



Avec du bon, on fait du bon !



Plus qu'un goût, une tradition....

SOMMAIRE

ECONOMIE : LES CÉRÉALES

- 5. Le marché mondial des céréales : une situation préoccupante
- 14. Quelles perspectives pour l'Afrique du Nord
- 15. Focus sur le Maroc

L'INVITÉE DU MOIS

- 17. Interview de Mme Andrée DEFOIS
Présidente de Tallage / Directrice de publication de « Stratégie grains »

DOSSIER DU MOIS : LA MEUNERIE

- 19. La marque QUALISTA® entre dans l'histoire de la meunerie par le procédé Oxygreen
- 20. Le procédé d'ozonation du blé
- 22. Les applications de la gamme QUALISTA®
- 27. Les avantages de l'ozonation du blé

QUIZ

- 30. La Minoterie SIDI BENDEHIBA - Mostaganem
- 33. IMAJE, leader dans les systèmes de codage et de marquage

NEWS ENTREPRISES

- 34. Algérie - Contrefaçon : les Douanes et la société Nestlé cherchent à coordonner leur lutte
- 35. France - Pâtes : Saint Jean acquiert Pellerin
- 36. Maroc - Farine subventionnée : La confusion sur le prix provoque la crise
- 37. Tunisie - Bayahi et Poulina ont remis l'ordre d'achat du « Magasin Général »

FORMATION

- 39. Industrie agroalimentaire :
l'Union européenne finance un programme de formation de l'Institut Technique des Industries Agro-alimentaires de Qab Elias (Liban)

OU SE RENCONTRENT-ILS ?

- 41. La toute première édition de Innov&Vous
- 42. MDD Expo 2008

TRANSACTIONS

- 43. ANIA : « S'unir pour réussir à l'export »
- 45. Dattes : Main basse des Tunisiens sur le marché marocain

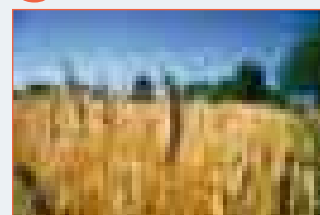
INNOVATION

- 46. Le seul event qui se referme tout seul après explosion
- 47. TwiN, nouveau produit d'amélioration durable du sol

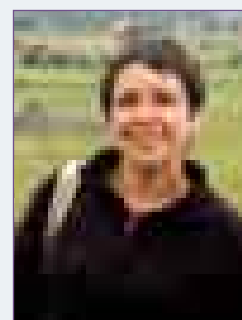
BIEN-ÊTRE

- 48. Cosmétique Natyr : L'équitable en beauté
- 49. 9 conseils pour doper son p'tit déj

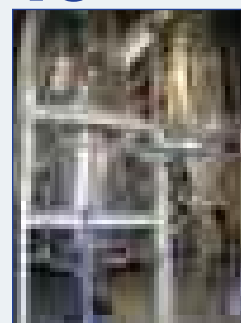
5



17



19



41



Siège social :

27, place d'Aguesseau
34000 Montpellier
info@agroligne.com

Editeur :

TNS Communication

Directeur de la publication :

Elias Cherif

Coordination internationale :

Nabila Cherif

Information-Promotion :

Emmanuel Cau

Information-Rédaction :

E. Cau, N. Shaffer
E. Anguy, Farah B

Montage-Maquette :

Yohann Cuenot / Emmanuel CAU

Agroligne Europe :

Contact : Mme Shaffer
Tél. : 33 4 67 65 03 39
Fax. : 33 4 67 65 22 12
27, place d'Aguesseau
34000 Montpellier
e-mail : info@agroligne.com

Agroligne Algérie :

Contact : Rostom C, Farah B.
Tél. / Fax. : 213 21 21 02 32
4, impasse de Biarritz
Pin Maritimes, Mohammadia
16130 Alger
e-mail : info@agroligne.com

Agroligne Maroc :

Contact : F. Diagne
7 rue d'aquitaine, 2ème étage
Appart n°6 - Quartier Gauthier
20000 Casablanca
Tél. / Fax. : 00 212 22 48 62 68
e-mail : info@agroligne.com

Agroligne Tunisie :

Contact : Tarek Mamy
e-mail : info@agroligne.com

Agroligne Canada :

Contact : Ida Jader
Tél. : 00 1 514 577 92 55
e-mail : info@agroligne.com

Abonnement-Promotion-Publicité :

Tarif abonnement : France 74 euros HT
Prix / numéro : 9,25 euros HT

Impression :

Imprimerie Champagne
www.imprimerie-champagne.com

ISSN : 0249 - 020 X

Dépot légal : à parution

Commission paritaire n° 0212T79437

Editorial

Une campagne céréalière 2007/2008 très tendue !!!

Le secteur céréalier est en crise, les prévisions et différents scénarios pour les deux prochaines années ne sont pas positifs.

Certaines institutions concernées jouant le rôle de régulateurs en amont et ce en agissant sur les stocks céréaliers, d'autres ont choisi l'alternative de subventionner le prix de la farine destinée à fabriquer le pain considéré comme produit de base sur la rive sud de la méditerranée.....

Dans une conjoncture aussi morose, comment le secteur meunier, premier utilisateur de céréales, déjà fortement concurrencé peut prévoir une activité stable et arriver à passer le cap difficile jusqu'en 2009 sereinement ???

Quelles solutions possibles ???

Nous avons pris le parti de rester optimistes : L'innovation dans le secteur de la meunerie peut ouvrir l'accès à de nouveaux marchés, le dossier du mois en est l'illustration.

Elias Cherif

Le marché mondial des céréales : une situation préoccupante

Source : Office National Interprofessionnel des Grandes Cultures

..... L'envolée des cours internationaux du blé depuis juin, qui ont culminé à des niveaux record en septembre, est due à la fois à la contraction des disponibilités mondiales, aux niveaux de stocks les plus bas jamais enregistrés et à la demande soutenue, selon le dernier rapport de la FAO (*Perspectives de récoltes et situation alimentaire*).

La hausse des prix à l'exportation, alliée à la montée en flèche des coûts du fret, font grimper les prix du pain et des autres aliments de base dans les pays en développement importateurs, et plus particulièrement le groupe des pays à faible revenu et à déficit vivrier (PFRDV), cause d'agitations sociales dans certaines zones, affirme ce même rapport.

La facture des importations céréalières totales des PFRDV devrait augmenter considérablement pour la deuxième année consécutive, atteignant le record absolu de 28 milliards de dollars en 2007/08, soit environ 14 pour cent de plus que le niveau élevé de la campagne précédente.

Globalement, les importations céréalières coûteront la somme record de 52 milliards de dollars aux pays en développement.

Quant aux prix du maïs, ils sont nettement supérieurs à ceux de l'an dernier, en dépit de la récolte exceptionnelle de cette année, compte tenu essentiellement de la demande soutenue de l'industrie des biocarburants.

L'Office National Interprofessionnel des grandes cultures et l'équipe Agroligne font pour vous le point sur cette situation inquiétante.

CAMPAGNE COMMERCIALE 2007/08

.....Monde : toutes céréales

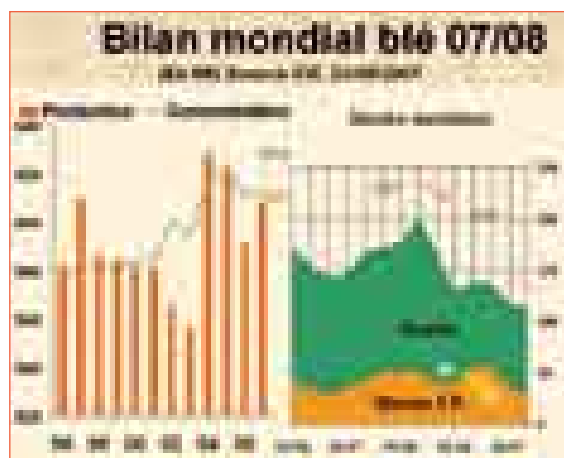
La hausse intervenue sur le marché des céréales en France, en Europe et dans le monde est d'abord le résultat d'un déséquilibre mondial entre l'offre et la demande.

Au cours des 10 dernières années la production mondiale de céréales (hors riz) a été inférieure à la demande à 8 reprises.

A la fin de la présente campagne le ratio stock sur consommation devrait s'établir à 12,5 %. Ce même ratio s'établissait à quelque 20% à la fin de la campagne 95/96 et à 16% fin 2003/04.

● Blé

Si on regarde plus spécifiquement le cas du blé on constate qu'au cours de cette même période de 10 ans la production a été inférieure à la consommation à 7 reprises. La consommation de blé en 10 ans a cru de 4,1% tandis que la production n'a augmenté que de 3,6% au cours de la période.



La présente campagne est caractérisée par une consommation de 614 MT alors que la production est estimée à 607 Mt. Il en résulte une nouvelle baisse des stocks mondiaux qui passent à 111 Mt, soit un ratio stock sur consommation qui décline à 18,1% contre 19,2% soit le niveau le plus bas depuis 1975/76.



Ce graphique représente les moyennes mobiles sur 5 ans de la production et de la consommation. Il met en évidence un décrochage net à partir de 2002/03. Depuis cette campagne, on constate une période de déséquilibre chronique entre la production et la consommation en dépit de la récolte volumineuse de 2004.

Les causes de ce décrochage sont multiples :

- événements climatiques ayant entraîné une succession de récoltes moins abondantes que prévu
- ralentissement de la progression des rendements mondiaux
- croissance de la demande liée :
 - 1- à l'accroissement de la population mondiale
 - 2- à la modification des habitudes de consommation liée à l'urbanisation croissante de la population
 - 3- à l'accroissement de la consommation de viande conséquence de l'augmentation du niveau de vie de certaines catégories de la population en particulier dans les pays émergents

Entre 1997 et 2006, les surfaces mondiales dédiées au blé ont décliné de quelque 23 millions d'hectares en passant de 231 Mha à 208 Mha. Cette perte de surfaces représente sur la base d'un rendement moyen des 20 dernières années (2,6 t/ha) une perte de production de l'ordre de 60 Mt.



Ce retrait de la sole consacrée au blé est l'une des raisons qui ont amené à la situation d'insuffisance de l'offre par rapport à la demande. Il faut noter que cette baisse de surfaces ne concerne pas l'Europe (hors CEI) puisque au cours de la période c'est le seul ensemble géographique dont la sole de blé est restée stable.

En revanche les superficies ont fortement baissé :

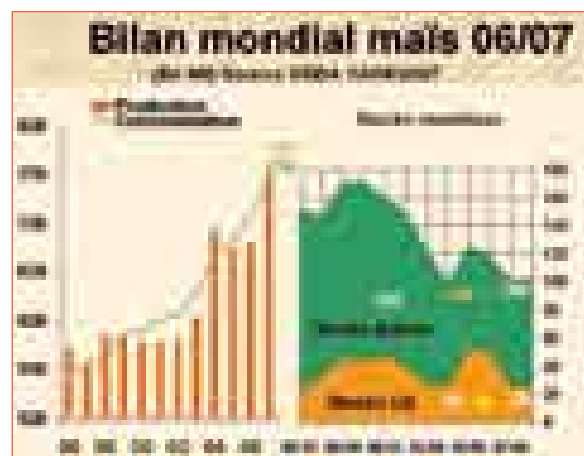
- dans la CEI (-4 Mha)
- aux États Unis (6 Mha, liées en partie au découplage des aides qui a permis de substituer du soja au blé tout en continuant de recevoir les aides directes qui auparavant étaient réservées au blé)
- en Chine, où l'industrialisation et l'urbanisation « mangent » des terres arables et à la substitution au blé de productions légumières plus rémunératrices
- en Argentine au profit des maïs et des sojas (-1,8 Mha)
- en Afrique du Nord (-0,8 Mha)

• Maïs



Selon l'USDA La production mondiale de maïs devrait dépasser les 770 Mt et être légèrement supérieure à la consommation. Il semble qu'aux États Unis les débuts de la moisson laissent supposer des rendements conformes aux prévisions de l'USDA, voire supérieurs, ce qui rend crédible la prévision générale.

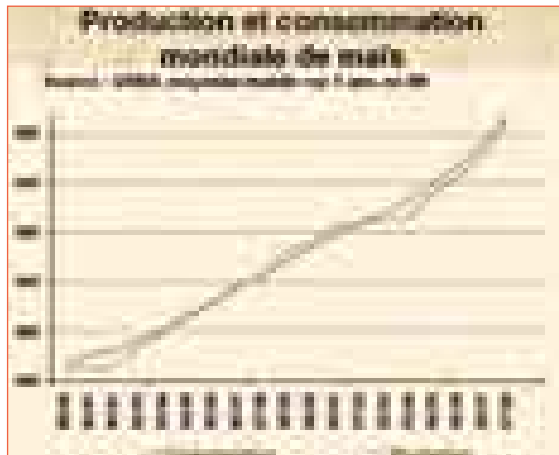
Cependant les stocks vont rester quasiment inchangés à 102 Mt soit un mois et demi de consommation, ce qui est faible.



C'est d'autant plus faible que la prochaine campagne devrait être marquée par la continuation du développement de la production de bio éthanol aux USA, mais aussi dans le monde.

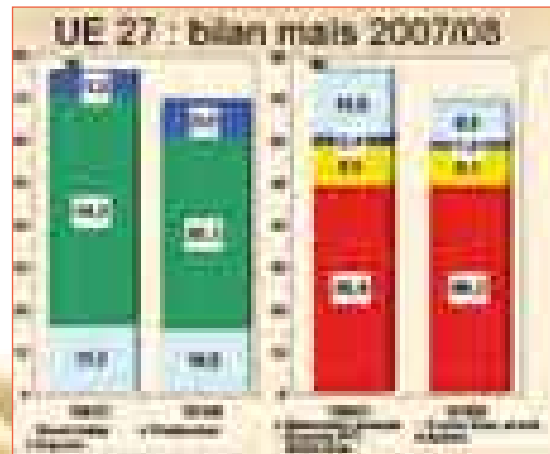
Les premières indications concernant les besoins de maïs pour l'industrie de l'éthanol aux USA en 2008/09 font état d'un volume de 120 Mt environ soit 50% de plus qu'en 2007/08 et impliqueraient un accroissement de la surface dédiée aux maïs de plus de 4 millions d'hectares.

On remarquera que le CIC, dans son dernier rapport publié postérieurement à celui de l'USDA, estime que la consommation mondiale de maïs devrait surpasser la production de quelque 7 Mt (prod = 755 Mt , conso = 762 Mt) et que les stocks devraient décliner de 7 Mt.



On peut faire la même constatation pour le maïs que pour le blé. Structurellement la consommation dépasse la production. Et ce en dépit d'une croissance rapide et régulière de la production mondiale. Toutefois le décrochage est moins net. Une raison majeure explique cette différence les rendements du blé ont crû au niveau mondial selon la FAO de 15% entre 1990 et 2005 tandis que ceux du maïs ont progressé au cours de la même période de 33%.

Les prix mondiaux du maïs sont fondamentalement sous l'influence du climat aux Etats Unis qui permet d'envisager une production appréciable pour 2007. Ils évoluent à l'intérieur d'une fourchette allant de 160 à 170 \$/t FOB pour l'origine argentine et américaine. Le maïs brésilien garanti sans OGM (plus difficile à coter) est lui nettement plus cher, avec une prime spécifique de l'ordre de 70\$.



- La réduction drastique de la production en Europe centrale et orientale modifie fondamentalement l'équilibre du bilan communautaire de maïs. Le stock de report est en baisse, compte tenu du stock de maïs hongrois d'intervention (2,2Mt début juillet 2007) en réduction. Les disponibilités apparaissent en baisse de 9% par rapport à l'excédent exceptionnel du début de la campagne 2006/07.

- La principale inconnue de ce bilan est l'évaluation des importations en provenance des pays tiers. Pour l'instant, l'hypothèse d'importations retenue est à hauteur de 8 Mt (pour l'essentiel du Brésil et d'Argentine, avec des quantités moins importantes disponibles en Serbie et en Ukraine). Le maïs brésilien, garanti sans OGM contrairement au maïs argentin (présence d'un OGM non autorisé dans l'UE, le GA 21), a fait l'objet d'une demande très élevée ces dernières semaines.



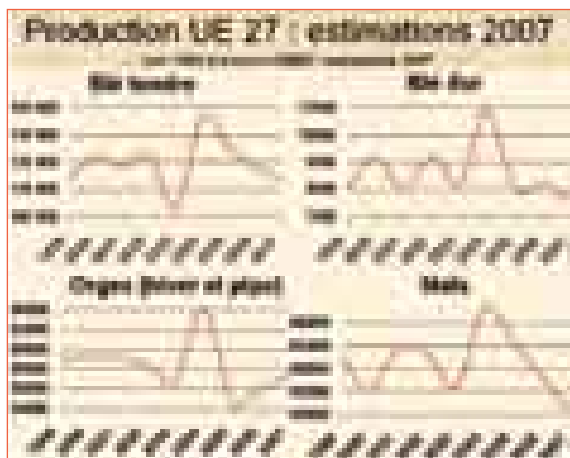
- Le maintien de l'estimation des incorporations en alimentation animale dissimule de très fortes disparités dans l'Union à 27. D'une part, le niveau très bas du droit à l'importation rend le maïs importé des pays tiers particulièrement compétitif en alimentation animale dans les principales zones de consommation (Benelux, Espagne). D'autre part, l'insuffisance de la production en Roumanie, en Hongrie et en Bulgarie pourrait conduire à une réduction des cheptels, et donc de la consommation animale, dont

l'ampleur dépendra de la capacité d'approvisionnement à moindre coût.

- Conséquence de la très forte tension sur le marché, les stocks se réduisent considérablement à la fin de la campagne et l'excédent des campagnes passées est totalement absorbé. La très forte réduction des stocks d'intervention de maïs (à un rythme de près de 0,6 Mt par mois) permet de penser que les surplus hongrois seront résorbés d'ici deux mois. La forte concurrence des opérateurs pour acheter les lots restants illustre les besoins du secteur de l'alimentation animale en Europe centrale et orientale.

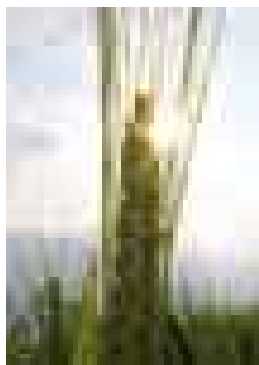
.....Europe : toutes céréales

► La production de blé tendre est estimée en baisse (- 3%) à environ 114,5 Mt contre 117,5 Mt en 2006.



Dans la partie occidentale de l'Union européenne, l'abondance des précipitations a dégradé la qualité de la récolte et amené à des révisions à la baisse des estimations de production.

Dans la partie orientale de l'Union, des vagues successives



de sécheresse et de fortes chaleurs ont réduit très significativement les rendements. Les récoltes sont en baisse de 44% en Roumanie, de 35% en Bulgarie et de 17 % en Hongrie.

Toutefois, deux parties de l'Union européenne échappent à la forte réduction de la production :

L'Espagne a engrangé une bonne récolte, en nette progression par rapport à 2006 et par rapport à la moyenne décennale (environ 5 Mt).

- Sur le pourtour de la mer Baltique, la Pologne, les pays baltes (Lituanie, Lettonie et Estonie), la Suède et la Finlande enregistrent des récoltes supérieures à 2006. En Pologne, la récolte 2006 avait été fortement pénalisée (7 Mt); la récolte 2007 est estimée en hausse de 24% à 8,8 Mt, un niveau équivalent à la moyenne décennale. Dans les pays baltes, l'augmentation des superficies et de meilleures conditions climatiques devraient permettre d'atteindre un niveau élevé de production.

► Les estimations de production de blé dur donnent une production en retrait de 8% par rapport à 2006.

Les principaux pays producteurs accusent une réduction de la production en raison de la réduction des surfaces (Espagne, Grèce) ou de mauvais rendements (Italie, France). Les prévisions actuelles indiquent une baisse de 17% en Grèce, 11% en Italie, 4,3 % en Espagne et 2% en France. Au Portugal, on assiste à une quasi disparition du blé dur sous l'effet du découplage.

► La production d'orges (hiver et printemps) est prévue en légère progression (+3%) dans l'Union européenne à 27 à environ 58 Mt.

Cette hausse provient essentiellement de la très forte croissance de la récolte en Espagne (+35%) qui atteint un niveau record (production supérieure à 11 Mt). De plus, les productions se redressent en Europe centrale, notamment en Pologne (+18%) et sur le pourtour de la mer Baltique en Suède (+29 %) et dans les pays baltes.

En revanche, les récoltes allemandes et françaises d'orges sont en retrait par rapport à 2006 à respectivement - 9,5% et - 7,3% tandis que la récolte est stable au Royaume-Uni.

► La récolte de maïs est estimée en très forte réduction dans l'Union européenne (-15%):

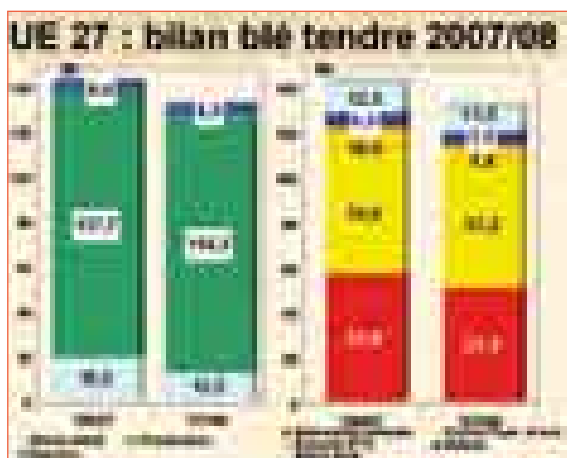
- En France, la récolte progresse.

- En Italie, la production recule en raison de la légère diminution des surfaces et sous l'effet de rendements inférieurs à la moyenne (due à des conditions défavorables au moment des semis et à la canicule de juillet).

- Dans la partie orientale de l'Union, la production chute de manière catastrophique : -60% en Bulgarie; -50% en Roumanie et -45% en Hongrie du fait de la sécheresse persistante pendant la période critique de la floraison.

● Blé

Alors qu'au mois de juillet, l'estimation de la production était en croissance par rapport à 2006, la récolte est désormais évaluée en baisse de 3% en raison des mauvaises conditions climatiques estivales. Compte tenu d'un stock de report réduit (disparition des stocks d'intervention en 2006/07) et malgré le recours à des importations presque équivalentes à 2006/07, les disponibilités apparaissent en réduction de 7%.



Les importations sont estimées à un niveau légèrement inférieur à 2006/07 (4,3 Mt) en partant de l'hypothèse d'une reprise des exportations de blé ukrainien au cours de la campagne.

Le niveau particulièrement élevé des cours et la diminution des disponibilités provoquent une forte réduction de la consommation animale (-10%). En effet, aux prix actuels, le blé tendre n'est pas compétitif en alimentation animale dans la péninsule ibérique et au Benelux. Le maïs et les céréales secondaires (sorgho, triticales etc.) ainsi que les autres produits disponibles (tourteaux de colza communautaires ; tourteaux de soja, manioc etc.) gagnent, en revanche, en compétitivité.

Les utilisations humaines et industrielles sont estimées en légère hausse (+2%) compte tenu de l'entrée en activité de nouvelles unités de bioéthanol (en France notamment) et d'une amidonnerie de blé (au Royaume-Uni).

Par rapport aux premières prévisions de juillet, est revue à la baisse l'estimation des exportations de blé tendre-grain. Compte tenu de l'insuffisance de compétitivité prix des origines communautaires

sur les marchés internationaux et des engagements importants déjà contractés en blé américain et russe, les exportations sont évaluées à 7,4 Mt, essentiellement à partir de France et d'Allemagne. La disparition des stocks d'intervention réduit considérablement le potentiel d'exportations à partir des nouveaux États membres.

Les stocks de fin de campagne s'affichent à un niveau particulièrement bas, légèrement supérieur à 1 mois d'utilisation totale (exportations comprises).

LES PRIX

.....Blé



Les prix mondiaux

Les prix du blé tendre ont connu une envolée spectaculaire depuis le début de la campagne, reflétant l'étroitesse du bilan mondial.

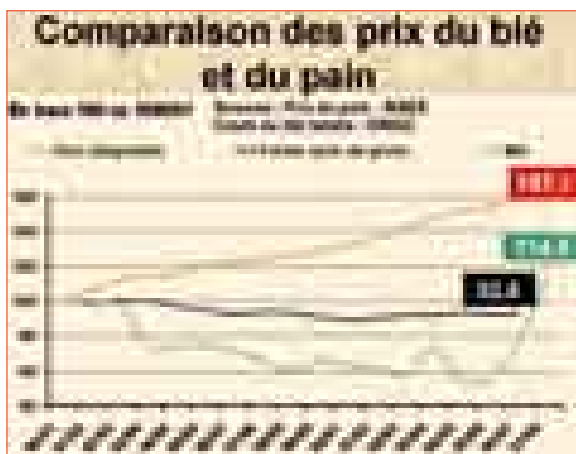
Les prix américains et argentins sont pratiquement à parité aux alentours de 320/330 \$/t fob. Ils ont gagné plus de 100 dollars par tonne depuis juin.

Les prix français et allemands ont progressé de quelque 130 \$ et sont nettement supérieurs aux autres prix mondiaux.

Les prix russes décrochent pour l'instant compte tenu des incertitudes liées à la possible introduction de la taxe à l'exportation.



Comparaison des prix du blé tendre et du pain



Comparaison des prix du blé dur et des pâtes alimentaires

50 % des pâtes vendues en France sont importées, principalement d'Italie. Les cours du blé dur dans ce pays influent donc grandement sur le prix des pâtes à la consommation.

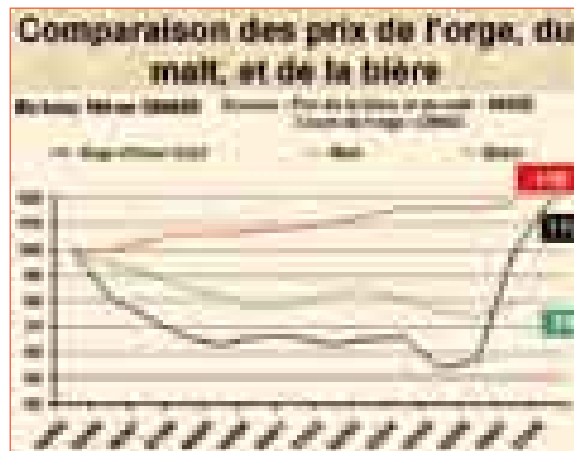
Les contrats entre la grande distribution et les pasteurs sont conclus par année civile ; il vaut donc mieux comparer les différentes valeurs par année civile plus que par année de campagne.

Les courbes montrent que jusqu'à ce jour les prix des pâtes sont restés stables jusqu'en 2003 et ont connu depuis une certaine baisse de prix.



.....Orge

Comparaison des prix de l'orge, du malt et de la bière



Indice INSEE général de la bière de consommation
Indice INSEE du malt à la production
Orge d'hiver de brasserie à Créteil

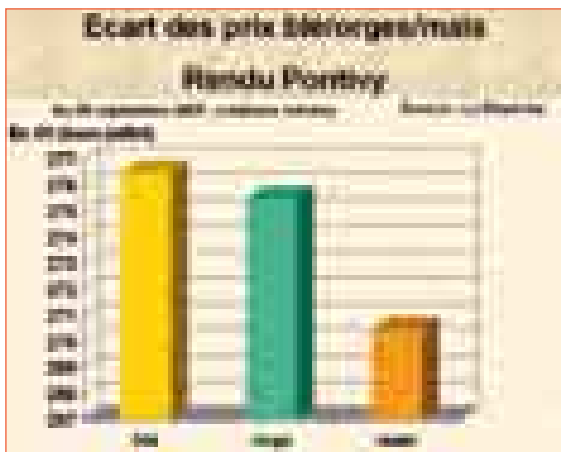
.....Maïs

Prix européen



Les prix du maïs après une période de stabilité ont repris un mouvement de hausse suscité pour partie par l'envol des prix du blé et l'annonce de disponibilités inférieures aux prévisions en Europe centrale et orientale et en Italie.

.....Ecart des prix blé/orge/maïs



L'écart des prix entre le blé, l'orge et le maïs est actuellement très favorable au maïs pour les FAB. Au 6 septembre, l'écart blé qualité fourragère et maïs était de 6 €/t pour le rendu Pontivy, échéance octobre.

Vu ces écarts de prix, les FAB devraient incorporer davantage de maïs dans l'alimentation animale.

Le niveau d'incorporation des diverses céréales dans l'alimentation du bétail dépendra de l'évolution du rapport de prix entre blé, orge et maïs et de la capacité des FAB à modifier leurs formules en y incorporant d'autres matières premières que les céréales classiques (importation de sorgho) ou du manioc ainsi que des drèches industrielles.

LES ECHANGES COMMERCIAUX

.....Blé

Exportation l'hémisphère nord

Aux Etats Unis, la récolte est finalement en hausse de 8,2 Mt par rapport à la précédente campagne. Cela est dû essentiellement à la hausse de la production des blés tendres HRW (+39%) tandis que celle des SRW régresse de 7,7%. La production des blés de printemps est estimée en hausse (blé tendre et blé dur) grâce, en particulier à de meilleurs rendements pour les HRS.

Les exportations sont en forte hausse et surtout ont débuté très rapidement. Selon l'USDA, les engagements américains sont supérieurs de 94% à ce qu'ils étaient l'an dernier à la même époque. Les engagements US représentaient le 23 août d'ores et déjà 56% des exportations totales prévues.



Au Canada, le temps sec et très chaud de juillet et août a stressé les cultures dans le sud-ouest des Prairies, ce qui a réduit les prévisions de rendements. La moisson ne faisant que débuter, les prévisions de récolte de blé (toutes catégories confondues) sont de 20,5 Mt (contre 25,3 Mt en 05/06) dont 16,9 de blé tendre et 3,6 Mt de blé dur. Les exportations canadiennes devraient reculer tant en blé tendre qu'en blé dur en raison du très bas niveau des stocks.



Dans la CEI, en dépit de la sécheresse qui a frappé au printemps l'Ukraine et une partie du sud de la Russie, la récolte devrait croître à 87 Mt contre 86 Mt en 2006, essentiellement du fait de la Russie.

En revanche, les exportations sont en baisse en raison du de l'embargo décrété par l'Ukraine et de stocks en baisse en Russie. Dans ce dernier pays les exportations se développent à un rythme très rapide, et pourraient connaître des limitations administratives au cours de la campagne. Les prix ont grimpé et cela commence à inquiéter les autorités d'autant que la Russie va entrer en période électorale.

Dans l'UE la récolte est décevante du fait d'une météo particulièrement capricieuse marquée par de très faibles précipitations en avril et au contraire par des pluies largement supérieures à la normale depuis le mois de mai. Les exportations reculeront par rapport à la précédente campagne en raison en particulier de la disparition du stock d'intervention de blé tendre.



Exportation l'hémisphère sud

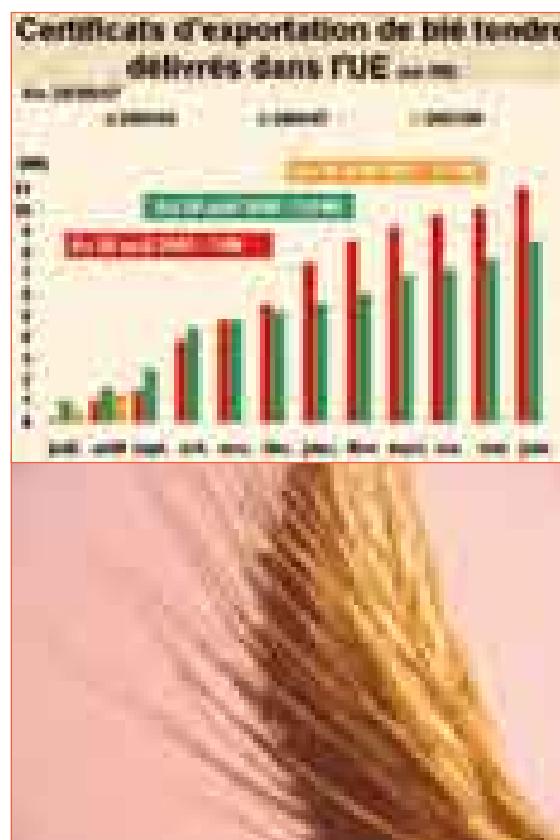


Dans la situation actuelle du marché toutes les indications météorologiques en provenance de l'hémisphère sud font l'objet de spéculation tant il est nécessaire à l'équilibre du marché mondial que ces deux pays (Argentine et Australie) offrent un disponible exportable suffisant.

En Australie, les pluies du début du mois d'août ont touché l'Australie-Occidentale, l'Australie-Méridionale, la Victoria et certaines régions de la Nouvelle-Galles du Sud (région de Sydney) mais dans l'ensemble, les précipitations ont été moindres que prévu. Les producteurs attendent des pluies plus importantes pour maintenir les perspectives de rendement tandis que le blé traverse ses principaux stades de croissance, car l'humidité des sols est faible dans la plupart des régions après la sécheresse de 2006. Sur la base de conditions météo normale d'ici la moisson le CIC estime que la production devrait plus que doubler et passer à 22,5 Mt (contre 10 Mt en 2006).

En Argentine, la sécheresse persistante a retardé les dernières phases des semis. Un temps exceptionnellement frais a perturbé le développement des cultures, notamment dans le sud. Tandis que les conditions se détérioraient quelque peu dans le sud et l'ouest, le blé cultivé dans le centre était généralement dans un état végétatif satisfaisant. Les prévisions de production sont inchangées à 14 MT contre 14,2 Mt en 2006. L'augmentation des surfaces sera sans doute compensée par des rendements moindres, en partie dus à des pénuries d'engrais.

Certificat d'exportation délivrés dans l'Union européenne



Au 28 août 2007, des certificats ont été demandés pour l'exportation de près de 1,3 Mt de blé tendre dont 1 Mt en France (contre 1,6 Mt au même moment de la campagne 2006/07 et 1 Mt en 2005/06).

Depuis le début de la campagne, les pays importateurs (Maghreb, Égypte, Proche Orient) se sont couverts massivement par crainte de la continuité du mouvement haussier. Les achats portent en grande partie sur les origines américaine, russe et kazakhe compte tenu de l'absence de compétitivité des prix des blés européens.

Les exportations de blé tendre européen vont s'accroître un peu plus tard dans la campagne (objectif de 7,4 Mt dont 4,5 Mt de France y compris les expéditions vers les DOM), au fur et à mesure que les disponibilités exportables des

principaux concurrents s'affaibliront et à condition que les Européens retrouvent une meilleure compétitivité prix.

La politique d'exportation définie par la Commission européenne repose sur le « tiret » (ni restitution ; ni taxe) en droit commun. Compte tenu de la réduction du disponible exportable, aucune adjudication pour l'exportation de céréales ne sera ouverte en 2007/08.

.....Orge

Certificats d'exportation délivrés dans l'Union européenne



Les exportations d'orge sont en nette avance par rapport aux campagnes passées. Ceci résulte de l'absence de la concurrence ukrainienne sur les marchés qui a permis la conclusion d'affaires très tôt dans la campagne en réponse à une très forte demande des pays importateurs (Arabie saoudite, Jordanie, Maroc...).

Les exportations pourraient atteindre un niveau supérieur aux précédentes campagnes, évalué à 4,5 Mt sur l'hypothèse d'une forte réduction du disponible exportable ukrainien et russe.

.....Maïs

Certificats d'importation délivrés dans l'Union européenne



Les importations totales de maïs s'élèvent à 1,5 Mt (contre 0,9 Mt en 2006/07) à la fin août 2007.

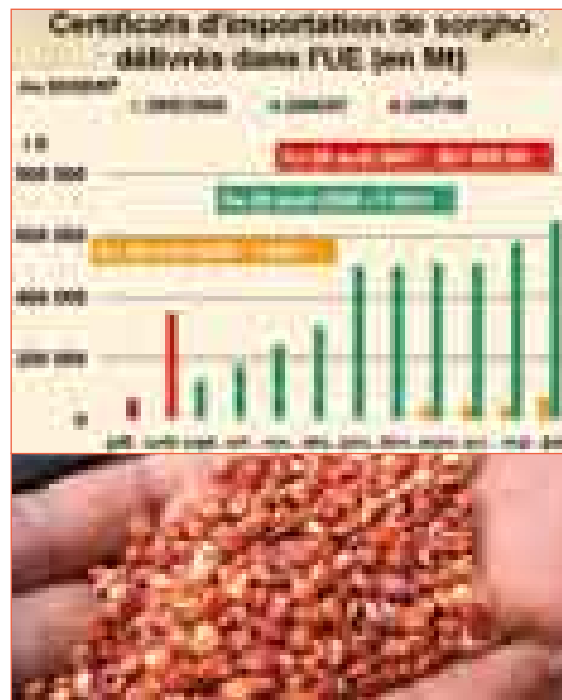
Elles se déroulent à un rythme soutenu en ce début de campagne, favorisées en cela par le faible droit de douane à l'entrée.

Ces dernières semaines, plusieurs centaines de milliers de tonnes de maïs brésilien ont été contractées pour être importées dans l'UE, non seulement à destination de la péninsule ibérique et de l'Italie, mais aussi dans le nord de l'UE, en Europe centrale et orientale et en France.

Le total des importations de maïs en 2007/08 pourrait s'élever à quelque 8 Mt. Cette estimation suppose toutefois des importations en provenance d'Argentine après la récolte du printemps prochain.

.....Sorgho

Certificats d'importation délivrés dans l'Union européenne



Compte tenu du niveau exceptionnellement élevé des cours des principales céréales, les importations de sorgho en provenance des États-Unis, d'Argentine et du Brésil explosent dans l'Union européenne, notamment en Espagne, aux Pays-Bas et en Belgique. Des engagements ont déjà été pris pour la récolte sud-américaine d'avril 2008.

Le sorgho dispose d'une bonne compétitivité prix dans les rations d'alimentation animale. Les incorporations de cette céréale devraient donc croître nettement lors de la campagne actuelle.



Quelles perspectives pour l'Afrique du Nord

Source : FAO

..... En Afrique du Nord, la récolte des céréales d'hiver (blé et orge principalement), qui représente le gros des cultures céréalières de la sous-région, s'est achevée.

Les premiers résultats laissent entrevoir une forte diminution de la production au Maroc en raison de la sécheresse qui a sévi pratiquement tout au long de la campagne. La production de blé, qui est la principale culture, devrait reculer de 76 pour cent pour s'établir au plus bas niveau des cinq dernières années.

En Algérie et en Tunisie, en revanche, les précipitations plus intenses et mieux réparties tombées au printemps ont amélioré les perspectives de récolte après un début de campagne peu favorable, notamment dans les grandes régions productrices; la récolte céréalière de cette année devrait donc être supérieure à celle de 2006.

En Égypte, plus grand producteur de la sous-région où la plupart des cultures de blé sont irriguées, la production devrait baisser par rapport à la récolte abondante de l'an dernier, tout en restant supérieure à la moyenne des cinq années précédentes.

Dans l'ensemble, les prévisions de la FAO établissent la production totale de blé de la sous-région à 13,4 millions de tonnes, soit une baisse de 28 pour cent par rapport à la bonne récolte de 2006 et moins que la moyenne. La production d'orge atteindrait 2,7 millions de tonnes, ce qui marque un recul de plus de 38 pour cent.

Production céréalière de l'Afrique (en millions de tonnes)

	Blé			Céréales secondaires			Riz (paddy)			Total céréales		
	2005	2006 estim.	2007 prév.	2005	2006 estim.	2007 prév.	2005	2006 estim.	2007 prév.	2005	2006 estim.	2007 prév.
Afrique	21.3	25.9	20.1	99.4	103.4	100.4	20.4	21.6	22.1	141.1	151.0	142.6
Afrique du Nord	15.4	18.7	13.4	11.7	12.2	10.8	6.2	6.6	6.6	33.2	37.5	30.9
Égypte	8.2	8.3	7.4	8.7	7.7	8.0	6.1	6.5	6.6	23.0	22.5	22.0
Maroc	3.0	6.3	1.5	1.3	2.7	0.7	0.0	0.0	0.0	4.3	9.1	2.2
Afrique de l'Ouest	0.1	0.1	0.1	39.8	42.8	41.7	8.8	9.3	9.6	48.7	52.2	51.4
Nigéria	0.1	0.1	0.1	22.4	24.8	23.9	3.6	3.9	4.3	26.0	28.7	28.2
Afrique Centrale	0.0	0.0	0.0	3.1	3.3	3.1	0.4	0.4	0.4	3.5	3.7	3.6
Afrique de l'Est	3.6	4.7	4.6	26.1	28.7	27.9	1.4	1.6	1.6	31.1	35.1	34.2
Éthiopie	2.7	3.7	3.5	10.3	11.8	11.5	0.0	0.0	0.0	13.0	15.5	15.0
Soudan	0.4	0.5	0.6	5.1	5.9	5.9	0.0	0.0	0.0	5.6	6.4	6.5
Afrique Australe	2.2	2.4	1.9	18.8	16.5	16.9	3.7	3.7	3.9	24.6	22.5	22.7
Madagascar	0.0	0.0	0.0	0.4	0.3	0.4	3.4	3.4	3.6	3.8	3.7	4.0
Afrique du Sud	1.9	2.1	1.7	12.3	7.3	7.7	0.0	0.0	0.0	14.2	9.4	9.3
Zimbabwe	0.1	0.1	0.1	1.1	1.7	1.0	0.0	0.0	0.0	1.2	1.8	1.2

Note : Total obtenu à partir de chiffres non arrondis

FOCUS sur le Maroc

Source : Office national interprofessionnel des céréales et des légumineuses.

.....A fin septembre 2007, la collecte des céréales est de près de 4 millions de quintaux. A la même date, ce volume est en baisse de 81% par rapport à la campagne précédente et de 72% par rapport à la moyenne quinquennale (2002-2006). Il est en hausse de 21% par rapport à 2000, année de sécheresse.

Le blé tendre prédomine très fortement le volume collecté, avec près de 3,96 millions de quintaux, soit l'équivalent de 37% de la production, ce taux étant de l'ordre de 19% pour l'ensemble des céréales.

Collecte au 31 septembre 2007

Céréales	Collecte en Millions de qn	Structure
Blé tendre	3,96	98,54%
Blé dur	0,05	1,24%
Orge	0,00	0,12%
Mais	0,00	0,50%
Total	4,02	100,00%

Par groupe d'opérateur, les parts d'intervention des commerçants, des coopératives et des minoteries industrielles sur le blé tendre s'élèvent à 58%, 2% et 40% du volume collecté, comme il ressort du tableau ci-après :



Opérateurs	Volume Millions de qn	Structure
Commerçants	2,30	58%
Coopératives	0,06	2%
Minoteries	1,60	40%
Total	3,96	100%

Par rapport à la même date de l'année dernière, ces taux représentent un recul de 6 et 15 points pour les commerçants et les coopératives respectivement. Quant aux minoteries industrielles, leur part a progressé de 21 points.

Par région, Fès-Boulmane occupe la première place, avec 38% de la collecte du blé tendre, suivie des régions de Meknès-Tafilalet et Gharb Chrarda Béni Hassen, qui ont réalisé de parts respectives de 13% et 10%

• Cours

(en \$/q)

Céréales	Septembre 2007	Juile 2007	Septembre 2006
Blé tendre	290-300	260-255	220-230
Blé dur	335-340	300-300	280-290
Orge	215-240	200-240	150-170
Maïs	230-300	220-230	180-210

Le tableau ci-dessus montre que les prix moyens des principales céréales, relevés au niveau des souks ruraux et halles aux grains référentiels, sont en forte hausse par rapport à ceux de la campagne précédente à la même date, sous l'effet conjugué de la faiblesse de la production nationale et du renchérissement, sans précédent des cours mondiaux.

• Importations

Quantités globales importées

Quantité (en quintaux) en destination des ports de Casablanca

Céréales	2007-2008		2006-2007	
	Arden	Millions	Arden	Millions
Blé tendre	121,27	11,28	1,38	0,09
Blé dur	12,987	1,28	2,81	0,18
Orge	10,237	1,28	0,88	0,10
Maïs	14,276	11,47	9,807	0,78
Total	152,77	24,33	24,88	1,15

Au terme du quatrième mois de campagne de commercialisation 2007/08, les importations des quatre principales céréales ont atteint environ 19 millions de quintaux, enregistrant une hausse de 75% par rapport à la même période de la campagne précédente.

Ces importations sont constituées essentiellement de blé tendre (50%) et de maïs (28%)

Répartition par port

Port	Blé tendre	Blé dur	Orge	Maïs	Total	Part
Casablanca	40,88	1,79	1,07	1,07	44,81	29%
Agadir	11,077	0,89	0,07	0,07	12,113	8%
Nador	10,048	0,00	0,00	0,00	10,048	7%
Tanger	11,074	0,00	0,00	0,00	11,074	7%
Safi	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0%
Jorf	0,072	0,00	0,00	0,00	0,072	0%
Total	81,051	2,68	1,14	1,14	86,015	100%

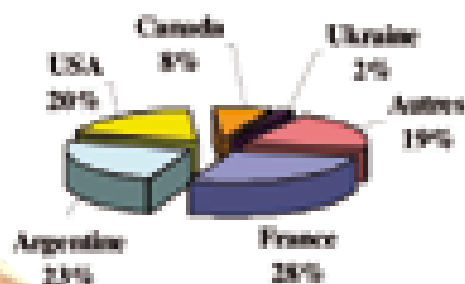


Il ressort de l'analyse des importations des céréales par port, que 76% du trafic céréalier a transité par le port de Casablanca, suivi des ports d'Agadir (9%), de Nador (7%), de Tanger (4%), de Safi (3%) et de Jorf (1%)

Répartition par pays d'origine

La part des différents pays exportateurs est présentée sur le graphique ci-contre. Par céréale, la France est dominante pour le blé tendre (46%) et pour l'orge (45%), l'Argentine pour le maïs (84%) et le Canada pour le blé dur (64%).

IMPORTATIONS PAR PAYS D'ORIGINE



Interview de M^{me} Andrée DEFOIS

Présidente de Tallage / Directrice de publication de « *Stratégie grains* »

Tallage, cabinet d'études agro-économiques spécialisé dans les marchés européens des grains, a été créé en janvier 1993.

Ses deux activités sont la publication de *Stratégie grains*, (rapport mensuel et service Web), référence pour l'analyse du marché céréalier en Europe, et la réalisation de services d'analyse et de formation auprès d'entreprises des secteurs liés au marché des matières premières agricoles. Tallage n'a aucune activité de production ou de commerce des céréales.



Agroligne : La situation actuelle du marché céréalier est très préoccupante ? Qu'en pensez-vous ?

Mme Andrée DEFOIS : Nous sommes effectivement dans une situation très tendue au niveau mondial et européen, et cette tension se ressent forcément sur les pays de l'Afrique du Nord.

Pour la récolte prochaine, s'il n'y a pas d'accident climatique, la production de blé devrait remonter de manière non négligeable en Europe et dans d'autres zones de production du monde. Donc si le climat est favorable, le bilan mondial sera nettement moins tendu pour la campagne 2008-2009, qu'il ne l'est actuellement.

Les prix ne redescendront probablement pas aux niveaux que l'on connaissait il y a 2 ou 3 ans en arrière, pour la bonne raison que les stocks sont faibles ; il va falloir d'ailleurs plusieurs campagnes pour qu'ils se reconstituent à un niveau relativement élevé. Néanmoins les choses peuvent aller relativement vite si la production atteint ce que laissent penser les ensemencements qui sont déjà faits et qui s'annoncent un peu partout dans le monde.

Pour résumer, les cotations pour la prochaine campagne sur ces marchés là, indiquent déjà un décompte,

soit des prix inférieurs pour la récolte 2008 par rapport à ceux de la récolte 2007. En revanche, les prix resteront certainement supérieurs à la moyenne des dix dernières années, mais ils descendront par rapport au pic que nous connaissons actuellement.

Ceci est vrai sans problème climatique. Si on a le moindre pépin climatique important dans une grosse région exportatrice, on restera dans une situation fragile à cause de la faiblesse des stocks mondiaux. La marge de manœuvre par rapport à un problème est faible, du fait que les stocks mondiaux faibles. Il faut bien souligner que la campagne 2007-2008 a été marquée par une conjonction de problèmes dans plusieurs raisons du monde.

Agroligne : Quelles solutions sont envisageables à court et moyen terme pour les grands importateurs, comme l'Egypte ou les pays du Maghreb ?

Mme Andrée DEFOIS : Cette question est valable pour ces pays là en tant que grand importateur, néanmoins elle est aussi valable pour n'importe quel autre acheteur de matière première. Que vous preniez un fabricant d'aliments de bétails en France ou un meunier, toutes les organisations qui doivent acheter des céréales souffrent actuellement.

stratégiegrains



Créée en 1999, Tallage est spécialisée dans l'étude des marchés internationaux des grains.

Tallage publie le rapport mensuel *Stratégie grains*, et le propose en ligne sur www.strategie-grains.com.

Tallage réalise également des missions d'analyse périodique et auprès d'entreprises des secteurs liés aux marchés des matières premières agricoles.

www.strategie-grains.com

La première réponse est d'arriver à arbitrer son risque de prix, et à utiliser les outils des marchés à terme pour pouvoir arbitrer son risque, et prendre des positions pour pouvoir le couvrir longtemps à l'avance. Les outils du marché à terme permettent en partie de cette couverture de risques.

Ceci est un outil, toutefois l'autre réponse plus physique celle-là, est sans doute de diversifier les sources d'approvisionnement. Malheureusement cette année, le climat a été néfaste en Ukraine, la récolte des USA n'a pas été très bonne, la sécheresse a frappé l'Australie et la récolte a été catastrophique en Europe. Néanmoins, la probabilité d'avoir ces quatre zones du monde touchées en même temps par un problème est quand même faible. Donc un pays qui diversifie ces sources d'approvisionnement pourra la plupart du temps trouver une zone un peu moins chère que les autres. La situation que nous avons connue l'année dernière et quand même particulière de ce point de vue là.

Agroligne : Avez-vous quelque chose à rajouter ?

Mme Andrée DEFOIS : Permettez-moi de revenir sur ce que je disais tout à l'heure, le grand enseignement de la campagne actuelle est qu'il est très important de couvrir ses risques.

Les outils qui existent sur les marchés à terme, que ce soit en Europe ou aux Etats-Unis, permettent en partie de gérer ces risques de prix et de prendre des positions qui permettent de gagner sur des marchés, ceux que l'on peut perdre sur un autre. En utilisant de manière adéquate ces marchés à terme existant, un acheteur peut couvrir son risque en se mettant en position de vente et donc il gagnera sur le marché à terme, ce qu'il perdra sur le marché physique.

Enfin, je voudrais dire que les pays d'Afrique du Nord sont des pays très importants pour le secteur céréalier, et que leur comportement est très regardé par l'ensemble du monde.

La marque **QUALISTA**[®] entre dans l'histoire de la **meunerie** par le procédé **Oxygreen**

.....**Qualista**[®] est le nom commercial de tout produit meunier issu du procédé d'ozonation Oxygreen que les Laboratoires Goëmar (Saint Malo-35, www.goemar.com) ont mis technologiquement au point. Les Laboratoires Goëmar sont propriétaires de la marque Qualista[®] et des brevets attachés au procédé Oxygreen.

● 15 années de recherches par Goëmar = 10 millions d'€

Dès 1993, les laboratoires Goëmar ont commencé à Saint-Malo des recherches de purification de grains et de semences de céréales et de protéagineux qui ont abouti à la création du procédé Oxygreen.

Ces recherches ont fait l'objet de 6 dépôts de brevets internationaux.

Ces 15 années de travaux sont évaluées à un coût d'environ 10 millions d'euros.

● La mise au point industrielle du procédé dans la meunerie = 2,5 millions d'€

À partir du début de l'année 2006, l'entreprise Paulic Minotiers (St-Gérand,56) a entrepris avec la société Goëmar de développer le procédé Oxygreen à l'échelle industrielle dans un moulin situé à Plounévez-Quintin (22) que Paulic Minotiers, propriétaire du moulin, a entièrement dédié à cette mise au point.

Le pôle de compétitivité agroalimentaire Valorial venant d'être créé en octobre 2005, Paulic Minotiers et Goëmar lui ont présenté conjointement un dossier de labellisation (voir page 19) en vue de bénéficier d'un accompagnement financier par ce pôle de compétitivité.

Le coût total des investissements de la mise au point industrielle du procédé d'ozonation du blé a été de 2,460 M€.

Il a été pris en charge :

- d'une part, par Paulic Minotiers et Goëmar et
- d'autre part, par Oséo – Anvar qui a attribué une avance remboursable de 1,225 M€ et une subvention de 300 000 €.

Il convient de noter que l'investissement dédié au site de Plounévez-Quintin représente un coût nettement supérieur au coût d'un outil industriel standard. En effet, le moulin de Plounévez-Quintin peut exceptionnellement produire toute l'étendue de la gamme des produits issus de blés traités par le procédé d'ozonation (grains, farines et fibres), ou issus d'autres grains de céréales afin de permettre des développements spécifiques.



La capacité de production de ce moulin est de 4 000 tonnes / an.

À partir de 2008, la production industrielle de la gamme Qualista[®] aura lieu au Moulin de Saint-Gérand (56), siège de Paulic Minotiers. La surface du Moulin de Saint-Gérand est de 30 000 m² et sa capacité de production, de 20 000 tonnes / an.

● Le surcoût lié au traitement du blé par l'ozone

L'ozonation du blé en amont du broyage induit automatiquement des coûts opérationnels supplémentaires pour le meunier.

Pour l'acheteur des produits de la gamme Qualista[®], le surcoût est cependant limité et sans commune mesure avec les perspectives de valorisation des produits de la marque Qualista[®].

Pour les consommateurs, les bénéfices sanitaires et nutritionnels apportés par les produits finis compenseront largement la différence de prix avec des produits issus de la filière classique.

En tout état de cause et à titre d'exemple, le prix de la garantie Qualista[®] pour une baguette ne devrait excéder le surcoût du label « Bio ».

LE PROCÉDÉ D'OZONATION



Stockage des grains



Nettoyage et récupération
des grains traités



Stockage d'oxygène



Générateur d'ozone

DU BIÉ!!!

■ L'ozone

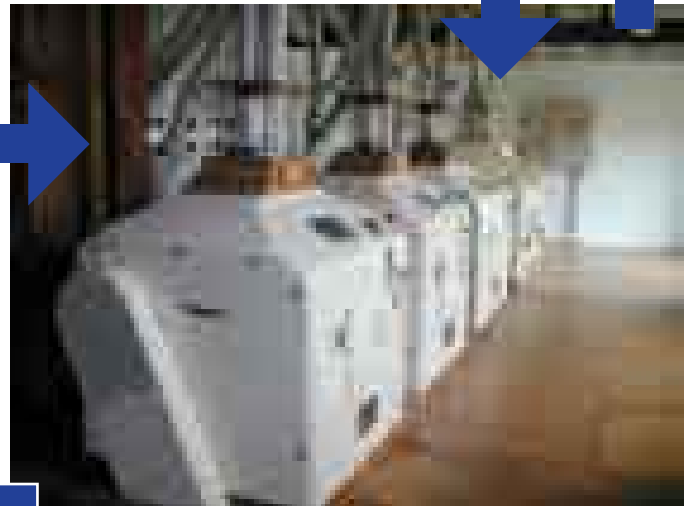
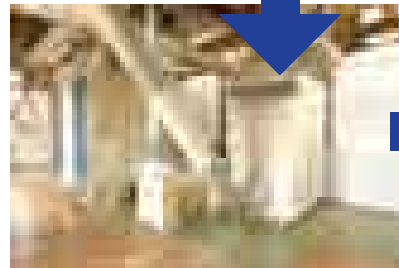
L'ozone est une molécule composée de trois atomes d'oxygène. Gaz très instable, il doit être produit in situ, à partir d'air et d'oxygène par des ozoneurs industriels standardisés. Sa réactivité est nettement supérieure à celle de l'oxygène. Il réagit par oxydation et se décompose spontanément en oxygène.



■ Réacteur Oxygreen

■ Le procédé d'ozonation

Le procédé d'ozonation se positionne, dans le diagramme meunier, après l'étape de nettoyage préliminaire des grains, et avant la mouture.



■ Moulin

LES APPLICATIONS DE LA GAMME QUALISTA®

..... La gamme Qualista® ouvre l'accès à de nouveaux marchés dans l'univers de l'alimentation, de la nutrition, de la diététique médicale ou pour les enfants.

La gamme Qualista® permet également des innovations pour les artisans et les industriels qui l'utilisent.

Panification

- La gamme de farines Qualista®, aux qualités sanitaires garanties et sans fluctuation, permet d'incorporer plus de fibres tout en proposant des qualités organoleptiques adaptées aux tendances.

- La farine T55 Qualista® permet de réaliser des pâtes à la fois fortes et tolérantes. La pâte, facilement extensible au façonnage, est peu collante.

En panification, l'utilisation de la farine T55 Qualista® donne une couleur plus « crème » aux produits finis et peut être utilisée sans additif, toutes choses égales par ailleurs. Elle a également des effets positifs sur le goût. Le goût du pain réalisé avec la farine T55 Qualista® est très original, entre « noisette » et « malt », et bien reconnaissable.

- La farine T55 technologique Qualista® est une farine aux caractéristiques rhéologiques spécifiques.

Son gluten particulièrement poreux, ainsi que l'absence quasi complète d'activité amylase ou d'enzymes oxydants, lui permet d'être adaptée à la réalisation de produits pâtisseries comme la génoise.

Elle améliore le moelleux de la pâte

L'utilisation de la farine T55 technologique Qualista® change la manière de concevoir les produits pâtisseries. Elle donne une couleur plus « crème » aux produits finis, et permet de modifier les recettes (moins de beurre, moins d'oeuf, moins de sucre).

Elle confère aux gâteaux, cakes, génoises, un goût original (davantage noisette et malt que la T55) et parfaitement reconnaissable.

Enfin, la farine T55 technologique Qualista® a une qualité sanitaire exceptionnelle.



- La farine T80 Qualista® offre une qualité de panification inhabituelle, grâce à la force du gluten propre aux farines Qualista®.

Obtenu à partir du grain nu, elle ne contient pas de fraction du péricarpe.

Compromis entre les apports nutritionnels de la farine complète T150 Qualista® et le goût spécifique « noisette » et « malt » de la farine Type 55 Qualista®, elle a des qualités technologiques très proches de celles d'une farine classique (T55, T65). Sa qualité de panification est remarquable.

- La farine T150, complète, est obtenue à partir du grain de blé Qualista®, sans aucune reconstitution ultérieure. Elle contient donc l'intégralité des composants du grain nu. D'un point de vue nutritionnel, c'est la meilleure farine puisqu'elle comprend toutes les parties du grain, à l'exception du péricarpe. Cette séparation, grâce au procédé d'ozonation, est une innovation majeure qui permet de proposer la farine la mieux adaptée aux demandes des consommateurs soucieux de leur santé. L'amertume due au péricarpe étant enlevée, elle a des qualités gustatives remarquables.

Fast foods, pizzerias, sandwicheries, traiteurs, crêperies, pâtes fraîches, salaisonneries, IAA

● Les farines Qualista®

La qualité sanitaire garantie de la gamme de farines Qualista® a pour conséquence de rendre de nombreux produits frais préparés par l'artisan ou l'industriel, plus sûrs (fonds de tarte ou de pizza, produits surgelés à cuire pains pré-cuits, ravioles, etc...) c'est-à-dire d'une manière générale tous les produits qui restent non cuits pendant un certain temps tout en présentant d'intéressantes propriétés de panification.

La gamme Qualista® s'offre aussi au marché des produits mixés (canapés, produits fourrés, etc) pour lesquels les contaminations provenant de la farine pourraient avoir un effet très négatif sur les autres produits associés (poisson, viandes, légumes...).

Pour les produits contenant de la matière grasse ajoutée (feuilletage, pâtisserie, etc), les phénomènes d'oxydation sont moindres, en particulier grâce à l'activité réduite des enzymes dans les farines lors de l'ozonation. Cela limite les processus de rancissement. La durée de conservation de ces produits élaborés peut ainsi être accrue.

La gamme de farines Qualista® riches en fibres, concerne de nombreux produits comme les pizzas, les biscuits, les crêpes, les fonds de tarte, etc. Elle offre une saveur et une coloration nouvelles, tout en étant riches en fibres.

Les qualités technologiques des farines Qualista® ont l'avantage de proposer des produits ne contenant quasiment pas d'ingrédients ni d'additifs ajoutés, ce qui est aujourd'hui demandé par le consommateur.

Ingrédients



● **Le grain aplati Qualista®** peut servir comme ingrédient pour la fabrication de pains aux céréales, et pour tout type de produit utilisant du blé, depuis les barres de céréales, jusqu'aux sauces pour produits céréaliers.

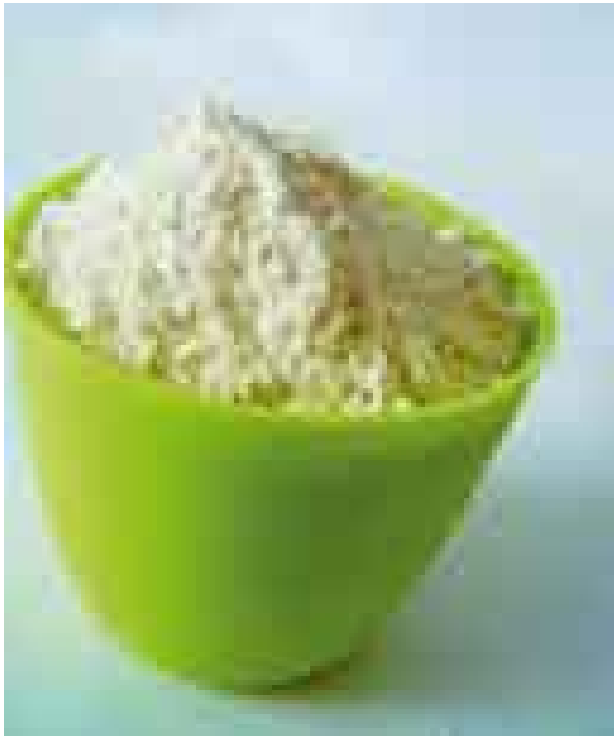
● **Les périfibres** sont constituées essentiellement du péricarpe du grain de blé. Elles représentent 2 % à 2,5 % du grain de blé d'origine. Leur taux d'amidon et de protéines est très faible. Leur richesse en fibres est en revanche très élevée, elle est supérieure à 60 %.

Les périfibres peuvent être considérées comme un ingrédient à usage spécifique pour toutes les applications demandant des produits très riches en fibres de blé.

Comme tous les produits Qualista®, leur qualité sanitaire est exceptionnelle et garantie.

Farines en sachet destinées au grand public

● La propreté des farines Qualista®, garantie et sans risque de fluctuation, sans résidus de pesticides, et leur richesse en fibres, apportent au consommateur, une sérénité et un haut de gamme dans l'usage de la farine Qualista®.



Alimentation animale

● La farine T55 Qualista® est une excellente réponse, d'un point de vue sanitaire et nutritionnel, aux besoins des animaux d'élevage (ex : allaitement, convalescence ou croissance, régime particulier) et aux besoins des animaux domestiques (pet food).



Produits parapharmaceutiques, nutritionnels et diététiques.

● Les périfibres, qui représentent 2 à 2,5 % du poids du grain de blé, ont des qualités nutritives très spécifiques : elles ne contiennent ni amidon ni gluten. Elles ont un taux de protéines très bas. Leurs fibres ont un taux élevé en lignine, un faible taux d'hémicellulose et pas de phytate. Le péricarpe peut être destiné à des consommations spécifiques, contre les problèmes de transit intestinal. Il pourrait être désigné comme un élément-phare des rayons de diététique. Les producteurs de produits parapharmaceutiques, nutritionnels et diététiques peuvent utiliser à usage de compléments alimentaires, ou dans des produits finis de régime, la gamme Qualista® et tout particulièrement la gamme des produits très riches en fibres, c'est-à-dire les périfibres et les nourrifibres.



Babyfood

● Les farines Qualista® sont une réponse sans concurrence aux exigences sanitaires de produits sains du rayon babyfood.



En effet, les industriels utilisateurs de farines pour les produits destinés aux petits enfants ont naturellement des exigences difficiles, voire impossibles à atteindre pour la majorité des meuniers. Avec les farines Qualista®, la qualité microbiologique est presque 100 fois supérieure aux exigences les plus fortes. Cela ouvre le marché des farines pour petits enfants avec un niveau de protection sanitaire inégalable.

Céréales du petit-déjeuner

- **Le grain nu Qualista®**, lisse, tendre et brillant, est séparé de son épicarpe et constitue le premier produit de la famille des grains Qualista®. Ce grain de blé tendre contient plus de fibres qu'un grain abrasé et garde sa forme grâce aux couches périphériques qui l'entourent. Naturellement riche en maltose, il est parfait pour l'industrie des céréales du petit-déjeuner.

Par ailleurs, il devient possible d'imaginer que l'ozonation du grain de blé tendre représentera une alternative au blé dur jusqu'ici utilisé comme blé-légume et qu'il pourra trouver une utilisation nouvelle dans les céréales du petit-déjeuner.

- **Le grain aplati Qualista®**, en forme de pétale, tendre, contient plus de fibres qu'un grain abrasé. Il a été aplati selon un process mécanique simple. Il conserve les fibres de l'endocarpe. Il peut être utilisé par l'industrie des céréales du petit-déjeuner.



- Ces grains Qualista®, nus et aplatis, sont des produits innovants dans la composition de salades et de produits frais, tant en décoration qu'en apport nutritionnel.

Maisons de retraite hôpitaux



- **La gamme Qualista®** qui associe propreté bactérienne et baisse en mycotoxine, est destinée de manière naturelle aux personnes fragiles ou sensibles, en particulier aux personnes malades ou affaiblies.



Croquette

TOM

Chocolat
GET UP



Produits commercialisés exclusivement par :

" SARL DOUGUIZ "

Coop. Universitaire Gerbil II

N°49 Gardi Kouba Alger

Tel : +213 21 28 26 02 / 26 - Fax : +213 21 28 26 50

E-mail : douguz@hotmail.com

LES AVANTAGES DE L'OZONATION DU BLÉ

..... SUR UN PLAN NUTRITIONNEL

Qualista®, une réponse fiable

La filière ayant résolu la plupart des problématiques liées à la quantité de produits à fournir (aspects de productivité), les attentions se focalisent aujourd'hui sur le contenu nutritionnel étant donnés les problèmes qui apparaissent de manière marquée dans tous les pays développés : obésité, trop faible consommation de fibres, trop forte consommation de produits d'origine animale, et des carences en ions ou en vitamines.

Forts des résultats de multiples études, les nutritionnistes concluent de façon unanime que les céréales doivent reprendre une place centrale dans le bol alimentaire.

La gamme Qualista® répond parfaitement à ces recommandations :



● Des farines plus riches en fibres

Le procédé d'ozonation qui valorise le grain dans son intégralité offre :

- d'une part, la possibilité de produire des farines très riches en fibres et
- d'autre part, la possibilité de concevoir des produits élaborés très attractifs d'un point de vue nutritionnel.

Par une augmentation des pentosanes solubles, les produits Qualista® fournissent des fractions dont les rapports entre fibres solubles et insolubles, ainsi qu'entre lignine et hémicellulose, sont variés et garantis.

L'utilisation des sons dépelliculés, désormais exempte de tout risque, ouvre des marchés nouveaux en diététique.

Notons que le procédé d'ozonation n'induit aucune modification de l'index glycémique.



● Des produits Qualista® plus riches en protéines de qualité

Il est connu que la qualité nutritionnelle des protéines périphériques du grain de blé est nettement supérieure à celle des protéines de l'amande, partie utilisée pour la fabrication des farines blanches. La qualité de ces protéines (non carencées en lysine et méthionine) est comparable à celle des légumineuses (lentilles, pois, soja) dont les nutritionnistes et végétariens vantent les bienfaits. Leur incorporation dans les farines en améliore la qualité nutritionnelle.

● Des farines plus riches en sels minéraux

En valorisant les couches périphériques du grain, le procédé d'ozonation permet de proposer des produits plus riches en sels minéraux. Pour mémoire, 30 % des femmes et les personnes âgées souffrent de carences en fer et en magnésium. Une consommation quotidienne de produits Qualista® (céréales ou produits à base de farines complètes) peut aider à compenser ces besoins nutritionnels.

...SUR UN PLAN ORGANOLEPTIQUE

● Une qualité de la panification améliorée

L'ozonation du blé permet d'améliorer la qualité des farines produites à partir des grains. Les tests de panification BIPEA (Bureau Inter Professionnel d'Études Analytiques) réalisés à partir de blés de différentes qualités, en collaboration avec le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) d'Auch, montrent dans tous les cas, un gain en termes de qualité.

De manière générale, les produits Qualista® :

- augmentent la ténacité de la pâte lors de la fermentation,
- diminuent le collant,
- améliorent l'extensibilité au façonnage,
- donnent une mie plus crème et plus onctueuse,
- améliorent le comportement en pousse contrôlée, et
- donnent une grigne remarquable.

● Un grain plus goûteux

Le grain nu a un taux de fibres solubles près de trois fois supérieur à celui d'un blé non traité, ce qui suggère une capacité de type prébiotique améliorée. Son goût est légèrement sucré du fait de la transformation d'une part de l'amidon en maltose.

L'endocarpe, seule partie périphérique restante du grain, acquiert, du fait du traitement, une douceur de texture très agréable.



● Un vrai goût de pain

Les farines Qualista® permettent de créer d'emblée un pain caractéristique de type « tradition » parce qu'elles apportent un goût et une texture semblables aux saveurs authentiques. Contrairement aux pains actuellement produits par la boulangerie industrielle, leur préparation ne nécessite aucun apport supplémentaire.

● Une saveur appétissante

La mie du pain, légèrement crème, a la jolie couleur de céréale mûre. Le goût noisette contraste agréablement avec le goût parfois un peu déplaisant de certains pains enrichis en fibres. Sans additif, il est possible d'en augmenter encore la saveur douce.

● Un moelleux séduisant

La texture en bouche d'un pain réalisé à partir d'une farine Qualista® est très particulière : la perception « gélifiée, grasse, fondante » est de celle qui est recherchée partout en produits dérivés de la Meunerie.

Elle est particulièrement appréciée pour tous les produits type sandwiches ainsi que pour tous les produits à pâtes fermentées levées - pains spéciaux, pizza, pains viennois ou italiens - que réclame le marché des snacks prêts à emporter.



● Possibilité d'utiliser des farines bises

La technique d'ozonation permet d'incorporer sans risque des parties plus périphériques du grain dans les farines. Généralement, selon le test BIPEA, la valeur boulangère d'un blé baisse si une proportion croissante de la périphérie du grain est incorporée. Grâce à cette technique, il devient possible d'incorporer davantage de parties périphériques sans dégrader la qualité technologique du pain.

Par ailleurs, les diminutions d'activités enzymatiques expliquent directement la couleur plus crème de la mie des pains. En effet, les pains élaborés avec des farines Qualista® gardent leur couleur grâce à la présence des pigments naturels du blé non dégradés par les activités enzymatiques.

● De plus longues conservations

Certaines activités enzymatiques oxydantes des farines ont un effet négatif sur la farine et sur la stabilité de la pâte (travaux réalisés par l'INRA de Montpellier et le laboratoire de biochimie alimentaire du CNAM).

Le traitement à l'ozone permet de diminuer ces phénomènes en inactivant certaines de ces enzymes. Il offre de ce fait des perspectives nouvelles pour la conservation des farines ainsi que pour celle des pâtes.



... SUR UN PLAN SANITAIRE

L'ozonation décontamine le blé

● Les germes pathogènes et les champignons sont détruits

La marque Qualista® garantit des seuils microbiologiques 50 à 1 000 fois moins élevés que ceux des bonnes pratiques d'hygiène en meunerie et 10 fois moins élevés que ceux que réclament les normes de sécurité pour les aliments infantiles.

Des essais pratiqués sur des lots de blés naturellement infestés montrent une baisse de contamination en germes pathogènes et champignons allant jusqu'à un rapport de 10 000. Leur destruction peut se chiffrer entre 99 et 99,99 %.

● Les insectes et les larves sont éradiqués

La marque Qualista® propose un abaissement du taux d'insecticides divisé par 20 par rapport aux normes actuelles. Sur des lots de blé infestés par des œufs, larves et nymphes de deux insectes, le tribolium et le charançon des grains, un comptage réalisé avec le concours de l'INRA de Bordeaux a révélé, après la période d'incubation des œufs, une mortalité de ces parasites pouvant atteindre jusqu'à 99 %.

● Les molécules insecticides disparaissent

Avec le Groupement Interprofessionnel de Recherche sur les Produits Agropharmaceutiques, les effets de l'ozonation ont été étudiés sur les quatre matières insecticides les plus utilisées lors du stockage du grain. Trois d'entre elles ont purement et simplement disparu. Les traces résiduelles de la quatrième sont diminuées par 5 avec un taux de ppm (parties par millions) infime : 0,45. Par ailleurs, aucune toxicité des métabolites générés n'a été détectée.

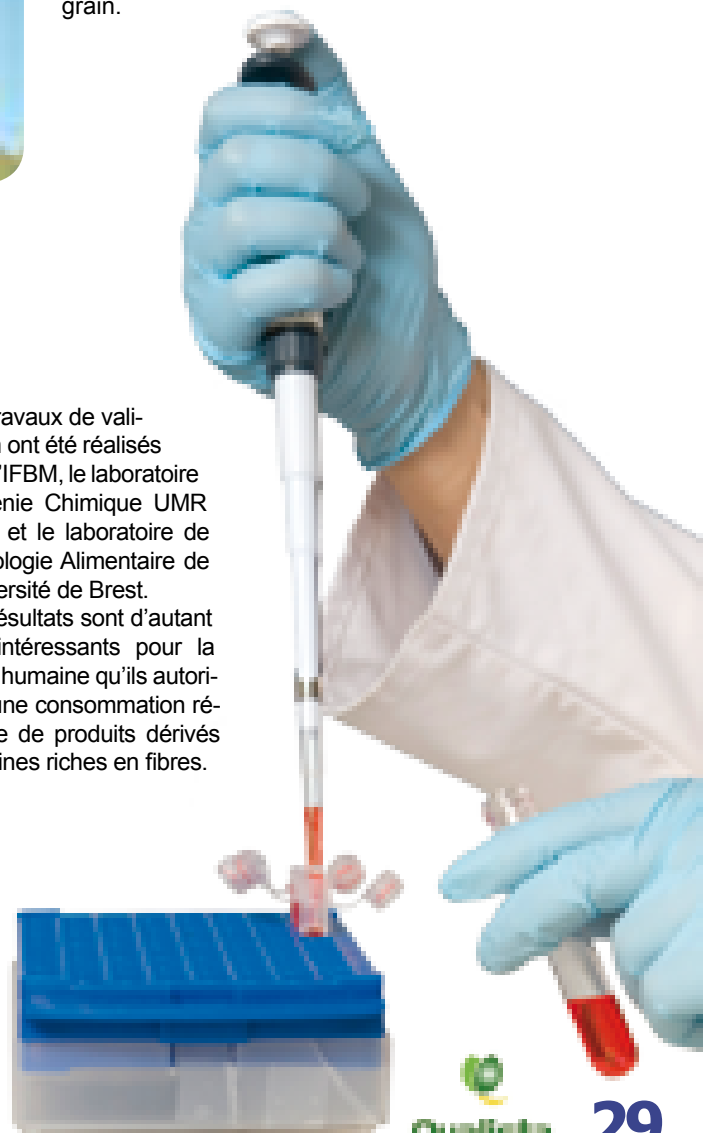
● Les taux de mycotoxines baissent de manière significative

La marque Qualista® garantit un abaissement en mycotoxines de 30 à 50 %.

Des analyses ont été menées en collaboration avec l'IFBM, Institut Français de la Brasserie et de la Malterie, sur des lots artificiellement très contaminés en mycotoxines. Parmi elles se trouvait, le DON, familier des céréales des pays tempérés et particulièrement néfaste pour l'homme. Les résultats des analyses montrent une efficacité sur son éradication pouvant dépasser 90 % sur les parties périphériques du grain.

Des travaux de validation ont été réalisés avec l'IFBM, le laboratoire de génie Chimique UMR 5503, et le laboratoire de Toxicologie Alimentaire de l'Université de Brest.

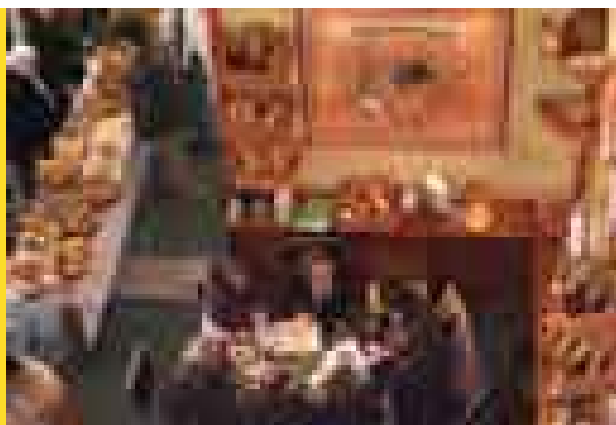
Ces résultats sont d'autant plus intéressants pour la santé humaine qu'ils autorisent une consommation régulière de produits dérivés de farines riches en fibres.



Les entreprises vous

La Minoterie **SIDI BENDEHIBA** - Mostaganem

La minoterie Sidi Bendehiba a été le quatrième investisseur à s'implanter dans le créneau ouvert au privé en 1998 ; elle compte parmi les pionniers de la minoterie en Algérie.



Avec cette ouverture tant souhaitée, dès les premières années, il y a eu une prolifération de moulins en activité et immédiatement nous avons atteint une surcapacité de trituration ayant pour conséquence la saturation du marché intérieur dont les besoins étaient couverts par la production nationale et l'importation.

Etant donné la situation du marché, nous avons pensé à l'exportation de nos produits. C'est ainsi que nous avons réalisé une opération d'exportation qui nous a permis à l'époque, en 2002 de comprendre qu'il faut être réaliste et faire preuve de plus de professionnalisme pour s'implanter dans les marchés extérieurs.

Aussi, cette évaluation nous a permis de faire les investissements adéquats en matériels et ressources humaines pour être plus performant afin d'augmenter notre part de marché. Par conséquent, nous avons tout de suite révisé notre stratégie : au lieu de s'aventurer dans l'exportation, nous avons opté pour la diversification de notre production, c'est-à-dire mettre au point une gamme de farines prêtes à l'emploi destinées aux artisans boulangers pour panifier des pains traditionnels et spéciaux (pain complet, viennoiserie, pain de mie et bien sûr les farines ménagères).

Cependant, une fois que nous avons maîtrisé la fabrication de tous ces nouveaux produits, un problème de taille a surgi, c'est le manque d'information et de professionnalisme de beaucoup de boulangers pour cette gamme de farines.

Pour parer à cette défaillance, nous avons mis en place

un système de communication approprié et notamment un programme de formation pour les ouvriers boulangers et les apprentis boulangers et ce, en partenariat avec les centres de formation professionnels et l'Union Nationale des Boulangers algériens.

Les différents cycles de formation ont été encadrés par des formateurs français expatriés pour de longues périodes.

De même, pour permettre aux artisans boulangers de s'initier à la panification de ces nouvelles farines prêtes à l'emploi, nous organisons assez souvent au sein même de notre fournil des démonstrations faites par nos équipes spécialisées et de même nous assurons le perfectionnement des boulangers au niveau de notre fournil.

Aussi, en 2006 nous avons organisé, en collaboration avec l'Union Nationale des Boulangers et sous le parrainage de monsieur le ministre de la formation professionnelle, le premier concours national des meilleurs boulangers et pâtisseries ayant pour objectif le développement du professionnalisme et la diversification des pains offerts à la vente dans l'intérêt des boulangers et des consommateurs.

Cette campagne a connu un véritable succès puisque déjà beaucoup de boulangers des grandes villes du littoral panifient une grande quantité de farines prêtes à l'emploi et les pains traditionnels et diététiques sont de plus en plus appréciés par les consommateurs pour leur valeur nutritive et leurs vertus thérapeutiques.

parlent d'elles

Société Algérienne de Fournitures de Pièces Industrielles (SAFPI)

LA SARL SAFPI est une société spécialisée dans l'importation, la distribution et la vente en gros et au détail de pièces de rechange industrielles et accessoires d'équipements de meunerie (semoulerie, minoterie, usines à pâtes, usines à aliments de bétail).

SARL « LES MOULINS AZZOUZ »

LA SARL « LES MOULINS AZZOUZ » est une entreprise de fabrication de farine panifiable, de semoule supérieure et d'aliments de bétail conditionnés. Cette entreprise comprend aussi la SARL Complexe AZZOUZ Pâtes Alimentaires et Couscous « CAPAC », spécialisées dans les pâtes alimentaires courtes et le couscous conditionnés en sachet.

Fiche technique « SARL LES MOULINS AZZOUZ »

Superficie : 16 000 m²

Effectifs : 174 dont 10 cadres supérieurs, 20 cadres, 10 agents de maîtrise et 134 agents d'exécution.

Dates de mise en service :

- Avril 2000 : pour le moulin A (minoterie)
- Juillet 2001 : pour le moulin B (minoterie)
- Juillet 2003 : pour le moulin C (aliments de bétail)
- Septembre 2003 : pour le moulin D (semoulerie)

Gammes des produits :

- Farine panifiable conditionnée en 1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg et 50 kg.
- Semoule supérieure conditionnée en 25 kg et 50 kg.
- Aliments de bétail conditionnés en 50 kg

Capacités de production :

- Minoterie (moulins A & B) : 240 tonnes/24 heures
- Semoulerie (moulin D) : 120 tonnes/24 heures
- Aliments de bétail (moulin C) : 190 tonnes/24 heures.

Matières premières :

- Blé tendre
- Blé dur
- Son, Maïs, Orge, Soja...

ait
Aliments de bétail et Ingrédients

L'ingrédient en mouvement

- + Ingrédients pour l'élevage
- + Ingrédients pour la volaille
- + Ingrédients pour les poissons
- + Ingrédients pour les animaux de ferme
- + Ingrédients pour les animaux de compagnie

AIT - Aliments de bétail et Ingrédients
Boulevard de la République
49 000 COULEUVILLE (France) - MAROC
Tél : +33 (0)3 20 80 80 80 Fax : +33 (0)3 20 80 80 80
www.ait.fr
Email : ait@ait.fr



En 25 ans le monde a changé.

Mais les valeurs d'Imaje sont plus fortes que jamais.

25
ANS

Depuis ses débuts en 1982, la croissance mondiale d'Imaje s'est faite au rythme des évolutions des besoins de ses clients.

Imaje s'est ainsi attaché à développer des équipements capables de répondre aux exigences toujours plus grandes de ses clients en matière de qualité de marquage.

Résultat : la création d'une gamme complète de codeurs à transfert thermique programmable destinés notamment aux secteurs agroalimentaire, pharmaceutique et industriel.

Disponibles en versions continue, intermittente ou thermoformeuse, les codeurs de la gamme Série 5000 ont été conçus à l'image des valeurs fondamentales du groupe : qualité, fiabilité, innovation et excellence.

Des valeurs relayées dans les 120 pays où le Groupe Imaje est présent.

Y compris le vôtre.

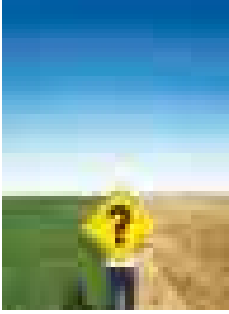
www.imaje.com

Imaje S.A. - 9, rue Gaspard Monge, BP 110, 26501 Bourg-lès-Valence Cedex, France
Tel : (33) 4 75 75 55 02 - Fax : (33) 4 75 75 55 81



Imaje est une marque déposée





IMAJE,

leader dans les systèmes de codage et de marquage

Du simple produit aux palettes entières, **Imaje répond à tous les besoins de codage et d'identification** et assure un service de qualité, à l'écoute de ses clients, dans le monde entier.



Filiiale à 100% du groupe new yorkais Dover (NYSE : DOV), Imaje fait figure de leader parmi les fabricants de systèmes de codage et de marquage. Fondée en 1982 à Bourg-lès-Valence, France, Imaje emploie plus de 1 730 personnes dans le monde entier et a réalisé en 2005 un chiffre d'affaires de \$390 millions. Imaje conçoit, fabrique et distribue à l'échelle mondiale des équipements de codage et de marquage répondant aux besoins de ses clients en matière d'identification de produits. En outre, pour les applications postales, graphiques et l'adressage, Imaje met au point des solutions adaptées.

Imaje a choisi de fournir une gamme complète d'équipements et de services s'intégrant en toute discrétion au process de fabrication. En partenariat avec ses clients, Imaje leur offre des solutions fiables et le meilleur rapport qualité-prix du marché.

Imaje, un savoir-faire technologique :

- imprimantes à jet d'encre à petits et grands caractères
- codeurs à laser grande vitesse
- imprimantes à transfert thermique
- systèmes d'impression-pose d'étiquettes

Avec 32 filiales et plus de 60 distributeurs, Imaje est présent dans plus de 120 pays. En outre, ses clients peuvent faire appel à 3 centres de R&D, 5 sites de production et 6 centres de réparation d'équipements répartis dans le monde entier.

Contact :

Imaje S.A. - 9, rue Gaspard Monge, BP 110
26501 Bourg-lès-Valence Cedex France
Tél. : +(33) 4 75 75 55 02 / Fax : +(33) 4 75 75 55 81
www.imaje.com



Algérie

Contrefaçon : les Douanes et la société Nestlé cherchent à coordonner leur lutte



La Direction générale des Douanes (DGD) et la multinationale Nestlé ont signé à Alger un protocole d'accord pour renforcer leur collaboration dans le domaine de la lutte contre la contrefaçon, et le commerce illicite des produits fabriqués et commercialisés en Algérie par ce groupe agroalimentaire en position de leader mondial.

L'accord a été signé par le directeur central de la législation, de la réglementation et des techniques douanières, M. Douhi Lhouari, et le directeur du service des marques des produits Nestlé, M. Jean Pierre Rudolf Mader, en présence du directeur général des Douanes M. Mohamed Abdou Bouderbala, et le chargé d'affaires de l'ambassade de Suisse à Alger, M. Michel Bahler.

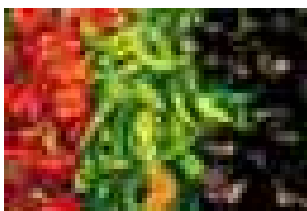


Source : www.aps.dz

Vers l'utilisation d'une mercuriale numérique au marché de gros de Attatba

Une mercuriale numérique sera utilisée prochainement au marché de gros des fruits et légumes de Attatba, dans la wilaya de Tipasa, selon les responsables de la structure.

La mise en place de ce nouveau système de gestion et d'affichage électronique des prix du marché, jusque-là traité manuellement, permettra aux responsables d'entrer dans l'ère de la gestion moderne qui, de plus en plus une vocation nationale au vu de la diversité des commerçants (issus de plusieurs wilayas) venus pour vendre ou s'approvisionner en fruits et légumes.

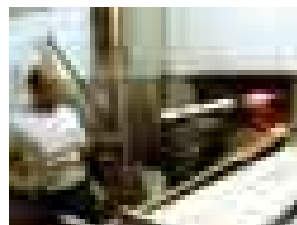


Source : www.aps.dz

Boulangerie : Ils sont plus de 4000 à avoir fermé leur commerce

Plus de 4000 boulangeries ont changé d'activité au cours de ces toutes dernières années et presque autant s'apprêteraient à les suivre si des solutions ne sont pas rapidement apportées par le gouvernement aux problèmes de la profession, apprend-on du syndicat national des boulangers qui n'a de cesse d'interpeller les pouvoirs publics concernés sur cette épineuse question.

« Le gouvernement ne veut toujours pas comprendre que dans le prix de revient d'une baguette de pain, il n'y a pas que l'élément coût de la farine qui intervient. Du quintal de farine acheté au prix de 2000 DA, le boulanger ne peut en effet tirer qu'environ 200 baguettes de pain quand, évidemment, le produit ne contient pas, comme c'est malheureusement souvent le cas, des impuretés. A ce stade déjà, on constate que la marge brute du boulanger est très faible... »



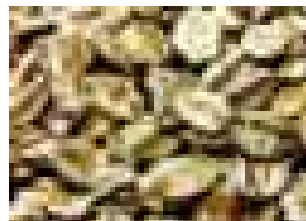
Source : www.elwatan.com

Les boulangers, de père en fils, détenteurs d'un réel savoir-faire ont pratiquement tous baissé rideau et les rares rescapés auront à tenir le coup eu égard aux nombreuses difficultés qui les attendent. »

Vers une autosuffisance en semences céréalières

Le ministre de l'Agriculture, M. Said Barkat, a indiqué mardi à El-Khroub (15 km de Constantine) que l'Algérie «est parvenue à l'autosuffisance en matière de production de semences céréalières», et annoncé la production en 2007 de 4,3 millions de tonnes de céréales.

Le ministre de l'agriculture, qui a procédé à l'inauguration officielle de l'extension du siège de la coopérative des céréales et de légumes secs (CCLS) d'El Khroub, a rendu un hommage particulier aux agriculteurs et aux professionnels de l'agriculture qui ont permis au pays, grâce aux efforts qu'ils ont déployés et qu'ils ne cessent de fournir au fil des saisons, «d'assurer une autonomie totale dans le domaine de la production de la semence».

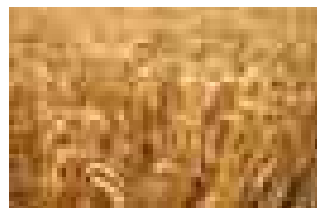


Source : www.aps.dz

Dilapidation de 8.193 quintaux de blé à l'unité de Ain Tolba (Ain Témouchent)

Le chef d'unité de stockage de la coopérative des céréales et des légumes secs (CCLS) à Ain Tolba a été placé sous mandat de dépôt, au terme d'une enquête de la police judiciaire de la wilaya de Ain Témouchent.

« L'enquête a confirmé la dilapidation de 8193 quintaux de blé, ce qui représente une valeur de 16,710 millions » a indiqué le chargé de la communication à la sûreté de la wilaya.



Source : www.aps.dz

France

Pâtes, Saint Jean acquiert Pellerin



La société SAINT JEAN (fabricant de Ravioles et de Pâtes Fraîches basé à Romans dans la Drôme) a acquis les établissements PELLERIN qui regroupent 2 domaines d'activité : une activité de fabrication de quenelles et une activité de fabrication de ravioles. L'entreprise compte 57 salariés et possède deux sites de production. Les ravioles sont fabriquées à Bourg de Péage (26) et les quenelles à Frans (01).

Les volumes actuels de la société Pellerin sont de 1200 tonnes de ravioles et 1200 tonnes de quenelles pour un chiffre d'affaires de 11,5M Euros. Cette acquisition porte la production annuelle de l'entreprise Saint Jean à plus de 10 000 tonnes.

Ce rachat arrive après celui en juillet de la société Rochat, elle aussi spécialisée dans la fabrication de ravioles et de quenelles. Suite à l'importante augmentation du prix des matières premières, le rapprochement des deux sociétés était indispensable afin d'assurer leur rentabilité future et leur



avenir tout en garantissant de hauts niveaux d'investissement en R&D et ainsi que dans les infrastructures et équipements pour répondre aux attentes et exigences de nos clients.

Source : www.agroalimentaire.fr

Les agriculteurs utilisent de plus en plus les prestataires de services

Les agriculteurs font de plus en plus appel à des prestataires extérieurs, pour la gestion de leur exploitation, mais surtout pour leurs activités agricoles : préparation des terres, traitements phytosanitaires, récoltes, collecte du lait...

En 2005, les agriculteurs ont dépensé 4 milliards d'euros en achat de prestations extérieures, soit un montant équivalent à 6 % de la production agricole. Ces dépenses concernent pour 2,5 milliards d'euros l'externalisation de certaines activités agricoles. Plutôt que d'investir dans du matériel onéreux, les exploitants font appel à des entreprises spécialisées pour préparer et récolter les cultures ou encore pour procéder à l'insémination artificielle ou à l'épandage de fumier ou lisier. À cela s'ajoutent 200 millions d'euros de dépenses vétérinaires et 280 millions de frais de personnels intérimaires et un peu plus d'un milliard en frais de courtiers, comptables ou conseillers (fiscaux, juridiques, informatiques, etc.).

Depuis le début des années 1990, les dépenses ont progressé sensiblement pour les travaux agricoles et plus encore pour les honoraires de courtiers, comptables et conseillers. Les dépenses de gestion et conseil ont augmenté de 50 %



en 10 ans. Ce sont les plus grandes exploitations qui recourent le plus largement à ces services, et notamment les élevages laitiers. L'entretien de certains vignobles d'appellation est entièrement sous-traité.

Source : www.pleinchamp.com

Bière : le français Malteurop accélère son développement à l'international

La croissance mondiale de la consommation de bière sourit aux industriels qui transforment l'orge en malt pour les brasseurs. Le français Malteurop a annoncé, jeudi 4 octobre, la construction de trois usines dans les deux ans, en Espagne, en Pologne et en Ukraine (il en possède déjà 15, dans sept pays).

La consommation mondiale croît en moyenne de 2 % à 3 % par an. Mais si elle est stable dans les marchés matures comme la France, elle progresse d'environ 10 % dans les nouveaux pays consommateurs comme la Chine - Malteurop y possède deux usines - ou la Pologne.

Pour suivre la demande, Malteurop, filiale de la coopérative Champagne Céréales, est amenée à accompagner ses clients, les grands brasseurs mondiaux (Heineken, Inbev, Carlsberg, Scottish & Newcastle...). L'idée est de créer toute une filière ex-nihilo car ces pays ne produisent pas suffisamment d'orge et donc de malt. Il faut donc construire des usines, faute de pouvoir en racheter, et convaincre les agriculteurs de produire de l'orge brassicole, dont la culture est délicate. Malteurop va ainsi passer des contrats avec eux, s'engageant à leur proposer revenu garanti et formation technique.

Les trois nouveaux sites permettront au français de faire passer sa production annuelle de 1,2 à 1,5 million de tonnes, et, peut-être, de dépasser le numéro deux mondial, l'américain Cargill, qui en produit aujourd'hui 1,4 million. Alors que les brasseurs sont désormais très concentrés, les producteurs



de malt tentent de s'adapter. Il y a moins d'un an, Malteurop avait ainsi racheté deux usines, l'une en Allemagne, l'autre en Pologne, où il mettait alors un premier pied.

Source : www.lemonde.fr

L'Etat vend 33% de la société qui gère Rungis, le plus grand marché mondial

Le gouvernement a vendu à la société foncière française Altarea une participation de l'Etat de 33,34 % au capital de la Semmaris, société gestionnaire du Marché international de Rungis (Val-de-Marne), le plus grand marché de produits frais au monde. Après cette cession, la part de l'Etat descend mécaniquement au-dessous de 50% du capital de la Semmaris.

Installé sur 232 hectares près de l'aéroport d'Orly, au sud de Paris, le marché de Rungis accueille 1.300 entreprises. Il est exclusivement réservé aux acheteurs professionnels. Selon la Semmaris, il devrait s'étendre sur une vingtaine d'hectares supplémentaires d'ici 2020 avec 70.000 m2 de locaux d'activité dédiés au commerce agroalimentaire de gros.

Les grossistes se sont montrés fort mécontents de l'opération annoncée, regrettant de ne pas connaître le projet



du nouvel actionnaire d'autant qu'en qualité d'actionnaires minoritaires, leurs droits auraient été ignorés, notamment la possibilité de suivre l'augmentation du capital de la Semmaris.

Source : www.pleinchamp.com

Maroc

Farine subventionnée : La confusion sur le prix provoque la crise

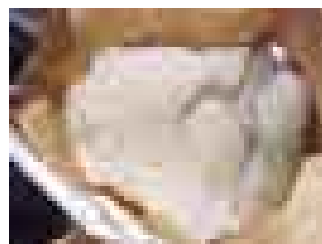


Le gouvernement a fixé le prix à 350 DH le quintal. Les minotiers parlent d'un prix « nu sortie de l'usine » auquel il faut ajouter d'autres charges. Les minotiers crient à « la paralysie commerciale » et à la « crise de ventes ».

En effet, explique un communiqué diffusé, vendredi 5 octobre par la FNM, « l'accord évoque un prix maximal du quintal « nu sortie usine » de l'ordre de 350 DH auquel il faut ajouter les frais d'emballage, de manutention et du transport ». La décision de soutien du prix du blé tendre a été appuyée par la FNM, explique le communiqué. Elle vise à rétablir la confiance chez les consommateurs et à rappeler à l'ordre certains opérateurs tentés par des velléités spéculatives. Or « fait déplorable », regrette-t-on, cette décision a été ponctuée par certaines déclarations officielles inconsistantes notamment au niveau du prix du quintal convenu entre les autorités publiques et les minoteries.

À noter que, comme le précise le communiqué de la FNM, des interventions qualifiées de « musclées » des autorités locales qui ont jugé utile et à tort de verbaliser les commerçants qui vendent la farine à plus de 350 DH le quintal n'ont fait qu'aggraver davantage la situation. Et à cause de cette confusion, le secteur vit actuellement une paralysie commerciale marquée par un arrêt quasi total des ventes. Ce phénomène risque de se traduire par des problèmes d'approvisionnement à l'échelle nationale.

Pour rappel, lors de la réunion tenue le 20 septembre 2007 entre le Premier ministre et les membres du bureau de la fédération, il a été décidé, entre autre, de subventionner, jusqu'au 31 décembre 2007, le blé tendre destiné à la fabrication des farines libres



pour cibler un prix entrée moulin de 250 DH le quintal. En contre partie, les minotiers s'engagent à livrer la farine de luxe au prix maximum de 350 DH le quintal, « marchandise nue sortie moulin ».

Source : www.aujourd'hui.ma

Agriculture - Sodea-Sogeta II : Les nouveaux acquéreurs arrivent

Compte à rebours pour la deuxième phase de la cession des terres agricoles domaine privé de l'Etat. L'ouverture des plis aura lieu en séances publiques au siège de la Sodea, à Rabat, jusqu'au vendredi 26 octobre 2007. Ce deuxième



paquet de terres agricoles, pour lequel un appel d'offres a été lancé, porte sur quelque 38.731 ha, qui seront cédés dans le cadre d'un partenariat public-privé sur une période de 40 ans maximum.

Source : www.aujourd'hui.ma

Restauration : Le groupe Rahal s'allie à Accor Services

Nouvelle alliance chez Rahal. Ce groupe spécialisé dans la restauration et l'agroalimentaire vient de s'associer avec Accor Services.

Les deux groupes ont créé une société commune pour le développement des produits de restauration vendus aux entreprises, pour leurs salariés.

Accor Services est l'un des deux métiers stratégiques du groupe Accor, leader européen dans l'univers de l'hôtellerie et du tourisme.

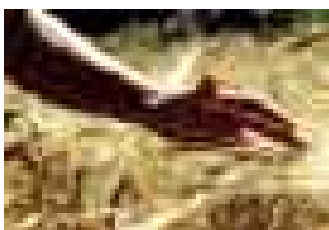


Source : www.aujourd'hui.ma

Blé : A la recherche de 500.000 tonnes

Une quantité de 500.000 tonnes de blé. C'est l'objet du dernier appel d'offres international lancé par l'Office national interprofessionnel des céréales et légumineuses marocain (ONICL), pour des livraisons prévues pour les mois de novembre et décembre.

L'Office précise que 30% de ces quantités devra être livrée à partir du 1er novembre, 30% à partir du 15 novembre et les 40% restants à compter du 1er décembre. Le résultat de l'appel d'offres sera connu très prochainement.



Ces quantités devront compenser le déficit enregistré sur le plan national en produits céréaliers. Les dernières statistiques de l'ONICL montrent une chute des quantités collectées.

Source : www.aujourd'hui.ma

Tunisie

Bayahi et Poulina ont remis l'ordre d'achat du « Magasin Général »



Après avoir procédé à une « due diligence », pour s'assurer de la conformité de la situation réelle du « Magasin Général » avec des données officielles, les groupes Bayahi et Poulina ont procédé le 8 octobre, à la remise de l'ordre d'achat aux autorités tunisiennes.



Dans la foulée, les repreneurs de la chaîne de supermarchés verseront 70 millions de dinars tunisiens, représentant le prix d'achat du « Magasin Général », dont ils ont pris officiellement la direction.

Source : www.webmanagercenter.com

Des workshops à valeur ajoutée ?

Dans le cadre du projet Pays Tunisie, initié par la Région Sicile, et en collaboration avec l'Union tunisienne d'agriculture et de la pêche, un workshop a été organisé le 11 octobre à Tunis, auquel ont pris part plusieurs opérateurs tunisiens et siciliens dans le secteur agricole et agroalimentaire - pour être précis 13 du côté sicilien et 24 du côté tunisien (Grand Tunis et gouvernorats environnants).



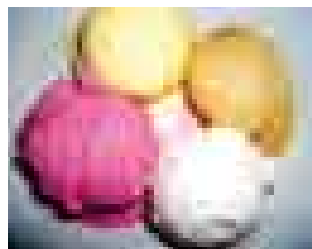
L'objectif de ce workshop est de nouer des contacts d'affaires, dans un premier temps, en vue d'établir des relations de coopération et/ou de partenariat à forte valeur ajoutée, puis dans un second temps, entre opérateurs tunisiens et siciliens, souligne la coordinatrice du projet en Tunisie, Mme Maria Fiorini.

Source : www.webmanagercenter.com

GIPA lance de nouveaux produits

La Générale Industrielle des Produits Alimentaires (GIPA) a lancé à la veille du mois de Ramadan une nouvelle gamme de produits (yaourt, crème dessert, pâtisserie, lait, glaces, gâteaux glacés, etc.) qu'elle a présenté officiellement le 11 septembre 2007, lors d'une rencontre avec les médias.

A sa création, il y a 28 ans, cette filiale du groupe Poulina produisait de la crème glacée. Au fil des années, elle s'est imposée dans le créneau de la glace, sorbet au point d'en devenir le leader, sous les marques « Selja » et « Ola ».

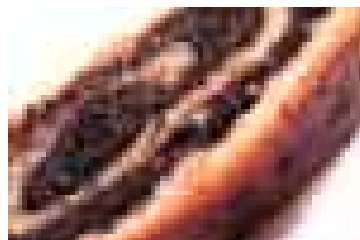


GIPA est depuis juin 2007 la première entreprise agroalimentaire de son activité (production et distribution des glaces, produits laitiers et boisson) en Tunisie à avoir obtenu la certification ISO 22000:2005 sous accréditation reconnue.

Source : www.webmanagercenter.com

Maghreb Food, aussi, tombe dans l'escarcelle de l'indien IFFCO

Maghreb Food spécialisée dans la pâtisserie industrielle, a été rachetée par le groupe indien Indian Farmer Fertilizer Cooperative Limited (IFFCO). Ce groupe, basé à Dubaï, a déjà repris « L'Appétissante », une autre société du groupe Bellagha, produisant les célèbres biscuits « TOM ».



Maghreb Food avait fait partie du groupe Inesfood, qui appartenait à M. Jallel Ben Aissa, jusqu'en 2005, date à laquelle elle avait été reprise par les Bellagha.

Source : www.webmanagercenter.com

Implantez vos projets
là où ça pousse.



Par cœur du Maroc, dans un cadre de vie champêtre exceptionnel, Tadla Azilal est aujourd'hui le terreau de toutes les opportunités économiques !

Large maîtrise agricole, large patrimoine irrigué, industrie agroalimentaire et services, abondantes ressources en eau, sites naturels protégés à l'incroyable, ressources humaines disponibles, infrastructures de production... autant de bonnes raisons pour investir au Tadla Azilal. Pour en savoir plus, contactez votre cabinet régional d'investissement au 011 (0) 23 48 30 71 ou visitez notre site internet : www.tadlaazilal.ma

Le Cœur du Maroc se veut étonnant !



الوكالة الجهوية للتطوير
Agence Régionale d'Investissement
Tadla Azilal
الوكالة الجهوية للتطوير

Industrie agroalimentaire :

L'Union européenne finance un programme de formation de l'Institut Technique des Industries Agro-alimentaires de Qab Elias (Liban)

La Commission Européenne s'associe aujourd'hui à la campagne d'information du Ministère de l'Education et de l'Enseignement Supérieur libanais, pour l'ouverture de l'Institut Technique des Industries Agro-alimentaires de Qab Elias.

Projet novateur dans la région du Moyen-Orient, l'Institut est destiné à répondre aux besoins en matière d'emploi dans le secteur de l'industrie agro-alimentaire. Ce secteur emploie aujourd'hui 25% des salariés du secteur privé et représente 1/5^{ème} des entreprises libanaises.

Avec une capacité d'accueil de 1000 élèves, l'Institut de Qab Elias, qui est le fruit d'un partenariat entre le secteur public et le secteur privé, a bénéficié d'un don de l'Union Européenne à hauteur de 5 millions d'euros pour l'achat d'équipements de pointe et pour une assistance technique. L'appui à l'économie du savoir, à travers des formations qui répondent mieux à la demande du marché de l'emploi, représente une priorité de l'Union Européenne qui s'inscrit dans la Politique Européenne de Voisinage.

L'Institut de Qab Elias délivrera un diplôme de «Baccalauréat technique en industrie agro-alimentaire» qui répond au besoin de professionnels dans ce secteur. Le programme d'études, conçu sur des standards européens, formera, au terme de trois années d'enseignement, des techniciens professionnels et polyvalents capables de répondre aux attentes des entreprises. Le diplôme permettra aux futurs professionnels du secteur de travailler dans les pays arabes et aussi dans les pays de l'Union Européenne.

La formation sera structurée autour de 4 grandes thématiques :

- des modules d'enseignement généraux appliqués (sciences, informatique, économie, langues vivantes...);
- des modules d'information et d'orientation (relations avec le monde du travail);
- et des modules spécialisés (ex : logistique, processus de fabrication, qualité, environnement, marketing).

Une spécialisation sectorielle en troisième année (ex : laitages, conserverie, boissons...).

Par ailleurs, la méthodologie, conçue en étroite collaboration avec le Syndicat Libanais des Industries Alimentaires (SLIA), sera innovante et basée sur l'interaction entre formations théoriques et pratiques. Ainsi, le programme d'études prévoira un enseignement expérimental dans les



laboratoires de l'institut ; des travaux pratiques dans les ateliers de l'institut ; des visites dans les entreprises de la région ; des stages courts durant les deux premières années de formation ; et un stage long d'environ 500 heures en troisième année dans un secteur de spécialisation choisi par l'élève.

L'Institut Technique des Industries Agroalimentaires de Qab Elias a pour origine une initiative du Syndicat Libanais des Industries Alimentaires (SLIA). Le Syndicat partait en effet du constat que le secteur industriel libanais faisait face à une pénurie d'ouvriers qualifiés et de techniciens. En 2000, un accord sur le projet d'une école technique spécialisée dans l'industrie alimentaire a été signé entre le Syndicat et le Ministère de l'Education et de l'Enseignement Supérieur. Au cours de l'année 2005, la Commission Européenne, dont l'une des principales priorités au Liban est l'économie du savoir, a décidé de prendre l'engagement de soutenir ce projet.

Le projet, d'un montant total de 6 millions d'euros, est financé par l'Union Européenne à hauteur de 5 millions d'euros et par le ministère de l'Education à hauteur de 1 million d'euros. Il s'agit de la première expérience de coopération entre la Commission Européenne et le ministère de l'Education dans le domaine de l'enseignement technique et professionnel.



Alimentaria'08

Salon International de l'Alimentation et des Boissons

10-14 MARS 2008 / FIRA DE BARCELONA
MONTEJUIC-GRAN VIA / BARCELONA

Alimentaria  Exhibitors

ALIMENTARIA, UNE EXPOSITION DE 15 HALLS MONOGRAFIQUES

Alimentaria est le rendez-vous global de l'industrie, de la distribution et du commerce international de l'alimentation et des boissons. C'est un salon de 15 halls monographiques, où le business, l'innovation, la recherche et les activités les plus dynamiques et surprenantes convergent. Où se passe tout ce qui concerne l'alimentation et les boissons.

L'AVI-VOUS JAMAIS CÔTÉ?



Pour plus d'informations: www.alimentaria-bcn.com info@alimentaria.com Tel: +34 938 011 500



Le 27 novembre 2007 au Palais des Congrès de Paris

La toute **première édition** de **Innov&Vous**

→ **La preuve par son programme !**

Quand l'objectif est de chasser les préjugés, de démystifier et d'oser l'innovation, INNOV&VOUS explore les réussites et l'actualité dans le monde de l'agroalimentaire et au-delà, et croise les regards avec les secteurs proches ou connexes que sont les Arts de la Table, le design, les services, la gastronomie, la distribution... pour accompagner encore et toujours les professionnels dans leur quête d'innovation.

Quand découvrir, observer, s'informer, échanger et rencontrer, deviennent les maîtres mots de cette première édition d'INNOV&VOUS, la caution SIAL s'impose.

Pour que ce tout premier rendez-vous soit unique, les visions de **Jolanta Bak - auteur de La Société Mosaïque et Directrice Générale de la société Intuition - et du sociologue Gérard Mermet**, introduiront et clôtureront cette journée qui s'articule en 4 temps forts complémentaires :

- **La Galerie Produits**, le poumon de la journée pour découvrir, seul ou avec un guide, une centaine de produits innovants et de créations inédites.
- **3 Tables rondes** pour découvrir les **expériences des industriels et des experts** sur les 3 phases clés de la vie de l'innovation : **imaginer, organiser, communiquer**.
- **Les Ateliers** à la fois « boîtes à idées » et « boîtes à outils » pour innover bien et rentable :

- Analytique en innovation : certitudes et incertitudes, comment avoir la bonne mesure ?, animé par l'Institut

Scientifique d'Hygiène et d'Analyse (ISHA)

- Le financement de la Recherche, animé par HEXALIANCE
- Valoriser l'offre produits par les Technologies de l'Information et de la Communication, animé par GS1 France
- Enjeux et perspectives de l'innovation dans le secteur agroalimentaire, animé par Oséo
- Comment développer votre créativité et celle de vos collaborateurs ?, animé par Mona Lisa

● **Le Club ADICT**, un espace networking pour réunir la nouvelle communauté formée par le réseau des entreprises et des personnes liées par les mêmes problématiques d'innovation et la volonté d'échanger, d'amorcer des partenariats et de concrétiser des affaires.

Les partenaires :

ADMIRABLE DESIGN • AIR LIQUIDE • Caron DESIGN NETWORK • GS1 France • HEXALIANCE • INSTITUT SCIENTIFIQUE D'HYGIÈNE ET D'ANALYSE • THEMA DESIGN • XTC

Avec le soutien de :
OSÉO



Pour tout savoir sur INNOV&VOUS 2007 :
www.agitezvouslinnovation.com

Les 26 & 27 Mars 2008 - Paris, Porte de Versailles

MDD Expo 2008

→ La 7^{ème} édition de **MDD Expo** (Salon International des Marques de Distributeurs) réunira à Paris 700 exposants français et internationaux, fabricants de produits MDD.

Le Salon MDD Expo est devenu sans conteste le salon référence en France pour les produits à marque de distributeur et connaît depuis sa création en 2002 un succès croissant chaque année en nombre d'exposants et de visiteurs.

Pas étonnant alors que la plupart des analystes s'accordent à confirmer une tendance en 2007 amorcée l'année précédente : la croissance de la consommation, développement des marques de distributeurs et recul du hard discount !

Cette tendance va se confirmer en 2008, accompagnée d'une montée en puissance des marques de distributeurs, qui profitent de l'ouverture des enseignes à la publicité télévisée.

MDD Expo a su répondre aux attentes des décideurs des grandes enseignes : rencontrer une diversité toujours renouvelée de fabricants alimentaires, intéressés par une diffusion élargie de leurs produits. Avec 600 exposants alimentaires, MDD Expo 2008 s'impose comme une des manifestations majeures en Europe.

● NOUVEAU :

En 2008, le DPH (Droguerie-Parfumerie-Hygiène) s'invite au rendez-vous !

La stratégie des enseignes, clairement affichée, de développer leur offre MDD dans les rayons DPH et les perspectives de croissance que l'on peut en déduire ont amené à présenter les fournisseurs DPH à MDD Expo 2008 dans un espace dédié entièrement à ce segment.

Le Salon MDD Expo se tiendra en même temps et dans le même Hall que le Salon de l'Alimentation Halal, le Salon des Produits Gourmet, le Salon des Terroirs du Monde (produits alimentaires ethniques), et le Salon de la Pizza et de la Restauration Italienne.

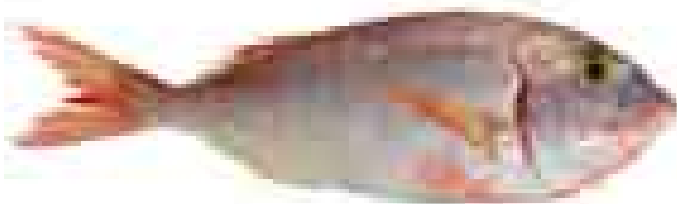
Ce sont ainsi 20.000 m² de produits à valeur ajoutée qui sont proposés aux acheteurs français et internationaux.

Exposer à MDD Expo signifie également :

- Découvrir et anticiper les tendances de consommation de demain
- Rencontrer les principaux acheteurs MDD français et internationaux
- Assister à un programme de conférences et séminaires sur les évolutions MDD

Quelques données sur le marché MDD en France :

- En 2010 les MDD pèseront 85 Md€, contre 59 Md€ en 2006. Une montée en puissance visible sur les chaînes hertziennes, où elles acquièrent un statut de marque.
- 2007 confirme les tendances : croissance de la consommation, développement des MDD et recul du hard discount (AFP)
- Les rayons frais (43,4%) et épicerie(33,8%) sont désormais les rayons phare de l'innovation MDD (étude XTC 2007)



ANIA : « S'unir pour réussir à l'export »

Après le succès de sa 1ère Journée Export en mars 2006, l'ANIA renouvelle l'évènement et organise le 20 novembre 2007, à l'auditorium du MEDEF, la 2ème édition, sur le thème de la mutualisation : « S'unir pour réussir à l'export ».



Aujourd'hui, le constat est clair : face à une concurrence croissante et une saturation des marchés nationaux, la conquête de nouveaux marchés à l'international doit être considérée comme un levier de croissance prioritaire, en particulier pour les PME qui sont encore trop peu présentes à l'export.

À l'heure où les moyens financiers, humains et logistiques constituent les principaux freins à une telle démarche du côté des petites et moyennes entreprises, la mutualisation est une solution efficace pour remédier à ces faiblesses et permettre aux entreprises de s'armer pour l'exportation.



L'édition 2007 de la Journée Export de l'ANIA sera l'occasion de partager les retours d'expérience d'entreprises « pionnières » déjà engagées dans des formes plus ou moins poussées de mutualisation à l'export. Participation collective à des salons, VIE partagés, filiale commune à l'étranger, alliance industrielle, mutualisation logistique... sont autant de pistes qui seront abordées concrètement, pour en définir les facteurs clés de succès.

Respectivement en ouverture et clôture de la journée, Michel BARNIER, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche et Hervé Novelli, Secrétaire d'État au Commerce Extérieur témoigneront de la mobilisation importante des Pouvoirs Publics pour assurer un environnement favorable au développement international des entreprises de l'agroalimentaire.



Le programme complet de la journée est disponible sur les sites : www.journee-export-ania.com et www.ania-export.com

La 2ème journée Export de l'ANIA est organisée avec le soutien de l'Assemblée Permanente des Chambres de Commerce et d'Industrie (ACFCI), AG2R Isica, la Confédération Française du Commerce Interentreprise (la CGI), Classe Export, le Crédit Agricole, Crown Food France, le Medef, Nactis, LSA, le SIAL, Steriflow.

L'ANIA rassemble 21 fédérations nationales sectorielles et 16 associations régionales des industries alimentaires représentant l'ensemble des entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles. Elle est le porte-parole de l'industrie alimentaire et agit pour promouvoir les intérêts des entreprises du 1er secteur économique français.

NOUVEAU PANORAMA GENIUS UN BIJOU DE FAMILLE



Le nouveau « géant » de la production par lots grâce à toutes les qualités et particularités techniques de nouvelle génération qui en améliorent les performances.

- 1 Affichage plus grand (1) avec d'importantes améliorations (PLC) de nouvelle génération offrant une meilleure visibilité et fiabilité (quantité d'afficher les informations significatives et la rapidité des lectures).
- 2 Deux rouleaux (2) pour remplir automatiquement les sacs avec un système automatique et futur permettant à chaque changement de matière.
- 3 Nouvelle configuration de la tête (système de tête en deux axes distribués) (3) pour une performance à l'extrême de précision et meilleur système de mesure automatique.
- 4 Groupe moteur (4) conçu à une haute puissance une plus grande vitesse de production et meilleur rendement et disponibilité de tous les composants.

GRUPPO

PIERALISI

Via Don Bortolotti, 1 - 60035 (AN) - Italy - Tel. +39 0731 231.1
Fax +39 0731 231.239 - www.pieralisi.com - info@pieralisi.com

Dattes : Main basse des Tunisiens sur le marché marocain

Les professionnels tunisiens du secteur des dattes entendent vraiment consolider leur position sur le marché marocain, qui constitue depuis son écoulement leur deuxième destination après la France, en accueillant plus de 20 % de leurs exportations de dattes.

Ainsi, le Groupement Interprofessionnel des Fruits « Gi-fruits » au Maroc, a réalisé en collaboration avec le Centre de Promotion des Exportations (Cepex), un spot publicitaire sur les dattes tunisiennes diffusé pendant le mois de Ramadan sur les deux chaînes de télévision marocaine TVM et 2M (satellitaire et terrestre). Conçu dans une ambiance ramadanesque et animé par l'artiste tunisien Lotfi Bouchnak, ce spot ciblait tant les consommateurs que les prescripteurs marocains, en vue de valoriser leur perception des dattes tunisiennes, tout en mettant en avant les éléments différenciateurs de ce produit au niveau esthétique et gustatif.

Rappelons que le Maroc compte parmi les plus grands marchés consommateurs de dattes avec plus de 60.000 tonnes par an, dont plus de la moitié provient de l'extérieur du pays.

Source : www.dev-export.com



Huile d'olives : quatre poids lourds tunisiens créent un « Groupement d'Intérêt Economique »

Quatre opérateurs d'envergure du secteur de l'huile d'olives viennent de joindre leurs forces en créant un « Groupement d'Intérêt Economique ». Ces quatre partenaires sont « Slama Huiles » (groupe Slama), « MEDAGRO » (groupe BSB), Hikma Foods Company, dirigée par M. Samir Laouimel (également patron de Hikma Olive Oil), et Huilerie Ben Yedder (groupe Amen Bank).



Baptisé « Mediterranean Olive Oil », et domicilié chez la société Slama Huiles, ce groupement a pour objet d'assurer une veille technologique et économique, des études et recherches de marchés à l'exportation de l'huile d'olive conditionnée, ainsi que l'organisation d'actions promotionnelles communes, de relations publiques, de lobbying, de prospection préliminaire de clients, de réalisation de marques communes... ou encore de participations aux manifestations et foires avec stands.

Source : www.webmanagercenter.com

Le seul event qui se referme tout seul après explosion Un pas de plus pour la sécurité industrielle

Développé par la **R&D de FIKE** à l'attention d'un important fabricant de produits agroalimentaires, le nouvel événement d'explosion référencé **FLEX-V** (Fire Limiting Explosion Vent) rejoint le catalogue des produits standard du constructeur américain.

● Qu'est-ce qu'un événement d'explosion ?

C'est un dispositif, généralement de larges dimensions, lequel boulonné sur toute enceinte contenant des matières susceptibles de générer une explosion de gaz et/ou de poussières, permet d'assurer la protection des hommes et des machines. En cas d'incendie, la membrane, -élément majeur de l'événement- éclate en permettant l'évacuation des flammes et poussières.

● Qu'apporte de plus ce nouvel événement d'explosion ?

C'est le premier événement qui se referme après explosion (brevet en cours).

Sitôt avoir rempli son rôle et libéré la pression de combustion, le FLEX-V retrouve sa forme originale ; sa paroi se referme en obturant 90 % de la section de passage de l'événement.



Avantages :

- Sur certaines installations, le risque d'incendie consécutif à une explosion nécessite l'utilisation d'un système automatique d'extinction venant en complément de l'événement d'explosion. Cependant, pour garantir le fonctionnement du système, il faut maintenir un niveau suffisant de concentration du gaz d'extinction et, par conséquent, assurer le confinement de l'enceinte. Avec l'événement FLEX-V et sa capacité à se refermer, les gaz extincteurs injectés ne s'échappent plus et l'air extérieur (oxygène) n'entre pas. Ainsi, le traitement de l'incendie demeure efficace.

- A la suite d'une explosion, le refroidissement des gaz chauds présents à l'intérieur de l'enceinte génère une dépression importante qui peut lui causer de graves dégâts (effet collapse) si elle est hermétique. Comme la paroi du FLEX-V reste flexible, elle permet de maintenir la pression atmosphérique à l'intérieur de l'enceinte et ainsi prévenir tout scénario de destruction par dépression. Ce point est un réel progrès par rapport à une trappe d'explosion qui était à ce jour la seule solution disponible du marché. Dotée d'une monture compliquée à base de charnières, ressorts..., la trappe se révèle de surcroît onéreuse tant à l'installation qu'à l'entretien.

● La qualité FIKE

L'événement FLEX-V est un dispositif compact intégrant une monture, qui ne requiert pas de fixations supplémentaires. Comme l'ensemble des disques de rupture et événements d'explosion signés FIKE, il dispose d'un taux de service élevé (70 % de la pression d'éclatement minimale) et ne se fragmente pas lors de son explosion. Il est disponible en standard au format 443 x 580 mm, comprend une protection isolante de 25 mm située face extérieure et ne demande aucune maintenance.

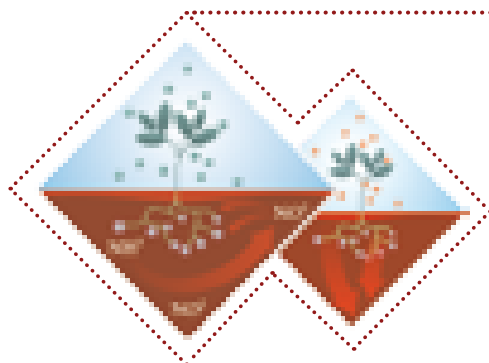
Autres aspects techniques :

- Pression d'éclatement : 100 mbar
- Tolérance de pression d'éclatement : +/- 15 mbar
- Pour zones classe poussière ST1
- Marchés : agroalimentaire, pharmacie, bois... pour le stockage de pulvérulents.

Le FLEX-V sera en démonstration à POLLUTECH (Paris, du 27 au 30 novembre 2007) sur le stand FIKE, secteur prévention et gestion des risques, hall 5A, allée N, stand 009.

TwinN, nouveau produit d'amélioration durable du sol bientôt disponible en France

TwinN, un nouveau produit d'amélioration du sol, qui utilise de l'azote naturellement présente dans l'atmosphère pour nourrir les cultures, sera bientôt disponible pour les agriculteurs français. En tant qu'alternative biologique lyophilisée aux engrais à base d'azote classiques, ce produit attirera les exploitations agricoles qui souhaitent réduire leur rejet d'azote chimique. TwinN sera particulièrement apprécié des agriculteurs qui s'investissent dans l'agriculture durable et ceux dont l'exploitation est certifiée comme étant biologique ou en cours de conversion.



Un prix de vente recommandé type pour TwinN est égal à 30 euros par hectare.

Développé en Australie et utilisé avec succès sur ce continent, ainsi qu'en Afrique, le fabricant de TwinN cherche désormais un partenaire de distribution en France afin de vendre ce produit aux agriculteurs sur une grande variété de secteurs.

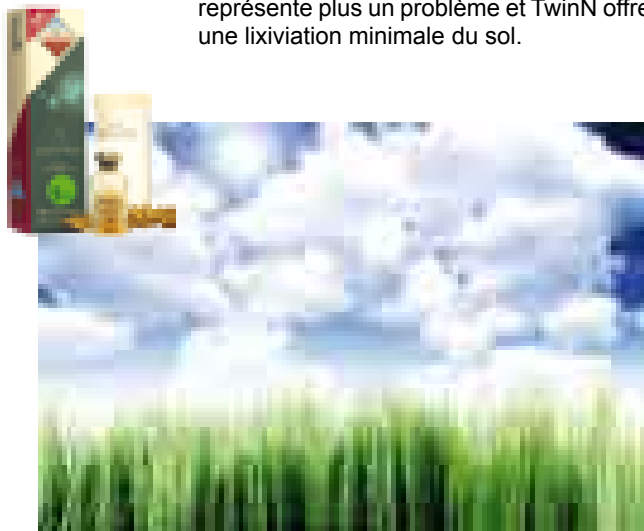
TwinN a été appliqué aux céréales, pâturages, fleurs, légumes et fruits et a démontré des résultats comparables aux engrais à base d'azote. Il peut être utilisé comme remplacement total ou partiel de l'azote chimique et offre aux agriculteurs un type de coût réduit.

Le produit contient des concentrations optimales de différents microbes fixateurs d'azote, y compris un mélange unique de différentes espèces. Ces microbes sont naturellement présents dans les plantes mais pas en nombre suffisant pour aider leur croissance.

Toutefois, chaque flacon de 25ml de TwinN est puissant et contient 10^{12} millions d'unités microbiennes formant colonie - une application suffisante pour cinq hectares de terrain. Une fois que TwinN est réhydraté avec de l'eau, ces microbes riches en azote deviennent actifs et la solution peut être simplement appliquée comme une pulvérisation foliaire.

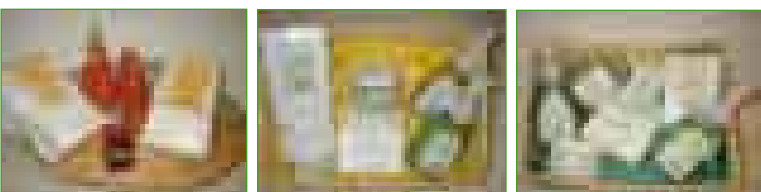
Les microbes actifs fixent l'azote dans la plante, ainsi que dans le sol autour de la zone de la racine. Ceci crée deux sites séparés d'alimentation et optimise la capacité de fixation de l'azote.

La Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (International Federation of Organic Agriculture Movements - IFOAM), Organic Farmers & Growers, Soil Association, NASAA, l'Association des producteurs biologiques d'Ecosse (Scottish Organic Producers Association) et Ecocert ont tous approuvé l'utilisation de TwinN. Le produit propose aux agriculteurs de nombreux autres avantages : sa taille compacte signifie qu'il peut être facilement expédié par la poste, plutôt que d'utiliser de grands véhicules routiers, le stockage sur site ne représente plus un problème et TwinN offre une lixiviation minimale du sol.



Cosmétique Natyr : L'équitable en beauté

Artisans du Monde lance Natyr, une gamme de 35 produits cosmétiques pour femmes et hommes qui allie les principes du commerce équitable et les bienfaits des ingrédients naturels. Natyr est disponible dans le réseau de boutiques Artisans du Monde.



Trait d'union entre tradition de la médecine populaire et de l'herboristerie et technicité, les produits Natyr ont été élaborés dans le souci de l'environnement, à travers la préservation des ressources locales et des emballages peu gourmands.

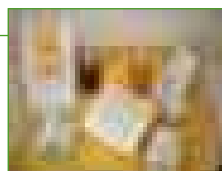
● **Cette gamme se décline en trois lignes spécifiques :**

- « **L'aloë vera** », pour le visage et pour le corps, aux propriétés nourrissantes et hydratantes spécialement étudié pour les peaux sèches, sensibles et mixtes (à tendance sèche) et pour les peaux matures.
- « **Le thé vert** », pour le visage et pour le corps, purifiant, équilibrant et rafraîchissant, il convient aux peaux grasses ayant tendance aux impuretés et aux peaux mixtes (à tendance grasse).
- « **L'épices et fleurs** », pour le corps et pour le bain, délicatement parfumée, nourrit et hydrate la peau.

Créée en Italie en 2004, Natyr est le fruit de la collaboration entre le leader du commerce équitable italien CTM Altromercato, partenaire privilégié d'Artisans du Monde et le laboratoire italien de cosmétiques naturelles Gala.

● **Les garanties Natyr :**

- Chaque formule fait l'objet de tests dermatologiques auprès d'un centre de certifications et d'analyses.
- Les produits Natyr sont soumis à une analyse stricte afin de mettre en évidence la présence et la concentration des 26 allergènes potentiels répertoriés par la CEE.
- Ni les produits finis, ni les ingrédients ne sont testés sur des animaux.
- Les conservateurs et autres ingrédients synthétiques sont utilisés en pourcentage inférieur à 1%.
- Les produits Natyr France ne contiennent pas de parabens, produits chimiques largement utilisés comme conservateurs dans l'industrie cosmétique pour empêcher la croissance des champignons et des bactéries et actuellement très controversés.



- Les produits Natyr sont réalisés en tenant largement compte de l'impact environnemental. Pour le conditionnement, on utilise le verre dès que c'est possible, et le plastique (PET) quand c'est nécessaire (produits pour le bain par exemple). De plus, les seconds emballages ont volontairement été limités aux produits en verre (en raison de leur fragilité).

● **Artisans du Monde va plus loin avec Natyr :**

Avec Natyr, Artisans du monde souhaite répondre à un besoin de ses partenaires de diversifier leur production, de trouver de nouveaux débouchés pour certains produits naturels et à une demande croissante de sa clientèle.

Dans le commerce équitable, le prix des produits n'est pas fixé de façon arbitraire et aléatoire par les cours du marché international. Dans le cas de Natyr, le prix des huiles essentielles, de l'Aloe Vera, des extraits de fruits, du miel ou du sucre par exemple est fixé par les producteurs et validé avec l'acheteur - organisme du commerce équitable - dans le dialogue et la participation. Le prix - habituellement plus élevé que celui du marché local - doit couvrir les coûts de production (matières premières et travail) et fournir un revenu décent aux producteurs, leur permettant de vivre dans la dignité.

19 groupements de producteurs d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine travaillent pour produire la gamme natyr. Parmi eux, 6 travaillaient déjà avec Artisans du Monde : MCCH (Equateur), Stassen (Sri Lanka), Green Net (Thaïlande), CPA José Marti (Cuba), Conocado (République Dominicaine), CGTSM (Brésil).

Natyr leur assure des prix justes et leur permet de diversifier leurs débouchés.



9 conseils pour **doper son p'tit déj**

Pour partir d'un bon pied, il n'y a pas de secret, il faut un petit déjeuner costaud et équilibré. Faire le plein de céréales, c'est s'assurer tonus et vitalité pour la journée entière.



1. Un repas trop souvent négligé

«Je n'ai pas le temps/Pas faim/Je suis au régime...» : les bonnes excuses pour ne pas manger le matin sont légion. Or, démarrer la journée le ventre vide, ou presque, est une erreur. «On sait que cette attitude conduit souvent à la prise d'un dîner assez copieux qui risque de faire prendre du poids», explique le Dr Jean-Pierre de Mondenard, médecin du sport. Une tactique perverse connue de longue date par les palefreniers qui aiment à rappeler : «L'avoine du matin passe dans le crottin, l'avoine du soir passe dans le popotin.»

2. Un adulte sur deux « petit-déjeune » mal

Professionnels de la nutrition et campagnes d'information ont beau nous répéter depuis des années que le p'tit déj est le plus important de tous les repas et devrait couvrir 15 à 20 % de nos besoins nutritionnels quotidiens, le message passe mal. 50 % des adultes «petit-déjeunent» encore insuffisamment, et un sur cinq n'avale rien du tout. D'où la fameuse fringale et le non moins célèbre «coup de pompe» de fin de matinée. Le petit déjeuner est primordial : ne l'oubliez pas, quitte à vous lever un quart d'heure plus tôt.

3. La composition idéale

Le petit déjeuner (qu'il vaudrait mieux appeler le «grand déjeuner»...) doit comprendre une boisson pour réhydrater l'organisme (thé, café, eau), un produit laitier (yaourt, lait fermenté, fromage blanc), un fruit sous toutes ses formes (jus, frais) et un aliment céréalier. Avantage des céréales du petit déjeuner : leur richesse en glucides. Avec un équilibre d'apport entre sucres simples (qui proviennent du miel, du chocolat ou des fruits secs, et qui fournissent de l'énergie immédiate) et glucides complexes (qui apportent l'énergie en continu). Autre «plus» : leur faible teneur en matières grasses (entre 2 % et 4 %), ce qui les place au 20e rang des apports en lipides.

4. Pour tous les goûts

Pétales de blé, de riz, mueslis croustillants, flocons d'avoine accompagnés de fruits rouges, de fruits secs, céréales chocolatées, fourrées, dans du lait, du fromage blanc... Dans les linéaires, une cinquantaine de variétés se disputent les faveurs des consommateurs. Pourquoi choisir telle céréale plutôt que telle autre ? Une pure question de goût. Rien n'empêche de consommer une céréale différente chaque jour, du lundi au dimanche. Et les fabricants « ont pris les dispositions nécessaires pour éviter la présence d'OGM dans leurs produits », garantit Cécile Rauzy, diététicienne.



5. Opération « bol d'énergie »

Le taux de sucre dans le sang est au plus bas quand le réveil sonne et que le devoir nous appelle. Le corps, qui vient de jeûner pendant dix ou douze heures, a besoin de recharger ses batteries. Meilleur sera le ravitaillement matinal et meilleur sera le rendement, sur tous les plans, au travail. « Le petit déjeuner doit donc contenir suffisamment de glucides pour fournir l'énergie nécessaire à notre organisme (surtout si on pratique une activité physique dans la matinée). Il est là pour jouer le rôle de starter glucidique de la journée », explique Cécile Rauzy.

6. Trois petits déjeuners sur mesure

Si vous êtes un sédentaire de 30 ans : 50 g de pétales de maïs sucrés, 200 ml de lait demi-écrémé, 125 ml de jus d'orange et un café avec un sucre feront l'affaire. Au même âge, vous êtes sportif régulier ? Optez pour 40 g de céréales (avec des fruits secs) dans du lait froid (125 ml), 1 tranche de jambon blanc, 100 g de fromage blanc 0 %, 40 g pain complet, une tranche de melon et un café. Quant aux quarantenaires à la pratique sportive occasionnelle : 40 g de muesli, 125 ml de lait, 100 g de fromage blanc à 20 %, 100 g de compote de pomme sans sucre et un café.

7. Vitamines à gogo

Majoritairement riches en glucides et pauvres en lipides (matières grasses), les céréales ont le bon goût de constituer une source de minéraux (fer et calcium, notamment) et de contenir des vitamines B1, B2, PP, B6, B9, E et C, le tout sans risque de surdosage. « De nombreuses études ont démontré qu'un petit déjeuner insuffisant est souvent synonyme de déficit en vitamines du groupe B (lesquelles aident à réguler l'apport d'énergie dans l'organisme) et la place des aliments céréaliers pour couvrir les besoins », assure Cécile Rauzy.



8. Bonnes fibres

Autre bonne raison d'inscrire des céréales au menu de son premier repas : les fibres qu'elles contiennent apportent 10 à 20 % des apports quotidiens recommandés, ce qui les hisse au quatrième rang des aliments fournisseurs de fibres (les fabricants utilisent la mention « source de fibres » quand il y en a au moins 3 grammes dans 100 g d'aliment et la mention « riche en fibres » à partir de 6 grammes). Leur rôle ? Améliorer le transit intestinal (avis aux sédentaires, principales victimes de la constipation !), ralentir le passage du sucre au niveau intestinal (en procurant ainsi une énergie qui sera disponible toute la matinée), diminuer l'absorption du cholestérol, prévenir (semble-t-il) le cancer du colon, et donner l'impression d'être calé.

9. Trop de sel ?

Les céréales pour le petit déjeuner sont-elles trop salées ? « L'apport en sel des céréales pour le petit déjeuner est minime, plaide Cécile Rauzy. Il représente 0,8 % du sel total consommé dans la journée. Des mesures de réduction de la teneur en sel des céréales pour le petit déjeuner ont d'ailleurs été mises en places depuis plusieurs années par les fabricants, rejoignant les efforts collectifs d'abaissement de la consommation de sel. »



Les Minoteries Sidi Bendehiba

Les Minoteries Sidi Bendehiba

Les Minoteries Sidi Bendehiba

Les Minoteries Sidi Bendehiba

Les Minoteries Sidi Bendehiba

Leader ALGERIEN
dans la fabrication de **farines**
Spéciales prêtes à l'emploi

Les minoteries Sidi Bendehiba vous **accompagnent Financièrement** dans la mise à niveau de vos Boulangeries

Innovation et marge sont les points forts de votre commerce.
Un partenaire vous aide à les valoriser c'est les minoteries Sidi Bendehiba

Les minoteries Sidi bendehiba dont le siège est à Mostaganem ont une capacité de production de 1000 tonnes par jour

Les minoteries Sidi Bendehiba adaptent leurs farines selon vos besoins.



- Farines pour pains spéciaux et traditionnels.
Avantages : bonnes pour la santé et rentables pour le boulangers et le consommateur.
- Farines pour brioches, viennoiseries, gâteaux, pains de mie et buns.
Avantages : rentabilité, qualité et longue conservation.
- Farines pour biscuiteries, confiseries, boulangeries et viennoiseries industrielles.
Avantages : rentabilité, qualité et longue conservation.
- Farines ménagères, pizzas, crêpes, etc...
Avantages : qualité et rentabilité.



Siège social : Ex. Marché de gros : Fruits & Légumes
SIDI OTHMANE - SAYADA - MOSTAGANEM



Unité de production :

1- Ex. Marché de gros : Fruits & Légumes
SIDI OTHMANE - SAYADA - MOSTAGANEM - BP 225
2- rue Ahmed Zitouni Oued Tlelat - ORAN
Tél. : 045 27 14 60 / 51 & 041 43 66 55 - Fax : 045 27 14 52
E-mail : msbmosta@yahoo.fr
www.maghreblebeaupain.com

www.maghreblebeaupain.com

Un nouveau site en cours de construction est mis à la disposition de tous les professionnels de la filière (céréaliers, meuniers, boulangers, transporteurs, chercheurs, formateurs, stagiaires, presse, consommateurs etc...). Il sera bénéfique et rentable en le construisant ensemble. Il sera le lien fort et le domaine des échanges entre tous les acteurs de la filière, qu'ils soient algériens maghrébins ou de toute autre nationalité.

Aliments sûrs
Aliments sains

BUHLER
S.A. - CH-4002 Schönenbuch
Tél. +41 71 700 7000
Fax +41 71 700 7001
www.buhler.com

BUHLER