

30MAD / 5€ / 6\$

Octobre 2020 - N°109

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

AGRICULTURE

PRÉPARATIFS DE LA CAMPAGNE 2020/2021

CLIMAT

PLAN NATIONAL 2030



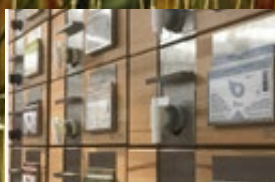
Emballage

Joli à l'extérieur, délicieux à l'intérieur



Entreprises

Devenir auto-entrepreneur (2nd partie)



Agroalimentaires

Trophées NATEXPO 2020



UNBEATABLE TRUCKING AND TRANSPORT SERVICES

STARTING FROM LOADING TO UNLOADING
AND MAINTAINING THE HIGHEST STANDARDS
IN TERMS OF SAFETY WHILE IN TRANSIT, WE
LEAVE NOTHING TO CHANCE.



119 BIR ANZARANE, EX DANTON RESIDENCE RAMZI B, 1 ER ETAGE
CASABLANCA 20330, MOROCCO
PHONE : +212 522 980 833 / +212 522 987 334
FAX : +212 522 985 336
EMAIL : INFO@TRANSFARO.COM

Dans ses dernières prévisions publiées le 13 octobre dernier, le Fonds Monétaire International envisage une reprise économique mondiale «longue et difficile». Si les économistes s'attendent à une récession moins importante que prévu en 2020 grâce aux plans de soutien déployés dans les économies avancées, le rebond devrait toutefois être plus lent en 2021, avec une croissance de 5,2% contre 5,4% annoncés cet été.

Alors que la pandémie de coronavirus est en pleine résurgence en Europe et que la situation est toujours préoccupante au Maroc, les restrictions font leur retour dans de nombreux pays pour éviter la surcharge dans les services hospitaliers. A moyen terme, il n'y a donc guère de quoi se réjouir. Après le rebond attendu de 2021, la croissance mondiale devrait progressivement ralentir à environ 3,5 %. Selon le FMI, la pandémie «va balayer les progrès engrangés depuis les années 90» en matière de «réduction de la pauvreté» et des «inégalités».

Après la récession historique engendrée par la pandémie de Covid 19 au premier semestre 2020, tous les analystes y vont de leurs prédictions quant à la reprise économique. Il en sort plusieurs scénarii.

Le cas idéal est qu'après la pandémie et le confinement, l'économie redémarre comme une fusée, et gomme en quelques trimestres, voire quelques mois, l'effroi économique engendré par la Covid. C'est le scénario rêvé mais peu probable.

Deuxième possibilité, après avoir plongé, l'activité redémarre progressivement, pour retrouver un niveau d'avant-crise au bout de deux à trois ans maximum. C'est envisageable pour certains pays seulement.

La troisième présage qu'après la récession, l'économie ne redémarre jamais. C'est le pire scénario mais lui aussi peu probable!

Les quatrième et cinquième cas de figure sont les plus plausibles. Après avoir plongé, l'activité redémarre temporairement pour

ensuite rechuter, avant de finir par remonter la pente. Ou alors certains pays et secteurs d'activité sortent renforcés de la crise et d'autres malheureusement s'effondrent durablement.

Jusqu'alors, tous les indicateurs tels que la confiance des industriels, ou ceux du Big Data pensaient voir un rebond important de la croissance du PIB au troisième trimestre un peu partout dans le monde même s'il serait insuffisant pour récupérer tout ce qui avait été perdu, exception faite pour la Chine qui a déjà tout récupéré! N'y voyez pas une théorie du complot... Quoique!

Aujourd'hui la donne a changé, sauf pour la Chine (encore elle). On observe une aggravation de la confiance des industriels, un secteur touristique toujours en berne, des hôtels vides, des restaurants, salles de sports, bar, discothèques, ... fermés, des consommateurs frileux et des sociétés dans la tourmente.

Tous les acteurs de la restauration, du voyage, de la culture, de l'éducation, du sport, de la santé, du commerce et même les administrations publiques seront forcés de se réinventer.

Wait and See!



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
- 12 Veille réglementaire
- 14 Trophées NATEXPO 2020
- 16 Préparatifs de la campagne agricole 2020/2021
- 20 Qualité des blés français
- 22 La logistique face à la crise
- 26 Un Plan Climat National 2030
- 28 Emballage : joli à l'extérieur, délicieux à l'intérieur
- 32 Devenir auto-entrepreneur (2nde partie)
- 36 Recettes selon Kool
- 38 Les News
- 42 La livraison à domicile
- 46 Aviation internationale : rétablir la confiance
- 48 Tourisme : pour un redressement durable
- 50 La Mamounia rouvre ses portes





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.



INVESTISSEMENT

5,65 MD DANS LE RENOUVELABLE

Le ministre marocain de l'Energie, Aziz Rabbah (photo) a annoncé que son pays a investi plus de 5,65 milliards \$ dans les énergies renouvelables au cours des dix dernières années. Selon le responsable, le pays s'apprête à investir encore un montant équivalent dans le sous-secteur au cours des prochaines années.

«Ce sont des investissements importants qui seront réalisés dans la production électrique afin que le Maroc ne souffre plus de déficit et que nous ne revivions plus les délestages de 2009», a affirmé le responsable.

Selon lui, le gouvernement et l'Office national de l'eau et de l'électricité ont fait des investissements significatifs pour fournir de

l'énergie aux consommateurs industriels, mais également aux ménages. Selon les données du Conseil économique, social et environnemental du royaume, ce dernier a le potentiel de satisfaire 96 % de sa demande d'ici 2050.

Le pays a pour objectif d'allouer une part de 52 % du mix énergétique au renouvelable à l'horizon 2030, mais le roi Mohamed VI a récemment affirmé que cette ambition devrait être revue à la hausse.



Gwladys Johnson Akinochi © Agence Ecofin



AGROLIMENTAIRE

APRÈS LE THÉ, LE COUSCOUS

La famille Raji, importateur historique du thé au Maroc et détenteur de la marque Sultan, vient de créer une nouvelle filiale, baptisée CEFA Industries, dédiée à la fabrication de semoule, pâtes et autres produits alimentaires, rapport le bulletin d'informations Africa Intelligence dans sa dernière édition électronique.

La nouvelle société s'appuiera sur les synergies à développer avec deux autres entreprises appartenant à la famille Raji: la minoterie industrielle Amgala et le distributeur des pâtes Panzani Damandis.

DISTINCTIONS

ATTIJARIWABA BANK

Global Finance, prestigieux magazine américain, vient d'annoncer son classement des banques les plus sûres au niveau local et à l'échelle continentale, et c'est Attijariwafa bank qui s'est hissée au premier rang en remportant les deux prix : «Banque la plus sûre au Maroc» pour la 2ème année consécutive et «Banque la plus sûre en Afrique».

Le magazine a sélectionné les banques sur la base d'une évaluation des notations à long terme des devises étrangères - de Moody's, Standard & Poor's et Fitch - des 500 plus grandes banques dans le monde.

Cette distinction vient s'ajouter aux prix de la « Meilleure banque au Maroc » pour la 8ème année consécutive, et la « Meilleure banque d'investissement au Maroc », octroyés par ce même magazine en 2020.

www.attijariwafabank.com/fr



AGROALIMENTAIRE

UNE NOUVELLE ÉCOLE



Une école nationale supérieure d'agro-alimentaire et de biotechnologie (ENSAB), relevant de l'université Moulay Ismail (UMI) de Meknès, verra le jour à Azrou, dans la province d'Ifrane.

Ce nouvel établissement formera des ingénieurs spécialisés en agroalimentaire, prenant en considération les spécificités de la région Fès-Meknès et de la province d'Ifrane en particulier.

L'école, qui sera édifée sur 8 hectares dans une position stratégique dans la ville d'Azrou, aura une dimension nationale et ouvrira ses portes devant les bacheliers de tout le royaume, a-t-il déclaré.

Sur le choix d'Azrou pour abriter cet établissement, le président de l'UMI a insisté sur le respect du principe

de justice territoriale, relevant que l'ENSAB viendra s'ajouter à d'autres structures d'enseignement supérieur réparties sur les centres urbains de la région et ouvrir d'autres horizons de formation dans les différentes branches de l'agroalimentaire.

Pour lui, cet établissement apportera une réelle valeur ajoutée, en ce sens qu'il offrira des formations prisées sur le marché de l'emploi.

Le président de l'Université a tenu à saluer le rôle joué par les autorités locales et provinciales dans l'appui de ce projet, en mettant à disposition le terrain sur lequel sera construite l'école.

ALPHA INOX MAROC

LE PARTENAIRE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, PHARMACEUTIQUES ET COSMÉTIQUES



**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

UM6P ET LA PROVINCE DE RHAMNA

NOUVELLE FOCUS

BPC ET LA CHINE

PROTECTION DES CULTURES

AGRITELA LUX®

L'Agritela Lux® d'Arrigoni protège notamment vos pommiers et vos grenadiers. Grâce à son expérience de leader dans la conception et la production d'agrotexiles, Arrigoni propose Agritela Lux®, un tissu de paillage réfléchissant conçu pour améliorer la coloration des fruits, en les rendant plus homogènes. Agritela Lux® d'Arrigoni donne les meilleurs résultats avec des clones et des variétés qui ont du mal à développer leur couleur, comme la pomme et la grenade, car ils sont cultivés sous des filets anti-grêle ou dans des zones avec une faible différence de température entre le jour et la nuit.

Le secret réside dans les additifs spéciaux qui composent ces couvre-sol, stabilisés aux rayons UV et capables de réfléchir plus de 70% de la lumière du soleil photosynthétiquement active, fournissant plus de lumière dans les parties inférieures et intérieures de la canopée de la plante. Quant aux pommes, cela se traduit par une meilleure coloration de variétés telles que Galaxy, Kanzi, Pink Lady®, Pinova, Gala Schniga et 25% de fruits commercialisables en plus, comme en témoignent les tests sur le terrain menés par Arrigoni. Le tissu est stabilisé aux UV, facile à installer et peut être utilisé saison après saison.

Les renforts latéraux solides et le matériau de haute qualité qui compose Agritela Lux® permettent l'installation du tissu avec des crochets et des clips pour une pose parfaite au sol. De plus, ce couvre-sol résiste au passage des machines. La grenade peut également bénéficier de l'utilisation d'Agritela Lux®.

Pour obtenir un double avantage (une plus grande protection contre les mauvaises herbes, en conservant les bénéfices apportés par le reflet du soleil)

Arrigoni propose « Agritela Black and White », un tissu de paillage bicolore, blanc en surface et noir sur le côté en contact avec le sol. L'effet principal de la combinaison noir-blanc est de permettre, à la fois, une meilleure protection contre les mauvaises herbes (côté noir) et de maintenir l'apport de lumière supplémentaire aux plantes (côté blanc), pour une meilleure coloration de fruits et une teneur plus élevée en composés nutritionnels.



Pour plus d'informations : www.arrigoni.it



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 Sebba

Tél : 0522 34 08 49 Fax : 0522 34 08 51

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





SORMA GROUP

NOUVEL EMBALLAGE ÉCOLOGIQUE EN PAPIER 100 % RECYCLABLE

C'est le début d'une ère nouvelle dans le secteur de l'emballage écologique : Sorma Group propose ses emballages pour fruits et légumes en 100 % papier, autrement dit entièrement recyclables. Mis au point pour fruits et légumes, les modèles comportent une composante novatrice et distinctive par rapport à l'offre actuelle du marché : une fenêtre en maille de cellulose qui fait « respirer » le produit pour prolonger sa durée de conservation et, à la fois, pour en garantir une très bonne visibilité.

5 modèles proposeront l'emballage papier de Sorma Group : « PaperPillow », avec ou sans préhension, « PaperStandup », avec ou sans manche et « PaperVertbag ». Chaque version est fabriquée en 100 % papier certifié FSC (Forest Stewardship Council) et équipée d'une « fenêtre » en maille, en viscose de cellulose : l'ouverture permet au produit de respirer et au consommateur d'en contrôler la qualité. Un autre atout est que le nouveau matériel est adaptable aux conditionneuses : en effet, en installant un simple kit, le papier pourra être utilisé sur le modèle SBU des conditionneuses Sorma, déjà largement employées. En conséquence, sans devoir forcément acheter des machines spécialement faites pour la transformation du papier, et en obtenant ainsi une forte limitation des coûts.

www.sormagroup.com


FORUM

AFRICAIN DES PORTS

Le Forum Africain des Ports ouvre ses portes les 9 et 10 Novembre 2020 à Djibouti, une occasion pour vous, d'être au cœur de ces deux journées de rencontres B2B et débats prospectifs sur les enjeux cruciaux des secteurs portuaire et maritime en Afrique.

Nous saluons l'appui de l'Union Africaine à cette initiative, ainsi que l'ensemble des ports et autorités portuaires africaines, tous mobilisés pour le succès de cette première rencontre africaine hybride, entre acteurs portuaires, maritimes, logistiques, investisseurs et gouvernementaux.

Ainsi, Tanger Med avec Djibouti Ports & Free Zones Authority et plusieurs autres acteurs clés du secteur vous donnent rendez au Djibouti Palace Kempinski pour deux journées de réflexions autour des modèles de

développement des infrastructures portuaires en Afrique avec un focus sur le renforcement de la coopération entre ports, les enjeux de la gestion portuaire ou encore le développement des hinterlands. Cette édition sera également une occasion pour appréhender l'impact de la crise covid-19 sur l'activité maritime et les ports africains ainsi que les plans de sortie de crise.

FAP 2020 se tiendra en présentiel pour un nombre limité de participants, donnant accès en priorité aux délégations officielles, investisseurs et partenaires internationaux, en respectant avec rigueur les mesures sanitaires recommandées par l'OMS.

Pour prendre part à FAP 2020, nous vous invitons à renseigner le formulaire suivant pour confirmation de votre siège au plus vite.

www.forumafricaindesports.org

NISSAN

NOUVEAU JUKE

Avec cette deuxième génération, JUKE attire les regards. Le nouveau modèle offre une plus grande habitabilité et un meilleur confort pour le conducteur et les passagers ainsi que de nouvelles fonctions de connectivité.

Son design dynamique et sportif de Crossover Coupé lui permet de s'affirmer partout où il s'aventure. Avec ses technologies avancées, il bénéficie de prestations encore plus évoluées et enrichies, sans rien perdre de son incroyable personnalité.

Sous le capot, un efficace moteur essence turbo DIG-T 1,0 l trois cylindres créé en collaboration avec Daimler développe 86 kW/117 ch. Il est couplé au choix à une boîte mécanique 6 rapports ou à la sportive boîte automatique à double embrayage (DCT) 7 rapports. Disponible en 5 versions au Maroc à travers tout le réseau Auto Hall.



L'incontournable des Chefs Glaciers



Bulletin officiel

Résumés exhaustifs des récentes éditions qui contiennent 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.

Cent-neuvième année n° 6910 - 30 hija 1441 (20 août 2020)

Textes généraux

Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires – Formes et modalités d'établissement des procès verbaux dressés par les agents habilités.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1596-20 du 28 chaoual 1441 (20 juin 2020) fixant les formes et les modalités d'établissement des procès-verbaux dressés par les agents habilités de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

Pêche maritime

Interdiction temporaire de pêche du requin soyeux et du requin taupe-commun dans les eaux maritimes marocaines.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2095-20 du 7 hija 1441 (28 juillet 2020) relatif à l'interdiction temporaire de pêche du requin soyeux (*Carcharhinus falciformis*) et du requin taupe-commun (*Lamna nasus*) dans les eaux maritimes marocaines.

Interdiction temporaire de pêche et de ramassage de l'échinoderme (oursin de mer) dans les eaux maritimes marocaines.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2096-20 du 7 hija 1441 (28 juillet 2020) relatif à l'interdiction temporaire de pêche et de

ramassage de l'échinoderme de l'espèce

«paracentrotus lividus» (oursin de mer) dans les eaux maritimes marocaines.

Liste des interprofessions agricoles reconnues.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1743-20 du 16 kaada 1441 (8 juillet 2020) complétant l'arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 563-17 du 25 kaada 1438 (18 août 2017) portant publication de la liste des interprofessions agricoles reconnues.

Textes particuliers

Création et exploitation de fermes aquacoles.

- Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de l'économie, des finances et de la réforme de l'administration n°1672-20 du 3 kaada 1441 (25 juin 2020) autorisant la «Coopérative de Pêche Artisanale Aftas Tiguert» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Coopérative de Pêche Artisanale Aftas Tiguert» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

- Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de l'économie, des finances et de la réforme de l'administration n°1673-20 du 3 kaada 1441 (25 juin 2020) autorisant la «Coopérative féminine des produits de la mer Douira» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Coopérative féminine des produits de la mer Douira» et

portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

- Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de l'économie, des finances et de la réforme de l'administration n°1674-20 du 3 kaada 1441 (25 juin 2020) autorisant la «Coopérative de Pêcheurs Marins Aftas Imiouaddar» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Coopérative de Pêcheurs Marins Aftas Imiouaddar» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

- Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de l'économie, des finances et de la réforme de l'administration n°1675-20 du 3 kaada 1441 (25 juin 2020) autorisant la «Coopérative Aquaculture Oued-Noun» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «Coopérative Aquaculture Oued-Noun» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

- Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de l'économie, des

finances et de la réforme de l'administration n°1676-20 du 3 kaada 1441 (25 juin 2020) autorisant la société «The Black Pearl SARL» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «The Black Pearl» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

- Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts et du ministre de l'économie, des finances et de la réforme de l'administration n°1677-20 autorisant la société «La Victoire Seafood SARL» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée «La Victoire Seafood Moules» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

Navires de pêche.- Liste des agents habilités à rechercher et constater les infractions.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°1707-20 du 10 kaada 1441 (2 juillet 2020)

fixant la liste des agents habilités à rechercher et constater les infractions aux dispositions de la loi n° 59-14 relative à l'acquisition, la mise en chantier et la refonte des navires de pêche. .

Cent-neuvième année n° 6914 - 14 moharrem 1442 (3 septembre 2020)

Avis et communications

Avis du Conseil Economique, Social et Environnemental : Accélérer la transition énergétique pour installer le Maroc dans la croissance verte.



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
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

TROPHÉES NATEXPO 2020 : LA VITALITÉ BIO RÉCOMPENSÉE!

Le secteur bio a prouvé son exceptionnelle vitalité dans le contexte inédit de ces derniers mois et de nombreuses innovations bio ont vu le jour cette année. Les meilleures d'entre elles viennent d'être désignées par les Trophées Natexpo 2020. Elles illustrent le « monde d'après » en s'inscrivant dans les grandes tendances du moment : artisanat, authenticité, proximité, simplicité, éco-responsabilité, antigaspi...

Le jury d'experts a retenu 16 lauréats parmi les 200 dossiers reçus et examinés. Les gagnants ont été désignés dans 8 catégories correspondant à l'offre présente sur le salon :

- Produits frais,
- Produits d'Épicerie Sucrés,
- Produits d'Épicerie Salés,
- Boissons,
- Compléments Alimentaires,
- Cosmétique et Hygiène,
- Produits et Services pour la Maison et la Personne,
- Services et équipements pour le Magasin et les Marques.

Les meilleures innovations bio de l'année récompensées

Les Trophées NATEXPO récompensent depuis 15 ans les produits bio les plus innovants, utiles, pratiques et originaux. Ils sont ouverts à l'ensemble des acteurs du marché (sociétés exposantes ou non-exposantes au salon), aux fabricants et producteurs.

Pour cette édition 2020, les produits participants devaient avoir été mis sur le marché pour la première fois entre le 1er juin 2019 et le 1er juin 2020.

La remise officielle des Trophées se déroulera à l'occasion du Salon Natexpo à Eurexpo Lyon. Pendant les deux journées du Salon, les 16 produits lauréats seront mis à l'honneur dans « l'espace Trophées », entièrement dédié aux produits lauréats. Véritable vitrine des meilleures innovations bio de l'année, il est situé au cœur du Salon : un lieu stratégique, incontournable pour ce 1er grand temps fort des professionnels de la bio depuis le début de la crise sanitaire.

Un jury de 11 experts

Les lauréats ont été désignés, le 28 août 2020, par un jury d'experts, composé de professionnels du secteur et de Junior-Entreprises, ainsi que de journalistes de la presse spécialisée, professionnelle et grand public.

Le jury était composé de :

- Mirabelle BELLOIR / Chef de Rubrique Hygiène LSA
- Noé CHENEVARD / Vice-président de la CNJE (Confédération Nationale des Junior-Entreprises)
- Anne DUPUY / Spécialiste mode bio écologique
- Laure JEANDEMANGE / Rédactrice en Chef Les Nouvelles Esthétiques
- Antoine LEMAIRE / Directeur de la Rédaction Biolinéaires
- Isabelle MARTINET / Journaliste France 2
- Philippe MILLET / Journaliste Actif's Magazine - Nutrifarm Magazine
- Christine RIVRY-FOURNIER / Rédactrice en Chef BIOFIL
- Anne VANESON / Rédactrice en Chef Actu-Beauté
- Christine VIEIRA / Directrice de la rédaction Bioaddict.fr
- Christine ZALEJSKI / Blogueuse culinaire - Cubes et petits pois

Les résultats des trophées NATEXPO 2020 (en agroalimentaire)

Catégorie produits frais

Trophée d'Or

Saucisse de Francfort sans sel nitrité Bonval

Saucisses à base de viande de porc, fabriquées artisanalement, fumées au bois de hêtre et présentées dans un boyau naturel. La couleur interne grise s'explique par l'absence de sel nitrite.

Société : PRONATURA - VITAFRAIS



L'avis du Jury

Ce produit a fait l'unanimité auprès du jury ! Que ce soit en termes de goût ou de démarche, les membres ont été conquis ! En effet, en plus de son très agréable goût fumé, le jury a particulièrement apprécié la démarche locale, l'utilisation d'un sel de Guérande à la place du sel nitrité et l'emballage éco-conçu.

Trophée d'Argent

Crèmeux de Bourgogne à la Truffe BIO

L'alliance de toutes les saveurs du fromage triple crème (Base

Brillat- Savarin IGP Bio) notes de crème et de beurre avec le raffinement de la truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.).



Société : FROMAGERIE DELIN

L'avis du Jury

Le Jury a particulièrement apprécié l'équilibre des saveurs entre le crémeux du fromage et la truffe. Une alliance originale de délicieux produits du terroir !

Catégorie produits d'épicerie salés

Trophée d'Or

Sauce au Carré

Des recettes originales pour réaliser un plat sain et complet en



un tour de main : sans exhausteurs de goût ni huile de palme ! Grâce à son utilisation simple et rapide, elle permet d'obtenir une sauce onctueuse et délicieuse pour agrémenter ses féculents, légumes, viandes, poissons, fruits de mer, tofu...
Société : AROMANDISE

L'avis du Jury

Une vraie innovation au rayon des sauces bio ! Ce produit a retenu l'attention du Jury pour son aspect pratique ainsi que pour l'originalité de ses sauces et leurs compositions : sans exhausteurs de goût ni graisses saturées.

Trophée d'Argent

Sauce tomate bio de variété ancienne Valencia Orange 250g



Une sauce tomate ancienne monovariétale orange bio, variété Valencia, au goût fruité.

Origine Gers de la graine, à la culture au produit.

Origine France pour l'huile d'olive extra.

Société : VARIETTE

L'avis du Jury

Cette sauce tomate à la très belle couleur orangée issue de semences paysannes reproductibles et naturelles a séduit le jury par son délicieux goût fruité de tomates fraîches !

Préparatifs de la campagne agricole 2020/2021

UNE BONNE MISE EN ROUTE

Le Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts a présidé, par visioconférence, la réunion du Comité Stratégique du département de l'agriculture, regroupant les responsables centraux, les directeurs régionaux et ceux des établissements publics sous tutelle, consacrée aux préparatifs de la campagne agricole 2020-2021.



Ont été discutés, l'état d'approvisionnement du marché national en produits agricoles en automne, les estimations des productions arboricoles d'automne et les assolements arrêtés pour les cultures à semer en automne. La réunion a été l'occasion de passer en revue les conditions climatiques et hydriques dans lesquelles évolue la saison agricole.

Ainsi, malgré une conjoncture climatique difficile en 2020 et une conjoncture sanitaire particulière due à la pandémie COVID19, la production des filières fruitières phares s'annonce bonne tel que révèlent les premières estimations.

Agrumes : une hausse estimée à 29% de la production prévisionnelle des agrumes

Les premières évaluations de la production agrumicole 2020-21 s'annoncent prometteuses. En effet, la production des agrumes devrait s'inscrire en hausse de 29% par rapport à la campagne agrumicole précédente. Cette augmentation est due principalement à l'effet de l'alternance stimulée par les températures relativement clémentes durant les périodes de floraison et de nouaison. L'accroissement de la production des jeunes plantations d'agrumes réalisées dans le cadre du Plan Maroc Vert (PMV) a également participé à la hausse de la production durant cette campagne.

La région Rabat-Salé-Kénitra s'attend à un volume record d'agrumes en 2020/2021.

D'après les données de la Direction régionale de l'agriculture



La production attendue permettra de répondre de manière suffisante aux besoins de consommation et des exportations à mai 2021

(DRA), la zone devrait enregistrer une production de 600.000 tonnes de fruits durant ladite campagne, soit 77 % de plus que l'année précédente.

Le stock anticipé devrait être récolté sur 23.700 hectares, soit un rendement moyen de 24 tonnes par hectare, un chiffre exceptionnel après le mauvais résultat enregistré un an plus tôt.

Pour expliquer ces perspectives favorables, la DRA met en avant l'irrigation continue des vergers avec le soutien de l'Etat et l'entrée en pleine production des jeunes vergers plantés massivement dans le cadre du contrat-programme des agrumes.

En outre, d'après l'institution, plusieurs variétés d'agrumes sont dans leur cycle favorable et les conditions climatiques plus clémentes ont permis le bon déroulement de la floraison et de la formation des fruits.

Avec cette performance, la région de Rabat-Salé-Kénitra renforcera un peu plus son poids dans la filière au niveau national. Deuxième bassin de production d'agrumes du Royaume chérifien, la région contribue pour plus de 30 % à la récolte totale d'agrumes du pays.

Pour rappel, la culture des agrumes est réalisée sur plus de 127 000 hectares.

Espoir Olodo © Agence Ecofin

Olivier : une hausse estimée à 14% de la production prévisionnelle des olives

Les perspectives de production oléicole de la campagne en cours s'annoncent favorables. En effet, la production prévisionnelle des olives devrait réaliser une hausse de 14% en comparaison avec la campagne précédente. Cette augmentation est la résultante de plusieurs facteurs, parmi lesquels figure principalement l'effet positif des pluies des mois d'avril et mai qui ont favorisé la nouaison et le développement des fruits. On note aussi l'effet de l'alternance de l'olivier qui coïncide lors de cette campagne avec un cycle de forte production ainsi que l'entrée en production des nouvelles plantations d'olivier effectuée dans le cadre du PMV.

L'état phytosanitaire du verger oléicole national est satisfaisant dans l'ensemble, impacté positivement par les conditions



climatiques limitant le développement des ravageurs.

Palmier dattier : une production prévisionnelle record

La campagne phoenicicole 2020-21 s'annonce très encourageante, avec un record de la production des dattes attendue, en hausse de 4% en comparaison avec la campagne phoenicicole précédente qui affichait également un très bon niveau. Ceci est l'effet conjugué des conditions climatiques, notamment les températures convenables et les crues qui ont concerné durant le mois d'août la région de Drâa-Tafilet. S'ajoute à ces conditions favorables, l'entrée en production des vergers phoenicicoles plantés dans le cadre du PMV, dont la production est en pleine période croissance.

Pommier : Un fléchissement de la production prévisionnelle estimé à 14%

La production prévisionnelle des pommes de la campagne agricole 2020-21 devrait connaître, en revanche, un fléchissement de 14% par rapport à la campagne précédente. Cette baisse est due principalement aux tempêtes de grêle qui ont sévi dans la région de Fès-Meknès et la province de Midelt.

Grenade : légère hausse de la production prévisionnelle

Perspectives prometteuses de la production arboricole d'automne 2020

La production prévisionnelle des grenades pour la campagne agricole en cours devrait s'inscrire en hausse de 2% en comparaison avec la campagne précédente. Cette hausse est due principalement à l'entrée en production des nouvelles plantations.

Mise en place du programme d'assolement des cultures d'automne

Par ailleurs, au titre de la campagne agricole 2020/2021, le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts a mis en place un programme d'assolement des principales cultures d'automne, en tenant compte de la situation des disponibilités en ressources hydriques et de l'évolution des conditions climatiques de la saison d'automne.

Ce programme concerne les semences céréalières, les céréales, les légumineuses alimentaires, les cultures fourragères, les cultures sucrières et maraichères au niveau de toutes les régions agricoles du Royaume.

Pour les cultures maraichères, le programme qui sera mis en





place vise à assurer un approvisionnement normal du marché intérieur d'une part, et à répondre à l'accroissement des exportations des produits maraichers d'autre part, pour garantir l'équilibre entre l'offre et la demande en ces produits.

La superficie maraichère totale programmée s'élève à 105.000 Ha. La production attendue permettra de couvrir les besoins de consommation en ces produits pour la période de janvier à mai ainsi que les exportations, notamment pour la tomate.

Concernant les prix sur le marché intérieur, l'évolution est relativement stable dans l'ensemble. Les légères hausses relatives des prix de certains produits sont conjoncturelles. Ainsi, pour la tomate, la hausse observée actuellement, fléchira à partir de début octobre avec l'entrée en production de la tomate primeur provenant essentiellement de la région de Souss-Massa.

La mise en place de l'assolement établi sera suivie régulièrement et de près par un comité de veille pour assurer d'abord, l'approvisionnement du marché national en différents produits et également répondre à la demande d'exportation vers différentes destinations.

Une croissance en volume des exportations

Par ailleurs, et malgré les problèmes liés au manque d'eau dans certaines régions et au contexte international de la pandémie COVID-19, la campagne d'exportation des produits alimentaires

agricoles 2020-2021, qui a débuté le 1er septembre 2020, présente des perspectives prometteuses.

Pour les agrumes, de bonnes perspectives d'exportation sont prévues sur les marchés internationaux, avec une offre relativement limitée des principaux concurrents du Maroc et une demande soutenue pour ce produit riche en vitamine C dans le contexte actuel de la pandémie COVID-19.

Dans l'ensemble, les exportations des produits alimentaires agricoles devraient enregistrer une croissance en volume durant cette campagne de l'ordre de 10% par rapport à la campagne 2019-2020.

En attendant la pluie salvatrice

Les pluies sont attendues par tous les agriculteurs suspendus au ciel. Après deux ans de sécheresse, il est impératif qu'il pleuve, et ce pour plusieurs raisons. Aujourd'hui, le Maroc vit un stress hydrique avec un cumul pluviométrique qui s'établit à 239 mm à fin mai, soit une baisse de 31% par rapport à la moyenne des 30 dernières années qui s'établit à 348 mm.

La rareté des pluies a également un impact négatif sur la réserve des barrages à usage agricole. Selon les derniers chiffres, la réserve des barrages se situe aujourd'hui à 6 milliards de m³ (elle était de 7,5 milliards de m³ durant précédente campagne). Il est donc primordial que le ciel nous donne satisfaction dans les jours qui viennent, les mois d'octobre et novembre étant primordiaux dans ce domaine. Il va sans dire que la pluie aura un grand rôle à jouer dans la réussite de la prochaine campagne agricole.

Remerciements au ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts

Un assolement sur une superficie de 5,8 Millions Ha des principales cultures d'automne

Qualité des blés français

LES RENCONTRES DIGITALES DE FRANCE EXPORT CÉRÉALES

France export céréales organisait le 6 octobre 2020 une rencontre digitale sur l'offre céréalière en 2020/2021 pour Casablanca et Tunis, et a présenté les prévisions mondiales de l'offre et la demande en céréales.



Pour la période 2020-2021, France export céréales prévoit des importations pour le Maghreb (Algérie, Maroc, Tunisie) d'environ 11,7 millions de tonnes de blé meunier, 8 millions de tonnes de maïs, 2,7 millions de tonnes de blé dur et 1,6 millions de tonnes d'orge. L'Afrique Subsaharienne évalue ses besoins à 9,6 millions de tonnes de blé meunier et 0,2 millions de tonnes de blé dur.

Récolte 2020 : la qualité au rendez-vous

La campagne de culture 2019/2020 a été marquée par deux faits majeurs : les précipitations automnales particulièrement fréquentes et abondantes et la sécheresse printanière. Ces deux événements climatiques ont conjointement pénalisé les surfaces cultivées et généré une baisse des rendements moyens. Finalement, la production de blé tendre s'établit à 29,5 millions de tonnes*, soit une baisse de 17% par rapport à la moyenne 2015-2019. Sur le plan qualitatif, cette récolte permettra de répondre à la diversité des utilisations, avec des valeurs satisfaisantes à bonnes pour l'ensemble des caractéristiques physiques et technologiques. Près de 81% des blés collectés sont répartis dans les classes «Premium» et «Supérieur».

De bons poids spécifiques et une qualité des protéines garantissant une bonne aptitude à la transformation. Sous l'effet combiné des niveaux de rendement et de la bonne valorisation de l'azote, les teneurs en protéines sont satisfaisantes à bonnes selon les régions. La moyenne nationale s'établit à 11,6% et 56% de la collecte dépasse les 11,5% de protéines.

Les poids spécifiques, dont le potentiel était élevé au début du remplissage des grains grâce au temps sec et ensoleillé, sont bons. Ils atteignent 79,2kg/hl en moyenne. La quasi-totalité des blés (98%) dépasse ainsi le seuil de 76kg/hl.

Grâce aux conditions généralement sèches au moment de la récolte, les blés ont pu être récoltés avec des teneurs en eau basses, ce qui permettra une bonne conservation des grains. Par ailleurs, avec 95% des volumes collectés supérieurs à 240s, les indices de chute de Hagberg des blés issus de la récolte 2020 répondront aux spécifications des utilisateurs.

Sur le plan de la valeur technologique, la force boulangère atteint 196 en moyenne, témoignant d'une bonne qualité des protéines. Les pâtes présentent des P/L très équilibrés, à 0,7 en moyenne. 91% des blés se situent en-dessous de 1. Enfin, la qualité boulangère devrait répondre à la majorité des utilisations en panification, avec notamment une bonne hydratation et de beaux volumes. La note totale de panification est estimée à 254 sur 300 en moyenne.

La filière céréalière française s'attache depuis de nombreuses années à proposer une production de qualité. 98 % des surfaces sont cultivées avec des blés de variété panifiables aux caractéristiques complémentaires. En 2020, 23,8 millions de tonnes sont des blés meuniers appartenant aux classes «Supérieur» et «Premium», avec un taux de protéines supérieur à 11%, un poids spécifique supérieur à 76kg/hl et un indice de chute de Hagberg dépassant les 220 secondes. Cette moisson permettra de répondre aux exigences de tous les clients, tant sur le marché intérieur français qu'à l'export.

*Source : Service de la Statistique et de la Prospective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, estimation au 1er septembre 2020

Les caractéristiques de la panification

L'hydratation de la pâte au pétrissage est d'un très bon niveau cette année, avec une moyenne de 60%. 89% des blés

présentent une hydratation supérieure à 59% et 53% sont au-dessus de 60%.

Au pétrissage, la pâte lisse peu. Du collant apparaît dans la moitié des situations, sans toutefois persister aux étapes ultérieures.

L'allongement au façonnage varie en fonction des zones de production : de léger manque (Grand-Est, Hauts-de-France, Île-de-France, Normandie et Occitanie) à léger excès (Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté). Il est équilibré dans les régions CentreVal de Loire, Nouvelle-Aquitaine et Pays de la Loire.

Les lots analysés sur l'ensemble du territoire présentent par ailleurs des pâtes équilibrées en termes d'élasticité. Finalement, les notes de pâte sont bonnes à très bonnes en fonction des zones de production.

Les aspects du pain sont généralement bons. Dans la plupart

Le blé français s'est éloigné de ses destinations historiques au profit de la Chine. Toutefois, avec la remontée des prix en Mer Noire et en Europe du Nord, la France redevient compétitive sur ses marchés historiques, mais avec moins de surplus exportable pour les pays tiers.

des cas, les coups de lame sont bien développés. Le volume moyen est élevé, à 1660 cm³

. 83% des blés analysés présentent un volume supérieur à 1600cm³

, plus du tiers dépassant même 1700cm³

. Tous les autres critères étant supérieurs à la moyenne, le résultat global est bon.

Ce test de panification ne cherche pas à optimiser le résultat final mais à faire ressortir les caractéristiques propres aux blés afin de pouvoir mesurer leurs adaptations aux différentes utilisations.

L'essai de panification de type pain courant français a été réalisé par le pôle analytique d'ARVALIS – laboratoire accrédité.





Face à la crise sanitaire

OPPORTUNITÉS ET PERSPECTIVES

La crise sanitaire liée à la pandémie de Coronavirus que nous traversons depuis le début de l'année 2020 n'épargne aucune région du monde. Elle s'est caractérisée par sa globalité dans la mesure où elle a touché simultanément l'offre et la demande.

Cette crise a le mérite de reconnaître le caractère vital et indispensable du transport et de la logistique pour soutenir l'économie nationale et assurer le quotidien des 37 millions de Marocains. Elle a permis de mettre en lumière les métiers de la chaîne logistique. Chacun, aussi bien le politique que le grand public, mesure aujourd'hui à quel point les activités logistiques, sur la route, dans les entrepôts, sur le rail, dans les ports et dans les aéroports sont vitales et essentielles pour notre pays.

Quels sont les impacts de la crise sur l'activité et l'organisation des métiers de la filière logistique ?

Quels sont les enseignements tirés en interne, mais également au sein de la profession, sur les nouveaux enjeux humains, technologiques et techniques que soulève la logistique de demain ?

Quels sont les leviers classiques et nouveaux de la compétitivité à court, moyen et long termes du secteur du transport et logistique ?

Quelles sont les opportunités et les perspectives qu'ouvre cette crise ?

Ce premier webinar a été animé par les membres du Comité scientifique et stratégique du salon Logismed, des

professionnels représentant les différents maillons de la chaîne logistique. Il avait pour objectif de leur donner la parole pour partager avec nous leurs retours d'expérience de la gestion de la crise et les mesures mises en place pour y faire face.

Nous vous révélons ici les réponses à la dernière question : Quelles sont les opportunités et les perspectives qu'ouvre cette crise ?

Pour télécharger la version pdf complète :

<http://resagro.com/liens/cr-webconference.pdf>

De la crise aux opportunités

Les crises sont souvent des phases d'opportunités. Parmi l'ensemble des opportunités qu'ouvre cette crise, celles qui ont été citées par les intervenants du webinar sont :

- Le développement des modèles collaboratifs dans la supply-chain

Abdelmajid Halim : Le fait de chercher de nouvelles façons de repenser la logistique passe inévitablement par la collaboration. Les entreprises qui ne vont pas collaborer dans l'avenir auront des problèmes, voir disparaître.

Une entreprise collabore pour développer son marché ou en



MOHAMED TALAL
PDG de la Voie Express,
Vice-président de la CGEM



RACHID TAHRI
PDG de STC Maroc,
Président AFFM & OMCL



JALAL BENHAYOUN
Directeur Général
PORTNET S.A



ABDELMAJID HALIM
Directeur des Opérations
NABC/Coca Cola Bottler



HICHAM KITANE
Directeur Supply Chain
Groupe Label'Vie



HICHAM MELLAKH
Associé - Groupe Transmel,
Président de la Commission
Logistique de la CGEM



HICHAM ALAMI
Associé
GCL Group



ABDELKEBIR CHAJAI
Directeur Opérateurs
et chaînes logistiques, AMDL



NIZAR BENSLIMANE
Directeur Général
TÉLEDYNE



ALI BERRADA
Président de LOGISMED
MODÉRATEUR

conquérir de nouveaux ou maîtriser ses coûts. Dans les deux cas, la collaboration reste le modèle le plus important tant au niveau du transport, que du stockage, du cross docking, de la gestion des approvisionnements...

- Le e-commerce

Hicham Kitane : Au sein de Label'Vie, nous avons eu la chance de déclencher le projet e-commerce dès le début de la crise, qui a eu une phase de maturation et d'accélération extraordinaire, en grande partie grâce à la crise. Cela nous a permis de repenser nos modèles de distribution qui ne doivent pas avoir un seul

canal mais qui doivent devenir multicanal, tout cela dans une logique de gestion de risque.

Il faut savoir qu'à l'échelle internationale, la part du e-commerce dans la grande distribution n'a jamais dépassé 2%, même dans des pays mature avec 10 et 15 années d'expérience. Pendant la période de la crise, cette part de 2% est passée à 5%/7%. Nous avons pris l'initiative de saisir cette opportunité puisque nous avons les outils, et nous avons été accompagnés par des professionnels en termes d'expertise complémentaire par rapport à notre métier et les résultats étaient au rendez-vous.



Maintenant, nous allons rentrer dans la 2^{ème} phase relative à la compréhension du comportement client. Nous sommes convaincus que cela représente pour nous un grand levier de croissance et un sacré différenciateur qui va nous permettre effectivement de se prémunir contre des changements de comportement d'achat ou de changement brusque tel que ce genre de crise.

- L'externalisation des opérations logistiques et mutualisation, 2 notions liées

Abdelkebir Chajai : L'externalisation est une mesure qu'on trouve à tous les niveaux de la stratégie nationale logistique. Elle peut constituer une opportunité pour les entreprises, les chargeurs, pour générer des économies considérables en réduisant les investissements relatifs aux activités logistiques et en transformant les coûts fixes en coûts variables.

Hicham Alami : Certains clients avec lesquels nous travaillons ont dans leur agenda stratégique l'externalisation d'une partie de leurs opérations logistiques. Pour ce faire, il faut au préalable régler en interne certains problèmes logistiques avant de penser à une externalisation. A ce sujet, cette crise a eu deux effets ;

* 1^{er} effet : l'accélération de l'externalisation pour certaines entreprises qui l'avaient programmé dans 2 ans et qui ont décidé de le faire de suite.

* 2^{ème} effet : provient de la part d'entreprises qui ont connu des difficultés et qui considéraient que l'externalisation était nécessaire. Malheureusement, cela pourrait coûter assez cher car elle se traduit par des transferts de personnel et par peut-être des licenciements dont elles n'avaient pas les moyens de le faire tout de suite.

Cette tendance d'externalisation se concrétisera sûrement dans les prochains mois ou prochaines années.

Hicham Mellakh : le développement de l'externalisation nécessite la mise en place d'un cadre juridique et un cadre fiscal incitatif.

- La digitalisation

La promotion du tout virtuel. La Covid-19 est sans doute un déclencheur de nouvelles façons de travailler qui seront pérennisées.

- La relocalisation

Une question qui va devenir cruciale et qui vise à réduire dépendance et le risque sur les approvisionnements.

Hicham Kitane : cette crise et les effets qu'elle a produits ont révélé les limites du modèle actuel qui est l'internalisation tout azimut des flux. Elle nous montre qu'on est allé trop loin dans cette customisation des produits qui font le tour de la terre avant d'arriver à son marché de destination. Là il y a une politique de relocalisation, de rapatriement de productions dans les pays européens ou dans la région et donc nous allons assister à une reconfiguration des chaînes de valeurs mondiales après la Covid-19. Il faut que le Maroc se prépare et anticipe cela par une politique claire et volontariste de la réindustrialisation, pour devenir une plateforme d'investissement. Nous ne pourrons plus se permettre d'être otage de cette complémentarité de flux internationaux pour avoir de la marchandise près des lieux de consommation.

Abdelkebir Chajai : Les axes stratégiques et recommandations d'actions pour accroître la résilience des chaînes logistiques Pour surmonter les contraintes causées par les crises de toute nature, les secteurs public et privé ont tout intérêt à se mobiliser pour mettre en œuvre des mesures et des solutions innovantes permettant de maintenir l'approvisionnement du pays en matière de produits de première nécessité à travers des chaînes logistiques de plus en plus résilientes et agiles.

Mesures à mettre en place par le secteur public

- Simplifier et alléger les procédures administratives notamment à l'import voir le recours momentané aux dérogations.

- Instaurer des mécanismes pour réorienter les flux vers les





produits de première nécessité.

- Maintenir les niveaux de stock de sécurité des produits de première nécessité.
- Mettre en place un dispositif de veille sur les niveaux de stock de sécurité des produits de première nécessité.
- Veiller sur le maintien de l'offre en services logistiques tout en maîtrisant les prix de ces prestations.
- Mettre en place un comité de veille logistique nationale qui pourrait réunir l'ensemble des acteurs publics et privés concernés afin de relever en temps réel les contraintes que

connaissent ces chaînes logistiques notamment à l'import et mettre en place les mesures correctives nécessaires.

Bonnes pratiques à adopter par les entreprises pour gérer la crise

L'ampleur des perturbations qui impactent les systèmes logistiques mondiaux rend désormais caduque l'organisation traditionnelle des chaînes d'approvisionnement et doit pousser les entreprises à repenser leurs stratégies d'approvisionnement mondiales pour mieux gérer les situations de crises et répondre aux besoins de leurs clients.

Ainsi, cette pandémie vient de rappeler brutalement l'importance de la gestion des risques dans les chaînes logistiques pour assurer au moins l'approvisionnement des consommateurs et des citoyens en produits de première nécessité en temps de crise et aussi pour protéger l'économie des pays contre toute dépendance. Ci-après quelques bonnes pratiques pour mieux maîtriser les flux de marchandises et d'informations, des fournisseurs aux clients en période de crise :

- Réaliser une cartographie de la supply-chain
- Déceler les signaux faibles
- Mettre en place une veille
- Evaluer les fournisseurs
- Anticiper toute rupture
- Sécuriser les flux

Nous développerons tous ces thèmes dans une prochaine édition.

Remerciements à Logismed





Un Plan Climat National 2030

POUR UNE GOUVERNANCE CLIMATIQUE À LA HAUTEUR DES ENJEUX DU MAROC

Faible émetteur de GES, pourtant vulnérable aux effets du changement climatique, le Maroc s'est d'ores et déjà engagé dans le défi climatique international, en établissant les contours de sa propre vision

Dans ce contexte, le Royaume du Maroc a amorcé une transition historique vers un nouveau modèle de développement plus respectueux de ses ressources à la fois humaines et naturelles en enclenchant le virage d'une croissance sobre et résiliente. La transition Marocaine s'opère aujourd'hui à travers des chantiers structurants tels que, la politique énergétique ou encore, l'économie de l'eau, la gestion durable des déchets solides et liquides, etc.

Le processus de lutte contre le réchauffement climatique est un engagement national volontaire visant à réduire ses émissions de GES en 2030 de 42% et nécessitant un investissement total de 50 MM de dollars

Le Maroc est aujourd'hui doté d'un cadre stratégique solide (Charte Nationale de l'Environnement et du Développement Durable, Stratégie Nationale de Développement Durable, Plan National de l'Eau...) ayant permis de concrétiser la planification et la structuration des projets climatiques sur des volets et horizons déterminés :

Cet engagement permettra au Maroc de réduire 523,5 Mt eq

CO2 sur la période 2020-2030 et nécessite un investissement total de 50 MM de dollars américains, dont 24 MM de dollars sont conditionnés par un appui international.

Le Plan Climat National (PCN) 2030 confirme la vision nationale pour « Rendre son territoire et sa civilisation plus résilients face au changement climatique tout en assurant une transition rapide vers une économie sobre en carbone »

Le présent Plan Climat National 2030 constitue le socle de coordination et le cadre de développement d'une politique climatique à moyen et long terme permettant de répondre de manière proactive et ambitieuse aux défis que pose le changement climatique au niveau national et international.

La consistance du plan repose essentiellement sur les mesures et orientations de la SNDD, la CDN du Maroc et les différentes stratégies sectorielles.

La gouvernance du climat est l'enjeu principal pour la réussite des mesures d'atténuation et d'adaptation prises face au changement climatique. Le Maroc dispose d'un dispositif institutionnel favorable à la gouvernance climatique nationale.

Etant donné la multiplication et l'interdépendance des responsabilités des départements ministériels qui interviennent dans la conception et l'élaboration de la politique nationale climatique, il est impératif d'assurer une bonne coordination institutionnelle et sectorielle. Ainsi, le Plan Climatique National 2030 développe 3 chantiers stratégiques pour asseoir une bonne gouvernance climatique. La consolidation de la gouvernance climat s'accompagne par le renforcement juridique et le développement de la coopération internationale et le leadership régional du Royaume.

En raison de la vulnérabilité des écosystèmes Marocain, le Plan National Climat 2030 doit, en priorité, assurer l'adaptation des secteurs et ressources clés au changement climatique. Les efforts d'adaptation au changement climatique se concentreront sur les ressources en eau, le secteur agricole, les ressources halieutiques, les écosystèmes sensibles, la biodiversité ainsi que la santé et le bien-être des citoyens.

En matière d'atténuation, la réalisation des engagements du Maroc sera assurée grâce à des mesures prises dans tous les secteurs de l'économie. Le présent Plan Climat National consolidera les objectifs d'atténuation de toutes les stratégies et tous les plans d'action sectoriels, touchant notamment les domaines de l'énergie, l'agriculture, du transport, des déchets, des forêts, de l'industrie et de l'habitat.

Le Plan Climatique National accorde une attention particulière aux territoires et consacre un de ses piliers majeurs à l'instauration des impératifs de gestion intégrée du changement climatique dans les processus de planification et de gestion des territoires. Ce pilier porte également sur la généralisation des Plans Climats Régionaux (PCR) et les Plans Climat des Villes (PCV), tout en améliorant la connaissance territoriale en matière de changement climatique.

La réalisation des objectifs du Plan Climat National est conditionnée par la mise en oeuvre de mesures d'accompagnement sur le volet humain, technologique et financier. Le plan est accompagné par une série de mesures de renforcement de capacités touchant le système de contrôle, de surveillance et de conduite du changement auprès de la population Marocaine. Le Plan Climat National traite également une des contraintes majeures de l'exécution de la politique



climatique et définit les principales orientations à suivre pour garantir la mobilisation des fonds nécessaires pour la concrétisation des projets d'adaptation et d'atténuation.

Après la finalisation de son processus de validation et d'adoption, le Plan Climat Nationale devrait faire l'objet d'une approche de priorisation structurée. Sa mise en oeuvre se basera également sur des mécanismes de reportings réguliers et adéquats.

La conception du Plan Climat National souligne l'importance d'un cycle d'évaluation périodique visant à garantir une amélioration continue des projets d'adaptation et d'atténuation.

Remerciements au Ministère de l'Energie des Mines et de l'Environnement

► Contexte climatique du Maroc

Forte dynamique de développement démographique et économique au cours de la dernière décennie :

- Population : ~35 M
- PIB / habitant en PPA : 8567 \$

Efforts considérables pour répondre aux défis sociaux notamment à travers l'accélération de la régionalisation qui vise à améliorer les conditions de vie de la population

**Très faible émetteur de Gaz à effet de serre :
100 547,4 Gg E-CO₂ (2012)**



Principaux enjeux climatiques du Maroc

Pression accentuée sur les ressources naturelles due à la croissance démographique

Dégradation de la résilience des écosystèmes forestiers et agricoles (part importante dans la richesse du Royaume)

**Raréfaction des ressources en eau : ~700 m³/Habitant
(Stress hydrique : < 1000 m³/Habitant)**

Nécessité de poursuivre la trajectoire de développement économique impliquant plus d'émissions de GES à moyen et long terme

Désertification, inondations, élévation du niveau de la mer, maladies émergentes...



Volonté du Pays de s'inscrire dans une vision d'économie verte, durable et compétitive



Joli à l'extérieur, délicieux à l'intérieur

Les emballages ont une influence importante sur la décision du consommateur au Point of Sale (PoS), comme l'illustre parfaitement le segment confiserie et boulangerie.

Il s'agit de l'un des secteurs à profiter le plus du commerce saisonnier qui repose principalement sur l'emballage. Les occasions pour sortir des éditions spéciales sont nombreuses : Fête des mères, Saint Valentin, Pâques, Thanksgiving, Noël ou Halloween. Les propriétaires de marques et les fabricants d'emballages se surpassent d'année en année avec de nouvelles idées de produits, de parfums ou de design pour répondre aux attentes des clients. Car ce que les consommateurs veulent avant tout, c'est de la variété. L'un des principaux facteurs de succès de la branche est l'apport de nouveaux produits innovants sur le marché.

Facteur de succès : la nouvelle variété

Le fabricant de chocolat allemand RITTER SPORT l'a bien

compris. « Les consommateurs de chocolat sont un peu comme les amateurs de vin. Le goût passe par un processus de maturation au cours de la vie. Nous devons donc veiller à ce que notre produit reste excitant et offrir aux consommateurs une grande variété de goûts. Après tout, la variété multicolore est notre image de marque » résume Asmus Wolff, CEO et Supply Chain Manager chez RITTER SPORT.

Une tendance du secteur confiserie, le Food Pairing, décrit la combinaison de différents ingrédients tels que par ex. du chocolat, du matcha et des canneberges. Son objectif est d'éveiller une expérience gustative multisensorielle. Les variations de textures et d'ingrédients utilisés dans les confiseries et les produits de boulangerie ainsi que les différentes tailles et types d'emballage n'ont pas uniquement

mené à une plus grande variété de produits dans les rayons des supermarchés, mas également à des processus de production considérablement plus complexes. Les fabricants de confiserie et de boulangerie et les spécialistes de l'emballage doivent être en mesure d'anticiper les souhaits des consommateurs et de les prendre en compte dans la planification du produit ainsi que dans la livraison.

Réactif et adaptable

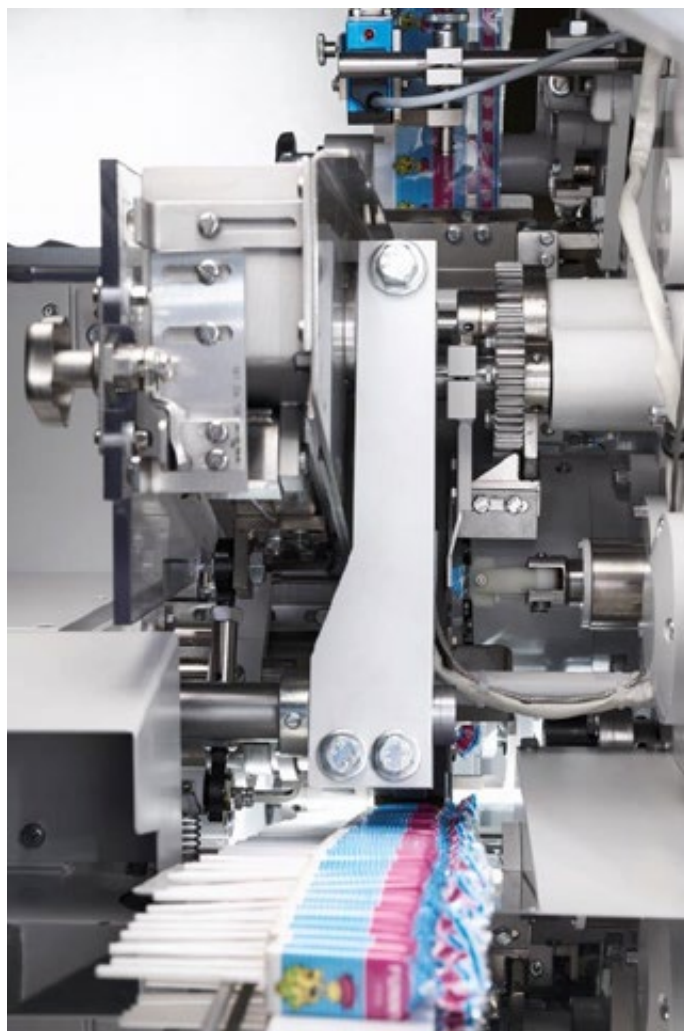
Pour ce faire, il est impératif d'avoir accès à des technologies et installations modernes répondant aux exigences du Smart Manufacturing. Les plus de 1000 exposants venus du secteur confiserie et boulangerie présenteront leurs innovations à l'interpack du 7 au 13 mai à Düsseldorf. Les visiteurs professionnels découvriront les solutions et offres figurant dans le portefeuille du secteur confiserie et boulangerie directement derrière la nouvelle entrée sud de Messe Düsseldorf et pourront s'informer sur les nouvelles tendances dans le secteur.

La variété croissante de produits réduit les cycles de vie des produits et les tailles de lot. Par conséquent, les machines et les installations doivent être réactives et flexibles. Le secteur exige des temps de mise en train courts, des changements de produits, de quantités et de formats ainsi que des concepts modulaires permettant de recombinaison ou étendre les lignes de production et d'emballage.

Améliorer l'efficacité de l'installation

Le spécialiste des machines d'emballage Theegarten-Pactec présentera un tout nouveau produit à l'occasion de l'interpack 2020. « Notre nouvelle machine d'emballage combine dix différents types d'emballage en un et instaurera une nouvelle valeur de référence dans le domaine des emballages primaires », annonce Steffen Hamelmann, chef de Marketing et Ressources Humaines chez Theegarten-Pactec. « L'échange simplifié entre les modules spécifiques pour les différents types d'emballage permet à la machine de passer d'un type d'emballage à un autre. De plus, la machine nouvellement développée augmente également considérablement la production maximale : d'environ 1200 produits emballés par minute à 1800 produits par minute, en fonction de la taille du produit et du type d'emballage. »

Pour la première fois, le leader mondial dans le segment des emballages primaires des petits produits de confiserie s'engagera dans une nouvelle voie lors de l'interpack 2020 et présentera une solution pour l'emballage secondaire. Car dans le passé, la haute performance des machines a souvent mené



à des problèmes aux interfaces avec les emballages en aval. La nouvelle installation a été spécialement conçue pour être connectée directement aux systèmes d'emballage primaires de Theegarten-Pactec et permettra ainsi d'améliorer l'efficacité du système complet d'emballage primaire et secondaire.

Ralf Schäffer, directeur commercial et membre de la direction chez le fabricant de machines spéciales pour l'industrie de la confiserie Sollich KG, connaît exactement les défis pour la production qu'entraînent les souhaits des consommateurs en ce qui concerne une plus grande variété. « La grande variété de produits de confiserie rend la production en série de machines presque impossible. Le défi consiste à rester flexible malgré l'augmentation de l'automatisation et les changements rapides », explique Schäffer. L'entreprise familiale Sollich prend en considération les souhaits de ses clients ainsi que les exigences particulières envers le produit, qui peuvent même donner lieu à une toute nouvelle conception. Il convient également de respecter les délais de livraison courts.

Marché pour les machines de confiserie

Le segment de la fabrication de machines de confiserie se démarque par son haut degré de spécialisation et un savoir-faire technique considérable. Il n'est pas rare d'être confronté à de fortes fluctuations à l'international, car l'industrie dépend fortement des grands projets. En 2018, le volume total des machines de confiserie à l'international était de 972 millions



euros selon les informations de l'association allemande des constructeurs de machines et d'équipements (VDMA). Les fabricants d'installations allemands sont en tête du commerce à l'exportation, avec 35 pour cent des parts du marché. Les Pays-Bas se retrouvent en deuxième place avec 16 pour cent des parts du marché, et l'Italie se place 3e avec 14 pour cent. Depuis 2016, les producteurs de machines de confiserie allemands ont enregistré une croissance considérable des livraisons vers l'Afrique ainsi que le Proche et Moyen Orient. En raison de la globalisation, les emballages de protection pour les confiseries de qualité ont gagné en importance, lesquels doivent souvent être spécialement adaptés aux besoins particuliers des conditions climatiques les plus difficiles. Outre l'aspect visuel de l'emballage, un conditionnement hermétique et dense est particulièrement important pour une protection optimale du produit. Des entreprises telles que Theegarten-Pactec travaillent actuellement sur une solution permettant à l'avenir d'offrir suffisamment de protection pour les produits dans les zones climatiques tropicales, et pas uniquement pour les sachets tubulaires.

Protection et hygiène

Une thématique toujours aussi dominante dans le secteur de la confiserie et de la boulangerie est celle des conditions de production sûres et hygiéniques. Sous le mot d'ordre Hygienic Design, les machines et installations sont développées selon les exigences les plus élevées en termes de fabrication impeccable et dans le respect des normes et directives internationales. Ainsi, on évite dans la construction en particulier les coins et les cavités dans lesquels des restes de produits, des microorganismes ou de la saleté risquent de s'accumuler. Cela permet de minimiser le nettoyage, de réduire les temps d'arrêt et de minimiser les gaspillages de matériaux, tout en augmentant la productivité des installations. Les processus CIP (Cleaning in Place) ont gagné en popularité au cours des dernières années. Des capteurs CIP spéciaux indiquent quand une machine doit être nettoyée. Cela permet d'éviter les processus de nettoyage compliqués et superflus et ainsi d'économiser de l'eau, du produit de nettoyage et de l'énergie, et ainsi des frais.

Les produits de boulangerie en particulier sont soumis à des conditions hygiéniques très strictes. En effet, les produits de boulangerie et, en particulier, le pain, sont un milieu idéal pour le développement de la moisissure. La moisissure est toujours le fruit d'une recontamination, car tous les produits de boulangerie quittent le four exempt de germes.

Des processus spéciaux et le bon emballage peuvent prolonger la durée de conservation des produits de boulangerie de sorte



à ce que le pain emballé industriellement puisse être conservé jusqu'à trois semaines. Pour les viennoiseries et les petits pains précuits, les boulangeries industrielles utilisent l'échange d'atmosphère dans les emballages tubulaires pour une plus longue durée de vie. La teneur en oxygène dans l'emballage est remplacée dans l'emballage par des gaz sans oxygène.

Un autre processus est celui de la pasteurisation. La température de cuisson dans le four est maintenue à 75 degrés Celsius sur une longue période. En principe, ce processus est combiné au sachet en polyéthylène usuel à fermeture à clip. Il permet d'éviter les pressions trop élevées et ainsi le gonflement du sachet pendant le processus de pasteurisation. Il est également facile à ouvrir et à fermer.

À l'avenir, la sécurité des aliments va continuer à gagner en importance en raison de la globalisation grandissante, des chaînes de valeur de plus en plus complexes ainsi que des nouvelles habitudes de consommation des consommateurs.

Le changement climatique aura également une influence sur la sécurité des produits alimentaires. Cela s'applique en particulier aux régions où les changements de température en rapport avec la production, le stockage et la distribution de produits alimentaires influencent les risques pour la sécurité des produits alimentaires. Ces facteurs ainsi que la croissance démographique s'accompagnent de nouveaux défis pour la sécurité globale des produits alimentaires. Les producteurs et transformateurs de l'industrie alimentaire sont alors d'autant plus responsables de produire des aliments sûrs et durables.

Ainsi, grâce à la numérisation et à l'automatisation, les machines de boulangerie se laissent également adapter de plus en plus efficacement et flexiblement à la restauration rapide en hausse. En conséquence des habitudes alimentaires et de consommation modifiées et l'augmentation du nombre d'emballages pour portions individuelles, la production des machines de boulangerie est également à la hausse dans le monde entier. Ainsi, le volume du commerce extérieur international pour les machines de boulangerie, fours non-électriques inclus, était de plus de 2,7 milliards d'euros en 2018 d'après les informations de la VDMA. L'Italie, avec 31 pour cent des parts de marché, est le plus grand fabricant et exportateur au monde de machines de boulangerie, machines à fabriquer les pâtes incluses. Avec une part de marché d'onze pour cent, les producteurs des machines allemands se haussent à la deuxième place et les Pays-Bas décrochent la médaille de bronze à sept pour cent.

Solutions durables

La fabrication et l'emballage durables de produits de confiserie et de boulangerie sont en tête de l'ordre du jour de tous les acteurs de l'industrie. La population mondiale qui s'élèvera à près de 10 milliards d'ici l'année 2050 et le réchauffement climatique rendent les besoins en solutions de plus en plus

pressants - et elles existent déjà, comme nous le découvrirons à l'Interpack 2020.

Ainsi, le groupe mondial Bühler propose entre autres la solution de moulins industriels Mill E3. Grâce au convoyeur tubulaire TUBO, au système de broyage intégré et à la table à écluse modulaire, cette solution nécessite 30 pour cent moins de place et 10 pour cent moins d'énergie tout en augmentant le rendement de plusieurs pour cent. Les fours modernes tels que ceux de Franz Haas SWAKT-Eco pour les gaufrettes plates et creuses sont également en mesure de baisser la consommation en gaz de plus 30 pour cent et les émissions de plus de 90 pour cent.

Bühler, entre autres, a prouvé dans le cadre de ses Networking Days 2019 que l'industrie était prête à assumer la responsabilité et de faire partie de la solution pour un monde durable dans lequel les gaspillages et les pertes de produits alimentaires seront réduits à un minimum. Ian Roberts confirme ce fait ainsi : « Nous devons modifier radicalement notre comportement en tant que secteur, en tant qu'entreprise et en tant que particulier. » C'est pourquoi l'entreprise a décidé d'augmenter ses objectifs de durabilité et d'y ajouter l'aspect de l'eau. Bühler vise à rendre sa prochaine génération de solutions de processus plus économique de 50 pour cent. Cela signifie : consommer 50 pour cent moins d'énergie et 50 pour cent moins d'eau, et produire 50 pour cent moins de déchets.

Bühler montre ainsi le bon exemple au sein de la branche de la confiserie et de la boulangerie. De telles solutions durables sont requises pour atteindre les objectifs climatiques mondiaux. Pour ce faire, il est crucial d'utiliser encore plus intensivement les technologies numériques et d'établir des partenariats réussis avec les clients, fournisseurs et start-ups.

Auteur : Melanie Streich

Prochain salon Interpack : du 23 février au 3 mars 2021



Devenir auto-entrepreneur en 52 questions

SECONDE PARTIE

Le confinement fait réfléchir chacun de nous sur son statut social et sur les difficultés que nous rencontrons chaque jour à notre travail. Durant cette pandémie, beaucoup sont licenciés, d'autres touchent seulement une partie de leur salaire ou pas de salaire du tout. Le secteur informel est également particulièrement touché puisqu'il n'a aucun statut et aucun droit.



Ainsi, peut-être avez-vous eu l'idée de devenir votre propre patron et de vous lancer dans une activité qui vous plaît, dans un métier dont vous avez toujours rêvé? Peut-être avez-vous envie de liberté, voulez-vous être indépendant?

C'est possible grâce au statut d'auto-entrepreneur!

La première série de question est consultable sur le magazine Resagro n°108

27. L'auto-entrepreneur peut-il avoir un cachet?

Comme tout acteur économique, l'auto-entrepreneur peut avoir un cachet. Pour la procédure et les documents à fournir, il faut s'adresser aux entreprises qui fournissent ce type de service.

28. Quelle activité peut-on exercer dans le cadre du statut de l'auto-entrepreneur?

La liste des activités éligibles pouvant être exercées dans le cadre du statut de l'auto-entrepreneur est fixée par le décret N°2-15-303 du 30/12/15 publié au BO n°6432 du 21/01/16. Lors de la 2ème phase d'inscription, l'auto-entrepreneur peut consulter cette liste et faire le choix correspondant à son activité. L'auto-entrepreneur doit également vérifier si son activité ne figure pas sur la liste des activités exclues du statut de l'auto-entrepreneur instituée par le décret n° 2-15 263 et amendé par le décret n° 2-15-942. Les deux listes des activités éligibles et exclues sont consultables sur le site officiel du statut de l'auto-entrepreneur : <http://ae.gov.ma/>

29. Dépassement du CA autorisé?

Si le plafond du chiffre d'affaires est dépassé pendant 2 années consécutives, l'auto-entrepreneur sera radié du Registre National de l'Auto-entrepreneur et doit changer de forme juridique s'il souhaite continuer son activité.

30. Le statut de l'auto-entrepreneur dispense-t-il des autorisations d'exercer certaines activités?

Le statut de l'auto-entrepreneur donne un cadre légal pour exercer son activité et ne dispense en aucun cas l'auto-entrepreneur de se conformer aux règles et conditions requises pour exercer certaines activités. Dans le cas où l'exercice de ses activités nécessite une autorisation ou implique d'autres formalités, l'auto-entrepreneur doit se conformer avec la



réglementation en vigueur et remplir les conditions requises. (Article 7 de la loi 114-13 relative au statut de l'auto-entrepreneur).

31. Activités d'import et d'export des marchandises dans le cadre du statut de l'auto-entrepreneur?

L'import et l'export des marchandises sont exclus du régime de l'auto-entrepreneur (décret n° 2-15-263).

32. Les ressortissants étrangers sont éligibles au statut au même titre que les citoyens marocains, à condition d'être légalement installé avec un titre de séjour valable et d'avoir un domicile fiscal au Maroc (article 23 du code général des impôts)?

Le maintien dans le statut de l'auto-entrepreneur est conditionné par le respect des conditions prévues par la loi 114.13 et de la réglementation en vigueur.

33. Exportation des services dans le cadre du statut de l'auto-entrepreneur?

L'exportation des services pour les auto-entrepreneurs n'est pas encore possible. L'office des changes travaille sur l'actualisation des dispositions réglementaires pour prendre en compte le nouveau statut de l'auto-entrepreneur et permettre aux auto-entrepreneurs d'exporter leurs services.

34. L'auto-entrepreneur peut-il recruter des collaborateurs?

Par définition, l'auto-entrepreneur est toute personne qui exerce à titre individuel, et par conséquent il n'a pas le droit de recruter des collaborateurs.

35. Comment sortir du statut de l'auto-entrepreneur?

Après avoir fait la demande de radiation du registre national de l'auto-entrepreneur sur la plateforme <https://rn.ae.gov.ma>, le formulaire de radiation doit être téléchargé et adressé à Poste Maroc à travers une agence Barid Bank.

36. Changement d'activité auto-entrepreneur?

La demande de changement d'activité se fait directement depuis le compte personnel de l'auto-entrepreneur sur la plateforme du Registre National de l'Auto-Entrepreneur <https://rn.ae.gov.ma>.

A noter la possibilité d'exercer plusieurs activités dans le cadre d'une seule auto-entreprise.

37. Difficulté de travailler individuellement pour certains métiers?

L'auto-entrepreneur est tenu de travailler à titre individuel pour pouvoir conserver son statut d'auto-entrepreneur.

38. Garanties légales octroyées à l'auto-entrepreneur?

L'auto-entrepreneur étant considéré comme un agent économique, il bénéficie de la reconnaissance légale et peut par conséquent opérer en toute légalité sous réserve du respect de la réglementation en vigueur. Pour les auto-entrepreneurs hébergeant leur activité à domicile, la loi relative au statut a instauré une protection sociale pour l'auto-entrepreneur dont la

résidence principale est insaisissable.

39. Quelles sont les obligations fiscales de l'auto-entrepreneur?

L'auto-entrepreneur paie l'impôt sur le revenu, de manière trimestrielle, sur la base du chiffre d'affaire déclaré : 1% pour les activités industrielles, commerciales et artisanales et 2% pour les prestations de services.

L'auto-entrepreneur est également soumis à la taxe professionnelle après l'expiration de l'exonération pendant les 5 premières années.

L'auto-entrepreneur doit également s'acquitter de toute taxe liée à son activité. L'auto-entrepreneur est hors champs de la TVA.

40. Comment déclarer le chiffre d'affaires et payer l'impôt dû?

Les obligations fiscales de l'auto-entrepreneur sont calculées sur une base trimestrielle et sur la base du chiffre d'affaires déclaré.

Pour ce faire, l'auto-entrepreneur est invité à faire une pré-déclaration depuis son espace sur le site <https://rn.ae.gov.ma>.

Le formulaire de pré déclaration signé doit ensuite être déposé auprès de l'agence Poste Maroc la plus proche avec paiement de l'impôt sur le revenu correspondant.

Le dépôt de déclaration du chiffre d'affaires et le versement de l'impôt dû doivent se faire au courant du mois suivant le trimestre concerné. Par exemple, pour le premier trimestre allant de janvier à mars, l'auto-entrepreneur a tout le mois d'avril pour procéder à la déclaration de son chiffre d'affaires encaissé et payer son impôt sur le revenu y afférent. Passé ce délai, des majorations et pénalités de retard seront appliquées.

41. Quels sont les identifiants attribués à l'auto-entrepreneur et comment les obtenir?

Après la validation de son dossier par la Direction Générale des Impôts, l'auto-entrepreneur se voit attribué les identifiants suivants :

Identifiant fiscal

N° de la taxe professionnelle

Identifiant de l'auto-entrepreneur qui est en même temps l'Identifiant Commun de l'Entreprise (ICE).

L'auto-entrepreneur peut se procurer ses identifiants en téléchargeant l'attestation d'inscription au Registre National de l'Auto-entrepreneur directement depuis son espace sur le site <https://rn.ae.gov.ma>

42. Taxe professionnelle?

La taxe professionnelle est régie par la loi 47.06 de décembre 2007 relative à la fiscalité des collectivités locales. Est assujettie à la taxe professionnelle toute personne physique ou morale de nationalité marocaine ou étrangère qui exerce au Maroc une activité professionnelle. Pour savoir le taux qui sera appliqué à son activité, l'auto-entrepreneur doit se référer à la loi citée ci-dessus ou prendre contact avec la Direction Régionale des Impôts la plus proche.

A noter l'exonération de la taxe professionnelle pour les 5 premières années pour toute nouvelle activité y compris pour l'auto-entrepreneur.

43. TVA de l'auto-entrepreneur?

L'auto-entrepreneur est hors champ de la TVA.

44. Quelles sont les pénalités et majorations en cas de retard de déclaration du chiffre d'affaires et de paiement de l'impôt sur le revenu?

Lorsque le retard de dépôt de la déclaration ne dépasse pas 30 jours, le taux de la majoration est de 5%. Au-delà de ce délai, le





taux de la majoration est de 15% (article 184 du CGI).

En cas de versement hors délai, il est appliqué :

Une pénalité de 10%, ramenée à 5% si le délai de retard ne dépasse pas 30 jours.

Une majoration de 5% pour le premier mois de retard et de 0,5% par mois ou fraction de mois supplémentaire (article 208 du CGI).

45. Comment obtenir son attestation de régularité fiscale?

Les modalités d'obtention de l'attestation de régularité fiscale sont les mêmes pour tous les contribuables sans aucune distinction par rapport à leur catégorie.

46. Comment sont traités les actes frauduleux relatifs aux déclarations de chiffre d'affaire?

Au même titre que les autres acteurs économiques, l'auto-entrepreneur peut faire l'objet d'un contrôle fiscal. Le traitement des actes frauduleux obéit aux mêmes sanctions prévues par le droit commun (code général des impôts).

47. Couverture médicale de l'auto-entrepreneur?

La loi 98-15 relative à la couverture maladie des professionnels, des salariés indépendants et des personnes non salariées exerçant une activité libérale, dont les auto-entrepreneurs, a été publiée au BO en Juillet 2017. Les décrets d'application sont en cours de préparations pour permettre aux auto-entrepreneurs de bénéficier de tous les avantages prévus en matière d'assurance maladie moyennant des cotisations qui seront fixées par catégorie.

48. Quel traitement en matière d'AMO pour les retraités ayant obtenus leur statut d'auto-entrepreneur?

Les retraités bénéficiant des prestations médicales de la CNSS garderont leur couverture médicale de base même s'ils deviennent des auto-entrepreneurs et ce, conformément à l'article 3 de la loi 98.15.

49. Régime de retraite des auto-entrepreneurs?

La loi 99-15 relative au régime de retraite des professionnels,

des salariés indépendants et des personnes non salariées exerçant une activité libérale, dont les auto-entrepreneurs, a été adoptée par le parlement. Les décrets d'application sont en cours de préparations pour permettre aux auto-entrepreneurs de bénéficier de tous les avantages prévus par ce régime et de préparer leur retraite moyennant des cotisations qui seront fixées par catégorie.

50. Quel traitement en matière de retraite pour les auto-entrepreneurs après une période d'activité en tant que salariés déclarés à la CNSS?

Les auto-entrepreneurs ayant été salariés déclarés à la CNSS pendant une certaine période préservent leurs droits à une pension au titre du régime de sécurité sociale des salariés, qui leur sera servi dans le cadre de la coordination entre ce régime et le régime de l'auto-entrepreneur et ce après vérification de la condition de stage en vigueur (fixée actuellement à 3240 jours) qui est obtenue en totalisant les périodes accomplies dans les deux régimes.

51. Quel traitement en matière de retraite pour les conjoints déclarés à la CNSS?

Les conjoints déclarés, assujettis au régime de la sécurité sociale géré par la CNSS au profit des salariés, continueront de bénéficier des prestations servies par la CNSS. A partir du moment où ils auront le statut d'auto-entrepreneur, ils seront assujettis au régime de sécurité sociale instauré pour cette catégorie.

52. Interlocuteur de l'auto-entrepreneur?

Adhésion au statut de l'auto-entrepreneur et gestion du dossier : <http://rn.ae.gov.ma>

Informations supplémentaires sur le statut de l'auto-entrepreneur : ae.gov.ma

Centre d'appel de l'auto-entrepreneur : 08 02 00 00 05

Recettes selon Kool

Recette de chef ISSAM RHACHI
Chef exécutif du Fouquet's Marrakech

«Le design de mes assiettes tourne autour d'éléments simples, attirants et savoureux. Les 3 étapes que je suis dans chacune de mes créations, sont les suivantes : Le choix de l'assiette adéquate, des couleurs harmonieuses ou sous une même thématique, une texture envieuse et une belle présentation qui regroupe tous ses éléments pour le plaisir des gourmets.»



Méchoui de souris d'agneau en pastilla, asperges, champignons et jus corsé aux saveurs du pays

Ingrédients

Souris d'agneau

- 8 pièces de souris d'agneaux
- 2 pièces de citron confit
- 2 gousses d'ail
- 15 g de cumin
- 3 g de pistil de safran
- 2 cas d'huile d'olive
- 2 litres de fond blanc d'agneau

Pastilla

- 8 feuilles de pastilla

Légumes

- 1 botte d'asperges
- 2 pommes de terre
- 2 kg oignons

- 20 g champignons de Paris
- 250 ml jus brun d'agneau

Recette

Marinez les souris d'agneau avec tous les ingrédients.

Dans une cocotte, mettez les souris d'agneau, ajoutez le fond blanc d'agneau, laisser cuire pendant 2h30 à frémissement. Décantez la viande et effilochez-la, ensuite laissez-la sauce réduire.

A la fin, montez la sauce au jus brun d'agneau.

Torréfiez les amandes et faites tomber les oignons en mouillant avec le jus de cuisson, laissez compoter.

A l'aide d'un emporte-pièce, dressez les

feuilles de la pastilla et montez-la dans cet ordre : effiloché de viande, tombée d'oignons et amandes torréfiées.

Dressez soigneusement avec les légumes. Servez avec le jus d'agneau.



Le cahier
HORECA

Le magazine de l'Hôtellerie et de la Restauration

Tourisme
Pour un redressement durable

Livraison à domicile
Une tendance de fond

Aviation internationale
Rétablir la confiance

RADISSON BLU HOTEL

CONTROLÉ PAR SGS

Radisson Blu Hotel, Marrakech Carré Eden vient d'obtenir la certification Désinfection et Nettoyage contrôlée par SGS, la première société mondiale d'inspection, de vérification, de test et de certification.

Cette certification atteste que l'hôtel a répondu aux mesures de propreté, de désinfection et de sécurité les plus strictes. Celle-ci repose sur un test indépendant complet effectué par SGS qui comprend une première évaluation approfondie réalisée à distance pour s'assurer que l'hôtel a mis en œuvre chacune des 20 étapes du protocole, ainsi que les 10 étapes complémentaires spécifiques aux réunions et événements, telles que le prévoit le Radisson Hotels Safety Protocol. Suite à cette première évaluation, un audit a été mené sur place ainsi qu'une inspection spécifique réalisée à l'aide des dernières technologies de contrôle.

Ménés par des inspecteurs de SGS, les tests sur site en deux étapes incluent des tests in situ d'adénosine triphosphate (ATP) et de RT-qPCR.

Ces deux méthodes de test sont essentielles pour confirmer que l'hôtel applique les mesures de nettoyage et de désinfection approfondies conformément au Radisson Hotels Safety Protocol.

Pour plus d'informations sur le Radisson Hotels Safety Protocol, veuillez consulter le site : <https://www.radissonhotels.com/en-us/social-responsibility/health-safety>



LA MAMOUNIA

POUR LA CLIENTÈLE NATIONALE

Expérience dédiée à la clientèle nationale :

- Surclassement dans la catégorie supérieure au moment de la réservation selon disponibilité
- Mise à disposition de la chambre ou suite à 12h00 et départ tardif à 16h00 selon disponibilité
- Un lit supplémentaire offert
- Petit déjeuner offert : Buffet servi au Pavillon de la Piscine ou petit déjeuner continental en chambre ou suite Crédit de MAD 600 au restaurant L'Italien par Jean-Georges ou L'Asiatique par Jean-Georges, par unité pour un séjour d'une nuit (MAD 1 000 pour un séjour de 2 nuits et MAD 1 500 pour un séjour de 3 nuits ou plus)
- Pour toute réservation d'un soin d'une heure au Spa, une séance de massage ou hammam d'une heure est offerte ou un brushing et pose vernis dans notre Salon de Coiffure ».

Expérience valable pour tout séjour du 16 octobre au 22 décembre 2020.



CLUB MED ET MADAËF

PROTOCOLE D'ACCORD

La signature du protocole d'accord entre Club Med et Madaëf est l'aboutissement de discussions initiées en 2018 et fait suite à la volonté des parties de capitaliser sur le succès du Club Med Marrakech La Palmeraie ouvert en 2004.

Ce nouveau partenariat a pour objectif de pérenniser le village existant et d'en étendre la capacité, tout en renforçant la dimension « famille ». Pour répondre aux attentes d'une clientèle haut de gamme et internationale, l'investissement d'un montant d'environ 274 millions de dirhams porte sur un programme d'extension d'une certaine de chambres additionnelles, la construction d'une grande piscine famille (avec jeux d'eau) et d'un baby club, la rénovation de l'espace santé (avec un nouveau hammam) des restaurants et de l'espace Meeting & Events, ainsi que de l'espace Club Med Exclusive Collection « Le Riad ». Club Med prolonge par ailleurs le bail actuel jusqu'en 2031.

L'accord entre Club Med et Madaëf intervient également pour pallier à la problématique de saisonnalité du Club Med Yasmina, ouvert en 1970 dans le nord du Maroc. Le site bénéficie d'excellents atouts dont une très belle plage au bord de la Méditerranée, une offre riche en activités sportives et de loisirs et la proximité de l'Europe. Après une première rénovation en 2011, Club Med et Madaëf se sont accordés sur un budget de 38 millions de dirhams afin d'accroître l'attractivité du resort et mieux répondre aux attentes de la clientèle.



MÉMORANDUM D'ENTENTE

3 PROJETS

Ce mémorandum vise d'une part à acter les projets de développement du Club Med et de ses partenaires investisseurs et d'autre part à définir l'accompagnement qui sera mis en œuvre par le Département en charge du Tourisme et ses entités sous tutelle afin de permettre la concrétisation de ces projets. Dans ce cadre, le Club Med, opérateur touristique d'envergure internationale, présent au Maroc depuis plus de 60 ans, et ses partenaires investisseurs, notamment la Caisse de Dépôt et de Gestion à travers sa branche touristique MADAEF, renouvellent leur confiance dans la destination Maroc et entendent étendre leur présence à travers de nouveaux projets de développement ainsi qu'un large programme de rénovation des unités existantes.

Aussi, ce mémorandum d'entente concerne 3 projets:

- La rénovation du club de Yasmina à Tétouan
- Le développement d'un nouveau village dans la station touristique Mogador à Essaouira
- L'extension et la rénovation du village de Marrakech

Ceux-ci permettront la création de plus de 600 emplois directs pour un investissement global d'environ 1,3 Milliards de dirhams.





All Lines
Shipping



ALS
MARITIME AÉRIEN ROUTIER
L'engagement sûr



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

CRT RABAT

LA REPRISE

Un week-end studieux pour le Conseil Régional de Rabat- Salé- Kénitra, qui a organisé en partenariat avec l'ONMT, un Fram Trip pour les professionnels du tourisme de l'association des agences de voyage de l'Andalousie. Objectif : préparer la relance et rassurer sur les protocoles sanitaires mis en place pour assurer la sécurité des touristes.

Un vent de reprise touristique souffle sur toutes les destinations touristiques du pays et Rabat en fait partie. Le Conseil Régional du Tourisme présidé par Hassan Bargach marque une fois de plus son dynamisme en organisant une opération de networking avec les professionnels du tourisme de l'Andalousie venus spécialement d'Espagne pour l'occasion.

La rencontre a permis de mettre en contact les opérateurs des deux rives, de mettre en valeur les atouts touristiques et culturels de la région de Rabat – Salé – Kénitra et de plancher sur le nouveau modèle de tourisme à mettre en place. Il s'agit de la première opération de ce type ouverte à l'international depuis la pandémie. D'autres sont prévues dans les prochaines semaines et mois pour les autres marchés internationaux.

© Tourismapost



CONRAD RABAT ARZANE

OUVERTURE EN 2021

Conrad Hotels & Resorts, la marque d'hôtellerie de luxe contemporain de Hilton, a annoncé aujourd'hui l'introduction de la marque mondiale sur la côte atlantique du Maroc, suite à la signature d'un accord pour ouvrir Conrad Rabat Arzana.

Cet hôtel très attendu fera partie d'Arzana, un nouveau projet exclusif, situé à 15 kilomètres au sud-ouest de la capitale Rabat. Doté de résidences de luxe, Arzana offrira un emplacement exceptionnel afin que ses clients puissent s'immerger dans la beauté naturelle de la côte atlantique entourée de jardins verdoyants, de vues sur l'océan et de promenades panoramiques.

Doté de 120 chambres spacieuses, le Conrad Rabat Arzana offrira une vue spectaculaire sur l'océan depuis son emplacement surélevé en bord de mer, surplombant un calme lagon et une plage. Les clients pourront profiter d'un cadre à couper le souffle, tout en se délectant de mets d'inspiration locale dans l'un des deux restaurants, l'un ouvert toute la journée et l'autre de spécialités, ou bien en dégustant des boissons rafraîchissantes au bar du hall ou au bar de la piscine. L'hôtel sera également doté d'un spa et d'un salon entièrement équipés ainsi que plus de 600 mètres carrés d'espace événementiel comprenant une grande salle de bal et quatre salles de réunion.

www.news.conradhotels.com
www.conradhotels.com



LA MAMOUNIA

ENCORE PLUS BEAU

Le mythique La Mamounia a réouvert ses portes le 16 octobre après une vaste opération d'embellissement et de perfectionnement de luxe.

Sous la direction et la passion de Pierre Jochem, Directeur Général, le célèbre duo Patrick Jouin et Sanjit Manku ont réussi le pari fou de redonner une nouvelle dynamique aux espaces et de recréer des nouvelles énergies au sein de l'établissement au travers de nouveaux lieux aussi attirants que conviviaux.

L'ancien salon de thé devient « Le Salon de Thé par Pierre Hermé », un espace chaleureux où le petit-déjeuner sera servi tout au long de la journée, ainsi qu'une magnifique sélection de gourmandises salées et sucrées par le célèbre Chef Pâtissier Pierre Hermé qui renforce sa collaboration avec le palace. Pierre Hermé prendra également la direction artistique du Bar italien où l'on pourra retrouver des créations salées de gastronomie française parmi lesquelles la blanquette de veau à l'ancienne, ou encore la salade de crabe, avocat et pamplemousse.

La Mamounia s'est également associée au pape de la cuisine fusion, le plus américain des chefs français, le Chef Jean-Georges Vongerichten pour la création des deux nouveaux lieux de restauration : L'Asiatique qui servira une cuisine sud-est asiatique et l'Italien, une trattoria élégante qui ambitionne de servir les meilleurs pizzas de Marrakech !

Le fameux Bar Churchill devient « Le Churchill », un bar confidentiel d'une vingtaine d'assises où les hôtes pourront déguster un caviar Maison crée en collaboration avec l'une des plus anciennes manufactures de caviar françaises : Kaviari.

La création d'une sublime salle de cinéma de 21 places mitoyenne avec Le Churchill fera également office de salle de présentation lors de réunions ou de lancement de produits.

L'Œnothèque est un lieu inédit en sous-sol à la décoration chaleureuse pour une ambiance feutrée où 2000 bouteilles d'exception servent de décor... Un lieu totalement intimiste qui offrira à nos hôtes résidents une expérience exclusive gustative et œnologique hors du commun !

Et bien d'autres surprises...



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



PestWest
www.pestwest.com

PROTECTION ANTI OISEAUX



RÉPULSIFS ANTI-SERPENTS



PRODUITS ANTI-NUISIBLES



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



4, Rue Imam Al Aouzi Bd Yacoub El Mansour Maarif Casablanca Maroc.

Fax : 0522238840 - info@alphabioservice.ma

LA LIVRAISON À DOMICILE, UNE VÉRITABLE TENDANCE DE FOND

La livraison alimentaire à domicile connaît une croissance sans précédent. De nombreux marocains se sont déjà fait livrer à leur domicile ou au bureau. Les chiffres explosent concernant les jeunes.



Ce marché, qui concerne principalement la restauration traditionnelle ou rapide, est loin d'être arrivé à saturation. Il devient donc incontournable pour les restaurateurs, mais également pour tous les acteurs de l'alimentaire y compris les artisans, de s'y positionner !

Le marché de la livraison food à domicile va très certainement connaître un bouleversement radical après le Covid-19 mais cette évolution du secteur reste tributaire de la relance économique, et par conséquent du niveau de la demande des citoyens et de la consommation.

Les tendances pour demain

Selon les experts, la livraison devrait connaître une croissance soutenue en 2021. D'ailleurs de nombreux restaurants traditionnels proposeront à l'avenir un service de livraison de repas. Et plus d'un fast-food sur deux proposera un service de livraison.

Les consommateurs non utilisateurs émettent des réserves sur l'impact environnemental, éthique et sociétal de la livraison. Les non-utilisateurs jugent qu'elle est néfaste pour la planète (parallèlement à la problématique du transport, les emballages sont une préoccupation de plus en plus importante des consommateurs), d'autres estiment qu'elle encourage l'exploitation des livreurs et enfin qu'elle favorise la malbouffe et l'obésité.

Les différents acteurs de la livraison à domicile.

La livraison peut être internalisée ou



externalisée. De nombreuses plateformes de livraison à domicile se déploient. Voici les 4 principaux modèles actuels :

- Les restaurants et les chaînes de restauration qui livrent eux-mêmes
- Certaines enseignes du secteur ont historiquement un service de livraison intégré. C'est surtout le cas sur les segments de la pizza et de la restauration asiatique.
- Les agrégateurs de restaurant et commerçant proposant déjà un service de

Aujourd'hui, deux plateformes de livraison dominent au Maroc : Jumia Food et Glovo.

livraison.

Ces plateformes réunissent des restaurants qui produisent leur offre et assurent la livraison à leurs clients. Elles n'ont qu'un rôle de mise en relation et d'apporteur d'affaires. Elles prennent une commission par commande, mais offrent toutefois aux restaurateurs et commerçants une présence digitale complète (Internet, application, réseaux sociaux). Les clients bénéficient d'un service client et les professionnels d'une assistance, ce qui participe, avec la simplicité du modèle, au succès de ce type de plateforme.

- Les agrégateurs-livreurs qui apportent aux clients les offres des restaurants et commerçants.

Ces plateformes assurent le service de livraison entre les professionnels et les clients. Elles facturent une commission aux professionnels en tant qu'apporteurs d'affaires mais aussi en tant que prestataires de missions de livraison.

Les livraisons sont principalement effectuées à vélo (ou scooters). Dans ce modèle, le professionnel ne s'occupe que de la production. Il profite d'une mise en avant de sa marque à travers ces plateformes aujourd'hui renommées, qui sont des portails de plus en plus exhaustifs. Ces plateformes présentent



Le marché de la livraison est frappé par une polémique sur les conditions de travail des coursiers (statut et rémunération). Ce sujet peut être générateur d'une image négative pour les professionnels travaillant avec certaines plateformes de livraison.

aussi l'avantage d'avoir des moteurs de recherche puissants avec des filtres répondant aux attentes de la clientèle moderne.

- Les restaurants virtuels avec livraison intégrée ou externalisée

Le dernier modèle dans ce marché de la livraison de repas, c'est le restaurant dématérialisé, ou « restaurant fantôme », qui ne reçoit pas de client. Son offre est spécialement et exclusivement pensée pour la livraison. Ces concepts sont nés sur la promesse de préparer et livrer des repas de qualité à des prix abordables, grâce à une maîtrise de la production façon traiteur/collectivité. Ce modèle exclut les charges fixes d'un point de vente accueillant du public. L'offre proposée est souvent courte.

La livraison est souvent réalisée par des prestataires. Chaque acteur positionne son laboratoire et active ses zones de livraison selon la demande, ce qui limite son déploiement aux plus grandes villes. Les frontières entre ces différents modèles ont tendance à se brouiller au fur et à mesure des années. De plus ce marché est agité, alors que certaines plateformes de livraison disparaissent, d'autres sont attendues comme Amazon ou Google...

Comment les artisans peuvent-ils trouver leur place?

Si les comportements d'achat évoluent progressivement, la livraison à domicile



Les 3 raisons principales du recours à la livraison.

- la rapidité de livraison,
- la possibilité de commander au dernier moment,
- la rapidité/simplicité de commande

semble s'inscrire comme une véritable tendance de fond.

Les évolutions dans les équipements et les pratiques (Netflix, Google Home...) rendent le domicile de plus en plus attractif, et participe ainsi à l'essor de la livraison. Comblant de nouveaux besoins (petits paniers moyens, envies de dernières minutes...) comme de nouveaux temps de consommation (en soirée, durant la journée de travail...), la livraison à domicile

permet aux commerçants de proximité de fidéliser leur clientèle mais aussi d'en gagner de nouveaux.

Tous les acteurs de l'alimentaire vont être impactés par la livraison à domicile. Le potentiel de ce marché force tous les acteurs de la restauration, mais également les commerçants de proximité à intégrer très rapidement cette nouvelle donnée et à proposer ce nouveau service de manière interne ou externe.

Les avantages pour les artisans des métiers de bouche d'un service externalisé de livraison :

- pas besoin d'investir dans leur propre système de livraison
- bénéficier d'une vitrine idéale en termes de communication et parfois d'image de marque
- augmentation de leur chiffre d'affaires de 20 % à 40 % dans l'idéal et suivant les plateformes choisies.

Les livreurs n'ont pas la belle vie

Risques d'accident, voleurs à la tire qui veulent s'emparer des équipements et des véhicules le métier comporte des risques non négligeables. Ce métier, surtout destiné aux gens âgés de 20 à 35 ans, n'est pas non plus de tout repos. Avec leur smartphone, ils stationnent près des restaurants à l'affût de la moindre notification de commande. Le métier est également exigeant car les livreurs travaillent aux heures de pointe où la circulation est la plus dense, parfois jusqu'à très, avec les dangers nocturnes. C'est bien souvent une course contre la montre. Les livreurs doivent être rapides et ponctuels à chaque sortie. Et pour s'en sortir financièrement, ils doivent procéder à un maximum de portages par jour.

Il faut savoir que les livreurs ont leur propre



Qu'est ce qu'on se fait livrer? ?

- pizza
- asiatiques, sushis, chinois
- fast-food
- kebabs, paninis, sandwiches

moyen de transport. Chaque livreur doit disposer de son vélo ou de sa moto, d'un smartphone, et payer les frais afférents : carburant, réparation,

Côté rémunération, ils sont payés en moyenne 700 dh par mois, avec une commission de 5 dh sur chaque commande livrée plus les pourboires si les consommateurs sont généreux.

Pas de congés payés, pas d'assurance maladie, pas de contrat de travail peu de jeunes envisagent ce travail pendant très longtemps. C'est juste, peut-être, une opportunité par temps de crise sanitaire. A voir si dans les années qui viennent un véritable statut sera demandé aux sociétés de livraison, comme cela s'est fait dans d'autres pays.

Dans quelques années, ce marché de la



livraison de repas devrait faire recette. Aujourd'hui, on compte quelques milliers de livraison seulement par jour au Maroc. Mais le fait de ne plus avoir besoin de se déplacer pour aller chercher des plats à emporter facilite aujourd'hui la vie des gens et surtout par temps de Covid où le couvre feu empêche de se rendre au restaurant. Il suffit d'un clic sur votre Smartphone et votre repas est commandé.

Trois enjeux majeurs du marché :

- la responsabilité environnementale (emballage, transport,...)
- la responsabilité sociale (conditions de travail des livreurs,...)
- la responsabilité sociétale (alimentation peu équilibrée,...)



L'OMT ET IATA SIGNENT UN ACCORD AUX FINS DU RÉTABLISSEMENT DE LA CONFIANCE À L'ÉGARD DE L'AVIATION INTERNATIONALE



En prévision du sommet du G20 des plus grandes économies mondiales, lequel prévoit un débat spécialement consacré au tourisme, l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) a signé un

mémoire d'accord avec l'Association du transport aérien international (IATA), les deux parties œuvrant de concert pour faire redémarrer le tourisme mondial.

Ce nouvel accord, illustrant la position privilégiée de l'OMT de passerelle entre le système des Nations Unies et le secteur privé, sera axé sur le renforcement de la confiance des consommateurs envers les voyages et sur la place de la durabilité au cœur du redressement et de la croissance future.

Depuis le début de la crise actuelle, l'OMT a pris la tête des efforts ciblant le facteur clé d'une reprise réussie du tourisme. Cet accord avec l'association professionnelle mondiale du secteur de l'aviation s'appuie sur le travail accompli et approfondit la collaboration existante entre les deux organisations en vue de poursuivre les



efforts de rétablissement de la confiance des voyageurs.

Le Secrétaire général de l'OMT, Zurab Pololikashvili, a déclaré :

« Le transport aérien est une composante essentielle du tourisme mondial. Dans le cadre de ce partenariat entre l'OMT et IATA, nous travaillerons en étroite relation pour accroître la confiance envers les voyages en avion et le tourisme en général. L'OMT s'appuiera sur ses compétences spécialisées en matière d'innovation et sa position de trait d'union entre les dirigeants des secteurs public et privé pour contribuer à la reprise de l'aviation. »

Une collaboration plus étroite et plus ciblée

En plus de faire porter l'effort sur le renforcement et le maintien de la confiance à l'égard des voyages internationaux, le nouvel accord prévoit aussi que l'OMT et IATA travaillent en étroite relation pour promouvoir l'innovation et une plus grande coopération public-privé. À mesure que le tourisme va redémarrer, l'accord contribuera à une reprise durable et inclusive.

Le Directeur général d'IATA, Alexandre de Juniac, a déclaré :

« Une réouverture sûre des frontières internationales au tourisme est essentielle. Les touristes veulent se sentir en sécurité et veulent être certains que leur voyage ne sera pas perturbé par un changement de dernière minute des règles et de la réglementation. On a besoin pour cela d'une coopération encore plus grande entre les secteurs public et privé. Ce partenariat renforcé avec l'Organisation mondiale du tourisme aidera à guider le redressement de l'aviation au cours des mois critiques qui nous attendent. »

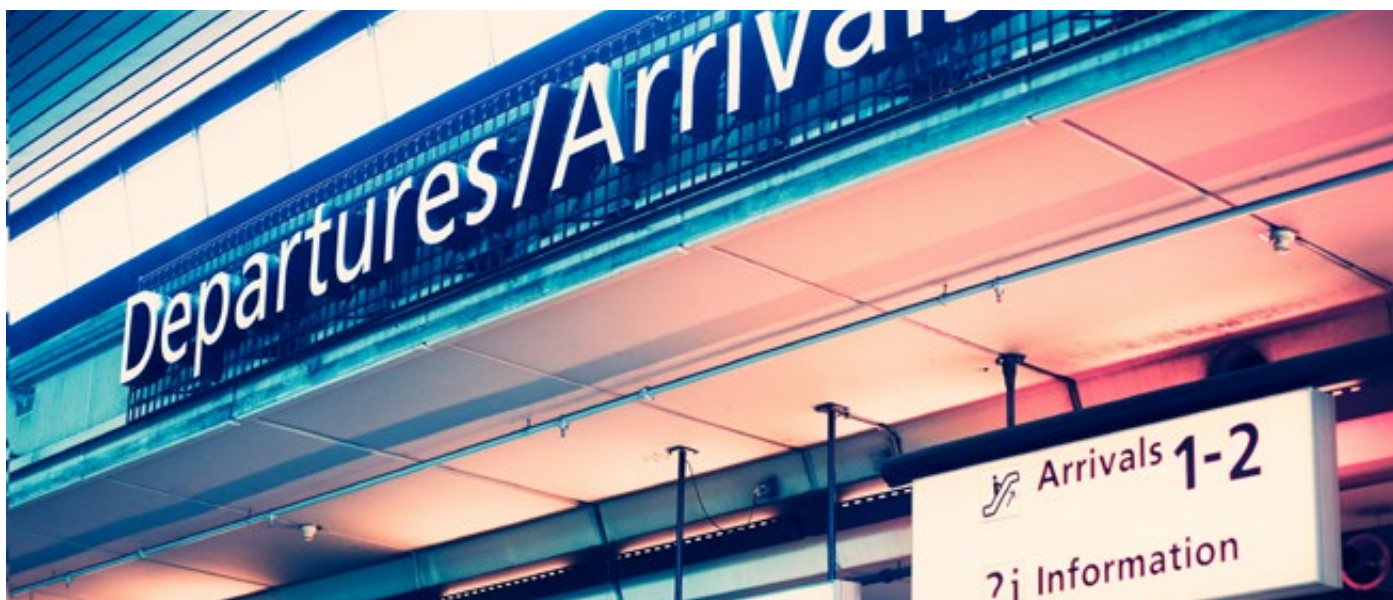
Membre affilié de l'OMT depuis 1978, IATA est un solide porte-parole du secteur du transport aérien international.

IATA est aussi un membre actif du Conseil des Membres affiliés de l'OMT et a contribué aux Directives mondiales de l'OMT pour relancer le tourisme, publiées au mois de mai, pour aider à guider l'action des pouvoirs publics et du secteur privé face à la pandémie de COVID-19. La publication finale reflète cette collaboration. On y trouve un

ensemble séparé de recommandations à l'usage du secteur du transport aérien, se concentrant sur la mise en place de protocoles d'hygiène renforcés pour garantir la sécurité des passagers comme du personnel des compagnies aériennes. Les Directives mondiales soulignent aussi la nécessité d'un partenariat et d'une coordination solides à tous les niveaux dans le secteur du transport aérien.

L'OMT à la tête d'un secteur uni

Ce dernier partenariat en date intervient alors que l'OMT continue d'être en première ligne de l'action du secteur du tourisme mondial pour relever les défis posés par la pandémie. En plus de la coopération étroite qu'elle entretient avec les associations et les entreprises du secteur privé, l'OMT a aussi signé récemment un accord avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), aux termes duquel les deux institutions des Nations Unies uniront leurs efforts pour que le tourisme serve de force motrice du développement socioéconomique durable des populations rurales.



LES DIRIGEANTS DU TOURISME DU G20 S'ENGAGENT À INTENSIFIER LES EFFORTS POUR UN REDRESSEMENT DURABLE



Les ministres du tourisme des pays du G20 se sont engagés à redoubler d'efforts pour placer le redressement et la croissance future du tourisme sous le signe de la durabilité et de l'inclusion.

Le Cadre d'AlUla pour un développement communautaire inclusif grâce au tourisme, de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), a été présenté lors de la réunion ministérielle et sa mise en œuvre accueillie favorablement par les ministres du tourisme du G20, en tant qu'instrument pour assurer un secteur plus équitable et plus inclusif.

Sous la direction de la Présidence saoudienne du G20 en 2020, l'OMT et le groupe de travail du G20 sur le tourisme ont mis au point le Cadre d'AlUla pour accroître encore plus la contribution d'un

secteur considéré comme un ressort efficace d'une croissance plus équitable et de la réalisation des objectifs de développement durable (ODD). Le Cadre fournit des recommandations et des instruments spécifiques à l'usage à la fois des gouvernements et de toutes les autres parties prenantes clé du secteur du tourisme, dont l'administration régionale et locale, le secteur privé, les associations professionnelles, la société civile, les populations et les touristes. Il offre une approche vraiment holistique et intégrée du développement communautaire

inclusif grâce au tourisme.

Les pays du G20 peuvent donner l'exemple

Le Secrétaire général de l'OMT, Zurab Pololikashvili, a déclaré : « Alors que nous unissons nos forces pour faire redémarrer le tourisme, il est de notre responsabilité de veiller à ce que les bienfaits du tourisme soient partagés par tous. Je félicite la Présidence saoudienne d'avoir inscrit le développement communautaire inclusif grâce au tourisme au cœur des travaux du G20. J'invite les pays du G20 à suivre cette démarche et à miser sur le tourisme comme instrument efficace au service de l'inclusion et de la durabilité. »

Son Excellence Ahmed Al Khateeb, Ministre saoudien du tourisme et Président de la réunion des ministres du tourisme du G20, a salué le Cadre d'AlUla en ces termes : « Au nom des ministres du tourisme du G20, je félicite le groupe de travail sur le tourisme et l'OMT pour cette initiative. Le Cadre d'AlUla, du nom du premier site d'Arabie saoudite inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, démontre comment le secteur du tourisme peut promouvoir un développement communautaire inclusif. Il expose des exemples pratiques et des études de cas dont les gouvernements peuvent s'inspirer pour protéger la culture locale et l'environnement, tout en autonomisant les populations locales, en particulier les femmes et les jeunes. Le Cadre est un outil vital pour, ensemble, reconstruire le secteur du tourisme pour le rendre plus durable, plus résilient et plus inclusif. »

Faire une place centrale au



Le Cadre a été élaboré par l'OMT et par le groupe de travail du G20 sur le tourisme en collaboration avec IE Center for the Governance of Change et avec les travaux universitaires de l'Université du Surrey. Le Cadre a bénéficié de contributions de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), du Groupe de la Banque mondiale et du Conseil mondial des voyages et du tourisme (WTTC).

tourisme dans les politiques de développement

Préconisant un modèle de développement du tourisme reposant sur les partenariats entre les secteurs public et privé et les collectivités, le Cadre comprend un ensemble d'initiatives et de programmes concrets structurés autour de quatre axes d'action : autonomisation, préservation, prospérité et collaboration. Il définit plus avant les grands domaines de mesure de l'impact du tourisme dans les collectivités, dans le droit fil de l'initiative, dirigée par l'OMT, de mesure du tourisme durable.

Les Orientations du G20 pour un développement communautaire inclusif

grâce au tourisme, entérinées à la réunion, consacrent l'importance de faire une place centrale au tourisme dans les politiques de développement aux échelons international, national et local. Les Orientations soulignent en outre l'importance de la mise en valeur du capital humain, de marchés du travail inclusifs, d'une protection sociale adéquate, et de l'innovation et de l'entrepreneuriat, composantes essentielles d'un secteur des voyages et du tourisme centré sur l'être humain et pour faire progresser l'autonomisation des femmes et créer des emplois décents pour tous.



La Mamounia rouvre ses portes... et il y a du changement!

La Mamounia s'apprête à recevoir à nouveau ses clients à partir du 16 octobre 2020. L'établissement, fermé pour rénovation, proposera de nouveaux espaces gastronomiques, mais pas seulement...

Sous la direction et la passion de Pierre Jochem, Directeur Général, le célèbre duo d'architectes d'intérieurs, Patrick Jouin et Sanjit Manku, ont réussi le pari de redonner une nouvelle dynamique aux espaces et de recréer des nouvelles énergies au sein de l'établissement au travers de nouveaux lieux aussi attirants que conviviaux. De nouveaux lieux, concepts et ambiances soigneusement pensés afin de proposer

une nouvelle offre de restauration aux clients dont l'avis a beaucoup compté.

L'ancien salon de thé devient «Le Salon de Thé par Pierre Hermé», où le petit-déjeuner sera servi tout au long de la journée, ainsi qu'une sélection de gourmandises salées et sucrées imaginées par le Chef Pâtissier Pierre Hermé qui renforce sa collaboration avec le palace.

Pierre Hermé prendra également la direction artistique du Bar italien où l'on pourra retrouver des créations salées de gastronomie française parmi lesquelles la blanquette de veau à l'ancienne, ou encore la salade de crabe, avocat et pamplemousse.

La Mamounia s'est également associée au Chef Jean-Georges Vongerichten pour la création des deux nouveaux lieux de restauration : L'Asiatique qui servira une cuisine sud-est asiatique et l'Italien, une trattoria qui ambitionne de servir les meilleurs pizzas de Marrakech !

De son côté, le Bar Churchill devient «Le Churchill», un bar confidentiel d'une

vingtaine de places assises où les hôtes pourront déguster un caviar Maison créée en collaboration avec l'une des plus anciennes manufactures de caviar françaises : Kaviari.

Sans oublier le roof top du restaurant marocain qui devient un lounge où un DJ résident accompagnera les soirées des invités.

Par ailleurs, l'établissement annonce la création d'une salle de cinéma de 21 places mitoyennes avec le Churchill, qui fera également office de salle de présentation lors de réunions ou de lancement de produits.

Le Pavillon de la Piscine a aussi été complètement refait pour accueillir les petits-déjeuners et les déjeuners des hôtes avec un nouveau Bar de la piscine.

Enfin, l'Œnothèque, en sous-sol propose une ambiance feutrée où 2.000 bouteilles d'exception servent de décor.

Avenue Bab Jdid - Marrakech +212 (0) 524 388 600





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



Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES



Mixs & Ingrédients

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



VIRTUEL POUR TOUTE L'AFRIQUE

Africa **agrofood**

Agriculture
Transformation des aliments
Ingrédients
Alimentation et hospitalité

Africa **plastprintpack**

Plastiques
Impression
Emballage

23 - 26
novembre 2020

1^{er} Événement Virtuel
www.virtual-africa.com

fairtrade passe au numérique !
Rencontrez les meilleurs acheteurs d'Afrique !