RESAGRO

Le magazine des décideurs de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie - restauration et des métiers de bouche

www.resagro.com

N° 10 • Mars 2010

Gérard Taurin, le sultan du sorbet

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay Essalam C.P. - 20203 Casablanca

Agro'

Les tendances en arômes

CHR

De l'utilité des progiciels

UNE BANQUE AU CŒUR
DE MAROC VERT

PACTE VERT Des solutions d'experts au service de l'agriculture et de l'agro-industrie

À travers le «Plan Maroc Vert», le gouvernement a réservé aux secteurs de l'agriculture et de l'agro-industrie une place prioritaire dans le modèle de développement économique du Maroc.
Leader du financement de l'agro-industrie, Attijariwafa bank a mobilisé toutes ses équipes et son expertise pour concevoire «Pacte Vert», une offre globale couvrant tous les besoins de l'agriculture et de l'agro-industrie. Avec «Pacte Vert», Attijariwafa bank affirme sa volonté de contribuer au renforcement de la productivité et la compétitivité d'un secteur qui participe fortement à la création d'emplois, au développement socio-économique et au PIB du Royaume.

التجاري وفا بنك
Attijariwafa bank

www.attijariwafabank.com

compad
Edition, conseils et communication

Edition Print
Identité visuelle
Création Multimedia
Création de sites web
Marketing

Compad E-Marketing Solution:
-E-Mailing
-Fax-Mailing

59,rue Mesk Ellile.Beauséjour.Casablanca
Tél:(+212) 5 22 36 04 09 - Fax:(+212) 5 22 36 03 97
Site web:www.groupecompad.com
E-mail: contact@groupecompad.com

Edito

Les possibilités des métiers ne sont pas encore assez exploitées au Maroc. Tout comme le potentiel de renouvellement des façons de faire. La démonstration en est apportée, mais de façon ni délibérée ni directe, par un glacier remarquable que notre rédaction a approché. L'on regrettera, également au passage, que l'écho médiatique local – à sa « conquête » de l'Atlas et à sa sincère appropriation des ingrédients marocains – ait été inversement proportionnel à son talent et à son renom… Ce n'est, cela dit, ni la première ni la dernière fois qu'arrive ce genre d'occcultation ou un tel non-réflexe de curiosité.
Le hasard fait que notre synthèse relative aux tendances des arômes au Maroc et ailleurs, préparée par une importante société marocaine du secteur, rejoint, quelque part et sans le savoir, le point de vue de ce glacier étranger.
Toujours au chapitre des métiers de bouche, côté salé cette fois, nous mettons en avant un décideur emblématique et exigeant du secteur de la boucherie-charcuterie.
Un régal !

Alexandre DELALONDE

Salons

PRORESTEL 2010
Salon professionnel de l'hôtellerie, de la restauration, de l'accueil, de l'hébergement, et des métiers de bouche
Du 21 au 23 mars à l'Espace Duguay-Trouin, à Saint-Malo
Tél. : +33 (0)2 99 20 63 27
www.saint-malo.cci.fr/fr/prestations/salons/organiser-evenement

FOOD & DRINK EXPO 2010
Salon de la boisson et de l'alimentation
Du 21 au 24 mars, au National Exhibition Centre, à Birmingham (Grande-Bretagne)
Tél. : +44 (0) 121 780 4141
www.thenec.co.uk

ALIMENTARIA 2010
Salon international de l'alimentation et des boissons
Du 22 au 26 mars, au Fira de Barcelona Gran Via, à Barcelone
Tél. : +34 93 233 20 00
www.firabcn.es/location

HOTELEX SHANGHAI 2010
Salon international de l'hôtellerie
Du 29 mars au 1er avril, au Shanghai New International Expo Centre, à Shanghai (Chine)
Tél. : +86 (21) 2890 6666
http://www.sniec.net/

AGROLEADER 2010
Salon international de l'agroalimentaire
Du 7 au 10 avril, au Parc des expositions du Kram, à Tunis
Tél. : +216 71 782 100
www.fkram.com.tn/

AGRIFOOD CLUB 2010
Exposition de produits alimentaires de qualité SOL 2010
Salon de l'huile d'olive
Dates & Lieu : du 08 au 12 avril 2010 à Verona Exhibition Centre à Vérone (Italie)
Tél. : +39 045 8298111
www.veronafiere.it

DJAZAGRO 2010
Salon international des industries agroalimentaires
Du 12 au 15 avril, Palais des expositions, à Alger
Tél. : +213 21210123/30
www.safex-algerie.com

AGRICULTURE - STOCK-BREEDING 2010
Salon de l'agriculture, de l'élevage, de la volaille et des produits frais
Du 14 au 18 avril, à Tüyap Diyarbakir à Diyarbakir (Turquie - Europe)
Tél. : +90 (412) 228 50 50 – 51
www.tuyap.com.tr

Sommaire

Salons 4
Éditorial 5

Agro'

• **Périscope** 6
• **Pleins feux sur....**
« La Route du sorbet », un projet de recherche gastronomique inédit 10
• **L'interview du décideur du mois**
Tahar Bimezzagh, P-DG de Koutoubia :
« Le Portugal nous demande, le produit halal a un avenir mondial » 14

Distribution

• **Nouveaux produits, Maroc & monde** 18

Cahier technique

• **Formulation**
Les arômes innovent 20
Les tendances en industrie aromatique 22
•**HQSE**
L'agro-industrie face aux eaux usées 26
Les eaux usées en conserveries de poissons 28
• **Process**
De l'importance de l'endommagement de l'amidon lors de la mouture de blés pour les procédés de fabrication de la 2de transformation 34
Abattage et traitement des viandes de volailles en abattoir avicole 38
• **Emballage** 42
• **Équipements** 43
• **Veille**
Les plats cuisinés 44

CHR

• **Actualités** 48
• **Solutions**
Les progiciels en hôtellerie-restauration, vus par un éditeur étranger : Cegid 54
• **Métiers de bouche**
Les défis marocains de Lenôtre 58
• **Vins & spiritueux**
Comment stocker ses bouteilles 60

Photo de couverture : Laurent Moreau

Alexandre Delalonde, directeur de publication • **Dominique Claudon**, responsable de rédaction• **Souad selmi**, ingénieur rédactrice • **Driss Tayeb**, journaliste • Damas Chacour, secrétaire de rédaction • **Dominique Pereda**, correspondante francophone dpereda@resagro.com - (+ 00 33) 6 98 26 84 57 • **Fanny Poun**, correspondante anglophone - (+ 00 44) 7751 819 653 • **Nabil Zridi**, directeur artistique • **Marilyne Grellet**, directrice commerciale • **Simon Diaz**, attaché commercial • CTP & **Impression** - Rotaco Imprimerie - Casablanca Tél. : 05 22 59 22 32 • Compad - Agence de communication • Capital - 100 000 DH • R.C. - 185273 - I.F. - 1109149 • ISSN du périodique 2028 - 0157 Date d'attribution de l'ISSN Juillet 2009 • Dépôt légal - 0008/2009 • Tél. : 05 22 36 04 09 / 16 / 19 / 69 • Fax : 05 22 36 03 97 • E-mail : contact@resagro.com • Site Internet - www.resagro.com

-15 %

C'est la baisse constatée, début mars, par rapport à la même période de 2009, quant à l'exportation de primeurs, fruits et légumes. Au total, le volume exporté a atteint 395 500 tonnes au lieu de 466 000.

Metarom crée une filiale à Rabat

Créateur d'arômes alimentaires et caramels, la PME familiale Metarom crée une filiale à Rabat. Ce qui implique pour elle la mise sur pied d'un laboratoire permettant le développement des arômes et la mise en applications (organisation pratique, choix et mise en place des matériels, constitution d'une aromathèque), de même que la formulation, la mise au point d'arômes et de contretypes d'arômes en les adaptant aux goûts locaux.
D'ores et déjà, Metarom est implanté en Europe (cinq sites), au Maghreb (un site), en Amérique du Nord (un site) et en Australie (un site). Un réseau de commerciaux, d'agents et de distributeurs complète le dispositif.
Le groupe est constitué de 180 salariés qui réalisent un chiffre d'affaires de 25 millions d'euros consolidé.
Depuis la fin des années 1990, il est régulièrement certifié ISO 9001 selon les référentiels en vigueur et se targue de « *travailler en respectant des plans HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité alimentaire de nos produits* ».

Stratégie pour l'agriculture maghrébine 2010/2020

Des experts maghrébins et onusiens ont parachevé, récemment à Rabat, l'élaboration d'une vision stratégique pour l'avenir de l'agriculture dans la sous-région durant la prochaine décennie (2010-2020).
Cette stratégie vise essentiellement à assurer la sécurité alimentaire dans les pays de l'Union du Maghreb arabe (UMA) à l'horizon 2030, en encourageant notamment la production des céréales, le « *développement du niveau général* » des échanges entre les pays de l'Union, le renforcement de la résistance collective aux parasites affectant notamment l'agriculture, et la gestion durable des ressources naturelles
La réalisation de tels résultats est tributaire du rôle des structures professionnelles qui constituent un partenaire actif dans le développement agricole au Maghreb.
Ont pris part à cette réunion, l'équipe de travail maghrébine pour les politiques agricoles et les échanges des produits, chargée de concevoir cette vision, des délégués de la FAO, des représentants de l'Union maghrébine des agriculteurs ainsi que la commission économique pour les pays de l'Afrique du nord.
La rencontre s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre des recommandations de la XVe session de la commission ministérielle maghrébine spécialisée, chargée de la sécurité alimentaire, réunie en octobre dernier à Marrakech.

Le stockage des céréales reconnu insalubre

Le stockage des céréales manque de salubrité. C'est l'un des enseignements d'une étude commanditée par l'Office national interprofessionnel des céréales et légumineuses (Onicl) au cabinet CPC & Consulting.
Non seulement, près de 90 % de la production est jugée non conforme aux normes générales, mais les conditions d'hygiène posent problème dans les dépôts et magasins des organismes stockeurs. L'étude évoque la présence des petits rongeurs, insectes, de la poussière et de déjections de volatiles, et relève que les systèmes de lutte contre les nuisibles se réduisent aux balais, brosses et extincteurs. Le contrôle des insectes a des incidences inquiétantes : aussi bien les produits que les doses utilisées génèrent des résidus qui gagnent parfois les produits finis – farine, pain...
Quant au matériel de prélèvement d'échantillons, 40 % des dépôts ne sont pas équipés de sondes pour le vrac et les sacs. Peu de stockeurs font appel aux services de laboratoires, notamment pour détecter les taux d'humidité. Un magasin sur dix est doté d'une thermosonde.

Légère hausse de l'indice des produits alimentaires

L'indice des prix à la consommation (IPC) a enregistré, en janvier dernier, une augmentation de 0,2 % par rapport au mois précédent. C'est ce qu'indique une note du HCP.
Cette variation est due à une hausse de l'indice des produits alimentaires (+0,3 %) et de celui des produits non alimentaires (+0,2 %).
Pour les produits alimentaires, les hausses observées, entre décembre 2009 et janvier 2010, concernent notamment les « poissons et fruits de mer » (+6,1 %) et les «légumes» (+5,4 %).
En revanche, les prix ont baissé de 2,2 % pour les « huiles et graisses », de 1,4% pour les « viandes », de 0,7% pour le « lait, fromage et œufs » et de 0,6 % pour les « fruits ». En comparaison avec le même mois de l'année précédente, l'IPC de janvier 2010 enregistre une baisse de 0,7 %.

Aliments à visée santé : colloque à Montpellier en avril

La IVe édition du Colloque international de Montpellier a pour thème « *Les aliments à visée santé* », le 29 avril prochain.
L'objet de ces colloques pluridisciplinaires est de confronter les points de vue de scientifiques, de juristes et d'entrepreneurs dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
L'aliment-santé est déjà évoqué par Hippocrate (460 av. J.C.) et par Arnaud de Villeneuve (XIIIe siècle).

Actuellement, notent les organisateurs, la notion de « bien manger » est mise sur le devant de la scène suite à un constat alarmant : le nombre de maladies cardiovasculaires et le nombre de jeunes obèses ne cessent d'augmenter depuis les vingt dernières années.
Mais l'alimentation-santé n'est pas qu'une préoccupation des consommateurs, c'est aussi un enjeu économique important pour les industriels de l'agro-alimentaire. Ces derniers, soucieux de satisfaire la demande, arborent des messages de plus en plus attractifs en matière de « bonne alimentation ». Pour certains, ces aliments offrent de réels intérêts économiques et sanitaires. Mais qu'en est-il vraiment ? Où en sont les recherches ? Quelle législation pour ces produits ? Le colloque tentera de répondre à ces interrogations.

Siam 2010 : rythme de croisière en vue

Jawad Chami, commissaire du Siam.

« *Agriculture et développement durable* », tel est le thème donné à l'édition 2010 du Salon international de l'agriculture de Meknès (Siam), prévu du 28 avril au 2 mai prochains.
L'Allemagne est l'invité d'honneur de cette édition, ce qui implique pour elle une représentation par des entreprises et acteurs économiques de haut niveau.
L'intérêt croissant porté à cette manifestation par les professionnels étrangers se traduit par ailleurs par la participation d'exposants de 20 pays : autant que lors de la précédente édition, sauf que la surface réservée au « pôle international » sera doublée. UbiFrance et Awex répondront présent.
Réaffirmant sa vocation professionnelle, le salon n'accueillera le grand public qu'à partir du troisième jour. Côté scientifique et animation, un programme riche et varié est planifié. Le concours d'élevage crée chaque année une émulation vers davantage d'excellence dans la gestion animale. De plus, le Siam est une occasion d'enclencher des débats autour de l'agriculture au Maroc dans ses différentes dimensions.
Précisément, les Assises de l'agriculture sont arrimées au salon la veille de l'inauguration, rendant, ainsi, cet autre événement un rendez-vous annuel incontournable pour les agriculteurs, les autres professionnels et les institutionnels.
Pour cette Ve édition, le Siam bénéficiera d'une superficie globale de 100 000 m², dont 60 000 m2 aménagés en stands. Plus de 700 exposants sont attendus ; quelque 500 000 visiteurs aussi. Le salon compte 9 pôles dédiés aux 16 régions du royaume, à la production agricole et agro-industrielle ; à l'élevage ; aux machines agricoles ; à l'agrofourniture ; à l'environnement et au développement durable ; à la valorisation des produits du terroir...
Organisé sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime, le Siam « *entre en phase de croisière* », aux dires de Jawad Chami, commissaire du salon.

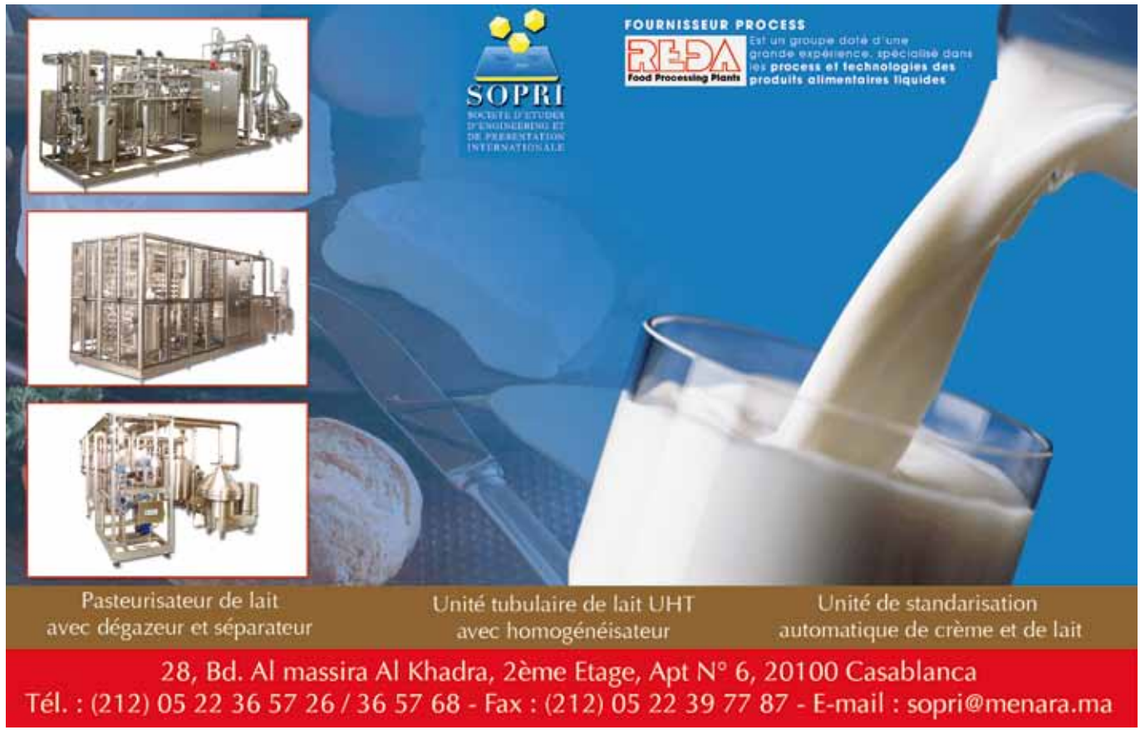
Centrale laitière : record historique

Centrale laitière a enregistré pour 2009 un chiffre d'affaires consolidé de 5 707 millions de dirhams, en hausse de + 8 % par rapport à 2008.
Cette progression, dans un marché exigeant et de plus en plus tiré par les prix, « *traduit l'excellent comportement de nos marques et la performance notable de la mégamarque Yawmy* », commente la direction de la filiale de l'ONA.
Quant au résultat opérationnel, il fait l'objet d'une très forte croissance – +21% –, tandis que le résultat d'exploitation s'élève à 921 MDH en 2009, en progression de +21 %.
« *Cette remarquable performance est notamment portée par la progression des différentes marques et par les effets favorables des diverses actions menées en faveur de l'amélioration de la productivité et de la maîtrise des charges* », analyse Centrale laitière.
Mieux : le résultat net part du groupe enregistre un record historique, atteignant 625 MDH, avec une progression significative de + 34%.
Le résultat net consolidé s'inscrit dans la même tendance haussière, soit +32 % d'augmentation.

Maymana célèbre la femme

Photo Maymana

Des firmes du secteur de l'agroalimentaire et des métiers de bouche n'ont pas voulu raté l'occasion de célébrer la Journée internationale de la femme. C'est ainsi que Maymana, grande pâtisserie moderne, chocolatier et traiteur haut de gamme à Rabat, a organisé une soirée de fête et de remise de distinctions internes, en présence de différentes personnalités de la capitale.
Le Trophée féminin pour l'action sociale et culturelle a été remis à Jamila Bousaleh, coordinatrice de production. Le Trophée féminin pour le savoir-faire est revenu à Latifa Hafsa, pâtissière en spécialité marocaine. Enfin, le Trophée féminin pour l'action économique a été décerné à Touria Nfifi, commercial chargé des grand-comptes.



Gérard Taurin

Quand un maître mondial de la glace marocanise le sorbet

Son royaume est celui de la glace ; sa citadelle : le sorbet. Glacier basé en France et bardé de titres, Gérard Taurin a dernièrement conquis les neiges de l'Atlas, pour mieux réaliser son rêve de faire appel aux ingrédients marocains dans la confection du sorbet. *D. C.*

Photos Laurent Moreau

Gérard Taurin, durant son récent périple dans l'Atlas.

Pays de mille et une traditions des métiers de bouche, le Maroc s'offre à celui qui sait lui apporter ce qu'il a de meilleur. Et ce que le glacier de France Gérard Taurin a de meilleur, en termes de savoir-faire et d'amour du produit fini, c'est le sorbet. Cette compétence doublée d'affection, il a voulu la confronter à la réalité marocaine et l'enrichir au contact des ingrédients et autres spécificités de la cuisine et de l'alimentation du royaume.

Menthe, gingembre, fleur d'oranger, figue de Barbarie… autant de fruits et d'épices en adéquation avec des recettes à mettre en œuvre avec de la neige issue des glaciers millénaires de l'Atlas.

Au cours de cette aventure, le chef fait partager, aux habitants rencontrés le long de son périple en 4L, ses envies de découverte, ses secrets de fabrication, ses coups de cœur et surtout ses créations : des recettes glacées uniques à base de *jben* (lait caillé de chèvre), de *halowa* (variété de pommes de terre sucrées) ou encore d'*amlou*.

Qu'il soit en France ou au Maroc, l'huile d'argane est pour M. Taurin un ingrédient fétiche. « *Grâce à ses propriétés aromatiques et à son goût, elle me fait rêver ; or j'aime m'évader* », nous confie-t-il. Et ce fidèle de Lenôtre d'ajouter : « *L'huile d'argane se marie magnifiquement bien à la datte. Ce qui a donné, lors de mon étape dans la région de Tineghrir, une belle réalisation de sorbet à la datte, dans laquelle l'huile d'argane est venue sublimer ce dessert en apportant de la force et de la matière aux pics aromatiques que nous pouvions espérer obtenir grâce au sirop de datte. Mais également au travers de la datte fraîche, de la pâte de datte, où l'huile d'argane a toute sa place, apportant cette longueur en bouche, cette note de noisette à la fois pâteuse et crémeuse qui se dégageait nettement du dessert.* »

Une des autres créations les plus marquantes de cette traversée aura été le sorbet au thé, qu'il s'agisse de thé à la menthe ou aux feuilles d'absinthe (shiba), dans les environs d'Âït-ben-Haddou. « *J'ai agrémenté tout à fait exceptionnellement, dans le sorbet au thé* shiba*, une crème montée et parfumée aux* shiba *fraîches, ce qui a donné un relief aromatique particulièrement intéressant* », raconte notre voyageur.

Quant au sorbet marocanisé favori de M. Taurin, ce serait « *peut-être celui à la poire avec du* ras el-hanout*, car cette épice complexe de 27 produits différents vient bien "complémentariser" le fruit. La poire a cette particularité de pouvoir fixer l'arôme en le maintenant dans son identité.* »

D'une création à l'autre, d'une localité à l'étape suivante, l'étranger a été reçu chaleureusement. Mais « *le plus gratifiant dans l'art culinaire, c'est lorsque les gens dégustent votre dessert avec plaisir. Lorsque tous vibraient à l'unisson au moment où la cuillère plongeait dans le dessert avec envie et enthousiasme, c'était un grand moment !* », se réjouit M. Taurin.

Si le chef a rencontré des obstacles, ce ne fut pas sur plan relationnel mais, notamment, quant à la possibilité de récupérer de la neige tout au long du parcours. « *Malheureusement,* explique-t-il, *nous avons eu une année avec peu de neige, et il a fallu en récupérer beaucoup plus au nord, dans la région d'Ifrane. Cette neige, tout à fait précieuse nous a servi longtemps, nous l'avons utilisé au delà de la région de Tineghrir, pour ensuite récupérer de nouveau de la neige sur le Haut-Atlas. La principale difficulté était d'avoir de la neige en permanence. Le second défi était de pouvoir trouver, pour chaque étape, les produits caractéristiques de la région. Il fallait les trouver vite. Et il fallait les choisir bien, et l'équipe autour de moi était très soudée. Tous recherchaient les produits adéquats avant ou durant mon passage, ce qui m'a permis de travailler en toute sérénité.* »

« Distributeur officiel des marques de machines GBG au Maroc, et spécialiste de la fabrication et la distribution de boissons givrées sous forme de paillette de glace, ICEDELICE®, vous propose une large gamme de produits : Slush®, Milk shake, ice coffee, sorbetti… et bien d'autres recettes à découvrir.

Notre concept simple et rapide, basé sur un matériel de qualité et une gamme de concentrés spécifiques, a pour but d'accompagner l'utilisateur par la fourniture de l'ensemble des produits (de la machine, aux pailles cuillères et gobelets en passant par les concentrés…).

Nos boissons exclusifs connaissent un rayonnement hors commun aux USA et en France. Grâce à la diversité de nos produits, nous vous permettrons de rentabiliser au maximum votre activité et ce durant toute l'année .Un marché en pleine expansion, Mi boisson, Mi glace, une alternative aux boissons gazeuses, et aux glaces, s'adressant à tous types de clientèles, telles que parcs d'attractions, cafétéria, snack et ventes à emporter … mais aussi hôtels, piscine, pub, discothèque…

De grandes enseignes telles que Oasiria Marrakech, Hyatt Regency, SFC, My candy, Tamaris aquaparc, … nous font confiance depuis plusieurs années.

Réservez votre machine
N° 05 23 39 49 04
Info Mobile : 06 61 47 58 60
27 Avenue Ennakhil, El Jadida - Maroc

Une des créations de Gérard Taurin au Maroc : un sorbet de dattes, à l'huile d'argane.

Pour mener à bien cette entreprise, baptisée « *La Route du sorbet* », trois années auront été nécessaires. Dans un premier temps, il a fallu déterminer un itinéraire le plus précisément possible, en se focalisant sur le Petit, le Moyen et le Grand-Atlas. Cela, « *avec des étapes suffisamment significatives en produits. Le but étant de mettre à profit pleinement le potentiel des régions traversées, pour trouver les matières premières les plus expressives de chacune.* »
L'idée du projet de recherche gastronomique remonte à 2007, lorsque Gérard Taurin évoque, auprès du directeur financier de Lenôtre, un désir de pérégriner au Maroc. « *Immédiatement lui est venu la question* : "Pourquoi ne donnerais-tu pas un thème à un tel périple ?" ».
La réponse est rapidement trouvée, le chef étant très sensible à l'histoire culinaire. « *Je connaissais les mouvements culturels de la glace et du sorbet. On a alors pensé à un projet de recherche gastronomique autour du sorbet, avec l'appui et les conseils de Lenôtre* ».
Gérard Taurin aime à rappeler que les conquêtes arabes ont permis à l'Occident de découvrir les sorbets. « *Le point le plus éloigné de cette expansion territoriale, limité par la mer, fut donc le Maroc. Les conditions y sont idéales pour avoir de la neige toute l'année, ce qui fit se développer ce breuvage glacé assez longtemps pour que les échanges commerciaux avec les pays plus au nord – Espagne et Italie en particuler – les fabriquent et les consomment à leur tour. Ce qui valide ma démarche consistant à revenir sur l'origine des sorbets en France* », souligne-t-il.
Pour autant, le glacier ne s'est pas appuyé sur une université, ni même sur des écoles, pour monter son projet, car, dit-il, « *par ma connaissance de l'histoire du sorbet, j'ai tout de suite compris comment ça fonctionnait, avec un itinéraire bien défini. Il était très clair pour moi que* "La Route du sorbet" *n'était pas à inventer mais à reproduire.* »
Depuis son retour au bercail, M. Taurin n'a pas en tête d'autre projet de recherche gastronomique au Maroc. « *Au demeurant*, concède-t-il, *on y a découvert tellement de produits et de possibilités de réaliser des sorbets inédits, que je ne suis pas fermé à l'idée de pouvoir repartir sur des sujets bien définis et bien particuliers dans différentes régions du pays. Nous avons encore beaucoup à apprendre sur l'univers du sorbet.* »
À plus longue échéance, le sultan français du sorbet envisage de retracer la route de la glace et, partant, de mettre ses pas dans ceux de Marco Polo en Chine. « *Je souhaite créer des recettes à base de lait de chèvre et de neige* », ajoute-t-il, avec la sobriété et l'humilité qui le caractérisent.

Un parcours qui fait fondre

Entré à 17 ans comme apprenti chez Lenôtre en 1980, Gérard Taurin devient chef glacier six ans plus tard. Chargé de mission à partir de 2003, il met notamment au point la gamme Carte d'or Lenôtre.
Pédagogue, il est professeur à l'École Lenôtre, membre auditeur de l'Académie culinaire de France et participe actuellement à la refonte complète du plan technologique du manuel français du glacier.
Gérard Taurin porte également une casquette d'entrepreneur : il est fondateur-gérant de la société Horizon Formation et cogérant de Glaces de France.
Rompu à l'émulation, il est champion du monde de la glace 2003, Meilleur ouvrier de France glacier 2000, chevalier du Mérite agricole 2005 – excusez du peu ! Un parcours typiquement méritocratique, pour celui qui se définit comme un « *petit-fils de paysans et non pas d'agriculteur* ».

La Genovese Caffè dal 1936.
Maroc Convivialité

Le seul café au Maroc certifie Médaille d'Oro en Italie

LA GENEVOSE est la seule marque de café présente au Maroc, certifiée «Caffé Qualità Oro». Sur les 300 postulants qui prétendent chaque année à cette distinction, seulement 30 participants sont sélectionnés pour obtenir cette médaille d'or, décernée par un jury hautement professionnel
Les cafés LA GENOVESE sont certifiés, en Europe, ISO 9001 v2000.
Le grain de LA GENOVESE est d'une très grande qualité et son rendement qualité/prix est rarement égalé.

BLUE GOLD

Arôme intense et Exceptionnel

TRADITION

goût fort et décisif

DECAFEÏNE

l'arôme doux et velouté

100 % Arabica

la plus précieuse au monde une densité moelleuse

GRAIN

Mélange au goût fort et décisif

chocolat

à l'italienne chaud et épais

Maroc Convivialité 41,rue Ibnou Mounir - Casablanca Tél.: 05 22 25 15 15 - Fax: 05 22 25 01 02 lagenovese.maroc@hotmail.fr
www.lagenovese.it

Tahar Bimezzagh, P-DG de Koutoubia

« Le Portugal nous demande, le produit halal a un avenir mondial »

Photos Koutoubia

Une invitation à s'implanter au Portugal, c'est ce que nous indique en primeur le P-DG de Koutoubia, leader marocain de la charcuterie. Un entretien dans lequel Tahar Bimezzagh souligne l'intérêt du produit halal pour les consommateurs, « musulmans » ou non. L'occasion d'annoncerégalement l'arrivée à maturité du projet de grande école des métiers de la viande.

Propos recueillis par D. C.

❒ La nomination de votre directeur de la R&D à l'Académie de la viande met en lumière ce département de Koutoubia et, plus largement, l'enjeu de la recherche…

En effet. Notons tout d'abord que cette direction de la Recherche-développement est fertile : des études réalisées dans nos laboratoires ont été publiées dans la presse technico-scientifique internationale.

Ensuite, c'est le docteur Daoudi – et son travail – qui est vivement honoré aujourd'hui [voir encadré]. Le rythme, avec lequel le fruit de ses recherches s'est répandu, a fait que nous avons été quelques peu dépassés par les événements. Le centre qu'il a mis sur pied a été ouvert aux doctorants, lesquels y effectuent leurs travaux.

❒ La formation, elle, joue un rôle plus structurant encore dans votre activité. Or le système d'enseignement, notamment à vocation professionnelle, suscite gravement et régulièrement des inquiétudes. Comment réagissez-vous, à votre niveau ?

Les multiples écoles professionnelles qui subsistaient durant la période post-Indépendance étaient

Le directeur R&D de Koutoubia à l'Académie de la viande

Dr Ahmed Daoudi (à droite).

C'est une première tant pour le Maroc – et, au-delà, pour le monde arabe – que pour Koutoubia : Ahmed Daoudi, directeur Recherche & Développement du groupe depuis 2007, entre à l'Académie de la viande.

Cette société savante, fondée en 1983 et basée en France, se donne pour vocation d'étudier et de discuter de problèmes qui se posent aux filières élevage, viandes et produits carnés issus des filières bovine, ovine, caprine, porcine, chevaline et de volailles. De ce fait, l'académie est composée essentiellement de professionnels (éleveurs, bouchers, industriels) et de scientifiques (vétérinaires, agronomes, enseignants, etc.). Tous doivent avoir fait montre, dans leurs activités, d'un véritable intérêt pour ces filières et pour les métiers qui s'y attachent.

L'Académie de la viande comporte aujourd'hui 50 sièges, complétés par plusieurs « *fauteuils* » de « *membre correspondant* », où siègent, principalement, d'éminents professionnels étrangers. Ces derniers jouissent des mêmes droits et devoirs que les membres nationaux, à ceci près qu'ils ne votent pas aux assemblées générales.

Dans la perspective du Congrès mondial de la viande 2012 à Paris, l'Académie de la viande s'attelle à la rédaction et à l'édition d'un ambitieux *Dictionnaire de la viande*.

à cet égard, nul doute que le Pr Daoudi sera sollicité, lui qui est un spécialiste avéré des viandes halal et un auteur d'articles scientifiques publiés dans des revues nationales et internationales. L'heureux élu est par ailleurs titulaire de deux doctorats de l'Institut agronomique et vétérinaire Hassan-II (Rabat), l'un en médecine vétérinaire ; l'autre en sciences agronomiques, obtenu dans le cadre du programme de coopération allemand DAAD/GTZ.

Une ascension fulgurante

De la 229e à la 67e place en cinq ans : c'est le bond phénoménal qu'a fait Koutoubia dans le classement (Économie & entreprises) des 500 meilleures entreprises du royaume. Elle a réalisé, à l'issue de l'exercice 2008, un chiffre d'affaires de 1 200 000 KDH.
Le leader marocain de la charcuterie et de la transformation des viandes halal est sur le marché depuis 1985. Avec pour raison sociale « Sapak Palmeraies Koutoubia S.A. », l'entreprise est dotée d'un capital de 50 millions de dirhams et emploie directement 2 000 personnes et indirectement quelque centaines de personnes. Le groupe propose plus de 400 produits aussi bien sur le marché national qu'international. Il a été distingué plusieurs fois au niveau national et international (Trophée international de la qualité 2004, notamment).

Tahar Bimezzagh, P-DG de Koutoubia.

regardées de haut et ont été fermées. Pour pallier ce manque dans le domaine qui nous occupe, nous avons décidé d'investir 15 millions de dirhams dans la création, prochainement effective, d'un vaste établissement de formation à la boucherie et – surtout – à la transformation de la viande. Il sera au service du groupe mais accueillera également la demande externe. Cet établissement préparera à des diplômes correspondant à tous les niveaux de qualification, de l'artisan à l'ingénieur. En outre, ce sera une grande école des métiers de la viande.
Contrairement à ce que l'on peut croire, ce sont des métiers sophistiqués aussi. Par exemple, on s'attaque maintenant à une formule d'avenir au Maroc que sont les plats cuisinés ; ce n'est pas simple à concevoir et à mettre en œuvre !

❒ Vous avez œuvré au contrôle de la ligne de production pour ne pas dépendre des fournisseurs. Quel est aujourd'hui votre rapport à ces derniers ?

Tout d'abord, en matières premières, Koutoubia a, assez tôt, mis au point une stratégie d'intégration verticale, de la même façon que nous avons une intégration horizontale à travers nos points de vente.
C'est ainsi qu'une société, créée en amont de l'activité de Koutoubia, nous fournit de la matière première, grâce un grand nombre de fermes, en plein développement. Pour l'instant, nous avons atteint 10 % des besoins. Il s'agit d'être autonome, partiellement du moins, et de surtout de pouvoir faire de la recherche sur la qualité de cette matière première. Et avoir ainsi un référentiel à présenter aux autres fournisseurs, à la milite. L'objectif est, à l'horizon 2013, d'aller vers 30 %, de sorte à être notre propre fournisseur.
Ensuite, pour les épices, une réflexion est en cours, quant à l'éventualité de créer des unités de fabrication. Ce serait pour sécuriser la qualité en amont.
Bref, si nous sommes là auprès de nos fournisseurs, nous n'avons pas l'intention de nous substituer à eux à 100 %. Cela nous permet, dans une certaine mesure, de leur montrer comment faire pour parvenir à la qualité que nous souhaitons. Parallèlement, nous négocions avec eux pour améliorer la qualité de leurs produits.

❒ Vous visez la niche des produits halals pour consommateurs musulmans des pays européens. Y a-t-il des normes de l'Union européenne que vous devrez appliquer ?

Nous avons étudié ces normes et avons constaté qu'il n'y a aucune opposition entre ces dernières et ce que nous faisons. La méthode halal ne se limite pas à la façon de tuer la bête ; elle touche aussi aux ingrédients, par exemple. Le vrai halal présente un plus en termes de qualité. C'est pourquoi des consommateurs non musulmans en Europe cherchent du halal, en raison du supplément de qualité.
D'ailleurs, il y a peu, nous avons reçu la visite d'une délégation portugaise. Elle nous invite à s'installer dans sa région, avec quantité de facilités. C'est une proposition très attrayante, d'autant plus que c'est un pays de la zone Schengen et que cela constituerait donc une porte ouverte sur le reste de l'Europe.
Nous sommes également en pourparlers pour une implantation dans le sud du Canada. Il se trouve que, entre cette aire et le nord des États-Unis, il existe une population estimée à sept millions de musulmans. Sans compter les personnes non musulmanes qui désireront découvrir la qualité du produit halal et venir gonfler notre marché. Alors que le Maroc compte plus de 30 millions d'habitants, ce sont au moins 300 millions de consommateurs – intéressés par le halal – qui sont à l'extérieur.

Laboratoire de Koutoubia.

Unité de production de Koutoubia.

D'ores et déjà, notre exportation vers le Moyen-Orient, dans des pays comme l'Arabie Saoudite et les Émirats arabes unis, connaît un taux de croissance de l'ordre de 25 % par an !

❒ Comment se présente, pour vous, le marché de la boucherie-charcuterie au niveau des GMS de la Turquie et de l'Afrique subsaharienne ?

Dans un premier temps, cela semble représenter une demande assez faible pour nous. Mais lorsque nous sommes en visite exploratoire sur ces terrains, nous constatons que cela promet énormément. Nous estimons que, dès lors que nous aurons installé sur place toute la structure nécessaire, ces marchés vont évoluer beaucoup plus fort que celui du Maroc et que cela représentera une progression annuelle de 30 à 40 %...
Rien ne nous limite pour exporter, hormis nos capacités quantitatives. C'est-à-dire que la question relève, ni plus ni moins, d'une extension de l'outil industriel. Nous envisageons donc de prendre toutes nos dispositions.

Certification tous azimuts

Koutoubia a entamé l'année 2010 sous de bons auspices. Après avoir obtenu en 2003 respectivement, les certifications selon les normes ISO 9001 version 2000 pour la qualité et en 2006 l'ISO 22000 version 2005 pour la sécurité des denrées alimentaires en 2006, Koutoubia a obtenu leur renouvellement.
Le groupe s'est adapté à la nouvelle version de l'ISO 9001 en version 2008, « *réaffirmant au passage sa démarche de progrès en matière de qualité, son engagement en faveur de la santé et de la sécurité de ses salariés au travail* » avec l'obtention de la norme BS OHSAS 18001 version 2007 et son respect de l'environnement avec la norme ISO 14001 version 2004.
ÖQS Certification & Evaluation Ltd, l'une des plus grandes structures de certification, a ainsi accordé les renouvellements des certifications ISO 9001 et ISO 22000, jusqu'en 2011, pour la troisième fois consécutives. Et ce, après avoir réalisé des audits complets du groupe. Le cabinet certificateur Ltd effectuera un audit de surveillance et de contrôle, chaque année.

Yaourt Activia

Gamme de yaourts brassés, aux probiotiques Bifidus Acti-Regularis, et censés améliorer le transit intestinal dès 15 jours
Fabricant : Centrale laitière
Composition / pêche : lait écrémé, sucre, crème, préparation de fruit pêche, poudre de lait écrémé, amidon de maïs, ferments lactiques du yaourt et bifidobacterium
Fabriqué et conditionné sur une ligne qui contient du gluten
Parfums : vanille ; pêche ; céréales
Poids net : 110 g
Prix de vente : 3 DH

Yogory smoothie

Yaourt brassé aux morceaux de fruits.
Fabricant : Best milk
Composition /ananas coco : lait entier, lait en poudre écrémé, sucre, amidon, préparations de fruits, ferments lactiques
Variétés : fraise ; muesli ; ananas, coco ; poire, vanille
Poids net : 110 g
Prix de vente : 2,20DH

La Hollandaise

Fromage fondu en triangles, contenant trois fois plus de calcium essentiel pour la croissance, à la recette et à l'emballage nouveaux
Fabricant : Margafrique
Composition : eau, fromages, beurre, lait en poudre écrémé, protéines de lait, sels (E450, E341, E 452), calcium, vitamines A, D, et E.
Poids net : 120g
Prix de vente : 9,80 DH

Al Boustane

Nectar en canette sans conservateur ni colorant ; en deux variétés
Fabricant : MFP (Moroccan Food Processing)
Distributeur : Margafrique
Composition / mangue : concentré de mangue (35 % minimum), eau, sucre, vitamines C, acide E330, arôme.
Variétés : orange ; mangue
Volume net : 25 cl

Halls Cherry

Bonbons aux cerises ; en paquet de 9 tablettes
Composition : sucre, sirop de glucose, acide citrique (E 330), arômes artificiels et naturels (cerises, menthol, huile d'eucalyptus), colorant autorisé (E 122)
Fabricant : Cadbury Egypt
Importateur : Cadbury Maroc
Poids net : 33g

Ramboutan farci à l'ananas Mido

Dessert composé de fruits tropicaux (ramboutan ou litchi), produit en Thaïlande
Distributeur : Mido Food Company
Composition : ramboutan, ananas, eau, sucre.
Poids net : 565 g

Japon

Fanta Moo Moo White

Boisson zéro calorie, riche en calcium (60 mg par 100 ml) et en antioxydant à base d'eau pure et de yaourt sans conservateur
Fabricant : Coca Cola Company
Volume net : 500 ml

Autriche

PEZ Soft

Bonbons gélifiés aux fruits, fabriqués à partir de lactose, sans colorants ni arômes artificiels, sans graisses, présentés dans un emballage en forme de sacs ressemblant à la main des animaux marionnettes
Fabricant : PEZ International Group
Variétés : cerise ; citron ; orange ; fraise ; poire ; pomme
Poids net : 100 g

États-Unis

Kashi Golean Crisp

Céréales grillées multigrains, en forme de grappes avec un mélange naturellement sucré de canneberges et de bleuets (baies d'Amérique du Nord)
Fabricant : Kashi Company
Composition : graines entières d'avoine, jus de canne évaporé, concentré protéique de soja, farine de blé entier, sirop de riz brun, fibres de racine de chicorée, canneberges, bleuets, bicarbonate de soude, sel, tocophérols mélangés, lécithines de soja
Poids net : 425 g

Tunisie

Trésor de lait Milkana

Fromage frais fabriqué à partir du produit Lait Délice, ciblant essentiellement les 15/35 ans
Fabricant : La Compagnie fromagère, Délice-Bongrain
Poids net : 150g
Prix de vente : 1,450 DT

Italie

Storie di frutta

Une gamme de smoothies de la marque Mulino Bianco sans ajout de sucre ni eau, sans arômes, conservateurs ou colorants. Contenant une teneur élevée de purée de fruits (entre 50 et 70%)
Fabricant : Barilla
Variétés : mix de fruits blancs ; mix de fruits jaunes ;
mix de fruits rouges
Volume net : 200 ml
Prix de vente : 1,80 €

France

Coca-Cola Zero Sans Caféine

Version de coca cola sans sucre et sans caféine en première mondiale sur le marché français
Fabricant : Coca cola Company
Composition :
Volume net : bouteille 1.5 l ; canette 33 cl
Prix de vente : 1,44€ -1,54€
(Pet) 1,5L ; 2,74€ (6×33cl)

Grande-Bretagne

Nom Naturally Active

Yaourt à base d'ingrédients naturels, de cultures probiotiques et de purée de fruits, faible en matières grasses
Fabricant : NOM
Composition/fraise: yaourt aux probiotiques (84 %), sucre, purée de fraise (5 %), stabilisant (pectine), extrait de carotte, arômes naturels
Variétés : fraise ; multi-fruits
Poids net : 100 g

Les arômes innovent

Les arômes alimentaires trouvent des applications très variées dans de nombreuses préparations alimentaires : produits laitiers, confiserie, pâtisserie, viennoiserie, charcuterie fumée, etc. Le point sur leur variété, leur genèse...

S. S.

En matières d'arômes alimentaires, l'on rencontre les sucrés, notamment ceux de vanille et de fruits (fraise, bananes, pomme…), et les salés (ail, pizza, fromage, persil, crevettes…).
Les arômes sont incorporés aux aliments sous forme liquide ou en poudre pour des buts organoleptiques, afin de leur conférer une odeur, un goût ou une odeur et un goût. Ils sont utilisés pour trois buts essentiellement.
Premièrement, il s'agit de modifier ou de renforcer la flaveur. C'est le cas des jus de fruits fabriqués à partir du jus concentré par restitution où l'on réincorpore les arômes récupérés .Dans les produits de charcuterie, on a recours aux exhausteurs d'arômes (exemple : glutamate de sodium).

Deuxièmement, aromatiser des boissons neutres organoleptiquement au départ lors de l'élaboration des boissons carbonatées, eaux aromatisées, snacks et chips et surimi (chair de poisson blanc aromatisé aux crustacés).
Troisièmement, dissimuler des flaveurs désagréables de certains produits tels que les dérivés de soja (concentré protéique, farines…).Ces derniers développent une flaveur d'haricot.
La formulation des arômes repose sur la création et la reproduction à partir de matières premières en fonction de l'application finale et du procédé de fabrication utilisé. L'aromaticien est le métier qui est associé à ce domaine.
Les arômes se scindent principalement en quatre catégories : arômes naturels et de synthèse, arômes de transformation et de fumée.
D'abord, les arômes naturels proviennent de matières premières d'origine végétale (aromates, fruits et légumes, plantes…) et animale aussi. On rencontre aussi, dans cette catégorie, les arômes produits à partir d'enzymes, de bactéries et d'autres microorganismes.
Ensuite, les arômes de synthèse sont notamment les arômes artificiels et les arômes identiques aux naturels. Les premiers sont des arômes obtenus par voie chimique mais qui n'existent pas dans la nature. Tandis que les seconds sont obtenus aussi par voie synthétique mais sont chimiquement identiques aux arômes naturels.
Les arômes synthétiques sont les plus employés dans les préparations alimentaires. Du point de vue économique, ils sont plus rentables .En effet, l'extraction des arômes naturels non seulement est onéreuse mais, en outre, elle est insuffisante pour répondre aux besoins en arômes pour les industries.
L'arôme de synthèse (identique à l'arôme naturel) le plus utilisé est la vanilline (la plus consommée au monde). Ainsi, la vanilline peut être synthétisé principalement à partir de lignine ; d'autres voies sont employées (gaïacol, eugénol).
Les arômes de fumée sont adjoints à des aliments tels que les produits à base de viande, de poissons, de fromages, mais aussi les soupes, les sauces, afin de leur conférer un goût et/ou une odeur de « fumé ».
Ces arômes peuvent être classés en deux groupes : les produits primaires de fumée issus de la condensation de la fumée ; les arômes de fumée dérivés issus du traitement physique ultérieur des produits primaires.
Les arômes de fumée peuvent être incorporés directement aux aliments ou traités à la surface.
L'emploi des arômes de fumée est souvent combiné au procédé de fumaison traditionnelle. Les arômes de fumée n'attribuent pas aux aliments la couleur et la texture typique de la fumaison.
On recourt à cette technologie pour élaborer des produits tels que les sauces barbecue, les chips goût fumé.
Les arômes de transformation sont des arômes obtenus par la réaction de Maillard ou encore réaction de brunissement non enzymatique .Les arômes reproduits sont ceux qui se forment naturellement lors de la cuisson des aliments.

L'UE satisfaite de 2 arômes de fumée sur 11

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) a terminé début 2010 son premier examen de la sécurité de 11 arômes de fumée utilisés dans l'Union européenne.
L'examen a porté sur leur composition, leur toxicité, les applications, ainsi que sur le niveau estimé de consommation. L'évaluation a révélé l'innocuité de deux arômes uniquement : Scansmoke SEF7525 (Broste-Azelis) et Smoke Concentrate 809045 (Symrise). Ces derniers possèdent des marges de sécurité suffisamment importantes pour ne pas soulever d'inquiétude. Quant aux huit autres, les marges de sécurité sont moins importantes. Il s'agit de Tradismoke A Max (Sofral-Nactis), Scansmoke R909 (ProFagus, ex-Chemviron Carbon), ScanSmoke PB 1110 (Broste-Azelis), SmokEz C-10 (Red Arrow Products Company), SmokEz Enviro 23 (Red Arrow Products Company), Unismoke (Unilever), Zesti Smoke Code 10 (MasterTaste), et d'AM 01 (Aromarco).
Le Fumokomp (Kompozicio KFT) n'a pas été évalué, faute de données adéquates.

Sérigraphie parfumée

Sur le marché marocain, le formulateur d'arômes (et de prémixes fonctionnels pour préparations alimentaires) Aromatic a embarqué dans le train d'une tendance en pays industrialisé : la sérigraphie parfumée. En parallèle de sa fabrication classique, il élabore en effet une gamme de laques olfactives pour une application textile, faite à base de d'arômes synthétiques ou naturels.
Ces laques peuvent être appliquées sur des maillots. Les techniciens d'Aromatic sont en mesure de reproduire fragrances originales du client et de les transposer sur tout support requis. Pour cela, la société fait appel au distributeur européen Sensography. Entre autres senteurs fournies : banane, cerise, chocolat, tutti frutti, cola, miel, lait, pistache, pastèques, anis, rose, safran, cumin, thym, poivre vert.
La composition est sans risque pour l'être humain, car elle est la même que dans celle des cosmétiques et la production agroalimentaire.
Bien que la sérigraphie soit indélébile, le parfum s'estompe après 2 à 3 lavages.
Sur un plan plus général, pour l'ensemble de ses arômes, Aromatic s'appuie sur son laboratoire de recherche-développement. Grâce ses unités pilotes, elle conçoit et élabore les arômes définis et les teste sur les produits alimentaires destinés à y être incorporés.

Selon les études récentes aux États-Unis et en Europe, les arômes exotiques du moment sont : clou de girofle et pomme verte, poivre noir et fruits rouges

Les tendances de l'industrie aromatique

En collaboration avec Arômes & Co

Le marché marocain est un marché peu volatile en termes de goûts, très conservateur aussi. Cela n'est pas le fait du consommateur mais essentiellement de l'offre des producteurs, qui restent plutôt fixés sur la performance de certains arômes dans les ventes. La plupart d'entre eux comparent les performances d'un arôme soit à la fraise, soit à la vanille ou le chocolat qui sont en fait les *lead-sales*. Cette approche est erronée. Le même consommateur qui achète à l'étalage ces mêmes saveurs a toujours besoin de trouver des notes nouvelles à découvrir : une note exotique, ou ethnique, ou terroir. Malheureusement, au Maroc, il n y a pas d'études consommateurs dans ce sens, alors que, en Europe, c'est le nerf de la bataille des départements et services marketing. Au Maroc, les arômes spécifiques à chaque secteur sont figés et immuables, dans le laitier : la vanille, la fraise, la banane et la grenadine et accessoirement la pistache, la pêche ou l'abricot. Pour la confiserie, c est la fraise, l'orange et le citron ; pour la biscuiterie : le chocolat, la vanille et le coco. La tendance est générale, au point de créer une lassitude au niveau du consommateur des produits locaux et de la recherche de produits importés.

Alors que, en Europe généralement, les tendances sont cycliques et même saisonnières. La croissance significative des arômes ethniques et des arômes centrés sur la santé sont des exemples parfaits pour illustrer ces cycles. Pour assurer la dynamique du marché des arômes, les entreprises cherchent à améliorer la durée de vie de leur produit, la qualité de l'arôme avec une tendance vers l'identité-naturel et le naturel, les caractéristiques physiques des formulations et ainsi améliorer la satisfaction des clients et augmenter les ventes sur ces marchés. Les développements des arômes ont suivi plusieurs voies. Le développement d'un arôme ne consiste plus seulement en un arôme basique de type chocolat ou vanille, mais dorénavant des combinaisons d'arômes sont recherchées telles que chocolat au gingembre, à la lavande ou avec des fruits rouges, ou vanille tahitienne avec des notes miellées, caramélisées, poivrées. La recherche de nouveaux *arômes exotiques* est perpétuelle pour satisfaire l'appétit insatiable des consommateurs. De plus, les émotions jouent un rôle de plus en plus important dans le choix des arômes. Le goût n'est plus le seul critère pris en compte par les équipes de marketing, qui cherchent à associer des arômes à des émotions : le chocolat pour le plaisir ou le champagne pour le luxe.

Au Maroc, l'on a toujours snobé les goûts terroir avec des goûts épicés dérivés de la pâtisserie traditionnelle à la cannelle, à la nougatine, au gingembre, notamment.

La plupart des aromaticiens cherchent à mieux comprendre leurs consommateurs : la compréhension des préférences des consommateurs est la clé d'un succès sur le marché des arômes. Ainsi, la plupart des groupes de l'industrie aromatique ont développé leurs propres panels de consommateurs et leurs propres études et essayer de prévoir quelles seront les tendances aromatiques pour les années à venir.

Myrtille, groseille, canneberge, framboise... des arômes de fruits rouges négligés au Maroc.

Au Maroc, nous avons toujours snobé les goûts terroir avec des goûts épicés dérivés de notre pâtisserie traditionnelle à la cannelle, à la fleur d'oranger, à l'eau de rose, à la nougatine, au gingembre, et aux bases amendées avec toutes les variances. Et c'est à ce niveau que se manifeste le génie et la créativité de l'aromaticien pour trouver l'équilibre entre ces notes, en faisant en sorte qu'elles ne soient pas envahissantes mais juste discrètes et bien équilibrées selon l'application. Par exemple, les goûts mielleux sont souvent très délicats à adapter à des bases laitières, étant donné le niveau élevé du sucre dans nos produits. Le miellé ou le caramélisé fait que les notes sont trop envahissantes et entraînent une satiété rapide du palais.

Les tendances aromatiques

Les consommateurs se font de plus en plus « explorateurs » et deviennent demandeurs de nouveaux arômes. Parmi les tendances aromatiques actuelles, nous pouvons retenir les tendances suivantes.

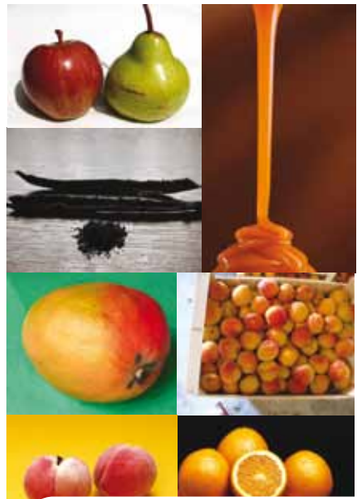
D'abord, les arômes exotiques et les associations inhabituelles d'arômes. Pour les industriels de l'aromatique, comprendre les préférences des consommateurs et répondre parfaite-

Anis et réglisse, prisés par les confiseurs.

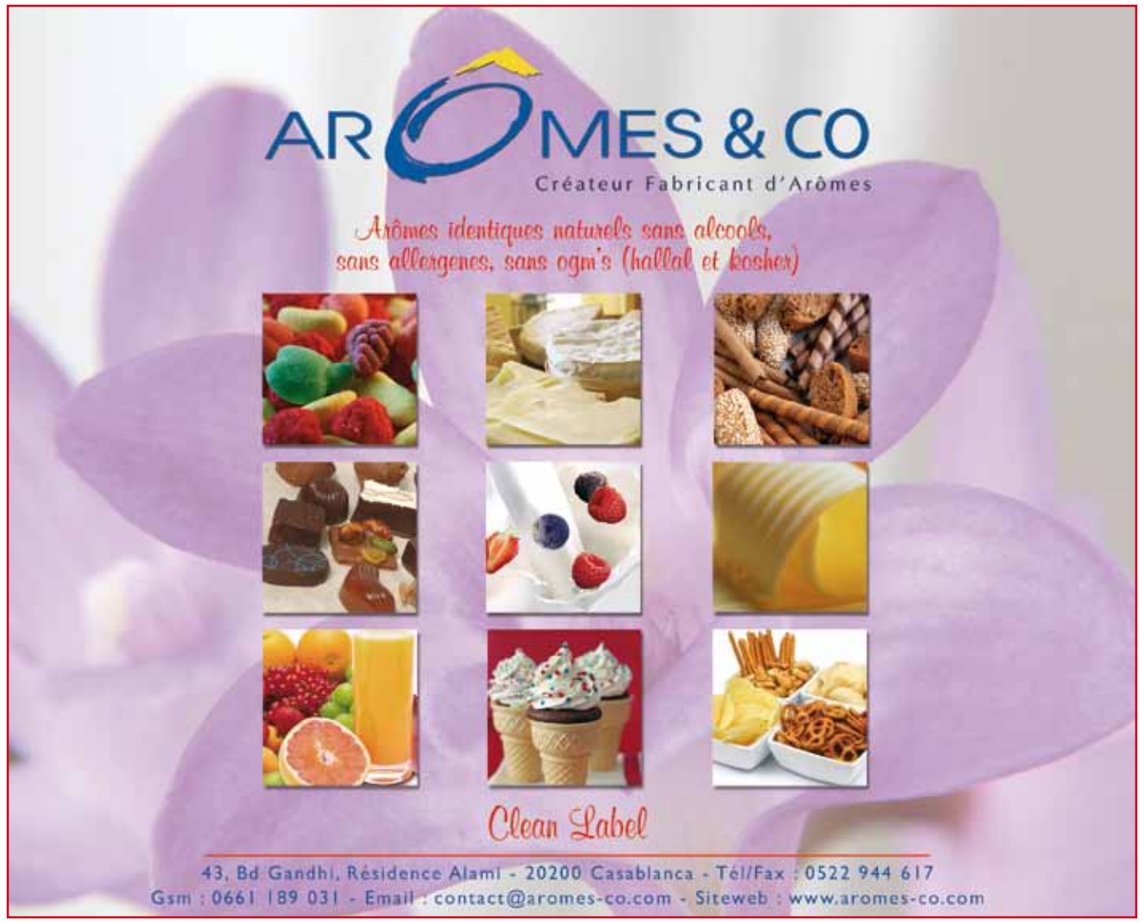
ment à leurs attentes est un défi. Selon les études récentes aux États-Unis et en Europe, les arômes exotiques du moment sont : clou de girofle et pomme verte, poivre noir et fruits rouges, sel de mer et thé fumé, lavande et miel, gingembre et pistaches salées, cumin et abricot, graines de moutarde toastées et fenouil, wasabi et érable, ail caramélisé et vinaigre. Au Maroc, l'on raisonne plutôt en termes de fruits et non pas d'épices. En outre, les seules notes exotiques que nous trouvons sur ce marché dans l'industrie agroalimentaires sont la mangue et l'ananas, qui viennent d'être récemment intégrés dans les habitudes de consommation. Pour ce qui est des autres fruits dits exotiques – papaye, litchi, goyave, fruits de la passion, pour ne citer que les plus courants –, ils demeurent inconnus. Même si dans certains produits laitiers, l'on trouve des fruits rouges, le consommateur, en fait, ne détecte que la fraise et, éventuellement, la framboise et la cerise alors que il existe toute une gamme de notes rouges fort intéressantes mais inconnues, à savoir : mûre, muroise, cassis, myrtille, groseille, canneberge.
Les *arômes dits ethniques* continuent leur croissance aux États-Unis dans le domaine des sauces et condiments, et des aliments asiatiques à savoir : le chili, le cumin, le gingembre, les notes essentiellement liées aux cuisines asiatiques et mexicaine.
Enfin, la santé et le bien-être, auxquels de notmbreux *baby-boomers* sont sensibles. Ils recherchent des arômes « positifs », qui font revenir une certaine nostalgie et un bien-être émotionnel : les notes agrumes ou citrus, pamplemousse, citron vert, mandarine ; et les notes douces : aloe vera, note yaourt, lavande, rose, pissenlit, mélisse, camomille. Ces types d'arôme ont en général une base huile essentielle et sont très onéreux.
Enfin, les experts considèrent que les « *arômes issus d'ingrédients naturels* » vont devenir la tendance la plus importance avec la santé dans les cinq prochaines années. Les producteurs d'arômes naturels cherchent donc à fournir de nouvelles variétés d'arômes. Dans le domaine de la santé, les arômes de myrtille, de raisin, d'aloe vera, de soja et d'agrumes sont les plus utilisés. Au Maroc, il existe une explosion au niveau de l'exploitation des plantes aromatiques et médicinales mais qui sont essentiellement destinées aux marchés européen et américain. À part l'anis et la réglisse, utilisés par les confiseurs (notes que et le consommateur et le producteur confondent), les autres notes ne sont toujours pas adoptées et restent trop exotiques sinon décalées par rapport à son palais.

Le choix des arômes

Le choix des arômes est tout d'abord influencé par les occasions : de plus en plus de consommateurs cherchent à découvrir de nouveaux goûts ; de nouveaux aliments, différents des cultures locales.
Il peut être influencé par l'âge du consommateur : les préférences des enfants sont généralement influencées par celles des parents. Mais cette tendance pourrait disparaître en raison de l'exposition, de plus en plus importante, aux nouvelles tendances alimentaires et au fait que les enfants peuvent choisir eux-mêmes ce qu'ils vont manger. En général, ils cherchent à tester de nouveaux arômes, alors que les préférences des adultes sont influencées par des facteurs culturels. Enfin, les seniors recherchent des arômes plus marqués, différents de ce qu'ils ont eu l'habitude de connaître.
Les consommateurs sortent de leurs habitudes alimentaires et essaient de plus en plus de nouveaux arômes issus de nouvelles combinaisons. L'innovation aromatique doit être capable de répondre avec finesse à ces combinaisons en les testant, en les ajustant et en les adaptant à la culture culinaire d'un pays donné. Le Maroc étant un pays à la riche variété de fruits, le consommateur connaît de manière très intime les vrais notes gustatives de certains fruits. En général, ce sont les notes fortes qui prédominent dans le choix du consommateur marocain. Le cas des vanilles est très révélateur, alors que la vanille est un fruit doux et fin, le consommateur et l industriel marocain choisissent toujours des notes envahissantes et très persistantes, presque explosives, même si le goût en est dénaturé. Les dernières tendances actuelles sont plutôt dans les « bifruits » ou « bi-arômes », mais ces combinaisons restent toujours le mêmes notes classiques, à savoir : fraise-framboise, vanille-coco, ou vanille-caramel, pêche-abricot, orange-mangue, pomme-poire, et quelques cocktails avec les fruits secs, avocat-amende ou avocat-pistache.
En définitive, l'industriel marocain reste très conservateur, et frileux face à n'importe quel type de changement. Tout changement ou amélioration de goût est considéré comme un danger pour ses ventes, prenant le consommateur marocain pour un être figé et dépourvu de sensibilités. Nous pensons que c'est l'une des raisons principales qui font que les tendances gustatives sur le marché marocain sont presque inertes. Le deuxième point important est le manque d'encadrement de qualité et de structuration de services marketing, de même que le déficit de réalisation de vraies études de comportement du consommateur.
Or le facteur-clé d'un succès est constitué de la compréhension de la demande des consommateurs, du suivi des tendances et de l'anticipation des besoins.



En vogue : les « bi-arômes », comme vanille-caramel, orange-mangue.



L'agro-industrie face aux eaux usées

S. S.

L'agro-industrie est l'une des industries très consommatrices d'eau. L'eau est utilisée dans la production (eaux de lavage, de process de transformation, extraction, etc.), ce qui engendre d'importantes quantités d'eaux usées et effluents.

Les eaux usées issues de l'agro-industrie varient suivant le secteur d'activité, le procédé de fabrication.

Les matières organiques sont les matières les plus concentrées dans les eaux résiduaires. Ces eaux doivent être traités avant d'être évacuées, dans le respect desv normes de rejets des eaux usées en vigueur. De ce fait, nombre de sociétés industrielles sont équipées d'une installation de traitement interne.

La charge polluante des eaux est évaluée grâce à des paramètres d'analyse de pollution. Les analyses les plus employées pour évaluer cette pollution sont la demande chimique d'oxygène (DCO), la demande biochimique d'oxygène (DBO), le pH, les Mest, ou matières en suspension totale.

La DCO s'exprime en milligramme par litre (mg/l) d'oxygène et renseigne sur la quantité d'oxygène nécessaire pour oxyder, dans des conditions définies, les matières organiques, tandis que la DBO 5 permet de connaître la quantité totale d'oxygène consommée durant les 5 premiers jours de sa dégradation biologique.

Le pH nous indique si l'échantillon est acide, basique ou bien neutre, est déterminé par ph-mètre. En sortie de station, les es eaux doivent être neutres.

Les Mest permettent de connaître la quantité de matière non dissoute organique, minérale. En effet, un pourcentage élevé en Mest appauvrit le milieu en oxygène, influence ainsi le développement de la vie des espèces aquatiques.

D'autres paramètres sont analysés tels que : teneur en azote, phosphore et salinité.

Il existe différentes méthodes pour traiter les eaux usées et effluents issues de l'agro-industries. Elles sont traitées par voie biologique, aérobie ou anaérobie et par voie physique.

Le traitement physicochimique précède l'épuration biologique. En effet, il permet de récupérer les sous-produits et de retenir les particules les plus volumineuses et les plus lourdes.

Le choix du type de traitement physicochimique dépend de la nature des eaux usées, et le process et du choix du traitement biologique.

Les méthodes les plus répandues sont, entre autres, le dégrillage, le tamisage, le dégraissage, la décantation ou flottation, les techniques séparatives à membranes.

L'épuration biologique consiste à mettre en contact avec les eaux à traiter une population microbienne capable de retenir les matières polluantes, notamment les matières organiques. Elle peut se réaliser par voie aérobie ou anaérobie.

Les boues résultantes sont séparées de l'eau par décantation.

Le traitement par les bactéries est assuré par mise en suspension dans l'eau usée (boues activées) ou sur lit bactérien (boues fixées).

Source : Unido Exchange

TYPE D'INDUSTRIE	CARACTERISTIQUES DES REJETS
Industries laitières	*• Eaux de lavage (lait très dilué) provenant des ateliers de pasteurisation. • Eaux concentrés provenant de la transformation des produits frais (yaourts, fromages frais) • Fromageries et caséineries : eaux riches en sous produits (lactosérum, babeurre), ces derniers sont récupérés*
Conserveries de légumes et de fruits	*• Eaux de lavage • Eaux riches en matières organiques provenant des blancheurs*
Brasseries	*• Rejets provenant du nettoyage des salles de brasseries, des cuves, de fermentation, du nettoyage des bouteilles et des fûts • Ces rejets sont riches en matières en suspension, azotées, restes de bière et de levure, particules de drèches*
Industries de fermentations	*• Rejets concentrés en azote et avec peu de matières en suspension*
Sucreries et distilleries	*• Eaux de lavage de betteraves • Eaux de process (eaux de presse à pulpes, effluents de régénération des postes de déminéralisation des jus sucrés) • Vinasses provenant des distilleries, riches en matières en suspension*
Féculeries et industries de la pomme de terre	*• Rejets très fermentescibles, riches en amidon et protéines constitués d'eaux de lavage des pommes de terre et eaux provenant des peleuses*
Huileries et savonneries	*• Eaux très acides venant des ateliers de lavage des matières grasses en huilerie • Eaux très alcalines provenant de la saponification des acides gras en savonnerie • Leur mélange est très favorable*
Abattoirs et conserverie de viande	*• Les rejets varient selon le type d'animaux abattus, le mode d'évacuation des matières stercoraires et l'importance de l'atelier de triperie. La charge polluante dépend aussi du taux de récupération de sang*

Tableau - Rejets des principales industries alimentaires.

Les eaux usées en conserverie de poissons

A l'instar de la grande majorité des activités agroalimentaires, les industries de la conserverie de poissons sont des sources de pollution liquide non négligeables… Tour d'horizon de cette problématique et des moyens d'y remédier

Amaury Lefort, responsable Environnement
département Industrie, Les Établissements Berenger

Le secteur de la pêche, qui représente presque 50 % des exportations en agroalimentaire au Maroc, est en train de prendre conscience de la nécessité de respecter les réglementations en termes environnementaux, notamment en termes de rejet liquide. L'investissement est souvent conséquent, mais cela peut parfois permettre de conquérir de nouveaux marchés à l'export. En effet, l'adoption des différentes normes (ISO 14001, IFS…) passe invariablement par l'installation d'un système de traitement des eaux usées adéquat.

Photo Berenger

Exemple de dégrillage des eaux usées d'une conserverie de poissons. Le dégrilleur possède une vis pour le transport des déchets solides.

Caractérisation des rejets

La caractérisation des rejets constitue un premier point qui est primordial pour un bon diagnostic. Et il suppose aussi de savoir quelles sont les eaux qui sont rejetées par l'industrie. Entre les eaux d'origine domestique (toilettes, vestiaires, etc.), les eaux de pluies, les eaux de lavage et les eaux de process, les concentrations en différents polluants sont remarquables. Et parfois toutes ne sont pas rejetées au même endroit. Il faut donc bien identifier sa cible. La meilleure solution consiste tout simplement à mélanger toutes ces eaux, ce qui apporte un avantage de poids : la dilution. En pratique, les eaux fortement chargées en un produit iront se mélanger avec les autres solutions, ce qui permettra une baisse globale de la concentration de tous les polluants.

Quelle pollution pour quel effet ?

La pollution organique est souvent perçue comme une pollution inoffensive, car elle provient de matières biodégradables (ici composants issus des poissons). Cependant, cette pollution « consomme » l'oxygène naturellement présent dans l'eau pour se dégrader ce qui ne le rend plus disponible pour les poissons et donc entraine leur mort par asphyxie.
Les matières en suspension (MES) empêchent la pénétration de la lumière dans l'eau, diminuent l'oxygène dissous, compromettent le développement des œufs et réduisent le stock de nourriture disponible pour les organismes marins. Enfin, les MES peuvent aussi entraîner le colmatage des branchies des poissons et donc leur mort par asphyxie.
Les matières grasses (huiles et graisses) empêchent elles aussi l'apport d'oxygène dans l'eau.
Enfin, le sel est mortel en trop grosse quantité pour les poissons. Mais le principal problème est la dégradation des ouvrages récepteurs (conduites, tuyaux, pompes, etc.) par les chlorures

Dans notre cas, il s'agit bien évidemment des eaux de transport des déchets, de lavage et de process qui sont les plus chargées. Les rejets des industries de la conserverie de poissons ont pour caractéristiques générales : une forte charge organique (DBO5 et DCO) ; un taux élevé de chlorure de sodium (NaCl) ; un taux très élevé de matières en suspension (MES) décantables et non décantables ; un taux élevé d'huiles et graisses.
Concrètement, cette pollution provient en majorité des eaux à très forte charge organique et en sels qui proviennent des lignes d'étêtage, d'éviscération et d'équeutage qui sont les eaux saumurées de transport des déchets de poisson. De plus, on trouve les eaux moyennement chargée issues des ateliers de lavage de boîtes et caisses et enfin les eaux peu chargées de lavage des sols.
Néanmoins, chaque industrie possède des valeurs et des polluants différents selon son mode de fonctionnement, des techniques utilisées et des produits traités. Il est donc toujours nécessaire de faire réaliser des analyses par un laboratoire externe, ce qui permettra une caractérisation précise qui est obligatoire.

Quelles limites de rejets ?

Les valeurs-limite de rejets sont généralement fixées par les régies en charge de la distribution et de l'assainissement de l'eau dans les différentes régions, même si une loi-cadre existe au niveau national. Ces valeurs de rejet exigées par les régies servent à abaisser les concentrations en différents polluants à un niveau qui soit acceptable dans les réseaux d'assainissement. Pour que, ensuite, ces eaux usées puissent être traitées normalement dans une station d'épuration communale. Dans le cas contraire, les eaux usées industrielles non traitées posent de lourds problèmes comme l'obstruction ou la destruction des ouvrages hydrauliques, ainsi que le dysfonctionnement des Step communales, quand ce n'est pas la mise hors service. Tout ceci est vrai quand il existe un réseau d'assainissement. Lors d'un rejet dans le milieu naturel, les normes sont draconiennes mais trop rarement appliquées…

Une solution globale pour un traitement complet

Afin de traiter convenablement les eaux usées d'une conserverie de poissons, il est nécessaire de s'attaquer à chaque type de polluant des eaux usées, qui ont chacun un mode de traitement différent. De plus, il est important de prendre en compte les impératifs de chacun, inhérent à la nature du site de l'unité industrielle, à la surface disponible au sol et, bien sûr, aux moyens financiers. Détaillons ici les différentes étapes possibles pour un traitement complet.

Prétraitement

Cette première étape est très basique mais obligatoire pour la suite du traitement envisagé. Elle consiste simplement en un dégrillage/tamisage des eaux usées afin de récupérer toutes les matières solides présentes. On parle ici des têtes de poissons, des écailles, des queues, des arrêtes ou des viscères. On peut prendre ici un entrefer (espace entre les barreaux de la grille) de 6 mm à 10 mm, voire de 3 mm, pour des dégrilleurs à raclage automatique des barreaux et nettoyage du tamis. Ce traitement permet déjà de protéger physiquement les équipements suivant du process, les pompes principalement, d'une obstruction. De plus, ces parties du poisson rejetées sont souvent valorisées pour la fabrication de la farine de poisson. Plus le dégrillage est performant, plus le volume de matière récupéré est important et donc financièrement mieux rentabilisé. Enfin, ce premier processus permet une petite réduction de la pollution organique. Et, pour finir, plus le tamisage est fin plus les matières en suspension seront, elles aussi, réduites.

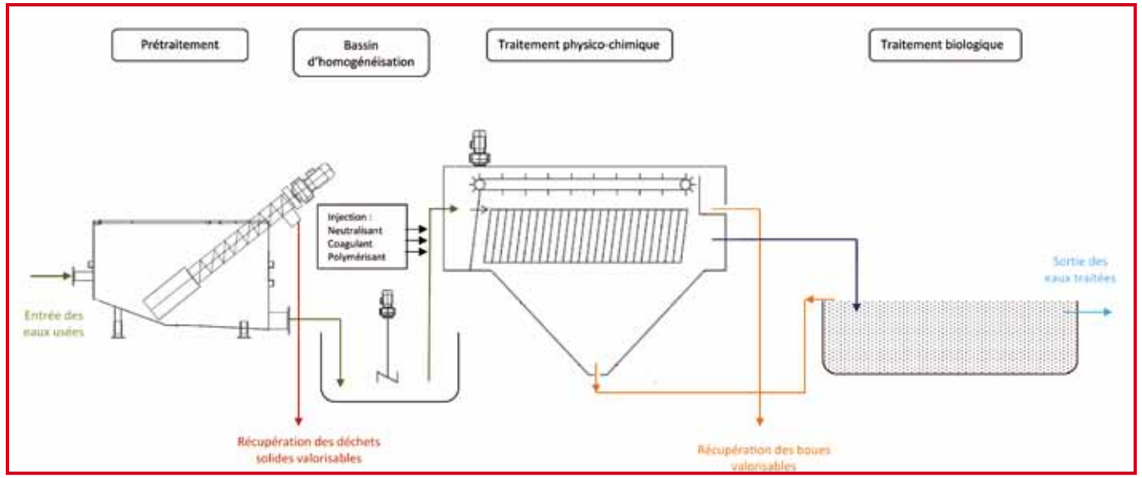
Homogénéisation

L'étape de l'homogénéisation a toute son importance, car elle permet de lisser la courbe des concentrations en polluant dans le temps. Selon le type d'opération réalisée dans l'usine (marche normale ou nettoyage par exemple), le type de rejet ne sera pas le même. Cette étape permettra aussi de réguler le débit d'eau pour qu'il soit régulier dans le temps pour la suite du traitement. Le bassin doit généralement être équipé d'un appareil d'homogénéisation type mixeur. Afin de dimensionner ce bassin, on peut prendre un volume égal à la moitié du volume rejeté chaque jour.

Traitement physicochimique

Ce type de traitement est impératif pour lutter contre les MES et les matières grasses. Notamment dans un cadre industriel où la place au sol est réduite et où les volumes d'eau doivent être rapidement traités. On va préférer un système de chambre de flottation compacte avec injonction de produits chimiques en amont pour accélérer les réactions. Les produits chimiques à incorporer sont de trois natures : un neutralisant lorsque c'est nécessaire pour stabiliser le pH, un coagulant et un polymérisant pour accélérer le processus de sédimentation ou flottation. Les meilleurs produits à utiliser sont le chlorure de fer et le polychlorure d'aluminium. Grâce à l'utilisation des bons produits et dosages, on peut lors de cette étape éliminer presque 95 % des matières en suspension dans l'eau. Si ce mélange est injecté dans une chambre de flottation adéquate (avec notamment un racleur mécanique en haut), les matières flottées comme les huiles et graisses (issues du sang de poisson, des graisses présentes dans le poisson et des huiles utilisées durant le process) seront, elles aussi, éliminées. Avec des chambres de flottation performantes et innovantes, on peut donc obtenir un taux de réduction de 95 % pour les MES mais aussi pour les matières grasses. De plus, et grâce à ces éliminations, on réduit automatiquement le taux de pollution organique (DCO et DBO5) apportée par les MES (des réductions de l'ordre de 60 % peuvent être atteintes). L'eau obtient aussi une meilleure biodégradabilité par l'élimination des matières grasses, ce qui permet une meilleure oxygénation. Grâce à cette étape de traitement physicochimique, les paramètres de pollution MES et matières grasses sont éliminés. A noter que cette étape est génératrice de boues qu'il est nécessaire de prendre en compte dans le processus de traitement.

Schéma de process typique de traitement des eaux usées d'une conserverie de poissons



Traitement biologique

Le traitement biologique est la dernière étape du procédé, permettant la réduction des paramètres de pollution organique que sont la DCO et la DBO5. Cette étape nécessite le plus de surface au sol, car il est nécessaire de construire des bassins d'aération au volume généralement égal à deux fois le volume d'eau rejeté par jour. La technique est très simple : on apporte de l'oxygène dans l'eau par différents moyens (par le fond ou la surface) à l'aide de compresseurs d'air : c'est l'aération. Cet apport d'oxygène permet la dégradation naturelle (par voie bactérienne) des matières organiques présentent dans l'eau. Ainsi, on obtient la réduction des paramètres de pollution organique. C'est un procédé classique de traitement par boues activées. Cette étape est elle aussi génératrice de boues.

Traitement des boues

Le traitement des boues est une étape trop souvent négligée dans le traitement des eaux usées, alors qu'il s'agit d'une étape à part entière du process. Les boues peuvent être traitées par différents moyens plus ou moins efficaces, plus ou moins énergivores et plus ou moins encombrants. A chaque unité industrielle son choix selon ses impératifs et obligations. Il est toutefois intéressant de prendre en compte la partie valorisation des boues qui est possible dans le cas des conserveries. Puisque les boues sont souvent riches en matières organiques, il est possible de trouver une filière de valorisation avec le milieu agricole par exemple.

Et le chlorure de sodium ?

L'élimination du sel de l'eau équivaut à un traitement de déssalement d'eau de mer. Une technique très coûteuse (osmose inverse) et généralement utilisée pour la production d'eau potable. Très concrètement, il est difficile pour les industries de la conserverie de résoudre ce problème. La meilleure solution est la dilution qui se fait naturellement dans les réseaux d'assainissement par le mélange de toutes les eaux présentes. Néanmoins, il est très conseillé de se protéger contre la corrosion des chlorures en utilisant uniquement des équipements en acier inoxydable. Conseil que les professionnels de la conserverie connaissent déjà parfaitement.

FENIP

الجامعة الوطنية لصناعات تحويل وتثمين السمك

FEDERATION NATIONALE DES INDUSTRIES DE TRANSFORMATION ET DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA PECHE AUPRES DE LA CGEM

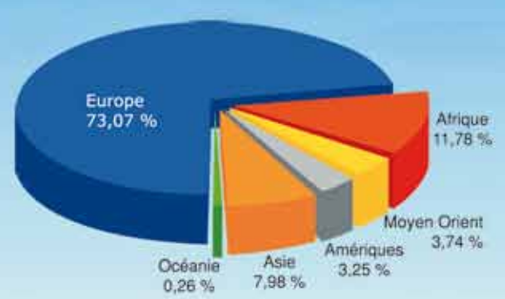
Les industries de transformation et de valorisation des produits de la Pêche au Maroc

Le secteur des industries de la pêche regroupe les activités de la conserve de poisson, de la semi-conserve de poisson, du conditionnement à l'export des produits de la mer frais, de la congélation, de la fabrication de farine et huile de poisson et du traitement des algues marines.

Avec des usines de transformation dotées d'équipements sophistiqués et traitant plus de 70% des captures, le Maroc exporte ses produits à travers une centaine de pays dans le monde.

Les exportations marocaines des produits de la pêche, réparties par type de produit, se présentent en valeur comme suit :

Le chiffre d'affaires à l'export dépasse les 12 milliards de DH se répartissant, par principales destinations, comme suit :



Le Maroc se place aujourd'hui en tête des pays africains producteurs et parmi les premiers au monde dans plusieurs segments d'activité de cette industrie et notamment la conserve de sardine (sardina Pilchardus Walbaum)

FENIP : 7, rue El Yarmouk, Longchamps - Casablanca / Maroc - Tél. : +212 5 22 36 57 43 / +212 5 22 94 48 94 / +212 6 61 72 75 34
Fax : +212 5 22 36 61 54 - **E-mail : fenip@fenip.com / fenipweb@fenip.com**
Web : www.fenip.com / www.fenip.org.ma

En vue de répondre aux normes de qualité les plus exigeantes et d'accroitre sa compétitivité dans un marché international où l'offre en poisson est structurellement déficitaire par rapport à la demande, le secteur des industries de la pêche est engagé depuis plusieurs années dans un vaste processus de mise à niveau et de modernisation. Nos unités de production sont dotées d'équipements sophistiqués et d'une main d'œuvre habile et bien formée et nos procédés de fabrication ont été adaptés aux standards internationaux de qualité les plus strictes.

Avec des espèces de poisson connues pour leur authenticité et leur saveur particulière, une expérience et un savoir faire forgés au fil du temps dans le domaine du traitement des produits de la mer, un équipement et des procédés de production constamment améliorés et modernisés, nos produits ont acquis une notoriété et une distinction parmi ceux qui sont le plus appréciés et fort sollicité.

Le secteur des industries de transformation des produits de la mer regroupe sept branches d'activités dont six sont représentées au sein d'organisations professionnelles adhérentes à la Fédération des Industries de Transformation et de Valorisation des Produits de la Pêche - FENIP :

L'industrie de la semi-conserve de poisson : représentée par
l'Association Marocaine de la Semi Conserve de Poisson - AMASCOP
15, avenue du Prince My Abdellah, Imm. A -1er étage - Agadir - Maroc
Tél. : 212 5 28 82 36 09 / 82 68 46 - Fax : 212 5 28 84 60 19
E-mail : amascop@fenip.com www.amascop.org.ma

amascop
الجمعية المغربية لشبه محضرات السمك
MOROCCAN ASSOCIATION OF SEMI-PRESERVED FISH

L'industrie de farine et huile de poisson: représentée par
l'Association Nationale des Fabricants de Farine et Huile de Poisson - ANAFAP
Imm. Bouchanna Négoce, Parc Al Corde, Avenue Abderrahim Bouabid,
BP 131 El Marsa, Laâyoune - Maroc - Tél. : 212 5 28 99 85 02 / 03 - Fax : 212 5 28 99 85 04
E-mail : anafap@menara.ma - anafap@fenip.com - www.anafap.org.ma

anafap
الجمعية الوطنية لمنتجي حقيق وزيت السمك
NATIONAL ASSOCIATION OF FISHMEAL AND FISH OIL PRODUCERS

La congélation à terre des produits de la mer: représentée par
l'Association Nationale des Industries de la Congélation des Produits de la Mer - ANICOM
11, immeuble El Amal, Bd Ennahda et 11 Janvier, El marsa, Laâyoune - Maroc
Tél: 212 5 28 99 81 30 - Fax: 212 5 28 99 81 31 - Email: anicom_anicom@yahoo.com
www.fenip.com

anicom
الجمعية الوطنية لصناعات تجميد منتوجات البحر
NATIONAL ASSOCIATION OF SEAFOOD FREEZING INDUSTRIES

Le conditionnement et l'exportation de poisson frais: représentée par
l'Association Marocaine des Exportateurs des Produits de la Mer - APROMER
7, rue El Yarmouk, Longchamps - Casablanca - Maroc
Tél. : 212 5 22 36 57 43 - Fax : 212 5 22 36 61 54 - E-mail : fenipweb@fenip.com
www.apromer.org.ma

apromer
الجمعية المغربية لمصدري منتوجات البحر
MOROCCAN ASSOCIATION OF SEAFOOD EXPORTERS

L'ensemble des Industries de traitement des produits de la mer à Agadir
représentées par **la Fédération Industrielle des Produits de la Mer - FIPROMER**
15, avenue du Prince My Abdellah Imm. A -1er étage - Agadir - Maroc
Tél. : 212 5 28 82 36 09 / 82 68 46 - Fax : 212 5 28 84 60 19 - E-mail : fipromer@menara.ma
www.fipromer.org.ma

fipromer
الجامعة الصناعية لمنتوجات البحر
SEAFOOD INDUSTRIAL FEDERATION

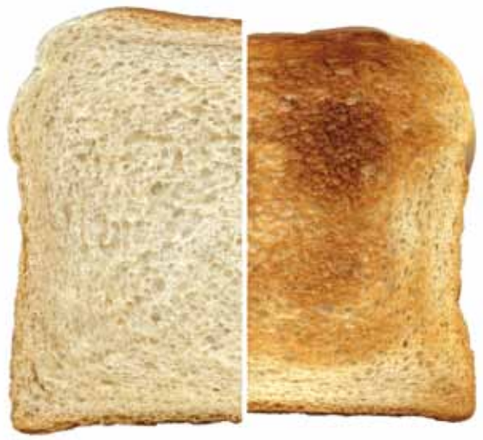
L'industrie de la conserve de poisson: représentée par
l'Union Nationale des Industries de la Conserve de Poisson - UNICOP
7, rue El Yarmouk, Longchamps - Casablanca / Maroc
Tél. : 212 5 22 94 37 49 - Fax : 212 5 22 94 37 49
E-mail : unicop@casanet.net.ma / unicop@fenip.com - www.unicop.org.ma

unicop
الاتحاد الوطني لصناعات محضرات السمك
NATIONAL UNION OF CANNED-FISH INDUSTRIES

L'industrie de transformation des algues marines (**AGAR AGAR**) membre associé
B.P 210, Usine El Assam 14000 Kenitra - Maroc
Tél. : 212 5 37 32 98 00 - Fax : 212 5 37 32 98 98 - E-mail : setex@setexam.com
www.agaragar.org.ma

agar-agar
قطاع تسويل الطحالب البحرية
SEAWEEDS PROCESSING SECTOR

Importance de l'endommagement de l'amidon lors de la mouture de blés pour les procédés de fabrication de la 2de transformation



L'amidon est indispensable à de nombreux produits de seconde transformation (pain, biscuits, pâtes alimentaires, etc.). En panification, l'amidon endommagé est très important, notamment part parce qu'il absorbe entre 2 et 4 fois sa masse en eau quand l'amidon natif n'en absorbe que 0,4 fois.

En collaboration avec Chopin SAS

L'amidon endommagé

L'amidon représente 67 à 68 % du grain de blé et 78 à 82 % de la farine qui en est issue. Composé d'amylose (26-28 %) et d'amylopectine (72-74 %), l'amidon constitue le principal polysaccharide de réserve des végétaux supérieurs (Feillet, 2000). Ses longues chaînes de glucose s'enchevêtrent pour former des granules sphériques d'une taille comprise entre 20-25 µm (amidons A) et 2-10 µm (amidons B).

Indispensable à la vie de la plante, l'amidon l'est aussi pour de nombreux produits de seconde transformation. L'amidon est en effet l'un des polymères fonctionnels les plus importants des aliments en raison de son pouvoir gélifiant, viscosifiant et fixateur d'eau.

La structure semi-cristalline confère un comportement de solide au granule d'amidon qui sera de ce fait endommagé par les opérations mécaniques. D'après Viot (1992), quel que soit le type de moulin utilisé, 5 à 12 % des granules d'amidon sont lésés à la mouture. L'importance de l'amidon endommagé en panification est considérable. D'une part parce qu'il absorbe entre 2 et 4 fois sa masse en eau quand l'amidon natif n'en absorbe que 0,4 fois. D'autre part parce que les granules endommagés sont préférentiellement attaqués par certaines enzymes (dont les β-amylases) qui ne peuvent avoir une action qu'à partir d'un granule endommagé.

L'incidence de l'endommagement de l'amidon est positive dans premier temps (augmentation du pouvoir d'absorption d'eau des farines), puis négative dans un second (pâtes qui collent, se relâchent, coloration intense des produits de cuisson). Un optimum se définit en fonction de la teneur en protéines de la farine, du taux d'alpha-amylases et du type de procédé de panification. Le meunier peut modifier le contenu en amidon endommagé de ses farines. Le choix des blés, leur préparation et les réglages du moulin conditionnent la quantité d'amidon endommagé de la farine.

La mouture industrielle

Pendant la mouture, une partie des granules d'amidon va invariablement subir un dommage mécanique. D'après Dubois (1949), les grains les plus gros subissent les plus grands dommages. Il montre aussi que le granule détient certaines propriétés élastiques qui peuvent aboutir à plusieurs types d'endommagement. Le dommage peut alors prendre la forme de « fissures » ou de « brisure » du granule.

Toujours d'après Dubois, il faut distinguer deux facteurs qui conduisent à l'obtention de grains blessés.

Le premier est le facteur de surface qui correspond à l'effet de grattage du grain sur la surface des appareils à cylindres cannelés.

Photo Chopin

SD-matic, appareil permettant la mesure de l'amidon endommagé.

Le second est le facteur interne qui apparaît lors du convertissage ; les produits ne sont alors pas disloqués mais aplatis.

Plus le travail mécanique sera important, plus la production d'amidons endommagés sera grande.

Claude Willm (1977) donne plus de détails quant aux facteurs de mouture favorisant la production d'amidons endommagés. Il note tout d'abord un accroissement de l'amidon endommagé en allant des premiers vers les derniers passages. Accroissement particulièrement notable au niveau des cylindres lisses. Il fait alors varier divers paramètres de réglage des cylindres pour étudier leur impact sur

la production d'amidons endommagés. Il constate que le serrage des cylindres, l'augmentation du débit d'alimentation et de la pression sur les cylindres, ainsi que des vitesses de rotation lentes concourent tous à une augmentation du niveau d'endommagement de l'amidon.
Les deux auteurs se rejoignent pour noter l'incidence notable de la résistance à l'écrasement. Toutes choses étant égales par ailleurs, plus le blé sera résistant à la mouture, plus il produira d'amidon endommagé. Cette « dureté » peut être partiellement modifiée lors des opérations de préparation du blé. Une attention particulière doit être apportée au conditionnement hydrique du blé et au temps de repos.
Nous retiendrons de ces études le tableau 1 récapitulant les mesures susceptibles d'augmenter ou de réduire la teneur en amidons endommagés.

Pour favoriser l'endommagement de l'amidon	*Pour réduire l'endommagement de l'amidon*
• *serrer fortement les cylindres.*	*éviter les serrages excessifs.*
• *augmenter la compacité de couche.*	• *réduire la compacité de la nappe de produits.*
• *chercher une alimentation défavorable.*	• *si l'on accepte l'augmentation du taux de cendre, utiliser des cylindres cannelés.*
• *réduire l'efficacité des détacheurs.*	• *choisir des détacheurs efficaces*
• *fermer des tamis à farine des passages de tête.*	
• *favoriser la production de plaquette et la remouture.*	
• *choisir des blés de type "hard".*	

Mouture de laboratoire

Le but de la mouture de laboratoire est de produire une farine proche (du point de vue biochimique) d'une production industrielle. Il n'est matériellement pas possible de « finir » aussi bien la mouture sur un moulin de laboratoire que sur un moulin industriel. L'important est que la farine obtenue soit représentative du grain mis en œuvre (protéines, cendres, enzymes, endommagement de l'amidon…). Le choix du moulin privilégiera les appareils dotés à la fois de cylindres cannelés et lisses.

Influence sur les produits finis

L'amidon endommagé lors des opérations de moutures va avoir une influence sur la plupart des procédés de fabrication en seconde transformation.

Pains levés

Les pains levés (type baguette et pain en moule) sont très sensibles à la présence d'amidons endommagés. Quel que soit le type de panification, l'endommagement de l'amidon est toujours à prendre en considération avec d'autres paramètres, tels que la teneur en protéine, leur qualité, et l'activité amylasique. Il est possible d'améliorer significativement la qualité boulangère des blés à amande dure et vitreuse, souvent riches en protéines et à gluten « longs » en augmentant le taux d'amidons endommagés.
L'amidon endommagé favorise notablement le potentiel d'hydratation de la farine. Malheureusement, cette eau peut être relarguée lors du pétrissage et produire alors des pâtes collantes voire non machinables.
Le grain d'amidon dont la structure est lésée est beaucoup plus facilement accessible aux enzymes et la vitesse d'hydrolyse est sensiblement augmentée. Cette sensibilité à l'hydrolyse à pour conséquence trois principaux phénomènes.
D'abord, la coloration de la croûte sera beaucoup plus intense (caramélisation et réaction de Maillard).Ensuite, la texture de la pâte et de la mie est plus « collante », résultat d'une hydrolyse excessive de l'amidon. Enfin, le volume du pain peut être amélioré à la condition de maîtriser la rétention des gaz issus de la fermentation. Si ce n'est pas le cas la pâte devient poreuse et peut perdre de son volume à la mise au four.

Biscuits

L'endommagement de l'amidon a une influence notable sur les critères biscuitiers (friabilité, dimension, densité…). En général, les procédés biscuitiers requièrent des farines avec de faibles taux d'amidon endommagé (notamment pour réduire les pertes d'eau non intimement liée lors de la cuisson).

Blé Dur

En panification

Bien que l'utilisation principale du blé dur soit la production de pâtes alimentaires, certaines régions du monde (Proche et Moyen-Orient, Afrique du Nord, Sud de l'Italie…) utilisent le blé dur en panification. Lindhal et Eliasson (1992) ont comparé des blés durs et tendres. Ils ont trouvé que des pâtes de comportements rhéologiques similaires pouvaient être obtenues de farines avec des taux de protéines différents en modifiant la répartition granulométrique et l'endommagement de l'amidon.

Pour la fabrication de pâtes alimentaires

La contribution de l'amidon sur le comportement rhéologique des pâtes alimentaires est largement moins étudiée que le rôle du gluten. Pourtant, certaines études montrent que l'état de surface du granule d'amidon a une importance sur le comportement des pâtes. La taille de la particule influence notamment les possibilités de liaison avec les molécules d'eau ou les protéines du gluten.
Grant et al. (1993) ont étudié l'effet d'une remise en mouture des semoules de manière à augmenter l'endommagement de l'amidon. Ils ont découvert que l'absorption d'eau augmente et que la fermeté des pâtes diminue avec l'accroissement du taux d'amidons blessés. Pour les échantillons ayant une qualité de gluten plus faible, les auteurs observent que le facteur « collant » augmente en même temps que l'endommagement de l'amidon.
Comme pour le blé tendre, l'amidon endommagé a une influence sur les procédés de transformation du blé dur.

Conclusions

L'endommagement de l'amidon est une conséquence logique et inévitable de tous les procédés de mouture du blé. L'importance technologique de cet endommagement est réelle et concerne la grande majorité des produits de panification dans le monde entier.
Pourtant, force est de constater que ce critère n'est pas toujours aussi contrôlé qu'il le devrait.
Les laboratoires des industries de la filière céréalière sont largement équipés de moyens très efficaces pour tester la quantité et la qualité des protéines. Plus rares sont ceux qui se préoccupent de l'endommagement de l'amidon. Rappelons que l'amidon représente pourtant 80 % de la farine produite ou utilisée.
Le manque de techniques d'analyses simples et rapides explique sans doute en grande partie cette situation.
Bien peu de meuniers dans le monde mesureraient la teneur en protéines de leur farine s'il fallait encore aujourd'hui utiliser des montages Kjeldahl de laboratoire. La complexité et le besoin de personnels très qualifiés en limitaient considérablement l'utilisation. L'apparition des appareils de détermination automatique (Kjeltec) a mis à la portée de tous les laboratoires la mesure du taux de protéines.
Le même phénomène est en voie de se produire la mesure de l'endommagement de l'amidon. Le nouvel appareil SD-matic permet à tous les laboratoires céréaliers de mesurer simplement et rapidement par analyse ampérométrique ce paramètre qui influence à la fois l'hydratation des pâtes, la machinabilité (collant…), la fermentation et les caractéristiques du produit fini (volume, couleur, conservation, etc.).

Cf. article paru dans Industrie des céréales n° 137 (2004), pp. 02/08 : « Importance de l'endommagement de l'amidon et évolution des méthodes de mesures » (A. Dubat)

Nouveauté
biotraçabilité
Ultrasnap contrôle des surfaces
Aquasnap contrôle des eaux de process
ATPmétrie HYGIENA
Le MEILLEUR RAPPORT QUALITE - PRIX DU MARCHE
Rapide Précis et Efficace
Validation de l'efficacité de vos cycles de nettoyage en 15 secondes
Validation de vos eaux de rinçage en 15 secondes
Conforme HACCP
Archivage des résultats sur PC
Bio Traçabilité BP 35 Ben Abid 20220
Dar Bouazza Casablanca
Tél : 05 22 96 56 14 • GSM : 06 74 333 333
Fax : 05 22 96 58 73
E-mail e.bossu@biotracabilite.com

Abattage et traitement des viandes de volailles en abattoir avicole

Bouchra El Aychi, directrice Management qualité du groupe Koutoubia, membre de la Fisa

La filière d'industrie de la viande de volaille est la succession d'étapes au cours desquelles on réalise le passage progressif des volailles vivantes en produits alimentaires. Ce passage comprend trois stades principaux. Dans une première transformation, l'on obtient la carcasse et le cinquième quartier. La seconde transformation assure la séparation de la carcasse en déchets (os, graisse, aponévoroses) et en viandes utilisées à l'état frais/ou comme matières premières de la fabrication de produits à base de viande. Ceux-ci sont obtenus dans une troisième transformation impliquant l'addition d'assaisonnement.

L'abattage de la volaille est une opération permettant d'obtenir la carcasse, des abats (cœur, foie et gésiers) qui peuvent être commercialisés en l'état ou destinés à une transformation ultérieure. Cette opération passe par différentes étapes conformément au schéma ci-après dans l'abattoir avicole. Celui-ci est le seul à pouvoir garantir la qualité sanitaire aux viandes de volailles.

Santé animale et humaine

Inspection sanitaire antemortem

L'inspection sanitaire *antemortem* a autant d'importance pour les volailles que pour les autres animaux de boucherie.

Elle doit ensuite s'assurer de la conformité de l'état physique des animaux : œil clair, vif, remplissant bien l'orbite ; crête de couleur rouge vif et uniforme ; plumes propres, lisses et brillantes.

Elle doit également permettre la recherche de pathologie de groupe, ainsi que les anomalies ou lésions pouvant être apparues au cours du transport.

Elle doit enfin procéder à quatre vérifications.

Les volailles sont-elles atteintes ou non d'une maladie transmissible à l'être humain ou aux animaux ? présentent-elles des symptômes ou se trouvent-elles dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie ?

Présentent-elles des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général permettant de rendre les viandes impropres à la consommation humaine ?

Présentent-elles des dommages causés par le transport ?

Sont-elles mortes ou en état de mort apparente ?

Les volailles concernées par les trois premières questions doivent être sacrifiées séparément et en dernier lieu.

Saisie sur pied

La saisie sur pied des animaux a lieu dans trois types de conditions.

Premièrement, lorsque les animaux sont trouvés morts dans les cages ou en état de mort apparente ; il s'agit ici d'un motif de saisie majeur en raison des conditions souvent défectueuses du transport.

Deuxièmement, si les animaux présentent une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation : abattement et prostration ; tremblements ; plumes hérissées et muqueuses injectées ; crête violacée ; fractures récentes ou anciennes…

Troisièmement, quand les animaux sont atteints de maladies contagieuses, notamment : peste aviaire (*Influenza* aviaire) ; maladie de New Castle (pseudo peste aviaire) ; salmonelloses ; choléra aviaire (pasteurellose) ; ornithose.

Inspection sanitaire postmortem

Toutes les parties de l'animal doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage. L'inspection comporte l'examen visuel de l'animal abattu, la palpation et la recherche de lésions, d'altérations et d'anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et éventuellement de saveur.

Saisie de la volaille

La saisie de la volaille est requise dans trois configurations.

En cas de lésions traumatiques, lesquelles résultent de conditions défectueuses de ramassage et de transport des volailles aux abattoirs (hématomes, luxations, fractures, ecchymoses, lésions de piquage).

Si l'aspect général est défectueux : cachexie, infiltrations sérohémorragiques et apparence saigneuse constituent des motifs de saisie *postmortem* majeurs dans les abattoirs. Ils relèvent de troubles

biotraçabilité
Thermo Bouton
Le plus petit enregistreur de température et d'humidité au monde!
Idéal pour tous vos contrôles de température, le suivi de vos produits, de vos transports, de vos process, l'HACCP, le CBEA, ...
Le plus petit enregistreur au monde
Pour la validation et la traçabilité de la température et de l'humidité
Le meilleur rapport qualité-prix pour votre démarche HACCP, pour valider vos cycles de stérilisation et de vos pasteurisations.
Ideal pour :
vos contrôles de température;
le suivi de vos produits,
de vos transports,
et de votre process.
Bio Traçabilité BP 35 Ben Abid 20220
Dar Bouazza Casablanca
Tél : 05 22 96 56 14 • GSM : 06 74 333 333
Fax : 05 22 96 58 73
E-mail e.bossu@biotracabilite.com

biotracabilité

Avec les packs
Auto contrôle
Petrifilms

Milieux de culture sélectifs prêts à l'emploi

Vous réalisez un pas décisif vers la maitrise du risque micrbiologique !

Un coût minimun
Une solution facile à mettre en place

Une méthode reconnue
Prête à l'emploi, avec validation AFNOR AOAC

Application pour l'analyse des produits finis et le contrôle de l'environnement.

Bio Traçabilité BP 35 Ben Abid 20220
Dar Bouazza Casablanca
Tél : 05 22 96 56 14 • GSM : 06 74 333 333
Fax : 05 22 96 58 73
E-mail e.bossu@biotracabilite.com

Le contrôle microbiologique dans les abattoirs avicoles agréés

Le contrôle de la salubrité ou de la qualité hygiénique des produits avicoles nécessite l'examen d'un échantillon en vue de la détermination ou de l'appréciation de ses caractéristiques microbiologiques. La comparaison des résultats des analyses effectuées avec les critères prévus par les textes réglementaires permet de définir la qualité microbiologique de l'échantillon.
Le contrôle microbiologique doit donc être effectué en tenant compte de quatre facteurs : l'aspect sanitaire (présence ou absence de microbes dangereux pour le consommateur) ; aspect organoleptique (présence ou absence de microbes, d'altération nuisible à la qualité et à la conservation du produit) ; aptitude du produit à la conservation en fonction de sa composition et de la température de conservation ; moment du contrôle (stade de l'abattage, de la découpe, de la vente, de la consommation).
Les germes recherchés couramment en microbiologie alimentaire sont de quatre types.
Il s'agit tout d'abord de bactéries pathogènes pour l'être humain, agents de toxi-infections alimentaires collectives. Les recherches courantes concernent Listeria monocytogenes, les salmonelles, Staphylococcus aureus et, dans certains cas, Bacillus cereus. Le dénombrement des Clostridia est souvent remplacé par celui des bactéries anaérobies sulfitoreductrices.
Les microorganismes agents d'altération sont de nature variable, selon les produits. Longtemps limités au dénombrement de la flore mésophile aérobie, l'évaluation de l'altération microbienne des denrées passe de plus en plus par des recherches très sélectives, par exemples celle des Pseudomonas pour les produits réfrigérés ou la flore lactique dans le cas des produits acides.
Enfin, les microorganismes, indicateurs de contamination fécale utilisés en pratique courante, sont les entérocoques, les coliformes thermotolérants et Escherichia coli. Leur présence dans les denrées est considérée comme le signe d'une contamination par les matières fécales.
Les analyses microbiologiques sont longues et coûteuses. Aussi les contrôles mis en œuvre seront-ils, avant tout, des contrôles simples en atelier et intéressent doublement.
Premièrement : l'aspect et l'odeur. Une modification de l'aspect ou de l'odeur est le moyen le plus simple d'alerte d'un risque de défaut de salubrité du produit. Un tel produit ne devra donc pas être goûté ni commercialisé. Il sera soumis au préalable à une analyse en laboratoire ou éliminé. Deuxièmement, un produit apparemment sain ne garantit pas à lui seul l'absence de microbes dangereux. C'est pourquoi l'on s'attachera à connaître les conditions d'abattage et de préparation des viandes de volaille en prenant en considération plusieurs aspects.
Ainsi, les facteurs susceptibles de contaminer les aliments se situent au niveau de la qualité des matières premières, de l'hygiène des équipements et du personnel, du mode de nettoyage et de désinfection. Il s'agit également des facteurs favorables à la prolifération des microbes : temps et température de traitement des produits dans les locaux d'abattage, de stockage, de vente.
Au laboratoire, l'analyse microbienne est effectuée sur une petite quantité de produit. D'où l'expression des résultats en nombre, présence ou absence dans une certaine quantité. Les résultats obtenus peuvent dépendre des méthodes mises en œuvre, ces renseignements pouvant être précisés sur la fiche de contrôle.
Pour ce faire, il est d'usage de distinguer deux types de techniques en microbiologie. D'une part, les techniques traditionnelles de microbiologie pasteurienne. Ces dernières reposent sur la mise en culture d'un inoculum dans un milieu spécifique. De telles méthodes servent de référence et font l'objet d'une normalisation au niveau international. D'autre part, les techniques dites rapides. Elles permettent, selon les cas, de réduire le délai de réponse ou de simplifier les manipulations. Citons les méthodes immunologiques (Elisa), les techniques de biologie moléculaire (PCR), le dosage par bioluminescence de l'adénosine tri-phosphate cellulaire ou ATP-métrie.

chroniques, nutritifs, parasitaires ou infectieux. De telles carcasses doivent être saisies sans connaître nécessairement le processus pathologique.
Lors de lésions et d'accidents d'abattage : purpura d'abattage consécutif à la fragilité de la volaille (petites hémorragies sous-cutanées et intramusculaires) et/ou fracture des ailes.

Durée de conservation

La durée de conservation est déterminée par l'apparition de la putréfaction superficielle. Cette dernière intervient d'autant plus rapidement que la charge bactérienne initiale de la température de conservation est élevée.
Pour des volailles entières éviscérées et pièces de volaille conditionnées réfrigérées, la DLC (date limite de consommation) est de 6 jours sous une température maximale de conservation de +3° C. ; et de 9 mois à -18° C pour les volailles congelées ou surgelées (arrêté du 26 février 2001).

Toujours vérifier...

Il est impératif de toujours vérifier :
- la température de la carcasse ou des morceaux : 4° C maximum (tolérer exceptionnellement quelques degrés de plus)
- l'odeur : rejeter tout lot à odeur de relent, même discrète (à rechercher dans la cavité abdominale pour les carcasses)
- le caractère sec de la peau (rejeter tout lot poisseux)
- la conservation : à +4° C maximum et si possible moins d'une semaine.

Easy2snack, gamme packaging « écoconçue »

Les industriels Europlastiques et Plastobreiz viennent de lancer une nouvelle gamme packaging dédiée aux préparations industrielles de snacking.
Le produit est le fruit de l'alliance des compétences et des technologies de ces deux sociétés. Ces derniers ont consacré 18 mois de recherche et développement à la mise au point de cette gamme totalement « écoconçue ».
Easy2snack vise aussi bien les industriels de l'agroalimentaires que le consommateur final.
Destinée à tous les circuits dits « alternatifs » de grande distribution et de la vente à emporter, la gamme Easy2snack se compose de trois produits : deux snacks salés « cœur de repas » et un dessert. Les trois concepts packaging combinent les deux technologies de l'injection et du thermoformage avec une fonctionnalité propre à chacun d'entre eux.
Easy2snack a été présenté en avant-première au salon Sandwich & Snack Show 2010.

BB9050, sac barrière haute résistance

Le sac BB9050 est le plus résistant à l'abrasion et aux perforations de tous les sacs de Cryovac sans patch. Il est caractérisé par sa légèreté (90 microns), ce qui permet de limiter les déchets.
Le sac est facile à utiliser grâce à sa planéité sous les barres de soudure. Il présente une excellente soudabilité et garde toute sa brillance et sa transparence après la rétraction.
Ce produit de Cryovac Food Packaging & Solutions s'adresse spécialement aux produits fumés de salaison, aux fromages et à la viande fraîche.

Alfapac, gamme de minimoules résistantes au four

Le groupe Sphere, spécialiste de l'emballage ménager et propriétaire de la marque Alfapac, a mis sur le marché une gamme de minimoules résistant à la chaleur du four (220° C) et à la cuisson au micro-onde.
Fabriqués à partir de papier provenant de forêts écogérées, ils sont imperméables à l'eau, au gras et sont destinés à tout type de préparation, même liquide.
Ces moules se déclinent en trois modèles : minimoules à gâteaux, de forme hexagonale ; minimoules à cakes, de forme rectangulaire ; minimoules pour petites bouchées, de forme carrée.
Le concept de la gamme repose sur l'individualité .Ainsi, ces minimoules permettent de personnaliser les recettes, tout en variant les ingrédients à partir d'une même base de pâte.

MouldXpress Advanced, pour un changement rapide des moules de soufflage

La société Krones AG a développé la MouldXpress Advanced, un système qui réduit significativement la durée de changement des moules de soufflage dans la Contiform et qui augmente de nouveau en conséquence la disponibilité de la machine d'étirage-soufflage. Le système à demi automatisé, intégré dans la roue de soufflage, réduit la durée du changement qui passe ainsi d'environ 3,5 minutes à moins d'une minute par station de soufflage.
Les différents jeux de moules de soufflage sont conservés sûrement dans un chariot destiné au changement des moules, doté d'une nouvelle conception et permettant une utilisation ergonomique.
La MouldXpress Advanced est utilisée sur les machines de soufflage Contiform des séries S16 à S28 dans le cadre du processus standard comme pour les moules Relax avec refroidissement du col. Le système à demi automatisé permet de réduire jusqu'à 75 % la durée d'équipement, ce qui entraîne un taux d'utilisation plus élevé de l'installation.

Les plats cuisinés

Les plats cuisinés sont des applications de recette par l'assemblage de deux composantes au moins de provenance végétale et / animale, ayant subi ensemble ou séparément, avant ou dans leur conditionnement de présentation et vente, un ou des traitements de préparation ou d'accommodation similaires ou différents. Ils présentent une durée de conservation limitée.

Ils sont conservés par la chaleur ou par le froid. Ils peuvent être soit frais,

sous vide, appertisés, soit réfrigérés ou surgelés, soit déshydratés.
Leur consommation requiert un simple réchauffage de quelques minutes ; certains sont micro-ondables.
Les plats cuisinés sont classés dans la cinquième gamme ou au cinquième rang. Les matières premières d'origine animale ou végétale entrant dans la fabrication des plats cuisinés subissent une première transformation (découpe, parage, filetage, calibrage, etc.) avant d'être cuits et conservés.

Plats cuisinés frais

Les plats cuisinés frais sont cuisinés et emballés. Ils n'ont subi aucun traitement de conservation et ne comportent aucun additif.
On distingue trois types de plats cuisinés selon leur mode de conditionnement.
Les plats cuisinés ultrafrais sont conditionnés sous atmosphère ordinaire. Leurs DLC est de 6 jours.
Les plats cuisinés sous vide reposent sur la cuisson sous vide à la vapeur. Cette dernière permet de préserver la texture et la qualité organoleptique, et d'augmenter la durée de conservation jusqu'à 30 jours.
La mise sous vide réduit les phénomènes d'oxydation et les freins au transfert de chaleur. En outre, le fait de conditionner les produits avant cuisson évite l'exsudation et augmente le rendement.

Les plats cuisinés sont conditionnés sous atmosphère modifiée, une fois cuits. L'air est remplacé par un gaz alimentaire approprié. Cela permet d'inhiber la prolifération microbienne, ils ont une DLC de 21 jours.

Plats cuisinés appertisés

Les plats cuisinés appertisés sont caractérisés par leur longue durée de conservation et sont stockables à température ambiante. Ils subissent un traitement entre +115 et -140° C et sont conditionnés en boîtes métalliques ou bocaux en verre et barquettes.
Exemples : pâtes cuisinées (ravioli, paella, couscous…), légumes à accommoder, potages et soupes liquides.

Plats cuisinés surgelés

Les plats cuisinés sont soumis à un refroidissement rapide à basse température de -40 C° pour que le cœur du produit atteigne -18° C. Les plats surgelés préservent leur qualité organoleptique et nutritionnelle.
Les trois principes de trépied frigorifique définis par Monvoisin sont : produit sain + froid précoce + froid continu, ce qui garantit des plats surgelés de qualité.
Les plats surgelés se conservent longtemps de 18 à 24 mois.
Exemples : plats cuisinés à base de viande, pizzas, quiches, produits de mer décortiqués, sauces.

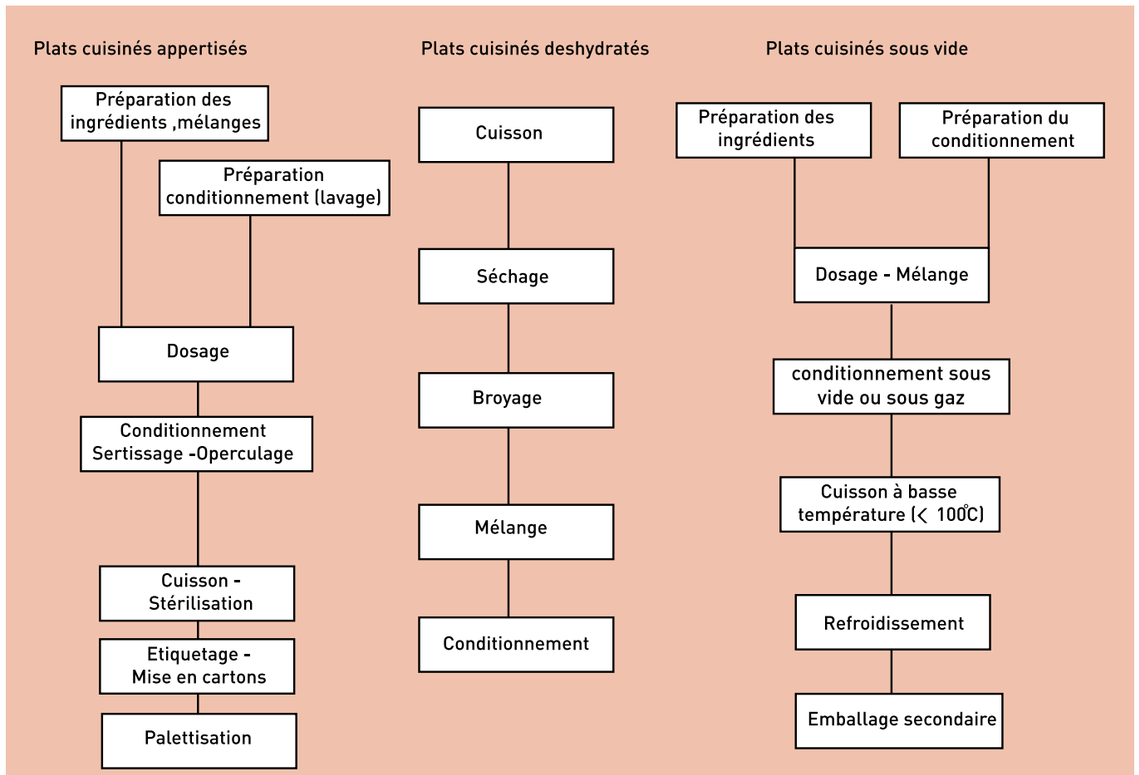
Parmi les autres plats conservés par le froid, on distingue les plats réfrigérés. Ils ont une durée de conservation plus faible de 3 à 4 semaines en maintenant la chaîne de froid.

Plats cuisinés déshydratés ou lyophilisés

Les plats déshydratés sont peu commercialisés ; leur fabrication est onéreuse. Ils sont très légers, très compacts, faciles et rapides à préparer. La majorité des produits sont cuits avant séchage. Cette étape est suivie par le broyage .Ils sont dédiés généralement à une alimentation particulière dans des conditions de vie particulières (voyageurs, alpinistes, sportifs de l'extrême, astronautes, etc.).

Les plats déshydratés nécessitent l'emploi des additifs dans leur procédé de fabrication.

Les plats déshydratés sont conditionnés en sachets (aluminium ou complexe), en barquette ou coupelle à opercule thermosoudé.



Source : Unido Exchange

Schéma - Elaboration des plats cuisinés

arcade EQUIPEMENT
www.arcade-equipement.com
EUROFOURS
Four à chariot rotatif
Four à sole vapeur
Four ventilé à pâtisserie
infrico
Chambre de fermentation
Surgélateur - conservateur
Armoire de fermentation
Comptoir refrigere
Comptoir refrigere porte vitree
Armoire refrigeree 2 portes gn 2/1
Armoire refrigeree porte vitree
Armoire refrigeree mixte
Saladette
Saladette preparation pizza
Vitrine madrid
arévalo
Vitrine a pâtisserie
Vitrine a pâtisserie VER
Vitrine a pâtisserie V
Vitrine a pâtisserie VTE
Vitrine a pâtisserie VTL
Armoire démontable
Chambre froide
Chambre froide porte vitree
Refroidisseur d'eau
armoire demontable
SUCCURSALE ABDELMOUMEN Bd Abdelmoumen, Rue Soumaya N°5 Qt des Hôpitaux - CASABLANCA / Tél. : 05 22 20 17 04 / 05 22 20 17 05 Fax : 05 22 20 17 02 arcade1@menara.ma
SUCCURSALE MARRAKECH Résidence Izdihare N°60, Route de Safi / Tél.: 05 24 35 65 07 Fax : 05 24 35 65 08 arcade3@menara.ma
SIEGE MOHAMED V Bd Mohamed V N°206 - CASABLANCA / Tél. : 05 22 30 66 65 / 05 22 31 30 25 05 22 44 20 35 Fax : 05 22 30 51 64 arcade2@menara.ma

Les restaurants asiatiques pointés par France 2

Présence de matière fécale dans les produits, germes en pagaille… Telle est la conclusion de l'enquête fraîchement menée par une équipe de télévision française (France 2) dans des restaurants asiatiques de l'Hexagone. L'émission « Envoyé spécial » a fait analyser une quarantaine de produits (raviolis, nems, bœuf aux oignons, rouleaux de printemps...) achetés chez 10 traiteurs parisiens. Les résultats sont donc alarmants : 8 restaurants sur 10 ont vendu au moins un plat impropre à la consommation.
En 2004, « Envoyé spécial » avait mis au jour des « appartements raviolis », où des travailleurs clandestins fabriquaient, pour des restaurants asiatiques et dans des conditions d'hygiène déplorables, des raviolis vapeur et d'autres plats cuisinés. Les restaurateurs asiatiques affirment que cette année-là en France, leur chiffre d'affaires a chuté de 20 à 30 % et que certains établissements ont même dû fermer leurs portes. Alors, pour rassurer le grand public de France et redorer leur image, les professionnels lançaient un an plus tard l'estampille « Qualité Asie » décerné aux établissements qui respectent scrupuleusement plus d'une centaine de critères d'hygiène et de qualité. Plutôt en vain, apparemment…

La marina de Casa' ouverte début 2013

La marina de Casablanca sera ouverte début 2013. C'est ce que vient d'annoncer publiquement le président du directoire de la CGI, Mohamed Ouanaya.
D'une surface hors œuvre nette d'environ 476 000 m², ce projet multifonctionnel comprend notamment un centre commercial, un port de plaisance de 130 anneaux. Tout autour de ce port, deux hôtels de luxe, un palais des congrès ainsi que des restaurants et des espaces de loisirs seront érigés. Le premier hôtel sera bâti sur trois étages, avec une surface hors œuvre de près de 17 000 m² ; et le second « hôtel-tour », plus 37 000 m². L'aménageur souligne l'importance de ce projet – au montant d'investissement de plus de 5 milliards de dirhams –, précédemment confié à une société privée pour le moins « défaillante ».
« *Plaçant le client au cœur de sa stratégie* », la CGI a signé des accords avec différents partenaires, notamment le groupe Pierre & Vacances. Le premier accord s'est matérialisé par la création, au Maroc, d'une holding dénommée « Major », pour porter des projets comme les unités hôtelières de New Marina Casablanca, et celui d'une destination thermale incluant des hôtels, un spa. En outre, le partenariat touristique et immobilier avec Pierre & Vacances se traduira par la réalisation de l'Oasis Eco Resort à Marrakech, qui s'inscrit dans le programme intégré d'aménagement et de développement Chrifia.

La vengeance d'un cuisinier

Un cuisinier a été arrêté aux États-Unis après s'être vengé d'un policier. La police explique que le cuisinier aurait mis des poils dans le sandwich d'un officier qu'il l'avait verbalisé quelques mois auparavant. Le mis en cause a passé quatre heures en cellule avant que sa femme ne vienne le chercher. Il a perdu son emploi. La police a voulu tenir l'anecdote sous silence – c'est manifestement raté ! –, afin d'éviter que cela ne donne des idées à d'autres personnes verbalisées.

Marocotel, XIe édition

Marocotel entend attirer les équipementiers et autres fournisseurs du secteur CHR en dépit de la crise… Au moment où nous mettons sous presse, il est trop tôt pour rendre compte du déroulement et des fruits de la XXIe édition de ce salon casablancais et international de l'équipement professionnel de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, du bien-être et des loisirs.
Organisatrice, la Chambre française de commerce et d'industrie au Maroc a souhaité faire de Marocotel 2010 l'événement majeur de l'année dans la stratégie de communication des professionnels de ces secteurs. Mettre à niveau ses installations, renouveler la literie, le linge ou la vaisselle, découvrir les nouveautés alimentaires tant en terme de produits que de conditionnement, concevoir l'éclairage optimal d'une chambre d'hôtel, mettre en place des systèmes d'accès sécurisés… autant d'aspects de ce salon.

Photo D. C.

Déni de justice pour un hôtelier espagnol à Zagora ?

José Castañe, un entrepreneur espagnol installé à Zagora, a investi en 2005 dans le Tabarkat. Mais l'homme a été confronté dernièrement à une grève sauvage de ses salariés, affiliés au syndicat CDT et se dit « *menacé* ».
Les clients auraient été empêchés, par la force, de rentrer à l'hôtel. Des grévistes et des éléments venus en renfort ont dressé deux tentes à l'entrée de l'hôtel.
Une plainte a été déposée par l'hôtelier et son épouse auprès du procureur. D'autres ont été déposées auprès de la Gendarmerie royale, avec bien des difficultés.
Les dits « grévistes » réclament la réintégration de deux employés licenciés le 24 janvier dernier.
De son côté, l'hôtelier espagnol crie au déficit criant de sécurité juridico-judiciaire des affaires.

Optim achat

Pensez à l'externalisation

Afin d'augmenter leur compétitivité, les entreprises en général sont incitées à repenser leur organisation.
Les groupes hôteliers et les restaurateurs ont eux aussi compris l'intérêt que pouvait leur apporter une externalisation des achats.
En conséquence, nous avons observé depuis quelques années un recours croissant à l'externalisation dans tous types d'activité.
Lorsqu'une fonction est externalisée, c'est-à-dire confiée à un prestataire extérieur, la décision procède d'une réflexion plus stratégique sur le cœur de métier.
Ce phénomène explose au Maroc. Cela s'explique par le développement des technologies de l'information (T.I.). Aujourd'hui, la distance n'est plus un obstacle.
L'externalisation (ou outsourcing) désigne la délégation, à une entreprise partenaire, de la gestion d'un ensemble de tâches que l'entreprise renonce, pour diverses raisons, à assurer elle-même.
Il s'agit en fait de confier à un prestataire toutes les fonctions préalables à l'acte d'achat : recherche de produits, négociation, contrat cadre, etc., sauf l'acte d'achat et le règlement de cet achat. Il se passe un transfert de responsabilité du donneur d'ordres au prestataire.
La sous-traitance consiste à faire faire certaines tâches par un prestataire, sans que celui-ci en ait pourtant la gestion complète. Personne ne peut remplacer un responsable achat qui est tous les jours sur place, au cœur de l'établissement.
L'externalisation du processus achat/approvisionnement peut être partiel ou total car les hôtels ne souhaitent pas toujours en confier la totalité à un prestataire. Il importe de préciser qu'il est rare que l'acte d'achat soit complètement externalisable.
En effet, l'identification du besoin est une étape du processus achat qu'il semble difficile de confier intégralement à un prestataire extérieur, même si ce dernier peut y prendre part.

En conclusion le contexte économique actuel, la mondialisation de l'économie, internationalisation des échanges accentuent la concurrence, contraignant ainsi les décisionnaires à trouver des avantages concurrentiels.

En sus d'une recherche de réduction de coûts, les CHR recourent maintenant à
l'externalisation dans le but de se recentrer sur leur cœur de métier : le bien-être du client.

Marc LE MASSON
Directeur associé
Optim Achat

10 raisons d'externaliser

1- Réduire et contrôler les coûts opérationnels
2- Améliorer l'entreprise de façon générale
3- Avoir accès à de nouvelles compétences
4- Gagner du temps
5- Disposer de nouvelles ressources
6- Accélérer les changements
7- Bénéficier d'un suivi personnalisé
8- Mieux gérer ses budgets
9- Augmenter sa puissance d'achat
10- Obtenir des résultats visibles

Titres-restaurant en France : gare aux GMS en infraction

En France, l'on ne peut plus payer son plein d'essence de la semaine avec des titres-restaurant, et ce, à compter de ce mois de mars. Toutes les GMS se sont engagées à respecter la réglementation à partir de ce mois de mars. Ainsi, un délai touche à sa fin : celui qui était accordé à la grande distribution pour se mettre en règle.
La montée en puissance de cette pratique, accélérée par la crise, irritait les restaurateurs, qui dénonçaient une concurrence déloyale. D'autant plus que chaque magasin appliquait ses propres règles, acceptant bien souvent un nombre illimité de titres-restaurants, et ce, sans restriction de contenu du chariot, déplore la Commission nationale des titres-restaurant (CNTR).
Pour rappel, l'attribution et les conditions d'utilisation de ces titres sont encadrées par le Code du travail. Les titres sont exclusivement consacrés au règlement d'un repas ou de préparations alimentaires, sous réserve de leur acceptation par les professionnels. Ce à quoi veille la direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes. Les pouvoirs publics sont donc intervenus pour remettre de l'ordre dans cette pagaille.

L'année dernière, la CNTR, l'instance qui gère le système des titres-restaurant et représente les différentes parties associées à son fonctionnement (employeurs, salariés, restaurateurs, sociétés émettrices de titres), a rassemblé toutes les enseignes de distribution pour leur rappeler les usages réglementaires des titres-restaurant. Différentes associations de consommateurs ont également participé à ces discussions.
Une charte a été rédigée. En cas de non-respect avéré de cette dernière, les grandes surfaces en infraction n'auront tout simplement plus le droit d'accepter les titres-restaurant.

Optim
achat

Les offres de la centrale de référencement

67,00 Dhs
Amandes entières 1KG ONCLE SAM
PRIMA service

2,21 Dhs
Boite d'allumettes personnalisée

PROMOTION
24,18 Dhs
21,76 Dhs
Rillettes de canard 180g

Pack Hall Medium
6525 Dhs
AVS Audio - Video - Sécurité

Ampoule Economique 23W OSRAM
21,45 Dhs
OSRAM

arcade EQUIPEMENT
200 000 Dhs
Four à boulangerie EUROFOURS

NOUVEAUTE
Plateau d'accueil "Courtoisy"
1190 Dhs
Restofair Maroc
1 plateau offert pour 5 achetés

83,00 Dhs
MACROBURO
Lot de 5 corbeilles à courrier transparentes

PRIMA service
0,68 Dhs
Confiture Vitrac 30g

www.optim-achat.com
207, Boulevard Zerktouni
20100 Casablanca
Tel : +212(0)22-36-22-81
Email : contact@optim-achat.com

Tous les prix affichés sont compris en dirhams hors taxe

Polémique franco-française autour du fast-food halal

Si la chaîne de restauration rapide Quick avait voulu commettre un grand coup de communication, elle n'aurait pas frappé plus fort... Sa décision de consacrer, en France, huit de ses 350 enseignes à vendre des produits exclusivement halal, a nourri un débat enflammé et politicien. Ce n'est pourtant pas la première fois que des boutiques de restauration rapide optent pour le halal exclusif.

Mais cette exclusivité du halal a été revendiquée comme un argument commercial dans un contexte sociopolitique précis : celui des débats interminables sur l'identité nationale et de l'interdiction éventuelle du voile intégral.

Le parti Front national a crié au « *scandale d'État* » à au refus de voir ainsi une « *levée de l'impôt islamique* », à partir du moment où Quick appartient depuis 2006 à la Caisse des dépôts. Les autres formations politiques n'ont pas été indifférentes à la dénonciation du fait que les clients soient « *obligés, par l'intermédiaire de cette viande halal, de payer une taxe aux organismes islamiques de certification* ».

Cela posé, un autre argument pourrait, à moyen et long terme, faire évoluer le débat dans un autre sens. C'est que, sur le plan économique, le marché de l'alimentation halal est potentiellement juteux : il est évalué à 4 milliards d'euros au niveau de l'Hexagone seulement !

AirCruise, un projet d'hôtel volant

Un hôtel volant, tel est ce projet assez fou, baptisé AirCruise. Ce bâtiment du futur se présente comme un aéronef en forme de diamant propulsé à plus de 3 700 mètres d'altitude, par des réservoirs contenant de l'hydrogène. A l'intérieur de cet « hôtel-ballon » de 265 m de hauteur : un bar-lounge, quatre appartements en duplex, un appartement penthouse et cinq autres plus petits. A cela s'ajoutent des chambres, un restaurant et une salle de sport. Le tout pouvant accueillir une dizaine de passagers pour une expérience inédite pour une soirée et une nuit.

L'on annonce aussi le recours à des écrans plats, des caméras sensorielles et à un plancher lumineux à mémoire de forme.

ALDIS
La chaise qui décore

31, Rue de Sebta Casablanca. - Tél : 0522 26 67 79 / 85 • 0522 47 63 40 / 39 - Fax: 0522 47 63 39
lachaisequidecore@gmail.com - www.lachaisequidecore.com

François Coquillard, directeur à Cegid

« La praticité des progiciels, une valeur en hausse »

Spécialiste français des progiciels, Cegid a jeté, l'an dernier à Casablanca, les bases d'une plateforme pan-maghrébine. Sur le marché marocain, la Vision 2020 et Renovotel sont quelques unes des pistes d'encouragement à l'adoption de telles technologies de gestion par les CHR. Le point avec François Coquillard, directeur de l'unité d'affaires CHR à Cegid.

Propos recueillis par D. C.

François Coquillard.

Pour accélérer son expansion, Cegid a choisi une stratégie indirecte, en l'occurrence travailler avec des partenaires locaux répartis sur l'ensemble des pays maghrébins, afin d'apporter davantage de proximité et de réactivité, deux valeurs fortes chez Cegid.
Aujourd'hui, près de 100 personnes composent l'écosystème Cegid à travers le Maghreb.

• C'est le Maroc que Cegid a choisi, parmi les pays de la région et de la sous-région, pour y ouvrir un bureau…

Effectivement. Etant donné la croissance économique dans la zone Maghreb, cette région – tout particulièrement le Maroc – ne peut qu'attirer toute l'attention de Cegid. A partir de Casablanca, notre *hub* Maghreb nous permettra de piloter notre activité de toute la zone. Ce positionnement nous permet d'être plus proche de nos partenaires, de nos clients présents dans les trois pays et d'affirmer notre volonté de développement à l'international.

• Comment se passe votre partenariat avec le marocain Premium Solution ?

Une compétence importante et une réactivité forte assurent la complémentarité entre Cegid – avec son offre spécialisée dans le métier hôtellerie depuis 23 ans – et notre partenariat avec Premium Solution, basé à Casablanca.

Les équipes de Premium Solution ont œuvré à adapter l'offre aux besoins des professionnels du secteur et se sont entourées de partenaires spécialisés pour répondre à des nouveaux besoins, tels que la réservation en ligne, la connectivité avec des distributeurs comme booking.com, Venere, et ainsi proposer des packages spécifiques, afin de permettre aux hôteliers et aux riyads d'optimiser leur visibilité, d'augmenter leur taux d'occupation, de mesurer et d'améliorer la satisfaction et fidéliser ainsi leurs clients, tout en accroissant leur chiffre d'affaires.

• Quels sont prioritairement les besoins, en progiciels, des patrons de CHR du Maroc ?

Au-delà de la vision précise de leur activité, les dirigeants d'établissements recherchent des outils qui leur permettent de se différencier et d'optimiser leur activité.
La centralisation et la consolidation des données par exemple, permettent au manager d'avoir un accès direct et en temps réel à toutes les informations de gestion de ses établissements, même en cas de mobilité, et ainsi de prendre la bonne décision au bon moment.
Les logiciels doivent également permettre de disposer d'outils de gestion et de tableaux de bord personnalisables en fonction des attentes de chaque établissement.
On constate que sont également demandés et recherchés la facilité d'utilisation et de prise en main, l'accès aux données et fonctionnalités en fonction du profil des utilisateurs.

Riyads et maisons d'hôtes font partie des établissements ciblés par Cegid Maroc.

• Comment le fonds d'aide Renovotel peut-il avoir un impact positif sur votre activité ?

Nous nous félicitons du renouvellement du fonds, à hauteur de 500 millions de dirhams.

Comme les investissements matériels et immatériels sont éligibles dans ce plan, les solutions proposées par Premium Solution et Cegid sont concernées – en matière de logiciel, de réservation en ligne, etc.

Afin de présenter le plan, la Caisse centrale de garantie organise des rencontres régionales, avec la Fédération nationale de l'industrie hôtelière. L'impact sera donc important, et nous pouvons ainsi envisager que cela permettra d'augmenter de 15 à 20 % les projets informatiques en 2010.

• Quels sont les technologies d'avenir ?

La réservation des chambres via Internet est une tendance en constante augmentation depuis plusieurs années. Ainsi, il devient essentiel de mettre en connexion le *planning* hôtelier avec les sites de réservation en ligne, afin de gagner du temps et d'optimiser les taux d'occupation des établissements. Cegid dispose dans ce domaine d'une longueur d'avance, grâce à une expérience forte dans le domaine depuis presque 10 ans.

La centralisation et la consolidation des données sont de plus en plus recherchées par les groupes et les chaînes, afin de permettre de piloter en temps réel le chiffre d'affaires et l'activité des établissements. Une possibilité offerte par nos logiciels d'application.

Cegid en bref

Premier éditeur français de logiciels de gestion, Cegid s'adresse aux professionnels des CHR, du textile-habillement, de l'expertise comptable, de la finance…Pour ce faire, la société investit environ 15 %, par an, de son chiffre d'affaires en R&D. Le C.A. étant de 248 millions d'euros en 2008.

Pour le marché hôtellerie-restauration, le siège emploie une cinquantaine 50 personnes

Cegid est présente dans plus de 60 pays. Depuis son implantation au Maroc, en 2009, elle a décroché en CHR, en partenariat avec Premium Solution, des contrats avec La Ferme berbère, Riad Yasmine, l'hôtel Sahara Inn (Marrakech), et l'hôtel Akouas (Meknès).

L'éditeur réunit ses partenaires, des professionnels de divers secteurs et des institutionnels – environ 500 inscrits – à l'occasion du Cegid Business Forum, le 28 avril prochain à Casablanca.

La boutique de Lenôtre Casablanca

Photo D. C.

Défié, Lenôtre se donne un nouveau souffle

C'est l'un des acteurs du luxe dans les secteurs traiteur, restauration, salon de thé. Installé à Casablanca depuis 2007, Lenôtre vient de revoir sa politique d'accueil et a des projets de réaménagement.

D. C.

La récente arrivée de Fauchon au Maroc n'est pas fortuite. Elle s'inscrit dans une tendance à l'ancrage du très haut de gamme dans une contrée qui, certes, ne fait pas partie des pays industrialisés, mais dans laquelle le goût du luxe, toutes catégories sociales confondues, se conjugue avec le culte de l'apparence. Aussi, la présence de Fauchon complète et concurrence celle de Lenôtre.

Pour cette dernière enseigne, pas d'inquiétude particulière à avoir. Crise ou non, Lenôtre Maroc, entre autres vendeurs de rêve sucré, reçoit, au même rythme, une clientèle huppée. « *Ces Marocains-là connaissent fort bien Lenôtre Paris, si bien qu'ils peuvent être amenés à nous faire des remarques très précises sur la déclinaison des produits Lenôtre au Maroc. S'ils sont prêts à payer ici le prix fort, c'est pour avoir la même qualité qu'à Paris. Certains d'entre eux se montreront même plus exigeants que les Français* », nous raconte le gérant, Jean-Luc Marquet. Dans une moindre mesure, l'établissement attire ceux et celles qui, étrangers à l'univers des décideurs, s'identifient aux valeurs de ces derniers et/ou sont en quête de quelque signe extérieur de richesse. « *Lenôtre fait partie des lieux de fréquentation que mes camarades de promotion et moi ciblons* », témoigne cette étudiante issue de la classe moyenne de Rabat et inscrite dans une grande école de commerce de la métropole.

Au 1er étage de Lenôtre Casa' (ci-dessus et ci-dessous).

à l'approche du printemps, la marque créée par Gaston Lenôtre – dont la seule évocation du nom déclenche admiration et fleure bon l'art de vivre français – se donne de nouveaux moyens dans le royaume. Depuis la fin de l'an dernier, Lenôtre Casablanca a changé de gérant, d'où des changements tant en termes d'aménagement que de gestion du produit. Si la précédente direction avait su très bien vendre ce produit à l'extérieur (les événementiels, notamment), des problèmes récurrents se posaient à l'intérieur. Depuis lors, la politique d'accueil a été revue de fond en comble. Par ailleurs, les terrasses respectives de l'entrée et du dernier niveau sont appelées à renforcer la vitrine marocaine de Lenôtre. La première va être reconfigurée, de façon à y mettre à l'aise les clients en toute saison. La seconde, elle, permettra de prendre de la hauteur, dans tous les sens de l'expression consacrée. Installée au rez-de-chaussée, la boutique ne connaîtra pas de bouleversement. Recettes de chefs, viennoiseries, chocolats, etc. y sont mis en valeur.

Quant au premier étage, tout de mauve paré, il va être réparti en deux parties : restaurant, d'un côté ; salon de thé, café, de l'autre. De manière à préserver l'intimité requise à ceux qui viennent se restaurer… Un projet qui date de 2007, année de l'ouverture de cette 58e enseigne Lenôtre.

Les mets continueront à être disponible sur commande chez les particuliers et sur le milieu de travail, mais la formule sera revue et recadrée. Des plateaux-repas repensés et aux tarifs à la baisse, soit 250 et 180 dirhams. Dans le premier cas, l'on offre les couverts en inox et signés « Lenôtre ». Il sera toujours possible d'adjoindre à cette prestation le service d'un maître d'hôtel.

Les ressources humaines de Lenôtre Casa' – plus de 60 personnes – ont également pour pilier une ex-« MRÉ », Latifa Bohboh. Après quelque dix ans passés au sein de la maison-mère – où elle a gravi de multiples échelons –, la voilà responsable de la boutique de l'établissement casablancais. Marocaine de naissance mais francisée d'état d'esprit, elle découvre les façons de travailler et le rapport à l'emploi au Maroc. « *Ici, il faut faire preuve d'une constance absolue – ou presque – dans l'exercice de l'autorité d'encadrement, faute de quoi l'on risque d'être confronté à une qualité du produit et du service en dents de scie* », analyse Mme Bohboh.

Unis, Jean-Luc Marquet et elle constituent le tandem dont le franchisé attend beaucoup pour réussir à donner un second souffle à l'enseigne du très chic boulevard Moulay-Rachid. Le défi est à deux facettes au moins pour ce fils d'un Français né au Maroc. Pour pouvoir être, de façon effective, débauché de Strasbourg, M. Marquet a dû vendre son affaire de type CHR, après avoir été son propre patron, de 26 à 38 ans…

Plus largement, la croissance de Lenôtre Maroc dépend notamment de la concrétisation du projet d'implantation – lequel remonte à 2007 – dans des villes telles que Marrakech et Tanger.

Les 5 règles d'or du stockage des vins

Nicolas Chain, sommelier, chef de produits vins Groupe Ebertec

Le vin est un produit fragile dont le stockage et la conservation nécessitent le respect de certaines règles. Celles-ci peuvent se résumer en cinq chapitres essentiels : température constante de 12° C ; taux d'humidité de 70 à 80 % ; air pur, renouvelé et sans odeur ; obscurité ; calme.
Attention ! Le respect de ces cinq règles ne sera efficace que si les bouteilles sont stockées en position couchée, et ce, quelle que soit la durée de conservation.

Température constante de 12° C

➤ **Recommandations**

La température idéale de vieillissement ou de stockage pour tous les vins est de 12° C, et elle doit rester stable.
Plus froid, le vin est ralenti, voire même stoppé dans son évolution.
Plus chaud, le processus de vieillissement est précipité, et le vin est brisé par ces transformations brutales.
Idéalement, les bouteilles de vin doivent être entreposées dans une pièce d'une température idéale de 12° C, à plus ou moins 2° C.
La stabilité de cette température du lieu de stockage est au moins aussi importante que sa valeur.
En effet, les chocs thermiques sont particulièrement néfastes et peuvent altérer gravement l'équilibre d'un vin.

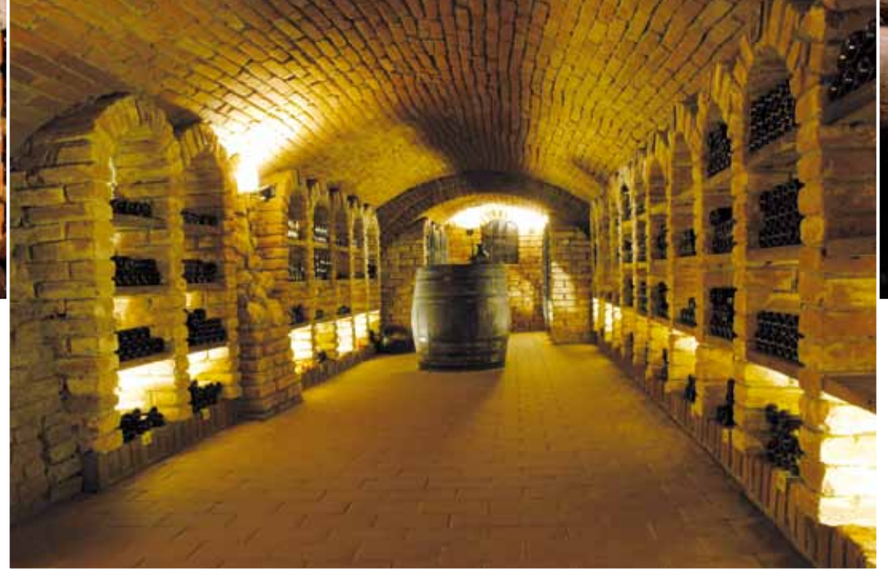
➤ **Solutions**

Il faut surtout privilégier la constance de la température et éviter de stocker les vins dans des pièces à la température supérieure à 25°C.

Taux d'humidité adapté

➤ **Recommandations**

Les bouteilles doivent être entreposées dans une pièce dont le taux d'hygrométrie sera compris entre 70 et 80 %.
Il est également primordial de coucher les bouteilles de vin pour les stocker, afin que le bouchon soit en contact avec le liquide.
Ainsi, le bouchon de liège gonflé par l'humidité reste bien étanche aux deux extrémités et l'échange avec l'air ambiant est minimisé.



S'il est sec, le bouchon laissera passer trop d'air, et le vin sera oxydé.

➤ **Solutions**

Il est surtout essentiel de veiller à coucher les bouteilles de vin pour les stocker, même à court terme.
Cette méthode n'est pas suffisante, mais elle est prioritaire.
En revanche, les bouteilles d'alcool et de vins mutés (Porto, Banyuls, etc.) doivent rester debout.

Air sain et sans odeur

➤ **Recommandations**

Le vin « respire » à travers son bouchon. L'échange avec l'air ambiant est minime mais réel et nécessaire au lent processus d'évolution du vin.
Par conséquent, les bouteilles de vin doivent être stockées dans un local sain et sans mauvaise odeur.

➤ **Solutions**

Les caves artificielles sont équipées de filtres à charbon qui purifient l'air des odeurs étrangères.
Il faut éviter d'entreposer tout produit ou aliment odorant dans le local choisi pour les vins.

Obscurité protectrice

➤ **Recommandations**

La lumière augmente le potentiel d'oxydoréduction du vin et accélère ainsi anormalement son vieillissement. De plus, la chaleur dégagée par une source de lumière est souvent excessive, ce qui est néfaste pour le vin.
Les éclairages intérieurs de trop forte intensité – et, plus encore, les éclairages au néon – sont à proscrire absolument.

➤ **Solutions :**

S'il n'est pas entreposé au sous-sol, il est conseillé de stocker le vin dans une pièce aveugle (sans fenêtre ou baie vitrée).
Il faut laisser le local dans l'obscurité la plus parfaite et/ou privilégier les ampoules de faible intensité ou – encore mieux – les lumières froides, telles les lampes au sodium à basse pression qui dégagent peu de chaleur.

Absence de vibration

➤ **Recommandations**

Le vin a besoin de calme. Les vibrations, même faibles, « fatiguent » le vin et perturbent le processus de formation lente du dépôt, laissant au contraire les particules en suspension dans le vin. Une véritable cave à vin ne doit donc pas

troubler le repos du vin.

➤ **Solutions**

Les caves artificielles sont équipées de silentblocs qui absorbent les vibrations ou chocs.

Il sera bon de glisser des patins de caoutchouc antivibration sous les casiers de rangement.

Conclusion

Il est peu fréquent que les bâtiments actuels soient équipés d'une cave souterraine réunissant toutes ces conditions.

Les caves artificielles, ou armoires à vin, sont une bonne solution de rechange. Elles permettent de bénéficier d'alternatives réfrigérées recréant correctement les caractéristiques d'une cave naturelle.

Vous pourrez aussi vous faire aménager un local climatisé, à l'humidité régulée, pour entreposer vos bouteilles.

Si vous ne possédez pas de solution naturelle ou artificielle de stockage du vin, il vous faudra ranger vos bouteilles couchées, en privilégiant un local sain, à l'abri de la lumière et des sources de vibration, et bénéficiant de la température la plus stable possible.

Ces cinq règles de stockage du vin sont incontournables. Il faut tenter de les respecter le plus fidèlement possible pour que vos vins évoluent sereinement jusqu'à leur dégustation.

Respecter ces règles permet de réduire considérablement les problèmes de coulure, de réduction, de vins bouchonnés ou oxydés ; et ainsi d'optimiser la qualité des bouteilles au moment du service.

Ainsi, il est rare qu'une mauvaise bouteille de vin soit due à un bouchon défectueux ou à un défaut du contenu. En revanche, il est fréquent que ces mauvaises surprises soient le résultat d'un mauvais stockage.

Méridien N'Fis, le charme marrackchi

Photos Méridien N'Fis

Au cœur de la cité ocre, le Méridien de Marrakech fait figure de fleuron de l'hôtellerie locale. L'établissement est situé à l'angle de la fameuse avenue Mohammed-VI et de la route qui mène à l'aéroport. Il se trouve en bordure du quartier résidentiel de l'Hivernage et surplombe de magnifiques jardins andalous. Le tout, à 20 minutes à pied de la place Jemaâ-el-Fna et à 5 minutes en taxi de l'aéroport (4 km). A une échelle plus large, il s'élève face aux cimes enneigées de l'Atlas un parc de 5 hectares.
Jouissant d'un emplacement idéal au cœur de l'Hivernage, le quartier résidentiel de Marrakech, l'hôtel se trouve également à seulement quelques minutes des jardins de la Ménara et de la mosquée de la Koutoubia.
Vous pourrez profiter, à deux pas, des deux parcours de golf les plus raffinés de Marrakech : l'Amelkis Golf et le Golf Royal, qui offrent tous deux une vue époustouflante sur les montagnes de l'Atlas à proximité.

Le Méridien N'fis a d'autres raisons de constituer une des prestigieuses adresses de Marrakech. Doté d'un charme exquis, l'hôtel puise son originalité au sein de l'art traditionnel marrakchi, où les plus belles matières et couleurs se marient avec confort chaleureux. Les chambres sont noyées au milieu d'une verdure luxuriante. Le murmure des fontaines associé à la très belle vue sur les montagnes de l'Atlas donnent à cet hôtel un charme tout particulier.

L'hôtel Méridien N'fis est composé de 277 chambres, dont 11 suites proposant un confort digne de la chaîne Méridien. L'hôtel offre une série de prestations de qualité : trois restaurants sont à disposition pour découvrir et déguster les spécialités marocaines et internationales. Une grande piscine à débordement de 650 m², un terrain de tennis éclairé en terre battue, un centre de remise en forme ainsi qu'un hammam font de la détente le mot clé d'un séjour au sein du Méridien N'fis.

Cours de cuisine

Autre élément d'évasion, sortant de l'ordinaire : la découverte des coulisses du chef, potager (bio) inclus. Sur réservation, il est ainsi possible, à ses côtés, de cueillir, de préparer et de cuisiner.
Les hommes d'affaires ne sont pas oubliés : 5 salles de 25 à 400 m² d'une capacité de 10 à 300 personnes leur sont réservées.
Pour la pleine réussite de leurs événements, elles sont aménagées et équipées à la demande : concept, lumière, son, vidéo, structure scénique, décoration, régie, etc.

le Meridien n'fis
starwood hotels & resorts
avenue mohamed vi, marrakech 40000 morocco
Tél. : 00212 5 24 33 94 00
Fax : 00 212 5 24 44 74 46
Email : Reservations.01817@lemeridien.com

Optim achat

« La pollution olfactive en hôtellerie restauration »

« Je ne vous conseille pas cet hôtel restaurant, car j'ai été très déçu par la qualité des prestations de cet établissement. Il y avait des mauvaises odeurs de cigarettes froides dans notre chambre. Dans la salle de bain, il y avait des retours d'égout très désagréables. De plus, le soir, lors de mon dîner, j'ai eu les odeurs de fritures de la cuisine qui arrivait directement sur ma table. »

Voici les remarques que l'on peut lire de plus en plus sur les sites de réservations d'hôtels en ligne où les clients laissent leurs avis sur leurs séjours.

La pollution olfactive est une des nuisances que nous, hôteliers restaurateurs, avons du mal à combattre. Elle concerne toutes les nuisances qui gênent l'odorat dans un lieu donné. Les odeurs représentent la deuxième source de plaintes après le bruit parmi les nuisances environnementales, soit 70 % des plaintes reliées à la qualité de l'air. Il ne fait pas de doutes que l'exposition aux mauvaises odeurs est agaçante, désagréable ou sources de complications. Celles-ci peuvent avoir un effet réel sur le bien-être de nos clients et aussi sur les gens qui travaillent dans nos établissements.

Les principaux facteurs irritants et les produits à problèmes sont le parfum, la cigarette, l'humidité, la friture, la moisissure, l'ammoniac, les résidus putrescibles, l'urine, les détergents et les produits nettoyants.

Heureusement, la biotechnologie vient aujourd'hui au secours des hôteliers et des restaurateurs pour leurs permettre de contrôler, voire d'éliminer leurs odeurs gênantes.

Aux produits chimiques en aérosol, les hôteliers doivent préférer des parfums d'ambiance naturels : des fleurs en bouquet ou des fleurs séchées dans les chambres d'hôtels et des sachets de lavande dans les salles de bains. Les hôteliers devraient aviser leur personnel de n'utiliser les parfums qu'avec parcimonie.

Le plus important est de bien nettoyer, en n'utilisant que des produits bactériens spécialisés, conçus spécifiquement pour éliminer les odeurs à la source. Les odeurs sont souvent transportées de la cuisine à la salle à manger par les chaussures des serveurs et s'incrustent dans les tapis et sur les planchers. Je recommande de vaporiser un concentré bactérien dans les hottes de ventilation au-dessus des aires de cuisson. Pour les éclaboussures de cuisson et d'eau souillée sur le sol des cuisines, la vaporisation d'un composé à base de bactéries, spécialement conçu pour biodégrader les huiles et graisses au sol sur une vadrouille, permet de faire d'une pierre deux coups : éliminer les résidus au sol et supprimer l'odeur de vadrouille humide. Pour les tapis, un autre composé bactérien nettoie les fibres tout en continuant de digérer huiles et graisses.

Le système Air Care est particulièrement adapté au traitement des locaux confinés comme les sanitaires, les vestiaires ou les zones de stockage des déchets. Sa facilité d'installation et sa technologie avancée lui garantisse une redoutable efficacité dans de nombreuses configurations. L'Air Care purifié, désinfecte et désodorise sans le moindre effort. Une solution curative de forte puissance, le Power Zone purifie intégralement la zone dans laquelle il est placé. Hautement performant dans les environnements à fortes contraintes, il est notamment recommandé dans les milieux hôteliers.

Avec ces solutions, plus besoin de se pincer le nez : la technologie moderne a de quoi venir à bout du plus subtil parfum comme du plus mal odorant.

Directeur Associé optim Achat

serih
MAGHREB
Solutions Industrielles

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.

serih maghreb 35 ans à votre service 1975 2010

240 , Bd Ghandi, Résidence SARA "A", Casablanca - 20200 Maroc - Tél. : +212 (0) 522 39 98 16 / 17 - Fax : +212 (0) 522 36 76 18 / 94 14 70
Email : contact@serihmaghreb.com - www.serihmaghreb.com