

100MAD / 11€ / 12\$

Septembre 2024 - N°152

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

AGROALIMENTAIRE

SIEMA & FOOD EXPO 2024 : Un accent sur le potentiel de croissance de l'industrie alimentaire et la machinerie.

AGRICULTURE

L'Hydroponie : Une alternative durable à la lumière du stress hydrique

ECONOMIE

Les emballages du futur : Ecoresponsables & intelligents avant tout

HORECA

Au-delà des frontières le Maroc mise sur son tourisme intérieur



VENTE D'INGREDIENTS, ADDITIFS, EPICES ET
ASSAISONNEMENT POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES



Mix & Ingredients

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET
PRODUITS ELABORES



Bases Culinaires

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT
EXCEPTIONNEL



Aromes Salé & Sucré

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON
VOTRE UTILISATION



Siège: Lot N° 18, PARC INDUSTRIEL C.F.C.I.M / OULED SALAH BOUSKOURA

TEL:0522-59 25 93 / 86

EMAIL:LACASEMSARL@MENARA.MA / LACASEM01@MENARA.MA

N° AGREMENT ONSSA: ES.7.46.15 - EC.7.120.16 - SCCL.7.119.16 - CFL.7.125.16

**DIRECTEUR
DE PUBLICATION**
Alexandre Delalonde

RÉDACTRICE EN CHEF
Sofia Benadi

RÉDACTRICE
Rita Habchi
rita@resagro.com

**DIRECTEUR ARTISTIQUE
CHEF DE PROJETS WEB**
Mohamed El Allali

SERVICE COMMERCIAL
contact@resagro.com
(+212) 529 675 976
(+212) 672 22 76 10
(+212) 672 22 76 58

**CORRESPONDANTE
FRANCOPHONE**
Dominique Pereda
dpereda@resagro.com
pereda.resagro@gmail.com

**CORRESPONDANTE
ANGLOPHONE**
Fanny Poun
fanny@resagro.com

**CORRESPONDANTE
HISPANOPHONE**
Laetitia Saint-Maur
laetitia@resagro.com

**RESPONSABLE
DISTRIBUTION**
Morad Qerqouri



ÉDITO

L'innovation durable comme moteur de transformation économique.

De l'industrie de l'emballage, en pleine transformation, à l'hydroponie comme solution pour une agriculture plus durable, en passant par la renaissance du tourisme marocain post-COVID avec une approche locale et éthique, ces secteurs démontrent comment l'innovation et la durabilité se conjuguent pour créer des opportunités de croissance. En adoptant des pratiques plus responsables et en misant sur la modernisation technologique, ils participent activement à la construction d'un avenir économique plus résilient et écologique. Une stratégie mise en valeur par le salon SIEMA & Food Expo, qui met en avant les innovations dans le secteur agroalimentaire,

et All4Pack Emballage Paris, qui se concentre sur les solutions d'emballage durables et connectés. Ces événements réunissent des professionnels et des acteurs clés, favorisant les échanges et les collaborations nécessaires pour avancer vers le développement. En mettant en lumière les dernières technologies et pratiques responsables, ils illustrent parfaitement la dynamique d'un monde en constante évolution, déterminé à relever les défis d'aujourd'hui tout en anticipant ceux de demain.

À l'approche de l'édition 2024 du SIEMA & Food Expo, nous explorons comment cet événement phare devient un carrefour d'innovations, attirant des exposants et des visiteurs du monde entier. Avec un accent particulier sur la machinerie et la technologie, cette édition se concentre sur les solutions de transformation, de contrôle qualité et d'emballage, répondant ainsi aux défis de compétitivité du secteur.

Nous aborderons également les tendances émergentes en matière d'éco-conception et d'emballages durables mettant en avant comment les entreprises adoptent des pratiques écoresponsables afin de réduire la pollution plastique et à favoriser une économie circulaire, essentielle pour la durabilité de notre planète. All4pack 2024 se positionne comme une plateforme clé pour explorer ces transformations, avec un programme riche en conférences et en innovations.

Parallèlement, nous révélons comment l'agriculture marocaine se réinvente face aux défis de la rareté des ressources en eau et de la dégradation des sols. L'hydroponie, une méthode innovante de culture sans terre, représente une solution idéale, réduisant l'empreinte écologique tout en augmentant la productivité. Elle offre de nouvelles perspectives économiques pour les petits agriculteurs marocains, tout en renforçant la résilience face aux enjeux climatiques.

Le secteur du tourisme, quant à lui, est mis en avant pour son potentiel post-COVID en pariant sur une approche plus responsable afin de valoriser son patrimoine local et réorienter son modèle touristique vers un développement durable, dynamisant ainsi son économie tout en renforçant le lien des Marocains avec leurs racines culturelles.

Cette synergie entre les secteurs met en évidence l'importance d'une approche intégrée pour un développement durable et prospère au Maroc et ailleurs, où chaque domaine peut tirer parti des innovations des autres, contribuant ainsi à la création d'un écosystème économique cohérent et pérenne.

Compad, agence de communication BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203
- Casablanca / Tél. : (+212) 522 249 239 / contact@resagro.com / www.
resagro.com / RC :185273 - IF: 1109149 / ISSN du périodique 2028 - 0157
/ Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009 / Dépôt légal : 0008/2009 / Tous
droits réservés.

Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

SOMMAIRE



22

03

ÉDITO

16

AGRICULTURE

L'Hydroponie :
Une alternative durable à la lumière
du stress hydrique

30

AGROALIMENTAIRE

SIEMA & FOOD EXPO 2024 :
Un accent sur le potentiel de
croissance de l'industrie alimentaire
et la machinerie

06

PÉRISCOPE

22

ECONOMIE

Les emballages du futur :
Ecoresponsables & intelligents
avant tout

38

HORECA

Au-delà des frontières le Maroc
mise sur son tourisme intérieur



16



30



SOFRADIS

Identification, traçabilité,
marquage de produits et
solutions d'emballage

SOLUTIONS D'EMBALLAGE

LEADER DANS L'IDENTIFICATION ET LE MARQUAGE DES PRODUITS

**Distingué par un historique de plus de
37 ans d'expertise.**

J'accompagne tous les secteurs pour que le marquage, la traçabilité et l'identification de leurs produits **S'enrichissent.**

DIStributeur de qualité internationale.

Je concocte toutes les dernières technologies internationales de marquage et d'impression industriels, de traçabilité et d'emballage: jet d'encre, laser, transfert thermique, UV, étiquetage, pose et impression, impression de grands caractères, mobilité de terminaux, scanners de codes, RF ID, rubanage, cerclage, banderolage, etc. Et je veille à ce que mes gammes de produits **S'élargissent.**

DISponibilité sur mesure.

Grâce à mon atelier de production d'étiquettes vierges ou imprimées personnalisées et de vignettes textiles, puis grâce au développement de ma chaîne logistique pour mes machines, consommables, logiciels et pièces de rechange : j'implémente continuellement des actions **Amélioratives.**

A votre DISposition.

Ma force commerciale, mon Service Après-Vente et mon Centre de Relation Client vous accompagnent toujours de très près, et personnalisent leur **Service.**

**FARDELEUSE
SEMI AUTOMATIQUE**



**FARDELEUSE
SOUS VIDE**



**FARDELEUSE
MANUELLE**



Je suis votre Partenaire
SofraDIS10/10

A vos marques, prêts, tracez!



Pour tout type de demande,
contactez notre Centre
de Relation Client :

Siège Casablanca : Tél. +212 522 343 001/02/03
Bureau Agadir : Tél. +212 528 241 294
E-mail : crc@sofradis.net

www.sofradis.net

Demandez également le commercial qui est à votre disposition.

FORUM

1ÈRE ÉDITION DU BUSINESS FORUM ZLECAF MOROCCO 2024

Le Ministère de l'Industrie et du Commerce et la Confédération Marocaine des Exportateurs « ASMEX » co-organisent, un Forum d'affaires, d'information et de sensibilisation sur les opportunités offertes par la Zone de Libre-Echange Continentale Africaine (ZLECAF), sous le thème « Commerce Intra-Africain : Perspectives et opportunités », le 05 novembre 2024 à l'Hôtel Hyatt Regency de Casablanca.

Cette première édition du Forum d'affaires ZLECAF-Morocco vise à renforcer les liens historiques et socio-économiques du Royaume du Maroc avec les autres partenaires africains, à travers une coopération Sud-Sud consolidée et un

partenariat gagnant-gagnant bénéfique dans le cadre de cette zone.

Ce Forum d'affaires, qui verra la participation de plusieurs Ministres africains du commerce, des personnalités imminentes, du secteur public, des représentants d'organismes chargés de la promotion commerciale, des experts, du secteur privé, du monde académique et de la société civile, contribuera au renforcement de la position du Royaume Maroc entant que hub stratégique pour l'Afrique.

L'objectif de cet événement est de sensibiliser les parties prenantes aux effets attendus de la mise en œuvre de la ZLECAF et présenter aux participants les opportunités offertes par cet Accord ainsi que les orientations stratégiques envisagées par le Gouvernement dans sa mise en œuvre. Le Forum constitue également l'occasion idoine pour recueillir les propositions des participants au sujet de la stratégie nationale de mise en œuvre de la ZLECAF et les leviers pour une meilleure exploitation de cette Zone.

Il est à noter que les débats de ce Forum porteront sur des thèmes tels que les stratégies de pénétration des marchés africains, les mécanismes de financements disponibles, les politiques publiques favorables au commerce intra-africain, ainsi que les meilleures pratiques pour tirer parti des avantages offerts par la ZLECAF.

Ce Forum qui coïncide avec la célébration du 30^{ème} anniversaire de l'Accord de Marrakech instituant l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), mettra en lumière l'essor de l'intégration des économies africaines dans le système commercial mondial.



BOULANGERIE

SOFADEx PURATOS CÉLÈBRE L'ART DU LEVAIN AVEC LE CHEF VINCENT FOGAROLI LORS D'UNE JOURNÉE SPÉCIALE PAIN AU LEVAIN À CASABLANCA

Sofadex Puratos a organisé un événement exceptionnel dédié à l'art du levain à Casablanca, réunissant des boulangers professionnels de tout le pays autour de Vincent Fogaroli, maître boulanger reconnu à l'international, qui a animé cette journée en partageant son savoir-faire unique.

Les participants ont eu l'opportunité de découvrir les nombreux avantages des levains Puratos. Ces produits sont réputés pour leur goût exceptionnel et leur capacité à rehausser les saveurs naturelles des pains tout en améliorant leur digestibilité. Vincent a présenté la gamme SAPORE, une solution aromatique unique, qui permet aux boulangers de choisir entre différents profils aromatiques ou de les combiner pour multiplier les possibilités créatives. Il a également détaillé l'utilisation des levains en poudre, idéaux pour ceux qui souhaitent simplement ajuster les saveurs, et des levains liquides, parfaits pour améliorer la structure et la fraîcheur de la mie. De plus, la gamme O-tentic a été mise en avant pour sa capacité à offrir une régularité garantie, permettant aux artisans de maintenir une qualité constante, indépendamment des conditions de production.



BIEN PLUS QUE DE L'EAU.

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

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

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

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

For You and Planet Blue.  **BWT**
BEST WATER TECHNOLOGY

Crédits photos : ©iStock, aressy.com - 03/18 - 11056

LOGISTIQUE

5E FRESH FOOD LOGISTICS, THE SUMMIT : LE POINT SUR UNE LOGISTIQUE DE LA CHAÎNE DU FROID AGILE ET EFFICACE

Organisé par Alimarket et Fruit Attraction , le 5e Fresh Food Logistics, The Summit , qui se tiendra les 9 et 10 octobre au Hall 4 d'IFEMA MADRID, se concentrera sur la situation actuelle et les perspectives de la chaîne d'approvisionnement à température contrôlée.

Lors de la conférence, des questions seront soulevées telles que : où se concentrer pour une gestion de la chaîne du froid agile et efficace, compétitive et durable ? Quels leviers renforcer ? Comment l'industrie des produits de



grande consommation répond-elle aux demandes et exigences actuelles ?

Le changement n'est plus une tendance, mais une constante dans le développement des entreprises et donc dans leur stratégie. La flexibilité, la rapidité et l'efficacité sont donc les trois principaux éléments de la chaîne d'approvisionnement, en particulier dans le contexte de la température contrôlée. De la livraison capillaire et de la distribution urbaine de marchandises à un écosystème commercial international longue distance, la chaîne d'approvisionnement doit répondre aux exigences et aux demandes mondiales de l'environnement actuel. Lorsqu'il s'agit de produits frais et surgelés destinés aux chaînes de vente au détail et d'hôtellerie, de restauration et de restauration collective, les exigences en matière de transport, de logistique et de service augmentent.

Une fois de plus, Alimarket Publications organise Fresh Food Logistics, The Summit en collaboration avec Fruit Attraction, dans le cadre du salon. Pendant deux jours, cette réalité en constante évolution et exigeante sera abordée, en se concentrant sur les questions clés qui seront au centre des efforts dans les années à venir : technologie et traçabilité, innovation, investissement, durabilité, collaboration, talent, adaptation, etc.

À ces journées participeront des entreprises du secteur des biens de consommation courante, des fabricants et des détaillants, ainsi que des opérateurs logistiques et des organisations sectorielles. Fresh Food Logistics, The Summit a confirmé jusqu'à présent la participation de Jesús Gómez , PDG du groupe Foodiverse ; Javier del Amo , directeur de la logistique centre-nord de Covirán ; Joan Figueras , directeur des opérations de Globalimar ; Rafael Aguilera , directeur général d'Uno Logística ; Alfonso Jiménez , président de Cascajares, et Cristóbal San Juan , directeur des affaires et de l'expansion commerciale d'Ontime. Alimarket est également sponsorisé par MSC, Transportes J. Carrión et Ontime.

INSCRIPTION:

<https://www.alimarket.es/logistica/encuentro/117/inscribir/fresh-food-logistics-the-summit-5-edicion>

PÉRISCOPE

LES RENCONTRES 2024 FRANCO-MAROCAINES DES CÉRÉALES

La France vient de terminer sa récolte de céréales et montre encore une fois sa grande résilience comme un des principaux acteurs de ce marché.

INTERCEREALES FRANCE organisera

Le mardi 1er OCTOBRE 2024 à l'hôtel HYATT REGENCY de CASABLANCA

« Les rencontres 2024 franco-marocaines des céréales »

Monsieur Philippe HEUSELE, agriculteur céréalier et Président des Relations Internationales d'INTERCEREALES FRANCE, présidera la séance.

Le colloque du 1er octobre sera l'occasion de présenter la nouvelle récolte française de céréales. La France, cinquième producteur mondial et quatrième exportateur de blé meunier, saura répondre aux demandes exigeantes de ses clients et partenaires internationaux, elle prévoit d'exporter, en dehors de l'UE, près de 5Mt de blé meunier au cours de la campagne de commercialisation 2024-2025.

Près de 5Mt de blé meunier, 900Kt de blé dur, 1Mt d'orge et plus de 2,5Mt de maïs devront être importés durant la campagne en cours. La France contribue largement à remplir ce déficit, puisqu'elle fournit régulièrement la moitié des besoins du Maroc en blé meunier. Il est intéressant de noter que déjà plus de 500Kt de blé français sont arrivées sur le territoire marocain depuis le début de la campagne.

Ce séminaire permettra également de faire le point sur les tendances et perspectives du marché céréalier au niveau mondial.

Pour ce rendez-vous annuel des deux filières céréalières, plus de 300 participants sont attendus, dont 40 sociétés françaises et européennes.



LE SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION

LEMON ON THE CAKE*

* Citron sur le gâteau, SIAL Paris met à l'honneur son emblème pour célébrer ses 60 ans.
Rendez-vous sur sialparis.fr

PROFITEZ DU TARIF LATE BIRD JUSQU'AU 19 OCT

PARIS — 19 – 23 Octobre 2024

Contact pour plus d'informations : Corine BENNIS : cbennis@promosalons.com

FONDS D'INVESTISSEMENT

ATTIJARIWAFABANK LANCE LE PREMIER FONDS D'INVESTISSEMENT MAROCAIN DÉDIÉ AUX PROJETS D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Attijariwafabank Corporate and Investment Banking a rassemblé plus de 120 participants issus du monde institutionnel, corporate et des grandes entreprises à l'occasion du lancement de son nouveau fonds, le Fonds Africain d'Efficacité Énergétique (FAEE), en partenariat avec Econoler, leader mondial des services-conseils en matière d'efficacité énergétique depuis plus de 40 ans.

Le « FAEE » est un levier pour le groupe Attijariwafabank

pour catalyser les projets innovants et durables en matière d'efficacité énergétique à travers le continent africain, tout en promouvant des pratiques financières responsables et des investissements à fort impact environnemental et social.

Organisé sous le thème « Innovations financières pour une transition énergétique durable en Afrique », cet événement a regroupé des experts de la finance verte et de l'efficacité énergétique issus de différents horizons parmi lesquels Pierre Langlois, Président d'Econoler ; Youssef El Fath, Directeur Industrie chez VINCI Energies Afrique de l'Ouest ;

Brahim Ouazzani Chahdi, Directeur des Investissements groupe chez Wafa Assurance et Mehdi Benjelloun, Directeur Général Délégué d'Attijari Capital Management, Société de gestion du Fonds Africain d'Efficacité Énergétique.

Ce panel, modéré par Abdelaziz Lahlou, Directeur Economie au sein d'Attijari Global Research, a permis de relever les défis techniques, financiers et réglementaires auxquels sont confrontés les projets d'efficacité énergétique en Afrique, d'apporter des retours d'expériences internationales et de bonnes pratiques, et d'échanger sur l'opérationnalisation du modèle face aux réalités africaines.

À travers son intervention, M. Youssef Rouissi, Directeur Général Délégué en charge du pôle Corporate and Investment Banking, est revenu sur le rôle du secteur privé et bancaire dans la mise en œuvre de la trajectoire de transition énergétique afin « d'apporter le capital humain et financier nécessaire à l'équilibre et à la bancabilité de ces investissements à fort impact social ».

« Le FAEE vise à soutenir et à accélérer la transition énergétique et la décarbonation des entreprises marocaines et africaines, en leur offrant une solution complète et clé en main » a-t-il rajouté.

Ainsi, et pour compléter l'offre du Groupe, le FAEE a signé lors de cet événement un MOU avec Vinci Energies, un des partenaires techniques jouant un rôle majeur dans la mise en œuvre des projets d'efficacité énergétique chez les clients.



E-COMMERCE

CASABLANCA ACCUEILLE L'E-MARKETS EXPO 2024

Fort du succès des deux premières éditions, qui ont été organisées sous l'égide du Ministère de l'Industrie et du Commerce ainsi que du Ministère de la Transition Numérique et de la Réforme de l'Administration, le Salon Africain de l'E-commerce, e-Markets Expo 2024, revient pour sa troisième édition en novembre 2024 à Casablanca. Cet événement majeur est organisé en partenariat avec la Chambre de Commerce, d'Industrie et de Services de Casablanca-Settat.

Cette troisième édition mettra en avant un programme de conférences diversifié, animé par des experts de haut niveau. Ils exploreront les enjeux stratégiques et les dernières tendances du secteur, offrant aux participants des informations précieuses pour naviguer dans un marché en constante évolution.

L'événement a pour objectif de promouvoir le passage des méthodes de vente traditionnelles vers le commerce en ligne, un secteur en pleine expansion qui joue un rôle essentiel dans l'économie nationale et continentale. Il s'adresse autant aux jeunes entrepreneurs qu'aux coopératives et aux entreprises désireuses d'explorer les opportunités offertes par l'e-commerce.

e-Markets Expo 2024 sera un événement 100% dédié au e-commerce, mettant en exergue les innovations qui transforment ce secteur clé. Les professionnels pourront ainsi bénéficier d'une vision globale et des outils nécessaires pour exceller dans l'environnement numérique actuel.



STEAP STAILOR votre interlocuteur
Process au Maghreb et en Afrique, pour
vos installations Process agroalimentaires,
cosmétiques et pharmaceutiques.

STEAP STAILOR MAGHREB
469 avenue Ambassadeur Ben Aicha, Roches Noires
20290 Casablanca – Maroc
T. +212 (0) 522 24 88 76 - F. +212 (0) 522 24 88 82
E. j.hajjoubi@steapstailor.com - S. www.steapstailor.com

OUVERTURE

L'OLIVIER : LA VILLE DE TANGER S'ENRICHIT D'UNE NOUVELLE BRASSERIE CHIC À LA PARISIENNE



Une nouvelle adresse de plaisir gourmand s'installe au Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa. Alors que le Maroc se prépare à accueillir des événements internationaux majeurs comme la Coupe du Monde de la FIFA et la Coupe d'Afrique des Nations (CAN), la ville de Tanger se dote d'une nouvelle adresse pour les amateurs de bonne cuisine. Dirigé par Mohamed Zai, le restaurant L'Olivier du Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa vise à diversifier l'offre culinaire de la ville. Inspirée des brasseries parisiennes, cette nouvelle venue combine atmosphère chic et décontractée.

Cette ouverture marque le début d'une série d'initiatives du Hilton Tangier Al Houara visant à renforcer l'offre touristique et à contribuer aux efforts nationaux pour enrichir le paysage touristique en préparation à accueillir des événements internationaux.

L'Olivier, la nouvelle brasserie du Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa, propose une expérience culinaire raffinée inspirée des brasseries parisiennes dans un cadre élégant et accueillant. Que ce soit pour des déjeuners d'affaires, des repas familiaux, des dîners romantiques ou des événements privés, L'Olivier répond à toutes les attentes.

La brasserie met en avant une cuisine française sophistiquée enrichie d'influences internationales tout en soulignant la qualité des ingrédients et l'authenticité des saveurs. L'Olivier se positionne comme un lieu incontournable pour les amateurs de gastronomie, offrant des plats élaborés dans un environnement à la fois chic et décontracté.

À la tête des saveurs du Hilton Tangier Al Houara Resort & Spa, Mohammed Zaï est un chef exécutif dont le parcours culinaire se distingue par une recherche constante d'innovation et de qualité. Diplômé des écoles ITHQ et EHL, Mohamed Zaï allie les traditions culinaires marocaines avec des influences internationales, créant ainsi des expériences gastronomiques uniques.

Fort de son expérience dans des établissements étoilés, il a su se forger une réputation en partie grâce à son séjour au Québec, qui a enrichi son répertoire de saveurs et de techniques. Sa cuisine, un pont entre les saveurs marocaines et mondiales, raconte des histoires et crée des souvenirs. Mohammed Zaï est engagé dans une démarche d'excellence et d'innovation tout en restant connecté à ses racines marocaines.

BOOSTING TRADE WITH WEST AFRICA

West Africa
plastprintpack

 plast

 print

 pack

2nd International Trade Show & Conference

08 - 10
Oct. 2024

Parc des Expositions
Abidjan
www.ppp-westafrica.com

Book your stand now

Contact worldwide: Ms Freyja Detjen
Tel.: +49 62 21 45 65 19 • f.detjen@fairtrade-messe.de

NOMINATION

HANI AKKARI, NOUVEAU DIRECTEUR DU SOFITEL RABAT JARDIN DES ROSES

Le Sofitel Rabat Jardin des Roses a le plaisir d'annoncer la nomination de M. Hani Akkari en tant que Directeur Général. Avec plus de 15 ans d'expérience dans l'hôtellerie de luxe, M. Akkari rejoint l'équipe après avoir dirigé avec brio le Chedi Katara Hotel & Resort à Doha, consolidant sa réputation comme l'un des établissements les plus prestigieux de la région.

M. Akkari a occupé plusieurs postes de direction au sein du groupe Accor, notamment en participant à la pré-ouverture du Fairmont Doha et en gérant des événements d'envergure tels que la Coupe du Monde de la FIFA 2022 au Qatar. Il a également dirigé l'Alwadi Hotel MGallery à Doha, où il a mené l'équipe vers un succès remarquable dès son ouverture.

« Je suis ravi de rejoindre le Sofitel Rabat Jardin des Roses, une adresse incontournable qui incarne le luxe et l'élégance à la française, sous l'emblème de la marque Sofitel, reconnue pour

son "French Zest" — cette capacité unique à fusionner la beauté des cultures locales avec un savoir-faire exceptionnel, tout en créant des rencontres authentiques dans les destinations les plus prisées du monde », a déclaré Hani Akkari.

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude à M. Hassan Bargach pour ses 16 années de dévouement à l'excellence de cet établissement emblématique. M. Bargach continuera de mettre à profit son expertise et son savoir-faire dans ses nouvelles fonctions de Directeur Délégué, supervisant les établissements de luxe du groupe Accor dans le périmètre de Risma.

L'arrivée de M. Akkari marque une nouvelle étape pour le Sofitel Rabat Jardin des Roses, qui continuera à proposer des expériences uniques, mêlant harmonieusement le raffinement français et les richesses culturelles locales.



7ÈME ÉDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'EMBALLAGE, DES MACHINES ET DE L'AGRO-ALIMENTAIRE



235
Exposants



+15,000
Visiteurs



29
Pays

BELGIUM, BRAZIL, CANADA, CHINA, DENMARK,
NETHERLANDS, GERMANY, CZECH REPUBLIC,
EGYPT, FRANCE, INDIA, ITALY, JORDAN, KUWAIT,
LIBYA, MOROCCO, SAUDI ARABIA, SPAIN, TURKEY,
UNITED ARAB EMIRATES, USA, UK, THAILAND,
TAIWAN, JAPAN, SWEDEN, PAKISTAN, MALI, NIGERIA



25-27
Septembre 2024

O.F.E.C.
Casablanca, MAROC

L'HYDROPONIE : UNE ALTERNATIVE DURABLE À LA LUMIÈRE DU STRESS HYDRIQUE

Face à la situation hydrique actuelle et le changement climatique, le Maroc se tourne vers des technologies émergentes pour préserver son agriculture, et mobilise ses ressources pour favoriser la gestion durable. Parmi celles ci, l'hydroponie se distingue comme une alternative révolutionnaire pour l'agriculture marocaine nécessitant très peu d'eau et assurant une sécurité alimentaire durable.



AGRICULTURE



Le Maroc, avec ses ressources en eau limitées et ses sols souvent épuisés, explore des alternatives innovantes pour répondre à la demande croissante en produits alimentaires. L'hydroponie, une méthode de culture agricole utilisant des solutions nutritives pour nourrir les plantes, se présente comme une solution prometteuse. Ce système permet non seulement de produire des aliments frais et nutritifs, mais aussi de réduire l'empreinte écologique en optimisant l'utilisation des ressources en eau et en évitant les problèmes liés aux sols. En adoptant l'hydroponie, le Maroc pourrait améliorer sa production alimentaire tout en renforçant sa résilience face aux défis socio économiques et environnementaux.

L'HYDROPONIE, UNE MÉTHODE DE CULTURE HORS SOL

Née de la curiosité scientifique, la culture hors sol a transcendé les laboratoires pour s'imposer comme une nouvelle forme d'agriculture face à la réduction des terres arables et le changement climatique. Initialement utilisée pour comprendre les mécanismes d'absorption des éléments minéraux par les racines, cette méthode de culture s'est démocratisée au cours des dernières décennies, devenant essentielle dans la production végétale. En libérant les plantes des contraintes du sol, cette technique innovante offre un environnement de croissance sur mesure, où chaque élément nutritif est précisément dosé. Les plantes accomplissent ainsi



leur cycle complet sans contact avec le sol naturel et leurs racines sont nourries en continu par une solution nutritive liquide qui fournit l'eau, l'oxygène et les éléments indispensables à leur croissance. Ce système permet un contrôle précis des besoins en eau et en minéraux, et est particulièrement prisé dans les environnements aux sols pauvres, contaminés ou indisponibles, comme les milieux urbains ou les régions arides. La culture hors sol offre donc une plus grande maîtrise des conditions de culture, réduisant les risques

de maladies et augmentant les rendements agricoles.

Il est important de distinguer l'hydroponie, aussi appelé hydroculture, de la culture hors-sol. Bien que cette dernière désigne toute forme de culture ne reposant pas directement sur le sol naturel, elle peut néanmoins utiliser de la terre ou du terreau dans des bacs. L'hydroponie, en revanche, se distingue par l'absence totale de terre. Dans ce système, les plantes reçoivent leurs nutriments exclusivement par le biais d'une solution nutritive enrichie en minéraux

AGRICULTURE



essentiels tels que le nitrate, le potassium et le phosphore. Au lieu de la terre, l'hydroponie utilise des substrats neutres comme des billes d'argile, du sable, de la pouzzolane, ou de la fibre de coco. Parfois, le système peut même fonctionner avec de l'eau dans laquelle les racines des plantes sont directement immergées. Ces substrats sont inertes et stériles, leur rôle étant principalement de soutenir le système racinaire des plantes, apporte les nutriments nécessaires par la solution nutritive, qui est diluée dans

l'eau d'irrigation. Cette approche permet un contrôle précis de l'apport en éléments nutritifs, optimisant ainsi la croissance des plantes tout en minimisant les problèmes liés aux sols.

L'hydroculture offre aux agriculteurs un moyen innovant et accessible pour moderniser leur production, en optimisant l'utilisation des ressources en eau, tout en créant de nouvelles opportunités économiques et sociales. Cette méthode favorise la production d'aliments plus sains et contribue à une rentabilité croissante.

IMPACT SOCIO-ÉCONOMIQUE DE L'HYDROPONIE AU MAROC

L'hydroponie représente plus qu'une simple avancée technologique dans le domaine agricole ; elle est également un levier de développement économique pour le Maroc. En permettant une production locale et continue, même dans les régions aux sols pauvres ou en milieu urbain, cette méthode innovante ouvre la voie à la création de nouvelles opportunités économiques.

Les petites exploitations hydroponiques, souvent plus faciles à mettre en place que les fermes traditionnelles, offrent une solution accessible pour les agriculteurs, y compris ceux disposant de ressources limitées. Elles permettent aux producteurs de diversifier leur activité en cultivant des légumes, des fruits et du fourrage avec une consommation d'eau réduite. Cette diversification

peut renforcer la résilience des exploitations face aux aléas climatiques, tout en augmentant leur revenu. Par exemple, les petits éleveurs peuvent, grâce à la culture hydroponique de fourrage, nourrir leur bétail à moindre coût et améliorer la qualité de leur production animale, tout en limitant leur dépendance vis-à-vis des importations.

Sur le plan social, l'hydroponie peut également contribuer à la lutte contre le chômage, notamment en milieu rural, en offrant des opportunités de formation et d'emploi dans ce secteur émergent. La demande croissante pour des produits locaux de qualité, associée à l'augmentation des initiatives hydroponiques, pourrait dynamiser les économies locales et soutenir l'auto-emploi des jeunes agriculteurs et entrepreneurs.

En outre, l'hydroponie a le potentiel de stimuler la sécurité alimentaire du pays. En favorisant une production agricole plus stable et indépendante des conditions climatiques, elle réduit les risques de pénuries alimentaires, tout en rendant les communautés rurales et urbaines plus autonomes sur le plan alimentaire. À terme, cela permet de renforcer la souveraineté alimentaire du Maroc et de réduire la dépendance du pays aux importations agricoles.

Une innovation pour la production du fourrage marocain

Ayant un potentiel pour la production d'aliments hydroponiques, le Maroc voit se développer de plus en plus de petites fermes, notamment dans

AGRICULTURE

les régions de Rabat, Casablanca et Marrakech. Le climat semi-aride du pays positionne l'hydroponie comme une solution innovante et efficace, en particulier pour la production de fourrage. Face à la rareté de l'eau et à la faible qualité des sols, cette méthode émergente permet de produire du fourrage vert rapidement, tout en réduisant considérablement la consommation d'eau.

L'hydroponie utilise jusqu'à 98 % moins d'eau que les techniques agricoles traditionnelles ce qui représente un avantage crucial dans les régions touchées par la sécheresse. Basée sur le principe de la graine germée, pour obtenir au bout d'une semaine un tapis de jeunes plantes de céréales et de leurs racines dans des plateaux, cette technique de production permet d'obtenir une production importante de très bonne qualité, tous les jours, indépendamment des conditions climatiques et des saisons. Le fourrage peut être récolté en seulement 7 à 10 jours, garantissant ainsi une production continue pour les éleveurs. De plus, le fourrage hydroponique est souvent plus riche en nutriments, améliorant la santé et la productivité des animaux ce qui offre aux éleveurs un aliment de qualité à moindre coût pour nourrir le bétail efficacement, tout en réduisant les dépenses.

L'initiative Act4Community, «moustanbaty» mis en place par l'OCP s'inscrit dans cette politique et vise à produire de l'orge en quantités importantes, dans une cabine dédiée. Une solution durable pour les agriculteurs et éleveurs, améliorant leurs conditions de travail et l'efficacité agricole. Dans



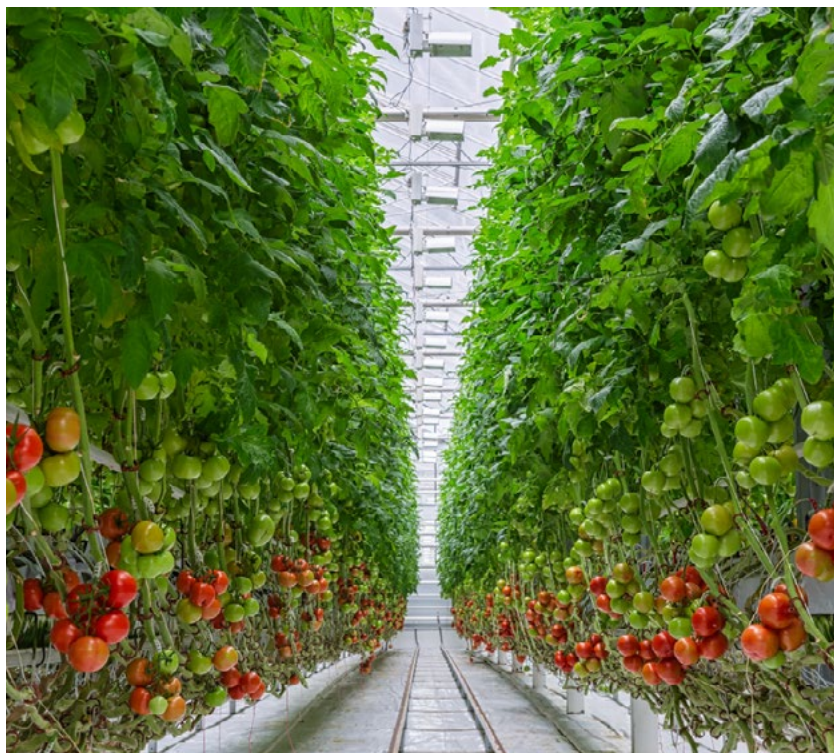
le cadre de cette initiative, une expérience a été menée avec la coopérative laitière Espoir Ouled Maachou basée dans la région de Youssoufia, pour évaluer l'impact de cette technique sur les rations alimentaires. Les résultats ont été prometteurs, indiquant une augmentation de la production laitière grâce à l'incorporation de ce fourrage hydraulique dans l'alimentation des vaches ainsi qu'une amélioration dans la qualité du lait produit.

La rentabilité d'un projet de production de fourrage hydroponique dépend d'une gestion rigoureuse des coûts de production et d'une optimisation des ressources, dans le but de maximiser les bénéfices. Cette technique, capable de produire du fourrage à partir de 1,5 dirham le kilo, vise à soutenir les petits éleveurs tout en assurant la rentabilité du projet. La technologie hydroponique

contribue ainsi à la viabilité financière du projet, renforce la souveraineté alimentaire du Maroc en réduisant la dépendance aux importations, stimule l'économie locale et améliore la santé publique ainsi que l'environnement en fournissant un fourrage de haute qualité tout en réduisant



AGRICULTURE



l'empreinte écologique liée à la production traditionnelle. Toutefois, cette méthode n'est pas sans inconvénients.

Les enjeux de l'hydroponie : impact sur l'environnement, la qualité et la santé

L'hydroponie gagne en popularité grâce à plusieurs avantages. En cultivant sans terre, cette

méthode élimine les risques de maladies du sol et d'infestations d'insectes, réduisant ainsi drastiquement le recours aux pesticides et autres produits chimiques couramment utilisés en agriculture traditionnelle. Ce procédé est non seulement bénéfique pour l'environnement, mais il garantit également la santé des consommateurs en leur offrant des produits sains et naturels. De plus, en implantant ces cultures en milieu urbain ou périurbain, on raccourcit considérablement les circuits de distribution, diminuant ainsi l'empreinte carbone liée au transport des aliments et assurant une fraîcheur optimale des produits.

Malgré ces avantages, l'hydroponie reste un modèle énergivore. Sa consommation énergétique, liée à l'éclairage LED et au contrôle constant de l'irrigation et de la température,

pose problème en particulier lorsque l'électricité utilisée provient de sources non renouvelables, ce qui peut affecter la durabilité de cette méthode à long terme. A côté, les rejets d'eau enrichie en nutriments, souvent utilisés pour alimenter les plantes, représentent un défi environnemental, si ces eaux ne sont pas correctement traitées, et contribuent à la pollution des écosystèmes qui perturbe la biodiversité aquatique.

Sur le plan sensoriel, l'hydroponie est souvent critiquée pour son manque de connexion avec la terre. Cultiver sans sol signifie perdre le contact direct avec des éléments naturels comme les vers de terre, ou l'odeur caractéristique de l'humus. Ces aspects ne sont pas uniquement sentimentaux : ils jouent un rôle crucial dans la qualité gustative des légumes. En agriculture traditionnelle, le sol, l'eau des nappes phréatiques, et l'exposition naturelle au soleil et aux variations climatiques sont autant de facteurs qui enrichissent le goût et la valeur nutritionnelle des aliments.

Bien que cette méthode présente de nombreux avantages, elle ne peut remplacer entièrement l'agriculture traditionnelle et pose des défis environnementaux à prendre en compte. En combinant des innovations comme l'hydroponie avec des pratiques agricoles durables et un cadre de régulation adapté, le Maroc pourrait non seulement renforcer la résilience de son agriculture, mais aussi jouer un rôle pionnier en Afrique dans la gestion durable des ressources face aux changements climatiques.



LES EMBALLAGES DU FUTUR : ECORESPONSABLES & INTELLIGENTS AVANT TOUT

Alors que les préoccupations environnementales s'intensifient, l'emballage évolue vers des solutions durables et innovantes, privilégiant la réduction de l'empreinte écologique. Une tendance en pleine expansion qui sera largement mise en avant lors du salon All4pack Emballage Paris 2024.



ECONOMIE



L'industrie de l'emballage et de l'intralogistique est en pleine évolution, poussée par des évolutions réglementaires, des consommateurs de plus en plus exigeants et des avancées technologiques. Face aux enjeux environnementaux, les entreprises doivent innover pour réduire leur empreinte écologique et s'adapter aux nouvelles habitudes de consommation. Désormais focalisée sur l'innovation et l'éco-responsabilité, le domaine se réinvente jour après jour, et ALL4PACK EMBALLAGE PARIS 2024, du 4 au 7 novembre, promet de refléter ces changements et se positionne comme un événement phare pour découvrir les dernières innovations et les solutions les plus durables de ce secteur en pleine transformation.

L'INNOVATION ET L'ÉCO- RESPONSABILITÉ : FORCES MOTRICES DE L'INDUSTRIE DE L'EMBALLAGE

Sous l'effet des pressions économiques, environnementales et sociales, l'emballage constitue aujourd'hui un enjeu crucial dans un monde en pleine mutation. Les entreprises du secteur doivent désormais composer avec des réalités complexes, allant de la nécessité de réduire l'impact écologique à l'intégration de



technologies innovantes pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Cette transformation globale repose sur trois grandes dynamiques : l'évolution des réglementations, l'essor de la consommation responsable et l'innovation dans les matériaux et procédés.

Les réglementations environnementales de plus en plus strictes, notamment l'interdiction des plastiques à usage unique et l'obligation d'utiliser des matériaux recyclés, poussent les industriels à repenser entièrement leurs

emballages. Cette évolution, motivée par la volonté de limiter la pollution plastique et de favoriser l'économie circulaire, oblige les entreprises à innover pour concevoir des solutions durables et respectueuses de l'environnement.

Parallèlement, la prise de conscience des consommateurs s'accroît. Ils privilégient désormais les produits emballés de manière responsable, avec des matériaux recyclables ou biodégradables, et exigent une transparence totale sur le cycle de vie de ces emballages. Face



à cette demande, les marques doivent adopter une démarche plus éthique et développer des solutions innovantes répondant aux critères environnementaux et sociaux.

Grâce aux avancées technologiques, le secteur de l'emballage se développe. Les bioplastiques, fabriqués à partir de ressources renouvelables, et les emballages compostables offrent des alternatives intéressantes aux emballages traditionnels. De plus, les technologies numériques, comme les emballages

intelligents, permettent d'améliorer la traçabilité, la conservation et l'information du consommateur. Une transition essentielle pour préserver l'environnement et assurer la pérennité des entreprises.

L'ÉCO-RESPONSABILITÉ AU CŒUR DE L'INNOVATION

Face à la pression croissante des consommateurs et des régulateurs, les entreprises du secteur de l'emballage

adoptent de plus en plus des pratiques écoresponsables pour réduire leur empreinte environnementale. Les matériaux recyclables, biodégradables et réutilisables prennent une place centrale, avec des innovations notables telles que l'utilisation de bioplastiques à base de maïs, de pommes de terre ou de canne à sucre, qui se décomposent naturellement sans laisser de microplastiques. D'autres alternatives incluent le bambou et même le mycélium, un matériau fongique qui remplace avantageusement le polystyrène dans les emballages protecteurs. Les concepts d'éco-conception, où les emballages sont pensés dès leur création pour être facilement recyclés ou réutilisés, ainsi que les systèmes de consigne, se développent rapidement. Certaines entreprises mettent en place des emballages réutilisables qui peuvent être retournés pour être nettoyés et reconditionnés, contribuant ainsi à une économie circulaire. De plus, l'essor des emballages compostables, particulièrement dans l'agroalimentaire, permet de réduire considérablement les déchets post-consommation. Ces avancées permettent de limiter la pollution plastique et de favoriser une transition vers des systèmes circulaires où chaque matériau est valorisé au maximum.

Les efforts écoresponsables ne s'arrêtent pas aux matériaux. Les entreprises investissent



également dans l'optimisation des processus de production et de transport pour réduire leur empreinte carbone. Par exemple, des emballages plus légers et modulaires réduisent les besoins en énergie pour le transport, tandis que l'utilisation d'encre écologique et de procédés de fabrication moins polluants complète cette transition vers

des pratiques plus durables.

L'EMBALLAGE INTELLIGENT, LA RÉVOLUTION DU SECTEUR

Dans un monde où l'innovation technologique se conjugue de plus en plus avec des pratiques durables et axées sur l'expérience

client, l'emballage intelligent se présente comme l'une des tendances les plus prometteuses. Plus qu'une simple protection pour les produits, l'emballage devient un vecteur d'interaction et d'information entre les marques et les consommateurs. Les emballages traditionnels remplissent quatre fonctions principales : la conservation

ECONOMIE



et la protection (protéger les aliments de la chaleur, de la lumière, des odeurs, de la contamination microbienne et chimique, des insectes, de la saleté et de la poussière), la commodité (offrir des solutions faciles à utiliser telles que des récipients refermables et résistants aux micro-ondes pour les aliments prêts à consommer),

le confinement (disponible en différentes tailles et formes) et la communication (fournir des informations telles que les logos de la marque, les données nutritionnelles, les ingrédients, le prix, les instructions de préparation et les dates de péremption).

Les emballages intelligents, au-delà de leurs fonctions traditionnelles, intègrent des technologies innovantes qui optimisent l'interaction entre le produit, le consommateur et la chaîne logistique. Équipés de capteurs, de puces RFID ou de codes QR, ils permettent de suivre en temps réel l'état des produits et d'assurer leur traçabilité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Dans l'agroalimentaire, par exemple, ils détectent des variations de température ou d'humidité susceptibles de compromettre la qualité des aliments et alertent les producteurs ou distributeurs si nécessaire. Ils offrent également une transparence accrue aux consommateurs en fournissant via smartphone des informations sur l'origine du produit, sa date limite de consommation ou son cycle de recyclage.

Cette évolution, stimulée par des besoins émergents tels que la croissance démographique, l'évolution des comportements des consommateurs, les progrès de la fabrication, la sensibilisation à l'environnement et l'essor de nouvelles technologies telles

que les nanotechnologies et les biotechnologies, assure la sécurité des produits, améliore la traçabilité et optimise la gestion de la chaîne d'approvisionnement. En protégeant les aliments des facteurs environnementaux, ces emballages prolongent leur durée de conservation et répondent aux objectifs des marques en matière de recyclabilité et de réduction du gaspillage alimentaire.

ALL4PACK EMBALLAGE PARIS 2024: L'INNOVATION SANS LIMITES !

Spécialement conçu pour les acteurs de l'agroalimentaire, de la cosmétique et de la pharmacie, All4pack Emballage se distingue par sa capacité à anticiper les tendances de l'emballage et à rassembler des solutions innovantes dans des domaines variés tels que le processing, l'impression et la logistique. Les professionnels présents auront l'occasion de découvrir les nouvelles technologies, de comprendre les défis de la durabilité et d'explorer les tendances émergentes.

Avec pour leitmotiv "Innovation never stops!", All4pack Emballage Paris 2024 qui se tiendra du 4 au 7 novembre, promet de refléter ces bouleversements en se positionnant comme un événement clé pour tous les acteurs de l'emballage et de

ECONOMIE



ECONOMIE

l'intralogistique. Cette édition 2024 sera une opportunité unique d'explorer les tendances qui redéfinissent le secteur, grâce à des espaces dédiés à la circularité et à l'innovation, des conférences enrichissantes, et la présence de start-up prometteuses mettant en lumière les emballages durables et intelligents tout en contribuant à l'élaboration de solutions efficaces pour l'avenir. Les professionnels pourront y découvrir les dernières tendances en matière de packaging éco-responsable et connectés.

ALL4PACK s'appuie sur un Comité Pack Expert, présidé par Chantal de Lamotte, directrice du salon, afin de garantir la pertinence de son programme. Ce comité, composé d'experts et d'utilisateurs, analyse les

tendances actuelles et les attentes futures du secteur. Il examine les données de consommation, les innovations technologiques et les changements réglementaires pour anticiper les besoins futurs et identifier les préférences des consommateurs.

L'innovation ne se limite pas à la technologie, mais inclut la reconnaissance des efforts dans le secteur. Les ALL4PACK Innovations Awards récompensent cette année les solutions les plus avant-gardistes, honorant les entreprises qui se distinguent par des concepts novateurs et des approches disruptives.

Cette édition souligne également l'importance de la créativité et de la recherche dans l'emballage, incitant les participants à imaginer des

solutions qui façonneront l'avenir de l'industrie. Les entreprises, les start-ups et les chercheurs sont appelés à imaginer des solutions disruptives, non seulement pour améliorer l'efficacité des emballages, mais aussi pour les rendre plus durables et respectueux de l'environnement. Par ailleurs, le salon constitue un laboratoire d'idées, un espace d'échanges et d'inspiration où se dessinent les contours d'une industrie de l'emballage en pleine transformation soutenue par la créativité, la recherche et l'innovation pour relever les défis à venir et façonner non seulement l'avenir des entreprises qui l'adaptent, mais celui de toute l'industrie.



SIEMA & FOOD EXPO 2024 : UN ACCENT SUR LE POTENTIEL DE CROISSANCE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET LA MACHINERIE.

En plein essor, la machinerie dans l'industrie agroalimentaire s'affirme comme un pilier incontournable de l'optimisation des processus agroalimentaire. La 7e édition du SIEMA & Food Expo, dédiée à cet enjeu crucial, se positionne comme l'événement indispensable pour les acteurs de l'agro-industrie, avec des perspectives encore plus prometteuses cette année.



AGROALIMENTAIRE



D13 VENDEE CONCEPT

DIZAYN PACK

OR MACHINERY
VOTRE SOLUTION INDUSTRIELLE

Organisée à l'office des foires et expositions de Casablanca (OFEC) du 25 au 27 septembre 2024 la nouvelle édition du salon international de l'agroalimentaire, machinerie et emballages - SIEMA & Food Expo, s'annonce comme un rendez-vous incontournable pour les professionnels de l'alimentaire réunissant des acteurs nationaux et internationaux pour présenter les innovations alimentaires, explorer les dernières technologies en matière de transformation et de conditionnement, encourager les collaborations et stimuler le potentiel de croissance de l'industrie alimentaire au Maroc et au delà, avec un accent particulier sur les machines et la technologie.

L'ESSOR DE LA MACHINERIE DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE: UNE TRANSFORMATION EN MARCHÉ

L'industrie agroalimentaire connaît une transformation radicale, largement propulsée par l'avancée des technologies et de la machinerie. Les innovations dans ce secteur visent non seulement à améliorer la productivité, mais également à renforcer la qualité, la sécurité et la durabilité des produits alimentaires. La machinerie, adaptant cette vision, joue désormais un rôle central dans l'automatisation des processus de production,



réduisant ainsi les coûts et augmentant la précision dans les chaînes de transformation et de conditionnement. Des équipements de plus en plus sophistiqués, tels que des machines de tri automatique, des systèmes de conditionnement robotisés et des technologies avancées de réfrigération,

permettent aux entreprises de répondre aux exigences croissantes des consommateurs et des régulateurs.

L'essor de la machinerie agroalimentaire au Maroc reflète une tendance mondiale, où l'efficacité, la précision et la réduction des coûts sont devenues des priorités pour



les entreprises souhaitant se maintenir compétitives sur le marché international. Au-delà des gains de productivité, cette transformation technologique permet également aux entreprises marocaines d'aligner leurs pratiques avec les standards internationaux, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives

d'exportation et de croissance sur les marchés étrangers.

Ainsi, l'édition 2024 du SIEMA & Food Expo promet de capitaliser sur cette dynamique en mettant en avant les dernières innovations en matière de machinerie et technologie dans le secteur agroalimentaire. Avec une attention particulière portée à

l'inauguration de filiales par des fabricants étrangers au Maroc et la promotion de la production locale, l'événement valorise les compétences nationales et offre aux participants l'opportunité de découvrir des solutions novatrices qui façonnent l'avenir de l'industrie alimentaire.

DES OPPORTUNITÉS DE CROISSANCE ACCRUES À L'AUNE DU SALON

L'industrie alimentaire marocaine est en pleine transformation, et cette dynamique est mise en lumière par le SIEMA & FOOD EXPO 2024, qui se positionne comme un tremplin crucial pour le développement et l'innovation dans l'industrie alimentaire du Maroc.

L'événement offre une occasion exceptionnelle de rencontre entre les acteurs du secteur alimentaire, les investisseurs, les partenaires commerciaux, et les experts internationaux pour identifier et exploiter les opportunités de croissance. Leurs discussions sur les possibilités d'industrialisation, la modernisation des infrastructures, et l'expansion des gammes de produits permettent aux entreprises marocaines de positionner leurs stratégies de manière plus efficace et de découvrir de nouvelles perspectives de développement. Coïncidant avec les efforts continus du gouvernement marocain pour soutenir le secteur alimentaire, l'événement permet d'explorer comment

AGROALIMENTAIRE

les innovations technologiques peuvent compléter ces réformes et maximiser leurs impacts. Les acteurs de l'agro-industrie ont donc l'occasion de discuter de la manière dont l'intégration des nouvelles technologies peut faciliter la mise en œuvre des stratégies privé-publics et améliorer les performances du secteur.

Par ailleurs, les technologies avancées présentées à cette édition facilitent aux entreprises marocaines leur adaptation aux standards internationaux, favorisant ainsi leur présence sur les marchés étrangers et renforçant leur compétitivité. Grâce à un

fort potentiel de croissance, le Maroc est idéalement positionné pour saisir ces opportunités et consolider son rôle d'acteur clé à l'échelle internationale.

UN RETOUR SUR SIEMA ET FOOD EXPO 2023

Organisé chaque année par Elan Expo à Casablanca, le SIEMA & Food Expo se positionne comme un événement régional distinctif pour l'industrie alimentaire africaine qui permet aux entreprises de présenter leurs dernières tendances dans le domaine de l'alimentation, de la

transformation alimentaire, de l'emballage, et de la machinerie aux producteurs locaux de l'agro industrie.

La 6e édition du SIEMA & Food Expo, qui s'est tenue au centre international de conférences et d'expositions de l'office des changes à Casablanca (CICEC) du 17 au 19 octobre 2023, a marqué un tournant pour l'industrie alimentaire. Reconnu comme le plus grand salon des technologies alimentaires de la région nord-africaine, l'événement a attiré 210 marques renommées provenant de 29 pays, illustrant ainsi son envergure internationale. Parmi les pays représentés, on trouvait



AGROALIMENTAIRE

des puissances industrielles comme la Belgique, le Canada, la Chine, la France, l'Allemagne, l'Italie, le Japon, et la Turquie, ainsi que des nations émergentes dans le secteur comme l'Égypte, le Pakistan, et la Malaisie. Ces marques internationales ont profité de la plateforme offerte par l'événement pour introduire de nouvelles tendances et produits, touchant divers segments tels que la confiserie, la transformation des fruits et légumes, ainsi que l'emballage, la réfrigération et l'équipement de fabrication industrielle.

Cet événement de premier plan, désormais ancré dans le calendrier

des manifestations économiques majeures de la région, promet d'être encore plus marquant, attirant un nombre croissant d'exposants et de visiteurs venus du monde entier pour découvrir les dernières innovations et tendances de l'industrie.

UNE ÉDITION 2024 AXÉE SUR LA MACHINERIE ET LA TECHNOLOGIE

En réponse aux enjeux de compétitivité dans l'industrie alimentaire, SIEMA & Food Expo 2024 explore l'ensemble des maillons de la chaîne de

production agroalimentaire, avec un focus particulier sur les machines de transformation, de contrôle qualité et de conditionnement.

Cet accent sur la machinerie s'aligne parfaitement avec les tendances mondiales actuelles, où l'automatisation et l'ingénierie de précision jouent un rôle de plus en plus important dans le secteur agroalimentaire afin de répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité, de sécurité et de durabilité tout en restant compétitives sur le marché mondial.

Ce rendez vous incontournable pour les professionnels



AGROALIMENTAIRE

du secteur constitue une opportunité aux visiteurs de découvrir une large gamme de machines, allant des lignes de transformation automatisées aux équipements d'emballage ultra-modernes, en passant par les solutions de contrôle de qualité. Il met en lumière les solutions technologiques les plus récentes pour encourager la collaboration entre les fabricants étrangers et locaux.

Un nombre significatif d'exposants internationaux, prennent place au salon, y compris des acteurs majeurs d'Europe, d'Asie et d'Amérique du nord apportant une richesse d'expérience, des technologies avancées et une perspective globale qui peuvent grandement bénéficier au marché marocain. D'autre part, pour les fabricants locaux, il représente une opportunité inestimable pour présenter leurs capacités, former des partenariats stratégiques et se familiariser avec de nouvelles technologies. L'échange d'idées et de technologies entre fabricants locaux et étrangers pourrait conduire à des innovations spécifiquement adaptées aux besoins du marché marocain, stimulant ainsi la croissance de l'industrie locale.

LES EXPOSANTS DE SIEMA & FOOD EXPO 2024 : UN PANEL DIVERSIFIÉ ET INNOVANT

S'appuyant sur le succès de l'édition précédente, SIEMA &



AGROALIMENTAIRE

Food Expo attire cette année encore une fois un nombre impressionnant d'exposants provenant de diverses régions du monde, offrant une vitrine internationale des innovations en matière de machinerie alimentaire et de technologies de transformation. Parmi les participants figurent des leaders mondiaux du secteur, ainsi que des entreprises émergentes qui présentent des solutions novatrices adaptées aux défis spécifiques de l'industrie agroalimentaire.

Ces exposants, issus de plus de 29 pays comme la Turquie, le Canada, l'Italie, la Russie, l'Égypte, l'Arabie saoudite et la France apportent une diversité d'expertise et de technologies, renforçant ainsi le rôle de cette exposition comme catalyseur de croissance pour le marché marocain et africain.

Par exemple, Sigitaspak FZE présente des technologies d'emballage de fabrication russe, au stand A03. L'entreprise propose aux entreprises marocaines des technologies avancées pour moderniser et diversifier leurs processus d'emballage. Sigitaspak ouvre sa filiale marocaine à Ain Sebaa, Casablanca se rapprochant de sa clientèle marocaine et africaine pour soutenir le développement industriel local en plus de répondre aux spécificités du marché régional.

L'italien BER srl, concepteur et fabricant de machines et systèmes pour le pesage électronique industriel et l'automatisation dans le secteur de la meunerie, est également présent au salon. Les

visiteurs peuvent découvrir sur leur stand des solutions de pointe pour optimiser leurs opérations industrielles.

Atha Pack, représentant la Turquie dans le domaine des technologies d'emballage, propose à son tour, des solutions automatiques et robotiques, des machines de palettisation automatiques, et des projets spéciaux pour répondre aux besoins croissants de modernisation dans ce secteur. En parallèle, plusieurs distributeurs et fabricants locaux joueront un rôle clé dans ce salon, mettant en valeur le savoir-faire et l'innovation locaux.

Sofradis, leader dans l'identification et le marquage des produits, présent avec ses dernières technologies internationales d'impression industrielle et de traçabilité, en fait partie.

Casapacking, spécialiste de la fourniture de machines d'emballage et de conditionnement ainsi que de tous leurs consommables, présente à cette occasion des solutions innovantes adaptées aux besoins variés des industries. N2A Industry, un bureau d'études expert dans la réalisation d'usines agroalimentaires clé en main, la fabrication de machines industrielles, ainsi que le consulting en performance et en maintenance industrielle en Afrique, profite encore une fois de l'événement pour présenter sa machine phare et 100% marocaine "la fardeleuse" et proposer ses services d'accompagnement pour les porteurs de projet

agroalimentaire.

Tandis qu'Aserti, considère l'événement comme une occasion idéale pour dévoiler ses dernières innovations dans l'industrie agroalimentaire, explorer de nouvelles opportunités et rencontrer ses clients.

Ces acteurs locaux seront essentiels pour valoriser le savoir-faire marocains et mettre en avant les compétences locales et leurs capacités d'adaptation aux besoins spécifiques du marché marocain et leur engagement envers la croissance du pays.

Des géants de l'industrie seront également présents, reconnus pour leur influence mondiale, tel que Nestlé, Khaleej Pack, Lavazza, Pepsi, Kellogg's, Berry Plastics, Alaatar et Mogu Mogu, sont au rendez vous pour apporter un aperçu des tendances les plus récentes en matière d'innovation alimentaire et de solutions d'emballage.

La participation de ces acteurs, tant locaux qu'internationaux, démontre la capacité du salon à attirer des leaders du secteur, tout en servant de tremplin pour le développement de nouvelles opportunités de croissance et de modernisation au Maroc et en Afrique. Ces échanges contribueront sans aucun doute à renforcer les capacités des entreprises locales, leur offrant les outils nécessaires pour se démarquer sur un marché de plus en plus compétitif.

AU-DELÀ DES FRONTIÈRES LE MAROC MISE SUR SON TOURISME INTÉRIEUR

Alors que le tourisme international a longtemps été un moteur de l'économie marocaine, la pandémie de COVID-19 a contraint le secteur à se réinventer. Le royaume révèle une nouvelle facette de son attrait et fait du tourisme intérieur, longtemps considéré comme secondaire, une priorité nationale.



Le mélange unique d'histoire riche, de culture vibrante, de paysages époustouflants et d'hospitalité réputée a fait du Maroc un pôle d'attraction pour les touristes internationaux jusqu'à ce que le COVID-19 vienne marquer un point de rupture pour le secteur du tourisme à l'échelle mondiale. Contraint de revoir ses fondamentaux, le royaume a saisi l'opportunité de redéfinir son modèle touristique, en privilégiant un développement plus durable et plus inclusif. Il a pris le virage vers un tourisme interne, créant une situation gagnant-gagnant, tant pour les visiteurs que pour les acteurs locaux, et ainsi généré une certaine dynamique économique au niveau local.

LE TOURISME MAROCAIN RENAÎT DE SES CENDRES

En 2019, avant l'éclatement de la pandémie de COVID-19, le Maroc figurait parmi les principales destinations touristiques d'Afrique et du monde arabe, avec plus de 13 millions de visiteurs étrangers. Toutefois, la crise sanitaire mondiale a marqué un tournant pour l'industrie touristique marocaine, provoquant une fermeture des frontières sans précédent. L'impossibilité de voyager à l'étranger a incité le Maroc à miser sur son tourisme interne et les marocains à explorer les richesses insoupçonnées de leur propre pays ce qui a dynamisé l'économie locale, et permis de valoriser la richesse du patrimoine culturel et naturel du royaume.

De Chefchaouen à Ouarzazate en passant par la vallée de l'Ourika, des destinations autrefois méconnues sont devenues des incontournables ouvrants de nouvelles perspectives économiques pour les communautés locales. Les secteurs de l'artisanat, de l'hôtellerie et des services ont particulièrement bénéficié de cette transformation ; les artisans ont vu leurs produits – tapis, poteries et textiles traditionnels – gagner en popularité, tandis que les auberges et les maisons d'hôtes se sont multipliées pour répondre à la demande croissante des touristes marocains, en plus des petits commerces, restaurants et activités de plein air qui se sont développés de manière significative,

dynamisant ainsi l'économie tout en favorisant un tourisme plus durable.

Dans cette optique, le Maroc a misé sur un développement durable et responsable de son tourisme par le biais de la promotion de pratiques respectueuses de l'environnement. Le royaume se distingue par ses efforts pour préserver ses écosystèmes et parcs nationaux, à l'instar de la gestion durable de l'eau à Marrakech et la centrale solaire Noor à Ouarzazate. Des initiatives telles que les trophées marocains du tourisme responsable et les labels écologiques, comme "Clé Verte" pour les hébergements et "Pavillon Bleu" pour les plages, encouragent une démarche environnementale. Le tourisme domestique offre donc une opportunité unique pour favoriser un développement du secteur plus équilibré et inclusif, mais cela nécessite une attention particulière à la gestion des ressources et à la satisfaction des attentes des marocains.

En repositionnant son modèle touristique autour d'expériences authentiques et écoresponsables, le Maroc peut maintenir cette trajectoire positive, à travers une approche proactive et une adaptation continue. Cette redécouverte nationale a relancé l'économie locale en soutenant les entreprises touristiques nationales, tout en mettant en lumière la diversité exceptionnelle du patrimoine marocain, allant de ses paysages naturels à sa riche histoire culturelle. En conséquence, les communautés locales, plus que jamais conscientes de l'importance de préserver et de promouvoir leur patrimoine, ont vu s'ouvrir de nouvelles opportunités, renforçant ainsi le sentiment d'appartenance et de fierté nationale. Aujourd'hui, le pays doit s'assurer de pérenniser cette dynamique en mettant en place une stratégie nationale cohérente qui combine authenticité, durabilité et compétitivité.

VERS UNE REDÉCOUVERTE DU PATRIMOINE NATIONAL

Par l'intermédiaire du ministère du tourisme, de l'artisanat et de l'économie sociale et solidaire, le gouvernement marocain a lancé plusieurs

HORECA

initiatives pour encourager les citoyens marocains à découvrir leur propre pays. L'une des plus notables fut la campagne "Ntla9awfbladna" (retrouvons-nous dans notre pays), mise en place en 2020 pour promouvoir les voyages domestiques dans un contexte post-pandémie. D'autres initiatives sont venues compléter cette vision, notamment le développement de circuits touristiques dans des régions moins connues, permettant de découvrir le patrimoine naturel et culturel à des prix compétitifs, la valorisation du tourisme rural et l'artisanat, en lien avec le patrimoine national, afin de faire découvrir aux marocains la richesse de leurs propres terroirs. Le gouvernement a également cherché à renforcer la collaboration entre les opérateurs touristiques et les régions pour proposer des offres attractives aux marocains avec des tarifs préférentiels pour les séjours, ainsi qu'une diversification des activités touristiques, afin de rendre les destinations marocaines accessibles à toutes les catégories sociales et promouvoir le tourisme social.

En plus des initiatives gouvernementales, l'office national marocain du tourisme (ONMT) joue un rôle essentiel dans la promotion du tourisme interne, notamment via son site visitmorocco.com. Initialement destiné aux visiteurs étrangers, ce site propose désormais des informations adaptées aux marocains, facilitant la planification de voyages locaux. Grâce à cette plateforme et à des campagnes de sensibilisation, l'ONMT cherche à dynamiser le tourisme domestique et encourager les marocains à redécouvrir leur pays. En outre, la digitalisation du secteur touristique



au Maroc, menée par le gouvernement, l'ONMT et le secteur privé, transforme en profondeur l'accès et l'offre touristique.

Cependant, plusieurs obstacles freinent le développement optimal du tourisme interne tel que le pouvoir d'achat des marocains, plus faible que celui des touristes internationaux, qui impose aux opérateurs du secteur de proposer des offres abordables tout en maintenant une qualité de service compétitive. De plus, une meilleure coordination entre les différentes régions est nécessaire pour assurer une répartition équilibrée des flux touristiques et garantir un développement harmonieux de toutes les régions du pays, notamment les zones rurales.

Ces initiatives reflètent la volonté du gouvernement de renforcer le tourisme domestique, tout en valorisant les richesses culturelles et naturelles du pays. Néanmoins, certains aspects du tourisme interne requièrent encore des ajustements pour atteindre leur plein potentiel.

UNE AMBITION AUDACIEUSE POUR 2030

Convaincu de la singularité et du potentiel du Maroc pour rivaliser avec les grandes destinations mondiales, le ministère du tourisme, de l'artisanat et de l'économie sociale et solidaire a tracé une vision ambitieuse : accueillir 26 millions de touristes d'ici 2030. Cette ambition, inscrite dans la vision royale, s'accompagne d'un plan d'action structuré en étapes, dont la première est la mise en œuvre de la feuille de route 2023-2026.





Officialisée par la signature d'une convention cadre le 17 mars 2023, cette feuille de route vise à transformer l'industrie touristique marocaine pour en faire un moteur de croissance économique et de création d'emplois.

Six leviers clés sont identifiés, le premier concerne le renforcement des capacités aériennes, avec la multiplication des liaisons aériennes, aussi bien domestiques qu'internationales qui facilitera l'accès aux diverses régions touristiques du pays. Le deuxième levier porte sur la promotion et la distribution, avec l'établissement de partenariats stratégiques avec les plus grands tour-opérateurs mondiaux pour mieux promouvoir la destination Maroc. Un troisième axe d'action vise à stimuler l'investissement dans l'animation touristique, en développant des infrastructures de loisirs et de divertissement capables de prolonger la durée des séjours. En outre, le Maroc s'engage à moderniser et étendre son parc hôtelier, en rénovant les infrastructures existantes et en créant de nouvelles capacités pour répondre à la demande croissante. Le renforcement du capital humain est également au centre de la stratégie, avec une mise en avant de la formation et du développement des compétences pour améliorer

la qualité de service dans tout le secteur. Enfin, la consolidation de l'observatoire du tourisme en tant qu'outil de pilotage stratégique permettra de mieux suivre les performances du secteur et d'ajuster les actions en temps réel, garantissant ainsi une plus grande efficacité des décisions.

Avec cette feuille de route, le Maroc se prépare non seulement à atteindre les 26 millions de visiteurs d'ici 2030, mais aussi à se hisser parmi les leaders mondiaux du tourisme. La stratégie adoptée, en renforçant les infrastructures, les services et les partenariats, positionne le Maroc comme une destination touristique de premier plan à l'échelle internationale, et renforce le rôle du tourisme interne dans le développement économique national.

Cette vision, ancrée dans la réalité économique et sociale du pays, nécessite l'implication de tous les acteurs — des investisseurs aux professionnels du tourisme, en passant par les voyageurs eux-mêmes pour faire du Maroc un modèle de croissance durable et un leader dans le secteur touristique, où la richesse de notre culture et de notre environnement se conjugue harmonieusement avec le développement économique.

SWITZOR PRÉSENTE SA PREMIÈRE GAMME DE CHOCOLAT D'EXCEPTION !



Plongez dans un voyage gustatif inédit avec l'entreprise familiale marocaine, passionnée par l'art de la chocolaterie, Switzor, qui dévoile avec fierté sa toute première gamme de chocolat, conçue à partir de cacao 100% bio provenant de la République Dominicaine. Élaborés avec soin par des maîtres chocolatiers suisses, ces chocolats incarnent le savoir-faire suisse reconnu dans le monde entier, tout en respectant la nature et les saveurs authentiques du cacao.

Deux gammes à découvrir en 3 saveurs, Noir 72%, Lait 40% et Blanc 41% :

Les Classiques : Les tablettes de chocolat noir, au lait ou blanc, sans aucun ajout de matières grasses autres que le beurre de cacao pur. Zéro arôme artificiel, conservateur, produit chimique ou OGM.

Les Exquises : Des fourrages gourmands 100% bio, composés de pralinés d'amandes siliennes et de noisettes du Piémont (IGP). Chaque bouchée est une explosion de saveurs authentiques. Les tablettes sont désormais disponibles dans les épicerie et supermarchés de Casablanca et bientôt à Rabat, Mohammedia, Marrakech, et Tanger pour vous offrir un moment de pur plaisir, mêlant tradition suisse et cacao bio d'exception, où que vous soyez !

Prix : De 22 à 26 DH

5 HEURES D'EFFICACITÉ MAXIMALE MADE IN MOROCCO

Découvrez les boissons énergisantes à haute efficacité, par la startup marocaine 5hours boost.ma, offrant jusqu'à 5 heures d'énergie continue. Grâce à une formule puissante associant caféine et taurine, ressentez un boost immédiat qui vous garde concentré et performant. Parfaites pour des entraînements intenses ou des journées chargées, nos boissons garantissent un effet durable. Profitez d'une énergie sans compromis dès maintenant !

Des boissons conçues pour offrir une performance optimale aux consommateurs. Enrichies en vitamines B3, B6 et B12, elles soutiennent une concentration accrue et aident à réduire la fatigue. Grâce à l'ajout d'arginine, elles sont idéales pour les étudiants, les sportifs, et toutes les personnes actives à la recherche d'une source d'énergie fiable.

Points de vente : Epicerie, Marjane, site web du fabricant.

Prix unitaire : 25dh

Prix du pack de 6 : 150dh



UN PLAISIR SANS CULPABILITÉ

IT lance son tout nouveau produit : le wafer 0% sugar added, une gaufrette croustillante et savoureuse qui vous permet de vous régaler sans culpabilité. Un plaisir idéal pour ceux qui souhaitent limiter leur consommation de sucre sans renoncer au goût.

Disponible en quatre délicieux parfums – cacao, vanille, citron et noisette – le wafer IT allie gourmandise et bien-être. Que ce soit pour une collation à la maison, au bureau ou en déplacement, ces gaufrettes sont parfaites pour satisfaire vos envies tout en prenant soin de vous.

Déjà en vente dans les commerces traditionnels depuis juillet, et bientôt dans les grandes surfaces.

Prix : 3dh



ALL4PACK

EMBALLAGE PARIS

**4-7 NOV.
2024**

Paris Nord Villepinte
France

**PACKAGING
PROCESSING
PRINTING
LOGISTICS**

**Le rendez-vous
immanquable des
professionnels de
l'emballage et de
l'intralogistique !**

- + **Une offre exposante** au cœur de la circularité,
- + **Un concentré d'innovations** avec deux espaces dédiés : ALL4PACK CIRCULARITY & ALL4PACK INNOVATIONS
- + **Un cycle de conférences** sur les enjeux de la filière : 3 R, réglementations, datas et IA, ...

Votre contact privilégié

Promosalons Maroc

Corine BENNIS : cbennis@promosalons.com

+ INNOVATION
NEVER STOPS

40 000

PROFESSIONNELS

Près de

1 000

EXPOSANTS & MARQUES

80

PAYS REPRÉSENTÉS

**DEMANDEZ
VOTRE BADGE
GRATUIT**

sur



ou sur

all4pack.com

NOUS CONSACRONS
NOTRE ÉNERGIE AU
RESPECT DE LA NATURE

Dans le cadre de la certification de son système de management intégré qualité sécurité et environnement, Afriquia Gaz vient de migrer vers la norme ISO 45001 version 2018.



Service client :
0801 003 003
www.afriquiagaz.com

AKWA
GROUP