ISO 26030 : La RSE dans l'agroalimentaire

30MAD / 5€ / 6$

Novembre 2020 - N°110

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

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

SOLUTION

LE BIOCONTRÔLE AVANTAGES ET LIMITES

STRATÉGIE

RÉSILIENCE DES CHAINES LOGISTIQUES

Emballage

L'efficacité énergétique

L'eau

Une ressource de + en + menacée

Agriculture

Travaux d'assolement et export

L'incontournable des Chefs Glaciers

www.biscaf.com Biscaf delice@biscaf.com

ÉDITO N°110

Agriculture, agroalimentaire, logistique, emballage, … les secteurs de prédilections de Resagro sont mis à rude épreuve depuis le début de cette crise sanitaire. Pourtant chacun essaye au mieux de faire face aux problématiques en se réinventant et en assurant une activité au plus proche de la normale afin de notamment maintenir les emplois et donner à la population les produits et services nécessaires dont ils ont besoin.

Côté agriculture et agroalimentaire, les agriculteurs et opérateurs du secteur agricole et alimentaire maintiennent leurs activités face au coronavirus. Toute la chaîne de valeur agricole est concernée, des producteurs au conditionnement, à la transformation jusqu'à la distribution. Les dispositions nécessaires et les mesures qui s'imposent notamment au sein des unités agroalimentaires, entrepôts frigorifiques, unités de conditionnement et de transformation et plateformes logistiques, ont été prises pour assurer la sécurité de leurs employés et travailleurs agricoles. L'ensemble des opérateurs du secteur a pris les plus strictes mesures imposées par les autorités sanitaires dans le respect des conditions sanitaires et d'hygiène individuelles et collectives.

Pour la logistique, durement touchée par la crise sanitaire, la Covid19 a confirmé deux tendances pour augmenter la résilience des chaînes logistiques : le besoin d'une communication plus intégrée de l'amont à l'aval et de plans d'action coopératifs. La digitalisation est également présentée comme un levier pour relever ces défis. Les mois à venir seront déterminants pour redresser la barre.

Pour le secteur de l'emballage, si le virus peut rester « quelque temps » sur les surfaces des emballages, il n'est pas un transmetteur de premier plan, dieu merci! Certains segments de la clientèle des plasturgistes, comme l'automobile et le BTP, tournent aujourd'hui au ralenti mais la demande dans l'agroalimentaire, la santé et l'hygiène est en hausse. Considérés par les pouvoirs publics comme un maillon essentiel de la chaîne d'approvisionnement, les plasturgistes de l'emballage s'organisent pour répondre à cette demande accrue. Le secteur n'est donc pas trop fortement touché ou tout au moins il s'en sort un peu mieux.

Dans ce numéro vous retrouverez ces thèmes chers à nos lecteurs, notamment les préparatifs de la campagne agricole 2020/2021 et les opportunités et perspectives du secteur de la logistique face à la Covid19.

Cette pandémie ne doit cependant pas faire oublier les grands chantiers entrepris par le Maroc dont notamment le Plan Climat National à l'horizon 2030 dont nous vous donnons ici les principaux éléments.

Bonne lecture

Alexandre DELALONDE

Resagro **magazine**

Imprimeur
IMPRIMEUR IDÉALE, CASABLANCA
TÉL. : (+212) 522 60 05 57
IMPRIMÉ AU MAROC - PRINTED IN MOROCCO.

Compad, agence de communication
BP 20028 HAY ESSALAM
C.P - 20203 - CASABLANCA
TÉL. / FAX : (+212) 522 24 22 00
E-MAIL : CONTACT@RESAGRO.COM
SITE INTERNET : WWW.RESAGRO.COM
RC : 185273 - IF: 1109149
ISSN DU PÉRIODIQUE 2028 - 0157
DATE D'ATTRIBUTION DE L'ISSN JUILLET 2009
DÉPÔT LÉGAL : 0008/2009

TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Alexandre Delalonde
DIRECTEUR DE PUBLICATION

Claude Vieillard
RÉDACTEUR EN CHEF

Service commercial
CONTACT@RESAGRO.COM
TÉL. : (+212) 522 24 22 00
(+212) 672 22 76 10
(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette
CONSULTANT PUBLICITAIRE
(+212) 672 70 42 08
YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

Mohamed El Allali
DIRECTEUR ARTISTIQUE
CHEF DE PROJETS WEB

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

Fanny Poun
CORRESPONDANTE ANGLOPHONE
FANNY@RESAGRO.COM

Laetitia Saint-Maur
CORRESPONDANTE HISPANO-PHONE
LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak
RESPONSABLE DISTRIBUTION

REPRODUCTION INTERDITE SAUF ACCORD DE L'ÉDITEUR.

SOMMAIRE

03 Edito

06 Périscope

12 Fiches projets agroalimentaires

16 Notre sélection de produits

18 Agriculture : Travaux d'assolement et export

20 Le biocontrôle : avantages et limites

24 L'eau : une ressource de plus en plus menacée

26 Résilience des chaines logistiques

30 L'ISO 26030

34 SIAL : Les lauréats 2020

36 Emballage : l'efficacité énergétique

40 Recette de chef selon Kool

42 Les News

46 Festivités de fin d'année

48 Protection juridique des touristes

50 La reprise des croisières

serih
MAGHREB

Votre satisfaction sur toute la ligne

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

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

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

serih maghreb
Plus de 45 ans d'expertise
1975 2020

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

REPORT

ASSEMBLÉES GÉNÉRALES DU FMI

Les assemblées annuelles du Fonds monétaire international (FMI) et du Groupe de la Banque mondiale prévues pour se tenir dans la ville de Marrakech au Maroc sont reportées à 2022.
L'annonce a été faite ce jeudi 5 novembre 2020 par le FMI dans un communiqué publié sur son site.
L'événement devait initialement se tenir en octobre 2021. Son report est dû à la pandémie de covid-19 qui a touché 222.544 personnes au Maroc, causant 3762 décès, selon le dernier bilan d'Africa CDC.
Pour rappel, les assemblées annuelles sont des réunions rassemblant « les banquiers centraux, les ministres des Finances et du Développement, les cadres du secteur privé, la société civile, les médias et les universitaires pour discuter de questions d'intérêt mondial, notamment les perspectives économiques mondiales, la stabilité financière mondiale, l'éradication de la pauvreté, la croissance économique inclusive et la création d'emplois, le changement climatique, entre autres ».
Elles se tiennent généralement pendant deux années consécutives au siège du Groupe de la Banque mondiale et du FMI à Washington, D.C, et tous les trois ans dans un autre pays membre.

Moutiou Adjibi Nourou © Agence Ecofin

SIDE-EVENT

BY LE CIHEAM ET L'UPM

Dans le cadre de la 5ème Conférence Women4Mediterranean de l'Union pour la Méditerranée (UpM) sur le thème « Accélérer l'égalité des genres dans le contexte de la pandémie du Covid-19 », qui s'est tenue en ligne du 16 au 20 novembre, le Centre International de Hautes Etudes Agronomiques (CIHEAM) a coorganisé avec l'UpM un side-event intitulé « Intégrer la dimension de genre dans les réponses de relance au COVID19, dans les secteurs agroalimentaires et dans les zones rurales ».
L'importance des secteurs agricoles et alimentaires a été rappelée durant ce side-event, en particulier au regard des conséquences de la crise du COVID19. Tout comme il a permis de rappeler que les femmes étaient en première ligne dans les métiers agricoles, la production, la transformation et la distribution. Un rôle essentiel à notre sécurité alimentaire, qui a malheureusement fortement exposé ces femmes aux risques infectieux. Il a également été rappelé que dans les zones rurales, les femmes avaient un moindre accès à l'éducation, à la santé ou aux systèmes de protection sociale. Et qu'en cas de crise, cet accès est encore plus compromis. Les inégalités de genre existantes mais aussi les inégalités de développement entre les zones urbaines et rurales, ont été identifiées comme des facteurs aggravant la vulnérabilité des populations déjà fragilisées.

Lire le communiqué intégral en cliquant sur ce lien : xxxxxxxx

ÉNERGIE

COOPÉRATION MAROC-ESPAGNE

Le 12 novembre, Aziz Rabbah, ministre marocain de l'Energie et Teresa Ribera Rodriguez, ministre de la Transition écologique, ont discuté par vidéoconférence du renforcement de leur partenariat dans le secteur de l'énergie.
Diverses questions ont ainsi été abordées, dont une nouvelle impulsion à donner aux flux bidirectionnels du gaz naturel et la mise en œuvre du protocole d'accord lié au développement d'une troisième interconnexion électrique Maroc-Espagne.

Les possibilités de coopération dans le domaine de l'hydrogène ainsi que la mise en œuvre de la déclaration conjointe de la feuille de route sur le commerce de l'électricité basée sur les énergies renouvelables, signée en marge de la COP22 en novembre 2016, ont également été évoquées.
Les deux autorités ont aussi appelé à l'accroissement des activités du groupe de travail composé de l'Office national de l'électricité et de l'eau potable (ONEE) et de la société espagnole Red Electrica.

Olivier de Souza © Agence Ecofin

AL FILAHI CASH

FILIALE DE PAIMENT

Le Crédit Agricole du Maroc vient de lancer Al Filahi Cash (AFC) visant ainsi une diversification de ses offres de services et produits pour accompagner l'économie nationale dans le projet d'inclusion financière.
Le Groupe Crédit Agricole du Maroc renforce, ainsi, son rôle d'acteur majeur d'inclusion financière dans le monde rural et agricole.
Son dispositif commercial, déjà très large, vient d'être étoffé par cette nouvelle filiale l'Etablissement de Paiement (EDP).
Conformément à la loi bancaire 103-12 la filiale AL FILAHI CASH vient d'être agréée par Bank Al Maghrib sur la globalité des services que peut offrir un établissement de paiement, notamment l'exécution des opérations de transfert de fonds depuis et vers toutes les agences Al Filahi Cash et agences Crédit Agricole du Maroc, l'ouverture des comptes de paiements, les dépôts et retraits en espèces sur un compte de paiement et l'exécution des opérations.
Pour le Crédit Agricole du Maroc, cet agrément permettra à Al Filahi Cash d'être également intermédiaire des opérations effectuées par les établissements de crédit s'inscrivant amplement dans la stratégie cross-selling avec sa maison mère.
Al Filahi Cash optera ainsi pour une stratégie d'implantation commerciale basée sur une très forte synergie avec le dispositif important du Groupe Crédit Agricole du Maroc : son réseau commercial sera basé sur des agences en propre, des Agences Crédit Agricole du Maroc et ses filiales Tamwil Al Fellah et la Fondation Ardi.
Fidèle à son rôle d'outil de l'Etat pour l'accompagnement du monde rural et en parfaite cohérence avec sa mission de service public, le Groupe Crédit Agricole du Maroc mobilisera sa nouvelle filiale Al Filahi Cash pour être un trait d'union entre le monde urbain et rural, un acteur d'inclusion financière digitale dans le monde rural, et un relais du développement économique.

BOURSE

UNE ANNÉE DIFFICILE MAIS PAS LA PIRE

La Bourse de Casablanca au Maroc connait une année difficile pour les investisseurs.
Prise en dollars, la valeur globale des entreprises qui y sont cotées était de 58,9 milliards $ à la fin du mois d'octobre, selon des données collectées par l'Agence Ecofin. Elle était en baisse de 9,7% depuis le début de l'année. En dirhams, elle s'affichait à 542,8 milliards. C'est le niveau de valeur boursière le plus faible de la période, depuis 2016.
Derrière cette contreperformance, se dissimule toutefois une résilience pour la deuxième bourse d'Afrique derrière celle d'Afrique du Sud. Déjà, la capitalisation boursière était en chute de 24,3% à la fin du mois d'avril 2020 par rapport à celle du mois de janvier. Une situation provoquée par la pandémie de coronavirus qui a imposé une fermeture quasi complète de l'économie marocaine et installé une vague de pessimisme sur le marché des actions.
Entre cette période et octobre 2020, la valorisation des sociétés cotées sur la Bourse de Casablanca a bondi de 11,4%. C'est l'une des meilleures remontées enregistrées depuis 2015. A titre de comparaison, la capitalisation boursière en 2018 avait dégringolé passant de 662,3 milliards de dirhams en avril à 557,6 milliards de dirhams fin octobre, alors que la menace covid-19 n'existait pas.
Dans le détail, on note que les grands groupes bancaires panafricains de cette bourse ont connu leurs plus importantes contreperformances depuis les cinq dernières années. Fin octobre, Attijariwafa Bank affichait une valeur boursière en baisse de 24,25%, Banque Centrale Populaire (Atlantique Finance Group) était en baisse de 13,5% et Bank of Africa a reculé de 28,13%. Cela peut être le fait d'une anticipation des baisses de marges nettes, même si les performances hors Maroc de ces groupes ont été solides.

Idriss Linge © Agence Ecofin

CDG & AFD

FINANCEMENT CLIMAT

La Caisse de Dépôt et de Gestion (CDG) et l'Agence Française de Développement (AFD) ont organisé le mercredi 04 novembre une présentation en ligne de la version intermédiaire du premier panorama des financements climat au Maroc.
Sous la présidence de M. Abdellatif Zaghnoun, Directeur Général de la CDG, et M. Rémy Rioux, Directeur Général de l'AFD, la rencontre a permis de dresser l'état des flux financiers investis dans les projets climatiques d'adaptation et d'atténuation pour la période 2011-2018.
Alors que la lutte contre le dérèglement climatique constitue une priorité mondiale, le Maroc, guidé par la vision de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, s'inscrit au premier rang des pays mobilisés. Le Royaume a ainsi engagé plusieurs actions déterminantes afin d'augmenter la part des énergies renouvelables dans son mix énergétique et réduire ses émissions de gaz à effet de serre, mobilisant dans ce cadre la sphère publique et privée. Dans ce contexte, les intervenants ont largement échangé sur les engagements des porteurs de projets, le rôle des institutions financières et la cohérence entre les attentes et exigences des acteurs concernés.

www.cdg.ma - www.afd.fr

DISTINCTIONS

ATTIJARIWAFA BANK

Global Finance, prestigieux magazine américain, vient d'annoncer son classement des banques les plus sûres au niveau local et à l'échelle continentale, et c'est Attijariwafa bank qui s'est hissée au premier rang en remportant les deux prix : «Banque la plus sûre au Maroc» pour la 2ème année consécutive et «Banque la plus sûre en Afrique».
Le magazine a sélectionné les banques sur la base d'une évaluation des notations à long terme des devises étrangères - de Moody's, Standard & Poor's et Fitch - des 500 plus grandes banques dans le monde.
Cette distinction vient s'ajouter aux prix de la « Meilleure banque au Maroc » pour la 8ème année consécutive, et la « Meilleure banque d'investissement au Maroc », octroyés par ce même magazine en 2020.

www.attijariwafabank.com/fr

LubrinaMaroc

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

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

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

JAX LubrinaMaroc

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

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

INWI

CASA FINTECH TOUR

Co-organisée en partenariat avec l'opérateur télécom inwi, «Casa Fintech Tour» s'est déroulé les 11 et 12 novembre au sein de la capitale économique et accueillera un panel d'éminents intervenants marocains et africains autour de la thématique de l'inclusion financière.
« Casa Fintech Tour » est la 10ème étape d'une caravane qui a démarré à Abidjan en septembre 2020 et devrait sillonner au total pas moins de 24 pays d'Afrique francophone.
Partenaire de l'étape Casablanca, inwi est le premier opérateur télécom à lancer une filiale de mobile money au Maroc. L'opérateur anime, par ailleurs, un écosystème créatif et innovant, notamment dans le domaine précis de la fintech.
« Casa Fintech Tour » a permis d'accueillir, au sein de la capitale économique, les principaux acteurs publics et privés dans le domaine des technologies financières, ainsi que plusieurs pionniers et leaders mondiaux de la Fintech. Ces éminents panélistes ont délivré tour à tour des formations, du coaching, du mentoring pour le compte des banques, des telecoms, des assurances, des incubateurs, des fintechs, des régulateurs, des investisseurs, etc.

PÊCHE

UN SECTEUR PERFORMANT

Au Maroc, le secteur de la pêche se porte bien. Selon les données du ministère de l'Agriculture publiées le 2 novembre, le Royaume chérifien a exporté 570 000 tonnes de produits de pêche, soit 7 % de plus que l'année dernière sur la même période pour des recettes de 15,3 milliards de dirhams (1,66 milliard $).
D'après les autorités cette hausse en volume, quoique légère, reste une véritable performance dans un environnement difficile marqué par une perturbation des activités en raison des conséquences du coronavirus. Cette prouesse du secteur s'explique notamment par le dynamisme des exportations de conserves de sardines aussi bien en termes de volume que de valeur.
L'industrie a notamment expédié 116 850 tonnes de produits soit 20 % du volume total pour une valeur 3,6 milliards de dirhams (+ 5 %). A cette catégorie, s'ajoutent les ventes d'huile de poisson dont le volume a bondi de 40 % sur la période pour des recettes de près de 553 millions de dirhams. Globalement, il faut noter que la production halieutique du Maroc a baissé légèrement à 987 000 de tonnes sur ladite période.
Pour rappel, le Maroc possède un littoral de près de 3.500 km et une zone économique exclusive de 1,1 million de km².

© Agence Ecofin

SALON

NOUVELLES DATES POUR ÉGAST

Strasbourg événements, membre du groupe GL Events, organisateur du salon professionnel égast, annonce que sa 18ème édition se tiendra du 06 au 09 mars 2022, l'édition 2020 n'ayant pu se tenir.
En effet, après avoir consulté l'ensemble des parties prenantes : exposants, visiteurs et partenaires, il apparaît que l'annulation de l'édition 2020 était la décision la plus raisonnable au vu du contexte économique et sanitaire actuel.
La filière du CHR et des métiers de bouche (équipements, gastronomie agroalimentaire, services, tourisme), qui compose les exposants et les visiteurs étant durement touchée, les organisateurs ont mis cette année 2021 à profit pour les accompagner dans leurs transformations et dans leurs relances. A ce titre, égast se met à la disposition de tous les professionnels du secteur pour relayer leurs initiatives dès à présent.

www.egast.eu

Lacasem

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

Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES

Mixs & Ingredients

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET
PRODUITS ELABORES

Bases Culinaires

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT
EXCEPTIONNEL

Aromes Salé & Sucré

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON
VOTRE UTILISATION

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

TEL:0522-59 25 93 / 86
EMAIL:LACASEMSARL@MENARA.MA/ LACASEM01@MENARA.MA
N° AGREMENT ONSSA: ES.7.46.15 - EC.7.120.16 - SCCL.7.119.16 - CFL.7.125.16

Accélération du marché intérieur

FICHES PROJETS (SEPTEMBRE 2020)

L'objectif des fiches projets est de donner une vision globale des principales opportunités d'accélération du marché intérieur. Les fiches n'ont pas pour ambition de partager un business plan, elles présentent des perspectives générales basées sur des données publiques et des entretiens avec des experts et des industriels de chaque filière.

Projet #3: Unité de production de produits à base de céréales

Contact: M. Youssef Lakbida — 06 18 22 76 20 — lakbida@mcinet.gov.ma
Contact: M. Hamid Baadi — 06 61 07 89 48 — hbaadi@mcinet.gov.ma

Description du projet

Production de produits à base de céréales tels que les barres de céréales de petit déjeuner, le blé précuit, etc. Par exemple, les barres sont composées d'un biscuit d'avoine, de noisettes et de miel compressés et maintenus avec un adhésif comestible.
Code HS: 1904

Filière: Agroalimentaire
Sous-filière: 2ème Transformation des céréales

Indicateurs financiers (estimatif³)

Investissement potentiel	~20 - 30 Mn MAD
Chiffre d'affaire potentiel	~35 - 40 Mn MAD
Marge brute potentielle	~25% - 30%
ROI moyen	~5 - 6 ans

Faits marquants

- Croissance soutenue de la demande locale en produits à base de céréales, avec une croissance annuelle des importations nationales ces dernières années ;
- Potentiel de valorisation important vu la disponibilité de la matière première et la proximité de marchés demandeurs (Europe et USA) ;
- Procédés de fabrication accessibles et peu complexes

Complexité du produit²

Indice de complexité (PCI)¹ Harvard Economic Complexity
-3.33 … 2.56
-0.531

Principaux intrants requis

- Céréales (Blé, maïs, riz)
- Additifs alimentaires (Vitamines, arômes)
- Matière d'enrobage (miel, chocolat, fruits)

Croissance et taille du marché²

Imports Maroc (USD, Mn): +13,2% p.a. — 2016: 11.7; 2017: 14.4; 2018: 16.4; 2019: 16.9
Exports Maroc (USD, Mn): +15,5% p.a. — 2016: 0.36; 2017: 0.36; 2018: 0.33; 2019: 0.59
Echanges mondiaux (USD, Mn): +2,3% p.a. — 2016: 6.017; 2017: 6.174; 2018: 6.532; 2019: 6.456

Principaux avantages d'investissement

Subventions
- Programme ISTITMAR PME ou TPE, en fonction du CA

Aide à la formation
- Programme « IDMAJ »
- Programme « TAEHIL »

Foncier potentiel
- Agropole de Berkane
- Agropole de Beni Mellal
- Agropole de Meknès
- Agropole d'Agadir

Financement
- Mezzanine PME
- Green Invest

Sources: Entretiens experts, Harvard Economic Complexity, TradeMap, Recherche Presse

Projet #4: Unité de valorisation et transformation de fruits secs

Contact: M. Youssef Lakbida — 06 18 22 76 20 — lakbida@mcinet.gov.ma
Contact: M. Hamid Baadi — 06 61 07 89 48 — hbaadi@mcinet.gov.ma

Description du projet

Valorisation et transformation des fruits secs en produits à forte valeur ajoutée (pâte d'amandes, amandes effilées, beurre d'arachide, fruits secs en poudre…) destinés à certaines industries telles que restauration, hôtellerie, pâtisseries, industries alimentaires
Code HS: 200799, 200811, 200819

Filière: Agroalimentaire
Sous-filière: Transformation des fruits et légumes

Indicateurs financiers (estimatif³)

Investissement potentiel	~20 - 50 Mn MAD
Chiffre d'affaire potentiel	~30 - 80 Mn MAD
Marge brute potentielle	~20% - 25%

Faits marquants

- Croissance du marché local avec l'évolution des habitudes de consommation, le développement des industries alimentaires utilisatrices de ces produits et le déploiement de la grande distribution ;
- Perspectives de croissance au niveau mondial ~5% dans les prochaines années ;
- Faible concurrence au niveau national, concurrents principalement internationaux.

Complexité du produit²

Indice de complexité (PCI)¹ Harvard Economic Complexity
-3.33 … 2.56
-1.21

Principaux intrants requis

- Fruits secs (amandes, noisettes, arachides, noix, pistaches)
- Sucre
- Agents de conservation et colorants naturels

Croissance et taille du marché²

Imports Maroc (USD, Mn): +9,6% p.a. — 2016: 9.1; 2017: 8.5; 2018: 10.7; 2019: 12.0
Exports Maroc (USD, Mn): +2,8% p.a. — 2016: 5.3; 2017: 5.1; 2018: 5.7; 2019: 5.7
Echanges mondiaux (USD, Mn): +1,9% p.a. — 2016: 8.970; 2017: 9.573; 2018: 9.948; 2019: 9.478

Principaux avantages d'investissement

Subventions
- Fonds de Dév. Industriel et des Investissements (FDII)
- Programme « ISTITMAR » PME ou TPE, selon le CA

Aide à la formation
- Programme « IDMAJ »
- Programme « TAEHIL »

Foncier potentiel
- Agropole de Meknès
- Agropole de Beni Mellal
- Agropole de Berkane
- Agropole d'Agadir

Financement
- Mezzanine PME
- Green Invest

Sources: Entretiens experts, Harvard Economic Complexity, TradeMap, Recherche Presse

Projet #5: Unité de production de conserves et sauces tomates

Contact: M. Youssef Lakbida — 06 18 22 76 20 — lakbida@mcinet.gov.ma
Contact: M. Hamid Baadi — 06 61 07 89 48 — hbaadi@mcinet.gov.ma

Description du projet

Fabrication de conserves de tomates, condiment issu de la déshydratation de tomates scellées dans des boites de conserve permettant une longue durée de conservation. Projet incluant également les sauces à bases de tomate (e.g. Ketchup)
Code HS: 2002

Filière: Agroalimentaire
Sous-filière: Transformation des fruits et légumes

Indicateurs financiers (estimatif³)

Investissement potentiel	~50 - 100 Mn MAD
Chiffre d'affaire potentiel	~80 - 200 Mn MAD
Marge brute potentielle	~20% - 30%
ROI moyen	~5 - 6 ans

Faits marquants

- Marché local offrant de réelles opportunités, en particulier pour les concentrés, les sauces et ketchup, suivant les changements des habitudes de consommation ;
- Amont agricole développé et performant sur la tomate

Complexité du produit²

Indice de complexité (PCI)¹ Harvard Economic Complexity
-3.33 … 2.56
-1.27

Principaux intrants requis

- Tomates fraîches

Croissance et taille du marché²

Imports Maroc (USD, Mn): +12,7% p.a. — 2016: 13.6; 2017: 15.6; 2018: 15.4; 2019: 19.4
Exports Maroc (USD, Mn): +31,5% p.a. — 2016: 5.2; 2017: 9.3; 2018: 12.3; 2019: 11.9
Echanges mondiaux (USD, Mn): -1,5% p.a. — 2016: 4.520; 2017: 4.360; 2018: 4.560; 2019: 4.377

Principaux avantages d'investissement

Subventions
- Fonds de Dév. Industriel et d'Investissements (FDII)
- Programme ISTITMAR PME ou TPE, en fonction du CA

Aide à la formation
- Programme « IDMAJ »
- Programme « TAEHIL »

Foncier potentiel
- Agropole de Berkane
- Agropole de Beni Mellal
- Agropole de Meknès
- Agropole d'Agadir

Financement
- Mezzanine PME
- Green Invest

Sources: Entretiens experts, Harvard Economic Complexity, TradeMap, Recherche Presse

Projet #6: Unité de production de préparations à base de fruits

Contact: M. Youssef Lakbida — 06 18 22 76 20 — lakbida@mcinet.gov.ma
Contact: M. Hamid Baadi — 06 61 07 89 48 — hbaadi@mcinet.gov.ma

Description du projet

Valorisation et transformation de fruits en confitures, gelées, marmelades, purées, pâtes et autres préparations. La fabrication comprend les étapes de cuisson, addition de composants (pectine, sucre), pasteurisation, conditionnement et emballage
Code HS: 2007, 2008

Filière: Agroalimentaire
Sous-filière: Transformation des fruits et légumes

Indicateurs financiers (estimatif³)

Investissement potentiel	~60 - 120 Mn MAD
Chiffre d'affaire potentiel	~80 - 200 Mn MAD
Marge brute potentielle	~20% - 30%
ROI moyen	~4 - 5 ans

Faits marquants

- Disponibilité de la matière première avec potentiel de valorisation des intrants locaux (e.g. agrumes, abricots) ;
- Secteur à fort potentiel, avec des compétences nationales compétitives et des avantages à l'investissement ;
- Débouchés notamment auprès des industries laitières et biscuiterie

Complexité du produit²

Indice de complexité (PCI)¹ Harvard Economic Complexity
-3.33 … 2.56
-0.547

Principaux intrants requis

- Fruits: abricots, oranges, fruits rouges…
- Sucre
- Emballage

Croissance et taille du marché²

Imports Maroc (USD, Mn): +2,9% p.a. — 2016: 16.3; 2017: 16.1; 2018: 17.5; 2019: 17.8
Exports Maroc (USD, Mn): -4,6% p.a. — 2016: 26.9; 2017: 22.2; 2018: 26.3; 2019: 21.9
Echanges mondiaux (USD, Mn): +2,2% p.a. — 2016: 17.704; 2017: 18.650; 2018: 19.574; 2019: 18.906

Principaux avantages d'investissement

Subventions
- Fonds de Dév. Industriel et d'Investissements (FDII)
- Programme ISTITMAR PME ou TPE, en fonction du CA

Aide à la formation
- Programme « IDMAJ »
- Programme « TAEHIL »

Foncier potentiel
- Agropole de Berkane
- Agropole de Beni Mellal
- Agropole de Meknès
- Agropole d'Agadir

Financement
- Mezzanine PME
- Green Invest

Sources: Entretiens experts, Harvard Economic Complexity, TradeMap, Recherche Presse

Bulletin officiel

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

Résumés exhaustifs des récentes éditions qui contiennent la traduction officielle des lois et règlements ainsi que tous autres décisions ou documents dont la publication au Bulletin officiel est prévue par les lois ou les règlements en vigueur.

Textes généraux

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

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

Pêche maritime

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

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

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

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2096-20 du 7 hija 1441 (28 juillet 2020) relatif à l'interdiction temporaire de pêche et de ramassage de l'échinoderme de l'espèce «paracentrotus lividus» (oursin de mer) dans les eaux maritimes marocaines.

Liste des interprofessions agricoles reconnues

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

Textes particuliers

Création et exploitation de fermes aquacoles.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS

COPAG

La tradition

Enfin une entreprise marocaine qui a compris l'importance de mettre en avant nos traditions ! Copag lance une nouvelle gamme de yaourts Jaouda "Tradition" aux saveurs très Maroc-terroir. Les parfums cornes de gazelle et amlou-argane sont une exclusivité pour des yaourts. La campagne de pub ne laisse rien au hasard avec des visuels très mille et une nuits.

FRONERI

Le snacking glacé

Froneri capitalise sur une nouvelle tendance via ses licences Milka et Oreo. Il s'agit du snacking avec un format inédit.
La société innove avec des mini-bouchées destinées à être grignotées au goûter : glace à la vanille enrobées de chocolat au lait Milka et glace à la crème enrobées de biscuits cacaotés Oreo.

LES PYRÉNÉENS

Format tablette

Stars des chocolats de Noël, les fameux Pyrénéens de Lindt se dégustent désormais en tablette. La gamme compte deux recettes, chocolat au lait et noir, qui affichent la même promesse que les bouchées grâce à leur fourrage lacté : fraîcheur et fondant.
Lindt recommande de mettre les tablettes au réfrigérateur, à l'instar des ballotins de Noël, dont elles reprennent les codes graphiques.

LABEYRIE

La découpe et le goût

Depuis l'année dernière, Labeyrie travaille son offre de poissons fumés autour de deux axes : le goût et le type de découpes. Afin de guider les consommateurs sur la saveur, la signature a mis en place un repère sur les packagings qui indique une « qualification sensorielle » : délicate, équilibrée, corsée ou brute
Au passage, la gamme s'enrichit d'un certain nombre de nouveautés dont trois carpaccios de saumon «délicat» aromatisés, un saumon sauvage «équilibré» dans la gamme dégustation, trois pavés «équilibré» de saumon à trancher et des émincés fondants de truite «équilibrée».

NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS

DANONE

Le fait maison ?

Ppour élaborer un yaourt, rien de plus simple. Un litre de lait suffit, auquel sont ajoutés des ferments lactiques. Plutôt que de regarder passer le train, Danone s'invite sur ce marché avec deux références : des ferments «l'original», façon yaourt étuvé, ainsi qu'un code «le brassé».

STARBUCKS

Édition limitée pour Noël

A l'occasion des fêtes de Noël, Starbucks s'offre une gamme transversale en édition limitée tout de rouge vêtue. Elle couvre trois références : une recette gourmande «toffe nut latte» en capsule compatible Dolce Gusto et un café «blend holiday» aux notes d'épices et de miel disponible en version grains et capsules compatibles Nespresso.

FINDUS

Des produits festifs à base de pommes de terre

Findus lance une gamme festive, pour la fin d'année 2020. Huit produits à base de pommes de terre sont conditionnés dans des packagings rappelant une table de Noël avec le visuel de chaque référence présentée dans une assiette noire.
Mini gratins dauphinois (4x100 g), pommes de terre grenaille au miel et au romarin (450 g), écrasés de pommes de terre avec une déclinaison de trois recettes : éclats de noisettes, topinambour, brisures de marrons, courge butternut-cranberries. Enfin, ce sont les classiques pommes duchesse (720 g), pommes dauphine (540 g) et pommes étoiles (720 g).

HEINZ

Ketchup premium

Heinz monte en gamme avec une nouvelle offre couvrant trois recettes : herbes aromatiques, vinaigre balsamique, ail grillé et tomates séchées. Elle est conditionnée dans une petite bouteille verre à la silhouette élancée.
Ce petit format (265 g) et les étiquettes à rayures assurent une belle visibilité à la nouvelle gamme de Heinz au milieu des ketchups.

PANZANI

Encore plus bio

Panzani enrichit sa gamme bio qui compte trois références au blé complet (fusilli, linguine et farfalle) complétant l'offre AB standard : linguine, farfalle et tagliatelle.
Les nouveautés adoptent un look proche de la gamme blé & céréales et permettent à Panzani de retrouver un avantage concurrentiel sur son éternel rival Barilla, qui est le numéro un des pâtes bio mais ne propose pas de recettes au blé complet AB.

Campagne agricole 2020-21

TRAVAUX D'ASSOLEMENT ET EXPORT

Conformément au programme d'assolement d'automne en cultures maraichères de la campagne agricole actuelle, les réalisations ont atteint 62.700 ha, soit 60% du programme arrêté par le département de l'agriculture (1005.000 ha) avec un taux de réalisation des principales cultures de 88% pour la tomate, 62% pour la pomme de terre et 42% pour l'oignon. Ce programme maraicher sera réalisé en totalité avant la fin de décembre 2020.

Concernant les grandes cultures d'automne (céréales, semences, légumineuses, fourrages et cultures sucrières), et en raison du retard des précipitations, les réalisations à ce jour ont atteint 1.200.000 ha, soit 21% du programme global arrêté pour toutes les cultures (5.733.000 ha) avec un taux de réalisation qui a atteint 74% pour les cultures sucrières.

Toutefois, avec l'arrivée des pluies attendues durant cette semaine et les semaines à venir, le rythme des emblavements des grandes cultures d'automne, notamment des céréales sera accéléré et pourrait atteindre 1 million d'ha par semaine à l'instar des campagnes agricoles similaires et rattraper ainsi le retard enregistré depuis le début de campagne.

A noter que la production mondiale 2020/21 des céréales prévoit des niveaux records. L'approvisionnement du marché national en ces denrées se déroule dans des conditions normales. Ainsi, en dépit de la production nationale limitée cette année et grâce notamment aux mesures de suspension des droits de douane, des importations sont régulièrement réalisées en quantités et

en qualité suffisantes permettant de répondre aux besoins en céréales de l'industrie nationale de transformation (minoteries et semouleries industrielles, fabricants d'aliments composés,...) et de renouveler en permanence les stocks intérieurs couvrant 3 à 4 mois des besoins.
Par ailleurs, l'activité de transformation industrielle des céréales se situe à des niveaux habituels couvrant l'ensemble des besoins des consommateurs en produits, particulièrement en farines et semoules. Les prix pratiqués de ces produits sur le marché national sont relativement stables.
Concernant les légumineuses, notamment les lentilles et les pois chiches, le marché national est suffisamment approvisionné avec en permanence une couverture de 4 à 5 mois des besoins. Par ailleurs, les prix pratiqués pour ces denrées sur le marché national sont relativement stables.

Bonnes perspectives pour la campagne d'exportation

La campagne d'exportation des produits agricoles 2020-2021 présente des perspectives prometteuses. En effet, les exportations ont enregistré de bonnes performances durant le début de cette campagne, et ceci, malgré un contexte international encore difficile caractérisé par la poursuite de la propagation de la pandémie COVID-19.
Les exportations de clémentines ont enregistré une croissance importante durant la campagne 2020-2021 atteignant un volume de l'ordre de 106 600 tonnes au 22 novembre (du 1er septembre au 22 novembre 2020), soit une hausse de 60% par rapport à la même période de la campagne précédente. Cette tendance de croissance a concerné l'ensemble des marchés d'exportation. La campagne actuelle est marquée par une situation commerciale favorable sur les marchés internationaux pour les clémentines en particulier, et pour les agrumes de

manière générale.
Cette tendance positive est également constatée pour les produits maraîchers qui ont atteint un volume de l'ordre de 214 500 tonnes durant la campagne 2020-2021 (au 22 novembre), enregistrant ainsi une croissance de 15% par rapport à la campagne précédente.
Les exportations de tomates ont ainsi connu une augmentation de l'ordre de 3% pour atteindre un volume de 117 400 tonnes.
En ce qui concerne les poivrons et les piments, une bonne performance a également été enregistrée avec un volume de 19 400 tonnes, en hausse de 27% par rapport à la campagne 2019-2020.
Pour la framboise, les exportations ont atteint durant cette campagne un volume de l'ordre de 6 500 tonnes, enregistrant ainsi une croissance l'ordre de 17%.

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

Le biocontrôle
AVANTAGES ET LIMITES

Le biocontrôle est un ensemble de méthodes de protection des végétaux basé sur l'utilisation de mécanismes naturels. Seules ou associées à d'autres moyens de protection des plantes, ces techniques sont fondées sur les mécanismes et interactions qui régissent les relations entre espèces dans le milieu naturel. Ainsi, le principe du biocontrôle repose sur la gestion des équilibres des populations d'agresseurs plutôt que sur leur éradication.

Les solutions de biocontrôle protègent les plantes au regard des stress biotiques (les maladies, les insectes et autres organismes nuisibles, les adventices). Ils utilisent les mécanismes et interactions naturels. Le principe du Biocontrôle est fondé sur la gestion des stress et des équilibres naturels des populations d'agresseurs plutôt que sur leur suppression.
Le biocontrôle trouve toute son expression dans le cadre de la protection intégrée des cultures (IPM). Il est associé et complémentaire à d'autres techniques telles que :
- la génétique (sélection variétale,...),
- l'agronomie (greffage, assolement, dates de semis, couverts,...),
- les solutions mécaniques et la robotique,
- le numérique et le big data (avec les outils d'aide à la décision,...),
- les produits phytosanitaires conventionnels, le cas échéant.
Le biocontrôle s'adresse à tous les types d'agriculture (agriculture raisonnée, agriculture conventionnelle, agriculture biologique, agriculture durable, agriculture écologiquement intensive, agroécologie, agriculture urbaine,...). Il concerne également les JEVI (Jardins espaces végétalisés et infrastructures).

Les produits de bio-contrôle

On distingue aujourd'hui quatre familles de produits de bio-contrôle utilisés dans le cadre de la protection des cultures :
a. Les macroorganismes
Un macroorganisme est présenté comme « tout organisme autre qu'un microorganisme» tel que défini à l'article 3 du RCE n°1107/2009.
Les macroorganismes auxiliaires sont des invertébrés, insectes, acariens ou nématodes utilisés de façon raisonnée pour protéger les cultures contre les attaques des bio-agresseurs. Ils représentent une des principales catégories de produits de biocontrôle.
b. Les microorganismes
Les microorganismes sont des champignons, bactéries et virus utilisés pour protéger les cultures contre les ravageurs et les maladies et/ou stimuler la vitalité des plantes.
Ce sont des organismes microscopiques. Les microorganismes combinent plusieurs modes d'action (parasitisme, production de toxines, compétition nutritionnelle...) pour combattre les bio-agresseurs et ainsi assurer la protection de la plante. Le microorganisme le plus anciennement utilisé en protection des cultures est le Bacillus thuringiensis(Bt).
c. Les médiateurs chimiques
Les médiateurs chimiques comprennent les phéromones d'insectes et les kairomones.
Ils permettent le suivi des vols des insectes ravageurs et le contrôle des populations d'insectes par la méthode de confusion sexuelle et le piégeage.
Ce sont des substances sémio-chimiques, c'est-à-dire émises par les plantes ou les animaux dans l'environnement et qui ont valeur de signal entre les êtres vivants. Ces signaux induisent des réponses comportementales et/ou physiologiques chez les individus de la même espèce et/ou d'espèces différentes.
Les composés sémio-chimiques sont classés en phéromones qui permettent la communication entre des individus de la même espèce, les kairomones et les allomones qui sont échangées entre des individus appartenant à des espèces différentes. Ces substances peuvent être perçues par l'odorat pour les composés volatils ou par le goût pour les molécules non volatiles. Les informations portées
par les médiateurs chimiques permettent la localisation et la reconnaissance d'un partenaire sexuel, d'une proie, d'un hôte, d'un stress, d'un danger ou d'une ressource alimentaire.

Ces produits sont généralement utilisés dans des pièges, des distributeurs ou des capteurs.
d. Les substances naturelles
Les substances naturelles utilisées dans le cadre du bio-contrôle sont présentes dans le milieu naturel et peuvent être d'origine végétale (ex : prêle), animale
(ex : petit lait) ou minérale (ex: kaolin).

Quels bénéfices à utiliser des solutions de biocontrôle ?

Utilisées en complément des solutions de protection des cultures conventionnelles, les techniques de biocontrôle présentent de nombreux atouts :
- elles répondent aux attentes des consommateurs et à la réglementation en matière de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires,
- elles permettent d'étendre la période de protection des cultures,
elles facilitent les chantiers en réduisant les délais avant récolte et retour à la parcelle,
- elles participent à une gestion durable des modes d'action et à la lutte contre l'apparition de résistances.

Les intérêt du biocontrôle*

Réponse aux attentes sociétales

Justifiée ou pas, l'image des produits phytosanitaires étant ce qu'elle est, la loi restreint de plus en plus le panel de solutions autorisées et les agriculteurs recherchent des solutions qui pourraient être aussi efficaces sans être plus coûteuses, avec une image plus positive, d'où le questionnement sur les solutions de biocontrôle : elles séduisent par l'espoir de ne pas devoir remettre en question les systèmes de culture par simple substitution d'une solution par une autre. C'est à voir ... et l'objet de de cette note.

Réponse aux résistances et retraits d'homologation

Malheureusement les solutions de biocontrôle actuellement disponibles n'apportent généralement pas les niveaux d'efficacité procurés par les produits phytosanitaires (hors résistance), et nécessitent souvent une réorganisation des systèmes et/ou une modification des techniques de mise en œuvre. Mais un autre intérêt du biocontrôle est la gestion des résistances. En effet le panel des solutions chimiques se réduit, avec des substances actives de plus en

plus sélectives mais de plus en plus sujettes au développement rapide des résistances. Les impasses techniques sont de plus en plus nombreuses, et même si l'efficacité des solutions de biocontrôle est souvent en retrait, elles peuvent devenir une meilleure solution en situation de résistance.

Moindre impact environnemental

Même si la première cause de dégradation des milieux cultivés est avant tout l'urbanisation, puis le travail du sol intense, le recours aux produits phytosanitaires n'est pas sans effets. Les produits de biocontrôle respectent des niveaux de sécurité

élevés vis-à-vis de la santé et de l'environnement.

Ils sont souvent mieux reconnus par les organismes vivants (bactéries ...) et plus facilement bio-dégradés, en fait « digérés », par les processus biochimiques de l'écosystème. Les risques de persistance dans le milieu et de pollution des masses d'eau, des sols et de l'air sont donc réduits. Mais au-delà de cette règle générale, l'expérience de la coccinelle asiatique devenue une « espèce exotique envahissante » nous rappelle que les solutions de biocontrôle nécessitent également une évaluation et des précautions.

Préservation des processus naturels de régulation

Un des atouts les plus importants du biocontrôle est de beaucoup mieux respecter les processus de régulation naturels. L'impact des Effets Non Intentionnels (ENI) des produits phytosanitaires sur ces processus est souvent très fort et largement sousestimé. Pourtant de nombreux exemples (limaces, altises, rhizoctone ...), montrent que la lutte chimique contre un bioagresseur peut conduire à le favoriser en annihilant les processus de régulation naturels souvent plus efficaces à moyen terme. Ainsi, leurs faibles ENI expliquent fréquemment les réussites avec les produits de biocontrôle pourtant souvent moins efficaces intrinsèquement. Le solde entre le gain procuré par l'efficacité d'un produit et la perte générée par les ENI peut ainsi être à l'avantage de la solution de biocontrôle malgré une efficacité en retrait. Dans ce cas, les processus de régulation naturels préservés, viennent compléter l'efficacité du traitement de biocontrôle !

De gros moyens de recherche

L'enjeu de la réduction de la dépendance aux produits phytosanitaires stimule la recherche et l'innovation dans le domaine du biocontrôle. Elle passe par la compréhension du vivant et vise à trouver des solutions alternatives permettant de protéger les plantes. Pour cela des moyens financiers importants privés

et publics sont investis. Même si les solutions proposées à ce jour sont encore souvent considérées comme pas assez efficaces au champ par les producteurs, moins pratiques, souvent plus coûteuses, le sens de l'histoire est tracé. Le but de cette note est d'observer le point de développement atteint, afin d'intégrer au mieux dans vos systèmes de culture les solutions opérationnelles et envisageables dès à présent sans objectif d'exhaustivité.

Les limites du biocontrôle*

Les solutions de biocontrôle sont souvent présentées comme dénuées de tout impact négatif sur le milieu. Sur la qualité de l'eau on peut le penser, même si
l'amélioration des pratiques et le passage en zéro phyto des espaces publics (souvent imperméables) devrait réduire l'impact des produits de synthèse. Nous ne sommes toutefois pas à l'abri d'effets inconnus à ce jour sur les milieux ou la santé. L'expérience des coccinelles asiatiques introduites à l'origine comme
solution de biocontrôle devrait inciter à la prudence. Concernant les résistances, ces solutions sont souvent présentées comme l'avenir. Mais là aussi prudence : les souches de micro ou macro organismes élevés en masse ont un patrimoine génétique très homogène, et donc un comportement très stéréotypé. S'ils sont utilisés trop systématiquement sur des populations naturelles de bioagresseurs aux comportements plus diversifiés, on peut supposer que l'on a de fortes chances de sélectionner des populations de bioagresseurs dont le comportement se sera adapté, leur permettant d'esquiver l'action du biocontrôle. La vraisemblance de ce scénario repose sur des phénomènes observés dans la nature.
Par exemple en Asie, les abeilles se défendent des attaques du frelon asiatique, alors que c'est l'hécatombe chez nos abeilles locales. Dans les zones du monde colonisées par les plathelminthes prédateurs des vers de terres, on observe également un comportement adapté des vers que n'ont pas encore acquis nos vers de terres locaux.
D'autre part, les macro et microorganismes utilisés sont parfois davantage choisis pour leur facilité d'élevage ou de multiplication que pour leur efficacité dans un milieu naturel. Dans des conditions d'élevage artificiel ils peuvent également perdre des capacités utiles au champ ou un «fitness» en retrait par rapport aux populations naturelles.

Quelles sont les confusions à éviter ?

Biocontrôle et Agriculture Biologique (AB) : il n'y a pas de lien systématique entre le biocontrôle et l'AB. Certains produits de biocontrôle ne sont pas utilisables en AB (par exemple les produits à base de phosphite) et inversement (les insecticides AB à base de Spinosad contre les tordeuses de la vigne ne sont pas listés biocontrôle).
Biocontrôle et Biostimulants : les biostimulants agissent sur la croissance et le développement du végétal, ils ne concernent pas la protection contre les maladies ou les ravageurs, ce ne sont pas des produits phytopharmaceutiques. Ils appartiennent à la catégorie des matières fertilisantes et support de culture (MFSC). Ils n'ont donc aucun lien avec les produits de biocontrôle.
Biocontrôle et SDP : le terme SDP pour stimulateurs des défenses des plantes (ou parfois SDN pour stimulateur des défenses naturelles) fait référence à un mode d'action de produits de protection des plantes. Il n'y a pas de lien systématique avec le biocontrôle, l'inscription du produit se fait sur les critères évoqués plus haut. Certains produits PPP à action SDP sont classés biocontrôle, d'autres non.

* Remerciements à François Dumoulin, Hélène Baudet, Gilles Salitot et Inma Tinoco

Téléchargez les conquêtes de l'INRA pour le biocontrôle : www.....

L'eau : une ressource de plus en plus menacée

L'Atlas des risques liés à l'eau du World Resources Institute affiche des résultats alarmants et classe le Maroc parmi les pays les plus risqués en terme de stress hydrique avec un score de 3.89 sur 5.

En effet, le Maroc occupe la 23ème place sur un total de 164 pays, ce qui indique que la demande en eau dépasse les ressources disponibles.
Ces ressources sont actuellement évaluées à moins de 650 m3/habitant/an, contre 2500 m3 en 1960, et devraient baisser en deçà de 500 m3 à l'horizon de 2030.
Avec un score de 3.93, le secteur agricole est le plus confronté au stress hydrique à cause de l'irrigation qui exerce une grande pression sur la nappe phréatique. Les faibles précipitations et la baisse du taux de remplissage des barrages (36,4% au 26 octobre 2020) affectent fortement les ressources disponibles en eau d'où la nécessité d'une gouvernance et d'une rationalisation de la consommation de l'eau.
Conscient de cette problématique et afin de renforcer la gestion durable de l'eau, le Maroc a lancé, le 13 Janvier 2020, sur les Hautes Orientations Royales, le Programme National pour l'Approvisionnement en Eau Potable et l'Irrigation (PNAEPI). S'étalant sur une période allant de 2020-2027 avec un coût de 115.4 milliards de dirhams, ce programme vise l'accélération des investissements dans le secteur de l'eau pour renforcer d'une part l'approvisionnement en eau potable et l'irrigation et d'autre part faire face aux changements climatiques qui aggravent la situation hydrique du pays.
Ce programme repose sur 5 axes principaux:

1. Développement de l'offre en eau

• La poursuite de la stratégie de construction des grands barrages pour atteindre une capacité de stockage de 27,3 Milliards de m3 ;
• La mise en place de 3 nouvelles stations de dessalement de l'eau de mer;
• La construction des petits barrages pour le développement local ;

• La sécurisation de l'approvisionnement en eau potable à travers le renforcement et la réalisation des équipements et des adductions nécessaires à partir des ouvrages de mobilisation de l'eau;
• La prospection et le dégagement des ressources en eau souterraine pour le renforcement de l'approvisionnement en eau potable, l'abreuvement du cheptel et l'irrigation.

2. Gestion de la demande et valorisation de l'eau

• Le renforcement de la modernisation des réseaux d'irrigation et de la reconversion collective à l'irrigation localisée ;
• La réalisation de l'aménagement hydro-agricole des périmètres irrigués (plaine du Gharb et Saiss).

3. Renforcement de l'approvisionnement en eau potable en milieu rural

• La poursuite de la mise en œuvre des programmes déjà engagés pour 160 centres et 10.818 douars ;
• La mise en place de programmes complémentaires pour 659 centres et 7.876 douars.

4. Réutilisation des eaux usées épurées

Réutilisation des eaux usées épurées pour 21 projets d'arrosage de golfs répartis dans 45 provinces et couvrant les 12 régions du pays ;

5. Communication et la sensibilisation :

Adoption d'un plan de communication institutionnelle et développement d'une campagne de sensibilisation du grand public à la nécessité d'un engagement collectif pour la préservation et la gestion durable de l'eau.

Le risque de stress hydrique s'installe de plus en plus dans le monde, il est donc impératif de revoir notre mode de consommation de l'eau et de consolider les efforts aussi bien à l'international qu'au niveau national afin de préserver les ressources en eau et renforcer la résilience face aux changements climatiques.

Réduire l'empreinte hydrique du secteur agricole : un défi pour les années à venir

L'empreinte eau ou Water footprint est basée sur le volume total d'eau virtuelle consommée pour produire un produit ou un service. Selon la FAO, l'agriculture consomme 70% de l'eau douce tirée des nappes phréatiques, cours d'eau et lacs au niveau mondial ce qui aggrave son empreinte hydrique.

Cependant, pour nourrir une planète avec 9 milliards de personnes en 2050, il faudra augmenter la production agricole de 50% tout en optimisant la consommation de l'eau.

Une des solutions proposées pour réduire l'empreinte eau du secteur agricole est l'irrigation de précision qui permet de diminuer la consommation de l'eau et de l'énergie grâce à une gestion optimisée des cultures. En effet, l'irrigation de précision fournit de l'eau et des nutriments directement aux racines de chaque plante à des doses mesurées qui maintiennent la zone racinaire à un niveau d'humidité optimal. Ce mode d'irrigation améliore considérablement l'efficacité de l'utilisation de l'eau d'irrigation avec de meilleurs rendements.

Sources : World Resources Institute - Direction Générale de l'Eau - FAO
Source : Crédit Agricole du Maroc

Résilience des chaines logistiques

AXES STRATÉGIQUES ET RECOMMANDATIONS D'ACTIONS

Pour surmonter les contraintes causées par les crises de toute nature, les secteurs public et privé ont tout intérêt à se mobiliser pour mettre en œuvre des mesures et des solutions innovantes permettant de maintenir l'approvisionnement du pays à travers des chaines logistiques de plus en plus résilientes et agiles.

Mesures à mettre en place par le secteur public

Comme cela a été relaté précédemment dans le présent rapport, un ensemble de mesures ont été prises pour assurer la continuité d'approvisionnement du pays en matière de produits de première nécessite à savoir les produits alimentaires, les produits énergétiques, le matériel médical, les médicaments et les produits d'hygiène à travers la fluidification des chaines logistiques sur tous les maillons. Cette fluidification pourrait être améliorée à travers la simplification et l'allégement des procédures administratives notamment à l'import voir le recours momentané aux dérogations.

Il sera nécessaire également d'instaurer des mécanismes pour réorienter les flux vers les produits de première nécessité. Ceci permettra un meilleur redéploiement des capacités logistiques du pays que ce soit en termes d'infrastructures logistiques ou en termes de prestations logistiques.

Pour pallier aux crises, il est nécessaire également de maintenir les niveaux de stock de sécurité des produits de première nécessité. Ceci ne peut être réalisé sans une infrastructure de stockage qui doit être développée dans la mesure du possible par le secteur privé moyennant un soutien du secteur public à travers la mobilisation du foncier nécessaire, la participation dans le financement,...etc.

Dans ce cadre, il est nécessaire de rappeler que la stratégie logistique a prévu le développement de zones logistiques permettant de traiter entres autres, les flux agricoles, énergétiques et céréaliers. Dans un contexte de crise, l'Etat pourrait utiliser lesdites zones comme relais de stockage ou de distribution pour couvrir tout le territoire national.

Il est opportun également de mettre en place un dispositif de veille sur les niveaux de stock de sécurité des produits

de première nécessité. Ce dispositif permettra d'avoir des informations fiables et maitrisées et en temps réel sur ces niveaux de stock, de prévoir les pénuries sur ces produits avant qu'elles se produisent et pouvoir par conséquent mettre en œuvre les actions préventives nécessaires.
En période de crise, le secteur public doit par ailleurs veiller sur le maintien de l'offre en services logistiques tout en maitrisant les prix de ces prestations. En effet, au moment des crises, on remarque certaines perturbations dans les prix des prestations logistiques de toute nature vu que les notions de coûts, de délais et d'optimisation perdent en priorité au profit de la gestion de la crise. De ce fait, le secteur public doit accompagner la gestion de cette crise par une régulation et une réglementation provisoire des prix des prestations logistiques pour éviter leur renchérissement qui se projettera automatiquement sur les prix des produits de consommation et affaiblira le pouvoir d'achat des citoyens.
En outre, vu le rôle primordial que joue la logistique en période de crise, le secteur public doit renforcer et rendre plus vigilant, le dispositif de suivi du bon fonctionnement des chaines logistiques du pays durant ladite période notamment à travers la mise ne place d'un comité de veille logistique nationale qui pourrait réunir l'ensemble des acteurs publics et privés concernés afin de relever en temps réel les contraintes que connaissent ces chaines logistiques notamment à l'import et mettre en place les mesures correctives nécessaires.

Bonnes pratiques à adopter par les entreprises pour gérer la crise

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

Ainsi, cette pandémie vient de rappeler brutalement l'importance de la gestion des risques dans les chaînes logistiques pour assurer au moins l'approvisionnement des consommateurs et des citoyens en produits de première nécessité en temps de crise et aussi pour protéger l'économie des pays contre toute dépendance.
En effet, les entreprises marocaines doivent passer d'une attitude réactive à une attitude proactive afin d'accroître la résilience de leurs supply chains. Ci-après un passage en revue de quelques bonnes pratiques pour mieux maîtriser les flux de marchandises et d'informations, des fournisseurs aux clients en période de crise tel que recommandé par les experts du cabinet de conseil KYU associés en partenariat avec l'école Arts et Métiers de Paris dans le Baromètre des Risques Supply Chain.

Réaliser une cartographie de la supply chain

La principale difficulté à laquelle sont confrontées les

entreprises est le grand nombre d'acteurs qui compose la Supply Chain. De ce fait il est nécessaire de construire une cartographie des fournisseurs de rang1. Pour être utile, cette cartographie doit être conduite dans le but d'identifier les fournisseurs et les sites les plus critiques pour l'activité. Il s'agit donc d'une part de les qualifier correctement tant en termes de localisation que de typologie d'activité, et d'autre part d'estimer leur impact potentiel en cas d'interruption.
Cette pratique est malheureusement peu adoptée par les entreprises faute d'informations précises et facilement accessibles, pour autant, elle est indispensable pour prioriser les actions à mettre en œuvre.

Déceler les signaux faibles

Disposer d'indicateurs de suivi de la performance de ses partenaires constitue un moyen très efficace d'évaluer son exposition au risque car une rupture de la supply chain est souvent précédée de signes avant-coureurs, de signaux faibles, qu'il est important de détecter en amont pour prendre au plus vite des mesures visant à prévenir le danger ou en limiter les impacts. Cette détection passe par la mise en œuvre d'indicateurs tant en termes de niveau de service que de qualité des produits achetés et de stabilité dans le temps. La répétition de perturbations ponctuelles est à investiguer au plus tôt de manière à en comprendre l'origine et anticiper une crise potentielle.

Mettre en place une veille

Une fois ces risques endogènes monitorés, les entreprises doivent se pencher sur les risques exogènes, qu'ils relèvent d'évolutions réglementaires, de catastrophes naturelles ou de soubresauts géopolitiques. A ce titre, la mise en place d'outils de veille est primordiale et permet de détecter des événements générateurs de risques liés à l'environnement des organisations.

Evaluer les fournisseurs

Face à l'importance de certains de leurs fournisseurs, les entreprises investissent dans des dispositifs d'évaluation leur permettant de mesurer précisément leur niveau de risque et de mettre en œuvre des actions correctrices. Une démarche d'audit qualité quasi systématique est déployée dans l'Industrie. Dans le secteur du Commerce / Distribution, les entreprises s'appuient sur les certifications pour garantir la qualité. Dans le secteur des Services et plus globalement l'achat de prestations dans tous les secteurs, la démarche d'audit qualité est assez peu déployée.

Autre évaluation couramment répandue, celle de la santé financière des fournisseurs se basant essentiellement sur de l'information commerciale fournie par des sociétés spécialisées.

Anticiper toute rupture

Pour anticiper toute rupture au niveau des supply chains, plusieurs démarches sont adoptées par les entreprises. L'assurance qualité est une démarche parmi les plus répandues qui permet de prévenir les risques de rappels de produit en accompagnant les fournisseurs lors du développement de nouveaux composants et processus de production. Puis vient la planification collaborative dont l'objectif est d'éviter les pénuries liées à un mauvais partage des prévisions de vente sur la chaîne d'approvisionnement.
Mais ces processus collaboratifs avec les fournisseurs ne suffisent pas à prévenir les risques de la Supply Chain et d'autres actions sont essentielles pour éviter les situations de crise. Ainsi les achats doivent collaborer intensément avec l'ingénierie et le marketing pour anticiper les besoins de sourcing.

Sécuriser les flux

En dernier recours, lorsque ses fournisseurs ne peuvent livrer suite à une faillite non anticipée, l'entreprise doit rester en capacité de s'approvisionner et ce dans un temps très court pour limiter au maximum ses pertes. Dans de telles situations, seuls des dispositifs assurant une réelle sécurisation des flux pourront permettre de réduire l'impact de l'évènement.
La mise en œuvre de plusieurs sources d'approvisionnement, de différents sites de production et de multiples canaux de distribution sont des solutions efficaces face à ce genre de situation. Elles nécessitent un investissement de départ plus ou moins conséquent en fonction des secteurs et de la complexité de leurs processus de qualification mais constituent également un levier de compétitivité majeur pour les achats en réalisant la mise en concurrence entre fournisseurs. Cette pratique très développée dans l'industrie n'est que peu répandue dans les secteurs du commerce et des services. En effet les enseignes cherchent avant tout des partenaires capables de les aider à réduire le time to market et de leurs offres ou à proposer des produits de différenciation et donc uniques. Quant aux prestataires de services qui fonctionnent principalement en mode projet, une fois le fournisseur est retenu il est le plus souvent seul en charge de la réalisation.
L'autre solution peut évidemment être l'utilisation de stocks déportés, isolés de tout danger assurant ainsi pour un temps l'approvisionnement en matières et composants nécessaires à la production. Ce dispositif étant couteux, il est nettement moins diffusé chez les entreprises même s'il existe une différence notable entre d'une part l'industrie et les services qui sont pour certains amenés à constituer des stocks de pièces de rechange, et le commerce d'autre part. En effet les entreprises du commerce disposent naturellement de stocks de produits finis dans leurs différents hubs et magasins dispersés géographiquement et donc devraient être en capacité de subvenir aux besoins consécutifs à un sinistre majeur.

« Baromètre 2019 Risques Supply Chain », publié sur https://www.kyu.fr/publication/barometre-2019-des-risques-supply-chain/

Remerciements à Abdelkebir Chajai, Directeur Opérateurs et Chaînes Logistiques, AMDL

ISO 26030

UN OUTIL PERFORMANT POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

L'ISO 26030 : « Responsabilité sociétale et développement durable - Lignes directrices pour l'utilisation de l'ISO 26000:2010 dans la chaîne alimentaire » propose aux acteurs de la chaîne alimentaire une méthode harmonisée, concrète, opérationnelle et adaptée à leurs métiers et spécificités.

Il s'agit de la première déclinaison sectorielle, au plan international, de la norme ISO 26000, parue en 2010, pour toutes les organisations souhaitant développer leur responsabilité sociétale. C'est un support d'accompagnement qui facilite l'engagement concret des entreprises dans une démarche de RSE et ainsi leur permettre de répondre plus facilement aux attentes sociétales :

- Le bien-être animal,
- Le gaspillage alimentaire,
- Le comportement éthique,

Cette nouvelle norme se focalise sur les aspects des questions centrales, à savoir la gouvernance de l'organisation, les droits de l'Homme, les relations et conditions de travail, l'environnement, la loyauté des pratiques, les questions relatives aux consommateurs et les communautés et le développement local.

- Les parties prenantes,
- Le devoir de vigilance,
- Le respect des cultures locales.

La norme ISO 26030 a pour objectif de :
- Harmoniser les démarches RSE dans la chaîne alimentaire au niveau international.
- Disposer d'atouts dans le cadre des échanges commerciaux.
- Promouvoir l'image globale du secteur agroalimentaire vis-à-vis de ces parties prenantes.
- Etre en cohérence avec la philosophie de l'ISO 26000.
- Prendre en compte les spécificités du secteur agro-alimentaire.
- Faire progresser l'ensemble des acteurs sur la voie de la RSE, de manière progressive et pédagogique.

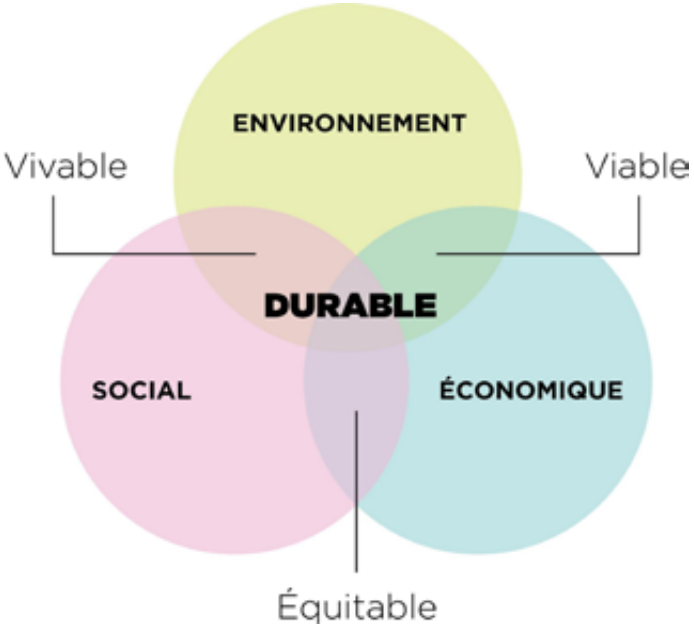
Les travaux réalisés dans le cadre de l'ISO 26030 ont été portés à l'international au niveau ISO par le Groupe AFNOR et La Coopération Agricole (France). Durant trois ans, près d'une trentaine de pays ont activement participé aux travaux. Il s'agit de la première déclinaison sectorielle de l'ISO 26000 portée au niveau international.

Le secteur agroalimentaire en pleine transition

Le secteur agroalimentaire est confronté actuellement à de profonds bouleversements en raison des nouvelles attentes sociétales de plus en plus fortes et diverses.

Celles-ci portent notamment sur l'alimentation durable; le lien entre alimentation, santé et bien-être; la baisse de la consommation de protéines animales; moins de gaspillage

L'ISO/TS 26030 suggère des lignes directrices autour de la façon dont un organisme appartenant à la chaîne alimentaire peut contribuer au développement durable en respectant la législation et les réglementations locales, ainsi que les attentes des parties prenantes. Elle aidera les organismes appartenant à la chaîne alimentaire comme les entreprises alimentaires, exploitations agricoles, entreprises de transformation, détaillants,... quelle que soit leur taille ou leur zone d'implantation.



alimentaire; plus de transparence; plus de proximité; la recherche de naturalité...

Les consommateurs, via leurs actes d'achats de produits alimentaires deviennent des consom'acteurs. Dès lors, la demande s'oriente de façon croissante autour des "3C" : Client, Consommateur et Citoyen, qui réclament de la transparence, des produits sûrs, bons, sains et éthiques...

Ces demandes se diffusent dans les différents maillons de la chaîne alimentaire :

- Les distributeurs, en réponse aux attentes des consommateurs, mettent en place des stratégies ambitieuses sur la transition alimentaire, afin de proposer des produits répondant à ces nouvelles attentes.
- Les industriels engagent des démarches plus responsables visant à améliorer leurs impacts sur la société et proposent des produits en accord avec les nouvelles tendances de consommation Il s'agit aussi de saisir des opportunités pour se différencier sur le marché.
- Les agriculteurs, enfin, déploient des pratiques plus durables certifiées : agro-écologie, agriculture biologique, sans résidu de pesticides... et assurent le besoin de proximité.

Tous les plans disposent d'un axe en lien avec cette nécessaire transition alimentaire, pour laquelle l'ensemble des parties prenantes de l'agroalimentaire est engagé.

Quels liens entre Développement Durable, RSE et ODD?

Le développement durable est "un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs". Ce concept s'est largement imposé dans la société comme étant l'intersection de trois piliers : l'économie, le social et l'environnemental.

Aujourd'hui, le concept de développement durable est porté mondialement par les Nations Unis avec l'adoption en 2015 de l'Agenda 2030. Cet agenda fixe universellement 17 Objectifs de Développement Durable (ODD) et 169 cibles. Il établit ainsi une feuille de route détaillée couvrant pratiquement toutes les questions de société. Ces 17 objectifs s'organisent autour des « 5P » au service de la Planète, des Populations, de la Prospérité, de la Paix et des Partenariats.

L'atteinte de ces ODD à l'horizon 2030 n'est pas que l'affaire ou la responsabilité des gouvernements, toutes les organisations peuvent et doivent y contribuer en mettant en place des démarches de Responsabilité Sociétales.

La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est la contribution des entreprises au développement durable. C'est une approche globale des principes de développement durable au travers d'un comportement transparent et éthique. Elle est définie par la norme ISO 26000 publiée en 2010. Cette norme propose des recommandations à destination des organisations pour les accompagner dans leur mise en place d'une démarche RSE permettant ainsi de contribuer à l'atteinte des 17 ODD.

Il s'agit de la première déclinaison sectorielle, au plan international, de la norme ISO 26000 pour les organisations cherchant à développer leur responsabilité sociétale. Ce support facilite l'accompagnement et l'engagement des entreprises dans une démarche de RSE.

Plus d'informations : rseagro.com

Remerciements à Afnor Groupe

SIAL
LES LAURÉATS 2020

LES 3 GRANDS LAURÉATS

PRIX GOLD
FRUITS ET LÉGUMES

VEGETABLE GNOCCHI

Description produit : Gnocchi surgelés avec plus de 70% de légumes. Élaboré en Italie. Source de fibres. Pauvre en sel. Prêt en quelques minutes.
Marque et fabricant : Bocon (Italie)
Variétés : Red bell pepper, yellow bell pepper, pees, beetroot, spinach, celeriac.
Sélectionné pour : La praticité et le haut pourcentage en légumes.

PRIX SILVER
PRODUITS FRAIS
MINI GAUFRES APÉRITIVES FOURRÉES AU MAROILLES

Description produit : Mini gaufres pur beurre fourrées d'une crème au Maroilles. Maroilles AOP. Produit frais à réchauffer 5 minutes au four dans sa barquette. Sans conservateur.
Marque : Le traiteur des Flandres
Fabricant : Pâtisserie des Flandres (France)
Sélectionné pour : L'offre gourmande et traditionnelle pour usage apéritif et salade.

PRIX BRONZE
ÉPICERIE
TOOGOOD CHEWING-GUMS

Description produit : Chewing-gum naturel biodégradable vegan sans sucres ni aspartame. Gomme naturelle extraite de l'arbre sapotillier.
Marque : TooGood
Variétés : Menthe et canelle
Fabricant : Triomphe (France)
Sélectionné pour : Le caractère biodégradable du chewing-gum

LES GRANDS PRIX PAR SECTEUR PRODUITS

BOISSON
HARD CIDER À LA FRANCAISE

Description produit : Hard cider à la française. Pommes de France cueillies à la main. Sans sulfites.
Marque : Ségora (France)
Variétés : Reinette d'Armorique, biologique et pink lady
Fabricant : Les jardins de L'Orbrie

PRODUIT LAITIER
CHEVRE FRAIS AU BASILIC INFUSÉ

Description produit : Fromage de chèvre frais avec infusion de plantes aromatiques. Lait collecté localement.
Marque : Petit Billy
Fabricant : Triballat Noyal (France)
Sélectionné pour : Le goût apporté par un process naturel d'infusion.

ALTERNATIVE FOOD
VEGINI GROUND

Description produit : Substitut de viande réfrigéré à base de protéines de pois. Avec aspect et texture de viande. Sans soja ni blé. Dans une barquette élaborée à 90% à base de matériaux recyclés.
Marque : Vegini
Variétés : Beef style et Burger
Fabricant : VeggieMeat (Autriche)
Sélectionné pour : La composition végétale en alternative à la viande, avec aspect et texture proche de la viande.

PRODUIT SURGELÉ
BEER SORBET

Description produit : Sorbet à la bière. Préparé avec plus de 50% de bière. Sans MG. Sans arômes ni colorants.
Marque : G7 Sorbetto
Fabricant : G7 srl. (Italie)
Sélectionné pour : La composition du sorbet à base de bière.

LES PRIX SPÉCIAUX

RHD
PRÉPARATION POUR PÂTISSERIE À BASE DE LÉGUMES

Description produit : Préparation pour pâtisseries colorées à base de légumes biologiques. Source de nutriments : fer, calcium, magnésium, zinc, fibres, protéines.
Marque : GreendOz'
Variétés : Courgette et épinard, Betterave, Carotte et courge
Fabricant : Dietemix (France)
Sélectionné pour : L'innovation des farines. Elles permettent de créer des recettes de pâtisseries goûteuses à partir de farine de légumes. Ces farines permettent d'enrichir simplement et naturellement les préparations en nutriments. Ingrédients innovants alliant le plaisir et la nutrition.

CONDITIONNEMENT/PACKAGING
SPIRULINE & SUPERFRUITS EN EMBALLAGE ÉCO-CONÇUS

Description produit : Spiruline et super-ingrédients dans un emballage végétal éco-conçu entièrement recyclable. Spiruline française. À saupoudrer sur les céréales, compotes, fromage blanc...

Marque : Algaé Nature
Variétés : Acérola, Baoba, Chanvre, Thé matcha, Cacao
Fabricant : Globexplore (France)
Sélectionné pour : Le caractère éco-conçu de l'emballage.

START-UP
KOKO JOO

Description produit : Rafraîchissement pétillant à base de coques de fèves de cacao. Riche en nutriments et savoureux - les coques des fèves de cacao sont trop précieuses pour être considérées comme des résidus inutiles de la fabrication traditionnelle du chocolat. kōkōjoo original a un léger goût de cacao. kōkōjoo caffeine renforce l'effet vitalisant avec la caféine est issue du cacao par un procédé de brassage à froid.
Marque : KoKoJoo (Suisse)
Variété quand c'est possible : Original et Caféine
Sélectionné pour : Une boisson sans alcool qui utilise les co-produits du cacao : la coque de la fève de cacao. Un bon goût, riche en nutriments, un produit qui utilise les résidus issus de la fabrication du chocolat. Un exemple intéressant d'économie circulaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Emballage

L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET DE RESSOURCES

Au besoin croissant de l'humanité en énergie font face des réserves décroissantes d'énergie fossile et d'autres ressources naturelles importantes. Dans ce contexte, des mesures de durabilité lors de l'utilisation de ressources et des procédés efficaces en énergie au long de toutes les lignes de processus sont les enjeux centraux de notre temps. Des thèmes qui prennent de plus en plus de place aussi dans la technologie de traitement et de conditionnement, et qui mènent à des solutions innovantes.

De la technologie intelligente de commande et d'automatisation, des moteurs, compresseurs, ventilateurs ou pompes économes, font partie des solutions classiques pour économiser du courant et des ressources et augmenter l'efficacité énergétique. Des moteurs efficaces, optimisés pour les mouvements et processus d'accélération dans la machine, font baisser la consommation électrique. Lors de l'utilisation d'une multitude de servomoteurs dans une machine de conditionnement, ceux-ci échangent leur énergie de freinage dans un circuit intermédiaire commun.
Mais se concentrer uniquement sur des moteurs plus efficaces en énergie ne va pas assez loin. L'efficacité énergétique signifie aussi que les machines et installations atteignent le plus grand rendement possible de produits bons, car à chaque étape, la valeur des marchandises produites augmente. Pour le dire autrement : c'est dans la marchandise elle-même que se trouve la plus grande part d'énergie – suivie par le matériel d'emballage. Plus prometteurs sont donc des processus optimisés et des modifications conceptuelles qui ont un effet sur le processus tout entier.

Des processus innovants économisent de l'énergie

Les processus de production de denrées alimentaires, comme par exemple le chauffage, la cuisson, le maintien en température, la réfrigération etc, sont très intenses en énergie. Par l'emploi de technologies de processus et d'équipements innovantes, on peut économiser jusqu'à 50 pour cent d'énergie lors de la production de bonbons durs. Aussi lors du maintien en température de chocolat, les équipements les plus modernes réduisent la consommation d'énergie de 50 à 80 pour cent.
Lors de la production en boulangerie, il faut générer la chaleur de processus nécessaire en utilisant beaucoup d'énergie. L'optimisation du processus de production offre donc de grands potentiels d'économie d'énergie. Les commandes intelligentes réduisent la consommation d'énergie des fours de cuisson de jusqu'à 50 pour cent (selon le type de four).

L'utilisation économe de l'eau paie

Afin de produire des denrées alimentaires, l'industrie alimentaire a besoin d'eau fraîche, qui de nos jours est une des ressources les plus précieuses. L'eau est non seulement nécessaire au processus lui-même, elle est aussi contenue dans le produit

fini.
Par ailleurs, elle est indispensable à beaucoup de processus de nettoyage dans le traitement et le conditionnement des denrées alimentaires. Or, l'extraction, la préparation et la mise à disposition d'eau propre sont extrêmement coûteuses en énergie – tout comme l'élimination ultérieure de l'eau usée.
C'est pour cela que des systèmes Cleaning-in-Place (CIP) chez les machines agro-alimentaires et de conditionnement sont à la pointe des tendances. Ils garantissent des procédures de nettoyage définies et optimisées en durée tout en utilisant le minimum de ressources, comme l'eau et l'énergie, ainsi que de produits de nettoyage et de désinfection. Cela préserve l'environnement, économise des ressources, et par là fait baisser les coûts de fourniture et d'élimination des produits de nettoyage et des eaux usées.

interpack
Le salon représente la chaîne de valeur complète et présente des solutions sur mesure. Il est la plateforme parfaite pour générer de nouvelles idées et discuter de solutions techniques avec des fournisseurs de machines.

Moins il y en a et mieux c'est

De nos jours, de plus en plus de consommateurs se décident pour ou contre une marque en fonction de critères écologiques. Des entreprises commencent à réduire la taille et le poids de leurs emballages. Mot-clef : lightweighting. Qu'il s'agisse de boîtes en métal, de plastiques ou d'emballages en verre, tous s'allègent sans cesse tout en conservant ou améliorant la performance et la stabilité des emballages. Cette réduction du poids contribue à l'économie de ressources et d'énergie, optimise la manutention et fait baisser les coûts de transport.

Sceller par ultrasons économise de l'énergie et du matériau

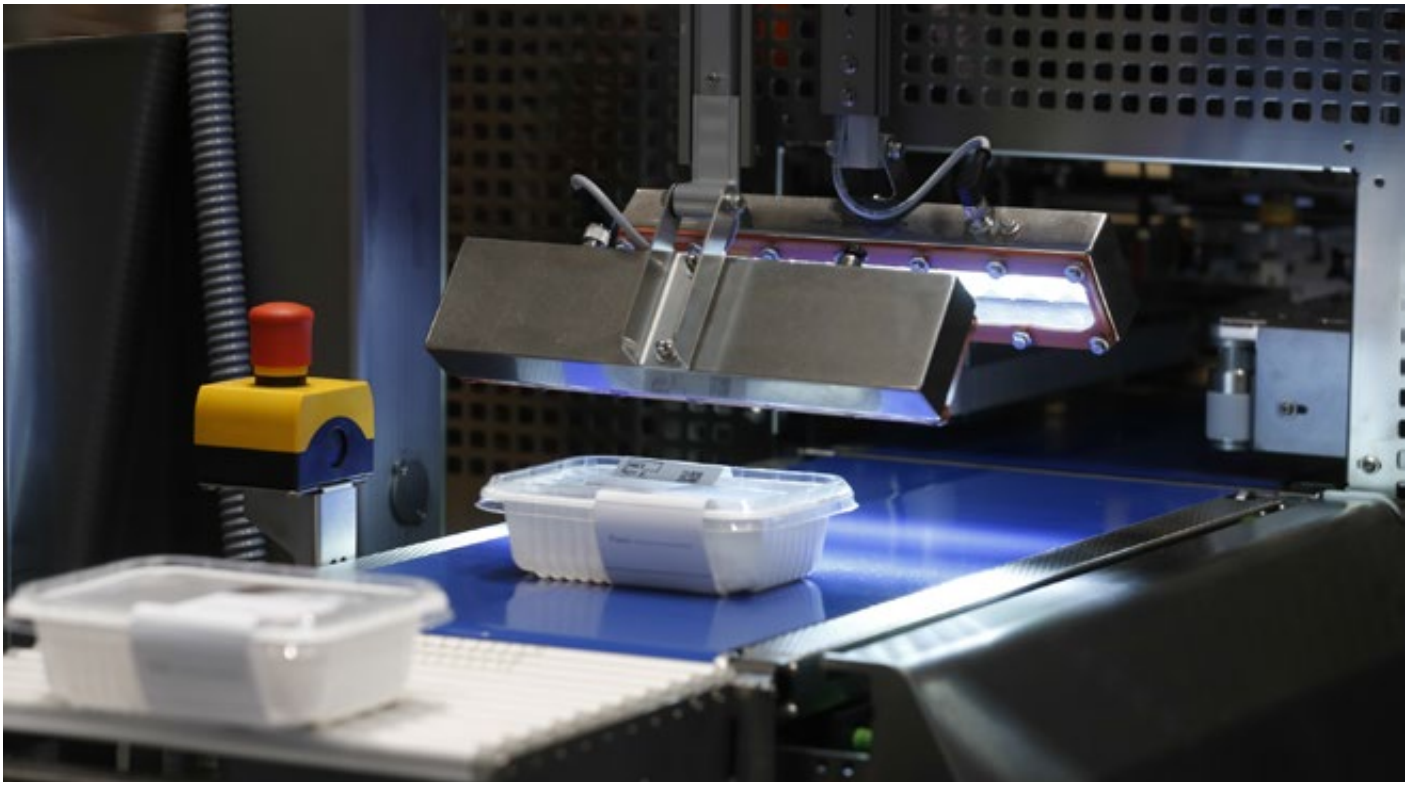
L'utilisation de scellage par ultrasons économise du matériel d'emballage. D'une part, on obtient par ce procédé des joints scellés nettement plus fins. Ce qui à son tour augmente l'exploitation du film, permettant de produire un nombre

sensiblement plus élevé de sacs tubulaires par rouleau de film. D'autre part, ce procédé permet d'utiliser des films plus fins et moins chers afin d'emballer les produits, puisqu'il n'y a pas besoin de couche de scellage à chaud supplémentaire dans le film. Utiliser des films moins chers et plus fins permet d'économiser jusqu'à 30 pour cent de matériel et de coûts.
Comme la soudure par ultrasons permet de sceller proprement et de façon étanche même des matériaux d'emballage aspergés de produit, on peut réduire l'espace de tête des emballages, ce qui fait également économiser du matériau. De même, le rendement en produits bons augmente par là, en comparaison au scellage à chaud et à froid.
Par ce procédé, on économise non seulement du matériau d'emballage, mais aussi de l'énergie. En comparaison à des procédés à contact thermique avec des outils chauffés en permanence, la soudure à ultrasons réduit de jusqu'à 80 pour cent la consommation d'énergie.

L'utilisation optimisée des matériaux d'emballage préserve les ressources

Pour un emballage durable, il n'y a pas que le matériel du film qui compte, mais aussi son traitement. Ainsi, sur des machines de conditionnement modernes, on peut régler de façon très précise et flexible les paramètres de traitement du matériau de film. Cela permet de traiter de façon douce et économe le matériau d'emballage. Des systèmes de transport du film hautement efficaces contribuent à réduire au minimum les chutes de film sous forme de bordures et de grilles de découpage. Cela permet de fabriquer plus d'emballages à partir d'une bande de film.

Remerciements à l'interpack, le salon leader mondial pour le processing et le packaging.
Prochain rendez-vous du 25 février au 3 mars 2021 à Düsseldorf.



EDUARDO TORRES ORTIZ

Chef au restaurant Ramona à Cancun

(Invité du Mövenpick Casablanca pour la semaine mexicaine en 2019)

Poulpe Maya (purée de pommes de terre, salsa de Recado Negro, Xnipec de radis et bébé maïs)

Ingrédients

Poulpe

- 1 poulpe
- Petits maïs

Xnipec de radis

- 2 cl de jus de citron vert
- 2 piments serrano hachés
- 5 radis émincés
- 3 oignons verts émincés
- 1/4 bouquet de coriandre
- 1 tomate coupée en dés

Purée

- 250 g de pommes de terre à chair farineuse
- 5 cl de lait entier frais
- 25 g de beurre demi-sel
- Poivre du moulin
- Crème fraîche
- Parmesan
- Fleur de sel

Sauce Recado Negro

- 500 g de chili séché
- 2 càs de graines d'achiote
- 5 gros clous de girofle
- 5 gros piments
- 1 càs grains de poivre noir
- 2.5 ml graines de cumin
- 1 càs gros sel de mer
- 1 càc d'origan moulu,
- 10 grosses gousses d'ail, pelées et carbonisées
- 5 ml de vinaigre blanc
- 1 pincée de sel

Recette

Le poulpe

- Pochez le poulpe pendant 40 minutes.
- Laissez le refroidir.
- Grillez-le 5 minutes à feu doux

Recado Negro (à préparer 24h à l'avance)

Voir la recette très technique sur http://kool-mag.com/docs/recato-negro.pdf

Purée de pommes de terre

- Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante.
- Une fois cuites, égouttez-les et épluchez-les
- Réduisez les en purée à l'aide d'un moulin à légumes avec la grille la plus fine.
- Pendant ce temps, faites chauffer le lait. Une fois bien chaud, ajoutez-le à la purée avec la crème, mélangez le tout avec un fouet.
- Incorporez le beurre en dés et le parmesan, tout en fouettant. Assaisonnez.

Xnipec de radis

- Combinez tous les ingrédients et laissez mariner

Finition et dressage

- Sur un lit de purée de pomme de terre, posez le poulpe et assaisonnez de Xnipec de radis (attention sauce forte!).
- Déposez des "tertres" de sauce Recado Negro.
- Ajoutez de petits épis de maïs grillés et la coriandre.

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

Nos coups de coeur

Les festivités de fin d'année

Touristes

Nouveau code international pour une plus grande protection juridique

Croisières

Reprise sûre des opérations

PARTENARIAT

ONOMO & UNIVERSAL MUSIC AFRICA

Afin de promouvoir la musique et la culture africaines, le groupe ONOMO Hotels se joint à Universal Music Africa, enrichissant ainsi son label ONOMO Africa's Finest.
Ce partenariat, qui voit le jour malgré un contexte économique défavorable pour les industries hôtelières et culturelles, est entré en vigueur le 5 Novembre, démontrant ainsi la confiance des deux groupes en l'Afrique, leur courage et leur ferme volonté de soutenir les artistes du Continent. Il sera déployé dans un premier temps dans 5 pays africains et verra se produire sur les scènes des hôtels ONOMO, cinq talentueux artistes du Continent : Douala, Lomé, Dakar, Kigali et Durban.
Le choix des deux partenaires se porte, dans un premier temps, sur les hôtels ONOMO de Douala (Cameroun), Lomé (Togo), Dakar (Sénégal), Kigali (Rwanda) et Durban (Afrique du Sud) qui accueilleront plusieurs concerts.

DAKHLA

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

Sa Majesté le Roi a adressé un discours à la Nation à l'occasion du 45-ème anniversaire de la Marche verte. SM le Roi Mohammed VI a réitéré le ferme engagement de poursuivre l'action afin de faire des provinces du Sud, notamment Dakhla, un moteur de développement régional et continental.
"Notre engagement à consolider la Marocanité du Sahara au niveau international n'a d'égal que Notre action soutenue pour que nos provinces sahraouies deviennent un moteur du développement régional et continental", a affirmé SM le Roi.
Le Souverain a relevé, dans ce contexte, que le moment est venu de mettre en valeur les nombreuses potentialités que recèle le domaine maritime des provinces du sud du Royaume, et ce afin de parachever les grands projets en cours de réalisation dans ces provinces.
SM le Roi a rappelé, à cet égard, qu'au cours de l'année 2020, et en totale conformité avec les principes du droit international, "le Maroc a mené à terme la délimitation de ses espaces maritimes, en les incorporant dans l'arsenal juridique marocain".
Le Souverain a, d'autre part, relevé que le Maroc entend poursuivre, avec constance, le dialogue engagé avec l'Espagne au sujet des zones de chevauchement des eaux territoriales des deux pays amis.

Avec MAP

AÉRIEN

LIGNE CASABLANCA-RENNES

Air Arabia Maroc annonce le lancement d'une nouvelle route Casablanca-Rennes dès le 18 décembre 2020 selon le planning suivant :
Route
Jours d'opération
Casablanca - Rennes
Vendredi : départ de Casablanca à 7h15 - arrivée à Rennes à 10h00
Lundi : départ de Casablanca à 8h35 - arrivée à Rennes à 11h20
Rennes - Casablanca
Vendredi : Départ de Rennes à 10h50 - arrivée à Casablanca à 13h35
Lundi : Départ de Rennes à 12h10 - arrivée à Casablanca à 14h55
Les réservations peuvent être effectuées sur le site web airarabia.com, ou en contactant le centre d'appels ou agences commerciales agréées. Les passagers détenteurs d'un avoir peuvent utiliser leur crédit comme paiement pour une nouvelle réservation en appelant le centre d'appel au 080 2000 803 ou en échangeant eux-mêmes leur avoir sur le site web.

RÉOUVERTURE

LE ES SAADI MARRAKECH RESORT

Es Saadi Marrakech Resort rouvre ses portes à compter du 5 novembre. Le Resort a mis en œuvre tous les protocoles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Le Es Saadi est le premier établissement au Maroc à avoir été récompensé par la certification Posi-Check, délivrée par le cabinet Cristal International Standards. Au fil des derniers mois, de nouveaux espaces ont vu le jour. Le Sunset Bar, en plein cœur du parc du Palace, devient un lieu pour admirer le coucher du soleil en dégustant un cocktail signature aux notes fruitées. Et les nouveautés ne s'arrêtent pas là. Le Es Saadi Marrakech Resort enrichit aussi son offre de restauration via de nouvelles cartes. Préparés avec des produits frais et bio de la ferme familiale Le Potager du Bled, on retrouve le Suprême de volaille à l'estragon ou encore le Tiramisu à la cannelle. Le Spa du Palace Es Saadi, autour de son eucalyptus centenaire et de sa piscine baigné de lumière, propose également de découvrir certains massages signatures dans les jardins, à l'ombre des palmiers. Parmi les nouveautés : le massage Amma qui vise à cibler des points spécifiques situés le long des canaux d'énergie. Ce massage sur chaise très relaxant est proposé au coeur des jardins et au bord de la piscine
En plus de l'exposition permanente, le premier étage du Palace accueille une nouvelle exposition temporaire, intitulée « État d'Urgence ». Une occasion de découvrir une collection d'œuvres plastiques d'artistes qui ont marqué l'histoire de l'Art au Maroc et découvrir chaque une empreinte artistique engagée. Une rencontre entre Mohamed Kacimi, Saad Bencheffaj ou encore Mahi Binebine et une jeune génération d'artistes tous appartenant à une nouvelle scène artistique marocaine émergente, le programme est résolument dans l'air du temps.

Pour plus d'information : info@essaadi.com - +212 (0) 524 22 74 00

FOREVER

LE CONCEPT DINI M3AK

En période de pandémie, pas facile de garder la proximité avec ses équipes, surtout quand elles sont présentes sur l'ensemble du territoire. Pour pallier cette problématique, Forever a choisi de lancer un nouveau concept d'événement, intitulé DINI M3AK, qui remplace les roadshows physiques traditionnels.

Destiné à toucher les partenaires-distributeurs (FBO) de Forever directement chez eux, DINI M3AK consiste en une série de reportages de 20 minutes, chacun tourné dans 7 régions et 19 villes au Maroc : Rabat, Salé, Kenitra, Casablanca, Mohammedia, El Jadida, Tanger, Tetouan, Oujda, Nador, Dakhla, Laâyoune, Guelmim, Meknes, Fes, Taza, Marrakech, Agadir et Beni Mellal.

En plus d'une présentation de chaque ville, DINI M3AK comporte l'interview d'un manager local, une plongée dans la journée type d'un FBO sur le terrain, des témoignages et une sélection des produits préférés sélectionnés par des partenaires-distributeurs.

Chaque vidéo est ensuite postée à un rythme hebdomadaire sur les réseaux sociaux de Forever. Pour un maximum de partage et de convivialité, les premières diffusions ont lieu sur la page Facebook officielle de Forever Maroc, tous les dimanches à 20 heures.

AÉRIEN

RYANAIR BOOSTE SA PRÉSENCE

En partenariat avec l'Office National marocain du Tourisme, la compagnie aérienne Ryanair augmente ses fréquences sur le Maroc. A partir du 25 octobre, ce sont ainsi 58 vols hebdomadaires sur 45 lignes vers la France, Le Royaume Uni, l'Allemagne, la Belgique, l'Espagne et le Portugal qui ont été insufflés.

www.ryanair.com/fr

NOMINATION

MARCEL THOMA

Mandarin Oriental Hotel Group a désigné Marcel Thoma, au poste de directeur général de Mandarin Oriental, Marrakech. Ce complexe de luxe qui vient de célébrer son cinquième anniversaire offre 54 villas et 9 suites. Sur une superficie de 20 hectares de jardins parfumés et d'oliviers, le resort est situé à seulement quelques minutes du centre-ville.

Avec plus de 20 ans d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie, Marcel a commencé sa carrière en Suisse dans le boutique-hôtel de luxe Widder Hotel à Zurich, puis au Ritz-Carlton au Mexique et en Espagne. Il a ensuite occupé des postes de direction chez Rosewood Hotels & Resorts à New York et enfin The Upper House à Hong Kong. Parlant couramment plusieurs langues, Marcel aime aller à la rencontre de nouvelles personnes et répondre aux attentes de la clientèle de luxe.

www.mandarinoriental.com

ACCOR

3 HOTELS À DJIBOUTI

Accor, leader mondial de l'hospitalité augmentée, étend son empreinte en Afrique après avoir signé un accord de gestion avec Kamaj Investment pour gérer ses premiers hôtels à Djibouti.

Dans le cadre de sa stratégie de développement pour étendre sa présence en Afrique subsaharienne, Accor s'implante pour la première fois à Djibouti, avec le lancement de 3 hôtels sous trois marques différentes, à savoir Pullman Living, Novotel et MGallery.

Situé dans la ville, les établissements cohabiteront au sein même du port de Djibouti, stratégiquement localisé au croisement de l'une des routes maritimes les plus actives dans le monde, reliant l'Europe, l'Extrême Orient, la Corne de l'Afrique et le Golfe Persique, créant de ce fait la voie navigable la plus active de la région.

CUISINE PROFESSIONNEL

ICI TOUT COMMENCE

C'est au sein de l'institut de formation culinaire Auguste Armand (Château de Calvière à Saint-Laurent-d'Aigouze dans le Gard) que se déroule l'intrigue de la nouvelle série TV TF1 « Ici tout commence », diffusée chaque jour de la semaine à 18h30. Et pour toujours plus de réalisme, la production de la série (Telfrance) a contacté Electrolux Professional, qui a accompagné les décorateurs afin de développer, en partie, une cuisine haut de gamme à la pointe de la technologie, correspondant aux besoins des acteurs et reflétant ceux des professionnels de la restauration.
« L'objectif était de créer une vraie cuisine professionnelle pouvant être utilisée dans des conditions réelles par les comédiens », expliquait Clément Barthelemy, Chef de marché cuisson. « Au centre de l'espace, nous avons fabriqué un fourneau thermaline sur mesure pour la série. C'est une pièce magnifique que l'on peut trouver dans les plus beaux restaurants à travers le monde. Les fours SkyLine sont équipées des dernières innovations technologiques. L'équipement est idéal pour que les chefs programment facilement leurs recettes afin d'avoir des résultats toujours parfaits. Nous avons également installé des tables et armoires réfrigérées ecostore qui sont économes en énergie, des équipements de préparation qui permettent un rendement incroyable, des unités de lavage Green&Clean économes en eau... C'est tout le savoir-faire et l'expertise Electrolux Professional qui est présent dans ce décor ».
« Electrolux Professional a été séduit par ce projet télévisuel car il montre aux chefs l'importance d'avoir des équipements de qualité, fiables, technologiques, et économes pour travailler facilement en cuisine », ajoutait quant à lui Laurent Feuvrier, en charge de la communication et des relations publiques. « Electrolux Professional est aussi capable d'équiper des cuisines professionnelles dans leur intégralité, fournir des équipements de cuisson, froid, lavage, préparation dynamique, boisson... Le décor de la série montre parfaitement notre expertise, notre savoir-faire et nos innovations technologiques ».

© Siraba Sangare

ANNIVERSAIRE

LE CAVIAR FRANÇAIS A 100 ANS

Il en aura fait du chemin en un siècle de temps. Car le caviar Français fête bel et bien son centenaire en 2020 – un anniversaire marqué par un art de vivre, une tradition, des valeurs et des Hommes engagés pour un produit qui ne cesse de gagner en qualité avec les années. Né en Aquitaine des œufs de l'esturgeon Atlantique avec Emile Prunier, négociant qui en vendait alors jusqu'à 5 tonnes par an, le caviar Français a su séduire la planète entière, se différenciant de l'iranien et du russe par son « je ne sais quoi » à la française, mais aussi son élégance et sa subtilité en bouche, révélant un savoir-faire et une diversité des terroirs propres à l'Hexagone.
Caviar le plus cher au monde (37 000€/kg) sur un marché observant une croissance annuelle de 15%, il représente 10% de la production mondiale (soit 37T) derrière la Chine (100T) et l'Italie (43T) (données 2017 – WSCS). La production d'Aquitaine IPG représentait 34,5T en 2018 (Source ACA).
Pour célébrer ce centenaire, l'Association Caviar d'Aquitaine organisait notamment cet été une grande vente aux enchères à l'Institut culturel Bernard Magrez (Bordeaux). La vente des 10 boîtes de 1 kg de caviar chacune a permis le versement de dons à l'association Cuisine Mode d'Emploi(s) de Thierry Marx. A noter également, le lancement de « Créac », 1er Mook du « luxe décalé et éthique » sur le monde du caviar par Sturia.

FESTIVITÉS DE FIN D'ANNÉE

Nos coups de coeur

Nous avons sélectionnés quelques petits plaisirs pour cette fin d'année. Malgré la conjoncture actuelle, n'oubliez pas de vous détendre et de profiter de quelques instants de bonheur.

FOUR SEASONS MOROCCO LA BÛCHE AR{T}ABIA

A l'occasion des fêtes de fin d'année, Four Seasons Morocco Collection rend une nouvelle fois hommage au Maroc avec sa nouvelle création pâtissière la «Bûche Ar{t}abia».
Anouar Ait Abdelaali, le Chef Pâtissier Exécutif du Four Seasons Resort Marrakech, a imaginé le dessert star des fêtes en puisant son inspiration dans l'artisanat marocain et plus précisément le travail du bois sculpté et les arabesques design incontournable de l'architecture marocaine.
Une création exclusive composée d'un moucharabieh en chocolat dissimulant un biscuit au noix, un croustillant aux trois pralinés, et une mousse au noix.
Avec son esthétique art déco, cette élégante bûche de Noël signée Four Seasons Morocco Collection fera rêver tous les petits et grands amateurs de desserts.
Pour Marrakech, commandez 48h à l'avance : +212 524 359 200.
Pour Casablanca : commandez 48h à l'avance : +212 529 073 670 ou directement au comptoir pâtisserie du Mint.
Edition limitée proposée du 18 au 31 Décembre 2020.

Jusqu'à 8/10 personnes - 650 dhs

BÛCHE DE NOËL ALMOHADE SIGNEE YAZID ICHEMRAHEN

Mandarin Oriental, Marrakech s'associe pour la troisième année consécutive au Champion du Monde de Pâtisserie Glacée: Yazid Ichemrahen avec comme challenge la création d'une bûche de Noël qui rend hommage à la culture arabo-andalouse.
Yazid Ichemrahen a trouvé comme inspiration les chefs d'oeuvres architecturaux des Almohades. Le long et magnifique couloir en brique du Spa Mandarin Oriental, Marrakech est un hommage aux anciennes mosquées et cathédrales d'Andalousie, qui appellent au recueillement spirituel et au déploiement des sens ; un esprit que ce passionné de pâtisserie exprime en toute simplicité et élégance à travers sa création.
Côté couleur, on retrouve les briques rouges de Marrakech, un ocre mystique et inspirant pour Yazid qu'il a su magnifier dans son oeuvre gourmande.
Côté parfum, l'Argan se marie subtilement à l'Amande Miel pour son croustillant, la Fleur d'Oranger fait revivre son biscuit chocolat et sa mousse, une touche tropicale se marie au crémeux puissant vanille, La Cannelle, aliment magique de la cuisine marocaine, rehausse son caramel onctueux.
Almohade est une bûche de Noël dont le nom redonne vie à une majestueuse histoire mise en avant à travers l'architecture et l'esprit du Mandarin Oriental, Marrakech
Almohade est disponible pour les clients résidents et non-résidents au tarif de 890 dh. Livraison gratuite à Marrakech.

Informations et commandes sur momrk-restaurants@mohg.com
ou au +212 (0) 5 24 29 88 88

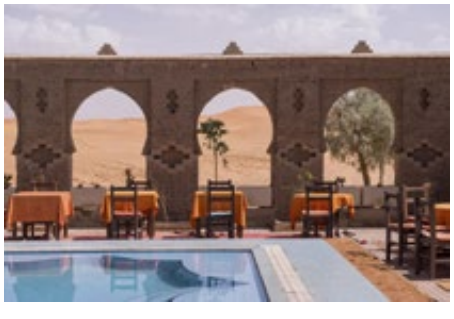
LE CASABLANCA HÔTEL LES FESTIVITÉS

Le Casablanca Hotel souhaite de joyeuses fêtes aux amoureux du luxe et de la gastronomie. L'hôtel vous propose pour ces fêtes de fin d'année, un éventail de réjouissances et gourmandises dans un cadre art déco raffiné, tout au long du mois de décembre.
Bûches de noël
Pour un noël aux saveurs d'ailleurs, le chef pâtissier vous réserve une belle surprise et vous propose deux bûches revisitées qui sauront vous séduire :
« La Duchesse » au pralin, à base de biscuit noisette, parfumée à la vanille de Madagascar.
240 dhs pour 4 personnes et à 480 dhs pour 8 personnes (à emporter et « La Reine des Neiges » qui révèle sous son glaçage miroir blanc, un coeur caramel à la fleur de sel et éclat de zestes de Clémentine confits.
260 dhs pour 4 personnes et à 520 dhs pour 8 personnes (à emporter)
Tea-Time gourmand (de 16h00 à 18h30)
Tous les jours du mois de décembre, la pause gourmande est de mise au Swan

Bar : Bûches «maison», assortiment sucré-salé et boissons chaudes au choix... Réchauffez-vous les papilles pendant ces après-midi d'hiver.
220 dhs/pers
Festive Bubbles (de 16h00 à 19h00)
A la Brasserie du Boulevard, on se laisse séduire par une sélection de tapas signatures accompagné d'une coupe de Champagne Collet pour des accords d'une extrême finesse.
180 dhs/pers
Le menu de noël à la Brasserie du Boulevard (du 21 au 27 décembre)
Esprit de Noël et mets d'exception seront au rendez-vous : saumon fumé au thé vert et coriandre, homard bleu, poularde fermière, foie gras, cèpes « Bouchon », bûches signatures, sorbet de fruits rouges et mignardises. Voici de quoi vous mettre l'eau à la bouche pour commencer les festivités.
- Disponible toute la semaine en suggestion du jour
- 360 dhs/personne, à déguster sur place ou à emporter
Le menu du nouvel an à la Brasserie du Boulevard (du 28 au 31 décembre)
Pour le plus grand plaisir des gastronomes, le dîner du nouvel an propose un merveilleux voyage des papilles avec un menu où se côtoient foie gras, truffes noires, homard, marrons, chapon fermier et une farandole de créations spéciales nouvel an
- Disponible toute la semaine en suggestion du jour
- 490 dhs/ pers, à déguster sur place ou à emporter

Informations : +212 (0)6 69 498 519

L'AUBERGE DU SUD EN PLEIN DÉSERT



Réveillon du Nouvel An dans le désert avec l'Auberge Café du Sud. Un fabuleux banquet avec une cuisine savoureuse traditionnelle du sud du Maroc. La musique berbère magique des tambours et autres instruments typiques liée aux voix des musiciens, le tout en profitant du lever du soleil dans les dunes de l'Erg Chebbi.
Places limitées alors n'hésitez pas à réserver à l'avance pour votreréservation.

Dunes d'Erg Chebbi - Ksar Merzouga
Taouz – Errachidia - +212-670-761-106
aubergedusud@gmail.com

LA SULTANA MARRAKECH OU OUALIDIA

Du Réveillon de Noël au premier jour de l'an, La Sultana est l'adresse secrète pour une fin d'année enchantée. Un spectacle de lumières pour un Noël personnalisé. Le plein d'activités et un dîner de la Saint Sylvestre selon ses envies ; oui, les fêtes se réinventent cette année avec magie à La Sultana.
Pour ceux qui souhaitent combiner ce séjour avec une escapade au bord de l'Océan, La Sultana Oualidia propose la complémentarité de l'offre.
Parce que votre sécurité est une priorité à La Sultana le programme « Sérénité & Sécurité » applique toutes les recommandations du gouvernement et de l'OMS, à travers un protocole sanitaire pointu et des procédures de désinfection intenses.

Tel : +212 5 24 38 80 08
WhatsApp: +212 6 62 04 01 17
reservation@lasultanahotels.com

AMAJENA UN REVEILLON SOUS MILLE ET UNE LUMIERES

En cette saison festive, Amanjena se pare de ses mille et une lumières pour célébrer la magie des fêtes et vous invite à profiter des réjouissances de la ville ocre de Marrakech et de ses alentours avec vos proches. Du réveillon de Noël au nouvel an, un vent de magie souffle sur Amanjena qui propose à ses hôtes un éventail d'activités où s'entremêlent délices et féerie pour des repas de fêtes en tout élégance afin de marquer les esprits et renouer avec les amis et la famille.
Pour célébrer l'esprit de Nöel et de partage, la médina s'installe à l'Amanjena et vous invite à vous imprégnez de la richesse du patrimoine culturelle et de l'artisanat local. En partenariat avec des associations, ce marché de saison capture l'énergie et l'effervescence du souk. Les clients peuvent choisir parmi un éventail de produits artisanaux et de cadeaux spécialement sélectionnés. Un maitre conteur perdura la tradition de « halka » et vous fera voyager à travers ses histoires et poésies. Le renommé Bacha Coffee sera aussi de la partie pour vous servir des cafés aux saveurs fines. Une multitude de surprises seront au rendez-vous pour enchanter nos hôtes dont le side car vintage qui sera disponible pour des promenades autour la propriété.

www.amanjena.com

INARA CAMP PLAISIR ET ENCHANTEMENT

Inara Camp vous plonge cette année dans des expériences incroyables et dépaysantes que vous ne trouverez nulle part ailleurs.
Un programme aux petits soins pour finir l'année dans une bulle de bien être :
Animations, mets délicieux et décors magiques... une promesse de célébrations chaleureuses et intimistes au gré de vos envies.
La nuit sous les étoiles
Les tentes sont un modèle de luxe et de confort raffiné, elles offrent une expérience inégalé dans un environnement exceptionnel.
Réservez dès maintenant votre séjour à Inara Camp :
Tente découverte : 1700 Mad / nuit
Tente émotion : 2200 Mad / nuit
Tente Inara suite : 3000 Mad / nuit
Les tarifs sont sur la base d'une tente pour deux personnes, incluant le petit déjeuner beldi et un dîner marocain à 3 plats (hors boissons) et hors dîner de la Saint Sylvestre.

Valable du 24 Décembre 2020
au 5 Janvier 2021

UN NOUVEAU CODE INTERNATIONAL POUR UNE PLUS GRANDE PROTECTION JURIDIQUE DES TOURISTES

L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) a mis en chantier des travaux destinés à assurer aux touristes une plus grande protection juridique en tant que consommateurs.

Sachant que le rétablissement de la confiance représente une priorité essentielle pour le secteur, le Code international de protection des touristes, projet porté par l'OMT avec le soutien de près de 100 États membres à ce jour, apportera davantage de clarté et de cohérence, à l'échelle mondiale, à l'aide que peuvent recevoir les touristes touchés par une situation d'urgence.

À sa première réunion, le comité d'élaboration d'un code international de protection des touristes a bénéficié de la participation active de 92 États membres de l'OMT. Ensemble, ils ont adopté un plan d'action concret pour rétablir la confiance des consommateurs grâce à un cadre commun et harmonisé. Ces prochaines semaines, les organisations internationales, la Commission européenne et les acteurs privés seront invités à s'associer à cette initiative sans précédent destinée à assurer un partage plus équitable et plus équilibré des responsabilités entre toutes les parties prenantes du tourisme dans le monde post-COVID-19.

L'aide aux touristes en difficulté

En prévision de la réunion d'aujourd'hui, l'OMT a fait paraître les Recommandations en matière d'assistance aux touristes internationaux dans les situations d'urgence, jetant les bases du Code international de protection des touristes.

Ces recommandations, à l'usage des États, sont destinées à faire que la responsabilité vis-à-vis des touristes dans une situation d'urgence soit répartie équitablement sur l'ensemble de la chaîne de valeur du tourisme, notamment par:

- La prévention d'éventuelles perturbations grâce à l'établissement de plans d'intervention et de protocoles de coordination ainsi que la formation des acteurs du tourisme à l'assistance aux touristes dans les situations d'urgence
- La fourniture d'informations en temps réel aux touristes
- La coopération transfrontières entre gouvernements et prestataires de services touristiques
- La promotion d'une collaboration étroite entre les gouvernements et les fournisseurs de voyages et d'hébergement
- Des modalités efficaces de rapatriement des touristes.

Le Secrétaire général de l'OMT, Zurab Pololikashvili, a déclaré : « L'incertitude et le manque de confiance entourant les voyages constituent parmi les plus grands défis à relever pour faire redémarrer le tourisme. Un code international de protection des touristes sera capital dans cette démarche. L'établissement d'un ensemble uniforme de normes minimales de protection du consommateur pour les touristes va renforcer le sentiment de sécurité et la confiance à l'égard des voyages internationaux. Et la responsabilité de la gestion des perturbations causées par la pandémie pourra être répartie équitablement à l'échelle de tout le secteur. »

Un rapport d'étape sur l'élaboration du code international de protection des touristes devrait être présenté à la prochaine session de l'Assemblée générale de l'OMT (fin 2021 à Marrakech) pour approbation par les États membres.

L'OMT ET L'OMI PUBLIENT UNE DÉCLARATION COMMUNE EN FAVEUR D'UNE REPRISE SÛRE DES OPÉRATIONS DE CROISIÈRE

Dans une déclaration commune publiée le 5 novembre, l'Organisation maritime internationale (OMI) et l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) soulignent l'importance du secteur des croisières pour l'économie mondiale.

Selon des données de l'industrie, le secteur des croisières représente 1,2 millions d'emplois et contribue à l'économie mondiale à hauteur de 150 milliards de dollars américains chaque année. Le tourisme est d'une importance vitale pour les petits États insulaires, où il assure la subsistance de millions de personnes et entraîne des avantages socio-économiques substantiels.

Les deux agences des Nations Unies ont souligné les efforts déployés par le secteur, les pays et les organisations internationales pour protéger la sécurité, la santé et le bien-être des passagers et des équipages, de même que la santé de la population des États portuaires fréquentés par les navires de croisière. Depuis que l'exploitation des croisières a été interrompue un peu partout dans le monde en raison de la pandémie de COVID-19, le secteur a revu et renforcé ses protocoles afin d'identifier des moyens de mieux protéger la santé des passagers, des équipages et du public en général.

La déclaration conjointe invite les gouvernements à utiliser les Orientations concernant la reprise progressive et sûre de l'exploitation des navires de croisière dans l'Union européenne en relation avec la pandémie de COVID-19 (diffusées par l'OMI dans la lettre circulaire No 4204/Add.26) afin de faciliter la reprise du secteur dans des conditions sûres, de même que trois documents-cadres (cadre applicable aux opérateurs, cadre applicable aux passagers et cadre applicable aux gens de mer) qui ont été élaborés par la Chambre de la marine marchande du Royaume-Uni en collaboration avec l'Association internationale des lignes de croisière (CLIA).

L'OMT et l'OMI rappellent que la reprise des opérations des navires de croisière profitera également à l'ensemble de la communauté maritime, puisque les navires à passagers participent au système automatisé d'assistance mutuelle pour le sauvetage des navires (AMVER) et sont souvent sollicités par les centres de coordination de sauvetage pour offrir une assistance aux navires en détresse en mer.

L'OMT et l'OMI ont réitéré leur appel aux gouvernements pour qu'ils désignent tous les gens de mer et le personnel maritime comme des travailleurs clés et éliminent tout obstacle aux relèves d'équipages.

WWW.TRANSFARO.COM

TRANSFARO
TRANSIT & TRANSPORT INTERNATIONAL

UNBEATABLE TRUCKING AND TRANSPORT SERVICES

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

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

CAMPAGNE AGRICOLE 2020-2021

MOBILISATION DE 8 MILLIARDS DH

PROMOTION DE L'ENTREPRENARIAT DES JEUNES EN MILIEU RURAL

SOUTIEN ET APPUI AUX OPÉRATEURS EN DIFFICULTÉ

UNE ENVELOPPE GLOBALE DE

8 MILLIARDS DH

POUR ACCOMPAGNER LE LANCEMENT DE LA CAMPAGNE AGRICOLE

Le Groupe Crédit Agricole du Maroc mobilise une enveloppe globale de 8 milliards de DH pour accompagner le lancement de la campagne agricole 2020-2021 ventilée comme suit :

- **4 MMDH** pour l'équipement et la modernisation des exploitations agricoles ;
- **3 MMDH** pour les projets agro-industriels et alimentaires ;
- **1 MMDH** pour les projets porteurs (hors agriculture) générateurs de revenus et de valeur ajoutée en milieu rural.

CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

www.creditagricole.ma
www.fellah-trade.com