

ECONOMIE

L'eau et les produits du terroir

Invité du mois



Entretien réalisé avec
Mme Diana-Helena Marica
Manager de SPA BIOPAM



ECO-MX, l'Eco-solution
de désinfection par l'électrolyse





DiamGrain
F E E D



● معايير دولية
● جودة عالية
● ربح مضمون

- Normes internationales
- Qualité Supérieure
- Rentabilité assurée



Concentrés minéraux vitaminés
مركزات معدنية فيتامينية

www.diamgrain.com

DIRECTION GÉNÉRALE

📍 145 - 146 Lot Cedat - Rouiba - Alger 📞 +213 (0) 550 90 36 64 📧 info@diam-grain.com

SITE DE PRODUCTION : Kaf Lahmani, Route de Soumaa-Blida

Le jeu en vaut la chandelle

Face aux multiples enjeux induits par l'uniformisation de la consommation mondiale, et donc des habitudes de vie, de produits et de goût, la révolution silencieuse opérée par le « terroir », produit au goût typé et non standardisé, a constitué une petite enclave. Celle de la gastronomie qui a défendu sa spécificité sans tomber dans le piège des produits homogènes et identiques d'un continent à un autre. Doucement mais sûrement, le produit local prend plus de place dans les habitudes de consommation, sa force réside dans son particularisme.

D'une résistance à la mondialisation, les produits du terroir s'inscrivent au fil des années, dans une logique de développement durable des zones rurales et montagneuses, surtout dans le bassin méditerranéen. Huile d'olive, olive de bouche, figue de barbarie, miel, truffes du désert, fromages, figues, harissa, la liste est loin d'être exhaustive, constituent des ressources qui participent grandement au développement rural et donnent une identité à chaque région et valorise son savoir-faire. Ce sont autant de ressources qu'il est possible de mobiliser pour assurer un développement durable. Une compétition à l'échelle internationale donne plus de valeur au « terroir » et, conduit à la labellisation de ces produits.

S'il est certain que les produits du terroir arrivent à initier une économie locale, il est tout aussi vrai que ces produits, souvent issus de régions enclavées, ne sont pas toujours mis en valeur comme il se doit en l'absence de moyens de valorisation ainsi que des réseaux de commercialisation, en raison de l'enclavement qui est la première contrainte évoquée, viennent ensuite les contraintes ayant rapport avec les ressources agricoles, comme l'eau qui fait partie des ressources au même titre que la nature du sol et du climat. Or, cette ressource n'est pas toujours disponible en quantité suffisante pour une agriculture florissante.

Le potentiel de développement de ces produits est grand, il devrait se faire, non comme un marché de niche opportuniste mais, comme un véritable outil de développement. Il serait intéressant de développer un réseau de micro-entreprises ainsi que des réseaux de financements et de microcrédits ou même des bailleurs de fonds externes. Le jeu en vaut la chandelle.

E.Cherif

I nvité du mois

28. Mme.Diana-Helena Marica,
Manager de SPA BIOPAM Témoignage

T émoignage

31. PPAM & Huiles Essentielles CONSORTIUM ALGERIA

E conomie

5. La crise mondiale de l'eau
6. Les enjeux de l'eau
7. Croissance mondiale de la population et disponibilité de l'eau
9. Solutions et technologies pour le traitement de l'eau
12. Naissance du terroir
13. Le Figuier de Barbarie ou opuntia cus-indica
14. l'Olivier
16. La Datte
19. Les Figues
20. Le Miel
21. Les Pruneaux
22. Les Fromages
24. La Truffe Blanche du Désert
26. La Harissa Tunisienne

I ls ont dit

11. Réduction de l'impact environnemental - BWT

P résentez-vous

37. DIAM GRAIN
39. HIGH PACK
43. TIFRA LAIT
45. BIOPAM
46. BIOCERT
48. NGAOUS - GENERAL EMBALLAGE
53. AGRICOM INTERNATIONAL

O ù se rencontrent-ils

36. FRUITS LOGISTICA du 06 au 08 février 2019 à Berlin
44. AGRIPRO EXPO du 23 au 26 janvier 19 à Oran
46. SUDAGRAL du 13 au 15 février 2019 à Boussaada
47. SIMA du 24 au 28 février 2019 à Paris
49. SIAG du 27 au 30 mars 2019 à Oran
56. AGROFOOD et PLASTPRINTPACK du 26 au 28 mars 2019 au Nigeria
57. AGROFOOD et PLASTPRINTPACK du 09 au 11 mai 2019 en Ethiopie
58. DJAZAGRO du 25 au 28 février 2019 à Alger

B ilan

54. Bilan SIPSA SIMA 2018

Siège social :
2 Rue Marceau, 94120
Fontenay-sous-Bois, France
contact@agroligne.com

Editeur :
E.Cherif

Directeur de la publication :
E.Cherif

Rédaction-Information :
F.Sheriff / K.Bouziane

Coordination internationale :
Fara Sheriff

Information-Promotion :
H.mokdes / R.chouit

Maquette & mise en page :
Athmane YACEF
anothervision-dz.com

Représentation

France :
Contact : Agroligne
2 Rue Marceau, 94120
Fontenay-sous-Bois, France
Tél : +33 6 43 18 70 06
Email : contact@agroligne.com

Algérie :
Contact : Drim Services
Tél: +213 23 39 87 20 / 39 87 32
Fax:+213 39 87 32
Email : contact@agroligne.com

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

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

Espagne :
Contact : Imanol Arriazu Rosales
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



POUR NOUS, LA BOUTEILLE EN PET LA PLUS LÉGÈRE

DU MONDE EST
ENCORE TROP LOURDE.



La solution KHS pour un soutirage
en PET efficace : le PET allégé.



Notre bouteille en PET de 0,5 litre pour boissons hautement carbonatées ne pèse que 9,9 grammes, sans que sa solidité soit compromise – un record mondial que nous entendons battre aussi vite que possible. Vous trouverez de plus amples informations sur les avantages du PET allégé sur www.khs.com

L'eau et les produits du terroir

Le lien existant entre l'eau et les produits du « terroir », ne semble pas évident de prime à abord. Pourtant à bien y regarder, cette relation est intime surtout quand on sait que « **l'agronomie des territoires** », incluse dans sa réponse aux enjeux liés aux produits du terroir, de nombreux éléments, entre autres, la qualité de l'eau et sa disponibilité. Cette ressource naturelle sans laquelle aucune vie biologique n'est possible sur terre.

Dans cette édition d'Agroligne, nous parlerons de l'eau en tant que richesse, nous évoquerons l'inégalité géographique de l'eau, les défis induits par la croissance démographique et des besoins plus grandissants les prochaines années, les difficultés qu'ont les pays en développement pour mobiliser cette ressource, pour réaliser des réseaux d'assainissement et de traitement, et encore moins des infrastructures pour le stockage de cette eau. Il sera aussi question de produits du « terroir », cette autre richesse qui est liée aux régions rurales, souvent montagneuses.

Véritable outil de développement économique durable, ces produits ont besoin, comme les autres activités humaines, de l'eau qui coule dans la nature. Or, dans les pays que la nature n'a pas favorisée, ce besoin se fait ressentir de plus en plus, et impact sérieusement la production agricole.



La crise mondiale de l'eau



La quantité d'eau disponible sur la terre est suffisante pour répondre aux besoins de tous les habitants de la planète. Mais, dans les faits la réalité est autre. S'il est avéré que certains pays profitent de ressources importantes, il faut savoir que d'autres doivent vivre avec une situation de stress hydrique les empêchant d'assurer leur développement de manière optimale. Si cette situation se maintient, les deux tiers de la population mondiale pourraient faire face seulement jusqu'à l'année 2025. 40% de la population mondiale

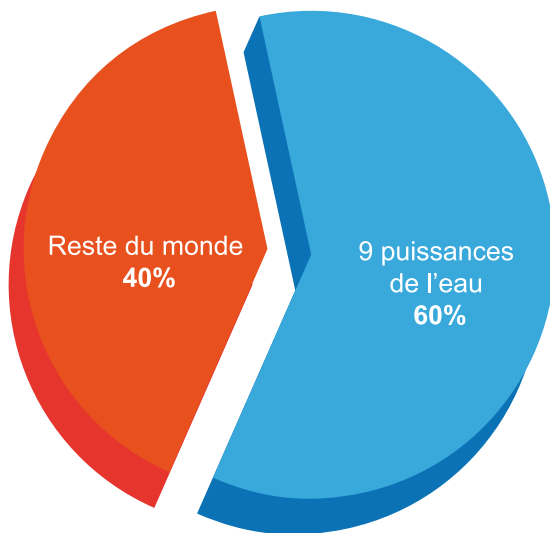
est touchée par la pénurie d'eau et 80% des eaux usées sont rejetées dans l'environnement sans subir aucun traitement. Les chiffres publiés par l'ONU en 2018, sont révélateur d'un état de fait des plus inquiétants. Plus grave encore, plus de deux milliards de personnes sont obligées de boire une eau non potable et 4,5 milliards de personnes, à travers le monde, n'ont pas accès aux réseaux d'assainissement, ce qui constitue un risque de plus sur leur santé et leur développement.

Chaque année, ce sont 3,5 millions de personnes qui décèdent par manque d'hygiène et d'assainissement et donc, d'eau potable. Et, ce n'est pas tout : réchauffement climatique, surconsommation des particuliers, agriculteurs et industriels, pollution des rivières, déforestation, dégradation des sols; l'eau, source de vie par excellence est menacée de toutes parts. Cette crise est également une vraie menace qui pèse de tout son poids sur les efforts déployés jusqu'ici pour lutter contre la pauvreté dans le monde et favoriser un développement durable tant au niveau

social, que celui économique et environnemental. Le manque d'accès à une eau potable est une contrainte de taille face au développement humain et socio-économique.

Accéder à une eau de bonne qualité et aux réseaux d'assainissement pourrait réduire radicalement certaines maladies et permettre d'économiser 11,6 milliards de dollars de frais de santé par an. Selon les estimations de l'UNICEF, ces économies seraient de l'ordre de 263 milliards de dollars.

Inégalité de répartition géographique



Ce qu'il faut savoir :

- 40% de la population mondiale est touchée par la pénurie de l'eau en 2018.
- 80% des eaux usées sont rejetées dans l'environnement sans être traitées.
- Deux tiers de la population pourraient faire face au stress hydrique jusqu'en 2025.
- 2 milliards de personnes ont accès à une eau non potable.
- 3,5 millions de personnes meurent chaque année de maladies causées par l'insalubrité de l'eau.
- 11,6 milliards de dollars est l'enveloppe financière dépensée chaque année pour les maladies provoquées par l'ingestion d'eau non potable.
- L'Asie dispose de 30% des ressources en eau.
- Neuf pays se partagent 60% des ressources en eau douce
- En Afrique subsaharienne, seulement 4% des surfaces cultivées sont irriguées du même si le continent dispose de grandes quantités d'eau.

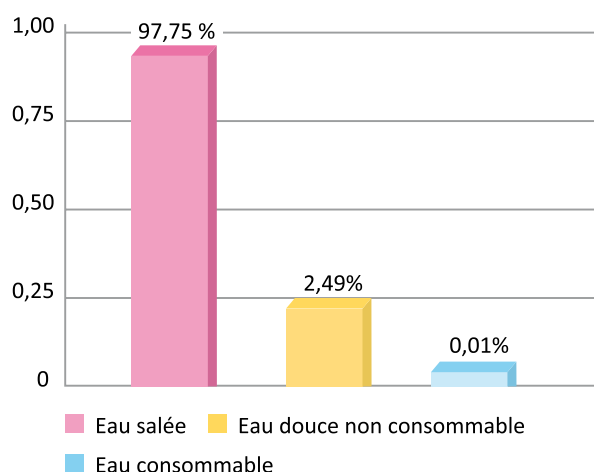
Les enjeux de l'eau

La terre est justement nommée planète « bleue » car, 75% de sa surface est couverte d'eau. Mais, dans cette abondante ressource naturelle, une portion de 3% seulement est douce dont 70% sont représentés par des glaciers, selon les chiffres de l'année 2011. C'est-à-dire moins de 1% du stock d'eau à savoir, cours d'eau et nappes phréatiques sont accessibles aux besoins de l'homme. Ce qui est peu.

Les nappes phréatiques sont régulièrement approvisionnées par les précipitations au dessus des continents, ou ce qui est désigné par le cycle naturel de l'eau. Ce stock qui se renouvelle sans cesse, peut répondre aux besoins de la population mondiale, estimés à 7 milliards d'habitants. Mais, dans les faits, cette richesse est distribuée d'une manière non équitable. Selon les fluctuations climatiques qui créent les conditions de pluviométrie, il s'avère

que certains pays comme le Canada, la Chine, le Brésil, l'Inde, la Russie, l'Indonésie et les Etats-Unis, disposent d'importantes réserves d'eau tandis que d'autres pays comme le Niger, la Syrie, Palestine, se trouvent dans une zone aride ou semi-aride, ce qui fait qu'ils manquent d'eau. Pour les pays du Sahel, la situation est encore plus compliquée. En effet, à des cycles d'années de sécheresse succèdent des cycles d'années humides. Pour l'Inde par exemple, même s'il possède de grandes réserves d'eau, il doit quand même faire face à des saisons d'une importante sécheresse suivies de fortes précipitations lors des moussons. Le sol devenu trop sec suite aux années de sécheresse ne peut absorber ces grandes quantités d'eau. Résultat : au lieu d'imprégner les nappes phréatiques ces pluies provoquent des inondations.

Part de l'eau consommable



Ce qu'il faut retenir

- 75% de la surface de la terre est couverte d'eau.
- L'eau douce ne représente que 3% de cette quantité.
- 70 % de cette eau est représentée par des glaciers.
- Le stock d'eau accessible à l'homme représente moins de 1%.
- Le stock de l'eau se renouvelle régulièrement grâce au cycle naturel de l'eau.
- Le dérèglement climatique est à l'origine de la distribution inégale de l'eau sur la planète.

Croissance mondiale de la population et disponibilité de l'eau

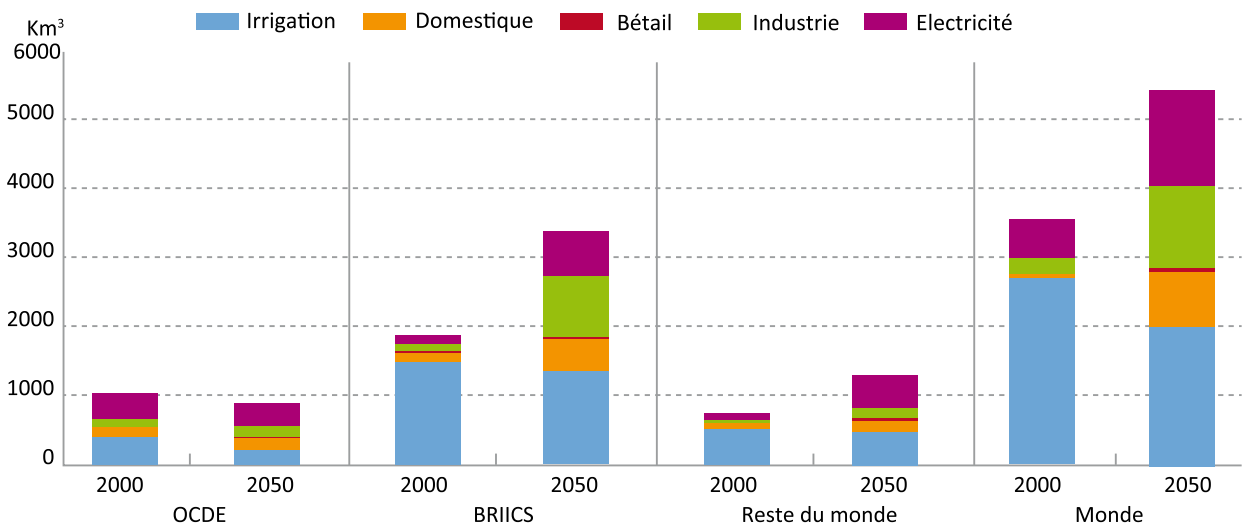


Dans les 25 prochaines années, l'essor démographique que connaîtra la planète nécessitera systématiquement des besoins plus accrus en eau. Ce qui fera de cette ressource l'objet d'un enjeu politique et économique comparable à ce que fut le pétrole durant ces dernières décennies. Selon les estimations des Nations Unies, la population mondiale pourrait croître de deux milliards d'individus à l'horizon 2050, et atteindre alors 9 milliards d'habitants. Cette croissance démographique concernera principalement les pays en développement, alors que bon nombre entre eux connaissent déjà des difficultés avec cette ressource.

Cela peut présager de tous les risques ayant relation avec le manque d'eau. En fait, pour répondre

correctement à la demande alimentaire, il faudra doubler la production agricole et trouver chaque année 4500 km³ d'eau douce supplémentaire. Si l'approche internationale concernant la gestion des ressources en eau ne change pas durant les prochaines années, il est prévisible de voir les deux tiers de la population mondiale faire face à de graves pénuries d'eau dès l'année 2030. Les coûts de mobilisation de cette ressource naturelle ne feront qu'augmenter en fonction de la pression démographique et de la demande mondiale de l'eau. Ceci s'applique surtout aux pays en développement qui ne pourront pas assumer ces charges financières supplémentaires, ce qui les maintiendra dans un état de sous-développement.

DEMANDE MONDIALE D'EAU : 2000 et 2050

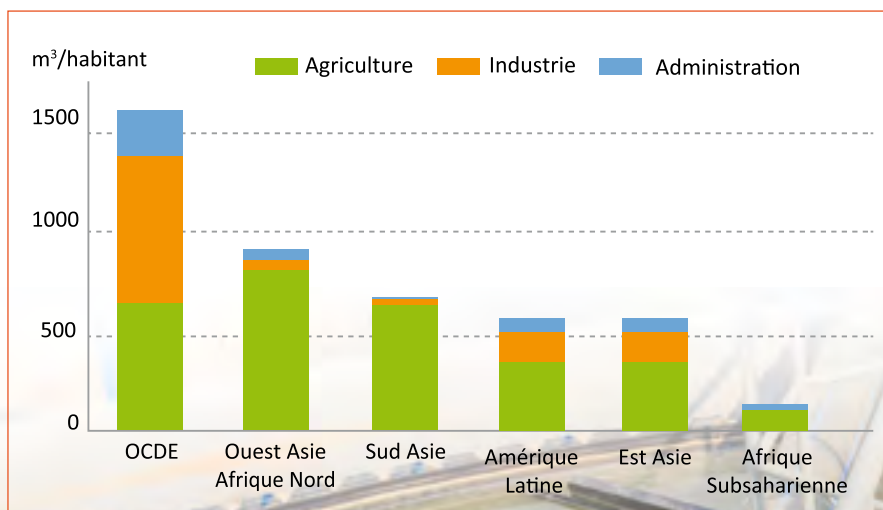


Note : Projections de référence sur l'état du monde en 2050 si les tendances socioéconomiques et environnementales ainsi que les politiques actuelles sont maintenues, et que de nouvelles mesures de protection de l'environnement ne sont pas mises en place. Pour plus d'informations, consulter la source.

Source : OECD Environmental Outlook Baseline, résultat du modèle IMAGE.

Ce qu'il faut retenir

- Selon les recommandations de l'OMS, un minimum de 20 litres par personne/jour est préconisé pour répondre aux besoins d'hydratation et d'hygiène.
- 50 litres par personne/jour pour vivre décemment.
- La quantité de 100 litres par personne/jour est recommandée pour un réel confort.
- La croissance démographique mondiale a entraîné une forte augmentation des terres irriguées.
- Les surfaces irriguées ont été multipliées par deux en 60 ans.
- La quantité d'eau utilisée pour les activités agricoles s'est multipliée par trois en 60ans.
- L'agriculture est le secteur le plus demandeur en eau avec 70% des prélèvements et 93% de la consommation globale.
- L'écart entre l'offre et la demande en eau sera de l'ordre de 40 % d'ici 2030.



Solutions et technologies pour le traitement de l'eau



Avant d'arriver à nos robinets, l'eau passe par plusieurs étapes qui assurent son traitement afin qu'elle devienne potable. D'abord, il faut capter cette eau, qu'elle soit superficielle, c'est-à-dire qu'elle provient de lacs, rivières, fleuves ou qu'elle soit souterraine et provient essentiellement de nappes phréatiques. Les eaux de surface sont généralement plus ou moins polluées par des organismes

pathogènes comme les virus et les bactéries et même parfois des métaux lourds tandis que les eaux souterraines peuvent contenir des minéraux toxiques, des éléments radioactifs, une dureté excessive ou insuffisante, une salinité excessive ou des nitrates. Pour rendre cette eau potable, il faut nécessairement passer par le cycle de l'eau qui se résume dans les étapes suivantes :

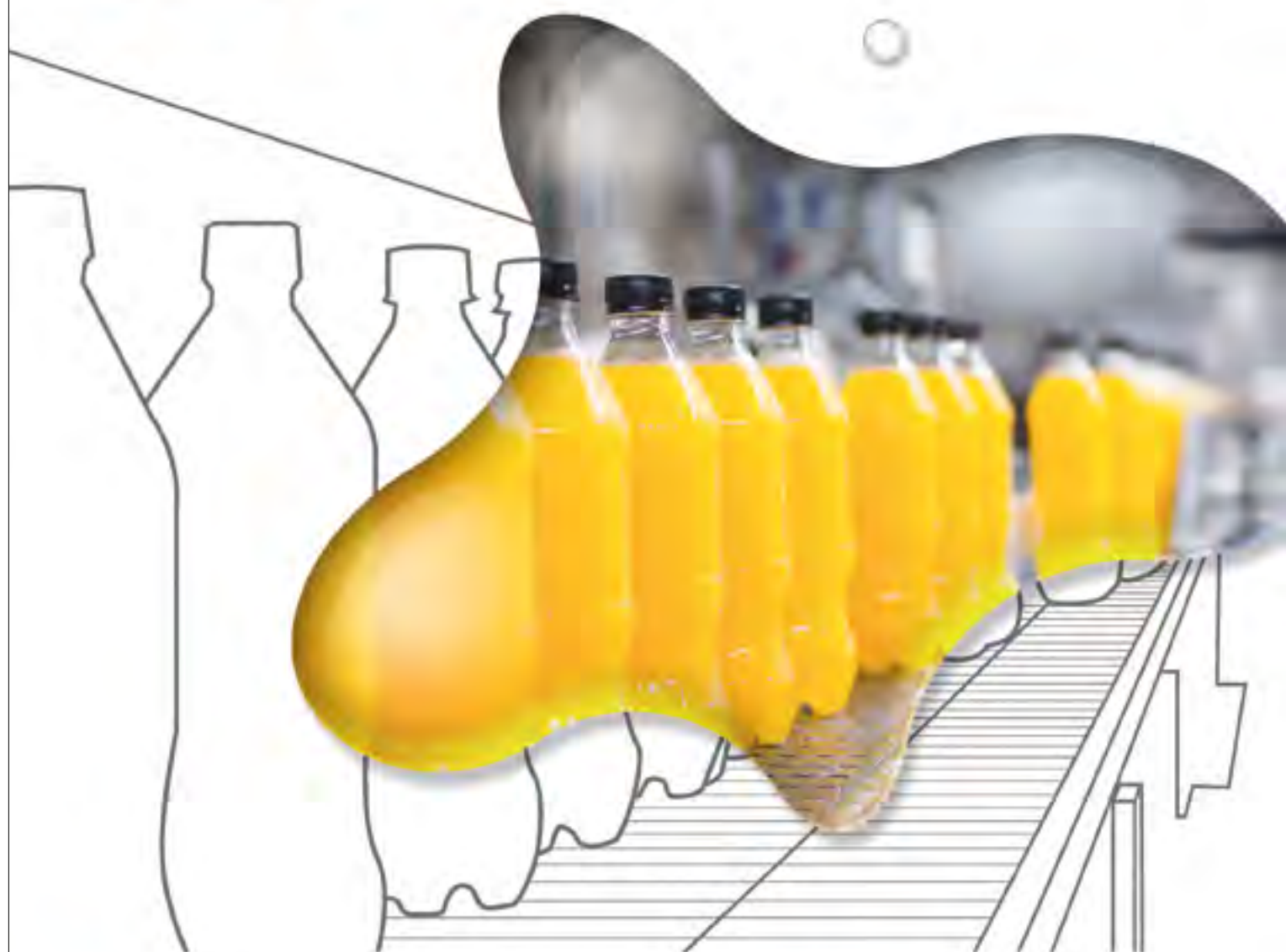
- L'eau est captée soit à partir des eaux de surfaces à savoir lacs et rivières, des nappes phréatiques.
- Elle est ensuite traitée dans des usines dont la mission est de rendre cette eau potable.
- Après avoir subi les traitements nécessaires pour supprimer les polluants, elle est stockée puis distribuée par canalisations jusqu'aux consommateurs.
- Après avoir été utilisée par le consommateur, l'eau polluée est collectée dans le réseau d'assainissement puis est acheminée vers la station d'épuration.
- Une fois dépolluée, l'eau est reversée dans la rivière où elle poursuit son processus d'épuration.

Ce qu'il faut retenir

- L'eau a la capacité de se nettoyer elle-même lors des procédés biologiques.
- Cette capacité n'est pas suffisante pour en faire une eau potable.
- Elle est infiltrée par les couches souterraines des nappes.
- L'eau de la pluie a la capacité de dissoudre les gaz et l'oxygène qui se trouvent en l'air. Lors de son passage sur la terre, elle dissout des matières organiques, des micros organismes et des minéraux. Les activités de l'homme comme l'agriculture, les rejets d'égouts où les déchets industriels augmentent cette pollution.



BIEN PLUS QUE DE L'EAU.



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

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

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

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

RÉDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

ECO-MX, L'ECO-SOLUTION DE DESINFECTION PAR L'ELECTROLYSE

La désinfection des réseaux d'eau dans l'industrie est un enjeu majeur pour la pérennité des installations ainsi que pour la santé des utilisateurs. Les solutions curatives et préventives de biocides chimiques sont une possibilité mais elles restent une menace pour la santé et l'environnement. Dans ce contexte, BWT France propose ECO-MX, un procédé de désinfection par l'électrolyse - basé sur les 3 vecteurs eau, sel et électricité - économique et intelligent.



ECO-MX de BWT France est un désinfectant par électrolyse, alternative à la

solution de désinfection chimique et de haute qualité. Les électrodes combinent le sel (NaCl), l'eau et l'électricité pour créer un désinfectant in situ et sur demande. Doté d'une large capacité de production allant de 200 à 6 800 litres de solutions par jour, ce procédé éprouvé est une méthode fiable pour la maîtrise des bactéries ainsi que le contrôle de la corrosion, des impuretés et des odeurs.

Il assure une disponibilité permanente du désinfectant avec un coût de traitement jusqu'à 10 fois moins important qu'une solution chimique.

ECO-MX nano, la toute dernière génération de la gamme, intègre de nouveaux composants et fonctionnalités pour optimiser sa prise en main tout en permettant à l'appareil de communiquer :

- électrode exclusive BWT au design intelligent facilitant l'entretien et la longévité de la cellule,
- électronique embarquée avec écran tactile multi-langues, historiques de fonctionnement et d'alarmes,
- fonctions de communication à distance intégrées à la technologie pour se connecter à la solution de e-water management BLUWELL.

"Le nouveau design des unités a été pensé et conçu par le bureau d'études BWT pour une sécurité optimale, un fonctionnement performant et une maintenance facilitée. Ces unités sont fabriquées en France dans notre usine de rotomoulage d'Is-sur-Tille près de Dijon et assemblées dans notre atelier de Saint-Denis en région parisienne" précise Romain Jombart, Directeur de l'Innovation BWT France.

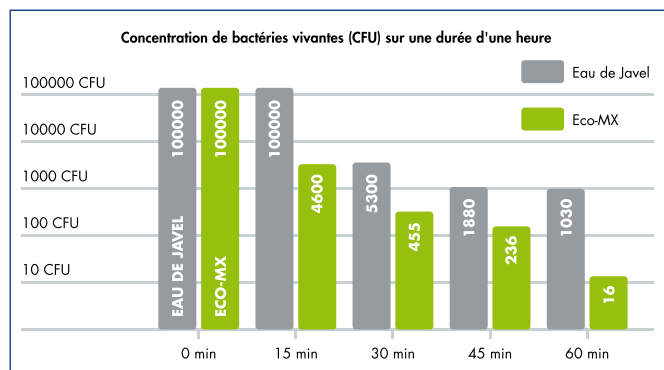


UNE SOLUTION SAINNE POUR L'HOMME ET L'ENVIRONNEMENT

Au-delà du contrôle de la charge microbiologique, l'efficacité de l'ECO-MX nano permet de consommer moins de produit, de réduire considérablement les risques de corrosion et d'écartier celui de rejet de biocides organiques des installations.

Son intégration sur les réseaux évite les manipulations et le stockage de produits chimiques dangereux pour la santé. La fabrication sur place du désinfectant entraîne la disparition des emballages et la réduction de l'impact de transport de 80 %. Meilleure solution alternative, l'électrolyse est éprouvée depuis de nombreuses années et ne requiert qu'un minimum de maintenance. Non classée dangereux pour la santé et l'environnement. Depuis début 2018, cette solution a été adoptée par un industriel du lait en Algérie.

Les résultats sont très bon et les résultats sont bien meilleur qu'avec l'utilisation de l'eau de javel.



Source : résultats vérifiés par le CDC (Centers for Disease Control) au travers d'une étude réalisée par un tiers indépendant. Exposition à 5 mg/L d'équivalent chlore sec sous forme de solution BWT ECO-MX et NaOCl à pH 7,5.

Cette solution sera exposée sur le stand BWT-POLYZI N° B022 Hall C lors du prochain salon Djazagro du lundi 25 au jeudi 28 Février 2019.

Produits du terroir

Comme il est expliqué par les intervenants dans le milieu agroalimentaire, le terme produits du terroir, désigne des produits provenant essentiellement d'un territoire délimité et qui se distinguent des autres produits par des caractéristiques spécifiques à savoir, leur provenance et les ingrédients qui les composent. L'extension que connaît le marché des produits de terroir est encouragée par le changement constaté dans l'attitude des consommateurs, surtout en matière de qualité de leur alimentation, sa provenance et aussi les méthodes utilisées dans la production de cette nourriture. Il faut savoir également que ces produits sont actuellement au centre d'un enjeu à portée internationale dans le cadre des négociations avec l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC). Il est surtout question des appellations d'origine contrôlée (AOC) qui, comme leur nom l'indique, protègent à la fois l'origine et le nom du produit. Aujourd'hui, le savoir-faire agroalimentaire s'inscrit dans la logique de la valorisation des produits locaux. Une pratique qui



devient plus courante. Ce savoir-faire attribue à ces systèmes de production des dimensions culturelles et même touristiques. C'est à partir de là que les produits du terroir sont également définis comme étant des produits ayant une profondeur historique et reposent sur un savoir-faire partagé depuis longtemps. C'est ce savoir qui qualifie le produit et crée le lien au lieu. La flexibilité dans les définitions fait qu'il existe un grand nombre de produits.

Naissance du terroir



Le phénomène du « terroir » ne date pas d'aujourd'hui, il fait son apparition dès les années 1960-1970. Curieusement, c'est avec la découverte de la consommation de masse et de produits prêts à l'emploi et standardisés, que le retour vers des produits plus authentiques s'opère en douceur. C'est en misant sur le produit local, le particularisme et les spécialités de chaque région que la gastronomie prépare sa révolution tranquille. En effet, fromages, viandes, et autres spécialités culinaires marquent leur différence et affirment ainsi leur appartenance à une tradition,

une histoire et surtout à un ancrage géographique. C'est donc au moment où les économies en pleine libéralisation imposaient des modes de consommation nouveaux basés sur la monoculture, autrement dit, la culture à la mode, celle qui avait le plus de rendement, que les produits du « terroir » sont devenus précieux en offrant un produit que le réseau agro-industriel ne pouvait le faire. À titre d'exemple, la volaille de Bresse est l'une des rares variétés de volailles à être élevée uniquement en France, avec des critères bien particuliers en matière d'alimentation, d'élevage en plein air et de qualité en général. Aujourd'hui, ce modèle de consommation a fait ses émules et, est de plus en plus répandu et apprécié. En effet, il offre d'innombrables avantages aussi bien pour le consommateur, le producteur et entretient un tissu économique local tout en préservant l'écologie, ce qui n'est pas toujours le cas avec les cultures et élevages industriels. Même l'industrie agroalimentaire s'y met en misant sur la relance de certaines productions artisanales.

Ce qu'il faut retenir

- Le phénomène du « terroir » a pris naissance dans les années 1960-1970.
- En 2016, la consommation de produits surgelés en France a baissé de 3,2% au profit des produits frais (fruits et légumes) + 1,3%.
- Les consommateurs ont tendance à choisir des produits locaux.
- L'industrie agroalimentaire s'intéresse aux produits du terroir et propose la relance de certains produits.
- Les appellations d'origine révèlent des pratiques anciennes, une réputation et un savoir-faire.

Le figuier de Barbarie ou *opuntia ficus-indica*

D'une saveur subtile, douce et légèrement sucrée, la figue de Barbarie ou figue d'inde est un fruit originaire du Mexique où il est connu sous le nom nopal. Ce fruit a ensuite migré vers d'autres régions du monde notamment le pourtour de la méditerranée, et l'Afrique du nord. La spécificité de ce cactus est qu'il est capable de pousser dans une terre aride où rien d'autre ne pousse. C'est pour cette raison qu'il bénéficie d'un intérêt croissant à travers le monde. En plus d'être une culture résiliente, le figuier de barbarie est apprécié pour tous les avantages qu'il présente et ses multiples usages. L'introduction du figuier de barbarie en Afrique du nord a été encouragée par l'expansion Espagnole dans cette région durant le seizième et dix-septième siècles.



La figue de barbarie en Algérie



L'introduction de ce fruit en Algérie est similaire au Maroc et à la Tunisie. Aujourd'hui, les superficies dédiées à la culture de l'*opuntia ficus indica* dépassent les 50 000 hectares, dont 4 200 hectares se trouvent dans la municipalité de Sidi Fredj, à 45km au nord de Souk Ahras, à l'est de l'Algérie. Chaque hectare produit entre 100 et 200 quintaux. Cette culture suscite un tel intérêt qu'une usine, la première en

Algérie, a été construite dans la wilaya de Souk Ahras qui consacre 10 000 ha à la culture du figuier de barbarie. L'installation s'étend sur une surface de 5000m² et peut transformer jusqu'à 02 tonnes l'heure. Cette usine est spécialisée dans le conditionnement des figues de barbarie, la production d'huiles essentielles, de produits pharmaceutiques, de jus, de confiture et d'aliments de bétail.

La figue de barbarie au Maroc

Le figuier de Barbarie a été introduit au Maroc en 1770. La superficie qui lui a été dédiée a évolué de 50 000 ha en 1998 à 120 000 hectares aujourd'hui. La région de Guelmim-sidi Ifni représente à elle seule 50% de la production nationale, suivie par Haouz –El Kelaa avec 30% de la production. Cette évolution importante est le résultat de plusieurs opérations de plantations menées en collaboration avec des agences de développement et des organismes de conseil au sein de programmes nationaux de contrôle de la sécheresse.

Aujourd'hui, la modernisation de l'agriculture, grâce au plan vert Maroc, encourage la plantation de cactus comme alternative dans les zones moins favorables. Ainsi, ce sont plus de 4 000 ha qui sont plantés chaque année, dans le centre et le sud du pays. Malgré le grand potentiel de production, il s'avère que la transformation du fruit est minime puisqu'elle ne dépasse pas 1% de la production nationale. Elle touche essentiellement l'huile de grains et la poudre de nopal.



La figue de barbarie en Tunisie

Sur un total de 600 000 hectares dédiés au figuier de Barbarie, la Tunisie consacre 5000 hectares à la plantation de figues de Barbarie certifiées Bio. Les investissements consentis dans cette filière dépassent deux millions de dinars, selon ce qui a été annoncé par le ministère de l'agriculture, des ressources hydrauliques et de la pêche. En 2016, les recettes générées par l'exportation de ce fruit vers le marché européen, étaient de 5MD. En 2017, le ministère de l'agriculture lance un

programme national « **Organics Cactus Seed Oil-Origin Tunisia** ». La finalité de ce programme est de valoriser l'huile des pépins de figues de barbarie biologiques. Il est encouragé par le projet d'accès aux marchés des produits agroalimentaires et de terroir (PAMPAT), dont le financement est assuré par le secrétariat d'Etat à l'économie de la Confédération Suisse. La mise en œuvre de ce programme est prise en charge par l'Organisation des nations unies pour le développement industriel (ONUDI).



La figue de barbarie en Europe



C'est l'Italie qui détient le haut du podium en matière de production de figue de Barbarie en Europe. C'est au centre de la Sicile que l'on retrouve les plantations dédiées à ce fruit. Elles recouvrent quelques 4000 hectares et produisent 90% de

l'ensemble des figues de barbarie cultivées en Union Européenne. Des efforts sont consentis afin d'agrandir la superficie dédiée à ces plantations pour arriver à 300 000 hectares. L'Italie produit 750 000 tonnes de ce fruit par an.

Parmi les produits issus de la transformation de la figue de Barbarie, l'on retrouve le vinaigre d'opuntia, la pulpe de figue utilisée essentiellement dans l'industrie agroalimentaire, la poudre de figue de barbarie mais, il va sans dire que le produit phare reste :



L'huile de figue de barbarie : cette huile est considérée comme un actif rare et dont l'usage est plus fréquent dans la composition des produits cosmétiques. Grâce à sa richesse en vitamine E et en stérols, elle s'avère être d'un apport intéressant pour la peau. Cette huile est extraite à partir des pépins du fruit ; il faut au moins une tonne de fruits pour avoir un litre d'huile, d'où son prix élevé. D'ailleurs, elle est la plus chère au monde et coûte entre

800 et 1000 euros le litre. Selon les cosmétologues, elle redonne fermeté et élasticité aux peaux matures et serait même plus efficace que l'huile d'argan dont la réputation en matière de cosmétique n'est plus à faire. C'est également un excellent soin pour le contour des yeux en usage pur ou incorporée à des crèmes pour traiter les vergetures et les cicatrices. Elle est également utilisée dans la fabrication de shampooings pour les cheveux secs.

L'olivier



Quand on évoque l'olivier, c'est immédiatement la méditerranée qui nous vient à l'esprit. Ce n'est pas pour rien qu'on associe la civilisation méditerranéenne et la civilisation de l'olivier, qu'elle soit orientale ou occidentale. Aussi loin que remonte le temps, l'histoire de la région de la méditerranée est intimement liée à la culture de l'olivier. 830 oliviers existent de par le monde et 90% de ces arbres se trouvent dans le pourtour de la méditerranée.

L'origine de cet arbre n'est pas certaine même si l'on dit qu'elle provient de l'Asie et qu'il a été d'abord

transporté en Egypte et de là, dans les pays du Maghreb. Il existe plusieurs variétés d'olive :

- olives vertes.
- olives cassées.
- olives noires ou tournantes.
- olives à huile.

Pour la campagne 2017-2018, la production mondiale d'huile d'olive a été estimée à 2,8 millions de tonnes, soit 89 litres par seconde. 1,89 million de tonnes est produite dans les pays de l'union européenne. Ce qui représente 70% de la production mondiale.

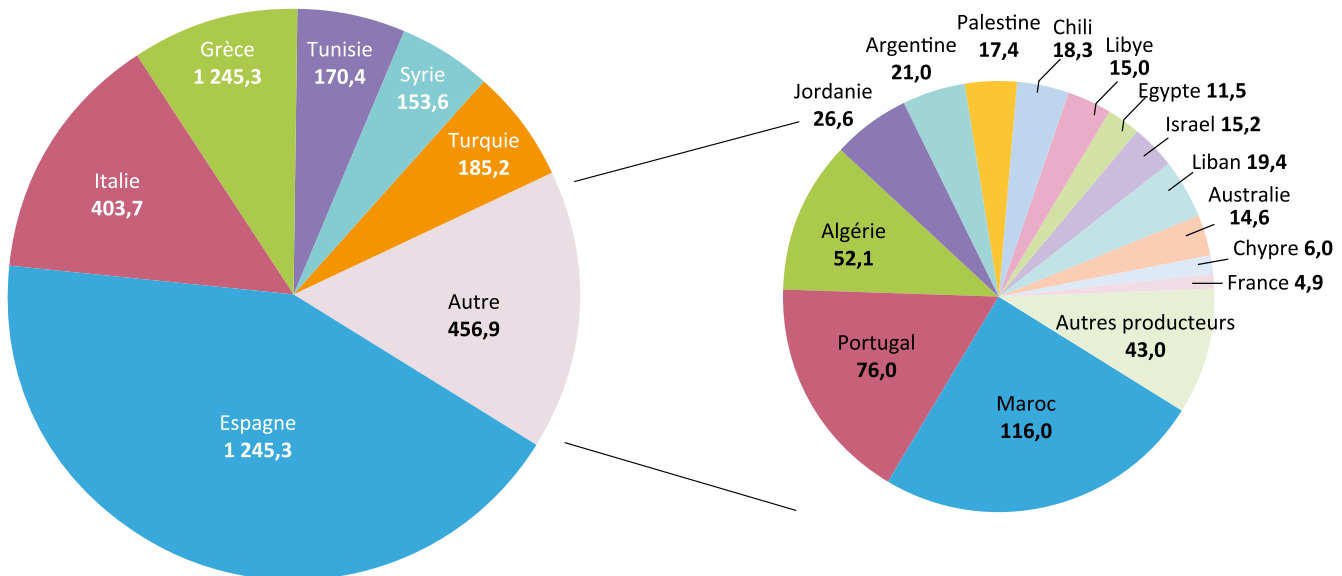
En Afrique du nord, La Tunisie est un pays producteur d'huile d'olive qui monte. En effet, avec une production exceptionnelle enregistrée durant la campagne 2016-2017, elle devient le deuxième pays producteur après l'Espagne.

Elle compte à son actif 1,8 millions d'hectares comptant 86 millions d'oliviers. La croissance que connaît la production d'huile d'olive en Tunisie est de l'ordre de 20 à 30%. Durant les dix dernières années, la filière oléicole a été la source qui a généré le plus de devises fortes, soit 350 millions de dollars. La moyenne annuelle des exportations de cette denrée tourne autour de 145 000 tonnes, c'est-à-dire 80% de la production nationale.

L'huile d'olive

Obtenue du fruit de l'olivier par des procédés mécaniques ou artisanaux, sans aucun traitement sauf le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration. Ainsi il en résulte trois types d'huiles propres à la consommation :

l'huile d'olive extra-vierge dont l'acidité est inférieure ou égale à 0,8% ; l'huile d'olive vierge avec un taux d'acidité inférieur ou égal à 2% et l'huile d'olive vierge courante à l'acidité inférieure ou égale à 3,3%.



Ce qu'il faut retenir

- Les pays de la méditerranée produisent 98% de la production mondiale d'huile d'olive et en consomment l'essentiel.
- Les pays de l'union européenne réalisent 80% de la production mondiale d'huile d'olive.
- L'Espagne, l'Italie et la Grèce viennent en tête et réalisent 97% de la production de l'UE, et 75% de la production mondiale.
- La production moyenne de la Tunisie représente près de 9% chaque année, la Tunisie exporte en moyenne 145 000 tonnes d'huile d'olive. Ces exportations génèrent 350 millions de dollars.
- Durant la campagne 2017-2018, les exportations ont atteint les 200 000 tonnes.
- Le patrimoine oléicole mondial est d'environ 830 millions d'oliviers.
- L'ensemble des pays de l'union européenne représentent 71% de la consommation mondiale.
- Les pays du pourtour de la méditerranée représentent 77% de la consommation.
- Les autres pays consommateurs sont les Etats-Unis, le Canada, l'Australie et le Japon.

L'olive en union européenne

Elle est le premier producteur et exportateur d'huile d'olive. Entre 2010 et 2015, les pays de l'UE ont produit 69% de la production mondiale. Leur consommation locale s'est élevée à 57% et ils ont exporté 65% de la production mondiale. L'Espagne est le premier pays producteur de l'UE. L'Andalousie, dans le sud du pays, produit les meilleures huiles d'olives au monde. En 2005, ces huiles sont encore une fois primées par le conseil Oléique International. La région de l'Andalousie est le plus grand producteur au niveau international avec plus de 800 tonnes.



L'olive en Algérie



Depuis les années 2000, et grâce au programme national de développement agricole qui a assuré le soutien depuis la création de pépinières jusqu'à la mise en place d'unités de conditionnement, la production d'huile et d'huile d'olive a connu un essor important et devient 7ème pays exportateur. Elle est également 3ème producteur d'olives de table à l'échelle

internationale après l'union européenne et l'Egypte. La production de l'huile d'olive a connu pour sa part une belle croissance en réalisant le chiffre de 80 000 tonnes en 2018, soit une augmentation de 41%. Il existe en Algérie 33 variétés d'olives à travers plusieurs régions du pays mais, il reste que la « **Sigoise** » est la plus prestigieuse et qui est en voie d'être labellisée.

L'olive en Tunisie



30% des terres cultivables en Tunisie sont consacrées à l'oléiculture. C'est-à-dire 65 millions d'oliviers et 75 000 ha dédiés aux cultures organiques certifiées. La culture des olives joue un rôle important dans la vie économique et sociale et représente 15% de la valeur totale de la production agricole finale.

L'huile d'olive représente 50% des exportations agricoles et 5,5% des importations totales. Elle est ainsi la cinquième source de revenus en devises pour le pays. Le secteur oléicole assure plus de 20% de l'employabilité dans le secteur agricole.

La datte



S'il est vrai que la datte est principalement produite au Moyen-Orient et au Maghreb, son berceau historique où se concentre 90% de la production mondiale, il faut croire que sa culture s'est étendue à de nombreuses régions du monde comme l'Afrique, l'Amérique du nord et du sud et même l'Asie. L'Egypte en est le principal producteur et assure 20% de la production

mondiale. Si les dattes étaient essentiellement destinées à la consommation locale, il n'en n'est plus de même ces dernières années où le fruit voyage de plus en plus loin. La partie nord de l'Europe est un vrai relais de croissance pour la datte des pays du Maghreb.

La datte en Egypte



Le palmier dattier se retrouve essentiellement dans le Delta et la vallée du Nil où ils sont cultivés depuis la plus haute antiquité. L'Egypte est le plus gros producteur de dattes avec 20% de la production mondiale mais, cette production est consommée localement à raison de 97%. Ceci s'explique par le

fait que le fruit est très fragile une fois arrivé à maturité, ne se conserve pas très longtemps. Les infrastructures d'entreposage, de séchage, de réfrigération, indispensables pour assurer la bonne qualité à l'export, manquent cruellement car, elles sont très coûteuses.

En Algérie

La production de la datte en Algérie est assez importante et le pays est classé 3ème après l'Egypte et réalise 12% de la production mondiale. L'Algérie est également 8ème pays exportateur de dattes avec un volume de 934 377 tonnes en 2014. Ce qui représente seulement 3% de sa production totale. Les chiffres de l'année 2015 précisent que la superficie occupée par le palmier dattier représente 2% de la superficie totale de l'Algérie. Trois wilayas à savoir, Biskra, Ouargla et Oued Souf, dans le sud du pays, détiennent à elles seules 61% de la superficie occupée par le palmier dattier. « **Deglet Nour** », la meilleure variété de datte algérienne représente 53%

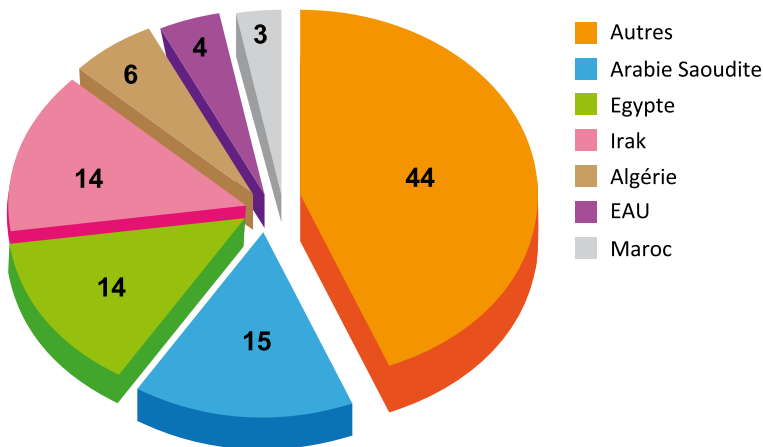
de la production totale de dattes en 2015. Par wilayas cela nous donne : 51% à Biskra ; 31% à Oued Souf et 13% à Ouargla.

En matière de variété, Biskra occupe le premier rang avec « **Deglet Nour** » et « **Degla Beida** » et la wilaya d'Ouargla occupe la première place en matière de commercialisation de « **Ghers** ». Le premier destinataire des dattes algériennes reste la France, surtout pour la variété « **Deglet Nour** » et autres dattes fraîches. En 2016, la datte « **Deglet Nour** » de Tolga (Biskra) reçoit le label IG, indication géographique, qui lui permet une reconnaissance ainsi qu'une protection à l'export.



La production mondiale de dattes est de 3,7 millions de tonnes par an

Répartition selon les principaux producteurs en %

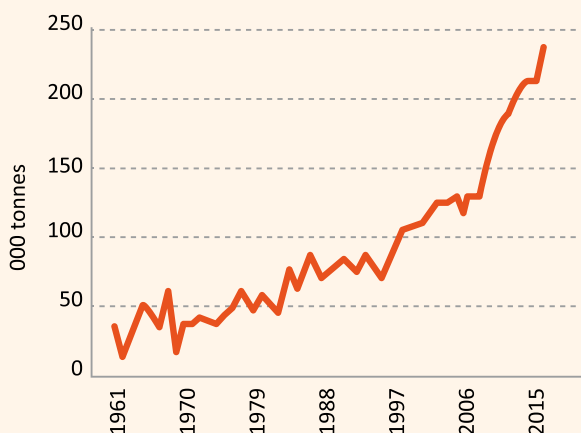


En Tunisie



Les palmiers dattiers couvrent une superficie de 41 000 hectares. Ces oasis se concentrent dans quatre gouvernorats à savoir, Gabès, Gafsa, Kébili et Tozeur. Plusieurs variétés de dattes sont cultivées à savoir, « **Deglet Nour** » et « **Alligh** », sans oublier les variétés communes, (Rochdi, Kenta, Bisir). Lors de la campagne 2016-2017, les exportations tunisiennes de la datte ont atteint environ 109 800 tonnes ayant généré la valeur de 569,3 millions de dinars contre 110 000 tonnes pour un montant de 473,3 millions de dinars pour la saison 2015-2016. Pour la campagne 2017-2018, il a été constaté une augmentation de 25% dans les exportations. La production a également augmenté, 305 000 tonnes contre 150 000 tonnes la saison précédente. L'exportation des dattes biologiques a pour sa part augmenté de 16%, avec une quantité évaluée à 4752 contre 4102 la saison précédente. Les clients de la Tunisie sont l'Indonésie, les Etats-Unis, l'Inde, le Maroc, l'Italie, la France, l'Espagne et l'Allemagne.

Datte - Tunisie - Production



Source : FAO, sources professionnelles

Les produits dérivés de la dattes : plusieurs produits sont fabriqués à partir de la dattes. Parmi ces produits l'on retrouve :



La pâte de dattes : elle est obtenue après broyage de la pulpe de la dattes, ce qui donne une pâte lisse utilisée comme ingrédient dans la préparation de nombreuses recettes de pâtisserie orientale.

La confiture de dattes : elle est préparée avec la purée de dattes fraîches à qui l'on ajoute de la cannelle et parfois aussi du café. Cette confiture est idéale pour le petit déjeuner, elle est aussi indiquée pour les sportifs pour son apport énergétique important tout au long de la journée.



Le sirop de dattes : ce sirop est obtenu à partir d'une purée de dattes très concentrée. De par sa consistance il ressemble au miel et est surnommé Rob. Riche en oligo-éléments, en vitamines et en sucre naturels, il est connu dans le sud Tunisie, le sud Algérie et les pays du Moyen-Orient.

Sucre de dattes : pour la fabrication de ce sucre, il est important de faire sécher les dattes et les broyer ensuite en une poudre très fine qui servira comme ingrédient pour la fabrication de gâteaux, ou comme arôme pour les crèmes. Cette poudre est également utilisée avec les céréales, les yaourts et les fromages blancs.



Le café de noyaux de dattes : riche en minéraux et en fibres solubles et insolubles, le café de noyaux de dattes remplace parfaitement le café habituel. Grâce à ses composants, ce café régule le transit intestinal, réduit le taux de cholestérol ainsi que le taux de glucose et d'insuline dans le sang.

Le vinaigre de dattes : utilisé depuis longtemps dans le Moyen-Orient dans les recettes de cuisine et également comme conservateur des aliments et comme nettoyant. C'est un produit naturel riche en nutriments notamment les vitamines et minéraux comme le magnésium, le fer, le silicium, le calcium sans oublier les enzymes et les acides essentiels comme la pectine.



Les figues



Le figuier est un arbre robuste et peu exigeant cultivé essentiellement dans le bassin méditerranéen. Il peut être planté dans toutes les régions. Son fruit est succulent, digeste et apporte beaucoup de bienfaits à l'organisme. Il contient entre 10 à 20 % de sucre, des protéines, des lipides, des sels minéraux à savoir, le potassium, le calcium et le phosphore ; des oligo-

éléments (surtout du fer) et des vitamines à l'état frais (A-B-C). La production mondiale de la figue représente 1 million de tonnes, soit 32 kg par seconde. Plus de 90% de cette production est réalisée dans le bassin de la méditerranée. La Turquie, l'Egypte et l'Algérie sont les trois premiers producteurs. La production française ne représente que 3000 tonnes.

Les figues en Algérie



La culture du figuier s'étend du bord de mer jusqu'à 1000 mètres d'altitude. La région de Béni Maouche et Seddouk, dans la wilaya de Béjaïa, produisent 70% de la production Algérienne. La figue de Béni Maouche reçoit le label IG, indication géographique, en 2016. L'Algérie est également le troisième plus important producteur de figues fraîches au monde depuis l'année

2015. En 2018, la quantité produite est de 120 187 tonnes. En 2015, le pays se trouvait au 5ème rang et, grâce aux efforts et aussi l'encouragement de l'arboriculture, le résultat ne s'est pas fait attendre. Au niveau local, c'est la région de la Kabylie qui produit le plus de figues qu'elles soient fraîches ou sèches.



En Tunisie

Parmi une grande variété de figues, il en est une qui est la plus appréciée et qui jouit depuis l'année 2012 du label (Appellation d'Origine contrôlée). Il s'agit de « bouhouli », considérée comme étant la reine des figues. Elle est cultivée uniquement dans la région de Djebba, et se distingue par ses qualités gustatives exceptionnelles.



Les figues séchées

Cette spécialité est bien connue dans les pays du Maghreb et ceux de la méditerranée. Les figues sèches contiennent plus de fibres que les figues fraîches et sont plus énergétiques. 100g de fruit équivaut à 250 calories ce qui en fait un aliment de choix pour les sportifs. Le fruit est cueilli à maturité et mis ensuite à sécher. La meilleure manière de le faire est de le laisser sécher naturellement au soleil, mais aujourd'hui, la technique a changé elle se fait

essentiellement dans des fours ventilés. La Turquie vient en tête de liste des pays producteur de la figue séchée, viennent ensuite la Grèce et l'Italie. Marinée dans de l'huile d'olive, la figue séchée est une préparation méditerranéenne par excellence et a été utilisée comme remède pour beaucoup de problèmes de santé comme la fatigue et la nervosité, avec succès. C'est le remède naturel des peuples de la mer.

Le miel

La relation entre l'homme et l'abeille est aussi vieille que le temps. Des restes de cire d'abeille et de gravures rupestres trouvés en Afrique du sud, attestent de cette ancienne relation. Au départ, le miel servait à sucrer les aliments, il a ensuite été utilisé pour soigner les blessures et pour l'embellissement de la peau. A partir du moyen-âge, il a servi à la fabrication du pain d'épice en Chine puis en Europe. Il était également utilisé en médecine comme agent antiseptique pour la guérison des infections sévères, comme il soigne en douceur les verrues, les furoncles et les boutons infectieux.

D'autres usages lui sont attribués comme conservateur pour la viande, les légumes et les confitures en l'associant au vinaigre et à la moutarde. Grâce au développement que connaît l'apiculture moderne, il est possible d'avoir plusieurs types de miels d'origine florale et géographique, dont l'aspect et les saveurs sont aussi variés que le sont les régions géographiques.

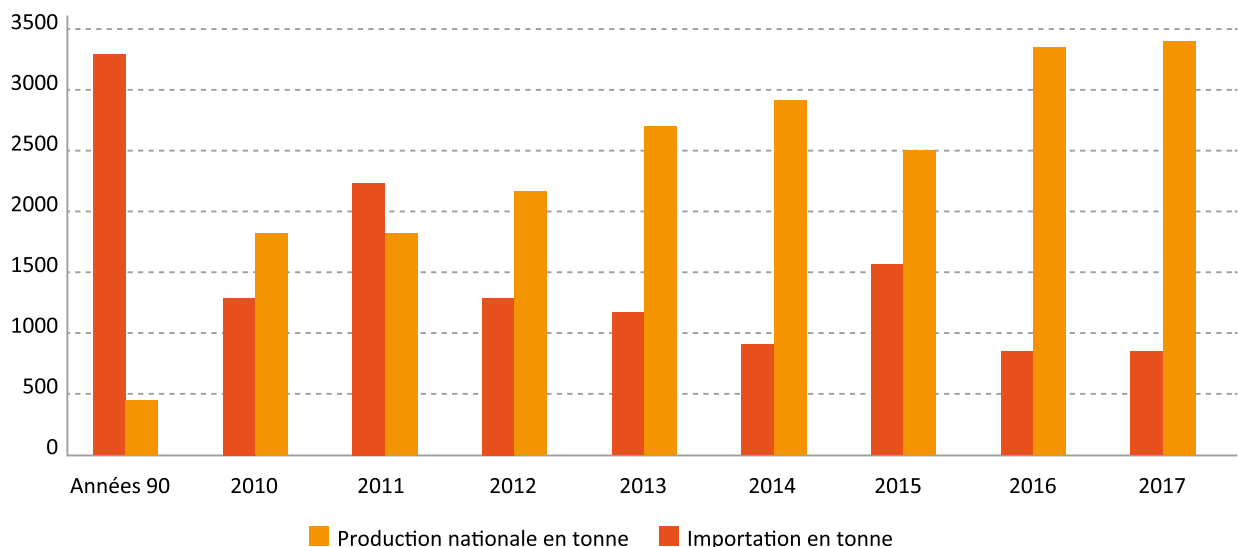


On peut en citer une variété infinie comme les miels doux et clairs (miel d'acacia, de cerisier, du citronnier, d'oranger, du framboisier, du colza, de tilleul, de tournesol et du trèfle blanc) ; des miels corsés et ambrés (miel d'arbousier, de bruyère, de chêne, d'eucalyptus, de fenouil, de lavande, de menthe, de thym).

Ce qu'il faut retenir

- La production mondiale de miel est de l'ordre de 1,263 millions de tonnes par an.
- La Chine est le plus gros producteur avec 20% de la production mondiale.
- En 2018, la France n'a produit que 8 800 tonnes, c'est-à-dire moins de 24 tonnes par jour. En 2014, la production était de 14 000 tonnes.
- En Algérie la production du miel représente moins de 5 000 tonnes par an, tandis que la consommation par habitant et par an est de 125 grammes.
- La production du miel en Tunisie tourne autour de 3 000 tonnes.
- Au Maroc, la production annuelle du miel est d'environ 2 500 à 3 500 tonnes. Cette production pourrait atteindre 16 000 tonnes à l'horizon 2020.

RECOLTE DE MIEL EN FRANCE ET IMPORTATION



Produits dérivés du miel



Vinaigre de miel : c'est un vinaigre dont l'acidité est de 5°, ce qui en fait un vinaigre doux pour l'estomac. Il est obtenu grâce à un mélange entre l'eau et le miel. Après une double fermentation pour transformer l'eau et le miel en hydromel, puis une fermentation acétique pour transformer l'hydromel en vinaigre, la préparation est terminée. Ce vinaigre est destiné à plusieurs usages à savoir, en assaisonnement, en déglacage de sauces et de viandes et comme une boisson désaltérante additionnée à de l'eau fraîche. Riche en oligo-éléments, enzymes et acides aminés, le vinaigre de miel offre un bien être pour la santé en aidant à la régénération de la flore intestinale, la stabilité de la tension artérielle et en soulageant les crampes musculaires.

Confiture et pâtes à tartiner au miel : des fruits frais cuits avec du miel au lieu de la recette classique à base de sucre, les confitures de fruit au miel offrent un meilleur goût et sont plus allégées, à la fois parfumées et exquises, car le pouvoir sucrant du miel est supérieur à celui du sucre mais, il est plus sain et n'est pas nocif pour la santé, tandis que les pâtes à tartiner au miel, à base de noisettes ou d'amandes, sont une excellente alternative aux pâtes à tartiner au chocolat, bourrées de sucre, d'huile de palme et d'additifs alimentaires, ce qui en fait un produit plein d'acides gras saturés favorisant la formation du cholestérol sanguin, nuisible à la santé.



Les pruneaux

Connu d'abord en chine, le prunier prend ensuite racine dans le bassin méditerranéen, apporté par les Grecs et les romains, grâce à la route de la soie. Le prunier produit un petit fruit charnu dont la douce saveur est incomparable à nulle autre. La variété la plus prestigieuse reste **les pruneaux d'Agen**, introduit au 13ème siècle par un prêtre revenant de Syrie et rapportant des noyaux de prunes de Damas qu'il a croisé avec des variétés locales. Ce mélange donne naissance à la prune d'Ente qui une fois séchée, devient pruneau et prend le nom du port d'Agen dès le 18ème siècle. Les pruneaux d'Agen sont protégés depuis 2002 par une indication géographique protégée (IGP). La récolte du fruit se passe entre la mi-août et la mi-septembre, et donne un fruit aux qualités nutritionnelles reconnues et une grande richesse en fibres.

- La production française représente 15% de la production mondiale après les Etats-Unis d'Amérique 38% et le chili 30%.
- La France est le premier pays de l'union européenne



et produit environ 45 000 tonnes sur 14 000 hectares de vergers. Elle en commercialise 40 000 par année.

- Pour obtenir 1 kg de pruneaux d'Agen, il faut entre 3 et 3,5kg de prunes.
- La consommation annuelle mondiale de pruneaux est de 280 000 tonnes.
- Le continent européen consomme 45% de cette production mondiale.

Les produits dérivés du pruneau



Les pruneaux séchés : juste après la récolte, les fruits sont lavés, triés et calibrés par taille. C'est sur des claies, emportés par des chariots qu'ils sont acheminés vers les tunnels de séchage. Dans ces tunnels se trouvent des fours dont la température varie entre 70 et 80°C, où ils passent entre 20 à 24 heures, jusqu'à ce que leur taux d'humidité varie entre -21 et 22%.

C'est ce qui permet la conservation du fruit pendant plusieurs années en atmosphère naturelle. Avant leur commercialisation, les pruneaux sont réhydratés et leur taux d'humidité doit atteindre jusqu'à 35%. Dans certains pays le séchage se fait encore au soleil, ce qui prend entre 10 et 20 jours mais, cette méthode est de plus en plus délaissée pour le séchage en fours. Les fruits se consomment tels qu'ils sont ou sont incorporés dans des recettes de gâteaux ou même dans des plats pour accompagner le lapin ou la viande d'agneau, un plat commun aux pays de l'Afrique du nord et du Proche-Orient.



Jus de pruneaux : riche en fibres, le jus de pruneau est apprécié pour ses propriétés laxatives purifiantes et anti oxydantes. Il protège l'organisme de plusieurs maladies, entre autres, des maladies cardiovasculaires. De plus c'est une boisson savoureuse qui contient tous les bienfaits du fruit à savoir, fer et magnésium, vitamines C et fibres.

Crème de pruneaux : de plus en plus d'entreprises dans la région de la méditerranée se spécialisent dans la fabrication de produits dérivés des pruneaux comme la crème de pruneaux. Cette dernière est parfois aromatisée à l'orange, au citron. Un délice qui est de plus en plus demandé, notamment par les touristes.



Fromages

Fabriquer du fromage est un art ancestral dans le bassin méditerranéen. Plusieurs centaines de variété y sont dénombrés. Morcelée dans sa géologie et sa bioclimatologie, carrefour de plusieurs civilisations, la diversité est de ce fait, normale. Différentes matières premières sont utilisées pour cette production. Lait de vache ; lait de chèvre, lait de brebis, lait de bufflesse et lait de chamelle. Le recours à la méthode classique pour la production du fromage dans la région de la méditerranée, est encore d'usage. Quatre étapes essentielles sont nécessaires dans cette méthode.



La coagulation : deux procédés existent qui sont la déstabilisation de la caséine du lait, soit par voie enzymatique comme la présure ou alors par voie fermentaire à l'aide de bactéries lactiques, parfois sous forme de levain. Ces deux procédés ont pour but de conduire à la formation de caillé. Selon les techniques fromagères classiques on dénombre trois sortes de fromages qui sont :

- Les pâtes fraîches
- Les pâtes pressées
- Les pâtes molles

L'égouttage : cette opération consiste à séparer le petit -lait encore liquide du caillé qui est solide. Elle prend plusieurs heures durant lesquelles, le petit -lait s'égoutte à travers les grains du caillé. La qualité du

fromage dépend de cette étape, c'est donc une phase à la fois importante et délicate. Selon la nature du fromage, la durée de l'égouttage peut durer de 12 à 48h.

Le salage : après l'égouttage, le fromage est démoulé et mis à sécher dans un séchoir tiède et ventilé. Il a lieu dans les 24h qui suivent le démoulage des pâtes molles ; pour les pâtes pressées, le salage prend plus de temps et d'une manière progressive pour obtenir une maturation plus longue.

L'affinage : durant cette étape, le fromage est porté à sa maturité optimale. La durée de l'affinage dépend de la variété du fromage et peut prendre entre 4 et 12 semaines.

En Algérie



L'Algérie dispose d'une variété de fromages de fabrication traditionnels. Ces fromages sont essentiellement fabriqués dans des zones rurales, par des femmes, et ne bénéficient d'aucun soutien de la part des pouvoirs publics. Nous citerons entre autres:

D'jben : localisé dans les régions de Djelfa, Laghouat, El Bayadh, Saida et Naama. Il est fabriqué à partir du lait de vache, de brebis ou de chèvre.

K'lila : on le retrouve dans les régions de Batna, Tebessa, Djelfa, Laghouat, Tiaret, Saida, Naama. Après fermentation du lait pendant 21 heures, on procède au barattage et à l'écémage puis au chauffage pendant 15 minutes ; vient ensuite l'étape de l'égouttage dans une mousseline, qui dure entre

10 et 15 heures. La dernière phase est le pressage avec une pierre.

Bouhezza : localisé essentiellement dans les régions des Aurès jusqu'aux frontières Tunisiennes dans la wilaya de Tébessa. A l'origine, ce fromage était fabriqué à partir du lait de vache et de brebis, actuellement il est fabriqué à base de lait de vache. Après la fermentation du lait, on procède au barattage dans un sac en peau de chèvre appelé « chekoua », pour le salage la norme est de 20 à 125 g/litre. L'égouttage et l'affinage sont simultanés et durent jusqu'à 3 mois. De temps à autre, on lui ajoute du petit-lait peu acidulé.

Ighouane : il est fabriqué en Kabylie à base de lait de vache. Après fermentation du lait pendant 24 h, dans un ustensile en terre cuite et enduit d'huile d'olive, ou une calebasse fabriquée à partir d'une courge, le lait passe par l'écémage et le barattage, le mélange obtenu est chauffé pendant au moins 15 minutes puis l'on procède à l'égouttage puis au découpage.

Takammert : c'est le fromage des touaregs, de la région du Hoggar et à Djelfa. Après coagulation du lait entre 2 à 3 h, le lait caillé est retiré avec une louche, le lait caillé est ensuite déposé en tas sur une natte de fenouil où l'on procède à son pétrissage. On le laisse ensuite sécher au soleil pendant 2 jours puis doit durcir à l'ombre.

Fromages du terroir en Italie



C'est en Sicile que se concentre la filière laitière en Italie. Les produits fromagers que l'on y fabrique sont nombreux et diversifiés. Ils se distinguent par leur ancrage territorial et le savoir-faire dont ils sont issus. Nous citerons entre autres :

Canestrato : c'est un fromage à pâte dure, semi-cuite. Fabriqué à partir du lait de vache ou mélange à d'autres laits. Il est coagulé dans une cuve en bois et ensuite agrémenté de poivre noir, de romarin ou de pistaches.

Pecorino Siciliano AOP : c'est un fromage à pâte dure fabriqué à partir de lait de brebis cru. Le lait est coagulé avec de la présure d'agneau. Il est ensuite moulé dans un panier en jonc dont il garde les empreintes.

Ricotta : c'est en mélangeant du sérum du lait de vache, de brebis, ou de chèvre que l'on obtient de la ricotta. Certaines variantes de cette préparation sont salées à sec en surface. Après l'affinage le fromage est fumé au four.

Tuma Peresa : c'est un fromage à pâte pressée fabriqué à partir du lait de vache. Le lait cru est coagulé avec de la caillette de chevreau. La tomme est moulée puis elle est mise au repos durant 8 à 10 jours. Au début, sa couleur est jaune ocre, et commence à s'assombrir pendant sa conservation dans de l'huile d'olive et du poivre moulu.

Fromages du terroir en Tunisie



L'on retrouve principalement :

La Rigouta : qui est un fromage artisanal fabriqué à base de petit -lait de brebis, dans la région de Béja. Le lactosérum est chauffé à 80-90°C pour assurer

la coagulation des protéines. On procède ensuite à l'égouttage dans un panier de paille, ou dans un récipient en métal ou en plastique.

Testouri : c'est un fromage frais fabriqué essentiellement dans le nord de la Tunisie, dans le village de Testour. Il est fait à base de lait de vache, moulé à la main et parfois agrémenté de poivre et de persil.

Fromage affiné les trois fermes : fromage affiné originaire de la région de Béja, il est préparé à base de brebis et présenté en meules de 2kg.

Zebda Arbi : c'est en fait une motte de beurre traditionnel obtenu après extraction du l'ben à partir du lait de vache. Le mode de fabrication est hérité de la tradition pastorale.

La truffe blanche du désert



C'est une sorte de champignons comestible abondante dans la région du Maghreb à savoir, Tunisie, Maroc et Algérie et, qui se distingue de la truffe d'Europe d'abord par sa forme et sa couleur différentes mais, aussi par les conditions de vie qui ne sont pas les mêmes.

La truffe du désert est de couleur blanche ou rose tirant vers le beige, sa forme est arrondie et ressemble un peu à la pomme de terre. L'on recense plusieurs espèces mais, c'est **Nivea Tirmania** est la véritable truffe du désert.

Cette truffe également appelée **Terfès** pousse dans le désert, à une profondeur de 5 à 15 cm, après les premières et rares pluies d'automne et d'hiver dans les régions sablonneuses, son poids varie entre 30 et 300g. Il est particulièrement apprécié dans les pays du golfe.

Au Maroc, la truffe est présente à travers une dizaine d'espèces. Depuis avril 2015, des études sont menées pour approfondir le développement de ce

champignon qui pousse essentiellement dans les régions du sud-ouest, les plaines des hauts plateaux à l'est, au sud et sud-est.

En Algérie, la truffe pousse dans la région du sud-ouest comme Béchar et Tindouf. En Tunisie, cette truffe est appelée « **L'or de la Dhehiba** ». Les familles dans la région de Tataouine, Sidi Bouzid et Kasserine, vivent de la vente de ce champignon dont les prix sont élevés surtout quand il est vendu pour les chefs cuisiniers de par le monde.

Ces truffes riches en protéines, mais aussi en potassium, en sodium, calcium et chlore, offrent des vertus médicinales nombreuses. Selon les connaisseurs, ce champignon serait très bénéfique pour les personnes anémiées.

L'évolution du système

slitter
engineering

TEMAC

Slitter Rewinder Systems



*Talent d'ingénierie
et innovation pour
"concevoir et construire"
des bobineuses-refendeuses,
de haute fiabilité
et fonctionnalité,
adaptées
à vos besoins*

La Harissa Tunisienne



Piquante, épicée et savoureuse, la Harissa est une création typiquement Tunisienne. Elle est incontournable dans la cuisine du pays et donne aux plats une note qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. L'ingrédient principal de cette recette âgée de plus de 60 ans, est le piment rouge frais à raison de 85%, agrémenté d'ail, de sel, de carvi et de coriandre. Pour préparer cette pâte, il faut procéder comme suit : après la récolte du piment, ce dernier est mis à sécher jusqu'à ce qu'il devienne rouge foncé et lisse. Ensuite, la graine est enlevée, afin de réduire le piquant du piment, puis l'on trempe le piment dans de l'eau tiède pour le ramollir. Dans la manière traditionnelle, le piment ramolli est ensuite broyé dans un mortier. Aujourd'hui, la technique s'est un peu modernisée avec l'utilisation de broyeurs, ou même des mixeurs, pour faire plus vite. Sont ajoutés ensuite les autres ingrédients à savoir, le sel, l'ail, le carvi et la coriandre. Après sa mise dans des pots en verre, la pâte est généreusement arrosée d'huile d'olive.

Une importance est accordée à la culture du piment qui occupe la 3ème place dans les superficies emblavées, réservées aux cultures maraîchères, avec 20 000 ha qui engrangent une production estimée à 346 mille tonnes durant les cinq dernières années. Une partie

de cette production est consommée en frais tandis que le reste est consacré à la production de la Harissa. Il existe deux modes de culture pour le piment : le piment frais de saison, qui est produit du mois de juin jusqu'au mois d'octobre et le piment de culture tardive, dont la culture se fait en plein champ et s'étale sur le reste de l'année, ce qui n'est pas le cas du produit de contre saison qui est cultivé sous abri. La culture du piment se trouve essentiellement dans la région nord-est de la Tunisie, c'est-à-dire le cap Bon, et au centre du pays à savoir, Kairouan et Sidi Bouzid.

L'on dénombre au moins 34 variétés de piments, entre type hybride et variété fixée, les plus prestigieuses parmi ces variétés sont : **Baklouti**, **Beldi** et **Starter**.

La Harissa Tunisienne est labélisée depuis 2014, suite à une opération lancée par le Ministère de l'industrie et des PME. Cette labellisation est en fait une certification quant à l'origine du produit et ses ingrédients de base. Si elle permet une traçabilité pour le produit, elle apporte énormément de biens à la filière qui arrive ainsi à mieux s'organiser.



Production, Transformation et Exportation des piments de 2013-2017

| | Production agricole piments frais en tonne | Quantités de piments frais transformées en tonne | Production fini Harissa en tonne | Quantités d'Harissa exportées en tonne |
|------|--|--|----------------------------------|--|
| 2013 | 262 000 | 68 000 | 33 400 | 13 654 |
| 2014 | 332 000 | 70 000 | 34 000 | 10 732 |
| 2015 | 370 000 | 62 000 | 30 100 | 11 528 |
| 2016 | 321 000 | 59 000 | 29 000 | 8 579 |
| 2017 | 310 000 | 77 820 | 39 420 | 11 172 |

Ce qu'il faut retenir

- En 2017, la Tunisie a produit 310 000 tonnes de piments frais, en 2013 cette production était de 262 000 tonnes.
- La quantité des piments transformés a atteint 77 820 tonnes en 2017, elle était de 68 000 tonnes en 2013.
- 39 420 tonnes de Harissa sont produits en 2017 contre 33 400 tonnes en 2013.
- En 2017, 11 172 tonnes de harissa sont exportées. Les exportations s'élevaient à 13 654 tonnes en 2013.



رفيقكم الدائم في الأفراح



لنحافظ



على تفاعيلنا

المصنع : قسم 12 ملكية 1002 بني تامو , البليدة

Usine: Part 12 Groupe Propriétaire 1002 Béni Tamou - Blida

Tél / Fax : +213 (0) 25 317 540

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

Entretien réalisé avec Mme Diana-Helena Marica
Manager de SPA BIOPAM



Agroligne : BIOPAM est née depuis presque une année, pouvez vous s'il vous plait nous en dire plus sur ses missions et ses objectifs ?

BIOPAM est une Société Par Action (SPA) qui a vu le jour suite à la réflexion lancée par des professionnels dans le domaine des PPAM et des huiles essentielles en partenariat avec les organismes étatiques : ALGEX, la DGF, la CNA et la CACI.

Cette réflexion a permis après une année de préparation de mettre en place un Consortium (groupement) de tous les acteurs de la chaîne pour la production et la valorisation des PPAM en Algérie. Le plan d'action qui a été arrêté par les membres du Consortium avait pour finalité de mettre en place une société de négoce capable de promouvoir les produits des différents producteurs de PPAM et leurs dérivés. C'est dans cette optique que la société **BIOPAM** SPA fut créée pour développer le volet des PPAM à l'export. Ainsi, la mission principale de cette société de négoce est la commercialisation des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM) et leurs dérivés. En outre, les Huiles Essentielles et les Huiles Végétales, ainsi que les plantes sèches. De ce fait, **BIOPAM** SPA avait pour objectif de proposer des produits 100% algériens et biologiques répondant à toutes les normes du marché mondial.

Notre démarche s'articule autour d'une production Éthique et Biologique pour promouvoir la nature de l'Algérie. C'est notre slogan et nous en sommes fiers.

Ce numéro va traiter des produits du terroir, selon vous quel est l'avenir de la production du terroir en Algérie ?

Les PPAM et beaucoup de leurs dérivés sont considérées comme des produits du terroir. Pour nous, c'est une opportunité de promouvoir ces produits. En effet, ceux-ci sont représentatifs de la nature algérienne par leur originalité et leur spécificité.

Les PPAM permettent le développement du terroir, car elles offrent un ingrédient de qualité pour les produits. De plus, les produits du terroir algérien peuvent aider à dynamiser une économie dans des régions très reculées de notre pays, chose qui, va non seulement améliorer le niveau de vie des habitants, mais qui va en plus, développer toutes ces régions.

On parle du Consortium PPAM et HE en Algérie, qui sont les initiateurs et quel est votre mission au sein de ce consortium ? Quels sont vos projets à l'international ?

Nous sommes étroitement liés, du fait que **BIOPAM** est un membre du Consortium. Nous assurons la tâche active dans la chaîne de valeur des PPAM. Il est nécessaire de mentionner aussi que certains membres fondateurs de **BIOPAM** sont aussi ceux du Consortium. Ce dernier a pour rôle d'assurer une certaine coordination entre les différents membres de la chaîne de valeur pour créer une synergie entre ces derniers. Notre vision est le développement de la production afin d'avoir des quantités exportables d'une qualité qui réponde aux normes internationales.

Nous avons déjà accès notre démarche sur certains produits qui sont disponibles en Algérie avec des quantités exportables tels que le Lentisque, le Romarin, l'eucalyptus, ainsi que la Figue de Barbarie.

Quel avenir dans ce secteur d'activité (huiles essentielles - herboristerie - plantes aromatiques et médicinales ...) pour nos jeunes diplômés ? Qu'est ce que vous pouvez leur dire ?

Nos collaborateurs sont exclusivement recrutés au sein des universités algériennes. Pour nous, nos jeunes diplômés constituent notre force et un de nos plus grands atouts pour développer entre autres, notre société et accompagner ces jeunes diplômés pour réaliser leurs propres projets dans le domaine des PPAM et leurs dérivés.

Si nous avons une certitude, c'est bien celle du potentiel qu'offre cette filière au développement économique de notre pays. Dans cette optique, nous avons besoin de créer des centaines de petites et moyennes exploitations, que ce soit dans le domaine de la production ou celui de la transformation des PPAM. C'est pour nous une chose claire que nos jeunes diplômés seront ceux qui porteront ce développement.

Un dernier mot ?

Le fait de parler aujourd'hui de la filière des PPAM et leurs dérivés en Algérie, constitue pour nous une



réussite, car nous avons bataillé pour rendre à cette filière son importance de toujours. Aujourd'hui, cette filière commence à se restructurer en Algérie.

Nous nous réjouissons que la société **BIOPAM** soit la première société de Négoce dans le domaine des PPAM, qui met tout en œuvre pour montrer tout le potentiel qu'offre la biodiversité algérienne.

Notre démarche s'articule autour d'une production Éthique et Biologique pour promouvoir la nature de l'Algérie. C'est notre slogan et nous en sommes fiers.



FBF International

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

Arrivage
Régulier



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

NAISSANCE D'UN CONSORTIUM EN ALGÉRIE



PPAM & Huiles Essentielles CONSORTIUM ALGERIA PPAM & Huiles Essentielles

26 Opérateurs et Investisseurs appuyés et soutenus par les Institutions Publiques en charge du secteur, unissent leurs compétences et leurs visions pour répondre aux défis d'avenir et de devenir de cette filière aux immenses potentialités. La démarche se veut pragmatique et, volontariste, dans sa première phase, dans l'objectif de booster l'amont et pouvoir répondre à court terme, à la forte demande exprimée par l'industrie : parfumerie, cosmétologie, agroalimentaire, pharmaceutique et autres secteurs plus pointus.

Mr Allalou Hamdane, Président du consortium et coordinateur du projet dévoile les missions de ce consortium.

Missions principales :

- Structuration, encadrement et organisation de la chaîne des valeurs.
- Contribution dans la mise en place d'une filière PPAM.
- Recensement et identification des acteurs clés.
- Mutualisation des moyens.
- Formation, vulgarisation.
- Mise en place de projets pilotes.
- Information et veille économique.
- Participer au développement des territoires ruraux.
- Prospection, réseautage, communication, marketing, foires et salons.

Situation actuelle :

Équipement installé * :

- Distillateurs industriels : différents volumes.
- Distillateurs de laboratoires.
- Chaudières à vapeur d'eau.
- Séchage /étuvage industriel (pour certains).
- Volume global de distillation des huiles essentielles estimé à 50 m².
- Domaine Forestier exploitable : 300 000 Hectares (estimation en hypothèse faible).
- La matière première provient essentiellement du couvert végétal, relevant du Domaine des Forêts.
- Potentiel forestier maquis/ppam : 1 million d'hectares (source DGF).
- Projet domestication : 07 dont 01 en partenariat avec les services forestiers portant sur le " géranium rosat".

* hors consortium, existence de distilleries traditionnelles (alger, blida, constantine) connues.

Activités Principales 2017/2018 :

- Organisation de deux (2) sessions de formations portant sur le renforcement des capacités des producteurs des Huiles Essentielles.
- Participation, sensibilisation et animation différents événements ayant un lien direct avec la filière, à Alger, Tizi ousou, El Tarf, Souk Ahras, Tlemcen, El Golea, Bejaia.
- Conception et réalisation de brochures, flyers, et matériel de communication, site web.
- Émissions radio tv, séminaires et colloques.
- Nuremberg Salon Biofach Février 2018,
- Paris Salon International de l'Agriculture, Mars 2018.
- Paris Conférence UEFT (Commerce éthique des PPAM/HE), Juin 2018.
- Berlin rencontres Sourcing (opportunités avec entreprises Allemandes PPAM et Bio.
- Washington (Etats Unis) sept 2018.
- Qatar octobre 2018.
- Bruxelles (Belgique) Foire Internationale de Gand. Sept 2018.

Chiffres clés

En Algérie, pour les plantes aromatiques, médicinales et à parfum, il existe :

- 289 espèces assez rares.
- 647 espèces rares.
- 640 espèces très rares.
- 35 espèces rarissimes.
- 168 espèces endémiques.

* Source FAO 2012 - potentiel naturel spontané

Points forts/ points faibles PPAM en Algérie

Points forts

- Marge de manœuvre conséquente.
- Territoires indemnes de pollution (Sud et Hauts Plateaux steppiques).
- Bonne infrastructure.
- Compétences humaines disponibles.
- Dispositifs de soutien et d'appui existant.
- Energie disponible (conventionnelle ou renouvelable).
- Proximité des grands marchés (Europe, Moyen Orient, Asie).
- Tendances mondiales positives.

Points faibles

- Absence de cadre réglementaire.
- Absence de données statistiques fiables.
- Prépondérance de l'informel/traçabilité.
- Absence de coordination intersectorielle.
- Absence de zones dédiées aux PPAM Bio.
- Visibilité médiocre localement (informel).
- Visibilité inexistante à l'international (informel).



Recherche "partenariat à l'international"

Tél.: +213 (0) 778 062 769

+213 (0) 770 942 213

+213 (0) 554 690 530

+213 (0) 697 656 385

Mail : contact@consortium-ppam.com



Algeria



**La protection du consommateur commence
par l'identification des produits**

GS1 Algeria : Association Algérienne de Codification des Articles

Centre Commerciale et d'Affaires ALQODS BU 10-16 BP 68 CHERAGA ALGER

T: 47-46 10 34 021 F:49-48 10 34 021 E: info@gs1.dz / gs1algeria@gs1.dz

www.gs1.dz



La fabrique Algérienne de colle BELCOL est leader dans son domaine



- Créée en 1968, elle a acquis une grande expérience. Ses produits sont vendus sur toute l'étendue du territoire national et dans de nombreux pays d'Afrique et d'Europe et du moyen orient.

- Pour satisfaire ses clients et leur présenter ses meilleurs services, BELCOL a consenti d'importants investissements en installations et en équipements.

- L'unité de production s'étend sur 10.000 m². Sa capacité de production est de 20.000 tonnes/an, pour plus de 300 formules.

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

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



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

BELCOL

BELCOL et.....

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

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

Oxykel 80

Poudre hydrosoluble 100 g / 1000 g



Traitement des infections causées par des germes sensibles à l'oxytétracycline



GPM

K KELA

Virbac

YOUR KEY TO QUALITY

GRUPE PHARMACEUTIQUE MADANI

189 Bis, Z.A.M Ali Mendjeli
Constantine 25000 - Algérie
Tél. +(213) 31 74 11 17
Fax : +(213) 31 74 11 18
commercialgpm@gmail.com
www.gpm-dz.com

Neoxyvital

Poudre hydrosoluble 500g



- Prévention des états de stress.
- Prévention des carences en vitamines et minéraux.
- Stimule la production de l'oeuf et maintient une bonne performance.



FRUIT LOGISTICA 2019

6|7|8 FÉVRIER BERLIN



#fruitlog2019



fruitlogistica.com

Primo Infos
19, rue de Fribourg
76100 Saint-Denis-en-Laye
Tel : +33 1 39 42 11 55
p.carrozzamenlo@fruitlogistica.com

FRUITNET

Messe Berlin

NUTRITION ANIMAL

DIAM GRAIN



La société **Diamgrain** est une société par action, créée en 2007, dont le siège social est situé au 145-146 Lot Cadat -Rouiba-Alger-Algérie.

Nonobstant son jeune âge, la société a pu consolider durablement sa position de leader de son marché, grâce

à sa vision stratégique de son fondateur, à son top management et l'éthique placé au cœur de ses préoccupations.

De part sa plateforme logistique, Diamgrain assure la disponibilité de ses produits sur l'ensemble du territoire national à partir de ses 03 directions régionales basées

respectivement à Oran, Béjaïa et à Blida .

Par sa position d'acteur majeur dans son domaine d'activité, Diamgrain participe amplement à l'économie nationale en assurant des emplois directs à plus de 300 personnes et indirectement à la création de plus de 2000 personnes.

Sa Mission : Assurer la disponibilité de produits de qualité, et accompagner ses partenaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire par un appui technique en formulation afin d'assurer la production d'un aliment de bétail répondant aux normes internationales à moindre coût.

Mob : +213 (0) 560 221 632

Tél : +213 (0) 550 903 664

Email : info@diam-grain.com

DiamGrain

Matières premières

Phosphate et additifs nutritionnels

Concentrés minéraux vitaminés

Support technique et formulation

L'EMPREINTE DE LA NUTRITION ANIMALE

www.diamgrain.com

DIRECTION GÉNÉRALE :
 145 - 146 Lot Cadat - Rouiba - Alger
 +213 (0) 550 90 36 64
contact@diam-grain.com

UNITÉ RÉGIONALE BLIDA :
 Rue des Frères Zadr
 Beni Temo - Blida
 +213 (0) 25 32 53 53

UNITÉ RÉGIONALE BEJAÏA :
 71, rue Zenara Nouvelle
 Béjaïa
 +213 (0) 34 12 88 01

UNITÉ RÉGIONALE ORAN :
 Lot 76 A - Zone Industrielle
 Bir el djir - Oran
 +213 (0) 550 90 38 80

FAMAG
Le professionnel de machinisme Agricole

LEADERS
OF ALGERIA

SONALIKA



Plus
de 35000
Clients
Satisfaits



📍 Siege & Unité de production, zone industrielle de Sidi Bel Abbas 22000 - Algérie
www.famag.net contact@famag.net ☎ 048 70 33 54 ☎ 048 70 03 57 ☎ 0561 650 872

aromplus
arômes et additifs alimentaires

*Aromplus, la solution
aromatique.*

عطر توت العليق
**Pâte Arôme
Framboise**

Ultra
Brigol

SARL AROMPLUS
Siège social
18, Rue Carthage Sousse,
Tun 31015

Siège
83, chemin de wilaya, Z.A El-Karou
Daïra d'Es-Séla, Oran, Algérie.
Tel : 041 51 02 90 / 93/94
Fax : 041 51 02 09
Mobile : 9770 82 40 84 / 05

EQUIPEMENTS POUR L'EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT HIGHPACK ALGÉRIE



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

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

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



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



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

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

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

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

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

Email : contact@highpack.dz

karim.alibey@highpack.dz

Site web : www.highpack.dz





الملح الصناعي

SEL INDUSTRIEL

1

Big bag de 1000kg

Le sel industriel peut être livré soit à partir de sel raffiné, pour les exigences de pureté soit à partir de sel de salins. Des installations de chargement importantes (transport ferroviaire et routier) existent au niveau des salins avec des capacités de chargement variant entre 200 et 700 t/J. L'industrie des produits chimiques se classe parmi les plus gros consommateurs de sel.

Le produit idéal pour lutter contre la neige
Avec ce sel de déneigement, vous lutter efficacement et rapidement contre la neige et le verglas.
Solution idéale pour sécuriser les parkings, chaussées, trottoirs des risques de verglas.

Sacs plastiques

PE ou pp de 25 ou 50 kg, en palettes de 1000kg



ملح لإزالة الثلوج

SEL POUR DENEIGEMENT

2



ملح لمعالجة المياه

SEL POUR LE TRAITEMENT DE L'EAU

(EN PASTILLES)

3

Les principaux responsables de la dureté de l'eau sont le calcium (ions Ca++) et le magnésium (ions Mg++), qui sont à l'origine de dépôts différents incrustants dits tartres. Il devient donc nécessaire d'éliminer le calcium et le magnésium contenus dans l'eau.

L'adoucissement par permutaion sodique constitue donc l'évaporation la plus utilisée.

Sacs plastiques

PE ou PP de 25 ou 50 kg

Le sel est très apprécié sur la table

Sel de table RAFIE

Sachet plastique en PP de 01 kg de sel raffiné et iodé de qualité supérieure obtenu à partir de minerais rocheux (sel gemme), traité et conditionné au niveau de la raffinerie d'Outaya (wilaya de Biskra)

Disponible :

Sachet 1kg - Sachet 4kg

Salières 60kg -250g -750g



4 SEL DE TABLE RAFIE ملح الطعام رفيع

IL N'Y A PAS DE CUISINE SANS SEL

Le sel n'est pas seulement un condiment mais un aliment à part entière.

Sel de Cuisine CHEMSI 1KG

Paquet Economique 4KG

Sachet Plastique en PP 1KG

Sel de cuisine de salin traité et iodé.



5 SEL DE CUISINE ملح الطبخ

5

Sachet plastique en PE de 1kg de sel de cuisine de salin traité et iodé destiné exclusivement pour le vendre au boulangers dans des sacs de 10 kg



6 SEL DE BOULANGERIE ملح خاص بالمخبزة

Sachet de 2kg - Sachet de 4kg - Boite de 300g - Caraffe de 350g

Sel de Bain enrichi en magnésium

Extrait des chotts du sud d'Algérie

Parfumé, relaxant et antiseptique



7 SEL DE BAIN ملح الحمام

7

Direction Générale enasel

Adresse: Z.I BP18 Bousouf, Constantine, Algérie

Tél : +213 (0) 31 60 64 62

Fax: +213 (0) 31 60 64 65 / +213 (0) 31 60 64 17

Email: dg@enasel.com

Unité Commerciale Alger

Adresse: Z.I Oued Smar, Alger

Tél: +213 (0) 30 44 99 04

Fax: +213 (0) 30 34 05 06

تحت الرعاية السامية لفخامة السيد رئيس الجمهورية



تحت إشراف وزارة التجارة الجزائرية
تنظم الشركة الجزائرية للمعارض والتصدير

الطبعة
27
ème
معرض
الإنتاج الجزائري

Foire de la Production
ALGÉRIENNE



26 - 20
ديسمبر

DECEMBRE

2018

قصر المعارض، الصنوبر البحري، الجزائر
Palais des Expositions Pins Maritimes Alger

PRODUCTION LAITIÈRE

TIFRA-LAIT



L'entreprise TIFRA-LAIT puise son nom du village TIFRA situé à 6 km environ de TIGZIRT en Kabylie - Algérie. Sa création remonte à 1987 par l'acquisition de cheptel caprin dans le cadre du programme spécial initié par le ministre de l'agriculture. Au regard de l'activité peu rentable de l'élevage caprin, l'entreprise avait jugé utile de réorienter son activité vers la transformation de lait notamment la fabrication de fromages pâtes molles type camembert.

La volonté farouche dont était animé le gérant lui avait permis d'accéder en 2004 au rang de statut juridique de SARL en réalisant des investissements sur fonds propres. Réconforté par l'expérience acquise dans l'activité, il était devenu indispensable de développer l'entreprise par l'acquisition successive de :

- La SARL MATINALE à TIZI-OUZOU en 2008.
- La SARL IFKI-LAIT à SIDI BEL ABBES en 2010.

En quelques chiffres :

SARL TIFRA LAIT :

Productions réalisées : pâtes molles, pâtes pressées et lait pasteurisé en sachets.

Capacité de production : 120 000 L/J.

Réseau de distribution : 34 Wilayas desservies.

SARL MATINALE - TIZI OUZOU :

Productions réalisées : lait pasteurisé en sachet, yaourt et jus en bouteille 1L El Ben, Raib.

Réseau de distribution : 18 Wilayas desservies.

Capacité de production : 200 000l/j.

SARL IFKI LAIT Sidi Bel Abbes :

Capacité de production : 220 000l/j.

Productions réalisées : lait UHT longue conservation en brique, sachet et Jus en brique.

Réseau de distribution : 30 Wilayas desservies.

En terme de développement l'entreprise dispose de plusieurs projets diversifiés notamment :

- Projet d'extension de fromagerie à TIGZIRT d'une capacité de 300 000l/j en pâtes molles et pâtes pressées.
- Projet d'aquaculture pour l'élevage de poissons à TIGZIRT d'une capacité de 600t/an.

Tél : +213.26 15 41 82

Mobile : +213.0550 54 84 83 | +213 0551 50 84 39

Email : sarltifralait@gmail.com



Trouvez toutes nos nouveautés sur notre site : www.tifralait-dz.com

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE D'ORAN

XPOSIUM
EVENTS

4 éme
EDITION



DU 23 AU 26
JANVIER 2019
AU CENTRE DE CONVENTIONS

ORAN

MACHINISME

AVICULTURE

PHYTOSANITAIRE

VETERINAIRE

FILIERE LAIT

ELEVAGES

IRRIGATION...

+213 (0)5 53 58 17 09
+213 (0)9 82 40 13 83
sa@agripro-expo.com

www.agripro-expo.com

PPAM ET PRODUCTION DES HUILES ESSENTIELLES

BIOPAM

BIOPAM®

NATURE OF ALGERIA

Précurseur de son domaine en Algérie, BIOPAM SPA société de négoce fondée au début de l'année 2018, se donnant pour objectif, la Renaissance de la filière algérienne des PPAM et des HE, filière qui a fait jadis la fierté de l'Algérie à l'International.

Pilotée par des professionnels de la filiale PPAM, notre société se voit exemplaire afin de proposer des produits naturels (Plantes pour l'Herboristerie, Huiles essentielles et Huiles végétales) de qualité, et en quantité suffisante pour répondre à la demande du marché algérien et international.

Notre société se donne pour objectif de développer une approche contractuelle avec les agriculteurs et les transformateurs des PPAM, afin de les sensibiliser à la noble mission qui est la leur.

BIOPAM spa, représente le pivot d'un groupement

premier dans son genre en Algérie, qui permet une collaboration très étroite entre des producteurs, transformateurs des PPAM et distributeurs. (Consortium PPAM&HE Alegria), groupement dont nous assurons la promotion de ses produits.

Notre slogan : "*Nature of Alegria*" illustre nos objectifs en termes de développement d'agriculture biologique et des produits 100% purs, naturels et BIO de l'Algérie.

Au même titre notre département R&D, en partenariat avec les universités algériennes, se donne pour objectif de permettre le développement des produits nouveaux issus des plantes endémiques de l'Algérie.

Notre démarche rentre parfaitement dans notre ultime volonté et engagement, de développer un commerce des PPAM et dérivés, BIO et éthique ; engagement que nous tenons envers nos partenaires et collaborateurs.

Tél. : + 213 561 813 380

E-mail : contact@bioppam.com

Site web : www.bioppam.com

Page Facebook : [@BIOPAM](https://www.facebook.com/Biopam)

www.bigdutchman.com

BIG DUTCHMAN

Atteignez vos objectifs !

Des équipements ou des projets **clé en main** incluant le bâtiment pour :

- | poulets de chair
- | reproducteurs
- | dindes
- | poules pondeuses et poulettes

ALGERIE, Sarl MECAFA-ALGERIE (Mouloud Bahloul),
Tél. : +213 23 855 473, **MAROC**, AGRI-ART (Houd Merhfour),
Tél. : +212 537 643 061, **TUNISIE**, SEMA (Karim Louafi),
Tél. : +216 71 94 80 17, **AFRIQUE FRANCOPHONE et DOM-TOM**,
Société SOPRODA (Philippe Guillou) Tél. : +33 1 64 20 94 40

POUR TOUT AUTRE PAYS : Big Dutchman International GmbH,
Tél. +49(0)4447-801-0, big@bigdutchman.de



Big Dutchman®

CERTIFICATION DES PRODUITS

BIOCERT ALGERIA



Organisme de Certification de Produits, de Processus et de Services. Nous intervenons dans les domaines de l'Agro-alimentaire, du cosmétique, de l'environnement et de l'industrie.

En tant qu'organisme indépendant, nous testons et certifions les produits et les services, ainsi que la formation et la gestion des risques. Le premier organisme en Algérie qui propose la certification des produits biologiques, cette initiative nous maintient autant qu'organisme leader dans l'inspection, le contrôle et la certification de produits. Pour maintenir notre stratégie de développement nous proposons la certification HALAL, un marché mondial en

plein croissance.

La certification de produits selon les normes nationales et internationales (ISO, IEC, EAC,...etc) représente un axe majeur pour l'accès aux marchés nationaux et internationaux, pour cela BIOCERT propose ses services de certification de ces derniers.

Adresse : 03 Avenu Colonel Amirouche, Rouiba Alger, Algérie.

Tél.: +213 670 35 00 43

Email : certification@biocertalgeria.com

Site web : www.biocertalgeria.com

تحت الرعاية السامية للسيد وزير الفلاحة و التنمية الريفية و تحت اشراف السيد والي ولاية المسيلة,
بالتنسيق مع الغرفة الفلاحية لولاية المسيلة



11^{ème} SUDAGRAL

الصالون الحادي عشر للفلاحة الصحراوية و السهوب
Salon International de l'Agriculture Saharienne et Steppique

من 13 الى 15 فيفري 2019
المعهد الوطني للفندقة و السياحة بوسعادة



Organisateur Sarl BMA EVENTS

Tél/Port.: +213 (0) 661 514 661 Tél/Fax : +213 (0) 23 33 27 23

Site Web : www.sudagral-dz.com Email : itissal@sudagral-dz.com



Partenaires:

Agr & ligne

GREEN

DZENTREPRISE



SIMA

MONDIAL DES FOURNISSEURS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ÉLEVAGE

24 > 28 FÉVRIER 2019

Paris Nord Villepinte - France



TOGETHER WE GROW THE WORLD



COMMANDEZ VOTRE
BADGE GRATUIT SUR
simaonline.com
avec le code **AGROLIGNE**

**DES SERVICES SUR-MESURE
DÉVELOPPÉS POUR VOUS**

ACCUEIL : Un Club International à l'entrée du Hall 6,
un accueil dans votre langue,
une visite personnalisée du salon, etc.

ÉCHANGES : Visites gratuites d'exploitations autour de Paris.

BUSINESS : Des rendez-vous personnalisés avec les exposants.



SUIVEZ-NOUS      **#SIMA**

CONTACTEZ-NOUS :
farahbouchouareb@gmail.com

COMEXPOSIUM



EXPOSIMA
70, avenue du Général de Gaulle - 92058 Paris La Défense cedex
Tél. : +33 (0)1 75 77 11 11 - Fax : +33 (0)1 53 30 95 09
E-mail : sima@comesposium.com

CONSERVES N'GAOUS



N'Gaous - Conserves, le leader du naturel, Composée de deux unités de production ; unité de

N'Gaous et l'unité de Menaa, elle est parmi les anciennes entreprises algériennes, spécialisées dans la transformation des fruits, fabrication et commercialisation des eaux fruitées, jus, conserves, située à **N'Gaous**, à la Wilaya de Batna à l'est de l'Algérie, une région agricole, riche de sa production d'abricot, sa création était en 1979 par un contrat

signé avec la société française **CIFAL**, 1981 était la première année de production, sous la tutelle du groupe **ENAJUC**. (Entreprise Nationale des Jus et Conserves).

Le **01/01/1998**, l'entreprise a été restructurée dans le cadre de la filialisation de la société mère ENAJUC pour devenir **N'gaous - Conserves**.



Privatisée le **17/02/2007**, et actuellement elle est détenue à **100%** par le Groupe MAAZOUZ.

La gamme de produits N'GAOUS est issue des abricot parfumé et naturellement riche en sucre soigneusement sélectionner dans les vergers de **N'GAOUS** et **MENAA** ce qui rend le nectar d'abricot **N'GAOUS** si particulièrement bon et unique.



Adresse : ZI. de Ngaous bp N°07 code postal 05630

N'Gaous, Batna Algérie

Tél : +213 (0) 33 88 72 83/ 70 75

Fax : +213 (0) 33 88 73 75

Email : contact@ngaous.com

Site Web : www.ngaous.com

FABRICATION ET TRANSFORMATION DE CARTON ONDULÉ GÉNÉRAL EMBALLAGE



**GENERAL
EMBALLAGE**

INDUSTRIE DU CARTON ONDULÉ
CORRUGATED CARDBOARD INDUSTRY

Général Emballage SPA est une entreprise algérienne de fabrication et transformation de carton ondulé.

L'activité de Général Emballage comprend la production de feuilles en carton ondulé pour les cartonniers et les besoins logistiques et la fabrication d'emballages finis et de displays pour tous les secteurs d'activité.

En 2017, son chiffre d'affaire était de 15,3 milliards DZD, ce qui la place parmi les plus grandes entreprises algériennes, tous secteurs confondus.

Ses trois sites industriels d'Akbou, Oran et Sétif, cumulent des capacités équivalant à une production annuelle de 200 000 tonnes, avec un catalogue d'offres exclusives (Impression Flexo Haute Résolution et carton paraffiné).

Entré en production en 2002 à la Zone d'activités d'Akbou, Général Emballage employait, à décembre 2017, 1198 personnes.

N°1 de l'industrie du carton ondulé, il s'attèle depuis peu à déployer une filière de collecte de déchets papier dans la perspective d'intégrer en amont une manufacture de pâte à papier recyclé.

Tèl : +213.34 19 63 63

Fax : +213.34 19 61 89

Email : contact@generalemballage.com

site web : www.generalemballage.com

tripode

Société d'Etude
et d'Agencement de laboratoires

Société d'étude et d'agencement de laboratoire

- Paillasse de laboratoire
- paillasses scolaires
- Mobilier de rangement
- Sorbonne et Hottes de laboratoires
- Armoires de sécurité pour laboratoire
- Accessoires : (douchette, lave yeux, tabouret de labo..... Etc.)



tripode

depuis 1992
vous assure la **Qualité**
la **disponibilité**, la **garantie**
et le service **après**
vente



Evolution de TRIPODE
avec certification environnementale
ISO 14001 V 2015

Siège TRIPODE :

Tél Fax : +(213) (0) 33 36 70 68 / 67

Mob : +(213) (0) 555 028 452

0555 028 453 / 0560 009 445

Adresse : Route de Gosbat N'Gaous

Adresse postale : BP 90 N'Gaous 05004 BATNA Email : contact@tripodemobilier.com

Bureau de liaison TRIPODE à Alger :

Tél : + 213 (0) 21 44 08 79

Mob: +(213) (0) 555 028 467

Adresse : Cité Oriac (Ex Onalait) Bâtiment

E1 N1- Bir Mourad Rais 16000 Alger

www.tripodemobilier.com

SIAG®

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



صالون التعبئة والتغليف واللوجستيك
SALON DE L'EMBALLAGE ET LOGISTIQUE

27-30 MARS 2019 وهران ORAN

مركز المؤتمرات محمد بن أحمد (فندق ميريديان)
CENTRE DE CONVENTIONS D'ORAN (HOTEL MÉRIDIEN)

www.siagonline.com



#SIAG2019



#PACKEXPO2019

موعد محترفي الصناعات الغذائية

Le Rendez-vous Incontournable
De La Filière Agroalimentaire En Algérie



ORGANISÉ PAR : **EXPOLINE** CONTACTS :
Your event partner

Mahmoud EL HANNI
Managing Director
+213 555 93 31 61
+213 661 15 15 19
melhanni@expoline.agency

Wahiba AOUNA
Project Manager
+213 561 68 38 44
w.aouna@expoline.agency

Commercial
0561 68 38 40 to 47
Fax : 023 30 71 81
contact@expoline.agency

NOS PARTENAIRES :



SIAG 2019

la 7ème édition du Salon International de l'Agroalimentaire



La 7ème édition du Salon International de l'Industrie Agroalimentaire «SIAG» se tiendra du 27 au 30 mars 2019 au Centre de Conventions d'Oran, Algérie.

Organisée par Expoline Agency, le principal objectif du salon SIAG est de contribuer à une meilleure connaissance du potentiel de l'industrie alimentaire algérienne. Le salon SIAG 2019 est la porte ouverte sur le continent africain qui favorise le développement des industries agroalimentaires en Algérie et destinées à l'exportation. Il regroupe tous les acteurs de la filière pour se rencontrer, partager et échanger leurs expériences.

Depuis sa première édition en 2013, SIAG a activement participé au développement de diverses niches dans différents secteurs de l'industrie alimentaire en Algérie. Le SIAG a également permis la création d'un espace

de rencontre privilégié entre entreprises algériennes et étrangères pour échanger leurs expériences et développer des relations commerciales mutuellement bénéfiques.

Pour cette 7ème édition, des conférences sont organisées autour de différents thèmes ; sécurité alimentaire, emballage et potentiel de l'industrie alimentaire, de plus, d'éminents spécialistes dévoileront les programmes d'investissement enregistrés pour les cinq prochaines années.

SIAG est votre opportunité de :

- Promouvoir le succès de votre entreprise.
- Exposer sur le marché n° 1 en Afrique.
- Bénéficier du statut international de l'événement.
- Possibilité de rencontrer des représentants clés des entreprises industrielles.
- La vitrine ultime des innovations dans le secteur agroalimentaire.

L'équipe EXPOLINE est à votre disposition pour vous conseiller, vous aider dans le choix des outils de communication de votre stratégie marketing et vous accompagner dans la préparation et la tenue du salon.

Soyez les bienvenus !

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

LUBING

THE ORIGINAL!

LUBING Global solutions

Abreuvement
Refroidissement
Convoyeurs à oeufs

LUBING International
62840 - SAILLY SUR LA LYS - France
Tel: +33(0)3 21 27 60 65 / Fax: +33(0)3 21 26 26 70
contact@lubing.fr
www.lubing.fr

VERRE PACK

Distribution de l'emballage en verre et accessoires pour les produits agroalimentaires, Pharmaceutiques, Cosmétiques Création et Conception de moules

Accessoires

Bouteille d'huile d'olive

Bocaux

Cosmétique

Bouteilles de boissons et jus

CITE DU LYCEE LOT N°163 Rouiba Rp (16012) - Alger
E-mail : verre.pack@gmail.com
0550 977 177 - 0550 977 161 - 0555 079 096
Mob. : 0561 666 770 - Tél./Fax : **021 81 15 39**



المؤسسة الوطنية للأملح

enasel Entreprise Nationale des Sels

Présentation

Enasel est une entreprise publique économique, société par actions au capital social de 1.600.000.000 DA.

Enasel est le plus grand producteur et distributeur algérien de sel. Enasel a son siège social à Constantine.

Sa production provient des 5 salins localisés à Béthioua (Oran), Sidi Bouziane (Relizane), Guergour Lamri (Sétif), El Méghaïer (El Oued) et Ouled Zouaï (Oum el Bouaghi) pour une quantité annuelle de 400.000 tonnes de sel solaire et d'une raffinerie de sel de 80.000 tonnes localisée à El Outaya (Biskra).

Sa production touche tous les domaines d'activité, à savoir : alimentaire, agriculture, pharmacie, cosmétique, industrie, traitement de l'eau et déneigement.

Enasel compte un effectif de 580 agents pour ses 9 unités de production et de commercialisation réparties à travers le territoire national.

Enasel réalise annuellement un chiffre d'affaires moyen de 1400 MDA. En plus de NaCl, Enasel envisage la production d'une gamme variée de produits dérivant du sel (NaCl).



... et la vie
à du goût



SARL GVC
BOULMERKA



المجلة القسنطينية الكبرى

Grande Vinaigrerie Constantinoise

Exigez Le Vinaigre Biologique

حلال
HALAL

خل

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



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

INTRANTS AGRICOLES

SARL AGRI-COM INTERNATIONAL



Est une société de statut privé Sarl spécialisée dans l'importation, la distribution et la vulgarisation des intrants agricoles. Elle a été créée en 1996 à l'ouverture du marché algérien et administrée par trois actionnaires, un médecin et deux ingénieurs agronomes anciens cadres supérieurs de l'agriculture.

Depuis 2003, les sociétés Phosyn-UK et FERTIPRO ont intégré le capital social d'AGRICOM-INTERNATIONAL.

La société emploie un personnel qualifié composé de: Quinze ingénieurs agronomes repartis à travers les différentes régions du pays (Centre, Est, Ouest, Sud).

Les ingénieurs s'occupent du technico-commercial, développement et promotion des produits et assurent aussi l'assistance technique nécessaire.

La société collabore avec de nombreux instituts de recherche pour le développement de nouveaux produits répondant aux besoins de l'agriculture.

Ces institutions contribuent avec la société à l'organisation de journées techniques, démonstrations et de manifestations agricoles et avant tout :

- Une équipe d'ingénieurs dynamique et compétente ;
- Une gamme de produits riche et de grande qualité ;
- Des partenaires de renommée mondiale ;
- Un réseau de distribution professionnel ;
- Une présence effective sur tout le territoire national.

AGRI-COM-INTERNATIONAL est aussi :

- Une expérience au service de l'agriculture ;
- Un partenaire fiable et incontournable ;
- Un appui technique ciblé et permanent ;
- Une contribution effective aux programmes de développement agricole ;
- Toujours à l'écoute des agriculteurs ;
- Un trait d'union entre la recherche et l'agriculture.

AGRI-COM-INTERNATIONAL représente les sociétés suivantes :

- ARYSTA - AAKO -SICIT 200-PULVAGRI -YARA-PHOSYN -GOPEX

Tél: + 213 (0) 23 53 82 03/04

Tél/Fax : + 213 (0) 23 53 82 05

E.mail : sarlagricom@yahoo.fr

AGRICOM International

Votre partenaire fiable pour une agriculture viable.

Sarl AGRICOM-INTERNATIONAL Oued El Karma, Bir Khadem B.P 76C, Dar El Bieda, Alger - Algérie
TÉL: +213 (0) 23 53 82 03/04 / Tél/Fax : + 213 (0) 23 53 82 05
sarlagricom@yahoo.fr

SIPSA SIMA 2018

“ **UNE ÉDITION QUI A RELEVÉ TOUS LES DÉFIS ET QUI A RÉPONDU AU PROGRAMME DE LA POLITIQUE AGRICOLE DE L'ALGÉRIE !** ”

Le salon **SIPSA-SIMA 2018** s'est achevé sur une belle journée ensoleillée et sur la satisfaction des organisateurs ne cachent pas leur joie : « nous sommes très satisfaits car malgré une conjoncture économique tendue, cette édition est une réussite à tout point de vue. Elle a été plus que remarquable par :

La large gamme d'exposants (près de 550 exposants dont 54 % internationaux), présentant de nombreuses solutions innovantes et complémentaires.

Le nombre et la qualité de ses visiteurs (23.000 visiteurs professionnels originaire de 39 pays), le SIPSA 2018 s'inscrit dans la continuité et renforce sa position de HUB stratégique du monde de l'élevage et de l'agroéquipement en Afrique et dans le Maghreb. Les témoignages de certains exposants vont dans ce sens. Ils sont satisfaits de la qualité des visiteurs et des contacts réalisés.

Le rendez-vous politique et économique du secteur agricole, qui a été particulièrement intense avec la venue de **Monsieur Abdelkader Bouazghi, Ministre de l'Agriculture, du Développement Rural, et de la Pêche,** en déclarant des messages importants sur le plan de développement agricole 2019-2023 , en application **d'une agriculture intelligente face au défi de la sécurité alimentaire et sanitaire durable,** ainsi que **Monsieur Said Djellab, Ministre du Commerce** qui a parrainé le **forum Interprofessionnel des Fruits et Légumes « SIAFIL»**, dont les thématiques étaient dédiées à la valorisation des produits agricoles à l'Export.

La présence de nombreux ambassadeurs et institutionnels a confirmé la portée économique de cet événement international.

Un carrefour d'affaires international plébiscité

En dépit de la crise mondiale et une conjoncture nationale compliquée, le nombre d'exposants et de visiteurs demeurent toujours aussi élevé que l'édition précédente. **Le SIPSA confirme** sa position comme un carrefour d'affaires leader dans l'espace Maghrébin et en Afrique.

Parmi les officiels, le salon a accueilli la **Vice-Ministre de l'Agriculture du Royaume des Pays-Bas, les Ambassadeurs des Pays-Bas, de Turquie, de France, l'EU en Algérie, et les institutions mondiales telles que la FAO, OMS, UE.**

D'une manière générale, les visiteurs professionnels sont plus que ravis de l'accueil, de l'offre présentée, de la qualité des contacts et de la convivialité et de l'organisation professionnelle du salon.



Les Pays-Bas & la wilaya de Djelfa invités d'honneur au SIPSA 2018

Le Royaume des Pays - Bas étaient présents avec un pavillon d'une vingtaine de sociétés opérant dans la filière lait, la semence de pommes de terre, la logistique à l'export, les cultures maraîchères, ont pu échanger pendant les 4 jours du salon, avec leurs homologues algériens sur les techniques innovantes et le transfert technologique.

La Wilaya de Djelfa à l'honneur, une première du GRFI FILAHA qui est attaché à mettre en valeur une wilaya performante à travers la diversification des cultures et les projets d'investissement. L'engouement des jeunes agriculteurs au programme initié pour les jeunes agriculteurs porteurs de projets de 12 wilayas ont visité le salon pour s'enquérir des technologies innovantes.

Le SIPSA & le GRFI FILAHA, au cœur de l'actualité

Temps fort de cette édition, les forums du GRFI Filaha InnoVe organisés en panels ont drainé un large auditoire sur des thèmes de l'heure : Technologies, recherches, génétique, stratégie d'export, agroécologie et environnement, aquaculture... autant de thématiques abordées dans deux salles de Conférences qui affichaient complet à la Chambre nationale d'agriculture.

Le FIPLAIT s'est versé pour cette édition sur l'apport de la génétique animale et la diversification des systèmes de cultures sur l'amélioration de la production de lait en Algérie.

Le Panel AGROECO a rassemblé les adeptes et des experts de l'agroécologie qui ont échangé sur les préoccupations et des innovations de cette discipline d'actualité & cultiver sa santé par les PAM (plantes aromatiques et médicinales) & HE (Huiles essentielles).

DJAZAQUA a présenté une synthèse des résultats et perspectives du programme d'appui à la diversification de l'économie (DIVECO2). Programme mené par la Direction Générale de la Pêche et de l'Aquaculture en collaboration avec l'Union Européenne en faveur de la filière pêche et aquaculture.

Le SIAPIL, quant à lui s'est focalisé sur la stratégie d'export des fruits et légumes algériens, il s'est déroulé en présence du ministre du Commerce et de nombreux experts de cette filière.

Une édition en tout point conforme à son concept initial, « Professionnel, international et convivial » sont une fois de plus les maîtres-mots de cette 18ème édition du salon.

La clôture de l'évènement s'est déroulée en présence du ministre de l'agriculture. A l'issue des recommandations des forums et panels, Monsieur Abdelkader Bouazghi, Ministre de l'Agriculture félicite le Dr Amine Bensemmane, Président du salon et du GRFI Filaha InnoVe pour l'application des résolutions des assises nationales de l'agriculture et plébiscite le SIPSA-FILAHA 2019 qu'il soit le salon agricole du programme du gouvernement 2019-2023 afin de créer à travers les salons internationaux une dynamique et référence du secteur pour l'attraction d'investisseurs potentiels vers notre pays.

Rendez-vous pour le SIPSA-FILAHA 2019 du lundi 7 au jeudi 10 octobre 2019 !



Dr Amine BENSEMMANE
Président du GRFI FILAHA INNOVE
Président du SIPSA-FILAHA



5^{ème} Salon international

Réservez votre espace encore aujourd'hui !



Nigeria agrofood

Agriculture
Process agroalimentaire, emballage &
conditionnement
Ingrédients & arômes
Boulangerie & pâtisserie
Restauration et hôtellerie

Nigeria plastprintpack

Plastiques | Impression | Emballage

Salon partenaire



26 - 28 mars 2019

Landmark Centre • Lagos - Nigeria

www.agrofood-nigeria.com

www.ppp-nigeria.com

Organisé par



3^{ème} Salon International pour l'Éthiopie



Agriculture | Process agroalimentaire,
emballage & conditionnement |
Ingrédients & arômes | Boulangerie &
pâtisserie | Restauration et hôtellerie



Plastiques | Impression | Emballage



Réservez dès maintenant !

09 – 11 mai 2019

Millennium Hall • Addis Ababa

www.agrofood-ethiopia.com • www.ppp-ethiopia.com

Salon partenaire

drinktec

WORLDWIDE

Organisateur:



Contact dans le monde :

fairtrade Messe GmbH & Co. KG
M. Paul März • p.maerz@fairtrade-messe.de
Tél. : +49-6221-4565-13
www.fairtrade-messe.de

Contact en Éthiopie et Afrique de l'Est :



Prana Events • Mr. Nebeyu Lemma
Tél. : +251-116-184 365 / +251-118-720 776
Fax: +251-116-621 202
info@pranaevents.net



DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

25 • 28 FÉVRIER 2019

Palais des Expositions SAFEX - Alger • Algérie

VOTRE RENDEZ-VOUS EN AFRIQUE



RÉSERVEZ
VOTRE
STAND SUR
DJAZAGRO.COM

COMEXPOSIUM





COMMERCE & INVEST & GEST



ALGERIA:

Route de hammam Melouane zone urbaine
bougara. w blida. Algérie.
Tel. : +213 681 989 891 / +213 770 770 947
+213 550 988 891
Fax +213 25 25 15 51
elsabah group@gmail.com
elsabah blida@gmail.com

PURENAISSANCE[®]
NATURE OF ALGERIA

Huile de pépins de figue de Barbarie

*Soins anti-radicalaire
et anti-âge*

*Redonne fermeté
et tonicité à la
peau*

*Régénérante,
reconstituante et
anti-oxydante*


*Assouplir et protéger
la peau de la
déshydratation.*



Analysée par les laboratoires SGS Luxembourg et certifiée
BIO par EcoCert.



BIOPAM[®]
NATURE OF ALGERIA

 Purenaissance

Toute notre gamme sur la page Facebook

Route nationale n° 05 bloc 01,
Lot n° 371 BAB EZZOUAR .ALGER.