Solutions innovantes pour villes + respirables

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam – 20203 Casablanca

30MAD / 5€ / 6$

Février 2020 - N°103

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

AGRICULTURE
QU'EST CE QUE LA BIOTECHNOLOGIE?

AGROALIMENTAIRE
SECTEUR ET INDUSTRIES

Text'eau
La solution professionnelle

Logistique
Bien choisir ses chariots de manutention

Colorants
Qu'est ce que les colorants alimentaires?

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°103

Alors que le Plan Maroc Vert arrive à son terme, une nouvelle stratégie agricole intervient en application des Hautes instructions Royales. Dénommée "Génération Green 2020-2030", elle prévoit des solutions, des approches et des mécanismes novateurs à même de faire émerger une nouvelle génération de jeunes entrepreneurs. Elle vise également à créer de nouveaux emplois au profit des jeunes, à accroître l'attractivité du secteur agricole pour attirer les investissements, et à créer un climat favorable à l'inclusion des jeunes dans le processus du développement.
Dans une déclaration au MAP, M. Sadiki a estimé que cette stratégie, présentée par le ministre de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, Aziz Akhannouch, à Chtouka Ait Baha, devant SM le Roi Mohammed VI, prévoit des avantages aux jeunes entrepreneurs dont la mobilisation et valorisation d'un million d'hectares de terres collectives.
Cette nouvelle stratégie ambitionne bien sûr de consacrer les acquis réalisés grâce au Plan Maroc Vert (PMV) et à poursuivre la dynamique de développement agricole, notamment en lançant de nouveaux chantiers relatifs au développement des industries agroalimentaires, qui constituent un important maillon de la production agricole.
Resagro ne manquera pas de vous détailler tous les points de "Génération Green 2020-2030" dans ses prochains numéros.
En attendant ce n°103 navigue une fois encore entre agriculture et agroalimentaire avec des réponses à plusieurs interrogations :
Qu'est ce que la biotechnologie agricole?
Quelle est la place de la femme dans le développement agricole?
Qu'est ce que les colorants alimentaires?
Comment choisir son chariot ou engin de manutention?
Comment rendre nos villes plus respirables?
Les super-aliments le sont-ils vraiment?
Côté HoReCa, nous vous dévoilerons en détails ce qu'a décidé le CNT dans sa feuille de route 2020 concernant les principaux chantiers relatifs au secteur touristique. Enfin nous explorerons le cacao dans tous ses états. Bon appétit!

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 FRANCOPHONE
DPEREDA@RESAGRO.COM
PEREDA.RESAGRO@GMAIL.COM

Fanny Poun
CORRESPONDANTE ANGLOPHONE
FANNY@RESAGRO.COM

Laetitia Saint-Maur
CORRESPONDANTE HISPANOPHONE
LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak
RESPONSABLE DISTRIBUTION

REPRODUCTION INTERDITE SAUF ACCORD DE L'ÉDITEUR.

SOMMAIRE

03 Edito

06 Périscope

16 Femmes et monde rural

18 Qu'est ce que la biotechnologie agricole?

22 Agroalimentaire : secteur et industries

26 Solutions innovantes pour villes plus respirables

32 Text'eau : solution professionnelle

34 Bien choisir son chariot de manutention

40 Qu'est ce qu'un colorant alimentaire?

42 Les super-aliments le sont-ils vraiment?

14 Notre sélection de produits

38 Notre sélection de matériels

46 Recettes selon Kool

48 Les News

52 Le cacao dans tous ses états

58 CNT : feuille de route 2020

62 RDV GOURMANDS

66 #japyIsTheNewBlack

L'incontournable des Chefs Glaciers

www.biscaf.com Biscaf delice@biscaf.com

PALMERAIE HOLDING

"SPIN-OFF BY PIS"

Palmeraie Holding, également connu sous le nom de Palmeraie Industries et Services, annonce à travers son pôle agriculture Palmagri un partenariat avec le Complexe Horticole d'Agadir de l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II pour le lancement de la seconde édition de son programme «Spin-off by PIS» dédié à l'entrepreneuriat des jeunes.
Sur le thème «L'innovation au service de l'agriculture des fruits rouges», le concours est destiné aux étudiants ingénieurs dans les domaines de l'horticulture et de la protection des plantes.
Cette seconde édition permettra à une sélection d'étudiants de bénéficier du soutien technique d'experts qui les encadreront et les accompagneront dans leurs recherches pendant six mois. Les projets seront incubés dans les fermes de Palmagri à Agadir.
À l'issue du concours, trois prix seront décernés aux trois projets les plus innovants. Ils seront sélectionnés par un jury composé de professeurs du Complexe Horticole d'Agadir de l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II et de cadres de Palmagri.

www.palmeraieindustriesetservices.com

TPME

LA CCG ET LE PROGRAMME «INTELAKA»

Lors d'une cérémonie présidée par Monsieur Mohamed Benchaaboun, Ministre de l'Economie, des Finances et de la Réforme de l'Administration, la Caisse Centrale de Garantie (CCG) a dévoilé les grandes lignes de sa nouvelle offre-produits dans le cadre du programme intégré «INTELAKA», au siège du Ministère à Rabat.
La cérémonie s'est déroulée en présence de Monsieur le Wali de Bank Al-Maghrib, Monsieur le Directeur Général du Groupement Professionnel des Banques du Maroc (GPBM), Madame la Présidente du Directoire du Fonds Hassan II pour le Développement Economique et Social, Monsieur le Président de la Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM). Elle a été marquée par la signature des conventions relatives à la mise en oeuvre de la nouvelle offre entre les Présidents des banques membres du GPBM et le Directeur Général de la CCG.
Elaboré suite aux Directives Royales mettant l'accent sur la nécessité de donner une forte impulsion au financement bancaire des Très petites, Petites et Moyennes Entreprises (TPME), le nouveau programme « INTELAKA » a été construit autour d'un dispositif de financement amélioré et adapté. L'objectif de ce dernier est de faciliter l'accès au financement des jeunes porteurs de projets, des auto-entrepreneurs, des micro-entreprises et des TPE de l'informel aussi bien en milieu urbain qu'en milieu rural, ainsi que des PME exportatrices vers l'Afrique.
Ainsi, l'offre actuelle de la CCG s'est enrichie de trois nouveaux produits, favorisant les entreprises nouvellement créées et l'export, à savoir : «Damane Intelak», «Damane Intelak Al Moustatmir Al Qarawi» et «Start-TPE».
Nouvel instrument de garantie de la CCG, le produit «Damane Intelak», dont la quotité de garantie s'élève à 80% des crédits inférieurs à 1,2 millions de dirhams, cible les auto-entrepreneurs, les jeunes diplômés, les Micro et Très petites entreprises, le secteur informel et les petites entreprises exportatrices vers l'Afrique. Il concerne les entreprises en phase de création ou crées depuis moins de 5 ans, sachant que cette phase s'avère être la plus critique dans le cycle de vie de chaque entreprise.
Pour sa part, le produit «Damane Intelak Al Mousstatmir Al Qaraoui» est destiné à la garantie des crédits d'investissement et des crédits à court terme plafonnés à 1,2 Millions de dirhams. Il bénéficiera essentiellement au financement du secteur agricole et aux projets réalisés en milieu rural.
Outre ces deux nouveaux instruments de garantie, la CCG a également lancé le produit de financement «Start-TPE». Il s'agit d'une ligne de financement plafonnée à 50.000 dirhams en faveur des entreprises en démarrage bénéficiant d'un crédit d'investissement garanti par les produits «Intelak», et ce pour financer leurs besoins en fonds de roulement. Sans garanties exigées, ce financement s'opère avec un taux d'intérêt de 0% et est remboursable après un délai de grâce de 5 ans.
Notons que ces trois nouveaux produits s'ajoutent à une offre déjà existante de produits de garantie et de financement. A l'occasion, ces derniers seront également revus pour toucher l'ensemble des populations concernées et donner ainsi une nouvelle impulsion à l'accès au financement. Ainsi, cette nouvelle offre ambitionne d'insuffler une réelle dynamique via l'accompagnement de 13.500 entreprises additionnelles annuellement et la création de 27.000 nouveaux emplois.

IRRIGATION

EXONÉRATION DE TVA

L'association AMIAG a convié le samedi 1er Février 2020, à Casablanca, l'ensembledes sociétés du secteur de l'irrigation (fabricants, importateurs, revendeurs et installateurs).
Plus de 200 opérateurs ont assisté à cette réunion qui avait pour but de discuter des nouvelles dispositions de la loi de finances 2020, plus précisément celles portant sur l'applicationde l'exonération de la TVA sur le matériel de micro irrigation par goutte à goutte.
Ces nouvelles dispositions prévoient, pour le maintien de l'exonération, des procéduresimpossibles à mettre en oeuvre dans la pratique.
Ces mesures, si elles sont maintenues feront perdre le bénéfice de l'exonération deTVA sur les équipements de goutte à goutte aux petits agriculteurs et feront disparaitre toutesles TPE/PME distributrices et installatrices de ce matériel. (+ de 1.000 sociétés qualifiées etclassifiées par le ministère de l'agriculture).
Tous les professionnels sont mobilisés pour alerter contre ces mesures non concertées,qui en plus de mettre à mal tout un secteur d'activité, entraverons à coup sûr l'avancement duProgramme National d'Economie D'eau (PNEEI).

www.amiag.ma

BIEN PLUS
QUE DE L'EAU.

Le révélateur de votre performance industrielle et l'assurance d'une sécurité alimentaire optimale.

Parce que la maîtrise de la qualité de l'eau est un élément indispensable à votre industrie agroalimentaire, BWT répond à ces exigences avec une expertise de haut niveau, un savoir-faire technologique à la pointe du progrès et un accompagnement de proximité à chaque étape.

Grâce à cette offre globale, BWT améliore votre sécurité alimentaire mais également votre performance industrielle en vous apportant… bien plus que de l'eau !

Retrouvez BWT, l'industriel du traitement de l'eau sur bwt.fr

Crédits photos : ©iStock. **aressy**.com - 03/18 - 11096

For You and Planet Blue. BWT BEST WATER TECHNOLOGY

SALON

PREVENTICA 2020

Après 6 années de progression au Maroc et l'énorme succès de la dernière édition ouest-africaine (Dakar, 19-21 nov.2019), CommuniCasa prépare désormais la 7ème édition de Préventica Maroc avec l'ambition de démultiplier l'impact de l'événement en invitant l'ensemble des acteurs économiques du Royaume autour d'un enjeu majeur de société : Maitrise des risques en Afrique pour un développement économique durable
Côté Congrès, plusieurs grandes tables rondes seront organisées en phase avec les grands axes de développement du Royaume.
Côté exposition / démonstrations, deux grands espaces seront proposés aux visiteurs.

7 au 9 avril 2020 - Casablanca

SOMMET AFRIQUE-FRANCE

À BORDEAUX EN 2020

La ville de Bordeaux accueillera du 4 au 6 juin 2020 le sommet Afrique-France sur les villes durables. Cette 28e édition réunira les 54 chefs d'états africains et le président français.
Ce sommet inédit réunira l'ensemble des acteurs politiques et économiques africains et français ainsi que les membres de la société civile autour de projets innovants pour imaginer et redéfinir les territoires de demain.
Entreprises, membres de la société civile, collectivités ou municipalités locales, porteurs et financeurs de projets, visiteurs professionnels, sont également conviés à participer à ce sommet.

Distribué par APO Group pour Embassy of France in Accra, Ghana.

INFORMATIQUE

INTELCIA SE RENFORCE

Le groupe marocain Intelcia annonce la mise sur pied d'une filiale, Intelcia IT Solutions, dédiée au développement de services informatiques.
Le gestionnaire de centres d'appel et spécialiste des métiers de la relation client a doté cette nouvelle structure d'un capital de 2 millions de dirhams. Intelcia IT Solutions réalisera des prestations informatiques pour la clientèle du groupe, a-t-on appris de sources médiatiques.
La mise en place de cette filiale intervient dans le cadre de la stratégie de développement global d'Intelcia. L'entreprise contrôlée à hauteur de 65 % par le groupe de télécommunications luxembourgeois Altice, et qui couvre l'ensemble de la chaîne de valeur de la relation client entend se diversifier dans des secteurs à fort potentiel tels que les services informatiques.
Selon le cabinet de recherche et de conseil américain, International Data Corporation (IDC), les dépenses en services informatiques au Maroc ont été estimées à plus de 550 millions $ fin 2018. La croissance de ce marché a été soutenue par des projets d'infrastructures menés par des groupes bancaires et l'Etat, poursuit IDC.

Chamberline Moko © Agence Ecofin

SALON

SOLAIRE EXPO MAROC

La 9ème édition du Salon International de l'Energie Solaire et de l'Efficacité Energétique "Solaire Expo Maroc" sera organisée sur le thème "La transition vers les énergies renouvelables et l'efficacité énergétique entre possibilité et production ".
Les objectifs fondamentaux de cette édition sont de renforcer la dynamique du secteur de l'énergie solaire et de l'efficacité énergétique au Maroc, d'accompagner les ambitieux programmes du Maroc en matière des énergies renouvelables et de contribuer à la création d'une synergie entre les différents opérateurs du domaine, nationaux et internationaux, publics et privés.
Avec la participation de plus de 100 exposants venant de 15 pays, ainsi que plus de 10.000 visiteurs attendus provenant des quatre coins du monde, la salon se a comme vocation de promouvoir une vision globale du marché Marocain et Africain, ainsi que les dernières tendances et innovations dans le secteur des énergies renouvelables et de l'efficacité énergétique, de concentrer tous vos RDV d'affaires au même lieu et de proposer des produits et services à un visitorat professionnel ciblé.
Série de conférences, tables rondes thématiques et concours Universitaire de la Recherche et de l'Innovation "CURI 2020" sont également au programme

Du 25 au 27 février 2020 à La Foire Internationale de Casablanca.

TÉLÉPHONIE

RECORDS POUR HUAWEI

Huawei Consumer Business Group a terminé 2019 avec plusieurs records ! Le numéro 2 mondial des smartphones a connu une croissance fulgurante de ses ventes de +178% par rapport à 2018.
Cette performance historique a été soutenue par le succès des différentes gammes de la marque, en premier lieu la série P qui a enregistré une augmentation de ses ventes de +376% sur la période, notamment grâce à l'excellent accueil réservé à ses modèles P30 Pro, P30 et P30 lite : des appareils qui répondent aux aspirations des jeunes générations avec des fonctionnalités surprenantes.
Les ventes de la série Y, une autre gamme très appréciée du constructeur, ont quant à elle augmenté de +205%. Dotés d'un écran FullView, ses téléphones sont équipés des caméras de qualité, et possède une autonomie exceptionnelle qui répondent aux besoins des jeunes.
Point fort des résultats de Huawei en 2019 : les smartphones de la gamme middle-end, dont les prix oscillent entre 2.500 et 6.000 dirhams, ont vu leurs ventes boostées de +163%. Cette tendance vient confirmer la pertinence de la stratégie de Huawei qui propose des smartphones aux capacités incroyables à des prix largement accessibles au marché marocain

consumer.huawei.com/ma

BANQUE MONDIALE

LIGNE DE PRÉCAUTION

La Banque mondiale a accordé une ligne de précaution de 2,6 milliards de dinars marocains (270 millions $) au Maroc, afin de permettre au pays de faire face aux risques liés aux catastrophes naturelles.
La signature de l'accord relatif à cet appui financier a eu lieu le jeudi 16 janvier 2020 entre le ministre marocain de l'économie et des finances, Mohamed Benchaaboun, et le directeur du département Maghreb et Malte de la Banque mondiale, JeskoHentschel.
Cette ligne de précaution viendra compléter le régime de couverture contre les conséquences des évènements catastrophiques mis en place par les autorités marocaines, et entré en vigueur le 1er janvier 2020. Ce nouveau dispositif est alimenté par le budget de l'Etat du Maroc à hauteur de 800 millions de dinars (83,3 millions $).
Ce régime qui couvre l'ensemble de la population marocaine, se compose d'un volet assurantiel au profit des personnes titulaires d'un contrat d'assurance et d'un volet allocataire au profit des personnes ne disposant pas de couverture qui pourront bénéficier du Fonds de solidarité contre les catastrophes naturelles.

André Chadrak © Agence Ecofin

SALON

LOGISMED

Logismed 2020 se tiendra du 7 au 9 avril prochain à la Foire Internationale de Casablanca, conjointement avec d'autres manifestations nationales et internationales. Au-delà de l'espace d'exposition, le salon sera rythmé pendant les trois jours par un programme de conférences de haut niveau, de multiples animations et plusieurs nouveautés.
Logismed demeure l'évènement logistique fédérateur majeur regroupant tous les métiers du secteur. 150 exposants nationaux et internationaux présenteront leur offre, savoir-faire, solutions et innovations technologiques.
Plus de 5.000 visiteurs professionnels sont attendus, issus de tous les secteurs d'activités, de toutes les tailles d'entreprises et régions du Royaume, ainsi que de différents continents.
Cette 9ème édition est placée sous le thème « Digitalisation, une simple évolution ou une nécessaire révolution ! », un sujet qui s'inscrit parfaitement dans la tendance actuelle et dont les évolutions sont de nature à bouleverser les business models et le fonctionnement des organisations, les métiers et les modes de travail.

Du 7 au 9 avril - OFEC

Les Rendez Vous GOURMANDS CHEZ Carrefour CONCOURS DE PÂTISSERIE

Concours National de Pâtisserie Amateur

Venez nombreux assister en direct à la 5ème édition du Concours National de Pâtisserie Amateur dans les hypermarchés Carrefour

Chef Abdelilah Enniri
Président du jury
Champion d'Afrique

Avec la participation de

Alia Al Kasimi
Cooking with Alia

Nidbouhou smail
Coach culinaire
Directeur technique du centre CHR casablanca

Rejoignez-nous sur RDV Gourmands

Carrefour Sidi Maarouf 01 Février 2020	Carrefour Dar Bouazaa 08 Février 2020	Carrefour Oujda 15 Février 2020
Carrefour Tanger 22 Février 2020	Carrefour Targa Marrakech 29 Février 2020	

Sponsor Officiel

Idéal

Média Officiel

Radio ASWAT

Partenaires Média

RESAGRO
Le mensuel des décideurs

ALLIANCE

ORANGE ET LA GIZ

Alioune Ndiaye, Directeur Général d'Orange Afrique et Moyen-Orient et Kathinka Kurz, responsable du programme de partenariats pour le développement avec le secteur privé à la GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit), ont signé un accord de partenariat pour développer les compétences numériques de 20.000 jeunes dans 14 pays de la région Afrique et Moyen-Orient. Orange et la GIZ, deux institutions majeures, l'une reconnue pour son expertise et son savoir-faire dans le domaine de l'innovation, l'autre reconnue par son expérience et son expertise dans le soutien au développement économique et social des pays partenaires, travailleront main dans la main pour former les jeunes aux compétences numériques, améliorer leur employabilité et ainsi contribuer à réduire le chômage. Les deux parties s'associent et regroupent leurs compétences et ressources, avec une contribution financière de 20 millions d'euros pour Orange et jusqu'à 10 millions d'euros pour la GIZ. Ce partenariat aura un impact durable sur la perspective économique des jeunes.
Orange et la GIZ établiront des hubs numériques en Afrique et au Moyen-Orient : Orange Digital Centres (ODC). Ces centres proposent gratuitement aux jeunes une formation au numérique, accélèrent la création de start-up et accompagnent les porteurs de projets. Les ODC comporteront un équipement numérique de pointe. Les équipes travailleront avec différents acteurs et l'écosystème entrepreneurial de chaque pays pour former les jeunes et les accompagner dans la recherche d'emploi. Les ODC travailleront également avec les universités des régions.
Le concept Orange Digital Center déjà lancé en Tunisie et au Sénégal sera prochainement déployé au Maroc, en Jordanie, au Cameroun, en Ethiopie, au Mali, à Madagascar, en Sierra Leone, en Côte d'Ivoire, en Egypte, au Burkina Faso, en Guinée et au Libéria.

FUTUR

PROJECT QATAR MOBILITY

Pour la première fois de l'histoire, une flotte révolutionnaire de navettes électriques autonomes de niveau 4 va ouvrir une nouvelle ère de la mobilité urbaine dans une capitale en 2022 : le "Project Qatar Mobility'" (Projet de mobilité au Qatar) a été signé en présence de plusieurs dignitaires du Qatar, de représentants de Volkswagen AG et de Qatar Investment Authority (QIA).
L'objectif est de réaliser un projet avant-gardiste de transport autonome et de transformer l'avenir de la mobilité urbaine en un déploiement durable et commercial de services de navettes et de bus à conduite autonome (AD, autonomous driving) d'ici l'horizon 2022. Volkswagen Commercial Vehicles, Scania, MOIA et AID-Autonomous Intelligent Driving joueront un rôle important dans ce projet où la collaboration entre marques est stimulée pour proposer un modèle de solutions futures d'AD. Au cours du plus grand événement sportif du monde, le Qatar va de fait être le lieu du premier système de transport en commun autonome, électrique et sans émissions.

JOINT-VENTURE

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE & YAMED CAPITAL

La filiale au Maroc du groupe bancaire français Société Générale et le gestionnaire d'actifs immobiliers, Yamed Capital, ont mis en place une joint-venture, Nema Capital, qui exercera l'activité de gestion d'organismes de placement collectif immobilier (OPCI) au Maroc. Les deux partenaires détiendront chacun 50 % de parts dans le capital de la nouvelle entité.
Nema Capital se consacrera à réaliser des placements à long terme d'actifs immobiliers, via l'acquisition ou la construction d'immeubles en vue d'en tirer des revenus locatifs. La joint-venture qui a reçu l'agrément de l'Autorité marocaine du marché des capitaux, devra disposer selon la réglementation, d'un capital social supérieur ou égal à 1 million de dirhams. Elle pourra exercer des activités connexes de conseil en investissement immobilier et de gestion locative des biens.

Chamberline Moko © Agence Ecofin

DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

06 ▸ 09 AVRIL 2020

Palais des Expositions SAFEX ▸ Alger ▸ Algérie

DJAZAGRO.COM

COMEXPOSIUM

adepta

SAFEX

PROMOSALONS

NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS

CHEWING-GUM

Hollywood s'associe à Oral-B

Hollywood s'appuie sur la marque Oral-B pour donner une bonne raison de mâcher à ceux, nombreux, qui ont arrêté. En dix ans le marché du chewing-gum a perdu beaucoup de parts de marché. Sa nouvelle gamme couvre deux recettes à la menthe (verte et fraîche), dont la formulation au fluor promet une protection des dents. Outre la caution d'Oral-B, la forme du packaging, garantit un bel impact en caisse.

BONBON

Tic Tac et Coca Cola

Tic Tac lance une édition limitée Coca Cola. La fameuse marque de soda est inscrite sur les petites pastilles qui en ont le goût et les boîtes sont tout de rouge vêtues pour un impact maximal.
Fidèle à son habitude, la force de vente met déjà le paquet sur les mises en avant, avec le format T110 en devant de caisse et le T200 pour les théâtralisations dans les magasins, displays dédiés à l'appui.

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.

BONBON

Carambar se décline en sucette

Marque phare du rayon bonbon, Carambar se décline en version inédit : en format sucette. Sa nouvelle gamme sortira en avril avec deux références en sachet de 156 g : caramel et assortiment (citron, cola, caramel, fraise).
Comme pour les fameuses barres, une blague est inscrite à l'intérieur du papier des sucettes.

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.

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.

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 s'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.

CARREFOUR

SAVEUR NOISETTE

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

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس
SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

Solaire Expo Maroc
المعرض الدولي للطاقة الشمسية والنجاعة الطاقية
Salon International de l'Energie Solaire et de l'Efficacité Energétique

9 EDITION

Ministère de l'Energie, des Mines et du Développement Durable
Ministère de l'Aménagement du Territoire National, de l'Urbanisme, de l'Habitat et de la Politique de la Ville
Ministère de l'Education Nationale, de la Formation Professionnelle, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

MARDI 25 | MERCREDI 26 | JEUDI 27
FÉVRIER 2020
Foire Internationale de Casablanca
À côté de la Mosquée HASSAN II

#solaire expo

Organisateur | Partenaire Officiel | Sponsor SILVER | Partenaires | Partenaire Logistique | Partenaire Information Exclusif | Partenaires Media

Intégration de la dimension genre dans le développement agricole au Maroc

Le gouvernement marocain a entamé l'exécution de programmes de développement au profit de la femme rurale, suite au discours Royal du 1er novembre 1999, dans lequel le Souverain a appelé les responsables à orienter leurs efforts en priorité en faveur des femmes rurales, qui constituent la catégorie la plus affectée par la pauvreté.

En juillet 2000, le Souverain a réitéré son appel au gouvernement, contenu dans le message Royal d'orientation concernant le plan de développement économique et social, d'adopter le concept du développement intégré pour combler le déficit et les disparités sociales et spatiales, d'intégrer la jeunesse au processus de production, d'encourager son esprit d'initiative, d'associer la femme au développement, de lutter contre la pauvreté, la misère, l'exclusion et la marginalisation, de propager l'esprit de solidarité et d'entraide, de préserver la dignité, d'adopter des plans régionaux de développement et de dynamiser le rôle de la région dans le développement.

Au fil du temps, la femme rurale est devenue de plus en plus au centre des préoccupations des politiques et stratégies de développement agricole du monde rural, élaborées par le département de l'agriculture. En effet, ce dernier accorde un intérêt particulier à la gent féminine et au souci de réduction des inégalités entre hommes et femmes.

Cet intérêt ne vient pas au hasard. Les statistiques officielles révèlent que les femmes rurales représentent plus de 50% de la population rurale, elles constituent 40% de la main d'œuvre permanente et occasionnelle du secteur agricole. Sans oublier que plus de 7% des exploitations agricoles marocaines sont gérées par des femmes.

Dans ce sens, la stratégie Plan Maroc Vert place l'élément humain au centre de ses préoccupations en adoptant un mode de gouvernance qui assure l'égalité d'accès à toutes les catégories sociales et sans distinction de genre, aux différents programmes et projets de développement agricole et rural.

Le Pilier II du PMV soutient en particulier l'agriculture solidaire et intègre fortement les femmes à travers des projets spécifiquement destinés aux organisations féminines agricoles.

Comme résultat, nous assistons à une augmentation notable du nombre de coopératives créées dans le cadre de la dynamique du PMV dans différentes filières agricoles avec environ 1 779 coopératives regroupant près de 32 126 femmes.Dans un séminaire organisé à Rabat le 18 décembre 2017, sous le thème « l'intégration de l'approche genre dans le secteur agricole », M. Sadiki, secrétaire général du ministère de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, a mis l'accent sur l'importance de la femme rurale. Il a confirmé qu'elle contribue dans 93% des activités agricoles et para-agricoles le long des chaines de valeurs, de production et de valorisation depuis le producteur au consommateur.

Les femmes sont présentes dans la quasi-totalité des activités agricoles et interviennent dans l'ensemble des filières de production, leur taux d'activité s'élève à 71,4% en milieu rural contre 34,2% en milieu urbain.

Sur le plan pratique, les femmes s'occupent avant tout du désherbage, de la récolte et du stockage des cultures vivrières et elles participent également aux semis, au repiquage, aux travaux d'irrigation, à la lutte contre les ravageurs et à la fertilisation des sols.

Par ailleurs, le département de l'Agriculture accorde une place importante à la femme rurale et déploie des efforts considérables à travers l'élaboration d'actions dans le cadre du Pilier II du Plan Maroc vert, destiné à soutenir l'agriculture solidaire et à intégrer effectivement les femmes dans le milieu agricole à travers divers projets dédiés aux organisations féminines agricoles.

En outre, une panoplie d'actions est entreprise pour l'accompagnement et l'encadrement des femmes dans le

milieu rural, notamment l'encouragement et le renforcement du mouvement organisationnel féminin en agriculture autour de projets agricoles, le renforcement des capacités organisationnelles et techniques des femmes rurales, le conseil agricole, l'appui à la labellisation, promotion et commercialisation des produits.

Que ce soit des coopératives de transformation du cactus, d'extraction et de commercialisation de l'huile d'argan ou encore des coopératives d'élevage ovin ou caprin..., au Sud comme au Nord du royaume, les coopératives féminines agricoles sont l'exemple de l'émancipation de la femme et du renforcement de son rôle au sein de la société pour améliorer ses conditions de vie lutter contre la pauvreté.

Qu'est-ce que la biotechnologie agricole?

Depuis environ 10.000 ans, les agriculteurs modifient les plantes sauvages et les animaux en sélectionnant et en améliorant génétiquement les caractères recherchés. C'est cette sélection qui a produit les plantes et les animaux domestiques généralement cultivés et élevés aujourd'hui.

La sélection est devenue plus sophistiquée au cours du XXe siècle et les phytogénéticiens peuvent choisir un rendement accru, la résistance à la maladie et aux ravageurs, la résistance à la sécheresse et une saveur rehaussée. Les caractères sont transmis d'une génération à l'autre par les gènes, qui sont constitués d'ADN. Tous les organismes vivants (y compris les fruits, les légumes et la viande que nous mangeons) contiennent des gènes qui indiquent aux cellules comment fonctionner. Depuis peu, les scientifiques possèdent des connaissances suffisantes pour commencer à identifier et à travailler avec les gènes (ADN) responsables de ces caractères.

Qu'est ce que la biotechnologie agricole?

La biotechnologie agricole est un ensemble de techniques scientifiques qui permettent d'améliorer les plantes, les animaux et les microorganismes. Grâce à leur compréhension de l'ADN, les scientifiques ont élaboré des solutions permettant d'augmenter la productivité agricole. En identifiant tout d'abord les gènes qui confèrent un avantage à certaines cultures, puis en travaillant sur ces caractères de façon extrêmement précise, la biotechnologie accroît la capacité des phytogénéticiens d'améliorer les cultures et le bétail. Elle ouvre la porte à des améliorations qui seraient impossibles en utilisant seulement le croisement traditionnel d'espèces apparentées.

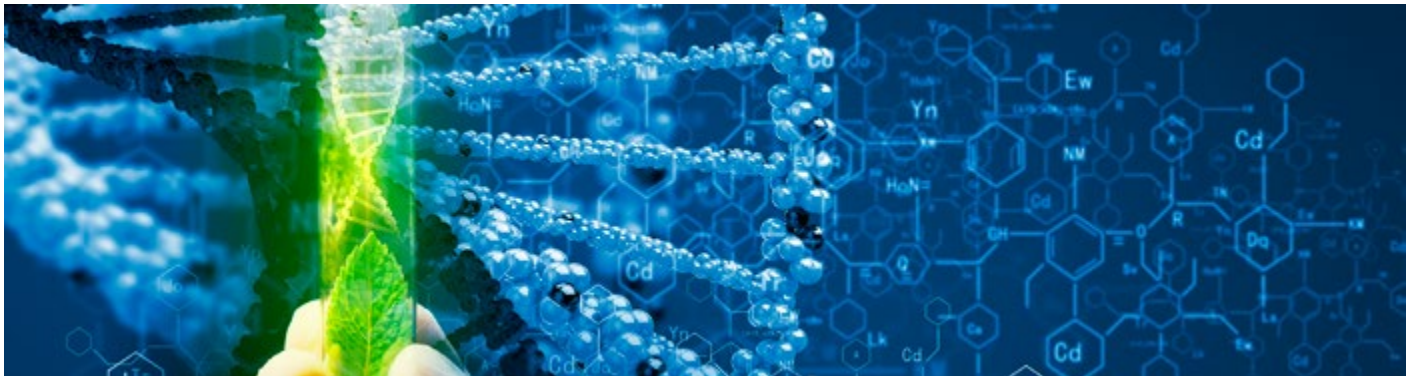
Comment la biotechnologie agricole est-elle utilisée?

Génie génétique: Les scientifiques savent maintenant transposer des gènes d'un organisme à l'autre. C'est ce qu'on appelle la modification génétique, le génie génétique ou l'amélioration génétique. Quel que soit son nom, ce processus permet de transférer les caractéristiques utiles (par exemple, la résistance à une maladie) dans une plante, un animal ou un microorganisme en y insérant des gènes (ADN) prélevés dans un autre organisme. Presque toutes les cultures améliorées jusqu'à aujourd'hui par transfert d'ADN (souvent appelées cultures génétiquement modifiées ou OGM) l'ont été pour aider les agriculteurs à augmenter la productivité en réduisant les dommages causés aux cultures par les mauvaises herbes, les maladies ou les insectes.

Marqueurs moléculaires: La sélection traditionnelle implique un choix de plantes ou d'animaux individuels en fonction de leurs caractères visibles ou mesurables. En examinant l'ADN d'un organisme, les scientifiques peuvent utiliser des marqueurs moléculaires pour sélectionner les plantes ou les animaux qui possèdent un gène recherché, même en l'absence d'un caractère visible. La sélection est ainsi plus précise et efficace. Par exemple, l'Institut international d'agriculture tropicale a utilisé des marqueurs moléculaires pour obtenir notamment un dolique résistant au bruchidé (un coléoptère), une grande igname résistante à la maladie et du manioc résistant à la maladie de la mosaïque du manioc. L'identification de gènes indésirables qui peuvent ainsi être éliminés dans les générations futures est l'une des autres utilisations des marqueurs moléculaires.

Diagnostics moléculaires: Les diagnostics moléculaires sont des méthodes de détection des gènes ou des produits génétiques bien précis et spécifiques. Ils sont utilisés en agriculture pour diagnostiquer avec plus de précision les maladies des cultures et du bétail.

Vaccins: Les vaccins issus de la biotechnologie sont utilisés chez le bétail et chez l'homme. Ils sont dans certains cas moins dispendieux, plus efficaces et/ou plus sûrs que les vaccins traditionnels. Ils sont également stables à la température ambiante et n'ont pas besoin d'être entreposés dans un endroit réfrigéré, ce qui est un avantage certain pour les petits exploitants des pays tropicaux. Certains vaccins sont nouveaux et proposent, pour la première fois, une protection contre certaines maladies infectieuses. Par exemple, la biotechnologie a été utilisée aux Philippines pour développer un vaccin amélioré qui protège le boeuf et le buffle d'Inde contre la septicémie hémorragique, une des principales causes de mortalité chez



ces deux espèces.

Culture de tissus: La culture de tissus est la régénération des plantes en laboratoire à partir de parties de la plante exemptes de maladies. Cette technique permet de reproduire le matériel végétal exempt de maladies pour les cultures. Parmi les exemples de cultures produites à l'aide de cultures de tissus, on trouve les agrumes, les ananas, les avocats, les mangues, les bananes, le café et les papayes.

Depuis quand la biotechnologie est-elle utilisée pour l'agriculture et la production alimentaire?

Le premier produit alimentaire issu de la biotechnologie (une enzyme utilisée dans la production du fromage et une levure utilisée pour la cuisson) a été commercialisé en 1990. Depuis 1995, les agriculteurs font pousser des cultures génétiquement modifiées. En 2003, 7 millions d'agriculteurs répartis dans 18 pays (dont plus de 85% sont des agriculteurs aux ressources limitées dans des pays en développement) ont planté des cultures biotechnologiques. Presque un tiers des cultures biotechnologiques du monde entier poussent dans les pays en développement.

La biotechnologie agricole aura-t-elle des effets économiques et sociaux?

Un approvisionnement alimentaire sûr et suffisant issu de cultures respectueuses de l'environnement est essentiel pour l'humanité. Comme toute technologie, la biotechnologie agricole aura des effets économiques et sociaux. Depuis leur introduction, les cultures améliorées à l'aide de la biotechnologie sont utilisées en toute sécurité et offrent des avantages tels que la réduction de l'utilisation de pesticides. La biotechnologie agricole n'est qu'un des nombreux facteurs qui ont un impact sur la santé et le bien-être des agriculteurs et des autres citoyens des pays en développement. Au fur et à mesure que la biotechnologie poursuit son évolution, un débat public ouvert et concret est essentiel pour définir le rôle que la biotechnologie devrait jouer dans la société.

Copyright © PBS et ABSPII

Sources:
Agricultural biotechnology: What are the issues? The Land Grant University Brochure, Cornell University, College of Agriculture and Life Sciences (http://www.nysaes.cornell.edu/comm/gmo/PDF/GMOLandGrant.pdf)
Genetically Engineered Organisms - Public Issues Education Project, Cornell University (http://www.geo-pie.cornell.edu/)
James, C. 2003. Preview: Global Status of Commercialized Transgenic Crops: 2003. ISAAA Briefs No. 30. Ithaca, NY
Ives, C. L., Johanson, A., Lewis. J. (2001). Agricultural Biotechnology: A Review of Contemporary Issues. USAID.

1er colloque au Maroc : bioressources, biotechnolgie et développement durable.

L'agriculture est l'un des secteurs essentiels de l'économie marocaine aux niveaux régional et national. Elle contribue au PIB à hauteur de 15% et génère 40% des emplois. Pour mieux développer ce secteur dynamique, le Maroc a lancé, depuis 2008, sa stratégie ambitieuse, le « Plan Maroc Vert » (PMV). Grace aux efforts déployés par tous les partenaires, le PMV a permis une augmentation considérable des superficies ainsi que les productions agricoles.

Cependant, la commercialisation des produits en vrac et sans transformation, ainsi que les pertes engendrées par les altérations post-récolte et les risques sanitaires liés aux contaminants chimiques (pesticides, mycotoxines, antibiotiques, métaux lourds, hydrocarbures...) et microbiologiques (Salmonella, Listeria, E. coli, Staphylococcus, Bacillus, levures, moisissures...), constituent un frein pour accomplir à bien cette stratégie (PMV). Ce qui se répercute négativement sur les acteurs de ce secteur, en particulier l'agriculteur, l'entreprise et le consommateur, sans oublier l'environnement.

Ainsi, les biotechnologies constituent un outil de choix pour assurer un développement durable de ce secteur dynamique de l'économie marocaine. En effet, des solutions biotechnologiques, optimisées et adaptées aux conditions de chaque région, permettront de donner une valeur ajoutée aux produits agricoles, tout en assurant la protection du consommateur et de l'environnement.

L'objectif de ce colloque a été de créer un espace de rencontre entre les chercheurs, les décideurs, les agriculteurs et les industriels, pour débattre les atouts et les contraintes de développement de l'agriculture par le biais des biotechnologies. Des cas particuliers en relation avec la région orientale ont été discutés, afin de contribuer à une meilleure valorisation des produits agricoles de la région aux niveaux national et international.

Le colloque visait aussi à discuter l'intérêt de la mise en place à l'université des formations professionnelles courtes sous forme de bloc de compétences ouvertes, aux salariés du secteur agroalimentaire, aux demandeurs d'emploi et aux étudiants. Cette approche permettra à chaque citoyen de développer ses compétences professionnelles et de monter en qualification. Elle permettra également à la région et au Maroc de poursuivre sa politique d'ouverture et de conforter la compétitivité des entreprises sur son territoire.

Certains travaux seront publiés dans le journal : Moroccan journal of Biology (http://www.fst.ac.ma/mjb/About.html) et de la revue remise (www.remise.ma)

Université Mohammed Premier - Oujda (Technopole)

DB SCHENKER

En recherche d'une solution alternative pour vos importations groupage depuis la Chine ?

DBSchenker *Eurasia.*

La seule solution de groupage combiné depuis l'Asie vers le Maroc 100 % intégrée !

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

Secteur et Industries agroalimentaires

Le secteur agroalimentaire occupe une place centrale dans l'économie du Maroc et constitue le moteur de la croissance du pays. L'agriculture contribue à hauteur de 13% au PIB national et le secteur agroalimentaire à 8% du PIB national et près de 30% du PIB industriel (Business France, 2018).

L'industrie de transformation alimentaire a généré 6,38 milliards MAD en 2017, une hausse de 2,3% par rapport à 2016 (Haut Commissariat au Plan, 2018). C'est le premier secteur manufacturier du Maroc, loin devant le textile, l'énergie ou les produits chimiques. L'agroalimentaire compte plus de 2.050 entreprises qui représentent plus du quart du total des établissements industriels du pays. Afin de soutenir le tissu industriel marocain, l'État a lancé un plan spécifique nommé Pacte National pour l'Emergence Industrielle. Ce Pacte prévoyait d'ici 2020 le développement de huit à dix filières à fort potentiel via la création de plates-formes industrielles agroalimentaires, les agropoles.

Etat des lieux

L'industrie alimentaire marocaine est en forte croissance, grâce notamment à l'augmentation de la demande domestique, qui s'explique essentiellement par la croissance du tourisme, le changement des habitudes alimentaires et l'amélioration générale du niveau de vie au niveau national avec l'émergence d'une nouvelle classe moyenne. Les consommateurs urbains marocains, notamment les jeunes, se tournent de plus en plus vers les produits occidentaux importés (plats cuisinés, surgelés, etc.), les supermarchés et les chaînes de restauration rapide internationales, symboles de modernité. La réputation des marques joue un rôle important dans leurs choix de consommation.

L'amélioration du niveau des exportations agricoles et alimentaires a toujours été l'un des objectifs fondamentaux de la politique agricole. Les produits agroalimentaires représentent près de 20% des exportations marocaines et un peu moins de 10% des importations (Office des changes, 2017). La plupart des produits exportés par le Maroc (essentiellement fruits de mer, poissons, fruits et légumes) sont des produits à faible valeur ajoutée n'ayant subi qu'une simple transformation. Dans l'ensemble, l'UE représente plus de 50% des échanges commerciaux marocains. Les principaux partenaires commerciaux du Maroc sont la France et l'Espagne, qui à eux deux représentent près de 60% du total des échanges avec l'UE. Le gouvernement réalise des efforts d'amélioration de la qualité, de valorisation et de standardisation de la production afin de stimuler les exportations. Les principaux défis que doit relever le secteur agroalimentaire marocain sont l'augmentation de l'investissement afin de favoriser l'innovation et le développement des technologies, et le développement du capital humain avec, en premier lieu, la lutte contre la prédominance du travail précaire.

Les industries Agro-Alimentaires (IAA)

Le secteur des IAA est très diversifié au Maroc. En effet, la nomenclature en vigueur des activités économiques regroupe dans ce secteur les branches industrielles liées aux boissons, fruits et légumes, viandes, poissons, lait, corps gras, farines et gruaux, céréales, aliments pour animaux, tabac et d'autres produits alimentaires. A ce niveau, la segmentation, ci-après, basée sur une vision intégrée de la chaîne de valeur autour de la 1ère et la 2ème transformation, peut être adoptée pour distinguer 6 domaines clés et plus de 20 branches d'activité :

Industrie des viandes :

• Production de viande de boucherie ;
• Production de viande volailles ;
• Préparation industrielle de produits à base de viande.
Industrie des fruits et légumes :
• Transformation et conservation de pommes de terre ;
• Préparation de jus de fruits et légumes ;
• Transformation et conservation de légumes ;
• Transformation et conservation de fruits.
Industrie laitière :
• Fabrication de lait liquide et de produits frais ;
• Fabrication de beurre ;
• Fabrication de fromages ;
• Fabrication d'autres produits laitiers ;
• Fabrication de glaces.
Industrie du grain et produits issus des céréales et destinés à l'alimentation humaine :
• Meunerie ;
• Fabrication des produits amylacés ;
• Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche ;
• Biscotterie, biscuiterie et pâtisserie de conservation ;
• Fabrication de pâtes alimentaires et assimilés.
Produits sucrés :
• Chocolaterie et confiserie.
Autres industries alimentaires :
• Industrie des corps gras ;
• Transformation du thé et du café ;
• Fabrication de condiments et assaisonnements ;
• Fabrication d'aliments adaptés aux enfants et contraintes de santé.
En terme de taille, certaines branches sont caractérisées par un nombre important de petites unités comme l'industrie de fabrication des farines (pâtisseries modernes), alors que d'autres sont relativement concentrées, telles que celles du sucre, des huiles et des graines. En relation avec la commercialisation, certaines branches (fruits et légumes, poisson...) ciblent le marché extérieur alors que d'autres (branche des corps gras, industrie laitière, transformation des céréales, boissons...) sont exclusivement orientées vers le marché intérieur. La branche des fruits et légumes est dominée par l'activité de conservation, suivie des jus et des préparations à base de tomates. Les grandes entreprises agro-alimentaires sont soit des groupes nationaux de taille ou des entreprises étrangères.

Le contrat-programme

Ce contrat-Programme, qui vise le développement et la mise à niveau des industries agroalimentaires, est prévue pour la période 2017-2021 et a pour objectifs :
• Le renforcement de l'intégration entre l'amont agricole et l'aval industriel ;
• Le développement de nouveaux produits

à plus forte valeur ajoutée, issus de la transformation de la production
de l'amont agricole ;
• Le renforcement et promotion des exportations sur les marchés traditionnels et développement de nouveaux marchés d'exportation à forte croissance ;
• La stimulation de l'investissement privé et son orientation vers des produits porteurs sur les marchés internationaux ;
• La contribution au développement rural, à la sécurisation et à l'augmentation du revenu des agriculteurs ;
• La création et stabilisation des emplois dans le secteur ainsi que la création de la valeur ajoutée.
Ce contrat programme se rapporte aux 7 Industries agroalimentaires clés suivantes :
• Industrie de Valorisation des agrumes et des fruits et légumes frais ;
• Industrie des fruits et légumes transformés ;
• Industrie de l'huile d'olive ;
• Industrie laitière ;
• Industrie des viandes ;
• Industrie de la biscuiterie-chocolaterie-confiserie ;
• Industrie des pâtes et couscous.
Pour la réalisation de ce contrat programme, il est prévu la mise en oeuvre des axes de développement suivants :
• Appui à la création et à la mise à niveau des unités de valorisation des produits agricoles (conditionnement, entreposage frigorifique, transformation,...), avec des subventions de l'Etat variant entre 10% et 30% du coût de l'investissement, selon les filières et les types d'unités ;
• Soutien à l'export des produits agricoles avec des montants allant de 500 DH à 6000 DH /T, aussi bien pour les produits végétaux qu'animaux (F&L, huile d'olive, lait, viandes, ...) ;
• Modernisation des circuits de commercialisation des produits agricoles, notamment les circuits de commercialisation des viandes ;
• Appui à la l'accès aux marchés d'export (CEDEAO, Proche Orient, ...) ;
• Mesures transverses (Formation, Innovation normalisation, contrôle sanitaire,...).
Le coût global de la mise en oeuvre des dispositions de ce contrat programme s'élève à plus de 12 milliards de dirhams, dont 4 milliards de dirhams sera pris en charge par le Gouvernement (70% par la MAPMDREF et 30% par le MIICEN) et 8 milliards de Dirhams par les opérateurs privés.
En termes d'impacts socio-économiques, ce contrat programme permettra de créer à l'horizon 2021, et comparativement à 2016 :
• 38 457 emplois permanents additionnels (Equivalent-Temps-Plein ETP) ;
• 41,74 milliards de dirhams de Chiffre d'Affaires annuel additionnel ;
• 12,52 milliards de dirhams de Chiffre d'Affaires annuel additionnel à l'Export ;
• 13,1 milliards de dirhams de Valeur Ajoutée annuelle additionnelle.
Pour sa mise en oeuvre, il est prévu également la signature de conventions spécifiques entre le Gouvernement et les professionnels. Le suivi du contrat programme sera assuré par un comité de pilotage.
Des mesures complémentaires d'accompagnement sont prévues. Il s'agit notamment d'un programme de formation spécifique et du développement de six agropoles.

Les agropoles

Dans le cadre de la mise en oeuvre du PMV et du PNEI, et en vue d'offrir un cadre approprié pour l'intégration de la chaîne de valeur des IAA, d'améliorer la productivité des filières et d'assurer une meilleure valorisation de la production agricole, un programme a été adopté pour la mise en place de 6 «Agropoles». Dans sa première phase et comme illustré dans la carte, ci-après, six agropoles ont été programmés à partir de 2009 dont certains achevés et d'autres en cours de réalisation ; il s'agit de Meknès, de Berkane, du Tadla, d'Agadir, du Haouz et du Gharb. Ces agropoles offrent un cadre avantageux pour les industriels nationaux et internationaux, caractérisé par un meilleur accès au foncier à un prix compétitif, aux services, aux moyens de production, aux marchés ainsi qu'une meilleure mutualisation des moyens. Chaque agropole présente une offre de valeur complète et composé des éléments suivants :
• Une zone d'activités à vocation agro-industrielle abritant les entreprises de production agroalimentaires ;
• Une zone logistique et de services accueillant les entreprises de service, des pépinières d'entreprises, une plateforme technologique ;
• Une zone dédiée aux activités commerciales et de distribution ;
• Un Qualipole Alimentation devant abriter des laboratoires relevant d'organismes sous tutelle du MAPMDREF (INRA, ONSSA, EACCE...) et des espaces communs ;
• Un centre de formation ;
• Une zone d'activités tertiaires pouvant accueillir des banques, des assurances, de la restauration et d'autres services.

serih
MAGHREB

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.

serih maghreb
Plus de 45 ans d'expertise
1975 2020

240, Bd Ghandi, Résidence SARA « A » Casablanca 20200 - Maroc Tél : +212 (0) 5 22 39 98 16/17 - Fax : +212 (0) 5 22 36 76 18/94 14 70
E-mail : contact@serihmaghreb.com www.serihmaghreb.com

Pollution de l'air urbain

4 SOLUTIONS INNOVANTES POUR RENDRE NOS VILLES PLUS RESPIRABLES

Selon l'Organisation mondiale de la santé, 7 millions de décès prématurés sont déplorés chaque année à cause de la pollution atmosphérique, soit en moyenne 800 personnes toutes les heures.

Face à cette situation, un mouvement global se dessine et s'accélère dans la lutte contre la pollution. Plusieurs entreprises innovantes relèvent ce défi en mettant en place des solutions innovantes à l'ampleur inédite.

Au Mexique, l'art et la technologie se rejoignent pour purifier l'air

A Mexico, une initiative permet l'oxygénation des rues grâce à de la peinture. Dénommée Absolut Street Trees, le projet consiste en la réalisation de peintures murales géantes dans les rues. L'une de ces peintures est un arbre géant de 35 mètres réalisé sur le boulevard Paseo de la Reforma par le collectif d'artistes espagnol Boa Mistura. Cet arbre sera rejoint par deux compères réalisés par les artistes mexicains Revost et Seher One.

Ces arbres sont réalisés avec de l'Airlite, une peinture qui, exposée au soleil, permet l'oxygénation de l'air par une réaction chimique semblable à la photosynthèse. Selon les porteurs du projet, les trois peintures qui couvrent une superficie de 2000 mètres carré, permettront de neutraliser l'équivalent des gaz toxiques rejetés par 60 000 véhicules chaque année. Et une fois posée, la peinture peut subsister pendant 10 ans.

« L'art fait partie du changement, car il ne s'agit plus seulement d'une image ou d'un livre, il fait partie de la rue et devient une partie de la ville. Je me sens bien parce que je peux provoquer des changements environnementaux par le biais de mon travail.», s'est réjoui Revost, l'un des artistes participant au projet.

Ce dernier bénéficie de l'appui de l'entreprise française spécialisée en vins et en spiritueux, Pernod-Ricard. Selon Ana Carolina Herrera, la chef de marque dans le pays, ce projet a pour objectif de sensibiliser les jeunes au sujet des problèmes environnementaux tout en leur donnant l'opportunité d'apprécier l'art de rue urbain.

A Londres, Arborea développe la première feuille BioSolar au monde, avec l'appui de l'Imperial College

A Londres, l'Imperial College s'est associé avec la start-up Arborea pour mettre en place la première feuille BioSolar du monde. Arborea a développé un système de culture innovante qui facilite la croissance de plantes minuscules telles que les micro-algues, les diatomées ou les phytoplanctons sur de larges panneaux solaires. Ces panneaux peuvent par la suite être installés au sol ou sur des murs afin d'améliorer la qualité de l'air de l'environnement.

En effet, cette feuille BioSolar aspire le dioxyde de carbone contenu dans l'air et y rejette de l'oxygène. Sur une surface équivalente à celle d'un arbre, elles produisent autant d'oxygène de 100 arbres réunis, selon leurs développeurs. Le système de culture produit également de la biomasse organique dont Arborea extrait des additifs alimentaires qui sont intégrés dans les produits alimentaires à base de plantes.

L'université procurera à la start-up un financement pour faciliter le développement d'une feuille pilote qui sera installée sur le campus du site sud. Grâce à cette première réalisation, les porteurs du projet pourront détecter et résoudre les éventuels problèmes survenant lors de la mise en conditions réelles de leur système.

« La pollution atmosphérique est l'un des défis les plus urgents auxquels doit faire face la ville de Londres. Cette collaboration avec Arborea est une opportunité exceptionnelle de démontrer les capacités des technologies propres sur notre campus. A travers notre plan directeur « White City», nous encourageons les initiatives qui ont un potentiel pour l'amélioration des conditions environnementales dans l'Ouest de Londres et dans le monde. » a affirmé Neil Alford, le responsable de la planification académique à l'Imperial College de Londres.

En Allemagne, Green City Solution développe des murs de filtres à air biotechonologique

La start-up allemande Green City Solution a mis en place le premier filtre à air biotechnologique intelligent du monde. Disposé sous la forme d'un mur vivant, installé contre des bancs en bois, le filtre à air est composé de plusieurs types de mousses qui absorbent les pollutions contenues dans l'air tout en le refroidissant. Des plantes sont mises en place pour protéger ces mousses et leur permettre de survivre et dans l'environnement urbain hostile à leur développement en raison de son ensoleillement. Les murs comportent également des panneaux solaires qui les alimentent en énergie. Ils ont un système de collecte de l'eau de pluie qui est redistribuée grâce

à un système intégré d'irrigation.
Les mousses sont des purificateurs d'air naturel idéal à cause de leur capacité à filtrer les polluants présent dans l'air tels que les particules en suspension et les dioxydes d'azote.
« Dans les villes, où l'épuration de l'air est un défi majeur, les mousses ont à peine de quoi survivre en raison de leurs besoins en eau et en ombrage. Ce problème peut-être résolu en connectant différentes mousses sous une alimentation entièrement automatisé en eau et en éléments nutritifs, basée sur la technologie des objets connectés. », a affirmé Green City Solutions dans un communiqué. Selon la compagnie, ces murs peuvent absorber l'équivalent de plusieurs centaines d'arbres tout en occupant moins d'espace. Ce mur est déjà installé dans plusieurs villes européennes dont Paris, Berlin et Londres.

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), 9 personnes sur 10 vivant en milieu urbain respirent un air de mauvaise qualité : «Quelque 3 millions de décès par an ont pour origine l'exposition à la pollution de l'air extérieur.» La pollution de l'air à l'intérieur des habitations peut avoir des effets tout aussi meurtriers.

Aux Etats-Unis, 3M transforme les toits en surfaces antipollution

Aux Etats-Unis, le groupe de manufacture 3M a mis en place des granulés qui réduisent le smog, et transforment les bardeaux de toiture en des surfaces anti-pollution. Le smog est la brume brunâtre épaisse, résultant de polluants atmosphériques, qui limite la visibilité et se forme souvent dans les villes.

La compagnie jusque-là, produisait des granulés qui protégeaient les toits contre les rayons ultra-violets, gardant les bâtiments plus frais et les rendant moins dépendants de la climatisation.

Les nouveaux granulés dont il est question, sont conçus avec des revêtements photocatalytiques qui sont activés par les rayons ultra-violets. Une fois activés, ces granulés génèrent des radicaux qui se combinent avec les produits chimiques présents dans l'air pollué et les transforment en des ions solubles dans l'eau qui s'évaporent par la suite. Selon les études menées par le laboratoire national de Lawrence Berkelay, un toit moyen revêtu de ce granulé a la capacité de purification de trois arbres.

« Nous considérons que la technologie de réduction du smog, intégrée aux matériaux de toiture traditionnels, constitue un grand pas en avant pour résoudre les problèmes de qualité de l'air et liés au climat. », a affirmé Jonathan Parfrey, le fondateur et directeur exécutif de Climate Resolve.

Gwladys Johnson pour © Ecofin Hebdo

Et au Maroc?

Surveillance de la qualité de l'air

La surveillance de la qualité de l'air a été entamée en 1997, avec les premières campagnes du genre au Maroc menées par le Ministère Délégué chargé de l'Environnement sur l'agglomération de Rabat, à l'aide d'un laboratoire mobile. Ces campagnes ont permis, d'une part, d'évaluer l'étendue et l'intensité de la pollution dans la ville en comparant les concentrations mesurées aux différentes normes, et d'autre part, de sensibiliser les pouvoirs publics sur la nécessité d'avoir des stations fixes pour la mesure continue de la qualité de l'air. Cette activité est assurée par plusieurs instruments techniques tels que le réseau de surveillance de la qualité de l'air

Actuellement, le réseau national de surveillance de la qualité de l'air est composé de 29 stations fixes dont l'objectif est de mesurer, prévoir et informer le public, les autorités locales et les décideurs sur la qualité de l'air. La figure ci-dessous montre l'architecture d'un réseau de surveillance de la qualité de l'air. Il est généralement composé de stations équipées d'analyseurs de mesures en continu des polluants dans l'air, de systèmes d'acquisition des données, de modems de transmission de données (lignes téléphoniques) et d'un poste central d'acquisition et de traitement des informations (serveur).

Les stations sont situées soit dans des zones urbaines suffisamment éloignées des sites industriels, soit dans des zones urbaines à proximité du trafic et /ou des zones industrielles, et ce pour rendre compte de l'importance des différentes sources d'émissions. Ces stations sont réparties sur les villes suivantes : Casablanca-Mohammedia (13), Rabat (1), Salé (1), Kénitra (1), El Jadida (2), Safi (1), Tanger (1), Fès (1), Marrakech (3), Agadir (1), Essaouira (1), Khouribga (1), Settat (1) et Benslimane (1).

Le Maroc, pas encore clean

En dépit de grands efforts déployés à l'échelle gouvernementale

pour développer des énergies propres, le Maroc demeure un mauvais élève en matière de pollution de l'air.
Ainsi, la capitale économique du Royaume, Casablanca n'a guère amélioré ses performances et affiche un coupable taux de particules fines de 27PM2,5, sachant que dans une intervalle de 26 et 35 PM2,5, la one est jugée à air « très pollué ».
Selon les rapports, ce taux peut parfois atteindre, dans le sud du pays, un alarmant 34PM2,5.
Pour ce qui est des autres villes marocaines, Benslimane est dans le rouge avec une moyenne de 39 µg/m3, et Fès affiche une moyenne limite de 22µg/m3, Marrakech est à 28 et Meknès à 29.
Les seuls bons élèves au niveau du royaume sont Safi et Salé avec des moyennes, de respectivement 9µg/m3 et 13µg/m3.
En vue de prendre la mesure de la situation dans chaque pays, l'OMS propose une carte interactive sur la pollution atmosphérique. Il en ressort que depuis 2016, le Maroc stagne dans l'orange, voire le rouge.
Un plan stratégique destiné à améliorer la qualité de l'air au Maroc, est en phase d'adoption. Il prévoit à l'horizon 2030, la mise en place de nouvelles stations fixes de mesure de la qualité de l'air, qui seront portées à 81, contre seulement 29 actuellement.

LubrinaMaroc

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

JAX
LubrinaMaroc
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

Text'eau

LA SOLUTION PROFESSIONNELLE

Le groupe Eberhardt Frères a développé depuis 2013 un concept complet, Text'eau, qui n'utilise plus de solvant de nettoyage à sec.

Ce process complet, alliant matériel (laveuse IPSO, séchoir IPSO, bloc pompe Brightwel) et produits lessiviels Text'eau a été créé, testé, validé pour développement à l'ensemble du réseau français, suisse et marocains. Il a pour vocation et est capable de traiter la très grande majorité des textiles, avec un maximum d'efficacité en terme de détergence tout en préservant les fibres textiles délicates.

La combinaison de 6 produits en dosage automatique (4 pour la partie Aquanettoyage, 2 pour la partie Blanchisserie), de 2 produits additifs (1 dégraissant en Aquanettoyage, 1 dégraissant pour la Blanchisserie), ainsi qu'une gamme de 6 détachants spécifiques permet de traiter quasiment l'ensemble des articles textiles d'un pressing.

Le process Text'eau va également de pair avec le respect de l'environnement et très compétitif au niveau économique. La dernière version est en place depuis début 2019, et l'ensemble des programmes permet d'optimiser les coûts énergétiques (consommation d'eau, consommation électrique) et économiques (faible coût à la pièce lavée).

Ainsi, est estimé une consommation d'eau quatre fois plus faible entre le process Text'eau et un process traditionnel de nettoyage à sec.

Une base de tests au pressing de Geispolsheim, en France, a permis de valider l'ensemble de ces paramètres (temps, températures, dosages des produits, action Mécanique) pour une mise à disposition de l'ensemble du réseau Text'eau. A ce jour, 262 pressings ont fait confiance à ce process, qui ne cesse d'évoluer au gré des optimisations en terme de chimie et des demandes/offres de services supplémentaires que peuvent proposer un pressing à ses clients.

Sur un marché marocain actuellement essentiellement concentré sur le marché du nettoyage à sec, Text'eau est la garantie d'un résultat de lavage excellent tout en préservant la santé des exploitants, des salariés du pressing... tout en préservant enfin l'environnement (aucun rejet atmosphérique ni odeur sur les textiles traités).

Concernant les capacités de pressing, différentes solutions peuvent être proposées. Ce process Text'eau peut être dimensionné pour des machines de 13, de 18 ou 24 Kg.

L'ensemble des 30 programmes de lavage permet à l'exploitant d'avoir de la souplesse en fonction du type d'article à traiter et de la fragilité des différentes fibres textiles.

En terme d'organisation, le process Text'eau permet enfin d'effectuer des cycles complets sur des programmes d'Aquanettoyage (lavage-séchage) en 45 minutes.

Eberhardt Frères Maroc
40 Avenue Ain Taoujtate, Résidence Assilm 2 - Quartier Bourgogne - Casablanca
Tél : +212 522 27 90 16 - Fax : +212 522 27 90 33

Choisir ses chariots et engins de manutention

Les engins de manutention ont un impact direct sur les solutions de stockage, puisqu'ils déterminent la largeur minimale des allées, et, de ce fait, la quantité de rayonnages à installer, comme la capacité de stockage. D'autre part, ces chariots élévateurs auront aussi une influence sur la hauteur maximale que devra avoir l'installation.

Au sein de l'entrepôt ces chariots de manutention sont responsables des mouvements internes de la marchandise, des quais jusqu'aux emplacements attribués, ou des zones de production jusqu'au centre logistique. Il existe une grande variété de chariots sur le marché qu'on peut classifier en trois groupes principaux :
- Transpalettes : manuels, électriques ou semi-électrique.
- Chariots élévateurs : gerbeurs, chariot à contrepoids, chariot à mât rétractable, chariot élévateur tridirectionnel, etc.
- Chariots préparateurs de commande.

Devant la riche offre des loueurs et des constructeurs et dans le maquis des gammes de chariots logistiques, il n'est pas toujours aisé de se repérer.
Hervé Labrouve, expert au sein du Groupe Smartlog, nous donne les recettes d'un choix d'engins réussi.

Comment bien choisir ses chariots et engins de manutention ?

Lorsqu'il s'agit de renouveler ou d'accroître une flotte de chariots de manutention, d'équiper un nouveau site ou simplement d'opter pour telle ou telle formule de vente, de location ou de service, il n'est pas forcément simple de faire des choix rationnels sans s'exposer à des maux de tête.
Pour autant, les clients sont loin d'être désarmés. Ils parviennent d'ailleurs plutôt bien à exprimer leur besoin à travers un cahier des charges, lequel repose sur une analyse de leur activité logistique, de leurs flux, des hauteurs de stockage et de leurs exigences de sécurité. C'est ce qui leur permet généralement de se positionner sur une catégorie précise d'engins.
C'est finalement plutôt à l'étape suivante du processus d'acquisition que les choses se compliquent, c'est-à-dire lorsqu'il faut choisir entre les deux ou trois matériels équivalents qui tiendront la corde :
« Entre engins de même catégorie aux caractéristiques techniques à peu près similaires, il existe toujours de petites nuances. La clé du succès est dès lors de faire tester ces différents matériels par les caristes qui seront amenés à les utiliser », avance Hervé Labrouve.
Ils seront en effet les mieux placés pour appréhender ces petites nuances qui font toute la différence dans le contexte d'une utilisation répétée.

Un choix de produit... et de service

Mais ce n'est pas tout :
« Le type de chariot est une chose, les équipements qu'il recevra en sont une autre. Caméras avant et arrière, lecteur de code-barres, écrans et autres outils installés en cabine : il faut aussi tester tous ces équipements un par un, prévoir une intégration optimisée et un positionnement validé par les caristes ». Absolument nécessaire pour éviter les mauvaises surprises....
Et bien sûr, à capacités équivalentes, restent ces deux arguments de poids que sont le prix et le service après-vente :
« Lorsqu'on négocie, il faut bien s'assurer que les modalités et délais d'intervention du SAV soient clairement définis », poursuit Hervé Labrouve.
En d'autres termes, il faut avoir une vision claire de l'étendue réelle du service proposé. Un critère d'autant plus important que la location en « full service » semble désormais avoir la faveur de gros consommateurs comme les prestataires logistiques, facilité de budgétisation oblige. Rien n'empêche de surcroît de se nourrir des quelques retours d'expérience des uns et des autres... Dans le cas du recours à un distributeur plutôt qu'une relation directe avec un constructeur, on s'enquerra avec d'autant plus de soin de sa capacité à prendre en charge ce service de maintenance et de réparation.
« Dans le cas de matériels moins fréquents, comme par exemple des chariots tridirectionnels filoguidés, il faut être sûr que des techniciens pourront intervenir à brève échéance, ce qui pas encore toujours le cas en région », ajoute Hervé Labrouve. Sans oublier la mise en place de formations adéquates en vue de l'utilisation de ces engins peu courants.
Enfin, dernier petit conseil de la maison :
« Nous recommandons toujours de relancer un petit appel d'offres tous les 4 ou 5 ans, et ce même si l'on est très content de son partenaire », conclut l'expert. Cela permet de rester en veille tout en donnant l'occasion à notre fournisseur d'améliorer ses prestations. De quoi casser un peu la routine...

En savoir plus :
Découvrir les expertises de Supply Chain Experts sur :
supply-chain-experts.fr/nos-expertises

Les équipements et solutions récompensés aux IFOY Awards 2019 (International Intralogistics and Forklift Truck of the Year Award)
- Chariot à chargement frontal : TX3 de UniCarriers Europe. Ce modèle électrique à trois roues de la nouvelle série TX s'est distingué par son ergonomie, notamment en terme de visibilité

avec ses deux fenêtres supplémentaires à l'avant.
- Engins de magasinage : le chariot à mât rétractable ETV 216i de Jungheinrich. Déjà récompensé par plusieurs autres prix, ce modèle lancé en 2018 confirme l'innovation de sa conception pensée autour d'une batterie Li-On « maison ».
- AGV & robots : le train de remorques LTX 50 de Still. La filiale du groupe Kion a accolé un tracteur LTX 50 en version autonome et des remorques automatisées qui ouvrent la voie à l'automatisation totale des transferts de matériels.
- Logiciels d'intralogistique : le système de dimensionnent du fret à la volée Cargometer. Cette solution connectée permet de relever dimensions, identification, poids des marchandises directement sur un chariot en mouvement.
- Prix spécial : le simulateur de conduite proposé par le fabricant de chariot américain The Raymond Corporation (filiale de Toyota). Une solution légère pour former et évaluer des conducteurs directement sur les chariots standards de la marque.
- Start-up de l'année : le gant intelligent de Proglove. Son gant « Mark » doté un lecteur de code-barre miniaturisé remplace le classique scanner douchette permet de gagner de précieuses secondes à chaque scan.

A propos de Supply Chain Experts, cabinet de conseil spécialiste de la chaîne logistique & transport
Expert de la chaîne logistique et transport, Supply Chain Experts accompagne les entreprises de toutes tailles, quels que soient leurs secteurs d'activités. Nos consultants interviennent sur des thématiques majeures, au cœur des préoccupations opérationnelles et stratégiques de nos clients : la Supply Chain, le transport, la distribution, l'entreposage, les systèmes d'informations, les matières dangereuses, etc.
www.supply-chain-experts.fr/
Supply Chain Experts est une enseigne du Groupe Smartlog :
www.groupe-smartlog.fr

NOTRE SÉLECTION DE MATÉRIELS

Conceptogram

Solution de dosage

Spécialiste du dosage par pesage, Conceptogram a innové une solution de dosage pour s'adapter à une cadence donnée tout en réalisant du pesage.
Cet ensemble de dosage permet de doser tout produit à granulométrie et densité variables de type pulvérulents, granuleux ou concassés, idéalement en inclusion ou topping.
Adaptable sur toute ligne automatique, le procédé permet d'effectuer un remplissage-vidange constant par pesage à haute vitesse avec une grande précision.
L'automate de dosage paramétrable permet la traçabilité des données qui peuvent ensuite être analysées. Ce nouveau système de dosage permet donc une optimisation de la productivité avec une meilleure gestion des déchets et du coût de main d'œuvre.

Coval

Série CVPC

Coval lance la Série CVPC, une gamme de cartouches de vide qui s'intègrent au cœur du process pour plus d'efficacité.
La nouvelle Série CVPC associe pour la première fois une vanne pilotée et un venturi mono-étagé, le tout sous la forme d'une cartouche dont le poids n'excède pas 22 grammes.
Sa conception «tout-en-un», sa compacité et sa légèreté sont une exclusivité Coval. Brevetées, ces nouvelles cartouches de vide offrent les atouts attendus aussi bien par les constructeurs, les intégrateurs et les utilisateurs à savoir la performance, par la combinaison d'une vanne pilotée et d'un venturi mono-étagé dans un ensemble ultra compact, la flexibilité de mise en œuvre, par le design de la cartouche qui s'implante facilement dans tout type d'outils et l'absence de maintenance, grâce à la conception mono-étagée de son venturi qui rend la cartouche insensible à la poussière.

Emerson

GO Real-Time Flex Tracker

Cette dernière introduction offre la polyvalence nécessaire pour aider les clients à surveiller simultanément la température ambiante, à mesurer l'humidité relative et à relever la température de la pulpe des produits et autres produits périssables.
Le suivi en temps réel Flex de GO est idéal pour les scénarios dans lesquels les expéditeurs souhaitent pouvoir contrôler la température interne des produits avec une sonde.
Cette caractéristique complémentaire, associée au suivi de la température ambiante et de l'humidité relative, permet d'obtenir une fraîcheur optimale et d'améliorer la durée de conservation des produits sensibles tels que les baies, les melons et autres produits frais coupés.
Cette nouvelle version du populaire GO Real-Time Tracker fournit également de précieuses fonctionnalités telles que des capacités de localisation et de détection de la lumière avec des alertes exploitables en temps réel.

SYRIUS
Solar Industry

Photos non contractuelles - Crédit photo : Syrius Solar Industry

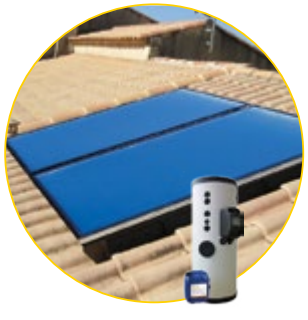
CHAUFFE-EAU ET CHAUFFAGE

SOLAIRE

CONCEPTION - FABRICATION

- Technologie et savoir faire
- Fabrication française
- Certification SolarKeymark
- Matériaux recyclables
- Jusqu'à 100 % des besoins en ECS grâce au solaire
- Respect de l'environnement

MADE IN FRANCE



INDIVIDUEL

COLLECTIF

TERTIAIRE

ÉLEVAGE & INDUSTRIE

Le solaire thermique permet d'apporter des solutions très économiques pour tous les besoins d'eau chaude que ce soit pour les logements collectifs ou individuels, les applications industrielles ou dans l'hôtellerie.
Syrius Solar Industry propose toute une gamme de matériel et s'adapte à toutes les configurations.

- SYRIUS, c'est 30 années d'expérience dans l'énergie solaire.
- SYRIUS, ce sont des ingénieurs spécialisés en EnR et des produits certifiés haute qualité.
- SYRIUS, c'est la certitude de faire aboutir votre projet en toute sérénité !

Pour découvrir tous nos produits, rendez-vous sur **www.syrius-solar.fr**

VEGA SOLAR - Espace Porte d'Anfa - 3 rue Bab El Mansour - Imm. C - 1er étage - 20050 CASABLANCA - MAROC
Dépôt : 5 rue Tafilalet - 28810 MOHAMMEDIA - +212 616490305 - maroc@syrius-solar.fr

SYRIUS SOLAR INDUSTRY - 15 rue du Perpignan - ZAC Descartes - 34880 LAVÉRUNE - FRANCE - +33 (0) 4 67 82 00 18 - contact@syrius-solar.fr

Qu'est-ce que les colorants alimentaires?

Historique des colorants alimentaires

Bien que les colorants aient des caractéristiques modernes, ils sont utilisés depuis plusieurs siècles. Les Égyptiens et les Romains étaient les premiers à utiliser les colorants naturels, provenant des végétaux, des animaux et des minéraux, dans le but d'augmenter l'envie de manger des produits. Plus les siècles passèrent, plus on découvrait de nouveaux colorants naturels. Dès le Moyen Age, les colorants ont tenu un role plus importants et ont permis de rendre des produits visuellement plus beaux qu'ils ne l'étaient naturellement, pour pouvoir mieux les vendre. Mais plusieurs colorants toxiques étaient utilisés, comme les oxydes de chrome ou de plomb, conduisant à des empoisonnements chroniques. Jusque là, les connaissances concernant les colorants s'arrêtaient aux produits naturels.

C'est en 1856 que Sir W.H. Perkins découvrit le premier colorant synthétique (c'est-à-dire fabriqués chimiquement) : la mauvéine. Ce colorant artificiel a été trouvé par hasard dans un mélange goudronneux, résultat d'une expérience ratée. La mauvéine fut utilisée en premier lieu pour colorer une robe en soie de la reine Victoria (Royaume-Uni). Grâce à cette découverte fortuite, l'industrie des colorants était lancée et les colorants prirent une grande importance dans le domaine industriel e, notamment, alimentaire.

L'arrivée sur le commerce de colorants de toutes sortes, nécessite dès le début du 20ème siècle l'entrée en vigueur d'une réglementation, principalement dans le but d'interdire l'utilisation de colorants toxiques.

Les différentes sortes de colorants

On peut classer les colorants dans trois catégories différentes :
- Les colorants naturels
- Les colorants naturels modifiés ou de synthèse (identiques aux naturels)
- Les colorants artificiels

Les colorants naturels sont les colorants provenant de la nature elle-même (végétaux, animaux,...). Ils sont extraits de denrées telles que la betterave, le paprika, les carottes, etc... Ce sont des colorants généralement liposolubles, ils se stockent dans les graisses, ils s'éliminent donc moins facilement que les colorants artificiels autorisés qui eux sont tous hydrosolubles. Les colorants naturels sont souvent chers, peu stables et moins efficaces que les autres colorants, mais ils ont l'avantage de poser peu de problèmes pour la santé. Ils sont aussi identifiés grâce à leur numéro ; E1--. Le caramel (150a) est un bon exemple de colorants naturels car il est obtenu en chauffant simplement du sucre en présence de substances acides.

Les colorants naturels modifiés, obtenus à partir de colorants naturels, et les colorants de synthèse, identiques aux naturels, sont relativement plus dangereux pour la santé. Ils sont

souvent fabriqués en utilisant des solvants chimiques ; si ces derniers ne sont pas efficacement éliminés, ils pourraient être à l'origine de problèmes de toxicité. Les colorants artificiels sont des additifs qui n'existent pas dans la nature et qui sont entièrement fabriqués chimiquement. Ils sont généralement moins chers, offrent une plus grande variété de couleurs, sont disponibles en grandes quantités et sont plus stables que les colorants naturels.

Classification des colorants artificiels

On peut classer les colorants artificiels en 4 catégories :
1) Les colorants azoïques sulfonés (hydrosolubles) : jaune orange S (E110), tartrazine
(E102), azorubine (E122), amarante (E123), ponceau 4R (E124), rouge allura AC
(E129), noir brillant BN (E151)
2) Les colorants sulfonés dérivés du triarylméthane (hydrosolubles) : bleu patenté V
(E131), vert acide brillant BS (E142)
3) Les colorants xanthéniques, dérivés de la fluorescéine (Cf.. glossaire (1)) : érythrosine
(E 127)
4) Les colorants indigoïdes sulfonés (hydrosolubles) : jaune de quinoléine (E104), indigotine (E132)

Rôle des colorants

La couleur d'un aliment possède généralement un effet sur notre perception de celui-ci, elle peut augmenter, par exemple, l'appétence du consommateur. Les colorants sont des additifs qui permettent d'améliorer et/ou de modifier l'aspect d'un aliment. Ils n'ont aucune valeur nutritive mais permettent, en améliorant l' aspect, de donner envie de consommer cet aliment. Car, ce sont la forme et la couleur qui permettent au premier abord de reconnaitre un aliment; la couleur ayant une très grande influence sur notre perception subjective de l'aliment. En effet, des crêpes bleues, par exemple, ne sont pas appétissantes bien qu'elles aient exactement le même goût que des crêpes de couleur normale. Les colorants sont donc

des additifs essentiels pour la consommation et sont ainsi utilisés à différents niveaux par l'industrie alimentaire :
- pour redonner l'apparence originale à un aliment
- pour assurer l'uniformité de la couleur
- pour intensifier la couleur naturelle de l'aliment qui a une influence sur le consommateur.

Principales utilisations et leurs problèmes

Les quantités de colorants admises dans un aliment sont minimes, de l'ordre de quelques mg/kg mais le choix du colorant est très important.
En effet, il existe plusieurs colorants pour une couleur donnée, car il existe plusieurs nuances de couleur mais tous ces colorants ne sont pas forcément interchangeables. De plus, il est interdit de mélanger trop de colorants ensemble pour arriver au résultat recherché.
Les colorants ont plusieurs caractéristiques : le pouvoir colorant, la stabilité, la reproductibilité, la solubilité et l'aptitude à se fixer aux molécules des aliments. Malheureusement, ces caractéristiques ont des désavantages et peuvent causer des problèmes. Le problème majeur lié à l'introduction d'un colorant dans un aliment est sa
stabilité chimique (perte de la couleur). Elle dépend entièrement de la réaction de la substance par rapport à l'environnement. Il faut donc tester la substance avec le colorant avant de pouvoir mettre l'ensemble sur le marché.
Les facteurs qui causent la perte de la couleur sont :
- la lumière intense (principalement les rayons UV)
- une chaleur excessive
- la présence d'agents oxydants, réducteurs, microorganismes.
Pour tenter d'éviter ces problèmes de stabilité, le colorant sera introduit au dernier moment dans la substance de préférence à une température basse, puis sera stocké dans l'obscurité pour la conserver au maximum. Une solution a été trouvée pour éviter la perte rapide de la couleur de l'aliment : c'est la laque. La laque est un pigment, une substance insoluble (Cf. glossaire (2)) colorant par dispersion. Elle est faite de colorants artificiels, obtenue par précipitation et adsorption d'un colorant soluble sur un support insoluble. La laque, contrairement aux colorants que l'on injecte normalement, évite les problèmes de migration du colorant, résiste à la lumière et à la chaleur.
Une fois de plus, de manière générale, les colorants artificiels se dégradent moins vite et sont plus résistant que les colorants naturels. Ainsi, les colorants sont présents dans de nombreux produits alimentaires. Bien que les quantités soient minimes, un dosage trop ou pas assez élevé peut perturber l'apparence idéale d'un produit.

Remerciements à Chloé Beutler : Travail de maturité - Les colorants artificiels
Remerciements à Monsieur Moret

Les superaliments le sont-ils vraiment ?

"Superaliment" : voilà le nouveau mot à la mode lorsque l'on parle d'alimentation ou de santé. Pourtant, il n'en existe aucune définition technique, et les résultats scientifiques démontrant les effets (fussent-ils souvent bénéfiques) de ces aliments sur la santé ne sont pas nécessairement applicables aux régimes alimentaires au quotidien. Un régime reposant sur des aliments variés et nutritifs, incluant de nombreux fruits et légumes, reste le moyen le plus efficace d'assurer l'apport nutritionnel équilibré qui sera bénéfique pour la santé.

Aux origines du superaliment

En matière d'alimentation et de santé, le concept de superaliment s'avère très populaire. On ne compte plus dans les médias les reportages sur les aliments ultra-sains, depuis la myrtille et la betterave jusqu'au cacao et au saumon. Ces reportages seraient fondés sur les résultats scientifiques les plus récents, et nous affirment que manger ces aliments donnera à notre corps le coup de fouet nécessaire pour éloigner la maladie et le vieillissement. Mais y a-t-il une once de vérité dans ces reportages?

L'attention portée actuellement aux superaliments a probablement été stimulée par l'intérêt croissant du public pour l'alimentation et la santé, notamment dans les pays développés. Si le terme était déjà employé au début du XXè siècle, ce n'est que récemment qu'il s'est popularisé dans le langage courant. Une simple recherche sur Internet du terme « superaliment » en anglais (« superfood ») aboutit à près de 10 millions de résultats — principalement des blogs de santé et de nutrition, des journaux et magazines en ligne, et des fournisseurs de compléments alimentaires.

Cependant, malgré l'omniprésence du terme dans les médias, il n'existe aucune définition officielle ou légale d'un superaliment. L'Oxford English Dictionary, par exemple, définit un superaliment comme « un aliment riche en nutriments, considéré comme particulièrement bénéfique en termes de santé et de bien-être », tandis que le dictionnaire Merriam-Webster ne fait aucune référence à la santé et le décrit comme « un aliment hautement nutritif, contenant une grande quantité de vitamines, minéraux, fibres, antioxydants, et/ou phytonutriments ». D'une manière générale, les superaliments sont des aliments — et notamment des fruits et légumes — dont le contenu nutritionnel aurait des effets bénéfiques supérieurs à ceux des autres aliments.

De quelles preuves dispose-t-on ?

Afin de discerner le vrai du faux, il convient d'étudier attentivement les résultats scientifiques sur lesquelles se fondent les affirmations des médias. Les myrtilles sont l'un des superaliments les plus populaires et les plus connus, et elles ont fréquemment été étudiées par des chercheurs intrigués par leurs effets bénéfiques sur la santé. On a ainsi constaté que les myrtilles ont une teneur élevée en composés antioxydants d'origine végétale, notamment des anthocyanines, qui freinent la croissance des cellules cancéreuses du colon humain et les détruisent. Les myrtilles contiennent également un autre type d'antioxydants, dont les effets préventifs et réparateurs sur les pertes de mémoire dues au vieillissement ont été démontrés sur des rats.

Les antioxydants sont des molécules qui protègent les cellules de notre corps des radicaux libres nuisibles. Ces radicaux libres proviennent de sources telles que la fumée de cigarette et l'alcool, et sont également produits naturellement par le corps au cours du métabolisme. La présence d'un trop grand nombre de radicaux libres dans le corps peut provoquer un stress oxydatif, qui à son tour peut conduire à des dommages cellulaires susceptibles d'aboutir à des maladies liées au vieillissement telles que le cancer, le diabète ou les maladies cardiaques.

Parmi les autres fruits dotés du statut de superaliment figurent l'açaï et la grenade. Il a été prouvé que la pulpe de l'açaï possède d'importantes propriétés antioxydantes, même si ses bénéfices sur la santé n'ont pas encore été démontrés chez les humains. Des études sur le jus de grenade donnent à penser que celui-ci fait baisser à court terme la pression sanguine et réduit le stress oxydatif chez les personnes en bonne santé. Ces deux paramètres constituent d'importants facteurs de risque de cardiopathie.

Tout comme le jus de grenade, la betterave s'est vue décerner le titre de superaliment indiqué pour le cœur. Le nitrate qu'elle contient en grande quantité serait transformé par le corps en oxyde nitrique, qui diminuerait la pression sanguine et la tendance à la coagulation du sang chez les humains. Le cacao réduirait également les risques de cardiopathie en faisant baisser la pression sanguine et en augmentant l'élasticité des vaisseaux sanguins, probablement grâce à sa teneur élevée en composés connus sous le nom de flavonoïdes. Enfin, le saumon se retrouve, lui aussi, fréquemment cité sur les listes des superaliments. En effet, il existe de plus en plus de preuves que les acides gras oméga-3 présents dans le saumon et dans d'autres poissons gras préviennent les problèmes cardiaques chez les individus présentant un risque cardiovasculaire élevé, et soulagent les douleurs articulaires des patients atteints de polyarthrite rhumatoïde.

En y regardant de plus près

Les études mentionnées plus haut ne représentent qu'un infime pourcentage de toutes celles concernant les effets des aliments sur la santé. À première vue, elles semblent conforter la théorie de l'existence de certains superaliments : certes, il a été démontré que les nutriments présents dans ces aliments ont des propriétés bénéfiques pour la santé. Mais à y regarder de plus près, on s'aperçoit que les résultats de ces travaux sont difficilement applicables à des régimes alimentaires réels. En effet, les conditions dans lesquelles les aliments sont étudiés au sein des laboratoires sont souvent très différentes de la façon dont ces aliments sont normalement consommés par les individus au quotidien.

L'une des principales caractéristiques de la recherche dans ce domaine est le taux élevé de nutriments généralement utilisés. Dans le contexte d'un régime alimentaire normal, ces teneurs ne sont pas réalistes. De plus, les effets physiologiques d'un grand nombre de ces aliments sont souvent des effets à court terme ce qui signifie qu'il faudrait les consommer souvent pour en tirer les bénéfices promis en matière de santé. Cela pourrait s'avérer contre-productif, notamment pour certains aliments : une consommation fréquente de cacao sous forme de chocolat, par exemple, doperait l'absorption non seulement des flavonoïdes du cacao, bénéfiques pour la santé, mais également d'autres nutriments qu'il est recommandé de consommer en moins grande quantité.

Il existe également un autre paramètre, peut-être encore plus important, à prendre en compte concernant ces travaux

Le Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation (EUFIC) est une organisation à but non lucratif qui fournit aux médias, aux professionnels de la santé et de la nutrition et aux enseignants des informations sur la sécurité sanitaire & la qualité des aliments ainsi que sur la santé & la nutrition s'appuyant sur des recherches scientifiques en veillant à ce que ces informations puissent être comprises par les consommateurs.

scientifiques : la plupart ont recours soit à des cobayes tels que des rats, soit à des expériences in vitro sur des lots isolés de cellules humaines. Ce type d'études est utile pour donner aux chercheurs une idée des vertus et des mécanismes physiologiques de certains aliments, mais il n'existe aucune garantie que ces composants auront les mêmes effets sur les humains qui les consomment dans le cadre de leur régime alimentaire. Les recherches concernant les effets sur les humains sont complexes à mener : les régimes alimentaires, les gènes et les modes de vie varient d'une personne à l'autre, il est donc difficile d'étudier les effets des nutriments sur la santé. Cela signifie qu'une approche différente de celles employées pour les cultures cellulaires et les essais sur les animaux est nécessaire pour étudier les effets sur l'homme. Dans l'idéal, il conviendrait de combiner des études interventionnelles (au cours desquelles les chercheurs font varier le régime alimentaire afin de déterminer les effets d'un aliment ou d'un nutriment) et des études observationnelles (les chercheurs observent les effets des différences naturelles entre les régimes alimentaires des individus).

Enfin, il convient de prendre en considération un dernier aspect lorsque l'on s'intéresse aux études sur les vertus des aliments en matière de santé : de nombreux chercheurs étudient ces aliments de manière isolée. Dans la mesure où, en temps normal, les individus consomment des combinaisons d'aliments, l'étude d'un seul d'entre eux ne peut refléter la consommation réelle. De plus, il existe des raisons de penser que dans certains cas, la co-consommation d'aliments peut en fait accroître la capacité du corps à absorber des nutriments. Le bêta-carotène présent dans les carottes et les épinards, par exemple, est absorbé plus rapidement lorsqu'il est consommé avec une source de matière grasse, comme la vinaigrette. Cela laisse entrevoir les avantages d'un régime alimentaire basé sur une variété d'aliments nutritifs par rapport à une alimentation basée uniquement sur un ou quelques superaliments.

L'essentiel

Le concept d'aliments dotés de propriétés exceptionnellement bénéfiques pour la santé est une idée séduisante, et a certainement contribué à l'intérêt du public pour les superaliments. En effet, les recherches sur le sujet ont montré que certains composants d'aliments et de boissons peuvent nous faire beaucoup de bien. Cela est également illustré par l'existence d'allégations de santé approuvées, pour lesquelles l'Autorité européenne de sécurité des aliments a considéré les données scientifiques suffisamment probantes. Il n'est cependant guère réaliste de penser qu'un petit nombre de « superaliments» va améliorer notre bien-être de manière significative. Lorsque l'on se penche sur les résultats scientifiques concernant les superaliments, il convient de rester réaliste sur la façon dont ils s'appliquent aux régimes alimentaires réels.

Apposer à certains aliments l'étiquette « super » dans les médias peut également donner l'impression que les autres aliments constituant notre régime alimentaire ne sont pas aussi bons pour la santé, alors qu'en réalité ils fournissent souvent des nutriments tout aussi bénéfiques que ceux présents dans les superaliments. Les carottes, les pommes et les oignons, par exemple, contiennent énormément de nutriments bons pour la santé tels que le bêta-carotène, les fibres et la quercétine, un flavonoïde. Les féculents à base de céréales complètes comme le pain, de même que le riz et les pâtes ont également une teneur élevée en fibres alimentaires. Chez les adultes, la consommation de fibres alimentaires devrait atteindre au moins 25 g par jour. Ces aliments ont souvent l'avantage supplémentaire d'être bon marché et aisément disponibles. Cela signifie que nous pouvons facilement les consommer en quantités suffisantes et de manière régulière, afin de tirer le meilleur parti de leur contenu nutritionnel. Sachant que la plupart des Européens ne consomment pas assez de fruits et légumes pour satisfaire aux recommandations alimentaires, augmenter notre consommation quotidienne de fruits et légumes variés contribuerait notablement à améliorer notre bien-être.

Conclusion

Pour assurer une consommation équilibrée de nutriments nécessaires à une bonne santé, il est plus efficace de diversifier les aliments de notre régime alimentaire que de nous concentrer sur quelques aliments dits « super ». Ce qui implique notamment la consommation d'une plus grande quantité et d'une plus grande variété de fruits et légumes. Pour nous aider à atteindre cet objectif, de nombreux pays européens ont d'ailleurs publié des recommandations nutritionnelles.

Parce que ces super-food sont nombreuses, une multitude d'ouvrages nous aident à les repérer, les utiliser et les intégrer dans notre alimentation quotidienne.

© Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation (EUFIC)

Retrouvez ce reportage avec les références sur xxxxxxxx

Lacasem

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.

Assaisonnements 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

Recettes selon Kool

Tajine de patates douces

- **Portions : 4**
- **Préparation : 10 mn**
- **Cuisson : 30 mn**

Ingrédients

- 1 kg de patates douces
- 1 cas de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail
- 2 cas d'huile d'olive
- Sel
- 1/2 càc poivre
- 1 càc de paprika
- 1/2 càc de curcuma
- 1/2 càc de gingembre en poudre

Préparation

Lavez et épluchez les patates douces. Découpez en morceaux.

Versez 2 cas d'huile d'olive dans le tajine, et mettez les patates douces, faites revenir quelques minutes et versez 1/2 verre d'eau.

Ajoutez le concentré de tomates, les gousses d'ail

écrasées, les épices.

Mélangez, ajoutez un grand verre d'eau, couvrez, et laissez cuire à feu doux 30 mn.

Servir avec de la semoule de blé style couscous.

Tajine tunisien

Portions: 4

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 1 oignon haché
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 poitrines de poulet, coupées en petits morceaux
- 2 pommes de terre, cuites et coupées en morceaux
- 8 oeufs
- 80 gr de fromage râpé
- 4 crèmes de fromage
- 2 càs de persil haché
- 1 càc de ras-al-hanout
- 1 càc de curcuma
- 1 càc de paprika
- 1 càc de cumin
- 1 càc de coriandre
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6) et graissez légèrement un plat allant au four.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il brunisse.

Ajoutez les poitrines de poulet et cuire pendant 5 mn.

Ajoutez les épices et la moitié du persil.

Dans un bol, mélangez les oeufs à la fourchette et ajoutez le fromage, la crème de fromage et le reste du persil. Salez et poivrez à votre goût.

Répartissez les morceaux de pomme de terre sur le plat allant au four et versez le mélange aux oeufs.

Cuire au four pendant 25 mn à peu près.

A noter que le tajine tunisien, à ne pas confondre avec le tajine maghrébin, est une sorte de quiche sans pâte brisée ou de grosse omelette.

Le cahier
HORECA
Le magazine de l'Hôtellerie et de la Restauration

Visite guidée
Kenzi Rose Garden

CNT
Feuille de route 2020

Desserts
Le cacao dans tous ses états

Restauration
#japyIsTheNewBlack

NEAPOLIS

FOUR A PIZZA NOUVELLE GÉNÉRATION

Moretti Forni révolutionne la cuisson avec le four Neapolis, le plus puissant pour cuire en moins d'1 minute la pizza type napolitaine, reconnue depuis 2017 au patrimoine immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Comme le traduit son design raffiné et fonctionnel, Neapolis est un four avant-gardiste, qui respecte la tradition et offre des possibilités techniques impressionnantes. Voici ses principaux atouts

- Le four à bois devient électrique grâce à l'utilisation de technologies exclusives offrant les avantages de l'alimentation électrique sans les limites et les problèmes de la combustion et du bois.
- L'ergonomie a été conçue pour avoir le plus haut niveau de productivité, de sûreté et de praticité. Neapolis est un outil de cuisson exceptionnel, un four qui s'intègre dans n'importe quel environnement.
- C'est le seul four à pizzas électrique qui atteint la température maximale de 510°C, le record absolu de sa catégorie.
- Neapolis est équipé d'un logiciel qui permet de gérer une puissance d'installation totale de 14,7 kW pour atteindre la température maximale de fonctionnement en à peine 1 heure et 45 minutes. La consommation pendant l'utilisation est limitée au strict minimum indispensable : seulement 6,5 kW/h. - De plus, ce four d'exception est doté d'une grande capacité, il peut cuire simultanément 9 pizzas en seulement 1 minute.

Au Maroc les produits Moretto Forni sont exclusivement distribués par Eberhardt Frères.

Résidence Assilm 2 - 40, avenue Ain Taoujtate - Quartier Bourgogne Casablanca
+212 (0) 522 279 016

NOUBA

TEMPLE DE LA FÊTE

Nouba Marrakech fait son Show ! Une nouvelle adresse très conviviale qui s'ajoute à la zone de l'Agdal et qui propose une cuisine soignée et un service attentionné. Ce nouveau QG incontournable de Marrakech est situé à quelques mètres du circuit automobile Moulay Hassan.
Ici, la musique entraînante et éclectique bat son plein. Sous vos yeux émerveillés et dans un cadre verdoyant, un spectacle époustouflant alliant la magie de la danse orientale et les rythmes de la Samba brésilienne, des musiciens talentueux, et des performers d'une autre dimension vous feront vivre des moments intenses et des soirées mémorables. Le show débute à 21 heures et s'achève à minuit.
L'établissement propose une cuisine internationale mêlant saveurs d'ici et d'ailleurs. Une adresse conviviale proposant une cuisine soignée et un service attentionné. On y propose, à partir de 300 dhs, des menus au choix, comportant entrée, plat et dessert.
Dans un cadre élégant et épuré, vous pourrez tous les soirs déguster votre repas ou seulement boire un verre, tout en profitant du spectacle réunissant plusieurs artistes différents. En couple, entre amis ou en solo, Nouba Marrakech est l'endroit idéal pour passer une soirée inoubliable.

Bd. Mohammed V face au Circuit Moulay El Hassan-Marrakech
+212 (0) 642 555 353

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

MAROCOTEL

by EQUIPHOTEL PARIS

Sous l'égide :

Royaume du Maroc

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

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

SALON

FRANCHISE EXPO PARIS

Du 22 au 25 mars 2020 se tiendra le salon Franchise Expo Paris à Porte de Versailles (75015). Durant 4 jours, plus de 500 enseignes seront présentes dont 150 en hôtellerie restauration (17%). Ce secteur est d'ores et déjà pressenti comme le plus dynamique du salon.
En matière de restauration rapide, la pizza aura la cote suivie de près par l'influence américaine avec la présence de nombreuses enseignes de burgers et autres hot-dogs. Des enseignes spécialisées dans le homard seront également à découvrir.
Du côté de la restauration à thème, l'international sera à l'honneur avec une forte représentation de l'Asie.
La France ne sera pas non plus en reste avec la présentation de nouveaux concepts hybrides régionaux.

www.franchiseparis.com

DATTES

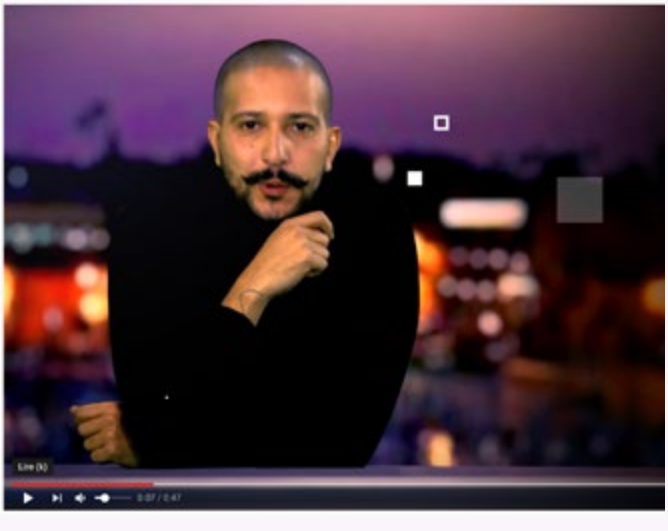
CHEZ TOOMORE

Entrer dans La maison TOOMORE c'est redécouvrir ce trésor du patrimoine marocain, la prestigieuse datte Majhoul, magnifiée par des ganaches exceptionnelles et habillée d'apparats les plus somptueux.
Les Maîtres-Artisans chocolatiers et pâtissiers de la Maison Toomore, en alliant Dattes Premium rares et ingrédients raffinés, ont imaginé une carte de subtiles saveurs de Créations originales.
Des classiques pâtes d'amandes et fruits secs revisitées, aux alliances les plus exotiques et des plus surprenantes, autant d'accords et de textures qui sont en passe de devenir la « haute couture » de la gourmandise Marocaine.
Pour les explorateurs du goût, la nouvelle année s'enrichie de nouvelles Créations Toomore : la Truffe Praliné Craquant, La Gingembre Chocolat Noir et la Myrtille sont les dernières nées qui ont déjà conquis les plus gourmets des amateurs exigeants.

Angle Bd Abdellatif Ben Kaddour & Rue Ahmed Amine, N°20,
Casablanca
+212 (0) 522 36 98 18

YOUTUBE

TRAVEL WEB TALKS



La Confédération Nationale du Tourisme innove en lançant les Travel Web Talks : une série digitale de débats où membres de la communauté du secteur touristique à échanger avec d'autres acteurs de la société civile sur des sujets d'actualité lors d'un format de 52 minutes.
Cette web série utilisera une technologie innovante du studio digital « Virtualistic Studio » afin de tourner dans un environnement au fond vert permettant une liberté de création pour proposer un format débat avec un présentateur invitant 2 à 4 intervenants par émission avec l'objectif de délivrer une émission par mois pertinente avec l'actualité touristique.
Ce rendez-vous mensuel a pour but de créer une communauté digitale représentative du marché et des activités du tourisme marocain afin de construire une visibilité pour ces acteurs à travers le soutien de la CNT.

Sur la chaine youtube de la CNT, intitulée Confédération Nationale du Tourisme.

BOOKING.COM

KENZI SIDI MAAROUF HOTEL

Le Kenzi Sidi Maarouf Hôtel a obtenu l'excellente note de 8.4 sur 10 sur booking.com.
Une excellente moyenne générale sur toute l'année 2019 dont toute l'équipe est fière.
Cette note démarque l'établissement de la concurrence et donne aux clients encore plus de raison de choisir le Kenzi Sidi Maarouf. Une note obtenue grâce aux excellents avis de clients satisfaits de manière constante pendant l'année écoulée.
Sur booking.com les clients évaluent l'ensemble de leur séjour en attribuant une note globale sur une échelle de notes allant de 1 à 10. La note minimale accordée à un établissement est 1.
Les commentaires clients permettent d'obtenir des retours sur l'expérience client et de l'améliorer.
Des commentaires100 % authentiques confirmés et vérifiés par booking.com.

OUVERTURE

PALL BALLROOM

La Direction du Fairmont Royal Palm Marrakech annonce l'inauguration au printemps prochain de la Palm Ballroom, fleuron qui viendra s'ajouter à la liste de ses remarquables espaces dédiés aux réunions et événements. La salle de réception érigée sur un domaine verdoyant, accueillera dès le mois de mai 2020, séminaires, mariages et événements sur mesure.
Rien n'est trop beau ni trop grand pour fédérer, réunir et célébrer une occasion particulière. Pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes, l'espace de 1200m² disposera d'une somptueuse salle modulable baignée de lumière du jour, ainsi que d'un jardin paysager dévoilant une vue imprenable sur les montagnes de l'Atlas.
Imaginé et conçu par JFA Architects (cabinet qui a également signé l'architecture de l'hôtel), le lieu offrira un cadre intimiste et chaleureux à la croisée des styles, entre design contemporain et tradition artisanale marocaine.
Si la fin des travaux est prévue pour le mois d'avril, les réservations sont d'ores et déjà ouvertes. Team buildings, mariages, conférences, soirées de Gala... l'hôtel met à disposition de ses hôtes un service d'accompagnement sur-mesure afin de répondre aux attentes les plus démesurées. La promesse de faire de tout événement, une véritable réussite.

FONDUES

AU TRICA

Tous les lundis à partir de 19h00, découvrez les fondues du Trica.
Prix : 200 dhs / par personne - 200g de fromage par personne (beaufort, comté, emmental)

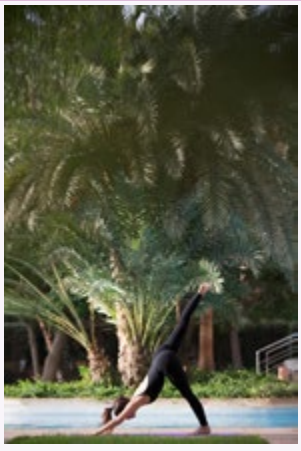
5 rue Al Moutanabi - Casablanca
05 22 22 07 06

RACLETTES

CHEZ MADAME ANDRÉE

Tous les mardis à partir de 20h00 le restaurant Madame Andrée propose des raclettes et fondues délicieuses!

Prix : Raclette : 390 dhs / 2 personnes
Fondue : 190 dhs / par personne
Bld.Moulay Youssef - Mohammédia
05 23 31 00 73



YOGA

AU ES SAADI

Du 13 au 16 mars 2020, le Es Saadi Marrakech Resort vous propose une escapade bien-être. Plongez dans l'univers relaxant et dépaysant des retraites yoga et profitez d'une parenthèse hors du temps. En partenariat avec le Tigre Yoga Club de Paris, l'évènement sera entièrement dédié à votre épanouissement personnel et à la recherche d'un équilibre entre votre corps et votre esprit. Cette nouvelle retraite yoga sera orchestrée par Pauline Laumond qui envisage le yoga comme une discipline et un art, celui du perfectionnement, de la conscience du corps et de l'alignement.
Au programme, des cours de yoga quotidiens, une cuisine Slow Food adaptée et un accès aux infrastructures du Spa du Palace!

www.essaadi.com/spa - +212 5 24 33 74 00

FORMULE E

MARRAKECH E-PRIX

Show et spectacle garantis au programme de Formule E Marrakech E-Prix samedi 29 février 2020 sur le Circuit Automobile Moulay El Hassan. Avec une grille complète de 24 voitures en piste pour la première fois à Marrakech et la participation inédite de Mercedes-Benz EQ et TAG Heuer Porsche, la série de course entièrement électrique qui prendra d'assaut le Circuit Moulay El Hassan promet une action palpitante. Sans oublier Felipe Masa, Nelson Piquet Jr et Jean-Eric Vergne ; pilotes stars de la série qui reviennent à Marrakech pour cette quatrième édition de Formule E!
En dehors de la piste, l'action n'est pas moins intense. Située dans l'enceinte de l'Allianz E-Village, une fan zone dédiée permet aux fans de rencontrer leurs pilotes préférés lors de la séance d'autographes et de prendre des selfies pour immortaliser ces moments avant la course.
Les fans auront également l'occasion de tester leurs compétences de pilote au volant des simulateurs.
Les billets pour le Marrakech E-Prix sont actuellement en vente, à partir de 50 dirhams, et des billets gratuits pour les enfants, donnant accès à un programme riche en activités et en attractions diverses dans la fan zone de l'Allianz E-Village sont également prévus pour les enfants.

www.MarrakechGrandPrix.com

M.A.D.E. 2020

RETOUR AUX ORIGINES

Qui dit Nouvelles Origines et création alimentaire, dit automatiquement innovation. Ancrée dans l'ADN du salon, l'innovation, qu'elle soit liée à la composition des aliments, au produit fini ou à son emballage, est au cœur des attentes des acteurs et porteurs de projets de l'ensemble des réseaux de distribution. GMS, grossistes, restauration collective & commerciale, épiceries fines, magasins bio, e-commerce recherchent constamment des solutions fiables pouvant satisfaire les nouveaux critères de consommation de leurs clients : traçabilité, transparence, bien-être animal, impact environnemental. Précurseur en matière d'alimentation de demain, M.A.D.E. 2020 allie animations et grands rendez-vous pour proposer à ses visiteurs de nouveaux produits ou ingrédients répondant à ces problématiques. Dans cet esprit, deux nouveaux villages ont été créés, Village Qualité au naturel et Village Emballer demain, qui compléteront l'offre dédiée aux innovations : M.A.D.E Awards, Allée des découvertes, Innovations tours.

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

LANCEMENT

HUAWEI FREEBUDS 3

Huawei Consumer Business Group (CBG) a annoncé le lancement des nouveaux Huawei Freebuds 3. En tant que seuls écouteurs Bluetooth à annulation active du bruit sur le marché, les FreeBuds 3 sont non seulement élégants mais plus confortables à porter pendant de longues périodes sans ajouter de supplément. pression. L'adaptabilité et la facilité d'utilisation sans effort sont parmi les attributs les plus recherchés par les consommateurs dans leurs appareils. Les HUAWEI FreeBuds 3 ont cela et bien plus encore.

ALLIANCE

PÔLE HÔTELIER

L'annonce a été faite dans un communiqué relayé par la MAP. Le groupe OCP, l'Office national des chemins de fer (ONCF) et le Fonds Hassan II vont établir un pôle hôtelier national, regroupant des actifs hôteliers détenus et développés jusqu'à présent par l'ONCF.
La Mamounia à Marrakech, qui fêtera son centenaire en 2023, et le Palais Jamai, hôtel emblématique de la ville de Fès fondé en 1879, sont concernés. Le pôle comprendra également Le Michlifen à Ifrane et le Marchica Lagoon Resort dans la région de l'Oriental.
Le communiqué indique que "cette alliance inédite vise à promouvoir l'excellence hôtelière haut de gamme", notant qu'elle s'inscrit dans le cadre des orientations royales portant sur les mesures de restructuration de certains établissements et entreprises publics. Objectif : consolider les capacités d'investissement à travers la préparation de plans sectoriels et le lancement de nouveaux programmes d'investissements.
L'OCP développe par ailleurs une filière de formation dédiée aux métiers de l'hôtellerie à l'université Mohammed VI polytechnique, en partenariat avec les établissements internationaux les plus prestigieux.

Avec MAP

LE CACAO DANS TOUS SES ÉTATS

Le cacao est le nom donné à la poudre obtenue après broyage de l'amande des fèves de cacao plates fermentées produites par le cacaoyer. Cette opération permet également d'extraire la graisse que l'on appelle beurre de cacao. La pâte de cacao est quant à elle produite à partir des fèves de cacao fermentées et torréfiées. Cette pâte de cacao est à la base du chocolat que nous ne traiterons pas dans cet article. Nous nous attacherons seulement aux autres produits issus du cacao.

Un peu d'histoire

Le cacaoyer est apparu en haute Amazonie, bien avant l'homme. Mille ans avant Jésus-Christ, les Olmèques découvrent la variété criollo en Amérique centrale, puis la cultivent dans les zones tropicales des actuels Mexique et Guatemala. Les Mayas prennent leur suite et cultivent cette fois le cacao pour ses graines, qu'ils torréfient et transforment en pâtes cylindriques ou en une boisson amère et épicée. Ce n'est pas ce «cocoalt» qui séduisit les Conquistadores, au début du XIVe siècle, mais la version à laquelle des Carmélites ajoutèrent plus tard du sucre de canne et de la vanille. Si la légende retient qu'Hernan Cortés aurait introduit le chocolat à la cour de Charles Quint, c'est à Séville, en 1585, que le premier bateau en provenance de Veracruz accoste avec à son bord des fèves de cacao.

Au cours du XVIe siècle, la cour royale espagnole, suivie de près par les élites françaises et italiennes, se met à consommer du chocolat chaud.

En France, c'est le mariage de Louis XIII avec l'infante d'Espagne, grande amatrice de chocolat, qui l'impose en 1615. L'invention du chocolat à croquer remonte quant à elle à 1747, quand l'Anglais Joseph Fry eut l'idée d'ajouter du sucre directement à la masse de cacao.

La transformation du cacao

Une fois que les fèves de cacao ont été reçues sur le lieu de la transformation, elles sont inspectées et soigneusement nettoyées pour éliminer tous corps étrangers, tels que des bouts de bois, des pierres, des fragments de métaux, ainsi que des fèves brisées. Cette procédure fait appel à des souffleries qui permettent d'enlever les matières plus légères ou plus lourdes que les fèves de cacao, et des cribles qui éliminent les matières trop petites ou trop grosses. Une fois les fèves nettoyées, le transformateur a le choix entre les torréfier avant que la coque ne soit retirée, et retirer la coque avant torréfaction.

Les fèves de cacao dont la coque a été retirée sont appelées amandes décortiquées. D'une manière générale, les fabricants de chocolat préfèrent torréfier les fèves avant de les décortiquer, alors que les transformateurs de cacao préfèrent torréfier l'amande décortiquée.

La torréfaction de la fève entière permet d'obtenir une plus grande variété dans le degré de torréfaction et de développement de la saveur, mais elle exige des fèves d'une taille uniforme, alors que la torréfaction de l'amande décortiquée est plus égale et n'exige pas des fèves de taille uniforme. Le retrait de la coque avant torréfaction empêche la migration du beurre de cacao de la fève dans la coque au cours du processus de torréfaction. Cette migration est un important facteur de rendement.

Une fois que les fèves ont été décortiquées et torréfiées (ou torréfiées et décortiquées, selon le cas), l'amande décortiquée est broyée pour en faire une pâte. La chaleur générée par ce processus entraîne la fonte du beurre de cacao situé dans la graine, d'où le nom "liqueur de cacao". On parle aussi de "pâte de cacao", de "pâte de chocolat", de "cacao en pâte" ou, comme par exemple dans les normes alimentaires d'identité des États-Unis, simplement de "chocolat". Après raffinage, on parle aussi de "chocolat de cuisine ou de ménage non édulcoré".

La liqueur de cacao destinée à être transformée en beurre et en tourteaux de cacao est raffinée pour donner de très petites particules, étant donné qu'il est plus facile de réduire la taille des particules plus tôt, lorsque le beurre est encore présent, plutôt qu'après, lorsque l'essentiel du beurre a été extrait. Des particules plus petites facilitent l'extraction du beurre.

La liqueur de cacao destinée à la production de chocolat n'a pas besoin d'être aussi finement broyée. En effet, des particules plus grandes sont préférables car elles exigent moins de beurre de cacao que la liqueur finement broyée pour donner la même sensation en bouche au chocolat fini. Il s'agit là d'une considération économique de taille.

Lors de la transformation du cacao, la

liqueur est injectée dans des presses hydrauliques qui suppriment un pourcentage prédéterminé du beurre de cacao, ce qui donne un tourteau de cacao qui, en fonction des exigences du transformateur, peut contenir de 6 % à 24 % de beurre de cacao. Le beurre de cacao ainsi extrait est filtré et stocké dans des citernes sous forme liquide jusqu'à ce qu'il soit prêt à être soumis à l'opération suivante de fabrication de chocolat, si elle a lieu au même endroit. Dans le cas contraire il est expédié jusqu'à sa destination finale soit sous forme liquide dans des camions citernes, soit sous forme moulée dans des cartons. Il est vendu en tant que beurre de cacao "pur, première pression, naturel", généralement considéré comme de la plus haute qualité, en particulier s'il est fait à partir de fèves de cacao entièrement africaines.

Le tourteau de cacao est soit brisé en plus petits morceaux et vendu sur le marché générique du tourteau de cacao, soit il est broyé pour donner une poudre fine. Il est appelé naturel parce qu'il n'a pas été traité à l'alcali, comme cela est dit plus bas. La poudre de cacao naturel est principalement utilisée pour la boulangerie et la confiserie et constitue souvent la base aromatique des enrobages composés.

Le transformateur de cacao a le choix entre traiter l'amande décortiquée ou la liqueur à l'aide d'une solution alcaline (alcalinisante), qui réduira l'acidité en augmentant le pH normal de 5.0 jusqu'à 8.0. Ce traitement est aussi connu sous le nom de "dutching". Il a été inventé à la fin des années 1800 par le néerlandais C.J. Van Houten, qui a également mis au point l'opération de pressage du beurre de cacao.

L'alcalinisation de l'amande décortiquée de cacao ou de la liqueur de cacao rend la poudre plus sombre, lui donne une saveur plus douce mais plus chocolatée, et lui permet de rester en suspension plus longtemps dans les liquides tels que le lait. Elle justifie généralement un surprix par rapport à la poudre de cacao naturel. Bien que décrites comme "solubles", les poudres de cacao ne sont pas réellement solubles dans des liquides – elles sont "mouillables".

D'un autre côté, le beurre de cacao extrait de la liqueur alcalinisée a en effet une odeur et une flaveur plus fortes et moins désirables, et doit être désodorisé (normalement à la vapeur d'eau), ainsi que raffiné. Il est ensuite soigneusement mélangé à d'autres beurres de cacao, de sorte que le beurre final qui en résulte à la vente présente une flaveur, une couleur et une viscosité standard cohérentes. Les plus typiques de ces beurres sont ceux qui sont commercialisés par les transformateurs des Pays-Bas et qui sont connus sous leurs noms de marque.

La quasi-totalité du beurre de cacao produit par le secteur international de la transformation du cacao est utilisée pour la fabrication du chocolat, pour laquelle il doit être ajouté à la liqueur pour obtenir le résultat souhaité. Les secteurs pharmaceutique et cosmétique, qui utilisent aussi du beurre de cacao, peuvent obtenir les produits qui satisfont à leurs exigences auprès de sources qui ont recours à l'extraction par solvant ou des méthodes autres que le pressage du beurre de cacao à partir des coques de cacao. Certaines utilisent parfois des fèves de cacao qui ne peuvent être utilisées comme denrées alimentaires.

Procédés de fabrication

Nous verrons ici la fabrication de la pâte de cacao et de ses dérivés directs, la poudre de cacao et le beurre de cacao.

La pâte de cacao

*** Opérations préliminaires

A son arrivée à l'usine, le cacao marchand

est tout d'abord nettoyé et trié par passage sur un tamis à agitation continue, fortement ventilé et équipé d'aimants puissants. Les particules étrangères métalliques, poussières et brisures sont éliminées.

*** Torréfaction

La torréfaction est une opération fondamentale qui permet d'abaisser la teneur en eau jusqu'à 1,5-2 %, de provoquer l'évaporation des acides volatils (acide acétique), de faciliter la séparation de l'amande et des coques, et surtout de développer l'arôme du chocolat.

C'est une opération très précise dont l'intensité et la durée doivent être soigneusement réglées suivant la particularité des fèves en traitement. Elle se fait habituellement en continu, à une température de 100 à 150°C, pendant 20 à 40 minutes. Les fèves sont ensuite rapidement refroidies.

*** Concassage

Les fèves refroidies sont transportées dans des concasseurs tararés, ou casse-cacao, où les coques sont brisées et séparées des amandes par ventilation. Les amandes et fragments d'amandes, ou «grains de cacao», et les germes sont ensuite séparés par densité sur des tamis vibrants.

*** Mélange et broyage du cacao

Lorsqu'un mélange de fèves de différentes origines est nécessaire, mélange dont la composition reste le secret de chaque chocolatier, il doit être effectué avant le broyage.

Les grains de cacao sont écrasés finement à une température élevée (50 à 70°C) dans des broyeurs à cylindres de plus en plus serrés. La température élevée permet d'obtenir, par la fusion du beurre de cacao, une pâte fluide dont la finesse est une des conditions de la qualité du produit obtenu appelé pâte de cacao.

La pâte de cacao peut être maintenue fluide à la chaleur, ou moulée et refroidie pour être stockée. Elle porte alors le nom de «masse de cacao» et constitue le premier produit de transformation du cacao marchand. Elle est assez souvent fabriquée dans les pays producteurs et exportée sous cette forme. Elle servira à la fabrication de beurre, de poudre ou de chocolat.

Le beurre et de la poudre de cacao

Selon la matière première utilisée pour la fabrication du beurre (fèves entières, grains de cacao ou pâte de cacao) et selon le procédé d'extraction utilisé, on distingue:

Le beurre de cacao de pression ou beurre de cacao: la pâte liquide est pressée dans des presses hydrauliques (jusqu'à 600 kg/cm²).

Le beurre de cacao d'expeller: le beurre de cacao est obtenu par extrusion, les presses hydrauliques étant alors remplacées par des vis sans fin (expeller).

Le beurre de cacao raffiné: obtenu par pression, par extrusion (expeller), par extraction au moyen d'un solvant ou par une combinaison de ces procédés, et raffiné.

Le beurre de cacao sortant de la presse est filtré, éventuellement neutralisé et raffiné, désodorisé et tempéré, c'est-à-dire maintenu quelque temps à une température proche de son point de fusion pour permettre une première formation stable des cristaux. Il est ensuite moulé et refroidi. Il est alors de consistance dure, à cassure cireuse, légèrement brillant, de teinte jaune clair, onctueux au toucher. Il fond à une température voisine de 35°C en

donnant un liquide limpide.

Le beurre de cacao est un mélange de glycérides des acides oléique (37 %), stéarique (34 %), palmitique (26 %) et linoléique (2 %).

Les tourteaux, c'est-à-dire ce qui reste au fond des presses après extraction du beurre de cacao, contiennent encore 20 % de beurre. Ils seront transformés, par concassage et pulvérisation, en poudre de cacao. Un pressage plus poussé donnera une poudre de cacao dite «maigre» ou «dégraissée» (10 % de beurre de cacao seulement).

Tiré de «Le cacaoyer, Maisonneuve et Larose, 1990»

Si le pH n'a pas été modifié (pH 5.3 -5.8) la poudre est naturelle.

Si le pH est supérieur à 5.8 (max. 8) la poudre est alcalinisée.

On recherche des poudres alcalinisées pour des préparations contenant du lait : lait chocolaté, crèmes desserts, mousses, préparations pour petits-déjeuners. La raison : le pH est proche du lait et la saveur est longue et moins amère qu'au naturel.

On utilisera des poudres naturelles dans les fourrages en confiserie ou biscuiterie pour une recherche d'amertume et pour une bonne «attaque en bouche ».

Autres produits

La grue de cacao : Amande de la fève de cacao, concassée et torréfiée

Utilisations : décor, apport de croustillant aux fabrications

Le gianduja : Produit obtenu à partir de chocolat et de noisettes finement broyées (entre 20 et 40% du produit fini), avec ajout possible d'amandes, noisettes entières ou en morceaux limité à un total de 60% du poids du produit fini.

Utilisation : intérieurs chocolat, mousse chocolat, etc...

La pâte à glacer : Mélange de cacao, sucre, graisse végétale. Elle n'a pas besoin de pré-cristalisation..

Existe en plusieurs variétés : café, ivoire, brun foncé, brun clair

Utilisation : Glaçage petits gâteaux, entremets, fours secs.

La pâte aromatisante : Mélange de poudre cacao, lécithine, matières grasses. Elle possède un fort pouvoir de renforcement du goût, de couleur, et d'onctuosité dans les préparations dans lesquelles elle est incorporée.

Utilisation : Aromatiser les crèmes les fondants les pâtes sablées, à cake, ...

Pâte à tartiner au beurre de cacao (sans sucres ajoutés)

Voici quelques recettes à faire chez vous!

Pour 6 personnes

Ingrédients

100g d'amandes

100g de noix de cajou

100g de beurre de cacao

1 gousse de vanille

1 pincée de sel rose d'Himalaya ou bon sel de mer

Recette

- Préparez un pot de 300ml environ, en y versant de l'eau bouillante puis en le laissant sécher.

- Préchauffez votre four à 180 degrés C et faites torréfier les amandes et cajou pendant 10/15 minutes.

- Sortez du four et laissez refroidir quelques instants.

- Pendant ce temps, faites fondre le beurre de cacao au bain-marie (délicatement, à feu doux).

- Mixez les amandes et les noix de cajou jusqu'à obtenir une pâte épaisse puis ajoutez la vanille, le sel et le beurre de cacao.

- Mixez pendant 2 à 5 minutes à pleine vitesse en augmentant la vitesse progressivement.

- Si vous obtenez une solution liquide, c'est que vous avez gagné !

- La pâte va se raffermir en refroidissant Conservez à température ambiante pendant 1 semaine, ou au frais pendant 3 semaines.

Pâte à crêpes au cacao

Par Pauline Guillet

Pour 4 personnes

Ingrédients

125g de farine de blé

25g de cacao en poudre

2 oeufs entiers

50g de sucre en poudre

10cl de crème liquide entière

430ml de lait

Pour la cuisson :

Beurre demi-sel

Recette

- Dans un bol, fouettez la farine, le sucre et le cacao. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez.

- Faites cuire les crêpes dans une poêle bien chaude, préalablement beurrée à l'aide d'un papier absorbant. Retournez les crêpes à mi-cuisson, puis réservez-les sur une assiette lorsqu'elles sont bien cuites. Lisez aussi notre article pour réussir les crêpes à tous les coups.

- Dégustez ces crêpes au chocolat encore chaudes ou tièdes, avec la garniture de votre choix.

Idées de garnitures :

- chocolat fondu + noisettes torréfiées hachées + sucre glace

- rondelles de bananes + noix de pécan hachées + caramel au beurre salé ou sirop d'érable

- coulis de fruits rouges ou confiture + myrtilles fraîches + chantilly

- marmelade d'orange + crème glacée à la vanille + pralins

Chocolat chaud à l'antillaise

Pour 4 personnes

Ingrédients

75g de pâte de cacao

75g de sucre de cane

½ litre d'eau

10 pincées de cannelle

5 pincées de gingembre

Recette

- Cassez la pâte de cacao en morceaux avec un couteau.

- Mettez-les dans une casserole avec le sucre et les épices.

- Ajoutez 2dl d'eau et faites fondre l'ensemble sur feu doux, en remuant de temps en temps.

- Ajoutez le restant d'eau, petit à petit tout en remuant avec un fouet.

- Faites cuire environ 8 minutes en fouettant afin de faire mousser le chocolat.

- Servez et dégustez, même par forte chaleur.

N'hésitez pas mettre plus d'épices car elles sont généralement masquées par le goût du cacao.

CNT
Feuille de route 2020

C'est au Kenzi Rose Garden de Marrakech qu'a eu lieu la conférence de presse de la Confédération Nationale du Tourisme (CNT) en présence des dirigeants, de nombreuses personnalités du tourisme et de journalistes.
Nous vous dévoilerons au fil de nos numéros les points forts de cette réunion.

Pour l'heure nous vous proposons le discours de Monsieur Abdellatif Kabbaj, PDG du groupe Kenzi hôtels et Président de la CNT, ainsi que la partie dédiée à la réglementation du secteur.

Discours intégral de Monsieur Abdellatif Kabbaj

«Mesdames et Messieurs les représentants des Médias

Messieurs les Présidents, chers collègues et amis,

C'est pour moi et pour l'ensemble des membres de la CNT un réel plaisir et un honneur de vous accueillir à cette rencontre, et je vous remercie d'avoir répondu favorablement à notre invitation à cette conférence de presse, pour partager avec vous les réalisations de notre Confédération ainsi que la feuille de route élaborée par le secteur privé, en faveur d'un développement inclusif de notre industrie, et pour en améliorer la compétitivité, dans un contexte où les défis sont nombreux et les attentes grandissantes.

Mesdames et messieurs

Comme vous le savez, l'industrie touristique mondiale compte cette année :

• 1,4 Milliards de voyageurs. C'est aussi :

• 10% du PIB mondial,

• 1 emploi sur 10,

• Et 30% des exportations de services.

C'est aussi un potentiel de croissance de 400 millions de voyageurs pour les 10 prochaines années.

C'est le seul secteur économique qui ne cesse de croitre depuis 70 ans et c'est

à ce titre, l'un des piliers majeurs de l'économie mondiale.

Au Maroc, nous avons enregistré à fin 2019 quelques 12,9 Millions de touristes, en augmentation de plus de 5,2% par rapport à 2018.

Et sur les 5 dernières années, l'industrie touristique marocaine a enregistré un taux de croissance moyen de 6% contre 4% à l'échelon mondial.

Le Tourisme au Maroc, c'est aussi :

• 750.000 emplois directs et plus de 2,5 Millions indirects,

• 7% du PIB,

• 80 Milliards de Dirhams de recettes

• et 29% des exportations de services.

C'est enfin un secteur dont la transversalité est telle qu'il participe à l'essor de plusieurs autres secteurs économiques comme le bâtiment, l'agriculture, l'agro-industrie, les services. etc...

Le Maroc est une grande destination, qui offre une grande diversité d'expériences de voyage, et malgré les insuffisances, le Maroc a su prendre sa part de marché dans le développement mondial touristique.

Le Tourisme marocain est le deuxième contributeur économique et il doit, à ce titre, être placé, comme nous l'avons souvent dit, à la place qu'il mérite, qui est celle d'un secteur prioritaire, au vu de ce qu'il rapporte et surtout de ce qu'il peut rapporter, particulièrement en matière d'emploi pour notre jeunesse, et de contribution significative à la balance des paiements.

C'est pour cela que la CNT a décidé de changer de paradigme et s'est fixé comme mission de contribuer de manière responsable et durable à la compétitivité du secteur touristique et au bien-être des marocains en créant de l'emploi, en favorisant l'inclusion, en générant des devises et en promouvant l'innovation.

Ainsi, chacune des actions doit pouvoir être orientée et mesurée en terme de contribution à la compétitivité, à la durabilité et à l'emploi.

Chacune des actions doit également être orientée sur la recherche du client, sur sa satisfaction, sur l'amélioration de son expérience voyage, sur son choix de la destination Maroc qui est en compétition avec tellement d'autres.

Nous allons vous exposer aujourd'hui, comme je vous l'ai annoncé, les principaux chantiers que nous avons inscrits dans nos priorités :

Nous les avons choisi parce qu'ils sont prioritaires pour le développement du tourisme et nous y travaillons dans le cadre de commissions de travail Public/Privé, impliquant les représentants de la CNT d'un côté et les pouvoirs publics de l'autre, c'est-à-dire, le département du Tourisme, du Transport aérien, de l'artisanat et de l'économie sociale ainsi que ONMT, la SMIT, l'ONDA..., avec lesquels nous entretenons des rapports très étroits de collaboration et de prise de décision.

C'est ainsi que chacun est à l'écoute de l'autre, chacun coordonne avec l'autre ses actions, synchronise ses efforts, se met en synergie et en complémentarité et aligne ses objectifs.

Il s'agit du Virage digital. Cela fait plusieurs années que tout le monde parle de digital, de digitalisation... le business modèle du

voyage a radicalement changé.

Les nouvelles technologies ne sont plus un luxe. Tous les acteurs doivent s'y mettre car la recherche d'information, la comparaison, l'évaluation de l'expérience, la recommandation, le choix et l'acte d'achat du touriste... tout se fait au bout de quelques clics.

Le Développement du Capital Humain et la Formation : nous le savons tous, quel que soit le niveau d'évolution technologique, cela ne réduira jamais l'importance de la qualité de service. La formation est importante pour la compétitivité, pour la promotion de l'emploi et l'entreprenariat.

La fiscalité est un élément fondamental de la compétitivité et de la rentabilité d'une destination. Nous avons travaillé avec nos amis de la CGEM et nos experts pour proposer des ajustements en matière de fiscalité, à la hauteur des ambitions du secteur du tourisme, et surtout en cohérence avec le rôle

économique et social qu'il doit jouer dans notre pays

La réglementation du secteur sur laquelle nous travaillons déjà depuis quelques années avec le ministère de tutelle, pour offrir un cadre règlementaire adapté à l'évolution du secteur, que ce soit dans l'hébergement, dans la distribution ou dans les transports, il est important de doter notre secteur d'une règlementation cohérente avec les nouvelles exigences de l'économie et du consommateur.

Le Tourisme interne est également au coeur de nos priorités. Parce qu'une

économie saine repose d'abord sur le marché intérieur, et celui-ci représente

30 % des nuitées dans nos établissements classés, et nous espérons faire passer cela à 40% à l'instar des grandes destinations mondiales.

La réorganisation de l'Observatoire du Tourisme : outils majeur d'aide à la décision et d'orientation des politiques de ce secteur. Nous avons besoin de faire un travail de fond sur cet outil, afin de le rendre plus autonome, plus performant, producteur d'indicateurs qualitatifs et pertinents à même d'accompagner les acteurs dans cette vision d'amélioration de la compétitivité et de développement.

La gouvernance : un véritable enjeu pour une gestion efficace et un suivi efficient du développement du secteur touristique marocain, dont la transversalité pose souvent de véritables défis aussi bien aux

L'élection de la Personnalité de l'Année 2020 s'est tenue ce samedi 1er Février à Marrakech. Un événement organisé par Tourisma Post en partenariat avec la Confédération Nationale du Tourisme et qui a été réhaussé par la présence de Nadia Fettah Alaoui, ministre du Tourisme, de l'Artisanat, du Transport Aérien et de l'Economie Sociale et du wali de Marrakech.

La Confédération Nationale du Tourisme, partenaire de l'événement était présente en force à travers son président Abdellatef Kabbaj, son vice Président général Fouzi Zemrani, ainsi que tout le bureau, Hamid Bentahar, Abbas Azzouzi, Wissal El Gharbaoui.

Zouhair El Oufir, DG de l'ONDA, Lahcen Zelmaat, Président de la Fédération National de l'Industrie Hôtelière, Said Mouhid, Président de l'Observatoire du Tourisme, Azzeddine Skalli, Président du Moroccan Travel Management Club étaient également au rendez-vous ainsi que plusieurs Présidents de CRT et des professionnels de nombreuses régions du Royaume.

L'élection de Adel El Fakir à fait l'unanimité auprès des professionnels du Tourisme de la Confédération Nationale du Tourisme pour qui le DG de l'ONMT symbolise aujourd'hui ce dynamisme qui est entrain de se mettre en place pour le secteur.

opérateurs privés qu'aux acteurs Publics

Voici donc les principaux chantiers que nous allons partager avec vous de manière synthétique, de sorte à laisser place aux questions/réponses.

Je vous remercie Mesdames et messieurs pour votre attention, et je cède la parole aux membres du bureau concernés pour présenter chacun la partie dont il est en charge.

Merci

La réglementation en question

Quels sont les objectifs ?

Intégré au Programme National pour l'Innovation et la Compétitivité Touristique, le Pole réglementaire vise la professionnalisation des acteurs et le rehaussement des prestations de la chaine de valeur touristique via le lancement de reformes réglementaires. Ces reformes vont libéraliser et moderniser la réglementation sur les métiers touristiques en l'adaptant aux nouvelles réalités du secteur.

Et ce pour les secteurs de l'Hébergement touristique (4055 EHT), la Distribution de voyage (1110 AGV) et le Guidage touristique (3315 guides).

Quelles sont les principes et méthodologie de travail?

Tout d'abord, une présentation des réformes réglementaires et outils d'accompagnements aux Fédérations Nationales pilotée par la CNT et Le Ministère du Tourisme, puis des études en commun en commission, et enfin, une concertation en interne auprès des membres de la Fédération Nationale avec un retour des conclusions et éventuelles demandes au Ministère du Tourisme qui se chargera d'expliquer et défendre les dossiers auprès des différents départements gouvernementaux le cas échéant.

Quels sont les principaux outils et instruments d'accompagnements ?

Trois axes sont à retenir : offrir une formation et assistance technique de haute qualité pour l'ensemble des métiers, du mentorat et de l'expertise d'ingénierie ;

faciliter l'accès aux partenaires privés ; et faciliter l'accès au financement avec des produits dédiés

Pour l'Hôtellerie ?

La loi n° 8014 déjà publiée comprends trois décrets d'application pour

1 approuver le règlement général de Construction,

2 fixer les modalités d'exploitation et de classement des établissements,

3 fixer les modalités de télédéclaration.

Un programme intitulé INPACTE pour les TPME (innovation et programme d'appui à la compétitivité Touristique des entreprises) est mis en oeuvre et facilite la réalisation de diagnostic, la stratégie de développement, la qualité et le développement durable, la transformation digitale, l'organisation et les procès, le développement des compétences, l'accès au financement et partenariat. De même, il sera encouragé la création de groupements et d'Agrégation en GIE.

Pour la distribution des voyages?

Il sera mis en place un accompagnement de la FNAVM pour accéder à des partenariats comme par exemple l'ACAPS pour assurer une couverture des risques, la Fédération de protection des consommateurs, la CNDP pour la protection des données personnelles. Nous notons aussi un programme INPACTE, l'encouragement au groupement, la lutte contre l'informel avec un passage obligatoire par l'OMPIC.

Les problématiques, à ce jour, restent la désintermédiation, l'informel, le paiement tous les 15 jours du BSP, booking .com et autres, Airbnb, et l'évolution rapide du digital qui est à la fois une menace et une opportunité.

Pour le guidage?

5 axes sont envisagés :

- La création et un contrat standardisé de prestation avec les clients

- La création d'un Identifiant Fiscal par guide et encourager l'esprit d'entreprenariat

- La mise à niveau avec une formation de base et une formation en continue.

- La labellisation

- La création de la Fédération Nationale des Guides.

Remerciements au Kenzi Rose Garden pour son invitation
© Tourisma Post

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

La 5ème édition!

Révélateur de talents, la 5ème édition des RDV Gourmands se déroulera du 1er au 29 février au grand bonheur des passionnés de pâtisserie et accueillera comme les éditions précédentes le concours national de pâtisserie amateur.

En partenariat avec Carrefour, 5 demi-finales sont au programme ainsi qu' une grande finale.

L'équipe organisatrice de la société Solution Directe sillonnera les villes du Maroc via des évènements dans les Carrefour de Sidi Maarouf, Dar Bouazza, Oujda, Tanger et Marrakech. Ce concours permettra aux participantes et participants sélectionnés à travers leurs recettes de se confronter, de perfectionner leurs talents à travers l'encadrement d'un jury de professionnels et de les faire connaitre au grand public sans oublier les différents cadeaux des partenaires et les équipements de cuisine dont vont bénéficier tous les participants.

Après le succès des précédentes éditions, les candidats sélectionnés s'affronteront,

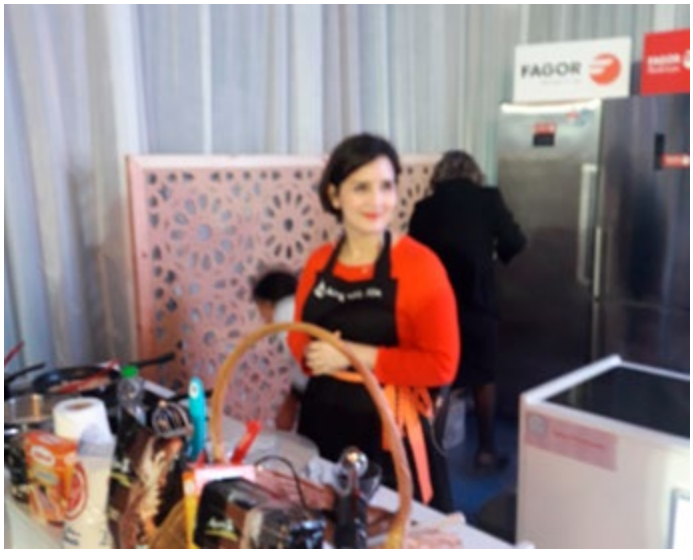
via leurs recettes de pâtisserie et selon des critères détaillés dans le règlement du jeu, en demi-finale puis en finale afin d'élire le meilleur pâtissier amateur du Royaume.

Cette fois encore, ce sera l'occasion pour tous les amateurs de pâtisserie de révéler leur passion, profiter des conseils et de l'encadrement d'un jury de professionnels et de personnalité du monde de la cuisine. Alia Al Kasimi (passionnée de la cuisine qui a su développer sa carrière en tant que manager pour de grands groupes internationaux tout en gagnant ses étoiles de chefs dans la gastronomie), le chef Abdelilah Enniri (champion d'Afrique de pâtisserie et président du jury) et Nidbouhou Smail (coach culinaire et directeur technique du centre CHR de Casablanca) composent cette année la brochette de stars de la cuisine au Maroc qui encadrera et jugera les candidats.

Au cours de cette 5ème édition, des nouveautés viendront agrémenter le concours et offrir aux visiteurs de nombreuses animations. Ils pourront également découvrir les stands des sponsors, profiter de cadeaux et déguster de nombreux produits. Carrefour, le partenaire historique de l'évènement vous prépare également de nombreuses surprises.

Nous vous attendons nombreux!

www.rdvgourmands.ma
www.facebook.com/rdvgourmands



#japyIsTheNewBlack
#japy, NOUVELLE CARTE

Comme tous les ans, #japy ne cesse de surprendre et innover. En 2020, le spécialiste de la livraison de sushis a décidé de nous faire découvrir une nouvelle facette de la gastronomie nippone. Pour marquer sa différence, #japy lance une carte qui gravite autour de quatre grands thèmes, à savoir : des sushis pour femmes enceintes, des Gluten Free, des Vegan Sushi et pour n'oublier personne, #japy a légendé certains sushis de sa nouvelle carte d'un K rouge qui signifie "Kosher".

C'est au coeur de la galerie d'art, Venise Cadre que le spécialiste de la livraison de sushi a organisé, jeudi 16 janvier, sa Food-expo, baptisée « #japyIsTheNewBlack ». Cet évènement unique en son genre a réuni les meilleurs clients de la marque qui se sont empressés de venir découvrir son nouvel univers gastronomique.

Crée en 2015, #japy appartient au groupe Myjapy qui détient également l'enseigne Baly, traiteur spécialisé dans la livraison de plats asiatiques. Les deux enseignes livrent sur tout Casablanca, y compris Dar Bouazza, Bouskoura et Ain Sebaa.

www.japy.ma
Un seul numéro de téléphone 0522 94 18 00
Ouvert 7 jours sur 7, de 11h30 à 23h30.

TRANSFARO
Transit&Transport International

EXIGEZ LES TECHNOLOGIES ET L'INNOVATION POUR MENER À BIEN VOS CARGAISONS PARTOUT DANS LE MONDE.

Phone : +(212) 522 98 08 33
+(212) 522 98 73 34

Fax : +(212) 522 23 33 79
+(212) 522 98 53 36

www.transfaro.com

Email : transfaro@transfaro.com

EN RÉPONSE AUX HAUTES ORIENTATIONS DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI, QUE DIEU L'ASSISTE, LE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC A LE PLAISIR DE PARTICIPER AU PROGRAMME NATIONAL D'ACCOMPAGNEMENT ET DE FINANCEMENT DES PETITES ENTREPRISES ET PORTEURS DE PROJETS DANS LE MONDE RURAL.

Al Moustatmir Al Qaraoui

Crédit au taux de 1.75%

pour le milieu rural

Crédit au taux de 2%

pour le périmètre urbain

CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma