

LE MAROC SUR
LA VAGUE DE
L'ECONOMIE BLEUE

INTERVIEW D'OTHMAN BELEFKIH, JURY D'AHSSAN PÂTISSIER SUR 2M

Hôtellerie et développement durable

Marjane et le e-commerce

Moojood, le enseigne fast casual



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 Tracabilité
- 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.

ÉDITO Nº113

Dans ce numéro, vous verrez que le Maroc se distingue de bien des façons : en investissant dans l'économie bleue et en participant à la protection des océans « garde-manger » de l'humanité, en reclassant l'aviculture dans le secteur agricole (ce qui lui permet de bénéficier d'exonérations d'impôts), en devenant n°2 mondial du secteur des Plantes aromatiques et médicinales grâce à sa richesse végétale, ...

Vous verrez aussi que Marjane a accéléré sa transformation digitale avec son application e-commerce et que les acteurs du tourisme s'engagent dans une démarche de développement durable pour diminuer leur empreinte écologique et attirer une nouvelle clientèle soucieuse de l'environnement.



Enfin, nous vous proposons de faire la connaissance d'Othmane Belefkih, le jeune pâtissier jury dans « Ahssan Pâtissier », la version marocaine de l'émission française « Le Meilleur Pâtissier » qui rencontre un grand succès sur 2M.

Bref que des bonnes nouvelles, ce qui change un peu dans le contexte actuel.

Bonne lecture!

Alexandre DELALONDE

Resagro magazine

Compad, agence de communication

BP 20028 HAY ESSALAM

C.P - 20203 - CASABLANCA

TÉL.: (+212) 522 249 239

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

Valérie Tazi

RÉDACTRICE EN CHEF

Service commercial

CONTACT@RESAGRO.COM

TÉL.: (+212) 522 24 22 00

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

Yves Hazette

CONSULTANT PUBLICITAIRE (+212) 672 70 42 08

YVES.RESAGRO@GMAIL.COM

Mohamed El Allali

DIRECTEUR ARTISTIQUE CHEF DE PROJETS WEB

Dominique Pereda

CORRESPONDANTE FRANCO-PHONE

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

Fanny Poun

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE FANNY@RESAGRO.COM

Laetitia Saint-Maur

CORRESPONDANTE HISPANO-PHONE

LAETITIA@RESAGRO.COM

Noureddine Malak

RESPONSABLE DISTRIBUTION

SOMMAIRE

- O3 Edito
- 06 Périscope
- 10 Veille réglementaire
- 14 Notre sélection de produits
- 16 Le Maroc sur la vague de l'économie bleue
- 20 L'aviculture reclassée dans le secteur agricole, mais toujours en crise
- 24 Notre sélection de matériels
- 26 Plantes aromatiques et médicinales : Le Maroc se hisse au 2e rang mondial
- 30 E-commerce alimentaire : le retour d'expérience de Marjane
- 32 Recette : Les Arancini farcis à la Mozzarella de Persona
- 34 Horeca: Les News
- 38 Hôtellerie et développement durable, une nécessité et une opportunité
- 42 Othmane Belefkih, jury de l'émission Ahssan Pâtissier
- 46 Moojood, première enseigne marocaine Fast Casual









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

M.A.D.E devient SIRHA MADE et ouvre ses portes au food service

Vu le contexte sanitaire actuel, le groupe GL Events, organisateur du salon, a décidé de déplacer Sirha Made les 22 et 23 juin prochains afin d'assurer la qualité de l'événement. Durant ces deux jours, Sirha Made, le salon qui pense l'alimentation de demain, mettra en lumière les solutions pour répondre aux besoins d'un secteur en constante recherche



de nouveauté. Facilitateur de contacts entre les exposants à forte valeur ajoutée dans la production à façon et les acteurs de la distribution, le salon offre l'opportunité de présenter ses créations, faire déguster ses produits, mettre en avant ses innovations et valoriser la qualité de son sourcing. Prônant l'innovation, la traçabilité, la transparence, l'impact environnemental, les nouvelles technologies, les nouveaux packaging, les espaces, « Made it... » traitera 5 thématiques : Made it New sur les produits phare, Made it Tasty sur la qualité du sourcing produits, Made it Packed sur les nouvelles solutions emballages, Made it Happen sur le futur des produits et services en accueillant les start-ups de la filière, Made it Talk sur l'expertise et les expériences des intervenants. Enfin Made Awards récompensera les meilleures innovations du salon.

Du 22 au 23 juin Paris Porte de Versailles

Relance industrielle/Banque de projets: Signature de 52 conventions d'investissement

52 projets d'investissement dans les secteurs productifs d'un montant global de 4,2 milliards de dirhams, qui permettront de générer 12.583 emplois, ont fait l'objet de conventions signées, le 22 février à Rabat, sous la présidence du Ministre de l'Industrie, du Commerce et de l'Economie verte et numérique, M. Moulay Hafid Elalamy. Représentant un chiffre d'affaires total à terme additionnel de 10,4 MMDH, ce deuxième lot d'investissements relevant de la banque de projets est réparti sur 9 régions et représente un potentiel de substitution à l'import de 7.3 MMDH. Sur les 52 conventions, 14 concernent le secteur du textile, 11 conventions ont été signées dans les filières de la pharmacie, la chimie organique et la plasturgie. Les projets visent la fabrication de médicaments génériques et biosimilaires, de produits cosmétiques, d'huiles essentielles, de détergents et de revêtement plastique. 7 conventions concernent le secteur de l'industrie mécanique et métallurgique, 6 le secteur de la plasturgie.



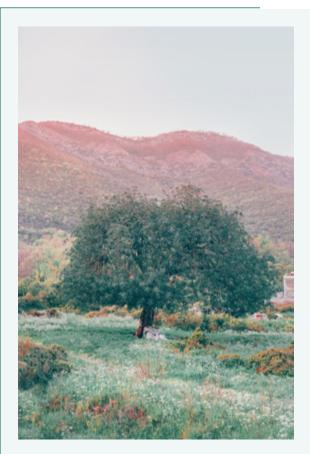
Fruits et légumes : record des exportations vers l'UE



En 2020, le Maroc a battu le record historique de ses exportations de fruits et légumes vers l'Union européenne (UE) soit 1.443.820 tonnes de fruits et légumes dans l'UE (16,92% de plus qu'en 2019 et 33,49% de plus que cinq ans auparavant), selon les données du service statistique Euroestacom (Icex-Eurostat). La valeur de ces exportations a été de 1 993,02 millions d'euros, soit 22,85% de plus que l'année précédente et 41,84% de plus qu'il y a cinq ans, indique Hortoinfo.

Les exportations de légumes ont atteint 792.800

tonnes pour une valeur de 971,95 millions d'euros, tandis que le volume de fruits que le Maroc a exporté vers les différents pays de l'UE a été de 651.020 tonnes, vendus pour 961,08 millions d'euros. La tomate arrive en tête des exportations, suivie de la pastèque, du poivron, de l'orange et des clémentines. Un succès qui symbolise les nombreux efforts réalisés dans le cadre de la stratégie Plan Maroc Vert, pour assurer la compétitivité et la notoriété des produits marocains au niveau mondial.



CMA GGM agit pour la planète

Le Groupe CMA CGM, leader mondial du transport maritime et de la logistique, entreprend une initiative mondiale de reboisement, 110 000 arbres (pour chacun des 110 000 collaborateurs du Groupe) seront plantés dans 12 pays dans le cadre de programmes de reboisement locaux destinés à régénérer la nature et à soutenir le développement des communautés locales. CMA CGM plantera 3000 oliviers dans la vallée de l'Ourika en partenariat avec la Fondation du Haut Atlas, une organisation locale fondée en 2000 par d'anciens volontaires du Corps de la Paix qui se sont engagés à promouvoir le développement durable. L'objectif de ce projet est d'accompagner les communautés d'agriculteurs dans la restauration des terres dégradées dont elles dépendent par la plantation d'arbres. Cela leur apportera également des revenus supplémentaires sur le long terme car la production d'olives peut être très appréciée sur le marché local. Cette initiative mondiale de reboisement apportera des bénéfices environnementaux, sociaux et économiques dans chacune des communautés locales et dans les 12 pays impliqués dans le projet : Canada, États-Unis, Pérou, Brésil, France, Roumanie, Maroc, Inde, Chine, Philippines, Indonésie, Nouvelle-Zélande. Elle incarne pleinement les engagements du groupe « Agir pour l'humanité», «Agir pour la planète» et «Agir pour un commerce responsable».

Inauguration de la première station solaire privée d'El Jadida à l'usine Nestlé

Installée sur un terrain de 7000 mètres carrés qui jouxte l'usine Nestlé qui fabrique les marques Nido et Nescafé, la station solaire exploite quelque 2600 panneaux photovoltaïques, produit 1,7 GWh d'électricité par an, et élimine l'émission de plus d'un million de kilogrammes de CO2 chaque année. La station solaire Nestlé d'El Jadida entre dans le cadre de la stratégie fixée par la multinationale suisse, consistant en la réduction de moitié des émissions de CO2 de Nestlé à l'horizon 2030 et en l'atteinte d'un objectif de zéro émission nette d'ici 2050.

El Jadida est la troisième station solaire installée dans la région du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord après les usines de Dubaï et de Jordanie. Construite en collaboration avec Qair, un leader des énergies renouvelables, elle a mobilisé un investissement d'environ 12 millions de dirhams.



Lancement du programme d'appui aux startups industrielles « Tatwir Startup»

Le programme d'appui aux porteurs de projet de startups industrielles « Tatwir – Startup » a été lancé, en février dernier, par le Ministre de l'Industrie, du Commerce et de l'Economie Verte et Numérique, M. Moulay Hafid Elalamy. Ce programme s'inscrit dans le cadre du déploiement du Plan de Relance Industrielle 2021-2023 qui compte parmi ses axes stratégiques le développement de l'entrepreneuriat industriel et l'émergence d'une nouvelle génération d'industriels marocains. Il vise à développer des projets innovants, industriels et de services à forte valeur ajoutée portés par des startups. «TATWIR – STARTUP», conçu par l'Agence Maroc PME et la MSEC, propose une offre intégrée d'accompagnement de bout en bout des projets de startups allant de l'idée jusqu'à l'industrialisation en passant par les différentes phases d'incubation. Les porteurs de projets de startups intéressés sont invités à renseigner le formulaire de candidature en ligne disponible à l'adresse suivante : Formulaire d'inscription TATWIR-STARTUP – Maroc PME



BMCE Capital Research lance la 1ère plateforme digitale d'information financière panafricaine

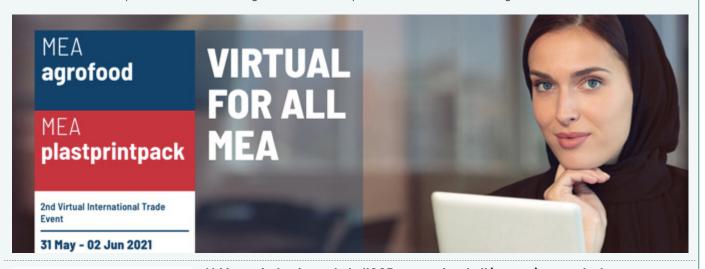
www.bmcecapitalresearch.com offre un espace institutionnel qui donne accès aux dernières actualités et publications phares ainsi qu'à un espace client 'BKR Direct' consacré aux inscrits et qui permet l'accès à de l'information financière de qualité, précise le groupe dans un communiqué. BKR Direct fournit des données financières et boursières fiables ainsi que des analyses approfondies sur l'économie, les secteurs et les valeurs côtés dans les zones africaines de couverture (Maroc, Tunisie, UEMOA) avec la publication de recommandations régulièrement et continuellement mises à jour, selon la même source. «A l'occasion de ce lancement, BMCE Capital Research offre l'accès premium à BKR Direct. Pour s'y inscrire, il suffit de



remplir le formulaire suivant : https://www.bmcecapitalresearch.com/fr/connexion. Pour rappel, BMCE Capital Research est le Bureau panafricain de Global Research de BMCE Capital (Bank Of Africa-BMCE Group). Présent au Maroc, en Tunisie et en Afrique de l'Ouest, il apporte aux investisseurs une information et une analyse indépendantes répondant aux standards internationaux sur les marchés actions, taux d'intérêt, change et matières premières.

Un salon Virtuel pour l'Afrique et le Moyen-Orient dans le secteur de l'agroalimentaire et du plastprintpack

Suite à l'énorme succès de Virtual agrofood & plastprintpack Africa (www.Virtual-Africa.net/fr) en novembre 2020, l'organisateur allemand des salons professionnels "fairtrade Messe" lance sa deuxième édition numérique, Virtual pour l'Afrique & le Moyen-Orient (www.Virtual-MEA.net), du 31 mai au 02 juin 2021. L'objectif de cet évènement est de booster le développement des relations commerciales entre les pays du Moyen-Orient et d'Afrique dans le secteur de l'agroalimentaire et du plastprintpack. Les trois jours seront consacrés à la production agricole, à la technologie des aliments et des boissons, aux ingrédients alimentaires, au commerce alimentaire et au plastique, aux matériaux d'impression et d'emballage, aux matières premières et à la technologie.





Al Moutmir, le site web de l'OCP au service de l'écosystème agricole

www.almoutmir.ma vise à faciliter le partage et la capitalisation du savoir autour du modèle OCP de développement agricole intégré, visant à promouvoir une agriculture prospère et durable avec l'écosystème agricole, indique un communiqué du groupe OCP. Cette plateforme s'ajoute aux canaux digitaux déjà mis en place par l'OCP (Facebook, YouTube et call center) en vue de faciliter l'échange avec les agriculteurs et l'ensemble des parties prenantes soucieuses du développement d'une agriculture innovante, créatrice de valeurs, économiquement viable et durable.

La plateforme est multilingue pour faciliter l'ouverture aux niveaux national, régional et international et enrichir les échanges autour de modèles durables et inclusifs de développement agricole à même de contribuer à la transformation du secteur agricole pour en faire un véritable levier de développement, de création de valeurs durables, inclusif et capable d'attirer la jeunesse.

Le Maroc adhère à l'Organisation islamique pour la sécurité alimentaire

Le Maroc adhère à l'Organisation islamique pour la sécurité alimentaire

Le Maroc a adhéré officiellement à l'Organisation islamique pour la sécurité alimentaire après avoir signé, jeudi à Djeddah, le statut de l'organisation. Le Secrétaire général de l'OCI, Yusuf bin Ahmed Al-Othaimeen. L'Organisation islamique pour la sécurité alimentaire, basée au kazakhstan est une institution spécialisée relevant de l'Organisation de la coopération islamique. Elle est chargée de la coordination entre les États membres et l'appui des projets liés aux domaines de l'agriculture, du développement rural et de la sécurité alimentaire. L'adhésion du Maroc à l'organisation ouvre également de larges horizons, que ce soit dans le



cadre des relations bilatérales avec le pays abritant le siège, le Kazakhstan, ou dans le cadre de la mise à profit des marchés prometteurs des pays d'Asie centrale et des autres États membres

Le Maroc dans le top 15 mondial des pays producteurs d'oliveraies biologiques

Le Maroc occupe la 12ème place mondiale de la production d'oliveraies biologiques.

881.000 hectares d'oliviers biologiques ont été enregistrés dans le monde en 2019, contre 872.237 hectares l'année précédente, ce qui représente 8,4% de la superficie totale de cette culture, selon un rapport intitulé "World of Agriculture Organic" et publié par l'Institut de recherche sur l'agriculture biologique (FiBL) et la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM). Les trois premiers pays sont l'Italie, suivie de la Tunisie et de l'Espagne. Ainsi, près de 70,8% de la superficie mondiale d'oliveraies biologiques se trouve en Europe, suivie de l'Afrique du Nord, avec 27,6%. Les chiffres disponibles indiquent que 113.561 hectares sont en conversion. Par ailleurs, le Maroc a entamé un projet de reconversion des superficies à vocation non céréalière par la plan-tation d'oliviers dans la région de Tétouan. Ce projet, d'un budget de 7 millions de dirhams, vise la mise en valeur de 4.200 ha d'oliveraies.



As a least training to the control of the control o

Création d'une halle technologique dédiée à l'industrie agroalimentaire et cosmétique

L'agence de coopération internationale allemande pour le développement (GIZ) et le Cluster Menara, spécialisé dans les industries agroalimentaire et cosmétique de luxe ont signé, mercredi à Marrakech, une convention de partenariat pour la création d'une halle technologique (centre d'innovation) dédiée à l'industrie agroalimentaire et cosmétique, implémentée au sein de la Cité de l'Innovation de l'Université Cadi Ayyad (UCA). Cette plateforme technologique va permettre aux membres du cluster de venir tester leurs produits et continuer à se former afin d'être en mesure de créer de nouveaux produits de haut standard, leur permettant d'accéder aux nouveaux marchés en Europe et en Afrique.

Les cultures sucrières en baisse Au Maroc

La superficie réservée aux cultures sucrières a baissé au cours de la campagne agricole 2020/2021, passant de 55 000 à 45 000 ha. La forte consommation en eau de ces cultures contraint les exploitants agricoles à se tourner vers d'autres cultures.

Du coup, le pays assure la couverture de ses besoins en sucre, à 50% seulement. De plus, le rendement baisse d'année en année, pour une consommation qui reste la même. « Toutefois, nous sommes en train d'améliorer des aspects techniques en vue d'augmenter les rendements et rattraper le déficit causé par l'abaissement de la superficie irriguée», a rassuré Mohamed Alamouri, Président de la Confédération marocaine de l'agriculture et du développement rural.



Attijariwafa bank lance deux nouveaux portails digitaux

Attijariwafa bank poursuit la digitalisation de ses services bancaires à destination de sa clientèle Corporate, Institutionnels et Entreprises par le lancement de deux nouveaux portails. Il s'agit de Attijari CIB et Attijari Entreprises, pensés pour améliorer l'expérience utilisateur, et créer une synergie digitale inédite entre les services financiers et les services non financiers aux entreprises.

www.attijaricib.com et www.

attijarientreprises.com offrent, à travers un point d'accès unique, un ensemble de services exclusifs d'accompagnement et de services digitaux de consultation de



comptes, d'initiation et de suivi de transactions locales et internationales et bien plus encore. Parcours fluidifiés, fonctionnalités enrichies et contenu en phases avec les préoccupations actuelles des entreprises, font également partie des ingrédients de ces portails pour réinventer la banque en ligne. Le portail Attijari Entreprises ambitionne, à travers quatre rubriques phares, d'aider les dirigeants à garder leurs équipes en veille grâce à des modules et des webinaires d'information et de sensibilisation, à décrypter leurs marchés à l'aide de contenus élaborés par des experts, à trouver des opportunités d'affaires en mettant à leur disposition divers canaux et plateformes de mise en relation et enfin, à s'informer sur de nouveaux modes de travail. Cet univers d'accompagnement est également ouvert gratuitement aux entreprises non-clientes de la banque dans une volonté d'être au service de l'entrepreneuriat.



Le Maroc dans le Top 5 mondial de "l'innovation propre"

Le Green Future Index, élaboré par le prestigieux Massachusetts Institute of Technology (MIT), a classé dans son édition 2021 le Maroc au 26ème rang mondial, et au 5ème rang des pays en termes d'"innovation propre".

Ce classement annuel mesure les progrès et réalisations en faveur d'une économie verte. Le document, qui trie les performances de 76 pays sur 5 volets, à savoir les émissions de carbone. la transition énergétique, la "Green Society" (tendance de la société à adopter un mode de vie vert), et l'innovation propre, souligne le rôle leader du Maroc dans son continent. à travers, entre autres, la formation d'experts africains en énergies renouvelables et en agriculture durable. Le rapport note que le Maroc a procédé à une refonte fondamentale de la politique énergétique il y a une dizaine d'années, se fixant l'objectif de porter la part des énergies renouvelables à 42% dans le mix énergétique du pays d'ici 2020, un objectif qui a été porté à 52% d'ici 2030.

Bulletin officiel

Cent-dixième année, N° 6954 du 7 journada II 1442 (21 janvier 2021)

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°2375-20 du 4 safar 1442 (22 septembre 2020) autorisant la société «WIFAK HUITRES SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Wifak Huîtres » 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°2376-20 du 4 safar 1442 (22 septembre 2020) autorisant la société «IKAISAR HUITRE SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Kaisar Huitre» 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°2379-20 du 4 safar 1442 (22 septembre 2020) autorisant la société «CHIFAE HUITRES SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Chifae Huitres » 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°2383-20 du 4 safar 1442 (22 septembre 2020) autorisant la société «BIR ANZARAN HUITRES SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Bir Anzaran Huitres » 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°2384-20 du 4 safar 1442 (22 septembre 2020) autorisant la société «LFAILA HUITRES SNC» pour la création et l'exploitation d'une ferme aquacole dénommée « Lfaila Huitres» et portant publication de l'extrait de la convention y afférente.

Liste des conseillers agricoles

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2879-20 du ler rabii II 1442 (17 novembre 2020) complétant l'arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche maritime n°2627-16 du 27 kaada 1437 (31 août 2016) portant publication de la liste de conseillers agricoles.

Agréments pour la commercialisation des semences et de plants

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2889-20 du 3 rabii II 1442 (19 novembre 2020) portant agrément de la pépinière «EL BARAKA» pour commercialiser des plants certifiés d'olivier, de figuier, de figuier de barbarie, des rosacées à pépins, des semences et plants certifiés des rosacées à noyau et des plants standard d'arganier.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2890-20 du 3 rabii II 1442 (19 novembre 2020) portant agrément de la pépinière «OUED SROU» pour commercialiser des plants certifiés d'olivier.

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

VEILLE RÉGLEMENTAIRE

eaux et forêts n°2891-20 du 3 rabii II 1442 (19 novembre 2020) portant agrément de la société «ITALPHYTO» pour commercialiser des plants certifiés d'olivier, de vigne, des rosacées à pépins et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2892-20 du 3 rabii II 1442 (19 novembre 2020) portant agrément de la société «OSHI INTERNATIONAL» pour commercialiser des semences certifiées du maïs, des légumineuses fourragères, des semences standard de légumes et des plants certifiés de pomme de terre.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°2893-20 du 3 rabii II 1442 (19 novembre 2020) portant agrément de la société «SHTBA» pour commercialiser des semences certifiées des céréales à pailles, des légumineuses fourragères et de betteraves industrielles et fourragères.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°3023-20 du 23 rabii II 1442 (9 décembre 2020) portant agrément de la société «NEW CONCEPT PEPINIERES» pour commercialiser des plants certifiés des rosacées à pépins, des semences et plants certifiés des rosacées à noyau et des plants standard d'arganier.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°3024-20 du 23 rabii II 1442 (9 décembre 2020) portant agrément de la pépinière «SAMIA» pour commercialiser des plants certifiés des rosacées à pépins et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°3025-20 du 23 rabii II 1442 (9 décembre 2020) portant agrément de la société «OLEO MEGA PLANTES NOUR» pour commercialiser des plants certifiés d'olivier, des rosacées à pépins et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche

maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°3026-20 du 23 rabii II 1442 (9 décembre 2020) portant agrément de la société «SARLAT» pour commercialiser des plants certifiés de vigne, des rosacées à pépins et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n° 3027-20 du 23 rabii Il 1442 (9 décembre 2020) portant agrément de la société «PEPINIERE EURO MARE PLANTE» pour commercialiser des plants certifiés de vigne, des rosacées à pépins et des semences et plants certifiés des rosacées à noyau.

Arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts n°3028-20 du 23 rabii Il 1442 (9 décembre 2020) portant agrément de la société «SAPIAMA» pour commercialiser des plants certifiés de vigne, de figuier, des rosacées à pépins, des semences et plants certifiés des rosacées à noyau et d'agrumes et des plants standard d'arganier.



NOUVEAUX PRODUITS MONDE ET MAROC

World Explorations de Nespresso

Avec les nouveaux cafés Lungo de la gamme World Explorations, Nespresso nous propose de partir à la découverte de la culture du café aux quatre coins du monde: les intenses Cape Town Envivo Lungo et Stockholm Fortissio, Lungo les plus harmonieux Vienna Linizio Lungo et Tokyo Vivalto Lungo et deux nouveaux cafés doux s'inspirent des profils aromatiques typiques des villes de Shanghai et Buenos Aires. Une gamme qui met en valeur des moments uniques autour d'un café et leurs traditions comme à Vienne où le café se consomme facilement du matin jusqu'au soir et dont la dégustation devient naturellement un moment à part lors d'un voyage à la pause-café de fin d'après-midi en Argentine, appelée Merienda, excuse pour savourer aussi de délicieux en-cas sucrés et salés. World Explorations de Nespresso a su recueillir les sensations, les saveurs et les arômes de ces villes admirées partout dans le monde.





Les Galettes moelleuses St-Michel

Challenger de la pâtisserie élaborée, St Michel innove avec une gamme inspirée de son best-seller vendu au rayon biscuits, la galette. Le produit adopte une texture moelleuse et se décline en trois recettes conditionnées en format pocket (par 6): aux pépites de chocolat, nappé au chocolat au lait, nappé au chocolat blanc. Des galettes élaborées sans huile de palme avec des œufs de poules plein air, de la farine de blé française issue d'une filière durable, comme toute l'offre de la marque.

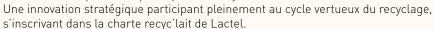
Piccolo d'Innocafé

L'entreprise française a mis au point le premier café de poche sans eau. « On a réussi à moudre au 1/20ème de microns, quatre grains de café qu'on dépose dans un sachet en plastique » a expliqué Richard Bertoni, président, fondateur d'Innocafé. Pour consommer le café, il suffit e le verser sur la langue et au bout de quelques secondes, il se dissout avec la salive et donne la sensation de boire une gorgée de café. Deux ans de recherche ont été nécessaires à l'invention de cette innovation mondiale.



Une paille en papier recyclable pour les briquettes Lactel Max

Lactel, qui propose des laits adaptés aux besoins des professionnels de la restauration collective et de leurs convives, vient de lancer une gamme de briquettes Lactel Max (1/2 écrémé, entier, chocolat, fraise et bio ½ écrémé et chocolat) avec une paille en papier 100% recyclable fabriquée à partir de papier issu de forêts gérées durablement (certification FSC). Elle est associée à une briquette également 100% recyclable, afin de répondre, en avance, aux exigences de la législation interdisant l'utilisation des pailles en plastiques au 1er juillet 2021.







Les bâtonnets glacés Ferrero

Le groupe italien de confiserie se diversifie en proposant des bâtonnets glacés de forme ronde sur ses marques Ferrero Rocher et Raffaello avec comme objectif de devenir un des leader du marché. Les recettes sont à base de noisette et de chocolat (Rocher classic et dark) ou de noix de coco et d'amande (Raffaello).

NOUVEAUX PRODUITS MONDE ET MAROC

Les légumes vivants de Ferments

« Ferments » est née de la rencontre de deux passionnés de la fermentation, le brasseur de kombucha breton Biogroupe et Meyer Wagner, maître choucroutier en Alsace depuis 1900, avec la volonté commune de créer des recettes saines, équilibrées et gourmandes. Les 4 recettes de légumes lacto-fermentés « Carotte Gingembre », « Piccalilli », « Kimchi Frenchy » et « Chou Betterave » sont fabriqués selon un procédé ancestral naturel de fermentation qui libère les légumes crus et frais de leurs atouts nutritionnels en les mettant au contact du sel et en les privant d'oxygène. Riches en vitamines (C et B notamment) et en minéraux, ils sont plus digestes que les légumes crus car « pré-digérés » par les enzymes, elles-mêmes sources de pré et pro- biotiques ainsi que de fibres. Parfaits à l'apéritif en pickles ou en toasts, ils apportent de la fraîcheur à une salade ou un bowl de quinoa. Issus de l'Agriculture biologique, les légumes sont majoritairement français ou cultivés localement (zones limitrophes à l'Alsace).





Les chips de plantain au chocolat de Trader Joe

Ces nouvelles chips légèrement sucrées se composent de tranches rondes de plantain de la taille d'une bouchée qui ont été cuites dans de l'huile de tournesol pour leur donner un délicieux croquant, puis arrosées de chocolat noir et saupoudrées d'une pincée de sel de mer pour un équilibre parfait entre le sucré et le salé.

La crème glacée au canelé de Bordeaux de La Manufacture des Belles Glaces

La fabrique artisanale française a enrichi sa gamme « Terroirs et spécialités de nos régions » avec une savoureuse crème glacée à base de crème fraîche, et sans conservateur, aux Canelés de Bordeaux, ce petit gâteau relevé d'une pointe de rhum et de vanille.





Le 1er doypack recyclable d'Haribo

Haribo a offert à l'un de ses bonbons les plus emblématiques, le Dragibus Original, un sachet qui tient debout, qui est refermable, recyclable et conditionné en France. Cette innovation qui s'inscrit dans la démarche éco responsable d'Haribo, permet de réduire de -20% le plastique de ses emballages d'ici 2025. Fruit de deux ans de R&D, ce sachet a été développé dans une structure Polyéthylène monomatériau recyclable dont la fabrication a un impact carbone énergétique 2 fois moindre qu'une composition conventionnelle type PET/PE. Une fois trié et recyclé, le doypack servira notamment à la fabrication de bâches d'agriculture, de sacs poubelles et de sacs de terreau.

Le Maroc sur la vague de l'économie bleue



es océans jouent toujours un rôle majeur pour la vie sur notre planète. On dit notamment qu'ils sont "le garde-manger" de l'Humanité. Chaque jour, partout dans le monde, des hommes, des femmes et des enfants se nourrissent grâce aux formidables ressources qu'ils renferment. Ils soutiennent également la croissance économique, régulent le climat et contribuent au bien-être des communautés côtières. L'économie bleue apparaît comme une nouvelle opportunité

qui s'inscrit dans un esprit de durabilité et de résilience prôné par l'Agenda des Nations unies pour le Développement Durable. Avec son capital maritime, le Maroc a bien compris qu'il pouvait apporter sa contribution au développement de cette économie. Et pour réussir cette transition vers l'économie bleue, il s'est doté d'une stratégie selon une approche écosystémique qu'Aziz Akhannouch rappelée lors d'une conférence ministérielle de l'Union pour la Méditerranée (UpM).

Ces dernières années, la communauté internationale a pris conscience de l'important relais de croissance offert par l'économie bleue. En effet, nos modes de production et de consommation, jusque-là peu durables, ont conduit à une surexploitation, voire un épuisement des ressources terrestres, ce qui a poussé les Etats côtiers à se tourner vers les ressources marines qui offrent un grand potentiel de richesses pouvant stimuler la croissance économique, la prospérité sociale, tout en assurant la protection de l'environnement.

Le concept de l'économie bleue, en plus des secteurs maritimes traditionnels tels que la pêche, le tourisme et les activités portuaires, comporte désormais de nouveaux secteurs porteurs de forts potentiels de croissance : aquaculture, écotourisme, bioproduits marins ou biotechnologie, construction navale, etc.

Le Maroc, pays investi dans le développement de l'économie bleue

Le Maroc peut apporter sa contribution au développement d'une économie bleue durable et inclusive.

Avec ses deux façades maritimes méditerranéenne et atlantique, ses 3 500 km de littoral et ses 1.2 million de km2 de zone économique maritime exclusive, sa richesse halieutique convoitée et ses ressources énergétiques, fossiles et renouvelables, au potentiel encore sous-exploité, il dispose d'un capital maritime important.

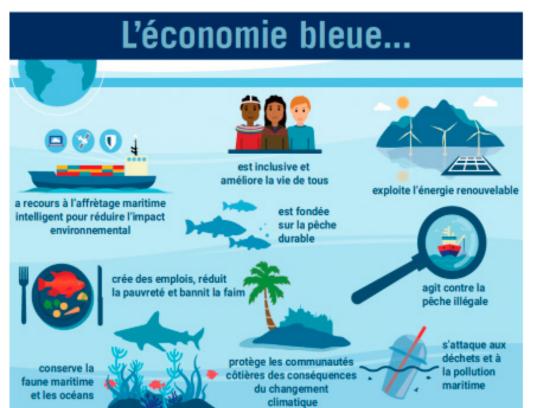
Dans son histoire plurimillénaire, grâce à sa position géostratégique à la croisée des civilisations et des chemins maritimes (Afrique, Europe et région MENA), le Maroc a été un lieu de transit incontournable pour les flux de marchandises échangées. Il s'est donc tout naturellement construit autour de ses ports, ses comptoirs et a développé une expertise et un savoir-faire dans les différents métiers liés à la mer.

Certaines activités, comme la pêche, le tourisme, le transport maritime et la logistique portuaire occupent une place historique









prédominante dans l'économie du pays et bénéficient chacune stratégies sectorielles définies. D'autres activités nouvelles, comme l'exploration offshore ou les biotechnologies marines, sont encore peu développées alors qu'elles présentent un très grand potentiel. L'ambition d'une stratégie d'économie bleue réside dans la mise en cohérence, la complémentarité et la coordination entre toutes ces activités qui s'exercent sur un même territoire fragile et menacé.

Un avis du CESE (Conseil Economique, Social et Environnemental) de 2018. recommandait que cette économie bleue marocaine soit conçue autour d'une vision écosystémique. La préservation de la santé des océans et de la biodiversité marine en est un axe essentiel, sans occulter le potentiel d'atténuation et



d'adaptation au changement climatique. Elle doit contribuer à la réduction des inégalités territoriales et sociales tout en assurant un meilleur partage des richesses. Une économie bleue fondée sur une exploitation durable et socialement inclusive des ressources et du potentiel de la mer et de ses services écosystémiques. Une économie bleue performante économiquement, socialement inclusive et respectueuse de l'environnement, pouvant constituer l'un des piliers du nouveau modèle de développement du Maroc de demain.

Pour être effective, cette vision doit se décliner à tous les niveaux des acteurs, des dimensions et des échelles territoriales de l'économie bleue, dans une stratégie globale et intégrée.

Des engagements forts

Le ministre de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement rural et des eaux et forêts, Aziz Akhannouch, a rappelé les engagements et la stratégie du Maroc dans le cadre de la deuxième conférence ministérielle de l'Union pour la Méditerranée (UpM) pour la promotion d'une économie bleue durable dans la région méditerranéenne qui a eu lieu en visioconférence en février dernier. Le ministre a rappelé que le Maroc s'inscrit dans l'Agenda 2030 des Nations unies pour le Développement Durable (« conserver et exploiter de manière durable les océans, les mers et les ressources marines aux fins du développement durable»). Il s'inscrit aussi dans l'Agenda 2063 de l'Union Africaine dont l'économie bleue est un pilier majeur qui peut jouer un rôle essentiel dans la transformation structurelle de l'Afrique, la croissance économique durable et le développement social ...

Le Royaume est partie prenante dans plusieurs initiatives notamment l'initiative WestMED pour le développement durable de l'économie bleue en Méditerranée occidentale pour laquelle le Département de la Pêche maritime du Maroc est Coordonnateur national et point focal national du projet de la planification spatiale maritime.

Le ministre a repris la vision écosystémique prônée par le CESE pour la région méditerranéenne basée sur :

· La préservation des écosystèmes marins et de leur

Les 4 axes de l'économie bleue en Afrique

- Défendre une gestion et une utilisation durables des écosystèmes aquatiques et des ressources correspondantes
- Optimiser les retombées socioéconomiques du développement durable des milieux aquatiques;
- Préserver les écosystèmes aquatiques et les ressources associées en réduisant les menaces et les impacts liés au changement climatique et aux catastrophes naturelles;
- Accomplir les objectifs de développement durable (ODD) relatifs à la conservation et l'exploitation durables des océans, des mers et des ressources marines et à la garantie d'un accès à l'eau et à l'assainissement pour tous.

biodiversité marine;

- L'exploitation durable des ressources halieutiques en étant socialement inclusive et génératrice de valeur économique ;
- La lutte contre le changement climatique ;
- · L'émergence de nouvelles potentialités économiques telles que l'aquaculture et l'industrie alimentaire qui au-delà de leur intérêt économique, nous permettront de répondre au défi omniprésent de la sécurité alimentaire.

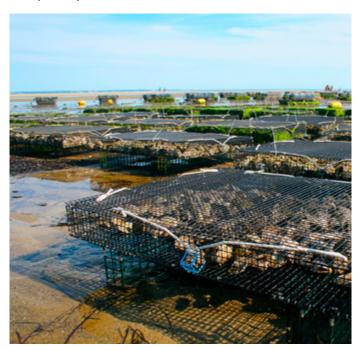
M. Akhannouch a également mis en en avant les engagements et avancées du Royaume dans le cadre de l'économie bleue, notamment pour le secteur de la pêche, en intégrant il y a plus d'une décennie, la durabilité au cœur de sa stratégie sectorielle de la pêche « Halieutis ». Des moyens considérables ont été mis en œuvre depuis 2009 pour renforcer la recherche halieutique nationale, la mise en œuvre de plans d'aménagement des pêcheries. le contrôle des navires de pêche par VMS et la

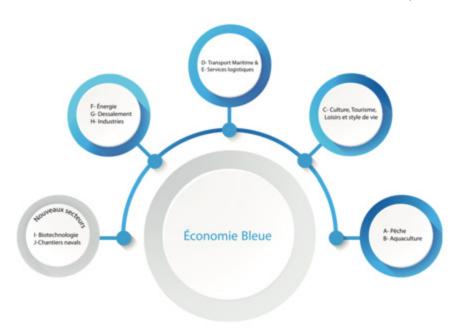
traçabilité des captures. Grâce à ces efforts,

95% des captures débarquées au Maroc sont couvertes par des plans d'aménagement et des mesures de gestion durable des pêcheries, a-t-il poursuivi.

Le Maroc a de plus fortement investi ces dernières années dans le développement de l'aquaculture qui constitue une source de diversification économique importante et réelle, en particulier pour les communautés littorales. Ainsi, la mise en place de plans d'aménagement aquacoles régionaux concertés pour le développement de l'aquaculture a permis d'apporter une offre en matière d'investissement aquacole très importante. Pour accélérer ce processus, plusieurs projets d'aides aux coopératives artisanales ont été réalisés notamment en algoculture et en conchyliculture.

Aussi, et toujours dans le cadre de l'effort d'adaptation au changement climatique et à la dégradation des stocks halieutiques, le Royaume accorde une attention particulière aux petits pêcheurs artisanaux et côtiers notamment les





plus vulnérables à travers des initiatives concrètes visant l'amélioration de leurs systèmes de production, et donc de leurs revenus.

La pêche sentinelle n'est pas en reste puisque le Maroc a lancé plusieurs projets ambitieux expérimentés dans un premier temps au niveau local avec comme objectif de les reproduire à l'échelle régionale grâce à l'initiative « Ceinture Bleue ». Lancée durant la COP22, « l'initiative de la Ceinture Bleue » a pour objectifs de mettre en place des mécanismes de coopération et de mobilisation d'appuis techniques et financiers pour répondre simultanément aux défis du changement climatique, de la conservation des océans et d'un développement durable de la pêche et de l'aquaculture, éléments clés de la sécurité alimentaire en Afrique et dans le Monde.

Elle ambitionne de compléter les stratégies halieutiques nationales et régionales en favorisant la transformation des métiers du secteur halieutique en activités durables et respectueuses de l'environnement marin tout en transformant les contraintes environnementales émanant des impacts du changement climatique en nouvelles opportunités économiques génératrices de valeur économique et d'emploi.

Une économie bleue structurante pour le Sahara

Cette économie bleue elle est aussi au cœur du programme de développement du Sahara présenté par Le Roi Mohammed VI le 7 novembre dernier lors de son discours célébrant le 45e anniversaire de la Marche Verte. Le Roi Mohammed VI a exprimé sa volonté d'ériger le Sahara, en « moteur de développement régional et continental », à travers la valorisation de son domaine maritime. « La façade atlantique sud du royaume, constituera une interface maritime d'intégration économique et un foyer de rayonnement continental et international », a déclaré le souverain chérifien. Outre la promotion de la pêche maritime, principale activité économique de la région, le programme investira dans le dessalement de l'eau de mer, ainsi que dans les énergies renouvelables d'origine éolienne et hydrolienne. Un port sera construit à Ntireft, à 40 km au nord de Dakhla et un nouvel élan sera donné au plan Azur lancé en 2001 à travers la réalisation de six stations balnéaires.

Source: CAM, CESE



L'aviculture reclassée dans le secteur agricole, mais toujours en crise

a loi de Finances 2021 qui prévoit une exonération d'impôts pour l'aviculture arrive à point nommé alors que le secteur traverse une grave crise.

Avec le reclassement de l'aviculture dans le secteur agricole prévu par la loi de Finances 2021, les revendications des aviculteurs ont été enfin entendues.

Jusqu'à présent, l'élevage de volailles était considéré comme un commerce de gros, alors que l'élevage de bovins, ovins, caprins et camélidés bénéficiait déjà du régime fiscal agricole. L'exonération fiscale totale et permanente des exploitations agricoles réalisant un CA annuel inférieur à 5 millions de dirhams, et un impôt sur les sociétés de 17,5% pour les exploitants qui

réalisent un chiffre d'affaires supérieur ou égal à 5 millions de DH, permettront aux aviculteurs d'être plus compétitifs, alors qu'ils subissent de plein fouet la crise du coronavirus.

Une baisse de la consommation

Le confinement et les mesures d'état d'urgence sanitaire décrété pour lutter contre la propagation du Covid-19 ont également eu des conséquences dramatiques. L'activité, représentée par la Fédération interprofessionnelle du secteur avicole (FISA), recense depuis mars 2020 une augmentation du prix de la

viande blanche allant jusqu'à 20 dirhams le kilogramme, pas moins de 50% de baisse des ventes et une perte estimée à 36 millions de dirhams par semaine à cause de la surproduction et de la baisse de la demande engendrée par la fermeture des principaux points de distribution, et le déclin des achats des restaurateurs, snacks, hôtels et ménages confrontés à la hausse du chômage. « La crise de la covid-19 a impacté toute la filière. L'éleveur vend ses poulets à un prix de 8 DH/kg à la ferme pour un coût de revient de 14 DH/kg, soit une perte de 6.0 DH/kg. Concernant la dinde vendue à 9DH/kg, le coût avoisine les 14,5DH/Kg. Pour les œufs, ils ont été vendus à 45 centimes la pièce contre un prix de revient de 65 centimes », a expliqué Youssef Alaoui, le président de la FISA.

A cela s'ajoute une envolée des prix des aliments composés pour volailles.

"La hausse des prix des aliments vient s'ajouter aux problèmes du secteur avicole. Cette hausse provient essentiellement de l'envolée des cours de certains intrants à l'international comme le soja et le maïs. En cause, la diminution des exportations de l'Argentine, dont la production a souffert de la sécheresse", a expliqué Abderrahmane Ryadi, Secrétaire générale de l'Association nationale des producteurs des viandes de volaille (APV).

Une crise structurelle

Ceci dit, l'aviculture fait face à une crise structurelle ancienne qui ne pourra se régler qu'avec un système de régulation de



LE SECTEUR AVICOLE EN CHIFFRES (2019)

- 625 000 tonnes de viande de poulet de chair
- 107 000 tonnes de viande de dinde
- 480 millions de poussins types chair
- 11,6 millions de dindonneaux locaux
- 4.19 millions de dindonneaux importés
- 16 millions de poussins types ponte
- 6.1 milliards d'oeufs de consommation
- 3.7 millions de tonnes d'aliments composés pour volailles
- · Investissements cumulés: 13.5 milliards de dirhams
- Chiffre d'affaires : 32.5 milliards de dirhams
- Emplois: 160 000 emplois directs
- · 370 000 emplois indirects

la production. Le Maroc passe régulièrement d'une phase de surproduction à une phase de sous-production. Avec la Covid-19, l'offre s'est contractée pour pallier la chute de la demande par exemple. Du coup, il est très difficile d'investir dans le secteur, car il y a un réel manque de visibilité.

Autres freins au développement du secteur, la difficulté d'application des textes réglementaires existants sous prétexte que tout resserrement du contrôle entraînerait des pertes d'emplois et une crise sociale ; la commercialisation et la distribution du poulet qui se font selon un système primitif, plus de 85% des poulets produits étant vendus par des petits détaillants qui s'approvisionnent soit au marché de gros, soit directement auprès des fermes. Il faudrait également renforcer les contrôles au sujet de l'obligation de l'approvisionnement de la restauration collective en viandes de volaille issues exclusivement des abattoirs industriels avicoles.

La situation sanitaire déplorable des produits avicoles est aussi un sujet d'inquiétude. Les mauvais élèves nuisent à l'image de tout un secteur.

A titre d'exemple, les contrôles sanitaires de 348 unités avicoles par les services de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) réalisés durant les 4 premiers mois de l'année 2020 ont abouti à la suspension provisoire de l'activité avicole de 36 unités avicoles et au retrait de l'autorisation d'exercice de l'activité avicole de 27 unités avicoles.

Le Conseil économique, social et environnemental a révélé dans un rapport de juillet 2020 que seulement 8% de la viande de poulet destinée à la consommation provient des unités soumises à des contrôles.

Le Conseil a souligné l'absence d'une politique publique intégrée pour la sécurité alimentaire qui entraîne des déséquilibres concernant la multiplicité des entrants et des compétences qui se chevauchent, ainsi que la prédominance du secteur informel, notant le faible niveau d'exigences des consommateurs, ainsi que les rôles limités assignés aux associations défendant les droits des consommateurs.

Il faudrait pour améliorer la situation créer plus d'abattoirs avicoles industriels et moderniser les circuits de distribution.

Un secteur néanmoins dynamique

Pourtant, l'aviculture est une des activités agricoles les plus dynamiques au Maroc. D'après les chiffres de la FISA, en 2019, le secteur avicole moderne a produit 732.000 tonnes de viandes de volaille et 6,1 milliards d'œufs de consommation, soit un chiffre d'affaires de 32,5 milliards de dirhams (MMDH), avec 160.000 emplois directs et 370.000 emplois indirects. Côté consommation, les viandes de volaille ont atteint 22,1 Kg/ hab/an, tandis que les œufs 195 unités/hab/an.

Le secteur avicole traditionnel, a produit 50.000 tonnes de viandes de volaille et 800 millions d'œufs de consommation. Compte tenu de leur prix relativement bas par rapport aux autres denrées animales, les produits avicoles sont consommés par l'ensemble de la population et constituent le seul recours pour l'amélioration de la sécurité alimentaire de notre pays en termes de protéines d'origine animale. Avec une production en 2019 de 625 000 tonnes de viandes de volaille et 6.1 milliards d'œufs de consommation.

Ce secteur couvre actuellement 100% des besoins en viandes de volaille représentant 52% de la consommation totale toutes viandes confondues, et 100% des besoins en œufs de consommation.

INFRASTRUCTURES DU SECTEUR AVICOLE

- 40 usines de fabrication d'aliments composés
- 54 couvoirs de poussins de type chair
- 3 couvoirs de poussins de type ponte
- 3 couvoirs de dindonneaux
- 7627 élevages de poulets de chair autorisés
- 900 élevages de dindes autorisés
- 384 élevages de poules pondeuses autorisés
- 27 abattoirs avicoles
- 05 centres de conditionnement des oeufs de consommation
- 03 unités de transformation des oeufs

Source: FISA





Réinvontons ensemble le paysage agroalimentaire de demain

JBT est votre allié, œuvrons pour répondre ensemble aux enjeux de performance et d'efficacité futurs.

Fournisseur incontournable de solutions technologiques uniques, nous vous proposons de relever ensemble le défi de l'excellence.



NOTRE SÉLECTION DE MATÉRIELS

Sorma Group lance la nouvelle triage électronique Hypervision

SormaTech, la calibreuse électronique du groupe Sorma qui sélectionne les fruits de manière extrêmement précise, pousse encore plus loin la technologie avec la plateforme Hypervision développée par le centre de recherche et développement de la filiale espagnole du Groupe, Sorma Iberica. Hypervision c'est un système d'éclairage avant-gardiste basé sur plusieurs longueurs d'onde qui réalise sur les fruits une classification optimal et très rapide (puisqu'elle analyse 15 fruits par seconde contre 12 avec les autres solutions) en les visualisant à 360 degrés pour détecter classifier et éradiquer la moindre imperfection. Une nouvelle technologie qui répond à une question d'éfficacité productive tout en participant à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Les Locubots, alliés de la supply chain

Déjà utilisés par Geodis et Port Logistics, les LocusBots produits par la start-up américaine Locus Robotics, sont capables d'acheminer des références au sein d'un site de distribution après les avoir localisées, sans supervision humaine. Les employés sont ensuite chargés de récupérer les produits contenus dans les bacs de la machine. Cette solution a été élaborée sur un modèle de Raas (Robot-as-a-Service). La réduction du temps consacré à des tâches physiquement éprouvantes et routinières est le principal avantage qu'offre cette solution. Elle augmente également la productivité et réduit les erreurs manuelles.



Biosafelight révolutionne la pasteurisation des liquides opaques

Alternative verte et durable pour le traitement des sodas, jus frais, laits et thés glacés, biosafelight s'attaque à la décontamination des liquides troubles ou absorbants les UV grâce à une technologie innovante et brevetée peu énergivore et non invasive qui combine l'utilisation d'ultraviolets à l'écoulement turbulent du liquide.

My Tea Card de SITI, une carte de visite imprimé sur un sachet de thé

SITI (Société Impériale des Thés et Infusions) qui conditionne thé et autres plantes à Marrakech, essentiellement pour l'export et pour de grandes marques de thés, utilise sa presse numérique HP Indigo 6800 pour lancer « My Tea Card », qui transforme des sachets de thé en cartes d'affaires personnalisés.



NOTRE SÉLECTION DE MATÉRIELS



L'écran Samsung que l'on n'a pas besoin de toucher

Samsung Electronics France et iNUI Studio présentent AIRxTOUCH® KIOSK SÉRIE 2. Cette solution de kiosque interactif sans contact offre la même expérience qu'un écran tactile sans que l'utilisateur ait à toucher la dalle pour l'utiliser. Il lui suffit d'effectuer des mouvements à quelques centimètres de la surface de l'écran pour naviguer avec précision dans les différents menus. Cette solution offre donc un intérêt clair d'un point de vue sanitaire.

Pour concevoir cette solution, iNUI Studio a associé dans un support métallique un écran 55" 4K de Samsung, le QH55, à des capteurs optiques AIR TOUCH® ainsi qu'à un puissant processeur.

De par sa nature et les utilisations qu'elle permet, la solution AIRxTOUCH® KIOSK SÉRIE 2 est particulièrement adaptée à l'hôtellerie, à la restauration rapide (QSR), aux transports et, d'une manière plus générale à tout espace accueillant du public.



Plantes aromatiques et médicinales : Le Maroc se hisse au 2ème rang mondial

e Maroc vient d'atteindre un des objectifs de sa vision stratégique en se classant 2e mondial derrière la Turquie. Retour sur la déclaration d'Abdelkhalek Farhat, directeur de l'Agence nationale des plantes médicinales et aromatiques (ANPMA) qui dresse un état des lieux de la filière.





La vision stratégique de de l'ANPMA (2018-2022) en bref

- -la pérennité et la préservation de la ressource à travers des programmes de recherche visant la domestication et la mise en culture (soutien au Plan Maroc Vert et à la stratégie des Eaux et Forêts)
- la définition des thèmes de recherche répondant aux préoccupations des industriels (soutien au plan d'accélération industrielle/écosystème chimie verte)
- la Recherche Développement devra opérer le passage d'un secteur fournisseur de matières premières à un véritable secteur industriel modernisé s'appuyant sur les piliers stratégiques suivants :
 - Aspect médicinal et thérapeutique ;
 - Aspect aromatique, cosmétique et hygiène corporelle;
 - Aliments fonctionnels (compléments alimentaires);
 - Aspect nutritionnel;
 - · Agro-biosciences (bio-pesticides, biofertilisants...).

L'objectif de se positionner dans la recherche en PMA en maintenant la lère place arabe et en devenant leader africain (2ème place) et en passant de la 13ème place au TOP 10 à l'échelle mondiale vient d'être atteint.

le directeur de l'Agence nationale des plantes médicinales et aromatiques (ANPMA), Abdelkhalek Farhat. Farhat dans un entretien à la MAP. Au niveau des exportations, le Maroc occupe le 12e rang mondial, avec 52.000 tonnes de plantes et 5.000 tonnes d'huiles principalement destinées à l'Europe et à l'Amérique, a ajouté le directeur de l'ANPMA, soulignant que parmi les principaux produits d'exportation figurent la caroube, le romarin, le thym, l'huile d'argan, les huiles essentielles et les roses.

Pourtant ce patrimoine naturel et cette diversité biologique uniques dans le pourtour méditerranéen restent encore sous exploités. La quasi-totalité des exploitations sont de petites tailles avec moins d'un hectare. Et la plupart du temps, ce sont les femmes qui sont détentrices du savoir-faire ancestral des techniques thérapeutiques, de la prospection, de la récolte et du conditionnement des PAM qui procurent des revenus alternatifs aux communautés locales, surtout dans les régions enclavées où la pauvreté est dominante et luttent contre la désertification par leur faible besoin en eau et rendement économique élevé. Des produits comme le safran, la rose, le jasmin, la verveine,

Par sa situation géographique particulière, le Maroc bénéficie d'un bioclimat permettant une végétation riche et diverse. Plus de 4000 espèces et sous-espèces y ont été répertoriées, dont une centaine endémique et 600 plantes aux propriétés médicinales et aromatiques. Cette richesse végétale place le Maroc au deuxième rang mondial après la Turquie. La valorisation de la filière est indispensable et sur un marché de plus en plus mondialisé, il faut pouvoir offrir une qualité répondant aux normes internationales.

Un patrimoine encore sous-exploité

« Le Maroc produit annuellement environ 140.000 tonnes de ces plantes qui font l'objet d'une attention croissante en raison de leur utilisation dans plusieurs domaines, dont la médecine traditionnelle, les produits cosmétiques, la conservation des aliments, l'extraction d'huiles essentielles... », a déclaré





la menthe ou le géranium sont très demandés aussi bien par le marché national qu'à l'export, engendrant des marges bénéficiaires intéressantes.

Cependant, malgré les efforts consentis, le secteur fait face à une série de contraintes liées notamment à la valorisation et à la commercialisation, a fait remarquer Farhat, relevant qu'une bonne partie des plantes est valorisée à l'étranger, ce qui fait perdre au pays une valeur ajoutée importante. La filière des plantes médicinales et aromatiques, dans laquelle opèrent de nombreuses organisations professionnelles, institutions et centres de recherche, offre environ 500.000 jours ouvrés par an, a-t-il souligné. Cependant, malgré les efforts consentis, le secteur fait face à une série de contraintes liées notamment à la valorisation et à la commercialisation, a fait remarquer Farhat, relevant qu'une bonne partie des plantes est valorisée à l'étranger, ce qui fait perdre au pays une valeur ajoutée importante. En outre, l'impact du changement climatique et la

forte pression sur les ressources ont contribué à l'extinction de plusieurs espèces de plantes, constat auquel s'ajoute la non-maîtrise des techniques de production, de transformation et de valorisation, ainsi que le manque de coordination de la recherche scientifique au niveau national, a-t-il regretté.

Une stratégie qui porte ses fruits

Pour promouvoir cette filière, une stratégie a été élaborée dans le but d'encourager la recherche scientifique et le développement du secteur des plantes médicinales et aromatiques, à travers la préservation et la durabilité des ressources naturelles via des programmes de recherche sur la domestication et la culture. Cette stratégie, qui s'appuie sur la loi 111-12 portant création de l'Agence, vise également à réaliser des thèmes de recherche qui répondent aux préoccupations des industriels. Elle ambitionne ainsi d'ériger la filière des plantes médicinales et aromatiques en un secteur industrialisé et moderne avec une valeur ajoutée



axée surtout sur les volets médical et aromatique.

Elle porte principalement sur la recherche scientifique et le développement innovant. Elle prévoit une cartographie et une catégorisation des plantes médicinales et aromatiques au Maroc, la préservation des variétés sauvages, la culture et l'amélioration des autres espèces et la description de leurs composantes actives. Il s'agit aussi de la valorisation par des applications biologiques, la contribution à l'augmentation de

la production scientifique nationale autour de ces plantes, et l'amélioration des systèmes de commercialisation de cette production afin de valoriser les résultats des recherches.

La stratégie s'articule, en outre, sur la mise à disposition de l'expertise dans le domaine des plantes médicinales et aromatiques, via des ateliers sur l'extraction, la distillation, le séchage et la formulation, ainsi qu'à travers des analyses chimiques au niveau du laboratoire de contrôle de qualité et des études telles que l'étude phytochimique et la préparation de nouveaux produits naturels à valeur ajoutée, et ce en offrant des formations dans les domaines de l'herboristerie, l'aromathérapie, l'extraction des huiles essentielles et des produits cosmétiques, entre autres.

La stratégie prévoit aussi la mise en place de partenariats de coopération avec différents acteurs nationaux et internationaux, notamment les universités et les centres de recherche (lancement d'appels à projets de recherche au profit des universités marocaines, accueil des doctorants et des étudiants du cycle du master...), les industriels et les entreprises, et les organisations professionnelles (lancement d'appels à projets de développement au profit des organisations professionnelles actives dans le secteur afin de contribuer au financement de projets innovants à portée socio-économique, et de bénéficier des services et de l'expertise de l'ANPMA).

Ces partenariats incluent également les départements gouvernementaux, à travers des accords de partenariat pour soutenir leurs plans stratégiques (Génération Green, stratégie des eaux et forêts, plan d'accélération industrielle, écosystème Chimie verte, organisation du secteur informel et sensibilisation aux méfaits des plantes toxiques avec le ministère de la Santé...).





E-Commerce alimentaire : le retour d'expérience de Marjane

arjane Holding marque une nouvelle étape de sa transformation digitale avec l'ambition de se positionner comme le premier acteur avant-gardiste de la distribution omnicanal dans le Royaume. Le groupe a lancé son E-Commerce depuis juillet 2020, avec une expérience client aux standards internationaux tant technologiquement qu'en termes de services offerts et ce en mode industriel.

Après plus de 4 mois de lancement grand public, le e-commerce de Marjane Holding a généré plus de 600 000 téléchargements de son application et rassemble actuellement 535 000 utilisateurs actifs chaque mois.

95% des clients commandent à travers l'application Marjane et les 5% restants sur le dite web www.marjane.ma. L'offre est proposée à Casasablanca (qui regroupe la majorité des clients avec près de 61% des commandes), mais aussi à Rabat (15%), Salé et Marrakech (10%), Mohammedia, Fès, Meknès, Agadir.

Avec l'objectif de couvrir prochainement l'ensemble du pays, le e-commerce de Marjane Holding permet de faire ses courses, qu'il s'agisse des grandes courses mensuelles comme des petites, en profitant d'une sélection de 6 000 articles à prix magasin et des promos Marjane, avec des stocks remis à jour en temps réel. L'application est utilisée par des clients qui sont à 54 % des hommes et 46 % des femmes.

Depuis son lancement, le e-commerce de Marjane Holding livre à domicile un panier moyen de 35 kilos avec près d'un tiers des

commandes hebdomadaires (32 %) remises les dimanches et lundis. Les articles les plus demandés sont : Les produits laitiers et les œufs (22 %), les produits d'épicerie (20 %) et les produits du marché (17 %).

Il est intéressant de noter que des personnes passent des commandes pour leurs proches. Cette possibilité de commander des produits alimentaires a aidé nos clients à faire preuve de soutien et de générosité envers leurs proches. Autre constatation : le don par certains clients de leur cagnotte accumulée à des personnes en difficulté ou à des proches (enfants, parents). En effet, le programme fidélité de Marjane et Marjane Market permet aux bénéficiaires de cumuler des "dirhams" sur leur espace personnel, lesquels "dirhams" peuvent être transférés à des proches.

La préparation des commandes et la livraison ont été, quant à elles, pensées afin d'une part de pouvoir livrer rapidement nos clients, et d'autre part d'avoir le moins d'empreinte carbone possible. La Supply Chain du groupe a entièrement été revue. 130 millions de dirhams ont été investis pour la centraliser et la digitaliser avec, entre autres exemples, des processus à commande vocale et un guidage par intelligence artificielle.

C'est pourquoi, que ce soit de la préparation à la

livraison, les commandes passent par un filtre technologique. Les préparateurs sont équipés de terminaux leur indiquant l'emplacement exact des produits dans les rayons. La livraison se fait quant à elle après un calcul des lieux de livraison des différentes commandes. Dès lors que le client renseigne son lieu de livraison, la commande est alors dirigée vers le magasin le plus proche. Le calcul des circuits de livraison détermine alors les options les plus courtes et les plus rapides pour acheminer au plus vite les produits à nos clients. Sur les trois derniers mois, la moyenne de temps de préparation d'une commande a été de 35 mn et le kilométrage moyen réalisé de 6 kilomètres. Outre le paiement en ligne, avec un débit après livraison, mais aussi par TPE (pour la première fois au Maroc des livreurs sont équipés de TPE) ou espèces auprès des livreurs, le e-commerce de Marjane Holding propose un large éventail de fonctionnalités pour simplifier le quotidien (espace fidélité, historiques d'achats, offres personnalisées, etc.) avec la garantie d'une

La nouvelle version de l'application e-commerce de Marjane Holding offre une nouvelle expérience aux clients tout en leur permettant de scanner les produits qu'ils souhaitent acheter et de télécharger leurs factures.

expérience client sur-mesure.

90% des clients du e-commerce Marjane se disent très satisfaits du service et recommandent l'achat en ligne chez Marjane.



Recette

Les Arancini farcis à la mozzarella de Persona Marrakech

pour Ingrédients

- 1 kg de moules
- 250 g de riz pour risotto (arborio)
- 750 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de bœuf ou de légumes (idéal lorsqu'il est maison)
- 25 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 1 pincée de safran
- Sel, poivre
- 10 billes de mozzarella (que l'on assaisonne en sel et poivre)
- Chapelure, farine, œuf battus (assaisonné de sel, poivre, paprika,...)

Préparation

Portez à ébullition l'eau avec les cubes de bouillon, salez peu et versez le riz. Baissez le feu et laissez cuire le riz le temps indiqué sur le paquet.

Mélangez de temps en temps. Le riz va absorber l'eau mais doit rester encore crémeux.

Eteignez, ajoutez le safran, le beurre et lorsque le riz est tiède, ajoutez le parmesan.

Mélangez bien et étalez uniformément dans un plat rectangulaire, filmer au contact et disposez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement (idéal le lendemain, d'où la recette traditionnelle qui préconise de faire les arancini avec les restes de risotto de la veille!)

Préparez 3 assiettes, l'une de farine, une autre avec des œufs battus et la dernière avec de la chapelure.

Formez un nid avec le risotto dans le creux de la main, et mettez une bille de mozzarella, refermez en formant une boule ou un beau cône si vous avez un moule à arancini.

Passez dans la farine, puis l'œuf et la chapelure

Faites frire à 175 degrès jusqu'à ce que l'arancino soit doré (au moins 4 min pour que la mozzarella soit ultra fondante).

Râpez du parmesan par-dessus et vous pouvez également ajouter une sauce au choix (tomates ou pesto).



Persona pour un allez simple en Sicile

Persona, c'est une jolie déco (mention spéciale pour les assiettes Fornasetti), une cuisine goûteuse (avec Alexia aux fourneaux) et un accueil chaleureux (avec Hicham en salle), le parfait combo pour passer un agréable moment.

A l'ardoise qui change régulièrement, des cicchettis à partager (polpettes de courgettes, raviolis frits, rouleaux d'aubergines, arancini...), des salades, des plats (dont un plat du jour) et des desserts qui nous transportent en Italie. Chez Persona tout est divinement délicieux.

Quant au nom du restaurant, il vient du mot latin désignant le masque que portaient les acteurs de théâtre et qui en psychologie analytique se réfère au masque social, celui qu'on porte tous les jours. Un nom tout à fait d'actualité...

1, rue des Vieux Marrakchis, Guéliz, Marrakech. Tél. : 00212679605543



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

Hôtellerie et développement durable

La pâtisserie a son émission sur 2M

HoReCa Les news

TUI délocalise sa filiale française au Maroc

Les recettes touristiques se sont repliées de 53,8% à fin décembre 2020, après une hausse de 7,8% en 2019, soit une perte de 42,4 milliards de dirhams, selon la Direction des études et des prévisions financières (DEPF). Toutefois, cette tendance englobe une décélération notable du rythme baissier au quatrième trimestre 2020, se situant à -46,1% après -80,1% un trimestre auparavant, favorisée par l'assouplissement des mesures de franchissement du territoire national à partir du mois de septembre 2020.

Le volume des arrivées s'est replié de 78,9% à fin novembre 2020, contre une hausse de 5,3% au titre des



onze premiers mois de 2019, et celui des nuitées de 72,3%, après une hausse 5,2%, relève la même source. Au niveau mondial, et selon l'organisation mondiale du Tourisme (OMT), la chute du nombre des arrivées internationales a atteint 74% en 2020, l'Asie-Pacifique ayant connu la plus forte baisse des arrivées (-84%), suivi du Moyen-Orient et l'Afrique qui ont enregistré un recul de 75% et de l'Europe à 70%, malgré un léger sursaut pendant l'été 2020. Quant aux Amériques, elles ont connu une baisse de 69% après une légère amélioration au dernier trimestre.

Une ouverture du capital de Ladurée en discussion

Le groupe Holder voudrait céder l'emblématique marque de macarons Ladurée. est Holder, directeur de Ladurée dontt le capital appartient à ses parents, co-actionnaires du groupe Holder. souhaiterait céder la majorité du capital de Ladurée à un investisseur – dont l'identité n'est pas encore connue – tout en conservant la direction de l'entreprise. Les Echos ont expliqué que cette action pourrait être une manière de poursuivre le développement du groupe, alors que la crise du Covid-19 pèse lourdement sur son activité. Affaire à suivre.



La prochaine AG de l'OMT aura lieu à Marrakech

La ministre du Tourisme, de l'Artisanat, du Transport aérien et de l'Economie sociale, Nadia Fettah Alaoui et le La ministre du Tourisme, de l'Artisanat, du Transport aérien et de l'Economie sociale, Nadia Fettah Alaoui et le Secrétaire général de l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT), Zurab Pololikashvili ont procédé, à Rabat, à la signature d'une lettre d'intention pour l'organisation de la 24ème Session de l'Assemblée Générale de l'OMT à Marrakech au courant du 4è trimestre 2021. « Cette signature, qui coïncide avec le démarrage des campagnes de vaccination à travers le monde, vient donner un signal fort et un message d'espoir à la communauté touristique internationale et au opérateurs touristiques marocains en particulier », a souligné Nadia Fettah Alaoui. M.



Pololikashvili a, quant à lui, indiqué que la prochaine Assemblée Générale de l'OMT sera historique et qu'aucun effort ne sera ménagé pour en faire l'un des évènements post-pandémie les plus réussis. Cette rencontre sera aussi l'occasion de discuter de l'avenir du secteur touristique durement touché par la crise sanitaire, a-t'-il ajouté.

34 www.resagro.com

L'incontournable des Chefs Glaciers



HoReCa Les news



Le Sirha 2021 reporté en septembre

Initialement prévue en janvier, et décalée du 29 mai au 2 juin, la 20e édition du Sirha Lyon est dorénavant programmée du jeudi 23 septembre au lundi 27 septembre 2021. Une décision que l'organisateur GL Events justifie par «l'évolution de l'épidémie de Covid-19», mais aussi et surtout par «l'incertitude du marché», et notamment par le «manque de visibilité quant à une date de réouverture des restaurants». L'événement, qui est le plus

grand salon de la restauration et de l'alimentation en France, se tiendra comme toujours à Eurexpo Lyon. Rappelons que pour sa 20e édition, le Sirha s'est doté d'une nouvelle charte graphique et arbore de nouveaux éléments de communication. «Nous sommes là pour cuisiner la nouveauté, pour partager le meilleur, pour inspirer les prochains», annonce le portail web du salon.

https://www.sirha.com/fr

TOUS CONNECTES AVEC ACCOR

Accor lance avec Microsoft Teams All Connect, un nouveau concept de réunions hybrides mêlant présentiel et distanciel qui permettra aux clients du monde entier de s'adapter aux nouvelles méthodes de travail, nées de la pandémie de Covid-19 et appelées à se pérenniser. 55 % des hôtels Accor bénéficient actuellement de salles de réunion proposant des solutions hybrides. Suite à son lancement en avril prochain, le concept All Connect sera la garantie pour les établissements Accor d'offrir une expérience enrichie, constituant la référence en matière de réunions hybrides. Le groupe a pour ambition, d'ici



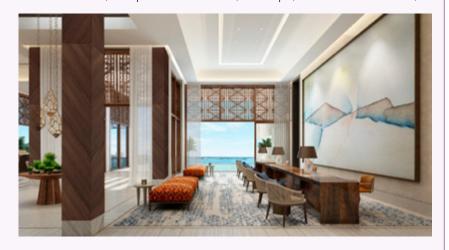
2022, d'assurer la conformité avec ces nouvelles normes de 100 % de ses adresses, appartenant à l'ensemble des enseignes du groupe, allant de l'économique à l'ultra-luxe.

cette nouvelle offre permettra aux entreprises et aux organisateurs de planifier des réunions physiques à l'hôtel, tout assurant une interaction à distance et simultanée avec de multiples postes externes. Les clients bénéficieront de l'expertise d'équipes dédiées, de l'expérience du groupe Accor en matière de réunions et d'évènements, et d'une plateforme de réservation numérique intégrée.

Fairmont Taghazout ouvrira en avril

Le luxueux Fairmont Tagazhout Bay qui ouvrira en avril est un complexe hôtelier et résidentiel qui s'étendra sur 18 hectares et se composera d'un hôtel Fairmont de 150 suites, d'espaces de réunion, d'un spa, de trois restaurants,

d'une salle de fitness, de deux piscines et d'un ensemble de 52 villas privées signées Fairmont. Il complétera l'offre de la station balnéraire Taghazout Bay qui comprend déjà l'Hôtel du Golf (Hyatt Place) et le Sol House (groupe Mélia). Le Fairmont Taghazout Bay se conformera intégralement au label d'hygiène et de propreté ALLSAFE créé par Accor à la mi-2020 afin de rassurer ses clients en adoptant des normes de propreté et d'hygiène hôtelières élaborées et validées par Bureau Veritas, un leader de l'inspection, de la certification et des essais en laboratoire.



36 www.resagro.com

Les news HoReCa

Le Naoura Marrakech, un hôtel solidaire

L'Hôtel & Ryads Barrière le Naoura Marrakech a signé deux accords de partenariat avec la Lique Marocaine pour la Protection de l'Enfance, antenne de Marrakech (LMPE) et le centre de Formation et de Qualification aux Métiers de l'Artisanat, Marrakech-Safi, Ces partenariats vont aider ces deux secteurs profondément touchés par la crise sanitaire à travers différentes actions : organisation d'une exposition d'art calligraphique au sein de l'hôtel dont les revenus seront entièrement dédiés à la LMPE. mise en place d'ateliers de formation culinaire assurés par le Chef du Fouquet's Marrakech aux profits des cuisinières du centre de la LMPE. Le deuxième partenariat prévoit le



développement d'initiatives durables dans le temps qui vont contribuer à la reprise du secteur de l'artisanat à Marrakech, considéré comme vital pour de nombreuses familles de la ville ocre. « Nous avons mis à la disposition du Centre de Formation et de Qualification aux Métiers de l'Artisanat un espace permanent, pour pouvoir vendre des produits artisanaux directement à nos hôtes, vente sur lesquelles l'hôtel ne perçoit aucune indemnité », a expliqué Rachid Assoudi, directeur de l'hôtel.

Des offres hébergement réduites en toute sécurité

ALL-Accor Live Limitless, le compagnon lifestyle du quotidien qui réunit les avantages, services et expériences de l'univers des marques Accor, lance des offres exceptionnelles pour se faire plaisir et re(découvrir) le Maroc sous le signe de l'authenticité, de la créativité et du partage. Les membres ALL peuvent choisir parmi un large choix d'hôtels, y compris des propriétés urbaines et côtières de luxe avec des installations exceptionnelles à travers le royaume. ALL, leader mondial de l'hospitalité augmentée, lance dès à présent une offre de 30% sur les séjours, le spa et la restauration sur plus de 40 hôtels et resorts au Maroc. Cette offre exclusive est réservée aux membres du programme de fidélité ALL lorsqu'ils réservent avant le 31 mars 2021 directement en ligne, à l'hôtel ou via le centre d'appels, et est valable pour les séjours jusqu'au 11 mai 2021, sous réserve de disponibilité et hors taxes locales et frais de service. Les membres accumuleront des points sur tous les achats.

Avec le lancement et le déploiement du programme ALL SAFE au début de la pandémie, le groupe a mis en œuvre certaines des normes de nettoyage et procédures opérationnelles les plus strictes dans le monde de l'hôtellerie afin d'assurer la sécurité des clients lors de la réouverture des hôtels. Chaque hôtel a vu la nomination d'un agent ALLSAFE chargé de superviser les opérations liées à l'assainissement, aux mesures préventives et au traitement des demandes de renseignements.

Avec ALLSAFE, Accor s'est associé à Bureau Veritas pour développer

un label destiné à certifier que les normes de sécurité et les protocoles de nettoyage appropriés ont été atteints. Accor s'est également associé à AXA Assurance pour mettre en place un service de soutien médical gratuit accessible à tous ses clients.

Bienvenue

Chambre 815 Adagio Paris Bercy Village

Arrivée

Départ

14 OCT. 15 OCT.



HÔTELLERIE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE, UNE NÉCESSITÉ ET UNE OPPORTUNITÉ

e développement durable a le vent en poupe en hôtellerie. De plus en plus de groupes et d'établissements indépendants s'engagent dans une démarche dynamique. Au programme, économies d'énergie, recours à des fournisseurs locaux, gestes « écoresponsables »... Mais les préoccupations environnementales ne consistent pas seulement à diminuer l'empreinte écologique d'un secteur grand consommateur de ressources, elles deviennent aussi un vrai argument différenciant et font partie intégrante de l'expérience délivrée aux clients.

2017, Année internationale du tourisme durable, proclamée par l'Organisation des Nations Unies (ONU), a été un accélérateur pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration qui, aujourd'hui, se mobilise à travers le monde pour diminuer les impacts environnementaux négatifs et pour relever les nombreux défis sociétaux

à venir. Dans Hotel Yearbook Special Edition – Sustainable Hospitality 2020 (Édition spéciale de l'annuaire des hôtels : secteur de l'hôtellerie durable en 2020), le docteur Willy Legrand, présente les tendances du secteur de l'éco-tourisme :

• Réduction des déchets alimentaires en cultivant de la nourriture sur place, en

s'approvisionnant de manière locale par exemple.

• Baisse de l'utilisation de l'eau au-delà des chambres d'hôtel. Encourager les clients à être attentifs à leur utilisation de l'eau et des serviettes de bain, c'est bien, faire appel à l'innovation c'est encore mieux (exemple des douches qui filtrent

38

l'eau recueillie naturellement).

- Élimination du plastique donc des produits en plastique à usage unique, des bouteilles d'eau en plastique, des pailles et des sacs en plastique.
- Économies d'énergie en redéfinissant l'expérience client afin d'encourager ces derniers à appliquer des comportements adaptatifs. On peut ainsi remplacer le mini-réfrigérateur et la machine à café dans chaque chambre par la création d'un espace commun où tout ces équipements seraient à la disposition des clients dans un espace ouvert.
- Un hôtel sans support papier. Il s'agit d'une tâche facile à réaliser avec un Property Management System moderne, qui simplifiera les opérations et rationalisera l'expérience client tout en réduisant les émissions de carbone.
- Intégration d'éléments durables dans l'architecture de l'hôtel. Dans la construction de nouveaux établissements, il existe une approche de type « trois-zéro » : utiliser des matériaux de construction et des compétences locales (zéro kilomètre), donner la priorité à la gestion de l'énergie et à la réduction des émissions (zéro dioxyde de carbone) et introduire la gestion du cycle de vie dans le processus de construction (zéro déchet).

Le développement durable est-il une nécessité, une opportunité ou une excentricité ?

Dans un Webinar organisé par le salon EquipHôtel en novembre dernier, des experts du tourisme ont échangé sur la question : le développement durable dans l'hôtellerie et la restauration est-il une nécessité, une opportunité ou une excentricité?

Il se trouve que c'est de moins en moins une excentricité et de plus une nécessité pour l'environnement, et une opportunité commerciale et économique. Les clients demandent aujourd'hui des engagements clairs aux hôteliers.

Dès 2015, une étude sur le comportement des Millennials, réalisée par The Nielsen Company, montrait que la durabilité est une priorité pour les jeunes voyageurs. 66 % des personnes interrogées dans le monde seraient prêts à payer davantage pour des produits et services d'entreprises qui s'engagent à avoir un impact social et environnemental positif.

Selon une étude de la plateforme Orchestra, 40% des voyageurs français regardent si les établissements hôteliers ont pris des engagements RSE. Les 2/3 attendent des actions concrètes des professionnels du tourisme. Et 2020 n'a

Les trois piliers du développement durable dans l'hôtellerie

Le pilier environnemental impose à l'hôtel de tenir compte des impératifs de préservation, de valorisation et même d'amélioration de l'environnement dans sa gestion quotidienne. Cela concerne les économies d'énergie et d'eau, la gestion des déchets, les achats éco-responsables, la préservation de la biodiversité, etc...

Le pilier social a pour objectif de renforcer le progrès social et d'apporter un meilleur bien-être pour tous dans la satisfaction des besoins quotidiens, la préservation de la santé, le logement, l'éducation. Au niveau d'un établissement hôtelier, cela consiste à tenir compte des salariés et du bien-être au travail. La prévention des risques professionnels et l'amélioration des conditions de travail s'intègrent naturellement dans cet objectif.

Le développement durable doit également prendre en compte les réalités économiques et la croissance afin que l'activité hôtelière reste pérenne. Il encourage l'initiative et l'innovation et doit accompagner les progrès économiques. Lors de l'établissement d'un projet de rénovation, il est vivement conseillé d'intégrer les paramètres de développement durable dans le cahier des charges. Ces objectifs entrent de plus en plus dans les normes de réglementation. Aujourd'hui, la mise en vigueur de la loi sur l'environnement contraint de nombreux hôteliers à entreprendre des travaux de rénovation afin de se mettre en conformité avec ladite loi en améliorant les performances énergétiques de leur hôtel. Certains labels tiennent désormais compte de ces critères pour le classement des établissements hôteliers.



Le tourisme durable au Maroc

Depuis qu'il s'est doté de la charte Marocaine du tourisme responsable en Janvier 2006 signée par plus de 60 villes, le Royaume a affiché sa volonté de promouvoir un tourisme respectueux de l'homme et de l'environnement qui valorise le patrimoine culturel, identitaire et immatériel de ses différentes régions. Un tourisme créateur de richesses et de valeurs.

En 2010, le Maroc a également choisi de placer le tourisme durable et responsable au cœur de sa stratégie touristique « Vision 2020 », en désenclavant les zones rurales, en élargissant l'offre de services durables, en rendant le pays plus résilient face au changement climatique et en lançant de nombreuses initiatives innovantes et des labels d'encouragement comme le label « clé verte » pour les hôtels.

En décembre dernier, la Commission chargée des questions économiques et financières de l'Assemblée générale de l'ONU, a adopté une résolution présentée par le Maroc sur la "Promotion du tourisme durable y compris l'écotourisme pour l'éradication de la pauvreté et la protection environnementale". Cette résolution met notamment en évidence l'importance, face à la crise de Covid-19, de favoriser la coopération internationale pour que la reprise du tourisme devienne une priorité et qu'elle soit conçue de manière responsable et écologique, tout en protégeant les plus vulnérables et en appuyant les tissus économiques locaux.

La coopération internationale s'applique avec le programme Tourisme Durable Suisse Maroc qui a été lancé le 26 janvier dernier et qui vise à aider les provinces d'Azilal et de Béni Mella à développer un tourisme durable avec des secteurs intégrés afin de réduire la pauvreté, générer des revenus, créer de nouveaux emplois et améliorer les emplois existants, en particulier pour les jeunes et les femmes.



fait que renforcer ces attentes sur le respect de l'environnement.

Problème, à l'heure actuelle, les clients manquent d'outils de lecture transparents pour identifier clairement les hôtels engagés. Et il n'existe pas de critères uniques et universels permettant de reconnaître officiellement les établissements écologiques.

Que font les hôtels pour répondre aux attentes des clients ?

Pour l'exploitant, la mise en place d'une politique respectueuse de l'environnement intervient tout au long du cycle de vie de la nuitée hôtelière. En amont, il faut renégocier les contrats avec les fournisseurs, formaliser la mise en place de nouvelles procédures d'exploitation et assurer une formation complète du personnel à ces nouvelles méthodes de travail.

Pendant le séjour, il faut bien communiquer en présentant la démarche environnementale au client et répondre clairement à ces interrogations à ce sujet. Cela permet d'ajuster si nécessaire le service proposé à ses besoins et d'éviter les éventuelles plaintes post séjour.

A la suite du séjour, l'hôtelier doit gérer efficacement les différents outils de communication et de commercialisation afin de faire de cette démarche un réel outil de différenciation et un gage de la qualité des services proposés.

Lors du Webinar du Salon EquipHotel, Emilie Riess, directrice RSE du Groupe Pierre & Vacances est revenue sur ces thématiques en expliquant que « dans notre secteur, on s'interroge de plus en plus sur l'impact environnemental de nos achats. On veut passer du statut de consommateur à celui de consomm'acteur . On a besoin de montrer que nous prenons en compte ces questions. Il faut le faire et le dire, ce qui n'est pas simple car d'adresser aux clients sur ces sujets est très compliqué ». Certains grands groupes ont commencé à prendre des mesures et à communiquer. Hvatt. Mandarin Oriental et Marriott ont annoncé ces derniers mois l'élimination des plastiques à usage unique à l'horizon mi 2021. Marriott va généraliser la suppression des mini bouteilles de savon et de shampoing et les remplacer par des distributeurs (ce qui équivaut à une réduction de 30% des conditionnements en plastique). Hyatt a fait la même chose et augmente les points d'eau dans les espaces publics pour que les clients puissent remplir des bouteilles réutilisables, et remplace l'eau en bouteille par de l'eau en carafe lors des réunions et évènements.

Des mesures sont également prises dans

la restauration : limitation des dosettes de café, suppression des emballages individuels pour les confitures, sachets de thé biodégradables,...

Une nourriture saine et le respect du bienêtre animale sont aussi des thématiques de plus en plus adressées. Radisson par exemple s'est engagé à n'utiliser que des œufs issus de poules élevées en plein air dans tous ses hôtels d'ici 2025. Four Seasons le fait déjà dans ses hôtels basés en Europe et en Amérique du Nord, tandis qu'Hilton et Marriott ont commencé par les Etats-Unis et comptent étendre cette politique au monde entier d'ici 2025. Quant au groupe Accor qui utilise déjà des œufs provenant de poules élevées en plein air, il est en train d'intégrer des poulets de chair dans sa chaine logistique, et il s'est engagé dès 2018, dans le cadre du « Planet 21 Day » à offrir des fruits et légumes frais, locaux et de saison issus de l'agriculture biologique dans les Sofitel, MGallery et

Pullman. Enfin le groupe françis s'est engagé à déployer une nouvelle gamme de linge de lit et de toilette non blanchi chimiquement dans ses hôtels milieu de gamme et économiques en Europe.

L'exemple du groupe Pacific Beachcomber

Malgré la pandémie, le groupe Pacific Beachcomber poursuit le déploiement de sa politique RSE qui se base sur trois piliers : diminution de l'emprunte carbone lavec la suppression des plastiques à usage unique et la diminution de la consommation d'énergie), soutien du patrimoine culturel et préservation de la biodiversité (création de potagers afin de mettre en avant les produits locaux, sensibilisation des clients à la faune et à la flore), renforcement des liens avec les communautés (renforcement des liens avec la société civile par des partenariats dans les domaines culturels ou environnemental et sensibilisation des salariés au développement durable par la création de « Green Teams » qui comprennent des formations, des consultations, des débats...].

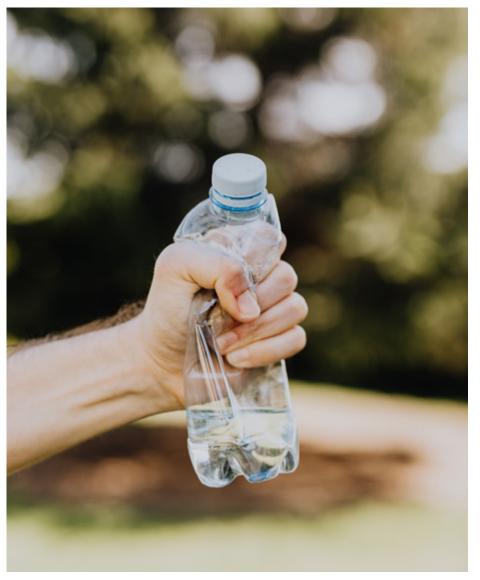
A titre d'exemple, à l'InterContinental Thalasso de Bora Bora, un projet de permaculture va être lancé cette année pour produire des fruits et légumes destinés au restaurant gastronomique le Corail. Des ruches permettent aussi une production auto-suffisante de miel. Des Green Tours, ou sentiers botaniques sont proposés dans les hôtels pour sensibiliser les clients à la flore locale.

L'exemple du Club Robinson à Agadir

Parfait exemple de projet durable du groupe TUI, le Robinson d'Agadir, hôtel à l'architecture marocaine contemporaine installé sur dix-sept hectares, applique les règles de la TUI Care Foundation qui se concentre sur les effets positifs du tourisme et travaille à une amélioration durable. En informant les touristes sur les projets locaux, cette fondation donne un coup de pouce à l'enseignement, au bien-être des enfants et des jeunes ainsi qu'à la protection de la nature et de l'environnement. Alimentation saine, gestion de l'eau, utilisation d'une énergie propre, traitement des déchets, sensibilisation collective et ateliers avec les clients,... la fondation s'appuie sur ces piliers pour agir durablement sur son activité.

Comment cela se traduit-il au Robinson d'Agadir ? Les produits utilisés au restaurant proviennent en grande majorité du potager bio. Et pour lutter contre le gaspillage, le club a mis en place un système de restructuration des aliments. Ainsi, certains produits servis au buffet qui sont récupérables, sont réutilisés au snack ou dans d'autres plats (soupe, salade). Au niveau de l'eau, un système de goutte à goutte permet de récupérer un maximum d'eau afin d'irriquer les 70% d'espaces verts et les cinq golfs. Une pompe traite aussi l'eau de mer et les eaux usées sont recyclées, et deux lagunes servent à l'assainissement des eaux usées. Sur les toits, plusieurs panneaux solaires offrent une autonomie de 75% au niveau de l'énergie utilisée.

Et pour sensibiliser les clients, ils sont invités à participer à la cueillette des légumes et fruits dans le potager, à visiter les coulisses des installations, à participer au ramassage des déchets sur la plage. Le club interdit en outre l'utilisation des pailles, et pousse les clients à ne pas changer leurs serviettes trop souvent.



OTHMANE BELEFKIH, JURY DE L'EMISSION AHSSAN PÂTISSIER



thmane Belefkih est un jeune marocain qui a appris la pâtisserie avec ses grands-parents avant de faire ses classes en France au sein de maisons étoilées et de palaces. Aujourd'hui, il est jury de l'émission de 2M « Ahssan Pâtissier », adaptation du célèbre programme « Le Meilleur Pâtissier » diffusé en France sur M6. Aux côtés de Bouchra Tamimi, spécialisée dans le cake design, il note les épreuves des pâtissiers amateurs qui s'affrontent chaque mardi à 21h40. Dans cette interview, il nous parle de son parcours, de ses inspirations, de ses créations, et de son désir de transmettre sa passion pour la pâtisserie fusion à travers cette émission

D'où vous vient votre goût pour la pâtisserie?

Je suis un fin gourmet depuis mon enfance. Il y avait beaucoup de cérémonies chez mes grands-parents et j'étais toujours dans les cuisines pour goûter les plats. Quand j'étais lycéen, j'ai préparé un fondant au chocolat pour mes amis. Ils l'ont aimé et j'ai continué à en faire. Je regardais aussi les émissions de Cuisine TV. J'adorais manger et faire plaisir aux gens, leur donner le sourire.

Quel est votre parcours de pâtissier? Après mon bac, j'ai fait une école hôtelière à Casablanca. Puis je suis parti à Paris une année. J'ai fait Vatel et j'ai passé 7 mois à Pékin où j'étais assistant manager F&B dans un hôtel. Puis je suis retourné à Casablanca où j'ai appris la pâtisserie marocaine auprès de mes grands-parents. Je suis ensuite reparti à Paris où j'ai fait une école de commerce/marketing et un apprentissage au Bristol. Puis je me suis inscrit à l'école Ferrandi pour un diplôme en cuisine. J'ai passé quelques mois dans les cuisines de Pierre Hermé dans le cadre de mon apprentissage. Puis je suis passé en pâtisserie au Brach avec le Meilleur Ouvrier de France Yann Brys connu pour ses gâteaux Tourbillons.

Où travaillez-vous actuellement?

Depuis septembre dernier, je suis chef pâtissier R&D à Paris. Je fais de la pâtisserie marocaine et fusion.

Vous avez travaillé chez Pierre Hermé. Qu'est-ce que cette expérience vous a apporté ?

Mon passage chez Pierre Hermé a été court, mais c'est une grande maison dans laquelle j'ai appris la rigueur et





la technique.

suivre.

Quel est votre maître en pâtisserie? Julien Alvarez, le chef pâtissier du Bristol, parce qu'il est humble, professionnel et créatif. J'aime tout ce qu'il fait car c'est léger et gourmand. J'aime aussi sa personnalité, il est pour moi un exemple, un modèle à

Comment qualifiez-vous votre pâtisserie?

Je fais de la pâtisserie marocaine pure et je la revisite. J'associe les goûts de la pâtisserie marocaine aux savoirfaire français. Je fais ainsi une Ghriba Bahla à la fleur de sel, fève tonka, praliné noisette, un cheesecake avec un biscuit cannelle, une crème et une chantilly à la fleur d'oranger, une Ghriba à base de noix dans laquelle j'ajoute de la vanille de Papouasie ou de Tahiti.

Quel est la place du Maroc dans vos créations ? La cuisine marocaine estelle **une source d'inspiration pour**



vous?

Oui, Son goût, ses textures, les produits du terroir sont pour moi des sources d'inspiration. Le Maroc est très riche en matière d'art culinaire qui remonte à des siècles.

Quelle est votre pâtisserie marocaine préférée ?

J'aime tout, mais j'ai une préférence pour la Bahla. En deuxième position, il y a la Corne de gazelle.

Quel est votre produit marocain préféré ?

Il y en a plusieurs. La fleur d'oranger qui est un produit universel, mais pas très risqué. Le safran qui mélangé au citron, au yuzu renforce le côté plus acide d'un dessert. L'amlou avec le chocolat qui fait office de praliné. Et le Ras el hanout que j'utilise beaucoup avec le chocolat, mais qu'il faut bien savoir doser, car c'est très puissant.

Quel est votre dessert signature?

J'adore faire des gâteaux de voyage (cookies, brownies, financiers...) Je fais un cookie chocolat, fève tonka caramel au chocolat.

Côté entremet, j'aime la Pavlola que je confectionne avec une meringue française, une compotée de fruits rouges et une crème fouettée à la vanille, aromatisée d'eau de rose.

J'adore préparer des tartes, particulièrement la tarte citron basilic à base de pâte sablée, citron, crème d'amande au citron, crémeux citron basilic, merinque italienne au citron.

Quel est votre rapport au sucre?

Je remplace le sucre blanc par le sucre roux cassonade, le sucre vergeoise ou un miel neutre, et dans certains cas par du chocolat blanc. J'essaye de faire des desserts moins sucrés.

Pourquoi avoir accepté ce rôle de jury ?

J'aime ce que je fais. Je voulais partager mes connaissances, l'amour du métier avec les pâtissières et pâtissiers. Je voulais enrichir mon expérience tant sur le plan humain que professionnel.

Qu'avez-vous envie d'apporter au Maroc à travers cette participation à l'émission ?

Transmettre l'amour du métier, donner confiance aux Marocains et valoriser davantage la pâtisserie, encourager les gens à s'y intéresser. C'est n métier créatif, noble. Il faut croire en soi, croire en ses rêves.

Pensez-vous que cette émission peut provoquer un engouement pour la pâtisserie similaire à celui des Français?

Nous sommes sur la bonne voie. Grâce à cette émission, les gens vont s'intéresser à la Pâtisserie comme en France. Je suis très surpris par le niveau des candidats. Il y a beaucoup de talents, ils sont très créatifs et évoluent au fil des primes. Je m'éclate avec eux.

Quels sont vos projets?

A cause de la crise sanitaire, j'ai reporté la réalisation de mon projet de pâtisserie haut de gamme entre Casablanca et Paris. Je retourne à l'Orée de l'Atlas, à Paris, une pâtisserie bio et fusion où je propose des gourmandises métissées entre authenticité et modernité.



Moojood

première enseigne marocaine Fast Casual

i vous êtes Rabati ou si vous passez par la gare de Rabat Agdal, arrêtez-vous chez Moojood, fruit d'une rencontre entre trois personnes, l'architecte Chafik Kabbaj, le restaurateur Eric Arnoux et le traiteur Mohamed El M'Hammedi

Moojood dont le slogan est « More than food », est la première enseigne à développer le « fast casual », concept importé des Etats-Unis qui remplace le fast food et mixe déjeuners, déjeuners et goûters « healthy », service rapide, ambiance chaleureuse et prix doux. Chez Moojood (qu'on pourrait traduire par « tout est bon, tout est prêt »), on mange sur place ou à emporter une cuisine naturellement saine 100% marocaine à base de produits locaux sourcés dans tout le Maroc: blé ancestral de Khemisset pour la farine, viande bovine de la région d'Oulmés,...Salades marocaines (Taktouka, Zaalouk fumé, Fèves Mcharmel...), sandwichs, wraps, chaussons (poulet citron, boeuf aux pruneaux), plats chauds (couscous, tajines), et viande coupée au couteau et prête à cuire au feu de bois..., tout est préparé dans un laboratoire et installé dans des vitrines réfrigérées. Le chef propose ainsi des plats originaux comme les feqqas à la betterave, les verrines granola, le wrap poulet grillé et taktouka ou le cake à la banane de Tamri.

Les plats sont accompagnés de jus frais, de thés et infusions, et d'une gamme de cafés variés préparés par un barista professionnel.

La déco signée Chafiq Kabbaj revisite le Maroc traditionnel, ses zelliges, sa géométrie, ses matériaux nobles comme le bois avec une touche d'orange ultra vitaminée qui donne au lieu un esprit pop-art. Le tout sublimé par des petits détails pensés par la designer Myriam Mourabit, comme les lampes en forme de tarbouche au-dessus du comptoir chaud.

Un espace boutique abrite des objets artisanaux comme des verres beldi, des paniers, des plateaux, et des produits du terroir émanant de coopératives : eau de rose, vinaigre de figue de Barbarie...

Un joli concept qui rend hommage à la cuisine et à la culture marocaines qui devrait se développer dans les autres villes du Maroc.

Ouvert du lundi au samedi, de 7h à 20h. Gare de Rabat Agdal.









SOURCES DU PLAISIR

100% AU SERVICE DES AMOUREUX DE LA PÂTISSERIE 100% NATUREL







Avec une offre complète et innovante couvrant les assurances de personnes, et de dommages, notamment le bétail, les récoltes, les bâtiments, les outils de production ainsi que la responsabilité civile. MAMDA est toujours mobilisée aux côtés du monde agricole.



