

100MAD / 11€ / 12\$

Mars 2025 - N°158

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

Payment



ECONOMIE :

LA DIGITALISATION DES PAIEMENTS : UN LEVIER DE CROISSANCE

Card Number

CCV

AGRICULTURE :

SIAM 2025 : EAU ET GÉNÉRATION GREEN, LE DUO INDISPENSABLE POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

AGROALIMENTAIRE :

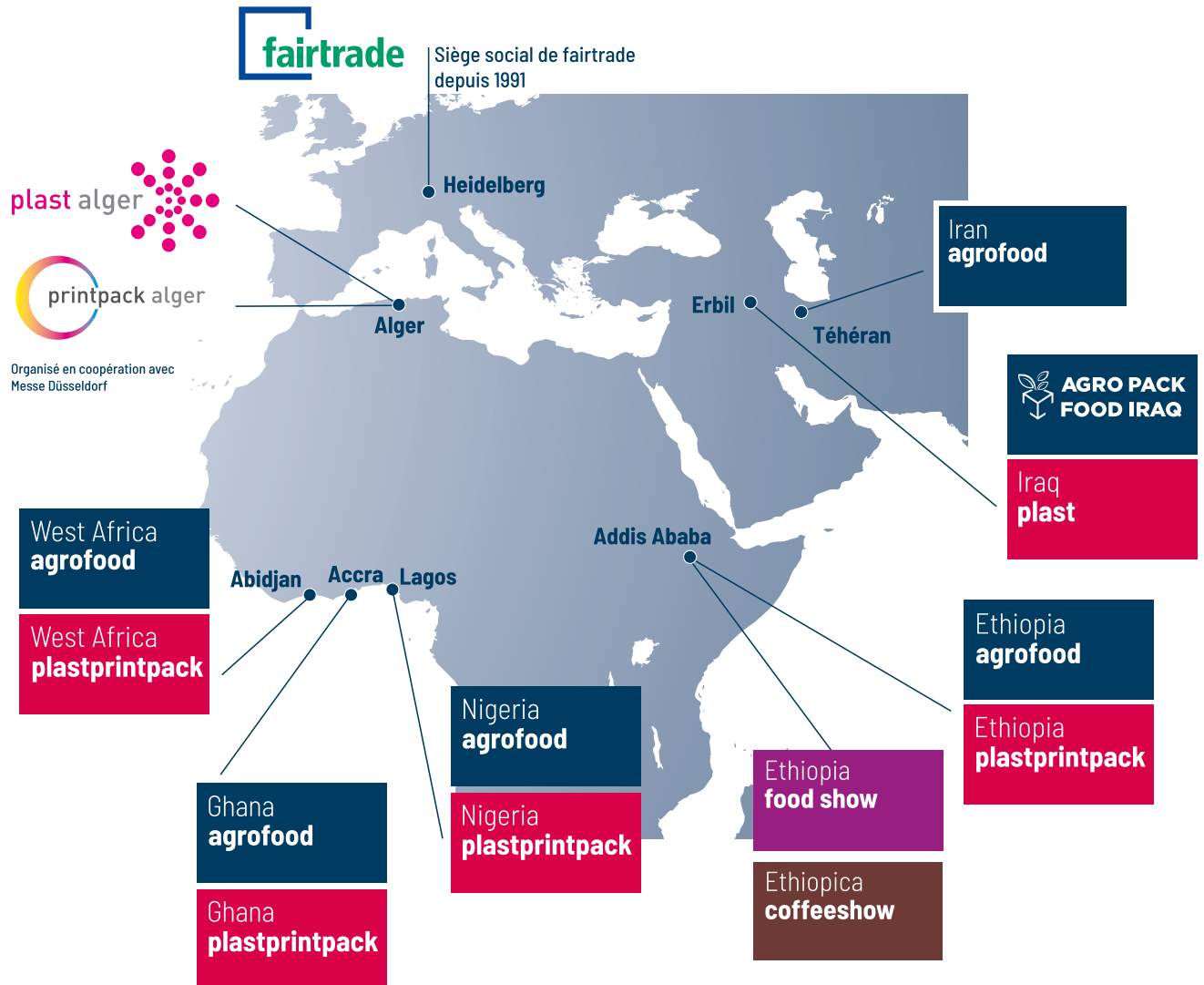
LE SECTEUR LAITIER MAROCAIN À L'ÉPREUVE

Confirm

HORECA :

LES FTOUR DU RAMADAN : UN RITUEL INCONTOURNABLE DE L'HORECA

Développez votre activité - événements à venir !



Iran 19 - 22 mai 2025 | Téhéran | www.iran-agrofood.com

Nigéria 24 - 26 mars 2026 | Lagos | www.agrofood-nigeria.com | www.ppp-nigeria.com

Éthiopie 19 - 21 juin 2025 | Addis Ababa | www.agrofood-ethiopia.com | www.ppp-ethiopia.com | www.ethiopicacoffee.com | www.ethiopiafoodshow.com

Algérie 30 mars - 01 avril 2026 | Alger | www.plastalger.com | www.printpackalger.com

Ghana 28 - 30 oct. 2025 | Accra | www.agrofood-ghana.com | www.ppp-ghana.com

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

Irak 24 - 27 nov. 2025 | Erbil | www.iraq-agrofood.com | www.ppp-iraq.com



tous les salons



www.fairtrade-messe.de

**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

L'avenir marocain se dessine

Le Maroc traverse une époque charnière où les enjeux environnementaux, économiques et sociaux s'entrelacent pour redéfinir les grands axes de son développement. Le secteur agricole, clé de voute de l'économie nationale, se retrouve au centre d'une transformation essentielle. À l'aube du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) 2025, l'accent est mis sur un sujet crucial : la gestion durable de l'eau. Le Maroc, dans le cadre de la stratégie Génération Green 2020-2030, place l'eau

au cœur de ses préoccupations pour garantir la compétitivité de son agriculture tout en préservant ses ressources naturelles. Dans ce contexte, la mise en place de solutions innovantes et durables devient indispensable pour réussir ce défi.

Parallèlement, le secteur agroalimentaire, en particulier le secteur laitier, fait face à des défis majeurs. Les conditions climatiques extrêmes, associées à la volatilité des marchés mondiaux, mettent la filière à l'épreuve. Pourtant, cette industrie stratégique pour la sécurité alimentaire du pays doit redoubler d'ingéniosité pour se réinventer et pérenniser ses activités.

Economiquement, la digitalisation des paiements émerge comme un levier incontournable pour le développement économique du pays. Cette évolution numérique, qui révolutionne les transactions financières à tous les niveaux, se positionne comme un catalyseur de croissance pour les entreprises et les institutions financières. L'intégration des technologies dans les processus économiques est désormais un impératif stratégique pour assurer la compétitivité du Maroc sur la scène internationale.

Enfin, l'industrie HORECA n'est pas en reste. Le ffour, ce moment symbolique du mois sacré de Ramadan, connaît une métamorphose. Le Maroc devient un terrain de créativité gastronomique, où cafés et restaurants rivalisent d'innovation pour offrir des expériences culinaires inédites, rendant ce rituel encore plus inoubliable.

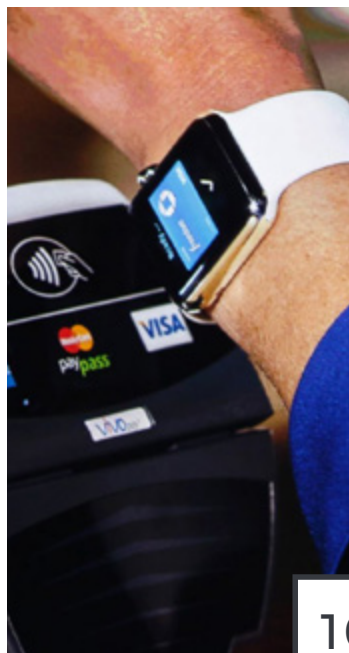
À travers ces sujets, notre magazine vous invite à plonger au cœur des transformations qui façonnent l'avenir de notre pays. Entre défis et opportunités, il est essentiel de repenser nos pratiques pour bâtir un Maroc plus résilient, plus connecté et plus durable.

Bonne lecture !

Compad, agence de communication BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203
- Casablanca / Tél. : (+212) 5 29 675 976 / 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



10

03

ÉDITO

10

ECONOMIE

La digitalisation des paiements :
un levier de croissance

26

AGROALIMENTAIRE

Le secteur laitier marocain à
l'épreuve

38

CONSO

05

PÉRISCOPE

18

AGRICULTURE

SIAM 2025 : Eau et Génération
Green, le duo indispensable pour le
développement durable

32

HORECA

Les ftour du ramadan :
Un rituel incontournable de
l'HORECA



18



32

ENVIRONNEMENT

ROYAL AIR MAROC, PREMIÈRE ENTREPRISE MAROCAINE DOTÉE D'UN PARC AUTOMOBILE 100% ÉLECTRIQUE



- Près de 200 véhicules électriques sont concernés par cette action
- Les voitures sont déployées au siège, sur le hub de la compagnie et sur treize autres aéroports
- Cette transition verte s'inscrit dans le cadre des engagements RSE de Royal Air Maroc

Pleinement engagé dans la réduction de son impact environnemental, le Groupe Royal air Maroc a initié le remplacement progressif des véhicules roulant à moteurs thermiques par des voitures totalement électriques. La première phase s'est déroulée avec succès, au niveau de la compagnie aérienne Royal Air Maroc, de la société de services aéroportuaires, Ram Handling, et de la filiale RAM Express ; en réalisant avec succès la transition verte de leurs parcs automobiles, devenant ainsi les premières entreprises marocaines à disposer d'une flotte automobile 100% électrique. Cette transition permet, désormais, au Groupe Royal Air Maroc, d'assurer une réduction de l'ordre de 400 tonnes par an de l'empreinte carbone, tout en améliorant les performances opérationnelles et en réduisant les coûts inhérents à la gestion du parc.

En effet, pour cette première phase, près de 200 véhicules électriques sont concernés par cette transition. Le Groupe Royal air Maroc s'est équipé auprès de «Leader Location», filiale du Groupe Auto-Hall dans le cadre de contrats en location longue durée. Le parc automobile électrique du Groupe Royal Air Maroc est réparti sur le siège social de la compagnie nationale à Casablanca et sur les aéroports suivants : Casablanca, Rabat, Oujda, Fès, Agadir, Marrakech, Dakhla, Laâyoune, Al Hoceima, Tétouan, Errachidia, Essaouira, Tanger et Nador. Suivront, dans une seconde phase, les véhicules d'assistance aéroportuaires. Dans ce cadre, le Groupe Royal Air Maroc assure tout le dispositif lié à l'investissement et les infrastructures que nécessite cette transformation. Outre les services d'intervention technique, près de 70 bornes de recharge ont été installées dans les différents sites concernés, dont une majorité est alimentée en énergie solaire. Elles sont réparties au niveau du siège de la compagnie nationale et des aéroports nationaux.

COMMUNICATION

ALBANE RÉAFFIRME SON ENGAGEMENT ENVERS LES CONSOMMATEURS POUR UN RAMADAN AUTHENTIQUE ET GÉNÉREUX



Dans un contexte où le mois de Ramadan est un moment privilégié de partage et de convivialité pour les familles marocaines, Albane se positionne comme une marque résolument engagée dans la mise en valeur des traditions, tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Grâce à une identité visuelle modernisée, Albane allie tradition et innovation, consolidant ainsi sa place de leader sur le marché marocain des produits laitiers.

Kamal El Maataoui, Directeur Général Délégué de LAITIÈRE INVEST, déclare : « Avec cette nouvelle identité visuelle, Albane réaffirme son engagement à offrir aux consommateurs marocains des produits laitiers de qualité, tout en réaffirmant son ancrage dans les traditions du Royaume. Ce renouvellement s'inscrit dans une dynamique de proximité et d'authenticité, en phase avec les attentes du marché. En tant que marque de Medmilk, filiale du groupe Anouar Invest, nous poursuivons notre ambition d'accompagner les foyers marocains avec des produits sains, nutritifs et accessibles, tout en innovant pour répondre aux besoins de demain. »

Une nouvelle identité visuelle pour renforcer le lien avec les consommateurs

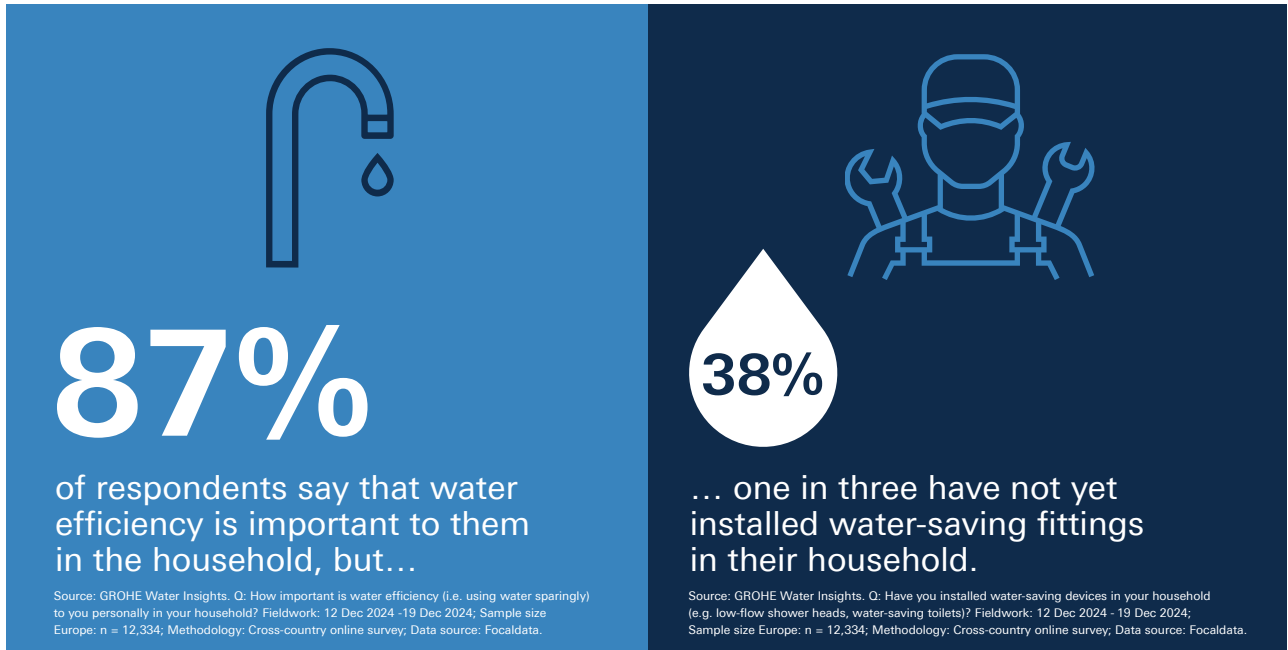
Afin de mieux s'adapter aux habitudes de consommation des Marocains pendant ce mois de grande consommation, Albane a entrepris une refonte visuelle stratégique sur plusieurs de ses gammes phares : lait frais, lait UHT, yaourt ferme, yaourt brassé, yaourt nature et Lben. Cette nouvelle identité est à la fois moderne et épurée, tout en restant fidèle aux valeurs fondatrices de la marque.

L'objectif est de renforcer la visibilité et la lisibilité des produits en rayon, en mettant l'accent sur la fraîcheur, la naturalité et l'authenticité des ingrédients. Cette refonte vise également à établir un lien plus fort avec les consommateurs, en s'inspirant du patrimoine culinaire du Royaume tout en conservant une signature visuelle distinctive incarnant la qualité et l'excellence d'Albane.

En renouvelant son identité et en véhiculant un message fort, Albane démontre sa capacité à se réinventer tout en restant fidèle à ses racines, répondant ainsi aux attentes d'un marché en constante évolution.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'ENQUÊTE WATER INSIGHTS 2025 DE GROHE PLACE LE MAROC PARMIS LES PAYS
LES PLUS CONSCIENTS DE LA CRISE DE LA SÉCHERESSE



- L'enquête Water Insights2025 de GROHE révèle que les consommateurs marocains et ceux du Moyen-Orient figurent parmi les plus sensibilisés aux enjeux de la pénurie d'eau et aux solutions de préservation des ressources hydriques.

- 72 % des répondants se disent conscients de la pénurie d'eau, et 60 % affirment mettre en place des solutions pour la préserver.

- Améliorer l'expérience de l'eau : GROHE offre la « Pure Joie de l'Eau » grâce à son engagement envers la qualité, la technologie, le design et la durabilité.

Le Maroc se distingue dans l'enquête Water Insights 2025 de GROHE, réalisée auprès de plus de 20 000 consommateurs à travers le monde, en figurant parmi les pays les plus conscients de la crise de la sécheresse et de l'urgence de préserver les ressources hydriques. Ce niveau de sensibilisation témoigne de l'engagement croissant des Marocains en faveur de la protection de l'eau et de leur adoption de solutions innovantes pour une gestion plus durable, marquant ainsi une transition vers des comportements plus responsables.

Les résultats de GROHE, leader mondial des solutions pour salles de bains et équipements de cuisine, dévoilés lors l'ISH 2025 à Francfort, mettent en lumière une forte prise de conscience de la crise hydrique au Moyen-Orient, incluant le Maroc. En effet, 72 % des consommateurs de la région considèrent la pénurie d'eau comme une urgence, tandis que 60 % affirment avoir déjà adopté des systèmes d'économie d'eau. Malgré cette prise de conscience, la conservation de l'eau reste un défi de taille. L'enquête souligne que les coûts perçus comme élevés et le manque d'information sont des obstacles majeurs à une adoption plus large des solutions économes en eau. Avec la baignade et l'hygiène personnelle représentant la part la plus importante de la consommation domestique d'eau, des solutions qui optimisent l'utilisation de l'eau tout en garantissant une expérience agréable sont essentielles pour un mode de vie durable dans la région.

ÉVÉNEMENT

LE SIEMA EXPO 2025

Le rendez-vous incontournable des acteurs de l'industrie alimentaire, de l'agroalimentaire, de la machinerie et de l'emballage revient pour sa 8^e édition, qui se tiendra du 9 au 11 septembre 2025 au Parc des Expositions de l'OFEC à Casablanca. Cet événement majeur réunit les professionnels des secteurs de l'industrie alimentaire, l'agroalimentaire, la machinerie, le transport, la logistique et l'emballage. Une plateforme stratégique pour les professionnels Fidèle à son engagement de favoriser les échanges et les innovations, le SIEMA Expo s'impose comme un espace unique de rencontres pour les acteurs clés du marché.



Après le succès de l'édition précédente, qui a réuni 235 exposants, plus de 15 600 visiteurs professionnels et 28 pays représentés, le salon se prépare à accueillir encore plus de participants et d'innovations en 2025. Pourquoi y participer ? Le SIEMA Expo offre une opportunité inégalée pour :
Présenter vos innovations et solutions technologiques à un public international et qualifié.

Établir des partenariats stratégiques avec des décideurs et des leaders du secteur.

Accroître votre visibilité sur des marchés clés en Afrique et à l'international.

Participer à des conférences et rencontres professionnelles, animées par des experts de l'industrie.

Un événement clé pour l'industrie alimentaire, l'agroalimentaire, la machinerie et l'emballage Le SIEMA Expo 2025 couvrira un large éventail de secteurs, notamment :

Industrie alimentaire et technologies agroalimentaires

Transformation alimentaire et machines de production

Machinerie industrielle pour l'agroalimentaire

Machines de conditionnement et d'emballage

Fournitures pour l'industrie hôtelière et de la restauration

Matériel de réfrigération et équipements industriels

Produits alimentaires et ingrédients

Rejoignez-nous pour la 8^e édition ! Que vous soyez fabricant, distributeur, investisseur ou décideur, le SIEMA Expo 2025 représente une opportunité stratégique pour développer votre activité, découvrir les dernières tendances et nouer des relations commerciales durables. Ne manquez pas cette occasion unique de faire partie du plus grand événement de l'industrie alimentaire, de l'agroalimentaire, de la machinerie et de l'emballage en Afrique du Nord.

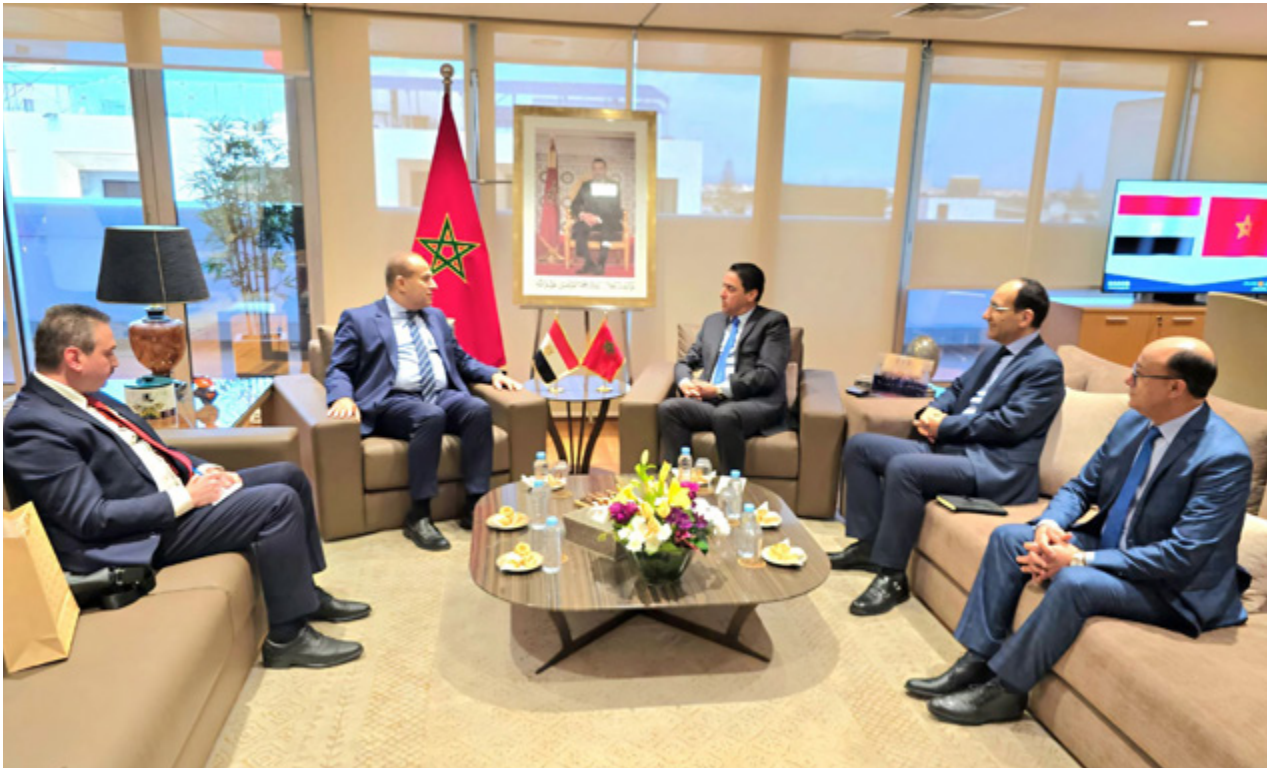
Dates : 9 - 11 septembre 2025,

Lieu : Parc des Expositions de l'OFEC, Casablanca, Maroc,

Site officiel : www.siemamaroc.com

ÉCONOMIE

RENFORCEMENT DES RELATIONS ÉCONOMIQUES ENTRE LE MAROC ET L'ÉGYPTE



Dans le cadre du renforcement du partenariat économique et commercial entre le Royaume du Maroc et la République arabe d'Égypte, M. Omar Hejira secrétaire d'État auprès du ministre de l'Industrie et du Commerce, chargé du commerce extérieur, a reçu à Rabat S.E. M. Ahmed Nehad Abdel Latif, Ambassadeur de la République d'Égypte au Maroc.

Cette rencontre a permis de faire le point sur les suites de la réunion ministérielle conjointe du 27 février 2025. Les deux parties ont réaffirmé l'importance d'accélérer la mise en œuvre des mesures convenues, notamment celles visant à faciliter l'accès des exportations marocaines au marché égyptien et à dynamiser les échanges commerciaux bilatéraux.

M. Hejira a salué la visite de S.E. le Ministre égyptien de l'Investissement et du Commerce extérieur, M. Hassan El-Khatib, et les résultats positifs des discussions. Il a également souligné la volonté du Maroc de réduire le déficit de la balance commerciale avec l'Égypte, en intensifiant les efforts pour augmenter les exportations marocaines, notamment dans le secteur automobile. Il a exprimé son espoir de voir se concrétiser les engagements pris, en particulier la mise en œuvre du mécanisme FAST TRACK, prévu par la partie égyptienne pour faciliter l'entrée des marchandises marocaines.

La rencontre a également été l'occasion de discuter des préparatifs en vue de l'organisation d'un Forum d'affaires et de partenariat économique (B2B) en Égypte, prévu début mai 2025, qui offrira aux opérateurs économiques des deux pays une plateforme pour explorer de nouvelles opportunités d'investissement et de coopération.

En clôture, les deux responsables ont réaffirmé leur engagement à renforcer la coopération bilatérale, en trouvant des mécanismes efficaces pour surmonter les défis communs et servir les intérêts partagés des deux nations.

LA DIGITALISATION DES PAIEMENTS : UN LEVIER DE CROISSANCE



ECONOMIE

La transformation numérique a profondément modifié les habitudes de consommation et les modes de transaction. La digitalisation des paiements s'impose aujourd'hui comme un levier stratégique pour les entreprises, les institutions financières et même les États.



Le paiement digital élimine les contraintes liées aux transactions physiques : il réduit les délais, minimise les erreurs et simplifie la gestion des flux financiers. Grâce aux solutions comme les paiements mobiles, les portefeuilles électroniques et les cryptomonnaies, les échanges commerciaux gagnent en rapidité et en sécurité.

Dans de nombreux pays émergents, la digitalisation des paiements permet aux populations non bancarisées d'accéder à des services financiers via des applications mobiles. Des plateformes comme M-Pesa en Afrique illustrent comment la technologie peut favoriser l'inclusion économique et le développement local.

Les entreprises qui adoptent des solutions de paiement digital améliorent l'expérience client et optimisent leur gestion financière. Les paiements sans contact, l'intelligence artificielle et la blockchain offrent de nouvelles opportunités pour renforcer la confiance des consommateurs et réduire les coûts opérationnels. Malgré ses nombreux avantages, la digitalisation des paiements pose des défis en matière de cybersécurité, de protection des données et de réglementation. Les acteurs du secteur doivent donc investir dans des infrastructures sécurisées et collaborer avec les régulateurs pour garantir un cadre fiable et transparent.

La digitalisation des paiements est bien plus qu'une simple évolution technologique : elle transforme les modèles économiques et ouvre la voie



à une croissance plus inclusive et efficace. Pour les entreprises et les gouvernements, son adoption maîtrisée est un levier stratégique incontournable pour s'adapter à l'économie numérique.

DÉMATÉRIALISATION DU CASH ET E-PAIEMENT : LE MAROC ACCÉLÈRE

VERS UNE SMART LIFE

Au-delà des avantages globaux de la digitalisation des paiements, cette tendance se manifeste particulièrement au Maroc, où l'adoption croissante des solutions de paiement électronique et la réduction progressive de l'utilisation du cash illustrent l'évolution vers une économie numérique.



Soutenu par des initiatives gouvernementales et une forte expansion des fintechs, le royaume se dirige vers une économie de plus en plus dématérialisée.

Le Maroc a fait de la digitalisation un axe majeur de son développement économique. Bank Al-Maghrib et le Centre Monétique Interbancaire (CMI) ont mis en place plusieurs mesures pour encourager l'usage

du paiement électronique. Selon les dernières statistiques, les transactions via mobile et carte bancaire ont enregistré une croissance de 35 % en 2024, un record historique.

Les start-ups marocaines du secteur fintech jouent un rôle clé dans cette mutation. NAPS, en particulier, a été un catalyseur important dans l'évolution des paiements numériques au Maroc, en facilitant les transactions

sécurisées et en contribuant à la dématérialisation du cash à travers des solutions innovantes adaptées aux besoins locaux. Des applications comme Wafacash, Inwi Money ou CIH Pay permettent aujourd'hui d'envoyer et de recevoir de l'argent instantanément, sans recourir au cash. De plus, l'essor des QR codes et des wallets digitaux facilite les paiements dans les commerces et les

services publics.

Si ces avancées ouvrent la voie à une économie de plus en plus dématérialisée, elles soulèvent également des défis cruciaux. Parmi ceux-ci, la sécurité des transactions en ligne devient un enjeu majeur, nécessitant une vigilance accrue pour protéger les utilisateurs dans un environnement de plus en plus numérique. Pour y remédier, le gouvernement et les acteurs privés intensifient leurs efforts en proposant des solutions adaptées aux populations non bancarisées.

Au-delà du paiement, la digitalisation impacte plusieurs aspects de la vie quotidienne au Maroc. Le développement des villes intelligentes, comme Casablanca et Rabat, mise sur l'intégration de la technologie dans les transports, la gestion des énergies et l'administration publique. L'objectif ? Améliorer la qualité de vie des citoyens tout en favorisant une économie plus transparente et efficace.

Avec une politique de digitalisation ambitieuse et un écosystème fintech en pleine expansion, le Maroc est sur la voie d'une transition réussie vers une économie numérique. La dématérialisation du cash n'est plus un simple concept, mais une réalité qui redéfinit le quotidien des Marocains.

SÉCURISER LES TRANSACTIONS EN LIGNE : ENJEUX ET PRATIQUES AU MAROC

La digitalisation des paiements



offre de nombreux avantages, mais elle expose également les utilisateurs à des risques accrus de cybercriminalité. Au Maroc, la sécurisation des transactions en ligne est devenue une priorité pour les institutions financières, les entreprises et les consommateurs.

Les transactions en ligne peuvent être vulnérables à diverses menaces telles que le phishing, qui consiste à usurper l'identité d'une entité de confiance pour

voler des informations sensibles, ou encore les malwares, des logiciels malveillants qui infiltrent et endommagent les systèmes informatiques. La fraude à la carte bancaire est également un risque majeur, permettant à des individus mal intentionnés d'effectuer des achats en ligne avec des données volées.

Pour contrer ces menaces, plusieurs initiatives ont été mises en place au Maroc. L'authentification forte est



désormais exigée pour valider les paiements en ligne, renforçant ainsi la protection des utilisateurs. Le Centre Monétique Interbancaire applique la norme PCI DSS qui garantit la sécurité des transactions et la protection des données des cartes bancaires. Le protocole 3D Secure ajoute une couche de sécurité supplémentaire en exigeant une authentification avant toute transaction en ligne. La tokenisation est également

adoptée pour remplacer les informations sensibles par des identifiants uniques, empêchant ainsi toute tentative de vol de données bancaires.

Les consommateurs ont un rôle essentiel à jouer dans la sécurisation de leurs transactions. Il est primordial de vérifier la fiabilité des sites marchands en s'assurant de la présence du cadenas et du protocole HTTPS garantissant un échange de données sécurisé. L'utilisation de

solutions de paiement reconnues et certifiées permet d'éviter les plateformes douteuses. La mise à jour régulière des dispositifs, qu'il s'agisse des systèmes d'exploitation, des navigateurs ou des logiciels de sécurité, protège contre d'éventuelles vulnérabilités. Il est déconseillé d'effectuer des paiements en ligne via des réseaux Wi-Fi publics afin d'éviter les interceptions de données. Une surveillance régulière des relevés bancaires permet également de détecter rapidement toute activité suspecte et de réagir en conséquence.

Toutefois, si la sécurisation des paiements numériques est essentielle pour garantir un environnement de confiance, l'inclusion financière reste un pilier fondamental pour que cette transformation profite à tous. L'essor des paiements digitaux est un levier clé pour surmonter les barrières économiques et géographiques, notamment pour les populations exclues du système bancaire traditionnel. En combinant les efforts des institutions financières, des entreprises et des consommateurs, il est possible de créer un environnement numérique plus sûr et de renforcer la confiance dans les services en ligne.

L'INCLUSION FINANCIÈRE GRÂCE AUX PAIEMENTS DIGITAUX

L'essor des paiements digitaux transforme profondément l'accès aux services financiers, en particulier pour les populations

traditionnellement exclues du système bancaire. Grâce aux innovations technologiques, de nombreux individus et petites entreprises peuvent désormais effectuer des transactions, épargner et accéder à des crédits sans passer par les circuits bancaires classiques.

L'un des principaux leviers de cette inclusion financière est le paiement mobile. Dans plusieurs pays émergents, les plateformes comme M-Pesa en Afrique ont permis à des millions de personnes d'envoyer et de recevoir de l'argent en toute sécurité, sans avoir besoin d'un compte bancaire. Au Maroc, des solutions telles que "M-wallet" offrent des services similaires, facilitant les transactions du quotidien et réduisant la dépendance au cash.

Les paiements digitaux réduisent également les coûts liés aux services financiers traditionnels. Ouvrir et gérer un compte bancaire classique peut s'avérer coûteux pour les populations à faible revenu, alors que les solutions numériques proposent souvent des frais réduits voire inexistants. De plus, la digitalisation permet aux gouvernements et aux entreprises de verser directement des salaires, des aides sociales ou des subventions aux bénéficiaires, limitant ainsi les intermédiaires et les risques de détournement.

L'accès au crédit est un autre bénéfice majeur de la digitalisation des paiements. Les plateformes de microfinance et les fintechs exploitent les données transactionnelles des utilisateurs pour évaluer leur

solvabilité et leur proposer des prêts adaptés. Ce modèle favorise l'entrepreneuriat et le développement économique, en particulier dans les zones rurales où l'accès aux institutions financières reste limité.

Toutefois, pour garantir une inclusion financière effective, il est crucial d'investir dans l'éducation numérique et financière. Une adoption massive des paiements digitaux ne sera possible que si les utilisateurs sont formés aux outils disponibles et conscients des risques liés à la cybersécurité. Les pouvoirs publics et les acteurs privés doivent également assurer un cadre réglementaire fiable, protégeant les consommateurs tout en favorisant l'innovation.

En effet, la digitalisation des paiements, en facilitant l'accès aux services financiers, se positionne comme un levier incontournable pour l'inclusion financière. Pour que cette transformation digitale soit pleinement bénéfique, elle doit être accompagnée d'une politique d'éducation numérique et d'un cadre réglementaire adapté. Ainsi, les progrès réalisés aujourd'hui ouvrent la voie à un avenir plus inclusif et plus dynamique. Elle permet de surmonter les barrières géographiques, de réduire les coûts et d'ouvrir l'accès aux services financiers à des millions de personnes. Son développement maîtrisé et sécurisé pourrait accélérer la transition vers une économie plus inclusive et dynamique.







EAU ET GÉNÉRATION GREEN, LE DUO INDISPENSABLE POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

**DU 21 AU 27
À ME**

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة
LE ROI MOHAMMED VI QUE DIEU L'ASSISTE

17^e

ÉDITION

Le secteur agricole marocain, pilier stratégique pour l'économie et la sécurité alimentaire du pays, se retrouve à l'aube d'un tournant majeur : La gestion durable de l'eau. À l'occasion du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) 2025, l'enjeu de l'eau se place en tête des priorités, non seulement pour maintenir la compétitivité de l'agriculture marocaine, mais également pour garantir un avenir durable pour les générations futures.

MONDE RURAL
VELOPPEMENT DURABLE

AVRIL 2025
KNÈS

AGRICULTURE



Le Maroc traverse sa sixième année consécutive de sécheresse, bien que la pluviométrie de cette période (du 1er septembre 2024 au 15 mars 2025) ait enregistré un excédent de 85,4 % par rapport à l'année précédente, avec une moyenne de 112 mm. Toutefois, cet excédent reste insuffisant pour compenser les déficits hydriques accumulés par les années de sécheresse successives. En effet, les précipitations demeurent inférieures de 18,4 % par rapport à la moyenne annuelle normale, ce qui montre que les réserves d'eau restent sous pression malgré cette amélioration temporaire. Pour faire face à la crise hydrique, le

Maroc met en place une stratégie de mobilisation des ressources en eau, incluant la construction de nouveaux barrages, le développement de stations de dessalement et l'amélioration de l'efficacité de l'irrigation agricole. Le Programme National d'Approvisionnement en Eau Potable et d'Irrigation 2020-2027, doté d'un budget de 115 milliards de dirhams, a pour objectif de renforcer la résilience du pays face au stress hydrique.

Par ailleurs, des mesures d'économie d'eau sont mises en place, notamment l'extension de l'irrigation goutte-à-goutte, qui réduit les pertes de 30 à 50%.

Des restrictions temporaires ont aussi été imposées dans certaines villes. Malgré ces efforts, la situation reste préoccupante, car les nappes phréatiques s'appauvrissent sous l'effet de la surexploitation. Les experts recommandent un changement des modèles agricoles, en favorisant des cultures moins gourmandes en eau et en sensibilisant les agriculteurs à une gestion durable.

L'agriculture, qui représente une part essentielle du PIB et emploie une grande partie de la population, consomme près de 87% des ressources hydriques. Cette dépendance pose un défi

majeur dans un contexte de stress hydrique croissant. Bien que les terres irriguées couvrent une fraction des surfaces cultivées, elles génèrent une grande partie de la valeur ajoutée agricole. Cependant, la récurrence des sécheresses et le faible niveau des barrages mettent à mal cette consommation intensive.

Pour y faire face, le Maroc a lancé plusieurs stratégies, dont le Plan National d'Économie d'Eau d'Irrigation, qui modernise les infrastructures et promeut des techniques économes comme l'irrigation goutte-à-goutte. Des efforts sont aussi déployés pour construire des barrages et développer le dessalement de l'eau de mer. Malgré ces initiatives, des défis persistent, notamment les pertes d'eau dans les réseaux et la surexploitation des nappes. Pour garantir un développement agricole durable, il est crucial de renforcer la gestion de l'eau, d'innover et de sensibiliser les agriculteurs à des pratiques plus économes. L'avenir de l'agriculture marocaine repose sur une gestion efficace de cette ressource vitale.

L'IMPORTANCE DES RESSOURCES EN EAU : UN ENJEU CLÉ POUR L'AGRICULTURE MAROCAINE

L'eau est une ressource essentielle pour l'agriculture marocaine, qui représente un secteur stratégique

de l'économie nationale. Dans un pays où les précipitations sont faibles et le climat aride, la pression sur les ressources hydriques est particulièrement forte. En effet, l'agriculture consomme près de 90% de l'eau prélevée dans le pays, et cette dépendance devient de plus en plus problématique face à la rareté croissante de la ressource. Bien que 70% des terres agricoles soient irriguées, les rendements varient considérablement d'une région à l'autre en fonction de l'accès à l'eau et des techniques d'irrigation utilisées. Dans certaines zones rurales, l'usage de méthodes traditionnelles et inefficaces entraîne des pertes importantes d'eau. De plus, au cours des dix dernières années, les réserves en eau douce ont diminué de 35%, conséquence directe de la surexploitation des nappes phréatiques et des variations climatiques, telles que les sécheresses prolongées et la baisse des précipitations. Le réchauffement climatique accentue cette crise en modifiant les cycles de pluviométrie, avec des sécheresses de plus en plus fréquentes et des périodes de pluie de plus en plus irrégulières. L'agriculture marocaine devient de plus en plus vulnérable aux aléas climatiques, et la gestion durable de l'eau s'impose comme un défi majeur pour garantir la sécurité alimentaire du pays. Pour y faire face, plusieurs initiatives ont été lancées, telles que le développement de l'irrigation

goutte-à-goutte, qui permet de réduire la consommation d'eau de 30 à 40% dans les régions concernées. D'autres efforts portent sur la modernisation des infrastructures hydrauliques et la sensibilisation des agriculteurs à des pratiques de gestion efficace de l'eau. Le Maroc a également lancé la stratégie Génération Green 2020-2030, visant à moderniser l'agriculture tout en assurant une gestion durable des ressources naturelles, particulièrement l'eau. Ce programme ambitieux repose sur deux axes fondamentaux : le développement du capital humain agricole et la transformation du secteur vers une agriculture plus durable et productive.

UNE VISION STRATÉGIQUE : GÉNÉRATION GREEN ET LE RENOUVEAU DE L'AGRICULTURE MAROCAINE

Lancée en 2020, la stratégie Génération Green 2020-2030 s'inscrit dans une vision ambitieuse pour l'agriculture du Maroc, en cherchant à moderniser le secteur tout en assurant sa durabilité. Cette stratégie repose sur trois piliers fondamentaux : l'inclusion, l'innovation et la durabilité. Elle s'articule autour de plusieurs objectifs clés, dont la gestion durable des ressources naturelles, notamment l'eau, qui constitue l'un des principaux moteurs de cette réforme.

AGRICULTURE

Le Maroc est un pays classé parmi les plus arides au monde. Avec des précipitations annuelles moyennes de moins de 300 mm, bien inférieures au seuil de 500 mm requis pour une agriculture rentable, l'eau devient une ressource stratégique et un défi majeur. Environ 85% de l'eau consommée dans le pays est utilisée pour l'agriculture, un secteur crucial qui emploie plus de 40% de la population active. Toutefois, avec des périodes de sécheresse récurrentes et des nappes phréatiques en épuisement, la gestion de l'eau s'impose comme l'un des plus grands défis de la stratégie Génération Green.

La stratégie Génération Green met en avant plusieurs axes majeurs pour répondre aux défis liés à l'eau et garantir la durabilité du secteur agricole. Ces actions comprennent la modernisation des systèmes d'irrigation; d'après les données du ministère de l'agriculture, la modernisation des techniques d'irrigation a permis d'économiser jusqu'à 30% à 40% de l'eau dans les zones où elles sont déployées. L'optimisation de l'utilisation des eaux usées ; pour pallier la rareté des ressources en eau douce, le Maroc a lancé plusieurs projets visant à utiliser les eaux usées traitées pour l'irrigation. Selon le Haut Commissariat aux Eaux et Forêts et à la Lutte Contre la Désertification (HCEFLCD), l'utilisation des eaux usées traitées pourrait couvrir 30% des



besoins en eau pour l'irrigation d'ici 2030. Ainsi que les projets d'infrastructure hydraulique dont la construction de réservoirs et de grands barrages dans des régions stratégiques pour sécuriser l'approvisionnement en eau et soutenir l'agriculture irriguée, ainsi que la lutte contre l'érosion et la désertification à travers le contrôle de l'érosion

des sols et la gestion de la désertification sont des priorités majeures pour maintenir la productivité des terres agricoles. Des programmes de reboisement et de conservation des sols ont été mis en place pour améliorer la capacité de rétention d'eau des sols et réduire les pertes en eau par évaporation.



VERS UNE AGRICULTURE RÉSILIENTE ET DURABLE : LES PROGRÈS ET LES DÉFIS

Face à la rareté croissante de l'eau et aux défis climatiques, le Maroc a amorcé une transformation agricole ambitieuse avec la

stratégie Génération Green 2020-2030. Cette initiative vise à moderniser le secteur tout en garantissant une gestion durable des ressources hydriques. Toutefois, malgré des avancées notables, plusieurs défis persistent et nécessitent une approche concertée pour assurer la résilience de l'agriculture marocaine.

L'un des principaux obstacles à surmonter est la généralisation des technologies modernes d'irrigation, en particulier dans les petites exploitations agricoles où l'accès aux financements et à la formation reste limité. Bien que l'irrigation goutte-à-goutte ait démontré son efficacité, sa mise en place à grande échelle est freinée par des coûts initiaux

élevés et une adoption encore insuffisante.

Par ailleurs, la surexploitation des nappes phréatiques, aggravée par des sécheresses récurrentes, menace sérieusement la disponibilité de l'eau à long terme. Certaines régions, comme le Souss-Massa, le Haouz et l'Oriental, enregistrent une baisse inquiétante du niveau des nappes souterraines. À cela s'ajoutent des pertes d'eau importantes dans les infrastructures de transport et de distribution, accentuant la pression sur une ressource déjà limitée.

Conscient de ces enjeux, le Maroc déploie plusieurs stratégies pour renforcer l'efficacité de l'irrigation et préserver ses ressources hydriques. L'agriculture 4.0 permet, grâce à l'intégration de capteurs intelligents, de drones et de stations météorologiques connectées, d'optimiser l'irrigation en fonction des besoins réels des cultures, réduisant ainsi le gaspillage d'eau. Le programme Atlas Vert prévoit la reforestation de 100 000 hectares afin d'améliorer la rétention des eaux de pluie et de lutter contre la désertification. Le développement du dessalement et la réutilisation des eaux usées, avec des infrastructures comme la station de dessalement d'Agadir, contribue à diversifier les sources d'approvisionnement en eau et à réduire la pression sur les nappes phréatiques.

Dans le cadre de Génération Green, le Maroc s'est fixé des objectifs clés pour transformer



son agriculture et améliorer la gestion de l'eau. La réduction de 15 à 20 % de la consommation d'eau agricole d'ici 2030 grâce à des technologies plus efficaces constitue une priorité. L'extension des surfaces irriguées par le goutte-à-goutte doit permettre de limiter le gaspillage et d'améliorer les rendements. La digitalisation accrue des exploitations agricoles facilitera

l'accès aux outils d'optimisation hydrique et aux données climatiques en temps réel. La réussite de cette transition repose sur une collaboration renforcée entre tous les acteurs du secteur agricole. Le gouvernement doit poursuivre ses efforts en matière de subventions et de formation. Les agriculteurs sont appelés à adopter des pratiques plus économes en eau et à



moderniser leurs exploitations. Les entreprises et start-ups technologiques ont un rôle clé à jouer dans le développement de solutions innovantes adaptées aux besoins du secteur. Les institutions internationales accompagnent le Maroc dans le financement et la mise en œuvre de projets stratégiques. En intégrant l'efficience hydrique

au cœur de sa politique agricole, le Maroc s'engage non seulement à assurer sa sécurité alimentaire, mais aussi à renforcer sa compétitivité sur le marché mondial de l'agriculture durable. La transformation est en cours et chaque innovation mise en œuvre rapproche le pays d'un modèle agricole plus résilient, efficace et respectueux de l'environnement.

Le Salon International de l'Agriculture au Maroc de 2025 sera une occasion clé pour mettre en avant les avancées du pays en matière d'innovation agricole et de gestion de l'eau. Cet événement servira de vitrine pour les nouvelles technologies et stratégies adoptées afin de garantir la pérennité du secteur.

AGROALIMENTAIRE

LE SECTEUR LAITIER MAROCAIN À L'ÉPREUVE

Le secteur laitier marocain, pilier de l'agriculture nationale, est confronté à des défis sans précédent. Entre sécheresse persistante, fluctuations des marchés mondiaux et concurrence accrue, la filière doit impérativement se réinventer pour assurer sa pérennité.



AGROALIMENTAIRE



Le secteur laitier au Maroc est l'une des principales branches de l'agriculture, contribuant significativement à l'économie du pays et à l'emploi rural. Il représente une source essentielle de revenus pour des milliers d'éleveurs et coopératives, tout en assurant une part importante de l'approvisionnement alimentaire du pays.

Cependant, il est aujourd'hui confronté à une série de défis structurels et conjoncturels qui compromettent sa viabilité ; la sécheresse, les crises mondiales et la fluctuation des prix des matières premières et du transport compliquent la situation, mettant à rude épreuve la capacité de ce secteur à se maintenir à flot. La sécheresse persistante a réduit les surfaces fourragères, entraînant une hausse du coût de l'alimentation animale et une diminution du rendement laitier. En parallèle, l'augmentation des frais des intrants agricoles et des matières premières pèse sur les coûts de production, fragilisant les petits éleveurs.

Depuis 2020, la production laitière nationale a chuté de 25%, passant de 2,55 milliards de litres à moins de 2 milliards, explique Mohamed Raita, directeur général de la Fédération interprofessionnelle de la filière laitière "Maroc Lait", dans un entretien à la MAP. Cette baisse est particulièrement prononcée dans certaines régions, comme celle de Casablanca-Settat. Un



autre défi mis en avant par le responsable, est la baisse de la consommation des produits laitiers, observée depuis 2024. Malgré cette tendance, les usines Maroc Lait, qui représentent 86% de la production nationale, continuent de collecter l'intégralité du lait de leurs fournisseurs et de le transformer en poudre pour anticiper la demande future.

Cette crise actuelle impacte directement les revenus des petits producteurs et des coopératives, menaçant la viabilité de nombreuses exploitations. La baisse du nombre de têtes de bétail et la décapitalisation du cheptel risquent d'accentuer l'exode rural et de réduire l'emploi agricole. Pourtant, le secteur laitier demeure un pilier de la sécurité alimentaire du pays et un acteur clé du développement rural.

UNE FORTE CONSOMMATION DURANT LE RAMADAN

Le mois sacré est une période de forte consommation pour plusieurs produits alimentaires, notamment les produits laitiers. Les professionnels du secteur se sont ainsi organisés à l'avance pour augmenter la production et assurer un approvisionnement suffisant.

Durant le mois de Ramadan, la demande en lait, yaourts, beurre et autres produits dérivés connaît une augmentation significative, pouvant même doubler par rapport à la consommation d'un mois ordinaire. Face à cette dynamique, les acteurs de la filière laitière ont ajusté leur production dès le mois de Chaâbane, avec une augmentation comprise entre 5% et 8%, afin d'assurer un

AGROALIMENTAIRE

approvisionnement stable pour les consommateurs marocains, selon Media 24.

En parallèle, la collecte du lait a été intensifiée pour répondre à cette hausse saisonnière. Que ce soit pour le lait frais pasteurisé, le lait UHT, le beurre ou d'autres produits laitiers, les industriels maximisent la collecte pour garantir une disponibilité suffisante et de qualité. Le Ramadan est aussi l'occasion pour les marques de diversifier leur offre en lançant de nouveaux produits innovants adaptés aux

besoins des consommateurs.

Malgré cette forte demande, les prix des produits laitiers sont restés stables, les opérateurs ayant mis en place des promotions et des offres spéciales pour attirer les consommateurs, tout en évitant la spéculation et en contribuant à structurer et dynamiser l'ensemble de la filière.

INNOVATION ET DIVERSIFICATION DE L'OFFRE

Dans cet esprit de renouveau et d'adaptation aux nouvelles habitudes de consommation, plusieurs nouveautés ont fait leur apparition sur le marché laitier. Les marques ont redoublé d'efforts pour innover, enrichir leur gamme et répondre aux attentes des consommateurs.

COPAG-Jaouda marque un tournant avec le lancement de trois produits innovants répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Kéfir Jaouda est un lait fermenté 100 % marocain, riche en



AGROALIMENTAIRE

probiotiques, reconnu pour ses bienfaits digestifs et son apport en nutriments essentiels. Dans une approche tournée vers la diversification, la marque introduit également Nabatlé, le premier lait végétal marocain décliné en trois saveurs (amande, avoine et coco). Sans gluten, sans lactose, sans conservateurs ni sucres ajoutés, il constitue une alternative saine et nutritive, soutenue par une campagne de communication visant à sensibiliser sur les

bienfaits du lait végétal. Enfin, Subtil se positionne comme le premier yaourt sans lactose 100 % marocain, spécialement conçu pour les personnes intolérantes et celles recherchant une option plus digeste, tout en offrant une source précieuse de calcium et de protéines. À travers ces nouveautés, COPAG-Jaouda renforce son engagement en faveur d'une alimentation saine et accessible, tout en valorisant le savoir-faire local.

Misant sur l'engagement

et l'interaction avec les consommateurs, Danone a su, pour sa part, marquer ce Ramadan avec une initiative originale en lançant le concours Kass en Or. Ce jeu promotionnel permet à tous les participants de tenter leur chance pour remporter un véritable kass en or 18K, d'un poids de 110 g. À travers cette opération, Danone renforce son lien avec les consommateurs et mise sur une communication engageante et fédératrice.



De son côté, Albane s'affirme comme une marque engagée dans la valorisation des traditions tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. À travers une identité visuelle revisitée, Albane inscrit son positionnement dans une dynamique à la fois patrimoniale et innovante, confirmant son rôle central sur le marché national des produits laitiers.

Ces initiatives témoignent de l'effervescence du marché laitier marocain, où tradition et

innovation se conjuguent pour répondre aux exigences d'un consommateur de plus en plus attentif à la qualité, à la nutrition et aux nouvelles tendances de consommation.

ENTRE INNOVATION LOCALE ET CONCURRENCE ÉTRANGÈRE : QUEL AVENIR POUR LA FILIÈRE LAITIÈRE MAROCAINE ?

Si l'innovation et la diversification de l'offre donnent un souffle nouveau au secteur laitier, la concurrence étrangère vient tempérer cet élan. Face aux défis structurels persistants, l'importation de lait écossais est avancée comme une solution pour répondre à la demande croissante en produits laitiers premium. Cependant, cette ouverture du marché suscite des inquiétudes parmi les producteurs locaux, qui estiment que le Maroc a les ressources nécessaires pour atteindre son autosuffisance si des mesures adaptées sont mises en place.

L'Écosse cherche à se positionner comme un acteur clé du marché marocain, profitant d'un régime de libre-échange avantageux exempt de droits de douane et de quotas. Paul Grant, président du Conseil écossais pour la croissance des produits laitiers, a annoncé des investissements dans des infrastructures de pasteurisation

et de concentration du lait pour garantir la compétitivité de l'offre écossaise à l'exportation.

Toutefois, cette dynamique inquiète les éleveurs marocains. Depuis 2016, l'importation de lait en poudre en provenance d'Europe a déjà fragilisé la production nationale. L'arrivée de lait frais écossais pourrait aggraver cette pression en compromettant la rentabilité des petits producteurs.

Pour préserver l'équilibre du marché, les professionnels du secteur plaident pour des mesures de soutien, notamment l'exonération de la TVA sur l'importation des fourrages et aliments simples dans le cadre du PLF 2025. D'autres propositions émergent, comme le renforcement des contrôles pour limiter l'abattage des génisses et stabiliser la production, ou encore la création de petites unités de transformation laitière afin d'offrir de nouvelles opportunités économiques aux éleveurs.

Si les incertitudes demeurent, la collaboration entre le gouvernement, les fédérations et le secteur privé pourrait permettre au secteur laitier marocain de retrouver son équilibre. L'enjeu principal réside dans la capacité du pays à structurer sa production locale tout en régulant les importations pour garantir une compétitivité équitable.



LES FTOUR DU RAMADAN : UN RITUEL INCONTOURNABLE DE L'HORECA



HORECA

Le ftour symbolise la convivialité, la tradition et le partage. Ce rituel trouve désormais un écrin tout particulier dans les cafés et restaurants marocains, qui redoublent de créativité pour offrir des expériences gastronomiques inoubliables. Entre raffinement culinaire et atmosphères accueillantes, le ftour devient un véritable événement, où l'art de recevoir se réinvente et s'élève à travers des mets savoureux et un cadre enchanteur.



HORECA

Le mois sacré du ramadan, dédiée à la spiritualité et au partage, a vu émerger une tradition particulière dans les cafés et restaurants marocains : les ftour du ramadan. Ces établissements habituellement animés par les rencontres et les échanges, deviennent le cadre idéal pour offrir des expériences culinaires uniques, alliant créativité, raffinement et convivialité. Sur tout le royaume chaque restaurant s'efforce de proposer une rupture du jeûne à la fois savoureuse et mémorable, où se mêlent tradition et modernité. Le ftour, ou rupture du jeûne, dépasse le simple cadre du repas. Il est un véritable rituel, ancré profondément dans la culture marocaine. Ce moment précieux réunit famille et amis autour de mets savoureux, empreints de traditions transmises de génération en génération. Au-delà de sa dimension familiale, le ftour s'impose désormais comme un événement social majeur, où cafés et restaurants rivalisent d'ingéniosité pour offrir des expériences gastronomiques qui magnifient cette tradition.

Les cafés et restaurants : Acteurs clés des soirées ramadanesques

Durant le ramadan, les établissements hôteliers et de restauration occupent une place centrale en offrant des offres spéciales pour le ftour, permettant ainsi aux familles et amis de se retrouver dans des cadres conviviaux pour partager ce moment sacré. Ces initiatives renforcent l'aspect communautaire et spirituel du

mois sacré, tout en apportant une touche de raffinement aux repas de rupture du jeûne.

Les établissements rivalisent de créativité pour attirer une clientèle de plus en plus exigeante. La tendance actuelle montre un engouement marqué pour des formules variées, alliant authenticité des recettes et diversité des menus. Les classiques comme les dattes et le lait, ainsi que des spécialités comme la chebakia, le sellou, le msemen et le baghrir, sont incontournables. Ces mets traditionnels sont souvent accompagnés de jus d'orange pressé ou de smoothies rafraîchissants. Cependant,

certains restaurants vont encore plus loin en proposant des plats revisités, tels que des tajines modernes, des grillades exquises et des desserts innovants, créant ainsi des expériences culinaires uniques.

Cette dynamique ne se limite pas aux établissements de luxe : de nombreux cafés et restaurants de quartier proposent également des formules attractives, permettant à chacun de vivre pleinement cette tradition sans se ruiner. En parallèle, des initiatives solidaires prennent forme dans les villes du royaume, où des associations, soutenues par des restaurateurs et des marques engagées,



organisent des ftours gratuits pour les plus démunis. Ces actions permettent de perpétuer l'esprit de partage et de solidarité propre au ramadan, en offrant à ceux qui en ont besoin un repas digne de ce nom. Le ramadan devient ainsi une période de convivialité accessible à tous, où la gastronomie et la solidarité s'entrelacent pour créer des moments inoubliables.

RAMADAN GOURMAND ET BIEN-ÊTRE AU FOUR SEASONSRESORT MARRAKECH

Le Four Seasons Resort Marrakech invite ses hôtes à une expérience unique pour célébrer le mois de Ramadan, alliant gastronomie et bien-être dans un cadre raffiné.

Chaque soir, le restaurant Quattro propose un buffet Ftour à 760 MAD par personne, offrant une fusion de saveurs marocaines et internationales. Les plats traditionnels marocains tels que le méchoui, les tajines, la Harira, les pâtisseries comme la Chebbakia et le Sellou sont accompagnés de stations culinaires variées :

- Station italienne : Pâtes artisanales et antipasti sous la direction du chef roberto dal seno.
- Station levantine : Mezzés, kunafah et falafels par le Chef Yousef Abed.
- Station asiatique : Woks sautés, sushis et sashimis dirigés par le Chef WichianKawilo.
- Station fruits de mer : Saumon et crustacés frais.

• Station fromages et charcuteries : Produits d'exception.

• Station de desserts : Pâtisseries marocaines et créations internationales par le Chef Anour Ait Abdelaali.

Le Spa du Four Seasons adapte à son tour ses soins pour le Ramadan :

• Massage Tête, Nuque & Épaules (45 min) : 1000 MAD

• Soins O2 Relax par Natura Bissé (60 min) : 2100 MAD, pour une peau réhydratée et revitalisée.

Une offre complète pour célébrer le Ramadan dans un cadre apaisant et raffiné.

ZEST ROOFTOP BAR DE MARRAKECH ACCUEILLE ISA DE MADRID POUR UNE SEMAINE DE SAVEURS ASIATIQUES MODERNES ET DE COCKTAILS PRIMES

Le Zest Rooftop Bar du Four Seasons Resort Marrakech accueille Isa, le restaurant asiatique et bar à cocktails du Four Seasons Hotel Madrid, pour une collaboration exclusive d'une semaine à partir du 1er avril. Les invités vivront une expérience culinaire unique avec des saveurs modernes de la streetfood asiatique et des cocktails primés. Depuis son ouverture en 2022, Isa a redéfini la cuisine asiatique à Madrid avec un menu innovant et une ambiance immersive, offrant sashimis, sushis, dimsum et viandes grillées. Le chef Pablo

Arrechea Badia proposera une version contemporaine de la streetfood asiatique, tandis que Miguel Pérez, barman primé, présentera ses cocktails signatures, mettant en valeur des ingrédients comme le saké japonais et des whiskys artisanaux. Le chef Wichian Kawilode zest rejoindra la collaboration pour fusionner les saveurs asiatiques modernes et traditionnelles. Situé dans les jardins luxuriants du Four Seasons Resort Marrakech, Le Zest Rooftop Bar offre une vue imprenable sur les montagnes de l'atlas, créant une ambiance sophistiquée pour savourer des cocktails et des plats raffinés. Cette collaboration offre une opportunité rare de découvrir des saveurs exceptionnelles et des cocktails d'exception dans un cadre magnifique.

RADISSON HÔTEL CASABLANCA GAUTHIER LA CITADELLE : UNE PROGRAMMATION EXCLUSIVE POUR UN RAMADAN FESTIF ET GASTRONOMIQUE

Le Radisson Hotel Casablanca Gauthier La Citadelle dévoile une programmation exclusive pour le Ramadan 2025, transformant son espace en un lieu vibrant de vie et de convivialité, en plein cœur de Casablanca. Durant ce mois sacré, l'hôtel propose une expérience gastronomique unique avec son ftour au restaurant Braise. Pour 490 MAD par personne,

les convives pourront savourer un buffet diversifié aux influences culinaires mondiales, accompagné d'une animation musicale marocaine, créant ainsi une atmosphère chaleureuse et authentique.

Après le ftour, le BlissRooftop devient l'endroit idéal pour prolonger la soirée avec un after ftour festif sous le beau ciel de Casablanca. Au programme, une carte de tapas salés, des gâteaux signature créés par le Chef pâtissier, ainsi qu'un stand de gaufres et de crêpes pour les amateurs de douceurs. La soirée est animée par un DJ, apportant une touche musicale rythmée et entraînante. Pour ceux qui cherchent à se détendre, des jeux de société sont également proposés, renforçant la convivialité de l'événement.

Le Radisson Gauthier Casablanca La Citadelle se distingue comme un véritable lieu de rassemblement durant le Ramadan, offrant une expérience sensorielle complète grâce à sa gastronomie raffinée, ses animations dynamiques et une ambiance festive. Chaque soirée devient ainsi une expérience inoubliable, rendant cet hôtel une adresse incontournable pour les habitants et visiteurs de Casablanca pendant cette période spéciale.

CÉLÉBRER LE RAMADAN AVEC ÉLÉGANCE AU RITZ- CARLTON RABAT, DAR ES SALAM

Le Ritz-Carlton Rabat, Dar Es Salam, propose une expérience unique pour célébrer le Ramadan dans un cadre alliant élégance Art Déco et raffinement marocain. Niché dans un domaine verdoyant, l'hôtel crée une atmosphère paisible, rehaussée par le murmure des fontaines et la musique andalouse, parfaite pour la contemplation et le partage.

Au restaurant Rihla, inspiré des voyages d'Ibn Battuta, le Ftour devient un véritable voyage culinaire. Le menu mélange tradition et saveurs internationales, avec des mets tels que des dattes Majhoul farcies aux noix de pécan, une soupe Thaï coco & crevettes, ou un Tajine de gambas aux olives mauves. Les desserts raffinés, comme le mille-feuille à la pistache et rose, viennent clore le repas en beauté. L'expérience se poursuit au Lobby Lounge, où l'ambiance tamisée invite à savourer des douceurs comme des scones à la cannelle et aux dattes Medjool, accompagnés d'une crème à l'eau de rose. Le Ritz-Carlton Rabat transforme ainsi le Ramadan en une célébration sensorielle, mêlant traditions et modernité.

KENZI HÔTELS GROUP : UNE OFFRE DIVERSIFIÉE POUR LE RAMADAN 2025

Le groupe Kenzi hôtels se distingue par une gamme d'offres exclusives à l'occasion du ramadan 2025 :

- Kenzi Solazur à Tanger : un ftour exceptionnel à 350 MAD

par personne au Kenzi Solazur, avec des options d'hébergement incluant un surclassement en vue mer. À partir de 1 030 MAD HT en chambre simple et 1 360 MAD HT en chambre double, cette offre comprend également la gratuité pour un enfant de moins de 12 ans. Wifi et parking gratuits.

- Kenzi Sidi Maarouf à Casablanca : Une ambiance festive au rooftop de Kenzi Sidi Maarouf accompagne un ftour irrésistible. Buffet international à 360 MAD HT par personne, ou 340 MAD HT pour les groupes à partir de 20 convives, avec une sélection de saveurs marocaines et internationales.

- Kenzi Basma à Casablanca : Au restaurant Le Comptoir, savourez un menu servi à table à 200 MAD par personne ou un buffet à 250 MAD pour les groupes de 20 personnes et plus. Une ambiance chaleureuse et élégante pour vos retrouvailles.

- Kenzi Tower Hotel à Casablanca : Au 27e étage du Kenzi Tower Hotel, le Skies 27 vous offre une vue imprenable sur Casablanca et un buffet raffiné mêlant cuisine marocaine et internationale à 690 MAD par personne. Un service personnalisé et des animations live viendront agrémenter votre soirée. Le parking et le service voiturier sont gratuits.

- Kenzi Menara Palace à Marrakech : Offrez-vous une expérience unique au Kenzi Menara Palace avec des buffets d'iftar alliant spécialités marocaines et internationales. Séjournez en chambre Deluxe



Double, avec ftour, dîner et shour inclus, à partir de 990 MAD HT par personne et par nuit.

RAMADAN À MAZAGAN : UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ENTRE AUTHENTICITÉ ET RAFFINEMENT

À l'occasion du mois de Ramadan, Mazagan Beach & Golf Resort propose à ses hôtes une expérience gastronomique exclusive mêlant saveurs traditionnelles et ambiance chaleureuse. Le restaurant Market Place invite à un voyage culinaire à travers un buffet somptueux à 510 MAD par adulte, combinant mets traditionnels et spécialités internationales, accompagné de mélodies traditionnelles. Pour

une expérience plus raffinée, Bushra By Buddha-Bar offre à 590 MAD par adulte un Ftour distingué, servi à table, dans une atmosphère élégante et musicale. Le resort propose également des offres spéciales tel qu'une nuitée pour 2 adultes et 2 enfants, incluant ftour buffet et petit-déjeuner à partir de 2300 MAD, pour prolonger cette immersion dans l'esprit du Ramadan, offrant une parenthèse de bien-être et de détente.

UNE TRADITION EN ÉVOLUTION

Le ramadan est une période où la gastronomie marocaine est mise à l'honneur, et les cafés et restaurants jouent un rôle essentiel en offrant des expériences uniques pour le ftour. Ils continuent d'innover

pour préserver l'authenticité et la générosité de cette tradition, permettant ainsi aux marocains de vivre pleinement la spiritualité et la convivialité du mois sacré. L'offre gastronomique, autrefois dominée par des plats traditionnels, s'enrichit aujourd'hui de nouvelles influences, mettant en valeur à la fois l'authenticité des saveurs et l'innovation culinaire. Les restaurants et cafés marocains, fidèles à l'héritage culinaire du pays, rivalisent de créativité pour proposer des expériences gastronomiques exceptionnelles. Cette évolution ne se limite pas à l'aspect des plats, mais s'étend également à l'accueil et à l'atmosphère des lieux. La tradition du ftour reste ainsi intacte, tout en étant réinterprétée pour répondre aux nouvelles attentes d'une clientèle moderne et exigeante. Les saveurs authentiques se mêlent à des touches contemporaines, intégrant parfois des produits locaux d'exception ou des influences internationales, créant ainsi une expérience culinaire unique où tradition et innovation se côtoient harmonieusement. Cette dynamique, tout en respectant les valeurs fondamentales du Ramadan, témoigne de la richesse et de la vitalité de la culture gastronomique marocaine. Les moments partagés autour du ftour sont désormais plus que jamais des instants mémorables, où l'hospitalité et la gastronomie s'unissent pour offrir une expérience inoubliable.

COPAG LANCE LE PREMIER KÉFIR 100 % MAROCAIN

Jaouda - COPAG innove à nouveau avec le premier kéfir 100 % marocain, une boisson saine, riche en probiotiques et accessible à tous. Ce lait fermenté naturel, aux multiples bienfaits pour la santé, a été conçu pour promouvoir le bien-être de chacun.

Ce produit innovant incarne parfaitement la qualité et l'expertise de Jaouda, une marque reconnue pour son engagement à offrir des produits qui allient tradition, santé et savoir-faire local. En proposant ce kéfir 100 % marocain, COPAG répond aux attentes des consommateurs soucieux de leur santé tout en soutenant la production locale.

Avec le Kéfir Jaouda, COPAG met en avant l'importance de l'innovation, de la qualité et de la proximité, tout en affirmant son rôle de leader dans le domaine des produits laitiers et fermentés au Maroc. Un produit qui allie l'authenticité à la modernité, pour le plus grand bénéfice de ses consommateurs.

Disponible dans les grandes surfaces.

Prix : 10.00dhs



DARI RÉINVENTE LE COUSCOUS AVEC UN MÉLANGE UNIQUE DE CINQ CÉRÉALES

DARI Couspate dévoile son nouveau couscous aux cinq céréales, une recette savoureuse qui allie équilibre nutritionnel et plaisir gustatif. Élaboré à partir de semoules soigneusement sélectionnées, il est naturellement riche en fibres, vitamines et antioxydants.

Composé de blé dur complet, d'orge, de millet, de maïs et de riz, ce couscous se distingue par sa texture légère et son goût authentique, idéal pour régaler toute la famille.

Une option gourmande et nutritive pour accompagner tous vos plats du quotidien.

Disponible en format 500 g en épicerie et grandes surfaces.

Prix : 12.90dhs



OLLA : ONCTUOSITÉ ET SAVEUR À 5 DHS SEULEMENT !

Agro Juice Processing lance sa crème de cuisson Olla en format 100ml, d'origine Maroc. Parfaite pour ajouter de l'onctuosité et de la saveur à vos plats : sauces, gratins, pâtes, soupes... Sa texture riche et fluide se fond parfaitement dans toutes vos recettes pour un résultat délicieux à chaque bouchée.

Mais ce n'est pas tout ! Agro Juice dévoile également sa toute nouvelle crème à fouetter Olla en format 100ml, idéale pour sublimer vos desserts, pâtisseries et boissons gourmandes. Ultra-onctueuse, facile à monter et au goût irrésistible, elle deviendra vite votre alliée en cuisine !

Disponibles en épicerie et grandes surfaces.

Prix : 5.00 DHS





SOFRADIS

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



CODAGE & MARQUAGE

Nous DISposons d'équipements et de solutions capables de marquage sur différents supports (carton, plastique, verre, conserve...) et différentes circonstances (vitesse, humidité, températures...) au meilleurs rapport qualité/prix.



PRODUCTION PERSONNALISÉ

Nous DISposons d'ateliers de productions d'encre RUBAN ET d'ETIQUETTES capable de produire les besoins standard et spécifique de nos clients.



CAPTURE DE DONNÉES

Nous DISposons des meilleures solutions de capture de données et aussi la technologie RFID, pour réalisation de vos projet de gestion de stock et tracabilité.



EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Nous DISposons des dernières générations et technologies de machines d'emballages et de conditionnement robuste et sécurisé au meilleurs rapport qualité/prix.

SOFRADIS 10/10

PLUS DE 35 ANS D'EXPERTISE

À VOS MARQUES, PRÊTS, TRACEZ

Pourquoi SofraDIS 10/10 ?

10/10 : Qui suis-je?

DIStingué par un historique de plus de 35 ans d'expertise.

J'accompagne tous les secteurs pour lesquels le marquage, la traçabilité et l'identification de leurs produits est une priorité pour garantir et répondre aux exigences de leurs clients.

DIStributeur de qualité internationale.

Je concocte toutes les dernières technologies nationales et internationales dans le marquage l'impression industriels, la traçabilité et de l'emballage ; DISponibilité sur mesure de machines : 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.

Siège CASABLANCA

78, Bd Hadj Ahmed Mekouar –
21600 Aïn Sebaa - Casablanca - Maroc

05 22 34 30 01

crc@sofradis.net

Succursale agadir

Lot Agdal n° 881 Ait Melloul-
Agadir- Maroc

05 28 24 12 94

crcsud@sofradis.net

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله
ⵜ ⵓⵔⵉⵎⵓⵔ ⵙⵓⵏⵉⵔⵉ ⵉⵏ ⵙⵓⵔ ⵉⵏ ⵙⵓⵔ ⵉⵏ ⵙⵓⵔ ⵉⵏ ⵙⵓⵔ ⵉⵏ ⵙⵓⵔ
SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI QUE DIEU L'ASSISTE



17^e
ÉDITION



AGRICULTURE & MONDE RURAL
L'EAU AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
DU 21 AU 27 AVRIL 2025
À MEKNÈS
PAYS À L'HONNEUR : FRANCE