

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

DÉFIS & ENJEUX

AGROALIMENTAIRE ET AGRICULTURE

PLAN MAROC VERT

FONDEMENTS, RÉALISATIONS ET ACQUIS

Denrées alimentaires

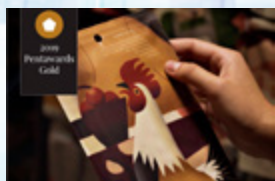
Flambée des prix mondiaux

Pentawards 2019

Les tops de la catégorie Food

Ingrédients

Les tendances du FIE (Food Ingredients Europe)



SIAGRO

SALON INTERNATIONAL DES INDUSTRIES ET TECHNIQUES AGRO-ALIMENTAIRES

Dakar du 10 au 13 mars 2020 au CICES

«Produire plus et mieux en Afrique pour une sécurité
alimentaire, énergétique et pour une offre compétitive»



... SIAGRO un espace pour

- Exposer du matériel, des produits et services
- Répondre aux besoins en équipements, matériels, produits et services
- Développer les échanges commerciaux et les investissements

- Informer et former les opérateurs
- Promouvoir les produits, les entreprises d'Afrique
- Renforcer les relations de partenariat Nord-Sud et Sud-Sud

Pour tout renseignement:

Tél : +221 33 825 40 00 / Email: sencomane@orange.sn

www.siagro.sn

ÉDITO

N°101



Que nous attend-il en cette nouvelle année ? Le Haut-Commissariat au Plan nous donne quelques pistes.

Les perspectives d'évolution de l'économie nationale confirment davantage la tendance baissière et moins volatile du rythme de la croissance. Cette dernière reste impactée par la dépendance de la valeur ajoutée agricole aux aléas climatiques, bien qu'elle soit confortée par le développement des cultures hors céréalières. En outre, la dynamique des activités non agricoles n'arrive toujours pas à hisser la croissance économique nationale au niveau souhaité.

L'agroalimentaire, qui a longtemps participé à la promotion de l'emploi et des exportations, souffre quant à elle toujours d'un meilleur développement. En effet, il est intéressant de souligner le déphasage croissant entre les performances de certaines branches productives agricoles, notamment les agrumes, et les capacités de transformation industrielle, à la lumière de la faiblesse de la part exportée et de sa concentration sur un nombre réduit de clients.

Concernant le gap structurel entre le niveau des exportations et celui des importations, il fragilise la contribution de la demande extérieure nette à la croissance économique, et ce malgré les efforts déployés en terme de promotion des exportations et de diversification de l'offre exportable. Les accords de libre-échange bilatéraux demeurent incapables de réaliser les objectifs escomptés. Cette situation renvoie

sur le caractère déficitaire des accords commerciaux, dont l'effet reste important sur la balance extérieure et sur les recettes douanières. De ce fait, force est de constater qu'un effort supplémentaire en terme d'amélioration de la compétitivité des produits locaux et de leurs commercialisation est aujourd'hui d'une importance capitale.

Resagro suivra pas à pas, comme les années précédentes, ses secteurs de prédilection : agriculture, agroalimentaire, ingrédients, logistique, emballage, PME, TPE, ... pour vous donner des informations à jour et détaillées à travers nos dossiers spéciaux et enquêtes.

En attendant, toute l'équipe du magazine vous souhaite une merveilleuse année 2020 et vous donne rendez-vous en janvier.

Bonne lecture!

Alexandre DELALONDE

Resagro magazine

Imprimeur

IMPRIMEUR IDÉALE, CASABLANCA

TÉL. : (+212) 522 60 05 57

IMPRIMÉ AU MAROC - PRINTED IN MOROCCO.

Compad, agence de communication

BP 20028 HAY ESSALAM

C.P - 20203 - CASABLANCA

TÉL. / FAX : (+212) 522 24 22 00

E-MAIL : CONTACT@RESAGRO.COM

SITE INTERNET : WWW.RESAGRO.COM

RC :185273 - IF: 1109149

ISSN DU PÉRIODIQUE 2028 - 0157

DATE D'ATTRIBUTION DE L'ISSN JUILLET 2009

DÉPÔT LÉGAL : 0008/2009

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Alexandre Delalonde

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Claude Vieillard

RÉDACTEUR EN CHEF

Service commercial

CONTACT@RESAGRO.COM

TÉL. : (+212) 522 24 22 00

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette

CONSULTANT PUBLICITAIRE

(+212) 672 70 42 08

YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

Mohamed El Allali

DIRECTEUR ARTISTIQUE
CHEF DE PROJETS WEB

Dominique Pereda

CORRESPONDANTE FRANCO-
PHONE
DPEREDA@RESAGRO.COM
PEREDA.RESAGRO@GMAIL.COM

Fanny Poun

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE
FANNY@RESAGRO.COM

Laetitia Saint-Maur

CORRESPONDANTE HISPANO-
PHONE
LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

SOMMAIRE

03 Edito

06 Périscope

16 Plan Maroc Vert : Fondements, réalisations et acquis

22 Denrées alimentaires : flambée des prix mondiaux

26 Agroalimentaire et agriculture : défis et enjeux

32 Ingrédients : les tendances du FIE

34 Incoterms 2020 : les principaux changements

40 Pentawards 2019 : La catégorie Food

12 Notre sélection de produits

44 Prix nouveautés Européen 2020

46 Recettes selon Kool

48 Les News

54 Les Awards d'Accor

56 La Brillante

58 Lieux en fête pour cette fin d'année

66 Restaurant Le Sesamo





DES AVANTAGES POUR TOUS **LES PROS**

Des services supplémentaires vous sont
proposés en option.



FINANCEMENT

POUR L'ÉLECTRICITÉ MAROCAINE

Le Conseil d'administration de la Banque africaine de développement a approuvé un financement d'environ 245 millions d'euros en faveur de l'Office national de l'électricité et de l'eau potable (ONEE) en vue de réaliser son programme de développement des réseaux de transport d'électricité et d'électrification rurale.

Le programme contribuera à augmenter la capacité de transit du réseau national interconnecté de transport d'électricité. Son objectif stratégique est d'améliorer la sécurité et l'efficacité de la fourniture d'énergie électrique ainsi que la performance technique globale du système électrique national.

Il garantira également l'insertion de la production électrique additionnelle qui sera générée par les moyens de production de sources solaire et éolienne en cours de développement, et l'acheminement de cette énergie propre vers l'ensemble des zones de consommation.

© APO Group pour African Development Bank Group



ISCAE

CARREFOUR DU MANAGER

Depuis maintenant 35 ans, le Carrefour du Manager est une véritable institution auprès des étudiants et jeunes diplômés mais aussi des recruteurs à la recherche de leurs futurs talents. Pensée comme une plateforme d'échanges, la rencontre connaît en effet un succès croissant chaque année.

Lors de la dernière édition qui s'est déroulée les 3 et 4 décembre au campus de l'ISCAE à Casablanca, le Carrefour du Manager a accueilli 2 500 visiteurs et 60 entreprises issues de tous les secteurs d'activité (industrie, finance, conseil, distribution...). Elle a été coorganisée avec le soutien de en partenariat avec la Chambre Française de Commerce et d'Industrie du Maroc (CFCIM) et l'ALISCA.

Au sein de l'espace recrutement, les jeunes à la recherche d'un emploi ou d'un stage ont ainsi eu la possibilité de déposer leur cv auprès des recruteurs et de passer des entretiens en direct avec les responsables RH. Pour les entreprises participantes, ce fut non seulement l'occasion de rechercher des profils qualifiés pour leurs postes à pourvoir et d'enrichir leur vivier de talents, mais aussi de promouvoir et renforcer leur image employeur.

www.carrefourdumanager.ma

AABLA

AKINWUMI ADESINA

Le président de la Banque africaine de développement, Akinwumi Adesina, a été élu personnalité africaine de l'année ; une distinction obtenue à la 9ème édition du prix All Africa Business Leaders Awards (AABLA™) en reconnaissance de son leadership dynamique et de la création d'un forum d'investissement novateur, l'Africa Investment Forum.

Cette distinction annuelle organisée par le AABLA™ en collaboration avec CNBC Africa, rend hommage aux dirigeants qui ont contribué à la transformation de l'économie africaine. Elle récompense l'excellence en affaires et les chefs d'entreprise qui ont fortement marqué leur secteur et leur communauté. Le prix distingue également quiconque fait preuve de leadership exceptionnel, ainsi que les dirigeants d'entreprises africaines capables d'innover en matière de gouvernance - à travers leur engagement constant, l'excellence et l'esprit de créativité dans la mise en place de meilleures pratiques et de stratégies innovantes.

Dans les autres catégories de l'édition 2019 du AABLA, le co-fondateur nigérian de Kobo360, Obi Ozor, a remporté le Prix du jeune chef d'entreprise de l'année. Dans la catégorie « Femme d'affaires de l'année », Phuthi Mahanyele-Dabengwa, directrice générale de Naspers (Afrique du Sud), a été couronnée. Nedbank a remporté le Prix de l'entreprise de l'année.



WHITE PAPER

NETWORK INTERNATIONAL

Network International, le leader en solution de paiement pour le commerce digital au Moyen-Orient et en Afrique, a publié une étude soulignant les tendances qui positionnent l'acceptation des paiements comme étant le point d'inflexion de la croissance en Afrique. L'étude s'appuie, en outre, sur ses conclusions pour décrire les opportunités stratégiques qui s'offrent aux banques dans la région.

La pénétration des paiements numériques en Afrique reste faible. Toutefois, les obstacles à l'acceptation des paiements sont surmontés grâce à de nouvelles interventions gouvernementales, à la demande croissante d'une base de clients et d'entreprises numériquement engagées, à la baisse des coûts du matériel, à des prix sophistiqués et à une technologie plus flexible. Ces initiatives permettent aux banques de développer leurs activités d'acceptation des paiements à moindre coût, tout en garantissant de nouvelles sources de revenus et en élargissant leur portée.

Sur la base des recherches de Network International dans neuf marchés africains, l'étude détaille les principaux piliers de la croissance des comptes bancaires (41% des adultes en possèdent un aujourd'hui), des terminaux de paiement (hausse annuelle de 26%) et des transactions par carte (hausse annuelle de 61%). L'étude souligne également les opportunités inexploitées, les transactions se concentrant actuellement sur les secteurs du voyage et des divertissements, et dans les grandes villes.

**TERROIR DU MAROC, NOTRE RICHESSE, NOTRE FIERTÉ**

LES PRODUITS DES COOPÉRATIVES AGRICOLES DISPONIBLES MAINTENANT À :

<http://email.barid.ma>

.....

TERROIR DU MAROC.



RÉCOMPENSES

LES GAGNANTS DE DIR IDDIK SUMMIT

Les Gagnants de l'édition 2019 de Dir iddik Summit sont :

- Action civique de l'année : « Mihrajane Al Azbal » - Association Al Manar
- Action éducative de l'année : « Men Hna bdina » - Association « Ambition Jeunes »
- Action de l'année : « Iftar wa Sada9a » - Association Sourire de Marrakech
- Association de l'année : L'association Tanja Madinati
- Volontaire Dir iddik de l'année : Mariam Bakrim



MAROC TELECOM

CONSEIL DE SURVEILLANCE

Le président d'Etisalat Group, Obaid Bin Humaid Al Tayer, rejoint le Conseil de Surveillance de Maroc Telecom. Il a été coopté pour occuper le poste de Vice-président du Conseil vendredi dernier. Il remplace ainsi Eissa Mohamed Ghanem Al Suwaidi. Obaid Bin Humaid Al Tayer est titulaire d'un Bachelor en génie électrique de l'Université du Colorado.

Etisalat est l'actionnaire majoritaire de Maroc Telecom. L'émirati détient 53% des parts de l'opérateur télécoms.

© L'Economiste

BLANCHISSERIE

MR JEFF SE DÉVELOPPE

Mr Jeff propose, à l'image de l'application Uber, des services de blanchisserie en ligne aux clients qui peuvent utiliser soit l'application Mr Jeff soit le site internet afin de choisir le lieu, l'heure et le jour de la prise en charge. A l'heure convenue, un chauffeur se rend au domicile du client pour récupérer les articles avant de les retourner, lavés et repassés, sous 48 heures.

Ce modèle de franchise suscite beaucoup d'intérêt au Maroc et Mr Jeff a déjà reçu des centaines de candidatures. En quelques semaines, Jeff a vendu les 25 premières franchises Mr Jeff à Casablanca, Tanger, Marrakech, Mohammedia, Rabat et Nador.

Pour les demandes de franchise: <https://franchise.wearejeff.com/mrjeff>

CÉRÉALES

RECORD HISTORIQUE

En 2019, la récolte céréalière mondiale franchira un nouveau cap historique en s'établissant à 2,7 milliards de tonnes, soit 2,1 % de plus qu'en 2018. L'annonce a été faite par l'Agence des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO).

Selon l'organisation, cette amélioration est surtout liée à la hausse de la production de céréales secondaires (maïs, orge, sorgho, avoine) et de blé par rapport à l'année dernière.

Alors que le volume des céréales secondaires devrait atteindre 1,43 milliard de tonnes (+1,7 %), le blé atteindra un stock de 766,4 millions de tonnes (+4,8 %).

De son côté, la production rizicole est prévue pour se chiffrer à 515 millions de tonnes, un volume en baisse de 0,5 % comparativement à 2018 en raison des mauvaises perspectives de récoltes hors saison en Thaïlande et au Vietnam.

L'annonce d'une production céréalière mondiale abondante intervient alors que les prix mondiaux des produits alimentaires ont enregistré en novembre d'après la FAO, leur plus forte envolée depuis deux ans.

L'indicateur global de l'organisation qui prend en compte les fluctuations des prix internationaux des denrées alimentaires de base (céréales, huiles végétales, viande, produits laitiers, et sucre) a affiché une moyenne de 177,2 points en novembre, soit 9,5 % de plus qu'à la même période en 2018.

© Agence Ecofin

FOND D'ÉQUIPEMENT COMMUNAL

LA BAD MOBILISE 100 MILLIONS D'EUROS

Le Conseil d'administration de la Banque africaine de développement a approuvé, ce jeudi, une ligne de crédit de 100 millions d'euros en faveur du Fonds d'équipement communal (FEC) afin de financer de nouveaux projets d'investissement et d'équipements collectifs au Maroc.



Ces projets portés par les collectivités locales sont destinés à améliorer la qualité des services publics, notamment dans les zones rurales, et à développer de nouvelles activités économiques et industrielles au niveau local.

En mobilisant des financements destinés à accompagner le mouvement de décentralisation engagé par le Maroc, cette facilité contribuera à renforcer et à diversifier la capacité de production du pays et à soutenir la croissance dans différents secteurs de l'économie. Dans une perspective plus large, son objectif est de contribuer à améliorer la compétitivité du pays, la création de nouvelles opportunités d'emploi, y compris pour les jeunes et les femmes, ainsi que la génération d'importantes recettes fiscales pour l'État.

© Agence Ecofin

α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES



DEFINOX



Fristam

LIMATEC



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
industrielles

10, Avenue Tizi Ousli, Aïn Sebaâ, Casablanca - MAROC - Tél : 05 22 34 17 03 / 09 - 05 22 34 16 44
Fax : 05 22 34 17 16 / 22 - E-mail : info@alpha-inox.ma - Site web : www.alpha-inox.ma

ACCORD

UM6P, OCP ET FERTINAGRO BIOTECH

Un accord de partenariat a été signé, à Saragosse (nord de l'Espagne), entre l'Université Mohammed VI Polytechnique (UM6P), le Groupe OCP et la société espagnole "Fertinagro Biotech", pour le développement de solutions de R&D durables pour l'agriculture. Cet accord vise à créer, en collaboration avec de grandes universités espagnoles, des chaires de formation de chercheurs au service d'entreprises proposant des solutions durables en matière de développement de l'agriculture et de l'élevage à l'échelle africaine et mondiale, indique le groupe OCP.

Il permettra ainsi la formation de chercheurs qui développeront des projets d'innovation axés sur la promotion de l'économie circulaire et conduisant à la durabilité et le respect de l'environnement, et

favorisera le partage unique et le transfert de savoir sans frontières au service d'une agriculture durable.

FIDA

ACCORD AVE LE MAROC

Le Maroc et le Fonds international de développement agricole (FIDA) ont signé hier un accord de financement de 32,5 millions d'euros au profit du Projet de développement rural intégré en zones de montagne du pré-Rif de Taza (PRODER-Taza).

D'un coût global de 82,6 millions d'euros, cette initiative vise à renforcer la résilience des petits agriculteurs situés dans la province de Taza et engagés dans une agriculture de subsistance tributaire des précipitations.

Elle permettra notamment de diversifier la production agricole au-delà de la céréaliculture, en développant une arboriculture fruitière adaptée à la sécheresse et à la hausse des températures.

Dans ce cadre, quelque 1 000 hectares de figuiers, 9 800 hectares d'amandiers et 600 hectares d'oliviers devraient être plantés tandis que 33 000 hectares de terres cultivées seront protégés de l'érosion.

Le PRODER-Taza devrait cibler principalement les zones rurales de Tainaste et Aknoul en profitant à 11 200 ménages vulnérables en proie aux conséquences des changements climatiques.



© Agence Ecofin

VOITURE

BMW SÉRIE 8 GRAN COUPÉ

La BMW Série 8 s'enrichit d'un nouveau modèle sportif à quatre portes. Dotée d'un concept de carrosserie spécifique, d'une gamme de motorisation puissante et d'un châssis réglé pour offrir des performances optimales. La nouvelle BMW Série 8 Gran Coupé incarne dans un style unique la sportivité dans le segment du luxe. Troisième modèle de la Série 8 après la BMW Série 8 Coupé et la BMW Série 8 Cabriolet, la BMW Série 8 Gran Coupé se distingue par sa conduite hautement dynamique, son design tout en sportivité et en élégance, mais aussi son habitacle nettement plus spacieux à l'arrière. Doté d'équipements et de fonctionnalités exclusives et d'innovations à la pointe de la technologie en matière de commande à bord, de systèmes d'assistance et de connectivité, le nouveau modèle séduit aussi par sa modernité.

Réseau SMEIA



SCHENKER

**Vos exports aérien
de produits frais avec DB Schenker!**



Poisson, fruits de mer, volailles, viande, produits laitiers, fruits frais et légumes



Pour plus d'informations, contactez-nous au : 05 29 035 200 – schenker.maroc@dbschenker.com

BJORG

CÉRÉALES EN BARRE

Leader des céréales pour petit-déjeuner bio, Bjorg se renforce sur ce moment de consommation en lançant des barres. Elles sont élaborées avec 64 % de flocons d'avoine et de la farine complète.

La gamme, baptisée Croc'Avoine, couvre deux recettes, nature et pépites de chocolat. Les produits sont emballés en sachet individuel et vendus par six.



CARREFOUR

SAVEUR NOISETTE

Dosettes souples de café moulu aromatisé noisette
Café moulu 97,5%, arômes 2,5%.
le paquet de 10 dosettes - 70g



D'AUCY

LÉGUMES APPERTISÉS BIO

La marque propose un bocal verre avec une gamme de neuf codes présentant de vraies aspérités. Elle compte quatre légumes nature sans sel ajouté (haricots verts, duo de haricots, pois chiches et tomates pelées). S'y ajoutent des légumes cuisinés (ratatouille et lentilles), ainsi qu'une offre semi-élaborée : haricots verts aux graines de courge, carottes au cumin et persil, petits pois aux oignons et laurier.



ORANGINA

ORANGE SANGUINE

L'apport de jus d'orange sanguine confère à cette boisson une douceur et des qualités désaltérantes indéniables. La mode orange rouge a déferlé sur de nombreux marchés (soda, sirop, jus de fruits), ce qui a entraîné un engouement certain de la part des 12/18 ans. Il faut reconnaître que comme dans le cas d'Orangina le résultat est plutôt réussi. Un format économique pour un moment de plaisir.



ELLE & VIRE

GAMME COMPLÈTE EN BIO

Elle & Vire se presse sur le bio avec pas moins de cinq références : deux crèmes épaisses, entière ou légère, en poche de 33 cl ; une crème légère UHT en lot de deux bouteilles de 25 cl ; deux beurres à 80 % de matière grasse, doux ou demi-sel, au format lingot de 200 g. La marque proposait déjà un Carré Frais bio au rayon fromage frais. Les nouveautés sont sans conservateurs et les vaches nourries sans OGM.



COCA COLA

AVEC TIC TAC

Après Diesel ou encore Medicom Toy, Coca-Cola dévoile une collaboration étonnante avec Tic Tac, la célèbre marque de petites dragées rafraîchissantes.

Pour l'occasion, les dragées de Tic Tac troquent leur goût menthe traditionnel pour reproduire le goût du mythique soda, le tout dans un packaging aux couleurs et imprimé du logo Coca-Cola.

Au total, trois différentes boîtes ont été produites.



L'incontournable des Chefs Glaciers





GRAIN & MILLING EXPO

LE BILAN

La 8ème édition du Grain & Milling Expo, Salon International des Industries Céréalières, s'est tenue du 09 au 11 octobre 2019 à Casablanca. Le salon a accueilli 87 exposants de 14 pays différents, et 2 000 visiteurs de 39 pays de provenance, dont 18 pays africains.

Le salon Grain & Milling Expo (GME) s'est tenu, du 9 au 11 octobre dernier, à l'AMDIE-Foire Internationale de Casablanca, sous le thème « l'intégration comme levier de développement de la filière céréalière ».

S'affirmant comme l'un des rendez-vous clés des acteurs du secteur meunier et céréaliier au Maroc et en Afrique, le GME a accueilli tous les professionnels de la première et de la deuxième transformation des céréales et dérivés, en provenance des pays du Maghreb, et des autres pays de l'Afrique et du monde, ainsi que 87 exposants opérant dans divers secteurs d'équipements et de services, destinés à l'activité de l'industrie céréalière. Cette 8ème édition a connu la participation de nouveaux exposants venus notamment d'Italie, de Russie, d'Inde, de Turquie et d'Égypte. D'autres sociétés sont des habitués de ce salon.

Quant aux 2000 visiteurs, ils sont venus de 39 pays, dont différents pays africains (Maroc, Algérie, Tunisie, Congo, Afrique du Sud, Mali, Togo, Égypte, Cameroun, Nigeria, Côte d'Ivoire, Tchad, Sénégal, Kenya, Mauritanie...).

Le Salon a été inauguré, le mercredi 09 octobre, par Mr Aziz AKHANOUCHE, Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, accompagné de plusieurs personnalités du secteur agricole et du secteur des affaires.

Le GME a également été marqué par un programme riche en conférences et tables rondes. Les tables rondes, programmées pour la première journée du salon, ont porté essentiellement sur les perspectives du marché national et international des blés, et sur l'examen des outils d'intégration dans la filière céréalière.

Les conférences qui ont suivi, ont permis aux professionnels de la 1ère et de la 2ème transformation des céréales, de s'enquérir des nouveautés technologiques et scientifiques, en matière d'équipements, d'ingrédients, de produits, de services et de formations, susceptibles d'améliorer la qualité et la productivité dans le secteur meunier et de prôner l'intégration, sous toutes ses formes, dans la filière céréalière.

En somme, le Grain & Milling Expo devient le RDV bisannuel incontournable du secteur des industries céréalières (1ère et 2ème transformation) au Maroc et en Afrique, il s'inscrit dans les agendas internationaux et attire de plus en plus d'exposants et de visiteurs.

Les sponsors, partenaires, exposants et visiteurs ont fait de cette édition une étape réussie dans l'histoire du GME. Nous les invitons tous à nous rejoindre en octobre 2021 pour une nouvelle édition.

Exposants et participants

Professionnels du secteur des industries céréalières, première et deuxième transformation, en majorité des patrons décideurs.

87 exposants de 14 pays

2000 visiteurs

39 pays

18 pays africains



Ingrédients, Additifs, Arômes et Epices pour l'Industrie Alimentaire



Mélange
d'épices
et d'herbe
pour la
décoration.

Pour
l'élaboration,
l'aromatisation
et la conservation
de vos saucisses
et merguez.

**BASES
CULINAIRES**
Bases, fonds
et sauces pour
l'élaboration
d'aliments
précuisinés.

Assaisonne-
ments
et mélanges
d'épices
végétales.



Marinades
liquides et
en poudre.



Épices et herbes
naturelles hygiénisées,
entières et moulues.



Formules pour
donner de
l'arôme
et de la couleur.
Plats cuisinés et
mijotés.

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

Tél. : 05 22 59 25 83 / 05 22 59 25 86

Fax : 05 22 59 21 48 - Email : lacasemsarl@menara.ma lacasem01@menara.ma

An aerial photograph of a lush green agricultural landscape. A straight road or canal runs diagonally across the frame, separating different rectangular plots of land. The vegetation is vibrant green, indicating healthy crops. The overall scene is a typical representation of Moroccan agriculture.

Plan Maroc Vert

FONDEMENTS, RÉALISATIONS ET ACQUIS

Depuis son Indépendance, le Maroc a placé le secteur de l'agriculture au centre de ses choix de développement eu égard aux enjeux importants que soulève ce secteur sur le plan économique, social et territorial. Ce secteur s'est démarqué au fil des décennies par ses effets d'entraînement sur l'ensemble de l'économie nationale à travers ses performances propres et ses interactions avec les autres secteurs économiques. C'est ce dont témoigne, plus particulièrement, son poids dans le PIB (autour de 12%) et son statut de pourvoyeur d'emplois pour une frange importante de la population (près de 38% de la population active occupée) sans omettre le rôle central du secteur dans certaines régions du Royaume.



Votre satisfaction sur toute la ligne

- 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.



Pour consolider la vocation stratégique de ce secteur, un tournant majeur a été opéré en 2008 avec le lancement du Plan Maroc Vert (PMV) qui a insufflé une nouvelle dynamique au secteur agricole. Moyennant une mobilisation soutenue de l'investissement, aussi bien public que privé, le secteur agricole a connu au cours de cette dernière décennie une évolution structurelle majeure marquée par le renforcement du poids des filières agricoles à fortes productivité et valeur ajoutée (arboriculture et élevage en particulier) et par l'amélioration sensible de sa résilience au regard des aléas climatiques.

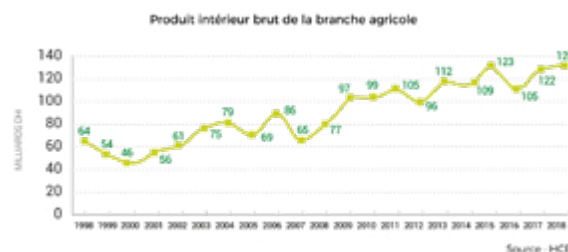
L'arrivée à échéance du PMV en 2020 soulève la question de la consolidation des acquis jusque-là enregistrés par le secteur agricole et celle du relèvement de quelques défis structurels, endogènes et exogènes, auxquels le secteur demeure confronté. Il s'agit, en l'occurrence, de l'intégration intersectorielle du secteur, notamment avec son aval agroindustriel, de la mobilisation et de l'usage efficient des ressources hydriques, du renforcement de la compétitivité des produits agroalimentaires sur le marché mondial et leur repositionnement sur des marchés à fort potentiel ainsi que la consolidation de la vocation inclusive de l'agriculture marocaine en l'inscrivant dans une logique d'écosystème intégré au niveau rural.

Le secteur agricole, plus résilient, contribuant de 0,5 point à la croissance du PIB en 2018

Grâce aux efforts conjugués du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts et des professionnels, l'évolution du PIBA affiche une tendance haussière, depuis l'année 2000. La mobilisation active de tous les acteurs autour de la stratégie Plan Maroc Vert, qui a replacé le secteur agricole au centre de l'économie en tant que moteur de la croissance a porté ses fruits avec un PIBA moyen (entre 2008 et 2018) supérieur à 106 milliards DH/an soit +58 % par rapport à la moyenne enregistrée entre 2000 et 2007.

En 2018, le secteur agricole a réalisé pour la deuxième année consécutive des résultats satisfaisants, bénéficiant des

conditions climatiques favorables caractérisées par une bonne distribution pluviométrique. La campagne agricole 2017/2018 a dégagé ainsi une production céréalière d'environ 103 millions de quintaux en augmentation de 7,3 % par rapport à 2017. Cette bonne performance a tiré le PIBA à la hausse de 2,4 %. Le secteur de l'élevage s'est consolidé également en bénéficiant de l'amélioration de pâturages et des disponibilités fourragères. En effet, la valeur ajoutée agricole de la campagne 2017-2018 a atteint près de 125 milliards de DH.



Depuis son lancement, le Plan Maroc Vert a donné une grande importance à la diversification et à la reconversion de cultures traditionnelles, vulnérables aux aléas climatiques et aux incidences des accords de libre-échange, en cultures compétitives et à hautes valeurs ajoutées. Cet arsenal de mesures a permis de transformer la structure du PIBA caractérisée par la réduction de sensibilité du PIBA à la fluctuation de la production céréalière et a renforcé la résilience de notre agriculture.

Entre 2008 et 2018, le poids du PIBA dans le PIB a varié entre 12 % et 14 % avec une moyenne de 12,8 %. Ainsi, la contribution du secteur agricole à la croissance économique a progressé d'une manière notable en passant de 7,3 % à près de 17,3 %.



Rappel des fondements du PMV

Lancé en avril 2008 par Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le Plan Maroc Vert (PMV) est une stratégie ambitieuse qui s'est fixé pour objectif d'ériger le secteur agricole en véritable levier du développement socio-économique au Maroc. Cette stratégie a pour finalité, à l'horizon 2020, d'exploiter pleinement le potentiel agricole du pays et ambitionne de doubler le PIBA, de créer 1,5 millions d'emplois additionnels, de lutter contre la pauvreté et d'améliorer le revenu agricole de 2 à 3 fois en faveur de 3 millions de ruraux ainsi que d'accroître la valeur des exportations de 8 à 44 Milliards de dirhams pour les filières où le Maroc est compétitif.

Le PMV s'est basé sur sept fondements :

1. Le premier fondement est de considérer l'agriculture comme principal levier de croissance du Maroc pour les 10 à 15 prochaines années, via le renforcement de sa contribution au PIB national, à la création de l'emploi, aux exportations et à la lutte contre la pauvreté.
2. Le deuxième fondement est inhérent au choix de l'agrégation comme outil novateur d'organisation destiné, entre autres, à un meilleur partage des bénéfices dans la chaîne de valeur agricole, à la promotion de la qualité des intrants agricoles, au transfert des compétences et des technologies, à la création de liens équilibrés entre les petits agriculteurs et les marchés de capitaux ainsi qu'à la stabilité des prix.
3. Le troisième fondement est relatif à l'adoption de l'agriculture pour tous sans exclusion, via la mise en œuvre des deux piliers suivants: le pilier I qui porte sur l'agriculture moderne à haute valeur ajoutée et à forte productivité tandis que le pilier II



LUBRIFIANTS CERTIFIÉS HALAL NSF H1 POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Une gamme complète de plus de 200 références certifiées Halal NSF H1



- ✓ Résiste aux conditions d'utilisation les plus Extrêmes
- ✓ Prolonge la durée de vie de vos machines
- ✓ Réduit les temps d'arrêt des machines
- ✓ Améliore la rentabilité de l'usine
- ✓ Allonge les intervalles de lubrification
- ✓ Protège contre une large variété d'agents microbiens
- ✓ Leader américain des lubrifiants pour l'industrie agro-alimentaire



www.lubrinamaroc.com
10 Avenue Tizi Ousli Ain Sebaa
Tél : 0522 34 08 49 Fax : 0522 34 08 51

Le spécialiste de la lubrification pour l'industrie agro-alimentaire



concerne l'agriculture solidaire, située en zones défavorables.

4. Le quatrième fondement prône l'attrait de l'investissement privé de l'ordre de 10 Milliards de dirhams par an via une offre Maroc ciblée et accompagnée de l'aide publique.

5. Le cinquième fondement est l'adoption de l'approche participative et contractuelle comme base transactionnelle pragmatique destinée à concrétiser les projets identifiés. Ceci s'inscrit alors dans l'optique de mobiliser l'ensemble des intervenants concernés, dont l'administration et les organismes sous tutelle du MAPMDREF, les élus locaux et régionaux, les opérateurs économiques et leurs organisations professionnelles.

6. Le sixième fondement concerne la refonte du cadre sectoriel touchant à plusieurs niveaux : le foncier, la politique de l'eau, la fiscalité, les circuits nationaux de commercialisation, l'accompagnement et le suivi-évaluation :

- Le foncier porte sur la mise en gestion privée des terres publiques et collectives, le déploiement des conditions cadres favorisant l'agrégation et le partenariat public-privé, la poursuite des efforts de réformes structurelles liées à l'immatriculation et à l'enregistrement ainsi que l'accélération massive de l'établissement des titres.

- Concernant la politique de l'eau, il s'agit d'introduire une tarification incitative dans les périmètres privés, de favoriser l'investissement pour une meilleure exploitation des périmètres existants, de développer la gestion déléguée de l'eau d'irrigation et de généraliser les techniques d'irrigation moderne.

- Sur le plan fiscal, la mise en place d'une approche adaptée est visée en tenant compte des spécificités régionales et économiques du secteur agricole.

- Au niveau du marché national, la modernisation des circuits de distribution est ciblée via le recours à la grande distribution et aux formules intermédiaires de commercialisation ainsi qu'à travers l'amélioration de l'accès aux marchés de gros et aux abattoirs.

- En termes d'accompagnement, de suivi et d'évaluation, une restructuration du MAPMDREF a été opérée et s'est accompagnée de la création de nouvelles structures spécialisées.

7. Le septième fondement est lié à la sauvegarde des ressources naturelles pour une agriculture durable, à travers :

- La mise en place des projets s'inscrivant dans le cadre de l'amélioration de la résilience du secteur agricole aux modifications futures du climat ainsi que la préservation des terres et de la biodiversité ;



Par son mode de gouvernance structuré et responsable, le Plan Maroc Vert a créé une nouvelle dynamique dans le secteur agricole. Depuis la mise en oeuvre du Plan Maroc Vert (2008) l'investissement privé dans le secteur agricole est estimé à près de 56 milliards DH.

En outre, une valeur ajoutée additionnelle moyenne de plus de 31 milliards DHS a été réalisée entre la période 2003-2007 et la période 2008-2018 avec toutes ses implications sur l'amélioration du niveau de vie des populations rurales.

L'agriculture en chiffres 2018, présente, à travers les statistiques par filière de production, l'évolution des principaux indicateurs du secteur agricole.

- L'intégration dans les projets du PMV des technologies d'adaptation aux changements climatiques à travers la diffusion des semences sélectionnées et certifiées, le recours aux techniques de conservation de l'eau et du sol et aux bonnes pratiques agricoles ;

- L'appui au développement de l'utilisation des énergies renouvelables dans le domaine agricole, en particulier les énergies solaire, éolien et biogaz ;

La mise en place du Programme National d'Économie d'Eau en Irrigation (PNEEI) ;

- L'élaboration de la Carte de Fertilité des Sols Cultivés, pour une meilleure productivité des cultures à l'échelle nationale ;

- Le programme national de Cartes de Vocation Agricole des Terres, pour une utilisation efficiente des potentialités des terres agricoles.

Principales Réalisations du Plan Maroc Vert

Après dix ans de mise en oeuvre du Plan Maroc Vert qui a placé la mobilisation de l'investissement au profit du secteur agricole au cœur de cette stratégie, les réalisations sont à la hauteur des objectifs tracés.

En effet, le secteur agricole a pu drainer entre 2008 et 2018 un investissement de 104 milliards de DHS dont 40% d'investissement public et 60% d'investissement privé.

Dans ce cadre, les incitations de l'Etat à travers le Fonds de Développement Agricole pour l'encouragement de l'investissement dans le secteur agricole ont augmenté de 112%, et chaque Dirham de soutien octroyé a engendré 2,85 DHS d'investissement.

L'ensemble de ces investissements ont permis d'améliorer significativement les performances du secteur agricole tant sur le plan économique que social.

Sur le plan économique, le PIBA a connu une augmentation annuelle de 5,25% contre 3,8% pour les autres secteurs permettant de créer ainsi une valeur ajoutée supplémentaire de 47 milliards de DHS.

Les exportations des produits agricoles ont connu une augmentation de 117% en passant de 15 milliards de dirhams à 33 milliards de dirhams.

Sur le plan social, le Plan Maroc Vert a permis la création de 342 000 emplois supplémentaires, et l'augmentation du nombre de jours de travail par an et par ouvrier de 110 jours/an

à 140 jours/an suite à l'extension des superficies cultivées, à la diversification des cultures, et à l'amélioration de la production. Ces performances ont été atteintes grâce à la politique volontariste de l'Etat concrétisée par la mise en œuvre de projets solidaires (pilier II) et de projets à haute valeur ajoutée (pilier I).

Ainsi en matière d'agriculture solidaire, 985 projets ont été lancés au profit de 733.000 bénéficiaires. Ces projets ont permis notamment la plantation de près de 388.000 hectares, la mise en place de 417 unités de valorisation, l'aménagement hydro agricole sur 84.000 hectares, l'amélioration pastorale sur 37.000 hectares, et l'ouverture de pistes rurales sur 444 kilomètres.

Parallèlement à ces projets solidaires, une attention particulière a été accordée au développement des produits du terroir qui ont connu un essor considérable suite à la promulgation de la loi n° 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine. Ainsi, on note la reconnaissance de 62 produits labélisés, la mise à niveau de 720 coopératives (20 000 bénéficiaires), la construction et l'équipement de 484 unités de valorisation, et le référencement de 3.000 articles au niveau des GMS avec un chiffre d'affaires de près de 80 MDH.

L'agriculture à haute valeur ajoutée a connu également une évolution significative dans le cadre du Plan Maroc Vert moyennant deux leviers : l'Agrégation Agricole et le Partenariat Public-Privé autour des terrains agricoles.

Concernant l'Agrégation Agricole et suite à la promulgation de la loi n° 04-12 relative à l'Agrégation Agricole et la mise en place d'un système incitatif dédié aux projets d'agrégation, 63 projets d'agrégation sur une superficie de 174 000 hectares ont été concrétisés au profit de 55 000 agriculteurs dont 80% sont de petits agriculteurs de moins de 5 hectares.

En matière de partenariat Public-Privé autour des terres agricoles de l'Etat, 1 564 projets ont été mis en place sur une superficie de près de 112 000 hectares, avec un investissement prévisionnel de 22,8 milliards de DHS permettant de créer à terme 63 000 emplois. A noter que, 720 projets ont été attribués à des petits agriculteurs et entrepreneurs agricoles.

En matière d'économie d'eau, la superficie équipée en goutte à goutte a connu une extension spectaculaire pour atteindre 542.000 hectares contre uniquement 128.000 en 2008.



Faire de l'agriculture un moteur de croissance économique et un outil efficace de lutte contre la pauvreté rurale ; tel est l'objectif de la stratégie Plan Maroc Vert. L'agriculture est réellement au centre des préoccupations de développement durable et de sécurité alimentaire. En plus de sa contribution à l'économie de près de 14 %, son impact socio-économique réel est largement supérieur grâce, notamment, à ses effets d'entraînement à l'amont, à l'aval et à travers la consommation finale des ménages.

Plan Maroc Vert : 2020, année charnière pour l'agriculture marocaine

Alors que le SIAM 2020 mettra à l'honneur le Royaume-Uni, le bilan et les perspectives d'avenir du Plan Maroc Vert ont été passé au crible durant une conférence-débat de la Chambre de Commerce Britannique pour le Maroc en octobre dernier au Barcelo Anfa Casablanca. Le thème de la conférence était intitulé « Plan Maroc Vert : vers l'excellence d'un modèle de développement ? ».

Parmi les acquis du Plan Maroc Vert initié en 2018, M. El Mahdi Arrifi, Directeur Général de l'Agence pour le Développement Agricole (ADA) a mis en avant une amélioration de la productivité agricole et un développement de l'export. Résultat : sur la période 2008-2018, le taux de croissance annuel a été de 7,5% dans le secteur. « Le PMV a permis d'organiser et structurer l'agriculture et ses interprofessions », a-t-il déclaré. Autre point significatif : l'exode rural s'est stabilisé. La population rurale est passée de 13,5 millions d'habitants en 2008 à 13,2 millions en 2018.

Un an après le discours royal appelant à l'émergence d'une classe moyenne rurale, « le Plan Maroc 2.0 devra inclure davantage la jeunesse » et « améliorer la relation entre producteurs et intermédiaires », a plaidé M. Choukry Maghnoji, président d'Arsen Consulting. Selon lui, l'élaboration d'une stratégie alimentaire nationale pourrait permettre davantage de visibilité et de développement dans le monde agricole. Le Maroc doit également « diversifier sa gamme de produits à l'export » pour mieux résister face à la concurrence turque et égyptienne.

De son côté, M. Moulay Abdelkader Alaoui, Chargé de Communication & Trésorier au sein de la Fédération Nationale de la Minoterie (FNM) a rappelé les efforts en matière de développement des filières céréalières et légumineuses. Représentant 40% des emplois dans le monde rural, « la filière s'est structurée et mécanisée ». L'adaptation au changement climatique devra être un des piliers du prochain Plan Maroc Vert.

Les consultations pour le Plan Maroc Vert 2.0 ont démarré l'an dernier. M. El Mahdi Arrifi a rappelé que le foncier agricole sera un des sujets majeurs. D'ici 2030, un million d'hectares de terres collectives de l'Etat sera mobilisé au niveau des périmètres non irrigués. Une véritable révolution qui devra s'accompagner d'un développement plus intensif de l'agro-industrie. Le Royaume-Uni pourra apporter son expertise lors du prochain Salon international de l'Agriculture au Maroc.

Flambée des prix mondiaux des denrées alimentaires

La viande et les huiles végétales déterminent une hausse de l'indice FAO des prix des produits alimentaires, alors que les prix des céréales sont en baisse malgré les prévisions annonçant des résultats record en Afrique



Les prix des produits alimentaires ont connu une forte hausse en novembre, atteignant leur point le plus haut depuis plus de deux ans, du fait de la flambée des prix internationaux des produits de la viande et des huiles végétales.

L'Indice FAO des prix des produits alimentaires, qui relève chaque mois les variations des prix internationaux des denrées alimentaires habituellement commercialisées, a été en moyenne de 177,2 points ce mois-ci, soit 2,7 pour cent de plus qu'en octobre et 9,5 pour cent de plus qu'à la même période de l'année précédente.

L'Indice FAO du prix de l'huile végétale a augmenté de 10,4 pour cent en novembre et les cotations de prix de l'huile de palme ont augmenté dans un contexte caractérisé par une solide demande mondiale d'importation, un recours accru à la production de biocarburants et des prévisions de déficit d'approvisionnement l'an prochain. Les prix de l'huile de colza et de l'huile de soja ont aussi augmenté.

L'Indice FAO du prix de la viande a augmenté de 4,6 pour cent, enregistrant ainsi sa hausse mensuelle la plus forte de ces dix dernières années. Les cotations de prix pour les viandes bovines et ovines sont celles qui ont connu la plus forte hausse, elle-même stimulée par une forte demande d'importation, surtout de la part de la Chine en prévision des festivités de fin d'année. Le prix de la viande de porc et de la volaille a également augmenté. L'Indice FAO du prix du sucre a connu une hausse d'1,8 pour cent depuis octobre, encouragée par des prévisions exagérées selon lesquelles la consommation mondiale de sucre allait dépasser la production de cette même denrée dans les années à venir – ce qui est contredit par les conditions de croissance bien loin d'être idéales en Thaïlande, en Inde, en France et aux



États-Unis.

L'Indice FAO du prix des céréales, en revanche, a enregistré une baisse d'1,2 pour cent, dans un contexte de forte compétition entre les principaux exportateurs mondiaux de blé. Le prix du riz a lui aussi diminué et les prix à l'exportation du maïs des USA a subi une pression à la baisse, alors que ceux en Argentine et au Brésil ont été globalement plus stables.

L'Indice FAO des prix des produits laitiers a enregistré une légère hausse depuis octobre, dont la progression est due à la baisse saisonnière de la production de lait en Europe et au fait



All Lines
Shipping



ALS
MARITIME AÉRIEN ROUTIER
L'engagement sûr



Centre Mohammed 5 - Etd 8 N. 810 - Derrière Hôtel Grand Mogador
 P.O.Box 20250 - Casablanca - MOROCCO
 Tél. : +212 522 409 519 / 217 - Fax : +212 522 242 801
www.als.co.ma - Email : zakaria@als.co.ma



www.als.co.ma

que la forte demande mondiale n'a pas fléchi.

Hausse record de la production de céréales prévue pour 2019

La FAO a également publié ses prévisions concernant la production de céréales pour 2019, qui devrait enregistrer sa plus importante récolte jamais connue, avec 2 714 millions de tonnes, soit 2,1 pour cent de plus par rapport à 2018.

La dernière révision à la hausse, figurant dans le nouveau Bulletin sur l'offre et la demande de céréales, également publié aujourd'hui, reflète une production de céréales secondaires plus importante que celle attendue en Chine, en Fédération de Russie et en Ukraine. La production mondiale de céréales secondaires, dont le maïs, devrait atteindre, selon les prévisions actuelles, les 1 433 millions de tonnes, soit un peu moins que le niveau record enregistré en 2017.

Après une révision à la hausse pour l'Union européenne, la production mondiale de blé en 2019 devrait à présent enregistrer une hausse de 4,8 pour cent par rapport à 2018 et atteindre les 766,4 millions de tonnes. La production mondiale de riz atteindra probablement les 515 millions de tonnes, soit une légère perte de 0,5 pour cent par rapport au record de 2018, avec l'Égypte, Madagascar et le Nigéria en bonne position pour permettre une reprise de toute la production de riz africain cette saison.

Les prévisions FAO sur l'utilisation des céréales mondiales pour 2019-2020 sont de 2 709 millions de tonnes, soit une hausse d'environ 21 millions de tonnes par rapport à la saison passée. Selon les prévisions, les réserves mondiales de céréales à la fin des saisons de 2020 devraient atteindre les 863 millions de tonnes. A ce stade, le rapport stock/utilisation mondial pour les céréales devrait atteindre un niveau relativement élevé de 31 pour cent, signe d'une situation mondiale confortable au niveau des approvisionnements. Le commerce mondial de céréales en 2019-2020 devrait atteindre, selon les prévisions, les 416 millions de tonnes, soit environ 1,1 pour cent de plus qu'en 2018-2019.

Les dégâts climatiques sur les récoltes de céréales en Afrique orientale et australe

Aujourd'hui 42 pays ont besoin d'une aide extérieure pour leur alimentation, selon le rapport trimestriel de la FAO, Perspectives de récolte et situation alimentaire, également publié aujourd'hui. Si l'on compare le numéro de septembre de ce même rapport, la Zambie, qui est touchée par la sécheresse et qui enregistre une flambée exceptionnelle des prix des produits alimentaires, a été rajoutée à la liste sur laquelle figurent l'Afghanistan, le Bangladesh, le Burkina Faso, le Burundi, Cabo Verde, le Cameroun, la République centrafricaine, le Tchad, le Congo, la République populaire démocratique de Corée, la République





démocratique du Congo, Djibouti, l'Érythrée, Eswatini, l'Éthiopie, la Guinée, Haïti, l'Iraq, le Kenya, le Lesotho, le Libéria, la Libye, Madagascar, le Malawi, le Mali, la Mauritanie, le Mozambique, Myanmar, le Niger, le Nigéria, le Pakistan, le Sénégal, la Sierra Leone, la Somalie, le Soudan du Sud, le Soudan, la République arabe syrienne, l'Ouganda, le Venezuela, le Yémen, le Zimbabwe. Le rapport fournit également des données détaillées sur les inondations qui ont suivi les fortes sécheresses passées, anéantissant ainsi toutes les récoltes attendues en Afrique de l'Est, et sur les mauvaises conditions météorologiques qui ont entraîné une importante chute de la production en Afrique australe. Les mauvaises récoltes et les prix extrêmement élevés des denrées alimentaires de base au Zimbabwe, ajoutés à une économie qui s'est fortement détériorée, auront sans doute pour conséquence de voir doubler le nombre de personnes en situation d'insécurité alimentaire dans le pays, au cours des

trois premiers mois de l'année 2020.

Alors que les prévisions indiquent que la production céréalière dans les pays à faible revenu et à déficit vivrier (PFRDV), en Afrique, devrait connaître une baisse en raison des mauvaises conditions climatiques, une hausse est attendue pour les PFRDC en Asie, tout particulièrement en Afghanistan et en Syrie.

Distribué par APO Group pour Food and Agriculture Organization (FAO).

Source Food and Agriculture Organization (FAO)



ORGANIC
PRODUCE
IS ALWAYS IN SEASON AT
THE FRESH MARKET!



CREPES
6.99

Organic
Strawberries
8.99

Organic
Raspberries
3.99

Organic
Blackberries
5.00

Organic

Agroalimentaire et agriculture

LES DÉFIS ET ENJEUX

Le secteur agroalimentaire compte une place très importante dans l'industrie, il représente 27 % de la production industrielle totale du Maroc. Ce secteur progresse en volume. Cette progression s'explique par une rapide évolution du mode de consommation dans notre pays, notamment en milieu urbain. Ce secteur bénéficie également d'une demande internationale croissante.



Aujourd'hui, le secteur agroalimentaire au Maroc contribue à hauteur de 4 % du PIB.

Au Maroc, l'industrie agroalimentaire est dominée par de grands acteurs structurés et pluridisciplinaires et par une multitude de petits acteurs spécialisés dans un type de production.

On compte environ 2.067 établissements qui oeuvrent dans l'agroalimentaire cela représente environ 143.356 de personnes employées dans ce secteur.

Les performances de l'agriculture marocaine influent fortement sur la dépendance du secteur Agroalimentaire. Pour cette raison, professionnels et ministères de tutelle, pour favoriser le développement du secteur ont mis en place le contrat-programme.

Le contrat-programme signé en faveur de l'industrie agroalimentaire est effectif sur la période 2017-2021. En tout, 12 Mds de Dhs seront investis dont 8 par le secteur privé.

Les objectifs du contrat-programme en termes d'économie impliquent : une augmentation du chiffre d'affaire de 41,7 Mds de Dhs par an, de 12,5 Mds de Dhs à l'export et une valeur ajoutée de 13 Mds de Dhs.

Sur le plan social, 38.000 emplois permanents devraient être créés ainsi que plusieurs milliers de postes indirects et non-permanents.

Le contrat-programme vise aussi à dynamiser l'ensemble des filières de l'agroalimentaire tout en valorisant l'amont et à booster certaines filières en recul comme celles des jus d'agrumes, de la conserve végétale ou des olives de table qui

devront renforcer leur présence à l'export.

L'un des plus grands défis du secteur est de moderniser les méthodes de production et de distribution des différentes filières et de valoriser davantage les ressources agricoles.

Défi de l'intégration intersectorielle et de la valorisation industrielle de la production agricole

Depuis sa mise en œuvre, la stratégie agricole PMV a impulsé une forte dynamique à l'offre de production agricole. La mobilisation pleine et entière de cet essor est largement tributaire du degré d'intégration du secteur agricole avec les maillons à la fois en amont et en aval de la chaîne de valeur agroalimentaire, notamment, la transformation agroindustrielle. Le recours à la méthode de linkage permet d'examiner en profondeur aussi bien les liens existant en amont et en aval d'un secteur que l'intensité de ces liens par rapport aux performances des autres secteurs.

Concernant le linkage en amont, mesuré à travers l'impact de l'augmentation de la demande adressée au secteur agricole sur l'économie nationale, l'analyse sur la période 2000-2016 montre que cet impact reste comparable à la moyenne de l'ensemble des branches de l'économie (linkage normalisé). Cet indicateur a connu une relative amélioration sur la période 2000-2016. En effet, la valeur moyenne de l'indicateur du linkage total amont s'est appréciée d'environ 5,1% entre les deux périodes 2000-2007 et 2008-2016 en passant d'une valeur de 1,34 à 1,41.





D'un autre côté, le secteur agricole affiche un effet aval sur l'économie nationale sensiblement supérieur à la moyenne des branches de l'économie nationale. L'indicateur de l'intégration à l'aval du secteur agricole a également enregistré une amélioration sensible sur la période 2000-2016. Ainsi, la valeur moyenne de l'indicateur du linkage total aval du secteur a augmenté de près de 5,7% entre les deux périodes 2000-2007 et 2008-2016 en passant d'une valeur moyenne de près de 1,71 à environ 1,80. Pour renforcer cette tendance, un contrat programme structurant visant une meilleure valorisation de la production agricole a été signé en 2017 entre le Gouvernement et les opérateurs privés du secteur agroalimentaire pour un investissement global de 12 milliards de dirhams.



Par ailleurs, l'appréciation de l'intégration intersectorielle du secteur agricole permet de renseigner sur le degré de valorisation de la production agricole. A cet égard, le niveau d'intégration de la branche agricole avec son aval agroindustriel révèle l'existence de marges de manœuvre importantes en termes d'industrialisation de l'agriculture marocaine.



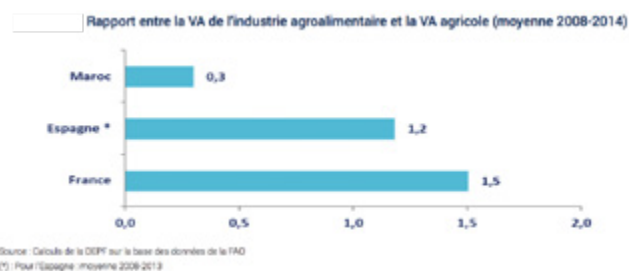
L'amélioration de cette intégration à l'aval permettrait, en effet, de tirer profit du renforcement substantiel de l'offre agricole. Ce niveau d'intégration en aval a été approché par l'analyse du degré d'intégration à l'amont de la branche des industries alimentaires (IA) dont les intrants proviennent en grande partie de la branche agricole. Le niveau d'intégration en amont de la branche des IA est mesuré par l'indicateur du linkage total en amont. Cet indicateur a accusé une baisse sensible entre les deux périodes 2000-2008 et 2009-2016.

A noter que les besoins en intrants agricoles de la branche IA sont satisfaits de plus en plus par les importations.

En effet, les importations agroalimentaires du Maroc, produits destinés essentiellement à la branche IA, ont affiché une croissance annuelle moyenne de l'ordre de 7% sur la période 2000-2016. Un rythme qui a baissé sur la période de mise en œuvre du PMV avec un TCAM de 2,9% entre 2008 et 2016.



Enfin, force est de souligner que le potentiel du secteur agroindustriel demeure insuffisamment exploité au Maroc au regard de l'essor de l'offre agricole. En effet, le rapport entre la valeur ajoutée du secteur agroindustriel et celui agricole n'a été que de près de 0,3 en moyenne sur la période 2008-2014 contre environ 1,5 et 1,2 respectivement pour la France et l'Espagne.



Défi de l'équilibre des échanges commerciaux agroalimentaires

En termes d'échanges extérieurs, les exportations agroalimentaires ont enregistré une croissance soutenue durant la période 2000-2018 et particulièrement sur la période 2008-2018. Ces exportations ont progressé au taux annuel moyen de 9,5% et 8,2%, respectivement, pour les exportations de produits agroalimentaires bruts et transformés.

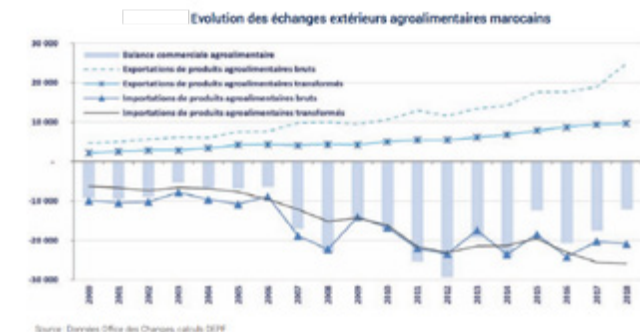
Cette évolution positive a permis de réduire le déficit commercial des produits agroalimentaires qui s'est replié de 47,1% sur la période 2008-2018. En dépit de cette baisse, le taux de couverture des importations agroalimentaires demeure relativement faible, se situant à 52% sur la période 2008-2018.

Défi de l'adaptation des marchés agroalimentaires mondiaux

L'évolution future de la demande mondiale des produits agroalimentaires laisse apparaître l'émergence de nouveaux marchés. Cette demande dont la dynamique serait tirée par la croissance démographique et l'essor de l'urbanisation et son corollaire l'expansion des classes moyennes, permet de mettre en perspective le fort potentiel du marché africain dont la population doublerait sur la période 2015-2050 (représentant près du quart de la population mondiale au lieu de 17% en 2015), contre une stagnation, voire un repli de la population de l'Europe (qui constitue actuellement le principal marché agroalimentaire pour le Maroc).

La demande africaine en produits agroalimentaires enregistre déjà une croissance importante avec un accroissement de ses importations en ces produits de près de 7% par an sur la période 2007-2015. De par la place de plus en plus renforcée de l'Afrique dans les priorités de la stratégie d'ouverture du Maroc, une telle évolution offre de grandes opportunités pour l'offre exportable marocaine de produits agroalimentaires. Le positionnement actuel du Maroc sur le marché agroalimentaire africain demeure loin de son potentiel et s'avère sans commune mesure avec les capacités compétitives du Maroc dans certains produits agricoles.

En effet, sur cinq produits agroalimentaires phares à l'export, le Maroc est classé loin derrière les leaders sur ces marchés avec des parts de marché, moyenne sur la période 2007-2015, de 13% pour les conserves d'olive (contre 37% pour le leader sur ce marché, à savoir l'Espagne), de 3% pour les agrumes (34% pour l'Afrique du Sud), de 1% pour les tomates (31% pour l'Afrique du Sud), de 0,7% pour les conserves de fruits et confitures (11% pour la Chine), et de 0,3% pour l'huile d'olive (30% pour l'Espagne).



L'analyse détaillée des composantes du déficit agroalimentaire global marocain révèle le poids important de la composante céréalière. En effet, les céréales ont représenté en moyenne près de 91,3% et 75,8% du déficit agroalimentaire respectivement pour les deux périodes 2000-2007 et 2008-2018. A noter que ce déficit a enregistré une hausse considérable entre les deux périodes de près de 85%, en raison de l'appréciation des importations céréalières aussi bien en termes de prix que de volume (+35% pour le blé).



Parts de marché des exportations agroalimentaires phares du Maroc en Afrique en comparaison avec celles des leaders sur ce marché (moyenne sur la période 2007-2015, en %)

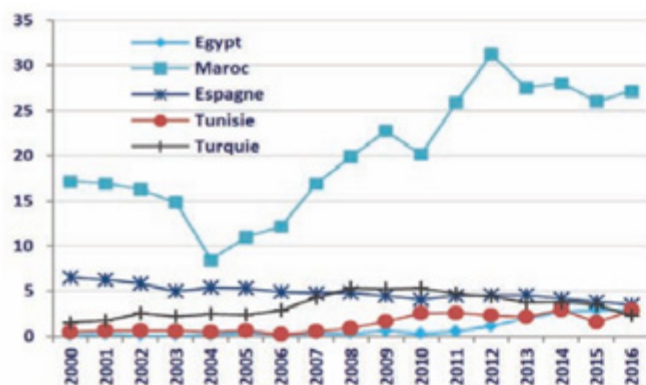


Ce repositionnement des exportations agroalimentaires marocaines est d'autant plus nécessaire que les avantages comparatifs révélés (ACR) du Royaume sur ces produits ont connu une relative érosion. En effet, entre 2000 et 2016, l'indicateur de l'ACR pour les oranges a connu une forte diminution de près de 84,8%, contre un quadruplement pour

L'agroalimentaire occupe une place de choix dans l'industrie manufacturière du Maroc. En effet il contribue à hauteur de 4% du PIB. Le secteur bénéficie également d'une demande internationale croissante.

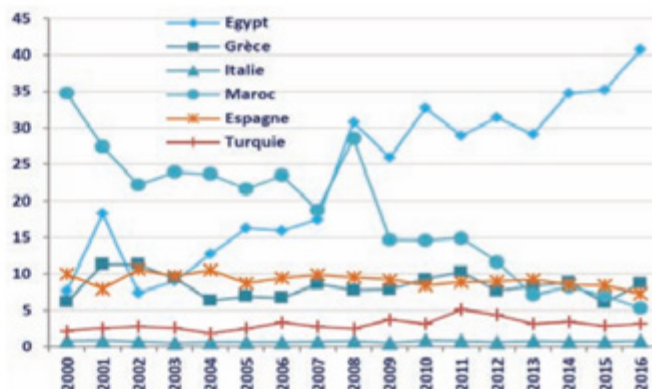
l'Égypte. Pour les conserves d'olives, le Maroc a également connu une baisse notable de son ACR de près de 54,1% sur la même période contre un doublement pour la Grèce et une forte augmentation pour l'Égypte. Concernant les tomates, autre produit phare pour le Maroc, son ACR a enregistré une relative stagnation entre 2012 et 2016 après une nette augmentation sur la période 2004-2012. Enfin, pour l'huile d'olive, dont le Maroc recèle un énorme potentiel à l'exportation, son ACR demeure nettement en deçà des potentialités du pays.

Evolution de l'avantage comparatif révélé des tomates d'un panel de pays sur la période 2000-2016

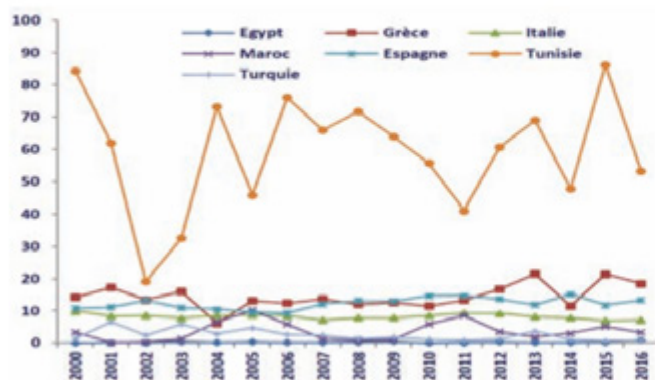


Source : Données FAO, calculs DEPF

Evolution de l'avantage comparatif révélé des oranges d'un panel de pays sur la période 2000-2016

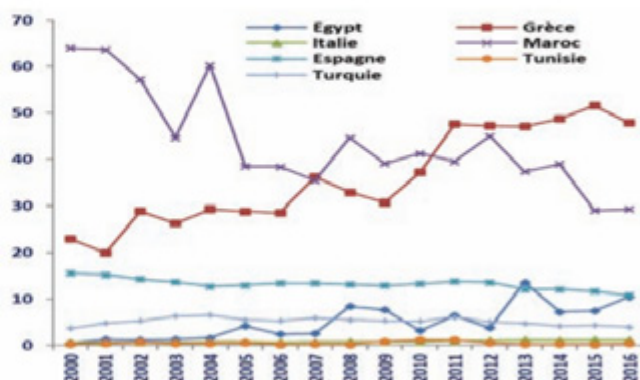


Evolution de l'avantage comparatif révélé de l'huile d'olive d'un panel de pays sur la période 2000-2016



Source : Données FAO, calculs DEPF

Evolution de l'avantage comparatif révélé des conserves d'olives d'un panel de pays sur la période 2000-2016





INGRÉDIENTS

LES TENDANCES DU FIE

Le FIE (Food Ingredients Europe), qui a eu lieu début décembre, est l'événement international incontournable dédié aux ingrédients alimentaires et boissons. Cet événement réunit les principaux fournisseurs mondiaux de produits alimentaires et de boissons, ainsi que des spécialistes de la R&D, de production et même du marketing, afin de présenter la gamme la plus diversifiée d'ingrédients et de services nouveaux et innovants.

Pour l'occasion, de nombreux nouveaux ingrédients y sont. Voici notre sélection.

Nactis Flavours mise sur les saveurs orientales

Nactis Flavours a dévoilé sa nouvelle gamme ethnique inspirée de l'une des cuisines les plus appréciées au Monde : la cuisine du Proche-Orient.

Le fabricant d'arômes et d'ingrédients oriente ses développements autour de 3 tendances majeures : la Naturalité, la Découverte et l'Authenticité. La nouvelle gamme répond donc parfaitement à ces 3 tendances :

- Des produits naturels: arômes naturels, mélanges d'épices, d'extraits d'épices, de poudre de légumes et d'écorces de fruits ;
- Des saveurs invitant au voyage et à la découverte : avec une

volonté de faire découvrir aux consommateurs des saveurs peu connues ;

- Des notes authentiques : inspirées de recettes traditionnelles de cette région du Monde.

La cuisine du Proche-Orient appelée également cuisine Levantine ou cuisine des pays du Levant est une cuisine extrêmement conviviale et populaire par la diversité des ingrédients et la richesse aromatique de ces derniers : épices, herbes, graines, notes florales, fruits et légumes...

Bell Flavors & Fragrances diminue la teneur en sucre Outre une gamme à base de chanvre pour les boissons, les produits panifiés, confiseries, marinades, etc. qui comprend des arômes naturels, des arômes naturels de chanvre, ainsi que des extraits au profil herbacé et floral, le groupe Bell Flavors & Fragrances a lancé également Redsugar, un arôme naturel pour diminuer la teneur en sucre de 30 % dans les boissons, les produits laitiers, les glaces et les pâtisseries.

Prova lance des extraits de café cold brew

La société française Prova a mis au point une nouvelle gamme d'extraits de café cold brew, c'est-à-dire lentement infusé à froid.



Baharat: épices & poudre de sumac



Kofta: épices & extraits d'épices



Chich Taouk: épices & zestes de citron



Zaatar: épices & extrait d'épices



Tajine BIO: 100% épices



Arôme naturel note Datte-Cumin



Arôme naturel note Mastic



Arôme naturel note Mahaleb



Arôme naturel note Rose-Mul



Arôme naturel note Corne de Gazelle



Ils présentent un profil équilibré, avec des notes de tête typées mouture, une amertume et un fond grillé moins acide que les infusions à chaud. Ces ingrédients s'adressent aux boissons et produits laitiers et s'associent bien aux goûts vanille ou caramel. Concentrés, les extraits se conservent à température ambiante.

Ennolys réduit le sucre et les matières grasses avec un goût coco

Spécialiste de la fermentation, Ennolys (Lesaffre) présente Mix Coco. Cette solution aromatique apporte des notes gourmandes (coco, crémeux, lactée, fraîche) et intensifie la perception sucrée. Utilisée dans des biscuits, elle permet de réduire les taux de beurre ou de sucre de 30 % tout en masquant les arrière-goûts indésirables. Étiqueté arôme naturel, cet ingrédient n'est pas issu de fermentation d'OGM.

Eurovanille met l'accent sur la certification bio

Pour répondre aux besoins croissants de matières premières bio, Eurovanille a élargi sa gamme avec une poudre naturelle de vanille Bourbon, un extrait de vanille Bourbon sur base alcool



(macération) et un autre sur base sucre (extraction hydro-alcoolique et mélange sur sucre liquide) certifiés bio. La poudre est plutôt destinée aux chocolats, biscuits et pâtisseries, tandis que l'extrait alcoolique est dédié aux pâtes à tartiner, biscuits et boissons. La référence sur base sucre, proposée avec ou sans grain, est adaptée aux produits laitiers, crèmes glacées et fourrages. Eurovanille propose aussi des arômes naturels de vanille, des grains, des pâtes et des marquants biologiques.

Epi Ingrédients lance de nouveaux ingrédients révolutionnaires

Epi Ingrédients a concentré ses efforts sur l'élargissement de sa gamme d'ingrédients fermentés ainsi que sur le développement d'un ingrédient innovant 100% nutrition.

Après les lancements réussis de SoFlexi puis de SoBenefik au cours des deux dernières années, l'entreprise a décidé de renouveler l'expérience ; cette fois-ci avec un ingrédient extrudé croustillant révolutionnaire. Cet ingrédient breveté unique dans l'univers des ingrédients est connu sous le nom de SoCrispies et se décline en deux variétés :

- une formulation nutrition contenant 100% de protéines lactières et,
- une formulation gourmande contenant la poudre de yaourt d'Epi Ingrédients.

Ces ingrédients croustillants laitiers sont conçus pour être utilisés en tant qu'inclusions ou garnitures dans un grand nombre d'applications, grâce à un éventail d'échantillons disponibles sur le stand : barre chocolatée, barres nutritionnelles et desserts glacés.

Corman commercialise un beurre extra noisette

La société belge Corman (Savencia) vient de lancer une préparation de beurre extra noisette. Elle contient trois ingrédients : de la matière grasse lactière anhydre, de la poudre de lait écrémé et de la poudre de babeurre. Cette solution permet de remplacer les arômes de beurre, de noisette et de



torréfaction dans les fourrages de chocolats, crèmes glacées et pâtisseries. Dans les enrobages et fourrages, elle adoucit l'acidité en améliorant la rondeur et la longueur en bouche. Étiquetée « préparation lactière rôtie concentrée », elle permet aussi de réduire le sel et le sucre tout en apportant une teinte plus foncée.

Barry Callebaut lance son ingrédient 100 % cacao

Barry Callebaut dévoile un chocolat aux notes fraîches et fruitées (origine Equateur) qui utilise la fève, la cosse, la pulpe (pour obtenir du saccharose et du fructose en substitution du sucre) et le jus concentré de la cabosse de cacao, ici employé sous forme de poudre. Ces choix permettent de limiter le gaspillage, puisque généralement 70 % de la cabosse est jeté. Il existe une version « bold » et une version « velvety », où du lait est ajouté. Riche en fibres, protéines et magnésium, ce nouveau chocolat contient 40 % de sucre en moins que la plupart des références. Il est déjà utilisé par Mondelez dans ses snacks chocolatés à la marque CaPao aux États-Unis. En Europe, Barry Callebaut attend l'autorisation de l'Efsa pour 2020 à 2022.



INCOTERMS 2020

LES PRINCIPAUX CHANGEMENTS

Les nouveaux Incoterms 2020 commencent déjà à être écrits au sein de la Chambre de Commerce Internationale (CCI) en tant qu'organisme qui les publie depuis l'année 1930. Au cours des dernières décennies, une révision des Incoterms a toujours été réalisée coïncidant avec la première année de chacune d'entre elles : 1990, 2000, 2010, est la dernière version et c'est elle qui est actuellement en vigueur.



Les Incoterms 2020 sont en cours d'élaboration par un comité de rédaction (Drafting Group), pour la toute première fois, des représentants de la Chine et de l'Australie ont été incorporés, bien que la plupart des membres soient européens. Ce Comité se réunit périodiquement pour aborder les différentes questions qui viennent des 150 membres (principalement des chambres de commerce) qui font partie de la chambre de commerce internationale.

Les nouveaux Incoterms devraient apparaître au cours du dernier trimestre de l'année 2019, coïncidant avec le centenaire de la chambre de commerce internationale, et entrer en vigueur le 1er janvier 2020.

Certains des nouveaux thèmes et changements qui seront évalués lors des réunions du Comité de rédaction, de la nouvelle édition des Incoterms 2020 sont les suivants :

Élimination des Incoterms EXW et DDP

Ce sera un changement très important car EXW est un Incoterm que beaucoup d'entreprises avec peu d'expérience en matière d'exportation utilisent. Le DDP est couramment employé pour des marchandises (par exemple des échantillons ou des pièces de rechange) qui sont expédiées par les compagnies de transport urgentes qui traitent toute la logistique et le dédouanement jusqu'à la livraison à l'adresse de l'acheteur. La justification de la suppression de ces deux termes est qu'ils traitent effectivement des opérations intérieures : Dans le cas de EXW par le vendeur-exportateur et dans le cas de DDP par l'acheteur-importateur. En outre, ces deux Incoterms contredisent, en quelque sorte, le nouveau Code des Douanes de l'Union européenne puisque

la responsabilité des exportateurs et des importateurs est produite une fois que l'expédition des exportations et des importations a été effectuée respectivement.

Élimination de l'Incoterm FAS

FAS (Free Alongside Ship) est un Incoterm très peu utilisé et il ne contribue presque en rien au FCA (Free Carrier Alongside) qui lui est utilisé lorsque la marchandise est livrée dans le port de départ du pays de l'exportateur. En FCA, vous pouvez également livrer les marchandises sur le quai comme dans le FAS puisque le quai fait partie du terminal maritime. D'autre part, si vous utilisez cet Incoterm et qu'il y a un retard dans l'arrivée du navire au port, la marchandise devra être disponible à l'acheteur au quai pendant plusieurs jours et, d'autre part, si le navire va de l'avant, la marchandise ne sera pas disponible pour embarquement. En réalité, le FAS n'est utilisé que dans le commerce extérieur de certains produits de base (minéraux, céréales) et, en ce sens, le Comité de Rédaction envisage de créer un Incoterm spécifique pour le commerce électronique de ce type de produits.

Déplier FCA en deux Incoterms

FCA est l'Incoterm le plus utilisé (environ 40% des opérations commerciales internationales sont effectuées avec cet Incoterm), il est très polyvalent et permet la livraison des marchandises dans différents endroits (domicile du vendeur, terminal de transport terrestre, port, aéroport, etc.), presque toujours dans le pays du vendeur. Il est valorisé pour créer deux Incoterms FCA, l'un pour la livraison terrestre et l'autre pour les





livraisons maritimes.

FOB et CIF pour le transport maritime de conteneurs

La modification apportée dans l'édition des Incoterms 2010 lorsque la marchandise ne voyage pas dans le conteneur ne devrait pas affecter les Incoterms FOB et FCA, mais ses homologues FCA et CIP, ne sont pas appliquées par la grande majorité des entreprises exportatrices et importatrices comme par exemple les agents impliqués dans le commerce international (transitaires, opérateurs logistiques, banques, etc.).

Ceci est dû au fait que FOB et CIF sont deux très vieux Incoterms (FOB a déjà été utilisé en Angleterre à la fin du XVIII^e siècle) et la chambre de commerce internationale n'a pas fait des efforts pour effectuer correctement les changements très importants

qui s'imposaient puisqu'environ 80% du commerce mondial est effectué dans des conteneurs. Dans les Incoterms 2020, il est possible que FOB et CIF puissent être utilisés pour le transport de conteneurs, comme c'était le cas avec Incoterms 2000 et les versions antérieures.

Création d'un nouveau Incoterm : CNI

Le nouveau Incoterm serait dénommé CNI (Cost and Insurance) et couvrirait l'écart qui existe entre la FCA et CFR/CIF. Contrairement à la FCA, le coût de l'assurance internationale pour le compte du vendeur-exportateur et par opposition au CFR/CIF ne comprend pas le fret. Comme dans les autres Incoterms en « C », ça serait un Incoterm entrant, c'est à dire le risque de transport serait transmis du vendeur à l'acheteur au port de départ.

RÈGLES INCOTERMS® 2020 – MARITIMES

POUR VRAIC ET CONVENTIONNEL (RÈGLES NON ADAPTÉES AUX MARCHANDISES CONTENURISÉES)

	VENDEUR	ACHETEUR
	Charge marchandise à bord	Transport maritime Déchargement marchandise au port
Free on board (FOB)	Assurance portuaire	
Cost and Freight (CFR)		Assurance internationale
Cost, Insurance and Freight (CIF)		Assurance internationale

Incoterms pour CIF → Assurance non obligatoire, ni pour le vendeur, ni pour l'acheteur.
 *Changement de destination : conditions selon lesquelles une compagnie maritime ou un port charge et décharge les marchandises. Vendeurs et acheteurs doivent demander des citations détaillées afin de pouvoir assigner la règle incoterm® aux Unités-Trans.

Coût Vendeur Option Coût Acheteur
 Risque Vendeur Option Risque Acheteur

RÈGLES INCOTERMS® 2020 – MULTIMODALES

(ADAPTÉES AUX MARCHANDISES CONTENURISÉES)

	VENDEUR	ACHETEUR
	Charge marchandise à bord	Transport principal Déchargement marchandise au port
EXW		
FCA	Assurance portuaire	Assurance internationale
CPT		
CIP		Assurance internationale
DAP		
DPU		
DOP		

Incoterms pour CIF → Assurance non obligatoire, ni pour le vendeur, ni pour l'acheteur.

Coût Vendeur Option Coût Acheteur
 Risque Vendeur Option Risque Acheteur

Déplier DDP Incoterm en deux Incoterms

Comme pour la FCA, le DDP génère également des problèmes en raison du fait que les tarifs et les droits de douanes du pays importateur sont payés par le vendeur, quel que soit le lieu de livraison de la marchandise. Par conséquent, le Comité de rédaction envisage la création de deux Incoterms basés sur le DDP :

- DTP (Delivered at Terminal Paid) : Lorsque la marchandise est livrée dans un terminal (port, aéroport, centre de transport, etc.) dans le pays de l'acheteur, c'est le vendeur qui assume le paiement des droits de douane

- DPP (Delivered at Place Paid) : Lorsque les marchandises sont livrées dans un lieu autre qu'un terminal de transport (par exemple à l'adresse de l'acheteur) le vendeur assume le paiement des droits de douane

En plus de l'élimination et de la création de certains Incoterms, le Comité de rédaction analyse d'autres questions à inclure dans la nouvelle version des Incoterms 2020. Parmi celles-ci :

Sécurité des transports.

Règlement sur les types d'assurance-transport.

La relation entre les Incoterms et le contrat de vente international Au cours des prochains mois, le Comité se réunira périodiquement pour aborder ces questions et d'autres qui seront éventuellement incorporées dans les Incoterms 2020. Espérons que la version des Incoterms 2020 qui entrera en

vigueur le 1er janvier de cette année servira à faciliter le commerce international entre les exportateurs et les importateurs, en s'adaptant aux changements survenus au cours de la dernière décennie.

Le langage des Incoterms

L'incoterm est une stipulation du contrat de vente qui fixe la livraison et la répartition des coûts nécessaires à l'acheminement de la marchandise ainsi que les transferts de risques de celle-ci.

EXW - ExWorks

Le vendeur a dûment livré la marchandise dès lors que celle-ci a été mise à la disposition de l'acheteur dans ses locaux propres ou dans un autre lieu convenu (atelier, usine, entrepôt, etc...), et ce sans accomplissement des formalités douanières à l'exportation et sans chargement sur un quelconque véhicule d'enlèvement. Ce terme définit donc l'obligation minimale du vendeur, l'acheteur ayant à supporter tous les frais et risques inhérents à la prise en charge de la marchandise depuis les locaux du vendeur.

FCA - Free Carrier

Le vendeur a dûment livré la marchandise dès lors que celle-ci, dédouanée à l'exportation, a été mise à la disposition du transporteur nommé par l'acheteur au lieu convenu. Il convient de noter que le lieu de livraison choisi a une incidence sur les obligations de chargement et de déchargement de la marchandise en ce lieu. Si la livraison est effectuée dans les



locaux du vendeur, ce dernier est responsable du chargement de la marchandise ; si la livraison a lieu ailleurs, le vendeur n'est pas responsable du déchargement.

Free Alongside Ship

Le vendeur a dûment livré dès lors que la marchandise a été placée le long du navire, au port d'embarquement convenu. C'est à partir de ce moment là, que l'acheteur doit supporter tous les frais et risques de perte ou de dommage que la marchandise peut courir. Le terme FAS impose au vendeur l'obligation de dédouaner la marchandise à l'exportation.

FOB - Free on Board

Le vendeur a dûment livré dès lors que la marchandise a passé le bastingage du navire au port d'embarquement convenu. Il s'ensuit qu'à partir de cet endroit l'acheteur doit supporter tous les frais et risques de perte ou de dommage que la marchandise peut courir. Le terme FOB exige que le vendeur dédouane la marchandise à l'exportation. Il est à utiliser exclusivement pour le transport par mer ou par voies navigables intérieures.

CFR - Cost and Freight

Le vendeur a dûment livré dès lors que la marchandise a passé le bastingage du navire au port d'embarquement. Le vendeur doit payer les coûts et le fret nécessaire pour acheminer la marchandise jusqu'au port de destination convenu. Mais le risque de perte ou de dommage que la marchandise peut courir, ainsi que tous frais supplémentaires nés d'événements survenant après la livraison, sont transférés du vendeur à l'acheteur. Ce terme est à utiliser exclusivement pour le transport par mer et par voies navigables intérieures.

CIF - Cost, Insurance, Freight

Le vendeur a dûment livré dès lors que la marchandise a passé le bastingage du navire au port d'embarquement. Le vendeur doit payer les coûts et le fret nécessaires pour acheminer la marchandise jusqu'au port de destination convenu. Mais le risque de perte ou de dommage que la marchandise peut courir

ainsi que tous les frais supplémentaires nés d'événements intervenant après la livraison sont transférés du vendeur à l'acheteur. Cependant, en vertu de CIF le vendeur doit aussi fournir une assurance maritime afin de couvrir l'acheteur contre le risque de perte ou de dommage que la marchandise peut courir au cours du transport. En conséquence, le vendeur conclut un contrat d'assurance et paie la prime d'assurance. L'acheteur doit noter que, selon le terme CIF, le vendeur n'est tenu de souscrire l'assurance que pour une couverture minimale.

CPT - Carriage Paid To

Le vendeur a dûment livré dès lors qu'il a mis la marchandise à la disposition du transporteur nommé par ses soins ; cependant le vendeur doit en outre payer les frais de transport pour l'acheminement de la marchandise jusqu'au lieu de destination convenu. Il s'ensuit que l'acheteur doit assumer tous les risques et tous les autres frais encourus par la marchandise postérieurement à sa livraison comme indiqué ci-dessus. Le terme CPT exige que le vendeur dédouane la marchandise à l'exportation.

CIP - Carriage and Insurance Paid

Le vendeur a dûment livré dès lors qu'il a mis la marchandise à la disposition du transporteur nommé par ses soins ; cependant le vendeur doit en outre payer les frais de transport pour l'acheminement de la marchandise jusqu'au lieu de destination convenu. Il s'ensuit que l'acheteur doit assumer tous les risques et tous les frais additionnels encourus par la marchandise postérieurement à sa livraison comme indiqué ci-dessus. Toutefois lorsque le terme CIP est choisi, le vendeur doit également fournir une assurance couvrant pour l'acheteur le risque de perte ou de dommage que la marchandise peut courir pendant le transport. En conséquence, le vendeur conclut un contrat d'assurance et paie la prime d'assurance. L'acheteur doit noter que selon le terme CIP le vendeur n'est tenu de souscrire l'assurance que pour une couverture minimale. Si l'acheteur



souhaite être protégé par une couverture d'assurance plus large, il lui faudra soit obtenir à cet effet l'accord express du vendeur, soit souscrire lui-même une assurance complémentaire. Le terme CIP exige que le vendeur dédouane la marchandise à l'exportation.

DAF - Delivered At Frontier

Le vendeur a dûment livré dès lors que la marchandise a été mise à la disposition de l'acheteur à l'endroit convenu et au lieu frontalier convenu, mais avant la frontière douanière du pays adjacent, sur le véhicule de transport d'approche non déchargé, la marchandise étant dédouanée à l'exportation mais non dédouanée à l'importation. Le mot « frontière » peut être utilisé pour toute frontière y compris celle du pays d'exportation. Il est donc d'une importance capitale de définir avec précision la frontière en cause, en indiquant toujours à la suite du terme DAF l'endroit et le lieu convenus. Le terme DAF peut être utilisé quel que soit le mode de transport lorsque la marchandise est à livrer à une frontière terrestre.

DES - Delivered Ex Ship

Le vendeur a dûment livré dès lors que la marchandise non dédouanée à l'importation, a été mise à la disposition de l'acheteur à bord du navire au port de destination convenu. Le vendeur doit supporter tous frais et risques inhérents à l'acheminement de la marchandise ayant son déchargement au port de destination convenu. Ce terme peut seulement être utilisé lorsque la marchandise doit être livrée sur un navire au port de destination, après un transport par mer, par voies navigables intérieures ou par transport multimodal.

DEQ - Delivered Ex Quay

Le vendeur a dûment livré dès lors que la marchandise, non dédouanée à l'importation, a été mise à la disposition de l'acheteur au port de destination convenu. Le vendeur doit

supporter tous les frais et risques inhérents à l'acheminement de la marchandise jusqu'au port de destination convenu et pour son déchargement sur le quai. Le terme DEQ exige que l'acheteur dédouane la marchandise à l'importation et paie les frais liés aux formalités douanières ainsi que tous droits, taxes et autres redevances exigibles à l'importation. Ce terme peut seulement être utilisé lorsque la marchandise est à livrer après un transport par mer, voies navigables intérieures ou un transport multimodal et déchargée du navire sur le quai au port de destination convenu.

DDU - Delivered Duty Unpaid

Le vendeur livre la marchandise à l'acheteur non dédouanée à l'importation et non déchargée à l'arrivée de tout véhicule de transport, au lieu de destination convenu. Le vendeur doit supporter les frais et risques pour y acheminer la marchandise, à l'exception le cas échéant de tout « droit » (terme qui inclut la responsabilité et les risques pour l'accomplissement des formalités douanières, ainsi que le paiement des droits de douane, taxes et autres redevances exigibles à l'importation dans le pays de destination). Ce « droit » doit être supporté par l'acheteur ainsi que tous les frais et risques encourus par lui faute d'avoir dédouané, en temps utile, la marchandise à l'importation.

DDP - Delivered Duty Paid

Le vendeur livre la marchandise à l'acheteur, dédouanée à l'importation et non déchargée à l'arrivée de tout véhicule de transport au lieu de destination convenu. Le vendeur doit supporter tous les frais et risques pour y acheminer la marchandise y compris, le cas échéant tout « droit » à l'importation dans le pays de destination. Alors que le terme EXW définit l'obligation minimale du vendeur, le terme DDP en définit l'obligation maximale.







pentawards

**WORLDWIDE PACKAGING DESIGN
COMPETITION**

Created in 2007, the Pentawards is the first and most prestigious worldwide competition, devoted exclusively to packaging design in all of its forms.

Each year, packaging from around the world is judged by an international jury of 12 highly respected designers, packaging design directors and marketing chiefs from major global brands.

By participating in the Pentawards, packaging designers, design students, brand-owners and packaging producers have the opportunity to compare their creations to those from around the world.

There are five main award categories: beverages, body, food, luxury and other markets; these are then split into 55 sub categories.

For the 2017 awards, there were 2,013 entries from 5 continents and 54 countries.

The winners receive bronze, silver, gold and platinum Pentawards. The 'Best of the Show' receives the unique Diamond Pentaward. Each year, trophies are awarded in a different city in Europe, Asia or the Americas, at an official ceremony which hosts hundreds of designers from around the world, and provides a unique opportunity to meet and exchange ideas.

PENTAWARDS 2019

LES TOPS DE LA CATÉGORIE FOOD

Les Pentawards sont des récompenses décernées chaque année depuis 2007 et destinées à saluer l'excellence des créations d'emballages au niveau mondial. Cette compétition prend en compte les emballages existants et disponibles sur le marché ainsi que les emballages conceptuels qui ne sont donc que des idées non encore réalisées ni commercialisées. Les participants sont des designers, des agences de design, des agences de communication, des marques, des fabricants d'emballages et des étudiants en design.

Ces distinctions sont remises dans de multiples catégories afin que tous les secteurs et marchés puissent participer et être mis en valeur. Cinq catégories majeures, qui regroupent chacune de nombreuses sous catégories, englobent tous les marchés dont notamment l'alimentation et les boissons.

Dévoilés le 12 septembre dernier à Londres, les lauréats ont reçu des Pentawards de bronze, d'argent, d'or ou de platine en fonction de leur créativité et de leur impact. Cette treizième édition a gratifié, au total, 5 Platinum Awards, 58 Or, 118 Argent et 113 Bronze, toutes catégories confondues : alimentaire, boissons, beauté, luxe, etc.

Nous vous proposons de découvrir les médaillés de platine et d'or dans la catégorie "Food".

Pentawards Platinum

Riceman par l'agence Backbone Branding

Assortiment de sachets de riz surmontés d'un chapeau chinois. Ce chapeau permet de doser le riz au moment de la préparation grâce à un marquage 100g et 200g réalisé à l'intérieur.



Pentawards Or

Carnero en édition limitée par The 6th Srl

Il s'agit de viande séchée Biltong d'origine italienne vendue en sachets : l'illustration permet de repérer le type de viande (bœuf mariné et séché ou bien poulet mariné et séché) ainsi que son type de préparation (avec piments par exemple). Les sachets mis côte à côte créent une véritable œuvre d'art.



Pentawards Or

Pâtes Ippo'n de l'agence Miyazaki

Les pâtes sont conditionnées par doses dans des étuis plats en carton à la façon de baguettes, puis regroupés dans un carton un peu plus grand.



Pentawards Or

Hi Lemon par l'agence Beyond Brand Company

Cet étui à citrons, prévu pour s'associer à son étui complémentaire pour créer un effet visuel en rayons, se transforme aussi pour devenir plus pratique. Et ce, grâce à une poignée générée par le chapeau du personnage. Une façon d'allier l'esthétisme à la praticité.



Pentawards Or

L'Art Center College of Design de Pasadena a créé cet emballage pour salades et soupes à emporter pour la boulangerie-bistrot Boudin de San Francisco. Il permet, notamment, de conditionner la fameuse soupe chaude servie dans une miché de pain au levain évidée.



Pentawards Or

Xiangke Sunflower Seeds par l'agence Shenzhen Left and Right Packaging Design. Tantôt des animaux de la jungle colorés, tantôt des illustrations d'hommes et de femmes très expressifs et également colorés distinguent les différents parfums de snacks. Impossible à rater en rayons ou dans la rue grâce aux sacs déclinés sur le même thème.



Pentawards Or

L'agence arménienne Backbone Branding s'est, une nouvelle fois, distinguée, avec cette palette de petits pots de confiture créée pour la marque Coloreat.



Pentawards Or

L'agence Midday a désigné la gamme de snacks aux fruits et graines Real Handful. Le packaging illustre l'originalité et la fantaisie des recettes et montre qu'un encas de moins de 180 kcal par sachet peut apporter un vrai plaisir visuel et gustatif.



Pentawards Or

L'agence Toyo Seikan Group Holdings a proposé son emballage de thon blanc. Cette conserve tout à fait originale matérialise un bateau de pêche avec sa cabine. La petite cabine servant, in fine, à faciliter l'ouverture de la boîte.



Pentawards Or

Deliciously Ella par l'agence here Design

Créations en papier ou imitation papier conditionnant des produits vegan sans gluten : barres de céréales, doses individuelles de muesli, sachets de snacks "energy ball", etc.





alpha bio services
Gestion sanitaire de votre environnement

05 22 25 83 00

www.alphabioservice.ma

PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

Alpha Bio Service vous propose toute une gamme de systèmes performants et professionnels pour protéger efficacement votre **culture**, votre **habitat**, votre **industrie**.





SOLUTIONS ANTI NUISIBLES			
DÉSINSECTISEURS UV	PROTECTION ANTI OISEAUX	RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS	PRODUITS ANTI-NUISIBLES
			

TOUS NOS PRODUITS SONT HOMOLOGUÉS PAR LE MINISTÈRE DE LA SANTÉ AU MAROC & CONFORMES AUX NORMES :






4, Rue Imam Al Aouzi Bd Yacoub El Mansour Maarif Casablanca Maroc. Fax : 0522238840 - info@alphabioservice.ma

Lauréats catégorie « Je fabrique »

SOFINOR - MEUBLE DE DÉBARRASSAGE AVEC PESEE INTEGREE

Plus qu'un simple outil de gestion des déchets, le meuble de tri des déchets avec pesée intégrée SOFINOR se révèle être un véritable moyen de sensibilisation des consommateurs à limiter le gaspillage alimentaire.

Ludique et éducatif pour les jeunes, il permet également aux professionnels de la restauration de piloter à distance la gestion du tri des déchets et de récupérer les poids jetés par service, par semaine, par année...

Utile pour optimiser la composition des menus, le meuble de tri Sofinor aide également les professionnels à respecter les normes relatives au tri et à la gestion des déchets en restauration collective.

Contact : Nathalie BLARY - 03 20 10 24 37 - nblary@sofinor.com
sofinor.com



GILAC PROFESSIONNEL - PREMIERS BACS A DIVISEUSE GILAC EN MATIERE BIOSOURCEE

GILAC présente ses 1ers bacs à diviseuse fabriqués en matière biosourcée, provenant de ressources naturelles & renouvelables. Fabricant français responsable, GILAC souhaite proposer des alternatives aux matières habituelles tout en maintenant un niveau de qualité et de sécurité alimentaire optimal. La matière biosourcée a été sélectionnée avec beaucoup d'attention pour répondre aux normes d'exigence GILAC.

Les bacs à diviseuse en matière biosourcée sont parfaitement adaptés à une utilisation quotidienne intensive dans des environnements professionnels alimentaires exigeants. Comme les bacs à diviseuse en PEHD traditionnel, ils présentent des zones de rétention limitées en privilégiant les angles arrondis pour faciliter le nettoyage et ils offrent une forte résistance aux chocs. D'aspect blanc sans colorant, les bacs à diviseuse sont personnalisables, notamment avec une IML pour un marquage inaltérable.

Contact : Patrick VINCENT - 06 17 70 19 68 - patrick.vincent@gilac.com



OCF - SERINITY CONNECT

Avec son système innovant SERINITY CONNECT (SC), OCF propose une maintenance préventive et prédictive contrôlant le fonctionnement des vitrines et leur entretien sereinement depuis un Smartphone. L'application donne accès à toutes les informations pertinentes et au pilotage des boutons de commandes des vitrines : réglage de la température, fonctionnement compresseur et ventilateur, activation/désactivation de la vitrine, gestion de la lumière, dégivrage forcé et désembuage.

Réception de notifications sur votre application pour effectuer la maintenance régulière des vitrines (nettoyage ventilateur et condenseur, coupure hebdomadaire pour dégivrage complet, points de contrôle annuels). Ces notifications arriveront selon une fréquence programmée pour garantir des performances au quotidien.

Contact Presse : Guillaume ZANLORENZI - 06 76 50 13 87 - gzanlorenzi@ocf.fr



Lauréats catégorie « Je vends »

OCF - PERSPECTIVE

Sublimer vos produits et rendre la vitrine invisible pour laisser à vos créations toute la place qu'elles méritent, tel était l'objectif de nos équipes en créant PERSPECTIVE. PERSPECTIVE, vitrine aérienne se fond dans le décor de la boutique, apporte de la convivialité à la relation avec les clients et une réelle différenciation à l'exposition des gourmandises. Et pour mettre en lumière les talents, PERSPECTIVE est équipée d'éclairage breveté OCF. Une lumière douce, qui ne chauffe pas les produits et qui réduit les zones d'ombres. Avec PERSPECTIVE, les pâtisseries attireront tous les regards et attiseront toutes les gourmandises.

Contact Presse : Guillaume ZANLORENZI - 06 76 50 13 87 - gzanlorenzi@ocf.fr



**Ils sont partout...
Nous aussi !!!**

***N'attendez pas d'être infesté
pour nous consulter !***

**Études et devis gratuits
0522 23 56 81**



**DÉRATISATION - DEREPTILISATION - DÉSINSECTISATION -
DÉPIGEONNAGE**

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

Conformes aux normes



info@stopnuisibles.ma
www.stopnuisibles.ma



Rfissa aux pigeons

Portions : 4

Préparation : 1 h

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- Pour les trides
- 1 kg de farine
- 2 càc de sel
- 550 ml d'eau
- 10 g de beurre ramolli
- 1 càs d'huile d'olive
- Pour les pigeons en sauce
- 2 pigeons fermiers vidés d'environ 500 g
- 3 oignons émincés
- 100 gr de lentilles (facultatif)
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 càs de beurre rance (Smen)
- 1 càc de sel
- ½ càc de poivre
- ½ càc de curcuma
- ½ càc de gingembre
- ½ càc de ras el hanout
- 1 pointe de safran
- 3 à 4 càs de fenugrec (helba) préalablement trempé dans de l'eau chaude (pour retirer l'amertume)
- 1 bouquet de coriandre

Préparation

Préparez les trides

Mélangez la farine et le sel.

Ajoutez un peu d'eau et un peu d'huile et pétrissez juste suffisamment pour former une pâte homogène

Ajouter le beurre et pétrir à plusieurs reprises jusqu'à obtention d'une pâte élastique et molle.

Enduire la pâte d'une cuillère à soupe d'huile d'olive et laissez reposer pendant 30 mn.

Divisez cette pâte en boules de la grosseur d'un œuf puis aplatissez les boules de pâte avec la paume de la main huilée. Etalez-la jusqu'à obtenir une pâte très fine. Passez les crêpes fines dans une poêle antiadhésive sur les 2 côtés. Faites cuire sur feu très doux, car elle ne doivent pas se colorer, elles doivent rester blanches. Découpez-les en rubans avec un ciseau et laissez-les de côté.

Préparez les pigeons en sauce

Faites revenir dans l'huile les pigeons 2 ou 3 mn sur toutes ses faces.

Ajoutez les 2 oignons en lamelles fines et les épices. Faites dorer quelques instants.

Couvrez d'eau et ajoutez les lentilles, le beurre rance, le fenugrec et le bouquet de coriandre.

Faites cuire à couvert environ 20 minutes en surveillant régulièrement la quantité d'eau.

N.B. : Vous pouvez également mariner les pigeons avec un gros oignon râpé, le gingembre, le ras el hanout, le curcuma,

poivre et sel et une dose de safran. Laissez reposer pendant 2 heures au frais.

Le dressage

Disposer les lamelles de tride dans un grand plat de service, disposez les pigeons au centre et arrosez de sauce, laissez

absorber quelques minutes puis servez.



Tajine de moules

Portions : 3

Préparation : 5 mn + 1h de marinade

Cuisson : 1h15

Ingrédients

- 250 g de moules lavées et décortiquées
- 2 tomates pelées
- 1/2 càc de paprika
- 1 càc de cumin
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 feuille de laurier
- 2 càs de persil haché
- sel, poivre
- 2 cs d'huile d'olive

Préparation

Faites mariner au moins 1 h les moules dans les épices avec l'ail, la feuille de laurier et l'huile d'olive.

Mettez les moules et la marinade, les tomates pelées et coupées en dés dans un tajine.



Démarrez la cuisson à feu doux. Les moules et les tomates rendent de l'eau mais si l'ensemble est trop sec, versez un filet d'eau.

Faites cuire 1h15 jusqu'à ce que la sauce réduise.

Ajoutez le persil haché en fin de cuisson.

Salez et poivrez.

Le cahier
HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

**Pour cette fin d'année
Les lieux en fête**

Découverte
La Brillante à Marrakech

Distinctions
Les Awards d'Accor

Ouverture
Restaurant Le Sesamo



OUVERTURE

LA PILOTIS ROOM

Le Pilotis ouvre un nouvel espace au sein de son restaurant : «la Pilotis Room».

Dédié au whisky, champagne et autres vins et spiritueux, ce bar est idéal pour les moments entre amis, collègues ou famille autour d'un verre dans un espace digne d'un club anglais.

Cadre boisé, fauteuils en velours, mange debout, un endroit à part dans le restaurant, permettant de continuer la soirée après le dîner, sans avoir à se déplacer.

Des soirées régulières de dégustation ou de variations autour d'un thème «accord mets et vins» auront lieu régulièrement.

Toutes les infos seront postées sur les réseaux sociaux du restaurant.

Ain Diab, Anfa Supérieur - Casablanca

05 22 79 84 27

Horaires : 7j/7 de 19h00 à 2h00

Facebook : <https://web.facebook.com/LepilotisByTbc/>

Instagram <https://www.instagram.com/lepilotistbc/>

BOISSON

CAFÉ AU LAIT AUX CARAMELS

Le début de la saison hivernale festive invite les fameux délices à base d'espresso de Starbucks qui apportent à ses clients une chaleur particulière tout au long de la saison.

Cette saison, les clients sont invités à savourer le goût spécial du lait au caramel et du chocolat chaud Signature, ainsi que le mélange unique des Fêtes qui sera en vente dans tous les magasins Starbucks.

Pour créer l'ambiance parfaite pour une journée froide, le Caramel au lait au caramel riche et onctueux au goût de caramel sucré est combiné à la chaleur des noix grillées et mélangé avec l'espresso doux et le lait vapeur velouté de Starbucks ; garni de crème fouettée et de grains de caramel aux noix au caramel.

En plus du lait au caramel, le chocolat chaud Signature est fait d'un mélange exclusif de cacao Starbucks®, de lait étuvé et de crème fouettée.



Dans les cafés Starbucks



CHEF

CHRISTOPHE BACQUIÉ

Durant les fêtes de fin d'année, Mandarin Oriental, Marrakech convie ses invités à ses escales gastronomiques «Sous les étoiles». Une offre culinaire variée pour une saison des fêtes sous le signe de la gourmandise. Ainsi, paré de ses plus beaux atours, le Resort invite à succomber au dîner tout chocolat, mets de Chefs étoilés et menus délicieusement créatifs. La succulente promesse d'une fin d'année en apothéose. Les célébrations débiteront dès le 13 décembre au Mes Lalla avec le Chef Christophe Bacquié, triplement étoilé au Guide Michelin, pour deux dîners d'exception les 13 et 14 décembre.

Réservation et information par téléphone au +212 5 24 29 88 88 ou par e-mail à l'adresse suivante momrk-restaurants@mohg.com

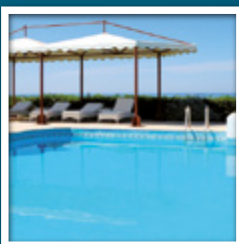
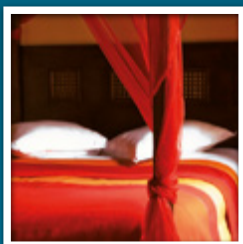
Salon International de l'Équipement
Professionnel pour l'Hôtellerie,
la Restauration, les Métiers de bouche,
le Bien-être et les Loisirs.



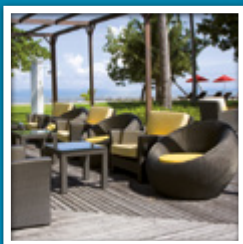
Sous l'égide :
Royaume du Maroc



Ministère du Tourisme, du Transport Aérien,
de l'Artisanat et de l'Economie Sociale



**11 - 15
Mars 2020**
CASABLANCA
16^e édition



Adil KARIM

Commissaire Général du Salon
Tél : +212 5 22 27 43 35
Gsm : +212 6 61 97 53 11
Gsm : +212 6 61 39 71 57
adil.karim@reedexpo.fr

Sanaa IGUERWANE

Directrice du Salon
Tél : +212 5 22 46 54 51
Gsm : +212 6 61 42 65 93
Gsm : +212 6 61 24 16 30
sanaa.iguerwane@reedexpo.fr



DETENDRE
DIVERTIR



NETTOYER
ENTRETENIR



CUISINER
SERVIR



GÉRER
CONNECTER



CONCEVOIR
DÉCORER



ACCUEILLIR
RELAXER

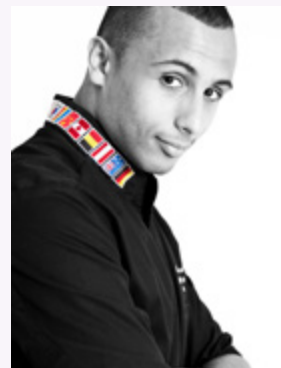
PÂTISSERIE

LA BUCHE DE YAZID ICHEMRAHEN

À l'occasion de la saison festive, Mandarin Oriental, Marrakech s'associe de nouveau à Yazid Ichemrahen, Champion du Monde de Pâtisserie Glacée au parcours atypique, pour une édition limitée de bûches exclusives aussi goûteuses que raffinées.

Cette collaboration a donné naissance à "Gazelle", une bûche de Noël combinant parfaitement croustillant, moelleux et légèreté. Grâce à ses notes d'amlou et fleur d'oranger, ce dessert saura révéler toute l'authenticité du Maroc. Cette belle création inspirée de la mythique corne de gazelle marocaine, aux tons rouges verni renferme un surprenant mélange de textures, promesse de délicieux moments de fête.

La bûche "Gazelle" est disponible au prix de 800 dh/8 pers.



CONFÉRENCE

PROTECTING THE PAST

Pour lutter contre la dégradation du patrimoine et oeuvrer à sa réhabilitation, la conférence internationale « Protecting the Past » a été initiée en 2015 par le comité EAMENA (Archéologie en danger au Moyen-Orient et en Afrique du Nord), en coopération avec des partenaires internationaux de la région MENA, notamment ICCROM-Sharjah et Global Heritage Fund. Ce rendez-vous annuel mobilise les scientifiques, les experts, les pouvoirs publics et les bailleurs de fonds pour assurer la conservation d'un patrimoine exceptionnel. Organisée précédemment en Jordanie, Irak, Tunisie et aux Émirats Arabes Unis, « Protecting the Past » s'est tenue à Agadir, du 10 au 12 décembre 2019. Dans son édition 2019, les activités de la conférence étaient axées sur les modèles de coopération entre les professionnels du patrimoine et les institutions, avec le concours des particuliers et des communautés locales pour la protection de leur patrimoine culturel.

www.protectingthepast.com

MUSÉE

BARID AL MAGHRIB

Le Groupe Barid Al-Maghrib a inauguré lors d'une cérémonie officielle le jeudi 21 novembre 2019, son musée après réaménagement. L'institution invite ainsi le public à découvrir l'histoire de la poste au Maroc à travers un voyage inédit dans le temps.

Cette inauguration intervient à la veille de la commémoration du 127ème anniversaire de l'administration postale marocaine, célébrée le 22 novembre de chaque année. Le Groupe marque cette réouverture par une exposition philatélique dédiée aux 20 ans de règne de Sa Majesté le Roi Mohammed VI que Dieu le Glorifie. Dans le cadre de cette exposition, Barid Al-Maghrib présente une importante collection de timbres-poste émis depuis 1999 et touchant aux principaux sujets et domaines qui ont marqués le Maroc contemporain.

Barid Al-Maghrib lance également, à cette occasion, une émission spéciale d'un bloc innovant reprenant les visuels des six premiers timbres marocains, émis en 1912.



www.poste.ma

www.kerix.net

Leader du B2B



www.maroc1000.net

La température des
plus grands



www.kerix-export.net

2.000 exportateurs,
produits et destinations

www.expomaroc.ma

5.000 vidéos
des exposants



Fichiers
qualifiés



kerix.net

www.kerix.net
L'annuaire des entreprises
du Maroc.

Kerix-export

www.kerix-export.net
Les exportateurs
du Maroc

Maroc 1000

www.maroc1000.net
Les 1000 premières
entreprises du Maroc.

Kerix Deal

www.kerixdeal.net
Les bonnes affaires
«entreprise»

eKipotel

www.ekipotel.net
Le guide d'achats :
Collectivités - CHR

EXPO.ma

www.expomaroc.ma
Le 1^{er} portail des salons
professionnels au Maroc.

Kerix

402, Bd. Zerktouni • Casablanca
Tél. : 0522 26 96 96* • Fax : 0522 26 35 89
contact@kerix.info



Téléchargez gratuitement l'application KERIX.NET
sur smartphones et tablettes à partir de :
www.kerix-mobile-app.net



STRASBOURG

EGAST

“Du 8 au 11 mars 2020, EGAST, Salon professionnel de l'Équipement, de la Gastronomie, de l'Agroalimentaire, des Services et du Tourisme prend ses quartiers dans un nouvel environnement, au Parc Expo de Strasbourg, pour sa 18ème édition.

Rendez-vous biennal de référence, le salon déménage de quelques centaines de mètres, tout en restant à proximité du centre ville et des accès autoroutiers pour bénéficier de nouveaux espaces mutualisés entre le Palais des Congrès et tous les nouveaux bâtiments.

Spacieux et lumineux, les nouveaux halls, dotés des dernières technologies, permettront aux exposants d'accueillir les visiteurs professionnels dans une toute nouvelle configuration.

Pendant 4 jours, EGAST devient le théâtre de concours et de trophées prestigieux dédiés aux métiers de bouche, qui mettent en scène talents et professionnalisme.

Un focus particulier avec la création de « EGAST HÔTEL » sur une surface de 250 m² mettra en lumière les métiers de l'hôtellerie, venant ainsi compléter l'offre du salon. EGAST s'engage également aux côtés des professionnels et dédie une journée à la formation, l'emploi et le recrutement dans le monde du CHR.

Rendez-vous est pris avec plus de 30.000 visiteurs professionnels pour faire de ces quatre jours de salon un moment de rencontres et de partage.”

Josiane Hoffman - Directrice Salon EGAST



M.A.D.E. 2020

RETOUR AUX ORIGINES

À l'heure où les consommateurs prennent de plus en plus en considération les questions environnementales et ont besoin d'être rassurés sur la transparence et la traçabilité des produits, M.A.D.E. 2020, le rendez-vous de la création alimentaire, propose une thématique d'inspiration centrale et forte à tous les acteurs de la chaîne alimentaire : « Les Nouvelles Origines, des ressources pour se réinventer ».

Ce thème fera doublement référence à la notion d'origine des produits et à la nouveauté. Gardant à l'esprit que 50 % des produits qui seront consommés dans 5 ans n'existent pas encore, M.A.D.E. se fera révélateur des tendances et des multiples opportunités de création alimentaire. M.A.D.E., là où se pensent, s'imaginent, s'inventent les produits alimentaires de demain adaptés aux différents réseaux de distribution et à leurs clientèles spécifiques.

17 & 18 mars 2020, Hall 7.1, Paris Porte de Versailles

BORDEAUX

EXP'HÔTEL

Du 24 au 26 novembre, Exp'hôtel était de retour à Bordeaux, permettant aux professionnels de faire le plein d'idées et de booster leur attractivité.

Présidé par Philippe Etchebest, Exp'hôtel innovait avec un salon riche en nouveautés : 5 nouveaux pôles et 3 parcours thématiques étaient en effet créés pour découvrir les dernières tendances en matière d'équipement, de déco design & aménagement, de services et de nouvelles technologies. 3 espaces dédiés revisitaient les menus et cartes des vins, et repéraient des solutions innovantes, notamment au coin des producteurs/du sommelier, ainsi qu'au village French Tech by Exp'hôtel.

Le salon a mis également à l'honneur des discussions professionnelles afin d'échanger autour de thématiques d'actualité sur le Grand Plateau, ainsi que 14 concours gastronomiques en présence de chefs étoilés et talents de demain ; 1 restaurant éphémère, Les Grandes Toques, pour voir les brigades en action et profiter d'un menu signé par de grands chefs étoilés...

www.exphotel.fr



DOUBLE CONSÉCRATION

LE CASABLANCA HOTEL

A l'occasion de la cérémonie annuelle du World «Luxury Travel Awards», qui s'est déroulée à Rovaniemi en Finlande, le Casablanca Hôtel s'illustre encore une fois en tant que «Luxury Palace Hotel» au Maroc. Cette distinction positionne l'hôtel une fois de plus dans le service haut de gamme pour une clientèle principalement d'affaire exigeante, qui reconnaît la qualité des prestations offertes au niveau du standing de l'hôtel et au niveau du service.



Le World Luxury Travel Awards récompense chaque année les établissements hôteliers du monde pour leur niveau de service et d'excellence. Le jury composé de professionnels de l'industrie du tourisme de luxe, distingue les hôtels du monde entier en 53 catégories. Le Casablanca Hôtel annonce également qu'il vient de remporter le prix du «Meilleur hôtel d'affaires en Afrique» avec les prestigieux grands prix Villégiatures 2019 à Paris au Châteaux de Ferrières. A travers ce prix, Le Villégiatures Awards couronnent les plus beaux hôtels d'Europe, d'Afrique, du Moyen-Orient et d'Asie, par le biais d'un jury composé de 22 journalistes et correspondants de presse influents, issus de 15 nationalités.

www.lecasablanca-hotel.com

LES AWARDS D'ACCOR



Accor Maroc clôture l'année en beauté avec cinq de ses adresses luxe primées pour la qualité de leurs prestations et leurs architectures.

Ayant toujours eu à cœur de créer des expériences de vie inoubliables pour ses hôtes, Accor a vu sa politique d'excellence gratifiée à l'échelle mondiale d'année en année. 2019 signe un nouveau triomphe pour le groupe dont cinq des enseignes marocaines se sont vues décerner des trophées internationaux.

Fairmont Royal Palm Marrakech : Prix du meilleur hôtel golfique au Maroc

Plébiscité lors de la 20ème édition du

salon IAGTO (Hotel Experience Award au Maroc) le 17 octobre dernier, le Fairmont Royal Palm Marrakech a remporté tous les suffrages suite aux votes de 700 voyageurs spécialisés dans le golf. Choisi pour son architecture, son emplacement unique au cœur d'une oliveraie de 231 hectares et enfin pour la beauté de son 18 trous signé Cabell B. Robinson, l'hôtel a été distingué pour la qualité des expériences offertes à sa clientèle. A noter que 25 grandes destinations golfiques de par le monde étaient en lice pour le titre.

Sofitel Rabat Jardin des Roses : Meilleur hôtel diplomatique de luxe au Maroc

Joyau hôtelier situé à proximité du Palais royal, le Sofitel Jardin des Roses a décroché la célèbre récompense « World Luxury Hotel Awards » dans la catégorie « Luxury Diplomatic Hotel ». Avec plus de 10 distinctions types à son actif, le 5 étoiles enchante toujours autant par son cadre chic et intimiste offrant une vue imprenable sur la ville, son jardin andalou de 7 hectares, ses mille et une attentions ponctuant les séjours de ses hôtes et son espace dédié aux convives VIP. Ces derniers ont par ailleurs la possibilité d'intégrer le fameux Club Millésime pour conférer un cachet encore plus exclusif à leur passage.

Sofitel Marrakech Palais Impérial : Meilleur hôtel de luxe au Maroc

Primé en 2018 par l'Award haute Grandeur et le Seal of Excellence, l'hôtel continue son ascension fulgurante avec le prix du meilleur hôtel de luxe au Maroc. Une récompense amplement méritée pour cette adresse à la majestueuse façade mauresque, au cadre mêlant la chaleureuse élégance de la Ville Ocre à un art de vivre à la française et où le sublime donne le ton du début à la fin.



Sofitel Casablanca Tour Blanche : Meilleur hôtel conférence de luxe au Maroc

Elu best Luxury Business Hotel au Maroc et best Luxury Rooftop View Hotel en Afrique en 2017 et 2018 lors des World Luxury Hotel Awards, le Sofitel Tour Blanche réitère cette année dans la catégorie Luxury Hotel & Conference Center au Maroc. Implanté en plein cœur de Casablanca, cet établissement est une perle urbaine alliant art, littérature, design, mode et gastronomie à la perfection. Empreint d'une ambiance particulière, l'hôtel est l'une de ces adresses tout à fait indiquée pour une clientèle business exigeante et connaisseuse.



Sofitel Tamuda Bay beach & Spa

- Best relaxation retreat
- Best Beach Resort & Best Beach Hotel
- Best destination hotel

Trois récompenses pour cet hôtel magnifiquement construit entre les montagnes du Rif et les eaux bleues de la méditerranée. Reconnu à l'échelle mondiale pour l'ensemble des avantages qu'il procure à sa clientèle, le Sofitel Tamuda Bay a tout pour séduire: Un spa luxueux dédié au bien-être et usant de techniques ancestrales, des escales gastronomiques inédites, un enivrant concentré de nature terre/mer puis enfin des virées inoubliables au cœur des sites culturels de la région.

Fier de la confiance dont il continue de faire l'objet dans l'univers de l'hôtellerie, le groupe Accor n'a cessé de persévérer, conscient que c'est cette discipline et cette obstination qui l'ont élevé au rang de référence internationale ayant l'assentiment de tous...



www.accorhotels.com/fr/country/hotels-maroc-pma.shtml

LA BRILLANTE

Nouveau boutique hôtel de luxe à Marrakech



La Brillante est le premier boutique hôtel contemporain à offrir au cœur de la médina de Marrakech tout le confort moderne d'un hôtel 5 étoiles, et situé à seulement quelques pas de l'emblématique Palais Bahia et des souks animés.

Les intérieurs sophistiqués ont été soigneusement conçus par chacune des femmes du projet, qui ont apporté leur touche féminine et leur sensibilité. Le résultat final est un superbe mélange de mobilier moderne haut de gamme et de pièces artisanales marocaines.

« En ouvrant la mystérieuse porte de La Brillante, vous entrerez dans un conte de fées poétique, créé par des femmes en l'honneur de la Femme », explique Alexandre Cadosch, l'un des propriétaires.

Le confort d'un hôtel 5 étoiles

La Brillante accueillera ses invités dans 4 chambres élégantes et 2 superbes suites. Chaque chambre est conçue pour

offrir aux invités un séjour magique dans une ambiance luxueuse. Toutes s'ouvrent sur un patio, l'endroit idéal pour créer des moments inoubliables entre amis ou tout simplement pour vous détendre sous les palmiers. L'élégante piscine située au milieu de la cour vous invite à plonger et à

La femme comme source d'inspiration

Chaque détail est une ode à l'élégance et à la sensualité. Le concept qui a inspiré le design et que l'on retrouve partout est une célébration de la femme, de la féminité et de la grâce. Le tout inspiré du Palais Bahia, ce qui signifie « La Brillante ».

vous rafraîchir sous le soleil de Marrakech. À côté de la piscine, se trouve un jacuzzi, idéal pour une pause romantique ou pour un cocktail entre amis. Le patio de la Brillante est l'endroit idéal pour le plaisir et les fêtes.

Le premier chapitre de la marque

La Brillante, ouvrira ses portes en décembre 2019, et sera le premier hôtel de « Une Histoire Particulière », une collection de boutiques hôtels de luxe et de villas privées, au design raffiné, offrant des expériences exclusives au cœur de villes animées.

Chaque propriété est plus qu'un hôtel, c'est une histoire à vivre, celle d'un séjour inoubliable. En 2020, de nouvelles propriétés ouvriront dans la médina.

Be part of the story...

Restaurants et bars

Le nouveau

boutique hôtel de luxe dispose de deux excellents restaurants où des voyages culinaires aux saveurs locales et internationales sont proposés. Choisissez parmi les plats délicieux et équilibrés, tous préparés avec des ingrédients frais. Le bar-lounge situé sur la terrasse sera sans doute le lieu de prédilection de ceux qui recherchent des cocktails colorés au coucher du soleil ou pour ceux qui souhaitent simplement siroter un verre. Le bar et les restaurants seront également

ouverts aux non-résidents de l'hôtel.

Day Spa & Hammam

Le spa de jour de La Brillante, magnifiquement conçu et situé sur la terrasse, est l'endroit idéal pour se faire dorloter, pour s'offrir un hammam marocain traditionnel, des massages professionnels et de nombreux autres soins relaxants, tous aux ingrédients naturels et parfums envoûtants de la marque Nectarome.

Service exclusif

À La Brillante, tous les invités seront considérés comme uniques et bénéficieront

d'un traitement personnalisé. Des rituels et des expériences enrichiront chaque séjour.

«Je souhaite apporter mon expérience 5 étoiles à un environnement intime.

La Brillante est la promesse d'un séjour raffiné, où chaque client est notre priorité», explique Edouard Lebrun, directeur de l'hôtel à La Brillante.

www.h-labillante.com

Rue Bahia 6, Riad Zitoune Jdid - Medina, Marrakech



LIEUX EN FÊTES

Pour cette fin d'année

L'année touche à sa fin et vous souhaitez marquer le coup en passant un moment privilégié à une adresse mythique du Royaume. Voici des idées de lieux festifs, afin de partager un moment de convivialité et d'entamer 2020 avec entrain.



Célébrez une fin d'année vibrante dans les adresses Accor Maroc

Fairmont, en mode Motown

Le Fairmont Royal Palm Marrakech se pare de son habit de lumière et vous convie à célébrer les derniers instants de l'année dans son somptueux cadre. Profitez des réjouissances de la saison grâce à un programme festif sur le thème des années 60-70, qui fera le bonheur de tous.

L'art de Noël haute couture chez Sofitel

Sofitel Hotels & Resorts se réjouit de célébrer les fêtes de fin d'année avec ses hôtes et ceux qui, chaque année, choisissent de partager ces moments en famille dans leur établissement Sofitel préféré. Avec L'Art de Noël, la marque recrée à travers le monde l'ambiance magique d'un Noël traditionnel français, avec notamment une bûche et un arbre de Noël dans chaque hôtel. Ainsi, Sofitel marie astucieusement l'esprit de Noël et l'art de vivre à la française. Cette année la Haute Couture est à l'honneur. Sapins, bûches de Noël, animations autour de la mode, gastronomie avec des grands Chefs français, autant d'expériences à vivre dans nos adresses Sofitel au Maroc.

MGallery Le Medina Essaouira Thalassa Sea & Spa pour une fin d'année sur le thème de l'océan

Cette année, le Médina Essaouira Thalassa sea & spa - MGallery est inspiré par l'océan qui l'entoure. Le Chef met à l'honneur les produits de la mer et leurs vertus pour le Menu de Noël et du jour de l'an. Côté décoration, pour une ambiance thématique réussie, l'hôtel se pare de couleur bleu marine et les couleurs claires comme le beige et l'écru, et joue sur les matières naturelles comme le lin, le sable et les coquillages, en hommage à la plage faisant face à l'hôtel.

Chez Pullman Mazagan Royal and Spa... Play with Santa

Cette année, le père Noël a décidé de faire un passage au Pullman Mazagan Royal Golf and Spa, l'occasion pour petits et grands de plonger dans l'ambiance magique de Noël.

Rendez-vous le samedi 21 décembre à partir de 16h00 pour un après-midi riche en activités et en surprises. Au programme, Illumination du sapin, activités de cuisine sous le thème de Noël, rencontre et jeux avec le père Noël et dîner en buffet au restaurant de l'hôtel.



Féeries à l'Amanjena

Pour des fêtes de fin d'année tout en élégance, Amanjena ou «le Paradis Paisible» vous propose un éventail de réjouissances ou s'entremêlent délices et féerie pour des repas de fêtes dans un lieu magique à l'architecture arabo-mauresque au travers d'un décor majestueux reflétant le palais d'un Sultan.

Du 24 au 31 décembre 2019, dans cet écrin hors du temps sorti tout droit d'un conte des mille et une nuits, Amanjena revêt ses plus beaux atouts pour célébrer Noël et le passage vers la nouvelle année. Inspiré par les couleurs et saveurs de l'hiver, le directeur culinaire, aux commandes des cuisines, Gianluca Re Fraschini et sa brigade concocteront des menus d'exception pour émerveiller vos papilles.

La fin d'année en fête au Four Seasons Casablanca

Le Four Seasons Hotel Casablanca accueille les fêtes de fin d'année avec un calendrier d'événements riche et varié. Au programme, l'incontournable Afternoon Tea de Noël, un atelier de biscuits pour les enfants animé par l'équipe de pâtisserie de l'hôtel et un dîner d'exception de six

services au restaurant Bleu. Savourez une tasse de chocolat chaud ou un thé à la menthe auprès d'une de nos cheminées en terrasse tout en profitant de l'atmosphère festive dans notre oasis urbaine sur l'Atlantique.

05 29 07 37 00

www.fourseasons.com/fr/casablanca



Du sur mesure au Four Seasons Marrakech

Cette année encore, toute l'équipe du resort a imaginé un programme sur mesure pour vous offrir des fêtes de fin d'année mémorables en plein cœur de

Marrakech. Noël est l'un des moments les plus merveilleux de l'année au Four Seasons Resort Marrakech, avec vos proches, capturez la magie des fêtes au cœur de la Ville Rouge.

Que vous soyez en amoureux, entre amis



ou en famille, laissez l'équipe d'experts organiser le séjour de vos rêves pendant cette période féérique des fêtes de fin d'année.

restaurants.marrakech@fourseasons.com
+212 6 58 58 02 37



Plaisirs culinaires au Mandarin Oriental

À la veille de Noël, nems de foie gras frais, pressé de homard à l'ananas et de nombreuses surprises raffinées viendront compléter les menus du Mes'Lalla. Autant de délicieuses créations pour sublimer la période des fêtes.

Mandarin Oriental, Marrakech surpasse les attentes de ses convives le 31 décembre et offre le choix entre deux univers exceptionnels pour le dîner de la Saint-Sylvestre. Dans un décor sous la thématique céleste, le Resort invite à la fête Sous les étoiles : le restaurant Mes'Lalla, transformé en écrin de mille étoiles de

lumière, fait découvrir à ses convives une cuisine authentique créative. Les amateurs de cuisine asiatique quant à eux se délecteront des plats contemporains raffinés du Ling Ling empreint de la richesse de la tradition cantonnaise.

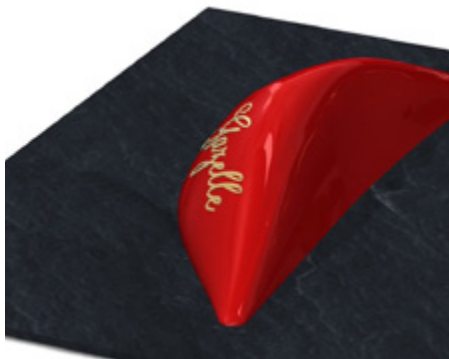
Et à l'occasion de la saison festive, Mandarin Oriental, Marrakech s'associe de nouveau à Yazid Ichemrahen, Champion du Monde de Pâtisserie Glacée au parcours atypique, pour une édition limitée de bûches exclusives aussi goûteuses que raffinées.

Cette collaboration a donné naissance à «Gazelle», une bûche de Noël combinant parfaitement croustillant, moelleux et

légèreté. Grâce à ses notes d'amlou et fleur d'oranger, ce dessert saura révéler toute l'authenticité du

Maroc. Cette belle création inspirée de la mythique corne de gazelle marocaine, aux tons rouges verni renferme un surprenant mélange de textures, promesse de délicieux moments de fête. La bûche «Gazelle» est disponible au prix de 800 MAD/8 pers.

Réservation et information par téléphone au +212 5 24 29 88 88 ou par e-mail à l'adresse suivante momrk-restaurants@mohg.com



Joyeuses fêtes au Casablanca Hôtel !

Le Casablanca Hôtel se pare de mille et une lumières pour célébrer les fêtes de fin d'année, et vous promet un programme de festivités aussi délicieux que varié. En effet, tout au long du mois de décembre, c'est un vent de magie qui soufflera sur tout Le Casablanca Hôtel. Entre guirlandes et lumières scintillantes, musique jazzy, parfums chaleureux et plats savoureux, tout a été imaginé pour vous faire vivre des moments enchanteurs, entourés de vos proches.

Pour accueillir le grand jour de Noël comme il se doit, La Brasserie du Boulevard vous offre un festin de gourmandises pour le plaisir de tous. Imaginé par le Chef Exécutif Sylvain Brucato, les hôtes pourront se délecter autour d'un menu en quatre services où les délices des fêtes seront au rendez-vous.

Et pour clôturer l'année en beauté et commencer la suivante dans la bonne humeur, La Brasserie du Boulevard vous ouvre ses portes le temps d'une soirée festive. Le Chef exécutif déroule une orchestration gastronomique en six services, aux saveurs méditerranéennes

revisitées. Les festivités se prolongent pour les 12 coups de minuit, dans une ambiance musicale glamour animée par la voix sublime de la chanteuse Pamela et de notre dj résident.

Restaurant La Brasserie du Boulevard :
+212 6 69 498 519



Les festivités des fêtes de fin d'année au Palais Namaskar

Quoi de plus enchanteur que les fêtes de fin d'année ?

Une trêve, un moment d'évasion où il nous est permis de partager la magie de l'instant présent avec ceux que nous aimons. Cette année, le voyage promet d'être magique et surprenant. Des accents féériques et des couleurs scintillantes, des notes festives et égayeront vos tables de fête. De Noël au Nouvel An, rien ne manque à la tradition. Et pour le dernier jour de l'an, nous vous avons gardé le meilleur pour la fin. Gangs de malfaiteurs, cargaison de contrebande, tonneaux, croupiers, jeux de casino tout est réuni pour vous plonger dans un univers intrigant à la rencontre de personnage mythique pour une soirée des plus fastueuse.

Revêtez votre plus beau borsalino et faites vos jeux pour cette nouvelle année !

reservation@palaisnamaskar.com



La magie des fêtes à La Sultana

Du Réveillon de Noël au premier jour de l'an, La Sultana est l'adresse secrète pour une fin d'année enchantée. Un spectacle de lumières, un Noël personnalisé, des animations uniques; les fêtes se réinventent chaque année avec la même magie à La Sultana.

Le 24 décembre, découvrez les contes et légendes du Maroc et personnalisez votre Noël en famille avec un menu surprise élaboré avec le Chef selon vos envies et ponctué par la traditionnelle Bûche de Noël.

Dernier détail... réservez votre sapin de Noël décoré en chambre.

Et pour la Saint Sylvestre, vivez une soirée festive et glamour rythmée par la musique dans un décor authentique, une très belle façon de finir une année et d'en commencer une nouvelle. Le Chef a imaginé un dîner autour des meilleurs produits de notre cuisine de Terroir avec une version créative 100% Botanique.



(+ 212) 5 24 37 54 64

conciergerie@lasultanamarrakech.com

Une véritable expérience culinaire au Es Saadi

Les fêtes de fin d'année, un moment magique où se perpétuent traditions et plaisirs gastronomiques... Et si vous preniez part à cette féerie du Es Saadi Marrakech Resort?

L'atmosphère unique des fêtes de fin d'année s'immiscera au cœur des restaurant. Le traditionnel dîner du réveillon de Noël sera célébré au

restaurant gastronomique de l'hôtel. Et pour célébrer la nouvelle année, ce sont 3 soirées thématiques qui seront proposées, dans des décors incroyables recréant les paysages iconiques de la Havane ou encore de Bora Bora.

Le 25 décembre et le 1er janvier, les chefs vous préparent deux brunchs aux saveurs inédites que vous pourrez déguster dans les jardins du resort.

+212 5 24 33 74 00
info@essaadi.com



Tradition et ambiance festive à Dar Mayshad

Bûche de Noël, grand sapin décoré, beaucoup de cadeaux... et surtout des plans de voyages. Le réveillon s'approche à grand pas et le Dar Mayshad, situé à

Rabat, a hâte de le célébrer avec vous.

Fêtez l'arrivée de la nouvelle année en beauté. Avec votre famille ou vos amis, partagez des moments agréables et laissez-vous emporter à des univers festifs.

Dar Mayshad vous accueille avec des offres à couper le souffle. Qu'attendez vous pour planifier votre prochain voyage au cœur de la médina de Rabat et profitez d'un séjour mémorable.

+ 212 5 37 72 08 11



Différentes ambiances aux Palmeraie Resorts

Diners de Noël comme à la maison. Dégustez un repas de fête savoureux comme à la maison, entre traditions et produits nobles dans une ambiance conviviale. Et pour la soirée de la Saint Sylvestre, passez un réveillon à la croisée de l'Orient et de l'Occident dans un cadre glamour et festif, le temps d'une soirée Gala inoubliable autour d'un dîner gourmet concocté par le chef exécutif, spectacles de danse, Live Band et DJ. Enfin, au lendemain des fêtes, dégustez un buffet savoureux et original aux mets salés et sucrés toujours concocté par le Chef Exécutif.

reservation@palmeraieresorts.com
+212 (0) 5 24 33 43 43



Merveilleuses festivités dans les hôtels Kenzi

De merveilleuses festivités vous attendent au groupe Kenzi Hotels : de somptueuses décorations, d'inoubliables expériences gastronomiques et des nouveautés d'exceptions idéales pour finir l'année en beauté ! L'heure des célébrations a sonné !

Au Kenzi Tower Hotel, célébrez-la magie des fêtes de fins d'année autour de mets

d'exceptions. Cette année encore le Kenzi Tower Hotel se pare de décorations pour mieux faire briller ses étoiles et vous faire vivre l'ambiance des fêtes. Menu festif et gourmand pour la fête de Noël au restaurant panoramique Sens et dîner de gala pour le réveillon.

+ 212 5 22 97 80 00 resafbttower@kenzi-hotels.com

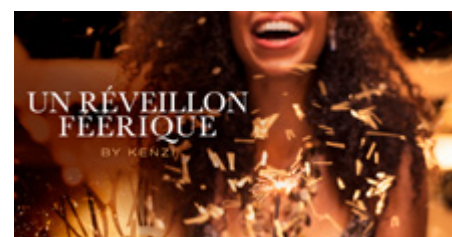
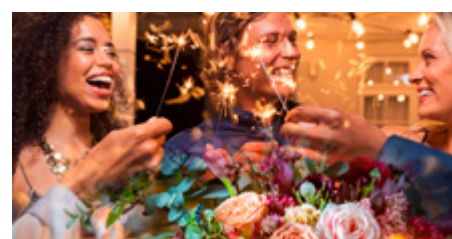
Au Kenzi Menara Palace, embarquez-vous

sur le tapis magique pour un nouvel an dépaysant, ou le génie des lieux exaucera tous vos vœux !

+ 212 5 24 45 99 00 - resa-menarapalace@kenzi-hotels.com

Au Kenzi Rose Garden vivez un passage à 2020 tout en confort et gaieté !

+ 212 5 24 33 88 88 -info-rosegarden@kenzi-hotels.com



Diamonds & Bubbles au buddha bar Marrakech

Pour célébrer les festivités de fin d'année, le mythique Buddha-Bar Marrakech, infailliblement associé au monde de la fête, propose des soirées exceptionnelles à ne pas manquer. La décoration du sapin imprégnée d'or et d'argent brillant de

mille éclats placés à l'entrée du restaurant marquent le lancement des festivités.

Et pour le passage à la nouvelle année, le restaurant fait la promesse d'une soirée Diamonds & Bubbles !

Du côté de la carte, le Chef Ashish Purty aux commandes des cuisines depuis l'ouverture du Buddha-Bar Marrakech

ravira les convives en revisitant les plus grands mets asiatiques. Des gourmandises en tous genres inspirées de la cuisine Pacific-Rim et saveurs exotiques Pan-asiatiques satisferont les palais les plus exigeants et promettent un voyage des sens des plus savoureux.

+212 (0) 524 45 93 00



Sesamo

Le restaurant italien du Royal Mansour

Le 20 décembre 2019, l'hôtel Royal Mansour Marrakech ajoutera son premier restaurant italien à la propriété: SESAMO, un nouveau concept de restauration de Massimiliano Alajmo, chef du groupe de restaurants éponyme, avec le Caffè Stern à Paris, trois établissements à Venise et quatre dans la ville natale du chef à Padoue, en Italie.

Avec l'ouverture de SESAMO, le groupe Alajmo exploitera son premier restaurant d'hôtel. «Le Royal Mansour Marrakech représente le luxe de la retenue et de la simplicité», confirme Raffaele Alajmo, frère aîné de Massimiliano et PDG du groupe Alajmo.

«Ce que nous aimons du Maroc, et en particulier du Royal Mansour, c'est la sensation artisanale et ses belles imperfections. Il a une vraie beauté sauvage », commente Raffaele, qui a trouvé que le Royal Mansour Marrakech adoptait les mêmes valeurs honnêtes et le même souci du détail qu'il cherchait à défendre pour toutes les propriétés Alajmo. Basé sur l'utilisation d'ingrédients locaux et de spécialités italiennes importées, le menu SESAMO a sans aucun doute un caractère italien. En prévision de l'inauguration, Massimiliano a envoyé son agronome italien dans les jardins royaux pour y cultiver de multiples variétés de tomates italiennes et d'autres produits de base de la cuisine italienne, tels que le chou toscane et le brocoli Romanesco. Les bases ont également été préparées pour fabriquer de l'huile d'olive marocaine avec des cultivars d'olives italiennes et de la mozzarella produite localement.

Les plats au menu incluent des classiques de la cuisine de Massimiliano, tels que des rouleaux croustillants à la langoustine avec sauce à la laitue, une battuta de bœuf Piémontais hachée à la main et un risotto au safran avec une gremolata à l'anguille et un sorbet à la betterave. Vous découvrirez également des préparations spécialement conçues pour le nouveau restaurant, telles que des spaghettis à l'ail, à l'huile, au piment rouge et aux légumes du jardin Royal Mansour et à un dessert appelé Apriti Sesamo, une sphère de nougat au sésame et aux amandes remplie de safran, de néroli et de mousse d'amande. et une sauce aux agrumes et aux fruits de la passion.

royalmansour.com
+212 (0) 529 80 80 80

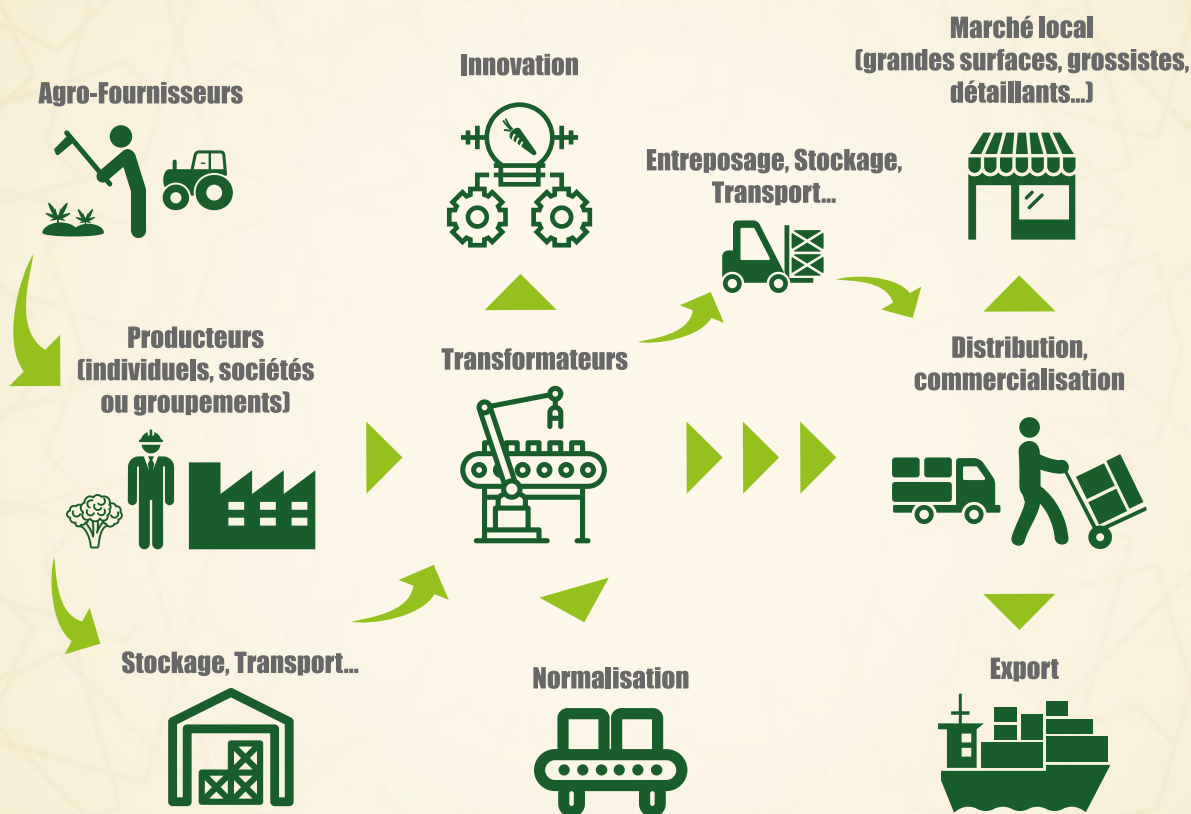




**EXIGER LES TECHNOLOGIES
ET L'INNOVATION POUR MENER
À BIEN VOS CARGAISONS PAR
TOUS DANS LE MONDE.**

ÇA FONCTIONNE COMME
PAR LA MAGIE ET NOUS
PARTAGEONS CE BONHEUR.

L'EXPERTISE GROUPE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC AU SERVICE DES CHAINES DE VALEUR AGRICOLES



Le Groupe Crédit Agricole du Maroc accompagne le processus de dynamisation des industries agroalimentaires qui sont au cœur de l'économie et des ambitions du Maroc telles que réitérées dans le nouveau Contrat Programme de l'agro-industrie.

Les mesures d'accompagnement du Groupe visent l'arrimage de l'amont productif à l'aval de la transformation à travers une approche holistique de la chaîne de valeur agroalimentaire. Les offres s'articulent autour des besoins d'efficience économique du transformateur agroalimentaire depuis l'approvisionnement jusqu'au développement de nouveaux marchés.