

100MAD / 11€ / 12\$

Janvier 2025 - N°156

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

SPÉCIAL HALIEUTIS 2025

Économie bleue circulaire : Vers un secteur halieutique durable

AGROALIMENTAIRE

L'alimentation végétale, moteur de transformation de l'agroalimentaire

AGRICULTURE

L'espoir de la filière agrumicole

HORECA

Super aliments : Le Maroc se met au goût du jour

TRENDSPOTTING

L'IA : Une révolution du relationnel client dans le B2B

 PROGRAMME **ISTIDAMA**

POUR LA TRANSITION VERTE DES SECTEURS AGRICOLE ET AGRO-INDUSTRIEL



<http://www.creditagricole.ma/fr/programme-istidama>



**CREDIT
AGRICOLE
DU MAROC**

UN ENGAGEMENT DURABLE

- @ www.creditagricole.ma
- f [CreditAgricoleMaroc](https://www.facebook.com/CreditAgricoleMaroc)
- 📷 [creditagricolemaroc](https://www.instagram.com/creditagricolemaroc)
- in [credit-agricole-du-maroc](https://www.linkedin.com/company/credit-agricole-du-maroc)
- ▶ [creditagricoledumaroc](https://www.youtube.com/channel/UC...)

**DIRECTEUR
DE PUBLICATION**
Alexandre Delalonde

RÉDACTRICE EN CHEF
Amina Benzekri

RÉDACTRICE
Rita Habchi
Rita.habchi@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

Le Maroc, un acteur stratégique du secteur halieutique mondial, a entrepris une démarche ambitieuse pour garantir un avenir durable à ses océans tout en renforçant son économie bleue circulaire. Cette approche, qui transforme les déchets marins en ressources utiles, s'inscrit dans un contexte de recherche et d'innovation. Avec des initiatives telles que la stratégie Halieutis et le projet ceinture bleue, le Royaume transforme ses défis environnementaux en opportunités.

Le Salon Halieutis 2025, prévu du 5 au 9 février à Agadir, s'annonce comme un véritable catalyseur pour l'essor d'un secteur halieutique marocain résilient et responsable. Ce rendez-vous est l'occasion de mettre en lumière des solutions innovantes et circulaires, favorisant une pêche durable, et une gestion responsable des ressources

maritimes. Une dynamique portée par des avancées technologiques majeures et une volonté commune de réduire l'impact environnemental des pratiques maritimes.

De l'autre côté, l'agriculture marocaine, avec sa filière agrumicole en pleine expansion, s'apprête à renforcer son rôle d'acteur majeur dans l'économie nationale. Grâce à des investissements stratégiques, une modernisation des infrastructures agricoles et une gestion novatrice des ressources en eau, le secteur agrumicole marocain prévoit des performances remarquables dans un contexte de croissance soutenue et d'une concurrence internationale accrue. Le Maroc, avec ses atouts et sa résilience, s'affirme comme une référence sur le marché mondial des agrumes.

Dans le domaine agroalimentaire, l'industrie végétale devient une véritable révolution, stimulée par une prise de conscience croissante des enjeux sanitaires et environnementaux.

L'émergence des alternatives végétales, ainsi que leur essor rapide, redéfinissent les standards de consommation en incitant les consommateurs à repenser leurs choix alimentaires et à privilégier des produits plus durables et respectueux de l'environnement. Ces alternatives, qu'il s'agisse de substituts de viande, de produits laitiers végétaux ou de nouvelles innovations alimentaires, s'adressent à une population de plus en plus consciente des enjeux liés à la santé, à l'éthique et à la préservation de la planète.

Cette quête de régimes plus sains et responsables, est plus remarquable dans l'Horeca. Les consommateurs, particulièrement les jeunes générations et expatriés, s'intéressent de plus en plus aux options healthy et aux super-aliments. Les restaurants marocains diversifient donc leur offre pour répondre aux besoins nutritionnels de leurs clients, avec des menus à base de super-aliments tels que le quinoa, le curcuma, et les baies de goji. Ils représentent une véritable opportunité pour les professionnels du secteur, permettant de répondre à une demande croissante tout en participant à une transformation durable du paysage culinaire marocain. Cependant, les établissements doivent aussi s'adapter aux nouvelles technologies et aux attentes des consommateurs en matière de traçabilité et de saisonnalité des produits tout en faisant face aux défis.

L'année 2025 s'annonce comme un tournant, un moment propice pour repenser les modèles économiques et environnementaux des secteurs halieutique, agricole et agroalimentaire. Ces transformations sont porteuses de nouvelles perspectives pour le Maroc, un pays résolument tourné vers un avenir plus durable, innovant et compétitif. Dans ce numéro, nous plongerons plus profondément dans ces sujets cruciaux pour mieux comprendre les innovations et les actions concrètes qui façonnent l'avenir durable de ces secteurs.

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



14

03

ÉDITO

14

ECONOMIE

Économie bleue circulaire :
Vers un secteur halieutique
marocain durable

30

AGROALIMENTAIRE

L'alimentation végétale
moteur de transformation de
l'agroalimentaire

38

TRENDSPOTTING

L'IA: Une révolution du relationnel
client au Maroc dans le B2B

06

PÉRISCOPE

24

AGRICULTURE

L'espoir de la Filière agrumicole
au Maroc

36

HORECA

Super aliments :
Le Maroc se met au goût du jour

42

CONSO



24

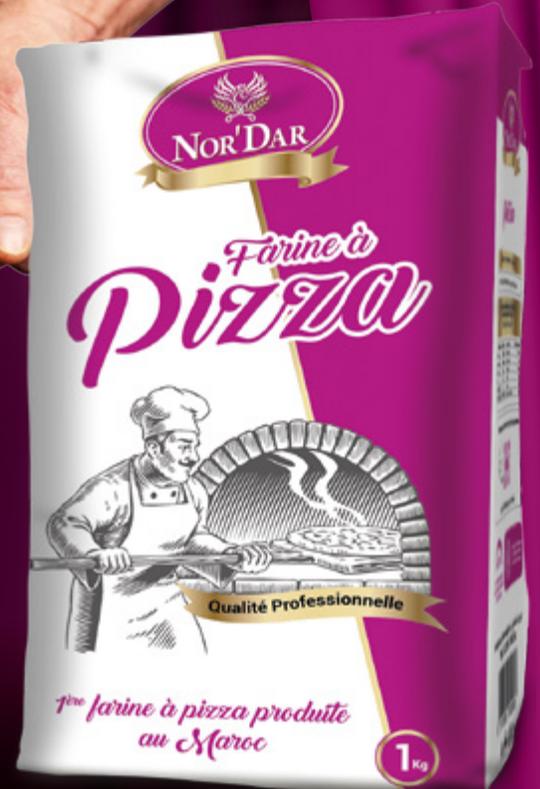


30



La farine des champions de pizza

دقيق أبطال البيتزا



Testée et approuvée par les professionnels

تم اختباره والموافقة عليه من طرف المهنيين

SIAM 2025

LA 17^e ÉDITION DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE AU MAROC
SOUS LE SIGNE DE L'EAU ET DE LA DURABILITÉ DE L'AGRICULTURE



- Le SIAM 2025 mettra en avant le rôle crucial de l'eau pour la durabilité de l'agriculture et du monde rural
- La France pays à l'honneur de cette édition
- Plus de 1 100 000 visiteurs attendus

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, Que Dieu L'Assiste, la ville de Meknès se prépare à accueillir la 17^e édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) du 21 au 27 avril 2025 sous le thème « Agriculture et monde rural : l'eau au cœur du développement durable ».

Le choix du thème de cette édition intervient dans un contexte marqué par les défis liés aux changements climatiques et la forte tension sur les ressources en eau, confrontant l'agriculture au défi de produire plus avec moins d'eau et de manière durable et compétitive.

La bonne gouvernance de l'eau, facteur essentiel à l'équilibre des filières agricoles et des territoires ruraux, sera au cœur des conférences scientifiques qui seront organisées, avec pour objectif de croiser les expertises et d'explorer des pistes et alternatives concrètes pour une agriculture plus résiliente, capable de répondre aux défis climatiques et de préserver l'équilibre de l'écosystème agricole, à même d'assurer une souveraineté alimentaire durable du pays.

L'édition 2025 du SIAM accueillera la France en tant que pays à l'honneur ; un choix qui reflète l'excellence des relations entre les deux pays, notamment dans le domaine agricole. En effet, les relations bilatérales dans les domaines agricole, agro-industriel, halieutique et forestier sont marquées par une coopération dynamique et mutuellement bénéfique, offrant des perspectives de développement et de partage d'expertises.

Le SIAM s'impose comme un des rendez-vous incontournables du secteur agricole en Afrique. L'édition 2025 devrait connaître la participation de plus de 1 100 000 visiteurs, 1 500 exposants et 70 pays.



SOFRADIS

Identification, traçabilité et marquage des produits

**AU LIEU D'INVESTIR
DANS UNE
NOUVELLE MACHINE
IL VAUT MIEUX
OPTER POUR
UNE LOCATION**



***DIStingué par
un historique de plus de
30 ans d'expertise.***

***DIStributeur de qualité
internationale.***

DISponibilité sur mesure.

A votre DISposition.



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.

INAUGURATION

INAUGURATION DE LA HALLE AUX POISSONS NOUVELLE GÉNÉRATION ET D'UNE NOUVELLE LIGNE DE PRODUCTION D'AGAR-AGAR À MEHDIA



Le mercredi 15 janvier 2025, un événement marquant s'est déroulé à Mehdia avec l'inauguration de la Halle aux Poissons Nouvelle Génération au port de Mehdia et d'une nouvelle ligne de production d'agar-agar au sein de la société Setexam – The Agar Specialists. Cette cérémonie a été honorée par la présence de M. Ahmed El Bouari, Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, et de Mme Driouich Zakia, Secrétaire d'État chargée de la Pêche Maritime. L'événement a également rassemblé M. Abdelhamid El Mazid, Gouverneur de la province de Kénitra, ainsi que de nombreuses personnalités locales.

La Halle aux Poissons Nouvelle Génération se distingue par sa modernité et son respect des normes environnementales, visant à optimiser la gestion des produits halieutiques tout en assurant une meilleure qualité pour les acteurs du secteur. De son côté, la nouvelle ligne de production d'agar-agar de Setexam témoigne de l'innovation dans le domaine du traitement des algues et de la fabrication de produits dérivés, mettant en avant un secteur en pleine expansion au Maroc.

Ces projets viennent renforcer la stratégie nationale du Maroc, qui place l'industrie halieutique et les secteurs connexes au cœur de son développement économique, en favorisant une gestion durable et innovante des ressources maritimes. Un pas de plus vers la modernisation de l'économie bleue, qui allie préservation de l'environnement et croissance économique durable.



3F INDUSTRIE
EQUIPEMENT LOGISTIQUE
RAYONNAGE-MANUTENTION

**LE SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS DU RAYONNAGE
AU MAROC**



MECALUX



Accumulation

Pallet-Shuttle

Conventionnel

Rack-Mobile



**Intervention Sur Tout Type De Rayonnage Pour Audite et contrôle
Démontage Remontage et Modifications de Niveaux Ou D'implantation.**



Rayonnage Mi-Lourd

Rayonnage Leger

Mezzanine Industrielle

Rayonnage Cantilever



3F Industrie



3F_Industrie



Tél: +212 522.36.57.95
Tél: +212 522.36.57.97



contact@3findustrie.com
www.3findustrie.com



36, Rue Imam Al BOUKHARI
20370 Maarif Extension
Casablanca

INTERVIEW



« SI JE NE RECOMMANDAIS PAS LA FARINE À PIZZA DE NOR'DAR, ÇA SERAIT UNIQUEMENT POUR NE PAS AVOIR DE LA CONCURRENCE. TOUS LES PIZZAIOLO DEVRAIENT L'UTILISER POUR FAIRE DE MEILLEURES PIZZAS, ILS N'ONT VRAIMENT AUCUNE RAISON DE NE PAS LE FAIRE. »

OUALID DAKKA

PIZZAIOLO ET FONDATEUR DU RESTAURANT ITALIEN ART'TAIO

La 2^e édition du Championnat Pizza Maroc, organisée en novembre 2024 dans le cadre de la Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde, a réuni les meilleurs pizzaiolos du pays, qui ont rivalisé de créativité et de technique pour honorer l'art de la pizza. Cet événement a également permis de mettre en lumière des produits locaux s'inscrivant dans cette tradition culinaire. La farine Nor'Dar, première farine 100% marocaine spécialement conçue pour la pizza, a été lancée lors de l'événement et s'est imposée comme une véritable révolution pour les professionnels du métier au Maroc.

Parmi les esprits marqués par cette innovation, Oualid Dakka, pizzaiolo passionné et participant à ce championnat, a eu l'occasion de tester la farine Nor'Dar. Dans cette interview, il nous partage son parcours, son expérience avec cette farine locale innovante, et nous livre sa vision de la pizza.



INTERVIEW

Pouvez vous présenter à nos lecteurs votre parcours en tant que chef de cuisine italienne et pizzaiolo?

Depuis mon plus jeune âge, j'ai été bercé par la cuisine italienne. Enfant, j'ai déménagé en Italie avec ma mère et mon beau-père italien, où j'ai vécu une grande partie de ma vie. Cette expérience m'a permis de découvrir et d'apprécier pleinement la richesse de la gastronomie italienne. Nous avons l'habitude de cuisiner ensemble, un moment précieux qui nous rassemblait et créait nos plus beaux souvenirs. Que ce soit pour célébrer un événement ou à Noël, cuisiner en famille était un véritable rituel, associé à une sensation de plaisir et d'émotion. C'est ainsi qu'est née ma passion pour la cuisine, et plus particulièrement pour la cuisine italienne.

Longtemps restée une passion d'amateur, cette vocation a pris un tournant décisif lorsque j'ai décidé de me former à la cuisine internationale, avant de me spécialiser dans la cuisine italienne. Mes débuts professionnels au Ritrovo Degli Artisti en Tunisie m'ont permis de découvrir mon amour pour la pizza. Curieux et avide d'apprentissage, j'ai exploré cet art, menant à plusieurs expériences entrepreneuriales, parfois concluantes, parfois plus difficiles. Après un passage dans l'import-export et d'autres domaines, le hasard m'a ramené à la restauration avec diverses tentatives, dont une pizzeria de niche que je considère reprendre dans l'objectif de lancer ma franchise spécialisée dans la pizza romaine qui, plus plate, plus croquante et avec des bords plus mous, se distingue de la pizza napolitaine par sa texture et par son temps de fermentation.

Chacune de ces expériences a forgé la personne que je suis aujourd'hui et m'a guidé vers mon expérience actuelle en collaboration avec le café

Kaoa, au quartier de Bourgogne à Casablanca, où l'on mise, avec fierté et satisfaction, sur des ingrédients 100% marocains.

Vous avez récemment participé au championnat de pizza Maroc qu'est ce qui vous a le plus marqué?

L'expérience de la compétition était pour moi une expérience humaine plus qu'autre chose. C'était ma première expérience en compétition culinaire et j'étais impressionné tant par la qualité d'organisation que par la solidarité des candidats et leur créativité. Je me rappelle d'un pizzaiolo ayant préparé une pizza assez particulière, avec une touche marocaine, présentée dans un tajine. Les pizzaiolos étaient dans un esprit de partage ce qui a fait de la compétition une occasion d'échange, de découverte et d'apprentissage. C'était une expérience assez particulière et je suis prêt pour la prochaine édition.

Vous étiez aussi témoin du lancement de la première farine à pizza 100% marocaine de Nor'Dar, quelle était votre première impression en la testant ?

La farine de Nor'Dar regorge d'avantages, offrant une élasticité et une consistance exceptionnelles à la pâte, tout en garantissant une saveur irrésistible et une odeur envoûtante lors de la cuisson. Je ne m'interroge plus sur le rendu final car la farine de Nor'Dar garantit une pâte homogène, bien levée et facile à travailler. Chaque professionnel de la pizza sait à quel point la préparation de la pâte est une étape cruciale et délicate, nécessitant patience et savoir-faire. Avec un temps de repos allant de 48 à 72 heures, toute erreur peut compromettre le résultat final, rendant cette phase redoutée par les

pizzaiolos. Cette inquiétude n'a plus lieu d'être depuis que j'ai intégré la farine de Nor'Dar à mes ingrédients. C'est une révolution dans le domaine de la farine marocaine ouvrant de nouvelles perspectives pour le domaine de la pizza au Maroc.

Recommanderiez vous alors la farine à pizza de Nor'Dar à d'autres pizzaiolos ?

Bien évidemment, tous les pizzaiolos devront ajouter la farine de Nor'Dar à leurs recettes, car elle garantit que chaque pizza gagne en légèreté, en croustillance et en saveur. Si je ne recommandais pas la farine à pizza de Nor'Dar, ce serait uniquement pour éviter d'avoir de la concurrence ! Désormais, personne n'a la moindre raison de se priver des meilleures pizzas. Même les particuliers peuvent en profiter, puisqu'elle est également disponible en petit format. Preuve de ma conviction et afin de mieux faire connaître cette farine, j'ai d'ailleurs réalisé une capsule publicitaire avec Nor'Dar pour la présenter au grand public.

Comment voyez-vous l'évolution du marché de la pizza au Maroc ?

Franchement, la pizza au Maroc est un secteur au haut potentiel, car c'est un produit apprécié tant par les adultes que par les enfants. De plus, ce domaine est riche de talents, comme ceux que j'ai rencontrés lors du championnat. Les professionnels du secteur ont la volonté d'accomplir de grandes choses, et j'ai la certitude que nous réussirons à exploiter pleinement ce potentiel. Je suis convaincu que des avancées comme une farine spécialement conçue pour la pizza, promettent un bel avenir au secteur et offrent les moyens d'élever leur savoir-faire et de satisfaire pleinement leur clientèle.



LE SUPER CHILLING

AU SERVICE DES FILIÈRES DE PRODUITS DE LA MER

En partenariat confidentiel avec des industriels de la surgélation, transporteurs, conserveurs, en France, au Portugal et au Maroc, La société LLPM a mis au point d'un procédé industriel économique permettant le SUPER CHILLING (sur-réfrigération) des sardines, anchois, maquereaux et autres espèces pour les transporter et les conserver au minimum 5 jours sans glace ni production de froid dans des camions ou des containers simplement isolés. 5 jours, correspond aux directives de l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments). Dans les camions, le poids de la glace est remplacé par du poisson et permet de transporter par exemple 10 à 15% de sardines en plus pour le même prix.

La température emmagasinée par le processus mis au point par Jean LE LEZ suffit à conserver le poisson à une température de -2°C à 0°C sans glace ni production de froid.

Ce nouveau produit sur-réfrigéré vient se placer entre le produit frais et le produit surgelé.

Voir la figure ci-dessous relative à l'approvisionnement de sardines, maquereaux, chinchards, anchois et autres poissons des transformateurs qui intègrent le nouveau produit sur-réfrigéré :

Avant:



Après:



Le procédé SUPERCHILLING a été breveté par Jean LE LEZ gérant de la société LE LEZ PROCESS MAROC et de la société BIENFAI implantée en France.

L'équipement permet le sur-refroidissement des produits en vrac ou en caisses.

Contrairement aux poissons conservés et transportés sous glace qui fond et libèrent des exsudats chargés en eau et protéines en générant des pertes de poids et risques bactériologiques, le procédé SUPERCHILLING PROCESS ne génère pas d'exsudats. La perte de poids matière est nulle, ce qui correspond à un gain matière

de l'ordre de 4 à 8% suivant les espèces.

Le procédé fonctionne aussi bien sur les poissons entiers que sur les poissons étêtés vidés. L'intérêt ne limite pas aux poissons bleus.

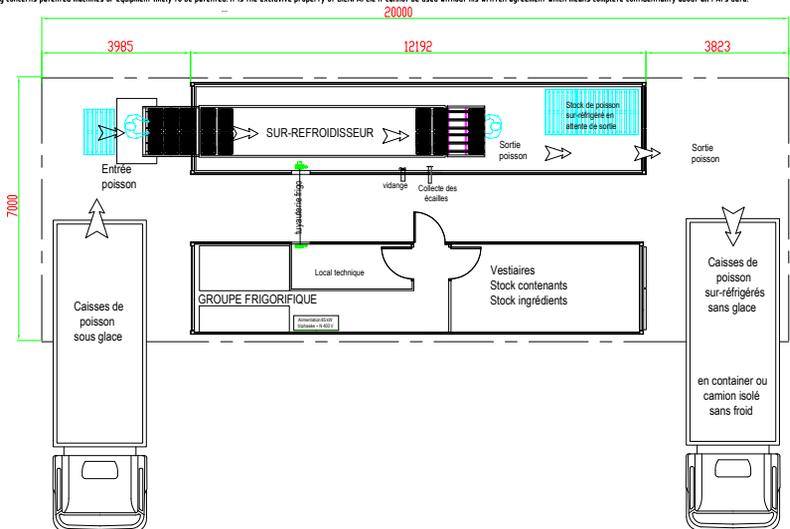
Les poissons « blancs », les crustacés, les céphalopodes sur-réfrigérés représentent le plus fort potentiel en volume et en valeur.

LE BÉNÉFICE DU SUR-REFROIDISSEMENT CONCERNE TOUS LES ACTEURS DE LA FILIÈRE:

1. L'intérêt pour le Client final utilisateur :

Augmenter la durée de l'usage

Le plan met en oeuvre des matériels brevetés ou susceptibles d'appropriation par BIENFAI. Il est sa propriété exclusive. Il ne peut être utilisé ou divulgué sans son accord écrit. Il entraîne l'obligation de confidentialité pour le destinataire. This Drawing concerns patented machines or equipment likely to be patented. It is the exclusive property of BIENFAI. It cannot be used without his written agreement which means complete confidentiality about all FAI's data.



EXEMPLE DE DISPOSITION DE L'UNITE DE REFROIDISSEMENT MOBILE AUTONOME en CONTAINERS 40' Capacité 100 tonnes jour base sardines



de poisson en qualité garantie équivalente à celle du poisson frais.

Bénéficier d'une garantie de qualité bactériologique et histaminique.

Faciliter sa gestion des plannings de production

Economiser sur les achats en poisson congelé.

Réduire les volumes et coûts de stockage négatif, les contraintes de décongélation, les volumes de stockage positif : les poissons peuvent rester stockés en simples containers isolés.

2. L'intérêt pour le négociant - mareyeur – transporteur :

Permettre de recevoir des débarquements en fin de semaine pour la semaine suivante

Supprimer les coûts de la glace et l'usage des groupes de production de froid des camions. Réduire ses coûts de transport en remplaçant la glace par du poisson.

Pas de pertes d'exsudats et donc pas d'arrêts nécessaires en cours de transport pour les évacuer

Réguler les prix en stockant du poisson entre les périodes de débarques.

3. L'intérêt pour le surgélateur :

Augmenter sa flexibilité de congélation : Il pourra travailler 24 sur 24 h les débarques du jour « J » jusqu'à jour « J+5 » au lieu de « J+2 » maximum actuellement par exemple pour des sardines.

Améliorer la qualité de sa congélation. Le sur-refroidissement accélère la descente de la température

jusqu'au point de congélation.

Réduire la puissance de congélation ; le froid utilisé pour le sur-refroidissement étant autant de froid en moins à utiliser pour congeler.

Proposer un nouveau produit en complément du produit congelé.

4. L'aspect environnement

Réduire la puissance consommée pour la production de glace et le froid des transports

Il faut 5 fois moins de kW froid pour sur-réfrigérer que pour congeler.

Il n'y a pas d'exsudats évacués des camions lors du transport et à l'arrivée.

5. La préservation de la ressource

Des volumes considérables de poissons seront préservés. Actuellement déclassés ou détruits car « hors délai de conservation », ils pourront être vendus et transformés comme les poissons frais.

LE SUPERCHILLING EST MOBILE ET AUTONOME

Une situation récurrente depuis quelques années qui se confirme encore en 2025 :

La ressource se déplace. Mais les usines sont fixes.



L'intérêt de placer des unités mobiles de sur-refroidissement aux près des ports de débarquements est une évidence.

Les durées de transport de plus en plus éloignées entre les points de débarque et les usines de transformation ne permettent pas de conserver les poissons à l'état frais en qualité requise par les conserveurs.

Ces derniers doivent utiliser des poissons congelés, d'une moindre qualité par rapport aux poissons frais, et dont l'achat, la surgélation, le stockage et la décongélation coûte entre 300 € et 400 € en plus la tonne

L'unité mobile de sur-refroidissement SUPER CHILLING permet de garantir la qualité des sardines transportées depuis le sud du Maroc vers les usines d'Agadir ou du nord du Maroc

La société **SUPERCHILLING PROCESS** a été créée en 2024 pour mettre en location des sur-refroidisseurs autonomes et mobiles installés dans 2 containers de 40 pieds d'une capacité de 100 tonnes par jour pour les mareyeurs, distributeurs, surgélateurs, transporteurs... etc. Il faut seulement 2 heures pour installer et démarrer le sur-refroidisseur. Voir le plan exemple joint.

Les acteurs des filières de poissons nobles (saumons, bars, merlus, merlan, soles...etc) ont fait valoir des demandes de sur-refroidissement pour des volumes très importants.

JEAN LE LEZ
+33 607 640 255
+212 075 001 294

ÉCONOMIE BLEUE CIRCULAIRE : VERS UN SECTEUR HALIEUTIQUE MAROCAIN DURABLE

Le Maroc, fort de ses 3 500 kilomètres de côtes, mise sur la recherche, l'innovation et l'économie circulaire pour relever les défis environnementaux et promouvoir une pêche durable. Le Salon Halieutis 2025 sera l'occasion idéale de mettre en lumière des solutions novatrices, visant à garantir une pêche responsable, tout en préservant l'équilibre des ressources maritimes et en réinventant le secteur halieutique marocain.

ECONOMIE

Le secteur halieutique au Maroc, avec sa vaste façade maritime s'étendant sur l'Atlantique et la Méditerranée, occupe une place stratégique dans l'économie nationale. Contribuant à hauteur de 1,1 % au PIB national avec 518 unités de transformation et 311 unités de congélation. En 2023, le secteur halieutique a généré une production de 1,42 million de tonnes et près de 31 milliards de dirhams d'exportations, tout en assurant plus de 260 000 emplois directs et environ 650 000 emplois indirects.

Le secteur de la pêche au Maroc s'appuie sur une flotte nationale diversifiée : 16 993 barques artisanales, 1 786 navires côtiers et 344 navires hauturiers. L'aquaculture marine connaît une forte dynamique, avec 1

719 tonnes produites en 2023 pour 139 millions de dirhams, marquant une progression remarquable de 132 % en volume et 154 % en valeur sur les 11 premiers mois de 2024. L'industrie de transformation avec 60 % des captures exportées vers 138 pays représente plus de 34 % des exportations agroalimentaires.

Cependant, ce secteur essentiel est confronté à des défis croissants dont la gestion de 5,3 millions de tonnes de déchets générés annuellement dans les zones urbaines, dépendance aux ressources importées comme l'énergie, surexploitation des ressources marines, pollution et impacts du changement climatique.

Face à ces enjeux, la

recherche et l'innovation se présentent comme des leviers incontournables pour assurer un avenir durable à cette industrie. Ces efforts s'inscrivent dans les fondements de l'économie bleue circulaire, une approche qui transforme les déchets en ressources, prolonge le cycle de vie des matériaux et soutient une exploitation raisonnée des écosystèmes.

C'est dans ce contexte que le Salon Halieutis 2025, événement phare pour le secteur halieutique au Maroc et à l'international, revient pour sa 7^e édition sous le thème ambitieux : "Recherche et innovation pour un secteur halieutique durable". Rassemblant professionnels, chercheurs et décideurs, ce salon se positionne comme un





catalyseur des transformations nécessaires pour un secteur halieutique résilient et responsable.

RECHERCHE ET INNOVATION : LES CLÉS D'UN SECTEUR HALIEUTIQUE DURABLE AU MAROC

Le Maroc a réalisé des avancées notables dans le domaine de la recherche halieutique, en grande partie grâce à des institutions comme l'Institut National de Recherche Halieutique (INRH)

qui joue un rôle clé dans l'évaluation des stocks, le suivi des écosystèmes marins et la mise en œuvre de mesures de gestion durable.

La recherche halieutique s'articule autour de plusieurs axes majeurs. L'évaluation des stocks par exemple reposant sur des campagnes régulières permettent d'analyser l'état des populations de poissons et de fixer des quotas de pêche adaptés. D'une autre part, l'étude des écosystèmes marins met en lumière les interactions entre les espèces et leur environnement, ce qui est essentiel pour protéger

les habitats critiques comme les récifs coralliens et les zones de frai. Enfin, le développement de nouvelles techniques, telles que l'utilisation de drones et de capteurs intelligents, facilite le suivi des ressources en temps réel.

Par ailleurs, les innovations technologiques et les approches modernes jouent un rôle décisif dans la transition vers un secteur halieutique durable. Entre autres, les technologies de pêche sélective, grâce à des outils comme les filets à mailles adaptées, réduisent les prises accessoires et

3 PROJETS D'ENVERGURE POUR DYNAMISER LA RÉGION SOUSS MASSA

- A 10 min de la ville d'Agadir.
- A 20 min de l'aéroport d'Agadir.
- A 30 min du port d'Agadir.



ZONE D'ACCÉLÉRATION INDUSTRIELLE SOUSS-MASSA
منطقة التسريع الصناعي سوس - ماسة
ⵏⵓⵔⵓⵏ ⵏ ⵜⴰⵎⵓⵔⵉ ⵏ ⵜⴰⵎⵓⵔⵉ ⵏ ⵜⴰⵎⵓⵔⵉ



MEDZ, LEADER AU MAROC DANS L'AMÉNAGEMENT ET LE DÉVELOPPEMENT DE ZONES INDUSTRIELLES



Nous concevons



Nous aménageons



Nous construisons



Nous commercialisons



Nous gérons



16 Zones Industrielles



limitent les captures non désirées. L'aquaculture durable, qui met l'accent sur des pratiques respectueuses de l'environnement, contribue à diminuer la pression sur les stocks marins naturels. Tandis que le Big Data et l'intelligence artificielle offrent des solutions avancées pour analyser les données issues des campagnes de pêche et des capteurs, optimisant ainsi la gestion des ressources. Ces initiatives, lorsqu'elles s'inscrivent dans une politique

nationale cohérente, renforcent la résilience du secteur halieutique face aux défis environnementaux et économiques actuels.

UNE VOIE VERS DES PÊCHERIES ET DES INDUSTRIES MARINES DURABLES

L'économie circulaire bleue vise à intégrer durabilité et efficacité des ressources dans les industries marines pour minimiser les

déchets et optimiser la valeur des ressources océaniques. Ce modèle, axé sur la réutilisation, le recyclage et la régénération des matériaux, s'oppose au modèle linéaire "produire-consommer-jeter". Il ambitionne de répondre aux enjeux environnementaux et de développer le potentiel économique de secteurs tels que la pêche, l'aquaculture et le tourisme marin.

Cette approche circulaire dans les industries marines repose sur la transformation innovante

ECONOMIE

des déchets et sous-produits en ressources valorisables. Par exemple, les sous-produits de la transformation du poisson peuvent être réutilisés en biofertilisants, aliments pour animaux, nutraceutiques ou cosmétiques. De même, les filets de pêche et plastiques marins peuvent être recyclés en textiles, meubles ou matériaux de construction, réduisant ainsi la pollution et favorisant les chaînes d'approvisionnement circulaires. Ces pratiques améliorent l'efficacité des ressources et la rentabilité tout en atténuant les impacts environnementaux. Une stratégie qui offre des avantages environnementaux, tels que la réduction de la pollution des plastiques marins et du ruissellement chimique,

ainsi que la préservation de la biodiversité. D'autres avantages économiques émergent avec de nouvelles sources de revenus, une diminution des coûts de production et la création d'emplois dans la fabrication durable et le recyclage. Les avantages sociaux, en renforçant les communautés s'appuient sur la création d'emplois et à l'amélioration des moyens de subsistance, tout en favorisant la résilience des économies côtières.

Son adoption se heurte toutefois à plusieurs défis, en particulier le sous-développement des infrastructures de recyclage et de gestion des déchets, la nécessité d'investissements importants dans la technologie et l'innovation, le besoin de

politiques et de réglementations adaptées, ainsi que l'importance de sensibiliser et d'éduquer les parties prenantes. La collaboration entre les gouvernements, les industries et les communautés locales est essentielle pour garantir un succès durable à long terme.

L'économie circulaire bleue offre une opportunité majeure de transformer les industries marines en secteurs durables, résilients et rentables. Des initiatives comme la stratégie Halieutis au Maroc, Switch Blue et le projet BCE témoignent du potentiel des pratiques circulaires pour stimuler l'innovation, réduire les déchets et protéger les écosystèmes marins. L'adoption de ces principes par les industries marines mondiales



→ DES PROCESS **RENTABLES**
→ DES ÉQUIPEMENTS **FIABLES**
→ UNE EXPLOITATION **DURABLE**

www.lelez-process-maroc.com
Lignes complètes pour l'agro-alimentaire
Lavage, écaillage, décongélation, refroidissement, surgélation IQF

LE LEZ Process
Maroc

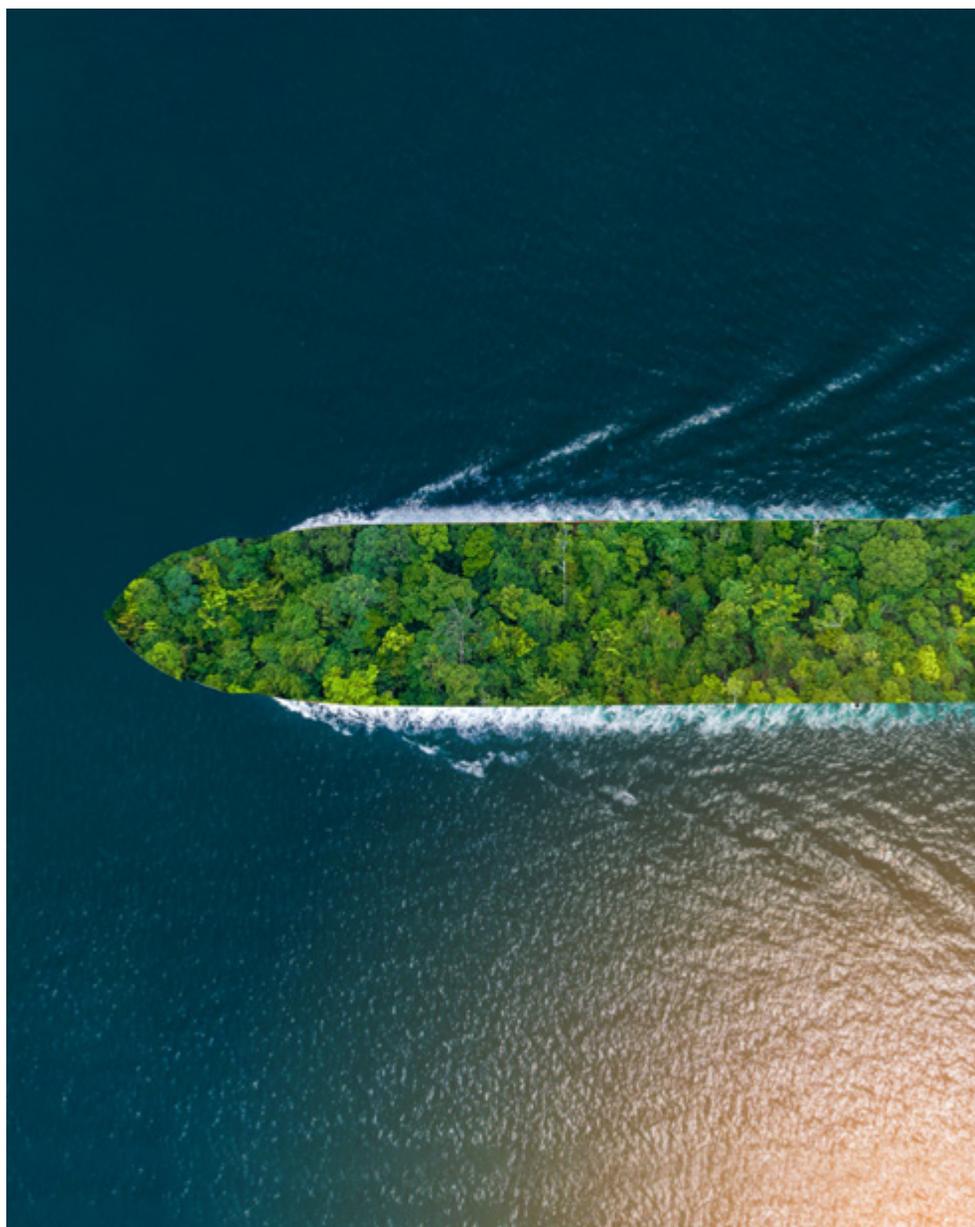
LE LEZ PROCESS MAROC - 62 rue Fal Ould Omair - Talborjt - Agadir - SARL au capital de 500 000 dirhams - ID TP 48159317 - N° RC 19823 - Tél. +33 607 640 255 et 212 675 001 294 - Email fai-portable@wanadoo.fr

peut contribuer à un avenir plus durable, en exploitant les ressources océaniques de manière responsable tout en favorisant la croissance économique et la préservation de l'environnement.

DES ACTIONS CONCRÈTES POUR UN AVENIR MARIN PRÉSERVÉ

Le Maroc illustre le potentiel de l'économie circulaire bleue grâce à des initiatives concrètes et ambitieuses, telles que la stratégie Halieutis, l'initiative ceinture bleue et le programme Switch Blue, qui promeuvent des pratiques durables dans les industries marines. Ces démarches s'inscrivent dans une dynamique globale visant à transformer les déchets en ressources et à protéger les écosystèmes marins.

La stratégie Halieutis, lancée en septembre 2009, véritable feuille de route, vise à moderniser les secteurs de la pêche et de l'aquaculture tout en garantissant la durabilité environnementale à long terme. Elle met l'accent sur l'optimisation de l'utilisation des ressources, la réduction des déchets et la valorisation des sous-produits. Parallèlement, Switch Blue encourage la collaboration entre les acteurs du secteur, les décideurs politiques et les chercheurs pour mettre en œuvre des pratiques éco-innovantes, en accord avec les objectifs de l'économie bleue mise en avant par la 6ème édition du salon Halieutis en 2023 tel que la réduction des déchets, la diminution des émissions de gaz

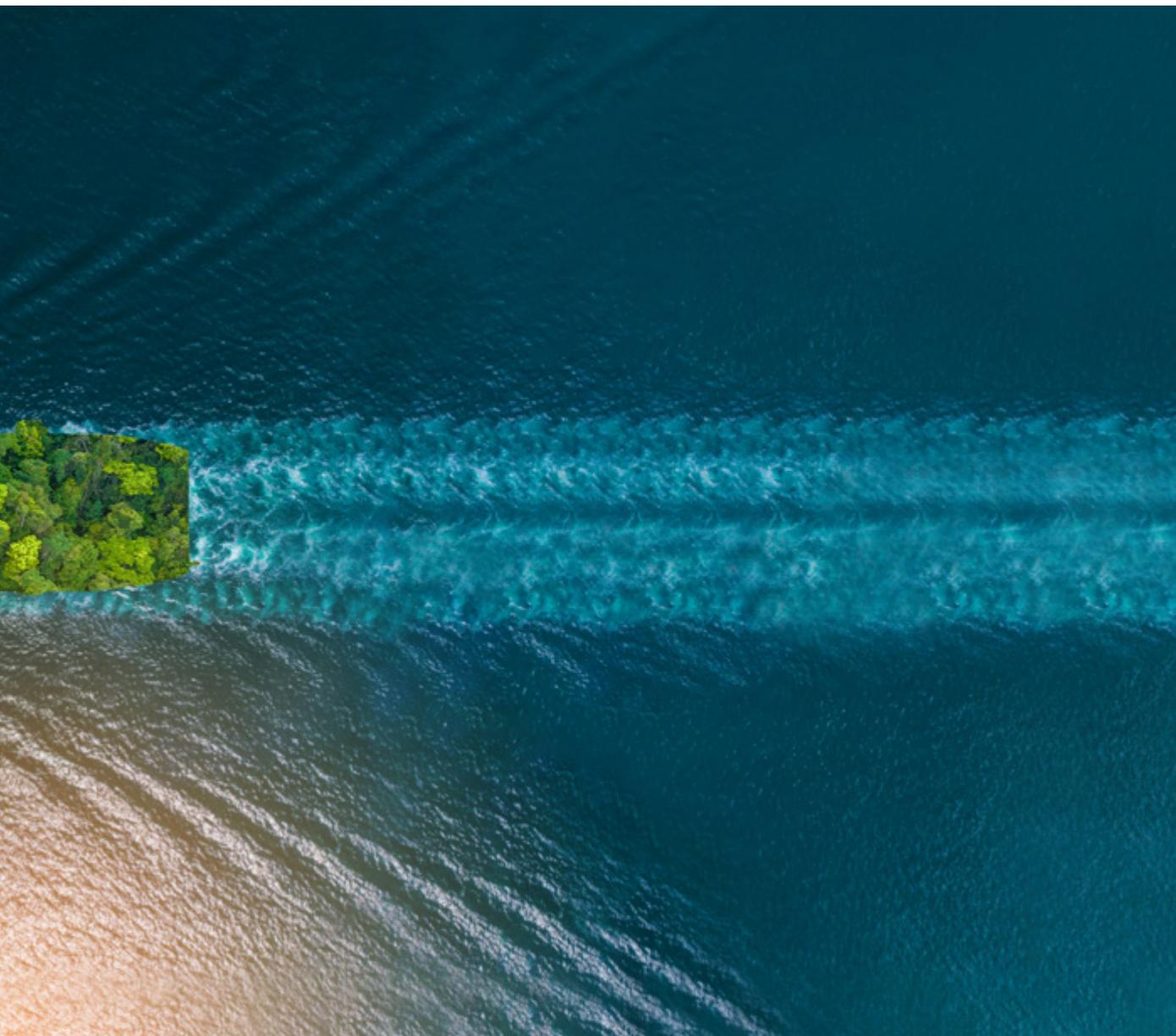


à effet de serre et la transition vers des modèles de production et de consommation plus responsables.

Ces initiatives se traduisent par des actions concrètes, notamment dans la chaîne de valeur de la transformation du poisson. Traditionnellement gourmande en eau et en énergie, cette industrie adopte désormais des pratiques circulaires telles que le recyclage de l'eau, la

récupération d'énergie et la réutilisation des déchets organiques, permettant ainsi de réduire les coûts de production, d'améliorer l'efficacité et de diminuer l'empreinte environnementale.

L'engagement du Maroc en faveur de l'économie circulaire bleue se manifeste également à travers des projets et des exemples concrets tel que la valorisation des sous-produits



de la pêche à travers plusieurs entreprises marocaines qui transforment les têtes, arêtes et peaux de poisson en produits à valeur ajoutée, notamment des engrais naturels et des aliments pour animaux, réduisant ainsi les déchets et créant des opportunités économiques. Des unités de production d'engrais à partir de résidus organiques ont ainsi vu le jour dans les ports marocains.

La gestion des déchets et des eaux usées portuaires s'améliore grâce à des initiatives exemplaires. Au port d'Agadir, un programme pilote, en partenariat avec l'INRH et l'ONP, assure la collecte et le recyclage des filets de pêche usés tout en sensibilisant les pêcheurs à la réduction de la pollution. Au port de Tan Tan, une station de traitement des eaux usées recycle l'eau pour le nettoyage des installations, limitant ainsi

la consommation d'eau douce et les rejets polluants en mer.

En plus des méthodes de pêche durables sont mise en place par des coopératives de pêche artisanale, comme celles de Safi, utilisant des filets sélectifs pour réduire les captures accidentelles. À Essaouira, des dispositifs de surveillance des quotas de pêche, reliés à des plateformes numériques, aident les pêcheurs à respecter les



réglementations. Tandis qu'à Dakhla, des fermes aquacoles expérimentales associent l'élevage de poissons, de coquillages et d'algues, réduisant les impacts environnementaux et diversifiant la production.

Ces initiatives s'inscrivent dans une volonté internationale visant à préserver les écosystèmes marins tout en stimulant l'économie circulaire. Des projets transnationaux, tels que l'initiative Blue Circular Economy (BCE) en Europe, et des initiatives comme Net-Networks et Sea2Sea, démontrent la possibilité de

transformer les déchets marins en ressources précieuses, telles que des textiles, des matériaux de construction, des meubles et des bio-emballages.

Le Maroc se positionne comme un acteur majeur de l'économie circulaire bleue, contribuant activement à la protection de l'environnement marin et au développement d'une économie durable, comme en témoigne l'édition 2023 du Salon Halieutis, qui a mis en avant des projets ambitieux tels que la réduction des déchets plastiques en mer, la transformation des

sous-produits de la pêche en ressources valorisées, et l'intégration de solutions technologiques innovantes pour une gestion durable des ressources halieutiques.

SALON HALIEUTIS 2025 : UNE PLATEFORME POUR L'INNOVATION ET LA DURABILITÉ

L'économie circulaire bleue représente une approche novatrice pour le secteur



halieutique, plaçant la durabilité environnementale, l'équité sociale et la performance économique au centre de ses préoccupations. Cette vision encourage une gestion responsable des ressources marines et la création de valeur ajoutée à travers l'innovation et l'optimisation des processus. Dans la continuité des réflexions menées dans ce sens lors des précédentes éditions, notamment celle de 2023 sous le thème « Pêche et Aquaculture durables : leviers pour une Economie Bleue inclusive et

performante », le Salon Halieutis revient pour sa 7ème édition, du 6 au 9 février 2025, au Parc des Expositions d'Agadir. Cette nouvelle édition, placée sous le thème « Recherche et innovation pour un secteur halieutique durable », se positionne comme une plateforme incontournable pour concrétiser cette ambition d'une économie bleue performante et respectueuse de l'environnement. Halieutis 2025 mettra en lumière les solutions circulaires et les innovations technologiques

essentielles pour repenser les modèles économiques et environnementaux du secteur.

Des projets novateurs illustreront les pratiques de valorisation des déchets, la réutilisation des ressources et l'optimisation des chaînes de production dans une logique durable. Parallèlement, des innovations technologiques, telles que l'intelligence artificielle, les capteurs intelligents et la biotechnologie marine, seront au cœur des démonstrations et des discussions entre experts.

Le salon offre un cadre unique pour renforcer les opportunités d'affaires, avec un espace dédié aux rencontres professionnelles favorisant les partenariats, les investissements et l'exploration de nouveaux marchés. Les solutions pour des infrastructures portuaires modernes et durables, en phase avec les principes de l'économie circulaire, seront également abordées.

En rassemblant les professionnels du secteur, les chercheurs, les décideurs politiques et les représentants de la société civile, le salon Halieutis 2025 s'affirme comme une plateforme essentielle pour stimuler la collaboration et encourager l'adoption de solutions innovantes et responsables.

Au-delà du salon Halieutis, l'année 2025 marquera une étape décisive pour la transition du Maroc vers une économie circulaire bleue. Cet élan permettra de renforcer la résilience et la compétitivité du secteur halieutique marocain, tout en positionnant le pays comme un leader régional et mondial en matière de durabilité.

L'ESPOIR DE LA FILIÈRE AGRUMICOLE AU MAROC

Le secteur des agrumes, véritable moteur de l'économie marocaine, s'apprête à vivre une année exceptionnelle. La production, tirée par la demande internationale, devrait bondir de 11,97% pour atteindre 2,14 millions de tonnes en 2024/2025. Cette croissance profitera à l'ensemble de la filière, des producteurs aux exportateurs, et consolidera le rôle du Maroc comme acteur majeur du marché mondial des agrumes.



AGRICULTURE

L'introduction des agrumes au Maroc remonte à plusieurs siècles, mais c'est au XX^e siècle que leur production a pris un tournant industriel, avec la mise en place de grandes plantations et de systèmes d'irrigation modernes. Ces dernières décennies, la filière des agrumes est devenue une composante essentielle de

l'économie agricole nationale. Aujourd'hui, le Maroc se distingue par la diversité de ses agrumes, notamment les mandarines, clémentines, oranges et citrons. Occupant une place centrale dans l'économie marocaine et la place du 5^e exportateur mondial d'agrumes. La filière agrumicole est portée par les principales régions agrumicoles du pays : Gharb, Loukkos, Souss-Massa, Marrakech et Beni Mellal. Les exportations, quant à elles, connaissent une hausse notable avec une prévision de 597 000 tonnes pour la campagne 2024-2025, soit une augmentation de 31 %.

Cependant, cette progression s'inscrit dans un contexte climatique de plus en plus tendu. La sécheresse persistante et les variations de température affectent les rendements et nécessitent une gestion accrue des ressources hydriques. Le recours croissant à l'irrigation goutte-à-goutte, adopté par 60 % des exploitations, permet une économie d'eau de 30 %. De plus, des infrastructures hydrauliques telles que le projet d'El Guerdane, qui alimente en eau 10 000 hectares de plantations, illustrent les efforts entrepris pour faire face aux défis climatiques.

UNE AMBITION DE CROISSANCE SOUTENUE

Le Maroc ambitionne d'atteindre une production annuelle de 3

millions de tonnes d'agrumes d'ici 2030. Cet objectif repose sur des partenariats public-privé et des investissements dans la recherche variétale pour s'adapter aux changements climatiques. Les prévisions pour 2024-2025 semblent prometteuses, elles indiquent une hausse de 17,1 % pour les oranges, 15,8 % pour les mandarines et clémentines, et 12,5 % pour les citrons et limes selon BMI-Fitch Solutions. Ces perspectives s'inscrivent dans un contexte mondial marqué par des baisses généralisées de production chez d'autres grands producteurs de l'hémisphère nord, comme la Turquie (-17,57 %), l'Égypte (-19,55 %) et l'Italie (-12,32 %). Grâce à une gestion efficace de l'eau et à des techniques d'irrigation innovantes, le Maroc se distingue par sa résilience et sa capacité à maintenir une croissance stable. La filière agrumicole marocaine est à la croisée des chemins. Forte de performances économiques solides et d'une croissance soutenue, elle doit néanmoins faire face à des défis majeurs liés au climat, à la concurrence internationale et aux coûts de production. En misant sur l'innovation, la diversification des marchés et des infrastructures logistiques modernes, le Maroc consolide sa place parmi les leaders africains du marché des agrumes. Dans un monde agricole en constante évolution, le Royaume continue de prouver sa capacité à allier tradition et



AGRICULTURE

modernité pour garantir l'avenir de sa filière agrumicole.

LE MAROC FACE À LA CONCURRENCE INTERNATIONALE

Le secteur agricole et agroalimentaire marocain est en pleine expansion, porté par une ambition claire : atteindre une production de 3 millions de tonnes d'agrumes d'ici 2030. Pour y parvenir, le Maroc mise sur l'innovation, la modernisation des pratiques agricoles et des partenariats public-privé stratégiques.

La modernisation de l'agriculture occupe une place centrale dans cette dynamique. L'irrigation goutte-à-goutte, adoptée

par 60 % des exploitations marocaines, permet de réduire la consommation d'eau de 30 %, tandis que l'agriculture biologique connaît un essor remarquable, avec une augmentation de 40 % des exportations d'agrumes biologiques en réponse à une demande croissante des consommateurs. Par ailleurs, des investissements significatifs sont réalisés dans la recherche variétale afin de développer des cultures adaptées aux changements climatiques. Le développement de la transformation agroalimentaire constitue également un levier clé pour valoriser la production nationale. L'objectif est de transformer 20 % de la production agricole d'ici 2025, grâce à des

unités industrielles dédiées. Les partenariats public-privé, comme le projet d'irrigation d'El Guerdane, illustrent le rôle crucial des collaborations pour mobiliser des investissements importants et renforcer la productivité du secteur.

Pour renforcer sa compétitivité à l'international, le Maroc a mis en place des mesures ciblées. Une prime d'un dirham par kilogramme exporté vers l'Union européenne, introduite en 2024, soutient les producteurs dans un contexte de concurrence accrue. De plus, un accord signé avec la compagnie maritime Atlas Marine a permis d'ouvrir une ligne commerciale entre Agadir et Dakar, réduisant ainsi les coûts de transport vers l'Afrique de l'Ouest.



AGRICULTURE

La valorisation des produits phares, comme la clémentine de Berkane, bénéficiant d'une Indication Géographique Protégée (IGP), contribue également à renforcer l'image de qualité des produits marocains sur les marchés internationaux. Cependant, plusieurs défis restent à relever. La concurrence internationale, notamment avec des pays comme l'Espagne, la Turquie et l'Égypte, est particulièrement forte. L'adaptation aux changements climatiques demeure un enjeu crucial, nécessitant des avancées en matière de techniques d'irrigation économes en eau et de recherche variétale. Enfin, l'équilibre entre le

développement des grandes exploitations modernisées et le soutien aux petites structures familiales, qui représentent une part importante de la production agricole, est essentiel.

En misant sur une stratégie ambitieuse et des atouts indéniables, le Maroc est bien positionné pour devenir un acteur majeur du marché mondial des agrumes à l'horizon 2030.

LE MAROC À L'ASSAUT DES MARCHÉS INTERNATIONAUX

Les exportations d'agrumes représentent une source majeure de devises pour le Royaume, avec

des marchés clés tels que l'Union européenne, les États-Unis, le Canada, la Russie et l'Afrique subsaharienne. Le pays s'impose désormais comme un acteur clé sur le marché des agrumes, se positionnant en troisième place en Afrique derrière l'Afrique du Sud et l'Égypte. Fort d'une tradition agricole séculaire, le pays a su allier savoir-faire ancestral et modernité pour faire face à des enjeux de plus en plus pressants, liés à la sécheresse, à l'inflation et aux contraintes logistiques.

Le Maroc prévoit d'exporter 597 000 tonnes d'agrumes en 2024/2025, soit une hausse de 31 % par rapport à la campagne précédente. Les mandarines et clémentines représentent 83 %





des exportations, avec 500 000 tonnes, suivies des oranges (90 000 tonnes) et des citrons (7 000 tonnes).

Pour soutenir cette dynamique, des efforts logistiques importants ont été réalisés. Le 11 décembre 2024, le gouvernement marocain a signé un accord avec la compagnie maritime Atlas Marine pour lancer une ligne commerciale entre Agadir et Dakar. Cette initiative a pour objectif de renforcer les échanges commerciaux avec l'Afrique de l'Ouest tout en optimisant la logistique régionale. Elle permettra notamment de réduire les coûts de transport et d'améliorer l'efficacité des acheminements, favorisant ainsi une meilleure compétitivité des exportations.

Malgré ces progrès, la filière reste confrontée à des défis liés à l'inflation mondiale, qui a augmenté les coûts des intrants agricoles (engrais, pesticides, etc.), et à des contraintes de fret maritime, avec des tarifs toujours élevés sur certaines routes internationales.

UN POTENTIEL MENACÉ PAR DES DÉFIS STRUCTURELS ET CONJONCTURELS

Le secteur des agrumes au Maroc, bien que jouissant d'une réputation internationale pour la qualité de ses productions, fait face à des défis structurels et conjoncturels qui menacent sa compétitivité. Ces difficultés, exacerbées par les conditions

économiques mondiales, pèsent sur l'ensemble de la chaîne de valeur et nécessitent des solutions adaptées pour garantir la pérennité de la filière.

L'inflation mondiale est la première à frapper durement la filière des agrumes, augmentant significativement les coûts des intrants agricoles tels que les engrais, les pesticides et l'énergie. Ces intrants, essentiels pour maintenir des rendements élevés et une qualité conforme aux exigences des marchés internationaux, sont devenus de plus en plus onéreux pour les agriculteurs. Cette hausse des coûts de production se répercute directement sur les marges des exploitants, déjà limitées, et menace la rentabilité globale du secteur.

AGRICULTURE

Parallèlement, le transport maritime représente un autre défi majeur pour les exportateurs marocains d'agrumes. Bien que le Maroc bénéficie d'une proximité géographique avec l'Europe, premier marché de ses exportations, les tarifs du fret maritime restent élevés sur certaines routes internationales. Cette situation est aggravée par la congestion des ports et les perturbations des chaînes logistiques mondiales, qui compliquent encore davantage l'acheminement des produits. Pour une filière où la rapidité et la fraîcheur sont des critères cruciaux, ces contraintes

logistiques mettent en péril la compétitivité des agrumes marocains sur les marchés internationaux.

En sus des défis économiques et logistiques, la filière doit également composer avec les effets du changement climatique, qui amplifient les problématiques de disponibilité en eau et d'irrégularité des cycles de production. Ces enjeux structurels, s'ils ne sont pas adressés, risquent d'accentuer les difficultés rencontrées par les producteurs et d'affaiblir le rôle stratégique de la filière dans l'économie marocaine.

Pour relever ces défis, plusieurs

pistes peuvent être envisagées, notamment la promotion de techniques agricoles plus durables et l'amélioration des infrastructures logistiques. L'investissement dans la recherche pour développer des variétés résistantes aux aléas climatiques et une meilleure gestion des ressources hydriques constituent également des priorités. Enfin, une négociation plus efficace des tarifs de fret et des alliances stratégiques avec les opérateurs logistiques pourraient offrir un répit nécessaire à une filière qui aspire à maintenir son dynamisme sur la scène internationale.



L'ALIMENTATION VÉGÉTALE

MOTEUR DE TRANSFORMATION DE L'AGROALIMENTAIRE

Les alternatives à base végétale se multiplient et l'offre alimentaire se diversifie pour répondre à des régimes de plus en plus spécifiques. L'essor des habitudes de consommation axées sur le bien-être et la santé élargit l'accès à une alimentation plus inclusive, notamment pour les 10% de la population souffrant d'intolérances alimentaires, et favorise la production de produits innovants.



AGROALIMENTAIRE

L'industrie agroalimentaire connaît une mutation profonde, portée par l'évolution des attentes sociétales et environnementales. La recherche d'une alimentation plus saine et durable pousse le secteur à se réinventer, favorisant l'essor des protéines végétales et des alternatives aux produits d'origine animale. Face aux préoccupations croissantes liées à l'élevage intensif et à son impact sur le

climat, les substituts végétaux connaissent un véritable essor. Steaks à base de légumineuses, laits végétaux, fromages sans produits laitiers : ces alternatives séduisent aussi bien les flexitariens que les végétaliens. Des entreprises comme Beyond Meat et Impossible Foods ont démontré que l'innovation pouvait réduire jusqu'à 90 % l'empreinte carbone par rapport à la viande bovine. En plus de

la fermentation de précision qui ouvre la voie à de nouvelles alternatives aux produits laitiers et aux œufs. Grâce aux micro-organismes, il est désormais possible de recréer le goût et la texture du lait, du fromage ou des œufs sans recourir à l'élevage. Parallèlement, les algues et certaines légumineuses apparaissent comme des sources protéiques d'avenir, répondant aux enjeux nutritionnels et environnementaux.

L'économie circulaire s'impose également comme un levier clé de transformation. L'industrie agroalimentaire, responsable de 26 % des émissions mondiales de CO₂, adopte des pratiques plus responsables, comme le développement d'emballages compostables à base de mycélium ou d'algues, et la valorisation des invendus en ingrédients fonctionnels ou en biogaz. Les circuits courts et l'agriculture locale renforcent cette transition, réduisant l'empreinte carbone des produits tout en répondant à la demande croissante pour des aliments frais et naturels.

L'essor de l'alimentation végétale redéfinit ainsi les modèles traditionnels de l'agroalimentaire. Plus qu'une simple tendance, cette révolution s'impose comme une réponse aux défis écologiques, éthiques et de santé publique, transformant durablement l'industrie vers un avenir plus responsable.





L'ALIMENTATION VÉGÉTALE : UN LEVIER DURABLE

Les aliments d'origine végétale présentent un avantage environnemental majeur en nécessitant moins de ressources que les produits animaux. Produire un kilo de soja requiert environ 800 litres d'eau, contre 13600 litres pour un kilo de bœuf. Cette efficacité se traduit aussi sur l'occupation des terres : il faut environ 20 fois moins de surface pour produire un kilo de protéines à partir de haricots qu'à partir de bœuf. Une étude publiée dans Nature indique que l'adoption d'un régime à base de plantes pourrait réduire les émissions agricoles de gaz à effet de serre

de 70 % et l'utilisation des terres de 75 %.

L'agriculture urbaine, en pleine expansion, bénéficie également de cette tendance. Contrairement à l'élevage, la culture de fruits, légumes et herbes aromatiques s'intègre plus facilement en milieu urbain, réduisant les distances parcourues par les aliments et favorisant une alimentation de proximité.

Cette transformation s'inscrit dans un mouvement global. En Inde et en Éthiopie, l'alimentation végétale est ancrée depuis des siècles dans les traditions culinaires. En Occident, elle progresse avec l'augmentation du nombre de flexitariens et véganes, incitant les industriels à multiplier les alternatives

végétales. Le marché des substituts alimentaires végétaux est en pleine croissance, atteignant 7 milliards de dollars aux États-Unis en 2020, selon le Good Food Institute.

LE LAIT VÉGÉTAL, UNE ALTERNATIVE EN PLEINE EXPANSION

Dans un monde en pleine mutation, le lait végétal s'impose comme une alternative incontournable au lait animal. Porté par des motivations éthiques, environnementales et de santé, un nombre croissant de consommateurs adopte ces boissons végétales. Le marché connaît une expansion fulgurante

et devrait atteindre plusieurs milliards de dollars dans les années à venir, alimenté par la demande croissante pour des produits sans lactose, plus respectueux de l'environnement et bénéfiques pour la santé.

Les laits végétaux offrent des atouts distincts. Le lait d'amande, léger et riche en antioxydants, se distingue par sa faible teneur en calories. Le lait de soja, riche en protéines et souvent enrichi en calcium, constitue une alternative nutritive de choix. Le lait d'avoine, onctueux et source de fibres, combine douceur et faible impact environnemental. Le lait de coco, au goût exotique, apporte une touche gourmande aux boissons et préparations culinaires. Le lait de riz, naturellement sucré et sans

gluten, s'adresse aux personnes souffrant d'allergies alimentaires. Dans ce paysage en pleine évolution, COPAG - Jaouda s'inscrit dans la dynamique des produits sains et responsables avec "Nabatlé", une gamme de laits végétaux marocains déclinée en trois variétés : amande, avoine et coco. Sans gluten, sans lactose, sans conservateurs ni sucres ajoutés, "Nabatlé" offre une excellente source de graisses saines, de vitamines et de minéraux, tout en étant faible en calories et sans cholestérol. Adapté aux régimes végétaliens et végétariens, il répond aux nouvelles exigences d'une consommation plus consciente et équilibrée.

Chaque variante possède des

bienfaits spécifiques. Le lait d'amande, naturellement sans sucre, séduit par sa texture légère et sa saveur douce. Le lait d'avoine, riche en fibres et minéraux, favorise une alimentation nutritive et équilibrée. Le lait de coco, crémeux et parfumé, est une source naturelle de calcium et de vitamines A et D3.

Mais "Nabatlé" est bien plus qu'un simple produit : c'est un symbole du savoir-faire marocain et de l'innovation locale. À travers cette nouvelle gamme, COPAG prouve que le Maroc est capable de proposer des alternatives végétales de haute qualité, alignées avec les tendances mondiales tout en valorisant le label "Made in Morocco".



SUPER ALIMENTS : LE MAROC SE MET AU GOÛT DU JOUR

Alors que les habitudes de consommation évoluent à l'échelle mondiale, le marché marocain ne fait pas exception. Les consommateurs marocains commencent à adapter des préférences alimentaires orientées vers des options plus saines et responsables, poussant les acteurs du secteur à repenser leurs offres.



HORECA

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux enjeux de santé, de bien-être et de durabilité. Une tendance qui s'accompagne d'un intérêt grandissant pour les régimes alimentaires. Selon une étude récente, près de 40 % des clients dans les restaurants urbains cherchent des options végétariennes ou des plats adaptés à des régimes spécifiques. Alors que ces habitudes de consommation évoluent à l'échelle mondiale, le marché marocain ne fait pas exception. Les consommateurs marocains, notamment les jeunes générations et les expatriés,

manifestent un intérêt croissant pour des choix culinaires responsables. Parmi les tendances phares : l'essor des menus végétariens, vegan, sans gluten et à base de super-aliments.

Le végétarisme et le véganisme ne sont plus perçus comme une tendance de niche. Longtemps considérés comme des habitudes alimentaires marginales, le végétarisme et le végétalisme prennent une place différente dans l'offre culinaire. Certains chefs marocains revisitent même des plats traditionnels, comme les tagines, en version 100% végétale, attirant une clientèle diversifiée

et internationale. Aujourd'hui, de nombreux établissements Horeca proposent des plats végétariens et végétaliens savoureux et créatifs, mettant en avant les légumes locaux et les légumineuses afin de répondre aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante. La montée en puissance des régimes sans gluten, stimulée par des intolérances alimentaires croissantes et des choix de vie spécifiques, se manifeste par une offre de plus en plus variée, allant des pains aux desserts. Avec la hausse des diagnostics de sensibilité au gluten et la tendance mondiale vers des



HORECA

régimes sans cette protéine, les établissements Horeca s'adaptent. Des boulangeries artisanales aux restaurants haut de gamme, on observe une prolifération de pains sans gluten, de pâtisseries à base de farines alternatives (amande, riz, maïs) et de menus entièrement pensés pour les personnes intolérantes ou simplement soucieuses de leur alimentation. Parmi ces tendances, les menus à base de super-aliments, comme les baies de goji, le curcuma, le quinoa, le moringa ou encore les graines de chia, occupent une place très importante dans les offres culinaires.

LES SUPER ALIMENTS GAGNE EN TERRAIN

Les cafés et restaurants rivalisent de créativité pour proposer des smoothies à la spiruline ou des acai bowls, tandis que les hôtels intègrent dans leurs menus et buffets des plats à haute valeur nutritionnelle pour répondre à une demande accrue de produits à la fois sains et exotiques, souvent perçus comme des alliés de la santé. Désormais intégrés dans de nombreuses préparations, des smoothies aux plats principaux, l'engouement pour les super-aliments s'intensifie, grâce à leurs propriétés nutritionnelles. Parallèlement, la cuisine locale se réinvente, les chefs marocains revisitant les plats traditionnels avec des ingrédients sains et des recettes modernes, offrant ainsi une expérience gastronomique unique et authentique. Les

consommateurs portent également une attention accrue à la traçabilité et à la saisonnalité des produits. Désireux de connaître l'origine des aliments et leur impact environnemental, ils privilégient les établissements Horeca qui favorisent les circuits courts et les produits de saison, assurant ainsi la fraîcheur et la qualité des plats.

Pour s'adapter à ces nouvelles attentes, les acteurs du Horeca doivent relever plusieurs défis. Cela inclut la formation des chefs à de nouvelles techniques culinaires, l'approvisionnement en produits spécifiques et parfois coûteux, ainsi que la communication autour de ces nouvelles offres. Certains

établissements ont pris de l'avance en collaborant avec des fournisseurs locaux ou en mettant en avant des circuits courts pour répondre à la fois aux attentes qualitatives et environnementales.

Le digital, moteur de l'essor des super-aliments dans le secteur Horeca au Maroc

Le digital joue un rôle majeur dans l'adoption et la promotion des super-aliments dans le Horeca marocain. Les plateformes de réseaux sociaux permettent aux établissements de mettre en avant leurs offres innovantes, tandis que les applications de livraison intègrent de plus en plus de filtres pour les régimes spécifiques. Les influenceurs et créateurs de



HORECA

contenu culinaire participent à éduquer et à sensibiliser le public aux bienfaits des super-aliments, stimulant ainsi une transformation profonde des habitudes de consommation. Ce changement, loin d'être une mode passagère, semble s'inscrire dans une démarche durable. Pour les professionnels du secteur, il s'agit d'une opportunité unique de se démarquer tout en participant à une évolution positive de la société marocaine. Dans un secteur en perpétuelle évolution, l'innovation constante est clé. Les établissements Horeca doivent savoir anticiper les tendances émergentes et répondre rapidement aux attentes des consommateurs.

En outre, la digitalisation du secteur est incontournable, mais elle représente un défi en termes d'investissement initial et de gestion technique. L'intégration des nouvelles technologies, telles que les plateformes de commande en ligne et les systèmes de gestion des réservations, nécessite une expertise spécifique et un coût d'installation non négligeable. La formation du personnel aux nouvelles tendances alimentaires et aux régimes spécifiques devient primordiale pour répondre aux attentes des clients. De même, les infrastructures des établissements doivent s'adapter aux exigences des nouvelles préparations culinaires, telles que la cuisson à basse

température ou l'utilisation de mixeurs haute vitesse. La communication, quant à elle, doit être transparente : il est essentiel d'informer les consommateurs sur la composition des plats, les ingrédients utilisés et les valeurs de l'établissement.

Néanmoins, l'approvisionnement en super-aliments, souvent importés ou produits en quantités limitées localement, entraîne des défis logistiques et des coûts élevés. L'augmentation des prix des matières premières, notamment des produits biologiques et des ingrédients fonctionnels, met une pression sur les marges bénéficiaires des établissements. Trouver un équilibre entre rentabilité et accessibilité devient un impératif pour démocratiser ces nouvelles offres. Par ailleurs, les chefs doivent maîtriser de nouvelles recettes pour intégrer ces ingrédients de manière harmonieuse et savoureuse, tout en préservant leurs propriétés nutritionnelles. La formation et la sensibilisation du personnel deviennent ainsi essentielles pour assurer une transition réussie.

En dépit de ces défis, les super-aliments représentent une opportunité unique pour le secteur Horeca. Ainsi, en intégrant intelligemment les super-aliments à leurs offres, les acteurs du Horeca marocain peuvent répondre aux nouvelles attentes des consommateurs tout en participant à une transformation durable du paysage culinaire national.



L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE : UNE RÉVOLUTION DU RELATIONNEL CLIENT AU MAROC DANS LE B2B



Dans un contexte mondial en constante évolution, l'intégration des technologies de pointe, telles que l'intelligence artificielle (IA), s'impose comme un élément clé pour les entreprises marocaines, en particulier dans le secteur B2B. À l'image des opérateurs télécoms, qui ont su se réinventer en réponse à la crise sanitaire, l'industrie marocaine doit également repenser ses pratiques pour offrir une expérience client plus personnalisée, efficace et rentable.

Après l'adaptation des entreprises à la mondialisation, globalisation et digitalisation imposées par l'explosion technologique depuis les années 2000 et les changements économiques réguliers et successives, une innovation commerciale est apparue à l'horizon grâce à

l'émergence de l'assistance virtuelle comme : Siri en 2011, Alexa en 2014 et Google assistant en 2017. Ces ensembles de programmes informatiques enchainés et compliqués ont vu le jour pour assurer et maintenir un confort et un service bien personnalisé aux clients.

Les divergences des marchés et la compétitivité massive obligent les entreprises à créer des liens forts avec leurs consommateurs pour garantir une part de marché prévisionnelle permanente. Ces liens sont construits grâce à des outils spécifiques mis en œuvre avant, durant et après le

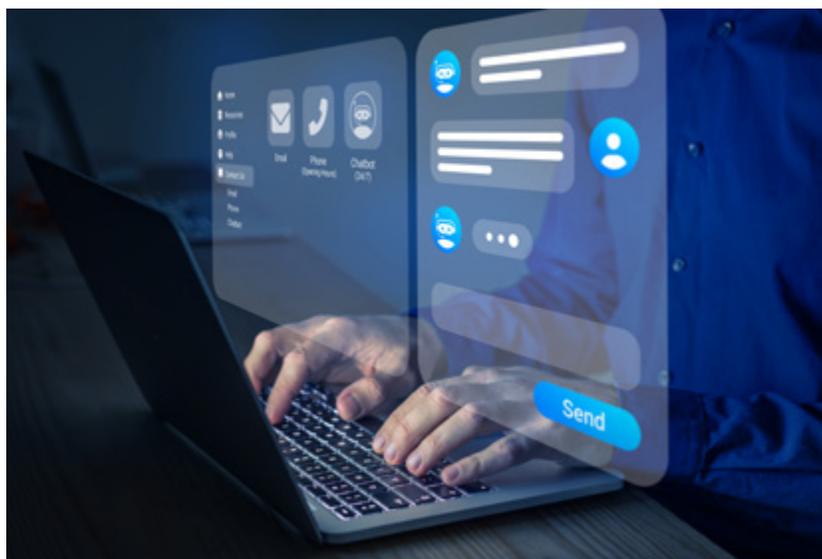
TRENDSPOTTING

processus de vente.

Les stratégies diffèrent, une condition de fonctionnalité qui s'appuie sur l'utilité, la durabilité et la qualité des produits vendus s'impose pour assurer une image déterminée qui guident aux objectifs souhaités. Certaines entreprises préfèrent développer un attachement émotionnel ou une relation affective en manifestant les artéfacts immatériels qui englobe les mythes et l'histoire de l'entreprise. On peut considérer Apple comme meilleur exemple qui démontre une loyauté à très long terme focalisée sur l'histoire de la création, les valeurs, les éthiques et la culture interne de la multinationale américaine, gravés dans nos mémoires à travers des images ou des expressions soigneusement choisis.

D'autres favorisent un attachement relationnel basé sur les aspects interpersonnels et communicatifs, ce dernier est considéré généralement complémentaire et met en avant le choix précis des commerciaux qui sont en contact direct avec les clients et qui reflètent la réputation et l'image de la marque. La stratégie commerciale doit évidemment aligner les finalités, les stratégies business et les stratégies marketing, c'est-à-dire, une formation dédiée aux vendeurs est exigée, des expressions personnalisées à utiliser, des procédures et processus stricts à suivre, une attitude à adopter et une impression à donner.

L'intelligence artificielle a trouvé



son chemin vers le monde des affaires en présentant des outils de prévision, de création, d'évaluation, de suivi et de développement afin de faciliter les différents processus qui mènent à un produit ou service présentable et près à la consommation. Au Maroc, où la concurrence dans les secteurs industriels et commerciaux s'intensifie, les entreprises doivent absolument se distinguer en offrant une expérience client unique. Que ce soit dans la gestion des données clients, le marketing personnalisé ou encore l'optimisation des services après-vente, l'IA propose des solutions novatrices qui aident les entreprises marocaines à se positionner comme des leaders sur leurs marchés.

DES OUTILS D'IA AU SERVICE DU MARKETING ET DE LA RELATION CLIENT

Pour les entreprises marocaines, la mise en place d'outils IA adaptés

est devenue incontournable. Des plateformes comme Qualtrics, SurveyMonkey et Typeform permettent de concevoir des sondages intelligents, tandis que des outils d'analyse des réseaux sociaux tels que Brandwatch et Hootsuite Insights aident à surveiller les tendances et à comprendre les besoins en temps réel. Le traitement du langage naturel (NLP) via des technologies comme Google Cloud NLP ou OpenAI permet de collecter des informations précieuses à partir de vastes ensembles de données clients, facilitant la personnalisation des offres.

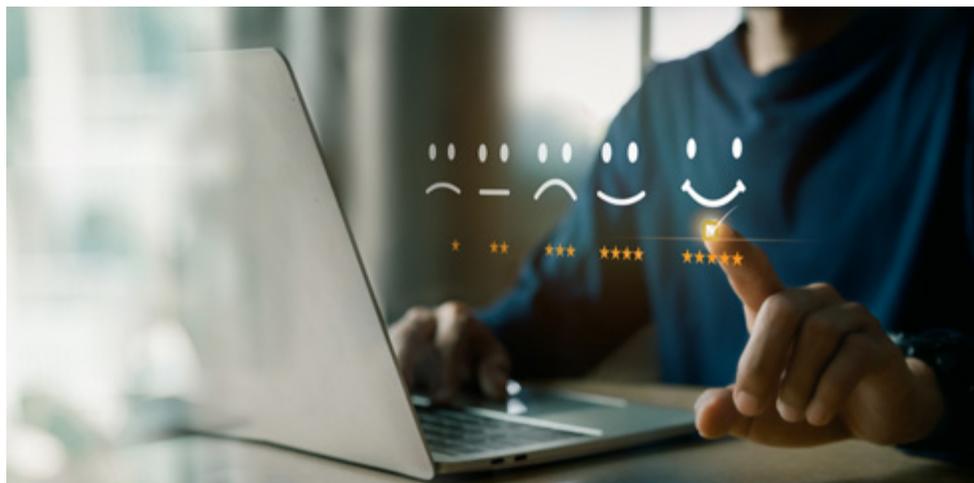
Au-delà de la collecte de données, l'IA aide également les entreprises à prédire les comportements futurs des consommateurs grâce à des outils comme RapidMiner et SAS, en utilisant des données historiques pour ajuster leurs stratégies commerciales.

L'intelligence artificielle ne se limite pas aux phases de vente. Après l'achat, des plateformes comme Zendesk et Intercom

TRENDSPOTTING

assurent un support client instantané, tandis que des systèmes de recommandation personnalisée comme Dynamic Yield et Adobe Target permettent de suggérer des produits complémentaires ou services adaptés aux besoins des clients. Ces technologies jouent un rôle crucial dans la fidélisation, un aspect fondamental pour les entreprises opérant sur un marché marocain de plus en plus compétitif.

Les résultats des entreprises qui adoptent l'IA sont éloquentes. Selon le Capgemini Research Institute, 86 % des entreprises qui intègrent l'IA dans leurs stratégies marketing observent une amélioration notable de l'expérience client. Une personnalisation accrue des campagnes marketing peut augmenter la satisfaction client de 20 à 30 %, comme l'indique McKinsey. De plus, 49 % des consommateurs s'attendent à une personnalisation poussée de la part des entreprises utilisant



l'IA, contre 33 % pour celles qui ne l'utilisent pas (PwC).

Cependant, ces avancées technologiques représentent aussi un investissement substantiel. L'IA est une opportunité coûteuse, mais elle est cruciale pour les entreprises marocaines qui cherchent à se différencier ou à maintenir leur position de leader sur un marché en constante évolution.

L'intelligence artificielle redéfinit l'expérience client au Maroc. Grâce à des solutions innovantes et personnalisées, elle transforme le relationnel client dans le

secteur B2B, en particulier pour les entreprises désireuses de rester compétitives et de fidéliser une clientèle de plus en plus exigeante.

AU SERVICE DE LA RENTABILITÉ ET UNE RELATION CLIENT PERSONNALISÉE

L'intégration de l'IA dans les stratégies B2B au Maroc est avant tout une démarche visant à allier rentabilité et qualité de service. Grâce à des algorithmes d'analyse de données massives, les entreprises peuvent mieux comprendre le comportement de leurs clients et optimiser leurs processus internes pour répondre plus efficacement aux besoins exprimés. Ces outils permettent de réduire les coûts en automatisant certaines tâches répétitives tout en garantissant un service sur mesure, à la fois rapide et fiable.

Le coût par rapport aux revenus devient un indicateur clé pour mesurer l'efficacité des stratégies digitales. L'IA permet de prédire





des besoins spécifiques, d'ajuster les offres et de réduire les coûts d'exploitation en automatisant des processus comme le suivi des stocks ou la gestion des demandes de service après-vente. Cette approche permet non seulement de fidéliser les clients, mais aussi de renforcer l'image de marque de l'entreprise en offrant un service personnalisé qui répond exactement aux attentes du client.

Les dashboards interactifs et les outils de Business Intelligence deviennent des atouts essentiels pour comprendre en profondeur les besoins des clients B2B. Par exemple, des outils comme Tableau ou Power BI permettent aux entreprises marocaines de suivre la consommation de leurs clients, de prévoir les besoins futurs et d'ajuster leurs offres en fonction des variations du marché. Ces technologies offrent également aux clients des rapports personnalisés, permettant une transparence totale et une réactivité accrue. Les sondes de cybersécurité industrielle et les contrôleurs de

session contribuent à garantir la qualité du service en permettant aux opérateurs d'identifier des anomalies sur leurs réseaux avant même que les clients ne les signalent. L'IA ne se contente pas de réagir, elle anticipe et agit proactivement pour améliorer l'expérience client.

L'OUVERTURE VERS UNE EXPÉRIENCE CLIENT B2B PLUS INTELLIGENTE

L'automatisation des tâches répétitives par le biais des Robotic Process Automation (RPA) et Intelligent Process Automation (IPA) permet aux entreprises d'améliorer leur efficacité tout en réduisant les risques d'erreur. En automatisant la gestion des commandes, la facturation ou le suivi des demandes clients, les entreprises peuvent offrir un service plus rapide et plus fiable. L'IPA, en particulier, va plus loin en automatisant des processus plus complexes impliquant une prise de décision et un raisonnement, ce qui permet aux équipes

internes de se concentrer sur des tâches à plus forte valeur ajoutée. Ces technologies permettent de gagner du temps, de réduire les coûts opérationnels et d'améliorer la satisfaction client en répondant de manière plus agile aux demandes.

L'émergence d'outils comme ChatGPT et Gemini offre de nouvelles perspectives pour enrichir l'expérience client. Grâce au traitement du langage naturel (NLP), les chatbots deviennent des assistants intelligents capables de comprendre et répondre à des demandes complexes, offrant ainsi une interaction plus humaine et personnalisée. En intégrant ces technologies dans leur stratégie B2B, les entreprises marocaines peuvent non seulement améliorer la réactivité du service client, mais aussi proposer des solutions proactives basées sur des données collectées en temps réel. L'IA prédictive, combinée à l'analyse, permet également de proposer des solutions rapides adaptées au besoin de la clientèle, en garantissant une expérience sans couture et une gestion optimisée des ressources. Dans un environnement marocain en pleine transformation, l'IA représente un levier stratégique majeur pour améliorer l'expérience client dans le secteur B2B. Cette redéfinition des expériences clients qui est devenu hyper-personnalisée va changer radicalement la vision des consommateurs et leurs critères de choix face à une diversité de produit et d'expériences liées à chacun.

DÉCOUVREZ LA SAUCE MEZET TAHINI

Elaborée à partir de graines de sésame de qualité supérieure, la sauce tahini classique offre un goût authentique du Moyen-Orient. Sans additifs artificiels, sans conservateurs, sans huile ajoutée, non-OGM, produit végétalien, halal et sans gluten, cette pâte de sésame offre une expérience gustative authentique et saine, idéale pour rehausser vos plats tout en respectant vos préférences alimentaires.

Avec sa saveur de noisette et sa texture veloutée, la sauce tahini Mezet saura sublimer vos repas, qu'il s'agisse de wraps de falafel, de boulettes de viande ou même d'une simple salade, transformant chaque plat en une expérience luxueuse.

Disponible en formats 300ml chez Marjane.

Prix: 31,95dh



SWITZOR : LA PÂTE À TARTINER QUI ALLIE SAVEUR ET SANTÉ



Switzor n'est pas une pâte à tartiner comme les autres. Grâce à la qualité de sa composition et à la sélection minutieuse de ses ingrédients, elle fait toute la différence. Sans huile de palme, cette pâte à tartiner est fabriquée avec des ingrédients 100% naturels et biologiques. Elle est également exempte de conservateurs, de saveurs artificielles, de produits chimiques, d'OGM et de pesticides. Le cacao pure d'origine dominicain, les noisettes du Piémont, le lait entier et la vanille de Madagascar, le tout associé à un sucre de canne non raffiné, créent une expérience gustative exceptionnelle. Faible en sucre et riche en saveurs, elle apporte une touche maison à vos petits-déjeuners ou goûters. Un mélange délicieux et sain qui se déguste à chaque cuillère. Disponible en épicereries et superettes ainsi que chez Kazyon.

SERGIO FAIT SON COME BACK

Excelo régale depuis des années toute une génération d'amateurs de gourmandises, et aujourd'hui, un vent de nostalgie souffle sur le marché avec le retour tant attendu de Sergio. Véritable icône gourmande, cette gaufrette emblématique fait son grand retour sur le devant de la scène, prête à séduire aussi bien les nostalgiques que les nouvelles générations.

Avec sa texture croquante et son duo irrésistible de chocolat et de lait, Sergio s'impose comme une référence incontournable et son goût inimitable, qui a bercé l'enfance de plusieurs générations, revient aujourd'hui dans une version fidèle à l'original, tout en s'adaptant aux tendances actuelles.

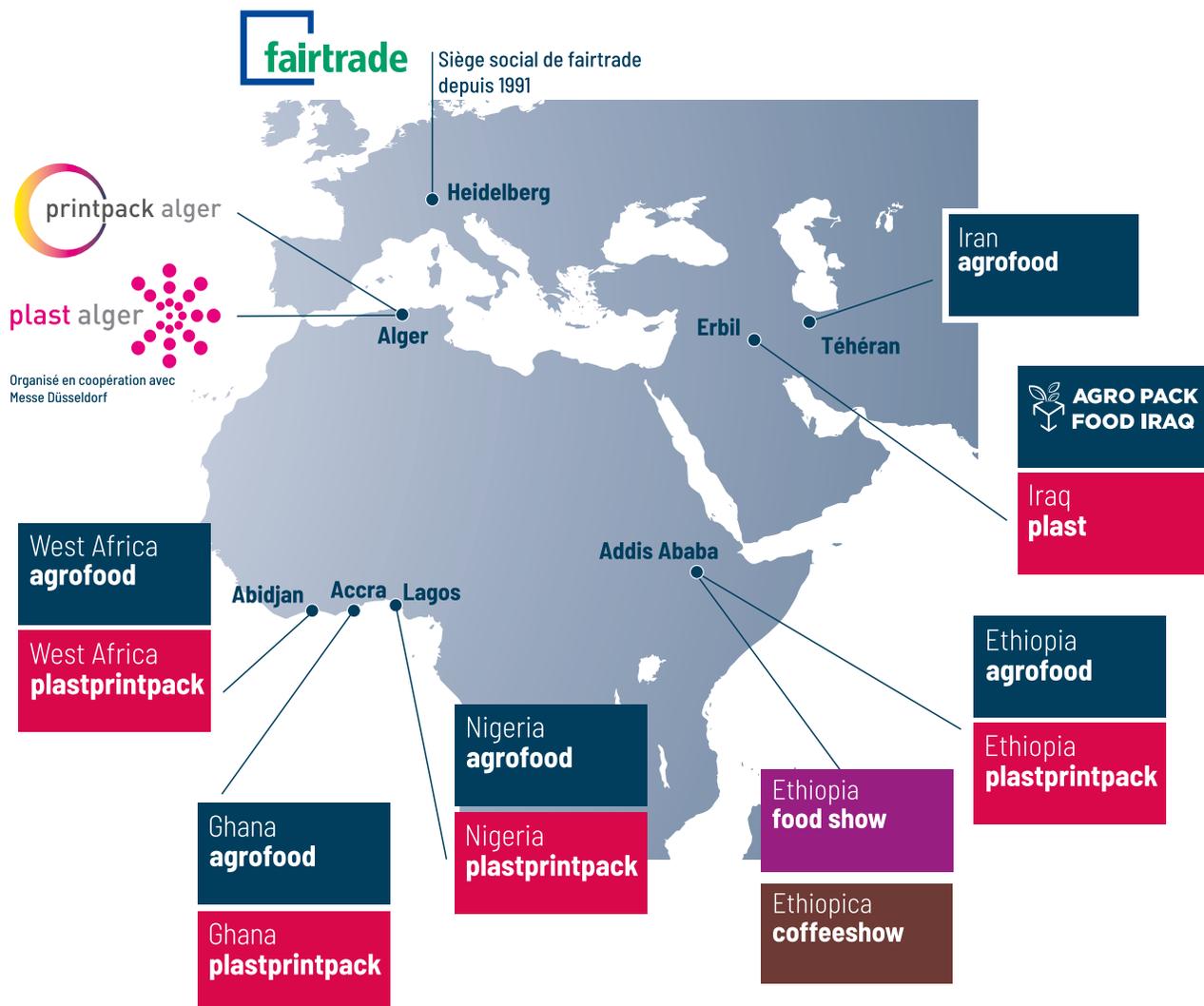
Ce come-back signe une nouvelle ère de plaisir, où la gourmandise se mêle à la nostalgie. Les inconditionnels retrouvent avec émotion le goût authentique de Sergio, tandis que les plus jeunes découvrent un biscuit au caractère bien trempé, prêt à séduire tous les palais.

Disponible en épicereries et super marchés.

Prix : 1 dh



Développez votre activité - événements à venir !



Algérie **24 - 26**
Févr. 2025
Alger
www.plastalger.com
www.printpackalger.com

Ghana **28 - 30**
Oct. 2025
Accra
www.agrofood-ghana.com
www.ppp-ghana.com

Nigéria **25 - 27**
Mars 2025
Lagos
www.agrofood-nigeria.com
www.ppp-nigeria.com

Irak **24 - 27**
Nov. 2025
Erbil
www.iraq-agrofood.com
www.ppp-iraq.com

Iran **19 - 22**
Mai 2025
Téhéran
www.iran-agrofood.com

Afrique de l'Ouest **08 - 10**
Oct. 2026
Abidjan, Côte d'Ivoire
www.agrofood-westafrica.com
www.ppp-westafrica.com

Éthiopie **19 - 21**
Juin 2025
Addis Ababa
www.agrofood-ethiopia.com
www.ppp-ethiopia.com
www.ethiopicacoffee.com
www.ethiopiafoodshow.com



tous les salons



www.fairtrade-messe.de

**TOUTE NOTRE ÉNERGIE
AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE**

Afriquia Gaz fournit aux entreprises marocaines des solutions énergétiques innovantes qui optimisent leur compétitivité et créent de nouvelles opportunités de développement pour l'avenir.

Tout cela dans un respect de l'environnement, une hygiène et une sécurité de tous les instants qui permettent de soutenir et d'accompagner les acteurs économiques du pays.

CONTACTEZ-NOUS POUR DÉCOUVRIR NOS SOLUTIONS

Service clients : afriquiagaz@akwagroup.com

0801 003 003