

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

APPUI ET FINANCEMENT DES TPE
DE LA GENÈSE À LA CONCRÉTISATION

HYGIÈNE
RÈGLES ET MESURES À ADOPTER AU TRAVAIL



Jamain Baco
Créateur de sérénité



Horizon 2030
Les pôles portuaires et leur vocation



Emulsifiants
Pour une nourriture agréable

L'incontournable
des
Chefs Glaciers



Suspension de tous les vols internationaux en provenance et à destination du Maroc, fermeture de tous les ports du Maroc aux passagers, fermeture des mosquées, interdiction de tous les rassemblements publics, confinement, le Maroc a pris des décisions drastiques pour essayer d'endiguer la prolifération attendue du coronavirus. L'impact économique de l'épidémie est indéniable et semble fatal. Perturbations des chaînes d'approvisionnement et manque de visibilité sur la demande pour les exportateurs marocains, plus aucun voyageur pour les acteurs du tourisme, annulation de tous les grands événements, perturbations importantes des grands marchés marocains du commerce, chute de la bourse,... personne n'est épargné. Tout ceci engendrera inévitablement des pertes d'emploi, des fermetures de sociétés, et une baisse de croissance sur le tissu économique national.

La situation pourrait cependant être bénéfique dans quelques secteurs d'activité comme la confection de masques de protection, les flacons de gel hydro-alcoolique, les machines et produits de traitement de déchets médicaux, les pharmacies, les laboratoires, les médecins, les métiers de la propreté et de l'hygiène, mais aussi les plateformes de streaming, d'achat en ligne... Et surtout le secteur alimentaire avec notamment la grande distribution; les marocains étant très nombreux à multiplier les achats de précautions (riz, pâtes, farine, eau...) de peur d'être confinés chez eux dans les jours qui viennent.

Mais il existe aussi des opportunités à saisir. L'Asie est à l'arrêt et les clients cherchent des alternatives. Le Maroc pourrait être cette

alternative pour plusieurs secteurs comme le textile ou la fabrication de composants automobiles par exemple. Nous sommes capables de fabriquer localement de nombreux produits. Plusieurs acteurs y voient une opportunité pour booster notre industrie locale en proposant par exemple aux chinois de localiser certaines de leurs usines au Maroc. Il faut pour cela que les industriels marocains se positionnent et prennent des parts de marché.

Heureusement, selon certains grands économistes, les effets devraient être «temporaires» et «réversibles» quand le virus faiblira, et à mesure que les routes et aéroports vont rouvrir, les personnes pourront retourner travailler et les entreprises essayer de rattraper leur retard. Espérons que dans quelques mois cette épidémie ne sera qu'un mauvais souvenir et qu'elle servira de leçon aux différentes nations pour faire vraiment face aux changements attendus : climatiques, immigration, nouveaux virus, ... En attendant nous sommes suspendus à la venue de jours meilleurs.

Bonne lecture.



Alexandre DELALONDE

Resagro magazine

Imprimeur

IMPRIMEUR IDÉALE, CASABLANCA

TÉL. : (+212) 522 60 05 57

IMPRIMÉ AU MAROC - PRINTED IN MOROCCO.

Compad, agence de communication

BP 20028 HAY ESSALAM

C.P - 20203 - CASABLANCA

TÉL. / FAX : (+212) 522 24 22 00

E-MAIL : CONTACT@RESAGRO.COM

SITE INTERNET : WWW.RESAGRO.COM

RC :185273 - IF: 1109149

ISSN DU PÉRIODIQUE 2028 - 0157

DATE D'ATTRIBUTION DE L'ISSN JUILLET 2009

DÉPÔT LÉGAL : 0008/2009

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Alexandre Delalonde

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Claude Vieillard

RÉDACTEUR EN CHEF

Service commercial

CONTACT@RESAGRO.COM

TÉL. : (+212) 522 24 22 00

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette

CONSULTANT PUBLICITAIRE

(+212) 672 70 42 08

YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

Mohamed El Allali

DIRECTEUR ARTISTIQUE

CHEF DE PROJETS WEB

Dominique Pereda

CORRESPONDANTE FRANCO-
PHONE

DPEREDA@RESAGRO.COM

PEREDA.RESAGRO@GMAIL.COM

Fanny Poun

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE
FANNY@RESAGRO.COM

Laetitia Saint-Maur

CORRESPONDANTE HISPANO-
PHONE

LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

SOMMAIRE

- 03 Edito
- 06 Périscope
- 14 Veille réglementaire
- 16 Appui et financement des TPE
- 22 Les pôles portuaires et leur vocation
- 25 Le salon LOGISMED
- 26 Le bilan Fruit Logistica 2020
- 28 Les émulsifiants pour une nourriture agréable
- 30 Jamain Baco : créateur de sérénité
- 32 Préventica International Maroc
- 34 Les règles d'hygiène au travail
- 36 Coronavirus : Les mesures annoncées au Maroc

- 38 Recettes selon Kool
- 40 Les News
- 44 L'agrotourisme. Découvrir le Maroc autrement
- 48 Ambiente : vue d'ensemble sur l'offre pour la salle
- 52 Ouvrir un snack en franchise
- 58 Les scénarios à long terme du tourisme
- 62 The Oberoi, Marrakech : un 5* d'exception
- 66 Libiti : authentique et tendance



En réponse aux Hautes Orientations de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, Que Dieu L'assiste,
Bank Of Africa a le plaisir de participer au programme national d'accompagnement et de financement des petites entreprises et porteurs de projets.



INTELAK # LIKOUM

ENTREPRENEZ, VOUS ÊTES ACCOMPAGNÉS !
FINANCEMENT · FORMATION · ASSISTANCE

0522 42 15 43
www.intelaklikoum.ma

BANK OF AFRICA
BMCE GROUP



CMA CGM

DE NOUVEAUX PARTENAIRES

Le Groupe CMA CGM, un leader mondial du transport maritime et de la logistique, confirme et renforce son engagement au Maroc avec la signature à Casablanca de deux accords majeurs :

- Une convention-cadre pour renforcer le partenariat entre le Groupe CMA CGM et l'Institut Supérieur d'Etudes Maritimes (ISEM) sous tutelle du ministère de l'Équipement, du Transport, de la Logistique et de l'Eau dans la formation initiale des cadets et dans la formation continue des collaborateurs du Groupe ;
- Une convention de partenariat entre ZEBOX, l'incubateur et accélérateur international de start-ups innovantes initié par Rodolphe Saadé, Président Directeur Général du Groupe CMA CGM, et la Chambre française de commerce et d'industrie au Maroc (CFCIM). Cet accord permettra de faciliter la sélection et de renforcer le développement de jeunes sociétés dans les domaines du transport, de la logistique, des mobilités et de l'industrie 4.0.



LIGNE DE CRÉDIT

ZALAR HOLDING

Zalar Holding qui évolue dans la chaîne de valeur avicole au Maroc a sollicité la Banque européenne d'investissement (BEI) en vue d'obtenir une ligne de crédit de 25 millions d'euros (27,6 millions \$), nous révèle des médias marocains.

La ressource servira d'une part, à soutenir UMA Volailles, une société appartenant à Zalar Holding et spécialisée dans l'élevage de dindes et de poulets de chair et d'autre part, à accompagner le programme d'investissement dans les capacités logistiques du groupe marocain. Cette sollicitation survient après l'obtention en début d'année 2020, d'un financement de 24 millions \$ auprès de la Société financière internationale (SFI). Les fonds étaient destinés à renforcer la production et les exportations de fruits de la société Zalar Agri, filiale de Zalar Holding.

Zalar Holding qui est présent au Maroc depuis 1974, a réalisé au 30 juin 2019, un résultat net consolidé de 36,6 millions de dirhams marocains, en baisse par rapport aux 52 millions affichés à fin juin 2018.



Chamberline Moko © Agence Ecofin

OBLIGATIONS VERTES

MOODY'S DANS LA PLACE

L'agence de notation Moody's prévoit une hausse de 244 % des émissions d'obligations vertes en 2020. Cette évolution sera portée par une plus grande clarté des intentions des gouvernements et un engagement des organes de régulation. 300 milliards \$ d'obligations vertes seront émis au cours de l'année, selon l'agence. Elles seront probablement complétées par 75 milliards \$ d'obligations durables et 25 milliards \$ d'obligations sociales. Cela portera à 400 milliards \$ au total, les instruments de finance durable qui seront probablement émis durant l'année, selon les projections de l'agence. Rappelons qu'en 2019, 323 milliards \$ de ces titres ont été émis.



Gwladys Johnson Akinochi © Agence Ecofin



Vos **BESOINS** méritent notre **EXPERTISE**

NOS **MÉTIERS**



Propreté
& Hygiène



Sécurité Physique
& Électronique



Prestation
Multi-Services



Maintenance
Multi-Techniques



Pilotage
FM

JAMAIN BACO
depuis 1926

Créateurs de sérénité

153, rue Mohamed Erradi, Z.I. Moulay Rachid, 20 660, Casablanca - Maroc
Tél. : +212 522 709 907 | Fax : +212 522 709 023 | contact@jamainbaco.com
www.jamainbaco.com

BAD

CROISSANCE DU PIB

La croissance du PIB réel au Maroc devrait s'établir à 3,7 % en 2020 et à 3,9 % à partir de 2021, prévoit la Banque africaine de développement (BAD).

La dette du trésor, estimée à 65,3 % du PIB en 2018, devrait baisser à 65,1 % en 2019, puis à 63,1 % en 2021, sous l'effet d'une croissance du PIB réel plus robuste. Quant au déficit du compte courant, 5,5 % du PIB en 2018 en raison de la facture pétrolière et des importations de biens d'équipement, il devrait passer de 4,6 % en 2019 à 3,9 % en 2020, puis à 3,7 % en 2021. Concernant l'inflation, la BAD estime qu'elle devrait être autour de 1 % sur les période 2019-2021.

Par ailleurs, la Banque relève que la position géographique stratégique du Maroc peut servir de hub de projection pour les entreprises étrangères désireuses d'opérer ou s'établir en Afrique.



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.

ACCORD

LA FRAMBOISE MAROCAINE

Les négociations techniques entamées entre l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) et le Service D'inspection Sanitaire des Animaux et des Plantes aux Etats Unis (APHIS) ont abouti à la signature du plan d'action opérationnel. Cette signature donne le feu vert à l'ouverture officielle, pour la première fois du marché américain aux exportations marocaines de framboises. Cet accord est le fruit des négociations initiées entre le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêt au Maroc et son homologue américain.

Les autorités américaines exigent par ailleurs que ce fruit soit emballé dans les unités de conditionnement autorisées par l'ONSSA. Ils exigent aussi que toute exportation doit impérativement être accompagnée d'un certificat phytosanitaire délivré par l'Office. Ce certificat atteste que les fruits ont été effectivement produits et emballés conformément aux exigences des États-Unis (USA).



NOMINATION

À LA TÊTE DE L'APEBI

Suite à l'assemblée générale électorale de l'APEBI (Fédération marocaine des Technologies de l'Information, des Télécommunications et de l'Offshoring), tenue en janvier dernier, le binôme Amine Zarouk (Directeur Général d'Alten DC Maroc) et Mehdi Alaoui (Directeur Général de APP Editor (LaFactory)) ont été élus à la tête de la Fédération. Ils occuperont respectivement les postes de Président et Vice-président Général de l'APEBI pour le mandat 2020-2022.

Avec un programme intitulé «au service du progrès» Amine Zarouk et Mehdi Alaoui ont déroulé à l'assemblée les 5 grands axes sur lesquels ils se sont engagés.

Notamment, de connecter les membres de l'Apebi aux opportunités à travers un projet de rencontres BtoB parcourant différents secteurs et régions, Le développement du capital humain adapté aux besoins du marché à travers un projet de création d'un institut de formation alternative proposant des cycles courts, en partenariats Public-Privé, la capitalisation sur l'Observatoire du digital et sa concrétisation, le rapprochement des institutions publiques et des membres de la fédération, et enfin, la création d'une confédération africaine des technologies de l'information.

Saloua KarkriBelkeziz, présidente sortante, à qui l'Assemblée a rendu un hommage appuyé, a tenu à féliciter son successeur en lui souhaitant plein succès dans sa nouvelle mission.



www.apebi.org.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

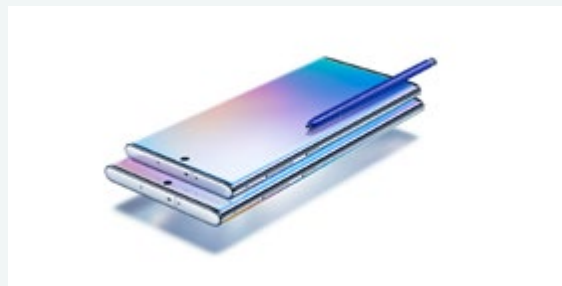
For You and Planet Blue. **BWT**
BEST WATER TECHNOLOGY

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

CES 2020

DES PRIX POUR SAMSUNG

Samsung Electronics Co., Ltd., leader mondial de la technologie, a annoncé que 46 de ses nouveaux produits innovants avaient été reconnus gagnants des CES® 2020 Innovation Awards, dont trois distinctions dans la catégorie Best of Innovations. Ce prix prestigieux récompense des appareils et des services affichant une conception et une ingénierie exceptionnelles dans les technologies de pointe. Ces récompenses soulignent les réalisations de Samsung dans le développement d'innovations révolutionnaires qui propulsent l'industrie vers l'avenir.



www.samsung.com/n_africa

PARTENARIAT

TAMKEEN INITIATIVE

Le programme Tamkeen Initiative du Centre Marocain pour l'Innovation et l'Entrepreneuriat Social se renforce avec la signature d'un nouveau partenariat stratégique avec la Fondation Abdelkader Bensalah. Les objectifs du programme Tamkeen Initiative s'inscrivent parmi les missions de la Fondation en faveur des projets qui visent un impact social dans le domaine de l'éducation dans toutes les régions du Maroc et plus particulièrement les zones rurales.

Dans cet esprit, ce partenariat aura pour but d'accélérer le développement du programme Tamkeen Initiative et d'accompagner ses actions dans la transformation des lycées en Hub d'Innovation sociale dans toutes les régions du Maroc. Dans le cadre de ce partenariat, le programme Tamkeen Initiative aura pour objectif de former 1400 lycéens de 20 villes ou communes à la création de projets à fort impact social à travers l'innovation sociale et de développer 140 projets sociaux dans le domaine de l'éducation à l'aide de 280 enseignants qui seront formés pour accompagner ces jeunes lycéens. Parents d'élèves, cadres administratifs et associations locales partenaires seront formés et impliqués afin d'atteindre ces objectifs.



PROGRAMME D'AIDE

ENTREPRENARIAT ET JEUNESSE

Un vaste programme d'aide aux jeunes porteurs de projets et aux petites entreprises a été lancé le 29 janvier dernier. Basé sur des solutions de financement à des taux d'intérêt historiquement bas, c'est une révolution, au sein du système bancaire, qui se met en place dans un pays où le chômage atteint les 26% chez les 15-24 ans, contre moins de 10% de moyenne nationale. Avec des taux d'intérêt plafonnés à 1,75% pour les bénéficiaires en zone rurale et à 2% en milieu urbain, il s'agit du plus faible taux jamais appliqué dans le pays. Impulsée par le roi Mohammed VI, cette décision, qui s'inscrit dans le cadre d'un large programme intégré d'appui et de financement des entreprises, vise essentiellement à promouvoir l'entrepreneuriat et à créer de opportunité d'emploi. Il s'agit de marquer une rupture dans le rapport des jeunes aux crédits bancaires.



© Agence Ecofin



DJAZAGRO

LE SALON PROFESSIONNEL DE LA
PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

06 ▶ 09 AVRIL 2020

Palais des Expositions SAFEX ▶ Alger ▶ Algérie



DEMANDEZ
VOTRE
BADGE
GRATUIT

DJAZAGRO.COM

COMEXPOSIVIUM

 adepta



 PROMOSALONS



AMAZO

DES FORMATIONS ADAPTÉES

Depuis le démarrage des activités du ZOOPOLE (construit par le Ministère de l'Agriculture et inauguré par Sa Majesté le Roi Mohamed VI le 18 mai 2015) et à fin décembre 2019, les trois interprofessions à savoir MAROC LAIT (filrière lait), la FIVIAR (filrière des viandes rouges) et la FISA (filrière avicole), regroupées au sein de l'Association Marocaine de gestion du Zoopole gestionnaire de centre (AMAZO), ont organisé 672 sessions de formation de perfectionnement et aux corps métiers au profit de 16.159 bénéficiaires dont :

14.358 professionnels des filières lait, viandes rouges et aviculture,

1.355 étudiants des établissements de formation agricole,

446 professionnels des pays d'Afrique de l'Ouest,

Soit au total 23.261 journées de formation.

Bénéficiaires des formations :

Les professionnels marocains ou d'autres pays notamment d'Afrique de l'Ouest ayant bénéficié des formations sont soit des managers, soit des gérants de ferme, soit des techniciens ou ouvriers.

Pour les élèves des établissements de formation, il s'agit des filières de productions animales pour des besoins exprimés par les établissements eux-mêmes.

Thèmes traités

Les formations ont concerné différents sujets au niveau des trois filières aussi bien à l'amont qu'à l'aval :

Pour la filière lait, les sujets traités ont concerné essentiellement la communication, la gestion des ressources humaines, la production laitière.

Pour la filière viande rouge, les sujets ont concerné la production et la conduite technique des veaux issus du croisement industriel, les bonnes pratiques d'hygiène au niveau des abattoirs, les ateliers de découpe et boucheries,

Pour la filière avicole, les sujets ont concerné les techniques de conduite d'élevage du poulet et dinde chair, poule pondeuse, la formulation et la fabrication des aliments de volaille, les procédures de mise en place de l'HACCP dans les usines de fabrication d'aliments composés et dans les couvoirs et la maintenance en usine de fabrication d'aliments composés.

Les formateurs et langues utilisées pour la formation

La majorité des formateurs sont des professionnels, de formation universitaire ou technique avec une grande expérience professionnelle. Des enseignants chercheurs de l'Institut Agronomique et Vétérinaire HASSAN II ont également

contribué à l'animation de plusieurs sessions de formation. Seules quatre formations ont été dispensées par des formateurs étrangers.

Les langues utilisées sont soit la DARIJA ou le TAMAZIGHTE (pour les femmes rurales), soit le Français ou l'Anglais en fonction de la catégorie du public.

Pédagogie adoptée

Des séances de formation pratique dans les pôles existants au Zoopole (bâtiments d'élevage, atelier de découpe de viandes rouges, abattoir de proximité avicole) accompagnent les exposés théoriques en salle. Dans certains cas, des visites de terrain sont organisées pour parfaire la formation théorique et pratique.

Recherche appliquée

Actuellement sont menés des travaux de recherche dans le cadre d'une convention entre la FISA et la Faculté des Sciences de Casablanca, sur les additifs alimentaires entrant dans la fabrication des aliments composés pour volailles (poulet de chair essentiellement). Ces additifs alimentaires concernent les phytobiotiques-huiles essentielles, les épices et les herbes, toutes récoltées localement et extraites dans les laboratoires de la faculté des sciences de Casablanca sur des matières locales. Ce travail rentre aussi dans le cadre d'un travail de recherche pour une doctorante.

Le travail en in-vitro est achevé ; Il reste la partie in-vivo.

A noter que pour la partie avicole, la FISA a signé le 20 Septembre 2019 un mémorandum d'entente avec l'USDA et l'US Grains Council portant sur la formation des aviculteurs originaires des pays de l'Afrique de l'Ouest et ce pour un budget de près de 10 millions de dhs.

Renseignements à amazo.aol@gmail.com

ÉCONOMIE VERTE

BERD ET CDM

La Banque Européenne pour la Reconstruction et le Développement (BERD) accorde un prêt de 20 millions d'euros au Crédit du Maroc dans le cadre du programme « Chaîne de Valeur verte ». Ce programme vise à soutenir des investissements verts portés par des PME participant à certaines chaînes de valeurs et/ou écosystèmes. Cette ligne s'inscrit dans la stratégie du Royaume en faveur du développement des PME /PMI et du financement vert. En adhérant à cette ligne, le Crédit du Maroc cherche à développer et à fournir à ses clients, éligibles, une solution de financement de l'économie verte. Les PME éligibles à ce programme bénéficieront d'un accompagnement attractif comprenant un financement, une subvention à l'investissement et une expertise technique permettant de vérifier la viabilité de leur projet. Le prêt bénéficie du soutien financier de l'Union européenne et du Green Climate Fund et s'inscrit dans le cadre du programme de la BERD destiné à renforcer l'intégration des PME dans les chaînes de valeurs globales.

www.creditdumaroc.ma



α ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMETIQUES



Inox
Tôle
Raccord
Tube
Robinetterie
Visserie
Quincaillerie
Outillage
Fournitures
industrielles

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

Bulletin Officiel

CENT-NEUVIÈME ANNÉE – N° 6854

DU 11 JOUMADA II 1441 (6 FÉVRIER 2020)

Résumé exhaustif de cette édition qui contient la traduction officielle des lois et règlements ainsi que tous autres décisions ou documents dont la publication au Bulletin officiel est prévue par les lois ou les règlements en vigueur.

Pêche maritime.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4064-19 du 23 rabii II 1441 (20 décembre 2019) modifiant l'arrêté du

ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 2818-16 du 20 hija 1437 (22 septembre 2016) relatif à l'interdiction temporaire de pêche dans certaines zones maritimes de l'Atlantique et de la Méditerranée.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4065-19 du 23 rabii II 1441 (20 décembre 2019) modifiant l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 335-14 du 3 rabii II 1435 (3 février 2014) réglementant la pêche de certaines espèces halieutiques dans la zone maritime située en Atlantique entre Rouissa et Moulay Bouzerktoune.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4066-19 du 23 rabii II 1441 (20 décembre 2019) modifiant et complétant

l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n° 336-14 du 3 rabii II 1435 (3 février 2014) réglementant la pêche de certaines espèces halieutiques dans la zone maritime située en Méditerranée entre Oued Amtter et Tamrabet.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4067-19 du 23 rabii II 1441 (20 décembre 2019) modifiant l'arrêté du ministre de

l'agriculture et de la pêche maritime n° 337-14 du 3 rabii II 1435 (3 février 2014)

réglementant la pêche de certaines espèces halieutiques dans la zone maritime située en Atlantique entre Ferkelik et Legzira.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4132-19 du 29 rabii II 1441 (26 décembre 2019) modifiant l'arrêté n° 1154-88 du 20 safar 1409 (3 octobre 1988) fixant la taille marchande minimale des espèces pêchées dans les eaux maritimes marocaines.

« Pomme du Haouz ». – Reconnaissance de l'indication géographique et homologation du cahier des charges y afférent.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4014-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant reconnaissance de l'indication géographique « Pomme du Haouz » et homologation du cahier des charges y afférent..

Agréments pour la commercialisation de semences et de plants.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4015-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant agrément de la société « ARDUNIFERT MAROC » pour commercialiser des semences certifiées du maïs, des légumineuses alimentaires, des légumineuses fourragères, des oléagineuses et des semences standard de légumes.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des

eaux et forêts n° 4016-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant agrément de la société « AFRICA STAR » pour commercialiser des semences certifiées du maïs, des légumineuses alimentaires, des légumineuses fourragères, des semences standard de légumes et des plants certifiés de pomme de terre.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4017-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant agrément de la société « INDOKA » pour commercialiser des semences certifiées des céréales à pailles, du maïs, des légumineuses alimentaires, des légumineuses fourragères, des semences standard de légumes et des plants certifiés de pomme de terre.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4018-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant agrément de la société «SONACOS» pour commercialiser des semences certifiées des céréales à pailles, du maïs, des légumineuses alimentaires, des légumineuses fourragères, des oléagineuses, de betteraves industrielles et fourragères, des semences standard de légumes, des plants certifiés de pomme de terre, d'olivier et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4019-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant agrément de la société « HORTEC » pour commercialiser des plants certifiés de pomme de terre.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4020-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant agrément de la pépinière « EL KANDOUCI » pour

commercialiser des plants certifiés d'olivier, des rosacées à pépins et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4021-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant agrément de la pépinière « SCA DAHBIA » pour commercialiser des plants certifiés d'olivier, de vigne, de figuier, de grenadier, des rosacées à pépins et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 4022-19 du 21 rabii II 1441 (18 décembre 2019) portant agrément de la pépinière « WOROD MARRAKECH » pour commercialiser des plants certifiés d'olivier, de figuier, de grenadier et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Q_i Qualilab[®] international
 LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRE
 EAUX & ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- EXPÉRIENCE
- INNOVATIONS
- ENGAGEMENTS
- QUALITÉ DE SERVICES
- SATISFACTION CLIENTS

Expert dans le contrôle et le conseil pour la maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments

Agée et Reconnu par **ONSSA**

Accrédité ISO-17025 par **SEMAG** Essais
 MCI/CA/AL35/2009

6, Rue Ibn Al Jaouzi (Ex Colonel gros) 20 360 Casablanca
 Tél. : 05 22 47 00 83/86 - Fax : 05 22 47 00 89
 info@qualilabinternational.com - www.qualilabinternational.com

Programme intégré d'appui et de financement des entreprises De la genèse à la concrétisation

Le Programme intégré d'appui et de financement des entreprises marque une nouvelle date majeure dans la vie économique au Maroc. Il pourra notamment voir émerger une nouvelle catégorie d'entrepreneurs et permettre aux TPE d'aujourd'hui de se convertir, dans les années à venir, en PME et pourquoi pas passer plus tard à des GE. Il sera également une formidable opportunité pour les jeunes porteurs de projets et les start-up qui seront sans doute l'avenir de notre économie.



Les demandes d'informations affluent sur les différentes agences bancaires du royaume depuis le lancement du programme intégré d'appui et de financement des entreprises, plus connu sous le nom de "Intelaka". Ce programme qui appelle à la mobilisation de tous les acteurs de l'Économie nationale pour l'accompagnement des jeunes porteurs de projets a nécessité une enveloppe budgétaire de 8 milliards de dirhams, dont 2 milliards dédiés au monde rural étalés sur trois ans.

Nous vous dévoilons tout sur ce programme.

Les Hautes Orientations de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI

Sa Majesté le Roi Mohammed VI accompagné de SAR le Prince Héritier Moulay El Hassan et de SAR le Prince Moulay Rachid, a présidé, en octobre dernier, l'ouverture de la première session de la quatrième année législative de la 10^{ème} législature.

Après lecture de versets du Saint Coran, SM le Roi a prononcé un discours devant les membres des deux Chambres du Parlement, dans lequel le Souverain a appelé les élus à agir dans « un esprit d'émulation constructive » afin de servir les intérêts des citoyens et défendre les Causes nationales.

« Vous devez aussi aborder cette année législative dans la perspective de l'étape nouvelle dont Nous avons esquissé les contours lors du dernier Discours du Trône », a dit le Souverain, précisant que la responsabilité de la classe politique, plus particulièrement celle du gouvernement, du parlement, des partis politiques, est de réunir les conditions favorables à l'aboutissement de cette étape nouvelle.

« L'étape, qui s'amorce dès à présent, requiert une implication unanime, fondée sur une confiance redoublée, une volonté ferme d'œuvrer dans un esprit de collaboration et d'unité, une mobilisation vigilante ; elle doit aussi se caractériser par le souci de transcender les vaines querelles et d'enrayer toute perte de temps et d'énergie », a ajouté Sa Majesté le Roi.

Les chantiers prioritaires de cette étape, a souligné le Souverain, sont l'opérationnalisation des réformes, le suivi des décisions et la réalisation des projets, qui relèvent au premier chef des appareils exécutif et législatif.

« Ils sont également du ressort du secteur privé, en particulier sur le plan du financement. Mention doit aussi être faite du rôle clé des organisations sérieuses de la société civile », a dit SM le Roi.

Le Souverain a indiqué, dans ce cadre, qu'il incombe au gouvernement de mettre au point des plans rigoureux sur la base desquels les décisions et les projets, de portée nationale, régionale ou locale, pourront être soigneusement conçus, minutieusement réalisés et suivis sur le long terme.

Le Parlement se voit, lui, investi, en vertu de la Constitution, de larges attributions en matière de production législative, de contrôle de l'action gouvernementale, d'évaluation des politiques publiques, a ajouté le Souverain.

«(...) il est de notoriété publique que les efforts de l'État ne

20 février 2020 : La mise en œuvre et les perspectives du Programme intégré d'appui et de financement des entreprises ont été au centre d'une journée d'étude, organisée à Meknès, à l'initiative de l'université Moulay Ismaïl (UMI).

suffisent pas, et que, par conséquent, l'implication du secteur privé dans le processus de développement est indispensable », a noté Sa Majesté, faisant notamment allusion, dans ce cadre, au secteur bancaire et financier, qui « constitue, pour Nous, la clé de voûte de toute stratégie de développement ».

« Aussi exhortons-Nous le secteur bancaire national à un engagement plus ferme, à une implication positive plus vigoureuse dans la dynamique de développement que connaît notre pays », a dit le Souverain, ajoutant que « cet effort doit porter spécifiquement sur le financement de l'investissement, l'appui aux activités productives, pourvoyeuses d'emplois et génératrices de revenus ».

« La construction d'un Maroc évolué et développé, la formulation de réponses appropriées aux préoccupations et aux attentes de ses citoyens, nécessitent la mutualisation et la mise en cohérence des efforts », a indiqué SM le Roi, invitant « l'appareil exécutif, ainsi que le secteur privé, plus particulièrement le secteur bancaire, à s'associer à l'effort de développement national, à contribuer à la réussite de l'étape nouvelle dans laquelle nous nous engageons ».

La cérémonie de présentation du « programme intégré d'appui et de financement des entreprises » auprès de S.M le Roi Mohammed VI

Suite aux Hautes Orientations Royales, tout le monde s'est mis au travail afin de proposer des solutions cohérentes. Le fruit de ce travail a été présenté lors d'une cérémonie officielle auprès de S.M le Roi Mohammed VI. Cette cérémonie a vu la participation du ministre de l'Économie, des Finances et de la Réforme de l'Administration, du Wali de Bank Al-Maghrib et du Président du Groupement Professionnel des Banques du Maroc durant laquelle chacun a présenté les actions de ce programme. Ce nouveau programme basé sur des dispositifs de garantie, de financement, de capital investissement et d'assistance technique, bénéficie principalement aux TPE, aux PME, aux jeunes porteurs de projets, jeunes entreprises innovantes et aux auto-entrepreneurs.

Il permet à ces catégories d'accéder plus facilement aux financements bancaires via des mesures destinées à dépasser les difficultés qui entravent l'accès au financement des jeunes porteurs de projets et s'articule autour de 3 axes :

- le financement de l'entrepreneuriat
- la coordination des actions d'appui et d'accompagnement de l'entrepreneuriat au niveau des régions
- l'inclusion financière des populations rurales

A ce titre, il a été procédé à la création d'un Compte d'affectation spéciale « Fonds d'appui au financement de l'entrepreneuriat » dans le cadre de la loi de finances 2020. Ce fond sera doté d'une enveloppe de 6 Milliards de DH répartie sur une durée de 3 ans, financée à parts égales par l'État et le secteur bancaire.

Le ministère de l'Économie, des Finances et de la Réforme

13 février 2020 : Une convention marquant une forte baisse des primes d'assurance "décès/invalidité totale-emprunteur" au profit des bénéficiaires du programme Intelaka a été signée, jeudi à Rabat, dans le cadre de la mise en œuvre du programme intégré d'appui et de financement des entreprises.

24 février 2020 : Le Groupe Crédit Agricole du Maroc a entamé une tournée régionale sur son dispositif Al Moustatmir Al Qaraoui. Par ailleurs le GCAM a créé une structure dédiée : le Centre d'étude et de crédits TPE (CTPE) qui assure la prise en charge des dossiers déposés au sein des agences du Groupe Crédit Agricole du Maroc et de Al Barid Bank.

de l'Administration travaillera en collaboration avec Bank Al-Maghrib et le secteur bancaire, sur une approche davantage volontariste, notamment en termes de simplification des procédures, de facilitation des conditions de garanties en éliminant les garanties personnelles, et de réduction des coûts des crédits.

Ce programme pourra ainsi contribuer chaque année à la création d'environ 27.000 nouveaux postes d'emplois et à l'accompagnement de 13.500 entreprises supplémentaires.

Un mécanisme de refinancement illimité de tous les crédits de la part de Bank Al-Maghrib bénéficiera également aux financements adressés au secteur agricole et aux projets réalisés en milieu rural.

Les catégories cibles bénéficieront d'un taux d'intérêt préférentiel de 1.25% en plus d'une réduction des exigences en fonds propres dans le cadre des règles de précaution appliquées aux banques et un délai de traitement de réponse ne devant pas dépasser trois semaines.

La mise en oeuvre du programme

En exécution aux Hautes Orientations de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, tracées dans son discours du 11 octobre 2019 lors de l'ouverture de la session parlementaire d'automne, un programme national intégré d'accompagnement et de financement des petites entreprises et porteurs de projets a donc été mis en place par le Ministère des Finances et de la Réforme de l'Administration, Bank Al-Maghrib et le Groupement Professionnel des Banques du Maroc.

Voici les informations nécessaires à connaître sur ce programme.

En quoi consiste ce programme?

Il s'agit d'un programme composé d'une offre de financement et d'accompagnement fournie à des conditions très avantageuses.

A qui s'adresse ce programme?

Il s'adresse aux :

- Jeunes diplômés / qualifiés porteurs de projet
- Auto-entrepreneurs inscrits au registre national
- Entrepreneurs Individuels personnes physiques n'ayant pas le statut d'auto-entrepreneurs
- Très Petites Entreprises y compris les commerçants
- Artisans
- Agriculteurs Individuels et les Exploitants Agricoles
- Entrepreneurs Individuels et TPE dans le monde rural
- Très Petites Entreprises exportatrices
- Start-ups
- Coopératives

A quoi correspond l'offre de financement?

L'offre de financement correspond à des crédits remboursables destinés à financer :

- Les dépenses d'investissement
- Les dépenses d'exploitation

A qui s'adresser pour bénéficier de l'offre de financement?

Aux banques partenaires du programme et qui offrent les financements définis dans le cadre de ce programme, à savoir :

- Al Barid Bank
- CFG Bank
- Arab Bank
- CIH Bank
- Attijariwafa Bank
- Crédit Agricole du Maroc
- Bank Al-Amal
- Crédit du Maroc
- BMCE Bank
- Crédit Populaire du Maroc
- BMCI
- Société Générale Marocaine des Banques

Les intéressés peuvent s'adresser à toutes les agences bancaires des banques précitées qui se chargent de les accueillir et de les informer et, le cas échéant, de les mettre en relation avec des conseillers professionnels, des agences ou des centres d'affaires spécialisés.

Ils peuvent également s'adresser aux Centres Régionaux d'Investissement (CRI), à Bank Al-Maghrib, à la Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM), à la Caisse Centrale de Garantie (CCG), à l'Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail (OFPPT) ou à l'Agence Nationale de Promotion de l'Emploi et des Compétences (ANAPEC) pour les informer et les orienter dans ce cadre.

Quelles sont les conditions d'éligibilité à l'offre de financement à conditions avantageuses?

- Pour les entreprises en création, un chiffre d'affaires

21 février 2020 : La Chambre de Commerce, d'Industrie et de Services de la Région Marrakech-Safi a organisé une rencontre de sensibilisation et d'information au profit des jeunes porteurs de projets, des auto-entrepreneurs et des petites entreprises de l'8 région pour leur expliquer les modalités pratiques de fonctionnement du programme Intelaka.

Cette rencontre sera animée par les responsables régionaux des différentes Banques ainsi que ceux de la Caisse Centrale de Garantie.

A cet effet, vous êtes cordialement invités à prendre part aux travaux de cette rencontre selon la date et lieu sus indiqués.

prévisionnel inférieur ou égal à 10 Millions de DH

- Pour les entreprises existantes ayant leur activité en zone urbaine :

1. un chiffre d'affaire inférieur ou égal à 10 millions de DH ;
2. être créées depuis 5 ans maximum.

Pour les entreprises ayant leur activité en zone rurale :

1. un chiffre d'affaire inférieur ou égal à 10 millions de DH ;
2. être créées depuis 5 ans maximum. Sont dispensés de cette condition les exploitations agricoles qui peuvent être soit des créations nouvelles, soit des reconversions significatives de l'exploitation, soit des investissements innovants ou permettant une modernisation de l'activité.

Pour les entreprises exportatrices vers l'Afrique, un chiffre

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.



d'affaires inférieur ou égal à 10 millions de DH sans condition d'ancienneté.

Quels produits de financement sont disponibles?

L'offre de financement se compose de plusieurs produits de financement mis au point par chacune des banques concernées et qui présentent un certain nombre de caractéristiques communes.

Ces produits se déclinent selon le type de besoin à financer et selon la localisation des projets :

- Besoin de financer un investissement
 - Besoin de financer les dépenses d'exploitation
 - Besoin de financer le fonds de roulement de démarrage
- Localisation en zone urbaine selon le référentiel du Ministère de l'Intérieur

- Localisation en zone rurale

Ces produits sont présentés ci-après et comprennent 3 grandes catégories :

Les crédits d'investissement et de fonctionnement « Intelak »

Il s'agit de crédits destinés aux projets et entreprises en zone urbaine, toutes activités confondues à l'exception de la promotion immobilière et de la pêche hauturière.

Quels montants de financement ?
Le cumul des crédits d'investissement et d'exploitation peut atteindre jusqu'à 1,2 million de DH par bénéficiaire.

Quelles garanties ?

- Aucune garantie personnelle
- Garanties liées au projet (fiscal, matériel, fonds de commerce). Aucune garantie personnelle n'est engagée sous forme de caution.
- Délégation d'assurance Décrets Invalidité - Totale

Quelle tarification ?

- Taux d'intérêt préférentiel : 2% HT
- Frais de dossier : **gratuits**
- Prime d'assurance préférentielle : 0,1% HT

En quoi consistent les crédits d'investissements Intelak ?
Il s'agit de crédits bancaires qui financent les dépenses d'investissement relatives aux projets de création et d'extension : acquisition de tout, de matériel et d'équipement professionnel ou agricole.

Ces crédits sont octroyés sur une durée pouvant aller jusqu'à 7 ans. Ils sont remboursables à fréquence régulière selon le cycle d'exploitation de l'entreprise : mensuelle, trimestrielle, semestrielle, annuelle.

En quoi consistent les crédits de fonctionnement « Intelak » ?
Il s'agit de crédits qui financent les dépenses liées au fonctionnement de l'entreprise et les besoins de trésorerie liés à l'activité courante de l'entreprise.

Les crédits de fonctionnement selon le format Intelak sont octroyés aux bénéficiaires d'après un délai d'un crédit de fonctionnement supérieur.

Les crédits de fonctionnement sont généralement octroyés sur une durée d'une année renouvelable. Ils sont remboursés selon l'accord conclu avec la banque.



Crédits d'investissement et de fonctionnement « Intelak Al-Moustatmir Al-Qarawi »

Il s'agit de crédits destinés aux projets et entreprises en zone rurale, toutes activités confondues à l'exception de la promotion immobilière et de la pêche hauturière.

Quels montants de financement ?
Le cumul des crédits d'investissement et d'exploitation peut atteindre jusqu'à 1,2 million de DH par bénéficiaire.

Quelles garanties ?

- Aucune garantie personnelle
- Garanties liées au projet (fiscal, matériel, fonds de commerce). Aucune garantie personnelle n'est engagée sous forme de caution.
- Délégation d'assurance Décrets Invalidité - Totale

Quelle tarification ?

- Taux d'intérêt préférentiel : 1,75% HT
- Frais de dossier : **gratuits**
- Prime d'assurance préférentielle : 0,1% HT

En quoi consistent les crédits d'investissements Intelak Al-Moustatmir Al-Qarawi ?
Il s'agit de crédits bancaires qui financent les dépenses d'investissement relatives aux projets de création et d'extension : acquisition de tout, de matériel et d'équipement professionnel ou agricole.

Il couvrent :

- la création et l'extension ;
- la modernisation et la reconversion des exploitations agricoles.

Ces crédits sont octroyés sur une durée pouvant aller jusqu'à 7 ans. Ils sont remboursables à fréquence régulière selon le cycle d'exploitation de l'entreprise : mensuelle, trimestrielle, semestrielle, annuelle.

En quoi consistent les crédits de fonctionnement « Intelak Al-Moustatmir Al-Qarawi » ?
Il s'agit de crédits qui financent les dépenses liées au fonctionnement de l'entreprise et les besoins de trésorerie liés à l'activité courante de l'entreprise.

Les crédits de fonctionnement selon le format Intelak sont octroyés aux bénéficiaires d'après un délai d'un crédit de fonctionnement supérieur.

Les crédits de fonctionnement sont généralement octroyés sur une durée d'une année renouvelable. Ils sont remboursés selon l'accord conclu avec la banque.



Prêt gratuit « Start-TPE »

Il s'agit d'un prêt qui vient en complément au crédit d'investissement et qui permet de financer le besoin en fonds de roulement de démarrage lié à l'investissement.

Il peut bénéficier une seule fois à l'entreprise qui a souscrit un crédit d'investissement Intelak ou Intelak Al Moustatmir Al Qarawi inférieur ou égal à 300.000 DH.

Il est remboursable après 5 ans maximum sauf en cas d'ouverture d'une procédure de liquidation de l'entreprise.


Quels montants de financement ?
Le prêt gratuit peut atteindre 20% du montant du crédit d'investissement dans la limite de 50.000 DH.

Quelles garanties ?

- Aucune garantie n'est exigée

Quelle tarification ?

- Taux d'intérêt : **0%**
- Frais de dossier : **gratuits**



Comment bénéficier des financements prévus dans le cadre du programme intégré?

Pour bénéficier des financements prévus dans le cadre du programme intégré, le demandeur doit d'adresser aux agences des banques signataires de la convention de financement (voir la question « A qui s'adresser pour bénéficier de l'offre de

28 février 2020 : Une rencontre de communication a été organisée, à Tanger, autour du programme intégré d'appui et de financement des entreprises « Intelaka », à l'initiative de la Confédération générale des entreprises du Maroc (CGEM) de Tanger-Tétouan-Al Hoceima.

financement? »).

Le demandeur doit adresser à l'agence bancaire toutes les informations et documents demandés pour l'instruction de sa demande de financement.

La demande de financement est étudiée par la banque et donne lieu à une décision qui doit être notifiée par la banque au demandeur, oralement ou par écrit.

Au bout de combien de temps les banques statuent-elles sur les demandes de crédits?

Dans le cadre du programme, les banques se sont engagées à statuer sur les demandes de crédit dans un délai maximum de 3 semaines, après que le dossier de demande de crédit soit complet.

En cas de refus de la demande de financement, les motifs sont communiqués aux demandeurs par l'agence bancaire concernée, oralement ou par écrit, dans le même délai de 3 semaines.

A qui s'adresser en cas de réclamation?

En cas de difficulté ou de réclamation concernant une demande de crédit, vous

pouvez vous adresser aux services de traitement des réclamations de la banque

concernée. En cas d'insatisfaction ou d'absence de réponse, vous pouvez vous adresser aux Succursales Régionales de Bank Al-Maghrib.

Quelques questions complémentaires

Comment considère-t-on une très petite entreprise comme étant exportatrice ?

Ce sont des entreprises dont le chiffre d'affaires ne dépassent pas 10 millions de dirhams et qui réalisent au moins 20% de leur

Les files d'attente ne cessent de s'allonger dans les banques au niveau des guichets réservés au programme Intelaka réservés au porteurs de projets d'investissements dans les petites et très petites entreprises auxquels les banques ont décidé d'octroyer des crédits à des taux ne dépassant pas les 2%, conformément aux directives royales appliquées à la lettre.

chiffre d'affaires à l'export au titre du dernier exercice clos et ayant décroché leurs premiers contrats/ commandes à l'export à condition que le carnet de commandes à l'export représente au moins 10% du chiffres d'affaires prévisionnel au titre de l'exercice en cours/ à venir.

Y a-t-il un apport en fonds propres de la part des bénéficiaires de crédits ?

Les dossiers de demande de crédit entrant dans le cadre du

programme sont soumis à l'appréciation des instances de décision des banques qui apprécient le niveau d'apport en fonds propres, en fonction des éléments du dossier.

Peut-on bénéficier d'un crédit Intelak ou Intelak AI Moustatmir AI Qarawi en cas de crédit antérieur ?

Si une entreprise a déjà bénéficié d'un crédit d'investissement auparavant, elle peut bénéficier d'un crédit d'investissement et de fonctionnement Intelak ou Intelak AI Moustatmir AI Qarawi. Si une entreprise a déjà bénéficié d'un crédit de fonctionnement auparavant, elle peut bénéficier d'un crédit d'investissement Intelak ou Intelak AI Moustatmir AI Qarawi. En revanche, elle ne peut bénéficier d'un crédit de fonctionnement Intelak ou Intelak AI Moustatmir AI Qarawi.

Peut-on bénéficier de plusieurs crédits Intelak ou Intelak AI Moustatmir AI Qarawi auprès de plusieurs banques ?

Les crédits Intelak peuvent être accordés dans la limite d'un **plafond de 1,2 million de DH quelle que soit la banque.**

Qu'est-ce qui est prévu pour les entrepreneurs et TPE qui ne répondent pas aux conditions d'éligibilité de l'offre de financement ?

En dehors du programme ciblant les créations d'entreprises,

25 février 2020 : La préfecture de la province de Taourirt a organisé, au siège de la province, une rencontre de communication autour du Programme intégré d'appui et de financement des entreprises.

les jeunes entreprises et les TPE exportatrices, les banques disposent d'offres de financement des besoins des entreprises ne répondant pas aux conditions d'éligibilité de ce programme.

Impact attendu du programme

Le programme devrait donner une véritable impulsion au financement des créations d'entreprises et d'emplois avec pour objectif la création chaque année de 27.000 nouveaux emplois et l'accompagnement de 13.500 entreprises supplémentaires. Intelaka bénéficiera à l'ensemble des parties concernées et permettra de donner un nouvel élan au financement des TPME tout en apportant une valeur ajoutée aux différents acteurs économiques grâce à un accès amélioré au financement bancaire, de meilleures conditions de crédit (tarification et sûretés), une insertion d'un plus grand nombre de TPE dans la dynamique économique, une amélioration des créations d'emplois, une réduction des inégalités territoriales, une augmentation de l'activité de crédit envers les TPME et une plus de sérénité grâce à des garanties améliorées (quotité et plafond)

26 février 2020 : Une journée de communication sur le Programme intégré d'appui et de financement des entreprises "Intelaka" s'est tenue, dans la ville d'El Jadida, à l'initiative de la CGEM El Jadida-Sidi Bennour et du Groupe BMCE Bank of Africa.



alpha bio services
Gestion sanitaire de votre environnement

☎ 05 22 25 83 00

www.alphabioservice.ma

PROTÉGER VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

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





SOLUTIONS ANTI NUISIBLES

| DÉSINSECTISEURS UV | PROTECTION ANTI OISEAUX | RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS | PRODUITS ANTI-NUISIBLES |
|---|---|--|---|
|  <p>PestWest www.pestwest.com</p> |  |  |  |

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






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



Les pôles portuaires et leur vocation

Le concept de pôle portuaire permet de décider d'une implantation régionale stratégique des ports majeurs ayant un rôle structurant en terme d'aménagement du territoire et dans la mise en œuvre des stratégies sectorielles. Les rôles des autres ports du même pôle sont organisés en conséquence, soit dans une optique de complémentarité ou de spécialisation.

Le pôle permet de lier le développement portuaire à une région et à son environnement, et donc d'appréhender, dans un premier temps, les flux et la demande indépendamment des capacités portuaires existantes de chaque port.

La carte ci-dessous indique les principaux trafics portuaires de chacun des pôles à l'horizon 2030.

Le profil de chaque pôle portuaire va évoluer fortement dans les deux prochaines décennies...

Dans le pôle de l'Oriental, Nador-ville aura 2 ancrages : au service de l'industrie et de l'économie locale et port rapide roulier en direction de l'Europe du Sud

au service de l'ensemble du pays. Le port de Nador sera un point d'équilibre régional au nord du Royaume qui agira, à la fois en terme de complémentarité et en terme de concurrence, avec les ports de la région de Kénitra-Casablanca. La région de Betoja, à l'ouest de Nador, sera préservée car elle dispose d'avantages comparatifs nombreux, pour la création d'un nouveau port (dénommé aujourd'hui Nador West Med) lorsque l'évolution de la demande portuaire identifiée et/ou la matérialisation de nouvelles opportunités le nécessiteront.

Le pôle du Nord-Ouest verra Tanger ville se tourner résolument vers le tourisme et les services (croisière et plaisance) tandis que Tanger Med s'affirmera comme le port majeur sur le Détroit (conteneurs notamment en transbordement, roulier, ferry), à la croisée des grandes routes maritimes Nord-Sud et Est-Ouest.

Dans le pôle de Kénitra-Mohammedia-Casablanca, de profondes mutations auront lieu : Casablanca s'orientera vers les produits unitarisés à forte valeur ajoutée (conteneur et roulant) et le port historique (zone de la pêche, réparation navale, Tarik) évoluera dans une optique d'ouverture vers la ville avec notamment le môle Tarik qui deviendra un terminal de croisière en lien direct avec le centre-ville. La maîtrise des





trafics sur Casablanca devrait apporter un souffle nouveau à la ville elle-même. Les autres produits non unitarisés (vracs, neo-vracs, conventionnels) seront transférés progressivement vers Mohammedia et vers un nouveau port qui sera construit dans la région de Kénitra. Ce nouveau port desservira le pôle dans son ensemble pour les trafics non unitarisés et notamment les flux issus ou à destination du Gharb, du Saïss et du Loukkos, des zones franches comme Atlantic Free Zone ou Tanger Free Zones. Il constitue ainsi une ouverture pour les trafics conventionnels et vrac pour la région Centre et également

Nord-ouest du pays dépourvue d'offre portuaire adaptée à ces trafics. Le port de Mohammedia verra l'externalisation de son port historique intérieur inadapté aux conditions modernes du trafic maritime et traitant des produits dangereux à proximité du centre-ville, lui-même dédié ensuite à la plaisance et la pêche.

Le pôle Abda- Doukkala restera un centre de l'industrie lourde avec entre autres l'OCP, l'ONE et la SONACID ancrés sur Jorf Lasfar. Le projet d'une nouvelle raffinerie d'hydrocarbures sur Jorf amènera à envisager une extension portuaire de grande



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



www.als.co.ma

ampleur. Avec la croissance des besoins énergétiques et la nécessité d'améliorer la compétitivité de l'OCP, un nouveau port vraquier va être construit au sud de Safi, qui réunira à terme les flux de l'ONE et de l'OCP. Le port de Safi ville, maintenant ancré à la région de Marrakech par la régionalisation en cours, restera un port de commerce généraliste au service de son hinterland proche (céréales, conventionnel, conteneurs en feeding). Avec le départ des trafics industriels, il disposera d'un potentiel pour favoriser le développement du tourisme (croisière et plaisance), la pêche ayant également l'opportunité de bénéficier de réaménagements intérieurs.

Le fort développement observé aujourd'hui au sein de l'hinterland du Souss-Tensift nécessite d'anticiper les évolutions du port d'Agadir, dont le désenclavement autoroutier et ferroviaire est programmé, notamment au niveau de la conteneurisation ainsi que de la croisière. Agadir sera un pôle d'équilibre inter-régional au centre du Royaume en complémentarité et en concurrence avec les ports de la région de Kénitra-Casablanca.

Le pôle des Ports du Sud regroupe 3 ports principaux : Tan Tan où l'ONE pourrait construire une centrale thermique au charbon et qui est susceptible de jouer un rôle particulier dans la problématique énergétique de la zone ; Laâyoune qui reste un grand port de pêche mais également de commerce tourné vers les îles Canaries, l'OCP y disposant d'infrastructures portuaires dédiées ; à Dakhla, le port actuel situé dans la baie, est en cours d'extension pour répondre à la demande immédiate à court terme. Mais il subira toujours des contraintes d'accès nautiques limitatives, coûteux à entretenir et où le fort développement aujourd'hui envisagé d'une activité portuaire de pêche et de commerce contribuera à accentuer toujours plus la pression anthropique sur un milieu naturel fragile. Aussi, le développement économique et social de la province de l'Oued Eddahab, sera basé à terme sur la construction d'un nouveau port en eau profonde extérieur à la baie qui pourra satisfaire les trafics futurs liés aux produits de la pêche et servira d'outil logistique et économique pour faciliter la structuration économique et sociale du sud du Royaume.

Avec le développement prévu du stock C de petits pélagiques

L'élaboration de la stratégie portuaire a conduit à définir 6 pôles portuaires

Un pôle portuaire est un regroupement géoéconomique et stratégique des ports d'une région ou d'une zone autour d'un ou plusieurs ports majeurs. Il permet d'apporter une vision régionale de la stratégie portuaire et de valoriser les avantages comparatifs dont disposent chaque pôle, son économie, ses infrastructures, ses ports et ses villes. Les 6 pôles sont:

- Le pôle de l'Oriental tourné vers l'Europe et la Méditerranée et notamment le Maghreb,
- Le pôle du Nord-Ouest, porte du Déroit avec Tanger,
- Le pôle de Kenitra-Casablanca qui regroupe notamment deux ports,
- Mohammedia et Casablanca, au sein d'une même conurbation,
- Le pôle Abda – Doukkala, centre de l'industrie lourde, avec Jorf et Safi,
- Le pôle du Souss – Tensift, avec le complexe portuaire d'Agadir,
- Le pôle des Ports du Sud regroupant 3 ports : Tan Tan, Laâyoune, et Dakhla.

au Sud du Royaume, les besoins en capacités portuaires, en équipements et en services vont fortement augmenter dans les prochaines années. Boujdour et Dakhla constitueront les bases logistiques, industrielles et économiques de la filière pêche. Compte tenu des volumes en jeu, de la nécessité de valoriser à proximité les produits débarqués avant leur exportation et également de réduire l'impact des transports de ces produits en favorisant le mode maritime, un nouveau port de pêche et de commerce en eau profonde est construit sur Dakhla.



LOGISMED

LE PLUS GRAND RASSEMBLEMENT DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE EN AFRIQUE

La prochaine édition LOGISMED, Salon International du Transport et de la Logistique pour l'Afrique et la Méditerranée est prévue du 7 au 9 avril 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 (sur les enjeux de la transformation digitale et son impact sur la supply chain), de multiples animations (Conférence Annuelle PortNet, Village des Startups, des opportunités de networking...) et plusieurs nouveautés (Hall of Tech, Le Breakfast Supply Chain, Rendez-vous d'affaires...).

Objectifs

LOGISMED reste attaché à sa vocation et ses missions qui sont invariables :

- Fédérer et faire progresser la communauté logistique marocaine,
- Valoriser le rôle de la supply chain au sein des entreprises,
- Etre au service d'un secteur dynamique, porteur et en pleine mutation,
- Etre au service de la performance des entreprises, en particulier les PME, en mettant à leur disposition les solutions adéquates et les outils nécessaires pour renforcer leur potentiel compétitif,
- Promouvoir l'échange et la collaboration entre les acteurs marocains et étrangers pour construire la logistique de demain,
- Renforcer le rayonnement du Maroc tant au niveau régional qu'international et comme un hub logistique vers l'Afrique.

A propos de l'événement

LOGISMED fédère l'ensemble des acteurs d'un secteur passionnant, très dynamique et au cœur du business des entreprises. Il propose une offre répondant aux besoins et attentes des participants en termes de produits, de services, de solutions et d'innovations technologiques dans les domaines du transport, de la logistique et de la supply chain.

LOGISMED, un événement qui s'annonce plus que jamais comme le lieu unique de contacts, de rencontres et d'échanges pour toute la filière autour des idées et des initiatives qui font progresser la logistique marocaine.

Organisé par les professionnels pour les professionnels, LOGISMED est un concept dynamique qui cherche à apporter plus de lisibilité et d'efficacité aux exposants comme aux visiteurs.

Qui expose?

Sur une superficie globale de près de 10.000 m², 150 exposants nationaux et internationaux présenteront leur offre, expertise et savoir-faire. Logismed demeure l'événement logistique fédérateur majeur regroupant tous les métiers du secteur, répartis en 6 pôles :

- Prestations Transport et Logistique
- Technologies & Systèmes d'information



- Manutention & Emballage
- Equipements de transport
- Immobilier & Infrastructures logistiques
- Activités de services.

Qui visite?

Plus de 5.000 visiteurs professionnels nationaux et étrangers sont attendus, issus de tous les secteurs d'activités, de toutes les tailles d'entreprises et régions du Royaume, ainsi que de différents continents, tous en quête de solutions adaptées à leurs besoins pour gagner en compétitivité, garder un avantage concurrentiel, développer leurs activités et améliorer ainsi leur propre rentabilité.

Un contenu scientifique de haut niveau

Une thématique d'actualité

A l'ère du tout numérique, le secteur de la logistique doit lui aussi faire face aux enjeux de la transformation digitale. Reflet des attentes et des enjeux de la filière, cette 9ème édition est placée sous le thème « Digitalisation, une simple évolution ou une nécessaire révolution ! », un sujet d'actualité qui induit la disparition de certains métiers, la transformation d'autres et l'émergence de nouveaux besoins. Les avancées numériques rapides et la technologie transforment la façon de travailler, il est donc aujourd'hui nécessaire pour les organisations de faire évoluer leur fonctionnement, leur culture, ainsi que leurs compétences au rythme de ces bouleversements. C'est un profond changement de paradigme dont il s'agit, qui touche la chaîne logistique dans son ensemble et à tous les niveaux.

Des synergies gagnantes

LOGISMED abritera cette année des manifestations internationales, notamment:

- La 6ème édition de la Conférence Annuelle des Guichets Uniques « PortNet », qui sera organisée sous le thème « Votre chaîne de valeur digitale et collaborative, un impératif pour surmonter les défis du commerce mondial ». Cette manifestation constitue un carrefour international d'échanges entre les acteurs clés du commerce mondial sur les apports et les retombées positives de la simplification, la digitalisation, l'harmonisation, la facilitation et la dématérialisation des procédures du commerce extérieur.

• L'Atelier régionale de l'International Port Community Systems Association (IPCSA).

L'événement logistique de l'année se passe sur LOGISMED et promet d'être exceptionnel !

Du 7 au 9 avril 2020 à la Foire Internationale de Casablanca



Fruit Logistica 2020 offre aux entreprises de production un énorme boost de confiance

Toujours le meilleur dans le domaine : Le salon de Berlin ancre sa position en tant que point de rencontre le plus innovant et le plus international pour l'industrie mondiale des fruits et légumes frais.

Le secteur des fruits et légumes a démontré sa résistance et son énorme potentiel de croissance lors de Fruit Logistica 2020, le principal salon international des produits frais, qui s'est tenu à Berlin du 5 au 7 février. Malgré le défi unique que représente l'épidémie de coronavirus de cette année en Chine, l'événement a une fois de plus établi la norme d'excellence en tant que plateforme de réseau et de marketing, rassemblant un nombre record de plus de 3.300 exposants ainsi que plus de 72.000 visiteurs professionnels du monde entier.

Comme on pouvait s'y attendre pour un événement d'une telle portée mondiale, le salon Fruit Logistica 2020 a fait l'objet d'une attention médiatique intense dès son lancement. Les restrictions de voyage imposées aux visiteurs et aux exposants de Chine, combinées à des préoccupations compréhensibles parmi les personnes qui prévoyaient d'assister, ont certainement ralenti la croissance récente du salo. Mais selon Madlen

Une trentaine d'opérateurs et de professionnels marocains du secteur des fruits et des légumes ont participé à Fruit Logistica 2020, cette année sous le signe de la qualité et de la durabilité. Coordinée par l'Établissement autonome de contrôle et de coordination des exportations (Foodex) sous l'égide du ministère de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural, de l'eau et des forêts (MAPMDREF), la participation marocaine a été marquée par la présentation de l'offre nationale, qui comprend notamment des agrumes, des fruits rouges, des avocats et des fruits tropicaux.



Miserius, Senior Product Manager chez Fruit Logistica, une communication claire dans les jours précédant le salon et des mesures de sécurité supplémentaires sur place ont beaucoup contribué à renforcer la confiance.

D'innombrables accords commerciaux ont été conclus

« Nous comprenons parfaitement les raisons pour lesquelles certaines personnes ont manqué le brillant Fruit Logistica de cette année, mais heureusement nous avons quand même pu réunir la plus grande et la plus internationale des congrégations de professionnels des produits frais du monde entier », a commenté Miserius. « La qualité des visiteurs professionnels était très élevée et nous savons, grâce aux réactions de nos exposants, qu'un très grand nombre de nouvelles affaires ont été réalisées ici dans les halls de Fruit Logistica. Nous avons vraiment hâte d'accueillir à nouveau les amis qui n'ont pas pu être avec nous cette fois-ci pour notre prochain salon. »

Avec environ 85% d'exposants venant de l'étranger, le salon de cette année a aidé plus d'entreprises que jamais à établir de

nouveaux contacts et à développer de nouveaux partenariats d'approvisionnement. Plus de 95% des visiteurs professionnels interrogés ont jugé positive leur réussite commerciale globale à Fruit Logistica 2020, ce qui témoigne de l'importance que continue de revêtir l'événement.

Les prochaines dates du salon

L'ASIA Fruit Logistica se tiendra pour la première fois cette année du 16 au 18 septembre 2020 à Singapour, l'un des principaux centres d'affaires et de commerce en Asie.

Notez la date de la prochaine édition : Fruit Logistica 2021 aura lieu du 3 au 5 février à Berlin.

Une trentaine d'opérateurs et de professionnels marocains du secteur des fruits et des légumes ont participé à Fruit Logistica 2020, cette année sous le signe de la qualité et de la durabilité.

Coordonnée par l'Etablissement autonome de contrôle et de coordination des exportations (Foodex) sous l'égide du ministère de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural, de l'eau et des forêts (MAPMDREF), la participation marocaine a été marquée par la présentation de l'offre nationale, qui comprend notamment des agrumes, des fruits rouges, des avocats et des fruits tropicaux.



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

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



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



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

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



LES ÉMULSIFIANTS RENDENT VOTRE NOURRITURE AGRÉABLE

Si l'on verse de l'huile dans de l'eau, les deux liquides ne se mélangent pas. Du moins, tant que l'on n'ajoute pas d'émulsifiant. Les émulsifiants sont des molécules qui possèdent une extrémité ayant une affinité pour l'eau (hydrophile) et une extrémité ayant une affinité pour l'huile (hydrophobe). Grâce à eux, l'eau et l'huile peuvent être finement dispersées l'une dans l'autre pour créer une émulsion stable, homogène et fluide.

Aujourd'hui, les additifs alimentaires émulsifiants jouent un rôle important dans la fabrication de produits tels que la margarine, la mayonnaise, les sauces crémeuses, les bonbons, de nombreux aliments transformés et emballés, les confiseries et toute une variété de produits de boulangerie.

Quelques applications courantes des émulsifiants

Le Pain

Il est possible de faire du pain sans émulsifiant, mais le résultat est souvent sec, de faible volume et rapidement rassis. En ajoutant seulement 0,5 % d'émulsifiant à la pâte, le volume du pain augmente, la structure de sa mie est plus légère et il se conserve plus longtemps. Deux types d'émulsifiants sont utilisés pour la fabrication du pain : les émulsifiants destinés à raffermir la pâte (par ex. les esters di acétyle - tartriques (E 472) et le stéaryle- 2-lactylate de sodium ou de calcium (E 481, E 482)) et ceux destinés à la rendre plus souple (par ex. les mono et di glycérides d'acides gras (E 471)). Les agents destinés à raffermir la pâte permettent d'améliorer la texture et le volume du pain. Les agents destinés à assouplir la pâte permettent d'obtenir une structure de mie plus moelleuse et d'allonger la durée de conservation.

Le chocolat

Tous les chocolats contiennent 0,5 % de lécithine (E 322) ou de phosphatides d'ammonium (E 442). Ces émulsifiants sont ajoutés pour apporter au chocolat la consistance voulue, afin de pouvoir lui donner la forme de plaques, de barres, etc. Si le chocolat a été stocké à des températures trop élevées, sa surface peut paraître terne ou blanchie. On dit alors que le chocolat a « fleuri », ce qui le rend moins attirant pour le consommateur. Le tri stéarate de sorbitan (E 492) peut retarder ce phénomène.



Les crèmes glacées

La crème glacée est l'un des produits alimentaires les plus complexes qui soient. À la fois mousse et émulsion, elle contient des cristaux de glace et un mélange aqueux non gelé. Des émulsifiants sont ajoutés au cours du processus de congélation pour favoriser une texture plus onctueuse et ralentir la fonte de la crème glacée une fois servie. Ils améliorent également la stabilité gel-dégel. Les mono et di glycérides d'acides gras (E 471), la lécithine (E 322) et les polysorbates (E 432 à E 436) sont utilisés de façon courante dans la production des crèmes glacées. D'autres desserts, tels que les sorbets, les milk-shakes, les mousses glacées et les yaourts glacés sont également concernés.

La margarine

Les émulsifiants apportent à la margarine la stabilité, la texture et le goût désirés. Pour obtenir une dispersion fine des gouttelettes d'eau dans la phase huileuse on utilise communément les mono et di glycérides d'acides gras (E 471) et la lécithine (E 322). Les esters citriques des mono et di glycérides (E 472c) empêchent la margarine d'éclabousser, tandis que les esters de poly glycérol (E 477) et les esters lactiques permettent d'obtenir une margarine de bonne qualité utilisée dans la fabrication des gâteaux, par exemple.

La viande transformée

L'industrie de transformation de la viande produit surtout des saucisses. Les principaux composants des saucisses sont les protéines de viande, la graisse et l'eau, qui sont liées les unes aux autres et forment une émulsion stable. Les émulsifiants stabilisent cette émulsion et répartissent finement les graisses dans la totalité du produit. Les additifs alimentaires permettent d'obtenir des produits à base de viande à faible teneur en lipides aussi agréables que leurs équivalents non allégés. L'industrie alimentaire utilise des mono et di glycérides d'acides gras (E 471) et des esters citriques (E 472c) pour la fabrication des produits à base de viande.

Remerciements au Conseil Européen de l'Information sur l'Alimentation



VENTE D'INGREDIENTS, ADDITIFS, EPICES ET
ASSAISONNEMENT POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES



Mixs & Ingredients

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET
PRODUITS ELABORES



Bases Culinaires

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT
EXCEPTIONNEL



Aromes Salé & Sucré

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON
VOTRE UTILISATION



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

TEL:0522-59 25 93 / 86

EMAIL:LACASEMSARL@MENARA.MA / LACASEM01@MENARA.MA

N° AGREMENT ONSSA: ES.7.46.15 - EC.7.120.16 - SCCL.7.119.16 - CFL.7.125.16

JAMAIN BACO

CRÉATEUR DE SÉRÉNITÉ

Sécialisé, depuis près d'un siècle, dans la fourniture de services aux entreprises, le Groupe Jamain Baco compte parmi les leaders des secteurs de la propreté et de la sécurité au Maroc. Le Groupe a construit sa réputation et son savoir faire dans les métiers de l'hygiène et de la propreté, et s'est affirmé comme un acteur de taille depuis près de 30 ans dans les métiers de la sécurité humaine et électronique.

Entretien avec les responsables de la société.

Pourquoi est-il important de suivre les règles d'hygiène au sein d'une entreprise?

Le respect des règles d'hygiène est capital, que ce soit dans notre vie de tous les jours ou en entreprise. Il permet tout d'abord de limiter la propagation d'infections (virus, germes, bactéries,...). D'autre part, l'entretien et le maintien au propre des locaux est aussi vecteur d'image et de sérieux et contribue grandement à la sérénité des équipes.

Évoluer dans un environnement professionnel et sain permet de préserver le capital humain. Il y va du confort, du bien-être et de la santé de chacun des collaborateurs.

Qu'est-ce que le Maroc préconise en termes d'hygiène au travail?

Au Maroc, l'employeur est tenu par des impératifs légaux et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité. Le code du travail (Article 281), stipule entre autres que «L'employeur doit veiller à ce que les locaux de travail soient tenus dans un bon état de propreté et présenter les conditions d'hygiène et de salubrité nécessaires à la santé des salariés »

Qu'est-ce que Jamain Baco apporte à ce niveau?

Spécialisé depuis près d'un siècle dans les métiers de la Propreté et de l'Hygiène, nous proposons un large éventail de services et un accompagnement sur mesure, quel que soit le secteur d'activité (sites tertiaires ou industrie, milieux hospitaliers, complexes hôteliers ou résidentiels, établissements scolaires,...), pour un accompagnement permanent ou des travaux exceptionnels.

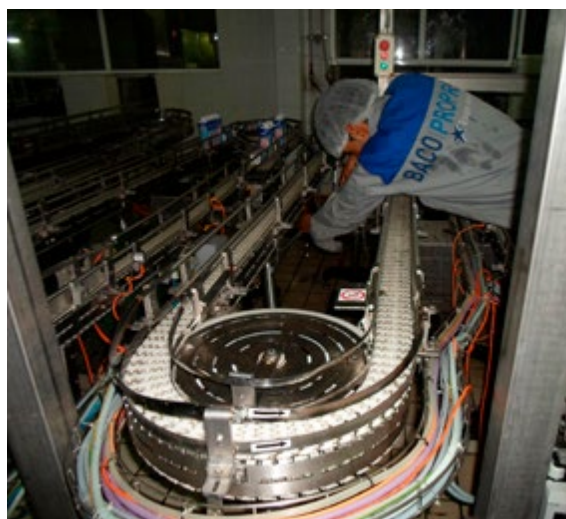
Nous proposons des prestations adaptées aux besoins spécifiques de nos partenaires en répondant aux particularités de leur activité grâce à une technicité maîtrisée et tout notre retour d'expérience métier.

Au-delà des opérations d'hygiène et propreté standards, le bio-nettoyage, le nettoyage de process industriels, l'ultra-propreté sont autant de prestations que nous sommes en mesure de proposer, après diagnostic exhaustif, sur l'ensemble du territoire marocain.

Comment votre Groupe est-il devenu un des leaders sur ce secteur?

Depuis de nombreuses années, Jamain Baco s'est construit sur trois axes bien définis :

- Le client : nous évoluons et développons nos services en fonction de ses besoins ou spécificités et veillons à identifier et à analyser systématiquement ses attentes. Nous établissons une relation transparente de confiance et de proximité.
- Notre capital humain : Au travers du strict respect de règles sociales (la totalité de nos collaborateurs sont en contrat CDI), de la formation continue et d'une écoute active. Nous accompagnons chaque jour les femmes et les hommes de Jamain Baco afin qu'ils déploient leur savoir-faire dans la réalisation de leurs tâches quotidiennes en toute sérénité, dans le respect des exigences et de la confidentialité de nos clients. Nous sommes fiers d'assumer une ancienneté moyenne de nos effectifs de 9 années et de pouvoir les garder jusqu'à leurs retraites.



Présent sur tout le territoire Marocain, le Groupe Jamain Baco emploie près de 7.000 collaborateurs pour réaliser ses prestations de service sur plus de 3.700 sites clients à travers le Royaume. Ses 5 filiales, réparties sur 3 pôles d'activités, réalisent un chiffre d'affaires global de 300 Millions de dhs.



- La qualité de nos prestations : Nous nous engageons à offrir une qualité de service constante à nos clients. Qualité, contrôles fréquents, réunion de mise au point, réactivité, flexibilité, proximité et écoutes sont nos maîtres-mots.

Quels sont les valeurs et les atouts de votre Groupe?

Jamain Baco est fondé sur des valeurs pérennes qui régissent et animent notre quotidien depuis près d'un siècle. Des valeurs qui s'expriment à travers nos femmes et nos hommes et motivent nos engagements pour accompagner nos clients et partenaires dans la réalisation de leurs projets.

Proximité

La proximité c'est savoir écouter, comprendre et anticiper le besoin du client. C'est pouvoir établir une relation de confiance, tisser des liens uniques, personnalisés et savoir les maintenir dans la durée. C'est aussi notre disponibilité et notre présence géographique sur tout le territoire

Engagement

L'engagement est inscrit dans notre ADN, il traduit l'implication et le dévouement au quotidien de nos collaborateurs.

L'engagement d'offrir des prestations de qualité, de satisfaire



Jamain Baco est certifiée ISO 9001 depuis 2006 sur l'ensemble de ses prestations de nettoyage et d'hygiène 3D et offre ainsi à ses clients des processus et des méthodes de travail à même de leur garantir un niveau de qualité à la hauteur de leurs exigences et de leurs attentes.

nos clients et de mériter leurs confiances.

Confiance

La confiance est la base de toute relation durable, celle que nous accordent nos clients est capitale, elle nous responsabilise et nous incite à respecter nos engagements et à perpétuer la qualité de nos prestations et de nos échanges.

Nous répondons aux besoins du client en offrant des solutions faites sur mesure, dans le respect de leurs exigences et dans la confidentialité.

Excellence

L'Excellence est l'une de nos valeurs fondatrices, que ce soit avec nos clients, nos partenaires, ou nos collaborateurs.

Elle intègre tous nos métiers et se traduit par un engagement quotidien, une volonté soutenue d'offrir un service irréprochable, une rigueur constante et une maîtrise parfaite de toute notre chaîne de valeur.

Vous êtes également spécialisé dans la sécurité. Quelles sont vos prestations?

À travers des moyens humains et matériels, nous proposons des solutions globales, innovantes, efficaces et adaptées, répondant aux besoins du client et aux spécificités de son secteur d'activité, en total respect des réglementations en vigueur.

Nos offres totalement personnalisées concernent, la télésurveillance (gestion des alarmes), les systèmes de détection intrusion et incendie, le contrôle d'accès, la vidéo protection, la mise en place d'agents de sécurité, la protection incendie (Système de mise en Sécurité Incendie. SSI) et Intrusion. Outre cette liste non exhaustive, nous proposons une application dédiée à la gestion des interventions qui nous alerte systématiquement en cas d'intrusion.

Nous assurons également des formations tronc commun et spécifiques à l'ensemble de nos agents de sécurité ainsi qu'au personnel des entreprises que nous sécurisons, s'ils le souhaitent.

Quelle est votre politique qualité?

Notre politique qualité s'articule autour de démarches bien définies, qui régissent et structurent notre quotidien. Un système de management rodé et adapté à nos spécificités métiers, et une approche RSE réaliste et réalisable. Il s'agit d'une priorité, mais qui exige des prérequis, surtout en termes de responsabilité légale vis-à-vis de tous nos collaborateurs. Elle représente un enjeu majeur qui définit nos process en interne et nos engagements auprès de nos clients, dans les meilleures conditions d'Hygiène, de Santé, de Sécurité et d'Environnement. Cette politique, reprise par nos valeurs, se traduit concrètement par une prévention en amont et la maîtrise des risques (sécurité, chimiques et environnementaux), ainsi qu'une veille technique et légale permanente.

153, Rue Mohamed Erradi, Z.I. My Rachid - Casablanca

Tél. : + 212 522 709 907 / Fax : + 212 522 709 023

contact@jamainbaco.com - jamainbaco.com



7ème édition de Préventica International Maroc

Organisé depuis 2014 à Casablanca avec les principaux acteurs de la Sécurité marocains et internationaux, le Congrès/Salon Préventica poursuit sa marche en avant et évolue encore cette année.

L'édition 2020 mettra l'accent sur les grands axes de développement économique du Royaume. Docteur Tariq Essaid, avec le soutien d'un comité scientifique composé des grands experts internationaux travaille d'ores et déjà pour présenter un programme de plus de 70 conférences durant 3 jours, en accès gratuit pour l'ensemble des acteurs économiques.

L'objectif est d'apporter des réflexions et solutions concrètes aux dirigeants pour pérenniser leurs activités.

Cette nouvelle édition se positionne selon les grands axes suivants :

Innovation

Préventica est désormais le rendez-vous incontournable des acteurs marocains et de grands groupes internationaux pour présenter des innovations et lancer de nouveaux produits sur les marchés africains. Chaque année, ce sont en moyenne 2.000 produits et services qui sont présentés sur plus de 7 000 m².

En 2020, Préventica, remettra des prix aux entreprises proposant les innovations les plus marquantes en matière de Santé, Sécurité et Sûreté au Travail.

Business

La force de Préventica depuis son origine est de recevoir un public professionnel ultra qualifié. Les exposants comme les visiteurs participent à l'événement avec une réelle motivation à intégrer les dimensions de prévention dans leurs entreprises et organisations. Les professionnels exposent des produits et

Temps fort

La sécurité routière, un enjeu majeur au service de la performance durable des entreprises et des organisations.

L'Alliance Francophone pour la sécurité routière propose un rendez-vous international de la sécurité routière dans le cadre de la 7^e édition de Préventica Maroc. L'occasion de rappeler à quel point la sécurité routière est un enjeu prioritaire, tant en Afrique que dans le reste du monde.



solutions de qualité. Les visiteurs se présentent avec de réels besoins et projets à court ou moyen terme.

Au total, ce sont plus de 5.000 participants ultra qualifiés qui se rencontrent chaque année.

Prospective

Préventica est à la fois une vitrine commerciale de référence et un congrès scientifique plébiscité par une communauté d'experts de renom.

Pour cette 7ème édition, l'ensemble des participants pourra assister à des conférences stratégiques, des tables rondes dédiées aux retours d'expériences, des ateliers-solutions ou encore des ateliers participatifs. Ces différents formats permettant des approches différentes et complémentaires.

Au total, plus de 60 créneaux seront proposés en accès gratuit.

Livre d'or des précédentes éditions

"Préventica est un rendez-vous incontournable dans le domaine de la Sécurité / Sûreté. C'est un grand salon pour faire connaître nos solutions au Maroc et en Afrique." Samail Ouazi Commercial Régional Bosch Security

"Lots of contacts. Always happy to be here. Short term projects to be transformed." Zoukheir Yakine Managing Director Firepro

"LYDEC participe pour la première fois à Préventica pour communiquer sur sa politique de prévention. C'est une excellente occasion d'échanges et de partages." Bouchra Nhaili DRH LYDEC

"C'est toujours une valeur ajoutée pour les donneurs d'ordres et les prescripteurs d'assister au congrès/salon Préventica." Amine Karib Directeur Sécurité groupe AWB

"Une édition de qualité avec un bon renouvellement des visiteurs" Fatima Bekkar Directrice commerciale Roller Maroc

Ouverture internationale

Afin d'ouvrir plus largement les échanges et les réflexions en termes de Santé, Sécurité et Sûreté, Préventica propose une réelle dimension internationale sur l'ensemble de ses rencontres.

Pas moins de 30 nationalités sont représentées pour enrichir les débats et étoffer les offres.

La collaboration internationale autour de l'organisation de ce rendez-vous apparaît comme un réel atout d'ouverture culturelle et de partage des savoir-faire, ce choix de métissage culturel permet sans aucun doute d'accroître la richesse de l'événement.

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 :

- Sous-traitance automobile et aéronautique et prévention globale des risques
- Industrie agro-alimentaires et risques sanitaires
- La sécurité au cœur de l'industrie 4.0
- La formation, moteur de la culture de prévention
- Sécurité numérique et intelligence économique

Côté exposition / démonstrations, deux grands espaces seront proposés aux visiteurs :

- Santé et sécurité des personnes au travail (travaux en hauteur, Equipements de Protection, solutions de manutention, prévention des risques chimiques, logiciels de management des risques,...)
- Sécurité/sûreté de l'entreprise et de l'espace public (sécurité incendie, vidéo protection, contrôle d'accès, sécurité numérique, risques majeurs, ...)

Préventica Casablanca 2020 vous donne rendez-vous à l'OFEC du 7 au 9 avril 2020

Informations / inscriptions : www.preventica.ma - international@preventica.com



Règles d'hygiène au travail

Quelques règles et mesures d'hygiène au travail

Le respect des règles d'hygiène est essentiel dans la vie courante mais plus encore dans le travail où l'exposition aux toxiques chimiques et contaminants biologiques est plus intense et prolongée : les mesures d'hygiène au travail sont assez simples à mettre en œuvre, permettent de limiter les risques d'apparition de maladies professionnelles et doivent précéder et accompagner les recours aux équipements de protection individuelle et aux installations de protection collective.

De plus, l'hygiène au travail, la propreté des locaux reflète l'image de marque de l'établissement...

Les règles et mesures d'hygiène au travail

Le respect des règles d'hygiène est essentiel dans la vie courante mais plus encore dans le travail où l'exposition aux toxiques chimiques et contaminants biologiques est plus intense et prolongée : les mesures d'hygiène au travail sont assez simples à mettre en œuvre, permettent de limiter les risques d'apparition de maladies professionnelles et doivent précéder et accompagner les recours aux équipements de protection individuelle et aux installations de protection collective.

De plus, l'hygiène au travail, la propreté des locaux reflètent l'image de marque de l'établissement, participent à la satisfaction des salariés, et contribuent à la qualité de l'accueil. L'hygiène au travail repose à la fois sur des obligations de l'employeur (mise à disposition d'installations sanitaires, vestiaires, local de restauration, nettoyage et aération des lieux de travail...), et sur des comportements individuels (lavage des mains, port des vêtements de travail, nutrition ...).

De façon à intégrer l'hygiène aux comportements quotidiens des travailleurs, l'information et la formation aux bonnes pratiques d'hygiène personnelle au travail sont indispensables, notamment dans les métiers salissants (chantiers du BTP, assainissement ...) et/ou fortement exposés aux risques chimiques et biologiques (industries agro-alimentaires, agriculture et élevage, établissements de soins ...).

Généralités sur les risques liés à la mauvaise hygiène au travail
L'hygiène au travail concerne les éléments de l'environnement dans lesquels les travailleurs vivent : air inhalé, eau et aliments ingurgités, surfaces touchées. Ce sont des sources de contacts toxiques ou contaminantes insidieuses, car souvent invisibles : les défaillances dans les mesures d'hygiène individuelle maximisent le contact du travailleur avec ces agents chimiques et biologiques, éventuellement radioactifs.

L'utilisation de produits sans cesse plus nombreux et variés dans tous les secteurs industriels, artisanaux, agricoles, expose la plupart des travailleurs à des risques de toxicité aiguë ou chronique, par voie respiratoire, cutanée ou digestive. En effet, selon la nature des activités professionnelles et des comportements d'hygiène au travail, les travailleurs peuvent être exposés aux produits chimiques et biologiques ou radioactifs par plusieurs voies d'accès :

- inhalation par voie respiratoire jusqu'aux alvéoles pulmonaires,
- contact cutané et pénétration plus ou moins profonde à travers l'épiderme et le derme,
- ingestion par voie orale et déglutition.

Les équipements sanitaires et vestiaires

Le travail effectué par les salariés peut occasionner des salissures plus ou moins importantes. Le salarié doit avoir ainsi

la possibilité d'assurer sa propreté individuelle sur son lieu de travail.

Dans le domaine de l'hygiène, les vestiaires et les sanitaires doivent faciliter les pratiques d'hygiène corporelle, être d'un entretien facile, être aménagés de façon à isoler explicitement des zones spécifiques et être adaptés au nombre de salariés.

Le personnel doit avoir à sa disposition des vestiaires et des sanitaires et lavabos correctement équipés (distributeurs de savon liquide plutôt qu'un pain de savon posé dans un porte savon, poubelles, sèche-mains électrique ou papier jetable ou essuie mains en tissus, serviette à proscrire ...) et en nombre suffisant.

Des vestiaires doubles appropriés doivent être mis à la disposition des travailleurs lorsque ceux-ci doivent porter des vêtements de travail spéciaux. L'entreposage des tenues de travail doit avoir lieu à l'abri de la poussière et des souillures (le rangement des tenues de ville et des tenues de travail doit être séparé).

Des douches en nombre suffisant et appropriées doivent être mises à la disposition des travailleurs lorsque le type d'activité ou la salubrité l'exige.

On doit distinguer les installations sanitaires fixes des bâtiments tertiaires et industriels et les installations mobiles sur les chantiers du BTP ou autres.

Sur les chantiers, des abris ou cantonnements accueillent les vestiaires, les réfectoires, les sanitaires et toilettes, voire les douches pour permettre l'hygiène, la santé et le bien-être des salariés. Loin d'être optionnelle, la présence de ces abris relève du domaine réglementaire.

Des équipements sanitaires complémentaires sont nécessaires pour certains métiers. Par exemple :

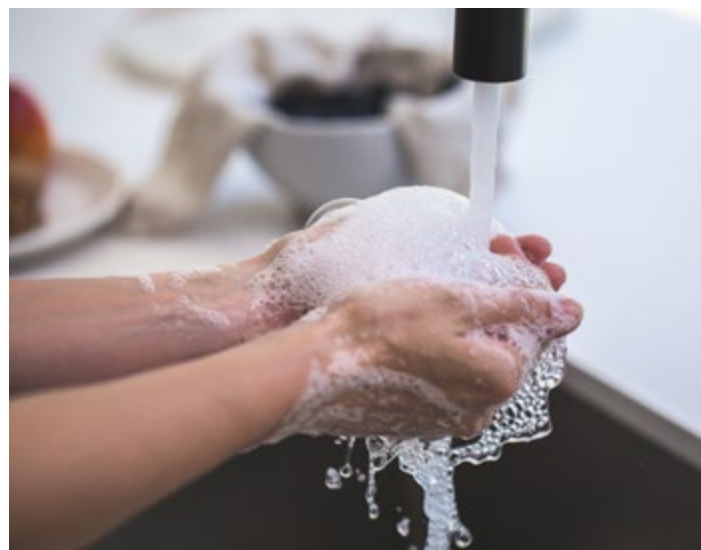
- Distributeurs de lotion hydro-alcoolique dans les secteurs à forte possibilité épidémique : solutions sous forme de gel utilisées en frictions pour la désinfection des mains, notamment par les soignants en milieu hospitalier pour lutter contre les infections nosocomiales manuportées.
- Savon dégraissant des mains et avant-bras, en particulier après manipulation de pièces mécaniques.
- Des postes de rinçage oculaire à proximité des postes de travail. Ceux-ci permettent des douches oculaires pour ôter les projections de poussières ou autres corps étrangers dans les yeux ...
- Des équipements permettent le séchage des tenues de travail (sèche-gants, sèche-bottes...).
- Des lave-mains à commande non manuelle (au genou, fémorale, au coude, ou mieux à déclenchement électronique au passage des mains).
- Pour l'élimination des déchets en cuisine ..., poubelles équipées de commande non manuelle, à clapet, à pédale ou à commande au genou.
- Conteneurs de collecte adaptés pour les produits à risque infectieux, collecteurs pour matériels piquants/tranchants en milieu de soins.

Le nettoyage des locaux

La propreté est l'absence ou la présence relative de salissures adhérentes ou non sur une surface ou dans l'air.

L'hygiène repose sur l'assainissement périodique tant des surfaces que de l'atmosphère ambiante des locaux. Les prestations de nettoyage doivent s'attacher à réduire la pollution à un niveau non dangereux et ne pas provoquer de pollution nouvelle, par l'usage inadapté de méthodes ou de produits nocifs.

Le nettoyage des locaux et des matériels et leur désinfection



éventuelle pour les zones à risques biologiques (le plus souvent sous-traitées à des entreprises de services), sont une condition essentielle pour l'hygiène au travail : lorsque l'on réalise une analyse des dangers, on se rend compte que le milieu, c'est-à-dire les locaux, les matériels, les tenues de travail doivent être parfaitement nettoyés, car c'est un facteur important de risque. Le nettoyage consiste à éliminer les souillures visibles ou invisibles d'un support. Les souillures peuvent être des résidus et des déchets de fabrication, des apports suite aux circulations des personnes et matériels... Le support est représenté par le matériel comme les récipients, les machines, les locaux, les vêtements et les mains ...

Les produits détergents et désinfectants sont très largement utilisés : toutes les opérations de nettoyage y font appel, pour débarrasser des surfaces inertes (sols, murs, plans de travail, mobilier, vitres, cuvettes et lavabos ...) de toutes souillures visibles et inactiver ou tuer les micro-organismes présents.

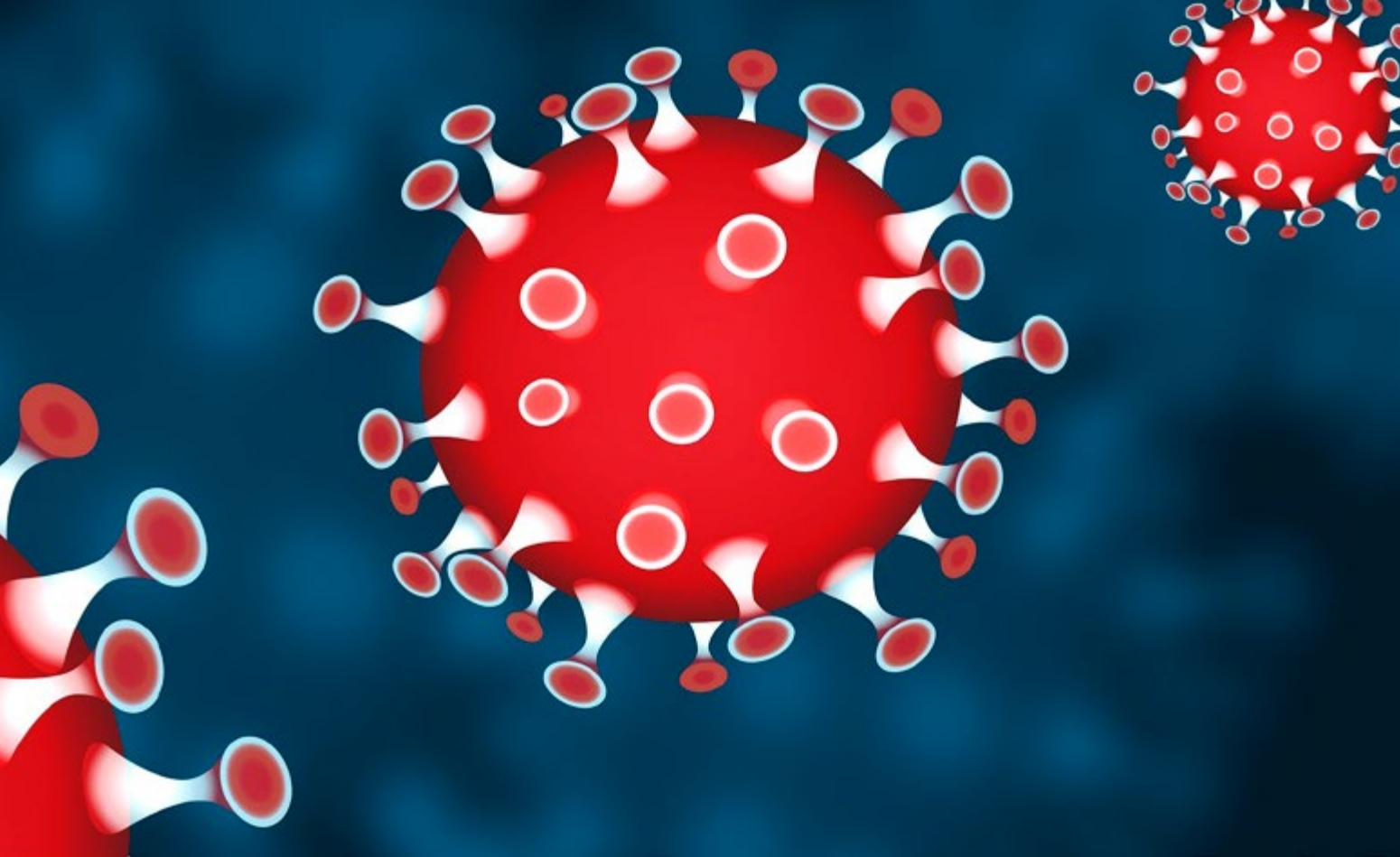
Les comportements d'hygiène personnelle au travail

Le respect des règles d'hygiène s'étend aux comportements individuels : ne pas avoir les mains sales afin de ne pas ingérer par inadvertance un produit toxique, ne pas manger ni cracher sur le lieu de travail, porter une blouse ou une combinaison de travail couvrant les effets personnels pour les travaux salissants, ne pas fumer ni boire d'alcool ou s'adonner à d'autres comportements addictifs, jeter les déchets dans les poubelles, collecteurs et conteneurs adaptés ... En effet, de mauvaises habitudes hygiéniques personnelles peuvent augmenter l'exposition aux agents étiologiques au point qu'ils en deviennent dangereux, et de bonnes installations ou équipements sont inutiles si ils ne sont pas ou mal utilisés.

En contrepartie des obligations des employeurs en matière d'hygiène au travail, les salariés sont tenus de se conformer aux instructions (règlement intérieur, notes de service, consignes...) qui leur sont données par leur hiérarchie.

Pour plus d'informations et rencontrer les sociétés du secteur
Rendez-vous à Préventica Casablanca 2020
du 7 au 9 avril à l'OFEC.

Informations / inscriptions : www.preventica.ma -
international@preventica.com



Coronavirus

LES MESURES ANNONCÉES AU MAROC

Les coronavirus sont très répandus et peuvent causer des maladies généralement bénignes chez l'homme. Cependant deux d'entre eux ont entraîné de graves épidémies : le SRAS-CoV en 2002 et le Mers-CoV en 2012.

Un nouveau coronavirus a été identifié début janvier 2020 comme étant à l'origine de cas groupés de pneumonies en Chine.

Si la contamination initiale est probablement d'origine animale, la transmission interhumaine est avérée. La maladie se transmet par les postillons (éternuements, toux). On considère que les contacts étroits avec une personne infectée sont nécessaires pour transmettre la maladie : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre lors d'une toux, d'un éternuement ou une discussion en l'absence de mesures de protection.

La période d'incubation maximum retenue est de 14 jours.

La maladie dénommée COVID-19 comporte les symptômes d'une infection respiratoire aiguë (fatigue, fièvre, douleurs musculaires, toux, difficultés respiratoires,...). Les patients avec des maladies chroniques préexistantes ainsi que les personnes âgées semblent plus susceptibles de développer des formes sévères.

Le comité national de pilotage créé depuis la déclaration de cas de syndrome respiratoire aigu sévère dû au COVID-19 a annoncé qu'il continue de suivre la situation épidémiologique à l'échelle internationale et que des mesures supplémentaires seraient entreprises éventuellement.

"Tout en rappelant qu'aucun cas de maladie n'a été détecté dans notre pays, le comité assure qu'il continue de suivre la situation épidémiologique à l'échelle internationale et que des mesures supplémentaires seraient entreprises éventuellement", précise un communiqué dudit comité.

Ces mesures portent notamment sur "le report des manifestations sportives et culturelles programmées dans notre pays, l'annulation des rassemblements de masse et la gestion des voyages vers et en provenance des pays qui connaissent une propagation communautaire" (voir liste publiée et régulièrement mise à jour sur le site web du Ministère de la Santé <https://www.sante.gov.ma/Pages/Accueil.aspx>), ajoute-on de même source.

Le Gouvernement appelle, d'ores et déjà, tous les voyageurs de retour de ces pays d'éviter la fréquentation des lieux de rassemblements collectifs, de surveiller leur température quotidiennement pendant 14 jours et de consulter une structure de santé dès l'apparition du moindre signe de maladie.

Outre les actions de prévention qui seraient décidées, "une plus forte contribution" des citoyennes et citoyens est amplement

recommandée, à travers le respect des mesures générales d'hygiène préconisées par le ministère de la Santé, relève le comité national de pilotage.

Il s'agit en l'occurrence de se laver fréquemment les mains à l'eau et au savon ou, à défaut, utiliser un désinfectant, de couvrir la bouche et le nez en cas de toux ou d'éternuement par un mouchoir jetable, sinon par le manche de l'avant-bras, d'éviter de se toucher le nez ou la bouche avec des mains non lavées, d'éviter les contacts étroits avec des personnes atteintes d'infections respiratoires.

Bien aérer en continu les lieux collectifs (foyers, au travail, écoles, mosquées), différer les voyages non indispensables aux zones de transmission interhumaine de COVID-19, consulter la structure de santé la plus proche en cas d'apparition de fièvre accompagnée de signes respiratoires et informer le médecin d'éventuelles circonstances d'exposition figurent également parmi ces mesures.

Depuis la déclaration de cas de COVID-19, un comité national de pilotage et des comités provinciaux et préfectoraux, regroupant les différents départements et services concernés, ont été mis en place en vue d'assurer la coordination des actions de prévention du risque de propagation du nouveau virus sur le territoire national.

Les principales mesures mises en place à ce jour portent sur le raffermissement du système national de surveillance épidémiologique et des dispositifs de diagnostic virologique, le renforcement des capacités d'accueil des unités hospitalières



et désignation d'un hôpital de référence dans chaque région du Royaume pour la prise en charge d'éventuels cas de maladie outre l'instauration du contrôle sanitaire aux ports et aéroports internationaux et au niveau des points d'entrée terrestres, en vue de détecter précocement tout éventuel cas importé et d'enrayer la propagation du virus, le cas échéant.

Par ailleurs, un espace dédié à la maladie a été mis en place sur le site web et les comptes sur les réseaux sociaux du ministère de la Santé et le numéro économique "Allo veille - 0801004747" a été lancé pour de plus amples informations sur le coronavirus.



Large gamme de solutions spécialisées Lavage à basse température en buanderie



Performance CLAX Advanced prouvée

- Fournit une blancheur, une douceur, une fraîcheur supérieures et une durée de vie du linge plus longue
- Formules douces convenant à tous les tissus
- Réduction des besoins en électricité, vapeur, eau, emballage, transport et réduction de l'empreinte carbone.
- Le dosage automatique élimine également le surdosage



Basse température Haute performance



EAU
Réduction jusqu'à 35%



ÉLECTRICITÉ
Réduction jusqu'à 15%



TEMPS
Réduit le temps de lavage jusqu'à 16%



CO2
Réduit les émissions jusqu'à 100 tonnes métriques



Effluents
Réduction jusqu'à 35%



DURÉE DE VIE DU LINGE
Prolonge la durée de vie du linge jusqu'à 30%

Soupe d'huîtres aux champignons

- Portions : 6
- Préparation : 25 mn
- Cuisson : 35 mn

Ingrédients

- 24 huîtres
- 250 g de champignons (girolles, cèpes, morilles, ...)
- 3 échalotes
- 6 brins de cerfeuil
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 80 g de beurre
- Jus de citron
- 30 cl de bouillon de volaille
- 200 g de tofu
- Sel et poivre

Préparation

Nettoyez les champignons délicatement. Rincez et séchez le cerfeuil. Épluchez et émincez les échalotes.

Ouvrez les huîtres au-dessus d'un

réceptacle pour en garder l'eau. Détachez-les des coquilles. Réservez.

Faites revenir les échalotes 5 mn dans une casserole avec 50 gr de beurre, à feu très doux, sans les laisser colorer

Vous pouvez ajouter des bâtonnets de carottes, céleris, poireaux, ...).

Versez ensuite le citron, laissez évaporer, puis ajoutez le bouillon et portez à ébullition. Réduisez le feu, incorporez la crème, salez, poivrez et prolongez la cuisson 10 mn.

Pendant ce temps, faites sauter les champignons dans 30 gr de beurre.

Filtrez l'eau des huîtres et ajoutez-la à la soupe en fin de cuisson. Passez-la dans une passoire et faites-y pocher les huîtres 2 mn.

Versez dans les assiettes puis ajoutez les champignons et le tofu. Décorez de feuilles de cerfeuil.



Salade tiède de gombos et oignon rouge

- Portions : 4
- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 25 mn

Ingrédients

- 400 grs de gombos, coupés en deux sur la longueur
- 1/2 oignon rouge, émincé
- 1/2 càs d'huile de noix de coco
- 2 càs de sauce Worcestershire
- 2 càc de vinaigre de vin rouge
- 1/2 tasse de pignons de pin grillés
- 2 càs de persil haché finement
- 2 càs de basilic, haché finement
- 2 càs de menthe, hachée finement
- Sel

Préparation

Mettez 1/2 càs d'huile de noix de coco dans une grande poêle en fonte ou antiadhésive.

Faites cuire les oignons à feu moyen pendant 3-4 minutes. Retirez les et mettez de côté.

Ajoutez 1 càs d'huile à la poêle augmenter la température à moyenne-élevée. Une fois que la casserole est chaude, ajoutez la moitié des gombos et 1/4 de càt de sel. Faites sauter pendant 10 minutes. Remuez de temps en temps. Retirez les gombos et ajoutez-les aux oignons.

Ajoutez le second lot de gombos dans la casserole (ajoutez un peu plus d'huile de noix de coco si la casserole est sèche). Faites cuire 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez les oignons et

les gombos dans la poêle. Remuez pour mélanger.

Ajoutez le Worcestershire et le vinaigre dans la poêle. Faites cuire à feu moyen-vif jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié.

Retirez du feu. Incorporez le persil, le basilic, la menthe et les pignons de pin grillés. Mélangez bien.

Salez à votre goût et servez immédiatement.

Pour griller les pignons: Chauffez le four à 400 degrés. Placez les pignons de pin sur une plaque à pâtisserie à rebords. Faites cuire pendant 5-8 minutes en agitant toutes les 2 minutes. Retirez du four quand le tout est doré.



Le cahier

HORECA

LE MAGAZINE DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Visite guidée **The Oberoi, Marrakech**

Conseils

Ouvrir un snack en franchise

Tourisme

Les scénarios à long terme

Restauration

Libiti : authentique et tendance



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

SUCCÈS

TOURISME MARKETING DAY

La première édition du « Tourisme marketing day » s'est tenue en décembre à Casablanca à l'Initiative de l'ONMT et en partenariat avec la Confédération Nationale du Tourisme. Pas moins d'une centaine d'opérateurs publics et privés et de représentants associatifs étaient au rendez-vous de cet événement qui marque une nouvelle manière de travailler entre l'ONMT et les professionnels. Initiée par l'Office National Marocain du Tourisme, le «Tourism Marketing Day» est un nouveau

concept d'évènement qui réunit opérateurs publics et privés afin de mettre en place les stratégies marketing et commerciales à même de positionner la marque tourisme Maroc sur l'échiquier mondial du Tourisme et d'aider les professionnels marocains à s'outiller pour mener de manière optimum leur démarche commerciale pour leurs entreprises.

Novateur, cet événement a connu un grand engouement auprès des professionnels marocains du Tourisme qui apprécient de se trouver impliquer dans la mise en place des actions à mettre en œuvre par l'Office pour accompagner le secteur.



TROPHÉE

MAROC N°1

Le salon Food'In Sud à Marseille était le théâtre de la 1ère édition du Trophée Masse Méditerranée le 27 janvier dernier.

Ils étaient 6 candidats (tous sélectionnés sur dossier et exerçant à l'étranger sur le bassin méditerranéen) à s'affronter durant 4 heures d'épreuve portant sur des bouchées (3 préparations chaudes ou froides à base de foie gras) et un plat chaud (8 assiettes mettant le foie gras et le pigeonneau à l'honneur avec garniture et jus, sauce ou bouillon).

C'est finalement Mohamed Ben Hammadi, du Royal Mansour à Marrakech (Maroc) qui arrive premier sur le podium, suivi de Candy Yaghi (Catering à Beyrouth – Liban), 2ème et de Brahim El Youssoufi (Les Jardins de l'Agdal à Marrakech -Maroc) arrivé 3ème ex-aequo avec Aingeru Inziarte (Altuna à San Sebastian – Espagne).



**Un service exceptionnel fourni par une équipe expérimentée
avec nos solutions air, mer et route dans l'industrie
hôtelière !**



DB SCHENKER répond également aux besoins de l'industrie hôtelière, couvrant une gamme complète de services logistiques et à valeur ajoutée pour les hôtels, les centres de conférence, les casinos, art de la table, métiers de bouche et bien d'autres.



DB SCHENKER fournit une organisation et une mise en œuvre expertes, tout en garantissant un service de la plus haute qualité à tout moment. Nous proposons des solutions fiables et flexibles et vous présentons des concepts sur mesure, rentables et innovants qui répondent à vos besoins spécifiques.



Contactez-nous au :
05 29 03 52 00 – schenker.maroc@dbschenker.com

LIVRAISONS

GLOVO S'ENVOLE

Glovo a enregistré plus de 1,5 million de commandes depuis son lancement au Maroc à l'été 2018, faisant du royaume l'un de ses marchés les plus dynamiques. Ce record intervient alors que l'application de livraison, qui permet d'envoyer et de recevoir n'importe quel produit en quelques minutes, continue d'élargir sa communauté d'utilisateurs et poursuit son développement.

Un an après son lancement, Glovo couvre aujourd'hui les principaux bassins de population au Maroc. Au total, pas moins de sept villes bénéficient des services de la plate-forme : Casablanca, Marrakech, Agadir, Mohammedia, Rabat, Tanger et Kénitra.

Signe de la confiance qu'il suscite, Glovo collabore au Maroc avec des centaines de partenaires : des enseignes de référence dans les domaines de la restauration (Pizza Hut, KFC, Burger King, Tacos de Lyon), mais aussi des supermarchés, de l'épicerie, des cadeaux ou encore des accessoires Tech. Toutes profitent avec l'application d'un service de haute technologie qui assure transparence et sécurité.

Côté emploi, Glovo conforte également son rôle d'accélérateur d'opportunités économiques. L'application propose de nouvelles sources de revenus à plus de 1.000 livreurs actifs, principalement des jeunes qui représentent plus de 65% des chômeurs en milieu urbain.



RESTAURANT

LIBITI AU TIGMIZA

Le nouveau restaurant Libiti est un lieu singulier qui surprend et intrigue.

Un endroit à la fois authentique et tendance, ce qui n'est pas commun.

Un lieu avec une âme, une identité forte à l'image du caractère de la créatrice, architecte d'intérieur et chargée de la décoration, Selma Laraqui (de l'agence Aqsel) qui a conçu le projet avec goût et conviction.

Libiti c'est une cuisine simple et délicieuse. Une cuisine d'aujourd'hui, moderne et responsable. Une envie de sublimer le produit en lui apportant une touche personnelle, du terroir.

Alors pour commencer, on se laisse séduire par « un velouté de courge au safran et sa quenelle de jben », avant de déguster « un médaillon d'agneau confit, farci aux champignons et son risotto de m'hamssa » et pour finir, on craque pour « un tiramisu noisettes et amlou » ou par « une tarte lioum » surprise du jour !

Tout cela dans une atmosphère chaleureuse et conviviale; accueilli par Hamid et son équipe souriante de garçons de café; avec en fond sonore la douceur des notes de musique amazigh et tsiganes...



Hotel Tigmiza Marrakech
05 24 39 37 00 - contact@tigmiza.com

SUSHIS

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 à Casablanca que le spécialiste de la livraison de sushi a organisé sa Food-expo, baptisée «#japylsTheNewBlack». 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.



www.japy.ma - 0522 94 18 00
Ouvert 7 jours sur 7, de 11h30 à 23h30

OUVERTURE

BIOLOGIQUE RECHERCHE

Présent dans plus de 75 pays dans le monde, Biologique Recherche a, depuis quelques années, multiplié des partenariats prestigieux avec des établissements hôteliers de luxe au Maroc. Aujourd'hui, la marque ouvre son premier centre expert au Maroc. La marque de cosmétiques française est prisée par les célébrités mondiales grâce à une conception clinique du soin esthétique, à base de produits concentrés en actifs végétaux, marins et biologiques, sans ingrédients controversés, qui positionne la marque comme étant une méthodologie qualifiée de Haute Couture Cosmétique soins de visage et corps. Biologique Recherche fait également de la prévention cosmétique contre le cancer son cheval de bataille. La marque s'engage à adopter une approche adaptée au profit des personnes souffrant d'un cancer afin de leur garantir un diagnostic sain et des produits rigoureusement sélectionnés.



Centre Expert Biologique Recherche
14M résidence les camélias Mahaj Riad - Hay Riad
05 37 56 56 00

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

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

Études et devis gratuits
0522 23 56 81



**DÉRATISATION - DÉREPTILISATION - DÉSINSECTISATION -
DÉPIGEONNAGE**

PRÉVENTION, LUTTE & EXPERTISE

Conformes aux normes



info@stopnuisibles.ma
www.stopnuisibles.ma

L'AGROTOUTISME

Découvrir le Maroc autrement



De nos jours, l'agrotourisme représente une filière incontournable de l'offre touristique, tant du point de vue économique que par l'image façonnée par cette filière. C'est aussi un élément très important pour véhiculer une image positive d'un territoire et de son attractivité. Les agriculteurs ont contribué pour une part importante à son développement.

En dehors de l'activité de production au sens strict, la contribution de l'agriculture aux biens communs et à ses dimensions patrimoniales (patrimoine bâti, patrimoine immatériel, patrimoine gastronomique..) est un facteur important du dynamisme des territoires ruraux.

Qu'est-ce que l'agrotourisme?

L'agrotourisme est une activité touristique complémentaire de l'agriculture ayant

lieu sur une exploitation agricole. Il met en relation des producteurs agricoles avec des touristes ou des excursionnistes, permettant à ces derniers de découvrir le milieu agricole, l'agriculture et sa production par l'accueil et l'information que leur réserve leur hôte.

L'offre agrotouristique est constituée de différents produits et services :

- interprétation, visite et animation à la

ferme

- hébergement

- restauration mettant en valeur les produits de la ferme et les produits agroalimentaires régionaux

- promotion et vente de produits agroalimentaires.

Le secteur de l'agrotourisme représente une occasion de diversification économique et un potentiel de développement pour les régions de chaque pays qui disposent d'atouts considérables tels que des produits régionaux distinctifs, de qualité et authentiques.

Mais pour qu'une telle activité fonctionne au mieux, le développement de l'industrie agrotouristique doit prendre assise sur une offre agrotouristique complémentaire. En effet, le développement de cette industrie

doit profiter de l'effet levier généré par d'autres produits touristiques d'appel, tel que des parcs nationaux ou des lieux protégés, pour être en mesure de se développer et d'accroître sa notoriété.

Plusieurs tendances ont également été identifiées, dont certaines mettent en évidence des occasions pour le secteur. Par exemple : un intérêt croissant pour le tourisme gourmand et culinaire; un retour aux sources; le désir d'acheter des produits locaux et une recherche d'authenticité en ce qui a trait aux produits touristiques.

L'agritourisme pour les agriculteurs représente un intérêt certain :

- pour mettre en valeur et préserver leur patrimoine bâti et naturel
- pour diversifier leurs activités,
- pour obtenir un complément de revenus
- pour accueillir et rencontrer des personnes d'horizons variés.

Les types d'activité

Le tourisme rural a évolué en même temps que l'espace rural, avec les adaptations de l'activité agricole et l'arrivée de nouvelles populations dont certaines ont créé leur



emploi dans des activités touristiques. Il s'est diversifié dans l'hébergement, l'accueil vers plus de qualité, les activités sportives et de loisirs de nature et l'animation du patrimoine. Il bénéficie du nouvel étalement des séjours dans le

temps, et de ce fait, il n'est plus concentré seulement sur la période estivale.

Les activités initiées par le tourisme rural sont multiples, dans les domaines :

- de l'hébergement : gîte rural, gîte



Mme MANAL DAHOUNI

Consultante en stratégie Foodservice

- Fondatrice et DG de
Path & Purpose Consulting
- 8 ans d'Expérience en Multinationales
- Formatrice, Coach certifiée & praticienne en PNL

Contact:

@ pathnpurpose@gmail.com

+212 663 444 009

/in/manal-dahouni-sefiani-90a04028

Le Palais prend son envol ...

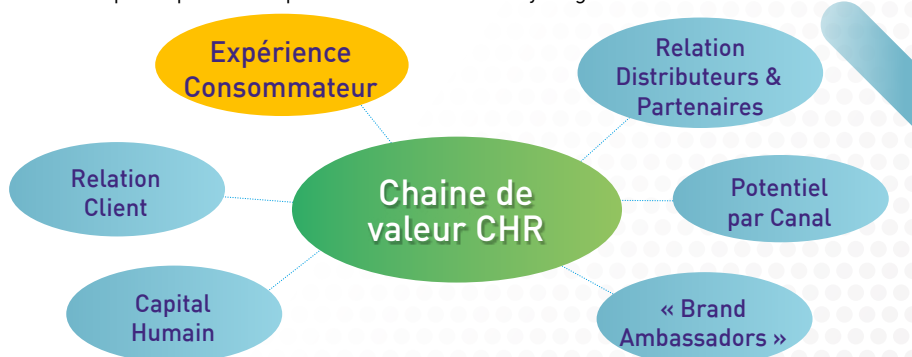
La demande de produits et services dans l'industrie alimentaire est principalement générée par le prix, la commodité, la qualité et la disponibilité.

Dans ce secteur, la consommation se déplace progressivement vers les canaux hors foyer et évolue autour de 3 axes :

- Les tendances dictées par le life style des consommateurs,
- Les drivers de croissance prioritaires pour les clients,
- Les leviers de motivation des partenaires.

L'accompagnement des professionnels du CHR intervient sur plusieurs volets tels que le dimensionnement stratégique du marché, la conception d'offres de solutions professionnelles, la formation du Capital humain.

Toutefois, ce processus requière l'intégration des contraintes opérationnelles, des besoins spécifiques à chaque Canal du CHR et la synergie avec les canaux traditionnels.





d'enfant, chambre d'hôte, gîte de groupe, camping à la ferme, aire naturelle de camping...

- de la restauration : table d'hôte, ferme auberge, gouter à la ferme...

- des activités de loisir et de sport : pêche, chasse, sports de nature, randonnée pédestre, équitation, vélo, VTT..

- des activités culturelles et éducatives : découverte du patrimoine agricole et rural, ferme pédagogique, accueil de scolaires...

- de la vente directe des produits de la ferme : cueillette des produits de la ferme, vente de produits de qualité transformés ou non...

Cependant, dans la plupart des pays, l'offre est encore insuffisamment structurée et fortement non marchande (séjours en résidences secondaires, familles, amis..). Il reste de ce fait peu rémunérateur. La faible proportion des hébergements marchands commercialisés révèle des marges de progrès possible dans le cadre de productions touristiques et agritouristiques obéissant à des chartes de qualité spécifiques.

L'agrotourisme au Maroc

Depuis 2001, le tourisme a été érigé en tant que secteur prioritaire et dynamique dans la stratégie de développement économique et social du Royaume et partant le tourisme rural fut inscrit parmi les créneaux porteurs et à développer.

Dans cette perspective, une Etude de la Stratégie de Développement du Tourisme Rural a été réalisée par la Société Marocaine d'Ingénierie Touristique qui a recommandé les points suivants :

- La mise en place des conditions devant favoriser des séjours en milieu rural de façon à y maximiser les dépenses touristiques directes

- L'organisation de l'offre touristique rurale autour du concept de «Pays d'Accueil Touristique» (PAT).

De 2004 à nos jours, neuf conventions pour la mise en place de différents PAT ont été signées et trois autres prêtes pour la signature avec des partenaires publics. Les contributions budgétaires réservées à la mise en œuvre de ces PAT dépassent les 320 MDH qui induisent des investissements privés d'environ 645 MDH. Ces investissements permettront d'atteindre près de 30.000 lits éco touristiques sous

forme de gîtes, auberges, maison d'hôtes, bivouacs, etc et d'engendrer environ 19.000 à travers la mise en place des différentes composantes de ces PAT. La mission de développement du tourisme rural (PAT) est une activité qui englobe tous les volets afférents au développement d'une filière :

- de l'aménagement à la formation

- de la réglementation à l'information et à la promotion

Ainsi, le territoire national est subdivisé en 8 grands pays thématiques, à savoir :

- Les Pays Rifains comprenant les parties de Chefchaouen, Al Hoceima, Taza, Tétouan

- Les Pays de Beni Iznassen et le Maroc Oriental englobant l'arrière pays de Saidia et les mines et paysages de la zone de Jrada

- Les Pays de la Cédraie - Moyen Atlas couvrant les forêts lacs d'Ifrane, de Khénifra, Sefrou, El Hajeb et Boulmane

- Les Pays de la Plaine Atlantique qui s'étend entre Larache et Safi

- Les Pays du Haut Atlas comprenant les parties centrale autour des Provinces

d'Azilal et de Beni Mellal orientale autour des Hauts plateaux d'Imilchil et occidentale couvrant les Provinces d'Al Haouz, de Chichaoua et une partie de Taroudant

- Les Pays du Désert et Oasis : Ouarzazate, Zagora, Errachidia en partie, Figuig, Tata

- Les Pays de l'Arganier, comprenant les parties des Ida Outanane, Chtouka Aït Baha, Taroudant, Tiznit et l'Arrière Pays d'Essaouira,

- Les Pays du Désert Atlantique, concernant toute les Provinces du sud (Tan-Tan, Dakhla,...)

Les objectifs

Deux types d'objectifs sont liés à ce plan national, à savoir :

- Objectifs Stratégiques qui consistent en :

* La structuration de l'offre et de la demande touristique en milieu rural pour la création de destinations entières

* Le rééquilibrage et la répartition territoriale du développement touristique

* La confortation et la diversification des produits offerts par nos destinations balnéaires et culturelles

- Objectifs liés à la démarche « Pays » qui consiste en :

* La conjugaison des efforts et la convergence des actions des différents intervenants pour l'optimisation des

ressources

* La création et la diversification des opportunités d'emplois

* La promotion et le développement des infrastructures sociales

* La génération de revenus alternatifs et la diminution des effets de la pauvreté

* La préservation et la valorisation des ressources naturelles et culturelles

Les composantes

La structuration de l'offre, à travers ce plan national, s'articule autour de plusieurs composantes ou axes principaux et dont, notamment :

- Hébergement : augmentation de la capacité d'accueil touristique par la mise à niveau et la création d'un hébergement touristique adapté

- Circuits : confortement, aménagement, balisage et signalisation des circuits touristiques et pistes rurales à vocation touristique

- Animation : création de centres d'interprétation, valorisation des sites d'animations naturels, artisanaux, culturels, historiques, et organisation d'événementiels spécifiques pour la diversification de l'offre touristique, l'extension de la durée de séjour des touristes

- Produits de niches : développement de nouveaux produits touristiques

autour d'activités telles que l'alpinisme, l'escalade, le parapente, la chasse et la pêche touristique etc

- Environnement et patrimoine : préservation de l'environnement et réhabilitation du patrimoine

- Produits du terroir : valoriser les produits agricoles et artisanaux locaux, augmenter les retombées économiques sur les populations locales et faciliter la vente de ces produits (huile d'argan, miels, fromages, dattes

- Formation & accompagnement : améliorer la qualité des attributaires de service de la chaîne touristique (hébergement, guidage...) pour une meilleure satisfaction des clients

- Accueil, information et promotion : mettre en place une vitrine du Pays pour l'accueil des touristes et permettre un avant-goût des atouts naturels, culturels et touristiques de la région, de ses spécificités, de ses richesses et de sa diversité et ce, à travers la création de la maison du pays

- Mesures d'accompagnement : constitution des associations des propriétaires des hébergements, des guides et accompagnateurs, de l'association du PAT et de tous les professionnels touristiques.

Remerciements au Conseil Régional de Tourisme Région Guelmim Es Smara, au site Fellah-Trade du Crédit Agricole, aux ministères du tourisme marocain, français et canadien.



AMBIENTE 2020

Une vue d'ensemble sur l'offre pour la salle

Avec l'ouverture du hall 6.0 comme nouveau lieu pour le CHR, Ambiente 2020 a étendu sensiblement sa compétence en matière d'hospitalité. Deux mois avant la manifestation, une vue d'ensemble montrait déjà toute la diversité de l'offre pour la salle, proposée par des exposants nouveaux ou de longue date, qui ont fait de cette foire un événement incontournable pour les grands décideurs du secteur de la restauration et de l'hôtellerie.



Avec son offre diversifiée et concentrée pour la salle, le nouveau hall du CHR, le hall 6.0, a connu sa première lors de l'édition d'Ambiente de février dernier. Avec les groupes de produits Buffet & Présentation, Chauffe-plats & Transport, Table top, Café & Bar, Cuisine & Ustensiles, Cartes de menu, Tableaux & Affichage, Linge de table & Serviettes, Vêtements professionnels & Equipement de serveurs, il a réuni en un même lieu tous les ingrédients pour un événement hospitalité riche en inspiration.

« Pour un nombre croissant de personnes, les hôtels constituent plusieurs fois par an un domicile temporaire. Le monde se rapproche aussi au niveau gastronomique dans un marché de l'hospitalité dynamique. Qu'il s'agisse de pièces uniques mêlées pour dresser la table pour des dîners fins, du partage d'un bol alimentaire ou d'un dîner en solo pour se reposer de l'agitation quotidienne, le nouveau hall de l'HRC apporte des réponses déterminantes aux tendances de l'hospitalité de demain avec une offre pour la salle inégalée à ce jour », dit Thomas Kastl, le responsable de Dining.

Des exposants de longue date à Ambiente : des premières et de nouvelles perspectives

Un grand nombre d'exposants de longue date à Ambiente, comme APS, Bauscher, Bonna, Kocel, Kütahya, Picard & Wilpütz, Porland Porselen, RAK, Revol, Schönwald, Steelite, Tafelstern, Vista Alegre ou Zieher, ont saisi l'occasion de l'extension de la compétence d'Ambiente en matière de salle pour se présenter avec un second stand ou en s'installant dans le nouveau hot spot du CHR. Steelite utilise le recentrage du thème du CHR dans un hall propre pour une première particulièrement intéressante : avec la société nouvellement acquise D.W. Haber & Son Inc., l'entreprise londonienne a présenté son « Fusion Buffet System ». Ensemble fonctionnel diversifié, ce système comprend une centrifugeuse à jus de fruits, des plateaux, des lampes chauffantes, des corbeilles à pain en métal et des plaques à induction. Cet ensemble est porté par des élévations de différentes tailles en trois types de bois recyclé en teck et deux versions en métal. L'aspect et le toucher du bois donnent à chaque buffet un chic rustique de qualité. En outre, les qualités naturelles du teck le rendent résistant aux substances toxiques et contribuent à la durabilité de cet ensemble CHR.

Sompex, un exposant de longue date à



Ambiente, a fêté une première en exposant dans le segment Dining et mettant cette année les événements hospitalité en lumière. Avec la parfaite régulation de leur intensité et huit couleurs différentes, les lampes d'appoint Troll de ce fabricant allemand s'intègrent parfaitement à la salle et sont des sources lumineuses particulièrement résistantes grâce à leur protection contre les projections d'eau.

De nouveaux exposants, de nouvelles impulsions

Outre les exposants bien établis, Ambiente a accueilli quelque 35 nouveaux exposants dans le hall 6.0, dont Craster. Ce fabricant londonien mise sur de nouveaux standards dans la variabilité des buffets avec son « Flow Hot & Cold Trolley » en chêne : avec ses doubles fonctions chaud et froid, le chariot couvre des températures allant de - 5 °C à 140 °C, si bien que les délicieux potages restent chauds et la glace roulée reste froide. Le chariot dispose en outre de plusieurs espaces de rangement pour les produits alimentaires de différentes tailles. La corbeille à fruits argentée à trois niveaux du nouvel exposant libanais Siom Orfèvres ou le chauffe-plats en cuivre du nouvel exposant indien Hotel Needs India transforment le buffet en une scène élégante.

Les nouveaux exposants Drinkstuff et Halm ont donné de nouvelles impulsions à la mise en scène de boissons signature au bar des hôtels. Les élégants verres en polycarbonate de la série « Strahl » de Drinkstuff sont la réponse apportée par le fabricant britannique aux attentes élevées à la robustesse et à la facilité de lavage des produits CHR. Avec des pailles en verre adaptées au lave-vaisselle, la start-up berlinoise Halm misait sur une nouvelle sensation tactile au bar et sur de nouveaux standards en matière de durabilité, répondant aux besoins en produits résistants des hôtels et des restaurants.

Les nouveaux exposants Figgjo et 1handPlate proposaient des présentoirs d'amuse-bouche originaux. 1handPlate est l'assiette en forme de crevette de l'entreprise familiale homonyme danoise qui rend le picorer avec ses doigts aisé et agréable pendant une réception dans un hôtel ou un restaurant. On peut facilement jongler avec les assiettes et les empiler grâce à leur design parfaitement équilibré et elles disposent d'un espace en leur milieu où placer son verre. Avec « Tri », la marque norvégienne Figgjo a spécialement créé une série d'assiettes pour les buffets. Sa forme originale se base sur un triangle



isocèle dont les angles sont agréablement arrondis.

La marque allemande Koru Kids a répondu aux besoins allant au-delà de l'assiette. Les rehausses de cet exposant, élaborées pour les petits pour un usage quotidien dans les hôtels et les restaurants, ont un système de ceinture en trois points. Etant empilables, ces rehausses prennent peu de place une fois rangées. Pour qui est en quête de vêtements professionnels pour le personnel du CHR, l'exposant Vega, avec sa marque Jobline, proposait un large choix d'équipements pour les serveurs et les réceptionnistes ainsi que des confections individuelles sur mesure.

Qu'il s'agisse d'uniformes d'hôtel classiques ou de vêtements décontractés, les vêtements du personnel font partie de l'identité de l'entreprise et donne à tous les lieux CHR un look individuel authentique qui signale aux clients le concept de la maison. Le groupe belge Katza Group a montré, avec les tabliers en cuir vachette de sa marque Aartefacto, que, outre un véritable confort, la robustesse est un must pour les vêtements CHR. Pour le personnel faisant des barbecues spectacles et les barmen préparant des cocktails, ces tabliers faits main donnent une apparence noble et esthétique à tout

scénario en salle. Le capitonnage en coton de la lanière de cou apporte un confort supplémentaire.



La prochaine édition d'Ambiente aura lieu du 19 au 23 février 2021 à Francfort. Vous trouverez des inspirations, des tendances, des styles et des personnalités sur le blog Ambiente Blog.



OUVRIR UN SNACK EN FRANCHISE : 5 CONSEILS POUR RÉUSSIR !

Par Dominique André-Chaigneau

L'ouverture d'un snack nécessite de dérouler des étapes préalables : définition du projet, choix de la franchise, création d'un business plan, choix de l'emplacement, démarches administratives, et normes d'hygiène.



La restauration rapide qui englobe le snack mais aussi la vente de kébabs, la vente de hamburgers, la sandwicherie, la vente de pizzas, la croissanterie, etc., a le vent en poupe depuis quelques années. En quoi ce type de restauration se distingue des autres ? Selon la définition de l'Insee, la restauration rapide consiste en « la fourniture au comptoir d'aliments et de boissons à consommer sur place ou à emporter, présentés dans des conditionnements jetables. » Cette définition formelle est importante. En effet, elle délimite les champs d'action et exclut notamment la vente ambulante de type food-truck, et la restauration avec service à table, qui nécessitent chacune des autorisations et obligations différentes.

Conseil 1 : Réfléchissez bien votre projet

La première étape pour ouvrir un snack est de bien définir son projet, et avant tout d'être sûr de ses motivations personnelles. La création d'un snack suppose en effet de larges plages d'ouverture ce qui rogne obligatoirement sur la vie de famille. De plus, qui dit création d'une activité dit forcément prise de risques ! Un emplacement mal choisi, une carte mal ficelée, une gestion trop légère, une concurrence mal anticipée, et l'aventure peut s'arrêter net.

Le risque sous-tendu d'un projet mal préparé est amoindri lorsque la création est envisagée en franchise. Pourquoi ? Tout simplement parce que dès la première ébauche du projet, le franchiseur est là pour distiller ses conseils quant au choix de l'emplacement notamment. De plus, en optant pour la franchise, le créateur bénéficie d'emblée de la confiance dans une enseigne connue de la clientèle. La transmission du savoir-faire permet aussi de partir d'un concept qui a déjà été éprouvé et qui a démontré de sa pertinence en termes de marché, de clientèle, de rentabilité, etc. En optant pour la franchise, le créateur investit clairement dans une activité quasi clés en main, avec des procédures de fabrication et d'approvisionnement bien cadrées,

De nombreux concepts de fast-food ont vu le jour et connaissent aujourd'hui une belle croissance. De jeunes réseaux de franchise proposent des idées originales qui permettent un lancement rapide, aussi bien en centre-ville qu'en périphérie.

Voir les tarifs sur

www.observatoiredefranchise.fr/ouvrir-magasin/franchise-restauration-rapide.htm



des prix négociés, un modus operandi opérationnel de bout en bout. Dans le cas d'une reconversion, le franchiseur apporte aussi dans le cadre de la formation initiale des notions de gestion, de management, de communication. Le manuel opérationnel remis à chaque franchisé complète la formation et sert d'appui au quotidien, avant, pendant et après l'ouverture.

Conseil 2 : Menez une étude commerciale préalable sérieuse

Que vous ayez choisi de travailler ou non en franchise, la recette de la réussite se concentre bien souvent dans la qualité de l'étude commerciale préalable. Cette étude doit permettre de définir quel est le meilleur emplacement possible, qui sont les concurrents, quelles sont les attentes des futurs clients, etc. Il s'agit là d'une véritable étude de marché, avec pour chaque poste une vision aussi claire que possible de la réalité. Selon le type de snack envisagé, le profil de la clientèle pourra fortement varier : clientèle de bureau en semaine, clientèle familiale de fin de semaine, étudiants, etc. Le type d'emplacement choisi et son environnement (présence d'un lycée, de services publics, d'une gare, d'un métro, de grands ensembles de bureaux ou quartier résidentiel...) peuvent largement influencer le choix du concept de franchise.

Lorsque l'étude commerciale préalable est bien avancée, et que le projet commence à prendre forme, l'heure est venue de faire le bon choix parmi les nombreux réseaux développés en franchise sur ce segment très concurrentiel. Ce choix va devoir s'appuyer sur la typologie des clients repérée et la concurrence directe



Certification des Etablissements de Restauration

L'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) a mis en place, dans le cadre de la loi 12-06 relative à la normalisation, à la certification et à l'accréditation, en concertation avec toutes les parties prenantes un système national de certification pour les établissements de restauration, basé sur un référentiel spécifique en large concordance avec des guides régionaux et internationaux pertinents disponibles sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.

L'objectif principal de cette nouvelle offre de certification est de permettre aux restaurateurs d'améliorer la maîtrise des activités de restauration au niveau de la réalisation et du contrôle de la qualité des matières et des produits. Elle garantit le respect des normes d'hygiène et de sécurité des aliments tout au long de la chaîne de préparation depuis la réception jusqu'à la mise en service passant par un processus d'approvisionnement d'intrants très diversifiés provenant de fournisseurs multiples et variés. En effet, grâce à cette certification, les restaurants seront en mesure d'assurer la transparence dans leurs chaînes d'approvisionnement, et partant, la maîtrise de la conformité aux spécifications qualité et sécurité prédéfinies, de leurs achats de matières premières et d'ingrédients considérés comme principaux vecteurs de dangers sanitaires.

Ainsi, cette certification permettrait-elle aux restaurants de démontrer leur aptitude à offrir de manière constante des préparations alimentaires répondant aux exigences sanitaires, aux différentes catégories de clients et en particulier aux touristes étrangers qui sont à la recherche de plats authentiques et qui souhaitent en même temps être rassurés sur le respect des bonnes pratiques sanitaires par le restaurant. Assurément, la certification affichée par le restaurant oriente le choix des clients et constitue de ce fait un atout commercial considérable pour le restaurant certifié face à la concurrence des autres restaurants.

Par ailleurs, l'IMANOR vise à asseoir une certification nationale de référence objective et impartiale, permettant de favoriser le respect de la réglementation en vigueur régissant les conditions d'hygiène et de sécurité sanitaire des établissements de restauration.

et frontale déjà présente sur place. La complémentarité est souvent recherchée plutôt que l'adversité.

Conseil 3 : Le choix du réseau détermine en partie le business plan

L'étape suivante consiste à bâtir un business-plan. Ce document essentiel pour vérifier la faisabilité du projet prend en compte de nombreux éléments comptables comme les investissements et leurs amortissements, le coût du loyer, les charges de personnel, les frais de communication, l'achat des matières premières, etc. Face à ces dépenses, le business-plan doit déterminer le minimum à rentrer pour couvrir les charges (seuil de rentabilité). Plusieurs hypothèses sont émises (basse, médium, haute). Pour le calcul de ces hypothèses, le créateur peut s'appuyer sur les chiffres moyens du franchiseur mais pas seulement ! En général, l'hypothèse basse fournie par le franchiseur correspond à l'hypothèse haute du business-plan, l'hypothèse moyenne correspond à l'hypothèse haute moins 25%, et l'hypothèse basse correspond à l'hypothèse haute moins 50%.

Sachant que chaque concept est plus ou moins bien adapté à la clientèle repérée sur un lieu donné, à l'heure du choix, le créateur doit savoir croiser les informations pour mieux décider. De plus, certains concepts obligent à exploiter un local très bien situé (emplacement N°1, galerie marchande, etc.), ce qui renchérit les coûts de loyer et influence par ricochet



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



le business-plan. En parallèle du business plan se décide également le statut de la future entreprise (EURL, SARL, SAS, entreprise individuelle).

Conseil 4 : L'agencement du local est réglementé

Outre les normes concernant les établissements recevant du public qui définissent des règles strictes en terme de sécurité (système d'alarme incendie, présence d'extincteurs certifiés, portes anti-panique, etc.), des normes spécifiques aux métiers de la restauration sont à respecter. Ces normes visent à assurer la sécurité alimentaire de la clientèle. Elles imposent notamment des revêtements sur les sols, murs et plafonds facilement lavables, des plans de travail en inox de qualité alimentaire, un système d'extraction au-dessus des fourneaux, etc. L'ensemble des aménagements doivent respecter les pratiques d'hygiène et les principes « HACCP ». Ces principes portent aussi sur le transport et la conservation de la nourriture.

Sur le terrain des normes parfois complexes, l'expérience du franchiseur apporte un véritable plus. Les aménagements standardisés des locaux sous enseigne sont largement vus et revus lors de la formation initiale dispensée par le réseau.

www.toute-la-franchise.com

Conseil 5 : Gestion administrative

L'ouverture d'un snack demande les mêmes démarches administratives que tout autre commerce ou société. Il faut d'abord se rendre au centre régional d'investissement (CRI) de la ville où l'on souhaite ouvrir un snack, pour avoir les renseignements nécessaires et se faire aider. Les formalités sont les suivantes :

Formalité 1 : Certificat négatif

Formalité 2 : Établissement des statuts

Formalité 3 : Établissement des bulletins de souscription

Formalité 4 : Blocage du montant du capital libéré

Formalité 5 : Établissement des déclarations Souscription / Versement

Formalité 6 : Dépôt des actes de création et formalités d'enregistrement

Formalité 7 : Inscription à la patente et identifiant fiscal

Formalité 8 : Immatriculation au registre



de commerce

Formalité 9 : Affiliation à la CNSS

Formalité 10 : Publications officielles.

Une fois ces formalités effectuées, il vous sera donné un numéro de registre de commerce qui permet par la suite d'obtenir un numéro de patente, le sésame pour ouvrir le snack.

Il vous faudra aussi effectuer des demandes d'autorisation d'ouverture adressées aux gouverneurs des préfectures ou provinces et des arrondissements dont dépendent les locaux commerciaux concernés, assorties des documents suivants :

- Une demande écrite
- Un contrat de bail légalisé ou reçu de loyer légalisé ou copie du certificat de propriété
- Une copie de la carte d'identité nationale
- Une photographie du local concerné
- Un plan d'aménagement du local approuvé par les services concernés

Il faut savoir que toute demande de commercialisation de boissons alcoolisées est opérée en adressant une requête à la préfecture dont relève le projet d'investissement. Cette démarche amorce une enquête de police, des services d'hygiène, du ministère du tourisme, de la wilaya, suite à laquelle une commission est constituée. Il appartient à celle-ci de statuer sur la recevabilité de la demande. Une condition sine qua non pour obtenir l'autorisation précitée est d'être classé «établissement touristique».

Comment la Franchise est-elle réglementée au Maroc ?

La notion de la franchise est bien connue au Maroc et il existe même une Fédération Marocaine de la Franchise qui a mis en place un code de déontologie, issu du Code Européen de Déontologie de la Franchise.

Plusieurs enseignes ont saisi l'opportunité de se développer sur le territoire marocain. En absence des règles spécifiques sur le contrat de franchise ou sur l'information précontractuelle, le droit marocain a mis en œuvre des règles particulières applicables en Franchise, en termes de réglementation des changes. Les règles de changes proposent tout un chapitre concernant la Franchise et qui identifie selon les types de paiement des formalités particulières.

Ainsi, plusieurs paiements peuvent être effectués après une domiciliation bancaire



du contrat pour garantir la conformité du paiement au contrat remis.

Les paiements type droits d'entrée et redevances minimales par exemple demandent par ailleurs une autorisation préalable avant de pouvoir être payés à un franchiseur en dehors du Maroc.

D'autre part, le gouvernement a décidé d'encadrer l'exercice de la franchise simplement via l'article 230 des règles de droit commun : « Les obligations

contractuelles valablement formées tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faites, et ne peuvent être révoquées que de leur consentement mutuel ou dans les cas prévus par la loi ».

Pour tout renseignement sur les franchises au Maroc : Fédération Marocaine De La Franchise (F.M.F.)

Adresse : 178, Bd Yacoub El Mansour, Résid. Elbeida Entrée M 3^o Ét. Appt.34, Casablanca
Téléphone : 05 22 98 58 12

LES SCÉNARIOS À LONG TERME DU TOURISME

A l'heure où nous imprimons, le coronavirus commence à faire des ravages au niveau touristique, avec plus de 10.000 annulations de réservations touristiques à Marrakech et un marché italien quasiment bloqué (pour exemples).



Mais cette «épidémie» ne devrait être que passagère et la vision 2030 pour le tourisme (Tourisme 2030 : quelles ambitions pour le Maroc) établie par le Haut Commissariat au Plan n'est pas à remettre en question.

Aujourd'hui nous vous dévoilons les scénarios envisageables à long terme du secteur.

La construction de scénarios est l'instrument de synthèse des analyses prospectives. Les scénarios se réfèrent à des cheminements alternatifs qui relient le présent et le futur, cheminements qui s'appuient sur les tendances lourdes et les facteurs de changement, retenant en particulier sur ce dernier plan des modifications possibles des politiques publiques et des comportements des autres acteurs socioéconomiques.

Morphologie du système touristique

Les scénarios reposent sur une analyse de la morphologie du système dont on entend explorer la dynamique. Dans le cas du tourisme, cette analyse se réfère aux éléments caractéristiques de la demande et de l'offre du tourisme.

Dans le contexte de la méthodologie adoptée pour « Tourisme 2030 », la métrique de la demande a été établie en fonction du degré de satisfaction des desideratas des touristes sur l'échelle psychologique des besoins de Maslow (en partant de la demande de satisfaction de besoins physiologiques propre au tourisme de repos, pour atteindre les niveaux les plus élevés des besoins d'autoréalisation propre au tourisme d'acquisition de connaissances).

La métrique de la demande touristique en fonction de la hiérarchie des besoins

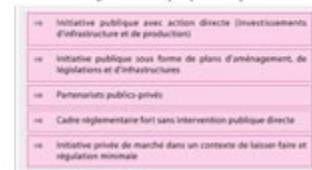


La métrique de la demande touristique en fonction de la hiérarchie des besoins

Dans le contexte de l'offre, plusieurs métriques sont envisageables, et dans l'analyse faite pour « Tourisme 2030 », l'option choisie se réfère au rôle des agents publics et privés dans le développement de la structure de l'offre, étant donné

que cette dimension est particulièrement importante dans les nouveaux pays producteurs de services touristiques qui recherchent une transition réduisant progressivement le rôle du secteur public.

La métrique de l'offre touristique en fonction des rôles des agents économiques publics et privés



La métrique de l'offre touristique en fonction des rôles des agents économiques publics et privés.

Le croisement des axes définis par ces deux métriques montre clairement la morphologie du système touristique sur lequel s'effectuera l'étude prospective « Tourisme 2030 ». Chaque service touristique existant ou prévu trouve sa place à l'intérieur de cette matrice selon qu'il est plus ou moins stimulant pour les besoins humains ou plus ou moins promu par l'initiative privée.





La matrice morphologique du tourisme

Les initiatives de Vision 2010, par exemple, en partant d'une situation dans le sous-système A22 proche des sous-systèmes A21 et A12, entendent déplacer la structure productive marocaine dans la direction de ces deux sous-systèmes.

Les tendances lourdes générales du tourisme, analysées au chapitre 2, amorcent la transition de la Méditerranée des sous-systèmes A12 et A21 vers le sous-système plus compétitif et à forte valeur ajoutée A11.

La méthode des scénarios adoptée consiste à définir un scénario comme un nuage de points à l'intérieur de cette matrice, car chaque scénario s'établira au croisement entre des hypothèses d'évolution de la demande et de l'offre, à caractère strictement exploratoire (tendanciel) ou à caractère plus normatif. Ces croisements d'hypothèses offrent des positionnements différents dans la matrice. La morphologie ainsi décrite du système touristique est transformée dans son contenu par l'effet des tendances et des facteurs de changement.

Au niveau de la demande, les nouvelles technologies qui modifient l'accessibilité agissent surtout sur le plan du tourisme traditionnel, alors que l'avènement de la société de la connaissance stimule nécessairement la demande de services touristiques répondant à des besoins d'ordre supérieur.

Au niveau de l'offre, la tendance lourde de la globalisation et de la concurrence est portée essentiellement par l'initiative privée, alors que celle du développement durable requiert une transformation de la collectivité qui implique un plus grand volontarisme du secteur public.

En conséquence, tous les éléments du système touristique, c'est-à-dire tous les services touristiques quelle que soit leur nature, sont affectés par l'action des tendances lourdes :

- au niveau du sous-système A11, ce sont les effets de la globalisation et de la société de la connaissance qui ouvrent des opportunités de marché dans des services



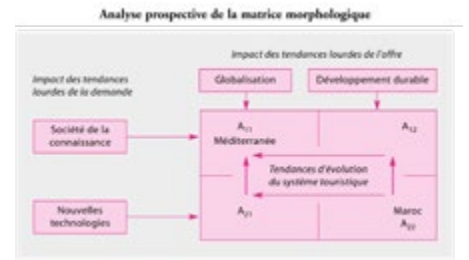
touristiques à haute valeur ajoutée comme les services de formation ou de congrès ;

- au niveau du sous-système A12, c'est la tendance lourde du développement durable et celle favorisant la société de la connaissance qui stimulent les marchés plus régulés des services liés aux réserves et aux parcs naturels ou encore au tourisme archéologique ;

- au niveau du sous-système A21, la globalisation et les nouvelles technologies de l'information et de la communication permettent le développement de tourisms plus traditionnels (soleil-plage) en améliorant l'accessibilité de nouveaux sites (réduction des coûts de transport, accès à distance de services à faible coût) ;

- au niveau du sous-système A22, l'action conjointe du développement durable et des nouvelles technologies permet au secteur public l'adoption de formules d'aménagement qui économisent des ressources et réduisent l'impact sur l'environnement, par exemple en planifiant

des services balnéaires intégrés.



Analyse prospective de la matrice morphologique

L'ensemble du système touristique est donc affecté par les tendances lourdes de la demande et de l'offre, et la morphologie du tourisme en 2030 au Maroc sera particulièrement différente de celle d'aujourd'hui, surtout si l'on tient compte du fait que le développement touristique marocain se trouve encore à une étape initiale et est donc moins sensible aux rigidités structurelles propres à des destinations vivant du tourisme depuis

« Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi, le Haut Commissariat au Plan mène, depuis 2004, une réflexion prospective sur le Maroc à l'horizon 2030. La conduite de cette réflexion, dont le processus se proposait l'exploration du futur de notre pays et l'élaboration de scénarios exploratoires et alternatifs, a été structurée autour d'ateliers participatifs, forums, séminaires, conférences-débats, appuyés par des études thématiques ou sectorielles et des enquêtes de terrain. Ces activités ont traité de problématiques à caractère général portant sur l'environnement géostratégique et géoéconomique, régional et mondial de notre pays, les structures de notre économie et les sources historiques et potentielles de sa croissance, les permanences, changements et enjeux pour l'avenir de notre société, ou encore les modèles éclairant les rapports entre croissance économique et développement humain. Cet ensemble a constitué ce que l'on appelle, dans le jargon de la prospective, « la base ». Il s'agit d'une série de données, d'analyses et de réflexions sur le passé, le présent et les évolutions tendanciennes de chacune des composantes sectorielles ou thématiques du « Système Maroc » permettant d'en dégager les forces et les faiblesses, les tendances et les facteurs de changement. »

Ahmed Lahlimi Alami
Haut Commissaire au Plan

plusieurs décennies.

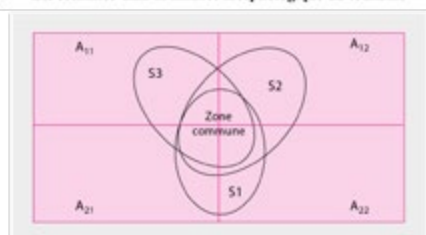
La Vision 2010 apparaît ainsi comme une première phase d'un processus permanent d'adaptation à l'évolution du monde moderne. Produit essentiel de la modernité, le tourisme est partie intégrante de son modèle d'évolution ; les marges de manoeuvre pour un tourisme « différent » sont donc assez étroites et se réduisent à appuyer de manière plus ou moins forte certaines tendances lourdes.

Dès lors, les scénarios alternatifs 2030 se différencient essentiellement par l'emphase relative qui, pense-t-on, serait ou devrait être attribuée à l'avenir aux tendances lourdes de transformation du système touristique. Même si ces tendances sont toutes retenues comme des évolutions incontournables d'un système touristique global dicté par les processus de croissance de l'économie et du bien-être des régions les plus riches du monde, il reste, pour des pays principalement récepteurs comme le Maroc, la possibilité de développer des niches de marché et des structures d'accueil qui lui fourniront en définitive une plus grande autonomie et une différenciation à l'intérieur du modèle impulsé par les tendances lourdes.

Les contours des scénarios

Les scénarios, définis comme des espaces à l'intérieur de la matrice morphologique du système touristique, perdent de la vraisemblance à mesure que l'on se rapproche des angles de la matrice : tout en étant possible, un scénario qui se concentrerait sur le tourisme de développement de la connaissance dans un contexte de marché sans aucune régulation (angle nord-ouest de la matrice morphologique) est très peu vraisemblable dans un délai de vingt à trente ans. Les espaces vraisemblables sont plus diffus (c'est-à-dire plus diversifiés en termes de services touristiques produits) et plus proches du centre de la matrice dans lequel s'exercent en même temps les forces des quatre tendances lourdes qui ont été identifiées et dans lequel se conjuguent à la fois les intérêts publics et privés et les besoins fondamentaux avec les besoins supérieurs des touristes.

Les scénarios dans la matrice morphologique du tourisme



Les scénarios dans la matrice morphologique du tourisme

Les trois scénarios analysés dans le cadre de « Tourisme 2030 » ont en commun une zone d'activité touristique placée au centre de la matrice morphologique. Cette zone centrale commune est en fait celle dans laquelle le tourisme marocain développe sa spécificité culturelle tout en conciliant l'intérêt collectif et celui des opérateurs privés.

La zone commune est celle qui différencie plus clairement le Maroc du reste du tourisme méditerranéen. Les espaces S1, S2 et S3 correspondent à des images de points qui, tout en ayant cette zone commune d'intersection, se développent de manière différente dans le reste de la matrice morphologique.

Ainsi l'espace S1, qui correspond au Scénario S1, s'étend dans la zone des demandes du tourisme traditionnel

répondant à des besoins fondamentaux de repos et de loisirs ; l'espace S2 (relatif à un Scénario S2) s'étend surtout dans la zone des besoins touristiques supérieurs relatifs à un environnement durable, redevable de politiques publiques actives, alors que l'espace S3 (correspondant au Scénario S3) s'étend vers le quadrant des marchés compétitifs de services répondant aux besoins supérieurs propres à la société de la connaissance.

Ainsi donc, tout en partageant une zone centrale commune qui les rend plausibles, les trois scénarios (espaces de la matrice morphologique) sont clairement différenciables, et leurs contenus plus spécifiques seront développés dans les sections suivantes de ce chapitre.

Retrouvez les 3 scénarios détaillés dans notre prochaine édition.

Remerciements au

© Haut Commissariat au Plan



THE OBEROI, MARRAKECH

Un 5* d'exception



The Oberoi, Marrakech rend hommage aux styles architecturaux traditionnels marocains et andalous, caractéristiques des grands palais de la dynastie des Mérinides du 14ème siècle. L'établissement s'inspire également de l'iconique Medersa Ben Youssef, l'un des plus célèbres monuments historiques de Marrakech.

Pour Patrick Collier, l'architecte : «Le projet est conçu comme un palais traditionnel. Et comme c'est toujours le cas lorsqu'il s'agit d'architecture marocaine traditionnelle, il prend tout son sens grâce à ses jardins et plantations. Le resort repose sur le respect des traditions et il fallait plus que de simples matériaux artisanaux pour capturer l'essence du lieu. La perfection géométrique joue un rôle important dans

toute l'architecture islamique. C'est une façon de comprendre la perfection divine. Nous avons ainsi dû remettre au goût du jour et repenser tout un univers de proportions et de détails. Le domaine se distingue par son orientation, sa vue sur les montagnes de l'Atlas et ses variétés de plantes : oliviers, agrumes et arbres fruitiers, rafraîchissant l'atmosphère. La nature est généreuse mais exigeante, elle demande de bonnes connaissances et beaucoup d'attention.»

Géométrie, jardins et eau sont les thèmes de conception et design choisis pour sublimer ce nouvel hôtel 5* aux portes de la ville rouge.

La géométrie

Le bâtiment principal a été aménagé géométriquement à l'image d'une résidence royale andalouse, telle la célèbre Alhambra, ensemble palatial de Grenade en Espagne. Derrière son imposante façade, faite de murs robustes et de portes artisanales fortifiées, se niche un sanctuaire orné de délicats éléments de design andalous. En effet, on y découvre de magnifiques coupoles et arcades de bois sculpté à la main, des murs entiers de zellige aux couleurs vives et aux motifs géométriques complexes ou encore, de grands panneaux de plâtre ciselé, arborant des voeux tels que «El Afia El Bakia», signifiant la santé éternelle.

Les murs de la bâtisse sont également ornements de treillis fleuris et bercés de lumière grâce aux larges fenêtres cintrées, offrant des vues à couper le souffle sur les jardins paysagers, les anciennes oliveraies et les montagnes de l'Atlas.

Autre pièce maîtresse du bâtiment principal, une cour ensoleillée, composée de fontaines et de plans d'eau tels qu'il y en avait jadis, pour rafraîchir les chevaux royaux. Il était également d'usage, que les palais aient dans leur espace de réception, un plan d'eau pour les invités. En plus d'une signification spirituelle, cela permettait aux visiteurs de se rafraîchir après avoir effectué un long voyage.

Inspirée par ces traditions, la signature de la cour centrale est un immense bassin noir donnant l'illusion d'une profondeur infinie. Sur son miroir d'eau, une grande flamme centrale surgit miraculeusement. La nuit venue, la lumière du feu, avec ses jeux d'ombre et de lumière sur les sculptures et les alcôves, donne un air de beauté mystique à l'ensemble du bâtiment.



Les Jardins

Les jardins de The Oberoi, Marrakech, sont pensés pour éveiller et ravir les sens. Ainsi, les doux parfums des plantes odorantes et des arbres en fleur dérivent dans les airs. On peut entendre le ruissellement de l'eau des fontaines, dont la lumière du soleil traversant les arbres, fait scintiller l'eau. Quant aux couleurs du feuillage et des fleurs, elles sont vives et radieuses avec le ciel azur pour toile de fond.

Réalisés d'après une ancienne croyance métaphorique selon laquelle au paradis, l'ordre spirituel dissipe le désordre sauvage de la nature, les jardins ont été conçus de manière géométrique. Selon les thématiques, les parterres sont ainsi pourvus de plantes aromatiques, cactées et succulentes.

Et aux côtés des oliveraies anciennes et des vergers d'agrumes, le visteur peut croiser également des cyprès du Maroc. Cette espèce endémique de la région, est très agréable pour trouver un peu d'ombre et de fraîcheur durant les chaudes journées d'été.

Les jardins de l'hôtel sont une oasis de paix et de tranquillité, où les hôtes peuvent se livrer à une contemplation méditative. On s'y promène le long du grand canal, on flâne sur ses allées bordées d'arbres ou on s'y relaxe sur un siège à l'ombre.

L'eau

Dans les jardins traditionnels andalous, l'eau était un élément d'une profonde signification spirituelle. On disait que les ruisseaux et les mares étaient des milieux dans lesquels l'âme pouvait se contempler, réfléchir et être purifiée.

L'eau est aussi le symbole universel de la vie. C'est ainsi, qu'au coeur des jardins, trône cette puissante source d'énergie méditative ; un grand canal auquel mènent les allées bordées d'arbres.

Et tel un fil conducteur, le resort est parsemé de superbes plans d'eau tels que le grand bassin et le lac du spa, ou encore de fontaines au ruissellement apaisant.

Architecte Patrick Collier

Architecte d'intérieure Hayat Kabbaj

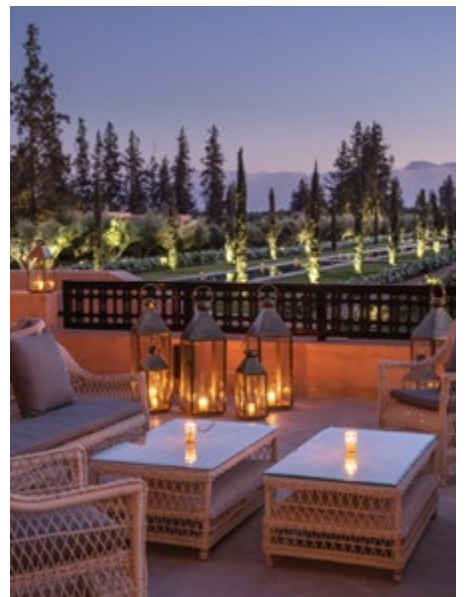
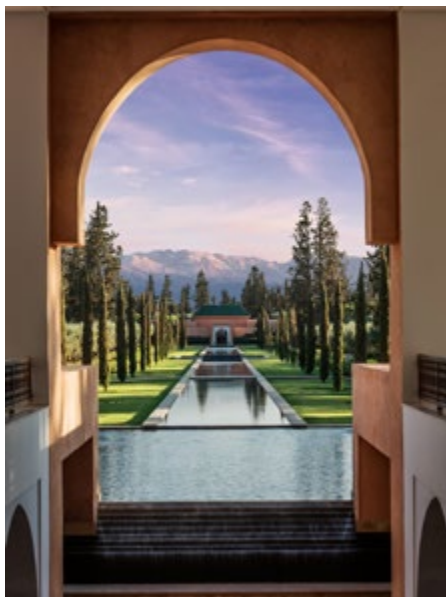
Consultant lumière et éclairage Karim El Moujahid

Paysagiste Madisson Cox

Domaine 11 hectares

Route de Ouarzazate, Marrakech
Téléphone : +212 (0) 525 08 15 15





LIBITI

AUTHENTIQUE & TENDANCE

Décor marrakchi et cuisine raffinée définissent parfaitement ce nouveau lieu gastronomique. Dès l'entrée, le Libiti dévoile ses teintes chaudes «terracotta». Au plafond, le lieu crée l'originalité avec une délicate jardinière suspendue, hommage à la luxuriance des jardins de Marrakech, cernée par des miroirs cuivrés reflétant le travertin rouge d'Iran, posé au sol comme un parquet, à la fois cosu et doux... L'artisanat est aussi mis à l'honneur à travers le mobilier, dessiné par Selma Laraqui et réalisé sur mesure par Kim&Garo, avec des matériaux nobles

et naturels tel que le cuir, le lin et le bois... Coup de cœur pour les tables, qui diffusent chacune un message un brin philosophique, de quoi méditer ou animer toute une discussion pendant le repas.

Côté cuisine, on découvre une carte simple et délicieuse, une cuisine d'aujourd'hui, moderne et responsable. Les produits sont sublimés et agrémentés d'une touche personnelle, du terroir. On se laisse séduire par «un velouté de courge au safran et sa quenelle de jben», avant de déguster «un médaillon d'agneau confit, farci aux champignons et son risotto de

m'hamssa» et pour finir, on craque pour «un tiramisu noisettes et amlou» ou par «une tarte lioum» surprise du jour !

Tout cela dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, accueilli par Hamid et son équipe souriante de garçons de café, avec en fond sonore la douceur des notes de musique amazigh et tsiganes...

Hotel Tigmiza Marrakech
05 24 39 37 00 - contact@tigmiza.com
Photos par Alexandre Chaplier





TRANSFARO
Transit&Transport International



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



Email : transfaro@transfaro.com
www.transfaro.com

Phone : +(212) 522 98 08 33 +(212) 522 98 73 34
Fax : +(212) 522 23 33 79 +(212) 522 98 53 36

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

**FRAIS
DE DOSSIER
GRATUITS**



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE