

RESAGRO

Magazine des professionnels de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche

www.resagro.com

Juin 2012

15 DH - N°32



Procédé : La fabrication du jus d'orange

Identification et Traçabilité



Nutrition : Interview du docteur Dukan

Toute l'information agricole @ FELLAH-TRADE.com



MÉTÉO AGRICOLE

COURS

MARCHÉS EXPORT

ACTUALITÉS

AGENDA

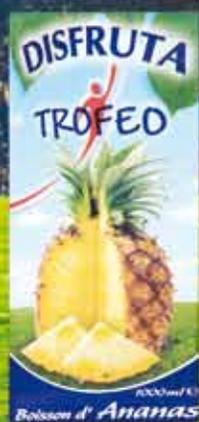
ACCOMPAGNEMENT

CONSEIL
TECHNIQUE


CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC
UN ENGAGEMENT DURABLE



La Boisson des Champions



1000 ml e

Boisson d'Ananas



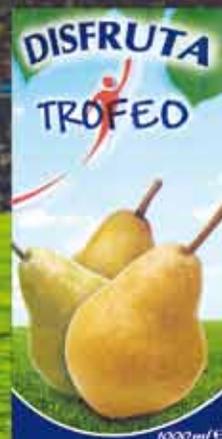
1000 ml e

Boisson de Pêche



1000 ml e

Boisson Mixte de Fruits



1000 ml e

Boisson de Poire



1000 ml e

Boisson d'Orange

Sommaire

AGROALIMENTAIRE



CAHIER TECHNIQUE



CHR



• Périscopes	4
• Nouveaux produits	22
• Dossier du mois	
Identification et traçabilité	24
• Veille	
La filière agrumicole	30
• Procédé	
Production de nectars, confitures, ...	32
• Logistique	
La compétitivité logistique	34
• Calendrier des salons	36
• Procédé	
Fabrication du jus d'orange	38
• Process	
La pasteurisation	42
• Innovation	
Le pilotage automatique	44
• Climatisation	
Les nouveautés	46
• Emballage	
Les emballages-snacks tendances	48
• Matériel	60
• Solution	
Choisir son armoire à vins	52
• Innovation :	
Les tables tactiles	54
• Evènement :	
Le Bocuse d'Or	56
• Cosmétique : La vague verte	60
• Hôtellerie :	
Summit Hotels&Resort	62
• Nutrition	
Interview du Docteur Dukan	64
• Critique gastronomique	
La Maison Blanche	66

Éditorial



La traçabilité n'arrête pas de vous passionner. En témoignent vos nombreux courriers. C'est pour cette raison que nous perséverons en vous proposant un nouveau dossier sur la traçabilité et l'identification. La traçabilité, outre son rôle d'optimisation de la qualité des produits et des process, est un élément essentiel et constitue aujourd'hui un impératif pour établir des relations de confiance avec les consommateurs, améliorer la performance (efficacité, compétitivité), créer de la valeur (différenciation des produits, de l'entreprise), prévenir les risques internes et externes (non-conformité, responsabilité, falsification, détournement de marque ou de réseau de distribution, contrefaçon,...) ; elle est aussi un support essentiel du développement durable. Enfin, la traçabilité permet d'augmenter l'efficacité des interventions en cas de problème de santé animale ou de salubrité des aliments. Elle contribue notamment à limiter la propagation d'un problème de santé animale ou à trouver rapidement la source d'une contamination et en contenir la progression. Autre sujet abordé dans ce numéro, la fabrication du jus d'orange à travers l'automatisation du process de fabrication. Que se cache-t-il dans vos briques et quelles différences y a-t-il entre pur jus, nectar, boisson à base de concentré, ... ? Côté CHR, vous découvrirez un interview du professeur Dukan qui nous révèle ses secrets de réussite, des conseils pour bien choisir votre armoire à vins, et un interview du gagnant à la sélection de Bocuse d'Or qui a eu lieu à El Jadida il y a quelques semaines. Côté innovations, les tables tactiles et les nouvelles tendances en climatisation devraient ravir les plus high-tech. Bonne lecture !

Alexandre DELALONDE

Un « Canibal » qui mange écolo

Canibal (nouvel acteur français innovant sur le marché du recyclage des déchets boissons) et MyCO₂ (entreprise citoyenne, éthique, et résolument engagée dans la lutte globale contre le changement climatique), s'associent pour encourager et favoriser les comportements éco-responsables. Canibal a développé une solution globale de recyclage des déchets boissons. Grâce à la machine innovante qui collecte et trie les déchets boissons dans les lieux publics et entreprises, les utilisateurs peuvent gagner des bons de réductions et ainsi agir en faveur de l'environnement en triant leurs déchets ludiquement. Concrètement :

- L'utilisateur insère sa cannette, son gobelet ou sa bouteille en plastique
- Un jackpot se déclenche à l'écran du collecteur
- En cas de gain, l'utilisateur choisit sur l'écran parmi les choix suivants : une des 3 offres proposées par des partenaires Canibal, le don à une association, ou désormais, le gain de Green Points
- L'utilisateur fait le choix de noter ou d'imprimer un reçu avec son code ou son coupon d'offre spéciale.
- Une fois récoltés, Canibal revalorise ces déchets et revend aux industries françaises les matières premières de seconde génération créées.



Résultats du Groupe Roca dans l'année 2011

Le Groupe Roca a réussi à atteindre les objectifs fixés, de croissance comme de rentabilité, grâce à un effort de gestion considérable focalisé dans les marchés des économies émergentes. Cet effort a permis de compenser l'effondrement des marchés espagnol et portugais et l'atonie du marché de l'Europe centrale, qui comprennent un grand volume pour le Groupe et où la marge commerciale était la plus élevée.

Données les plus importantes

- Le Groupe Roca a atteint en 2011 un chiffre d'affaires de 1.551 millions d'euros, ce qui représente une hausse de 3,5% par rapport aux résultats de 2010.
- L'EBITDA a atteint 214 millions d'euros et représente 13,8% du chiffre d'affaires total.
- Le résultat net consolidé dans l'année 2011 reflète un bénéfice de 20 millions d'euros, ce qui améliore les 19 millions de bénéfice enregistrés en 2010.

La marque Roca est leader du marché marocain des produits pour la salle de bains

Question de fromages

Tout récemment, des producteurs de fromages, des clients et des journalistes spécialisés de 19 pays ont participé à un sommet de deux jours à Packforum®, le centre clients de Sealed Air à Paris. Ce programme, très interactif, a présenté des innovations emballage et des études de marché capables de faire la différence face aux défis de l'industrie du fromage et des produits laitiers de demain. Uwe Becher, de Alpma, fabricant d'équipement de production de fromage, a notamment présenté un système récemment mis au point, permettant une découpe facile et rentable de portions à poids fixe. Parmi les avantages de la machine, figurent la cadence, la réduction des déchets, la praticité, tout cela grâce à sa modularité et à son intelligence embarquée, avec des caractéristiques telles qu'un système rayon X intégré, particulièrement appréciables pour la production de fromage suisse.



La Fenelec, acteur principal des secteurs de l'électricité,
l'électronique et les énergies renouvelables au Maroc et en Afrique,

Organise

elec expo ufi

7^e Salon International de l'Electricité, de l'Eclairage,
de l'Electrotechnique et de l'Automatisation industrielle

www.elec-expo.com

EneR Event ufi

2^e Salon International des Energies Renouvelables
et de l'Efficacité Energétique

www.ener-event.com

Tronica Expo

1^{er} Salon International des Composants, des Systèmes
et des Applications Electroniques

www.tronica-expo.com

Sous l'égide du:



Royaume du Maroc
Ministère de l'Energie,
des Mines, de l'Eau
et de l'Environnement



Royaume du Maroc
Ministère de l'Industrie,
du Commerce et des
Nouvelles Technologies



Royaume du Maroc
Ministère de l'Habitat,
de l'Urbanisme et de
la Politique de la ville

Sponsor

Maroc
Export



La France
Invité d'Honneur



du 17 au 20 octobre 2012
Foire Internationale de Casablanca - OFEC

Organisateur



FENELEC
Fédération Nationale de l'Electricité, de
l'Electronique et des Energies Renouvelables
Tél. : +212-522-94 51 29 / 94 91 82
Fax : +212-522-94 96 42
fenelec@fenelec.com
www.fenelec.com

Organisateur délégué



fairtrade GmbH & Co. KG
Ms Jana Hofmann
Tél. : +49-62 21-45 65-21
Fax : +49-62 21-45 65-25
j.hofmann@fairtrade-messe.de
www.fairtrade-messe.de

En partenariat avec



Forum 7
Ms Zineb Sbata
Ms Chorouk Benzaoui
Tél. : +212-522-36 06-71/04
Fax : +212-522-36 06-21
zineb.sbata@agenceforum7.com
Benzaoui.chorouk@agenceforum7.com
www.agenceforum7.com

Avec le soutien de la



Partenaires média



Partenaire info





Journée Portes Ouvertes à la SMAC

Le groupe SMAC, dont la création remonte à plus de 50 ans, a entrepris l'organisation d'une journée portes ouvertes le jeudi 17 mai, autour du thème « SMAC : La solution Logistique ».

En effet, forte de son expérience et de ses cartes représentées, SMAC est le premier équipementier marocain à proposer des packages intégrés pour ses clients, en fonction de leurs secteurs respectifs. Le premier né de la gamme est : « La solution Logistique ».

C'est une offre qui constitue un certain nombre de besoins des entreprises de transport et logistique en particulier, mais aussi de toute entreprise ayant une fonction logistique au sein de son activité, c'est-à-dire un flux de stock permanent et soutenu qui nécessite la construction d'une plateforme logistique.

Cette « Solution Logistique » s'adresse à des professionnels, soucieux de qualité et de productivité durant les différentes étapes des process logistiques, tout en bénéficiant d'un prix de package, très compétitif.



Première place pour la Centrale Laitière

Le groupe marocain Centrale Laitière a conforté sa première place en 2011 malgré un ralentissement de la croissance de la consommation de produits laitiers.

D'ailleurs, BMCE Capital prédit au groupe marocain un chiffre d'affaires de 7 milliards de dirhams en 2012 (+ 6 %) et de 7,35 milliards en 2013 (+ 5 %). Ce succès est en majeure partie dû à une stratégie de diversification des marques (Centrale, Jamila, Yawmy...) et à de nouvelles offres de gammes et de parfums.

Cependant, au cours des douze derniers mois, la valeur n'a progressé en bourse que de 1,15 % et ce à cause principalement de la hausse du coût des ressources naturelles qui marquent les comptes du groupe.

Cercle Maghreb

Créé en 2008, le "Cercle Maghreb" rassemble aujourd'hui 22 PME du Centre, soutenues désormais par la Région au Maroc.

« Il est certain que ce voyage est une très utile opportunité pour notre Cercle ». Jean-Marc Poirier, chef d'entreprise dans l'Indre (Scanplan, à Argenton-sur-Creuse) et son homonyme Fabrice Poirier (Kongskilde, dans le Loiret) ne regrettent pas leur voyage au Maroc. Avec un 3e membre du Cercle Maghreb région Centre, également indrien, Michel Rabillé (MFV *, au Poinçonnet), ils faisaient partie d'une délégation conduite par le président du conseil régional, François Bonneau, dans la région de Meknès-Tafilalet, du 12 au 14 mai.

Les deux régions sont engagées dans une convention de coopération décentralisée d'où les objectifs de développement économique ne sont évidemment pas absents.

Contact animateur du Cercle : Jean-Marc Sala, 02 54 53 52 56.



Recherche sur les emballages biodégradables

Le 29 juin dernier a eu lieu, au Technopole Alimentec, la restitution des résultats du projet Emabio. Emabio est un projet français de recherche débuté en 2007 et programmé sur 4 ans. Ce projet vise à développer un nouveau type d'emballage biodégradable et actif adapté à l'agroalimentaire. L'utilisation des biomatériaux s'inscrit dans une tendance de fond qui rappelle que la co-responsabilité de tous les acteurs est désormais engagée en ce qui concerne le respect des solutions de développement durable et de productivité. L'option retenue est l'utilisation des ressources naturelles très peu transformées.



Royaume du Maroc
Sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime



SIEITA

Salon International de l'Eau et de l'Irrigation de la région Tadla-Azilal

2^{ème} édition

Du 26 au 30 septembre 2012
Béni Mellal - Maroc

www.sieita.ma

Organisateur :



Co-organisateur :



Sponsor Gold:



Partenaires sponsors:



Partenaires institutionnels:



Partenaires média:



Partenaire info:



Macfrut les 26, 27 et 28 /9/ 2012

Le Macfrut représente un point de rencontre et d'échange pour les professionnels du secteur des fruits et légumes, par ceux qui s'occupent de production, commerce, logistique, emballage, machines et distribution. L'édition 2012 se déroulera à Cesena (Italie). La manifestation, cette année encore, s'annonce riche d'exposants et de rendez-vous



consacrés aux professionnels du secteur. La manifestation, qui s'est désormais affirmée au niveau international comme point de rencontre de prédilection pour les professionnels du secteur, s'apprête à étonner cette année encore avec une vaste offre de conférences et une large gamme d'exposants venus de tous les domaines de la filière.

L'ACM distribue ses trophées



L'Association des certificateurs du Maroc (ACM) regroupant les plus prestigieux organismes de certification mondiaux, comme Afnor Certification Maroc, Moody International, TUV Certification, Bureau Veritas, DNV Maroc, SGS Maroc... a tenu à Casablanca le 7 juin 2012, la 2ème édition de ses « Assises de la Certification ». Inaugurées par Monsieur Abdelaâdim Guerrouj, ministre délégué chargé de la Fonction publique et de la modernisation de l'administration, la rencontre avait pour problématique principale «La certification, un levier incontournable dans un contexte de crise». A cette occasion, ACM a décerné pour la première fois 3 trophées afin de mettre en avant des acteurs ayant contribué activement à la promotion de la certification et de la qualité au Maroc : C'est ainsi que Monsieur Dalil Guendouz, DG de l'ONDA, a reçu le trophée dans la catégorie « Établissement public ». Dans la catégorie «Entreprise privée PME», le trophée a été remis à Philippe Karim Charot, co-fondateur d'Agro Food Industrie à Marrakech. Enfin, le trophée dans la catégorie «ONG» a été remis à l'association Afak qui œuvre pour le civisme par le biais de l'information et de la sensibilisation.

La FAO et ses partenaires sollicitent un élan majeur pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et des partenaires clés a invité en juin dernier les entreprises et organismes du monde entier à adhérer à l'initiative SAVE FOOD, un effort mondial visant à réduire les pertes et gaspillages alimentaires.

Créée en 2011, l'Initiative SAVE FOOD a pour objectif de réduire les pertes et gaspillages alimentaires estimés à 1,3 milliard de tonnes chaque année, soit l'équivalent de près de mille milliards de dollars.

La campagne Save Food compte d'ores et déjà plus de 50 partenaires.

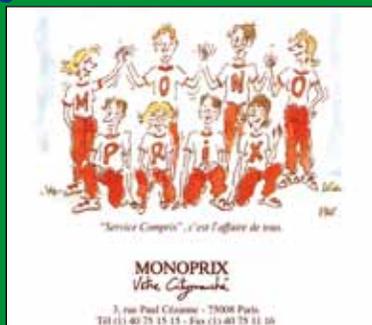




SGS Maroc poursuit sa Politique d'Investissements au Maroc

SGS Maroc, filiale du leader mondial de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification, annonce l'ouverture prochaine de deux laboratoires d'analyses chimiques, l'un sur la zone industrielle d'Ain Sebaa à Casablanca et l'autre sur la Zone Franche de Tanger Med pour un investissement total de 20 millions de Dirhams. Présent au Maroc depuis plus de 60 ans dans le cadre d'activités de contrôles, d'inspections et de vérifications de produits agricoles, SGS fournit également des services aux secteurs pétroliers et miniers. Ces derniers, développés par SGS au fil des années, ont non seulement répondu aux attentes des professionnels de ces secteurs, mais ont aussi permis au Royaume de se doter des outils nécessaires à son développement économique. Egalement, forte de son savoir-faire et de son expertise dans les domaines de l'environnement et de la bonne gouvernance, SGS accompagne le processus de certification de nombreuses entreprises marocaines, à l'instar de milliers d'autres à travers le monde. « Par l'investissement important consenti pour ces deux laboratoires, SGS entend maintenir son leadership dans le domaine de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification au niveau mondial, mais aussi renforcer son positionnement au Maroc, acteur majeur de l'économie régionale ». « Par ailleurs, notre expertise internationale va permettre de développer des compétences locales pointues et créer de la valeur ajoutée supplémentaires pour le Maroc, puisqu'un nombre important de prestations aujourd'hui externalisées à l'étranger seront fournies sur place », a déclaré Francisco Vaamonde, PDG de SGS Maroc S.A.

Organics Cluster en Rhône Alpes



Organics cluster organisait sa 2^{ème} rencontre d'acheteur avec Monoprix le 6 juin dernier à l'Ineed (Rovaltain) en France

La mission du Cluster Organics est de mettre en réseau et de proposer des actions permettant aux entreprises du secteur bio de la Région Rhône Alpes de développer leur compétitivité.

Pour cela 2 leviers principaux :

1. l'aide à la commercialisation
2. l'aide à l'innovation.

Le Galaxy III ne vous quittera plus

Samsung Electronics Co., Ltd, acteur majeur du monde des médias numériques et des technologies de convergence numérique, vient d'annoncer la troisième génération de Galaxy S : le Galaxy S III. Pensé pour comprendre l'utilisateur, le Galaxy S III est un Smartphone qui reconnaît sa voix, comprend ses intentions, pour lui rendre la vie quotidienne plus facile. Le Samsung GALAXY S III, équipé d'un écran Super AMOLED HD de 4,8 pouces allie performance et élégance dans seulement 133 grammes et 8,6 mm d'épaisseur. L'appareil photo de 8 mégapixels et la caméra frontale 1,9 mégapixel intègrent des fonctions intelligentes, notamment liées à la reconnaissance faciale

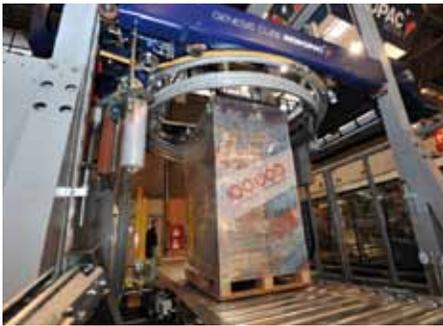


Lancement d'Emballage 2012 dans un contexte positif



Le retour vers la croissance se confirme pour la filière emballage. L'Observatoire français de l'Emballage révèle en effet que les perspectives de production sont en hausse pour la grande majorité des secteurs manufacturés. Ce sont des opportunités excellentes à

services. Une stratégie qui démontre une fois encore le grand pragmatisme de la filière emballage. Ce contexte favorable se ressent déjà dans les inscriptions. A 13 mois du salon nous comptons d'ores et déjà près de 600 exposants inscrits ou en cours d'inscription, ce qui représente 53% de la surface. Il est un



Fort du succès de l'opération Pack Innovation en 2010, qui avait mis un coup de projecteur sur près de 50 innovations découvertes par plus de 18.000 visiteurs, le salon Emballage 2012 met à nouveau le cap sur l'innovation packaging pour mettre en scène les tendances de l'emballage de demain.



13 mois d'Emballage 2012. Véronique Sestrières, Directrice du salon nous donne son sentiment : Comment se présente le lancement d'Emballage 2012 ? « L'Observatoire de l'emballage 2011, que nous produisons depuis six années maintenant, présente une filière emballage optimiste sur les perspectives de croissance à moyen terme (2012-2014), prudente sur les investissements, offensive sur la R&D, la diversification des marchés et le développement des

Emballage est un salon fortement sectorisé pour faciliter la visite des décideurs et valoriser tous les savoir-faire de la filière. Machines ou emballages pour le secteur alimentaire ou la cosmétique, solutions pour la santé, pour le packaging de luxe, etc.

Ainsi Emballage propose à chaque industrie une offre sur mesure :

- L'industrie agro-alimentaire et le secteur des boissons et liquides (1er secteur visiteurs du salon) disposent de plus de 400 fournisseurs spécialisés (machines et emballages).
- Les professionnels de la beauté, du luxe et de la santé qui représentent 14% des visiteurs utilisateurs (+10 000 décideurs) peuvent rencontrer plus de 200 fabricants d'emballages et de machines.
- Les autres industries (automobile, Btp, biens de consommations, etc.) bénéficient d'une offre de près de 300 entreprises exposantes.

peu tôt pour confirmer des tendances mais le démarrage est plus rapide à l'international où nous tablons déjà sur de belles progressions de pays tels que la Turquie, la Chine, Taiwan et la



Corée. La France, l'Italie et l'Allemagne conservent à ce stade leurs 3 premières places. Nous percevons que nos clients sont convaincus de l'efficacité du média salon en général, et d'Emballage en particulier. Il est vrai que l'opportunité de créer plus de 50% de nouveaux contacts en 4 jours présente un avantage commercial sérieux, et particulièrement adapté à la période économique actuelle. »

Emballage 2012 se tiendra du 19 au 22 novembre 2012 à Paris Nord Villepinte en France. Pour en savoir plus : www.emballageweb.com



Djazagro, évènement leader en Algérie

Djazagro, le Salon International de l'Agroalimentaire, a célébré sa 10^{ème} Edition dans un climat d'affaires enthousiaste et prometteur. Il a confirmé sa position d'évènement leader en Algérie pour toute la filière agroalimentaire.

L'Édition 2012 a une fois de plus démontré l'intérêt croissant des sociétés étrangères pour le marché agroalimentaire algérien. Elles ont couvert à elles seules plus de 65 % de la surface du salon et représenté 81 % des exposants.

Pour sa première année d'existence, Djazagri qui s'est tenu dans son propre hall sur 2000 m² d'exposition, a accueilli près de 6000 visiteurs venus des différentes provinces algériennes pour rencontrer une offre internationale en machinisme et équipements agricoles. Le Dr Rachid Benaïssa, Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural, a mis en exergue lors de sa visite du secteur Djazagri « le fait qu'à travers l'organisation de pareils événements économiques, « notre » agriculture se modernisera ».

Assemblée générale du PEIFL

Le Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes (PEIFL) a tenu son assemblée générale annuelle le 11 juin dernier à Orange (en France), sur le site de l'Institut Rhodanien, Institut de recherche et d'expérimentation viticole et œnologique des vins d'AOC de la Vallée du Rhône, au sein du Lycée professionnel agricole et viticole, pôle régional de formation en viticulture et commerce des vins et spiritueux. Le cadre de cette manifestation marque la volonté du PEIFL et de filière vitivinicole de poursuivre le rapprochement engagé depuis 2011. A ce jour, ce sont 132 projets qui ont été labellisés par le PEIFL. Les partenaires des projets, entreprises, laboratoires de recherche, centres techniques, se sont ainsi succédés pour apporter leur témoignage et les participants ont pu ainsi découvrir des projets illustrant quelques thématiques d'innovation traitées au sein du PEIFL:

- La protection des cultures
- La sécurité alimentaire
- Les procédés innovants de transformation des fruits et légumes
- La conservation des produits
- La durabilité des filières alimentaires





Asia Fruit Logistica 2012, progression des exposants

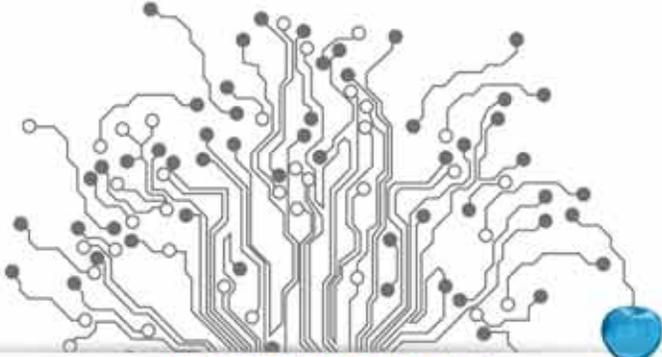
Selon Asia Fruit Logistica 2012 (le salon de premier plan du commerce des produits frais), les réservations d'exposants ont augmenté de 20 %. Au total, dix pays ont déjà prévu des pavillons nationaux (France, Australie, Brésil, Chili, Chine, Egypte, Italie, Corée du Sud, Pays-Bas et Nouvelle-Zélande). L'Afrique du Sud et l'Argentine sont en passe de les rejoindre. Les dernières entreprises signataires sont K frais (Thaïlande),

Alquimia Fruits (Espagne), et Locate and Grow (Singapour), pour n'en nommer que quelques-unes. Cette année plus que jamais, les entreprises de produits frais de tous les coins de la planète installeront leur stands sur le salon ; une passerelle vers le succès dans un marché asiatique vital.

Asia Fruit Logistica aura lieu du 5 au 7 Septembre 2012 dans un nouveau lieu : le AsiaWorld-Expo à Hong Kong.







**TECHNOLOGIES DE
L'AGRO-INDUSTRIE EN AFRIQUE
PERSPECTIVES & FUTUR!**

Casablanca Du 31 octobre Au 2 novembre **2012**





Le 1^{er} rendez-vous professionnel de l'agro-Industrie en Afrique

Explorons le futur ensemble !

Organisé par : 

Support Official : 

États : 

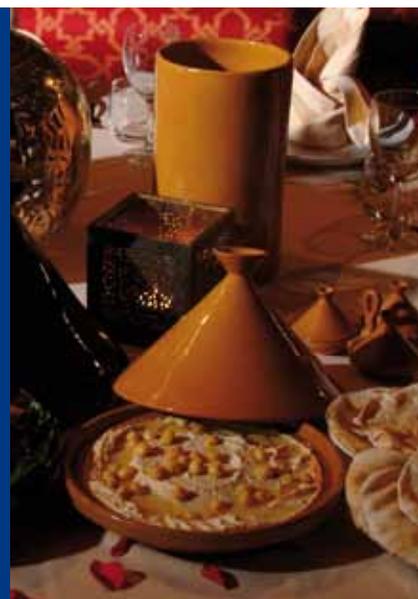
Partenaires :  

contactez-nous : +212 522 470 600
www.mafex-morocco.com

Venez savourer le F'tour aux salons Bissat & Living Room du Hyatt Regency Casablanca

Mêlant harmonieusement plaisir et convivialité, l'hôtel Hyatt Regency Casablanca, dans sa traditionnelle hospitalité, vous invite à célébrer le mois sacré de Ramadan aux salons Bissat & Living Room. Lors de ses merveilleux F'tours, les couleurs et la générosité des buffets charmeront vos papilles et feront de la rupture du jeûne une expérience inoubliable, à vivre en famille ou entre amis. Le Chef se joue à réinterpréter les mille et une saveurs d'Orient, en proposant une abondance de plats traditionnels marocains, enrichis de spécialités Libanaises. Dégustez les meilleurs mets de notre pays dans une ambiance orientale et décontractée. La convivialité et la réjouissance sont mises à l'honneur pour que ce moment soit un des plus magique. Dès le coucher du soleil, dans un décor confortable et chaleureux, laissez-vous envoûter par ces endroits magnifiques que sont les salons Bissat et Living Room. Une musique orientale traditionnelle égayera votre soirée.

Renseignements et réservations : 05 22 43 12 71



Ladurée à Casablanca

La Maison Ladurée vient d'annoncer l'ouverture de sa première boutique gourmande à Casablanca pour septembre prochain. Pour cette première ouverture sur le continent africain, Ladurée et David Holder ont choisi comme partenaire LFC Logistic représenté par Kamil Bennis. La Maison vous fera découvrir ses Macarons rangés dans leurs plus beaux écrins, sa collection de chocolats, pâtisseries, thés et bougies parfumées. Des douceurs à offrir ou à s'offrir puisque pour Ladurée la gourmandise n'est pas un péché mais une philosophie, une jolie manière d'aborder le temps présent avec noblesse.

Ouverture en septembre au Morocco Mall

Trophée

Jm suites hôtel est le lauréat de la 4^e édition du Trophée Maroc du Tourisme Responsable



Été, Ramadan et F'tour c'est chez Paul !

Après le succès du f'tour chez Paul Casablanca dans le jardin de la villa Zevaco... C'est Rabat qui vous fera partager cet événement.

Une ambiance qui éveillera vos cinq sens. Une véritable mise en scène, passant par le décor, la musique d'un duo de luthiste et tam-tam, et le buffet inimitable du chef. Au menu, les bons plats traditionnels marocains, auxquels s'ajouteront des créations plus originales pour satisfaire toutes vos envies.

Les feuilletés au délice de canard, ou au brocolis, les croissant garnis de saumon... les pitas farcis aux crevettes, fromage ou poulet citronné, les briwattes, les rghayefs au khlii, les chaussons, croustillants, mini quiches lorraines ainsi que les incomparables mini quiches saumon épinards sont à mi-chemin entre la pâtisserie française et les traditionnelles gourmandises marocaines .

Sans oublier les minis croissants pur beurre garnis de saumon fumé ou jambon fromage qui se laisseront dévorer par tous les gourmands. On en salive déjà !



Bourchanin et Diageo ont organisé la finale World Class Morocco pour élire le barman le plus talentueux du Maroc



C'est au Six PM de l'hôtel Hyatt Regency que s'est déroulée le 20 juin dernier, la finale de la compétition «World Class Morocco 2012» qui a permis d'élire le barman le plus talentueux exerçant au Maroc. Les épreuves de qualification tenues en

mars et mai ont permis de sélectionner six barmen, à savoir Abdou El Asfar, Benjamin Soler, Nabil Ben El Khattab, Alexandre Grondin, Younes Ateyah, et Louis Brisset, qui exercent respectivement leurs talents au Comptoir Darna de Marrakech, au Rosebar, à La Bodega, au

Cabestan de Casablanca, au Mazagan Resort d'El Jadida et à l'Hôtel Selman de Marrakech. Les barmen ont été mis à l'épreuve à travers des tests de connaissances, dégustation, cocktails signature, challenges de rapidité et boîte mystère.

Les sociétés Bourchanin et Diageo, numéro 1 mondial des spiritueux, ont pour ambition, à travers le programme World Class d'inciter les barmen à aller plus haut, plus loin, dans l'excellence et la culture du bartending.

«Chaque année, l'objectif du World Class est d'inspirer, d'enrichir et de faire reconnaître le métier de barman. La finale nationale en est le point culminant. C'est l'un des événements les plus attendus de la part des professionnels des métiers du bar et de la restauration. Le niveau de la compétition est très élevé, et le jury international qui comptera parmi ses membres Erik Lorincz,

champion mondial de l'édition 2010, aura certainement beaucoup de mal à départager les finalistes de cette année», avait déclaré il y a quelques mois Karim

Bourchanin avait mis à disposition des compétiteurs les marques les plus prestigieuses de spiritueux, de la gamme Diageo Reserve, tels que les Whiskies Johnnie Walker Blue Label, Gold Label et Green Label, les Vodka Ketel One et Cîroc, le Gin Tanqueray Ten, les Rhums Zacapa ainsi que les Tequilas Don Julio.

Sefraoui, Responsable Marketing des marques Diageo de Bourchanin.

Et c'est bien ce qui s'est passé car les résultats étaient très serrés.

L'heureux gagnant est Abdou El Asfar du Comptoir Darna qui représentera le Maroc à la grande finale internationale de la compétition «World Class» du 8 au 12 juillet 2012 à Rio de Janeiro au Brésil, haut lieu de la mixologie internationale où l'art du bartending est une tradition..



Le classement :

- 1/ Abdou El Asfar du Comptoir Darna Marrakech
- 2/ Nabil Ben El Khattab de la Bodéga Casablanca
- 3/ Louis Brisset du Palais Selman Marrakech

Le jury :

- Eric Loricz : vainqueur de la finale mondiale du world class 2010 en Grece (11 000 participants à la compétition)
- Si Med Mhaimdat : Manager Lounge et Bar du Sofitel Casablanca
- Nazzal Joe : Regional brand ambassadeur des Reserve Brands de Diageo



Une médaille pour le Maroc

Créé en 1994, le Concours Mondial de Bruxelles s'est érigé au rang de «championnats du monde» du vin et de la dégustation. Ensemble, les 6000 vins et spiritueux du monde entier en compétition représentent plus de 500 millions de bouteilles commercialisées. Composé uniquement de professionnels du vin, le jury du Concours Mondial de Bruxelles réunit la crème des experts internationaux. Près de 40 nationalités sont représentées au sein du panel de dégustation, une diversité qui contribue au caractère unique de l'évènement. Cette année une médaille a été attribuée au Domaine de Sahari Rouge 2011, vin Guerrouane marocain.



Conférence-forum à Agadir

Une conférence-forum sous le thème « Tourisme et Changement Climatique au Maroc et dans la région méditerranéenne : Un défi global, des solutions locales » a eu lieu à Agadir, les 8 et 9 juin derniers. Placé sous l'égide du Ministère du Tourisme et organisée par le Réseau de Développement Touristique Rural du Sud du Maroc (RDTR) et l'université Ibn Zohr d'Agadir à l'hôtel Royal Atlas, cette conférence-forum entre dans le cadre d'une volonté locale de développer la recherche de solutions au cœur de la problématique tourisme et changement climatique. De nombreux experts et décideurs internationaux ont apporté des éléments de solution et partagé des exemples de bonnes pratiques à implémenter. Les objectifs de cet évènement étaient de comprendre, échanger et agir car l'industrie touristique doit continuer de se développer dans le cadre d'une démarche durable notamment dans une région aussi vulnérable que la Méditerranée et au Maroc.



Partenariat



L'inauguration d'un hôtel en partenariat avec Hivernage Collection étend l'empreinte du Morgans Hotel Group en Afrique du Nord avec de nouvelles propriétés de marques Delano et Mondrian. Le partenariat a été signé avec l'entrepreneur marocain Ahmed Bennani et verra l'inauguration de 2 propriétés : un Delano de 73 chambres (septembre 2012) et un Mondrian (fin 2013). La collaboration a été marquée par une rencontre avec des représentants des deux parties qui se sont réunis pour signer des accords de gestion sur 15 ans pour les deux propriétés. Commentant sur l'expansion de la marque sur le marché nord-africain, Michael Gross, président

de Morgans Hotel Group a déclaré : « Nous sommes ravis de travailler avec Ahmed Bennani et son équipe pour amener le deuxième Delano du monde à Marrakech. Cette collaboration signifie l'entrée du Morgans Hotel Group en Afrique du Nord et nous sommes ravis d'être l'une des premières sociétés hôtelières basées en Amérique à étendre notre portefeuille de marques à la ville dynamique de Marrakech. Delano est une véritable marque emblématique, synonyme de luxe et normes de service inégalées, et notre propriété située à Marrakech présentera cet hôtel unique à un tout nouveau public. »

Le Sirha est LE rendez-vous incontournable des acteurs de la restauration et de l'hôtellerie



« Avant-gardiste, multi-spécialiste, planétaire, chaleureux, médiatique, générateur de business... Le Sirha est LE rendez-vous incontournable des acteurs de la restauration et de l'hôtellerie mondiales, un événement que les entreprises attendent pour tester leurs nouveautés en avant-première !

Gastronomie, restauration rapide ou collective, métiers de bouche,



boulangerie... le Sirha est le seul salon au monde ouvert à toutes les formes de restauration. ». Les mots de Marie Odile Fondeville, directrice générale du salon, définissent bien ce qu'est le Sirha : le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie.

Au Sirha, toutes les tendances de la restauration sont révélées et mises en scène, à travers le salon et ses exposants, mais aussi dans les événements, les laboratoires d'idées, les créations et

les études. Au Sirha, la tendance se détecte ou se crée à travers différents laboratoires d'idées :

– Food Studio by Sirha : un programme complet d'ateliers et de démonstrations totalement inédits.

– L'espace Sixième Sens : les tendances du design et des Arts de la table mises en scène dans de véritables concepts de restaurants.

– Sirha Ideas & Trends Book : la 2e édition du livre des tendances, pour imaginer et visualiser les restaurants de demain.

– Sirha World Cuisine Report : l'étude internationale qui explique les tendances restauration dans le monde.

162 615 visiteurs en
2011
17 900 visiteurs
internationaux de 130 pays

Et pour la première fois, un sommet mondial sur la restauration : plus de 1 000 professionnels réunis à Lyon pour imaginer le pourquoi et le comment de nouveaux restaurants, pour une vie meilleure.

Mais le Sirha c'est également le théâtre de concours prestigieux : « Depuis plus de vingt ans, le Sirha et ses concours ont construit un réseau d'excellence mondial qui réunit les plus grands acteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. En tant que nouveau Président du salon, je m'investis aujourd'hui au sein de cette grande et belle famille, pour faire rayonner encore plus fortement le Sirha au plan international. A mes yeux le Sirha est une opportunité unique : le seul événement où les professionnels peuvent identifier les tendances phares de leur marché et trouver toutes les solutions nécessaires à leur mise en œuvre. Avec ses concours d'exception, c'est aussi la seule scène professionnelle capable de réunir autant de talents de la gastronomie et de la pâtisserie mondiales. » confie Jérôme

Bocuse, président du Sirha.

Outre les prestigieux Bocuse d'Or et coupe du monde de la pâtisserie, le salon propose des événements nationaux et internationaux pour tous les métiers de la restauration : International Catering Cup, Concours Gargantua, le Concours National des Fromagers, la Coupe de France de la Boulangerie... et également les Grands Prix de l'Innovation : les nouveautés les plus innovantes primées par un jury d'experts et Sirha "Downtown" avec tout l'esprit décalé de la "100 % jeune cuisine"...

Pendant cinq jours, en un seul et même lieu, le Sirha offre l'opportunité aux visiteurs de rencontrer les décideurs français et internationaux de toutes les formes de restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche, mais aussi tous les types d'utilisateurs. Avec son offre panoramique, ses démonstrations par centaines, ses animations, ses concours, ses conférences et son ambiance incomparable, le Sirha met tout en oeuvre pour provoquer les échanges et générer des affaires en toute convivialité.



Visiteurs par métiers

Métiers de bouche 9 %
Restauration commerciale 27 %
Restauration collective 10 %
Hébergement 4 %
GMS GSA grossistes distribution 7 %
Boulangers pâtisseries chocolatiers
glaciers confiseurs 20 %
Industries agro-alimentaires 7 %
Architectes prescripteurs bureaux
d'études 2 %
Formation enseignement syndicat
4 %
Autres 10 %

Une imprimante pour le café

Une société basée à Seattle, Zipwhip, s'est spécialisée dans les textos de nuages de café textos nuage. Textspresso est une machine à espresso qui fait plus que simplement préparer le café ou faire un americano, elle peut envoyer et recevoir des messages texte. Comment ? Elle imprime

ces messages sur la mousse du café en utilisant une encre comestible. Un moyen original de communiquer différemment, et d'amuser vos clients qui peuvent vous demander « d'imprimer » des mots spécifiques.



Nespresso pour les restaurateurs



Dans le monde entier, les hôtels restaurants 4 et 5 étoiles cherchent à conquérir et à fidéliser leurs clients, notamment les hommes d'affaires. Pour se différencier tous les jours ou lors de séminaires ou de congrès, le moindre détail compte dans la quête de l'excellence. Un allié précieux apprécié plusieurs fois par jour : un excellent café.

Quel que soit le moment de la journée, Nespresso offre à ses amateurs le café qu'ils recherchent. Riche et variée, sa gamme comporte en effet 6 variétés aux goûts et aux corps uniques et deux éditions limitées par an. Qu'ils aient une préférence pour le décaféiné ou le corsé, vous avez l'assurance de pouvoir accéder à la demande de vos clients. Côté machine les gammes Gemini et ES, réservées aux professionnels sont idéales pour les petites structures.

Présent au Maroc depuis plus de 15 ans et fort de son expérience dans le domaine du fitness et de la remise en forme, le groupe Bella Forme ouvre sa 1^{ère} boutique à Casablanca, 2^{ème} au Maroc après Marrakech, spécialisée dans les équipements de sport, bien-être et remise en forme. Caractérisée par son design moderne et épuré, inspiré de modèles étrangers, Bella Forme Boutique se veut un magasin sélectif et spécialisé, qui ne commercialise que les appareils et produits de grande qualité, sélectionnés auprès de marques européennes et américaines, telles que life fitness, Hammer, Montana, Enebe, Sveltus, 4seasons, ... etc. Un magasin idéal si vous souhaitez aménager un espace de remise en forme dans votre établissement.
264, bd Brahim Roudani – Casablanca

Ouverture de la 1^{ère} boutique à Casablanca dédiée au bien-être et à la remise en forme



Liebherr : maîtrise du froid et froid maîtrisé

Au service des professionnels et des particuliers.



Liebherr, le leader européen du froid possède la gamme la plus large du marché:

- Equipement des ménages : réfrigérateurs, congélateurs, caves à vin et caves à cigares
- Equipement Froid Grande Cuisine : armoires gastronomes et euronormes, armoires de restauration, armoires tout usage, conservateurs coffres et armoires à vin.
- Equipement Scientifique : armoires laboratoire positives et négatives, armoires pharmacie hospitalière, armoires à sang et armoires multifonction.

Plus de 50 ans d'expérience dans le froid, un nombre impressionnant de brevets et la rigueur allemande en font la marque préférée des utilisateurs dans le monde.

Dans le design, dans la technologie, dans la qualité du froid, dans la performance énergétique, Liebherr, réputé pour son esprit d'innovation et ses avancées technologiques, fait de ses réfrigérateurs, congélateurs et caves à vin, de véritables produits d'exception. Reconnu de manière unanime comme spécialiste du froid depuis plus de 50 ans, Liebherr signe l'innovation et développe sans relâche de nouvelles solutions et des procédés de fabrication modernes et innovants.

C'est le Groupe Eberhardt Frères Maroc, spécialisé dans la commercialisation de produits électroménagers et de matériels de grandes cuisines, qui est l'importateur exclusif de la marque Liebherr.



Voici 10 bonnes raisons pour acheter un produit Liebherr

1. Une expérience qui compte: Depuis plus de 50 ans, Liebherr développe et réalise en tant que spécialiste des réfrigérateurs et congélateurs, des solutions de produit résolument nouvelles et convaincantes.
2. Une qualité de produit au plus haut niveau: Afin de garantir la fiabilité de ses produits, matériaux et composants de la plus grande qualité sont utilisés.
3. Un design classique: Les produits Liebherr satisfont, en associant des matériaux de grande qualité à des formes classiques, les revendications de design les plus élevées.
4. Une responsabilité écologique: ActiveGreen commence pour Liebherr dès la conception des réfrigérateurs et congélateurs. Meilleure efficacité énergétique et recyclage optimal des matières synthétiques.
5. Un souci d'économies: Les meilleurs classes d'efficacité énergétique A+ et A++ grâce à l'utilisation d'électronique la plus moderne et systèmes de froid très performants.
6. Le système BioFresh, visiblement plus sain: BioFresh garantit le climat parfait pour une fraîcheur de longue durée.
7. Le système NoFrost, la qualité professionnelle du froid: Pour une fraîcheur de longue durée sécurisée, les appareils NoFrost de Liebherr offrent une puissance frigorifique d'une qualité professionnelle.
8. Un climat parfait pour les vins de qualité: Voir article sur les armoires à vin page 52.
9. Des récompenses: La qualité exceptionnelle du design et des produits Liebherr est sans cesse confirmée par des organismes indépendants et récompensée par de nombreux prix.
10. La gamme la plus variée: Un assortiment de plus de 200 modèles avec réfrigérateurs et congélateurs pose libre, appareils encastrables sous plan ou intégrables, tendance inox, ...

Idées vraies et fausses idées

La zone la plus froide est en haut

Faux : l'air froid est plus lourd que l'air chaud, il descend. Mais avec l'air brassé, la température est homogène dans l'enceinte de l'appareil.

La consommation d'énergie d'un réfrigérateur est excessive

Vrai : le réfrigérateur reste l'appareil le plus énergivore d'un foyer, hors chauffage et climatisation. Mais la consommation énergétique moyenne a été divisée par 2 sur les 10 dernières années par Liebherr.

Froid ventilé, froid brassé, tous les systèmes se valent

Faux : Le système dit « No Frost » ou froid ventilé élimine le givre, offre une température homogène et de bonnes conditions de conservation, tout en favorisant les économies d'énergie

Un fruit perd ses vitamines dans le réfrigérateur

Vrai : les vitamines ne se conservent que 3 jours dans un réfrigérateur. Grâce à Biofresh, Liebherr multiplie par 3 cette durée grâce à une température basse mais surtout une hygrométrie élevée.

Il faut placer les produits laitiers à un endroit précis dans le réfrigérateur

Faux : les produits laitiers pasteurisés sont généralement peu fragiles et n'ont donc pas besoin d'être placés dans des zones spécifiques.

On peut mélanger fruits et légumes dans le réfrigérateur

Faux : il est préférable de séparer les fruits des légumes car l'acidité des fruits détériore les légumes.

Un réfrigérateur chargé au minimum est plus efficace

Faux : plus un réfrigérateur est chargé et plus il y a « d'accumulateurs de froid ». Il faut juste éviter de trop charger en une seule fois.

Le réfrigérateur contient du gaz nocif pour la couche d'ozone

Faux : depuis 1993, Liebherr a supprimé de toute sa gamme les gaz nocifs pour la couche d'ozone et utilise aujourd'hui le R600, gaz parfaitement neutre.



Le Mazagan Spa remporte le prestigieux World Luxury Spa Awards

Le spa de Mazagan Beach Resort a remporté en mai dernier le prestigieux World Luxury Spa Awards 2012. «

Cette distinction témoigne d'une grande satisfaction de notre clientèle, car c'est elle qui a voté pour nous. Cet award est en grande partie due à l'engagement et la passion du personnel du Mazagan Spa qui permet aux clients de vivre une expérience personnalisée,

unique et inoubliable » nous confie Kamal Khalil, le Directeur du Spa.

Rappelons que les gagnants ont été sélectionné par le biais du processus de vote annuel où des milliers de clients à travers le monde et au Maroc ont eu la possibilité de voter en ligne.

05 23 38 80 00



Flowerbox : aménager un mur végétal

Avant-gardistes et oniriques, les tableaux végétaux Flowerbox sont à la fois designs et originales pour décorer votre intérieur. Plantes vivantes ou stabilisés, ce sont de véritables tableaux qui s'invitent sur vos murs. Mais Flowerbox vous propose également des murs végétaux, idéaux pour aménager votre bureau, votre bar ou votre magasin. Ces murs sont réalisés à partir de végétaux stabilisés qui ne nécessitent aucune action : ni arrosage, ni ajout de terre, ni exposition lumineuse. Ces arbres et fleurs sont issus d'un procédé unique de préservation consistant à remplacer la sève du végétal par un produit de conservation à base de glycérine naturelle 100% biodégradable. 54 rue Kadi lass – Casablanca - 05 22 25 25 69



Villeroy et Boch spécial hôtellerie

Villeroy et Boch propose enfin au Maroc, via les boutiques Promark, sa collection spéciale restauration et hôtellerie. Par rapport aux autres porcelaines, la qualité des matières premières ainsi que leur assemblage donnent aux produits Villeroy & Boch Hôtel & Restaurant, une meilleure résistance contre les influences externes. C'est pourquoi Villeroy & Boch en tant qu'entreprise internationale, est en mesure de garantir ses produits hôteliers « Fine China » contre les ébréchures pendant 5 ans. Vous pourrez choisir entre autres les collections New Wave (formes sobres et modernes), Big Buffet (profusion de formes multifonctionnelles et interactives), Cera (style et de caractère), etc.

Marrakech : 05 24 33 44 77

Casablanca : 05 22 78 71 00



LG révolutionne votre établissement...

Grâce à LG cinéma 3D smart tv. En effet, pour vous démarquer, opter pour un système audiovisuel unique ! LG, leader mondial de l'électronique grand public, lance au Maroc sa nouvelle gamme LG Cinema 3D Smart TV, l'unique solution du marché à offrir une expérience 3D inégalable et donner accès à un portail de services connectés extrêmement riche et simple d'utilisation.

A la pointe du design, ces modèles sont équipés de la technologie Cinéma 3D mise au point par LG et caractérisée par son confort d'utilisation grâce aux lunettes 3D sans Batteries, plus confortables et plus accessibles. Cette

technologie offre également une conversion 2D/3D et garantit des images d'une parfaite netteté. Elles sont deux fois plus claires et lumineuses grâce au film 3D Light Boost qui couvre l'écran et permettent un angle de vision à 180 degrés.



Ezio Design s'installe à Rabat !



Ezio Design, l'enseigne de meubles design, annonce l'ouverture de son 5^{ème} showroom de plus de 500m² dans la ville de Rabat, offrant ainsi la possibilité à la clientèle R'batie et aux professionnels hôtelier ou immobiliers de profiter d'un large panel d'idées et d'articles tendance de mobilier design haut de gamme pour meubler et décorer tous les espaces.

«Après un peu plus d'une année d'existence au Maroc, il nous était nécessaire de mettre en place ce nouveau showroom pour nous rapprocher de nos clients de Rabat et leur permettre de découvrir notre large gamme de

produits. Ezio Design ambitionne ainsi de devenir un acteur incontournable sur le marché du meuble partout au Maroc», commente Madame S. Elmili, Directrice de la communication d'Ezio Design.

L'ouverture de ce nouveau showroom vient, en effet, compléter l'offre déjà existante sur Casablanca et Tanger. Ce showroom a vu le jour après la demande croissante des clients ainsi qu'une étude approfondie du potentiel du marché de l'ameublement, qui se trouve être en pleine expansion et représente un secteur très porteur au Maroc.

Les petits pots bébés Halal

Marocains Vitameal Baby, fabriqués par Agro-Food Industrie située à

Marrakech, commencent à garnir les étals des rayons des plus grandes enseignes de distribution en France telles que Carrefour, Casino, Cora...

Certifiés par l'organisme AVS, ces petits plats préparés qui contiennent de la viande, permettent aux jeunes mams de confession musulmane, de plus en plus actives,

de gagner du temps tout en étant certaines d'offrir à leurs bambins des produits de qualité, 100 % halal « . A l'édition du salon du Halal 3 nouvelles recettes ont été lancées :

- Purée de Pomme de terre & Poulet
- Petites pâtes, carottes au Veau
- Purée de légumes & Volaille

Nouveaux produits MAROC



Orientines (tradition & authenticité)
Sablés à la confiture de fraise.

Ingrédients :
farine de blé,
confiture de fraise
(25.5%) beurre,
sucre, œufs frais.
Fabricants au
Maroc par
Orientines

Poids Net : 200gr

Prix : 19.95Dhs



Orientines (tradition & authenticité)
Sablés à la confiture d'abricot.

Ingrédients :
farine de blé,
confiture d'abricot
(22.5%) beurre, sucre,
œufs frais
Fabricants au Maroc
par Orientines

Poids Net : 200gr

Prix : 19.95Dhs



Orientines (tradition & authenticité)
Craquantes au fromage

Ingrédients :
farine de blé, fromage
(12%) beurre,
moutarde, huile
d'olive, lait, sel(1%),
levure, poivre.
Fabricants au Maroc
par Orientines

Poids Net : 200gr

Prix : 20.20Dhs



Gourmet (Galletas Maria Doradas)
Biscuit Maria dorés au four

Ingrédients :
farine de blé , graisses végétale, sucre.
Contient œufs PEUT CONTENIR du soja.

Fabriqué par : Marjane Holding

Prix : 31.00Dhs

Poids net : 800gr



Chocolat au lait et aux éclats d'amandes
Aiguebelle au lait et aux éclats d'amandes
contient du calcium qui contribue au
renforcement des os.

Ingrédients :
sucre, beurre de cacao, lait en poudre,
amandes (15%), pates de cacao
lactosérum en poudre, émulsifiant :
lécithine de soja, arôme.

Fabriqué par : Compagnie Chérifienne
de chocolaterie.

Prix : 6.50Dhs



Brownies (Traditional and Delicious)
est un biscuit de cacao avec pépites
de chocolat. Chocolate Chips
Cocoa Cookies

Ingrédients : Farine de froment, pépites
de chocolat, lait entier en poudre, lait
écrémé en poudre vanilline végétale
raffiné, sel, arômes artificielle de
vanille, émulsifiant : lécithine de soja,
vanille. Ce produit peut contenir des
traces de fruits à coque et œufs.

Fabriqué en BORTUGAL

Poids Net : 150grs.

Prix : 22.50Dhs



CRAK'S biscuit au cacao
fourrés au lait

Ingrédients :
Farine, sucre, huile de palme , cacao
poudre ,acide citrique E330, sel, Glu-
cose , lécithine de soja, Bicarbonate
de sodium,aromes arificiels.

Fabriqué par : FQF



EVERYDAY Marie.

Ingrédients : Farine de froment, sucre,
graisse végétale hydrgenees.
Conditionneurs de pate, autorité
aromes artificiels.
Avertissement Allergies : Contient
gluten de froment, sulfite, soja et de
lait, peut contenir des traces arachides
et de noix.

Poids Net : 200gr

Prix : 6.60Dhs



Le lassi boisson
indienne traditionnelle
apporte bien être et
rafraichissement grace
à sa recette à base de
délicieux fruits et de
yaourt doux.
CHERGUI Lassi

Ingrédients : lait,
poudre de lait
écrémé, sucre,
concentré de jus.

Fabriqué : par Les domaine
Agricoles

Prix : 8.00Dhs

Poids net : 230grs.

Nouveaux produits MONDE



Nutrition & Nature SAS sort dans sa marque SOY une gamme de tofu mariné appelée Tofou'cubes déclinée dans trois marinades différentes :

- Épices douces : cumin, paprika, coriandre et cannelle
- Curry coco : coco râpée et curry (curcuma, coriandre, gingembre, fenugrec...)
- Escabèche : piment de Cayenne, thym, laurier, persil...



Du nouveau au rayon glaces avec cinq petits pots aux couleurs de quelques marques phare du géant de l'agroalimentaire Kraft Foods que sont Milka, Daim, Oreo, Philadelphia et Toblerone. Dans chacun de ces pots de 185 ml, vous retrouverez des glaces s'inspirant des marques du groupe et fabriquées sous licence en Allemagne par R&R Ice Cream.



Deux nouvelles références de la gamme Crispy Fruit :

- Framboise (4.5%), pomme (75%) & céréales (15%)

- Fruits rouges (mûres 1.5%, fraise 1% et groseille 1%), pomme (77%) et céréales (15%)

Les céréales sont soufflées pour apporter du croustillant



Partant du constat des désagréments du sucre dans l'alimentation, le miel offre toutes les garanties d'un produit sain et bon pour l'équilibre alimentaire. Les Miels Cretet lancent Mieltea, la première dosette de miel pour sucrer le thé ou les infusions. Déclinée en plusieurs parfums, Mieltea sera proposée en spécifique pour la GMS, l'épicerie Fine et la RHF.



- CORRECTEURS**
DE MEUNERIE
- AMÉLIORANTS**
DE PANIFICATION
- PRÉMIX**
PAINS SPÉCIAUX
VIENNOISERIE - CONCEPTS
- INGRÉDIENTS**
TECHNOLOGIQUES ET
DE PERSONNALISATION
- SERVICES**
ET ACCOMPAGNEMENT
CLIENT

Ensemble, réussir.

Venez nous rendre visite au CFIA MAROC
25-26-27 septembre 2012 hall 1 stand 4



EUROGERM MAROC propose également pour les moulins, les silos et les semouleries :

- Matériel de laboratoire :
 - Agréage des céréales
 - Contrôle et analyse des farines
 - Service de maintenance et calibration
 - Distributeur exclusif Chopin
 - Colorimètre et spectromètre Konica Minolta
- Equipements spécialisés :
 - Sécurité de visite
 - Microdoseurs Esteve (correcteur / vitamines)
 - Tamiseurs
 - Appareil et produits pour désinsectisation des locaux et des céréales
 - Manches télescopiques...



www.EUROGERM.com

EUROGERM MAROC - 22 rue Mou Kowtir - Lot. Ati Tanouk - ZI Dakache - Ain Sebba - 20250 CASABLANCA - MAROC - Tél. +212 (0)5 22 35 18 71 - Fax +212 (0)5 35 19 62 - E-mail: info@eurogerm-maroc.com
 Filiale d'EUROGERM SA - Parc d'activités bois Gulluame - 2 rue champ doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE - Tél. +33 (0)3 80 730 777 - Fax +33 (0)3 80 730 770 - E-mail: export@eurogerm.com

Bienvenue dans le monde de l'



Depuis janvier 2005, la traçabilité est devenue une obligation légale dans la chaîne alimentaire de nombreux pays.

En Europe, par exemple, le règlement (CE) n°178/2002 établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, institue l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

En pratique, ceci exige de tous les opérateurs européens de la chaîne des denrées alimentaires d'avoir mis en place des systèmes leur permettant d'identifier de qui ils ont reçu une denrée alimentaire et à qui leurs produits alimentaires ont été fournis (une étape avant, une étape après).

Dans la mesure où chaque exploitant du secteur alimentaire doit donc identifier ses fournisseurs immédiats et les entreprises immédiates auxquelles ses produits ont été fournis, le règlement européen impacte également l'entreprise marocaine exportatrice vers l'Union Européenne.

Par conséquent, cette dernière devra disposer de systèmes et de procédures

permettant d'établir la traçabilité. Car l'objectif premier de la traçabilité est de pouvoir identifier un produit, un lot de produits ou encore un service afin de pouvoir le retirer rapidement et avec un maximum de sécurité en cas de non conformité, de danger. La traçabilité offre également l'avantage de pouvoir intervenir en amont de la distribution en permettant par exemple de contrôler la qualité d'un produit depuis l'origine des matières premières.

Rencontre avec Monsieur Mohammed Aouad, Manager chez GS1 Maroc.

Fondée en 1993 à l'initiative d'entreprises marocaines de l'industrie, du commerce et de la distribution, sous la forme d'association à but non lucratif, GS1 Maroc fut la deuxième organisation arabe et troisième africaine à adhérer à GS1. Le réseau GS1 est implanté dans 110 pays à travers le monde. Cette association gère entre autres les standards de codes à barres. Au Maroc

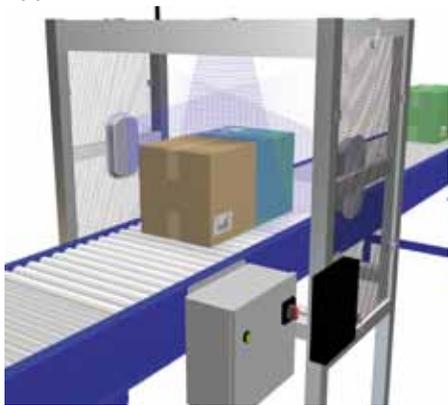


identification et de la traçabilité.

elle regroupe plus de 700 entreprises multisectorielles, food et non-food avec une dominante alimentaire. « Historiquement GS1 travaille avec la grande distribution qui est chez nous à dominante agroalimentaire ; le besoin principal étant pour le passage en caisse ». A noter que 150 000 produits sont code barrés au Maroc. « Au fur et à mesure, on a compris que le code à barres était de plus en plus important surtout pour des besoins de gestion de stock et d'inventaire » nous rappelle Monsieur Aouad.

« Plus on avance dans le temps, plus on affine le code à barres et il devient un élément très important de traçabilité. » Le code à barres est un véritable outil possédant plusieurs paliers d'identification des produits :

- Codification unité consommateur : le produit vendu au consommateur final reçoit un code GTIN (identifiant du produit au niveau international) qui prend la forme d'un code à barre appelé EAB13 renfermant les données



nécessaire dont le code du pays (611 pour le Maroc).

- Codification unité commerciale : le groupage en caisse carton reçoit un code à barres (ITF14) qui lui est propre. Les hyper, super et magasins de gros se développent rapidement au Maroc et ont un grand besoin de cette codification.

- Codification unité logistique : Elle concerne les palettes pour notamment des besoin de traçabilité. Ce code, appelé SSCC permet d'identifier de façon unique une unité à des fins de suivi individuel dans les opérations

d'expédition, de distribution et de réception.

« Les étiquettes normalisées par GS1 renferment le code de l'unité commerciale, renseignent sur la quantité, le n° de lot rattaché au process de production, et englobent

En effet, les identifications comportent beaucoup de données et le défi de l'entreprise est que le flux d'informations suive bien. Les enjeux sont nombreux: maîtriser la qualité, la logistique, optimiser les rappels de produits et respecter la réglementation.



le code SSCC, ces 4 points assurent la traçabilité de la marchandise et permettent une approche en 3 points: identifier, capturer l'information et la partager grâce à l'échange de données informatiques ou via des catalogues électroniques. »

« Pour la traçabilité on reçoit de l'info du fournisseur qui doit être transmise au client final. Il faut donc gérer ce lien et surtout s'assurer que tous les partenaires de la chaîne logistique puissent reconnaître ce langage ».

Mais les codes barres traditionnels ne sont plus les seuls outils sur le marché de l'identification et de la traçabilité. On voit apparaître depuis quelques temps de nouveaux symboles : les QR Codes (type de code à barres en 2 dimensions). Les codes QR ont été créés en 1999 par Denso-Wave, une filiale de Toyota. Cette technologie servait alors à assurer la traçabilité des pièces automobiles dans la chaîne d'approvisionnement. L'authentification par QR Code peut

GS1 Maroc, en tant qu'organisation gestionnaire de codes, a pour rôle :

- la gestion des fichiers nationaux des fabricants et des distributeurs;
- la promotion des applications du langage et de la lecture optique;
- la diffusion des spécifications du langage et de la symbolisation;
- l'information et la formation des adhérents;
- le contrôle technique concernant le respect des applications.

Les services fournis par GS1 Maroc sont :

- la gestion des numéros d'affiliation;
- la publication des brochures d'information et de documentation technique;
- la représentation auprès de GS1;
- la promotion du scanning dans la distribution et en environnement industriel;
- le développement et la promotion de standards de communication;
- l'organisation de groupes de travail spécialisés.



Avantages :

- Vous gérez votre chaîne logistique sans investissements lourds
 - Vous sécurisez vos circuits de distribution à chaque maillon et en temps réel sans imposer de coût supplémentaire ni investissement à vos distributeurs
 - Vous proposez du contenu texte, photos, sons, vidéos... sur vos produits et emballages qui apportent de la valeur ajoutée aux produits
- Cependant, le QRCode est plutôt utilisé pour des opérations commerciales,



ainsi permettre de valider la réception d'un produit, suivre la distribution. Le contenu web d'un QRCode alimentaire donne son origine, sa certification, sa composition. Et les applications sont nombreuses : QRCode pour renseigner avant achat, QRCode pour filière AOC, QRCode pour traçabilité filière alimentaire, QRCode pour filière Alcools, vins, champagnes...

* QRCodes pour informations produits, origine, traçabilité...

Les QRcodes peuvent contenir de multiples informations nécessaires à assurer la traçabilité de fabrication, garantir l'origine, préciser les compositions, la fraîcheur d'un lot... Ils peuvent être placés sur un lot, un emballage, une étiquette, ou encore marqués à l'encre alimentaire sur la produit lui-même.

Avantages :

- Vous donnez des informations immédiates sur vos produits
- Vous proposez du contenu texte, photos, sons, vidéos... sur vos produits
- Vos clients sont en contact direct

avec vos produits, vous établissez un lien avec eux pour garantir l'origine et la fabrication de vos produits, la composition, donnez des recettes...

- Vous sécurisez vos circuits de distribution à chaque maillon et en temps réel

* QRcodes pour la logistique, le suivi
Les QRcodes permettent d'identifier, de suivre et d'assurer la chaîne logistique depuis le fabrication jusqu'au client final qui peut en vérifier l'origine

dans la presse écrite, la télévision, internet, la publicité, le marketing de produits de consommation et il n'est pas encore très fréquemment adopté pour un usage de traçabilité, laissant



ainsi au code à barres encore de beaux jours devant lui.

Et pourtant, un autre système d'identification est peut-être en passe de bouleverser les habitudes : c'est la RFID. La RFID est un système d'identification par radio fréquence qui permet de repérer des objets à distance et de suivre chaque étape de leur progression, d'où la pertinence de son utilisation dans le domaine de logistique. Elle a déjà fait ses preuves depuis quelques années dans de nombreux domaines : les péages autoroutiers, les transports, les antivol de véhicules, etc. Leur principe de fonctionnement peut être résumé très simplement : il s'agit d'un tag constitué d'une puce reliée à une antenne, lorsque celle-ci passe dans le champ d'action d'un lecteur, elle lui transmet toutes les données qu'elle contient. La RFID est facile d'usage puisqu'elle peut être intégrée dans un objet moulé ou tout simplement dans une étiquette papier. À la différence du code barre

qui doit être vu et absolument positionné face à un lecteur pour pouvoir être lu, la RFID doit seulement se trouver dans le champ électromagnétique d'un lecteur, ce qui signifie qu'elle peut être lue qu'elle que soit sa position, son orientation et son environnement, à



l'intérieur d'un carton, dans l'obscurité ou à travers une couche de peinture ou de matériaux.

La capacité de stockage des puces RFID est plus importante que celle du code

barre. De plus, grâce à la fonction anticollision, un seul lecteur peut lire une cinquantaine d'étiquettes par seconde, ce qui représente un gain de temps considérable. Un gros avantage supplémentaire pour le tag RFID est qu'il peut être mis à jour très facilement ; il peut être lu et écrit contrairement au premier procédé. On peut donc, en fonction de ses besoins, changer ou ajouter certaines informations afin que l'étiquette soit toujours à jour et que le produit bénéficie des meilleurs traitements possibles. C'est un avantage très appréciable dans le secteur de la logistique, où la réactivité est de mise. Il est donc probable, grâce aux avantages indéniables que possède la RFID que son usage se démocratise. Si bon nombre d'entreprises en sont déjà équipées, tout porte à croire que cette utilisation se généralisera dans un avenir proche. Reste le coût de la technologie RFID – nettement supérieur à celui du code barre – encore inaccessible pour des petites structures.



Supply chain

Code à barres

eCom

Traçabilité

GS1[®]
Maroc

The global language of business

207, Bd Mohamed Zerktouni - 20100 - Casablanca
T : +212 (0)522 39 19 13 - F : +212 (0)522 39 19 14
info@gs1ma.org - www.gs1ma.org

Un code à barres est la traduction optique d'un code numérique ou alphanumérique permettant d'identifier une entité (produits, cartons, etc...). Il est sous la forme d'une alternance de barres verticales et d'espaces, dont les épaisseurs varient en fonction du type de code et du libellé du terme à coder.

Dix étapes pour mettre en œuvre des codes à barres selon GS1

- Obtenir un préfixe entreprise GS1
- Codifier ses articles
- Définir sa stratégie d'impression
- Sélectionner un environnement prioritaire de lecture
- Sélectionner un type de code à barres
- Choisir la taille du code à barres
- Choisir le format du texte du code à barres
- Choisir la couleur du code à barres
- Choisir le positionnement du code à barres
- Etablir un plan qualité du code à barres

Les niveaux de la traçabilité

Plusieurs concepts imbriqués aboutissent à la traçabilité :

- des nomenclatures unifiées (pays, fabricants,...)
- des codifications logiques (SSCC, GTIN...),
- des syntaxes standardisées (EAN, XML...),
- des moyens de représentation physique (code barres, enregistrement informatique...)
- des protocoles d'échange d'informations (EDI,)

Dans un souci de traçabilité d'entité d'une part, le code barre est souvent en priorité présent pour éviter les erreurs lors de passage en caisse en magasin et aussi lors de l'inventaire des équipements (qu'ils soient informatiques, mobiliers, téléphoniques)



(01)07612345000121(10)123ABC-3

NeXT AGADIR, installé dans la zone industrielle de Tassila, existe depuis 1989 et avait pour vocation de commercialiser dans la région d'Agadir des solutions informatiques (matériel et logiciel). Mais depuis 2000, la société s'est spécialisée dans la mise en place de solutions de gestion de production et de traçabilité pour la filière fruits et légumes (Tracefruit) et l'industrie de transformation et de valorisation des produits de la mer (Tracemer) Rencontre avec Jany Magnen, DG de NeXT AGADIR

Pour vous, pourquoi la traçabilité est-elle importante dans une structure agroalimentaire?

La traçabilité permet d'enregistrer toutes les informations à toutes les étapes process et consiste à en extraire certaines à partir d'une base de données à condition que toutes les informations soient bien saisies en temps réel à chaque étape : de la réception de la matière première, en passant par le

Le Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA)

propose un guide pratique de mise en place de la traçabilité dans le secteur agroalimentaire. L'élaboration de ce guide vise à clarifier et à compléter la norme marocaine sur la traçabilité, NM 08.0.012, selon laquelle chaque opérateur (agriculteur, industriel ou distributeur) doit justifier la traçabilité des produits qu'il fabrique ou qu'il commercialise. Ce guide présente les enjeux actuels de la traçabilité des produits agricoles et alimentaires, les domaines d'application ainsi que les procédures et les exigences de mise en place d'un système de traçabilité. La traçabilité s'inscrit dans une démarche qualité prometteuse pour l'entreprise. Elle permet, d'une part, de retrouver rapidement l'origine de la non-conformité afin d'y remédier, et d'autre part, de procéder à des rappels ou des retraits de produits dès la détection de la non-conformité. Le but étant de préserver la pérennité de l'entreprise et les droits du consommateur.

conditionnement, le stockage dans les frigos puis le chargement sans oublier les contrôles qualité à chaque étape du process. Le code à barres d'un colis ou d'une palette permet de remonter toutes les informations en amont et en aval afin de retirer un ou plusieurs lots en cas de problème sanitaire.

Sans traçabilité, il est impossible de garantir aux clients finaux l'origine et la qualité des produits commercialisés, c'est valable pour le marché local et à l'export.

Pour mémoire la traçabilité est devenue obligatoire pour exporter sur l'U.E. depuis le 1er janvier 2005 (178/2002/CE), ce qui pouvait passer pour une contrainte est devenue une chance pour nos opérateurs car de nombreux professionnels ont anticipé cette réglementation, ce qui a eu pour effet indirect d'améliorer le suivi du process de conditionnement.

Quels sont les objectifs premier d'une traçabilité?

La traçabilité fait partie d'une démarche de qualité globale de l'entreprise qui souhaite commercialiser ses produits à l'export ou sur le marché local. La mise en place d'une solution de gestion de production et de traçabilité implique l'ensemble des acteurs de l'entreprise agro alimentaire, du réceptionniste au directeur général. Comme toutes les informations sont saisies en temps réel, c'est un véritable travail d'équipe qui valorise ce que fait chaque opérateur et qui a pour objectif permanent d'améliorer la qualité !

Pour la plupart des gens, la traçabilité est fortement lié à une identification par code à barres. Est ce réellement la manière la plus sûre d'identifier un produit et de le suivre?

Le code à barre n'est qu'un moyen de saisie sans erreur d'un N° qui comporte de nombreux chiffres sur une étiquette qui sont lus à l'aide d'un lecteur de code à barres

Tracefruit, Tracemer, ... Parlez-nous de ces progiciels... qu'ont-ils de spécifiques et quels sont leurs valeurs ajoutées.

Tracefruit et Tracemer sont des progiciels «solutions métiers», c'est ce qui les

différencient des E.R.P qui nécessitent beaucoup de paramétrage... Ils sont réalisés pour répondre à 100% aux besoins des entreprises du secteur, les interfaces écrans sont conçues pour permettre une saisie rapide par les utilisateurs, l'utilisation du code à barres est généralisé à toutes les étapes du process, les captures de poids sont automatisées afin d'éviter les erreurs de saisies. Comme les interfaces utilisateurs sont très simples à utiliser, le temps de formation sur chaque poste de travail est considérablement réduit, ce qui permet un déploiement rapide de nos solutions.

La version standard de Tracefruit permet de conditionner toutes les variétés de fruits et légumes d'une station, par contre Tracemer se décline en 5 versions compte tenu des spécificités de cette industrie : * Produits frais * Congélation * Semi conserves de poissons * Conserves de poissons * Farine de poissons

Y a t'il des sanctions en cas de non respect des règles de traçabilité? Quelles sont-elles?

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus exigeants, une entreprise qui ne peut pas apporter toutes les garanties sur la qualité de ses produits est condamnée à disparaître à court terme.

Quels sont vos projets à court terme?

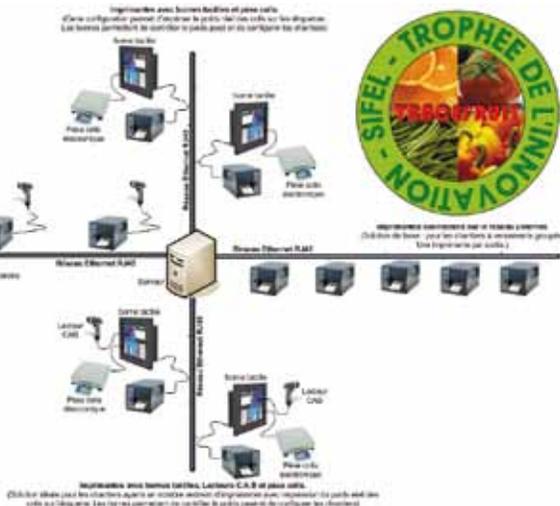
La législation évolue, les besoins de nos clients aussi, ils nous demandent en permanence d'ajouter des fonctionnalités complémentaires à nos progiciels.

Nos progiciels sont aujourd'hui utilisés sur tout le territoire du Royaume, du sud au nord...

NeXT AGADIR a développé de nombreuses solutions pour imprimer des codes à barres en temps réel à la sortie de chaque colis avec un investissement matériel qui est toujours adapté à la taille de l'entreprise.



A partir de ce numéro sur les colis, il sera possible d'identifier la palette, le lot de versement, le lot de réception, la ferme, la parcelle de production, la variété, les produits phyto-sanitaires...



Cette solution performante de traçabilité colis à été récompensée par le trophée de l'innovation du SIFEL



TRACEFRUIT, progiciel de gestion de production et de traçabilité pour les stations de la filière fruits et légumes...



TRACEMER, progiciel de gestion de production et de traçabilité pour l'industrie de transformation et de valorisation des produits de la mer...



NeXT AGADIR - ZI TASSILA - Tél: 05 28 83 50 50
 jmagner@nextagadir.com

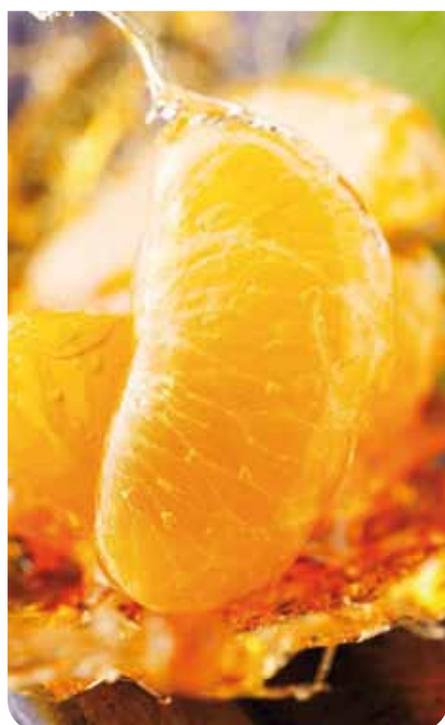
La filière agrumicole

Parmi les filières phares du Royaume, la filière des agrumes a présenter aux consommateurs nationaux et étrangers



La filière Agrumes a connu un bilan mitigé de développement. Après un excellent départ dans les années 60-70, elle a été fragilisée par une relative stagnation de la production, ainsi

qu'un essoufflement de la dynamique d'investissement. Néanmoins, elle recouvre un potentiel de développement de débouchés énorme tant au niveau du marché national qu'à l'export, des



atouts intrinsèques colossaux du Maroc pour la production agrumicole mais aussi un besoin urgent d'une nouvelle dynamique. Il est aujourd'hui nécessaire d'opérer un repositionnement stratégique rapide, notamment sur un échiquier UE en plein bouleversement. L'existant en termes d'aval et de transformation est assez satisfaisant même si des efforts sont à faire (Source Agence pour le Développement Agricole):

Au niveau des exportations, on constate:

Le +

- Une augmentation des volumes vers la Russie en raison d'un prix attractif mais marché instable/fragile

Le -

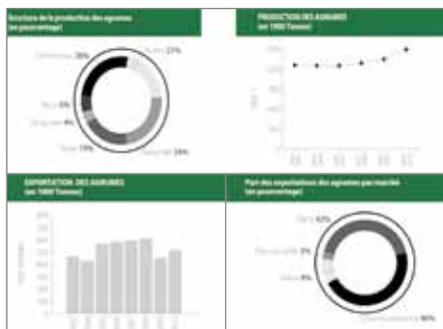
- Une sortie dangereuse de la part de marché dans l'UE ; demande non captée (haut de gamme, petits fruits)
- Une faible valorisation de la production en transformation (1% de la valeur) avec recul des quantités transformées (concurrence du marché de bouche)

La filière des agrumes a un impact socio-économique important.

Elle génère près de 3 Milliards de dirhams par an de devises et procure 21 millions de journées de travail (avec 90.000 emplois et 1,3 Milliard de dirhams de masse salariale globale). Les agrumes assurent l'approvisionnement et le maintien en activité des industries de conditionnement et de transformation. La culture des agrumes couvre une superficie totale de 85.000 ha et leur production totale, au cours de ces dernières campagnes, varie entre 1,3 et 1,7 millions de tonnes dont 59% d'oranges. Les exportations en agrumes tournent autour de 600.000 tonnes, dont 53% vers la Russie, 23% vers les pays de l'Union Européenne, 13% vers le Canada et 11% vers les pays scandinaves et les Etats Unis. Les grandes zones de production des agrumes sont le Souss-Massa avec environ 40,5% de la superficie agrumicole totale, le Gharb avec 19,8%, le Moulouya avec 16,8%, le Tadla avec 14,1%, le Haouz avec 7,3% et le Loukkos avec 1,6%. En terme de superficie, les grandes exploitations, ayant une taille supérieur à 10 ha, détiennent 72,1% de la superficie agrumicole globale et représentent près de 11,3% des exploitations.

: Une fierté nationale

su, grâce à son organisation, s'améliorer depuis longtemps pour des fruits de très grande qualité au goût unique.



Sur le marché national

Le +

- Tendance à la hausse de la consommation nationale (demande de qualité en particulier)

Le -

- Marché national dominé par un tissu d'intermédiaires multiples
- Marché de gros avec infrastructures inadaptées

Pour la stratégie de développement de la filière, le Plan Maroc Vert préconise une « Relance agressive de la filière par le volume (quantité et qualité) En vue d'une augmentation massive des volumes à haute qualité ».

4 axes stratégiques prioritaires sont identifiés :

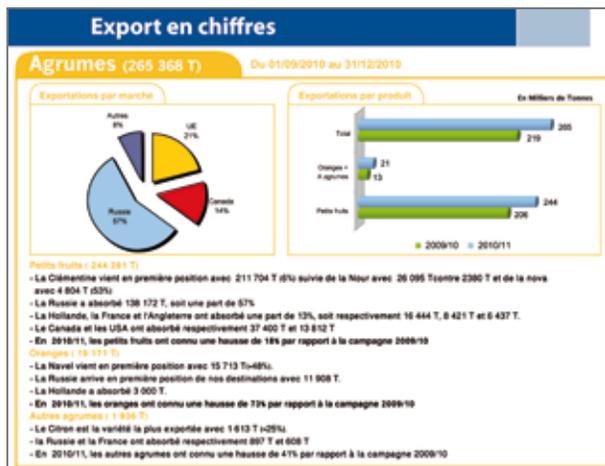
- Tout d'abord la refocalisation sur les batailles cœurs dans le frais avec notamment le développement simultané des débouchés en oranges et petits fruits sur 3 géographies/marchés cœurs, la satisfaction de la forte croissance attendue du marché national (croissance démographique et amélioration du pouvoir d'achat), la reconquête de parts de marché UE perdues, ...

- Puis la diversification ciblé sur quelques relais de croissance comme le renforcement du panier d'agrumes du Maroc au delà des cœurs de métiers oranges et petits fruits par le développement de la production de citron et de pamplemousse à destination du marché national (citron) et de l'export (citron, pamplemousse) et le renforcement du tissu d'acteur actuel de transformation et développement ciblé d'une

filière intégrée de jus d'orange (NFC et frais) pour l'export vers le marché de l'UE (vrac, private label, marque propre) et l'alimentation du marché national

- Le développement agressif de la quantité et de la qualité avec un objectif 2020 de production: augmentation des surfaces et de la production, rationalisation de la production, extension des surfaces/ plantations de nouveaux vergers, ...

- Et enfin, la matérialisation autour de 60-80 projets d'agrégation/ intégrés (frais).



Les chaleurs du mois de mai impactent la conduite des agrumes dans certaines régions du Royaume

La campagne agrumicole 2012/13 s'est déroulée dans de bonnes conditions grâce au rassemblement de plusieurs paramètres notamment le bon niveau de remplissage des barrages à usage agricole et la bonne conduite des vergers grâce à la régularité des irrigations. Ainsi, la floraison des agrumes a été suivie d'une bonne nouaison avec un état sanitaire satisfaisant dans l'ensemble. Dans le Souss, à cause du froid, la floraison de la campagne 2012/2013 a accusé un retard de 2 à 3 semaines par rapport à la campagne 2011/2012. Elle a été étalée sur plus d'un mois. Cependant, le Maroc a connu durant les deux premières décades du mois de mai une vague de chaleur avec des pics de température inhabituels qui ont dépassé

les 40 °C. Cette augmentation de température a coïncidé avec la période de chute physiologique des fruits des agrumes. Il s'agit d'un phénomène naturel dans la conduite des agrumes. Il se produit depuis la nouaison (phase initiale de la formation du fruit) jusqu'à fin juin. Son rôle réside dans la réduction naturelle de la charge de l'arbre en fruits afin de permettre la formation de fruits de bon calibre. En cas d'absence de chute physiologique, la charge de l'arbre en fruits reste élevée mais le calibre très petit. La conduite technique des vergers permet de gérer le taux de chute dans l'objectif de conserver un bon calibre. La chute physiologique des fruits touche habituellement environ 50% de la charge

de l'arbre. Les chaleurs ayant coïncidé avec cette période ont occasionné une augmentation de ce taux dans certaines régions agrumicoles avec des taux variant entre 60 et 80%. Il est attendu que cela occasionne une baisse de la production des arbres de 20 à 30% par rapport à la campagne 2011/2012. La région du Souss reste aujourd'hui la plus touchée. Il est toutefois très tôt pour faire un état précis ou définitif des dégâts vu que le phénomène de chute se poursuit jusqu'à fin juin. A noter que la situation peut connaître une évolution positive grâce au phénomène de compensation (formation de fruit de gros calibre) qui peut atténuer l'impact de la chute excessive des fruits.

Ligne multi-fonctionnelle de production

Grâce à une même unité de transformation développée par la société MEC SISTEM, il est possible de transformer les différents types de fruits récoltés au cours des différentes saisons de l'année, tels que fraises, cerises, prunes, abricots, pommes, poires, pêche, raisins, figes de barbarie, dattes, oranges, citrons, etc... Ces intrants peuvent ainsi être valorisés par la production de jus et nectars, de confitures, ou de sirops. La transformation de la tomate vient idéalement compléter l'activité de l'installation pour la production de sauces artisanale.

On peut également réaliser la transformation de fruits tropicaux tels que : mangues, goyaves, baobab, gingembre, etc....

L'association de ses différentes activités, combinée avec une durée de fonctionnement annuelle optimisée, procure un retour sur investissement très rapide, pour une quantité moyenne transformée d'environ 400 kg de fruits par heure.

Ligne de transformation

La ligne de transformation, de conception relativement simple,

permet la mise en place de nouvelles activités de transformation. Elle peut être fournie dans une configuration simplifiée et économique, constituée des éléments suivants :

- trémie de réception avec élévateur à tasseaux
- broyeur à couteaux
- groupe passoire et affineur
- réservoir de collecte de la pulpe
- boule de concentration sous vide de diamètre 1100 mm
- réservoir de stockage chauffé avec

- pompe volumétrique
- pasteurisateur tubulaire
- doseuse + sertisseuse semi-automatique
- armoire électrique de contrôle.
- Dans cette configuration de base, certaines opérations devront être effectuées manuellement, tel que le lavage et le tri des intrants, qui pourra s'effectuer dans des bassines par exemple. Dans le cas de la fige de barbarie, on pourra enlever les épines au Kärsher,



de nectars, confitures, sirops et sauces

ou alors utiliser une machine de pelage abrasive additionnelle. Bien entendu, ces étapes en amont peuvent être automatisées en cas de besoin et de budget d'investissement suffisant.



De la même manière, les opérations en aval peuvent également être totalement automatisées, telles que le remplissage, la pasteurisation en tunnel déluge, avec refroidissement et séchage subséquent, et enfin l'étiquetage automatique.

Éléments constitutifs principaux de la ligne de traitement

Les éléments-clés de cette configuration sont bien entendus le dispositif de passoire-affineur à deux étages, la boule de concentration et enfin le pasteurisateur.

La passoire-affineur peut être équipée de différents types de tamis. Le deuxième étage sert de découpeuse-broyeur, y compris pour des produits à écorce dure, tels que le baobab, pour

lequel on utilisera un batteur spécial. Il est généralement muni d'une grille à trous ovalisés pour isoler les noyaux ou morceaux d'écorce durs. L'étage inférieur est quant à lui équipé d'un tamis à mailles fines pour obtenir le jus pulpeux en le séparant des résidus fibreux ou des pépins.

La passoire peut être précédée par un passage en broyeur à couteaux permettant de trancher plus spécifiquement la figue de barbarie en tranches d'une épaisseur d'environ 1,5 cm environ, afin d'obtenir une pulpe

permettre de concasser des produits très durs tels que le gingembre.

Une fois le jus pulpeux extrait, celui-ci est accumulé dans une cuve de collecte avant son transfert vers la boule de concentration de diamètre 1100 mm, dont la capacité d'évaporation est de 400 à 500 kg par cycle d'évaporation, cycle dont la durée doit être ajustée en fonction du type de produit et de la quantité d'eau devant être évaporée, soit environ une heure pour obtenir de la confiture, et de l'ordre de 30 minutes pour la production des sauces.



de bonne qualité, la peau du fruit plus dure étant séparée au niveau de l'étage supérieur, le jus pulpeux étant séparé des graines à l'étage inférieur. Le broyeur à couteaux peut aussi

Le pasteurisateur fonctionne à la vapeur mais pour éviter la brûlure du produit, il est équipé d'un système de production d'eau surchauffée. Sa capacité de traitement est d'environ 500 kg/h, et son action est essentielle pour le remplissage à chaud en containers tels : que bocaux en verre, bouteilles en PET ou en verre, boîtes de conserve métalliques, afin de garantir la conservation du produit final. Dans sa configuration de base, la ligne proposée est équipée d'une doseuse, capsuleuse semi-automatique destinées notamment aux bocaux et bouteilles fermées par une capsule de type twist-off.



Exemples d'utilisations :

Sirops concentrés

Confitures et marmelades

Sauces à base de tomate

Nectars d'abricot ou de poire

La stratégie nationale de développe

Pour arrêter les contours de la politique du Maroc dans le secteur de la logistique, le des Entreprises du Maroc (CGEM) a lancé une étude visant la définition d'une



Cette étude a fait l'objet d'une convention de financement avec le Fonds Hassan II pour le Développement Economique et Social dont la signature a été présidée par Sa Majesté Le Roi Mohamed VI le 19 mai 2008 à Casablanca.

Cette étude a montré le potentiel d'amélioration de la compétitivité de l'économie du Maroc, à l'export et à l'import comme en interne, par le

biais d'une logistique performante réorganisant et optimisant les différents flux de marchandises.

Aujourd'hui, la performance du secteur dans son ensemble reste à un stade intermédiaire, caractéristique des pays émergents, avec un fort potentiel de développement, une offre de services logistiques encore variable en termes de coût, de qualité, et de délai, une demande des opérateurs en moyenne

peu sophistiquée, et un manque d'infrastructures spécialisées sur certains flux. La stratégie ainsi définie est de nature à apporter les réponses nécessaires au développement du secteur de la logistique et les solutions adéquates aux problèmes de gestion des flux de marchandises et permet de répondre aux besoins logistiques des différentes stratégies sectorielles lancées ou en cours de mise en œuvre au niveau national (plan Maroc vert pour l'agriculture, pacte national pour l'émergence industrielle, plan halieutis pour le secteur de la pêche,



Rencontre avec une société spécialisée dans le transport et la logistique, Schenker Maroc.

Que propose Schenker Maroc sur le territoire Marocain?

Schenker Maroc propose une offre unique. En effet, le transport et la logistique sont les bras armés de notre économie surtout dans un contexte de plus en plus mondialisé. Nos acteurs économiques marocains pourront (ou non) être compétitifs tant en prix, en délais et en qualité de service qu'en fonction de la supply chain qu'ils utiliseront. Le monde du transport et de la logistique est en pleine mutation au Maroc et se professionnalise. Malheureusement encore trop de professionnels font appels à des acteurs qui utilisent l'informel sans se rendre compte des conséquences qui peuvent en découler (co-responsabilité en cas de surcharge, qualité de service, absence de formation, ...) Dans cet environnement, Schenker Maroc devient un acteur privilégié dans le nouvel échiquier qui se met en place en proposant un panel complet de solution avec un contact unique : Maritime, Aérien, Routier, Logistique avec une implantation mondiale de 2000 agences.

Quels sont vos atouts?

Nous sommes le seul au Maroc à disposer à la fois d'un positionnement local, global et spécialisé.

- Global de par notre offre multiproduits : la plupart des opérateurs cherchent «one-stop-shop», c'est-à-dire un transporteur/logisticien capable d'offrir l'ensemble de la chaîne logistique avec un seul point d'entrée
- Local : avec nos 2000 agences à travers le monde (plus de 90.000 personnes), dont 700 agences en Europe, le groupe Schenker est capable d'offrir une couverture mondiale aux opérateurs marocains avec un service porte-à-porte/
- Spécialisé : l'univers complexe dans lequel nous vivons nécessite de faire appel à des spécialistes. Du fait du positionnement mondial de Schenker : N°1 Route Europe + N°2 Aérien Mondial + N°3 Maritime Mondial, Schenker confirme sa position d'interlocuteur privilégié quelle que soit la requête de nos clients.

Au Maroc, Schenker se dote en 2012 d'une nouvelle plate-forme intégrée de 4800 m2

idéalement située proche de la ville et port (route côtière d'Ain Sebaa) regroupant l'ensemble de ses activités : Route avec un entrepôt MEAD de 2400 M2, Aérien & Maritime, Logistique avec un entrepôt de 2400 m2 supplémentaires.

Ce site est totalement sécurisé : Sprinkler, Video-surveillance, Alarme, gardiennage 24/24 - 7/7, contrôle d'accès biométrique, ... et répond aux normes du groupe à l'international (Process, IT, ...).

Quelles sont les problématiques liées au transport et à la logistique au Maroc?

- Foncier économique pour les transporteurs & logisticiens car plus le foncier sera cher, plus les acteurs le répercuteront sur les prix de vente de la supply chain et au final sur les prix des produits tant à l'import qu'à l'export.

-Formation : il est très difficile de trouver des personnes formées au monde du transport international, et pas uniquement des généralistes. Aussi, je pense que l'idée d'une formation en alternance comme en Europe serait la bienvenue.

ment de la compétitivité logistique

Ministère de l'Équipement et des Transports en partenariat avec la Confédération Générale stratégie et un plan d'action pour l'amélioration de la compétitivité logistique du pays.

plan rawaj pour le commerce intérieur, stratégie énergétique,...).

Objectifs et impacts généraux de la nouvelle stratégie :

- Réduction des coûts logistiques du Maroc : baisse du poids des coûts logistiques / PIB de 20% actuellement à 15% à l'horizon 2015 au profit des consommateurs et de la compétitivité des opérateurs économiques à travers une gestion optimisée, sécurisée et massifiée des flux de marchandises (coûts logistiques à l'import/export et dans les réseaux de distribution interne).

- Accélération de la croissance du PIB par l'augmentation de la valeur ajoutée induite par la baisse des coûts logistiques notamment à travers l'émergence d'un secteur logistique compétitif avec des acteurs logistiques intégrés et des plateformes de services performants considérées comme de véritables

centres de concentration et de création de valeur ajoutée logistique (+ 3 à 5 points du PIB à l'horizon 2015 en impact direct représentant une valeur ajoutée additionnelle de 15 à 20 milliards de dirhams, soit + 0.5 à 0.7 point de PIB par an).

- Contribution du secteur logistique au développement durable du pays, à travers la réduction des nuisances (baisse du nombre de tonnes/kilomètres de 30% à l'horizon 2015, réduction des émissions CO2 de 35% à l'horizon 2015, décongestion des routes et des villes).

Axes de la stratégie :

Pour atteindre les objectifs généraux visés ci-dessus, la mise en œuvre de la nouvelle stratégie logistique du Maroc s'articule autour de cinq axes clés :

- Développement et mise en œuvre d'un réseau national intégré de Zones Logistiques Multi-Flux (ZLMF),

- Optimisation et massification des flux de marchandises,

- Mise à niveau et incitation à l'émergence d'acteurs logistiques intégrés et performants,

- Développement des compétences à travers un plan national de formation dans les métiers de la logistique,

- Mise en place d'un cadre de gouvernance du secteur et de mesures de régulation adaptées.

Remerciement au Ministère de l'Équipement et des Transports



Schenker Maroc prend son envol

DB SCHENKER

En investissant dans un hub multiproduit de 4800 m² regroupant l'ensemble de ses activités

ROUTE, MER, AIR, LOGISTIQUE, MEAD :

SCHENKER MAROC se dote d'un outil à la hauteur de vos exigences :

- SECURITE : contrôle d'accès biométrique, Videosurveillance, Télé-Alarme, Sprinkler, ...
- MULTIPRODUIT : un seul contact pour l'ensemble de vos besoins avec des spécialistes pour chaque métier
- MEILLEUR RAPPORT QUALITE / PRIX : Possibilité de combiner nos produits afin d'obtenir une solution adaptée à vos besoins (Air-Sea avec notre Hub de Dubai, Air-Route ou Mer-Route avec nos hubs de Roissy et de Barcelone)



- N°1 Européen en ROUTE



- N° 2 Mondial en AERIEN



- N°3 Mondial en MARITIME



- N°6 Mondial en LOGISTIQUE

DB SCHENKER MAROC
Parc OUKACHA 3 Bd Moulay Slimane,
20250 Ain Sebaa, Casablanca - MAROC
Phone : + 212 5 29 03 52 00
Fax : + 212 5 29 03 30 02

DB SCHENKER TANGER
Appt N°1, Lot 469, Zone Industrielle de Gzenaya Tanger - MAROC
Mobil : + 212 6 00 09 92 78
Phone : +212 5 39 39 49 75 / 05 39 39 49 33
Fax : + 212 5 39 39 39 75

Mail : schenker.maroc@dbschenker.com
SiteWeb : www.dbschenker.com

Chaque client est unique et avec notre panel de services, nous avons VOTRE solution !

Le calendrier



ESPAGNE

Expo food service 2012

Salon de l'alimentation

Du 20 au 21 juin 2012
à MADRID

Tél : +34 91 337 81 00
Fax : +34 91 597 10 94
www.palaciocongresosmadrid.es/castellana.palacio@tourspain.es



CHINE

Yantai international wine festival 2012

Salon international du vin de Yantai

Du 20 au 22 juin 2012
à YANTAI

Tél +86 0535-6709679
fax : +86 6709679
yt_iec@nanshan.com.cn



BRÉSIL

Sial brazil 2012

Salon international de l'alimentation

Du 25 au 28 juin 2012
à SÃO PAULO

Tél : 0055 (11) 6222 2555
www.expcnorte.com.br/
adm@expcnorte.com.br



BRÉSIL

Fispal hotel 2012

Salon professionnel pour le secteur hôtelier

Du 25 au 28 juin 2012
à SÃO PAULO

Tél : 0055 (11) 6222 2555
expo.adm@expcnorte.com.br



CHINE

Fi asia-china 2012

Salon international des ingrédients alimentaires

Du 26 au 28 juin 2012
à SHANGHAI

Fix : 0086 (21) 2890 6666
Fax : 0086 (21) 2890 6777
<http://www.sniec.net/>
info@sniec.net



TANZANIA

International trade fair 2012

Foire commerciale internationale de tous types de biens de consommation et de produits industriels

Du 01 au 05 juillet 2012
à DAR ES SALAAM

Tél : 00971 4 2828664
Fax : 00971 4 2828638
<http://www.africantradefairs.ae/>
info@africantradefairs.ae



CHINE

Eastpo shanghai 2012

Salon international de la machine outil. Outils de formage, de découpe, fabrication laser...

Du 03 au 06 juillet 2012
à SHANGHAI

Tél : 0086 (21) 2890 6666
Fax : 0086 (21) 2890 6777
<http://www.sniec.net/>
info@sniec.net



JAPON

Kitchenware expo 2012

Salon des ustensiles et équipements de cuisine

Du 04 au 06 juillet 2012
à TOKYO

Fix : 0081 (0)3 3349-8501
Fax : 0081 (0)3 3349-8599
<http://www.reedexpo.co.jp/>
info@reedexpo.co.jp



PHILIPPINES

Cebu food expo 2012

Salon de l'alimentation et des boissons, des technologies de process et d'emballage, des équipements, fournitures et services pour la manutention et la restauration

Du 04 au 06 juillet 2012
à CEBU

Fix : 0063-32-232-6888
Fax : 0063-32-232-6880
<http://www.waterfront-hotels.com.ph/>
wcch@waterfront-hotels.net



INDONÉSIE

East fish and seaweed indonesia 2012

Salon international du poisson et du matériel de pêche, process agroalimentaires et emballage

Du 04 au 07 juillet 2012
à SURABAYA

Fix : 0062 21 6345861
Fax : 0062 21 6340140
<http://www.kristamedia.com/>
info@kristamedia.com



INDONÉSIE

East food indonesia expo 2012

Salon international de l'alimentation et des boissons.

Du 04 au 07 juillet 2012
à SURABAYA

Tél : 0062 31 545 9000
Fax : 0062 31 546 6080
<http://www.kristamedia.com/>
info@kristamedia.com



MALAISIE

MIFB 2012

Salon international de l'alimentation et des boissons

Du 12 au 14 juillet 2012
à KUALA LUMPUR

Tél : 0060 3 404 33999
Fax : 0060 3 404 33777
<http://www.pwtc.com.my/>
pwtc@pwtc.com.my



VENEZUELA

Festival gourmet internacional 2012

Festival de la gastronomie

Du 12 au 15 juil. 2012
à CARACAS

Fix:0058 (212) 241.5351
Fax : 0058 (212) 241.2250
<http://www.ciec.com.ve/>
ciec@confex-us.com



AUSTRALIE

The good food & wine show - perth 2012

Salon australien de l'alimentation et des vins

Du 13 au 15 juil. 2012
à PERTH

Fix : 0061 3 9261 4541
Fax : 0061 3 9261 4545
www.divexhibitions.com.au/
shows@divexhibitions.com.au



AFRIQUE DU SUD

Foodtech africa 2012

Salon professionnel international de l'alimentation et des boissons, des additifs et parfums.

Du 15 au 17 juil. 2012
à JOHANNESBURG

Fix : 0027 (0)11 78 37 250
Fax : 0027 (0)11 78 37 269
www.exhibitionsafrica.com/
director@exhibitionsafrica.com



AFRIQUE DU SUD

Africa's big seven 2012

Salon de l'agro-alimentaire et du commerce des biens alimentaires

Du 15 au 17 juil. 2012
à JOHANNESBURG

Fix : 00 27 (0)11 78 37 250
Fax : 0027 (0)11 78 37 269
www.exhibitionsafrica.com/
director@exhibitionsafrica.com

des salons



AFRIQUE
DU SUD

Pan africa retail trade 2012

Salon du commerce de détail.
Produits secs, épicerie, congelés,
alcools, produits frais...

Du 15 au 17 juillet 2012
à JOHANNESBURG

Fix : 0027 (0)11 78 37 250
Fax : 0027 (0)11 78 37 269
www.exhibitionsafrica.com/
director@exhibitionsafrica.com



AFRIQUE
DU SUD

Agri-food manufacturers and
producers expo 2012

Salon des produits et services pour
et offerts par les producteurs
agro-alimentaires

Du 15 au 17 juillet 2012
à JOHANNESBURG

Fix : 0027 (0)11 78 37 250
Fax : 0027 (0)11 78 37 269
www.exhibitionsafrica.com/
director@exhibitionsafrica.com

FIPAN BRÉSIL

FIPAN2012

Salon de la panification, de la
pâtisserie et de la biscuiterie

Du 17 au 20 juillet 2012
à SÃO PAULO

Fix : 0055 (11) 3105-6766
Fax : 0055 (11) 3101-4852
http://www.fipan.com.br/
fipan@fipan.com.br

ProPak CHINA CHINE

Propak china 2012

Salon spécialisé dans la
transformation alimentaire et
l'emballage

Du 18 au 20 juil. 2012
à SHANGHAI

Fix : 00852 2804 1500
Fax : 00852 2528 3103
www.hkesallworld.com/
exhibit@hkesallworld.com



TAIWAN

Du 20 au 22 juillet 2012
à TAIPEI

Fix : 00886 2 25954212
Fax 00886 2 25955726
http://www.kaigo.com.tw/
exhibition@kaigo.com.tw

Pour plus d'informations visitez notre site web :

www.resagro.com

FLUIDRA MAROC



PISCINE ET
BIEN-ÊTRE



CONDUITE DES
FLUIDES



IRRIGATION



TRAITEMENT
DE L'EAU

ASTRALPOOL

CEPEX

idrania

FLUIDRA MAROC S.A.R.L.

73, Bd. Moulay Slimane, N° 8 - AÏN SEBAA; CASABLANCA

Tel. +212 5 22 67 22 75 / +212 5 22 67 22 76 / +212 5 22 67 22 80 - Fax +212 5 22 67 22 78

E-mail info@astralmaroc.com www.fluidramaroc.com

Le jus d'orange

L'automatisation du

Une orange est composée d'environ 43% de jus et de 57% de peau et pulpe. Ces chiffres varient d'ailleurs d'une orange à l'autre, car il n'existe pas deux oranges identiques. A partir de cette matière première le



La popularité du jus d'orange est certainement due à son goût agréable et rafraîchissant, et au fait que les consommateurs savent qu'ils retirent les bénéfices nutritionnels de la vitamine C, de l'acide folique et des fibres alimentaires en une seule fois. Mais votre jus d'orange n'arrive pas

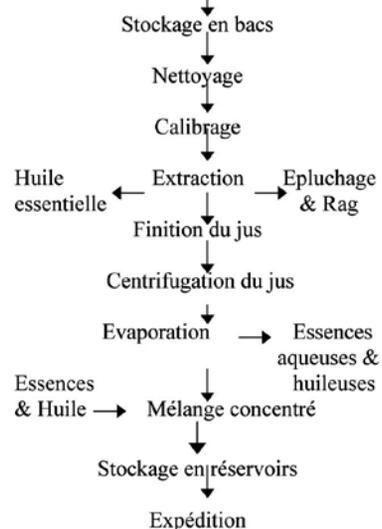
sur votre table par un simple coup de baguette magique. Tout d'abord, les oranges sont pressées une à une par un processus permettant de récolter le jus et les huiles essentielles séparément. Une partie de la pulpe est prélevée et servira à agrémenter d'autres jus de fruits ou servira à d'autres préparations, comme

des confitures.

Dans tous les cas, il est nécessaire de procéder à une extraction totale du jus et ce, grâce à des machines perfectionnées. Les composants de ces machines interagissent de manière à éplucher les oranges et à presser le jus de l'orange épluchée à travers une



DIAGRAMME DU PROCESSUS Déchargement des fruits



orange process de fabrication

chiffres peuvent varier considérablement, étant donné
process de fabrication du jus suit des règles très précises.

passoire, le tout en quelques fractions de seconde.

Ensuite, l'automatisation du process de fabrication se retrouve est à toutes les étapes. Le but étant d'améliorer l'efficacité de l'usine, de réduire les coûts, et de fournir les outils pour une meilleure gestion des opérations.

L'automatisation commence aux portes de l'usine, avec le relevé du poids du camion et de l'identification des fruits

Le jus obtenu est alors pasteurisé et directement conditionné ou concentré par un processus d'évaporation et congelé (la concentration réduit le volume final à 15-20% du volume du jus naturel, réduit les coûts de transport ; arrivé à destination, on rajoutera la même quantité d'eau retirée avant de le conditionner). Ces 2 processus (pasteurisation et concentration) préservent la qualité et la forte valeur



dans la salle de mesures. Ensuite, cela continue avec le traitement des fruits, le mélange en cuves et le contrôle de la salle des jus. L'automatisation de l'évaporateur assure que le jus se trouve dans un registre défini de concentration conformément à des valeurs prédéterminées. Le fonctionnement de la «finisseuse», les systèmes de récupération des sous-produits et les opérations de nettoyage sont aussi automatisés afin d'assurer de bons résultats.

nutritive du produit. Des améliorations technologiques permanentes ont permis à l'industrie d'exceller dans la qualité, avec pour résultat qu'aujourd'hui le jus d'orange a meilleur goût et ressemble plus au jus fraîchement pressé. Finalement, le produit est conditionné en emballage aseptique, tels que des sacs de 50 gallons (environ 220 L) contenus dans des fûts métalliques. Ces jus obtenus industriellement sont ensuite acheminés vers les unités de conditionnement qui les retraiteront

Les différents types de jus d'orange:

- Jus d'orange pressé maison : il faut environ 3 oranges pour réaliser un verre de jus d'orange frais.
- 100% Pur Jus : obtenu à partir de fruits frais, sans addition de colorants ni de conservateurs (un ajout de 15g/l de sucre est autorisé à condition d'être mentionné)
- Jus à base de concentré : C'est la boisson la plus consommée parmi les types de boisson à base d'orange. Il est obtenu à partir de la reconstitution du jus d'orange concentré.
- Nectar d'orange : Il a une teneur en fruit d'un minimum de 25%. Il est obtenu par addition d'eau et de sucre à du jus de fruit, de la pulpe de fruit ou du jus de fruit concentré.
- Jus d'orange Bio : Il indique essentiellement que les fruits utilisés pour la réalisation du jus sont issus de l'agriculture Bio. Il peut ensuite s'agir d'un 100% pur jus ou d'un jus à base de concentré
- Boisson à base de jus d'orange : la moins bonne des boissons à base d'orange (qualités nutritionnelles moindres, faible teneur en vitamines, teneurs en sucres élevés, ...)
- On trouve aussi des Smoothies (boisson réalisée à partir d'oranges fraîches et d'autres ingrédients comme du yaourt, du lait, qui sont ensuite mixés), des Jus avec Pulpe, des Jus Sans Pulpe.

Le jus d'orange est le jus le plus consommé au monde. Le Brésil produit actuellement 54% du total et la Californie 30%, soit 84% à eux deux, sur la base des chiffres de l'année 2010. Le bassin méditerranéen constitue la deuxième plus grande zone de production de jus d'orange, notamment avec l'Espagne, l'Italie, la Turquie, l'Égypte, le Maroc et Israël.

Il existe une norme sur le jus d'orange. La norme française NF 76-005 éditée en juin 1985, stipule entre autre qu'il ne doit pas contenir de fragments, d'écorces, de débris de pépins et de particules noires.

Les étapes de fabrication du jus d'orange

- Sélection, lavage et calibrage : Les fruits sont sélectionnés à l'entrée de la ligne de pressage, on élimine les fruits abîmés et/ou hors normes. Ils sont ensuite automatiquement lavés et calibrés, de manière à correspondre à la taille des systèmes de pressurage.

- Extraction du jus : Le jus est extrait de l'endocarpe (partie interne comestible) par simple pressurage mécanique des fruits : la peau est écartée de la partie contenant le jus, les pulpes et les résidus des membranes intérieures du fruit.

- Finition et centrifugation : Étapes de « raffinage » du jus, dans laquelle le jus très pulpeux est séparé physiquement (tamisage) de ses parties fibreuses grossières. On recueille alors un jus ne contenant plus que des pulpes fines et calibrées, avec un pourcentage contrôlé.

L'étape de finition par tamis est éventuellement suivie d'une centrifugation, qui sert à parfaire la teneur en pulpes fines du jus, standardiser la qualité et réguler la teneur en huiles essentielles en excès dans le jus.

- Pasteurisation : Le jus est traité thermiquement, de 90 à 110°C, afin de détruire sa flore microbienne et d'inactiver les enzymes du fruit. Il est ensuite immédiatement refroidi pour préserver ses qualités gustatives et nutritives. Le temps de chauffage est généralement court (< 2 minutes).

- Conditionnement : Le jus pasteurisé et refroidi est conditionné en emballage individuel (produit fini) ; ou bien en vrac : fûts (aseptiques ou congelés), bins (emballages aseptiques de 1000 litres), cuves, citernes... Les jus en vrac seront livrés aux élaborateurs de produits finis qui effectuent le conditionnement final, suite à une re-pasteurisation du jus.



afin de les commercialiser dans des emballages tels que bouteilles en matière plastique, verre, briques ou poches.

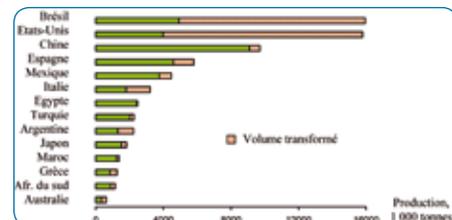
4-5 tonnes par heure. D'une longueur de 12 à 15 mètres pour le calibrage et le tri des fruits.

En résumé, voici un exemple de ligne complète pour la production d'orange

3 - Cheminement des fruits sur un tapis roulant en spirale capable de cheminer plusieurs tonnes de fruits par heure

1 - Lavage des fruits grâce à un système de nettoyage par vague

2 - Calibrage des fruits : Les fruits sont sélectionnés, ceux qui sont abîmés sont mis de côté. Ils sont ensuite calibrés pour correspondre à la taille des systèmes de pressurage. Machine de classement en acier d'une capacité de production de



Production et transformation mondiales d'agrumes

Le principal problème dans la fabrication du jus est la formation de substances chimiques durant l'opération. Dans l'industrie, on utilise un grand nombre de procédés différents pour lutter contre ce problème. Afin d'évaluer l'efficacité des traitements appliqués, il faut donc mesurer la qualité du produit résultant. Les paramètres utilisés pour évaluer la qualité sont les suivants:

- Couleur
- Densité
- Extrait sec
- Degrés Brix
- Acidité (acide citrique)
- Huiles essentielles
- Indice de maturité
- Turbidité
- Composants chimiques tels que Limonina, Pectilmétilésterasa (PME), Formal Index,
- Hidroximéthylfurfural (HMF), acide ascorbique (vitamine C)

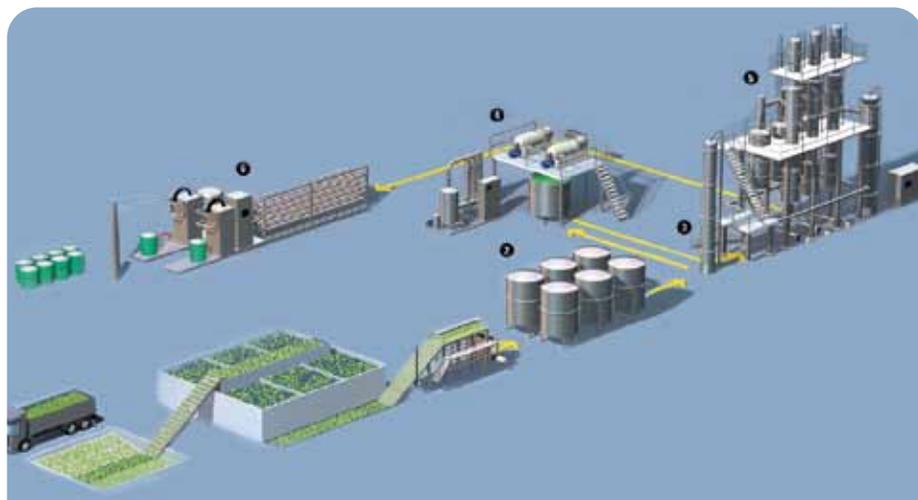
Il est très important de tenir compte du fait que l'ensemble de ces paramètres varie en fonction de la météo, la variété de l'orange, la séparation des processus utilisés, les traitements thermiques reçus et les conditions de stockage.

Au niveau calorique, **100**g
d'orange apporte environ **45** kcal,
avec **9,6** gr de glucides, 1 gr de
protides et **0,2**g de lipides.

4 - Extraction de la pulpe : Le jus est extrait par pressurage mécanique des fruits, la peau est écartée de la 6 -
Cheminement de la pulpe : Un système de rotation de vis laisse passer la pulpe contenue dans le réservoir vers le réservoir de mixage et de rectification du taux d'acidité. Avec la rotation continue, la pulpe sera pressée d'une cavité hermétique à l'autre pour être finalement expulsée dans le réservoir suivant.

7 - Réservoir de mixage : Mélange et rectifie le taux d'acidité
8 - Stockage : Second réservoir

de stockage d'une contenance de 1000 litres
9 - Pasteurisation : Le jus est traité thermiquement afin de détruire sa flore microbienne et inactiver les enzymes du fruit. Il est ensuite immédiatement refroidi pour préserver ses qualités gustatives et nutritives. Le jus pasteurisé et refroidi est conditionné en emballage individuel.



L'histoire de l'industrie du jus d'orange au Maroc commence en 1960. Un industriel Allemand, R. Dittmeyer, construit la première usine de traitement d'agrumes à Kénitra à proximité des vergers de la région agrumicole du Gharb.

Le poids d'une orange peut varier ; son poids dépend de la variété et du temps passé dans les étales à attendre d'être consommée. On peut partir sur un poids de 200g pour une grosse orange, soit environ 90 kcal et 100g pour une petite.

Une orange moyenne (130gr) couvre la totalité des besoins en vitamine C pour une journée. La vitamine C de nature fragile est protégée par l'épaisseur de la peau.

Le jus d'orange est une boisson préparée à partir d'oranges pressées. Il faut 2,5 à 3 kg d'oranges pour faire 1 litre de jus d'orange « 100% pur jus ».

En janvier 2012, la découverte aux États-Unis d'un fongicide interdit dans les bouteilles de jus d'orange a causé une hausse brutale des prix à des niveaux record.

Le Brésil est aujourd'hui le premier producteur mondial avec environ 20 Millions de Tonnes, soit environ 30%.

Les jus « Marrakech » : Une success story

Depuis sa création en 1987, la marque de Jus « Marrakech » (appartenant à la société Citruma) innove sans cesse. Première marque au Maroc à introduire l'emballage carton UHT Tetrapak (avant les produits laitiers) et le premier emballage UHT avec bouchon, les Jus « Marrakech » ont toujours cherché à proposer de nouvelles saveurs et de nouveaux parfums : Pina Colada, pur jus de Clémentines, Citronnade. Citruma investit annuellement 2 à 3 % de son chiffre d'affaires. Son département R&D, qui travaille en étroite collaboration avec la Direction Marketing, met chaque année sur le marché deux à trois nouveaux purs jus

et / ou nectars. Aujourd'hui, les jus « Marrakech » sont exportés vers une vingtaine de pays (dont la Russie et le Canada) et représentent 20% du chiffre d'affaires de Citruma avec plus de 12 millions de litres vendus chaque année.

Et cette année, la marque va changer de look et de design et va se positionner « Premium » pour les purs jus, « Fraîcheur / naturalité » pour les nectars et « Plaisir » pour les boissons cocktails fruités. « Marrakech » veut ainsi consolider son leadership sur le segment pur jus et nectars et devenir la marque préférée des consommateurs marocains.

La pasteur

La pasteurisation est le traitement thermique permettant les produits à traiter, et de garantir la durée de



C'est à Louis Pasteur, en 1856, que l'on doit le procédé de la pasteurisation. À l'origine, la pasteurisation consistait à porter la température d'un produit aux environs de 72 à 75 °C pendant 15 secondes afin d'y détruire les microorganismes pathogènes qui provoquent des maladies. Ensuite, on devait refroidir rapidement le produit.

De nos jours, la température va au-delà de 75 °C sans toutefois dépasser 85 °C. Lorsque cette température est dépassée, on attaque l'intégrité chimique de certains éléments du produit, le rendant inapte à porter le qualificatif de «frais». Les aliments seraient alors stérilisés et non plus pasteurisés.

Après la destruction des bactéries pathogènes par la pasteurisation, il est important de réfrigérer les aliments pasteurisés autour de 3 à 4 °C afin de prévenir la multiplication des bactéries qui n'ont pas été détruites.

Si le barème de pasteurisation n'est pas respecté, il peut y avoir deux principales conséquences :

- Une sur-pasteurisation

Température trop élevée ou temps de séjour trop long.

Entraîne un goût de « cuit ».

Réaction de brunissement non enzymatique.

- Une sous-pasteurisation

Température trop basse ou temps de séjour trop court.

Risque de ne pas détruire toute la flore pathogène.

Tous les microorganismes ne réagissent pas de la même façon à la chaleur. On peut alors dire que leur «thermorésistance» peut être plus ou moins élevée. Cette thermorésistance dépend également du milieu dans lequel la pasteurisation est pratiquée. Plus le

Depuis 10 000 ans, le fromage est fabriqué à partir de la coagulation du lait, suivie d'une période de fermentation. À l'origine, les fromages étaient fabriqués à partir de lait cru (chauffé de 15 à 40°C). Depuis la découverte de la pasteurisation, le lait est chauffé à haute température (plus de 75°C) afin de tuer les germes. Toutefois, l'utilisation de lait cru permet la production de fromages plus savoureux, d'où l'importance d'une réglementation stricte (période minimale requise pour l'affinage) afin de s'assurer de l'absence de bactéries pathogènes.



isation

d'éliminer les micro-organismes présents dans la conservation souhaitée, pour les boissons.



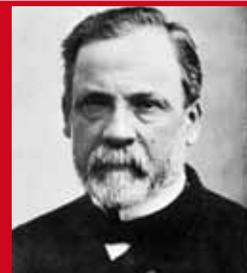
milieu est acide, moins la résistance à la chaleur est élevée. Les aliments sont classés selon trois catégories de pH. Plus la concentration en hydrogène est élevée, plus la valeur du pH est faible (< 7,0) et plus la substance sera acide.

- Peu acide : pH > 5,3
- Modérément acide : pH entre 4,5 et 5,3
- Acide : pH < 4,5
- Plus l'aliment est acide, plus le traitement à la chaleur sera léger. Et si l'aliment est neutre, c'est-à-dire qu'il a un pH égal à 7, le traitement thermique à appliquer devra être plus important.



La pasteurisation de la bière s'effectue avant ou après le soutirage, mais avant le conditionnement ; elle consiste en général à chauffer la bière durant 20 minutes à 60 °C. Il existe trois techniques mises en œuvre depuis 1863, selon les apports de Pasteur, Malvezin, Gasquet et Gangloff :

- Pasteurisation et stérilisation de la bière et des bouteilles séparément ;
- Les bouteilles de bière circulent durant 50 minutes à l'intérieur d'un pasteurisateur où elles passent sous des jets d'eau chaude puis sont arrosées d'eau froide.
- La bière est chauffée rapidement jusqu'à ébullition par une « flash-pasteurisation » avant le soutirage dans des conditions stériles et à l'abri de l'air ambiant. Plus rapide et plus économique, cette façon de procéder permet ensuite un soutirage soit vers des bouteilles, soit vers des fûts.



Louis Pasteur fut docteur en chimie et en physique à 25 ans, puis il devint doyen de la Faculté des sciences à Lille à 32 ans. Il fit beaucoup de travaux sur la cristallographie et sur les fermentations. Vers 1871, Pasteur étudia la fabrication de la bière et c'est à ce moment qu'il décela les causes des maladies de ce produit. C'est grâce à la pasteurisation que Pasteur parvint à démontrer comment on pouvait les éviter.

La pasteurisation vise des pathogènes mais non des spores. Elle consiste également en une préservation de courte durée. De plus, la pasteurisation est très spécifique à chaque produit puisque chacun d'eux possède un barème de pasteurisation.

Contrairement à ce que provoque une cuisson, les températures relativement peu élevées utilisées pour pasteuriser les aliments permettent de conserver intactes les qualités gustatives.

Les yaourts au lait entier sont fabriqués à partir de lait ayant gardé toute sa crème. Savoureux et plus onctueux, ils font le bonheur de tous les gourmands. Si le lait a gardé toute sa crème, il a par contre été pasteurisé, afin de détruire les micro organismes indésirables pour l'homme.

La pasteurisation est utilisée pour :

- Améliorer la qualité microbienne de l'aliment,
- Prolonger la vie de l'aliment,
- Préserver la qualité organoleptique de l'aliment.

Aujourd'hui, la pasteurisation est utilisée pour plusieurs types d'aliments : •Jus de fruits •Lait •Yaourt •Bière •Miel •Confiture •Compote •Fruits au sirop •Concentré de tomates

Lorsque le pilotage auto

L'automatisation des processus industriels, la



Des facteurs comme la traçabilité des charges, la pression sur les coûts ou la durabilité ont, conjointement avec la constance et la variété des produits exigées par le consommateur, profondément modifié l'industrie des boissons et des denrées alimentaires. Les solutions autonomes, classiques et manuelles ne sont plus en mesure, à partir d'une certaine taille d'entreprise, de répondre à ces défis sans faire exploser les coûts. Il est nécessaire d'avoir recours à des systèmes de commande et d'automatisation modernes qui fondent en une seule unité la gestion et le domaine de la fabrication de l'entreprise. Les solutions importantes à l'internationale en termes d'automatisation, de commande et d'informatique pour la fabrication de la bière, des boissons rafraîchissantes et des aliments liquides seront présentées dans les halls d'exposition munichois – à drinktec 2013, le Salon leader mondial de la technologie des boissons et des aliments liquides.

Du câble au réseau

La charpente matérielle d'une commande automatisée est la commande à mémoire programmable (SPS). Elle est reliée à la machine ou à l'installation au moyen de capteurs et d'acteurs. Les capteurs sont connectés aux entrées SPS et suivent le déroulement des processus. Les capteurs sont par exemple des sondes de température, des barrières

lumineuses ou des commutateurs de fin de course. Les acteurs en revanche sont reliés aux sorties SPS et commandent ainsi la machine ou l'installation. Les acteurs sont parfois des contacteurs destinés à la mise en marche de moteurs électriques ou de soupape électriques. Dans le champ, l'échange de signaux entre les capteurs, les acteurs et les modules de commande se fait de manière traditionnelle par l'intermédiaire de lignes parallèles. Mais on utilise de plus en plus des systèmes de bus à champ, lesquels permettent la communication numérique entre les unités d'automatisation et les appareils de champ par l'intermédiaire d'une seule ligne sérielle. Le travail que représente la pose de câbles et de dispositifs d'entrée et de sortie des signaux est par conséquent bien moins important et les économies résultantes sont énormes.

Le raccordement au niveau supérieur d'exécution et de gestion est réalisé au moyen des techniques des réseaux comme Ethernet. Pour la mise en réseau sans fil, comme pour WLAN, les exposants de drinktec 2013 proposeront également d'intéressants composants. Cette formule sans fil permet par exemple à l'entrée des marchandises de lire au moyen d'un scanner manuel des données afférentes aux produits dans le système d'exécution de fabrication.

Piloter, guider, commander, visualiser, analyser

Les systèmes d'exécution de fabrication modernes pilotent, guident, commandent et visualisent le déroulement complet de la production. Dans le meilleur des cas, le collaborateur vérifie seulement d'un seul coup d'œil sur l'écran si l'ensemble du processus de fabrication se déroule comme prévu. De plus, les systèmes d'exécution saisissent, analysent, compriment et archivent les données les plus variées issues de la chaîne des processus, de la livraison des matières premières jusqu'au produit final tout emballé. La traçabilité des charges prescrite par la loi est ainsi non seulement garantie, mais les chiffres de production ainsi obtenus permettent aussi à l'entreprise d'effectuer une analyse détaillée des processus. Les systèmes d'exécution de fabrication peuvent également faire parvenir des données à l'ERP (Enterprise Resource Planning) supérieur, lequel effectue des opérations de planification et commerciales. En ce cas, la gestion et le domaine de la fabrication de l'entreprise se fondent en une seule plate-forme de données transparentes. Les opérateurs, les technologues, les gestionnaires, les contrôleurs et la direction de l'entreprise obtiennent ainsi toutes les informations nécessaires pour juger de la quantité et de la qualité réelles. D'un seul coup d'œil et en temps réel – indépendamment de la taille de l'entreprise comme le montrait déjà drinktec 2009 de manière impressionnante : on pouvait y voir la plus petite brasserie entièrement automatisée du monde d'un débit de 20 litres qui est aujourd'hui utilisée à la TUM (université technique de Munich) Weihenstephan pour la recherche et l'enseignement. Cette tendance aux formules d'automatisation sur mesure pour toutes les tailles d'entreprises, soit tant pour les PME que pour les groupes d'entreprises agissant à l'international, se poursuivra à drinktec 2013. Un autre temps fort consiste selon Gunther Walden, responsable Food & Beverage dans le département Industry Automation chez Siemens, en

matique mène au succès

commande et les techniques de l'information



L'automatisation des processus : « Des solutions grâce auxquelles les entreprises de l'industrie des boissons pourront augmenter leur productivité seront au premier plan. Ces offres visent à réduire le coût global de possession (TCO) des exploitants d'installations et aussi à accroître la flexibilité pour une grande qualité des produits. En font partie : les produits et solutions destinés à augmenter l'efficacité énergétique de la fabrication. »

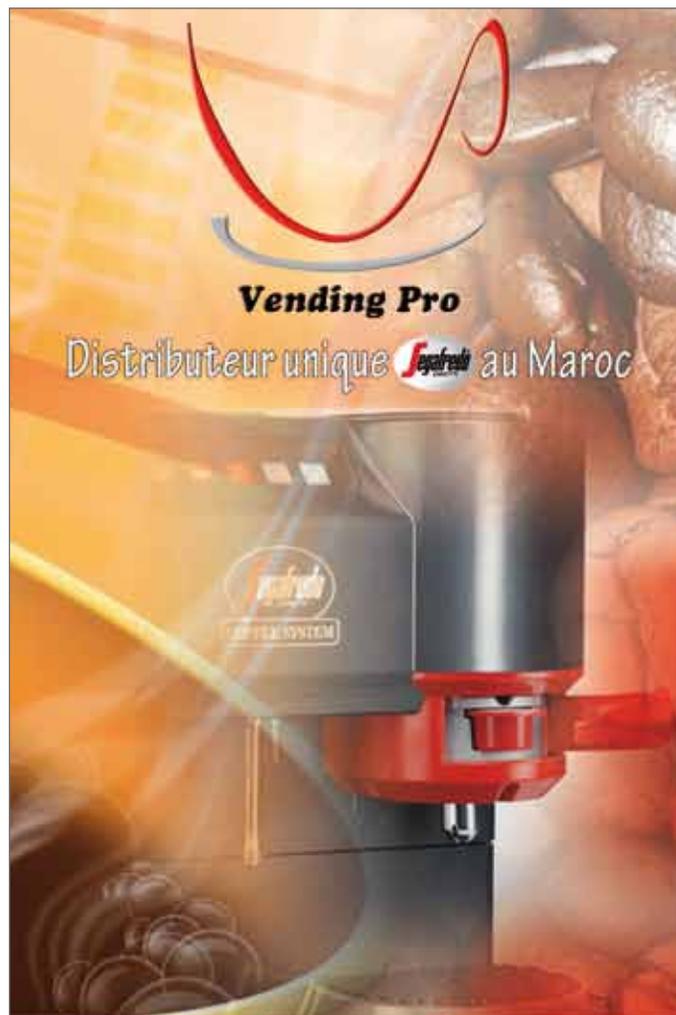
Drinktec 2013 :

du 16 au 20 septembre 2013

Tous les renseignements sur : www.drinktec.com

Qui dit production automatique dit mesurage automatique

L'automatisation continue des processus a encore une autre facette importante sur laquelle Olaf Müller, vice-président de Pentair Process Technologies, attire notre attention : « L'entreprise qui produit automatiquement doit aussi automatiser son assurance qualité. Nous devons donc nous distancer des tâches laborieuses que représentent le prélèvement d'échantillons et l'analyse différée en laboratoire décentralisé, et adopter le mesurage inline.» Dans ce contexte seront présentés à drinktec 2013, à côté des systèmes de mesure pour le débit ou la pression connus, d'autres capteurs inline des teneurs nécessités pour l'assurance qualité - pH, conductivité, moût, Brix, turbidité ainsi que CO₂ ou O₂. La microbiologie si importante dans le secteur des denrées alimentaires peut aussi avoir recours à l'échantillonnage inline stérile. Müller déclare à ce propos : « Avec la prise d'échantillons inline comme avec le mesurage inline, les deux plus grands facteurs de risque de l'assurance qualité, à savoir l'homme et l'échantillon statistiquement non significatif, sont écartés. Et ce sans déranger le déroulement du processus, sans occasionner d'importante perte de produit et aussi sans demander beaucoup plus de temps ou de personnel avec au final de solides avantages économiques. » drinktec 2013 est incontournable pour les entrepreneurs qui souhaitent s'assurer ces avantages car il proposera les bonnes solutions et innovations pour les entreprises de toute taille, pour tous les spectres de produits et tous les niveaux de commande et de gestion.



Avec l'été qui approche, un climatise efficacement contre

Au Maroc, la climatisation, longtemps considérée comme une



Pour preuve, deux nouveaux salons lui sont consacré et les ventes de climats ne cessent de progresser. Sur ce marché très prometteur, les sociétés se livrent un combat pour proposer à leurs clients les plus beaux et plus performants climatiseurs. Petit panorama.

Leader dans l'industrie de la climatisation au Maroc, LG Electronics propose à ses clients une solution parfaite qui s'adapte à leur environnement et leur procure fraîcheur et bien-être.

Équipés des systèmes de refroidissement les plus rapides et puissants du marché, les climatiseurs LG adoptent la technologie la plus moderne et le design le plus contemporain. Ils ne se contentent plus d'être des appareils ménagers fonctionnels, mais deviennent des objets de décoration. En tête des ventes au Maroc, le modèle LG Artcool est le premier climatiseur mural personnalisable selon vos goûts et l'ambiance de votre pièce. Disponible en



plusieurs couleurs, il possède des façades interchangeable qui lui permettent de rester beau, discret et de se démarquer des climatiseurs plus conventionnels. Idéal pour changer son look en fonction de vos envies et de votre humeur !

"Parce que nos climatiseurs sont équipés de la dernière technologie, nous avons réussi à créer des conditions de vie

Depuis l'explosion de la vente de smartphone, les fabricants et développeurs n'ont cessé de créer des applications et des accessoires compatibles avec la plus part des téléphones fonctionnant sous Android et IOS. Les fabricants de systèmes domotique ont eux aussi saisi l'opportunité d'offrir à leurs clients de nouvelles fonctionnalités telle que le contrôle à distance. Ainsi, l'utilisateur n'a qu'à lancer une application sur son smartphone pour contrôler tous les éléments de sa maison comme si il y était. Vous pourrez ainsi contrôler votre éclairage, volets roulants, chauffage, climatisation, visualisation des consommations, alarme intrusion, alarmes techniques, portiers audio ou vidéo, diffusion sonore localement ou à distance grâce à une connexion à internet.

optimales pour nos clients au Maghreb, explique M. Berrada Youssef, responsable de produits Climatisations pour LG Maroc. Notre objectif est de les satisfaire à tous les niveaux en leur offrant des climatiseurs qui leur apportent une meilleure fraîcheur, mais aussi une meilleure santé et un meilleur design."

Les point forts LG Artcool: une puissance de rafraîchissement inégalée, une capacité de climatisation de 24 h par jour même sous des températures extrêmes (+ 60 °C) et un air parfaitement purifié. Doté de la distribution aérienne la plus longue de l'industrie, le climatiseur dirige l'air à travers une zone de dix mètres. Un système Swing à 4 voies distribue cet air dans toutes les directions. Cela signifie que le refroidissement est plus rapide et puissant, vous permettant de vous sentir à l'aise plus tôt, dès que l'air frais vous atteint.

Le climatiseur LG Artcool possède également un filtre sécurisé contre les virus et les allergies.

Les climatiseurs muraux LG Jetcool et Titan Deluxe Plasmaster sont eux aussi faciles à installer et à utiliser. Très design, ils sont conçus pour se marier avec tous les décors intérieurs et utilisent une technologie semblable au LG Artcool. Le système Tropical Compressor leur permet d'opérer en continu quelle que soit la température. Quant à leur rayon d'action, il est lui aussi d'une dizaine de mètres. Résultat : votre pièce est toujours climatisée !



ur est votre meilleur allié pour lutter les grandes chaleurs.

dépense superflue, est en passe de redorer ses lettres de noblesse.

Toshiba, le pionnier de la climatisation, propose quant à lui des solutions produits adaptées à chaque application : résidentiel, petit tertiaire et grand tertiaire. Les unités intérieures résidentielles au design unique s'intègrent dans toutes les ambiances de vie et possèdent des systèmes de filtration poussés afin d'assurer une qualité d'air optimale. Pour les applications petit tertiaire, les produits sont conçus afin de délivrer le maximum de performances et d'efficacité énergétique.

Les solutions DRV, adaptées au marché du grand tertiaire, associent flexibilité d'installation, efficacité énergétique et respect de l'environnement et offrent un large choix d'unités intérieures.

Le nouveau système SMMS-i offre de nombreuses innovations en matière d'économies d'énergie grâce à l'association du compresseur DC TwinRotary haute efficacité et de l'Inverter à contrôle vectoriel à haute vitesse de calcul, ce qui permet d'atteindre un COP de 6.41* à 50% de charge.

Le tout nouveau système DRV intelligent assure un contrôle précis du besoin de chauffage et climatisation de chaque pièce, et délivre une température précise même dans les pièces les plus éloignées de l'unité extérieure.

Une flexibilité d'installation au delà de votre imagination; ce système particulièrement adaptable peut atteindre 235 m de liaisons frigorifiques

et 40 m de dénivelé entre les unités intérieures.

Une nouveauté chez Diva Vita France, le revendeur exclusif en climatiseurs Artel : un nouveau concept de climatisation, sans unité extérieure, afin de préserver l'esthétique de votre façade. Idéal en zone urbaine (immeubles, bureaux), maison moderne ou demeure de prestige. L'esthétique de la façade est conservée, pas de groupe à l'extérieur donc pas de nuisance sonore et zéro gros travaux. Une vraie climatisation, réversible, de qualité (SAV compris 2 ans

pièces et main d'œuvre) répondant aux normes européennes.

Chez Samsung, le Hauzen Smart allie design, technologie et performance (Il permet notamment de faire jusqu'à

Au sein du système Infinity de Carrier, la thermopompe Infinity® 20 avec Intelligence Greenspeed™ répond parfaitement aux conditions, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Elle procure le plus de confort possible au plus faible coût d'exploitation pour que vous n'ayez pas à payer le chauffage et la climatisation dont vous n'avez pas besoin. Ainsi, elle affiche une efficacité de chauffage sans précédent de 13 HSPF – soit 29 % de mieux que notre concurrent le plus près et un formidable 68 % de mieux que les appareils standards. Parce que le mot thermopompe contient le préfixe «thermo», qui signifie «chaleur», certains croient qu'il s'agit d'un appareil de chauffage uniquement. Les personnes non averties oublient souvent qu'une thermopompe sert aussi à refroidir l'air en extrayant la chaleur hors de la maison en été. La thermopompe InfinityMD20 peut rafraîchir la maison même en pleine canicule avec une efficacité atteignant jusqu'à 20.0 SEER. Elle permet également de déshumidifier convenablement les maisons sans les refroidir excessivement.



87% d'économies d'énergie, grâce à un régulateur de température). Il est disponible en deux formes différentes, avec la classique version murale et l'impressionnant « mode tour ». Cette série propose de nombreuses fonctionnalités, dont le « Smart Experience » permettant non seulement de l'utiliser comme climatiseur, mais aussi comme purificateur d'air, humidificateur et absorbeur d'humidité. Elle propose aussi



le « Smart Connection », permettant de le contrôler depuis un téléphone. Elle intègre également un mode saisonnier calibrant les préférences de l'utilisateur en fonction des saisons, un mode « S-Plasma Ion » capable de détruire 99,9% des germes (y compris les sous-branches de type H1N1), ainsi que le « Smart Design » pour un design super fin et stylé, l'une des grandes qualités faisant la renommée de la marque.

Atlantic Fujitsu a reçu le prix «iF Product Award 2012» pour les muraux design LU et LT. Basé sur des critères d'évaluation comme la qualité du design, l'ergonomie et l'innovation, ce label «iF», décerné par un jury composé de designers de renommée internationale. Ce prix est considéré aujourd'hui comme l'un des principaux concours internationaux de design appliqué au concept produit.

Place aux emballages

Les emballages ne cessent de se moderniser et de présenter aux entrepreneurs permettant de mettre en valeur le produit et de le rendre plus



Des barquettes originales pour séduire les enfants

Faerch Plast, fabricant d'emballages alimentaires se positionne comme un créateur de tendances, en proposant aux industriels des concepts novateurs adaptés à des cibles précises de consommateurs.

Faerch Plast lance une nouvelle gamme de barquettes aux formes originales pour le conditionnement de plats cuisinés destinés aux enfants, dont la consommation est en constante progression.

Pour proposer des plats adaptés aux besoins nutritionnels et énergétiques des enfants, l'industrie agroalimentaire doit faire preuve d'imagination.

Le concept cible quatre catégories :

- les 6 mois-2 ans
- les 2-5 ans
- les 5-10 ans
- les 10-15ans

www.faerchplast.com

Un double croque pour deux fois plus de plaisir !

Sapresti Traiteur rebondit sur le fulgurant succès du premier Croque-Monsieur



micro-ondable lancé il y a un peu plus d'un an, en proposant sa version XXL : le Double Croque micro-ondable.

Côté pratique, le Double Croque micro-ondable se réchauffe directement dans son emballage tendance. Il a été relooké pour accrocher l'oeil en rayon et créer un effet de gamme impactant avec les autres références micro-ondables Sapresti Traiteur... qui seront à découvrir prochainement. Cependant, proposé à Marque Distributeur, son pack saura également s'adapter aux codes graphiques de l'enseigne !

www.sapresti-traiteur.com

L'écrin Cub', le snacking au carré !

Le snacking se fait chic, élégant et pratique avec ce nouvel écrin signé Solia.

Les plateaux-repas sont parfois réservés aux réunions importantes.



Pour des occasions, moins formelles et des déjeuners plus légers, Solia a imaginé un coffret rectangulaire à poignée, réalisé en carton, doté d'un calage à empreintes pouvant contenir une déclinaison de 3 Cub' de formats différents, pour accueillir un plat, un dessert et une sauce.

On apprécie les formes sobres et design de ces contenants très actuels, qui s'inscrivent parfaitement dans l'esprit « Cantine chic ». Petit plus non négligeable : trois fenêtres, sur le coffret en carton, permettent d'entrevoir les préparations pour une offre repas tout

en transparence !

Pratique et compact, l'écrin est, de plus, personnalisable au nom et aux couleurs de l'enseigne, pour une quantité minimale de 5000 pièces commandées : de quoi gagner fortement en visibilité... www.solia.fr

L'emballage tendance et ergonomique !

Afin de remettre au goût du jour un classique de la cuisine traditionnelle alsacienne et de répondre aux attentes



des consommateurs, toujours plus nomades, la société française Stoeffler a fait appel au savoir-faire du fabricant Faerch Plast pour la conception d'un emballage tendance et ergonomique.

Chez Stoeffler, la choucroute est l'un des grands Bests sellers de la marque. C'est pourquoi, elle a décidé de lancer ce classique sous forme de « box », afin d'apporter un nouveau souffle à ce marché et offrir une gamme plus large. Faerch Plast a donc conçu une barquette thermoscellable, pouvant contenir une portion individuelle de 300 g de choucroute, parfaitement adaptée aux concepts inhérents à la « box » : le nomadisme, la préparation express et un bon rapport qualité/prix.

www.faerchplast.fr

Un Mug pour un déjeuner chic et malin, en toutes occasions !

Solia crée une petite révolution dans l'univers du snacking en présentant le

-snacks tendances

des de l'agroalimentaire et à leur clientèle des formes, astuces, praticités adaptés à la consommation du 21^{ème} siècle. Voici quelques exemples.



Mug: un contenant design, pratique et astucieux ! Le Mug surprend tout d'abord par son look « seventies », tendance et original, mais son ingéniosité réside avant tout dans son côté ludique et nomade. En effet, il est doté d'une poignée, dans laquelle vient se clipser une fourchette ou une cuillère, ce

qui facilite sa prise en main et fait du Mug un produit ultra pratique que l'on emporte partout.

Avec son couvercle dôme, c'est le compagnon idéal pour manger en flânant ! Il présente également l'avantage de pouvoir être totalement personnalisable (couleur, logo), devenant ainsi un véritable outil de Communication.

www.solia.fr

Crédit Photo : Guillaume Gauter

L'Odyssée du Dessert et l'épopée du design!

Solia, toujours à la pointe en matière de design, propose un concept monoportion particulièrement créatif pour la vente de desserts à emporter : l'Odyssée du Dessert. Ce contenant sphérique se compose d'une base en PS et d'un couvercle bombé, en PVC transparent, qui assure une parfaite protection des préparations

pâtisseries. Très pratique, cette jolie bulle de gourmandise offre une prise en main ergonomique grâce à son pied, qui lui confère également une bonne stabilité. Élégant et raffiné, l'Odyssée de Solia est la solution idéale pour présenter tiramisus, salades de fruits, fromage blanc, riz au lait...

www.solia.fr



L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

FILTRATION - MICROFILTRATION
ÉLECTRODÉIONISATION - OSMOSE INVERSE
DÉCHLORATION - ADOUCISSEMENT
DÉMINÉRALISATION - ULTRAFILTRATION
POTABILISATION - NEUTRALISATION
OXYDATION - DÉSINFECTION
STÉRILISATION - ULTRA VIOLETS - OZONE...

BWT PERMO MAROC
Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota) Ain Sebaa
Casablanca
Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423
E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP



Le KR Agilus de Kuka

La série de robots KR Agilus fête sa première mondiale. Il s'agit de la nouvelle famille de petits robots de Kuka. Le KR Agilus sait convaincre dans les classes de charge de 6 kg et de 10 kg, grâce à sa précision maximum avec des vitesses extrêmes. Il est prédestiné pour des tâches de manipulation avec des cycles très courts.

Matelasseur de carton gros volume Mathieu Marketing Development

Les cartons passés dans les matelasseurs à carton sont les solutions optimales pour tous les services de stockage et d'expédition. Ils transforment en quelques secondes les cartons usagés encombrants des marchandises reçues en un matériel d'emballage de qualité et avant tout gratuit.



Pompe à lobes nettoyable en place et stérilisable



Proposée par Grundfos, la NOVALOBE est une pompe à lobes qui se distingue en respectant les produits visqueux et sensibles au cisaillement que l'on rencontre par exemple dans le domaine de l'industrie agro-alimentaire et industrie des boissons.

Nettoyeur vapeur industriel électrique 10bar/380V Galaxy



Machine de nettoyage vapeur couramment utilisée pour un nettoyage haute puissance dans le domaine industriel et agroalimentaire. La très haute puissance de vapeur pouvant atteindre 18kW - avec double chaudière inox - permet au Galaxy® d'accomplir les opérations de nettoyage les plus extrêmes.

Transpalette peseur acier ou inox 304 ou 316L Novetal



Transpalette peseur conçu pour résister aux éléments corrosifs, convient pour les secteurs pharmaceutiques, chimiques, agro-alimentaire, marée, pêche, salaisons, abattoirs, etc... Entièrement en inox 304L y compris la pompe et les roulements à bille. Fourches fermées sur le dessus sur demande. Pompe à action rapide.

Transpalette électrique 8PM Toyota

Afin de répondre aux exigences des environnements de travail difficiles, CFM Toyota propose un transpalette électrique avec un recouvrement en acier inoxydable de type alimentaire 304 L.

Ce transpalette électrique 8PM Toyota avec un recouvrement inox est conçu pour répondre aux exigences des secteurs d'activité ayant besoin d'un matériel propre avec une neutralité chimique qui garantit l'absence de bactéries sur le matériel.



Feel Free to Compose d'Axor



Avec la nouvelle collection baptisée « Feel Free to Compose », la marque Axor et les frères Bouroullec s'associent pour vous offrir la liberté de combiner vos éléments comme bon vous semble pour personnaliser votre établissement selon vos envies et vos besoins, vous en rêviez ? Axor Bouroullec l'a fait !



Vanne à diaphragme Mucon K de Verder

Spécifiquement développées pour des applications agroalimentaires (notamment confiserie, vitamines, herbes, épices, alimentation animale, pisciculture) et pharmaceutiques, les vannes à diaphragme Mucon K, pour les solides, sont en Inox 316L à commande manuelle et motorisée électrique et pneumatique. Corps en Inox 316L

Comment bien choisir

Parce qu'il n'est pas donné à tous les restaurateurs amateurs de bon vin de les caves à vin électriques offrent une alternative



Mais quels sont les avantages d'une armoire à vin ?
Tout d'abord une température stable : la régularité de la température au sein d'une cave est primordiale pour une conservation optimale du vin. Les armoires à vin offrent l'assurance d'une température constante située entre 11 et

12 °C. C'est la température idéale pour le vieillissement des bouteilles. Ensuite, le vin doit se conserver sans lumière : pour conserver le vin dans les meilleures conditions, l'absence de lumière est essentielle. En effet, la lumière dégrade le vin par oxydation des tanins. Notons que la plupart des

armoires à vin actuelles sont dotées de porte-vitrée anti-UV afin de protéger au mieux le vin.

Puis le taux d'humidité doit pouvoir être contrôlé : une humidité trop basse, en dessous des 50 %, sécherait les bouchons des bouteilles et à l'inverse une humidité trop importante, plus de 80 %, détruirait les étiquettes et entraînerait le développement de bactéries dû à l'eau stagnante qui en résulterait. Ces caves disposent d'une ventilation permettant l'évacuation de l'air et la répartition uniforme de l'humidité.

Le vin a besoin d'air pur : grâce à leurs filtres carbone, les caves à vins renouvellent et purifient l'air en contact avec les bouteilles. Elles protègent ainsi l'authenticité du goût du vin.

Enfin, la stabilité est nécessaire : après la lumière, les chocs et les vibrations

L'entretien de la cave

Il est préférable, pour garder la cave dans un état optimal pour la conservation ou le vieillissement du vin, de s'astreindre à un minimum d'entretien. Celui-ci doit être régulier. Cave débranchée et vidée, intérieur et extérieur peuvent être nettoyés avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux et neutre. Le rinçage se fait à l'eau pure. La grille du condenseur présente au dos de la cave, une fois celle-ci dégagée du mur, peut aussi être nettoyée. Elle remplira plus facilement son rôle. Une fois par an, le filtre à charbon (sur les caves équipées) doit être changé afin que l'air circulant dans la cave reste toujours sain. Il convient aussi de vérifier à chaque manipulation que l'on n'a pas involontairement obstrué l'orifice par une bouteille. L'ajout éventuel d'eau sur les pierres de lave, la vérification ou le remplacement du système de réhumidification, pour les caves qui en sont équipées, peuvent être aussi considérés comme des opérations d'entretien.



son armoire à vin ?

pouvoir creuser, sur sa terrasse ou au beau milieu de son auberge, une cave enterrée, très satisfaisante pour la conservation des bouteilles!



- L'armoire de mise en température (ou de service) : ce type de cave concerne les utilisateurs qui souhaitent déguster leurs vins plutôt jeunes à une température qu'ils auront au préalable programmée. Ce type de cave dispose de différentes zones, allant de 15°C en haut (pour les rouges) à 5°C en bas (pour les blancs ou champagnes).

- L'armoire mixte (ou polyvalente) : cette cave à vin offre plusieurs zones dont la température est réglable à chaque étage. L'utilisateur peut donc s'en servir à la fois comme armoire de mise en température pour une dégustation immédiate ou comme cave à vieillissement pour laisser vieillir ses meilleures bouteilles.



© Liebherr

sont les deux autres ennemis du vin qui a besoin de repos. Les caves à vin permettent de limiter voire de supprimer ces désagréments. En général, les armoires à vin sont équipées de pieds en caoutchouc qui permettent d'amortir les vibrations.



© Liebherr

Selon l'usage de l'utilisateur, trois types d'armoires existent :

- L'armoire de vieillissement : comme son nom l'indique, ce type de cave à vin est destiné à laisser vieillir le vin, le tout dans une température allant de 10 à 12°C.

Liebherr sur tous les fronts

Les armoires de mise en température de la série Vinothek sont particulièrement bien adaptées pour la conservation de différentes sortes de vins aux températures de dégustation désirées. L'utilisation de composants spécifiques dans ces appareils permet de réaliser une stratification thermique de façon ciblée. Il est possible, par exemple, de tempérer des vins rouges à +18 °C dans le compartiment du haut. Avec une température de +5 °C, le compartiment du bas est spécialement adapté pour la mise en température de mousseux ou de champagne. La zone intermédiaire accueille de façon idéale les vins blancs qui doivent être stockés à température de dégustation.

Quant aux caves de vieillissement, elles présentent des conditions similaires à une cave à vin. Dans l'ensemble, à l'intérieur de ces appareils règne une température constante qui peut être réglée en fonction des besoins de +5 °C à +20 °C. Les caves de vieillissement conviennent de façon optimale pour la conservation à long terme et la maturation des vins. Selon la température réglée, ces appareils peuvent cependant stocker également une plus grande quantité de vins à température de dégustation. Dans les séries GrandCru et Vinothek, Liebherr propose des caves de vieillissement de différents volumes et avec différents équipements.

Liebherr, 35 ans d'expérience en cave à vin

La gamme idéale pour les professionnels

La ligne Vinidor réunit à la perfection les avantages des caves de vieillissement et des armoires de mise en température en un seul appareil. Cette ligne propose de deux à trois zones de conservation du vin, permettant de régler séparément et indépendamment la température de chaque zone au degré près. Vous pouvez ainsi préparer vin rouge, vin blanc et champagne à la température de service optimale. Le casier à bouteilles coulissant permet de stocker des bouteilles déjà ouvertes à la verticale. Ces armoires sont donc totalement adaptées pour un service du "vin au verre". Disponibles en versions encastrables, les caves à vin Vinidor sont idéales pour la mise en avant des vins en salle tout en préservant l'harmonie du décor. Elles associent esthétique et haute technicité.

Les tables Une révolution

Ces nouveaux appareils sophistiqués disposent d'un écran tactile sur lequel Elles possèdent aussi un logiciel qui interprète les déplacements, ou plus



Ainsi avec les tables tactiles, vous révolutionnez la façon de passer les commandes au restaurant ou au café. En effet, la restauration aussi se numérise.

Après avoir offert des connexions Wi-Fi à ses clients, la voilà maintenant séduite par les tables tactiles à l'image du Touch'in à Paris. Ici, on découvre sept tables « Surface Microsoft » de 40 pouces qui peuvent accueillir chacune

quatre clients qui disposent, du bout des doigts, d'un accès dédié à une multitude de services : consulter le menu, les images des plats et les caractéristiques des produits (prix, provenance, ingrédients), voir en vidéo le barman préparer les boissons, passer la commande, lancer un appel au serveur. Les informations sont ensuite transmises via le réseau local filaire du restaurant sur le PC du bar ou de la cuisine. Mais vous pouvez aussi accéder à un guide de géolocalisation qui vous permet de rechercher un restaurant, un musée, un spectacle, ou commander un taxi d'un toucher de doigt, ...

«Ce qui est intéressant dans ce système c'est que l'application n'est pas figée. On peut la faire évoluer pour enrichir les services proposés aux clients», note Jérémie Vuillaume, le jeune patron de

l'établissement situé au 20 rue Vignon – Paris 9.

Côté technologie, c'est Samsung qui

Visite du bar le Mojito Lab. Décor design, mur de menthe fraîche, équipe qui anime et met tout de suite à l'aise, le Mojito est une curiosité... Surtout pour ses étranges tables. Posez vos doigts dessus et une nouvelle expérience commence. Les tables tactiles permettent de faire défiler la carte des cocktails élaborée par le célèbre mixologue Laurent Greco. Cliquez et commandez... Le tour est joué ! Les néons, violet et vert, plongent immédiatement dans une ambiance de soirée même en fin d'après-midi.

Le Mojito Lab - 28, rue Keller - Paris - 11
- www.mojitolab.com



tactiles technologique

l'utilisateur interagit à l'aide de ses doigts, de ses mains ou même d'objets. exactement les contacts, que l'utilisateur effectue via la surface de la table.

édite ces tables LCD tactiles MultiTouch qui intègrent 691 000 caméras, soit une caméra pour trois pixels. Ces dalles peuvent bien sûr être adaptées à l'activité de chacun. C'est pourquoi, parmi les clients, figurent ADP (Aéroports de Paris), des concessionnaires automobiles de KIA, des musées ou encore Dassault Aviation.

Côté prix, une table coûte environ 11 000 €. Le prix varie en fonction du modèle de la table, les types d'écrans tactiles mais aussi en fonction des applications que l'on souhaite intégrer au logiciel qui gère et conduit l'interactivité de la table.

Au-delà de l'apport technologique, la table tactile peut devenir une véritable valeur ajoutée pour un professionnel. Elle propose au client une vision simple, concrète et interactive de chaque produit ou service.

Les tables tactiles peuvent être développées selon deux technologies bien distinctes :

- Le « Diffused Illumination » (DI) : cette technologie utilise une multitude de projecteurs infrarouges placés sous l'écran. Une fois que l'utilisateur



Détecter un verre vide
«Le but ultime est de booster le chiffre d'affaires en fidélisant la clientèle et en proposant des services qui incitent à consommer davantage», affirme Bachir Abi-Khalil, Directeur-fondateur d'After-Mouse, la société qui a développé cette application et assuré l'intégration de la solution. «C'est ainsi que nous développons une appli qui détecte le verre sur la table lorsqu'il devient vide et demande au client s'il désire commander une autre boisson».

touche la surface de la table, les projecteurs reflètent la lumière émise

par le point de contact vers une caméra infrarouge tournée vers l'écran. Tous les mouvements faits par l'utilisateur sont ainsi détectés puis ensuite interprétés par le logiciel intégré à la table.

- Le « Frustrated Total Internal Reflection » (FTIR) : des diodes électroluminescentes



infrarouges sont placées tout le long des bords d'une plaque de plexiglass. Avec ce système, le rayonnement des faisceaux infrarouges est en réalité confiné uniquement à l'intérieur de la plaque de plexiglass. De ce fait, puisque la lumière ne peut pas « s'échapper », elle se reflète et rebondit sur toute la surface. Ainsi, et un peu comme précédemment, lorsque l'utilisateur touche la table, la lumière émise par les chamboulements du rayonnement des LEDs, est projetée et redirigée vers une caméra. Le logiciel prendra ensuite le relais pour interpréter les mouvements.

© Samsung

En route pour la Coupe du Monde

Les 26 et 27 mai derniers se sont déroulées deux prestigieuses compétitions de maître par une équipe soudée, menée par Kamal Rahal, homme passio



Les deux jours, de fête, de compétition, de joie, de stress, de découverte et de plaisir, ont tenues toutes leurs promesses. L'organisation n'a souffert d'aucune fausse note et tous les compétiteurs ont pu concourir

sous les meilleurs auspices possibles. Pour preuve, les box, le matériel, les temps de préparations, les modalités et règlements, la qualité du jury, tout avait été étudié pour mettre les candidats dans les conditions idéales

et professionnelles des futurs concours internationaux qui les attendent. Personnalités, public et journalistes étaient venus nombreux pour encourager les participants ou couvrir l'évènement.



de Pâtisserie et pour le Bocuse d'Or

au Mazagan Beach Resort à El Jadida. Deux jours organisés de main
né et fier de porter la cuisine marocaine à un niveau international.



Le premier jour, aux termes de 10 heures de compétition non stop, a vu les Chefs Samir Mahboub et Karim Ahraou être déclarés vainqueurs par le prestigieux Jury de pâtisserie, présidé par le grand Gabriel Paillason, véritable icône internationale en la matière, et composé, notamment, des anciens meilleurs ouvriers de France. Le Jury a dû examiner les moindres détails, allant de la recette à la présentation, en passant par la créativité et la dégustation, pour pouvoir départager les 19 chefs pâtisiers candidats à la représentation du Maroc dans les compétitions internationales. Samir Mahboub s'est illustré dans la spécialité «Pièce Artistique en Chocolat» alors que Karim Ahraou a dominé le concours de «Pièce Artistique en Sucre»

Le lendemain, le concours de sélection nationale, pour accéder directement à la finale Bocuse d'Or 2013, a été digne des grands événements culinaires au niveau mondial. Les dix candidats entrés en lice se sont surpassés pendant les 5h35 de compétitions pour sortir le meilleur d'eux-mêmes. Aux termes de délibérations très approfondies, le jury d'exception a déclaré vainqueur le chef Issam Jaafari. Pour le chef Nadi Louhabbi, membre du jury, «la compétition est au niveau international. J'ai été agréablement surpris par les prestations. J'ai trouvé que le niveau est élevé

TOC MAROC
TOURNOI OFFICIEL DES CHEFS

Bocuse d'Or
MAROC
ISSAM JAAFARI

Coupe du Monde de la Pâtisserie
MAROC
ISSAM JAAFARI

Abdelkarim RAHAL ESSOULAMI, président du Groupe RAHAL organisateur du Tournoi Officiel des Chefs, remercie les partenaires qui ont soutenu les équipes nationales qualifiées à la finale Bocuse d'Or & Coupe du Monde de la Pâtisserie 2013.

RAHAL EVENT
50, Rue Normandie indarif - Casablanca Maroc
Contact : +212 522 360 1477-212 663 000 265
cremal@cremal.net - www.cremal.net

Lesieur, Rahal, AirSals, Mazagan

et que c'est une cuisine qui respire le soleil».

Présents lors de cette journée, notamment à travers la tenue d'une conférence de presse sur la prochaine édition du salon SIRHA, qui abrite les phases finales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or, les responsables de GL Events ont salué la qualité de l'organisation de TOC Maroc, en soulignant sa conformité aux standards internationaux et son rôle primordial dans la promotion de l'art culinaire et du Maroc dans le monde.



Issam JAAFARI	Sous Chef Junior	Hôtel NAOURA BARRIERE	Marrakech
Abdelhakim ZAIZI	Sous Chef	Sofitel Mogador	Essaouira
Abdelmajid BRITIT	1er Chef de partie	Hôtel NAOURA BARRIERE	Marrakech
Abdelouahed HASSANI	Sous Chef Exécutif	Mazagan Beach Resort	El Jadida
Abdellah ACHIAI	Chef Exécutif	Hôtel Palace d'Anfa Es Saadi Garden & Resort	Casablanca
Issam RHACHI	Sous Chef		Marrakech
Fayçal ZAHRAOUI	Chef de Cuisine	Restaurant Le Ginger	Rabat
Mohamed TAIFFOUR	Chef de Cuisine	Shangri-La Villingli Resort Spa	Maldives
Maouane BOUHMI	Chef Exécutif	Restaurant DJELLABAR	Rabat
Hicham OUABOU	Chef de cuisine	Hôtel Royal Mansour	Casablanca

Pièce Artistique Chocolat	Pièce Artistique Sucre
Samir MAHBOUB	Karim AHRAOU
Aziz DARDORI	Mourad HILAOU
Youness SALAGHA	Rachid WAKKAS
Abdessamad DERDAF	Youness MOUSTATI
Mounir MOURAD	Omar EDDIB
Zouhair EL MAANOUNI	Ali EL ORFI
Abdelkrim BOUIRG	Lahoucine EL ALYANI
Youssef BOUMAZZOU	Houcine NAJI
Taoufik MAROUANE	Youness BOUMAHRAZ
Abdelhamid BOUTAZROUT	Brahim OUBAH

Classement des candidats de la Sélection Nationale Coupe du Monde de la Pâtisserie



Agé de 31 ans, **Samir Mahboub** est diplômé du Centre de Qualification Professionnelle Hôtelière & Touristique en 2005, il a passé plusieurs stages, formations et concours dans lesquels il s'est démarqué avant d'atterrir chez Fournil de Paris pour finir chef pâtissier à la Goyave. Karim Ahraou est diplômé du complexe de formation touristique Polo à Casablanca. Il a démarré sa carrière en tant que pâtissier à la pâtisserie sucrée laquée avant de passer chef de poste chez Fleur de Lèse. Aujourd'hui, Karim Ahraou est chef pâtissier «Chez Daniel».





Agé de 27 ans, **Issam Jaafari** a été formé aux standards de la cuisine internationale à l'Institut Spécialisé de l'Hôtellerie et la Restauration. Il a démarré sa carrière professionnelle en 2004 en tant que commis dans la restauration collective et a exercé dans quelques restaurants de renom entre Casablanca et Marrakech. Actuellement, Issam Jaafari est 1^{er} au Palais Saadi sous la direction de Sébastien Bontour.

Essayons de les connaître un peu mieux : entretien avec Sébastien Bontour.

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots?

Nous travaillons ensemble depuis 9 ans, Issam ayant commencé en tant que stagiaire à mes côtés. Nous avons évolué ensemble pour mettre au point la cuisine franco-marocaine au restaurant gastronomique La Cour des Lions à l'Es Saadi Gardens & Resort depuis maintenant 7 ans. J'ai tout de suite repéré le fort potentiel d'Issam ainsi que sa grande rigueur et surtout sa soif d'apprendre. Aujourd'hui nous récoltons le fruit de ces efforts avec la récompense au Bocuse d'or Maroc.

Quels plats avez-vous proposés au Bocuse d'Or Maroc?

Tout d'abord dans l'épreuve du poisson, nous avons présenté :

- Pyramide de sole avec mousse amande, citron confit et coriandre, gambas à la menthe en croûte de pistache.
- Chutney d'orange et mangue, au cœur d'avocat et datte.

- Mini-courgettes rondes à la marmelade de fenouil et sa crème anglaise à l'anis.
- Betterave façon religieuse, betterave orange, dôme de petit pois à la menthe.
- Sauce façon beurre blanc aux œufs d'arenka.

Ensuite, nous avons présenté la volaille :

- En ballottine : Cuisse façon pastilla, le blanc en mousse, farci d'une purée de mangue à la fleur d'oranger et pané à la chapelure nougatine et amandes.
- Dans un œuf, crème brûlée amande, œuf brouillé à la coriandre puis aux fruits secs, et barbe à papa à la cannelle.
- Verrine de gelée orange, taboulé aux fruits secs parfumé à la menthe, espuma de crème vanille fleur d'oranger
- Pavé de potiron glacé à l'orange, tempura de fleur de courgette
- Jus de cuisson réduit

En combien de temps vous êtes-vous préparés?

6 jours et 6 nuits !

Comment s'est déroulée la compétition? Quelles ont été les difficultés?

Pour Issam très bien. Pour moi très stressant. Initialement, je devais coacher Issam durant tout le déroulement du concours ce qui n'a pas été autorisé finalement lors de la compétition pour éviter de désavantager les candidats n'ayant pas de coach.

Que représente ce titre pour vous?

La fierté de représenter le Maroc pour Issam d'autant plus que c'est la première fois qu'un pays africain se qualifie pour l'occasion. A travers cette victoire, je suis fier d'avoir transmis mes valeurs et mon savoir à mon fils spirituel et de pouvoir concourir en janvier en France contre les 24 autres pays pour porter haut le drapeau marocain.

Comment allez-vous vous préparer?

A partir de Septembre, Issam ne sera plus en cuisine à l'Es Saadi et se concentrera uniquement sur le concours avec entraînement et mise en conditions quotidiennes.

Quels sont les soutiens que vous aurez?

Grâce au soutien de Kamel Rahal, Issam part en stage chez les plus grands comme Philippe Milles, ancien Bocuse, Régis Marcon, ancien Bocuse d'Or. ... avec le soutien de tous les chefs du Maroc (Nadi, Myriam, Rachid et tous les autres).

Quels sont vos rêves, à part celui de remporter le Bocuse d'Or bien sûr?

Pour ma part, j'aimerais avoir l'honneur de rencontrer Sa Majesté Le Roi Mohamed VI.

Pour Issam, à l'avenir, ouvrir son restaurant.

Organisée dans le cadre de l'édition 2012 de TOC Maroc (Tournoi Officiel des Chefs), le concours de sélection nationale pour la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie, menant également aux finales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, s'est distingué par un très haut niveau de compétition. Les gagnants, Samir Mahboub et Karim Ahraou, vont donc représenter le Maroc lors de la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie et la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Pour rappel, le Maroc profite pour la finale Bocuse d'Or 2013 d'une «wild card», qui le dispense des phases qualificatives continentales ou régionales. De ce fait, le chef Issam Jaafari aura à la fois l'honneur et l'immense responsabilité de représenter le Maroc aux finales de Bocuse d'Or 2013. Les deux événements (Coupe du Monde de la Pâtisserie et Bocuse d'Or) auront les 29 et 30 janvier 2013, au salon international SIRHA, dont les organisateurs et détenteur des droits des plus grandes compétitions culinaires mondiales, ont fortement salué la réussite de TOC Maroc 2012.

Multifonctionnalité et génocosme à In-Cosm

In Cosmetics Barcelone, Salon International des ingrédients et des matières premières cosmétiques, laboratoires et les fabricants d'équipement, les laboratoires de testing et de recherche



Cette année, naturalité et écologie restaient au cœur des préoccupations mais de nouvelles innovations sont venues se greffer à cette tendance de fond.

Marché vert, multifonctionnalité et innovation étaient à l'honneur, notamment avec Akzo-Nobel et son procédé unique qui rend possible de récolter et de séparer les différents constituants d'une cellule de n'importe quelle plante ou ressource marine sans nécessiter aucun solvant.

Chez Symrise, on insiste sur les efforts déployés pour proposer les actifs les plus purs possibles.



In-Cosmetics s'est avéré le point de lancement annuel de nouveaux ingrédients cosmétiques. Des nouveautés notamment mises en avant lors de la remise de l'Innovation Zone Best Ingredient Award, qui cette année a vu la victoire de Lucas Meyer Cosmetics avec Progeline et Adipofill.

« Le vert reste une tendance de fond. Mais on nous demande de plus en plus une offre globale, avec notamment des engagements en matière de traçabilité ou d'éthique. Nous garantissons que nos produits sont européens et ne proviennent pas d'Asie, » indique-t-on ainsi chez Quimica Masso, un des principaux distributeurs espagnols de chimie de spécialité.

Les formulateurs s'efforcent aussi de simplifier leurs produits et d'en réduire le nombre d'ingrédients. La réponse des fournisseurs semble être dans une offre croissante d'ingrédients multifonctionnels.

Alban Muller International, partenaire expert de la cosmétique nouvelle a présenté deux nouveaux ingrédients, issus d'une innovation majeure : le développement d'un acide salicylique végétal, une molécule pure extraite de la gaulthérie.

Amipreserve, conservateur naturel et écoresponsable

- Alternative naturelle aux conservateurs synthétiques : pour une formulation sans parabènes, ni phénoxyéthanol !

- Efficacité testée

Amiperfect, objectif teint parfait grâce à une action kératolytique, antimicrobienne et anti-inflammatoire.

- Gomme les imperfections, lisse les rides et réveille l'éclat du teint

- Pour les peaux en quête de perfection et de lumière

Côté innovation, SEPPIC présente le concept cosmétique « Apothé'Care » formulé à partir des tendances



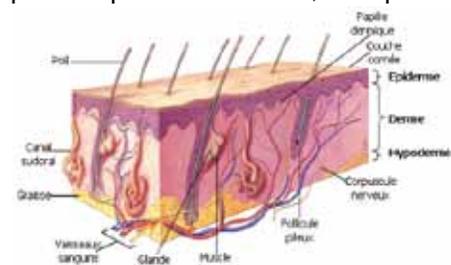
11 500 m² d'exposition Presque 600 exposants -
+ de 7000 visiteurs (environ 30 % d'Espagnols et 70 % internationaux)

étique émergent de la vague verte etics 2012

ues a réuni en avril dernier, les fabricants d'ingrédients et de matières premières cosmétiques, les
che et les fournisseurs de services type fabricants de logiciels pour la cosmétique.



Automne/Hiver 2013-2014 de la mode, de la décoration et de l'industrie identifiées par le bureau de style Carlin International. Ce châssis universel, fruit d'une combinaison astucieuse de deux produits phares de SEPPIC, le Sepimax



ZEN et le Montanov L, présente une stabilité exceptionnelle quels que soient les ingrédients actifs choisis pour personnaliser la formulation. Polyvalent, il permet aux acteurs de la cosmétique

de développer et de mettre rapidement sur le marché de nouveaux produits avec



des formulations stables qui favorisent une grande liberté de créativité.

In-Cosmetics a également consacré une session de conférences à la cosmétogénomique (la génomique est une discipline de la biologie moderne et de la biologie dite moléculaire, visant à étudier le fonctionnement d'un organisme, d'un tissu, d'une cellule à l'échelle du génome), faisant écho à de nombreux lancements de la part d'exposants, tels que, Evonik avec Tego Arjuna et les Laboratoires Expanscience avec Effipulp.

Prochaine édition d'In-Cosmetics à Paris, du 16 au 18 avril 2013
Hall 1 - Parc des expositions - Porte de Versailles.

Summit Ho

S'imprégner de la culture

Summit, c'est une collection d'hôtels et de complexes



Palace Es Saadi

Summit conjugue un service et des installations d'exception, qui garantissent aux clients un séjour incomparable. Que ce soit pour les voyages d'affaires ou d'agrément, les hôtels Summit s'imprègnent de la culture locale, favorisent le design individuel et la qualité de l'accueil reflète le style, la culture et la sophistication de chaque

destination. Cette collection de 115 établissements parmi les plus élégants de la planète regroupe de prestigieux hôtels au cœur des grandes capitales mais aussi de somptueux resorts nichés dans les plus belles destinations de rêve. Qualité de service, prestations irréprochables, attention de chaque instant, souci permanent de la

satisfaction des clients,... autant de critères indispensables à cette affiliation et de dénominateurs communs à l'ensemble des hôtels Summit.

Au Maroc, 2 hôtels sont affiliés à Summit Hotels & Resorts : le Es Saadi et le Kenzi Ménara Palace tous deux à Marrakech

Réservation :

www.preferredhotelgroup.com/summit

Avec une portée mondiale s'étendant sur 70 pays, le groupe Preferred Hotel représente une collection de plus de 600 hôtels raffinés, complexes et résidences de service dans le monde. Les marques du groupe Preferred Hotel incluent Preferred Hotels® & Resorts, Preferred Boutique™, Summit Hotels & Resorts™, Sterling Hotels™, Sterling Design et Summit™ Serviced Residences. Le groupe

Preferred Hotel offre des programmes sophistiqués telles que les complexes de propriété partagée Preferred Residences™, le programme de prestations pour clients internationaux I Prefer™ et la collection de célèbres complexes de golf Preferred Golf, ainsi que Preferred Family, hôtels et complexes certifiés offrant de riches expériences aux voyageurs de tous les âges.

tels & Resort locale à chaque destination

hôteliers de réputation mondiale qui ne cesse de s'agrandir.



Palace Es Saadi



Kenzi Menara Palace



Palace Es Saadi

À travers ses trois enseignes : Summit, Sterling et Preferred Hotels, le Preferred Hotel Group assure la représentation et la distribution de 650 hôtels indépendants haut de gamme présents dans 85 pays du monde. Au cours du 1er trimestre 2012, il a élargi son portefeuille de représentation avec 22 nouveaux membres, certains dans de nouveaux pays comme la Russie, l'Irak ou les Maldives. Sur la même période, PHG annonce une hausse de son volume de nuitées de 24% par rapport à l'an passé, avec une amélioration du prix moyen de chaque réservation, qui permet une progression de 31% du volume d'affaires généré pour le compte des adhérents. Lindsey Ueberroth, Président du Preferred Hotel Group, se dit confiant pour le reste de l'année au regard des «réservations pour le seul mois de juin, qui sont déjà supérieures de 20% à celles enregistrées l'an passé à la même date».



Kenzi Menara Palace



Kenzi Menara Palace

Atlantic Pa

Partenaire exclusif

A l'instar de deux autres établissements de prestige dans le monde, l'hôtel Atlantic Palace Agadir et le Centre de Thalassothérapie & Spa Thalgo commercialise pour la première fois au Maroc les cures minceurs du Dr Pierre Dukan. Associé avec le nutritionniste français de renom, le Centre de Thalassothérapie & Spa Thalgo propose en exclusivité à ses clients deux cures minceurs Dukan avec un programme directement inspiré de la célèbre méthode de régime mise au point par le diététicien. Objectif : vous permettre de gagner la bataille des kilos superflus en démarrant votre régime avant les vacances d'été. Rencontre avec le Docteur Dukan

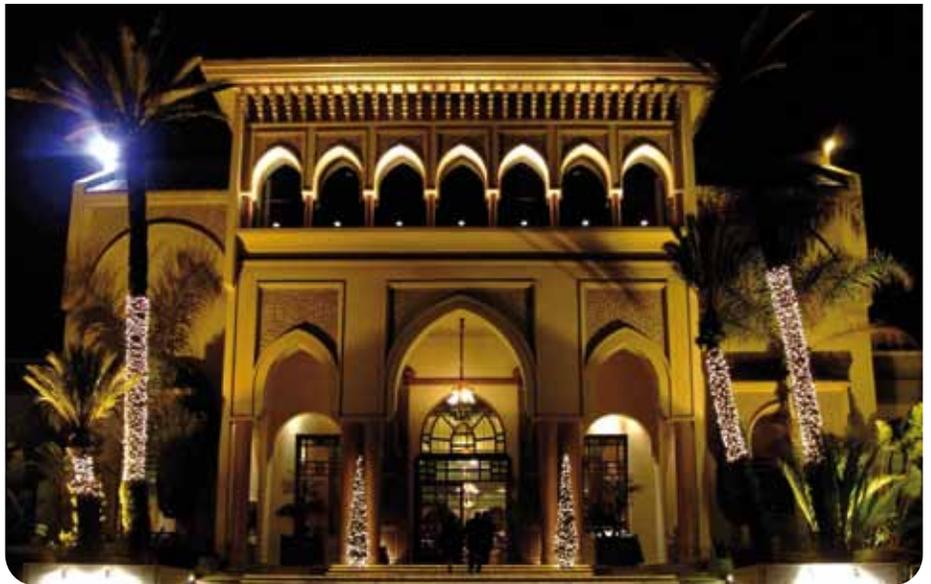


Pourquoi avoir choisi le Maroc et l'Atlantic Place d'Agadir pour votre commercialisation de cures minceur?

L'attrance personnelle. Je suis un méditerranéen, né en Afrique du Nord et inconditionnel du Maroc depuis 30 ans. De plus, des acteurs économiques marocains de très haut niveau m'ont demandé de venir diffuser ma méthode dans leur pays. Enfin, je connaissais personnellement l'Hôtel Atlantic pour y avoir séjourné et apprécié le cadre et ses soins.

C'est le troisième lieu me semble t'il. Quels sont les 2 autres?

Tout a commencé avec l'Hôtel The



Residence en Tunisie qui avait été un succès inouï faisant venir des touristes étrangers aussi différents que des européens, des américains, des russes. Puis la Sardaigne qui marquait l'intérêt exceptionnel des italiens qui, avec les russes, sont les plus fidèles sympathisants de ma méthode et de mon action.

Suivie par plus de 50 millions de personnes dans le monde dont de nombreuses personnalités, la méthode Dukan est le seul régime au monde dont le secret revendiqué est de manger beaucoup, voire de manger préventivement. Objectif : contrôler sa faim avant qu'elle ne survienne et vous oblige à consommer des aliments sucrés et onctueux, riches mais déstabilisants pour le régime.

En quoi consistent les 2 cures que vous proposez à Agadir?

Maigrir dans un contexte favorable. La plupart de celles et ceux qui grossissent sont des personnes qui amortissent les stress de la vie quotidienne en mangeant au delà de leurs besoins biologiques. Maigrir les oblige à abandonner ce recours à l'apaisement alimentaire qu'ils peuvent compenser dans un environnement favorable, ensoleillé,

dépayçant et surtout où tout est fait pour que l'alimentation soit attrayante et savoureuse. Les chefs ont pour mission, non seulement de tenter de faire aussi bien qu'une cuisine normale et gratifiante mais de faire mieux. C'est une mission difficile, mais qui est réalisée grâce à l'enthousiasme et le goût du challenge de l'équipe marocaine.

Avez-vous pris en compte les pratiques culinaires du pays?

Oui mais pas de manière exclusive. Certains plats marocains ont servi de modèles mais d'autres cuisines sont présentes. La première constante d'adaptation a été dans l'usage des aromates et des épices qui permettent de compenser la richesse en lipides, graisses et huiles.

Le principal risque d'une cure est de reprendre du poids après. Comment accompagnez-vous les curistes une fois qu'ils rentrent chez eux?

Ma méthode est la seule au monde consacrant deux phases sur quatre à ce principal défi et cause d'échec d'un régime amaigrissant, la reprise de poids. En général, la durée de la cure se situe entre 7 et 15 jours, c'est-à-dire la phase d'attaque conçue sur une alimentation riche en protéines et le début de la phase de croisière au

Face Agadir du régime Dukan



cours de laquelle les légumes viennent s'ajouter aux protéines. Lorsque le curiste rentre chez lui, sa mission lui a été expliquée, il doit continuer cette seconde phase jusqu'à obtention de son Juste Poids (calculé gratuitement sur www.regimedukan.com). A partir de là commence la partie la plus innovante de ma méthode, sa phase de consolidation qui dure 10 jours par kilo perdu, puis de Stabilisation Définitive dont l'action et la garantie s'exerce au niveau du Jeudi Protéiné, des 20 minutes de marche par jour assorties de l'abandon des ascenseurs, et des trois cuillères à soupe de son d'avoine par jour. Très peu de choses mais à maintenir à vie car sans cette simple et légère pression de contention, la reprise de poids n'est pas simplement possible mais assurée. C'est cela ou rien.

- Vos méthodes sont parfois controversées. Que répondez-vous à vos détracteurs?

Lorsqu'ils sont médecins, je leur demande de ne pas oublier qu'ils ont juré de lutter contre la maladie et qu'ils ne peuvent ignorer sans mauvaise foi que le concept de basses calories et de comptage des calories est non seulement une méthode qui ne marche pas mais qui facilite le développement du surpoids. Car de nos jours, camouflées par une apparente surabondance de méthodes et de régimes, il n'existe que deux manières de concevoir la lutte contre le surpoids, soit la restriction des

calories, soit l'utilisation préférentielle de l'une des trois catégories d'aliments universelles, les glucides (sucres), les lipides (graisses) et les protéines (chair et produits animaux). Comme on ne peut pas centrer une action amaigrissante sur les graisses et les sucres, seule la piste protéinée était possible, c'est



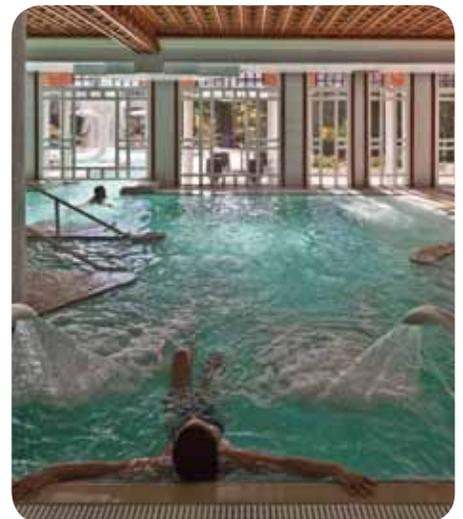
celle que j'utilise en l'associant à celle des légumes qui dans ma méthode représente le pôle principal. Quant aux autres détracteurs, ce sont les industriels

Pionnier de la diététique, avec une expérience de plus de quarante ans, le Dr Pierre Dukan est aujourd'hui considéré comme l'un des nutritionnistes les plus lus de la planète. Publié en 2001, son livre Je ne sais pas maigrir est un véritable best-seller. Vendu dans plus de 50 pays, l'ouvrage a été traduit en 25 langues.

de l'agroalimentaire mercantile et ceux du pharmaceutique tous deux prospérant sur le terreau du surpoids. Dans les deux cas, ces détracteurs, à défaut de pouvoir attaquer la méthode que des dizaines de milliers d'utilisateurs ont plébiscitée, cherchent à attaquer l'homme, en me reprochant d'être devenu un businessman ou un utopiste ou un moralisateur, ce qui est absurde, je ne suis comme n'importe quel humain que le chemin qui mène à mon plaisir, mon intérêt, ma gratification. Et ces trois récompenses, je les trouve en faisant chaque jour plus d'adeptes à la méthode et à la mission que la vie ont placées sur mon chemin.

[Avez-vous d'autres projets au Maroc?](#)

Non, mais je pense que celui-ci est suffisant si je veux, avec l'aide des marocains, la conduire à bon port.



La Maison Blanche

« Tout bonheur commence par un petit déjeuner tranquille »
(Somerset Maugham). Ce fut le cas ce jour-là !

À moins que vous ne soyez un habitué, la Maison Blanche ne vous sautera pas aux yeux avec un déluge de détails néo-new Bling Bling . Non, on a l'impression

Est-ce bon? Plus que correct. Peut-être un peu trop dans la veine « slow foud », mais le niveau est plus qu'honnête grâce à la qualité des produits proposés et souvent locaux.

A la carte une belle Entrecôte de bœuf bien rassie persillée et servie saignante comme souhaité, légumes de saison croquants.

Gazelle Blanc et Gazelle rouge servis au verre gouleyant à souhait de notre Ami Melia à Essaouira, un Rosé Hallana sympathique et servis bien frais .



que l'on a juste passé le plumeau, alors que pendant de longs mois (de longues années) on attendait avec pugnacité une table sérieuse (et même si les franchises des Frères Pourcel m'ont toujours donné le tournis ! C'est est une). La salle s'invite dans le registre bon chic, bon genre. Le bar a été logé au premier / Mezzanine, les devantures sont grandes ouvertes sur l'avenue, la clim ronronne et le tout respire un certain classicisme.

Mais encore : La clientèle. Celle de La Maison Blanche est hétéroclite, pas de bandes ni de tribus exotiques mais un curieux dosage d'hommes et de femmes d'affaires, de voisins, d'irruptions inattendues de jeunes paisibles, de gens qui parlent discrètement, et qui se taisent.... Cà c'est plus rare... Charmant ! On se croirait revenu au Fès des années 60 plein d'élégance et de retenue...

Le service. Fringant, enlevé, parfois juvénile avec cette jeune responsable de salle, il est dans l'état de grâce. Même lorsqu'un couvert tombe, on vous le change. Du jamais-vu depuis longtemps dans nos cantines de luxe au Maroc !...

Le « plus » élégant, comme dans les grandes maisons parisiennes, le chariot d'apéritifs proposés à la clientèle en début de déjeuner ou de dîner... Bonne idée!

Je vous conseille par ces temps financiers troublés... le Menu « Affaire » facturé judicieusement à 200 dh composé ce jour-là :

- en entrée d'une « salade mêlée et légumes poêlés » rafraîchissante,
- pour suivre un excellent Pageot grillé...



12 avenue Ahmed Chaouki FES
Pandore pour Resagro
www.pandore-maroc.net



serih
M A G H R E B



Votre satisfaction sur toute la ligne

Un professionnalisme pluriel

- Procédés et Automatisations Industriels
- Froid Industriel et Traitement d'air
- Conditionnement/Emballages/Sleeveuses
- Cuveries en Acier Inoxydable
- Marquage/Etiquetage/Solutions de Traçabilité
- Tuyauteries et Accessoires en Acier Inoxydable

L'Unique Interlocuteur pour une Solution Globale à toute Installation Industrielle

Première entreprise nationale dans les études et les réalisations des lignes complètes de process et de conditionnement pour les Industries Agroalimentaire, Pharmaceutique, Cosmétologique et Chimique.



DEPUIS
1975



Aïn Ifrane.
DU CÔTÉ DE LA NATURE.

SOURCE DE NATURE AU QUOTIDIEN



LA NATURE EST GÉNÉREUSE À L'ÉTAT PUR. PROTÉGEONS-LÀ, ELLE NOUS LE RENDRA BIEN. À LA SOURCE, AIN IFRANE, UNE EAU PURE ET LÉGÈRE QUI PUISE SON ORIGINE DANS LA NATURE. AIN IFRANE, UNE EAU DE SOURCE NATURELLE, RICHE EN CALCIUM ET EN OLIGO-ÉLÉMENTS QUI VOUS APPORTERA, TOUS LES JOURS, LES BIENFAITS DE LA NATURE. **PROTÉGEONS LA NATURE, LA NATURE NOUS LE RENDRA BIEN !**

www.ainifrane.ma