacements pour consulter les différents clients et pour trouver d'autres, tout en assurant également une formation sur site gratuitement. A noter que lors du Mondial du Pain 2009, cette équipe a décroché la 3ème place pour le pain typique nutritionnel, spécialité pain nutrition, sur 12 pays qualifiés pour la phase finale, et la 6ème place mondiale en final de «Boulangerie viennoiserie».

M. Khettab Senouci Rabie, Responsable des ventes, communication et marque au groupe industriel Sidi Ben Dehiba Mostaganem, a bien voulu nous accorder cet entretien.

En quoi consiste votre formation dans le domaine de l'agro alimentaire et quels sont les objectifs visés par votre groupe ?

Ma formation dans le monde de l'agro alimentaire a pu être réalisée grâce au programme tracé par notre président du groupe M. DJILLANI KOBIBI.B qui a fait appel à des professionnels étrangers. Ces formations concernaient l'analyse microbiologique, physique et chimique puisque la minoterie Sidi Ben Dehiba est équipée d'un laboratoire ultra moderne qui répond à tous les besoins : formations dans la meunerie ; commerciaux et de communication.

Notre objectif est d'évaluer l'esprit du consommateur algérien. L'algérien compte parmi les plus grands consommateurs de pains blancs au monde avec plus de 630gr/ jour.

Ce pain est pauvre en vitamines et minéraux, pour cela M. DJILLANI KOBIBI.B a mis en place un plan basé sur un programme nutritive et de santé.

La minoterie Sidi Ben Dehiba est le leader en Algérie d'une variété de farines prêtes à l'emploi, riche en fibres et en vitamines et qui répondent aux besoins nutritifs. Parmi ses farines on trouve :

- La farine de seigle qui est riche en vitamine et en minéraux. Le seigle possède de nombreuses vertus et il est recommandé pour les personnes souffrant de problèmes digestifs, de diabète et d'anémie.

- La farine complète : En effet, le pain complet est un élément essentiel sur le plan nutritif, sa richesse en fibre permet de lutter contre les troubles digestifs, le magnésium améliore l'humeur. Celui-ci contient aussi de la vitamine B2 très importante pour le corps.

- La farine de son : Le son est l'écorce qui recouvre les céréales et est l'un des aliments les plus riches qui soient en fibres naturelles, dont on connaît aujourd'hui l'importance pour la santé. Le mécanisme d'action est semblable: le son absorbe l'eau et facilite l'évacuation des selles. Le son peut être efficace pour le traitement des syndromes caractérisés par des crampes douloureuses.

La farine d'orge : L'orge est riche en fibres solubles, dont la consommation peut contribuer à une normalisation des concentrations sanguines de cholestérol, de glucose et d'insuline. Ces fibres sont donc des composés intéressants dans le traitement nutritionnel des maladies cardiovasculaires et du diabète de type 217.

Les bienfaits de ses farines comme nous les avons cités sont pour un programme large et nutritif. Une campagne de sensibilisation sur les vertus des farines intégrales a déjà été lancée.

Donc vous misez sur le facteur santé ?

Le président du groupe Sidi Ben Dhiba, M. Djilani Koubibi B. avance l'argument de la santé des consommateurs algériens. «Il est vrai que les pains spéciaux sont un peu chers. Mais ce qu'on dépense en plus sur le pain, on le gagne en santé et en économie», argumente-t-il. Et d'ajouter : «Le consommateur algérien est mal informé sur les risques du pain blanc.»

Le pain blanc serait de mauvaise qualité, d'après Mr Senouci, du fait que lors de la fabrication de la farine blanche, l'enveloppe de la graine est rejetée et 40 à 45% des éléments nécessaires, sur le plan nutritionnel, sont perdus.

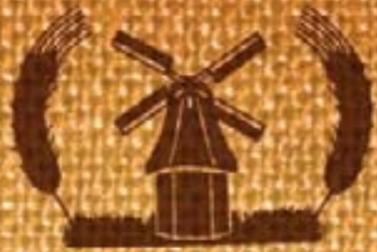
«Les données scientifiques montrent que la partie du grain de blé la plus riche en sels minéraux, vitamines et fibres se trouve justement dans l'enveloppe externe du grain», souligne-t-il. La fabrication du pain blanc nécessite également des additifs chimiques ou améliorants ainsi qu'une importante quantité de levure. «Nous ne savons pas, en fait, ce que nous utilisons comme améliorants, vu que notre marché est une vraie passoire. On en fait même une affaire d'identité nationale. Pourquoi les Marocains consomment-ils les pains des traditions marocaines alors que nous, nous insistons à ne consommer que la baguette française ? Notre identité est en jeu», s'indigne-t-il... C'est pour cette raison que M. Djilani Koubibi B. a investi dans la communication en organisant des journées d'information à ce propos, avec pour slogan : «la renaissance des traditions algériennes ».

Comptez-vous participer au Salon international DJAZAGRO ?

Notre organisme veille toujours à être présent aux différentes manifestations économiques dont, par exemple, le Salon international DJAZAGRO pour l'agro-alimentaire où ce dernier nous donne l'opportunité d'être présent aux côtés des professionnels et favoriser les rencontres avec les industriels boulangers algériens. Au mondial du pain, organisé chaque deux ans par les ambassadeurs du pains Euro Lab de France avec une participation algérienne, on y trouve

M. CHAGRA TAYEB ET GHARBI LARBI chefs boulangers et formateurs au centre de formation du groupe Sidi Ben Dehiba. Ce centre accueille chaque année des apprenties et stagiaires des différents centres de formation professionnelle (C.F.P.A) après une convention signée avec le ministère de la formation professionnels et avec la collaboration de la chambre de commerce algérienne et la chambre de commerce de la Dahra de Mostaganem dirigé par M. ALLAL REDHA qui nous accompagne toujours dans toute les manifestations organisées sur l'ensemble du territoire national.

Nous tenons à remercier le ministère de l'agriculture et le ministère du commerce algérien pour leurs soutien et encouragement. En fin, nous vous remercions pour cette interview et rendez vous à djazagro2012.



Groupe industriel Sidi Bendhiba

Frena notre label vert



Groupe industriel Sidi Bendhiba

MOSTAGANEM

L'adresse siège social et unité de production :
BP 225 ex marché de gros fruit et légumes sidi othmen sayada mostaganem
Direction : +213/045.33.15.00
Service commercial : +213/045.33.15.13 fax +213/045.33.15.04

>>> Du nouveau ! Djazagro vous offre la possibilité d'exposer vos produits en ligne pour seulement 50 euros.



Le site Internet

<http://marche.agroligne.com>



12 500 produits consultés
par mois

5 000 visites
par mois

4 800 visiteurs uniques
par mois

- Des centaines de produits, équipements et services agroalimentaires à la vente
- Une mise en relation gratuite et sans intermédiaire avec les futurs clients et fournisseurs



3 formules au choix :

BANNIÈRE

(L. 468 pixels x H. 60 pixels)
+ lien vers votre site

PROMOTION PRODUIT

Exposition du produit sur la une du site
+ lien vers fiche technique

EXPOSITION PRODUIT

Exposition du produit sur le site (incluant une photo et l'affichage des coordonnées de l'entreprise)



JOURNAL MARCHE.AGROLIGNE

Journal gratuit destiné à la promotion et à la vente des produits, équipements et services agroalimentaires en Méditerranée.



- Périodicité : Mensuel
- Format : 240 x 340 mm
- Tirage du journal : 30 000 exemplaires
- Diffusion : Gratuite

Du 23
au 26
Avril
2012
Alger

Retrouvez toute l'actualité sur www.agroligne.com

Les adhérents du réseau se présentent

➤ Matières Premières, Ingrédients et Additifs, Produits semi-finis **AROMPLUS**

La société Aromplus est le fruit d'une longue histoire, commencée il y a plus de trente ans. C'est en 1974 que le futur fondateur de la société débute l'aventure, en se lançant dans la production de crème glacée. Après plus d'une décennie et avec l'ouverture de l'économie algérienne sur l'international, débute en 1997, la phase d'importation. Le 1er janvier 2000, les fondateurs (MM. BABA HAMED & Fils) créent à Oran, la société Aromplus et se lancent dans la fabrication du produit fini. Mettant ainsi à profit la longue expérience accumulée durant la période de gestation et s'appuyant sur le précieux partenariat avec la société Arconsa (Espagne). Les fondateurs orientent la société vers la production et la commercialisation de produits préparés pour la boulangerie et la pâtisserie, la biscuiterie, la glacerie et les boissons, s'adaptant à chaque étape aux spécifications des nouvelles technologies et aux besoins des clients. Plus de 100 produits, issus de matières premières importées d'Europe, sont élaborés et destinés tant aux distributeurs qu'aux professionnels de l'agroalimentaire. Aromplus demeure à l'écoute de sa clientèle, attentive à ses préoccupations et soucieuse de sa pleine satisfaction.



➤ Matériel et Equipements Agroalimentaires

➤ INVEST INOX

▶▶ Stand N° B130/B132

INVEST INOX est une société Algérienne spécialisée dans : le montage et la production de pompes, équipements et accessoires en acier inoxydable ; le montage et la production de tuyaux flexibles destinés à l'industrie en général et en particulier les secteurs de l'agro-industrie, la chimie et la pétrochimie. Elle est aussi spécialisée dans l'importation et la commercialisation des pompes, équipements et accessoires en acier inoxydable.



INVEST INOX, crée en 1998, a développé au fil du temps des exigences de qualité et de service, qui lui ont permis de gagner la confiance de ses partenaires étrangers et d'avoir l'exclusivité de les représenter en Algérie, tels : CSF INOX, le GROUPE PSG (WILDEN-WEILI-MOUVEX-BLACKMER), LIMATEC, GEMÜ, ANFRAY, NORTON.

INVEST INOX répond activement aux attentes de ses clients en matière de fourniture de pompes et accessoires en acier inoxydable destinés essentiellement à la gestion des fluides.

➤ Produits Alimentaires

➤ SARL ACID OLMED A.E.K

La Sarl Acid Olmed est située à Oran en Algérie. Elle est spécialisée dans la fabrication d'huile d'olive biologique vierge naturelle, à partir de nectar de fruit d'olivier. C'est une huile très bénéfique et enrichissante pour la santé car elle guérit de plusieurs maladies et car elle est faite de produit purement naturel et sans aucun ajout de produit artificiel.



Matériels et Equipements pour Boulangerie Pâtisserie

MONDIAL FOUR

►►► Stand A26

Mondial Four Algérie, société Algérienne de fabrication des fours et accessoires de Boulangerie et Pâtisserie, est une entreprise unique en Algérie. L'année 2011, est une année charnière pour Mondial Four Algérie. Elle verra le lancement d'un ambitieux plan triennal de développement de notre entreprise. La constante recherche de qualité et de progression technologique en seront le leitmotiv.



Mondial Four Algérie, se caractérise par trois facteurs fondamentaux :

- la qualité, les consommations réduites et la solidité des produits,
- le sérieux commercial, sur lequel sont basés les rapports avec les clients, avant, pendant et après la vente,
- le service après-vente pour tous ses clients, concessionnaires et agents.

Plus de 40 années expériences se sont écoulées :

Années de travail, de développement et de satisfaction pour un leadership atteint et amplement reconnu par les opérateurs du marché. Mondial Four Algérie, avec son patrimoine d'expérience, ses hommes et sa structure industrielle, représente en effet et à juste titre une référence stable dans le secteur.

Equipements et Procédés Agroalimentaires

REPI : Juste à votre écoute

►►► Annexe Stand B126

REPI est une société spécialisée dans la fabrication, la fourniture et l'installation d'équipements et process (clé en main) pour les domaines agroalimentaire et pharmaceutique. A ce titre, nous intervenons dans la fabrication de: cuves de plusieurs capacités; cuves réfrigérées verticales; cuves isothermiques; pasteurisateurs à plaque et tubulaire; tables, chariots, supports et socles, bardage décoratif; pièces spécifiques en INOX. Nous intervenons également dans : les travaux de tuyauterie et de tôle, les travaux d'instrumentation, le montage et la maintenance d'équipements agroalimentaires et pharmaceutiques et dans l'extension de process déjà opérationnels (études sur-mesure à la demande du client). Notre mission principale est de fournir à nos clients des unités de production (clé en main). Toujours à leur écoute, nous élaborons ces unités en tenant compte de : l'assiette disponible pour la réalisation du projet, la situation géographique, l'eau, l'énergie électrique... etc. Par ailleurs nous assurons à nos clients la fourniture, le montage, la mise en marche, l'élaboration de produits finis et la formation du personnel, tout en veillant à la satisfaction de leurs besoins et attentes notamment dans la maîtrise des coûts et des délais.



Produits Agricoles

TERKMANI KAMEL AGRICULTEUR

En notre qualité de producteur d'agrumes, nous pouvons vous fournir en :

- Clémentine sans pépins bio
- Double fine, Orange de table (récolte mars – avril)
- Portugaise-Valencia, Orange juteuse (spécial jus)
- Néflier (cote rouge), Néflier précoce (récolte mars – avril)
- Nouvelle plantation de kiwi variété HAYWARD



Procédés Agricoles - Les Engrais

BIOVEFORT

La société Bioverfort a été créée en juin 2009. La création de notre société s'est inscrite dans une volonté de protection environnementale vis-à-vis des additifs chimiques, et ce, dans le cadre d'une agriculture biologique. Notre objectif est de satisfaire le marché national et international, en ce qui concerne la matière organique biologique.



Produit d'hygiène ETS NAILA PRO

Par Autorisation du ministère du Commerce et de l'industrie, crée en 2002, l'ETS NAILA PRO est une entreprise algérienne située à Ain Oussara, wilaya de Djelfa, spécialisée dans la fabrication, le conditionnement et la commercialisation d'eau de javel, ainsi que le conditionnement et la commercialisation d'eau de fleur d'oranger sous le nom de NAILA. Nous assurons l'efficacité et la qualité de nos produits et garantissant la satisfaction de nos clients.



Siège social : Route nationale n° 5, Lot 115 El-hamiz - Dar el Beida - Alger

Tel / Fax : +213 (0) 21 87 78 58 - Mob. : +213 (0) 553 924 333

E-mail : bioverfort@hotmail.fr

SARL SALIMOBEL



Savoury Ingrédients

▶▶▶ Stand E 64

Au stand E 64., un leader mondial dans les additifs et ingrédients pour les secteurs de la transformation des viandes, boucheries, traiteurs, restaurateurs, aides culinaires, ...



Une équipe de spécialistes et technologues sera présente pour vous assister et vous aider au développement de vos projets. Représentant pour l'Algérie SARL SALIMOBEL A Rouiba

Produits pour restauration, boucherie, catering, RHF, ...
Recettes élaborées, épices composées, ...

Salon DJAZAGRO
du 23 au 26 Avril 2012, stand E64

Distributeurs:

0550.35.10.53 0550.54.66.11

Ingrédients Agroalimentaires SARL KEYTEX



KEYTEX sarl est installé en ALGERIE, fournisseurs proactif, avec comme principal objectif d'offrir à ses clients, en service continu, une vaste gamme de matières

premières et d'équipements de par le monde conformes aux meilleurs standards de qualité et à des prix compétitifs grâce à des relations bien établies avec les producteurs dans les pays d'origine. S'appuyant sur sa connaissance de la spécificité du marché, des produits et son expertise scientifique, technique et commerciale en chimie, KEYTEX fournit des produits et services innovants pour créer une valeur durable à ses clients. Nos produits sont employés dans les industries agroalimentaires, dans des secteurs aussi diversifié que celui des boissons, des crèmes glacées, des produits laitiers, de la confiserie, de la biscuiterie et des

préparations liquides en tout genre. Nos valeurs sont: fiabilité, réactivité, disponibilité, flexibilité, compétence et ponctualité KEYTEX plus que des équipements et produits...des solutions. KEYTEX ingrédients c'est :

- Des colorants alimentaires,
- Des arômes naturels, synthétiques sucrés et salés
- Des huiles essentielles
- Des concentrés de jus de fruits/ Concentrés de purées de fruits
- Des acidifiants
- Des conservateurs (antioxydants, anti levures, antibactériens)
- Des émulsifiants & stabilisants
- Des hydro-colloïdes & texturants
- Des exhausteurs de goût
- Des édulcorants
- Des agents de surface

Emballage Métallique ENTREPRISE BENPACK

La société BENPACK s'est lancée en Mars 2000 dans le domaine de l'emballage métallique; ses activités s'articulent autour de la fabrication d'emballage métallique et de la vente de machines d'emballage. Elle propose une gamme très variée de boîtes cylindriques et bidons coniques, rectangulaires et carrés à base de fer blanc étamé pour produits chimiques tel que peintures, diluants, mastics, colles, certains produits alimentaires non conserve, et une gamme de machines pour la fabrication d'emballage métallique. Actuellement elle emploie 100 personnes entre cadres technico-administratifs, agents de maîtrise, opérateurs sur machine, et autres...

S'étalant sur une superficie de 13000 m2, dont plus de 5000 m2 bâtie, dotée d'un parc machine automatique et d'une technicité fiable et flexible à la fois, associée à une gestion très fluide, la société BENPACK est devenue une référence incontournable dans le domaine de l'emballage métallique en Algérie



Produits Laitiers SARL RICHE LAIT

La Société RICHE-LAIT est une affaire familiale installée à Rouiba qui occupe quelques 600 M2 de la propriété. Equipée d'une ligne de conditionnement de beurre en plaquettes de 125-250 et 500g possède une expérience de 30 années dans le domaine du conditionnement. Sa capacité théorique est de 35 T/J et son CA est de 15 M de DA pour 2010. Elle emploie 09 ouvriers.

La demande croissante de ce produit a poussée la société à se développer. Dans l'immédiat, elle sera équipée d'une autre ligne de conditionnement qui lui permettra d'augmenter sa part de marché en orientant son offre vers un autre type de clientèle tel que les aéroports, les hôtels, les grands restaurants etc. Avec ses 10 000 M2 à HAMADI dont elle sera propriétaire très bientôt, Riche-Lait projette de lancer la production et ainsi diversifier son offre sur le marché.

RICHE-LAIT compte :

- Choisir les produits à cibler.
- Etudier de façon très minutieuse toute la logistique de la collecte du lait frais.



Confiserie SPS CAPRICE

Fondée en 1968 « Société des Produits de Sucre Caprice » est une entreprise privée située à Ain Bénian « Alger », spécialisée dans l'industrie de la confiserie et essentiellement dans la fabrication du caramel mou. Grâce à la qualité des matières, la sélection rigoureuse d'ingrédients principalement naturels, et la quête incessante d'innovation, les caramels «Caprice» sont appréciés par les petits et les grands gourmands. Nos produits sont distribués sur tout le territoire National ainsi que dans certains pays du Maghreb et d'Europe. Depuis plus de 40 ans d'existence, SPS Caprice a su se développer et rester leader sur le marché de la confiserie en Algérie; très tôt et parmi les tous premiers, SPS Caprice s'est donné comme priorité de garantir des produits de qualité supérieure et constante aux consommateurs. Des tests ainsi que des analyses sont effectués régulièrement, depuis la réception des matières premières jusqu'au départ de l'usine vers les clients. Ainsi, SPS Caprice régale les jeunes et les moins jeunes, avec ses nombreuses saveurs ; caramel toffee, caramel au cacao, caramel à la réglisse, caramel à la menthe et caramel au café. Les caramels «Caprice» constituent aujourd'hui une référence parmi la concurrence et la marque est tout aussi reconnue par les consommateurs. Cette référence est la résultante de la notoriété et de la qualité des produits Caprice. Avec «Caprice», c'est une belle histoire d'amour et de fidélité !

Merci à tous les gourmands !



Emballage en Carton EURL CARTONNERIE EL-FARES

EURL CARTONNERIE EL-FARES est une entreprise qui fait de la transformation et de la fabrication d'emballage en carton ondulé, en mettant son savoir faire à la réalisation de tous genres d'emballage, selon le désir du client. Avec le slogan :

« Notre maîtrise au service de votre créativité ».

La société créée en 2001 (sous la forme d'entreprise personnelle) par son fondateur le Directeur général Mr TORDJEMANI Fares, s'est transformée en EURL en 2008, forte d'une expérience de 12 ans qui lui donne l'avantage du professionnalisme.



Exportation de Produits Agricoles EURL ALLOUECHE EXPORT

EURL Allouèche Export est une société née de faibles moyens, qui s'est développée seule sans aides ni encouragements. L'EURL Allouèche Export participe au développement du pays par ses offres d'emploi, la domiciliation des devises et la stabilité sociale. Née en 1996, elle continue son chemin d'exportation de produits agricoles vers des pays européens tels que l'Italie, la France, l'Espagne mais aussi vers la Tunisie. Ses principaux produits sont: oignons sauvages, escargots, Terfès blanc de désert, dattes, câpres, figues berbères et d'autres fruits et légumes.



Savourez la nature ! savourez les produits ALLOUECHE EXPORT !

légumes

Escargot

Fruits

EURL ALLOUECHE EXPORT : CITE FRERES LABAI MILA
Tel /fax 031.57.95.39 - Mob 07 71.97.16.17
E-mail : allouecheexport@live.com

Emballage de Carton Ondulé SARL SIFCO

La Sarl SIFCO a été créée en 1996 et lancée dans le marché de transformation de carton, avec comme objectif d'améliorer la qualité en cherchant toujours à l'optimiser en faisant le choix le plus judicieux des matériaux et de la technique utilisés. En 2002, SIFCO opte pour l'extension de son activité et l'acquisition de l'onduleuse pour produire sa propre plaque en carton. Un challenge réussi pour la société qui s'est rapidement imposé parmi les leaders dans le domaine de la production, la transformation et l'impression de la plaque en carton. Outre ses atouts géographiques (installée sur un terrain d'une superficie de 6000 m² situé en bordure de la Route Nationale), SIFCO mise sur l'investissement dans la technologie de pointe, en se dotant régulièrement de matériels performants, qui lui permettent de satisfaire la demande constamment en hausse en qualité et en productivité.



NOUS EMBALLONS VOS PROBLÈMES...
DANS NOS SOLUTIONS

Produits Diététiques RÉGINAT - DIÉTÉTIQUE

Réginat, est une société jeune et dynamique de fabrication de produits diététiques très divers: sans gluten, sans sucre, compléments alimentaires. Elle est basée à Constantine et propose la gamme de produits sans gluten de loin la plus étendue du pays, dont plusieurs produits qu'elle est seule à fabriquer (Frik, Farine spécial Pizza, Farine spécial: Génoise - cake - Crêpes - Madeleines, Farine spécial: Pate sablée - Pate brisée). Grâce à un encadrement technique et scientifique de très haut niveau, Réginat maîtrise parfaitement la formulation et la technologie de fabrication de produits diététiques, ce qui lui permet de proposer des produits de grande qualité, adaptés à notre culture gastronomique et aux meilleurs prix.



Agro – Industrie SARL SABRI

SABRI est depuis quelques années, leader dans la production de confitures. La qualité constante de ses produits en a fait le fournisseur privilégié de très nombreuses familles ainsi que de tous les grands hôtels d'Algérie et des résidences officielles de l'état.

SABRI est également le fournisseur des sociétés de catering soucieuses de la qualité pour leur clientèle, et qui ne cèdent pas au gain facile en alimentant les bases-vie de gelées faites de produits dérivés de la pomme aromatisée et colorée artificiellement. SABRI c'est aussi du beurre en mono-dose, du beurre naturel à 100% de matière grasse d'origine animale. Prochainement, SABRI mettra sur le marché une confiture extra avec plus de fruits entiers. SABRI lancera également vers la fin de l'année 2012, une gamme de confitures diététiques sans ajout de sucre.



Boissons non Alcoolisées LIMONADERIE RODEO

La marque RODEO est née juste après l'indépendance en 1965, ses trois fondateurs ont lancé leur entreprise avec pour objectif de satisfaire localement les besoins des citoyens en boissons gazeuses. Vu la qualité de ses produits, la marque prend de l'élan et de l'ampleur, d'où, l'exigence d'acquérir un nouveau matériel afin de satisfaire la demande qui ne cesse d'augmenter. Avec sa nouvelle acquisition en 1981, la marque se lance dans les régions de Bejaia et Sétif jusqu'en 1988, du matériel a été acquis pour parer à la concurrence, et tenter de conquérir tout l'Est du pays. En 1995 l'entreprise s'est transformée en SNC Boissons Rodéo. Six jeunes associés ont été à l'origine de sa constitution et ce, afin de donner une nouvelle vision du management. Depuis, la marque RODEO a pu pénétrer efficacement tout l'Est du pays. Et dans le but de voir la boisson RODEO consommée sur tout le territoire national, d'une part, et d'autre part, satisfaire l'ambition des fondateurs d'en faire une marque leader par la qualité de ses produits, un important investissement à hauteur de 154 000 000.00 DA a été fait pour d'acquisition en 2005 d'un matériel automatique sophistiqué digital italien. Devenue alors Sarl Limonaderie RODEO depuis 2005 en plus des boissons gazeuses qu'elle commercialise, la société Rodéo se lance aussi dans la production de boissons aux fruits naturels.



Aménagement des Espaces Verts SARL REVE 2M

Sarl Rêve 2M est une entreprise algérienne spécialisée dans la création et l'aménagement des espaces verts, qui possède 10 années d'expérience et offre une diversité de services :



- Entretien des espaces verts et des plantations;
 - Terrassement et la mise en valeur des terrains ainsi que l'installation de pelouses naturelles et artificielles et de systèmes d'arrosage;
 - Création des pépinières et plantation fruitières et forestières;
 - Réalisation des allées, des haies et ornement ainsi que les bassins et cascades;
 - Débroussaillage, élagage et reboisement des forêts;
 - Taille de régénération des vergers arboricoles;
 - Apiculture;
 - Traitement phytosanitaire;
 - Possibilité de formation des jeunes jardiniers sur site.
- Nous offrons également un large choix de plantes d'intérieur et d'extérieur, de fleurs et d'arbres dans nos pépinières.



SARL REVE 2M

Création « Espaces Verts »

« Sauvegardez la nature
Plantez un arbre pour l'Algérie verte »

N'hésitez pas à nous contacter aux :
SARL REVE 2M
Zone activités n°59 - Bordj Menaïel - Boumerdès
Mob : 0550.64.08.98 / 0550.29.82.59 / 0661.75.84.58 / 0661.75.84.73
tél/Fax : 025 39 46 76 / Email : reve2m@yahoo.com

Produits Aromatiques SOPRA

La Société des Produits Aromatiques SOPRA est une entreprise familiale créée en 1966 à Oran où elle est toujours installée.

SOPRA est spécialisée dans la fabrication et le conditionnement de produits alimentaires. Elle produit sous la marque Krima:

- Des entremets flans avec différents assortiments, à savoir : vanille, caramel, fraise, chocolat et pistache.
- Du flan light parfum vanille
- De la crème de riz.
- De la levure.
- Du sucre vanille.
- Du sucre glace.



Matériels Agricoles, Equipements d'Hygiène et Produits Phytosanitaires ETABLISSEMENT NEHARI ABDELKRIM

Œuvrant depuis 1995 dans le domaine du nettoyage, de la désinfection, la vente de matériels et équipements d'hygiène publique et matériels agricoles. L'entreprise de Mr Nehari Abdelkrim peut se vanter d'être leader dans ce secteur. Cette expérience de plus de 17 années font qu'il maîtrise toutes les étapes du nettoyage ainsi que leurs difficultés.

Entreprise de nettoyage et de désinfection

Désinfections, dératisation, désherbage, Vente tous produits phytosanitaires et d'hygiène publique. Vente produits de traitements des eaux et Matériels et produits de prévention contre les maladies à transmission hydrique (MTH).

Vente équipements d'hygiène

Conteneur 240L en plastique, Conteneur 360L, Conteneur 770L, Conteneur 1100L, Chariot de ménage, Vide fosse 4000L, Benne tasseuse, Thermonébulisateur SN101 pump (appareil de fumigation), TERMONEBULISATEUR SN101M, TERMONEBULISATEUR type IZ-400, NEBULISATEUR ELECTRIQUE type IZ-33 portable et Javélisateur.

Construction métallique

Caisson métallique K120, caisson métallique K60, Vidoir public 3M³, Abri bac avec pédale automatique, Corbeille clean box, Echelle métallique 12M, Chariot poubelle.



Société des Emballages Fer-Blanc et Futs

www.emb-fbf.com

Adresse: ZI Hamrouche Hamoudi Skikda
Tél: 038.93.15.15 / Fax: 038.93.14.34
e-mail: emb-skikda@hotmail.com

Skikda



Nous Donnons corps à vos produits

EMB

Produits Laitiers

SAFILAIT

SAFILAIT est une laiterie implantée à Ain Smara à 15Km du Chef lieu de la Wilaya de constantine, elle s'est spécialisée dans la production du :

- Lait pasteurisé conditionné en sachet (LPC)
- Lait de vache pasteurisé et conditionné en sachets
- L'ben pasteurisé et conditionné en sachets
- Lait fermenté, pasteurisé et conditionné
- Lait demi-écrémé (Le Naturel) pasteurisé et conditionné en sachets
- Lait à 0% de MG (Svelte) pasteurisé et conditionné en sachets
- Yaourt aromatisé
- Crème fraîche en pots de 200 ml
- Fromage à pate molle type Camembert et Brie
- Beurre fermier pasteurisé, conditionné en barquette de 200 gr

La laiterie SAFILAIT a une capacité de production actuelle de 180.000 litres/jour.

Effectif 120 personnes, avec 22 % de cadres (18 ingénieurs et licenciés), 18 % de maîtrise. La laiterie SAFILAIT réceptionne environ 1 million de litres par mois de lait cru avec 36 collecteurs et 650 éleveurs.

Les nouveaux produits SAFILAIT:

- Camembert CONSTANTIN 250g;
- Pointe de brie 80g;
- Camembert en portions de 30g;
- Crème fraîche naturelle SAFWA 180g;
- Crème fraîche en vrac (seau de 15L);
- Fromage de crème en 04 aromes (AIL & FINES HERBES, CIBOULETTE & ECHALOTTE, QUATRES POIVRES, OLIVES & CHAMPIGNONS).



LES PROJETS SAFILAIT:

- Mise en place de la nouvelle unité SAFILAIT (Zone d'activité ALI MENDJLI), capacité 200 000L/J, à l'horizon 2013.
- Création d'une filiale SAFAWI, chargé de production d'aliments de bétail et d'élevage bovin laitier, destiné à la laiterie. Crème fraîche naturelle SAFWA 180g;
- Crème fraîche en vrac (seau de 15L);
- Fromage de crème en 04 aromes (AIL & FINES HERBES, CIBOULETTE & ECHALOTTE, QUATRES POIVRES, OLIVES & CHAMPIGNONS);
- Taux d'intégration 65% de lait cru.

Le produit SAFILAIT est distribué dans tout l'Est Algérien, ainsi que l'Algérois. A moyen terme la laiterie sera réimplantée à la zone industrielle de la nouvelle ville Ali Mendjelli sur la plateau de Ain el Bey, distant de 20 km du chef lieu de wilaya.

Pâtes Alimentaires

SARL FRÈRES MOKRANI



SARL FRÈRES MOKRANI est une entreprise familiale implantée à Batna, dirigée par Mr Abdelatif Mokrani, exerce dans le domaine de la fabrication de pâtes alimentaires depuis l'année 2003, spécialement dans les feuilles de brick normales, piquantes, et aux herbes de provenances ainsi que les k'taif et les crêpes sucrées, et fourrées ; sous le nom de DIOULS ELAYLA.

E.T.A.F AFEISSA Karim
Espaces verts

- Aménagement des espaces verts
- Aménagement des aires de détente
- Installation des systèmes d'irrigation
- Décoration florale
- Plantation fruitière
- Transplantation d'arbres
- Travaux agricoles
- Travaux des forêts
- Pépinière de plants

Cité E-amel An Babouche Oum El Bouaghi - Mobil : 0661.88.85.00 - Fax: 032.42.64.18
E-mail: afeissakarim@hotmail.fr

Marquage industriel

NADATEK

▶▶▶ Stand F76

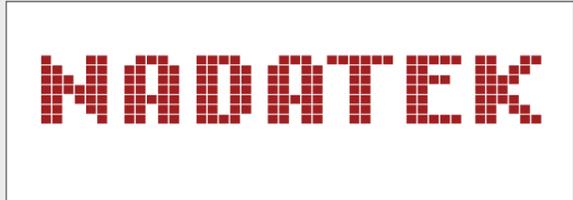
La SARL NADATEK a été créée en Février 2000 avec un capital initial de 100 000.00 DA, pour être porté en 2010 à 45 000 000.00 DA. Le chiffre d'affaires n'a pas cessé d'augmenter pour atteindre 264 069 086.00 DA en 2010.

L'activité principale de la SARL NADATEK est de commercialiser les produits de marquage, d'étiquetage, de banderolage et d'en assurer l'installation, la formation et le service après vente.

A ce titre NADATEK représente en Algérie de manière exclusive le groupe anglais Domino, le Groupe Américain Avery & Dennison et le groupe Italien Robopac.

NADATEK propose aussi des solutions personnalisées d'automatisme, de marquage et d'étiquetage développées par ses propres ingénieurs et techniciens.

L'effectif actuel est de 22 personnes dont 13 techniciens (4 à Sétif, 4 à Alger, 2 à Bejaia, 2 à Oran et 1 à Annaba).



**Nouvelle imprimante à jet d'encre Domino série GP,
Nouvelle imprimante à transfert thermique Domino V120i :
Le prix sans compromis sur la qualité.**



Nadatek sarl

Bureau ALGER BAB EZZOUAR - Tél./Fax : 021 24 29 16
NADATEK SARL CITE MEKHALEF Bt E N°37 (600 LOGTS) SETIF
TEL/FAX : 213 021 24 29 16 / 036 91 43 31 / 92 12 21
Bureau Ouest - Tél./Fax : 041 28 18 83
Email : nadatek@yahoo.fr



Machines pour la Confection Industrielle BÖHNKE & LUKAU

Le nom de Böhnke & Lukau GmbH est connu depuis 15 ans dans le domaine de l'industrie des confiseries. Notre entreprise possède une expérience de plus de 50 ans avec l'entreprise Hoppe Goslar, laquelle lui a légué son savoir-faire. Böhnke & Lukau GmbH était connue au début pour ses machines à produire et à mouler la nougatine. Ces machines existent toujours dans notre gamme de production. Böhnke + Luckau est située à Wernigerode, en Allemagne. élabore, fabrique et fourni des machines complètes avec installation à l'industrie du chocolat et de la confiserie dans le monde entier.



Böhnke + Luckau est située à Wernigerode, en Allemagne. élabore, fabrique et fourni des machines complètes avec installation à l'industrie du chocolat et de la confiserie dans le monde entier. En 1997, Nous avons construits nos Nouveaux Bureaux et ateliers afin de permettre la conception, le montage et le démarrage des machines selon le besoin de nos clients. La présence dans le marché international et L'excellente réputation et l'approbation de nos clients, nous permettent de développer d'avantage nos machines et nos matériaux. Les machines créés en Allemagne et livrés par B + L, sont opérationnelles dans de nombreux pays comme le CIS, l'Ukraine, La Corée, l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse, la Turquie, le Singapour, les Philippines, l'Égypte, l'Iran, l'Algérie et d'autres pays.

Torréfaction AFRICAFÉ

La société AFRICAFÉ (un café de grande qualité) est issue d'une tradition familiale de torréfacteurs de père en fils depuis 1880, (plus de 130 ans d'expérience et de savoir faire). Depuis sa création, notre société a su s'entourer de partenaires qui lui ont permis de s'affirmer fortement sur le marché national et international, afin d'acquérir une stabilité, un savoir faire et une expérience considérable dans l'art de la torréfaction. Son capital n'a cessé d'augmenter depuis, pour atteindre actuellement 140.000.000,00 DA. Nos importations de café vert proviennent de différents pays producteurs (Cote d'Ivoire, Colombie, Indonésie, Inde et Brésil, .etc.). Ce qui nous permet de faire des mélanges adéquats qui donnent à notre café une qualité irréprochable, appréciée par toute notre clientèle et imitée mais jamais égalée par nos concurrents nationaux.



Pour un monde plus vert

GREEN NACIRAL

Adresse Constantine :
Cite du 20 août 1955 Bt D1 N°03
Constantine - Algérie
Mobile : 00 213 550 55 69 70
Fax : 00 213 (31) 66 37 35
E-mail : greennaciral@yahoo.fr

Adresse Annaba :
Sanex zone industrielle ben m'hidi
Taref - Algérie
Mobile : 00 213 550 55 69 70
Fax : 00 213 (31) 66 37 35
E-mail : greennaciral@yahoo.fr

SARL INTER-GLASS

MOULES

BOUTEILLE DE JUS TWISTOFF

BOUTEILLE HUILE D'OLIVE

FLACONS PHARMACEUTIQUES ET PARAPHARMACEUTIQUES

BOCAUX

ACCESSOIRES

**FOURNITURE D'EMBALLAGE EN VERRE & AUTRES
CRÉATION ET CONCEPTION DE MODÈLES**

Cité du Lycée Lotissement N° B 163 Rouiba Alger Code Postal : 16013
Gérant : 0661 65 17 54 / 0561 66 67 70
Responsables commerciaux : 0550 97 71 70 / 0555 36 27 40
0550 97 71 61 / 0555 07 90 96

Emballage Plastique EURL CHARIF TAYEB



Etant une société spécialisée dans le secteur industriel en particulier dans la fabrication des articles en plastique, balais et brosses, EURL CHARIF TAYEB créée en 2005 par Mr CHARIF TAYEB s'installe à la Zone Industrielle de Bordj Bou Arreridj, se consacre en priorité à la satisfaction de sa clientèle par la meilleure qualité de ses produits commercialisés à savoir le balais contonnier en bois, la fibre pour balais et aussi d'autres produits programmés à réaliser très prochainement. Visant en premier lieu à développer l'investissement en Algérie, EURL CHARIF TAYEB, consacre ses efforts et compétences pour donner le meilleur à l'Algérie.

Produits Laitiers EURL BAHBAH



SARL BAHBAH est une entreprise Algérienne qui existe depuis l'année 2002, située à Djelfa, spécialisée dans la production de lait et dérivés (L'ben , Raib , Lait de vache et Cherbet) sous la marque de NAILIT.
L'entreprise comprend une petite équipe de 18 employés.
Les prochaines prévisions sont : la fabrication de fromages, crème glacée, yaourt en pot et en bouteille.

AQUAPECHE ALGERIE
BUREAU D'ETUDE
Portail de la pêche et de l'aquaculture au Maghreb

PECHE/AQUACULTURE/VALORISATION
ETUDE DE PROJET ET SUIVI
Type de projet :
Ferme marine offshore et identification de site
Conserverie
Atelier de valorisation et d'export

Mobile : +213 (0) 771 65 68 15
E.mail : contact@aquapechealgerie.com
aquapeche@hotmail.com
www.aquapechealgerie.com

Fruits Transformés EURL JUCTA TAHER

Groupe ENAJUC, EURL de production de jus et conserves Taher-Jijel (JUCTA).
Spécialisée dans la production de:
- Confiture de fruit de marque Djen-Djen (Abricot, pomme, poire, figue).
- Concentré de tomate et tomate spéciale pizza.
- Triple concentré de fruit (orange, abricot).
- Pulpe de fruit (orange, mandarine, abricot).



Ingrédients Agroalimentaires BIRTOUTA FOOD SARL

Birtouta food sarl, fraîchement créée (février 2012), repose sur l'expérience de ses dirigeants ayant activés dans le secteur des ingrédients agroalimentaires depuis une vingtaine d'années. Dirigée par Mr Mourad SABER l'un des pionniers algériens de la charcuterie Halal et aussi maître concepteur de recettes de produits innovés en charcuterie Halal cuite, saucisserie fraîche et pâtisserie bouchère. **Birtouta food sarl, forte de son panel de fournisseurs de renommée mondiale à savoir :**

- Le groupe NACTIS pour les assaisonnements et les arômes;
- La société DIAFOOD pour les légumes déshydratés et les épices simples pauvre en germes;
- La société AVEBE pour la fécule de pomme de terre native, la fécule de pomme de terre modifiées et les fibres de pomme de terre;
- Le groupe WENDA pour les sels de fonte, les phosphates alimentaires, le monoglutamate de sodium, esyhorbates de sodium, poivrons doux et piments forts;
- La société péruvienne PRONEX pour les colorants rouges naturels type E120 à différents concentrations;
- La société SEAH international pour la poudre de crevette et de crabe;
- la société GALACTIC pour les conservateurs alimentaires;
- La société IDFOOD pour les fibres végétales (petits pois; carotte, bambou et autres)
- La société NOVEIS pour les Hypocycloïdes et d'autres ingrédients pour la fromagerie et la charcuterie;
- Le groupe SUPRAVIS, pour les boyaux polyamides, boyaux aux algues;
- La société TREIF pour les broyeurs, les sliceur et les cubeuses;
- La société HENNEKEN pour les barattes, les malaxeurs et les attendrisseurs;
- La société KILIA pour les cutters;
- La société BAADER pour les surfineuses;
- La société KOMET pour les cloches sous vides;
- La société REX pour les poussoirs;
- La société KOLBE pour les broyeurs;
- La société BE, fournisseur des pièces usure pour cutter, hachoir et surfineuse;
- La société ALPINA pour la clippeuse.

Birtouta food sarl, a pour mission principale la distribution sur le territoire algérien d'ingrédients, d'emballages et des solutions technologiques pour les industries des viandes, les industries fromagères, les produits laitiers, les pâtisseries, les boulangeries, les snacks, les biscuiteries, les confiseries, les industries de condiments et les industries des boissons.

Birtouta food sarl vous invite à de nouvelles perspectives de réussite en vous proposant un service complet et unique allant des matières aux conseils, jusqu'à l'assistance technique en toute confidentialité.

ThiKa
Le meilleur de la nature
متنوعات الثقة في شكل جديد

فريشة
farine

حبوب مانده
Légumes Secs

حبوب مانده
Légumes Secs

حبوب مانده
Légumes Secs

ش. د.م. آلفا 41 منطقة الشاطئ التجاري عين اسفارة قسنطينة
ش. د.م.م. التناجيم منطقة الشاطئ التجاري رقم 41 عين السراة قسنطينة
الهاتف: 030 22 51 11 / 06 61 30 36 28 / 031 97 10 75 / 031 97 10 57

ThiKa
Le meilleur de la nature
حليب كل يوم حليب كل العائلة

حليب كامل الدسم محفف
ThiKa
LAIT ENTIER EN POUDERE DESHYDRATE

500g

ش. د.م. آلفا 41 منطقة الشاطئ التجاري عين اسفارة قسنطينة
ش. د.م.م. التناجيم منطقة الشاطئ التجاري رقم 41 عين السراة قسنطينة
الهاتف: 030 22 51 11 / 06 61 30 36 28 / 031 97 10 75 / 031 97 10 57

BIRTOUTA FOOD sarl **بئرتوتة** فود ش.د.م.م.



Du 26 au 29 Mars 2012
Barcelone

Alimentaria 2012

Salon International de l'Alimentation et des Boissons

Interview de **M.Silvio Elias**

Président d'Alimentation Écologique et Conseiller d'Ecoveritas



M. Elias, pouvez-vous nous présenter le salon ALIMENTARIA, qui aura lieu du 26 au 29 Mars 2012 à Barcelone ? Quelles seront les nouveautés de cette Edition ?

La prochaine édition du Salon International de l'Alimentation et des Boissons aura lieu à l'enceinte de la Grande Route de Fira à Barcelone. Elle portera sur l'internationalisation, l'innovation, la compétitivité et les marques d'avenir pour le secteur agroalimentaire. La foire s'étendra sur 94.800 m2 de commerces et d'activités destinées aux affaires, la promotion, la gastronomie et l'agroalimentaire. La grande nouveauté de cette édition

La grande nouveauté de cette édition est le secteur Alimentaire

est le secteur Alimentaire; une aire qui englobera toutes les activités de la foire qui aspirent à renforcer le caractère innovateur et multidimensionnel du secteur et à découvrir les opportunités d'affaires. Pour aborder différents sujets, on a préparé un programme d'activités divers dans six secteurs: innovation, nutrition, santé et bien-être; internationalisation et globalisation; distribution et vente en détail; marketing et communication; et responsabilité sociétale. Le secteur Alimentaire disposera aussi d'un centre international d'affaires où auront lieu plus de 8.000 réunions de travail selon les prévisions du salon.

Quels sont vos attendus en matière de participation ? Et notamment au niveau de la participation étrangère ?

L'organisation de cette Edition a augmenté de 20 % le budget en promotion extérieur. Un effort qui a donné ces résultats qui consistent à réunir 4.000 entreprises, prévues par le salon, dont 1.300 internationales, et recevoir 140.000 visiteurs, près de 35.000 viendront de l'extérieur de l'Espagne.

L'organisation de cette Edition a augmenté de 20 % le budget en promotion extérieur

L'industrie agro-alimentaire espagnole a connu un taux de croissance autour de 2% pour 2011. Les exportations du secteur sont en hausse de 10 %. Quelles sont selon vous les chances du secteur, qui représente actuellement 17% des ventes industrielles et 7% du PIB espagnol, de garder la même vitalité en 2012 ?

Je crois que les perspectives sont bonnes. Les entrepreneurs auront à se lancer sur les grands marchés extérieurs comme les Etats-Unis, un pays où en 2010 les produits "bio" ont généré un chiffre d'affaire de 21.600 de millions d'euros (selon les données d'Organic Industry Survey 2011). Les professionnels du secteur ne peuvent pas, non plus, rater des consommateurs

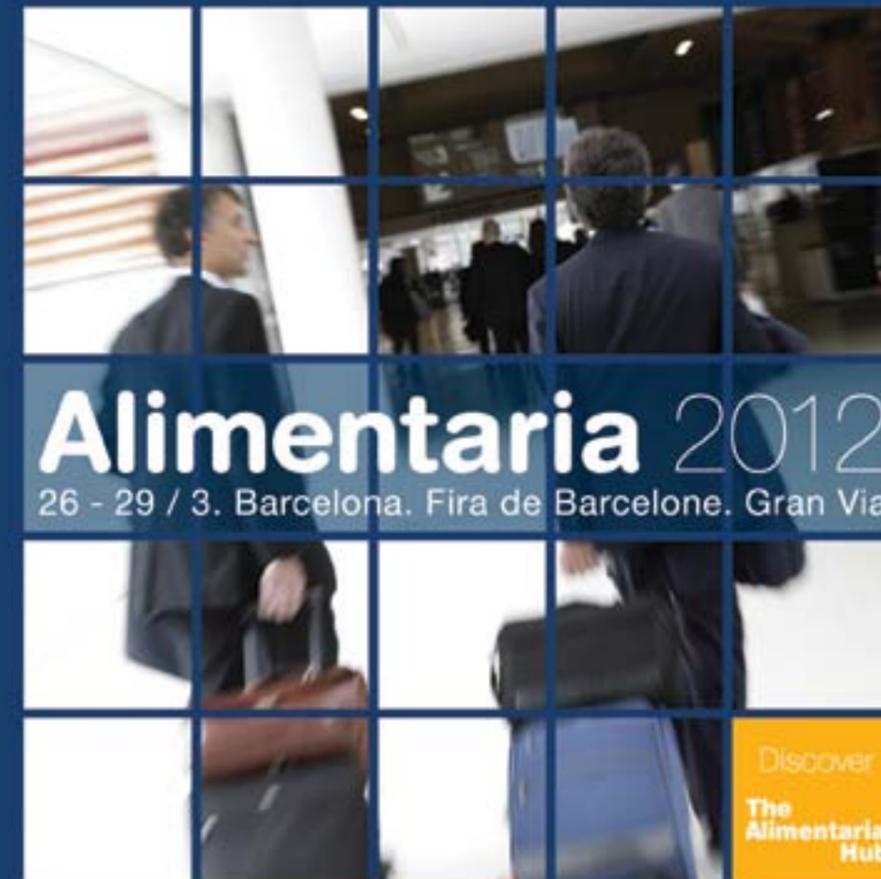
classiques comme l'Allemagne, qui, la même année, a dépensé 5.900 millions d'euros, en plus de la France qui a augmenté la dépense jusqu'à atteindre un chiffre d'affaire de 3.400 millions d'euros ainsi les autres pays européens dont nous avons déjà parlé et auxquels l'Espagne destine déjà une bonne partie de sa production. Bien que l'avenir de ce secteur, comme il s'est dit, est dans une bonne partie dans les ventes internationales, l'Espagne se trouve devant le défi de développer son marché intérieur, encore très loin des

volumes du reste des pays européens. Pour cela il faut continuer à faire des efforts pour la sensibilisation et l'éducation alimentaire des familles, car il est prouvé que la sensibilisation alimentaire des dépenses consacrées aux aliments biologiques.

L'édition 2014 du salon ALIMENTARIA est elle déjà planifiée ? Y'aura-t-il d'autres tendances qui se dégageront de cette nouvelle Edition ?

Pour le moment nous sommes totalement concentrés sur Alimentaria2012 pour que celui-ci soit un succès absolu.

Plus d'infos : www.alimentaria.com.



Alimentaria 2012

26 - 29 / 3. Barcelona. Fira de Barcelone. Gran Via

Discover
The Alimentaria Hub

The think tank for
the food and
drinks industry

www.alimentaria-bcn.com

Alimentaria Exhibitions

FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE

Du 24 au 26 Avril 2012
Perpignan

Medfel : Salon International d'Affaires de la filière Fruits & Légumes de l'EuroMéditerranée

123 acheteurs internationaux VIP pour 3 000 rendez-vous

Le Medfel se tient dans deux semaines, du 24 au 26 avril, à Perpignan, au Parc des Expositions. L'édition 2012, placée sous le haut patronage du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire gagne en reconnaissance avec près de 230 exposants, des acheteurs internationaux plus nombreux (5 000) et des rendez-vous d'affaires entre producteurs et acheteurs également en progression (3 000).



Lors du salon international d'affaires de la filière fruits et légumes, Sud de France Développement, pour la Région Languedoc-Roussillon, a recruté 123 acheteurs internationaux VIP provenant de 36 pays pour les filières fruits et légumes et transport et logistique. Ces acheteurs participent au minimum à une dizaine de rendez-vous B to B avec des entreprises exposantes dont cinq doivent être Sud de France.

L'objectif est de renforcer les affaires des entreprises régionales et leur permettre de conquérir des parts de marché à l'international. Ces acheteurs sont, pour la plupart, de nouveaux venus afin qu'ils constituent de nouveaux contacts pour les exposants. Caractéristiques de cette édition 2012, les acheteurs internationaux VIP viennent de plus loin et sont autant de nouveaux marchés potentiels pour les producteurs présents au Medfel.

Le Medfel s'ouvre à l'Amérique du Sud

Nouveauté 2012, des acheteurs en provenance d'Argentine, du Brésil et d'Uruguay débarquent au Medfel. La présence de DLC Muchellini (Argentine), Berrygood (Brésil) et Pingakol (Uruguay) traduisent la montée en puissance de l'hémisphère Sud à la recherche de la complémentarité de calendrier avec l'hémisphère Nord dans les échanges mondiaux de fruits et légumes.

Pour la première fois, le Medfel enregistre la venue d'acheteurs de Malaisie avec Euro-Atlantic et Tong Guan qui importent des fruits et légumes pour leur marché national. C'est aussi le cas des autres Asiatiques avec les mastodontes chinois hongkongais Park n' shop. Chine et Hong ; le Japon, deux avec Yamaoka et AIC Shenzhen Agricultural Products et AIC d'affaires de 750 millions d'euros

L'objectif est de renforcer les affaires des entreprises régionales et leur permettre de conquérir des parts de marché à l'international

Medfel s'ouvre cette année au Canada Fruigor, Sun Mark Foods et Bar Imex grossistes et des grands magasins au

avec trois acheteurs : Les entrepôts International qui distribuent à des Canada et aux Etats-Unis.

Les acheteurs du Maghreb et du Moyen Orient sont bien représentés également avec Fresh Fruits Compagny (Emirats Arabes Unis), Fresh Fruit Company (Koweït), Spinneys (Liban) et Azayz (Tunisie). L'acheteur émirati possède un bon réseau de distribution dans les Pays du Golfe, en Iran et en Jordanie.

Côté Europe, les affaires devraient être les plus importantes avec les Allemands de Fruchimport Van Wylick et Käffer Fashion Food, l'Autrichien Apimex, le Danois Grand Castle Compagny, le Français Cora, l'Irlandais Donnelly, l'Anglais Direct Produce Supplies, le Suédois Menigo, le Néerlandais Langfruit et le Portugais Sonae.

Les acheteurs russes arrivent en force en Roussillon avec cinq acheteurs dont Vermix et Purchasing Alliance « System A » T3C qui alimentent en fruits et légumes les supermarchés de Russie. A noter une présence massive de l'Italie, le pays à l'honneur, avec six acheteurs et de la Pologne avec cinq acheteurs.

Les 33 acheteurs internationaux de la filière transport et logistique viennent également au Medfel pour parler business. Russes et Polonais sont bien représentés avec Auchan, Fruittime et Globus. Les Anglais envoient quatre acheteurs dont Tesco. A noter la présence de l'Algérien La djidjellienne, de trois Tunisiens ; d'acheteurs de nationalité slovaque, néerlandaise, hongroise et pour la première fois de l'Egyptien Magrabi-Agriculture.

Les responsables français de Vert Frais, Caluire Légumes, Métro Cash and Carry, Système U, Carrefour, Supermarchés Match, Primaland, Albafruit, Easydis, Conilys, Biocoop, Monoprix et Sodispro viendront à Perpignan pour développer leurs affaires.

Ces acheteurs internationaux VIP ont un programme spécifique durant Medfel. Ils seront sensibilisés à l'offre régionale à travers des visites de producteurs de tomates et de Saint-Charles International.

تحت الرعاية السامية للسيد وزير الفلاحة و التلمية الريفية
Sous le Haut Patronage de Monsieur
le Ministre de l'Agriculture et du
Développement Rural

& SIPSA[®] & AGROFOOD

المعرض الدولي للإنتاج و الاعتاد الفلاحي و الصناعات الغذائية

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

19 > 22 MAI 2012

PALAIS DES EXPOSITIONS
PINS MARITIMES ALGER-ALGERIE

Organisé par

Médias

www.sipsa-dz.net

SIPSA AGROFOOD 2012

Salon International de l'Élevage, du Machinisme et de l'Agroalimentaire

Le SIPSA 2012 Inno... Douze Années déjà, le SIPSA-AGRISIME consolide sa dimension internationale de par le nombre et surtout la qualité des participants. Cette 12ème édition sera marquée par l'émergence d'un nouveau secteur prometteur, AGROFOOD qui vient accompagner à travers son secteur de l'agroalimentaire, le SIPSA-AGRISIME, en aval. AGROFOOD accueillera les professionnels de l'Agro alimentaire.

Des opérateurs de renommée mondiale sont, en effet, restés fidèles à cet événement. Les professionnels de ce secteur voient dans le marché agricole et agroalimentaire algérien, encore vierge, une opportunité sûre pour réaliser de bonnes affaires et participer au développement des filières agricoles en pleine mutation. En valorisant la production agricole nationale, le secteur agroalimentaire participera au maintien d'une activité économique fortement pourvoyeuse d'emplois.

Les rencontres initiées entre les professionnels algériens et étrangers et les négociations aboutissent dans la majorité des cas à des partenariats durables. En effet, depuis 2001, plus d'une centaine de sociétés internationales ont investi en Algérie, dans le secteur des productions, de la santé et de la nutrition animale à travers cet événement professionnel qu'est le SIPSA AGRISIME. Celui-ci a généré des mises en relation d'affaires qui se sont traduites souvent par des partenariats solides, des joints ventures et des accords de transfert de technologie.

Le partenariat le plus illustrant est le partenariat Bretagne-Algérie mis en place en février 2011 pour le développement de la filière lait en Algérie.

Les algériens bénéficieront de l'expertise bretonne pour développer leur production et réduire leurs importations de poudre de lait. Les bretons eux, devraient avoir un accès facilité au marché algérien, en particulier pour les fournisseurs de l'exploitation (machinisme, engrais, alimentation, génétique, santé animale, bâtiment...).

Le marché est porteur. L'Algérie est le premier consommateur laitier du Maghreb et le second pays au monde importateur de lait et de produits laitiers avec un besoin annuel estimé, à 3,3 milliards de litres en 2009. La production laitière nationale estimée à 2 Milliards de litre par an ne couvre que 40% des besoins. Le déficit est couvert par des importations de l'ordre de 850 millions USD en 2010. Face à ce constat, l'Etat a lancé un programme important et ambitieux de modernisation de cette filière. Il s'agit entre autre de réduire la facture alimentaire, de consolider la sécurité alimentaire et

d'offrir un produit de meilleure qualité. D'importants moyens ont été mis en œuvre. L'objectif est d'accroître la production laitière d'environ 30% en trois ans, avec un doublement à cinq ans. Le Groupe Roullier, déjà présent et qui se déploie dans le secteur de la nutrition animale et la société Glon Sanders qui a signé avec le groupe SIM un accord de partenariat, pour la création d'une usine de fabrication d'aliment du bétail, devraient renforcer cette dynamique.

Le SIPSA-AGRISIME est donc, devenu l'un des salons les plus importants et le prestigieux de la rive sud de la Méditerranée. Pour cette nouvelle édition, 350 sociétés exposantes et plus de 18.000 visiteurs professionnels et spécialistes sont attendus. Placé sous le haut patronage du Dr Rachid BENAÏSSA, Ministre de l'Agriculture et du développement rural, le Co-patronage de Monsieur Abdallah KHENAFUO Ministre de la Pêche et des Ressources Halieutiques et Monsieur Mohamed BENMERADI Ministre de l'Industrie, de la PME et de la Promotion de l'investissement. Cette 12e édition est placée sous le signe de « **De l'étable à la table, la valorisation des produits agricoles et d'élevage, un défi au bénéfice du consommateur** ».

Cette manifestation « agro-économique », se veut comme moyen efficace de contribution à l'essor et au développement des productions animales et des technologies de mécanisation de l'agriculture Algérienne. Compte tenu des orientations relatives à la politique de Renouveau de l'Economie Agricole et Rural, le Groupe de Réflexion FILAHA INNOVE, avec le concours des institutionnels (MADR, Chambre Nationale de l'Agriculture « CNA », Forum des Chefs d'Entreprises «



FCE », ALGEX, INRAA et INVA, ONIL, ITELV, CNIAAG, ONILEV), se réunira, de nouveau, à l'occasion de cette 12ème édition, autour de la filière viande, et la filière avicole avec une place prépondérante accordée à la filière lait.

La participation des institutionnels confortera le concept d'innovation et de communication préconisée dans le cadre de la politique de renouveau de l'économie agricole et du renouveau rural. Cette communication qui privilégie le lien et la synergie entre les professionnels sera donc, une réalité concrète.

Dr Amine BENSEMMANE Président SIPSA AGRISIME

RENDEZ-VOUS PROFESSIONNEL INCONTOURNABLE

« De l'étable à la table, la valorisation des produits agricoles, un défi au bénéfice du consommateur » SIPSA-AGRISIME & AGROFOOD, se veut un rendez-vous incontournable qui regroupe tous les acteurs de l'élevage, de la santé animale, du machinisme agricole et de l'agro-industrie.

Cette manifestation organisée par EXPOVET, offre l'occasion aux leaders dans divers secteurs de l'agriculture de se rencontrer et de concrétiser des relations d'affaires.

Depuis sa création en 2001, le SIPSA-AGRISIME aligne des chiffres en constante hausse. En 2012, près de 350 exposants représentant tous les secteurs de l'élevage devraient participer à ce rendez-vous incontournable. L'audience régionale voire internationale qu'a acquise le SIPSA se confirmera avec l'arrivée de plus de 200 exposants originaires d'une vingtaine de pays.

UN SALON PLÉBISCITÉ PAR LE MONDE DE L'ÉLEVAGE

Le SIPSA-AGRISIME 2011 a incontestablement été un grand cru ». La venue du Ministre de l'Agriculture, du Ministre des nouvelles technologies, l'ambassadeur de France, le Directeur de la mission économique et l'ambassadrice d'Argentine en Algérie a rehaussé davantage le niveau du Salon.

Au final, le SIPSA-AGRISIME aura accueilli 319 exposants et plus de 18 000 visiteurs dans un contexte difficile et une période de crise mondiale pour le monde agricole : ces quelques chiffres sont bien la preuve que ce rendez-vous de la rive Sud Méditerranéenne des professionnels de l'élevage et des productions animales répond aux attentes des visiteurs, lesquels sont à 80% des professionnels qui viennent s'informer et investir pour développer leur exploitation, et surtout découvrir de nouveaux équipements innovants.

Du côté des exposants, l'ambiance est à la satisfaction. C'est le cas de FAMAG, fabricant de tracteurs, DJAZ EXPORT, représentant en Algérie de la firme MORENI (fabricant italien de semoirs et matériel de travail du sol et planteuses d'oliviers) et COSER et MOSA (fabricant

italien de serres et de semoirs) qui ont fait un carton plein ! La majorité des exposants ont eu leurs carnets d'adresses bien remplis. Pour d'autres, de nombreuses commandes ont été passées et beaucoup de machines et matériels exposés sur les stands ont été vendus ou ont trouvé preneur.

L'audience internationale a été marquée par la participation de 215 exposants dont 103 exposants directs et 112 indirects originaires d'une vingtaine de pays : Allemagne, Argentine, Autriche, Belgique, Canada, Chine, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Etats-Unis, France, Hollande, Hongrie, Iran, Italie, Jordanie, Portugal, Tunisie, Turquie, Royaume Uni, Ukraine...

UN PROGRAMME PARALLÈLE DENSE

FILAHA INNOVE propose un vaste programme de conférences.

FIPLAIT :

Symposium International de la filière lait et Process. Celui-ci s'articulera autour de la problématique de la production laitière, et son intensification, et aura pour ambition d'être le lien entre producteurs et les transformateurs.

FIFAVIC :

Forum Interprofessionnel de la Filière Avicole, quant à lui arbore le slogan « Aviculture, sortie de crise par la régulation » et préconise une prise de conscience urgente de cette filière, quant à l'organisation interprofessionnelle et la régulation de ce secteur.

FINOVIAND :

Forum interprofessionnel de la filière viande & produits carnés. Regroupant les professionnels de la production, la traçabilité, les technologies des viandes, les abattoirs, transformations, la chaîne de froid et la sécurité sanitaire des produits carnés, ce forum devrait permettre de lever les différentes contraintes de la filière.

Et pour la première fois, FILAHA INNOVE organise le Forum DJAZAQUA DJAZAQUA :

Forum de la filière pêche et aquaculture qui débattrà des problèmes d'une source de protéines non négligeables pour notre pays, qui sont les produits de la pêche et dérivés. Ce forum mettra aussi, l'accent sur la gestion des ressources halieutiques et évoquera les problèmes de l'aquaculture en Algérie. DJAZAQUA réunira les investisseurs, les producteurs et les chercheurs et évoquera les moyens de production dans le domaine de l'Aquaculture. Il mettra en exergue l'expérience des autres pays dans le développement du secteur de la Pêche et de l'Aquaculture.

Plus d'infos : www.sipsa-dz.net...

Du 15 au 17 Mai 2012
Mostaganem

BATATISMOSTA2012

Sous le Haut Patronage du Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, HM Communication et la revue agricole Green Algérie organisent "BatatisMosta2012" les 15- 16 & 17 Mai 2012 à Mostaganem.

Cette 4ème édition du Salon International de la Pomme de terre « Batatismosta2012 » intervient à un moment où la filière pomme de terre algérienne se lance dans un vaste chantier dont l'objectif principal reste les 4 millions de tonnes de production prévus pour 2014.

Après les perturbations vécues par le marché de la pomme de terre de consommation durant les années 2005 à 2008, il fallait, dans une première étape, sécuriser les producteurs et assurer une disponibilité continue du produit sur les étales à des prix raisonnables. C'est ainsi que le Système de Régulation des Produits de Large Consommation (SYRPALAC) mis en place par les pouvoirs publics l'été 2008 avec pour objectif, d'une part, protéger le revenu des agriculteurs et d'autre part, préserver le pouvoir d'achat du consommateur.

Les résultats obtenus à ce jour sont encourageants étant donné que les grandes amplitudes en matière de prix ne sont plus de mises, notamment durant les périodes dites « de soudure ».

Le marché stabilisé, la filière s'attelle à améliorer la productivité par l'introduction de techniques modernes de production en s'appuyant sur une mécanisation performante notamment des opérations de préparation du sol, de la plantation, du binage-buttagage, de l'arrachage et du conditionnement.

En matière d'encadrement et d'organisation, l'avènement de l'Office National Interprofessionnel des Légumes et Viandes et du Comité Interprofessionnel de la Pomme de terre constitue un édifice supplémentaire pour une meilleure prise en charge de la filière.

C'est dans cette vision que s'inscrit le quatrième salon international de la pomme de terre qui se tiendra cette année les 15, 16 et 17 Mai 2012 à Sayada Wilaya de Mostaganem.

HM communication et Green Algérie en étroite collaboration avec ses partenaires que sont la Chambre Nationale de l'Agriculture, l'ONILEV et la Wilaya de Mostaganem s'emploient à mettre toutes les conditions de réussite de cette manifestation qui s'est affirmée sur la plan national et qui, désormais, fait partie du calendrier international des manifestations dédiées à la pomme de terre.

Pour « Batatismosta2012 » il est attendu 130 exposants nationaux et étrangers représentants des organismes et entreprises qui activent au sein de la filière pomme de terre notamment dans la mécanisation, l'approvisionnement en facteurs de production, le stockage et le conditionnement ainsi que les structures d'appui à la production.

Par ailleurs, il est prévu, à proximité du site d'expositions, des démonstrations de machines agricoles spécialisées ainsi que des champs de comportements (variétés de pomme de terre, engrais, produits phytosanitaires.....).

Melle. Souhila BOUDJADA
Ingénieure Agronome



Food Development dévoile Mulsii® : 1re plateforme R&D dédiée à l'alimentaire

Food Development, membre de l'ASRC, dévoilera en avant première la maquette de Mulsii® à l'occasion du CFIA Rennes (13-15 mars prochain). Mulsii® est la 1re plateforme de Recherche et Développement dédiée au secteur de l'alimentaire, accessible aux PME-PMI, qui intègre des simulations de recettes, de process et de valeurs nutritionnelles.



Mulsii® permet aux entreprises du secteur alimentaire d'entièrement modéliser les spécificités de leur processus de Recherche et Développement :

- Gestion du processus R&D (paramétrable) et suivi de projets (planification, budget, alertes...)

- Création de bases de données ingrédients et aliments, et consultation de bases de données nutritionnelles CICQUAL et USDA

- Gestion du développement des produits : recettes, prix de revient, liste des ingrédients, étiquetage, fiche produits, suivi de versionning

- Simulation nutritionnelle, simulation des coûts et comparaisons

- Gestion et archivage de sa veille réglementaire, nutritionnelle, technique et scientifique

Mulsii® vise également à proposer un outil pour mettre à la disposition des industriels des résultats de recherche fondamentale et faciliter ainsi l'exploitation des données. « Pour cela, nous nous appuyons sur nos différents partenaires Recherche pour vulgariser les résultats de recherche fondamentale et favoriser leur transfert » indique Vincent Lafaye, Directeur général de Food Development.

Mulsii® a été conçu par et pour des spécialistes R&D des industries alimentaires. Soutenu par OSEO, le projet témoigne des efforts d'investissements de Food Development pour proposer aux PME des solutions techniques avancées.

Actuellement en phase de pilotage chez deux industriels français, le lancement est prévu en octobre prochain. La plateforme sera accessible par abonnement avec un accès à distance ou installée directement dans l'entreprise. Rendez-vous sur le stand A12, Hall 7, au Parc des Expositions Rennes Aéroport !

La purée de mandarine Sicoly® fait une entrée remarquée !

A l'approche de l'été, la coopérative Sicoly-Sicodis propose la purée de mandarine surgelée, une idée fraîche et naturelle pour restituer dans vos desserts et pâtisseries le meilleur du fruit.

La mandarine, fruit d'hiver par excellence, est à consommer sans modération : riche en vitamine C, elle renforce les défenses immunitaires, sans apporter trop de calories. Les fruits choisis par Sicoly sont naturellement parfumés, avec un petit goût acidulé.

Afin de produire un jus de fruit aux saveurs inégalées, Sicoly a choisi une variété de mandarine provenant de Sicile. Cette purée de fruits 100% naturelle, nous permet de retrouver le goût pur de l'agrume.

Grâce à cette nouveauté fruitée, Sicoly apporte de délicieuses saveurs à vos préparations.

Vendue par cartons de 6 barquettes de 1Kg, elle permettra aux professionnels de la BVP et de la restauration d'imaginer des recettes toutes aussi colorées et inventives les unes que les autres : sorbets, mousses, entremets, coulis, pâtisseries fraîches ou surgelés, cocktails...

Cette purée de mandarine, gorgée de soleil, sera le «must have» de l'été 2012 !

La mandarine de Sicile en quelques mots : Née du soleil et des vergers d'agrumes, la mandarine est indissociable de la Sicile... L'histoire raconte qu'elle fut introduite en Europe en provenance de l'Orient, vers les années 1100, mais c'est au XIXe siècle que sa culture se développe fortement. Autrefois, la récolte de ces fruits dorés était considérée comme une période bénie pour l'ensemble de ses habitants. Aujourd'hui, la plus grande île de la Méditerranée a développé, sur les terrasses de son pourtour, d'impressionnants vergers. Ces plantations siciliennes, splendides et parfumées, continuent à fournir des mandarines de grande qualité !



DU NOUVEAU A TECOMAH L'ECOLE OFFRE LA POSSIBILITE DE PREPARER LE BAC PROFESSIONNEL « GESTION DES MILIEUX NATURELS ET DE LA FAUNE », DES SEPTEMBRE 2012.

Depuis plus d'une décennie, que ce soit dans les villes, les milieux périurbains ou ruraux, nombreux sont les professionnels de l'environnement qui ont intégré, dans l'exercice de leurs métiers, des techniques de préservation de la nature et de prise en compte de la biodiversité. La gestion des espaces, des jardins, des plans d'eau, de la flore et de la faune font aujourd'hui appel à ces compétences.

Aussi, c'est tout naturellement que TECOMAH, école francilienne de référence dans le domaine de l'environnement, ouvre, à la rentrée scolaire prochaine, une classe de baccalauréat professionnel « gestion des milieux naturels et de la faune », qui trouve sa place dans le cursus complet de formations qu'elle offre à ses élèves du bac à bac +5. En termes pédagogiques, l'accent est mis par TECOMAH sur l'étude de cas concrets, la conduite de projets, des chantiers école et l'expérimentation au sein d'un parc paysager d'exception d'une surface de 120 hectares à Jouy-en-Josas.

Rappelons que plus de 4.000 professionnels travaillent dans des organismes gestionnaires d'espaces naturels protégés et que 160.000 actifs interviennent dans les domaines de l'aménagement et de l'entretien paysager, pour les secteurs privé et public.

C'est principalement dans les entreprises du paysage, les collectivités territoriales, les parcs et les réserves naturelles que les élèves seront amenés à effectuer un stage professionnalisant de 18 à 22 semaines durant leurs trois années d'étude, avant d'y exercer leurs métiers futurs ou de s'engager dans une poursuite d'études.

L'école propose déjà aux collégiens de classe de 3ème ou aux lycéens de classe de 2nde de «révéler leur vraie nature», en s'inscrivant pour la rentrée du mois de septembre 2012.



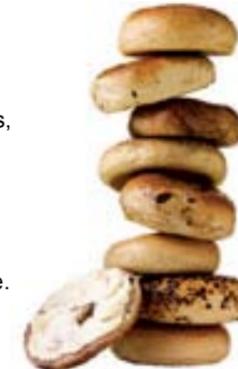
CONSULTANT ALIMENTATION KASHER ET ALIMENTATION HALAL

En 2005, Olivier Princ crée OPO & Co qui regroupe Formator et Hakoia. Le premier est un organisme de formations dédiées au développement de l'activité commerciale des professionnels des métiers de bouche et de l'alimentation. Le second, Hakoia Kasher & Halal Consulting Services, s'occupe de sourcing pour tous types de produits alimentaires et ingrédients, Kasher et Halal, en France et à l'international. Hakoia vous accompagne également pour la certification Kasher ou Halal et vous aide dans la recherche de distributeurs. Dès 2008 le SIAL confie à Hakoia la mission de consultant. Puis en 2010, à la demande de nombreux clients, la création de formations (voir ci-contre).



NOTRE CIBLE

- Industriels, Distributeurs, GMS, RHD...
- Directeurs généraux et Directeurs adjoints.
- Directeurs et Responsables : Achats, Ventes, Marketing, Recherche et Développement, Grands comptes, Marques distributeurs, Merchandising, etc.
- Commerciaux, vendeurs, acheteurs...
- Chefs de marché, chef de marques, chef de produits, chefs de rayons, chefs de cuisine.
- Chambres de Commerce et d'Industrie.
- Professionnels des métiers de bouche : Restaurateurs, Hôteliers, Traiteurs, etc.



points forts

- Notre expertise unique.
- Notre adaptabilité.
- Des réseaux internationaux.
- Une veille permanente



nouveautés

Formations dédiées à l'alimentation Kasher et à l'alimentation Halal

- La 1/2 journée

Acquérir des connaissances personnelles et professionnelles.

- La journée

Des origines des religions Chrétiennes, Juives et Musulmanes aux règles de l'alimentation Kasher et de l'alimentation Halal.

missions

Salons professionnels

- Visiter ou Exposer Paris, New York, Cologne, Londres...

La découverte de nouveaux produits, la rencontre de distributeurs, l'optimisation de votre savoir faire.

Olivier PrincSaions

Diplômé de l'École Hôtelière de Lausanne

- Créateur de Hakoia Consultants.
- Expert Halal & Kasher du SIAL 2008.
- Consultant exposant Kasher & Halal SIAL 2010.
- Créateur du salon Eurokosher Paris.
- Créateur de Princiane Réceptions (Kasher Beth Din de Paris) 2& Princiane Pâtisseries (Kasher OU Orthodox Union New York et KBDP Paris – IFFPO Awards 1999).
- 10 années de direction de la restauration dans l'hôtellerie-restauration de luxe parisienne (Hôtel Intercontinental, Meurice, Warwick).
- 10 années de direction d'exploitation chez les plus grands traiteurs-organiseurs de réceptions parisiens.

l'entreprise
HAKOIA Kasher & Halal Consulting
FORMATOR Centre de Formation
2, rue Baudin 92300 Levallois-Perret France

contact
Olivier Princ
Tél. : +33 (0)6 64 94 51 49
E-mail : oprinc@hakoia.net
Skype : ooprinc - Site web : www.hakoia.net

Les agrumes de la beauté

- Les agrumes ne sont pas seulement ces délicieux fruits d'hiver gorgés de vitamine C ! L'huile essentielle de citron est conseillée en prévention des maladies infectieuses, pour le soin des peaux grasses, dans le cadre d'un programme minceur et pour renforcer les ongles cassants.



L'hydrolat de citron est quant à lui astringent et purifiant : il éclaircit le teint et convient tout spécialement aux peaux grasses.

Drainante, l'huile essentielle de pamplemousse convient en cas de cellulite et de rétention d'eau. En cosmétique, elle est préconisée pour les peaux grasses et pour freiner la chute des cheveux.

Moins connue, l'huile essentielle de mandarine jaune apaise le système nerveux en diminuant stress et angoisses, pour un sommeil réparateur. Douce, elle convient en diffusion pour les enfants.

Enfin, gourmande et florale, l'eau de fleurs d'oranger tonifie, rafraîchit, régénère et apaise la peau.

Vitaminez votre beauté !

Plus d'infos : <http://public.adequatesystems.com>

Les bienfaits de la diète méditerranéenne une nouvelle fois confirmés

- Le régime méditerranéen est connu pour ses effets bénéfiques sur la santé, notamment en terme de prévention du syndrome métabolique. Récemment, une étude portant sur plus d'un demi-million de sujet a confirmé ces bénéfices.

Une méta-analyse a récemment été publiée dans le Journal de l'American College of Cardiology. Elle reprend les résultats de 50 études ayant évalué les avantages sur la santé attribuables au régime méditerranéen.

La prévalence du syndrome métabolique augmente rapidement à travers le monde, parallèlement à l'incidence croissante du diabète et de l'obésité, pouvant être maintenant assimilé à un problème majeur de santé publique.

En outre, le syndrome métabolique est l'une des principales causes de maladies cardio-vasculaires (directement ou indirectement), associés à des charges personnelles et socio-économiques importantes. En conséquence, la prévention de cette condition est d'une importance considérable.

Mangez méditerranéen

Le régime méditerranéen est une diète alimentaire caractérisée par une consommation élevée d'acides gras monoinsaturés, provenant principalement de l'utilisation d'olives et d'huile d'olive, de la consommation quotidienne de fruits, de légumes, de céréales complètes, de produits laitiers pauvres en graisses et de la consommation hebdomadaire de poisson, de volaille, de fruits à coque et des légumineuses. A cela se rajoutent occasionnellement un peu de viande rouge et une petite quantité journalière d'alcool, normalement avec les repas.

La méta-analyse récemment menée montre que ce régime alimentaire est associé à une diminution de la mortalité de toutes causes, à un moindre risque de maladies cardiovasculaires, de diabète de type 2, d'obésité et de certains types de cancer. En outre, il a un effet bénéfique sur l'accumulation de graisses intra-abdominale, sur les taux de lipides sanguins,



sur le métabolisme du glucose et sur la pression artérielle, facteurs de risque cardiovasculaires et de diabète bien connus.

Les résultats de la méta-analyse réalisée par kastorini et ses collaborateurs complètent les connaissances actuelles et démontrent en outre le rôle protecteur et l'importance du style de vie et des habitudes alimentaires sur l'apparition et la progression du syndrome métabolique.

Encourager l'adhésion à de saines habitudes alimentaires, tel que le régime méditerranéen et l'adoption d'un mode de vie actif, semble donc être une pierre angulaire dans le développement de stratégies de santé publique pour la prévention du syndrome métabolique.

Plus d'infos : www.i-dietetique.com

Du Lait de Jument dans des Cosmétiques : Un Secret de beauté pour une peau saine, souple et tonique

- Les Cosmétiques Equiderma au Lait de Jument sont des produits naturels haut de gamme, fabriqués dans le respect des valeurs écologiques et biologiques. Le lait est produit sous le label Agriculture Biologique dans le Sud-Aveyron par Jean-Laurent Bouix, exploitant agricole et gérant de la société Bio Equin, à partir d'un élevage d'une vingtaine de chevaux de trait Comtois.



Pourquoi des Cosmétiques au lait de jument ?

Le lait de jument, très proche du lait humain, est un concentré d'éléments indispensables à notre santé et notre bien-être, sous des formes naturelles directement assimilables : vitamines, minéraux et oligo-éléments, acides gras essentiels, phospholipides, glycoprotéines, Lysozyme, ...

Cette composition riche en éléments naturellement présents dans notre organisme lui confère des propriétés particulièrement adaptées à la protection et au soin de la peau : il est très hydratant, il favorise le renouvellement cellulaire, il a un effet tenseur antirides et protège contre le vieillissement prématuré de la peau. Il possède également des effets cicatrisants et antibactériens.

Les Cosmétiques Equiderma : des produits de qualité, respectueux de la peau, de la santé et de l'environnement.

Crèmes visage pour femme et homme, Lait corporel, Gels douche et Shampoings, Savons surgras, formulés et fabriqués en proximité par des artisans reconnus, à partir d'ingrédients d'origine végétale et naturelle sélectionnés sur la base d'une certification biologique.

Le lait de jument frais, conservant toutes ses propriétés, est associé à des huiles végétales qui renforcent l'effet hydratant (Argan, Olive, Karité, Amande douce...), des huiles essentielles qui jouent le rôle de conservateur et apportent des parfums extrêmement agréables (Tea tree, Ylang Ylang, Gingembre, ...), des protéines de blé micronisées et des actifs relipidant et gainants.

Ces produits sont tous garantis sans conservateur (paraben, phtalate, PEG, ...), colorant, parfums ou autre ingrédient de synthèse.



La SCEA Bio Equin est née en février 2011 de la passion des juments Comtoises, race de trait robuste et élégante, et de la volonté de valorisation de cet élevage par la production de lait de jument et la vente de cosmétiques biologiques.

La philosophie de ce projet original est simple : proposer des produits naturels de la meilleure qualité, fabriqués en proximité, exempts de tout ingrédient toxique ou polluant.

- Les savons, shampoings et Gels douche, destinés à toute la famille, se démarquent par une richesse et une variété en huiles végétales et huiles essentielles que l'on ne trouve que dans la gamme Equiderma,

- Les crèmes visage, très hydratantes et protectrices, sont les plus riches en lait de jument sur le marché (30 % de lait frais).

L'activité est décrite en toute transparence sur www.bio-equin.com, site de commerce électronique où sont en vente les produits, également disponibles dans plusieurs magasins bio en France.

Plus d'infos : www.bio-equin.com



LISTE DES 15 DERNIERS ADHERENTS AGROLIGNE

Nom de l'entreprise	Adresse	E-mail	Activité
LIMONADERIE RODEO	VILLAGE ARAFOU AKBOU -BEJAIA	rodeo_jus@yahoo.fr	Production de boisson non alcoolisées jus
ENTREPRISE DES TRAVAUX AGRICOLES FORESTIERS ET AMENAGEMENT DES ESPACES VERT (AFEISSA KARIM)	CITE EL AMEL -04100 AIN BABOUCHE -OUM EL BOUAGHI	afeissakarim@hotmail.fr	Travaux agricoles forestiers et aménagement des espaces vert
ALDIP	05 RUE DE LA COLOMBIERE AKID ABBES AIN EL TURCK- ORAN	aldip.dz@hotmail.com	Importation et distribution des produits avicoles
ZIFACO	CITE SONALGAZE COOPERERA EL HANA N° 69 GUE DE CONSTANTINE-ALGER	fitcoagro2000@yahoo.fr	Importation et exportation, conditionnement des produits agroalimentaires
FRERES MOKRANI	371 CITE 410 LOGTS-05000 -BATNA	bricklafamille@hotmail.com	Fabrication de pâtes alimentaires (fabrication de Diouls ,beghrir k'taif)
BOUSBOUA AMINE REGINAT	660 CITE DES FRERES FERRAD AIN EL BEY -CONSTANTINE	wamfood@yahoo.fr	Distributeur de produits alimentaires (produit diététique : Sans sucre, sans gluten, light)
SIFCO	21 ZAC BOUMAIZA RN 44 BEN AZZOUZE - SKIKDA	sifcocarton@hotmail.com	Fabrication de carton ondulé
NEHARI ABDELKRIM	244 RUE LARBI BEN M'HI-DI REMCHI - TELEMEN	neharihygien@yahoo.fr	Vente de matériels agricoles et équipement d'hygiène pour collectivités local
PRODUCTION JUS ET CONSERVES TAHAR	BP 11 EL AGHOUAT TAHER- JIJEL	enajuc_taher@hotmail.fr	Production de jus et de conserves Confiture de fruit (Abricot, pomme, poire, figue). Concentré de tomate et la tomate pizza. Triple concentré de fruit (orange, abricot). Pulpe de fruit (orange, mandarine, abricot).
DJIAGRO	CITE CHIHAT OULED AOUF BATNA ALGERIE	djeb.khemessi@yahoo.fr	Abattage de volailles .Charcuterie
KAYTEX	RESIDENCE CHAABANI N°8 M/10 VAL HYDRA- CP 16016 ALGER	keytex@hotmail.fr	Importation d'additifs, d'ingrédients alimentaires et de produits chimiques.
PLANET EQUIPEMENT	19 COOPERATIVE TESSALA BIR EL DJIR- ORAN	planetequipement@hotmail.fr	Equipement industrielle de boulangerie
BENPACK	BP 28 FESDIS 05110-BATNA	benpack2000@yahoo.fr	Fabrication d'emballage métallique et vente de machines d'emballage
GHARDAIA FLACONS	BP 79 ZI BOUNOURA - GHARDAIA	mousselmal@yahoo.fr	Fabrication des préformes et soufflage des bouteilles en PET. Vente matériel et machines pour : soufflage, injection et remplissage...ect
SABRI AGRO INDUSTRIE	ROUTE DU CAP BORDJ EL KIFFAN -ALGER	sabriagro@gmail.com	la production de confitures, et de beurre en mono dose

PACKAGING MACHINERY

Votre **PARTENAIRE IDÉAL & SÛR**
en **CONDITIONNEMENT**
ETUDE & INTÉGRATION DE SOLUTIONS SUR MESURE ET CLEF EN MAIN
SERVICE TECHNIQUE ET ASSISTANCE



Ensacheuses verticales pour : légumes secs, sel, sucre, détergent en poudre, riz, couscous, chips, lait en poudre, cacao, épices, fromage râpé

Conditionneuses horizontales pour : gaufrettes, biscuit, tablettes chocolat, fromage en tranche, madeleine, croissant, lasagnes, savon en morceaux, sandwiches de biscuit, orientateur de produits...



Conditionneuses pour café, levure sèche, en sous vide et en atmosphérique, dosettes et capsules pour café, thé ...



Ensacheuses pour petites dosettes en stick et en 4 soudures
Produits pharmaceutique, liquide type flash, ketchup, mayonnaise, miel, huile.....
Shampooing, gel, sucre, épices, café soluble, flan, sucre vanille, levure



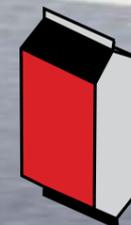
Etuyeuses automatiques pour introduction directe (pâtes, riz, couscous...), en sachet dans l'étui (bag in box) poudre de lait, purée de pomme de terre, chocolat en poudre, lasagne...
Encartonneuses (groupage de sachets, boîtes,...)



Conditionneuses et fardeleuses automatiques pour farine, semoule, 1,2 et 5 kgs en papier préformé
Pour ciment en 5,10 et 50 kgs



Fardeleuses pour différentes applications légumes secs, pâtes, flacon, bouteille PET pour eaux minérales, huile, vinaigre, livres, CD, ...



PACKAGING MACHINERY

Représentant exclusif



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



L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



DÉCANTATION - CLARIFICATION
FILTRATION - MICROFILTRATION
ULTRAFILTRATION - NANOFILTRATION
OSMOSE INVERSE
ÉLECTRODÉIONISATION
ADOUCCISSEMENT - DÉCARBONATATION
DÉMINÉRALISATION - POTABILISATION
NEUTRALISATION - DÉCHLORATION
OXYDATION - DÉSINFECTION
STÉRILISATION - ULTRA VIOLETS
OZONE



BWT PERMO
Tél. : + 33 1 49 22 46 51 - Fax : + 33 1 49 22 45 30
e-mail : bwtexport@bwt.fr - www.bwtpermo.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY
BWT GROUP