

# RESAGRO

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

www.resagro.com

N° 11 • Avril

## COMMENT L'ON FUME LES POISSONS

CHR



**Sofitel Rabat Jardin  
DES ROSES, TOUT UN CONTE**

Association

**LA CHAÎNE CÉRÉALIÈRE  
UNIT SES FORCES**

Agro'

**LES ALIMENTS POUR BÉBÉ,  
FORMULATION ET NUTRITION**



### **Un professionnalisme pluriel**

- ✓ Procédés et Automatisations Industriels
- ✓ Froid Industriel et Traitement d'air
- ✓ Conditionnement/Emballages/Sleeveuses
- ✓ Cuveries en Acier Inoxydable
- ✓ Marquage/Etiquetage/Solutions de Traçabilité
- ✓ Tuyauteries et Accessoires en Acier Inoxydable

## **L'Unique Interlocuteur pour une Solution Globale à toute Installation Industrielle.**

Première entreprise nationale dans les études et les réalisations des lignes complètes de process et de conditionnement pour les Industries Agroalimentaire, Pharmaceutique, Cosmétologique et Chimique.





compad  
Agence de communication

*EDITION PRINT*  
*IDENTITÉ VISUELLE*  
*CRÉATION MULTIMEDIA*  
*CRÉATION DES SITES WEB*  
*MARKETING*

**COMPAD E-MARKETING SOLUTION**

- FAX - MAILING
- E-MAILING

Édito



Métiers de bouche, agro-alimentaire et CHR se complètent. Qu'il s'agisse de poissons fumés (dans notre article process), d'aliments pour bébé (dans nos articles formulation et nutrition), de céréales (dans notre article association), de traiteur, etc. Ces activités n'échappent à la tendance mondialisée de l'allégé et de l'aliment santé.

Une autre préoccupation qui monte est celle du luxe. On retrouve cela dans l'hôtellerie (notre article sur Sofitel), le catering et la chocolaterie (notre article sur LP).

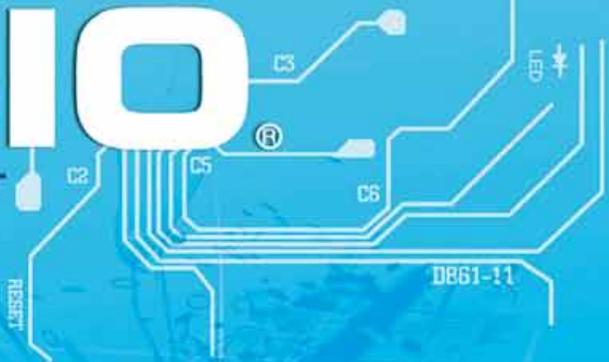
Enfin, saluons la mise en œuvre du vieux projet de fédération des activités céréalières, qui réunit la chaîne qui va du semencier au boulanger, en passant par le minotier.

Alexandre DELALONDE

59, RUE MESK ELLILE.BEAUSÉJOUR.CASABLANCA  
Tél: (+212) 5 22 36 04 09 - Fax: (+212) 5 22 36 03 97  
E-MAIL: CONTACT@GROUPECOMPAD.COM

# CASIO

SYSTÈMES D'ENCAISSEMENT



## Elégante, puissante et simple



TOP BUSINESS  
الخدمات التجارية الرقمية

# CASIO

[www.topbusiness.ma](http://www.topbusiness.ma)

# S o m m a i r e

Éditorial 5

## Agro'

- **Périscope** 6
- **Association professionnelle**  
La Fédération interprofessionnelle des activités  
céréalières est née 10
- **HQSE**  
La certification, freins et pistes d'avenir 12

## Distribution

- **Actualité**  
Ouverture d'almazar et de son Carrefour à Marrakech 16
- **Nouveaux produits, Maroc & monde** 18
- **Veille**  
Faire ses courses en ligne 20

## Cahier technique

- **Formulation**  
La fumaison de poisson 22
- Le sucre, ses dérivés, ses substituts 26
- **Solutions**  
Pesage dynamique : la trieuse pondérale 28
- **Équipements** 30
- **Emballage** 34
- **Process**  
Les aliments pour bébé 36
- **Nutrition**  
Les farines infantiles à base de céréales 38

## CHR

- **Actualités** 44
- **Pleins feux sur...**  
Luxe, calme et « conte » au Sofitel Rabat Jardin des roses 54
- **HQSE**  
Comment Accor optimise sa sécurité alimentaire 58
- **Métiers de bouche**  
LP, un savoir-faire aux accents euro-tunisiens 60
- **Café**  
Comment conserver son café 62
- **Vins & spiritueux**  
Les températures de dégustation des vins 64

≈ 70 000 t

C'est, approximativement, le tonnage de poissons exportés, soit plus de 65 % des résultats de l'ensemble de la campagne 2008/2009.

### La fusion ONA/SNI et l'agroalimentaire

La fusion de l'ONA et de la SNI dénote, outre une profonde réorientation stratégique, une recomposition du paysage économique, voire une volonté de moderniser, par le haut, l'économie nationale. Et ce, à travers la mise en concurrence de certains secteurs d'activités comme le sucre, le lait ou encore l'huile de table, dont les chefs de file ne seraient alors plus des filiales de la holding royale.

Ainsi, la Centrale laitière, détenue à hauteur de 55 % par l'ONA et 8,3 % par la SNI, s'apprête à ouvrir son capital, au même titre que Cosumar – 55 % ONA, 7,09 % SNI – et que Lesieur – 55 % ONA, 20 % SNI.

Au sein des hautes sphères d'ONA/SNI, l'on évoquerait la « maturité atteinte par certaines filiales » pour justifier l'ouverture au capital de ces grandes sociétés d'agroalimentaire. « Un argument qui ne peut expliquer, à lui seul, l'opération de retrait partiel de la Bourse », estime un observateur sur la Toile.



**Easysoft**  
THINK GLOBAL

**TexOffice**®

GPAO et GMAO modulaires  
L'ERP le plus convivial, le plus complet et le plus facile

Gestion Commerciale  
GPAO, GMAO  
Gestion Industrielle  
Gestion Financière

Lotissement Benber, n°33 Rés.Sara,  
Q. Val Fleuri-Casablanca  
Tél : 022 98 39 36/022 98 21 01 Fax : 022 98 29 85  
www.easysoftmaroc.com  
Email : easysoft@easysoft.ma

## Dixit...

« Ce fléau [de la sous-facturation] touche toutes les filières agro-alimentaires, notamment la biscuiterie, la confiserie et la chocolaterie »  
Amine Berrada  
Sounni président de la Fenagri

*in L'Économiste*

### Future agence pour l'aquaculture

La commission de l'Agriculture au Parlement a procédé fin mars à l'examen du projet de création de l'agence nationale de développement de l'aquaculture. Cette agence aura pour mission la promotion de l'aquaculture à travers sa participation à la mise en œuvre de la stratégie Halieutis axée sur la durabilité du patrimoine halieutique national, la performance en matière de qualité des produits halieutiques et l'amélioration de la compétitivité des produits valorisés.

### Danone et Chiquita lancent une coentreprise

Danone annonce qu'elle crée une coentreprise avec Chiquita Brands International pour commercialiser des boissons à base de fruits en Europe. La coentreprise fournira à Danone une base de départ (à travers la marque Just Fruit in a Bottle, de Chiquita) pour « explorer et développer » des produits à base de fruits, ce qui lui permettra de compléter son portefeuille santé de produits laitiers frais. Just Fruit in a Bottle est l'une des principales marques de smoothies en Europe. Danone apportera à cette nouvelle entité la force de sa recherche en nutrition, son potentiel d'expansion et sa couverture géographique complémentaire de celle de Chiquita. De son côté, Chiquita apportera le capital de sa marque, ainsi que son expertise commerciale et logistique locale. Concrètement, ce partenariat permettra d'accélérer efficacement la croissance de Just Fruit in a Bottle.



## Casino : sus aux produits à base d'huile de palme



Casino s'engage à supprimer l'huile de palme de ses produits. L'enseigne de distribution française a en effet pris en compte le fait que l'utilisation de ce produit est remise en cause, et que sa consommation massive peut présenter des risques pour la santé et l'environnement, en particulier en Indonésie et en Malaisie.

Sur le plan nutritionnel, cette huile présente l'inconvénient d'être riche en acides gras saturés. Concrètement, ce nouvel engagement se traduira par plus de 200 références garanties sans huile de palme d'ici à la fin de l'année. Tous les produits concernés sont facilement identifiables grâce à la mention « Sans huile de palme » sur l'emballage.

## Produits maxidiscounte en France : pas moins sains que les produits de marque

Les produits alimentaires d'entrée de gamme, y compris les premiers prix ou ceux vendus sous enseigne maxidiscounte, ne sont pas moins bons sur le plan nutritionnel que ceux vendus par les marques. C'est ce qui ressort d'un avis publié par le Conseil national de l'alimentation (CNA) français. Ainsi, contrairement à un cliché, les produits alimentaires les moins chers

ne sont ni plus gras ni plus sucrés que les autres. C'est pourquoi le CNA regrette que les médias « expliquent une obésité plus répandue dans les populations défavorisées par une trop forte densité énergétique des aliments premiers prix comparativement à celles des aliments de marque ».

« On confond la qualité de l'alimentation et la qualité des produits ; si vous mangez des chips et du cassoulet, vous grossirez, quelle qu'en soit la marque », souligne Alain Blogowski, secrétaire du CNA. Et le coordinateur du projet d'ajouter : « On peut bien se nourrir à bas coût, à condition évidemment de choisir des aliments sains. »

Le CNA estime à ce titre possible de respecter les recommandations nutritionnelles du gouvernement français qui fixent la somme minimale pour s'alimenter correctement à 3,50 euros par jour et par personne, sous réserve de sélectionner « les aliments [frais ou industriels] dans la partie basse de la fourchette des prix ».

Pour arriver à ses conclusions, le CNA a réuni l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire autour d'une table pour émettre un avis consensuel. L'avis a même été voté à l'unanimité.

Seul bémol : la mission du groupe de travail du CNA porte non pas sur la qualité des nutriments ou des matières premières utilisées mais sur la teneur en protéines, glucides et lipides des aliments. Il recommande à ce titre que des études de ce type soient menées.



## CHINA TALENTO, LA CHINE AU MAROC

Avec plus de 14 ans d'expérience dans le négoce international, « China Talento », se positionne en acteur incontournable dans le commerce de produits chinois, destinés aux marchés africains et européens.

Notre produit phare étant le thé vert; toutefois, la gamme de nos produits s'étend à différents secteurs notamment l'alimentaire (conserves/épices/concentré tomate)..Etc.

Nos clients trouveront chez nous, d'autres produits divers que nous aurons le grand plaisir de développer et réussir avec eux.



**CHINA TALENTO (GROUP) LTD.**  
**大能发展(集团)有限公司**

UNION DES ENTREPRISES CHINOISES DE COMMERCE INTERNATIONAL

VOS FOURNISSEURS DE CHINE. TOUT PRES DE VOUS



Rapidité dans la réponse Innovation

Des prix compétitifs en direct de l'usine, Assistance après réception de marchandise

Confidentialité Sérieux dans le contrôle de qualité

TEL : 0522 86 36 56/57 ou 86 00 38 FAX : 0522 86 36 58 talentoinfo@gmail.com www.chinatalento.com

## Appel d'experts marocains au renforcement de la coopération agricole arabe et maghrébine

Des experts marocains, qui participaient dernièrement à Amman à un colloque sur la sécurité alimentaire dans le monde arabe, ont appelé au renforcement de la coopération interarabe dans le domaine agricole, en commençant par l'accroissement des échanges dans ce secteur au niveau maghrébin.

La crise alimentaire mondiale de 2007 a remis au goût du jour l'importance de la réalisation de la sécurité alimentaire, d'où la nécessité d'une action arabe collective dans un monde de plus en plus globalisé, ont souligné Abdeslam Eddebarh, secrétaire général de l'Association des ingénieurs agronomes marocains (Aiam), et Larbi Firdaoussi, membre du bureau de l'association.

Ils ont insisté sur le dépassement des entraves à la coopération maghrébine dans ce domaine pour pouvoir faire face au défi de la globalisation, parce que le monde entier opère actuellement par groupements forts, à l'instar du duo sino-américain, du G8 et du G20.

D'autre part, ils ont fait remarquer que l'agriculture est désormais au cœur de la dynamique économique et sociale au Royaume, à la faveur de la pertinence de la vision royale qui fait de cette activité l'une des locomotives du développement global à travers le Plan Maroc Vert dans ses deux composantes, à savoir l'agriculture à haute valeur ajoutée et l'agriculture solidaire.

Les experts marocains ont aussi rappelé «la sage politique» de construction des barrages pour le stockage de l'eau, entamée depuis très longtemps, alors que l'ensemble des pays arabes sont confrontés au spectre de tarissement des ressources hydriques.

Outre leur contribution aux travaux du colloque sur l'impact de la crise mondiale sur la sécurité alimentaire, MM. Eddebarh et Firdaoussi ont pris part à une rencontre scientifique de l'association des économistes agricoles arabes, axée sur les voies de promotion de ce secteur à travers la modernisation des modes de production et l'attraction des investissements, à la lumière du renchérissement des produits alimentaires sur le marché mondial et de son impact sur le pouvoir d'achat des citoyens.

## L'armée indienne sort une arme au piment fort



Une grenade lacrymogène composée d'extraits du piment le plus fort au monde : voilà la dernière arme en date de l'armée indienne.

Ce piment, Bhut Jolokia, est référencé depuis 2007 et aurait la particularité de comprendre plus d'un million d'unités sur l'échelle de Scoville, avec laquelle on mesure l'intensité d'un piment. Par comparaison, le Tabasco n'en contiendrait que 5000. Les scientifiques indiens ont alors décidé de créer une grenade lacrymogène avec ce piment qui pousse dans l'extrême nord-est de l'Inde.

Cette arme d'un genre nouveau est considérée comme une arme non toxique capable de réprimer ou riposter moins violemment qu'auparavant, et, le cas échéant, de capturer plus facilement des « ennemis » ou des « terroristes ». « La poudre de ce piment rouge dans les grenades aura un effet étourdissant temporaire, mais ne tuera personne », a indiqué à l'AFP Suranjan Pal, de l'Organisation de recherche et de développement du ministère de la Défense.

De même, cette arme aura l'avantage de ne pas causer de dommages à long terme.



## Dannon mise sur un regain de consommation de yaourts

Danone anticipe une croissance à deux chiffres des ventes de produits laitiers aux Etats-Unis sur le long terme et vise un doublement de la consommation par habitant dans les quatre ans.

Gustavo Valle, directeur général de Dannon, la filiale yaourts de Danone aux USA, a expliqué que le marché américain restait très sous-exploité, avec une consommation six fois moindre qu'en Europe.

« Pour l'avenir, nous anticipons une croissance à deux chiffres sur une base à long terme », a-t-il dit, à l'occasion du sommet Reuters sur l'alimentation et l'agriculture de Chicago. « En quatre ans, nous pouvons doubler la consommation par habitant ».

Dannon a baissé le prix des yaourts aux USA à la mi-2009, pour répercuter la contraction des prix du lait, ce qui a provoqué une hausse des ventes de 15 % au second semestre 2009, alors qu'elles avaient stagné le semestre précédent.

« Nous constatons une remontée des prix du lait mais il est hors de question d'augmenter nos prix », a noté Gustavo Valle. Il a précisé que ce taux de croissance de 15 % se retrouvait peu ou prou depuis le début de l'année.

## Sculpteurs de beurre et de margarine pâtissière

Des artistes réussissent à « apprivoiser » des matières grasses. Si, en grande quantité, la consommation de beurre est mauvaise pour la santé, l'utiliser pour en faire de magnifique sculpture l'est beaucoup moins pour ce sculpteur américain, Jim Victor.



Dans son atelier, la température ne dépasse jamais les 13° C pour empêcher le beurre et donc les sculptures de fondre.

« Le beurre se comporte à cette température exactement comme de l'argile », explique l'artiste. Il utilise aussi d'autres matériaux, comme le fromage, le chocolat.

Dans un autre registre, Vipula Athukorale, parfois appelé « le plus chic des chefs du monde », utilise quand à lui de la margarine pâtissière pour réaliser ses créations : moteur de voiture Rolls-Royce, scène de Pinocchio.... Le degré de détail dans son travail est si élevé qu'il ne peut pas se permettre de respirer lors de certaines manœuvres.

**INTERVARIA**  
HORIZON DE CRÉATIVITÉ ET DE DIVERSITÉ

Rayonnage Métallique  
Cloison Amovible

Etude / Fabrication  
INTERVARIA  
Livraison / Montage

Siège CASABLANCA : Bd El Khalil, Rue 62, N°4, Hay Mly Abdellah, Ain Chock (en face du marché municipal)  
Tél : 0522 52 38 38 (5LG) - Fax : 0522 52 38 66 - Email : intervaria\_promo@yahoo.fr  
Agence RABAT : Avenue El Kifah, Cité Yaacoub el Manssour, Bloc T3, N°17 (à 200m de la gare routière el Kamra)  
Tél : 0537 69 32 19/20 - Fax : 0537 69 32 21

# La chaîne céréalière unit ses forces

*Les activités céréalières ont désormais une fédération transversale : la Fiac. Elle se veut le porte-parole de la chaîne et un espace de coordination et de concertation entre les opérateurs. Premier défi : le plan Maroc vert.*

D. C.

Les industries et métiers liés aux céréales forment désormais une véritable chaîne. Cela, depuis la création récente de la Fédération interprofessionnelle des activités céréalières (Fiac). A charge, aux acteurs et aux responsables élus, de rendre cette chaîne opératoire et vi-

sible. Attendu depuis 1995 par les différents intervenants concernés, le regroupement est resté à l'état de projet en gestation durant plus de 10 ans...

Pour aller jusqu'au bout de la logique de ce lancement, un président a été élu – à l'unanimité – à l'issue

de l'assemblée constitutive, tenue à Casablanca. Il s'agit d'Ahmed Ouayach, d'ores et déjà président de la Confédération marocaine de l'agriculture et du développement durable (Comader). La nouvelle entité se veut de regrouper tous les acteurs du secteur céréalière,



De gauche à droite : Faouzi Lakjaa, représentant le ministère de l'Economie ; M. Bentouhami, directeur de la Production végétale au ministère de l'Agriculture ; Ahmed Ouayach, président de la Comader et de la Fiac ; Mohamed Jamaledine, président de l'Amipac.



*Semenciers et meuniers sont représentés dans la nouvelle fédération.*

de l'amont (semences, production et coopératives) à l'aval (commercialisation, première et deuxième transformations, boulangerie) afin de représenter leurs intérêts et les faire valoir en tant que force de proposition dans les différentes formes engagées par l'État.

### **Contrat-programme**

La nouvelle fédération regroupe de nombreux opérateurs, agissant chacun à un niveau déterminé – semence, moulins, production, négoce-commerce, fabrication de pâtes alimentaires et de semoule de couscous, boulangers/pâtisseries – et ayant chacun des intérêts et des visions différents, d'où l'intérêt d'une synergie entre eux.

A partir de là, la mise à niveau de toutes ces composantes, objectif premier, est faisable. Mais pour le premier mandat du bureau qui sera mis en place, il a été convenu de considérer le contrat-programme signé en avril 2009 comme la feuille de route principale. Faisant allusion à cette convention,

M. Ouayach a volontiers admis « l'urgence de créer cette fédération face à la déclinaison sectorielle de la mise en œuvre du plan Maroc vert ».

Plus concrètement, le contrat-programme se donne pour but de gagner en productivité tout en réduisant les superficies céréalières. Les superficies emblavées en céréales seront ramenées de 5,3 millions d'hectares en moyenne actuellement à 4,2 millions à l'horizon 2020. Parallèlement, la production devrait augmenter de 15 à 25 millions de quintaux. Le volume de production escompté à l'amont devrait générer un chiffre d'affaires d'environ 15 à 20 milliards de dirhams au lieu de 10 milliards réalisés en 2008.

### **Faible productivité**

Certes, le faible niveau de productivité est, jusqu'à présent, quelque peu relativisé par une forte occupation des sols. Mais le contrat-programme prévoit, d'ici à 2020, l'investissement d'un montant

global de près de 30 milliards, dont 8 à 12 milliards pour l'amont agricole. Et ce, afin de constituer à terme un stock de sécurité stratégique à hauteur de 7 millions de tonnes de production céréalière moyenne.

En aval, l'industrie meunière devra œuvrer au renforcement de la formation dans le domaine de la minoterie, voire la mise sur pied d'un institut spécialisé dans la formation aux techniques de production céréalière. Les semenciers, quant à eux, auront pour tâche d'assurer la production de variétés produisant des blés adaptés à la panification.



# La certification, des freins et des pistes

*Le fait de se faire certifier, au Maroc, n'est pas toujours un effet de mode. En témoignent un cabinet et un organisme de certification.*

## Veritas : « Halieutis, un levier de certification "Pêche durable" »

Si sa réputation est internationale, son activité de certification de l'agroalimentaire marocain remonte seulement à 2004. Veritas a, tout de même, pour références significatives Pinguoin, Les Conserveries de Meknès, Somia, Margafrique, CHCI. Veritas Maroc se focalise sur ISO 9001 et HACCP. « *Par rapport aux référentiels spécifiques – généralement de distributeurs étrangers : IFS, BRC – et aux exigences légales et réglementaires, l'autorité oblige les sociétés de transformation des produits de la viande à mettre en place un plan HACCP* », observe la direction casablancaise du cabinet.

D'où une maturité au sein du secteur, à l'égard de la certification. « *Cette maturité provient des relations d'affaires avec le marché international, ce qui permet de mettre à niveau les entreprises du secteur* », se réjouit Veritas.

### Scepticisme

Néanmoins, déplore-t-il, une autre partie de l'agroalimentaire a ses « arguments » quant au fait de décliner l'invitation à se faire certifier : « *Pas d'exigence à se faire certifier* », « *Pas d'aide financière* », « *Quelle valeur ajoutée ?* »

Après le lancement d'une politique publique de sécurité sanitaire des aliments (à travers la création effective d'un office dédié), c'est, d'après Veritas, « *une harmonisation et mise en valeur du contexte légale et réglementaire qui permettra aux entreprises de se mettre à niveau pour se conformer à ces nouvelles réglementations, ce qui va pousser les entreprises à mettre en place des systèmes de management de la qualité et de la sécurité alimentaire pour prouver leur conformité et leur volonté d'amélioration* »

De même, dans le domaine de la pêche, le plan Halieutis va avoir un impact sur une activité comme



celle de Veritas. « *Halieutis va induire une réorganisation du secteur, ce qui permettra aux entreprises de demander de nouveaux produits et référentiels pour accompagner leur développement, tel que la labellisation des produits de la mer, la certification «pêche durable», «aquaculture responsable» ou «durable»* ».

Une fois prête et opératoire, la Charte de l'environnement et du développement durable, estime Veritas, « *va encourager les entreprises à prendre en considération l'impact environnemental dans leur activité et leur démarche commerciale, ce qui va les pousser à mettre en place un système de management environnemental, notamment l'ISO 14001, qui est la norme de référence dans le volet environnement* ».

Autre perspective de développement : la conserve végétale, les produits frais (fruits et légumes), les produits laitiers et dérivés, le céréalier représentent, du moins d'après Veritas, les sous-secteurs de l'agroalimentaire les plus porteurs à terme pour les cabinets au Maroc.

# Pourquoi se faire certifier

L'agriculture et l'industrie alimentaire marocaine sont deux secteurs en pleine mutation et qui ont déjà connu une évolution significative comparativement aux pays de la région.

Il est aussi évident que la position stratégique du Royaume, ainsi que ses produits reconnus à l'échelle internationale, le prédestinent à occuper une place importante sur l'échiquier mondial de l'industrie agroalimentaire.

Cependant, la pérennité globale d'un secteur dépend de son niveau de structuration et de sa capacité à répondre avec efficacité aux exigences des marchés cibles, de ce fait, la mise en place des démarches organisationnelles n'est plus un luxe.

Il est vrai également que les entreprises ne savent plus comment faire, vu la multitude des référentiels, GLOBALGAP, TESCO NURTURE, IFS, BRC, ISO 9001, HACCP, ISO 22000, Agriculture BIO, Etc....



**Mohamed ALIKKANE**  
DG de TÜV Certification Maroc

**Statistiques fournis par ISO SURVEY : Décembre 2008**  
**Nombre d'entreprise certifié**

Pays	ISO 9001	ISO 22000
Maroc	405	37
Egypte	1 944	68
Tunisie	848	47
Espagne	68 730	182
France	23 837	18
Grèce	6 747	1 075
Türkiye	13 217	1 155
Roumanie	10 737	347

Il est donc crucial de bien savoir ce que l'Entreprise doit mettre en place pour consolider son positionnement. Il s'agit, en effet, d'une démarche stratégique dont les enjeux tels que la pérennité ou encore l'efficacité se décident au plus haut niveau du management.

Il y a lieu de souligner, par ailleurs, que les institutions publiques, telles que l'Etablissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations « EACCE » qui a vu récemment sa démarche qualité ISO 9001 :2008 couronnée par une certification conjointe du SNIMA et de TÜV Rheinland Cert, n'échappent pas à cette règle.

La Qualité, la Sécurité des denrées alimentaires et la fiabilité des services qui leur sont associés, constituent certes les clés du progrès futur.

Des pays tels que, la Turquie, la Grèce, la Roumanie ou la Hongrie avancent avec des pas de géant dans ses secteurs, le Maroc a plus de potentiel...



**TÜVRheinland®**  
Precisely Right.

**Quality and Safety for today and tomorrow**

TÜV Rheinland Cert, Organisme International de certification accrédité pour tous les standards :

ISO 9001 – ISO 14001 – OHSAS 18001  
ISO TS 16 949 – EN 9100  
ISO 22000 – IFS – BRC

[www.tuv.com](http://www.tuv.com) / [www.tuv.ma](http://www.tuv.ma)  
[contact@tuv.ma](mailto:contact@tuv.ma)



## Ecocert : « Les huiles, créneau d'avenir de la certification bio »

Les Domaines agricoles, Pronatura, Juice & Nectar products sont quelques uns des marchés décrochés par Ecocert. La filiale, à Casablanca, de l'organisme de certification français existe depuis 2009, cela après une quinzaine d'années de représentation, principalement dans la région d'Agadir.

Ecocert Maroc se distingue en particulier par ses prestations de certification bio. « *A la différence des autres certifications de type management, la certification bio s'intéresse aussi bien au produit qu'à son système de production, à sa traçabilité* », explique Mounya El Aouni, directrice générale.

Pour autant, « *l'un des obstacles majeurs que nous rencontrons est l'absence d'accompagnement de ces entreprises à la mise en place d'un système de production bio, constate cette décideuse. En effet, nous, en tant qu'organisme de certification, ne pouvons qu'auditer ces entreprises et n'avons pas le droit de les « conseiller » : on ne peut pas être juge et partie.* »

Autre facteur pénalisant, il existe un problème « *non pas de maturité des entreprises mais de maturité du marché* ». En effet, comme le constate Ecocert, la philosophie de la consommation bio commence à peine à émerger au Maroc, essentiellement auprès de CSP élevées. Aussi, « *dans la majorité des cas, les sociétés qui « viennent » au bio sont des entreprises exportatrices et qui ont d'ores et déjà identifié un marché ou des clients* ».

Ecocert n'intervient pas uniquement au niveau de la



Photo Ecocert

Un agent d'Ecocert sur le terrain.



certification bio. L'organisme est accrédité pour un grand nombre de référentiels, notamment au niveau de la sécurité des aliments et délivre des certificats comme le *Global Gap*, BRC, IFS ou encore agit en tant qu'auditeur tierce partie pour des systèmes tels que HACCP. En outre, à travers la filiale Ecopass, Ecocert Maroc certifie les systèmes de management suivant des référentiels plus connus, tels qu'ISO 9001 et 22000, OHSAS... Une expertise qui fait dire à Mounya El Aouni que « *la mise en place de la politique publique de sécurité des aliments est indispensable pour la mise à niveau du secteur, au regard des exigences de sûreté alimentaire ; en tant qu'opérateur dans ce domaine, nous ne pouvons qu'en bénéficier* ». Même optimisme à l'égard de l'aiguillon que constituera, pour la certification notamment, la Charte de l'environnement et du développement durable.

Plus largement, Ecocert voit, dans les huiles (d'olive, d'argane, de pépins de figue de Barbarie) et les plantes aromatiques ou médicinales, les sous-secteurs de l'agroalimentaire qui promettent pour tout cabinet de certification bio au Maroc.

GROUPE 

# ECOCERT



## S'engager pour agir !

Pionnier de la certification en Agriculture Biologique.

Une **indépendance** et des **convictions** défendues dans plus de 80 pays.

Une **garantie** sur l'ensemble de la filière Bio.

Des **contrôles rigoureux** et **indépendants** assurés par des auditeurs proches de vous.

# Un centre commercial qui détonne

Situé sur la route de l'Ourika, dans la nouvelle zone touristique de l'Aguedal, un centre commercial constitue le nouveau pôle d'attraction de Marrakech : trois niveaux de commerces, 100 magasins, 20 restaurants et un espace de loisirs inédit de 1.000 m dédié aux enfants, 1200 places de stationnement. En outre, les horaires d'ouverture sont inhabituels dans un pays comme le Maroc : de 9h à minuit.

almazar, « l'endroit qui mérite d'être visité », se veut le premier centre commercial marocain à répondre aux normes internationales en termes de merchandising, de circulation, d'organisation, de mode de gestion et de diversité d'enseignes dans un même lieu. Ouvert sur l'extérieur, le centre offre aux visiteurs un cadre propice à la flânerie.

La plus grosse enseigne de distribution présente est Carrefour, sur 6 000 m d'espaces de vente. Rappelons que Carrefour est l'hypermarché n° 1 en Europe et implanté à travers le monde à travers plus de 15 500 magasins exploités en propre ou en franchise. Au Maroc depuis 2009 (à Salé), Carrefour prendra place aux côtés du complexe résidentiel haut

de gamme en chantier sur la corniche casablancaise : AnfaPlace.

A Marrakech, Carrefour est bien entouré... et ce, par l'incontournable Virgin Megastore, une première dans le royaume et au Maghreb. En outre, almazar propose une offre variée en matière d'équipement de la personne et de la maison, dont un étalage complet destiné à la mode. De même qu'une offre d'artisanat local, à travers des kiosques répartis sur l'ensemble du site. La restauration n'est pas oubliée : un *food court* propose 800 places assises autour de trois ambiances et un large choix de restaurants. Enfin, à la différence d'autres centres commerciaux, les enseignes à almazar sont des locales, qui doivent constamment honorer certaines conditions pour préserver la cohérence, la symbolique d'almazar.

Indéniablement, almazar vient enrichir le paysage commercial non seulement au niveau de la ville de Marrakech mais également à l'échelle du Maroc, en ciblant plusieurs types de clientèle : locale, nationale et étrangère (dont les touristes des établissements hôteliers du coin). La fréquentation annuelle attendue est de 3,8 millions de visiteurs.

Toujours au chapitre chiffres, l'investissement s'élève à 500 millions de dirhams. Il provient d'un partenariat tissé entre trois pionniers de l'immobilier commercial au Maroc et à l'international : Best Real Estate (Groupe Label Vie / Carrefour), FCEC (Groupe Saïd Alj) et le français H.H. Développement.

## Une architecture bien inspirée

Ce qui fait l'identité d'almazar, c'est notamment son architecture. Cette dernière entend se différencier de celle des centres commerciaux d'Occident. Les architectes (Jos Galan et son cabinet L35) se sont inspirés des marchés historiques du royaume. C'est ainsi qu'almazar comporte de nombreuses rues et places, qui rappellent la trame de la Ville ocre. Là encore, l'on constate que les architectes étrangers qui interviennent au Maroc se préoccupent généralement de tenir compte du cachet patrimonial local, quand bon nombre de leurs confrères autochtones le repoussent et tentent d'imiter une esthétique de « modernité » froidement nivelée.

D. C.

# NOUVEAU AU MAROC

## MAINTENANT VOS CLIENTS SAURONT QUE VOUS PRENEZ SOIN D'EUX !!



*Après un développement et un réel succès en Europe, aux Etats Unis, au Moyen-Orient et en Asie, notre système de fermeture unique pour sacs et sachets en plastique est maintenant disponible au Maroc*

### 1 - FACILITE D'UTILISATION TRES APPRECIEE DE NOS CLIENTS

Le système Portatif et Manuel INNOSEAL pour fermeture de sacs et sachets utilise une méthode exclusive combinant papier et ruban adhésif.

**Ce système élimine tous les désagréments habituels pour l'ouverture des sachets en plastique.**

Maintenant, une simple déchirure suffira pour ouvrir le sachet en plastique.

### 2- GARANTIE D'HYGIENE, D'AUTHEENTICITE et de SECURITE

En utilisant INNOSEAL pour fermer vos sacs et sachets, l'utilisateur pourra avoir la certitude d'être le premier à ouvrir ce sachet et de l'authenticité du produit à l'intérieur. **Une fois fermé, plus aucun mélange, substitution ou rajout ne pourra être effectué.**

### 3- MEILLEURE FRAICHEUR ET CONSERVATION DES DENREES ALIMENTAIRES :

Notre système INNOSEAL assure une fermeture hermétique et quasiment étanche à l'air qui garanti à vos produits une **fraicheur et une durée de conservation plus importante.**

### 4 - FERMETURE REUTILISABLE PAR L'UTILISATEUR FINAL :

Après avoir déchiré le papier et ouvert l'emballage, l'utilisateur pourra le refermer très simplement et conserver ainsi toute la fraîcheur de ses produits à la maison

### 5 - SYSTEME ENTIEREMENT INNOFENSIF :

Contrairement aux fermetures utilisant un fil métallique le système INNOSEAL est complètement inoffensif, particulièrement pour les enfants qui pourraient être amené à manipuler le sachet.

### 6 - SYSTEME ECONOMIQUE et EFFICACE :

De l'avis même de nos clients à travers le monde, le système de fermeture INNOSEAL est le plus économique et efficace

En moins de 4 secondes le sachet est fermé.

**L'INNOSEAL pèse moins de 500 grs et peut être transporté partout.**

**Investissement dérisoire comparé à d'autres systèmes, réduction du coût des emballages, réduction des pertes marchandise, gain de temps et meilleure image de marque.**

### 7 - APPLICATIONS :

- Boulangeries/Pâtisseries/Chocolatiers
- Hypermarchés/Supermarchés/
- Boucheries/Fromageries/Poissonneries
- Production et Vente de fruits et Légumes
- Restaurateurs/ particuliers
- Vente au détail....

**N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER POUR TOUT RENSEIGNEMENT ET NOUS AURONS LE PLAISIR DE VOUS FAIRE UNE DEMONSTRATION DES FERMETURES INNOSEAL**

Distributeur Exclusif au Maroc :

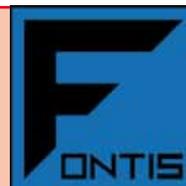
60, Rue Nabouls-Casablanca 20 100 -Morocco

Tél. : +(212) 5 22 98 23 53

- Fax : +(212) 5 22 98 23 47

- GMS : +(212) 6 26 87 11

- E-mail : fontis01@yahoo.com





### Saïkoug Sania

Couscous à base de semoule de maïs conditionné en sachet accompagné de sachet de leben pour préparer Saïkoug. Se conserve au frais, chaque paquet contient 3 sachets cuisson et leben

Fabricant : Complexe Alimentaire d'Anfa

Composition : semoule de maïs ; leben



### Ksaksou baddaz Sania

Couscous à base de semoule de maïs roulée et précuite, sans gluten

Fabricant : Complexe Alimentaire d'Anfa

Composition : semoule de maïs (100 %)

Poids net : 1 kg

Prix de vente : 12 DH



### Danino Calci+ fraise

Fromage frais aromatisé aux fraises enrichi à 240 mg de calcium au nouveau format.

Fabricant : Centrale laitière

Composition : lait écrémé, crème laitière, sucre, citrate de calcium, arôme fraise, colorant naturel, ferments lactiques, vitamine D

Poids net : 80 g

Prix de vente : 2,50 DH

### Ciel

Eau de table, au format d'emballage nouveau (demi-litre)

Fabricant : Coca-Cola Company

Mise en bouteille : Cobomi

Composition : eau purifiée (traitée et osmosée) et additionnée de sels minéraux (bicarbonates, calcium et magnésium)

Volume net : 0,5 l ; 1,5 l



### Yawmy Assil citron

Yaourt de la gamme Yawmy et au goût de citron

Fabricant : Centrale laitière

Composition : lait écrémé, crème, sucre, poudre de lait écrémé, ferment lactique du yaourt, arôme

Poids net : 110 g

Prix de vente : 2 DH



### Sachets cuisson couscous Sania

Couscous à base de semoule roulée et cuite à la vapeur ; conditionné en sachet cuisson

en paquet de 4 sachets ; préparable en 10 mn

Fabricant : Complexe alimentaire d'Anfa

Composition : 100 % semoule de blé dur

Poids net : 500g ; 1 kg

Prix de vente : 10 DH (500g)

## Nouveaux produits monde



### États-Unis

#### Naked

Jus smoothie à l'eau aux noix de coco sans sucre ajouté de 35 % de moins de calories

Fabricant : Naked Juice Company

Composition / tropical : eau aux noix de coco, jus de pomme, jus d'ananas, purée de mangue, jus d'orange, jus de grenadille, purée de cerises, arômes naturels

Variétés : pêche, goyave ;

tropicale

Volume net : 430,8 ml

Prix de vente : 3,29 \$

### Pologne

#### Posti

Gamme de sachets de thés spéciaux santé à infuser pour enfants ; riches en vitamines et en magnésium ; à base d'herbes et de fruits, sans sucre ajouté ; en paquet de 20 sachets

Fabricant : Posti S.A

Variétés : *mistrza ; bystrzaka ; niejadka*



### États-Unis

#### Nestlé Cherry Raisinets

Cerises séchées enrobées de chocolat noir

Fabricant : Nestlé USA

Composition: chocolat noir (sucre, chocolat, beurre de cacao, matières grasses laitières, lécithines de soja, lait écrémé, lactose, arômes naturels et artificiels), cerises séchées sucrées (cerises, sucre, huile de tournesol, acide citrique), sucre, dextrane de tapioka

Poids net : 113.3g



### France

#### Filet de poulet Fleury Michon

Gamme de jambons de volaille, en tranches épaisses (30 g), à la texture tendre, préparées à partir de filets de poulet français, cuits en salaison et dorés au four

Fabricant : Fleury Michon

Variétés : poulet rôti ; poulet fumé au bois de hêtre ; poulet aux herbes de Provence

Poids net : 120 g

Prix de vente : 2,29 €



### Afrique du Sud

#### Wilde Apple

Jus de pomme pressé fabriqué à partir de pur jus naturel (non concentré), sans sucre ajouté, sans colorants ni conservateurs

Fabricant : Pacmar (Pty) Ltd

Volume net : 1 l

### Inde

#### Twango

Sauce ketchup fruitée, riche en fibres alimentaires

Fabricant : Del Monte

Composition : tomates séchées, jus d'ananas acidulé, notamment

Poids net : 520 g

Prix de vente : 75 INR



### Grande-Bretagne

#### Stokes Real Tomato Ketchup

Sauce ketchup à base de tomates italiennes, sel et du sucre brut de canne

Fabricant: Essfoods Ltd

Composition: tomates (124 g dans 100 g de ketchup), sucre non raffiné de canne, vinaigre d'alcool, farine de maïs, sel marin, poudre d'ail, poudre d'oignon, extraits d'épices (contient du céleri), extrait d'oignon

Poids net: 300g

Prix de vente : 2,48 €

## Faire ses courses au cybermarché



*epicerie.ma, omarche.ma, lescourses.ma, supermarche-marrakech.com sont quelques uns des cybermarchés actifs au Maroc. Ils répondent à un besoin non généralisé mais suffisamment réel pour être rentable : celui de faire ses courses sans se déplacer et à partir de son ordinateur.*

Cela devait arriver tôt ou tard, y compris dans un pays non industrialisé comme le Maroc. Les technologies de l'information permettent de faire ses courses par Internet. Le dernier-né des cybermarchés s'appelle economat.ma ; le patron de Le Noble vient de le fonder à Rabat.

Tous ces sites répondent à une préoccupation : des clients n'ont pas le temps d'aller faire ses courses dans un super- ou un hypermarché, ni envie de faire la queue.

Les premiers sites de commerce à distance ont été les catalogues de vente par correspondance. Mais le pionnier du cybermarché au Maroc est supermarche-marrakech.com. La société Proxi-business Maroc, dont supermarche-marrakech.com fait partie, a constaté, du moins au début, que la clientèle était surtout composée de professionnels (petite hôtellerie, type riyaads, ou restaurants), contrairement à des pays dits développés, où il s'agit majoritairement du grand public. Ici, le bouche à oreille est un excellent vecteur de promotion.

Chez epicerie.ma, dont la création a suivi à Casablanca, on est tenté par l'affichage. Conformément à la tendance, epicerie.ma ne référence que des produits moyen ou haut de gamme.





L'entreprise cible essentiellement des jeunes adultes, citadins et cadres. Ce qui ne l'empêche pas de livrer aussi bien des sociétés que des petits commerces. L'investissement alloué est de 150.000 dirhams, pour une équipe de 16 personnes, en comptant les petits ouvriers. Après un tour virtuel de l'achalandage disponible, force est de constater que le site est bien fourni. Au chapitre agroalimentaire, notons les produits laitiers, les fruits et légumes, les surgelés, les conserves, les condiments, les boissons...

Les services d'épicerie.ma sont accessibles uniquement en ligne. Le client doit, dès sa première commande, choisir un numéro d'identifiant, qui devra être utilisé à chaque fois qu'il voudra effectuer ses courses en ligne. Cette précaution a été envisagée pour éviter les commandes fantaisistes. L'identifiant choisi sera lié à une adresse précise. Ce qui peut paraître plus contraignant, c'est le fait de devoir faire sa commande la veille de la livraison.

Chez un autre acteur du marché, omarche.ma, le client est livré en 24 ou 48 heures, dans le créneau horaire de son choix. Il règle son panier en ligne avec sa carte bancaire – « paiement 100% sécurisé » –, en espèces, ou par chèque à la livraison. Ô Marché se targue même d'être très concurrentiel en termes de zone

de couverture. Dans sa publicité, omarche.ma offre la garantie d'être satisfait, sans toujours préciser de quelle façon. lescourses.ma, lui, communique de manière nettement plus directe quant à la possibilité de se faire rembourser en cas de non-respect des conditions

de ventes et de livraison. Cette activité met sur la table la problématique de la sécurité sanitaire des aliments achetés en ligne. La plupart des cybermarchés affirment respecter la chaîne du froid. Or ils sont contraints de gérer trois flux logistiques distincts. Et ce, notamment à cause des températures de stockage qui diffèrent selon les produits. En effet, lors de la livraison, les produits surgelés (froid négatif), frais (froid positif) et secs (non-alimentaire, liquide, et épicerie) ne peuvent normalement voyager dans le même compartiment, sous peine d'être détériorés. Par exemple, un produit frais qui serait transporté à une température négative deviendrait un produit congelé et perdrait ainsi toute valeur, l'étiquetage de l'article n'étant plus en conformité avec le produit.

## L'expérience avortée d'un précurseur

Le site précurseur parmi les cybermarchés a-t-il été créé trop tôt ou n'a-t-il pas su se développer dans les règles de l'art ?

Directeur de caisse dans une banque, Mostapha Elkorchi est le premier Marocain à croire dans les potentialités du cybermarché au Maroc et à se lancer dans l'aventure. Après avoir démissionné, il profite d'une clause lui permettant de se voir financer un projet d'entreprise par son ex-employeur. Déposé en 2001, le dossier ne reçoit rien d'autre qu'une réponse officieuse : « *On veut bien te financer, mais change de projet, on n'y comprend rien* ». Il va procéder à un investissement de départ d'1 million de dirhams. Mais l'Administration aussi a de la difficulté à comprendre de quoi il retourne. « *Quand j'ai voulu enregistrer la marque Assouakcom à la délégation du Commerce, ils n'ont rien compris. Ils m'ont dit qu'il fallait que je crée une autre société. Il leur a fallu une dizaine de jours avant de saisir la nature du projet !* », explique à l'époque M. Elkorchi.

Le créateur d'entreprise se plaint ensuite du temps que prend l'obtention d'un nom de domaine, soit une dizaine de jours. « *Et quand j'ai voulu avoir des adresses e-mail rattachées au nom de domaine, on m'a dit que c'était impossible. Il a fallu que je trouve moi-même une solution et que je la leur soumette pour qu'ils se rendent compte que c'était faisable* », déplore-t-il. Le désarroi continue face au coût exorbitant de l'hébergement... sans procédure de paiement sécurisé.

Finalement, assouak.com se fait héberger en Suisse chez Nexlink, tout en ayant ses locaux à El-Jadida, avant de déménager à Casablanca. En 2004, ce cybermarché ne connaît toujours pas le succès escompté, après plus d'une année d'existence : pas plus de 5 commandes par semaine !



# Le fumage de poisson

S. S.

**L**e fumage ou la fumaison du poisson est l'une des techniques de conservation ancestrales. À présent, elle est employée pour des buts organoleptiques. Elle confère aux produits une couleur et un goût d'arôme de bois spécifique et très apprécié.

Le traitement des produits fumés re-



pose sur trois opérations importantes : salage, séchage et fumage.

Le fumage peut s'effectuer aussi bien de façon artisanale qu'industrielle.

Le fumage peut être appliqué pratiquement à toutes les espèces de poissons.

Les poissons fumés que l'on rencontre le plus souvent sont notamment le



saumon, la truite, l'anguille, le had-dock, la palomette, le thon, l'espadon. Les poissons peuvent être fumés entiers, nettoyés, ouverts en deux ou filetés selon les préférences du consommateur et la présentation finale du produit fini.

Le poisson à fumer est salé. En effet, le salage est une opération primordiale dans le procédé de traitement du poisson. Il permet de résorber une partie de l'eau et de prolonger de la

sorte la durée de conservation du produit fini, en inhibant la prolifération de certaines bactéries d'altération (les halophiles peuvent se développer). La pénétration de sel à l'intérieur des cellules du poisson se fait par osmose.

Le salage peut se présenter de deux façons : salage à sec ; salage par saumurage. Le premier consiste à répandre le sel à la surface du poisson à traiter à raison d'environ 15 % de son poids. Quant au salage par saumurage, il

consiste à immerger le poisson dans une saumure composée de sel, d'eau et de divers additifs : aromates, sucres, nitrates, épices (girofle, poivre, etc.)

Le salage dépend essentiellement de trois facteurs : le sel, le poisson à fumer et la température. Ainsi, la qualité (sel exempt d'impuretés) et la granulométrie du sel (fin ou gros) agissent sur la vitesse de pénétration du sel et sur l'aspect final du poisson. Ainsi, le sel fin pénètre plus rapidement, toutefois,



Photo : O. Vogelsang

### **Opérateurs : et de cinq !**

Le traitement du poisson fumé est une activité très limitée au Maroc. Elle concerne peu de poissons et ne compte que cinq opérateurs : Garden Sea's, Fumaison d'Essaouira, Pink Salmon et Scandimar et L'Assiette nordique. Cette dernière opère depuis fin 2009.

Les entreprises s'approvisionnent en poisson à traiter soit localement pour les espèces disponibles, soit de l'étranger, notamment des pays d'Europe du Nord.

Le Maroc produit environ 3 500 tonnes de poissons fumés, dont la grande partie est exportée à l'étranger, notamment vers l'UE et l'Amérique du Nord.



il cause des brûlures, les poissons maigres y sont plus sensibles. À titre d'exemple, le saumon est salé avec du sel fin, de manière à éviter que la chair s'abîme.

L'état du poisson à fumer (fraîcheur, poids, teneur en lipides) influent sur le degré de pénétration du sel. Moins le poisson est frais, plus la pénétration du sel est rapide.

Le sel pénètre difficilement dans la chair des poissons gras et gros aux peaux épaisses.

L'élévation de température permet une pénétration plus rapide du sel ce qui accélère le salage. Néanmoins, l'augmentation de la température pourrait agir négativement sur la qualité bactériologique du produit.

Le poisson salé à sec ou par saumurage passe au rinçage. Dans le cas du salage à sec, l'on a recours au douchage (aspersion à l'eau douce). Les poissons salés par saumurage sont trempés dans des cuves tout en essayant d'ôter l'eau résiduelle.

Le fumage est la dernière étape du traitement. C'est elle qui confère la coloration et la qualité aux poissons. La conduite du fumage fait intervenir deux éléments : la température et le temps. Ces derniers dépendent aussi bien du poisson à traiter et du matériel utilisé que des goûts recherchés.

Il existe essentiellement deux façons pour fumer le poisson : à froid et à chaud. Le fumage à froid est le plus utilisé au Maroc.

Dans le fumage à froid le produit reste cru, et la température maximale est de l'ordre de 30° C. Alors que, à chaud, le produit est bien cuit mais ne sèche pas, et les températures varient entre 65 et ± 100° C.

En règle générale, si les poissons maigres sont fumés à froid, les poissons gras, eux, peuvent être fumés à chaud ou à froid.

Lors du fumage à froid, le poisson subit une phase de séchage, il vise à réduire davantage l'eau afin de favoriser sa conservation d'une part et de faciliter la pénétration de la fumée, d'autre part.

La couleur, l'odeur et la saveur du poisson fumé varient selon la nature du bois choisi. Les bois durs sont les plus employés : le hêtre, le chêne, le noyer, l'orme, le bouleau. La fumée est produite à partir de copeaux calibrés et séchés de bois ou de la sciure à humidifier auxquels l'on peut incorporer certaines essences donnant des goûts et des odeurs caractéristiques. Plusieurs fumoirs existent : fumoirs à fumée directe, à fumée pulsée et à générateur, etc.

Le fumage par le biais d'un générateur à friction donne une fumée aromatique, pure au point de vue hygiène et respectueuse de l'environnement.

Une fois fumé, le poisson est désarêté, tranché soit à la main ou à l'aide d'une machine trancheuse, et emballé sous vide ou non.

## Fumages artisanal et industriel

Contrairement au fumage artisanal, le fumage industriel requiert généralement un salage en saumure. Le poisson est salé par immersion dans une saumure. Le fumage est assuré par des fours à air pulsé. De même, le temps de fumage est réduit à quelques heures.

Le choix de sciures et copeaux de bois sont moins sélectionnés. Tandis que, en fumage artisanal, les sciures utilisés sont issues de différents essences de bois : hêtre, laurier, chêne, etc. Chaque essence confère aux produits fumés un goût différent et spécial.

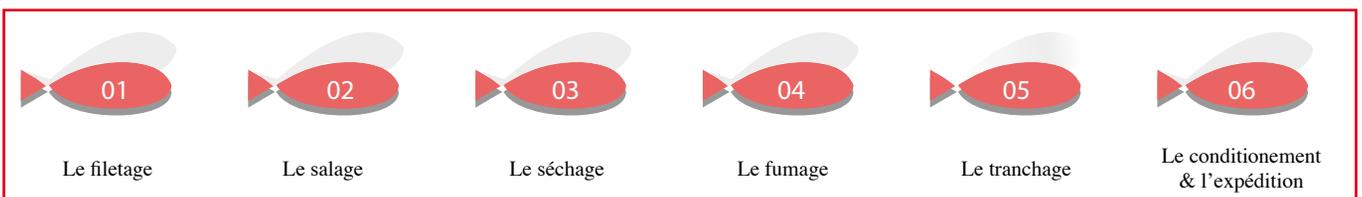


Schéma - Fumage artisanal du poisson

Source : Le Fumer de Dombes.

# SALONS

## AGRICULTURE - STOCK-BREEDING 2010

Salon de l'agriculture, de l'élevage, de la volaille et des produits frais  
Du 14 au 18 avril Diyarbakir, à Diyarbakir (Turquie)  
Tél. : +90 (412) 228 50 50 - 51  
[www.tuyap.com.tr](http://www.tuyap.com.tr)

## IBATECH 2010

Salon du pain et des technologies et produits de la boulangerie  
Du 15 au 18 avril, à Istanbul, au CNR Expo Center (Turquie)  
Tél. : +90 212 4657475  
[www.cnrexpo.com/](http://www.cnrexpo.com/)

## ALICANTE CALIDAD 2010

Salon des produits alimentaires de qualité  
Du 16 au 18 avril à l'Institución Ferial Alicantina, à Alicante (Espagne)  
Tél. : +34 965 682 500  
[www.feria-alicante.com/](http://www.feria-alicante.com/)

## HOSPITALITY TECHNOLOGY (FHA) 2010

Salon international et conférence sur les technologies de l'hôtellerie  
Du 20 au 23 avril à Singapour, à Singapore Expo  
Tél. : +65 65808308  
[www.singapore-expo.com.sg/](http://www.singapore-expo.com.sg/)

## HOTELASIA 2010

Salon international de l'hôtellerie, de la restauration et des équipements, produits et services associés. Intégré au FHA  
Du 20 au 23 avril à Singapour, à Singapore Expo  
Tél. : +65 65808308  
[www.singapore-expo.com.sg/](http://www.singapore-expo.com.sg/)

## BAKERYASIA 2010

Salon international des équipements, ingrédients et produits pour l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie.  
Du 20 au 23 avril à Singapour, à Singapore Expo  
Tél. : +65 65808308  
[www.singapore-expo.com.sg/](http://www.singapore-expo.com.sg/)

## FOODASIA 2010

Salon international de l'alimentation et des boissons.  
Du 20 au 23 avril à Singapour, à Singapore Expo  
Tél. : +65 65808308  
[www.singapore-expo.com.sg/](http://www.singapore-expo.com.sg/)

## FHA CULINARY CHALLENGE 2010

Concours culinaire du FHA  
Du 20 au 23 avril à Singapour, à Singapore Expo  
Tél. : +65 65808308  
[www.singapore-expo.com.sg/](http://www.singapore-expo.com.sg/)

## FHA 2010

Salon international de l'alimentation et des boissons, de l'hôtellerie, de la boulangerie, de la restauration, du matériel et services  
Du 20 au 23 avril à Singapour, à Singapore Expo  
Tél. : +65 65808308  
[www.singapore-expo.com.sg/](http://www.singapore-expo.com.sg/)

## FOOD & HOTEL ASIA 2010

Salon de la restauration et de l'hôtellerie  
Du 20 au 23 avril à Singapour, à Singapore Expo  
Tél. : +65 65808308  
[www.singapore-expo.com.sg/](http://www.singapore-expo.com.sg/)

## OFI ASIA - OILS & FATS INTERNATIONAL 2010

Salon asiatique des huiles et graisses comestibles  
Du 20 au 21 avril 2010 à Istanbul, au Hilton Convention & Exhibition Centre  
Tél. : +90-212-3156000  
[www.hilton.com](http://www.hilton.com)

**HORECA '2010**  
Salon de l'hôtellerie et de la restauration  
Du 27 au 30 avril 2010 à Beyrouth, au Beirut International Exhibition & Leisure Center  
Tél. : +961 1 995555  
[www.bielcenter.com](http://www.bielcenter.com)

## EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION 2010

Salon européen des produits de la mer et des procédés associés.  
Du 27 au 29 avril 2010 à Bruxelles, au Brussels Exhibition Centre  
Tél. : +32 (0)2 474 82 63  
[www.brusselsexpo.be](http://www.brusselsexpo.be)

## SIAM 2010

Salon international de l'agriculture au Maroc  
Du 28 avril au 2 mai, à Meknès, à Sahrjij Souani  
Tél. : +212 37 76 09 33 / 93  
[http://www.madrpm.gov.ma/TERRES\\_DE\\_FRANCE\\_ET\\_D'EUROPE](http://www.madrpm.gov.ma/TERRES_DE_FRANCE_ET_D'EUROPE)  
Salon de la gastronomie. Dans le cadre de la Foire de Paris

## TERRES DE FRANCE ET D'EUROPE

Salon de la gastronomie. Dans le cadre de la Foire de Paris  
Du 29 avril au 09 mai 2010 à Paris, à Paris-Expo Porte-de-Versailles  
Tél. : +33 (0)1 40 68 22 22  
[www.viparis.com](http://www.viparis.com)

## RICHESSES DU MONDE 2010

Salon des saveurs et de la décoration partout dans le monde. Dans le cadre de la Foire de Paris  
Du 29 avril au 09 mai 2010 à Paris, à Paris-Expo Porte-de-Versailles  
Tél. : +33 (0)1 40 68 22 22  
[www.viparis.com](http://www.viparis.com)

## VIVEZ NATURE TOULOUSE 2010

Salon de l'agriculture biologique et des produits au naturel  
Du 30 avril au 2 mai à Toulouse, au Parc des expositions  
Tél. : +33 (0)5 62 25 45 45  
[www.toulouseexpo.com](http://www.toulouseexpo.com)

## IFFA / IFFA-DELICAT 2010

Salon professionnel international de la viande  
Du 8 au 13 mai, à Francfort (Allemagne), à l'Exhibition Centre Frankfurt  
Tél. : +49 69 75 75 0  
[www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

## REAL FOOD FESTIVAL 2010

Salon de l'agroalimentaire  
Du 8 au 11 mai, à Londres, au Earls Court Exhibition Centre  
Tél. : +44 (0)20 7385 1200  
[www.eco.co.uk](http://www.eco.co.uk)

## DOLCE ITALIA 2010

Salon de la confiserie  
Du 10 au 13 mai à Parme (Italie), à Fiere di Parma Fairgrounds  
Tél. : +39 0521 9961  
[www.fiereparma.it](http://www.fiereparma.it)

# Le sucre, ses dérivés et ses substituts

S. S.

**L**e sucre est un ingrédient important en agro-industrie, puisqu'il entre dans la formulation et la confection de plusieurs produits (articles en confiserie, biscuits, confitures, chocolat, etc.).

Le sucre que l'on consomme correspond au saccharose. C'est un diholoside composé de deux oses (fructose et glucose) et provenant essentiellement de l'extraction à partir de la canne à sucre et de la betterave sucrière. Toutefois, d'autres voies peuvent être utilisées : c'est le cas du palmier dattier en Inde, de l'ananas ou du sirop d'érable du Canada, ou encore du coco et de la palme en Thaïlande. Le sucre est un agent naturel de conservation des fruits, permettant la confection des confitures, fruits confits, sirops... Il évite la prolifération microbienne et la détérioration en abaissant l'activité de l'eau  $a_w$ .

Le sucre est commercialisé sous différentes formes normalisées à l'échelle mondiale. Ces formes destinées aussi bien à la consommation des ménages qu'aux industriels varient en fonction de l'usage final et du produit à destiner. Les plus connus sont les suivantes.

## Sucres ordinaires

Le **sucre cristallisé** est un sucre qui contient plus de 99,7 % de saccharose purifié et cristallisé ; c'est le sucre le plus pur.

Le **sucre en morceaux** est le sucre blanc ou roux ayant été compres-



sé et moulé encore chaud et humide. Il est utilisé le plus souvent dans le café.

Le **sucre en pain** est un sucre cristallisé coulé dans une forme conique. Il est très emblématique dans la culture et les habitudes alimentaires marocaines. Le pain de sucre est servi lors de la cérémonie traditionnelle du thé, mais il est également donné comme offrande lors d'occasions comme le pèlerinage, les mariages et les naissances.

Le **sucre en lingot** est une forme de sucre moulée, inventée par Cosumar dans les années 1970. Il est utilisé pour la préparation du thé à la menthe, mais aussi pour le café fait à la manière traditionnelle.

Le **sucre en poudre**, ou sucre se-moule, est un sucre cristallisé, broyé plus ou moins, et tamisé. Les tailles des cristaux entre 0,4 et

0,5 mm.

Le **sucre glace** est un sucre cristallisé blanc broyé à moins de 0,15 mm, auquel est ajouté un agent antiagglomérant (silice ou amidon (3 %)).

## Sucres spéciaux

Le **sucre gélifiant** est un sucre cristallisé auquel sont additionnés des ingrédients (acide citrique, pectines de fruits) et employé dans la confection des confitures, marmelades et gelées de fruits.

Le **sucre vanillé** est un sucre en poudre ou cristallisé, aromatisé à la vanille.

Le **sucre inverti** est un mélange équimolaire de glucose et fructose par hydrolyse du saccharose. Il est utilisé seulement par les professionnels en vertu de son pouvoir sucrant très élevé.

La **caissonade** est un sucre cristal-

lisé brun contenant 95 % de saccharose obtenu par cristallisation sous vide du sucre de canne. La **vergeoise** est un sucre coloré (blond ou brun), parfumé et moelleux, provenant d'un sirop précuit de betterave.

### Les succédanés du sucre, ou édulcorants

Les édulcorants sont des ingrédients ou additifs alimentaires ajoutés aux préparations alimentaires pour leur conférer une saveur sucrée en remplacement du sucre. Certains sont acaloriques ; d'autres apportent moins de calories que le sucre commercial. On rencontre deux catégories d'édulcorants : les édulcorants intenses, et ceux de charge. Les édulcorants intenses sont obtenus par synthèse chimique. Leur apport calorique est minime, ayant

un pouvoir sucrant nettement supérieur à celui du saccharose. Les plus connus sont la saccharine, l'aspartame, l'acésulfame K, le sucralose.

Ils sont présents dans les édulcorants de table et dans différents produits allégés : boissons dites « diététiques », eaux aromatisées sans sucre, produits laitiers...

Les édulcorants de charge ou de masse peuvent être d'origine naturelle ou synthétique. Ils ont la particularité d'être acariogènes. Ce sont notamment des polyols tels que le sorbitol (extrait des poires, prunes et cerises), le xylitol (extrait des prunes, framboises, bananes et choux fleurs), le maltitol (dérivé de maltose retrouvé dans l'amidon de maïs ou de pomme de terre), le mannitol et le polydextrose. Les polyols sont largement utilisés dans la formulation de la confise-

rie, notamment les chewing-gums et les bonbons sans sucre.

L'intérêt des édulcorants réside non seulement dans leur goût sucré mais aussi dans leurs caractéristiques complémentaires associées, à savoir : apport calorique réduit, faible pouvoir cariogène, pouvoir texturant (polydextrose).

### Édulcorants de table

Les édulcorants de table se présentent généralement sous forme de petits comprimés ou en poudres. Ils servent à sucrer les produits alimentaires, boissons mais interviennent aussi dans la préparation des pâtisseries. Deux édulcorants intenses ont été dernièrement autorisés : le rébaudioside A et le néotame. Le premier est naturel et issu de la plante stevia. Quant au second, il est artificiel ; à la fois édulcorant et exhausteur de goût.



**AMMI MASSOUD**

# STE CONACO

**LE LEADER DU SUCRE PERSONNALISÉ AU MAROC**

**SUCRE EN SACHETS PERSONNALISÉS  
SOUS VERRE, COUVRE VERRE  
(CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS)**

**SUCRE GLACE (BOULANGERIES, PÂTISSERIES,  
INDUSTRIES ALIMENTAIRES)**



**LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS ET LE RESPECT DE NOS ENGAGEMENTS  
VOUS ASSURERONT SATISFACTION**

98, LOT MAURITANIA Q.I. Sidi BERNOUSSI - CASABLANCA  
TÉL. : 05 22 67 39 65 - FAX : 05 22 67 38 90  
E-mail : CONACO01@YAHOO.FR / CONACO-01@MENARA.MA

## Pesage dynamique

# Dix bonnes raisons d'avoir une trieuse pondérale

*Parmi les équipements de pesage dynamique figure la trieuse pondérale, servant au contrôle à 100 % des produits conditionnés. Tous les produits surdosés (pour ne pas avoir de pertes) et sous-dosés (pour ne pas être pénalisé par la loi) sont éjectés.*

### Raison 1 - Les trieuses pondérales accroissent la rentabilité

Alors qu'elles sont souvent utilisées pour respecter la conformité et les réglementations, les trieuses pondérales permettent d'optimiser ses résultats. Cela, en réduisant le surdosage ; en resserrant les tolérances ; et en aidant à produire des produits plus homogènes. Les trieuses pondérales ont un impact positif immédiat sur la production et les bénéfices, la plupart des systèmes étant rentabilisés en quelques mois, semaines ou même jours.

### Raison 2 - Éviter les amendes qui décrédibilisent l'image de marque.



Photo Gianvets

S'équiper d'une trieuse pondérale permet de s'assurer de la conformité avec les réglementations en vigueur.

### Raison 3 - Assurer un contrôle permanent du remplissage avec la fonction feedback de votre trieuse pondérale

Cette fonction vous permet d'éviter le surdosage et le sous-dosage, grâce au transfert de données pondérale de la trieuse pondérale vers la remplisseuse. De la sorte, les têtes de dosage sont toujours parfaitement réglées.

### Raison 4 - Économiser ses matières premières et produire davantage

Une trieuse pondérale précise permet de resserrer les tolérances de production, réduisant ainsi le gaspillage et favorisant la production d'un nombre plus important de produits finis avec la même quantité de matière.



**LAMAM**  
Laboratoire Marocain De Métrologie

**Science de la mesure  
au service de l'industrie**

**Etalonnage - Qualification - Formation - Qualité**




- **Etalonnage**, afin de vous garantir la meilleure exactitude possible de vos instruments.
- **Qualification**, afin de vous assurer l'adéquation entre l'équipement utilisé et les mesures auxquelles il est destiné
- **Formation**, parce que la mesure est notre quotidien. Nous vous proposons des formations en métrologie ciblées essentiellement sur la pratique.
- **Qualité**, afin de vous démarquer de la concurrence.

294, Lot. Lina, Z.I. Sidi Maârouf - Casablanca  
Tél. : 022-97-64-20 - Fax : 022-38-55-69  
Email: lamam@menara.ma

COMPAD

**Raison 5 : Des statistiques intégrées à la trieuse pondérale permettent d'améliorer le processus et, par conséquent, de réaliser des économies**

Les trieuses pondérales fournissent une surveillance en temps réel des processus de production, y compris des statistiques de rendement et une stratégie SPC. Autant d'éléments permettant d'améliorer la productivité et de réaliser des économies.

**Raison 6 : Améliorer la qualité de ses produits et la satisfaction de ses clients avec des processus plus précis**

L'utilisation du tri pondéral comme un outil permettant de resserrer les tolérances et d'améliorer la « répétabilité » des processus est indispensable pour maintenir une qualité élevée pour la satisfaction des clients.

**Raison 7 - Économies de main-d'œuvre**

L'utilisation de balances statiques pour réaliser des contrôles par échantillonnage est une pratique courante. L'utilisation du tri pondéral en ligne élimine toute erreur d'échantillonnage, ainsi que les coûts de main-d'œuvre à long terme inhérents à cette opération.

**Raison 8 - Moins de faux rejets, retraitement en production et de rebuts**

Une trieuse pondérale précise et bien entretenue remplit beaucoup moins les bacs de rejet. Des tolérances resserrées permettent d'améliorer la qualité globale, ce

qui limite la quantité de produits mis au rebut ou remis en production. Les faux rejets sont réduits, la précision des trieuses pondérales, et la définition des zones étant de plus en plus fines, avec une zone d'indécision restreinte.

**Raison 9 - Ne pas mettre en péril ses relations avec la clientèle**

Il vaut mieux ne pas prendre de risques avec ses clients en livrant des produits ou des cartons incomplets. Les trieuses pondérales et les peseuses dynamiques de caisse garantissent que vos livraisons de paquets et cartons multiples sont complètes et correctes.

**Raison 10 - Amélioration de l'efficacité globale des équipements**

L'efficacité globale des équipements (EGÉ) est accentuée par le biais de l'amélioration des trois paramètres « disponibilité, performance et qualité ».

La surveillance à 100 % des articles produits fournit des indications précieuses sur les variations de processus qui se traduisent par des arrêts inattendus (disponibilité) et une capacité réduite (performance) dus à des appareils déréglés en amont. Des tolérances de production resserrées grâce à l'utilisation du tri pondéral réduisent les remplissages excédentaires et insuffisants, ce qui se traduit par un rendement supérieur de « bons » produits issus des processus de production.

**Tracez, Détectez, Inspectez**

**METTLER TOLEDO**

**GARVENS**  
Trieuse pondérale

**SAFELINE**  
Détecteur de métaux et corps étrangers

**SINPEC**

**SINPEC PESAGE** 93, rue Sijilmassa , Belvédère - Casablanca Tél : 05 22 40 18 41/ 44 Fax : 05 22 40 18 92  
Email : [said@sinpec.ma](mailto:said@sinpec.ma) Site : [www.sinpec.ma](http://www.sinpec.ma)

## Remplisseuse linéaire par débordement et vibration, modèle Universal



La société Maquinaria Conservera Tomas Guillen SL a un nouveau modèle Universal, conçu pour remplir tous les formats de boîtes métalliques et bocal en permettant un ajustement du remplissage en hauteur et en largeur. Cette machine est adéquate pour la mise, en boîte ou en bocal, de divers produits, tels que les olives, câpres, cornichons, fruits en morceaux, tomates pelées.

Le système automatisé permet d'obtenir une cadence pouvant atteindre les 200 boîtes par minute, selon les formats. Une vibration réglable répartit de façon homogène le produit pour obtenir au final un poids idéal dans chaque boîte. Tous les systèmes de transport des boîtes, élévateur et tapis d'arrivée du produit, mais également le vibreur de remplissage, sont ajustables au niveau du tableau de commandes.

La machine est très simple à utiliser et permet un accès à toutes ses parties, ce qui facilite son entretien. La remplisseuse Universal est un outil versatile qui s'adapte aux besoins de tous les producteurs de conserves.

## Axis M32, des caméras dédiées à la surveillance de commerces



Une nouvelle gamme Axis M32 vient d'être lancée par Axis Communications, leader mondial du marché de la vidéo sur IP1. Cette gamme comprend des caméras réseau à dôme fixe compactes destinées à la vidéosurveillance des commerces.

La série Axis M32 offre une résolution en mégapixel ou TVHD et les modèles M3203, et M3204 sont disponibles avec un boîtier noir.

Axis M32 offre une image de qualité avec moins d'encombrement et à un coût intéressant pour les commerçants.

Leur installation est facilitée par l'utilisation d'un même câble Ethernet pour l'alimentation et la vidéo, et les besoins en stockage et en bande passante sont réduits, grâce à la prise en charge de la norme de compression H.264. La gamme AXIS M32 est compatible avec le logiciel de gestion vidéo Axis Camera Station, ainsi qu'avec la plupart des logiciels du marché.

## ap5000 solution pour la vente au détail



HP a étendu sa gamme de produits pour le secteur de la vente au détail, avec son nouveau système de caisse pour points de vente tout-en-un. Cette solution complète à prix avantageux se caractérise par une commande simple : les saisies peuvent être effectuées sur l'écran tactile avec le doigt, avec un stylet ou avec le coin d'une carte bancaire, par exemple.

Peu volumineux et ne nécessitant qu'une seule prise de courant, la solution pour points de vente s'intègre parfaitement dans les espaces de vente et dans les environnements de restauration.

L'appareil dispose d'un écran tactile LCD de 15 pouces et d'un affichage sur deux lignes pour les clients. Un écran LCD 10,4 pouces est proposé en option pour l'affichage aux clients. Les processeurs Intel Core 2 Duo haute performance ou les variantes d'entrée avec Intel Celeron ainsi qu'un système de monitoring intégré permettent au système de points de vente, disposant également d'un lecteur de piste magnétique, de travailler avec fiabilité. L'ap5000 existe avec Windows 7, Windows XP, ainsi qu'avec le système d'exploitation Microsoft POSready, spécialement développé pour les systèmes de caisse.

## PLV réfrigérée FreeGo



FreeGo est un concept innovant de PLV (publicité sur le lieu de vente) réfrigérée. Il comporte deux groupes froids : l'un mobile, l'autre suspendu. Ces derniers sont constitués de modules en carton recouvrant une structure solide en inox.

Ce concept est le fruit de collaboration du savoir-faire de trois entreprises (Frima Concept pour le groupe froid, Smurfit Kappa PLV France Emballages pour le carton et la théâtralisation, Carrier Rental System pour la mise en place et la location).

FreeGo s'adapte à tous les produits frais. En effet, le groupe mobile Evolution comprend un kit carton modulaire de 1 à 4 caissons (pour une contenance de 28 à 112 litres). Il permet de présenter les produits frais dans tout le magasin, en différentes configurations (colonne, incliné, stand de dégustation).

Le groupe suspendu Cross, d'une contenance de 60 litres, convient notamment à la vente croisée, en l'occurrence celle des produits frais, par exemple le fromage et le pain.

## Wash-Ti, laveur de fûts et de contenants



Apsis Technologies a mis au point Wash-Ti, un équipement qui permet de laver les fûts ou autres contenants. L'équipement, en inox, est facile à implanter et à utiliser. Il est raccordé à un réseau d'eau et à une vidange. Ainsi, la tête de lavage est coiffée avec le contenant. L'on appuie manuellement sur le contenant pour activer la tête de lavage à 360°. Dès que le contenant est retiré, le lavage s'arrête.

Le Wash-Ti comprend un support, une tête de lavage rotative, un système de déclenchement d'alimentation de la tête de lavage et un collecteur d'eau usée.

**MAQUINARIA CONSERVERA  
TOMAS GUILLEN, S.L.**

**LEADER EN EQUIPEMENTS D'OCCASION POUR L'INDUSTRIE  
AGRO-ALIMENTAIRE**



**REMP LISSEUSES A PISTONS**



**TURBO-EXTRACTEURS  
MANZINI**

**Visitez notre nouveau site web où vous pourrez voir nos  
plus de 3.500 machines en stock.**

**[WWW.MAQUINARIATOMASGUILLEN.COM](http://WWW.MAQUINARIATOMASGUILLEN.COM)**

**MAQUINARIA CONSERVERA TOMAS GUILLEN SL**  
 Pol. Ind. de Lorquí, Parc129 - 30564 Lorquí ( Murcia) Espagne  
 Tel: 34 968 69 43 33 / Fax: 34 968 69 43 42  
 Email: [export@maquinariatomasguillen.com](mailto:export@maquinariatomasguillen.com)

## Carbon Zero, compresseur récupérant l'énergie



Atlas Copco vient de mettre au point un compresseur baptisé Carbon Zero. Ce compresseur utilise la technologie à vis exempte d'huile à refroidissement par eau, avec récupérateur de chaleur intégré d'origine avec ou sans vitesse variable. Le système de récupération d'énergie fait circuler de l'eau froide dans tous les composants concernés. Le transfert de calories qui en résulte permet au compresseur de produire de l'eau chaude, de 70 à 90° C. Ce système est un moyen de réduire la consommation énergétique de nombreux process nécessitant eau chaude ou vapeur en continu. Il permet aussi de chauffer gratuitement bâtiments ou eau sanitaire des entreprises. En outre, la gamme Carbon Zero d'Atlas Copco est la première au monde à bénéficier de la certification TÜV « consommation énergétique nette : zéro ».

## Doseuse PPD de Peerless, pour pâtes liquides



Peerless a conçu une doseuse PPD (Peerless Precision Depositor), équipée d'un débitmètre massique. Ce dernier permet de doser des pâtes liquides dans des moules et est ainsi beaucoup plus précis que les méthodes de dosage actuelles (volumétriques). La doseuse en question présente l'avantage d'avoir une dépose jusqu'à dix fois moindre que les doseuses à piston. Toutefois, elle assure un retour sur investissement inférieur à un an. Les doseuses dotées de débitmètre massique sont trois fois plus chères que celles à piston. Nettoyable en place, la doseuse est moins consommatrice d'eau que les anciens modèles. Les temps de changements de cycle sont réduits. L'interface tactile facilite l'enregistrement des 25 recettes, les réglages et calibrages.

## Pixiwallet, système de coupons sur téléphone portable



High Co, spécialiste des solutions marketing pour la grande distribution et la grande consommation, vient de concevoir une nouvelle application, baptisée Pixiwallet. C'est un système de coupons de réduction sur téléphone portable. Le bénéficiaire doit se doter d'un portable aux normes NFC (« communication en champ proche »). Cette technologie permet d'échanger des données avec un terminal situé à 10 centimètres de distance au maximum. Via son portable, l'utilisateur pourra visualiser les coupons disponibles sur les sites Internet des marques ou de l'enseigne et les télécharger. L'utilisateur n'aura qu'à placer son portable sur le terminal NFC, qui transfère les coupons au système, les traite, applique la réduction et « détruit » sur le mobile les bons utilisés. Cette solution permettra de dématérialiser cette activité en omettant les papiers et les contrôles, pointages fastidieux liés à elle.



# LEADER MONDIAL DES SOLUTIONS SUR-MESURE POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



NORWAY  
INDIA  
BELGIUM  
POLAND  
INDONESIA  
SAUDI ARABIA  
BULGARIA  
ROMANIA  
UNITED ARAB EMIRATES  
NEW ZEALAND  
DENMARK (Headquarter)  
RUSSIA  
S AFRICA  
FINLAND  
PHILIPPINES  
SLOVAKIA, CZECH REPUBLIC  
FRANCE  
SRI LANKA, MALDIVES  
SPAIN, PORTUGAL  
GERMANY  
THAILAND  
TURKEY  
GERMANY  
VIETNAM  
UNITED KINGDOM, IRELAND  
CHINA  
GREECE  
EGYPT  
ITALY

## POISSONS ET CRUSTACÉES

Triage  
Calibrage  
Etéage  
Filetage  
Cuisson  
Emboitage  
Conserve  
Décongélation...

## FRUITS ET LÉGUMES

Blancheurs  
Laveuses  
Surglé...

## PESAGE, EMBALLAGE ET TRANSPORT

Peseuses associatives...

## PLATS CUISINÉS

Pizzas  
Nems  
Briouattes...

**Cabinplant**

Cabinplant Sarl  
11 Immeuble Tifaouine "E"  
Avenue Al Moukaouama  
80000 Agadir Maroc  
Tel: +212 28 84 08 08  
Fax: +212 28 84 08 80  
E-mail: khm@cabinplant.com

**Cabinplant**

Precise by nature

### Solution écoconçue et nomade Mov'eat



Knauf Industries vient de lancer Mov'eat, une solution écoconçue d'emballages nomades pour le snacking, notamment les salades. Baptisée Mov'eat, elle est composée de trois pièces assemblées par clipsage, combinant trois technologies. L'élément principal est un pot en poly-éthylène téréphtalate (PET) transparent, thermoformé et operculable. Il se ferme au moyen d'un couvercle noir qui peut être injecté ou thermoformé et se glisse dans une « ceinture » en PSE qui garantit la fraîcheur du produit jusqu'à sa dégustation. Sur cette dernière peut être collée une étiquette. Une fourchette-cuillère injectée, pliable, est insérée entre l'opercule et le couvercle. Chaque élément est 100 % recyclable et composé d'un monomatériau. Le Mov'eat a été présenté lors du salon du CFIA, qui s'est tenu à Rennes du 9 au 11 mars dernier.

### Sachet biodégradable Label'Ve



Le groupe Label'Ve adopte les sachets d2w oxo biodégradables pour ses enseignes Label'Ve et Carrefour.

Les sachets en plastique oxo biodégradable ont une durée de vie contrôlée, qui peut aller de 6 mois à 5 ans en fonction de leur utilisation.

Ils sont fabriqués à partir de polyéthylène, auquel l'on a incorporé un additif qui est un agent oxydant (du dithiocarbamate de fer, du nickel, du manganèse ou du stéarate de nickel) qui favorise la dégradation.

Les sachets sont produits par Symphony Environmental Technologies PLC et distribués exclusivement au Maroc par Greenberry. Le Maroc est le premier pays du Maghreb et même du monde arabe à en être doté.

### Une barquette-apéritifs DNG à système verseur



La société danoise Faerch Plast a mis au point, en exclusivité pour son client Dutch Nut Group (DNG), une boîte-barquette conditionnée sous atmosphère modifiée (MAP) en forme de sabot. But : faciliter le versement des graines apéritif : noisettes, cacahuètes, noix de cajou, amandes, etc.

La barquette est thermoformée et comprend un couvercle dont une partie (côté pointe) se lève et se rabat. Elle est dotée d'un opercule qui sert à protéger le produit jusqu'à la première utilisation.

Ce projet a été mis en œuvre en partenariat avec Maag, fournisseur de films de scel-lage, et Sealpac, fournisseur de la machine de thermoformage. Le film est fabriqué à partir du matériau qu'est l'Apet transparent. Cet emballage sera décliné par DNG dans une gamme de 12 produits différents.

### Sac de cuisson résistant Oven Ease HC2440



Cryovac, la filiale dédiée à l'emballage alimentaire en France, vient d'y lancer le sac de cuisson Oven Ease HC2440. Ce dernier se compose d'un film multicouche, à base de nylon et de PET. Il constitue une barrière à l'oxygène et résiste à des températures jusqu'à 200° C durant deux heures. Ce produit a l'avantage d'être à la fois un film pour le conditionnement sous vide et la cuisson des viandes. La cuisson peut se faire en four et en micro-ondes.

Ce type de sac de cuisson convient au secteur de la grande distribution et la restauration hors domicile.

Le sac Oven Ease HC2440 s'applique essentiellement aux viandes à rôtir (poulet, rosbif, rôti, filet, poitrine de bœuf, etc.)

## Des emballages carton « socio-écolo' », par Tetra Pak



Tetra Pak et Carrefour annoncent l'arrivée sur le marché de cent millions d'emballages carton certifiés FSC (Forest Stewardship Council) en 2010, à l'occasion de la Semaine du développement durable en France.

Plusieurs références de jus et de lait MDD parées d'un emballage Tetra Brik Aseptique Slim 1 litre certifié FSC feront leur apparition dans les linéaires des 1300 points de vente Carrefour, Carrefour Market, Carrefour City et Carrefour Contact dès juillet prochain. Ils ambitionnent de dépasser les 130 millions d'emballages certifiés FSC à l'horizon 2011.

L'objectif du FSC est de promouvoir dans le monde entier une gestion des forêts qui tienne compte de la préservation de l'environnement naturel, qui soit socialement bénéfique et économiquement viable. Pour ce faire, le FSC a défini des normes applicables à l'ensemble des forêts de la planète qui se déclinent en 10 principes et 56 critères de gestion responsable qui imposent, par exemple, le respect des droits des populations autochtones et des travailleurs, la préservation de la diversité biologique, des ressources hydriques, des sols, des paysages... Ces règles proscrivent également toute présence d'OGM. Enfin, pour qu'un produit de grande consommation soit estampillé FSC, il est nécessaire que toutes les entreprises qui interviennent à chaque étape de transformation et de commercialisation soient également certifiées FSC pour garantir la traçabilité totale, de la forêt aux linéaires.

## PALETTES EN MATIÈRE PLASTIQUE POUR TRANSPORT, MANUTENTION, STOCKAGE...

Nouveau

### Identification par fréquence radio



### CARACTERISTIQUES

- En polyéthylène haute densité de qualité alimentaire
- Traitée anti U.V.
- Résistant aux hautes basses températures (-40°C à +70°C)
- Robustes, légères, faciles à transporter, elles trouvent leurs applications dans les secteurs industriels les plus variés.
- Inattaquables par les moisissures et l'humidité, elles sont donc parfaitement hygiéniques et adaptées aux secteurs alimentaires et aux milieux réfrigérés.
- Nettoyage facile.

- Possibilité de personnalisation (nom / logo / numéro)
- L'identification des palettes par fréquence radio est de plus en plus demandée. Ifriquia Plastic peut implanter de telles puces sur demande pour que votre palette et /ou la charge puisse être suivie où qu'elle aille.
- IFRIQUIA PLASTIC fabrique ses palettes dans son usine de Casablanca -Maroc
- Certification ISO9002 - TÜV (1999), ISO 9001 V2000 TÜV (2002), ISO/TS (2003), 2<sup>ème</sup> Prix National de la Qualité (2003), GS -LGA (2005)

### UTILISATIONS

- Export fruits et légumes.
- Stations de conditionnement des produits de la mer, des fruits et légumes
- Frigos,...
- Unités agro-alimentaires
- Autres industries "ciment,..."

### PALETTES STANDARDS

Références palettes	Ifpal 120 x 80	Ifpal 120x100
Dimensions	1200 x 800 x 150 mm	1200 x 1000 x 150 mm
Poids (environ)	12 kgs ±500g	16 kgs ±500g
Charge dynamique	1500 kgs	1500 kgs
Charge statique	4000 kgs	4000 kgs

### PALETTE LÉGÈRE

Référence palette	Palette légère et emboîtable
Dimensions	1200 x 800 x 145 mm
Poids (environ)	7 Kgs
Charge dynamique	800 kgs
Charge statique	1500 kgs



Bd Chefchaouni . Route 110, Km 11,5 . Sidi Bernoussi, 20 601 Casablanca . Maroc  
Tél.: (212) 522 35 12 62 / 63 - 522 35 14 63 / 64 - 522 35 45 45 . Fax: (212) 522 35 06 19  
E-mail : contact@ifplast.com . Site Web : www.ifplast.com



# Les aliments pour bébé



**L**es aliments pour bébé sont destinés aux nourrissons (de moins d'un an) et aux enfants en bas âge (de 1 à 3 ans), en substitution ou et en complément du lait maternel.

Les aliments infantiles se présentent sous diverses formes liquides, ou en poudres et comprennent : les laits infantiles, compotes infantiles, jus, thé, petits pots, farines infantiles, etc.

Ils sont élaborés à partir d'ingrédients et d'additifs rigoureusement sélectionnés, exempts de gluten (lait, céréales, viande, poisson, légumes et fruits...). Ces composants doivent avoir des qualités nutritionnelles couvrant les besoins du nourrisson et favorisant sa croissance et son développement neurocérébral et digestif.

Leur confection et leur préparation doivent faire appel uniquement à des procédés physiques (cuisson-extrusion, séchage, broyage, grillage, notamment) et respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire reconnues. Leur texture et leur consistance doivent faciliter leur assimilation et leur ingestion par l'enfant, afin de lui éviter un étouffement. De ce fait, les aliments élaborés sont tendres, fondants, homogénéisés, moulinsés, en petits morceaux.

La formulation des aliments infantile est soumise à une réglementation stricte. Ainsi, les aliments infantiles sont

enrichis en éléments nutritifs nécessaires pour la croissance (fer, vitamines...) et contiennent peu de sucre et généralement sans sel ajouté.

## Catégories des aliments pour bébé

### Lait infantile ou maternisé

Le lait infantile est un lait industriel élaboré à partir du lait

An advertisement for Aromatic Ingredients. At the top right is the website [www.aromatic-web.com](http://www.aromatic-web.com). The central image shows a close-up of a baby's face on the left and a white bowl filled with various fruits (strawberries, blueberries, grapes, oranges) on the right. The Aromatic logo, featuring a stylized orange and green leaf, is positioned above the text "AROMATIC" and "INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES". Below this, it states "Importation, fabrication et distribution d'ingrédients pour l'industrie". The company's sectors are listed as "Agroalimentaire", "Cosmétique", and "Pharmaceutique". At the bottom, the address "47, Rue de l'Atlas Maârif - Casablanca" and contact details "Tel. / Fax : (+212) 5 22 23 08 42 / 98 50 26" and "E-mail : [contact@aromatic-web.com](mailto:contact@aromatic-web.com)" are provided.

de vache dont la composition est modifiée afin de s'adapter aux besoins (fer, acides gras essentiels, vitamines, notamment) des nourrissons et la rendre similaire à celle du lait maternel.

Le lait infantile contient moins de protéines, plus de lipides d'origine végétale et plus d'acides gras essentiels.

Les laits se classent en trois types, suivant le moment de leur introduction, c'est-à-dire en fonction de l'âge du bébé : lait premier ou deuxième âge (lait de suite), lait de croissance. On rencontre aussi les laits spéciaux, tels que les laits dépourvus de lactose, lait anti-reflux, laits hypoallergéniques, laits spéciaux pour prématurés...

### Farines infantiles

Les farines infantiles sont des préparations alimentaires donnant des bouillies.

Il existe essentiellement deux types de farine infantile suivant leur préparation : les farines à cuire requérant une cuisson et les farines instantanées cuites mélangées à l'eau bouillante ou au lait.

Les farines peuvent être formulées à partir de graines céréales dépourvues de leur enveloppe qu'est le son (blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs...) ou de racines, ou encore de tubercules (pomme de terre, sagou, tapioca ou farine de manioc...).

### Biscuits, biscottes

Les biscuits sont fabriqués généralement à base de céréales et de lait, sans œufs, et contiennent moins de sucre. Ils sont durs en surface et fondants à l'intérieur. Ils sont consommés entiers ou écrasés avec du lait ou autres liquides. Le lait peut être omis pour les personnes intolérantes au lait de vache.

### Préparations à base de soja

Les préparations à base de protéines de soja sont élaborées exclusivement à partir du soja (100 % végétale). Elles comprennent 20 à 25 g/l de protéines isolées de soja et des lipides uniquement d'origine végétale et dépourvues de lactose et saccharose. On y trouve le glucose et l'amidon.

Les préparations à base de soja conviennent parfaitement aux bébés intolérants au lactose.

### Compotes, purées infantiles

Les compotes infantiles sont à base de fruits sélectionnés, non transgéniques, enrichis en vitamines C, sans sucre ni sel ajouté, du fait que les fruits sont naturellement sucrés.

Les purées industrielles se présentent sous forme de poudre de légumes ou de surgelés.

Les compotes et purées doivent présenter une qualité bactériologique qui ne nuit pas à la santé du bébé.

Nombre de ces préparations se font à base de fruits et légumes provenant de culture biologique sans pesticides, engrais chimiques ni OGM.

## Ingrédients en aliments infantiles

### Glucides

Les amidons précuits et/ou gélatinisés naturellement exempts de gluten peuvent être ajoutés aux préparations pour nourrissons. La dose ajoutée est réglementée.

Le fructose doit être évité dans la formulation des aliments pour bébé. Il pourrait causer la mort des nourrissons ayant une intolérance héréditaire au fructose non décelée.

### Lipides

Les huiles et graisses hydrogénés sont interdits dans les préparations alimentaires pour nourrissons.

### Protéines

L'adjonction des acides aminés essentiels et semi-essentiels est autorisée uniquement dans les proportions nécessaires à la couverture des besoins en protéines.

### Autres ingrédients

Les ingrédients présents naturellement dans le lait maternel peuvent être ajoutés afin d'assurer aux nourrissons une alimentation similaire à ceux nourris aux seins.

Les substances allergènes doivent être évités dans les préparations infantiles.

Tout ingrédient qui pourrait compromettre le développement et la croissance des bébés doit être banni.



**aam**  
a g r o  
a n a l y s e s  
m a r o c

Laboratoire Accrédité  
MN ISO 17025 v2005

Laboratoire Agréé en Microbiologie  
Alimentaire et Hydrique

- Analyses Agro Alimentaires et Hydrique des Aliments
- Audit et Conseils en Hygiène et Sécurité des Aliments
- Formations

Tél: 212 (0) 5 37 75 40 80  
Fax: 212 (0) 5 37 75 95 00  
Mail: aam@menara.ma

Adresse: 19 rue Zyaydah, Aviation, Rabat



# Les farines infantiles à base de céréales

*Les farines infantiles ou céréales pour bébé sont ces fameuses préparations qui donnent des bouillies et qui sont introduites dans le cadre de la diversification alimentaire du nourrisson recommandée à partir de 6 mois lorsqu'il s'agit de céréales à base de gluten.*

*Linda Belabed Haddoud,  
doctoresse ès sciences de la nutrition*

L'usage de farines infantiles intervient autour de 6 mois, lorsque l'allaitement maternel ne suffit plus à lui seul à remplir les besoins nutritionnels croissants du nourrisson (besoins en énergie, en vitamines et minéraux).

Il est bon de rappeler aussi que l'allaitement maternel doit se poursuivre pendant la diversification alimentaire.



## Diversification alimentaire et place des céréales infantiles

La diversification alimentaire est la période durant laquelle d'autres aliments ou boissons sont fournis en complément de l'allaitement maternel. Les farines à base de céréales sont une bonne alternative pour démarrer la diversification alimentaire, et ceci d'autant plus du fait de leur

praticité et rapidité de préparation. Il en existe de nombreuses variétés comme à base de riz, orge et avoine, mais le plus souvent il s'agit de farines de blé qui sont recommandées aux nourrissons à partir de six mois. En effet, elles contiennent une protéine dénommée gluten dont la fraction allergisante (gliadine) est susceptible d'entraîner des accidents de sensibilisation, notamment chez le jeune nourrisson dont la perméabilité intestinale est importante.

Toutefois, on trouve aujourd'hui des farines sans gluten qui peuvent être apportés plus tôt à partir de 4 mois, souvent il s'agit de farines à base de riz qui a la particularité d'être sans gluten. Les céréales infantiles doivent être délayées dans un biberon ou dans une assiette contenant de l'eau tiède pour des farines lactées, ou avec du lait s'il s'agit de farines non lactées.

Toutes les farines ne sont pas identiques, n'ont pas les mêmes propriétés ni les mêmes qualités nutritionnelles, alors comment s'y retrouver?

### Éléments nutritionnels à rechercher dans les farines infantiles

Quels sont les principaux éléments nutritionnels à



#### ALIMENTATION

Nous offrons une gamme complète d'additifs et d'ingrédients pour l'industrie agro- alimentaire.

Quimidroga Maroc S . A . R . L . A . U  
 Angle Rue Al Kadi lass et Rue Ahmed Majati  
 3ème étage, Maarif  
 20100-CASABLANCA  
 T. 212 522 99 52 30  
 F. 212 522 99 46 62

[www.quimidroga.com](http://www.quimidroga.com)

rechercher dans les farines infantiles ?  
 Premièrement, des glucides complexes (amidon) comme source d'énergie : 50 à 55 % des besoins quotidiens en énergie du nourrisson doivent être apportés par des glucides, de préférence complexes (présents notamment dans les céréales). Au cours de sa 1ère année, le bébé se dépense de plus en plus et ses besoins énergétiques ne cessent d'augmenter. Proportionnellement à son poids et à sa taille, il a besoin de presque 3 fois plus d'énergie qu'un adulte ! Les céréales infantiles sont riches en glucides qui sont une source d'énergie, elles constituent avec les

**EUROGERM**  
INGRÉDIENTS & SOLUTIONS

Ensemble, réussir.

**CHOPIN**  
TECHNOLOGIES

**Eurogerm Maroc propose désormais toute la gamme de matériels de laboratoire pour grains, farines et semoules CHOPIN Technologies, dont nous sommes le représentant exclusif au Maroc.**

**CORRECTEURS**  
EXTRACTION

**AMÉLIORANTS**  
EXTRACTION

**MOULINS**  
EXTRACTION

**MOULINS**  
EXTRACTION

**SERVICES**  
EXTRACTION

EUROGERM MAROC - 22 rue Ibnou Koutia - Lot. Att Taoufik - ZI Oukacha - Ain Sebaa - 20250 CASABLANCA - MAROC - Tél. +212 (0)5 22 35 18 71 - Fax +212 (0)5 35 19 62 - E-mail : info@eurogerm-maroc.com  
 Filiale d'EUROGERM SA - Parc d'activités bois Guillaume - 2 rue champ doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE - Tél. +33 (0)3 80 730 777 - Fax +33 (0)3 80 730 770 - E-mail : export@eurogerm.com

[www.EUROGERM.com](http://www.EUROGERM.com)

## Apports

Les farines pour bébé sont enrichies en vitamines et en micronutriments. Quel est leur rôle ?

**L'importance de l'apport en fer.** L'anémie ferriprive est l'une des carences en micronutriments les plus communes observées chez les enfants de moins de 2 ans. A partir de l'âge de 6 mois, la réserve de fer du nourrisson est rapidement utilisée durant cette période de croissance rapide.

**Les fonctions de la vitamine D, vitamine antirachitique.**

La vitamine D est une vitamine liposoluble qui a un rôle primordial dans le métabolisme phosphocalcique. Elle facilite l'absorption intestinale du calcium et du phosphore. Elle aide à la fixation du calcium sur les os pour leur croissance, leur renouvellement mais aussi à l'excrétion rénale du calcium.

**Le rôle primordial de la vitamine A dans le mécanisme de la vision est maintenant clairement établi.** Elle intervient également dans la régulation de l'expression des gènes, et est ainsi impliquée dans de nombreuses fonctions de l'organisme : développement de l'embryon, croissance des cellules, renouvellement des tissus (peau, muqueuse intestinale), système immunitaire. En sus de ces propriétés de la vitamine A, elle peut agir comme un antioxydant (piégeage des radicaux libres).



féculents, l'une des bases de l'équilibre alimentaire quotidien.

Deuxièmement, des glucides complexes (amidon) facilement digestibles et adaptées au petit estomac du nourrisson. La digestion de l'amidon se fait dans l'intestin sous l'action d'enzymes (amylases) qui n'existent qu'en très faibles quantités chez le nourrisson et n'atteignent les taux de l'adulte que vers la fin de la première année. Ceci explique qu'il soit obligatoire de traiter les farines ou de les faire cuire pour les rendre assimilables par le nourrisson. Aujourd'hui, on trouve des céréales infantiles prédigérées selon des procédés enzymatiques et qui permettent de garder une bonne consistance et de ne pas épaissir en refroidissant.

Troisièmement, les fibres alimentaires : elles sont reconnues pour être essentielles à la bonne santé digestive et favorisent la digestion intestinale.

Quatrièmement, des vitamines et minéraux. Au Maroc, les dernières statistiques du ministère de la Santé (2008) concernant les carences en micronutriments indiquent une situation particulièrement critique chez les enfants de moins de 5 ans. En effet, près de 40 % de cette tranche d'âge ont une carence en vitamine A (nécessaire pour avoir une bonne vision, et rôle essentiel dans l'immunité), près de 33 % ont une carence en fer (nécessaire au bon développement psychomoteur, à la bonne oxygénation de l'organisme), et 10 % ont une carence en vitamine D (nécessaire au bon développement osseux et des dents).

Parmi les moyens pouvant contribuer à la prévention de ces carences en micronutriments, il est préférable de choisir des farines infantiles fortifiées en vitamines (vitamines A, D, E, C, et vitamines du groupe B), et en fer afin de prévenir le risque de carence. Les vitamines A et C




**LABOMAG**  
Accrédité ISO 17025 : 2005 et Certifié ISO 9001-2008  
AU SERVICE DE L'AGRICULTURE MAROCAINE, EN HARMONIE AVEC  
LE PLAN MAROCVERT

GRACE A SES SECTEURS D'ACTIVITES  
ANALYTIQUES SPECIALISEES, LABOMAG  
VOUS OFFRE PLUSIEURS SERVICES ADAPTES A VOS BESOINS :

1. ANALYSES AGRONOMIQUES	3. ANALYSES MICROBIOLOGIQUES
2. ANALYSES DE RESIDUS DE PESTICIDES	4. ETUDES PEDOLOGIQUES
5. IRRIGATION ET ARROSEMENT	

**NOS ANTENNES REGIONALES**

Souss & marrakech : K. Aniba - 0661216792, E.Moujoud - 0661216794; K. Ait Lamkd-  
dam 0661174754 et M. Ait Albrimi - 0661882133 ; J. El Haib - 0661213548  
Cérou - Beni Mellal - C. Oursara - 0661322396 et A. Fourati - 0661982247  
Chrab - A. Anani - 0661216793  
Meknes, Azrou, Midelt : M. Tbib 0661982147  
Fes, Boulmane, Tazi : Y. Dardikh - 066124888  
Larache - Kenitra : I.A. Moras - 0661299728  
Bordjane et autres régions : 05 22358364 - 05 22344961 - 0522357632

Rue Fatima Bent M'barek No. 1 km 10500, route 111  
Ain Sebaa Casablanca, Tél: 05 22358364 - 05 22344961 - 0522357632  
Fax : 05 22358364 ; E-mail: labomag1@menara.ma

contribuent à renforcer son système immunitaire, particulièrement fragile entre 6 mois et 3 ans. La fortification en vitamine C est particulièrement nécessaire lorsque l'on fortifie en fer car elle augmente l'absorption du fer. Enfin, quant aux vitamines du groupe B (B1, B6, B3), elles aident le nourrisson à bien utiliser l'énergie des céréales car elles participent au métabolisme énergétique. Le saviez-vous ? Le fer apporté sous forme de fumarate ferreux est la forme la mieux assimilée par l'intestin (d'après Hurrell RF et coll. *Iron fortification of infant cereals: a proposal for the use of ferrous fumarate or ferrous succinate* ; Am J Clin Nutr. 1989).

### Bon à savoir

La composition des farines infantiles a aujourd'hui beaucoup évolué. On trouve aujourd'hui sur le marché des céréales infantiles, dont à la fois la composition nutritionnelle, la texture et le goût suivent le développement du nourrisson et sont adaptées à ses besoins nutritionnels évolutifs et à sa maturité digestive et immunitaire. On trouve par exemple des farines infantiles qui commencent avec des textures lisses au début de la diversification alimentaire pour aller vers des textures plus grossières avec des petits morceaux lorsque le nourrisson commence à faire ses dents et qui permettent d'aider le nourrisson à développer la mastication. De même, ces farines infantiles commencent avec un goût neutre (exemple : goût nature du blé) pour aller vers de nouveaux goûts afin de développer le goût chez le nourrisson. Plus tôt il s'habitue à de nouveaux goûts, mieux il appréciera une alimentation variée et équilibrée. Enfin, les farines à base de légumes peuvent aider à habituer le nourrisson au goût des légumes et à lui donner de bonnes habitudes alimentaires très tôt.

### Privilégier les céréales infantiles avec une information claire sur l'emballage

Voici quelques indicateurs sur les emballages qui peuvent vous guider :

- la présence de repères « Étape », indiquant aux mamans à partir de quel âge ce produit est adapté au bébé
- la transparence sur la composition des recettes, avec la liste détaillée des ingrédients
- l'explication des valeurs nutritionnelles du produit
- l'étiquetage des ingrédients potentiellement allergisants (gluten, œuf, lait, etc.)
- l'explication du mode de préparation
- les recettes sans sel ajouté pour aider à ne pas surcharger l'organisme fragile de bébé
- la qualité 100 % naturelle : ni conservateur, ni colorant

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	FIBRES ALIMENTAIRES	PRESENCE DE GLUTEN
Riz blanc	6,5 - 7,3 %	0,5-1 %	~78 %	~1,5 %	Non
Maïs (farine)	6,2 - 9,3 %	1,5-3,9 %	~ 66 %	~9,5 %	Non
Blé (farine)	9,3 - 10,5 %	1 - 1,4 %	~71 %	~4 %	Oui
Avoine (flocons)	9,3 -10,5 %	6,3 - 8,5 %	~ 63 %	~5,5 %	Oui

Tableau - Comparaison du profil nutritionnel de base des principales sources céréalières : blé, riz, maïs, avoine.

# La distribution automatique se met à l'ère de la publicité

Le stand de VENDING PRO sur le MAROCOTEL édition 2010 du groupe LCI nous a encore surpris par ses dernières innovations sur des Distributeurs de la marque SAECO en partenariat d'exclusivité avec le GROUPE L.C.I. en nous présentant le dernier-né de ses bureaux de R&D, cette technologie, nous a été dévoilée en avant-première sur ce salon, les écrans de communication intégrés. Ainsi la société VENDING PRO associée au Groupe L.C.I. complète encore sa gamme de produits et dispose maintenant d'une solution très innovante répondant non seulement aux besoins de communication de nos métiers mais également aux nombreux problèmes de sécurité que rencontre la distribution automatique... Le tout, miniaturisé pour faciliter l'intégration.

Être force de nouvelles propositions, malgré l'atonie certaine du marché, telle reste la volonté de VENDING PRO pour l'année 2010. Mohammed SALAS, son PDG entend bien marquer les esprits via les solutions présentées et qui sont aujourd'hui concrètement disponibles

Le modèle Atlante exerce un énorme pouvoir de séduction auprès d'une catégorie multiple d'acteurs qui composent le marché. Son design élégant, son U Profile et ses lignes épurées et très simples, ses larges possibilités de personnalisation



et son utilisation intuitive, proche d'un téléphone mobile Cette technologie est issue d'un partenariat étroit, développé en collaboration avec le Groupe L.C.I. La proposition commerciale et technique renversent le marché, car elle apporte une réelle convivialité autour de l'automate et affecte l'approche complète que l'on peut en avoir. Nous entrons concrètement dans le principe d'interactivité avec le consommateur final. Quoi de plus valorisant pour un professionnel que de mettre en avant de manière interactive et vivante les produits voire les recettes présentes. Nous franchissons la barrière de la simple touche de sélection, en incitant à l'acte d'achat par une mise en avant informative usant des dernières technologies en termes de supports et de contenus et du savoir-faire d'une régie multimédia. La logique va plus loin, car elle met aussi un moyen de communication à disposition du donneur d'ordre qu'est l'entreprise, ce dernier trouvant, au sein de l'automate, un vecteur convivial et privilégié pour lui aussi, alimenter ce dernier en contenu, en nouvelles promotions de ses offres, de son travail et de ses services. À tel point que la notion de prix et de redevance va passer au second plan.

## Principe de gestion d'automate à distance

L'automate, outre le support vidéo, est aussi assujéti à un principe de gestion d'automate à distance, en quelque sorte la domotique de la distribution automatique (D.A.) Cela permet entre autres une télémétrie complète via une interconnexion au protocole EVADTS, les gestionnaires pouvant dès à présent mener des opérations de changement de prix, mais également implanter de nouveaux paramètres, ainsi que des remontées de codes erreur ou préalerte par courrier électronique, serveur vocal



Écran LCD sur les distributeurs de boissons. Outil de convivialité et de communication pour l'entreprise.

ou SMS.

L'automate est par nature situé dans le lieu ou l'emplacement le plus convivial d'un établissement. Il est par conséquent quasi incontournable. Cela représente une véritable opportunité et un atout commercial exceptionnel pour un secteur d'activité mature qui subit de surcroît une conjoncture difficile.

Cette technologie étant miniaturisée, elle intègre parfaitement les contraintes industrielles et se permet donc d'être intégrable à façon sans modifier les aspects liés aux contraintes de marketing des fabricants.

L.C.I commercialise aussi une technologie appelée « Intui Sense » celle-ci permet la sélection et la distribution de n'importe quel produit situé dans un distributeur automatique, qu'il s'agisse de boissons chaudes, de boissons froides, de sandwicherie ou de *snacking*.

Avec Intui Sense, nous pouvons mettre les claviers de sélection, les boutons-poussoir et tout le reste aux oubliettes, puisque notre doigt interagit directement sur le support défini, une vitre Securit sérigraphiée, une porte pleine, un lexan ou encore un support transparent avec un écran en arrière face.

### Des effets spéciaux dignes de *Minority Report*

Le plus, c'est qu'il n'est pas nécessaire de toucher le support ; il suffit juste de montrer le produit du doigt et de s'en approcher pour que le distributeur nous demande de confirmer notre choix avant de nous le délivrer. On dirait presque les effets spéciaux de Tom Cruise dans *Minority Report*, sauf que le Groupe L.C.I. nous a montré que cela fonctionnait.

La présentation de cette technologie concrétise les efforts en R&D et en industrialisation de la société pour adapter au monde de la D.A. les technologies interactives du monde de la réalité virtuelle, des vitrines interactives, du jeu et des loisirs...

La technologie Intui Sense associée aux technologies d'affichage dynamique et de télémétrie du Groupe L.C.I feront des distributeurs de demain des objets de communication, attractifs, rémunérant, sécuritaires et incontournables pour le consommateur !

La présence sur le Forum de Cannes a été l'opportunité pour L.C.I de valider la pertinence de la technologie aussi bien auprès des fabricants pour répondre à leurs besoins de sécurisation, de rationalisation des coûts, de design général... que des gestionnaires pour répondre aux besoins de personnalisation des portes, de renouveler l'attractivité de leurs distributeurs trop souvent appelés « les cubes ».

Pascal Morelle nous confie que cette présentation et participation se concrétise déjà par de nombreuses demandes et projets concrets de réponses aux appels d'offres, l'industrialisation peut donc être engagée avec sérénité.

Pour ceux qui auraient raté les démonstrations, ils peuvent les retrouver sur [www.intuisenseforvending.com](http://www.intuisenseforvending.com).



1 Machine professionnelle  
qui s'adapte à vos besoins



Nouvelle gamme de distributeurs  
automatiques



**VENDING PRO s.a.r.l**

Revendeur exclusif Matériel  
Consommables C.H.R & Vending.

## 41° d'alcool dans une bière britannique

En Grande-Bretagne, une brasserie a dévoilé ce qui est désormais la bière la plus forte du monde, contenant 41 degrés d'alcool. Baptisée Sink the Bismarck (« Coulez le Bismarck »), cette bière bat d'un degré la Schorsch Bock, la bière allemande qui détenait auparavant le record de bière la plus forte du monde. La Sink the Bismarck est l'œuvre d'une brasserie d'Écosse appelée Brewdog. Cette bière a été produite dans l'intention de faire de la bière une boisson à l'image différente de celle que l'on connaît actuellement, qui favorise une importante consommation et est aux mains des publicitaires. Brewdog a donc choisi de favoriser le savoir-faire et la qualité des ingrédients, pour cette nouvelle bière. En repoussant les limites du brassage, Brewdog souhaite montrer que *« l'on peut mettre en valeur tout le côté excitant de la bière artisanale et sensibiliser les gens au fait qu'une alternative aux bières soutenues par un marketing de masse existe »*. La Sink the Bismarck est disponible sur la Toile, au prix de 45 euros la bouteille de 33 cl.



Pour autant, la brasserie ne s'éloigne tout de même pas tant que cela des principes essentiels du commerce, puisqu'elle proposait, au début de l'année, des parts de la société à la vente.

## Irlande : la crise fait consommer moins d'alcool

La grave crise économique qui a touché l'Irlande a provoqué une baisse de la consommation d'alcool et gravement touché les pubs et fabricants d'alcool du pays. Le pays fait face à une période de sobriété historique. En 2009, la consommation d'alcool irlandaise a chuté de 9,6 % et se trouve désormais 21 % en dessous de son meilleur taux lorsque, en 2001, l'économie du pays était florissante. Cette baisse de la consommation a poussé de nombreux pubs à fermer et 15 000 emplois auraient disparu suite à cela. Les experts estiment que le volume d'alcool consommé pourrait encore baisser au cours de l'année. Cette baisse de la consommation d'alcool semble être une bonne chose pour la santé des Irlandais mais aggrave la situation économique de la république d'Irlande. Les fabricants d'alcool voudraient que les Irlandais se remettent à boire modérément afin de faire survivre le secteur.

## Dubaï : le coq au vin, indésirable



Les restaurants de Dubaï, et plus particulièrement les grands chefs de la ville, ont été informés par la municipalité qu'ils n'avaient désormais plus le droit d'utiliser de l'alcool dans leurs préparations culinaires, et notamment dans le coq au vin. Interdiction ferme et définitive d'utiliser de l'alcool dans les préparations de repas dans les restaurants de la ville. Cette décision fait suite à une interdiction de 2003 que la municipalité de Dubaï a décidé d'appliquer aujourd'hui, suite aux plaintes de clients dits « musulmans ». Ces derniers n'ont en effet pas apprécié de ne pas être informés de la composition de certains plats, notamment cuisinés à partir d'alcool. Et l'AFP de préciser que le journal *7Days* dresse la liste des mets qui devront désormais se cuisiner sans alcool, comme la crêpe suzette. De nombreux restaurateurs ont fait savoir leur mécontentement, indiquant que plusieurs de leurs plats allaient alors perdre toute leur saveur. Les boissons alcoolisées quant à elles pourront continuer d'être servies dans les établissements disposant d'une licence.

## Saraya, grande réserve tunisienne

Saraya met sur le marché des vins de grande réserve. Il s'agit de « Vins des mille et une amphore ». Doté de l'appellation d'origine Mornag (Tunisie), ce vin est élaboré à partir de cépages Carignan et Syrah, vendangés manuellement, puis élevé en fut de chêne français. Saraya a reçu un trophée d'excellence aux Citalles du vin (Bordeaux) et la médaille d'argent au Mondial des vins (Bruxelles). Importés par Atlas Beverage, ces vins sont distribués en GMS.



# Cycle écologique ECOLAB

Notre objectif est de permettre aux différentes entreprises, de la production à la vente, de partager la connaissance des différents stades de la conception d'un produit (formulation, fabrication, stockage, transport, vente, service après-vente et recyclage)

Nous aidons nos clients en offrant des programmes qui comprennent des vidéos éducatives et des manuels.

Nous offrons une formation à nos clients afin de les aider à promouvoir une optimisation sécuritaire optimale.

Nos systèmes permettent de simplifier et de contrôler la consommation d'eau et d'énergie.

Dès la création, nous avons pour objectif de préserver un environnement sain et durable.



Nous travaillons avec des organismes qui permettent la conception, la promotion et la distribution des produits écologiques.

L'expérience et le savoir faire de nos équipes de recherche et développement nous permettent de créer des produits innovants avec un impact minime sur l'environnement.

Nous gérons l'impact de la fabrication industriel tout en respectant les normes les plus rigoureuses .

Nous utilisons des emballages légers et fait dans des matières biodégradables ou recyclable avec une empreinte minime sur l'environnement .



THINK GREEN  
GO BLUE

## ECOLAB®

### Solutions écologiques pour Hôtels, Restaurants, Riyaads, etc...

Passez au vert, choisissez ECOLAB, votre partenaire pour la protection de l'environnement

Nous sommes leader mondial sur le marché grâce à nos excellents produits et à nos solutions complètes et écologiques. A l'aide de notre approche du service et de la formation, nous avons construit une offre unique sur le marché qui vous garanti le meilleur rapport qualité/prix.



ENERGIE



EAU



SECURITE



RECYCLAGE



**OASIS CLEAN 32**  
Nettoyant protecteur  
des sols



**OASIS CLEAN 40**  
Nettoyant vitre  
et surface moderne



**OASIS CLEAN 10**  
Nettoyant dégraissant  
multi usages



**OASIS CLEAN 61**  
Nettoyant désinfectant  
sanitaire acide



Awarded to goods or services  
which meet the environmental  
requirements of EU-eco-labelling  
scheme  
Licence number: DK 15 / 1

Bâtiment 8, Route 1029 lot. Mounir 1, Sidi Maârouf  
20 190 Casablanca - Maroc  
Tél. : +212 5 22 58 25 30 Fax : +212 5 22 58 39 60  
E-mail : ecolabmaroc@ecolab.co.ma - www.ecolab.com

COMPAD

# Optim achat

## « Externaliser ou Internaliser la gestion du linge en hôtellerie ? »

**D**ans la catégorie « Externaliser ou gérer en interne ? », nous allons, ce mois-ci, nous poser la question du linge. « Faire ou faire faire ? » Voilà une question brûlante, souvent évoquée par les gestionnaires et propriétaires d'hôtels. Notamment à propos de l'entretien du linge.

Face à la difficulté de maintenir ses marges, à la généralisation des nouvelles technologies, à l'évolution des modes de consommation qui entraîne des fluctuations sensibles des taux d'occupation, et à la mondialisation de l'économie, les entreprises hôtelières doivent s'adapter à la réalité économique des marchés. L'affaire n'est pas simple. Parce qu'il s'agit de rendre les organisations plus flexibles. Autrement dit, transformer des charges fixes en charges variables.

Pour parvenir à cet objectif, plusieurs opérateurs hôteliers – en particulier les chaînes intégrées –, optent pour la sous-traitance. Elle offre des avantages



« économiques » indéniables. Mais il y a également des inconvénients. Doit-on externaliser le linge de nos hôtels ? Et, si « oui », comment le faire ?

Avant de penser à améliorer la gestion de son linge, il faut savoir qu'il n'existe pas de solution miracle. Si vous optez pour une solution en interne, il faudra laisser un emplacement pour la buanderie, baissant la capacité d'exploitation de l'établissement. Il faudra acheter les machines et les entretenir, augmentant l'investissement de départ et les frais de maintenance. Il faudra recruter du personnel qualifié, augmentant les charges et compliquant la gestion du personnel. Il faudra acheter le linge en grande quantité et le renouveler souvent pour garder notre qualité de service. Ce qui représente un budget assez conséquent.

Tout cela, sans compter les frais d'électricité, d'eau, les problèmes relatifs au fonctionnement des machines, le stockage...

Voyons ce que nous propose l'externalisation ou la sous-traitance. Elle nous permet une meilleure maîtrise et une adaptation des coûts de personnel en fonction de l'occupation de l'hôtel. Elle propose une optimisation des dépenses en produits d'entretien, un budget annuel plus simple à établir, un gain de temps et un recentrage sur notre métier d'hôtelier. Elle améliore la qualité de prestation dans certains cas et évite la gestion du personnel (le recrutement, la formation, les remplacements...).

L'externalisation ou la sous-traitance peut amener des inconvénients aussi. La qualité de service de la société ex-

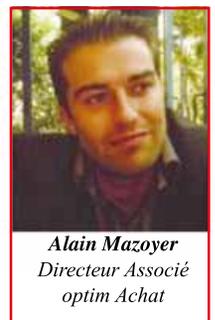


terne ne sera peut être pas celle que vous attendiez. Des problèmes de livraison interviendront, rendant difficiles les relations entre fournisseurs et clients. Le fréquent roulement de personnel au sein de la société de sous-traitance amènera des difficultés de suivi de clientèle. Sans compter le recours à du personnel d'autres sites, lequel entraîne des problèmes d'adaptation. Souvent, les objectifs divergent entre l'hôtelier (qualitatifs) et le prestataire de services (plus financiers), ce qui n'arrange pas les rapports.

L'externalisation est-elle la solution idéale ? Pas sûr ! La réponse doit se situer entre les deux propositions ; un mix entre externalisation et gestion en interne, suivant les caractéristiques de chaque établissement.

Une solution est en train d'émerger : « le linge recyclable ou produisant de l'énergie », qui devrait faire disparaître à terme le linge à laver. Pour l'instant, le jetable est inutilisable dans les salles de bains, car sa texture n'est pas au point.

A SUIVRE...



**Alain Mazoyer**  
Directeur Associé  
optim Achat

## Mac Do' plus proche de SOS Villages d'enfants



McDonald's s'implique dans le caritatif infantile. Aujourd'hui, il finance des équipements de cuisine pour SOS Villages d'Enfants et autres associations partenaires. Pour se rapprocher davantage des populations, McDonald's Maroc a élargi son soutien à trois nouvelles associations. Il s'agit du Centre Ahli de Fès, de la Crèche de Tanger, et de l'association Aspirations féminines de Méknès. La contribution de l'enseigne a consisté en l'acquisition des équipements de cuisine. Ce choix a été dicté par des besoins concrets tels qu'ils ont été exprimés par les enfants de SOS Villages et les nouvelles associations-relais. Il a donc participé à l'achat de réfrigérateurs, congélateurs, four, micro-ondes et petits électro-

ménagers. Des acquisitions qui ont pu être financées grâce au principe habituel d'appel aux dons via tous les restaurants McDonald's au Maroc. Dans ce sens, les nouvelles associations ont bénéficié, au même titre que SOS Villages d'Enfants, de la Journée mondiale de l'enfance. Un engagement ininterrompu depuis 7 ans. Le Centre Ahli de Fès cible les enfants victimes de l'abandon scolaire, de l'analphabétisme et voués à l'exclusion sociale. L'association Aspirations féminines est dédiée au développement et à l'éducation des jeunes filles rurales. Quant à La Crèche de Tanger, elle s'occupe des enfants abandonnés de 0 à 6 ans.

Ces associations ont été sélectionnées par l'entremise de SOS Villages d'Enfants, pour « leur renommée et leur sérieux ».

Enfin, rappelons que SOS Villages d'Enfants est une ONG qui a pour vocation de donner une famille et un foyer permanents aux enfants démunis et privés de parents, et de les accompagner jusqu'à ce qu'ils deviennent autonomes.

# CATI

METIERS DE BOUCHE  
Équipements professionnels

## Spécialiste dans la vente de Matériel Professionnel Alimentaire occasion - déclassé - neuf

### Un large choix de produits :

Vitrines réfrigérées

Sorties de caisse

Chambres Froides

Fours boulangers

Gondoles

Matériels de boucherie

Matériels de restauration

Centrales frigorifiques



Découvrez nos stocks sur ... [www.cati91.fr](http://www.cati91.fr)  
CATI, ZI Ciroliers, 14 rue C.Ader 91 700 Fleury Merogis / France  
Tel. +(33)1.69.72.14.80 - Fax. +(33)1.69.46.49.74  
E-mail: [cati@cati91.fr](mailto:cati@cati91.fr) - web: [www.cati91.fr](http://www.cati91.fr) - Siret 450532239 RCS Evry

COMPAD

## Les offres de la centrale de référencement



Ampoule  
Economique  
23W OSRAM

**21,45 Dhs**



Appareil de massage  
CELLUTEC

**69800 Dhs**



PROMOTION



Thermomètre  
laser Supco

**1265 Dhs**



Nettoyant dégraissant  
5L GREEN'R

**29,29  
Dhs / L**



Purificateur d'air

**5476 Dhs**



Ampoule standard  
E27 100W

**2,00 Dhs**



NOUVEAUTE



**Fruits & légumes BIO**



**2,21 Dhs**



Boite d'allumettes  
personnalisée



Nettoyant sanitaires  
750mL  
GREEN'R

**48,50  
Dhs / L**



[www.optim-achat.com](http://www.optim-achat.com)

207, Boulevard Zerktouni

20100 Casablanca

Tel : +212(0)22-36-22-81

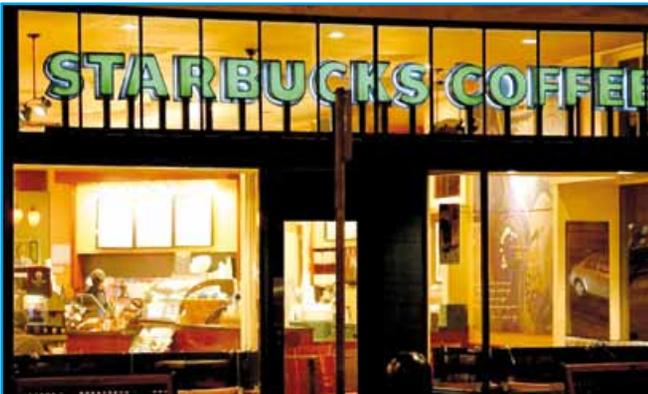
Email : [contact@optim-achat.com](mailto:contact@optim-achat.com)

## Starbucks croit au commerce équitable

Starbucks ne vend plus que du café issu du commerce équitable. Un pari commercial destiné à séduire, en Occident du moins, une clientèle plus jeune, plus urbaine et plus aisée que la moyenne. L'ensemble de la chaîne de production de son expresso est désormais estampillé « Max Havelaar ».

Après la Grande-Bretagne en 2009, Starbucks se convertit ainsi à 100 % café équitable en Europe continentale. Environ 300 000 boissons à base de café certifié « commerce équitable », servies dans des gobelets en carton frappés du logo bleu et vert Max Havelaar, seront vendues chaque jour sur le Vieux Continent. Ce qui va sensibiliser, en France, dix millions de consommateurs au café « éthique », se réjouit Starbucks France, qui comptera 54 cafés après l'ouverture de celui de Marseille, le 28 avril. Starbucks assure qu'il n'augmentera pas ses prix (un café coûte en moyenne 3 euros) malgré les coûts de son nouvel approvisionnement.

« Les grandes entreprises se doivent aujourd'hui d'avoir un comportement responsable, explique Philippe Sanchez, le DG sur la presse française. C'est une question de valeur, pas de retour sur investissement. Nous mesurerons les effets sur le long terme. »



Dès sa création à Seattle en 1971, Starbucks a bâti son image d'entreprise « responsable » en accordant couverture santé, formation et stock-options à tous ses salariés. La chaîne compte sur ses *barristas*, qui suivront cinq jours de formation sur le café équitable, pour prêcher la bonne parole auprès de ses clients. Starbucks a acheté 18 000 tonnes de café certifié Max Havelaar l'an passé, deux fois plus qu'en 2008. La chaîne assure en être devenue ainsi le premier acheteur au monde.

Des dizaines de milliers de producteurs supplémentaires du Sud - Afrique, notamment - devraient devenir fournisseurs de Starbucks.

L'estampille « Max Havelaar » garantit aux producteurs un prix d'achat minimum de 92,5 centimes d'euro par demi-kilo, qui permet d'atténuer la fluctuation des cours, ainsi qu'une prime de développement de 7,4 centimes d'euro par demi-kilo. En contrepartie, les producteurs s'engagent à investir cet argent dans une agriculture respectueuse de l'environnement et à améliorer les conditions de vie des travailleurs. Bref, du développement durable.

## Nespresso perd sa longueur d'avance



Dans l'Hexagone, les capsules Nespresso sont désormais disponibles dans les Carrefour, Auchan, Cora et Leclerc, sous la marque Maison du café. Au mois de mai, Casino met sur le marché ses capsules maison, dans ses propres rayons. Les boutiques Nespresso n'ont donc plus l'exclusivité, et les capsules compatibles avec toute la gamme de machines Nespresso sont disponibles en grande surface (en France, du moins), alors qu'elles ne l'étaient auparavant qu'en boutique spécialisée ou par Internet.



## Rouler avec du café pour carburant

C'est à bord d'une voiture utilisant du café comme carburant qu'un homme a récemment relié Londres à Manchester en une journée. Le véhicule, une Volkswagen Scirocco de 1988, a été transformée pour une émission scientifique anglaise de la BBC : *Bang goes the Theory*. Ainsi, l'émission a souhaité savoir si un véhicule pouvait utiliser le café en remplacement du carburant habituel. La voiture, surnommée « car-puccino », a utilisé l'équivalent de 10 000 expressos pour effectuer le voyage de 340 kilomètres. Un arrêt a été imposé tous les 100 kilomètres afin de nettoyer le filtre et faire le plein de café. Le but de l'invention est de montrer aux nouvelles générations qu'il existe d'autres alternatives aux carburants existants. « Il est important que les jeunes comprennent que l'énergie n'est pas



quelque chose qui existe de façon mystique, simplement en pressant un interrupteur ou en appuyant sur une pédale », explique le présentateur de l'émission.



## Le seul café au Maroc certifié Médaille d'Oro en Italie

LA GENEVOSE est la seule marque de café présente au Maroc, certifiée «Caffé Qualità Oro». Sur les 300 postulants qui prétendent chaque année à cette distinction, seulement 30 participants sont sélectionnés pour obtenir cette médaille d'or, décernée par un jury hautement professionnel

Les cafés LA GENEVOSE sont certifiés, en Europe, ISO 9001 v2000.

Le grain de LA GENEVOSE est d'une très grande qualité et son rendement qualité/prix est rarement égalé.



BLUE GOLD



Arôme intense et Exceptionnel

TRADITION



goût fort et décisif

DECAFEÏNE



l'arôme doux et velouté

100 % Arabica



la plus précieuse au monde une densité moelleuse

GRAIN



Mélange au goût fort et décisif

chocolat



à l'italienne chaud et épais



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

## Un reportage sur le *fast-food* échappe à la censure

La chaîne M6 censurait, en octobre dernier, un reportage entier de l'émission « Zone interdite », portant sur les pratiques douteuses des chaînes de restauration rapide en France. Tout y passait : propreté aléatoire, produits périmés, étiquettes falsifiées... Personne n'avait donc pu voir le reportage passé à la trappe avant que le magazine *Télérama* ne le ressorte le 1er avril sur son site Internet. Le magazine culturel s'est procuré les deux séquences du reportage les plus gênantes pour l'industrie du fast-food. La première porte sur les pratiques de McDonald's, qui assure sur son site français, jeter les sandwiches non achetés au bout de 10 minutes. Pourtant, chez le franchisé qu'ont pu filmer les journalistes de M6 en caméra cachée, les hamburgers peuvent rester disponibles pour le client jusqu'à quatre heures après leur fabrication. La seconde séquence montre que, contrairement aux promesses de KFC, le poulet censé être halal n'est pas abattu selon le rite musulman. McDonald's dénonce des « méthodes de voyou ». KFC a réagi de manière moins brutale, acceptant une interview de son directeur général à la suite des révélations faites par l'équipe de M6. Mais l'entretien se déroulera finalement chez les avocats de KFC.

## Apéritif géant à Rennes, record battu



Après une invitation lancée sur Facebook, un « apéro » a réuni dernièrement de 4 000 à 5 000 personnes dans les rues de Rennes (ouest de la France), soit davantage que l'apéritif du même type à Nantes en novembre dernier. L'invitation rennaise avait fait frémir les élus, considérant « ingérable » un tel « *appel à l'ivresse publique* ». Si la préfecture n'avait pas interdit pas la manifestation, elle avait mis en garde les organisateurs. Finalement, c'est dans une atmosphère bon enfant qu'hommes et femmes de 18 à 40 ans environ, sacs à dos généralement bien remplis, ont bravé un temps frais par petits groupes, pour se retrouver sur l'une des principales esplanades de la ville. Aucun incident notable.



**Reda Food**

**BISCA ROSE**

**Matma**

**GALA**  
Sucre Chocolat Noir

**dalida**

Route de Mediouna Km 10,5 Lahfaya-Casablanca  
Tel.: 0522 97 01 51 E-mail: q.biscarose@menara.ma

## Pub' et religion ne font pas bon ménage, en Inde comme en France

Lorsque la publicité, dans le secteur de l'agroalimentaire, fait des allusions, directes ou indirectes, à des éléments de religion, elle prend des risques... En attestent deux affaires récentes.

En Inde, la communauté chrétienne d'une localité s'est insurgée après qu'une représentation de Jésus, bière et cigarette à la main, a été publiée dans des manuels scolaires.

Le manuel dans lequel la représentation de Jésus a été découverte est destiné aux écoles primaires catholiques. Le directeur de la maison d'édition responsable du manuel a été accusé par les autorités d'« offense aux sentiments religieux », dans un pays dont 2,3 % de la population autochtone est de confession catholique.

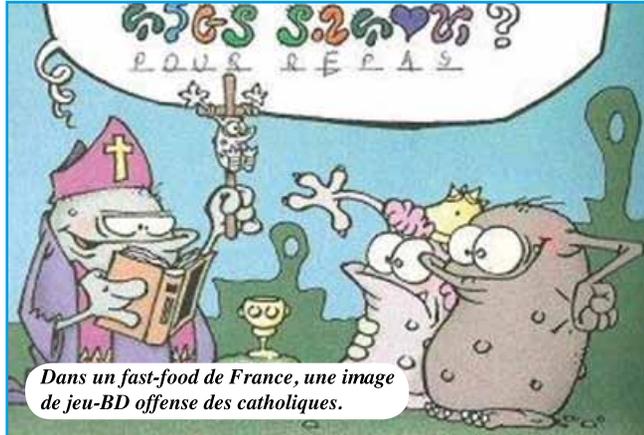
En France, les catholiques aussi ont été blessés, en l'occurrence par le contenu « ludique » d'un produit de Mac Do'.

L'objet du scandale, pour le curé de la commune de Saint-Sulpice: une boîte de *HappyMeal*.

Cette boîte contenait un livret dont l'un des jeux comportait une bande dessinée représentant trois patates : un évêque et un couple sur le point de se marier. L'évêque tenant dans sa main un crucifix sur lequel Jésus a la forme d'une grenouille.

Très soucieux de son image, la société de restauration rapide n'a pas tardé à répondre, de même que l'éditeur français du jeu, présentant leurs excuses et retirant le livret de la distribution.

« Soyez assurés que McDonald's ne souhaite en aucun cas heurter la sensibilité de ses consommateurs », a clamé la firme américaine.



Dans un fast-food de France, une image de jeu-BD offense des catholiques.

COMPAD

**FABRICATION ET EXPORTATION COFFRES-FORTS  
ET ARMOIRES FORTES HAUTE SÉCURITÉ  
VENTE DE SERRURES ÉLECTRONIQUES.  
VENTE DE MINIBARS À ABSORPTION**

WWW.SOLOC.COM

Agence Casablanca  
261 Bd Mohamed V 20000  
Casablanca  
Tél : +212 5 22 54 32 87  
Fax : +212 5 22 54 32 86

Agence Agadir  
Km 4 Route d'Inzegane BP: 3126 Talborjt 80000  
Agadir  
Tél : +212 5 28 28 19 57  
Fax : +212 5 28 28 19 58

Agence Marrakech  
Imm Baraka Bd Allal El fassi 44000  
Marrakech  
Tél : +212 5 24 31 35 69  
Fax : +212 5 24 31 35 71

## Le café-couture, une réussite à Paris



Sur le principe des cybercafés (des débuts), Martena Duss et Sissi Holleis, deux créatrices, viennent d'ouvrir à Paris le premier café-couture, rapporte le journal *Le Monde*. Baptisé « Sweat Shop », le lieu permet de louer, à l'heure, une machine à coudre, tout en dégustant boissons et pâtisseries. Des ateliers sont organisés cinq fois par semaine à l'attention des débutants, et des créateurs sont invités à prodiguer leurs conseils de professionnels.

La première des deux microentrepreneuses est suisse-allemande, maquilleuse de formation ; la seconde, autrichienne, styliste.

Le café-couture se veut convivial, à l'ambiance décontractée et un peu bohème, différent des écoles de couture traditionnelles. Le fabricant de machine à coudre Singer et le spécialiste de la maille et du tricot Bergère de France ont apporté leur appui financier.

Pour les clients enfants, tout est fourni, goûter inclus. Inauguré mi-mars, le « Sweat Shop » est déjà un succès

## Premier café-bibliothèque à Marrakech

Marrakech peut se targuer de voir, en son sein, le concept de café-bibliothèque être mis en œuvre. Objectif : faire partager les envies de la lecture aux amateurs de cafés. L'on doit l'ouverture de l'établissement, le « Biblio' Café », à l'association Forum du livre pour le développement et la culture.

Du roman à l'essai en passant par des recueils de poésie, divers types d'ouvrages sont disponibles.

L'association a mené une opération similaire – intitulée « Bibliothèque pédagogique » – a dans des lycées de la Ville ocre, en partenariat avec certains établissements éducatifs en vue d'encourager les lycéens à découvrir toutes les formes imaginables d'expression à travers la lecture.

**ALDIS**

**LA CHAISE QUI DÉCORE**

COMPAD

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



Le marocain Maymana et le français Poilâne ont présenté leur savoir-faire.



Photo Pierre Givoy PressPartner

# Gourmandise, élégance et histoire

*Des palais de gourmets dans un palace. Le rutilant Sofitel Rabat Jardin des roses a été dernièrement le théâtre d'un événementiel à la hauteur de la luxueuse enseigne.*

D. C.

Devant l'établissement, des hommes vêtus d'une tenue blanche traditionnelle font sortir de leurs instruments des airs ancestraux et bougent les épaules ainsi que l'exige la danse qu'ils ont apprise dans leur prime jeunesse. Pendant que le groupe d'invités, marocains et français, entre dans l'une des salles, deux autres protagonistes cuisent des beignets, que certains cueillent brûlant, juste avant la visite. Il s'agit de découvrir une exposition réalisée pour les lieux, un hôtel comportant une roseraie. Nous sommes au sein du Sofitel Rabat Jardin des roses, en plein événementiel, intitulé « *L'élégante histoire gourmande entre la*



Photo Sofitel Rabat J.d.R.

Atelier de macarons.

France et le Maroc ».

Céramiques et porcelaines, orfèvrerie et dinanderie, mobilier, bijoux, tapis, élégante robe de mariée berbère juive... Les hôtes étrangers venus de Paris jettent un œil attentif à chaque aspect et écoutent religieusement le guide. Ce dernier ne manque pas de rappeler que tous ces objets sont fournis pour l'occasion par le Musée Belghazi, de Salé. L'on doit cette exposition d'artisanat à l'Office national marocain du tourisme et au ministère de tutelle.

Dans un espace voisin et encore plus grand, démarre la mise en bouche, au sens propre comme au figuré. Nous passons du patrimoine de

l'artisanat à l'univers très vivant des métiers de bouche du Maroc et, dans une moindre mesure, de la France. Si les pâtisseries traditionnelles sont en bonne place, par l'entremise du traiteur-pâtissier de Rabat Maymana, les macarons du Sofitel – aux framboises, aux pistaches... – attirent également l'attention et finissent pour partie dans les palais délicats des amateurs d'épicerie fine.

Plus discret : le stand de la boulangerie parisienne Poilâne. Ses pains et viennoiseries, contrairement à ceux de la marque-franchise Paul, ne sont pas bien connus des Marocains – de classe moyenne ou nantie. Le vin, un élément central de la cuisine française s'il en est, s'incarne dans des dégustations offertes par La Ferme rouge, société locale qui s'apprête à mettre ses cépages marocains sur le marché.

### Nourritures cérébrales

Passé le moment du plaisir des papilles et des yeux, vient le temps des nourritures cérébrales. Fatéma Hal, l'incontournable restauratrice maroco-parisienne, ouvre l'après-midi de conférences, semi-académiques, semi-conviviales, au pied de clichés sans surprise du photographe chevronné Paul Alessandrini. « Ce projet est né d'un véritable parti pris : parler de ce qui nous relie les uns aux



Fatéma Hal et Dominique Colliat ont pensé l'événement.

autres plutôt que ce qui nous sépare. Le Maroc et la France, deux des plus grandes patries de la gastronomie mondiale, si fières soient-elles de leur héritage culinaire, se sont pourtant influencées l'une l'autre », clame Fatéma Hal. De nos jours, illustre l'auteur et critique gastronomique Gilles Pudlowski, « la gastronomie de la France est de plus en plus "contaminée" par la cuisine française, à l'image de ce que réalise à ses fourneaux Gilles Goujon ». Cela étant posé, ce dialogue des cultures culinaires ne date pas de l'époque contemporaine. Le Protectorat a introduit, entre autres mets français, le flan au Maroc. « Les Marocains se le sont alors approprié. C'est ainsi qu'est né le flan dit "Colona", que l'on a pris l'habitude de servir au petit-déjeuner le jour du

baptême » des enfants de confession musulmane, rapporte l'historien Mohamed Bargach.

Autre produit créant historiquement du lien – diplomatique puis économique, cette fois – entre Europe et Maghreb : le thé, passé de la Chine au Maroc via des voyageurs du Vieux continent en visite chez le sultan Moulay Ismaël, au XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est le fil de l'intervention de Gilles Brochard, enseignant et cofondateur, à Paris, du Club des buveurs de thé.

### Mon amie la rose

Outre le manger et le boire, Fatéma Hal tient à mettre la rose au cœur d'une telle rencontre, touchant à l'art de vivre et au civilisationnel. C'est que, d'une part, le Sofitel possède sa propre roseraie et qu'il a été rénové

## Une certaine idée du luxe français du CHR, déclinée sur les 5 continents

Sofitel est la seule marque d'hôtellerie de luxe française implantée sur les cinq continents, à travers 130 adresses, dans près de 40 pays (plus de 30 000 chambres). Sofitel propose des hôtels et des complexes de villégiature (*resorts*) contemporains et ciblant les clients adeptes de l'hôtellerie de luxe et en quête d'esthétique et d'art de vivre à la française. Au Maroc, les observateurs tendent à reconnaître que l'on ressent, dans ces cinq-étoiles d'Accor, la volonté de concilier cachet traditionnel et techniques modernes de design/aménagement. Autant dire que cela est plutôt réussi. Cas emblématique : le Sofitel de Marrakech, ex-Toubkal dont l'architecture a été revue par le décorateur Jean-Baptiste Barian.

Mais c'est à Fès que l'enseigne, tant à l'échelle du Maroc que du monde arabe, décroche la palme du public mondial, en quelque sorte. L'hôtel Palais Jamaï est, en effet, le seul Sofitel de la région à figurer dans le double classement convoité *Gold List* et *Travel+Leisure*.

Dans une ville au style beaucoup plus « européenisé », Casablanca, le Sofitel en chantier couronnera l'érection du Casa City Center, un élément-clé du *Contrat-programme Casablanca 2012*, visant à faire de la métropole une destination touristique pour les affaires et les loisirs. Accusant du retard, la livraison serait reportée à 2011.



Intellectuels et journalistes des deux rives ont animé la partie conférences.

suivant les plans de l'architecte-designer Didier Gomez, lui-même un passionné de rose. D'autre part, cette fleur a sa place dans la culture marocaine (et arabe en général) à travers l'eau de rose. D'ou la conférence d'Abderrazak Ben Chaabane, parfumeur et ex-botaniste d'Yves Saint-Laurent aux Jardins Majorelle. En l'honneur de cette circonstance, il offre cinq flacons d'une fragrance exclusive – « Palais des roses » – créée par ses soins et dédiée en particulier à Fatéma Hal. Ce parfum tire ses effluves de pétales de rose de Damas et de rose française recueillies dans le propre jardin de M. Ben Chaabane. Ne manquait à ce panel d'interventions vivantes que celle de Gérard Taurin, le glacier de renommée mondiale et amoureux des ingrédients de la cuisine marocaine [voir notre édition n° 10]. Programmé initialement, il a finalement décliné l'invitation.

### Avant-goût d'inauguration

Autres absents : le ministre marocain du Tourisme Bachir Znagui et le cofondateur d'Accor Gérard Pélisson.

Il a été finalement décidé que tous deux inaugurerait plutôt la soirée V.I.P. d'inauguration de l'établissement, le 13 avril. L'ouverture du Sofitel Rabat Jardin des roses est en effet à marquer d'une pierre blanche...

après que 300 millions de dirhams ont été investis dans la rénovation de l'ancien Hilton. Ce qui fait de l'établissement l'une des structures d'hôtellerie-restauration de prestige à l'échelle du royaume et par-delà.

### Une scénographie signée Michel Albertini

Dans un premier temps, « *L'élégante histoire gourmande entre la France et le Maroc* » a été pensée par Fatéma Hal et Dominique Colliat, artisane de la « révolution culturelle » opérée par Sofitel en Europe, en Afrique et au Moyen-Orient.

Ensuite, l'événementiel a été « mis en forme » par Michel Albertini, artiste pluridisciplinaire et reconnu. Ce comédien gueule d'amour a joué pour Henri Verneuil, Alexandre Arcady, Andrzej Zulawski, Maroun Bagdadi, Randa Chahal Sabbag... C'est par la suite que cet auteur de romans et de pièces de théâtre (la première, écrite en 1979, s'intitule *Aïn Salah*) se met à la scénographie, avec, pour commanditaires, la Fondation Napoléon, le Musée de l'armée française, et même des institutions au Brésil. En somme, le recours à un comédien-scénographe est une première pour Sofitel et le Maroc et pourrait donner des idées à d'autres sociétés de CHR...

Refera-t-on appel à Michel Albertini lors du centenaire de Rabat (en tant que capitale) en 2012 ? S'il est trop tôt pour formuler une telle question, elle mérite d'être posée.



# *Les Cépages Marocains Réunis*

Issus d'un terroir riche,  
chaud et humide,  
ces vins s'adaptent naturellement  
à toutes les occasions.



## Chaîne du froid

# Comment Accor optimise sa sécurité alimentaire

*La chaîne Accor Maroc est pionnière et à la pointe en termes de contrôle des températures des chambres et meubles froids de ses hôtels-restaurants.* D. C.

C'est le genre de technologie et de démarche qui tire le Maroc vers le haut. La chaîne internationale d'hôtellerie Accor, fortement implantée à travers le royaume, est en train de mettre en place dans toutes ses unités un système dernier cri de contrôle des chambres et meubles froids.

Il en va de la sécurité alimentaire, dont les procédures de contrôle passent au peigne fin tous les aspects.

La nouvelle installation remplace un système qui s'avérait être dépassé... mais qui est toujours d'usage dans d'autres hôtels et/ou restaurants du pays. Le contrôle de température s'effectuait à l'aide d'un thermomètre d'autorégulation, complété par un autre thermomètre. Si l'écart de mesure entre ces derniers était trop grand, un agent était chargé d'intervenir. Qui plus est, le fait de relever la température ne se faisait que deux ou

trois fois par jour.

D'où un manque de fiabilité et, par tant, l'intérêt des capteurs numériques de température (marque Thermo Bouton, dans le cas présent). « *Ils sont non manipulables et relèvent la température tous les quarts d'heure* », explique Abdellilah El Alej, directeur QHSE.

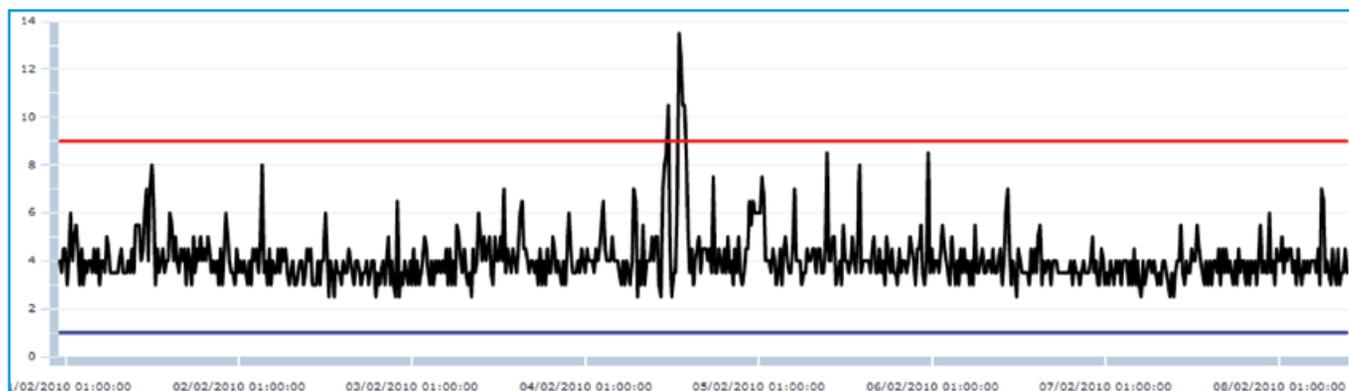
### Alarme

En outre, ce type de capteur procède automatiquement à la régulation en cas de dépassement, appelé « *alarme* » dans le jargon. Même lorsque la courbe (voir exemple de relevé ci-contre) exprime une température trop basse, une correction est nécessaire, dans la mesure où cela perturbe la qualité du produit et dénote un dysfonctionnement énergivore...

Toutes les données recueillies par les capteurs sont centralisées en France, où se trouve le siège de la société-

mère. Mais, au Maroc, ces données, transmises par Internet de façon sécurisée, n'en demeurent pas moins accessibles aux différents acteurs du système, du directeur HQSE au technicien. Sachant que chacun y accède, n'importe où depuis un simple ordinateur, de façon totale ou partielle suivant la fonction occupée, et grâce à un code individuel.

En cas d'alarme récurrente, le système enregistre également la mise en application ou non d'un plan d'action corrective. C'est là qu'intervient la quantification et le jugement des résultats via le protocole HACCP. Ainsi, si un plan d'action corrective n'est pas mis en œuvre à la suite d'une forte alarme, ce sont chaque fois 5 points sur 100 qui sont retirés de la note. « *Actuellement, notre note moyenne au sein de toute la chaîne Accor Maroc est de 94 de conformité* », se félicite M. El Alej.



Liste des alarmes

DATE DE DEBUT	DATE DE FIN	DUREE	STATUT	VALEUR	CLOTUREE
13:59	04/02/2010 14:59	1 h 0 mn 0 s.	Alarme haute	13,5° C	Non

*Courbe & tableau - Exemple de relevé et de rapport de mesure (automatisé), sur 8 jours consécutifs, d'un hôtel d'Accor Maroc.*





## LP, un savoir-faire aux accents euro-tunisiens

***Traiteur, café, restaurant, chocolatier... LP est un établissement casablancais à l'activité diversifiée et cofondé par un Tunisien tombé amoureux de la cuisine marocaine mais très sensible également aux gastronomies française et italienne.***

D. C.

« Lorsque nous ouvrons en 1995 à Casa', le marché est vierge – ou presque », nous raconte Meftah Ben Rabbah, cofondateur tunisien de LP. Son partenaire – un Français qui, depuis lors, vole de ses propres ailes à Marrakech – et lui jettent leur dévolu sur une charmante villa du boulevard d'Anfa, voie dont l'espace n'est, alors, pas prise d'assaut par des boutiques rivalisant de luxe. Une villa qui participe de l'identité de LP, pour avoir donné un cachet « entreprise à taille humaine » et pour avoir résisté aux appétits voraces d'un secteur immobilier qui fait peu de cas du patrimoine casablancais du XXe siècle. D'une superficie de 220 m<sup>2</sup>, la villa s'est vue aménagée, de manière à disposer d'une terrasse complétée par un salon, couverts. Les prestations sont variées : café, traiteur, restaurant,

chocolatier-confiseur. à noter que le client peut se faire servir un repas (des mets dits « internationaux ») en dehors des horaires conventionnels. « Les membres de l'équipe travaillent par rotation, de cinq heures du matin à dix heures du soir et doivent être disponibles pour ça », souligne le patron. Une partie du personnel – 45 salariés au total – est affectée au laboratoire de fabrication et de finition, pour l'activité métiers de bouche.

### **Intérêt pour l'allégé**

« Aujourd'hui, nous avons accès à un plus grand choix de matières premières qu'à nos débuts », note M. Ben Rabbah. De même, LP prend en considération les besoins d'une clientèle en produits diététiquement plus légers. « Depuis trois ans environ, nous faisons attention à la ten-

dance à l'allégé et procédons à des essais pour qu'il y ait le même goût avec moins de sucre et de matières grasses », explique l'entrepreneur. Autre tendance observée, en arômes cette fois : la saveur de la rose intéresse de plus en plus, par le biais du macaron et du mets en verrine. Quant aux produits du terroir, LP affirme y faire appel.

Face à ce souci de renouvellement et de quête permanente de la qualité, « il n'est pas rare que le client, même satisfait, se fasse plus exigeant à sa prochaine commande », soupire quelque peu Meftah Ben Rabbah.

LP sert aussi bien particuliers (pour des fêtes notamment) que les entreprises (pour des cérémonies, des événementiels...) L'on se souvient en particulier du cocktail dînatoire concocté en l'honneur de l'après-

concert d'Enrico Macias et servi dans une salle d'un grand hôtel de la capitale économique, en 2005. « *En festivités, le Maroc devance la Tunisie. En matière de conscience professionnelle, c'est l'inverse* », estime, sereinement, l'homme d'affaires.

LP conclue des marchés bien au-delà de la métropole : ses camions-frigo peuvent être amenés à effectuer des livraisons jusqu'à Tanger, Agadir.

Avant d'en arriver là, M. Ben Rabbah a consenti bien des efforts, au Maroc comme à l'étranger.

Dans son pays de naissance et d'identité, il observe, jeune, sa mère en train de préparer la *m'rouzia*, la *kamoumia* (spécialité tunisienne à base de cumin), l'housbane, la technique de pliage des briques à l'œuf... Avec le temps, il découvre les gastronomies française et italienne, qu'il adopte pour toujours.

S'il suit un cursus assez conventionnel – de dessinateur spécialisé – pour



faire plaisir à ses parents, il s'envole peu après pour Nice, son ancien lieu de vacances, à la recherche de l'emploi qui lui permettra de s'immerger dans la restauration. C'est ainsi qu'il est embauché au « Marrakech », établissement spécialisé dans la cuisine marocaine près du port. De plongeur, il gravit un à un les échelons et vibre pour les traditions culinaires du royaume. Son patron, auquel il s'est entre temps associé, lui propose jus-

tement de venir monter une affaire au Maroc. C'est ainsi que, à Casablanca en 1988, il ouvre le « Prétexte », face à l'Atlantique. Le restaurant devient une table de référence de la capitale marocaine des affaires. Parallèlement, il se perfectionne à travers de nombreux stages à l'étranger.

Quelque sept années plus tard, il se sent prêt pour une autre aventure, celle de LP. Un choix de diversification qui lui réussit.



Depuis 1989, LA MAISON DU FOIE GRAS a développé un savoir-faire dans la production de foie gras de canard, qui lui a permis de consolider sa position de leader sur le marché marocain. De l'élevage des canetons importés de France à la réalisation de produits finis, la chaîne de production est complètement intégrée.

La gamme de produits proposée se diversifie au fil des années et se développe pour répondre à la demande d'une clientèle exigeante. Celle-ci est constituée des clubs, palaces, traiteurs et restaurants les plus prestigieux sur l'ensemble du territoire marocain. Cette maîtrise des produits issus de canard gras lui a permis de développer son marché à l'externe, puisque la marque est présente dans plusieurs pays du monde arabe : Émirats arabes unis, Qatar, Koweït, Tunisie. Les perspectives d'avenir concernent les marchés du Proche-Orient halals, en attendant l'ouverture des marchés européens.

KM 15, ROUTE CÔTIÈRE D'AZEMMOUR B.P 53 - DAR - BOUAZZA - CASABLANCA  
Tél. : (+212) 5 22 29 03 64 - FAX : (+212) 5 22 29 01 83 GSM : (+212) 6 61 71 13 14  
Email : foiegras@wanadoo.ma

COMPAD



## Comment conserver son café

**F**aire un bon café, c'est bien ; savoir le conserver, c'est mieux. Le café, s'il est conservé dans un endroit sec restera longtemps consommable, ne moisit pas comme un fruit.

Lorsque l'on achète du café moulu (sachets de 250 g) ou en dosettes, un contenant hermétique (sachet avec fermeture à glissière ou boîte métal) placé en haut du réfrigérateur convient parfaitement lorsque l'on achète ses cafés en quantités raisonnables et que l'on le consomme dans les 2 semaines qui suivent l'ouverture. Les essences contenues dans le café se dégradent d'autant moins vite que la température est basse.

Si l'on achète du café moulu conditionné dans des sachets de grande capacité (sachets de 500 g ou plus) et que l'on souhaite le conserver plusieurs mois après ouverture, une solution existe. En effet, si on prend soin de le protéger de l'air et de l'humidité en l'enfermant dans un contenant hermétique (sous vide), le café se congèle parfaitement. La méthode n'est pas très orthodoxe, mais cela assure une meilleure

conservation des arômes subtils du café. Cela permet aussi de figer les huiles essentielles telles que la caféol et de stopper le processus de vieillissement. Ainsi, on ne sort du congélateur que la quantité voulue, et on lui laisse le temps de venir à température ambiante avant de l'utiliser. Efficacité garantie ! Le café est en effet une matière sèche qui ne



va pas se compacter au froid. Il est alors possible de prélever sa dose nécessaire à son infusion quelques minutes avant (laisser simplement le café se réchauffer à température ambiante).

Si l'on achète du café en grains, c'est la meilleure solution pour une conservation facile. En effet, la surface de contact avec l'air étant moins importante que pour le café moulu,

l'oxydation et donc le vieillissement sont beaucoup moins rapides. Il faudra tout de même le conserver au froid (frigo ou congélateur) dans un contenant hermétique et mouder juste la quantité nécessaire avant sa préparation. Un moulin-broyeur est alors un accessoire indispensable. Un modèle à meules coniques a certes un coût non-négligeable mais permet de ne pas échauffer la mouture, ce qui rendrait le café amer et pourrait lui donner un goût de brûlé. Indépendamment de l'emballage protecteur dans lequel l'on a acheté son café, dès l'ouverture du paquet, l'air peut reprendre son travail d'oxydation. Il est dès lors conseillé de conserver votre café (moulu ou en grains) dans son emballage d'origine, dans une boîte bien fermée. L'oxygène, la lumière, la chaleur et l'humidité nuisent à la qualité du café. Une fois le paquet ouvert, pour une meilleure conservation, il faut le refermer en chassant l'air et le conserver au frais surtout en été. Eviter aussi de le transvaser dans un autre contenant, car cela accélère l'oxydation, la perte d'arômes dont le vieillissement du café.

GAMME 600 - BME6-05

GAMME 600 - FG6-05 / FG6-10

GAMME 600 - CPE6-05 / MF6-05



BAIN MARIE



FRITEUSE A GAZ



FRITEUSE ELECTRIQUE



CUISEUR A PATES ELECTRIQUE



SAUTEUSE ELECTRIQUE



CHAUFFE FRITE

FOURS VISUAL ELECTRIQUE



**EUROFOURS**



VE-101 VE-061



KF 620

KF 1010G E-UD



FOUR A SOLE VAPEUR

FOUR A CHARIOT ROTATIF

**ITV**  
ICE MAKERS



MACHINE A GLAÇON ET RÉSERVE

**vmi**

COMPAD



PÉTRINS FIXES À SPIRALE

PÉTRINS À AXE OBLIQUE CUVE FIXE

BATTEURS-MÉLANGEURS

**scaiola**



VITRINE A PÂTISSERIE POSITIVE ET CUPOLA

**DINCOPA**®



SELF SERVICE



# Les températures de dégustation des vins

Nicolas Chain, sommelier - chef de Produits vins – Groupe Ebertec

**L**e mois dernier, nous avons abordé ensemble le sujet des règles de conservation/vieillissement du vin.

Ainsi, pour évoluer sereinement dans le temps, un vin doit avoir été stocké dans un local assurant au mieux ces cinq règles d'or :

1. température constante de 12° C
2. taux d'humidité de 70 à 80 %
3. air pur, renouvelé et sans odeur
4. obscurité
5. absence de vibration

Une fois ces conditions de garde assurées, il conviendra ensuite de respecter certaines bases de service pour profiter pleinement de toutes les bouteilles de vin.

En tout premier, la température de service des vins est essentielle à assurer la meilleure dégustation possible de ces beaux flacons.

Il conviendra donc en premier lieu de ne pas confondre température de garde et température de consommation.

tion.

Ainsi, tous les vins ont la même température de conservation/vieillissement (12° C), mais chacun appartient à une catégorie qui réclame une température de dégustation bien précise.

Les erreurs les plus fréquentes sont de boire trop froid un vin qui se consomme frais et de boire trop chaud un vin qui se consomme « chambré ». On parle de « tenir une bouteille au frais », et non de la laisser au froid. Le froid excessif fermera les arômes d'un vin et l'empêchera d'exprimer pleinement son potentiel.

Pour comprendre le terme « chambré », il faut se transposer dans les conditions atmosphériques du Vieux continent, et de la France en particulier, d'où le terme est originaire. Ainsi, cette expression indiquait la température des pièces d'une maison au temps du chauffage par le bois. Celle-ci était alors proche de 18° C.

Mais de nos jours, cette température

modérée se rapproche plus de 22°C.

Hors, au-delà de 20-22° C, un vin est étouffé par l'alcool qu'il contient. Celui-ci se fait trop présent et déséquilibre la perception gustative.

Chaque vin a donc sa température idéale de dégustation. Celle-ci va bien souvent dépendre de sa structure. Ainsi, plus un vin est structuré et/ou complexe, plus sa température idéale de dégustation s'élèvera.

Voici un tableau indiquant les températures de dégustation des principales catégories de vin : (Voir Tableau 1)

## Quelques conseils

Il faut tenir compte de la température ambiante pour décider de la température de service. La température ambiante n'est quasiment jamais inférieure à celle de service. Il faut alors prévoir la remontée en température du vin une fois la bouteille ouverte et/ou une fois le vin servi dans le verre.

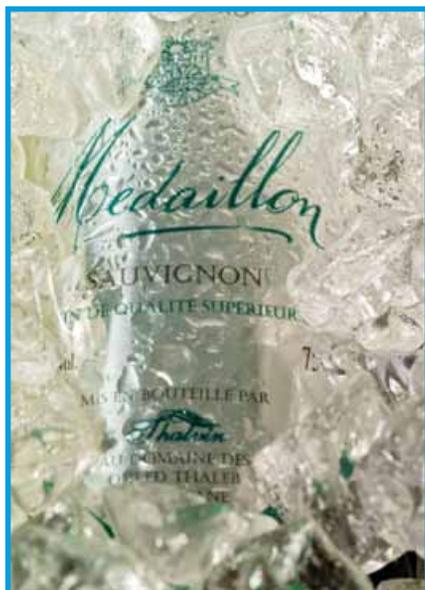
Vignerons depuis 1923...

Thalvin  
morocco  
africa  
wine  
est. 1923



Nous signons les Grands Vins  
du terroir Marocain

[www.thalvin.com](http://www.thalvin.com)



A l'air libre, pour une température ambiante de 20°C, le vin en bouteille gagne en moyenne 1°C par heure et augmente de 2°C en une quinzaine de minutes une fois servi dans le verre.

Pour maintenir un vin blanc, effervescent ou rouge léger à température, le seau à glace restera la meilleure option. Il faudra alors veiller à faire varier le nombre de glaçons pour s'adapter au vin et éviter ainsi une trop forte chute de température.

Mais ce même seau à glace ne sera pas une bonne solution pour rafraîchir une bouteille, tout comme le compartiment de congélation d'un réfrigérateur. La descente en température sera trop brutale et peu homogène, provoquant un choc thermique et pouvant ainsi « casser » un vin.

A l'inverse, une bouteille de vin rouge sortie de cave devra remonter en température avant dégustation. Là aussi, il sera primordial d'éviter tout choc thermique violent. Ainsi, il sera du plus mauvais effet de rapprocher cette bouteille d'une source de chaleur trop vive, comme une cheminée ou un radiateur. Le vin sera déséquilibré et très souvent trop chaud.

- Pour rafraîchir un vin, rien ne vaut le réfrigérateur. La baisse en température se fait progressivement et de façon homogène.

- Pour « chambrer » un vin, rien ne

vaut de le laisser dans une pièce à température stable, à l'abri des courants d'air, du soleil, et autres sources d'influences thermiques brutales.

Voici certaines mesures de temps pour vous aider dans la préparation de vos bouteilles : (Voir Tableau 2-3)

### Conclusion

La température de service des vins est une science inexacte. En effet, chaque vin possède une température de dégustation idéale mais celle-ci évolue

constamment car elle est la proie de multiples influences extérieures.

Il est donc utopique de vouloir toucher à la perfection, mais il n'est pas interdit d'essayer. A l'impossible nul n'est tenu.

Mais il est primordial de se souvenir qu'un vin, quel qu'il soit, ne sera jamais aussi bon que lorsqu'il sera dégusté à la température adéquate.

Nicolas Chain, sommelier - chef de Produits vins - **Groupe Ebertec**  
- Email : n.chain@ebertec.ma

TEMPERATURE DE DEGUSTATION DES VINS BLANCS :	
8°C	Champagnes simples et vins mousseux.
	Muscats. Vins liquoreux simples et vins de liqueur
9-10°C	Vins moelleux. Vins blancs secs légers ou acides.
11-12°C	Vins blancs secs. Vins blancs demi-secs.
	Beaux Champagnes. Beaux vins liquoreux.
13-14°C	Vins blancs secs structurés.
	Vins blancs de style oxydatif (ex. : vins jaunes).
TEMPERATURE DE DEGUSTATION DES VINS ROSES	
8°C	Champagnes rosés simples et autres effervescents rosés.
9-10°C	Vins rosés légers, simples.
11-12°C	Beaux Champagnes rosés. Vins rosés classiques.
13-14°C	Vins rosés structurés.
TEMPERATURE DE DEGUSTATION DES VINS ROUGES	
12°C	Vins rouges légers et fruités.
13-14°C	Vins rouges peu tanniques.
	Vins doux naturels.
15-16°C	Vins rouges de structure moyenne.
17-18°C	Vins rouges structurés
	Vieux vins doux naturels.
19-20°C	Vins exceptionnels et évolués.

Tableau - Temps de remontée en température d'une bouteille placée à l'air libre (température ambiante de 20° C).

10°C à 16°C :	2 heures
10°C à 18°C :	3 heures
13°C à 16°C :	1 heure
13°C à 18°C :	2 heures
16°C à 18°C :	1 heure

Tableau - Temps de baisse en température d'une bouteille placée au réfrigérateur.

11 à 8° C :	3 heures
14 à 11° C :	1h30
14 à 8° C :	4h30
20 à 14° C :	1h30
20°C à 11°C :	3 heures
20°C à 8°C :	6 heures

**Plants d'Oliviers**  
**Plants de Figuiers**  
**Plantes Ornementales ...**

**JeanREYMaroc**  
Pépiniéristes depuis 1889



130 variétés d'Oliviers



+ de 300 espèces différentes en production



24 variétés de Figuiers

Fortes d'un siècle d'existence, les Pépinières Jean REY offrent plus de 12 millions de plants/an (du jeune plant à l'arbre centenaire) sur 260 hectares et 12 sites de production.

Sa force : maîtriser sa production (multiplication et élevage) ce qui lui donne une grande autonomie et une forte réactivité sur des marchés extrêmement fluctuants.

Produire des plantes de qualité est notre priorité. Etre des passionnés de botanique, étudier, sélectionner de nouvelles espèces spécifiques à des conditions pédologiques et climatiques, conseiller nos clients sont nos principaux objectifs.

5, Avenue des F.A.R, 20000 - Casablanca  
Tél. : 05 22 29 78 46 - Fax : 05 22 29 75 40  
Email : [jeanreymaroc@menara.ma](mailto:jeanreymaroc@menara.ma)

**NOUVEAUTE** Exclusivité au Maroc

## Olea europaea **Cipressino**



**L'Olivier idéal pour les haies**

Brise-vent / Résistant à croissance très rapide.  
(1m/an) Arbre à vie longue de 9 à 15m de haut

# TRUCKS FOR LIFE

# ISUZU



**Retrouvez la gamme ISUZU  
au Salon de l'Agriculture de Meknès  
(pôle machinisme)**

 **CFAO MOTORS MAROC**

**CASABLANCA** - Km 13 Route d'El Jadida - Tél.: 0522 65 90 40  
**CASABLANCA** - Km11 Route 111 Sidi Bernoussi - Tél. : 0522 67 58 30/35  
**AGADIR** - Route principale de Marrakech, ZI Tassila - Tél. : 0528 33 94 00  
**TANGER** - Route de Rabat, Free Zone - Tél.: 0539 39 73 00  
**MARRAKECH** - Résidence Drarga, Av. Yacoub Mansour - Tél. : 0524 33 93 80

[www.cfaomotors-maroc.com](http://www.cfaomotors-maroc.com)