

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

**LES FRUITS ROUGES
S'EXPORTENT**

**HÔTELLERIE:
LES TENDANCES QUI
S'AFFIRMENT**

Agriculture
Zoom sur le sucre

Agroalimentaire
Les boissons fonctionnelles

Restaurant
Villa Port Lyautey ouvre à Kénitra



En réponse aux Hautes Orientations de Sa Majesté Le Roi Mohammed VI, Que Dieu l'assiste, CIH BANK a le plaisir de participer au Programme National d'Accompagnement et de Financement des Petites Entreprises et Porteurs de Projets.

Réalisez vos objectifs avec **"INTELAK AL MOUSTATMIR"** de CIH BANK

Une offre de financement
et d'accompagnement complète :

- **Un pack de services gratuits :**

- ✓ Compte courant,
- ✓ Carte internationale Visa Premier,
- ✓ CIH Online PRO,
- ✓ Remises de chèques gratuites.

**Un taux de crédit de 2%* ;
Des frais de dossier à 0 DH.**

ÉDITO N°114

Dans ce numéro, nous consacrons une place importante à la e-logistique qui s'est imposée au Maroc pour accompagner l'essor du e-commerce et nous donnons la parole à Hind LFAL Directrice Générale Adjointe en charge du Pôle Activités Postales à Barid Al-Maghrib.

Autres secteurs qui ne connaissent pas la crise, celui des fruits rouges dont 95% de la production est exportée, et celui du sucre qui a tenu sa conférence internationale.

Nous abordons aussi le sujet des boissons fonctionnelles, un jeune marché qui surfe sur la tendance des produits sains.

Côté Horeca, nous nous intéressons aux nouveaux concepts proposés par les hôtels pour attirer une nouvelle clientèle : les hometels et les hôtels coworking.

Enfin nous célébrons l'arrivée du printemps avec un poke bowl frais et léger signé



Pokawai'i et une escale à la Villa Port-Lyautey, le nouveau restaurant de Kenitra.

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 EN PUBLICITÉ

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

Morad Qerqouri

RESPONSABLE DISTRIBUTION

SOMMAIRE

03 Edito

06 Périscope

12 Notre sélection de produits

14 Fruits rouges: un secteur dynamique qui exporte

20 Quels chemins de croissance pour le sucre?

24 Les boissons fonctionnelles

28 La e-logistique ou le renouveau de la logistique au Maroc

34 La e-logistique, un axe stratégique pour Barid Al-Maghrib

36 Les Domaines s'implantent à Marrakech

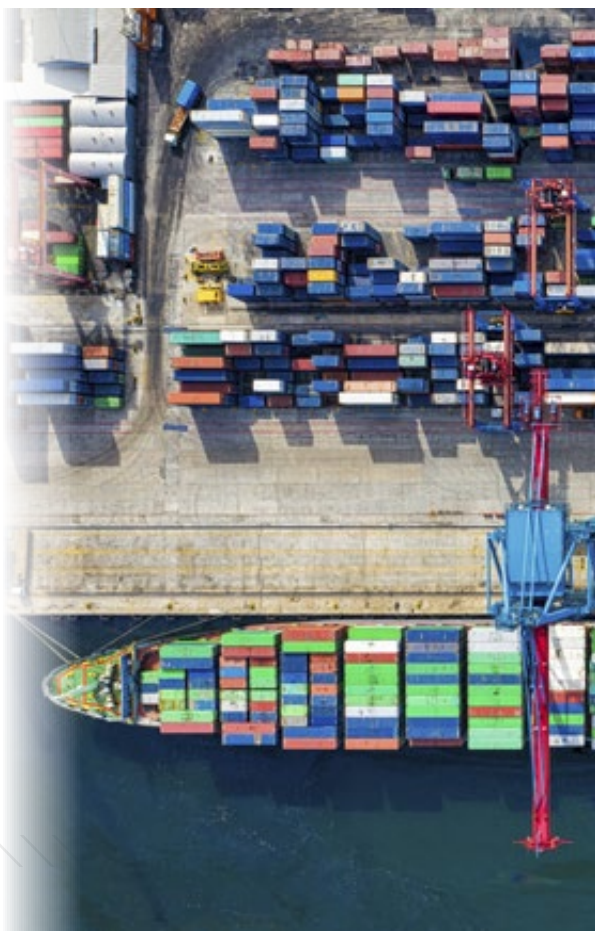
38 La nouvelle recette enrichie de La Vache qui rit®

40 Le Poke Crevettes Tempura de Pokawai'i

42 Horeca: les news

46 Hôtellerie: comme à la maison, comme au bureau, deux tendances qui s'affirment

50 Villa Port-Lyautey, le restaurant qui rend hommage à Kénitra



L'incontournable des Chefs Glaciers

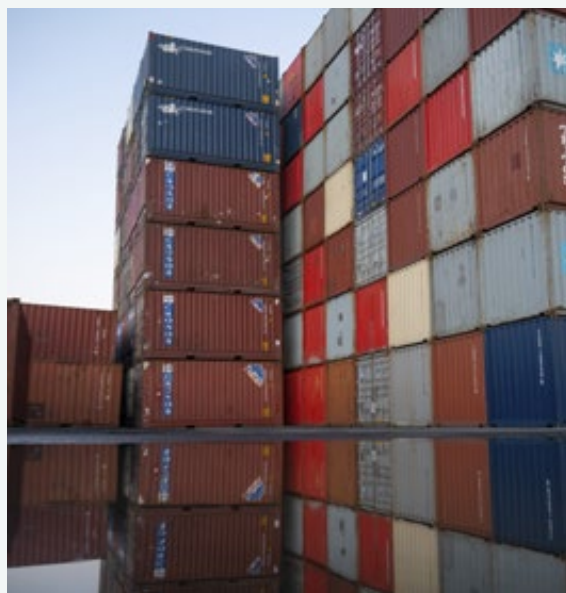


Delice
Gaufrettes roulées
Cigares

The logo for 'Delice Cigares' is displayed on a blue, curved banner. It features a small red and gold crest with a crown above the word 'Delice' in a stylized font. Below it, 'Cigares' is written in a large, elegant script, with 'Gaufrettes roulées' in a smaller font in between.

CMA CGM renforce sa position en Méditerranée

Le Groupe CMA CGM, un leader mondial du transport maritime et de la logistique, vient de finaliser, à travers sa filiale CMA Terminals, la prise de participation de 50% des parts moins une action dans le terminal portuaire Total Terminal International Algeciras (TTIA) en Espagne. Situé dans la partie méditerranéenne du détroit de Gibraltar, au cœur des échanges entre l'Asie, la Méditerranée et l'Europe du Nord, le terminal TTIA bénéficie d'installations modernes permettant d'accueillir les plus grands porte-conteneurs du Groupe. Terminal multi-utilisateurs d'une capacité de 1,7 millions d'EVP (Equivalent vingt pieds), le Terminal TTIA, inauguré en 2010, est le premier terminal semi-automatique de Méditerranée. Le Groupe CMA CGM et ses partenaires à Algésiras, HMM et DIF Capital Partners, s'unissent pour accompagner le développement de ce terminal stratégique. CMA CGM est déjà présent avec Terminal Link, dans le terminal Eurogate de Tanger depuis 2006. Chaque année, le Groupe effectue près de 1 200 escales dans les ports du détroit de Gibraltar, l'un des lieux de navigation commerciale les plus empruntés au monde.



Le Maroc accompagne la transition digitale des professionnels du commerce

Le ministère de l'Industrie, du Commerce, de l'Economie Verte et Numérique et l'Université Mohammed VI Polytechnique de Benguerir (UM6P) ont signé, le 23 mars 2021, à Rabat, une convention de partenariat portant sur la mise en place d'un incubateur et accélérateur de startups dans le secteur du commerce, « Moroccan Retail Tech Builder » (MRTB). Et ce, dans le cadre du Plan de Relance du Commerce 2021-2023, dont la consolidation des meilleures pratiques du commerce à travers la digitalisation est un des axes stratégiques. L'objectif est d'accompagner une centaine de porteurs

de projets dans le développement de solutions digitales innovantes au profit du commerce de proximité qui a besoin d'outils digitaux simples et accessibles lui permettant à la fois de se moderniser et d'améliorer sa valeur ajoutée. L'UM6P a déclaré mettre à contribution son écosystème d'accompagnement de startups au service de ce nouveau projet.

Des fermes verticales se développent en Europe

La start-up française Jungle vient de lever 42 millions d'euros pour déployer en Europe ses fermes verticales qui produisent des herbes aromatiques, des salades et des fleurs destinées à l'industrie agroalimentaire et à celle du parfum. Ces fermes consomment moins d'eau et utilisent moins de surface que les productions sous serre ou en plein champ, pour un rendement plus élevé. De plus, la production est garantie sans pesticides, sans herbicides. Tous les équipements sont contrôlés à distance grâce à des capteurs et objets connectés. Autre avantage, une production proche des lieux de consommation pour un impact environnemental plus léger. Une idée à dupliquer !



ISM 2021 : Le top 3 des innovations Confiseries/snacking

ISM, le salon professionnel le plus grand et le plus important du monde pour les confiseries et les snacks qui a lieu chaque année à Cologne, vient d'annoncer les trois innovations de l'année choisies par un jury indépendant, composé d'experts du commerce et de l'industrie ainsi que de scientifiques.

La boîte de feuilles de thé en chocolat « Lauensteiner® Teeblätter-Dose » de l'entreprise allemande Confiserie Burg Lauenstein GmbH. Pour le jury, cette confiserie a réussi à capturer les arômes les plus délicats du thé et à les associer aux saveurs du chocolat de manière très équilibrée. Une idée originale, du chocolat surfin, une réussite sur le plan gustatif, un emballage performant et raffiné.

Les crackers au riz et au fromage « Paddies Cheesetastic » de l'entreprise autrichienne Selectum GmbH. Des crackers qui ne s'émiettent pas, ne graissent pas et sont légers et croustillants. Le produit est délicatement feuilleté et fourré au cheddar, agréablement crémeux en bouche. Pour le jury, c'est un petit snack dans l'air du temps, pratique à emporter, riche en protéines et en gluten - et sans huile de palme. Les paddies sont par ailleurs à base de farine de pois chiches, ingrédient très tendance, 100 % neutres en CO2, cuits au four à induction ultramoderne, non frits.

« Kara'fruité » de l'entreprise française François Doucet. Des céréales croustillantes nappées de chocolat blanc et de poudre de fruit, qui ont convaincu le jury par leur qualité, le fruité, le croustillant et la légèreté des différents ingrédients qu'elles associent. Les céréales sans gluten, qui craquent sous la dent, sont finement enrobées de chocolat Surfin et fruité (fruit de la passion, citron vert, banane ou framboise). sans arômes artificiels et sans gluten, cet en-cas léger mais chocolaté est idéal à grignoter entre les repas.



BIEN PLUS QUE DE L'EAU.

Le révélateur de votre performance industrielle et l'assurance d'une sécurité alimentaire optimale.

Parce que la maîtrise de la qualité de l'eau est un élément indispensable à votre industrie agroalimentaire, BWT répond à ces exigences avec une expertise de haut niveau, un savoir-faire technologique à la pointe du progrès et un accompagnement de proximité à chaque étape.

Grâce à cette offre globale, BWT améliore votre sécurité alimentaire mais également votre performance industrielle en vous apportant... bien plus que de l'eau !

Retrouvez BWT, l'industriel du traitement de l'eau sur bwt.fr



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

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

Le Maroc investit dans les coopératives agricoles nouvelle génération



Deux conventions relatives au Programme national de constitution de coopératives agricoles nouvelle génération ont été signées mi-mars à Rabat par le ministre de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, Aziz Akhannouch, et la ministre du Tourisme, de l'artisanat du transport aérien, et de l'économie sociale, Nadia Fettah Alaoui. La convention porte sur la mise en place et l'exécution d'un programme national visant à accélérer la création et le développement de coopératives agricoles nouvelle génération pour accompagner l'implémentation de la nouvelle stratégie agricole "Génération Green 2020-2030". « Il s'agit d'une nouvelle génération de partenariat efficace et innovant, visant à faire de la coopérative agricole une entreprise capable de faire face à la concurrence et aux défis du marché, lui permettant de jouer pleinement son rôle en matière de création de richesse et d'emplois » a déclaré Nadia Fettah. Une convention spécifique a été signée entre le directeur général de l'Office National du Conseil Agricole (ONCA), Jaouad Bahaji, et le directeur de l'Office de Développement de la Coopération (ODCO), Youssef Hosni, pour la mise en place et l'exécution du programme national

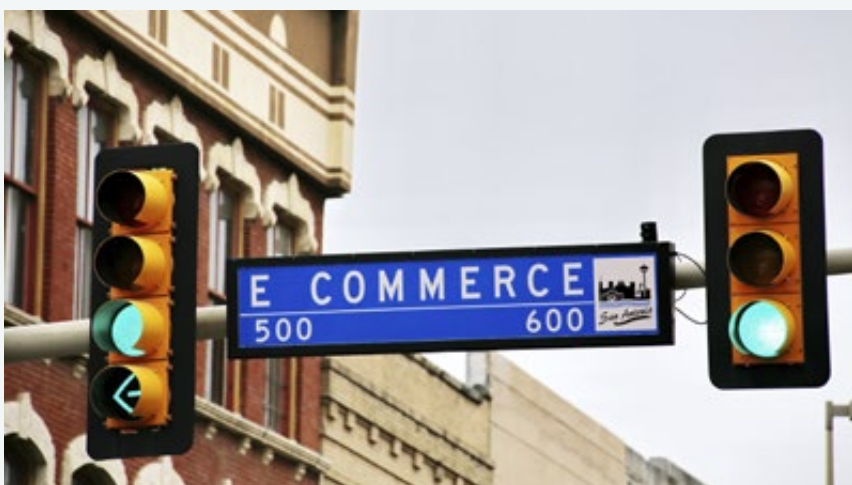
de constitution de 18.000 coopératives agricoles entrepreneuriales nouvelle génération, à travers la mobilisation d'environ 1.100 conseillers agricoles publics et privés à l'horizon 2030. Le but ? Définir et mettre en œuvre des plans d'action conjoints pour faire passer ces coopératives du modèle classique vers un modèle dit "Business" pour les transformer en vraies entreprises productives, autonomes et performantes. L'accompagnement nécessaire pour le montage des dossiers de création des coopératives, pour la structuration des coopératives dans des unions de coopératives, et pour le renforcement des capacités de gestion et de bonne gouvernance sera proposé. La digitalisation des outils de conseil agricole développés par l'ONCA (cartographie nationale digitale du conseil agricole, la plateforme virtuelle de communication et d'appui conseil (ARDNA) et la plateforme digitale de conseil agricole) constitue un levier d'innovation important dans l'opérationnalisation et l'aboutissement de ce programme. Ces coopératives agricoles nouvelle génération offrent l'opportunité d'une plus grande intégration dans le marché national, voire international, et encourageant des pratiques de production certifiée et écologique. Elles sont également un des créneaux privilégiés pour encourager le développement de l'entrepreneuriat des jeunes ruraux.

Geodis soutient les marques dans leur stratégie e-commerce

L'étude menée par Geodis et Accenture Interactive sur les marques développant leurs ventes en ligne, a permis d'identifier 5 leviers logistiques clés : la gestion des stocks, l'agilité des réseaux de distribution, la flexibilité des options de transport, l'optimisation IT et, avant tout, la qualité de l'expérience client.

Sur cette base une méthodologie évaluant chaque pratique e-commerce et la convertissant en scores a été mise au point. Le score moyen des 200 entreprises ayant participé à l'étude est de 58. Un tiers des marques ont obtenu un score de « maturité élevée » de 67 ou plus ; un tiers ont atteint une « maturité moyenne » avec des scores de 51 à 66 et le tiers restant a enregistré un score de « maturité faible » de 50 ou moins.

« Le score de maturité est un indicateur fort de la capacité d'une marque à pouvoir développer significativement ses ventes en e-Commerce. Peu de marques excellent dans l'un des cinq leviers logistiques clés et encore moins dans toutes », explique Ashwani Nath, Vice-Président e-Commerce de Geodis. Geodis offre la possibilité aux marques d'évaluer leur propre niveau de maturité avec l'aide d'un expert e-Commerce.



Le Groupe OCP soutient les TPME

Le Groupe OCP vient de lancer le Fonds Damane Tamayouz de 125 millions de dirhams, s'appuyant sur la création d'un Fonds de placement collectif et titrisation (FPCT), pour faciliter l'accès au financement des entreprises de son écosystème, particulièrement les petites et moyennes entreprises (TPME). Grâce à ce dispositif, ces TPME pourront bénéficier du financement de leurs besoins de trésorerie générés par la réalisation des marchés dès la signature des commandes et ce, jusqu'à 70% de la valeur du marché.

L'organisme de financement Finéa, filiale de la Caisse de Dépôt et de Gestion (CDG), spécialisée

dans le financement des TPME, a signé une convention de partenariat avec le Groupe OCP afin de proposer aux fournisseurs de ce dernier des offres de financements attractives. C'est la première opération de titrisation au Maroc permettant de garantir un risque de crédit.



Clap de fin pour Emmanuel Faber chez Danone



Le 15 mars dernier, Emmanuel Faber a été démis de ses fonctions de PDG par le conseil d'administration de Danone. Plusieurs actionnaires jugeaient que son engagement social et environnemental se faisait au détriment des résultats du groupe. Faber, directeur général de Danone depuis 2014, avait été nommé PDG trois ans plus tard.

C'est Gilles Schnepp, l'ex-patron historique du fabricant de matériel électrique Legrand, qui prend la tête du conseil d'administration, en attendant l'arrivée d'un nouveau DG, «d'envergure internationale». Valérie Penchienati-Bosetta, actuellement DG International devient DG, et Shane Grant, actuellement DG Amérique du Nord, devient DG délégué, pendant que la recherche d'un nouveau directeur général se poursuit.

Qualilab[®] international

LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRE
EAUX & ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

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

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

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

76% du trafic assuré par 3 ports

La répartition du trafic par port fait ressortir que les ports de Mohammedia, Casablanca et Jorf Lasfar ont assuré le transit de 10,4 millions de tonnes ce qui représente environ 76% du trafic des ports gérés par l'ANP. Un trafic qui a atteint un volume global de 13,6 millions de tonnes à fin février 2021, soit une baisse de 8,6% par rapport à la fin février 2020.

**Royal Air Maroc adopte le BDA**

Après avoir lancé la dématérialisation de la soumission des déclarations sommaires via Portner, la RAM lance la délivrance électronique du Bon à délivrer Electronique (BAD), auparavant remis physiquement par le transporteur au consignataire de la marchandise. Grâce à cette innovation, Royal Air Maroc participe activement à la fluidification des flux du fret aérien, et améliore la transparence et la traçabilité des opérations y afférent. Grâce à l'adoption du BAD électronique, le document est désormais disponible 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. De ce fait, le nouveau service accélère les opérations d'enlèvement et de sortie des marchandises. Son accessibilité en ligne permet également une visibilité en temps réel pour l'ensemble des acteurs concernés, améliorant la transparence ainsi qu'une réduction des échanges physiques de documents entre Royal Air Maroc et les importateurs nationaux, qui revêt une importance cruciale dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire toujours en vigueur.

**Le Crédit Agricole, argentier de l'agriculture**

Pourvoyeur de fonds principal du Plan Maroc vert, le Crédit Agricole sera aussi le premier partenaire financier de la nouvelle stratégie Génération Green, a déclaré Tariq Sijilmassi, président du directoire de la banque. Un dispositif sera déployé sur deux axes : accompagnement par tous les moyens des opérateurs et des filières dans la réalisation de leurs projets (conventions signées avec 18 fédérations interprofessionnelles), et développement d'offres spécifiques dédiées à la valorisation des terres collectives agricoles (« CAM-Génération Green Melkisation ») et à la promotion de l'entrepreneuriat des jeunes en milieu rural (« CAM-Génération Green Jeunes ») avec le ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement rural et des Eaux et Forêts.

Depuis le lancement du Plan Maroc Vert, la banque a accompagné les filières avec plus de 70 milliards de dirhams d'engagement. Et pour la mise en œuvre de Génération Green, elle devrait mobiliser encore plus de financement, consolidant ainsi sa position de premier partenaire financier des investissements du secteur agricole.





Les créations d'entreprises en chute de 12% en 2020

D'après les chiffres du baromètre des créations de l'Office Marocain de la Propriété Industrielle et Commerciale (OMPIC), le nombre des créations d'entreprises en 2020 a baissé de 11,7% par rapport à l'année 2019. Ces entreprises sont au nombre de 83 806 et se répartissent entre personnes physiques (29.115) et personnes morales (54.691). 39% des créations d'entreprises concernent le secteur du commerce, 16,98% le secteur du BTP et activités immobilières, et 15,86% les services divers. En 2019, le commerce regroupait 41,96% des créations d'entreprises, suivi des services divers avec 17,06% et le BTP avec 16,08%. Les régions de Casablanca-Settat et Rabat-Salé-Kenitra tiennent leur épingle du jeu malgré la mauvaise conjoncture. La création d'entreprises en 2020 a

naturellement été affectée par la crise sanitaire et économique. Cependant, lors du dernier trimestre de l'année, le nombre de créations d'entreprises a bien repris. Alors que la baisse des créations d'entreprises était de 20,4% à fin septembre 2020 par rapport à la même période l'année précédente, l'année a été clôturée sur une baisse de 12%, traduisant un bon dynamisme de fin d'année.

Une Agropole pour Beni Mellal

Après celles de Meknès et Berkane, l'Agropole de Benin Mellal-Khénifra vise la valorisation des productions agricoles pour les filières phares de la région Béni Mellal-Khénifra à travers la transformation et la commercialisation des produits agricoles. Elle drainera des investissements importants dans les filières agricoles et agroalimentaires dépassant 3 milliards de dirhams et permettra de générer 5000 emplois directs et 3000 emplois indirects dans une région agricole de première importance (1 million d'hectares, et 200 000 ha irrigués soit 14% de la surface irriguée nationale). Le commune rurale d'Ouled M'Barek a été choisie pour ce projet phare qui occupera 208 ha et comprendra 6 pôles de commercialisation : industrie, commerce, commercialisation, logistique, services et qualipôle constitué de trois laboratoires. Sont également prévus un centre d'accueil pour l'organisation des séminaires et conférences d'une capacité de 200 personnes et un pavillon pour l'hébergement et la restauration des visiteurs et des stagiaires.



Coconut Bliss lance des glaces individuelles

Coconut Bliss, le spécialiste des glaces à base de plantes vient de sortir ses premières glaces individuelles avec Cups of Joy et de changer son look pour être plus proche de ses clients. Ultra crémeux, et à base de lait de coco, ces desserts sont préparés avec des ingrédients simples et sains (pas plus de cinq ingrédients), deux saveurs classiques de chocolat noir et de vanille de Madagascar et sont sucrés avec de l'agave.

www.coconutbliss.com



Vegetal Yogurt, le yaourt zéro déchet avec son emballage comestible

Depuis l'été dernier, Vegetal Yogurt est le premier projet français proposant un yaourt glacé au lait de coco avec une caractéristique centrale : le zéro déchet. Un produit sain qui bouleverse les codes de consommation pour proposer une alternative durable et responsable ! Les produits sont présentés dans une vaisselle 100% comestible : bols à base de féculles de pomme de terre et fibres végétales valorisées, cuillère en biscuit aromatisé. Des ingrédients fuités, croquants ou gourmands 100% biologiques, locaux, de saison et équitables complètent l'offre. Un produit novateur pour favoriser une alimentation saine fr.ulule.com/vegetal-yogurt/

Le cacao pur a la cote

Deux champions de l'agroalimentaire lancent des tablettes au cacao pur. Exit le sucre et la lécithine de soja qui contribuent à adoucir le goût du cacao pour Nestlé qui annonce la sortie en GMS d'Inoa, une tablette de 68 gr avec de la pulpe de cacaoyer (qui compte pour plus de 10 % du fruit du cacaoyer et est habituellement jetée par les producteurs) naturellement sucrée et présente à hauteur de 25%. Lindt réserve à ses boutiques sa nouvelle tablette éditée à 3000 exemplaires contenant 82% de cacao et 18% de pulpe. Baptisée Cacao pur, elle a un goût intense suggéré par une photo du fruit du cacaoyer sur la tablette.



Des muffins Nutella au rayon boulangerie

Ferrero, le leader de la pâte à tartiner poursuit sa diversification avec des muffins fourrés de Nutella au rayon boulangerie-pâtisserie. Fabriqués en Italie, les muffins ont été formulés à base de yaourt et de levain avec un cœur composé de 15 gr de Nutella et sont livrés surgelés par cartons de 48 pièces, présentés en sachets de 8 pièces. Ils peuvent être vendus à l'unité au rayon trad, en vente assistée, ou conditionnés par deux en blister pour le libre-service, dans une simple collerette aux couleurs de la marque.

Grany sur le segment premium

Marque phare du rayon barres de céréales, Grany propose de nouvelles recettes généreuses en fruits à coque. Baptisée Envie de Nuts, la gamme compte deux références : amandes et cacahuètes, amandes et noix de coco. Les barres sont nappées de chocolat et contiennent 45 % de « nuts ». Leur nouveau look, plus moderne, met en avant l'absence de colorants grâce à une reformulation de la recette.



Absoluthé, des thés & infusions solubles dans l'eau

Un thé prêt instantanément, sans contrainte de temps d'infusion ni de température, sans amertume au fil du temps, voilà ce que propose Absoluthé qui s'est inspiré du thé matcha consommé sous forme de poudre au Japon. En plus, ce thé est durable puisqu'il ne produit aucun déchet grâce à une boîte réutilisable, rechargeable et recyclable et il permet l'utilisation de 6 fois moins de plantes qu'un thé classique. Ces boîtes compactes munies de leurs cuillères doseurs en bois 100% fabriqués en France, font des thés et infusions Absoluthé des produits nomades. Enfin, les plantes sont 100% bio, moulues ultra finement en France afin de respecter leur goût et leurs bienfaits. 2 années de R&D ont été nécessaires à la création de ce produit.

www.absoluthe.fr



Une nouvelle expérience de dégustation avec Häagen-Dazs

Häagen-Dazs lance une nouvelle gamme qui réinvente l'expérience de dégustation : Häagen-Dazs Duo, une innovation lancée après deux ans de recherche et de développement, c'est le mariage inédit d'une crème glacée au chocolat d'un côté et d'un parfum signature Häagen-Dazs de l'autre, dans un même pot. La confrontation du chocolat à d'autres saveurs libère ainsi toute sa puissance aromatique. Un choc entre deux parfums qui, loin d'être simplement juxtaposés, se voient magnifiés par un contraste de couleurs, de goûts et de textures. L'onctuosité apportée par une sauce au cacao ou au caramel est contrebalancée par le croquant des nombreux éclats de chocolat, révélant ainsi un troisième univers totalement inédit pour une expérience de dégustation d'une ultime gourmandise. Disponible en trois parfums dès le mois d'avril : belgian chocolate & vanilla crunch, dark chocolate & salted caramel crunch, belgian chocolate & strawberry crunch.



Francine se renouvelle, pour plus de plaisir et de transparence

Après une année 2020 qui a vu l'augmentation de l'utilisation de la farine, Francine se recentre sur le plaisir, le manger-mieux et la praticité avec trois innovations majeures, que sont l'intégration de la blockchain dans sa gamme bio, la farine Bio T80 et un nouveau pack pratique, hermétique et 100% recyclable qui permet une prise en main optimale et un meilleur versement.



Un blend indonésien pour célébrer les 50 ans de Starbucks

Pour fêter ses 50 ans, Starbucks a lancé Anniversary Blend, un mélange en édition limitée corsé, robuste et audacieux provenant de l'Ouest de Java. Ce mélange présente des notes aromatiques de cèdre fumé et de piment de la Jamaïque pour une tasse à la fois intense et élégante, complétée par de accents persistants de truffe noire et d'estragon frais. Ce mélange anniversaire provenant de sources éthiques est servi dans tous les Starbucks du Maroc.



Fruits rouges : un secteur dynamique qui exporte

Fraises, framboises et myrtilles particulièrement appréciées en Europe pour leur qualité nutritionnelle sont principalement destinées à l'exportation, générant d'importantes retombées économiques. Focus sur un marché qui ne cesse de se développer.



La culture de la fraise a été introduite au Maroc au début des années 80, et depuis 2004, d'autres fruits rouges ont été introduits comme la framboise ou la myrtille.

Ce sont des cultures qui aiment les sols bien drainés ayant une texture sablonneuse. Elles sont implantées sur environ 9650 hectares générant une production totale de 201 300 tonnes (selon les chiffres de la campagne agricole 2019-2020 communiqués par le ministère de l'Agriculture) dans les régions du Gharb, du Loukkos et plus récemment du Souss Massa.

La région de Rabat-Salé-Kenithra est la première région

La certification Global GAP

Les entreprises agricoles marocaines qui souhaitent exporter sont appelées à se conformer aux standards internationaux en matière de qualité, d'hygiène, d'environnement et de sécurité. Depuis 2007, les exploitations de fruits rouges du Nord-Ouest du Maroc se sont engagées dans plusieurs processus de certification. Le Global G.A.P. (Good Agriculture Practice) qui a été conçu principalement pour donner confiance aux consommateurs (réduction d'intrants chimiques, impact faible sur l'environnement, approche responsable de la santé et de la sécurité des travailleurs, bien-être animal...) est un référentiel très utilisé dans le périmètre Loukkos et Gharb.



avec une superficie de 4360 hectares (2400 de fraises, 1200 de myrtilles, 700 de framboises et 60 d'autres types de fruits rouges comme la canneberge). La production y varie entre 140 000 et 150 000 tonnes par an, avec des rendements entre 35 et 45 tonnes par hectare pour les fraises, entre 10 et 25 pour les myrtilles et entre 10 à 15 pour les framboises. S'échelonnant de novembre à mi-mars, la culture de ces petits fruits est délicate et demande un savoir-faire et un suivi minutieux (choix du



sol, usage des serres...). Une fois minutieusement ramassés, certains comme la fraise sont équeutée, ensuite ils sont lavés, puis surgelés ou emballés.

Des cultures en développement constant

Ces cultures se sont bien développées en termes de superficies, de techniques agricoles et de variétés cultivées, notamment dans le cadre du Plan Maroc Vert qui a permis l'accompagnement des producteurs (via des subventions) et l'équipement des domaines agricoles. Une fédération interprofessionnelle a été créée en 2018. Baptisée Interproberrie Maroc (IPBM), elle est composée de l'Association marocaine de production des fruits rouges (AMPFR) et de l'Association marocaine des conditionneurs exportateurs de fraises (AMCEF). C'est avec cette association que le ministère de l'Agriculture a conclu un contrat programme de nouvelle génération pour le développement de la filière dans le cadre de Génération Green. De plus, pour compléter leur cycle de production, un grand nombre de producteurs européens ont scellé des partenariats avec des agriculteurs marocains de la filière.

Une filière qui joue un rôle social et économique important

La Morocco Berry Conference 2021

S'adaptant à la crise, la deuxième édition de la Morocco Berry Conference aura lieu en ligne les 7 et 8 avril et se composera d'une foire virtuelle et de sessions de conférences sur la qualité des fruits, les myrtilles cultivées en substrats, la conception de l'irrigation, les variétés améliorées, la taille des mures et myrtilles, la protection des cultures, le tuteurage, la situation de l'eau, la situation du marché. Elle accueillera 22 participants, les meilleurs experts opérant dans les plus importants pays producteurs de fruits rouges et offrira des informations sur les dernières innovations techniques et commerciales du secteur, les opportunités, le réseautage...

en augmentant les recettes de l'Etat et en créant des emplois. Elle procure plus de 16 millions de journées de travail dont 10



AVIX Autonomic
Système répulsif
automatisé anti-oiseaux



AVIX Autonomic est un système anti-oiseaux entièrement automatisé qui effraie efficacement les oiseaux 24h / 24 et 7j / 7.
Cette solution économique élimine les nuisances causées par oiseaux jusqu'à 90%.

Importé et Distribué par Alpha Bio Service
Conçu et fabriqué par Bird Control Group

PROTÉGEZ VOS LIEUX CONTRE LES DÉGÂTS DES NUISIBLES RAVAGEURS

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



PestWest
www.pestwest.com



Nous contacter:

Tél: 0522 25 83 00

info@alphabioservice.ma

www.alphabioservice.ma

millions au niveau des exploitations agricoles et 6 millions au niveau des unités de conditionnement et de surgélation. A noter que le marché du travail dans ce domaine est très dynamique, mais aussi très précaire et qu'il concerne essentiellement des jeunes femmes. Dans le Nord, elles sont au moins 20 000 à travailler dans les plantations de fraises.

Un fort dynamisme à l'export

Les exportations qui étaient timides au début des années 90, ont augmenté à partir de 1994 et ont pénétré les cinq continents. Une note du ministère de l'Agriculture explique que « les exportations de fruits rouges à l'état frais, qui constituaient au départ l'essentiel des exportations du Maroc en fraises ont été renforcées à partir de 1993 par les produits à l'état surgelé, marquant ainsi la complémentarité entre ces deux activités et la volonté des opérateurs marocains de rechercher une meilleure valorisation de leurs produits ». Au cours de la dernière campagne, les exportations globales ont atteint 168 420 tonnes, soit une augmentation de 11% par rapport à la campagne 2018-2019. 95% de la production (en frais et surgelés) sont exportés en Europe avec l'Espagne en tête (35%) suivie de la France (33%) et du Royaume-Uni (20%). Ces exportations représentent une source annuelle de devises de 6 milliards de dirhams.

Dans l'avenir, la profession veut diversifier ses marchés à l'export et s'attaquer à l'Asie où la demande est grande.





We create chemistry

Signum® WG

سيغنوم

Adoptez la bonne solution

إختر الحل الأمثل



Quels chemins de croissance pour le sucre ?

Telle est la thématique que l'Association Professionnelle Sucrière (APS) a choisi pour sa quatrième Conférence internationale du sucre Maroc organisée en format semi-digital le 10 mars dernier conjointement avec l'Organisation Internationale du Sucre (ISO) basée à Londres. L'occasion de faire le point sur le secteur.





Rendez-vous biennuel des professionnels du sucre qui rassemble près de 500 participants de différentes nationalités, cette conférence a été organisée sous un format hybride, avec les experts marocains en présentiel et les participants nationaux et internationaux en webinaire. Quinze speakers et experts du Maroc et d'ailleurs ont échangé sur des sujets stratégiques pour la filière sucre à travers quatre sessions. La première était consacrée à la croissance et aux défis de l'eau au Maroc. Le Directeur de l'Irrigation et de l'Aménagement de l'Espace Agricole au Ministère de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, Ahmed El Bouari, a présenté la stratégie nationale de l'eau dans l'agriculture. La seconde session avait pour thème « la situation du marché mondial du sucre à l'horizon 2030, quel est l'impact de la Covid-19 ? ». Peter de Klerk, Économiste Senior représentant de l'Organisation Internationale du Sucre, a présenté l'évolution récente du marché du sucre. Quant aux troisième et quatrième sessions, elles traitaient de la diversification, de l'innovation et de la Recherche et Développement.

La filière sucre marocaine se porte bien

Au Maroc, la filière sucrière est une des plus dynamiques. C'est un secteur clé qui contribue non seulement à la sécurité alimentaire du Royaume, mais il joue également un rôle moteur en matière de création d'emplois et de pôles de développement régionaux. Il a généré 2000 emplois directs et 3000 emplois indirectes industriels et a garanti des revenus réguliers à 80.000 agriculteurs de betterave et de canne à sucre. Driss Radi, président de l'Association des Producteurs des Plantes sucrières du Gharb (APPSG), a souligné que la canne à sucre et la betterave sont parmi les cultures privilégiées par les agriculteurs eu égard à leur rentabilité et rendement, notant qu'il s'agit d'un important levier socioéconomique vu le nombre de familles

La filière en chiffres

- 5.000 emplois directs et indirects, permettant de garantir un revenu pour 80.000 exploitants agricoles de betterave à sucre et de canne à sucre sur 80.000 hectares dans cinq régions du royaume ;
- Une capacité moyenne journalière de à 6.500 tonnes ;
- Une capacité de production d'environ 1,65 million de tonnes par an ;
- Un investissement de plus d'un milliard de dollars durant les dernières années
- 1.000 clients partenaires et plus de 1.200 très petites entreprises (TPE) et entrepreneurs dans huit sites industriels qui couvrent 5 régions ;
- Un volume de sucre extractible passant de 5 à 12 tonnes en dix ans ;
- Une amélioration des conditions de vie des agriculteurs, avec des revenus multipliés par trois en une décennie ;
- Plus de 10 millions de journées de travail par an assurées.

qui exercent dans cette culture. Au total, la filière mobilise en amont agricole une superficie de 80.000 hectares et englobe 361 entreprises. Sur le plan industriel, le secteur sucrier dispose d'une capacité de production qui atteint 2 millions de tonnes de sucre blanc par an. La capacité de traitement s'élève pour sa part à 5 millions de tonnes par an (de plantes sucrières). La filière réalise une croissance annuelle de 1,8%. En termes de poids sur



le marché, la consommation de sucre au Maroc enregistre 1,2 million de tonnes par an et atteint 35 kg par an par habitant. Près de 50% des besoins de la consommation nationale sont fournis grâce à des performances exceptionnelles en matière de rendement. En 2020, il était de 11,4 tonnes de sucre/ha pour la betterave à sucre et de 8,8 tonnes de sucre/ha pour la canne à sucre.

Les performances du secteur ont créé une dynamique pour tout l'écosystème. Ainsi, une démarche d'accompagnement des territoires a été lancée, à travers la création de pôles économiques axés autour des sucreries, mais aussi à travers la création de sociétés de prestataires et la mise en place d'infrastructures de commodité. La culture sucrière contribue de ce fait aussi au développement du monde rural. Ses acteurs se disent également engagés dans la préservation de l'environnement en baissant l'empreinte carbone de cette industrie (- 40% en dix ans).

Des réformes structurantes

Depuis 1971, date de la création de l'APS, le secteur sucrier national a connu une série de réformes qui ont permis d'augmenter le rendement et la productivité de ses acteurs. En 2007 a été créée la Fédération interprofessionnelle marocaine du sucre (Fimasucre), qui regroupe les acteurs agricoles et industriels. Fimasucre a signé avec l'État un contrat-programme 2008-2013 destiné à dynamiser le secteur sucrier et à améliorer le taux de couverture des besoins nationaux en sucre. La dernière décennie a ainsi été une décennie de transformation avec 1 milliard de dollars d'investissements qui a touché l'ensemble des sites de transformation de Cosumar (cinq sucreries de betterave, 2 sucreries de canne à sucre et la raffinerie de Casablanca). Cela a permis la modernisation des unités, l'amélioration de la compétitivité et de la qualité des produits et la possibilité de répondre aux défis climatiques mais aussi locaux.

Ce contrat programme a mobilisé un investissement de 7,5

L'agriculture de précision

Elle a débuté au milieu des années 1980 aux Etats-Unis et au cours des années 1990 en France. En couplant technologies (géomatique, informatique, électronique) et agronomie, l'agriculture de précision apporte aux agriculteurs des solutions permettant l'amélioration des performances économiques et environnementales des productions. Elle facilite la réalisation des travaux grâce à un pilotage sur mesure intra-parcellaire et non standardisé. La maîtrise de la consommation de ressource (intrant, énergie, eau, finance...) afin de produire mieux est à la base de cette dynamique. Dis très simplement c'est la bonne dose, au bon moment et au bon endroit.

MMDH, en grande partie destiné à moderniser l'amont agricole et l'outil industriel et de porter à 5 millions de tonnes la capacité annuelle de traitement des sucreries.

« La filière sucrière est aussi exportatrice en direction d'une quarantaine de pays du bassin méditerranéen, d'Afrique et du Moyen-Orient. Elle doit sa capacité à répondre à la demande à son Capital humain très engagé et reconnu pour son expertise et à l'écosystème (ministères, associations d'agriculteurs, fournisseurs, clients, société civile) qui a créé un climat de confiance structuré par le contrat programme signé en 2008 » a expliqué Mohammed Fikrat, président de l'Association professionnelle sucrière et PDG de Cosumar.

Des défis à relever

Cependant, malgré toutes ces belles performances, la filière fait face à de nombreux défis tels que le manque d'eau (la



canne à sucre consomme par cycle de récolte des quantités énormes de 11000 à 15000 m³/ha d'eau d'irrigation, coûteuse et de plus en plus rare), d'où la nécessité d'être innovant et créatif, insiste Mohammed Fikrat, soulignant que ces dernières années, le Maroc a opté pour l'agriculture de précision tout en encourageant l'installation d'irrigations localisées. Bien que l'adoption de ces innovations par les agriculteurs en soit encore à un stade embryonnaire, la R&D, qui joue un rôle stratégique dans l'amélioration des performances des cultures sucrières, constitue un axe prioritaire pour la filière au Maroc. La filière a ainsi conduit de nombreuses actions avec, en premier lieu, la modernisation des sites industriels et l'introduction de nouvelles technologies, la création, par Fimasucre et le ministère de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, du centre de recherche des cultures sucrières (CRCS). «La Covid-19 a montré la place centrale de la sécurité alimentaire et la valeur du sucre qui est un aliment de base consommé à grande échelle», a commenté Mohammed Fikrat, pour qui le secteur a su faire face aux nombreux défis imposés par la pandémie grâce notamment à l'appui étatique et à la collaboration des institutionnels avec les agriculteurs répartis dans cinq régions.

Cette Conférence a eu lieu alors que la pandémie de Covid-19 impacte toujours la consommation de sucre dans le monde, en baisse de 0,8 million de tonnes. Le bilan mondial du sucre pour le cycle agricole 2020-2021 fait également état d'une baisse de la production de 2 millions de tonnes et d'un déficit prévisionnel de 4,8 millions de tonnes. «Bien qu'il soit largement perçu que la pandémie ne s'arrêtera pas tant qu'un vaccin n'aura pas été trouvé, la baisse de la consommation mondiale de sucre

s'explique par 'une restriction des déplacements et de la consommation hors du domicile plutôt que par un changement des habitudes de consommation », estime l'ISO. Affaire à suivre...









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


www.als.co.ma

Les boissons fonctionnelles

La consommation de boissons dites « fonctionnelles » peut être la solution à une baisse de tonus ou un manque d'hydratation. Mais c'est quoi une boisson fonctionnelle ? Quels sont ses avantages ? Quel est le marché de ces boissons devenues très tendance ?





De nombreuses études ont montré que les consommateurs repoussent de plus en plus les sodas et jus de fruits sucrés en faveur d'options plus saines. Les boissons fonctionnelles font partie de ces options et répondent à l'injonction « drink with a purpose » (boire avec un objectif).

Non alcoolisées et enrichies en extraits d'herbes, d'acides aminés, de vitamines, de minéraux, de fruits et même de légumes, elles permettent de s'hydrater tout en apportant un bienfait, de donner de l'énergie, de lutter contre le stress, d'améliorer la digestion... De nombreuses boissons dites de bien-être naissent chaque semaine : eaux, jus de légumes, boissons fermentées, etc.

Les eaux fonctionnelles

Ces eaux sont enrichies de plantes, racines ou fruits ayant un effet stimulant comme le gingembre, le ginseng, le Ginkgo biloba, le citron, l'acérola, le cassis, les baies de goji.

Il y a aussi des eaux à l'hydrogène très répandues au Japon pour leur action antioxydante et hydratante avec des prévisions de croissance du marché de +7% par an. Nestlé et Pepsico surfe sur la vague avec Nestlé Pure Life + (eau de source enrichie en magnésium, zinc, potassium) et Driftwell pensée pour relaxer ses consommateurs et, par conséquent, réduire leur état d'anxiété. Driftwell a un ingrédient star : la L-théanine. Il s'agit d'un acide aminé présent dans les feuilles de thé. Selon des études américaines publiées entre 2017 et 2019, ce nootrope aiderait à maintenir un sommeil normal, améliorer la mémoire et annuler l'effet des neurotoxines. Plus encore, elle réduirait les troubles du sommeil et favoriserait le calme et la concentration. Côté saveurs, la boisson dégage un doux parfum de mûre et de lavande, mais elle est garantie sans calories et sans sucres. Cette boisson est en vente depuis décembre dernier sur les sites e-commerce américains. Elle poursuivra son implantation dans les rayons des épiceries en 2021, toujours outre-Atlantique.

En France, cette fois, avec ses deux associés Guillaume Zarka et Franck Hadjez, Kev Adams a lancé Drink Waters, une gamme

d'eaux fonctionnelles composée de trois recettes nommées Energy (gingembre-maté-spiruline), Recovery (pastèque-moringa-mix acides aminés ramifiés) et Beauty (cassis-aloe vera-acerola). En plus d'être sans sucres ajoutés et préparées à partir d'ingrédients naturels, ces boissons promettent des bénéfices pour la santé, et présentent la particularité d'être conditionnées dans des bouteilles en aluminium réutilisable et recyclable à l'infini. Drink waters s'engage à reverser 1% de son chiffre d'affaires annuel (et non des bénéfices) à des organisations de protection et de nettoyage des Océans.

Les eaux de coco et boulot

L'eau de coco, liquide translucide que l'on trouve à l'intérieur des noix de coco, est un produit naturel, riche en minéraux, peu calorique (autour de 18kcal/ 10cl), très désaltérant et ultra hydratant. Elle sert aussi d'ingrédient dans les jus de fruits et peut aider les marques à promouvoir l'eau de coco comme un jus de fruits moins sucré.

Seules ombres au tableau, son coût et son empreinte carbone. Lancée au Royaume-Uni, Vita Coco, une boisson gazeuse rafraîchissante réalisée à base de concentré et aromatisée avec des extraits naturels du citron et de la cardamome. Ce produit contient 20 milligrammes d'extraits de CBD (cannabidiol) et se vend dans une cannette recyclable de 330 ml. Selon le fabricant, l'association de l'eau de coco avec le chanvre contribue à garantir un équilibre parfait entre le corps et l'esprit. Si l'eau de coco permet de rééquilibrer le corps en lui apportant



les électrolytes nécessaires, l'extrait de chanvre aurait pour vertu d'apaiser intérieurement. Intéressant à l'heure où le Maroc vient de voter la libéralisation du cannabis thérapeutique.

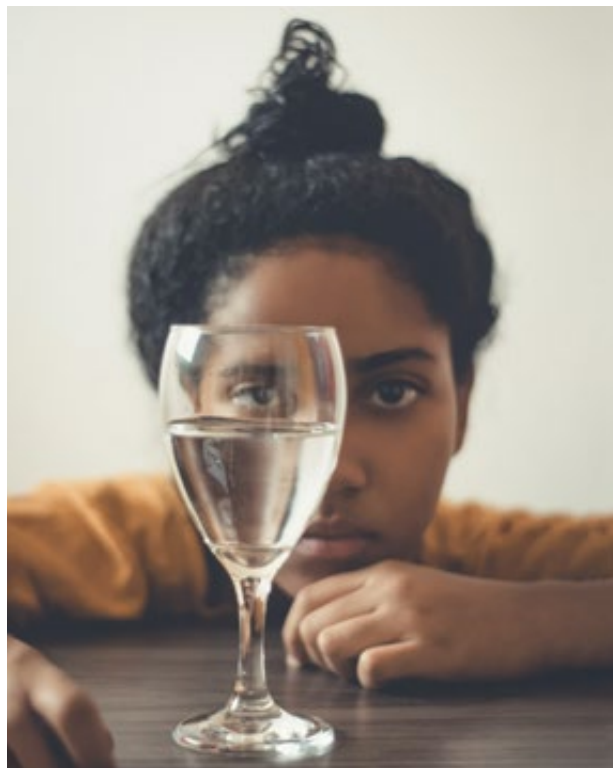
L'eau de coco est aujourd'hui rejointe par d'autres eaux «healthy» comme l'eau de bouleau, très riche en antioxydant et très désaltérante. L'eau de bouleau, dont la récolte s'effectue au printemps après la montée de la sève en perçant l'écorce de l'arbre, a des vertus anti-infectieuses, anti-inflammatoires, antioxydantes et, surtout, drainantes et détoxifiantes. Encore plus intéressant, sa composition élevée en électrolytes (certains sels minéraux conducteurs de courant bénéfiques pour le corps), micronutriments, minéraux et oligoéléments assure l'hydratation et un effet stimulant en même temps.

Les jus de légumes

Il y a les classiques comme les jus de tomate et de carotte ; les tendances comme le jus de betterave, et les cocktails à base de céleri, de chou kale... qui augmentent les apports en vitamines et en antioxydants. Quant aux jus de légumes lacto-fermentés, ils sont riches en bonnes bactéries, rééquilibrent la flore intestinale et favorisent un meilleur état général. Il vaut mieux les choisir avec peu ou pas d'additifs et bio, ou au rayon frais.

Le jus d'aloé vera

Dans les magasins bio, des bouteilles d'un litre de jus d'aloé vera pur ont fait leur apparition, se vendant comme des jus d'orange au supermarché. Le jus de l'aloé vera provient des feuilles. L'aloé a en effet la capacité d'y stocker de l'eau sous



la forme de mucilage, une sorte de gel. Ce jus qui doit être consommé pur contient de l'eau végétale, mais aussi plus de 75 éléments nutritifs et 200 principes actifs parmi lesquels des minéraux (calcium, fer, potassium, chrome, sélénium, sodium), des vitamines (A, B, C, D, E), des fibres, des enzymes, des antioxydants... Cette eau végétale non modifiée est gorgée de nutriments particulièrement bien assimilés par l'organisme. Parmi ceux-ci, il y a un glucide complexe, l'acemannan, aux propriétés étonnantes. Diverses études ont montré, en effet, qu'il avait une action anti-inflammatoire et stimulait les défenses





naturelles de l'organisme. On a constaté que la consommation régulière de jus d'aloë vera entraînait une normalisation des constantes biologiques (cholestérol, glycémie), améliorait la cicatrisation, régularisait le transit, contribuait à la bonne santé du microbiote (notre flore intestinale) et hydratait l'organisme, assurant ainsi un effet anti-âge. Enfin, l'aloë vera aiderait à purifier le foie et jouerait donc un rôle non négligeable en période de détox. Il faut privilégier un produit garanti « pur jus ou gel d'aloë vera », (au moins 90 %) qui a été stabilisé à froid et extrait à froid ce qui garantit une préservation absolue de ses bienfaits.

Les boissons fermentées

Ces nouvelles boissons qui s'imposent dans les rayons frais des boutiques spécialisées, sont le fruit d'un procédé ancien, la fermentation. De cette technique, sont nées à travers le monde des boissons réputées pour leurs bienfaits sur la santé. Leben est la boisson fermentée du Maroc, celle que l'on consomme le vendredi avec le couscous. Le kéfir composé d'eau, de sucre et de grains de kéfir vient du Caucase, le kombucha (mélange de thé, de sucre et de kombucha) est un liquide fermenté originaire de Mongolie. Ces deux boissons sont obtenus grâce à un amas de milliards de bonnes bactéries qui vient en symbiose et permettent d'ensemencer une boisson, et par conséquent de la faire fermenter. Au cours de la fermentation, les micro-organismes que sont les bactéries vont tout simplement se nourrir de la matière qui leur est offerte (le sucre) et la dégrader, améliorant ainsi sa conservation et digestion / assimilation par l'organisme. À noter que la transformation de la matière opérée par les bactéries génère des bulles de CO₂ qui rendent ces boissons pétillantes et très désaltérantes. Ce sont ainsi de parfaites alternatives, sans sucre, aux sodas. Consommer ces boissons, c'est faire le plein de probiotiques qui colonisent le microbiote pour le rendre plus performant et donc améliorer le système immunitaire, et l'état général.

Si les recettes maison et les kits pour réaliser soi-même

ces boissons fermentées se développent, les variétés dans les rayons aussi ! Les grands groupes sont présents sur le marché. PepsiCo a racheté Kevita, une marque de boissons aux probiotiques tandis que Coca Cola a acquis Organic & Raw Trading Co, le fabricant australien d'une marque bio de Kombucha.

Un marché en constante augmentation

Le développement des boissons alternatives repose sur des fondamentaux solides, en réponse aux exigences de consommateurs toujours plus en demande de produits considérés bénéfiques pour leur santé et naturels (donc avec moins de sucres ou de conservateurs). Une multitude de bases végétales, souvent exotiques, sont testées pour répondre à ces demandes. Se pose alors la question de leur sourcing et de la logistique de matières premières exotiques, quand on cherche à obtenir un bilan environnemental acceptable pour les consommateurs. Cette question se pose aussi pour l'eau de coco.

Alors que la compétition dans le segment des boissons « bonnes pour la santé » fait rage, le marché mondial devrait augmenter à un rythme considérable entre 2021 et 2025.

Au Maroc, on trouve certains de ces produits dans les magasins bio et quelques parapharmacies et grandes surfaces. Une étude canadienne montre que les boissons enrichies ou fonctionnels (EF) ont totalisé des ventes au détail de quelque 248,0 M\$ US en 2018 et représente 14,7 % du marché des produits de santé et de mieux-être. Mais le royaume est à la traîne par rapport au reste du monde en ce qui concerne la conception et la promotion des produits EF même si l'urbanisation est un facteur clé de la croissance, tout comme l'appétit soutenu des jeunes de la classe moyenne prospère pour les solutions pratiques et saines EF, assorties d'allégations sur l'ajout de nutriments ou d'ingrédients énergétiques.

La e-logistique ou le renouveau de la logistique au Maroc

Avec la crise du coronavirus, la e-logistique, concept principalement lié aux activités du commerce en ligne, s'est imposée en force au Maroc pour accompagner cette dynamique.



Secteur transversal à tous les autres, la logistique est également celui qui sert de support à l'ensemble des stratégies sectorielles initiées par le Royaume depuis plus de dix ans : Plan d'accélération industrielle, Plan Maroc Vert, Halieutis, développement de l'automobile, de l'aéronautique, etc. La logistique est également un important levier pour le développement des PME qui constituent l'essentiel du tissu économique marocain.

La e-logistique ou logistique du e-commerce

Ceci étant posé, interrogeons-nous maintenant sur la e-logistique, « ce concept encore embryonnaire qui fait habituellement référence à la logistique du e-commerce et englobe les opérations logistiques liées à l'achat d'un produit ou d'un service via Internet » comme la définit El Mostafa Fakhir, expert international en transport et logistique, dans un entretien à la MAP.

Son développement est ainsi associé à l'essor du e-commerce, elle-même confortée par plusieurs facteurs : nouvelles formes de la logistique de distribution (stocks et volumes réduits, livraisons au détail et à fréquences élevées, raccourcissement des cycles de vie des produits, logistique au dernier kilomètre, gestion des retours, etc.), et par les changements dans les habitudes de consommation et des pratiques d'achats (consommateurs de plus en plus exigeants, commande au détail/à l'unité, achats en ligne, click and collect,...).

Comme on l'a vu dans le précédent numéro de Resagro, le nombre de transactions e-commerce par cartes domestiques a totalisé 1,4 millions en décembre dernier (contre 900 000 en janvier), soit une augmentation de 43% en 2020 (source Centre

Monétique Interbancaire). Et la e-logistique suit ce mouvement haussier.

Le Maroc, futur hub pour les marketplace internationales

La e-logistique a été un facteur clé de succès de la lutte contre la pandémie du coronavirus, en permettant de répondre aux besoins élémentaires comme les approvisionnements en nourriture d'une population en état de confinement. Dans ce contexte, elle s'est développée dans le monde entier et va poursuivre sa montée en puissance.

Le Maroc restera dans la course à condition d'équiper ses entrepôts pour pouvoir traiter des milliers de commandes à la fois.

Il pourra alors devenir une base de e-logistique pour les marketplace internationales et développer la préparation de commandes et l'emballage comme c'est déjà le cas pour Décathlon, dont la plateforme logistique de MEDHUB à Tanger traite de plus en plus de flux provenant du e-commerce. MEDHUB s'étale sur 200 hectares à proximité du port de Tanger Med dans une zone douanière unique aux portes du marché européen et africain et propose à la location des entrepôts, des bureaux et des terrains nus viabilisés. MEDHUB est principalement dédiée aux activités logistiques à valeur ajoutée de groupage, de distribution et d'approvisionnement, de distribution vers d'autres zones franches au Maroc, de mise à la consommation sur le marché marocain, et de préparation de commande, entreposage, conditionnement, étiquetage, assemblage et contrôle qualité. Parmi les clients de MEDHUB, on compte des opérateurs logisticiens (Third Party Logistics«



3PL's »), des distributeurs multinationaux pour les opérations Monde-Monde, des industriels, des sociétés de trading et de négoce à l'international, des fournisseurs de services portuaires, des magasins avancés pour le marché marocain. Des opérateurs logisticiens internationaux sont présents à MEDHUB tel que DHL, Nippon Express, GEFICO, CEVA LOGISTICS, BOLLORE, EMIRATES, DACHSER, OMSAN, RHENUS LOGISTICS... et des distributeurs multinationaux tels que DECATHLON, 3M, ADIDAS, SHARABATI DENIM... ont choisi la zone logistique de Tanger Med pour optimiser leurs opérations logistiques et distribuer vers l'Afrique, l'Europe et l'Amérique.

Le Maroc, avec ce genre de plateforme, souhaite attirer les géants mondiaux du secteur comme Amazon et devenir un véritable hub régional.

Quelles sont les conditions d'un boom de la e-logistique ?

D'après El Mostafa Fakhir, l'évolution de la e-logistique est

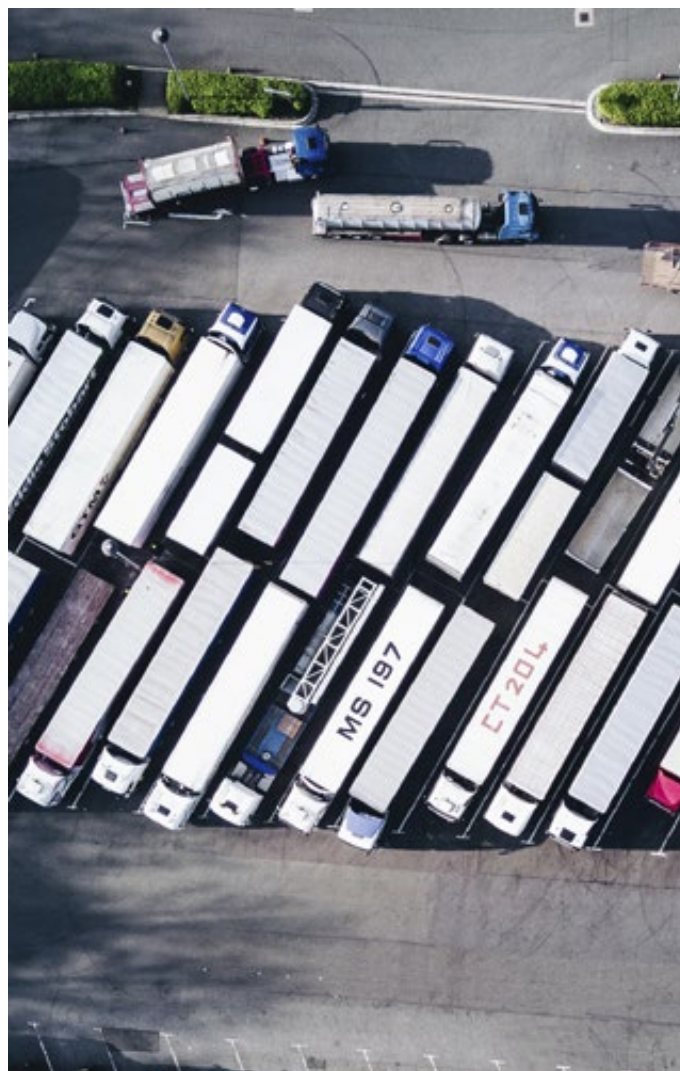
dépendante de trois éléments clés : le transport, l'infrastructure et la digitalisation. Le réseau portuaire s'est métamorphosé ces dix dernières années grâce notamment à Tanger Med qui s'est hissé au 1er rang des ports d'Afrique et dans le top 20 mondial. Idem pour le réseau routier qui assure 75% de la mobilité des marchandises (hors phosphates) avec près de 60 000 km de routes. Cependant, le segment du transport sur lequel repose la e-logistique (moyens de transport de taille réduite, camions/fourgons généralement inférieur à 3,5 tonnes) est caractérisé par une forte atomisation et une présence importante de l'informel qui constitue une part non négligeable dans ce marché et échappe à la réglementation ou au contrôle. Le Ministère du transport mène une réflexion pour compléter et renforcer les aspects juridiques et opérationnels nécessaires à un meilleur accompagnement des entreprises de transport opérant dans ce segment et à l'intégration des nouvelles formes de la supply-chain dans la réglementation du secteur.

La stratégie nationale de développement de la compétitivité



logistique lancée en 2009 prévoyait plusieurs mesures de soutien au développement de la logistique, à commencer par la mise en place d'un réseau national de zones logistiques de massification des flux de marchandises dans les emplacements stratégiques à proximité des bassins de consommation et des zones de production permettant un maximum de couverture spatiale en espaces ou relais de stockage favorable à l'élargissement des territoires desservis par l'e-commerce. L'encouragement à la digitalisation et à la modernisation des pratiques logistiques des entreprises marocaines ainsi que leur accompagnement technique et financier est primordiale, particulièrement pour s'adapter aux nouveaux impératifs du e-commerce. Le programme « PME-Logis » mise en place par le ministère à travers l'Agence Marocaine de Développement de la Logistique (AMDL) vise par exemple à la mise à niveau des petites et moyennes entreprises marocaines et à l'amélioration de leur performance logistique.

A cela s'ajoute la mise en place de projets de simplification et



Decathlon renforce son service e-commerce depuis la zone logistique Tanger Med

Décathlon Tanger Med poursuit ses activités logistiques et renforce son service E-commerce au Maroc, afin de répondre au plus grand nombre de commandes en ligne de ses clients qui continuent à pratiquer leurs activités sportives à domicile. Le leader mondial des articles de sport prépare environ 300 commandes par jour depuis son entrepôt dans la zone logistique de Tanger Med, qui sont ensuite livrées directement chez les clients à leurs domiciles dans toutes les régions du Maroc. Les grandes Métropoles restent leurs plus grands clients à savoir Casablanca, Rabat, Marrakech, la Région Sud, ainsi que le Nord du Maroc. Depuis le lancement du service e-commerce Décathlon depuis la Zone Logistique de Tanger Med en 2018, un bon nombre de clients ont opté pour cette option d'achat en ligne. Depuis le dernier mois, le nombre d'article de sport commandé et livré a atteint environ 36 000 articles par mois.

de dématérialisation des procédures relatives à la gestion des flux import-export. Sous l'impulsion de l'Agence Nationale des Ports (ANP), PortNet a lancé via son portail, un nouveau service électronique relatif à l'annonce des préavis d'arrivées des conteneurs aux ports destinés à l'export et ce, afin d'accélérer le transport portuaire et rendre les ports plus compétitifs.

Déployé depuis 2011, le guichet unique dématérialise plus de 70% de la chaîne d'import-export faisant passer les délais pour l'export de 14 jours à moins d'une semaine.

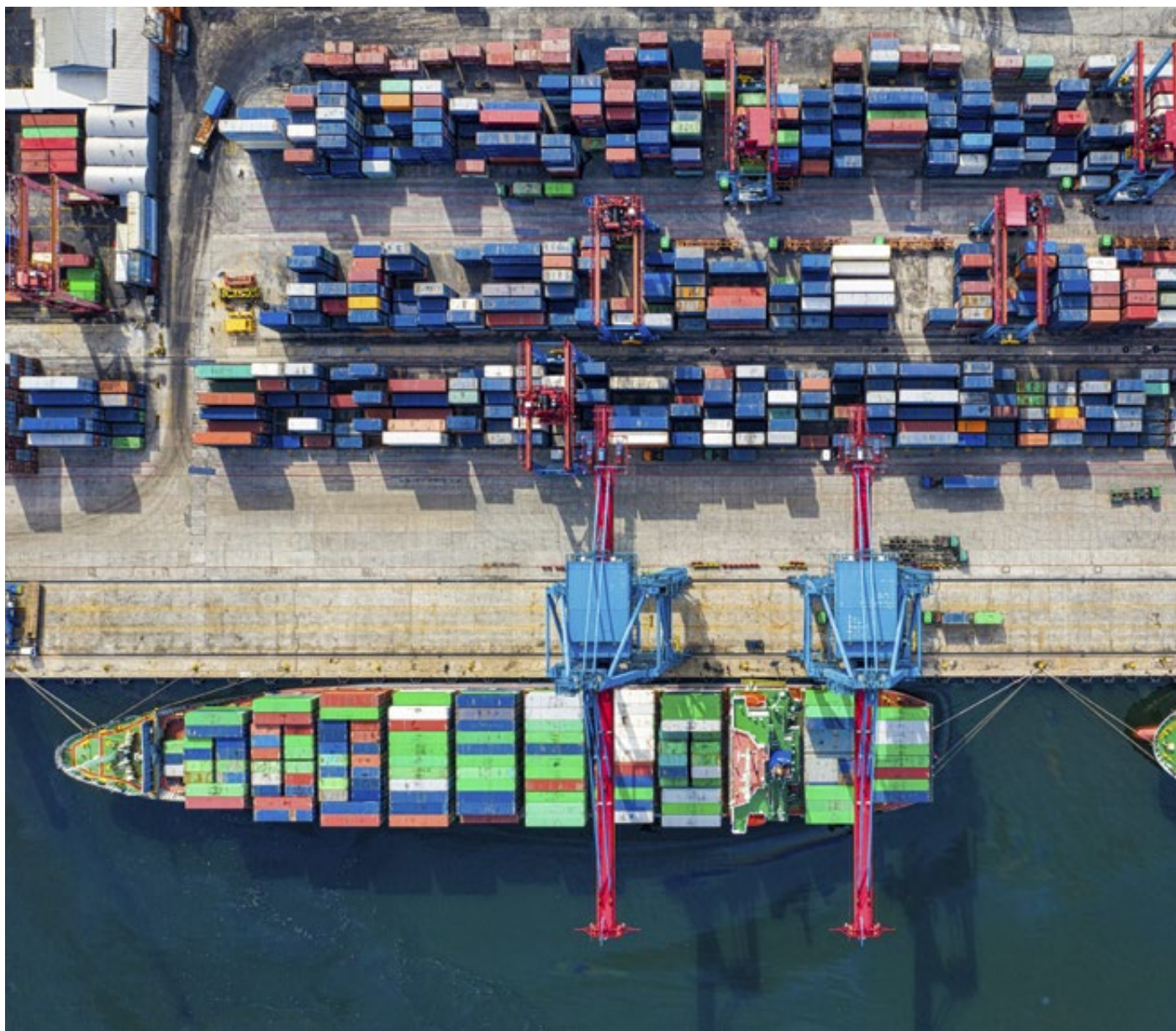
Enfin, le renforcement des compétences des acteurs du secteur de la logistique a pour objectif de leur permettre de s'adapter aux besoins spécifiques du marché et à ses nouvelles tendances technologiques.

Pour que la e-logistique se développe, il faut des personnes qualifiées.

L'état œuvre aussi pour le déploiement d'un plan national de formation qui tient compte des aspects liés à la digitalisation et aux systèmes d'informations logistiques.

Cathedis, une start-up devenue incontournable pour le e-commerce

Financée par le programme 212 Founders de CDG Invest, cette start-up, partenaire des e-commerçants, propose une plateforme logistique 100% digitale qui couvre 108 villes du Maroc et les besoins spécifiques du consommateur : Same day Delivery et Next Day Delivery, paiement dématérialisé en ligne ou à la livraison, et tracking en temps réel des colis et des livreurs. Cette start-up est devenue en 3 ans l'un des acteurs majeurs du paysage commercial et l'un des seuls logisticiens à livrer le jour même ou le jour + 1. L'objectif 2021 est la livraison de 50 000 colis par mois et un flux total annuel de 3 millions de colis d'ici fin 2022.



Une prestation intégrée au service des E-commerçants



Stockage et préparation des commandes



Livraison express dans tout le territoire



Paiement à la livraison avec un retour de fonds à partir de J+1



Suivi de vos colis et notification SMS de livraison

Télécharger l'appli My Amana



080 200 60 60



La e-logistique

UN AXE STRATÉGIQUE POUR BARID AL-MAGHRIB

Étant un véritable levier de croissance, l'e-commerce est au cœur de la stratégie de Barid Al-Maghrib et est porté par l'ensemble des entités du Groupe. Aujourd'hui, dans un contexte impacté considérablement par la pandémie de coronavirus, Barid Al-Maghrib doit s'adapter plus que jamais aux nouvelles habitudes de consommation des Marocains. Nous avons pu observer à travers le monde et également au Maroc une explosion du e-commerce qui représente indéniablement une tendance accélérée par la pandémie. Explications de Mme Hind LFAL, Directrice Générale Adjointe en charge du Pôle Activités Postales à Barid Al-Maghrib.



مجموعة بريد المغرب
 .XO.Π Θ.OΞΛ ΗCΥOΞΘ
 GROUPE BARID AL-MAGHRIB

Qu'est-ce que Barid Al-Maghrib offre aujourd'hui au secteur de l'e-commerce en termes de logistique ?

Tout d'abord, il est important de préciser que Barid Al-Maghrib est un prestataire qui offre non seulement des prestations de last mile sur tout le territoire marocain mais également des solutions qui viennent en amont de la chaîne de valeur de la logistique de distribution.

Il s'agit plus précisément de l'offre Amana Logistics qui propose aux e-marchands des solutions de stockage, de gestion de stock et de préparation de commandes fines adaptées à l'e-commerce. Cette offre comporte également des prestations de co-packing et d'étiquetage des colis tout en assurant une traçabilité en temps réel de l'état de préparation des commandes et du stock.

En fait, Amana Logistics est pilotée par une solution informatique et technologique de type WMS, appelée LMxt, développée par un éditeur leader dans les solutions complètes pour le monde de la E-logistique.

C'est ainsi que cet investissement informatique nous permet aujourd'hui d'offrir à nos clients e-marchands des solutions qui leur facilitent la vie et leur permettent de se concentrer sur leur cœur de métier, le pilotage de leur flux et l'anticipation de leurs besoins.

Nous proposons également une gamme de services complète de livraison à travers notre activité Amana, leader sur le territoire marocain, avec une livraison à domicile express en J+1 à J+2. Parmi nos services : la collecte ou le ramassage que nous assurons pour nos clients.

Ces derniers ont, aussi, la possibilité de déposer leurs colis dans l'un de nos 1.800 points de vente à travers tout le Maroc. Pour rappel, Barid Al-Maghrib dispose du maillage de transport point à point le plus dense du Royaume.

En plus de la livraison à domicile, nos clients ont la possibilité d'être livrés également au niveau de nos agences ou dans l'un de nos points relais avec un délai de mise en instance de leurs colis, et bien entendu la prestation de récupération et retour de fonds en J+1.

Sans oublier l'offre internationale en import/export constituée d'une gamme diverse et variée de produits allant du petit paquet, le Colis Postal ou encore les offres Amana International et Amana International Express ainsi que l'offre routière E-parcels de notre filiale Chronopost.

Tous ces services nous permettent indéniablement de nous positionner en tant que prestataire end to end leader de la chaîne E-logistique du E-commerce au Maroc

L'e-commerce au Maroc s'étend-il essentiellement aux grandes agglomérations ou concerne-t-il l'ensemble du territoire ?

Barid Al-Maghrib : Barid Al-Maghrib est un opérateur qui participe activement à l'intégration de l'ensemble du territoire marocain. Pour nous, le E-commerce est un fabuleux moyen d'inclusion économique, sociale et financière de la population marocaine.

Certes, nous constatons aujourd'hui une concentration sur l'axe Casablanca, Kénitra et Tanger. Cependant, Barid Al-Maghrib livre également des colis e-commerce même vers des communes rurales, à titre d'exemple je peux vous citer la commune de Abadou, commune rurale de la province d'Al Haouz dans la région de Marrakech-Safi, ou encore, Boumia située dans la province de Midelt ou Aousserd dans la région de Dakhla-Oued Ed Dahab à près de 150 KM de nos frontières avec la Mauritanie.

Toutefois, certains axes d'améliorations restent à entreprendre pour « démocratiser » l'e-commerce, à travers, notamment, l'accompagnement de cette transition numérique que nous



vivons aujourd'hui au Maroc et pour faire de l'achat en ligne un réel automatisme. Je pense que cette transition numérique a été accélérée avec la pandémie dans cette conjoncture de crise sanitaire comme partout dans le monde. Nous avons, en effet, tous remarqué que certains consommateurs, en l'occurrence les personnes âgées, qui n'utilisaient pas internet pour leurs achats, ont pris de nouvelles habitudes, notamment grâce aux smartphones, même dans les zones les plus reculées du Royaume.

Quelles sont les actions entreprises par le Groupe Barid Al-Maghrib pour répondre à la tendance évolutive du marché de l'e-commerce au Maroc ?

L'engouement qu'a connu le secteur du e-commerce ces derniers mois laisse entrevoir des perspectives prometteuses pour ce secteur d'activité dans le Royaume. A Barid Al-Maghrib nous sommes convaincus que l'e-commerce représente un véritable levier de performance et de croissance. En effet, nous ne lésinons pas sur l'investissement ciblé et le renforcement de notre outil de production pour accompagner l'évolution de ce secteur.

Dans ce cadre, le Groupe a lancé un programme ambitieux d'industrialisation de son activité colis qui consiste à transformer,

à la fois, notre appareil et notre mode de production, notamment par la mise en place d'une nouvelle plateforme industrielle avec traitement et tri automatisés de nos colis à l'horizon de 2023. Il s'agit de la première plateforme en Afrique qui projette une capacité et moyenne de traitement de 100.000 colis par jour.

L'autre chantier phare concerne l'étude de l'amélioration de l'expérience client visant à analyser l'expérience actuelle vécue par les différents segments de la clientèle Amana, cartographier les parcours clients et proposer des solutions d'amélioration en adéquation avec leurs besoins.

A titre d'exemple, durant la période de confinement, Barid Al-Maghrib a confirmé son agilité à travers le lancement d'une nouvelle offre auprès des petits e-commerçants, l'offre « Men Bab L'Bab », qui leur a permis de bénéficier du service « collecte à domicile » sans avoir à se déplacer en agence, et de la livraison à domicile de leurs clients finaux.

Enfin, Amana a lancé l'application mobile My Amana. Simple et intuitive, cette application offre aux clients l'accès à plusieurs fonctionnalités utiles, telles que la traçabilité en temps réel, le simulateur de prix ou encore la cartographie du réseau.

Quels sont les leviers de croissance et de performance sur lesquels s'appuie Barid Al-Maghrib ?

BAM a également lancé un vaste programme de transformation intitulé Barid AL Ghad 2.0 qui comporte plusieurs dimensions à la fois liées à l'orientation client, à l'expérience collaborateur mais aussi à l'efficacité opérationnelle, au digital et à l'innovation.

Par ailleurs, d'un point de vue organisationnel, nous avons procédé tout récemment à la fusion des 2 pôles colis/courrier, en vue de concrétiser la synergie à la fois des moyens, des ressources et du réseau de vente dans l'objectif d'augmenter notre efficacité et efficience sur les segments en expansion, notamment celui du E-commerce.

En plus du programme d'industrialisation déjà cité, nous avons lancé un programme détaillé d'amélioration de l'expérience client Amana phytigale dont la feuille de route porte à la fois sur l'amélioration des parcours clients au niveau de nos points de contacts physiques tels que les agences Amana et Al Barid Bank ou encore le call center, mais aussi digitaux à travers la refonte de notre site web et l'upgrade de notre application mobile My Amana.

En outre, nous avons lancé un nouveau Programme E-commerce composé de domaines couvrant l'ensemble de la chaîne de valeur et qui a pour objectif de disposer d'une offre intégrée E-commerce Barid Al-Maghrib Groupe de bout en bout afin de répondre au mieux aux exigences du secteur de l'e-commerce, que ce soit dans le marketing digital, le last mile, la logistique ou encore le transfrontalier.

Pour conclure, je dirai que Barid Al-Maghrib s'appuie sur la complémentarité et la synergie entre ses métiers et ses filiales spécialisées, notamment Al-Barid Bank, Barid Cash, Barid Media, Chronopost ou encore la nouvelle filiale Chrono Diali afin de garantir au client un service de bout en bout sur toute la chaîne de valeur du e-commerce en intégrant les services supports tels que le paiement ou l'accompagnement digital.

Interview avec Mme Hind LFAL
Directrice Générale Adjointe,
en charge du Pôle Activités Postales
Groupe Barid Al-Maghrib



Les Domaines s'implantent à Marrakech

Après Casablanca et Rabat, l'enseigne de produits bio lancée en 2018 qui fait du terroir sa principale activité vient d'ouvrir sa première boutique à Marrakech.

« La boutique des produits sains » commercialise des fruits et légumes en circuit ultra-court, sans résidus et sans glyphosate ; des viandes de qualité (dont du veau de lait) ; des poissons fumés et frais (comme la truite) ; des produits laitiers issus d'élevages nourris sans soja sous la marque Chergui ; une belle gamme de produits du terroir (miels, huiles d'olives et d'argan, eaux florales, khili...) et des cosmétiques sous la marque Tiyya. On y trouve même la nouveauté de Chergui : le yaourt glacé avec toppings au choix.

Véritable vitrine, cette boutique est agencée de manière sobre et raffinée, avec des tonalités boisées exprimant la naturalité des produits. Des produits qui proviennent majoritairement des fermes et vergers appartenant aux Domaines Agricoles.

Les Domaines Agricoles, un opérateur agricole de premier plan

Depuis leur création en 1960, Les Domaines Agricoles se sont donnés pour mission de développer et de promouvoir une agriculture innovante et créatrice de valeurs dans le respect de l'Homme et de la nature. Les Domaines Agricoles comptent plusieurs sites de production agricole et agro-industrielle répartis sur le territoire marocain, de Dakhla à Berkane en passant par les régions du Souss, d'El Haouz, du Saïss et du Gharb. Ils interviennent dans de nombreuses filières de production agricole : les agrumes, le maraîchage, l'arboriculture fruitière, l'élevage, la transformation laitière, les plantes

aromatiques, les cultures annuelles, l'apiculture et l'aquaculture. Chacune de ces filières est totalement intégrée, garantissant une traçabilité totale et une qualité contrôlée. Soucieux de la santé des consommateurs et dans le cadre de leur politique de développement durable, Les Domaines Agricoles sont engagés depuis plusieurs années et dans l'ensemble de leurs exploitations dans une agriculture raisonnée reposant sur la maîtrise du risque sanitaire, le respect de l'environnement et une gestion optimisée des ressources hydriques. Sur certains sites, Les Domaines Agricoles ont même mis en place un système de production certifié favorisant la biodiversité tout en excluant l'usage d'engrais et de pesticides de synthèse ainsi que d'organismes génétiquement modifiés : l'agriculture biologique. Cet engagement se traduit par la production d'auxiliaires dans le cadre de la lutte biologique contre les nuisibles, l'utilisation de compost pour la fertilisation et l'amendement des sols, et par l'utilisation de bio-pesticides d'origine naturelle. Les Domaines Agricoles possèdent leur propre insectarium, laboratoire de pointe permettant l'élevage d'auxiliaires utilisés contre les ravageurs et maladies, ainsi que plusieurs plateformes de compostage permettant la transformation des déchets agricoles en compost.

Angle avenue El Qadissia et avenue du président Kennedy,
Hivernage, Marrakech



La nouvelle recette enrichie de La Vache qui rit®



La célèbre portion de fromage fondu créée il y a près de 100 ans, a su évoluer et accompagner des générations de familles marocaines sans prendre une ride, ni la grosse tête. Appréciée par plus de 400 millions de consommateurs dans plus de 120 pays, La Vache qui rit® continue à porter un message audacieux et universel plus que jamais essentiel : « rire fait du bien à la santé ». La nouvelle recette La Vache qui rit® a été élaborée par le Groupe Bel avec le soutien des meilleurs experts pour apporter la juste dose de nutrition et accompagner le bon développement des enfants en pleine croissance.

Des nutriments essentiels pour des carences importantes

4 nutriments essentiels apportent une réponse concrète aux carences les plus répandues au Maroc : l'iode qui contribue à la croissance et au développement du cerveau, le fer qui favorise le développement cognitif, le zinc qui participe au développement de la mémoire, de la concentration et du système immunitaire et la vitamine D nécessaire à la santé des os.

L'amélioration nutritionnelle des produits Bel s'appuie sur des recommandations nationales et internationales de Santé Publique. Au plan global, la démarche du groupe Bel s'inscrit

dans les recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé qui constate que les carences nutritionnelles des enfants demeurent fréquentes, spécialement dans les pays en développement. Celles-ci peuvent être la cause d'anémie, de retards de croissance, de diminution des capacités intellectuelles ou de troubles psychiques.

Selon le bureau régional de l'OMS, le Maroc présente un niveau élevé des carences en micronutriments, y compris chez les enfants vivant dans de bonnes conditions.

La nouvelle recette enrichie de La Vache qui rit® a été également développée en ligne avec le Programme National de Nutrition Maroc. Le projet, conduit en partenariat avec le ministère de la Santé marocain, a été présenté et validé par le Comité Scientifique, Technique et Consultatif de Nutrition (CSTCN) du Ministère.

Le rire comme vecteur de santé

Aux éléments nutritionnels renforcés, s'ajoute un autre complément santé indispensable : une bonne dose de rire, une composante essentielle de la promesse La Vache qui rit®. La marque a en effet investi dans des recherches qui tendent à démontrer l'importance quotidienne du rire comme vecteur de santé. Pour le neurologue Henri Rubinstein : « Rire au quotidien permet de fabriquer davantage d'endorphines, de favoriser sa bonne santé et le bien-être de la société en général ».

« L'Observatoire du Rire », lancé par La Vache qui rit® en partenariat avec l'institut d'étude marketing et d'opinion CSA, a réalisé en 2019 une enquête internationale sur la place du rire dans nos sociétés. On y découvre notamment que 82% des Marocains aimeraient rire plus fréquemment contre 63% en France et 59% aux Etats-Unis. Les personnes interrogées pensent que ceux qui rient plus souvent sont plus optimistes (73%), plus épanouis (69%), plus sereins (59%).





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

Le Poke Crevettes Tempura de Pokawai'i

Ingrédients

- 7 crevettes tempura
- 200 gr de riz vinaigré
- 50 gr de avocat
- 50 gr de mangue
- 20 gr de radis
- 30 gr de concombre
- 20 gr de carottes
- 3 gr coriandre ciselée
- Sauce crémeuse citron vert sriracha (30 gr de mayonnaise, ½ jus + zeste de citron vert, 5 ml de Sriracha)

Préparation des Crevettes tempura

Décongelez et décortiquez les crevettes. Plongez-les dans un bol de farine puis dans un bol d'œuf battu, puis dans un bol de panko. Faites-les frire environ 3-4 mn à 190°. Egouttez-les sur un papier absorbant et laissez-les refroidir.

Préparation du Riz vinaigré

Faites cuire 200 gr de riz à sushi, de quinoa ou de riz complet avec 200 gr d'eau au cuiseur vapeur. Mélangez 10 ml de vinaigre de riz, 5 gr de sucre et 3 gr sel et chauffez à feu moyen jusqu'à que le sucre et le sel soient dissous. Versez le mélange de vinaigre sur le riz



cuit, mélangez bien et gardez au chaud dans le cuiseur vapeur.

Dressage

Mettez le riz dans un bol, ajoutez les légumes, la sauce et les crevettes.

Pokawai'i Marrakech, le meilleur d'Hawaï

A l'origine de Pokawai'i, Raquel, une maroco-québécoise venue s'installer au Maroc par amour. Après avoir travaillé dans le domaine de la mode à Casablanca, elle a géré le Bazaar Gourmand à Marrakech, puis ouvert la cave La Maison de Bacchus. Aujourd'hui, elle remplit un vide avec des recettes de Poke bowls qui ont enfin du goût et qui sont réalisées à partir de produits frais. « Nous n'avons pas lésiné sur la qualité tout en voulant que cela reste abordable » explique Raquel qui est une grande épicurienne. Le chef Aniss Meski, de Mouton noir, qui a passé plusieurs années à Montréal, a participé à l'élaboration de la carte. Résultat : des poke bowls savoureux grâce à un riz cuit à la minute et des sauces maisons (il y en a douze). Il y a aussi des sashimi de thon à la mangue et sauce au wasabi, des crevettes en tempura sauce citron et piment fort et en dessert un délicieux riz au lait de coco et son twist citronné. Quant à la déco, elle s'inspire aussi d'Hawaï avec ses couleurs pastel, ses photos vintage et son « Aloha » en néon.

En face de Lycée Victor Hugo, Marrakech



Le cahier

HORECA

Le magazine de l'Hôtellerie et de la Restauration

**Hôtellerie : comme à la maison,
comme au bureau, deux tendances
qui s'affirment**

**Villa Port-Lyautey, le restaurant qui
rend hommage à Kénitra**



Le Maroc a participé à Gulfood

Gulfood, le salon leader au Moyen-Orient dédié à la restauration et à l'hôtellerie, a eu lieu du 21 au 25 février à Dubaï avec plus de 92000 visiteurs représentant environ 186 pays et la plus de 5000 exposants.

Le Maroc était présent avec deux pavillons, World Food et Oils and Fats mettant en avant l'offre exportable marocaine à travers une palette diversifiée de produits agroalimentaires (huile et conserves d'olives, condiments, conserves de poisson, couscous et pâtes, épices, plantes aromatiques, sauces, confiserie et chocolaterie, jus de fruits...).

Air France renforce sa présence au Maroc via Tanger

Dès cet été, Air France renforcera sa présence sur le Maroc à travers le lancement d'une nouvelle liaison aérienne reliant les aéroports de Paris-Charles de Gaulle et de Tanger-Ibn Battouta, à raison d'un maximum de trois vols par semaine, les jeudi et dimanche à partir du 3 juin et les mardi, vendredi et lundi en juillet et août. "Suite à notre tournée régionale où nous avons pris note des besoins des opérateurs du tourisme, nous avons convenu avec Air France de renforcer sa présence sur le Maroc à travers cette nouvelle route aérienne. Il s'agit d'une grande opportunité de relier non seulement Tanger à la capitale française mais aussi de profiter du hub parisien de la compagnie pour connecter le nord du Maroc aux marchés européens et mondiaux", a souligné Adel El Fakir, Directeur Général de l'ONMT.



La Sultanat Oualidia s'invite à la Sultanat Marrakech

Chaque dimanche, la Sultanat Marrakech propose un déjeuner composé de délicieux coquillages et fruits de mer frais pêchés le matin à Oualidia. Sur la terrasse de la Table du Souk, avec les toits de la mosquée Moulay El Yazid en ligne de mire, installés sur les confortables banquettes vert tendre, on se régale d'un avocat brûlé et chair d'araignée de Oualidia, d'un plateau royal de fruits de mer (homard, langouste, araignée de mer, moules, gambas, oursins, huîtres) et d'un dessert au choix. Un menu qui reflète la philosophie de la cuisine du terroir de la Sultanat qui consiste à composer des plats simples à partir d'excellents produits issus d'une agriculture de petits producteurs soigneusement



sélectionnés, de légumes provenant du potager de la Sultanat Oualidia, de poissons issus d'une pêche durable et des crustacés et produits iodés des pêcheries de Oualidia.

Infos et réservations au +212524388008

Mesures exceptionnelles prolongées pour le secteur de la restauration

Le gouvernement a prolongé, par décret, les mesures exceptionnelles au profit de certains employeurs affiliés à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale et leurs employés déclarés, ainsi qu'au profit de certaines catégories de travailleurs indépendants et de personnes non salariées assurées auprès de la CNSS et affectées par les répercussions de la pandémie du Covid-19. Le sous-secteur de la restauration est concerné. Le versement d'indemnités se fera du 1er janvier à la réouverture des restaurants.



L'Oberoi Marrakech lance son programme bien-être



Baptisé Saha, ce programme a été pensé comme un voyage à part entière. C'est un appel à une harmonisation du corps et de l'esprit pour une meilleure hygiène de vie. Saha est intégré dans chaque expérience vécue par les hôtes : un repas équilibré, une bonne nuit de sommeil, une promenade dans les jardins,... Le bien-être devient ainsi un mode de vie à travers quatre piliers : Soul & Spirit pour découvrir la paix intérieure par le yoga ou la méditation, la sagesse botanique avec un paysagiste, la thérapie du sommeil ; Active body avec des techniques de remise en forme avec un coach de fitness ; holistic therapies au spa avec les rituels du hammam et des soins personnalisés en partenariat avec ALQVIMIA ; a better plate avec l'équipe culinaire de l'Oberoi et une consultante en nutrition et bien-être qui ont créé ensemble des plats exquis, nutritifs et équilibrés. Des forfaits sur mesure de 3, 5 ou 7 nuits sont proposés et personnalisés pour les couples désireux de vivre des vacances plus saines.

Le programme d'été d'Air Arabia

La compagnie low cost a annoncé le lancement de cinq nouvelles liaisons au départ de Tanger, Fès et Marrakech vers l'Espagne à partir du 28 mars. Tanger Bilbao, Valence et Malaga, Fès, Casablanca Nador/Malaga et Marrakech Barcelone. Ces destinations s'ajoutent à Agadir, Amsterdam, Bruxelles, Bilbao, Madrid, Palma de Majorque, Bordeaux, Lyon, Montpellier, Paris, Strasbourg, Toulouse et Rennes, Bologne, Milan Bergamo, Turin Cuneo, Venise, Naples, Catane, Pise, Bâle-Mulhouse, Cologne, Londres, Rabat et Istanbul.

En ajoutant ces nouvelles liaisons à son programme d'été, Air Arabia Maroc continue de renforcer son engagement à servir le secteur du transport aérien au Maroc.



Accor rend hommage aux régions et terroirs du Maroc avec #ALLFBLADNA

Proposer une sélection d'expériences gourmandes et remarquables destinées à mettre en lumière l'exceptionnelle diversité des territoires et le savoir-faire des femmes et des hommes qui les composent pour répondre à la quête d'authenticité des voyageurs d'aujourd'hui : telle est l'ambition de ce nouveau chapitre #ALLFBLADNA. La gastronomie est un pilier du programme ALL – Accor Live Limitless : plus que de simples hébergements, les hôtels du groupe se veulent des lieux de vie où la gastronomie est au cœur de l'expérience client, mêlant excellence, authenticité et simplicité. Cette quête de la découverte se nourrit de valeurs fortes : le partage de l'excellence, des savoir-faire, des moments vécus, la convivialité entre professionnels, producteurs et voyageurs.



Cette aventure humaine et ce voyage culinaire, #ALLFBLADNA les partage depuis le 26 mars 2021 avec des capsules vidéos diffusées sur la page instagram @ALL_MEA et les pages réseaux sociaux des hôtels Accor au Maroc. Ces capsules mettent en avant certains chefs des hôtels du groupe et leurs visions du terroir, des producteurs qui nous plongent dans leur quotidien, nous parlent de leurs produits avec amour et passion. À l'image de Myriam Ettahri qui nous révèle certaines astuces de cuisine. Des miniguides sur les pages Instagram des hôtels seront disponibles dès le 1er avril 2021 pour accompagner les voyageurs dans leurs découvertes.

Dans le cadre d'« Acting for good », un pilier du groupe Accor, les hôtels prônent un engagement éthique, social et environnemental en s'efforçant d'avoir un impact positif au niveau local et mondial. Au Maroc, plusieurs établissements ont déjà entamé des initiatives en ce sens, comme le Fairmont Marrakech qui utilise de l'huile d'olive, du citron beldi et du miel de son domaine, et prévoit de développer des fromages de région ; le Sofitel Tamuda Bay Beach & Spa qui propose du fromage issu d'une coopérative de Jben à M'diq ; et le Sofitel Essaouira Mogador Golf & Spa qui se fournit en saumon fumé sur place auprès des Fumaisons d'Essaouira et en huile d'argan auprès de l'association féminine Ajddigue. Idem pour le Sofitel Agadir Thalassa Sea & Spa, qui achète son argan et son amlou auprès de l'association féminine Ouzline. Quant au Mgallery Le Médina Essaouira Thalassa sea & spa, il propose des tisanes artisanales provenant d'un herboriste de la médina.

Manaa Travel distinguée par Conde Nast Traveler

La start-up marocaine de tourisme Maana Travel est dans le classement des meilleurs spécialistes des voyages de luxe 2021 de Conde Nast Traveler. Chaque année, le magazine new-yorkais désigne un panel de 350 spécialistes de voyage qui "réalisent l'impossible" en "épargnant la logistique" à leurs clients.

Maana qui veut dire « sens » se qualifie comme « Designer de voyages contemporains au Maroc », et propose des voyages sur-mesure et des expériences exclusives. À travers cette distinction, c'est la destination Maroc qui est reconnue.



Les offres du Pearl Marrakech

Décidément, l'hôtellerie surfe sur le bien-être pour attirer des clients. The Pearl Marrakech propose la Wellness offer, un hébergement en suite Deluxe (surclassement offert selon disponibilité), la gratuité pour les enfants séjournant dans la chambre de leurs parents, un hammam et un massage de 30 mn par nuit et par personne, -20% sur tous les soins spas, -10% sur les boissons (hors boissons) pour 2490 dh par nuit (hors taxe de séjour). Pour plaire aux familles, la Family offer comprenant un hébergement en chambre standard (surclassement offert selon disponibilité), la gratuité pour les enfants séjournant dans la chambre de leurs parents, petit-déjeuner plus dîner ou déjeuner offerts (gratuit pour les enfants), -20% sur tous les soins spas, -10% sur les boissons (hors boissons) pour 1690 dh par nuit nuit (hors taxe de séjour).



Deux hôtels marocains dans la «T+L 500» de l'hôtellerie mondiale



Après le prestigieux «Forbes Star Awards», c'est au tour de Travel + Leisure magazine de primer le Royal Mansour Marrakech.

Ainsi, suite aux résultats du World's Best Awards 2020 où le Royal Mansour Marrakech a été reconnu meilleur Hôtel en Afrique du Nord, Travel + Leisure intègre naturellement le palace dans sa sélection annuelle T + L 500, regroupant (par ordre alphabétique) les plus belles propriétés de chaque continent. Après avoir été élu meilleur hôtel du monde en 2018 par le prestigieux magazine américain Condé Nast Traveller La Mamounia fait également partie de la prestigieuse liste T+L 500 où figurent les 500 hôtels qui comptent pour la qualité des hébergements, du service, de l'ambiance et de la gastronomie.

Parmi les magazines de voyage les plus influents en Amérique du Nord, Travel + Leisure s'adresse à une audience de plus de 16 millions de lecteurs à travers ses supports papier, sa présence digitale et ses réseaux sociaux.

L'Aperitivo du Four Seasons



Parce que les touristes sont absents, les hôtels conçoivent des offres destinées aux locaux. La dernière en date, l'Aperitivo du Quattro, le restaurant italien du Four Seasons Marrakech.

Vers 18h, sur la terrasse, face à la piscine, on peut déguster des cocktails accompagnés d'antipasti sélectionnés par le chef exécutif Thierry Papillier et le restaurant Manager Ferdinando Amalfitano: planche froide (avec sa Cecina de boeuf, ses artichauts marinés, son parmesan,...) et planche chaude composée d'arancini, d'une mini parmegiana, de calamars frits et de croquettes de mozzarella, assortiments de desserts. Ceux qui ont le cœur plus à l'Ouest peuvent déguster des mezze accompagnés de cocktails originaux avec ou sans alcool, sur la terrasse de l'Inara qui offre vue sur les jardins et les fontaines du resort. Une douce et conviviale parenthèse de 17h à 20h pour casser la routine boulot/dodo et terminer la journée en beauté.

Information et réservation au 06 58 58 02 37 ou par email : restaurants.marrakech@fourseasons.com

HÔTELLERIE : COMME À LA MAISON, COMME AU BUREAU, DEUX TENDANCES QUI S’AFFIRMENT

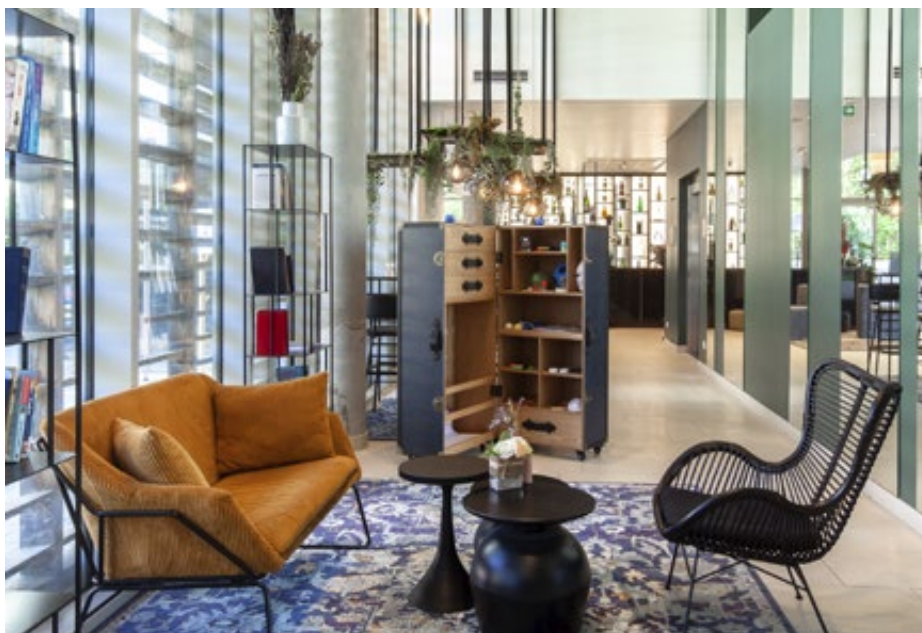
Les attentes du voyageur évoluent constamment en fonction des nouveaux modes de vie et de consommation et l'hôtellerie n'échappe pas à la règle. Pour perdurer et pour mieux séduire le client, elle doit s'adapter. Nous vous avons parlé dans le numéro du mois dernier de la tendance écolo. Deux autres concepts se sont affirmés avec la pandémie mondiale, celui des Hometels et celui des hôtels coworking.



Les hôtels “comme à la maison” ou « hometels »

Ce concept imaginé par la chaîne autrichienne Vienna House, n'est pas vraiment nouveau, mais il se développe parce qu'il séduit les clients. Vienna House R.evo se résume en cinq phrases : personnel comme une maison, excitant comme un hôtel, flexible comme une maison d'hôtes, décontracté comme un nouveau centre urbain, personnalisé comme une maison. Ce nouveau concept d'hôtels propose des chambres, des studios, des chambres à partager entre amis et des chambres familiales (friends ou family rooms) avec un design dans l'air du temps, des espaces de détente accessibles à tous, et des équipements analogiques et numériques les plus courants. Les équipes de l'hôtel gèrent les services de livraison et l'approvisionnement des réfrigérateurs personnels, et elles coopèrent avec des boutiques et des fournisseurs locaux. Les espaces de travail sont dotés d'équipements à la pointe de la technologie : polyvalents et à la disposition des hôtes qui résident sur place, mais aussi de ceux qui viendront de l'extérieur. Travailler, regarder des vidéos en streaming en haut débit, discuter et jouer en ligne et le tout en même temps : tout est possible.

Appart'City, le N°1 de l'appart-hôtel en France, propose deux gammes d'appart-hôtels, du 2 au 4 étoiles pour les séjours



affaires ou loisirs, pour une nuit, une semaine ou plusieurs mois. Ici, le client retrouve le confort et le bien-être de sa maison, les services en plus.

Certains hôtels proposent une librairie, un marché local de producteurs, un potager, un jardin, un barbershop, une salle de gym, des cours de yoga ou de méditation, pour que le client retrouve ses habitudes, même à des kilomètres de chez lui.

Des hôtels ont même décoré les chambres comme une maison : aménagement

et zonage rappelant les studios ou appartements, couleurs chaudes et décor expressif, salles de bain et cuisines avec un équipement dernier cri, ... Enfin, les hôteliers remplacent les chambres impersonnelles qui pourraient se trouver dans n'importe quel coin du monde par des chambres à la décoration locale qui permettent aux clients de savoir où il se trouve quand il se réveille le matin. Des touches d'artisanat, des œuvres d'artistes locaux dans les chambres et les espaces



communs permettent une immersion culturelle totale.

Les hôtels coworking

Suite aux confinements successifs, les clients obligés de travailler à la maison ont fui les nuisances sonores et les risques de déconcentration causés par la proximité des enfants, en louant des chambres d'hôtel ou un espace de coworking dans un hôtel.

Le coworking a fait son entrée dans le monde hôtelier avant la Covid comme en témoigne Mama Shelter avec Mama Works, Ruby Hotels avec ses WorkSpaces, Hoxton avec les Working From - comme « Travailler de la maison, mais sans les distractions ».

Ces offres d'espaces de travail de nouvelle génération s'adressent aux cadres nomades et professionnels freelance. Souvent, ce sont les halls qui sont réaménagés en espaces de coworking. L'hôtel Ace de New York a installé de longues tables dans l'entrée pour le travail, les réunions d'affaires et les négociations. De son côté, le groupe Accor développe dans ses hôtels en France et en Europe des Wojo Corners et des Wojo Spots, en partenariat avec sa filiale Wojo, que le groupe français codétient avec Bouygues Immobilier. 1200 lieux ouvriront d'ici 2022 avec comme accroche « Work. Share. Live. ». Idem pour BoB Hôtel (BoB pour Business on Board), qui a su saisir l'opportunité en proposant à ses voyageurs classés business des salles de réunion et des espaces de coworking, des lieux ultra-connectés pour travailler individuellement ou en groupe, afin de stimuler la créativité et l'innovation.

Depuis la crise sanitaire, le mouvement s'accélère. Le groupe scandinave Scandic Hotels a lancé le plus grand réseau d'espaces coworking dans les pays nordiques avec des pass à la journée, à la semaine ou au mois permettant de travailler dans les lobbys de ses hôtels en Suède, Finlande, Norvège, Danemark, Allemagne et Pologne. Accessibles 24 h / 7 j., ces espaces de travail alternatifs prennent place dans les zones calmes des lobbys, voire dans les chambres sur demande pour une utilisation plus privée, le tout assorti de café et rafraîchissements et d'un service d'impression et de copie. Des salles de réunion peuvent également être réservées à l'heure. Le réseau français du groupe Best Western a dévoilé son offre myWO pour « My Working Space » en septembre dernier, conçue avec l'agence de conseil Zalibari, spécialisée dans l'optimisation des espaces. L'offre se décline en trois formules : myWO Lib' avec



un espace de travail situé dans le lobby, et accessible gratuitement ; myWO Lounge avec des forfaits à l'heure (5 €), à la demi-journée (15€), à la journée (25€), voire des abonnements pour une durée plus longue, pour profiter d'espaces au calme en plus de services de restauration ; et myWO Meeting avec des salons dédiés pour organiser des séminaires et des journées d'étude.

Au Maroc, on peut citer le partenariat du groupe hôtelier Onomo avec GO4Work, dans les hôtels de Casablanca (Sidi Maarouf et Maarif).

Autre tendance qui s'impose depuis le confinement, la mise à disposition des chambres comme bureaux avec des forfaits à la journée ou à la semaine pour une utilisation entre 9h à 18h.

Les hôtels de luxe s'y mettent aussi comme le Mandarin Oriental avec « working with M.O. », le Raffles avec l'ouverture de ses suites à la journée et la mise à disposition d'un majordome pour « Work from home » Autre offre qui combine le travail et les vacances, celle du Groupe Barrière qui a proposé cet été des « escapades-travail » à Deauville, Dinard et La Baule, et le Hyatt qui

a conçu « Workation » avec la possibilité d'être en télétravail dès le vendredi matin avec le early-Check-in tout en ayant accès au spa ou à la salle de sport.

La prestation coworking permet à l'hôtelier de diversifier ses cibles de clientèles, mais aussi de drainer de nouveaux clients pour le bar et le restaurant. C'est un concept en phase avec les nouveaux hôtels ouverts sur leur environnement et la clientèle locale, un moyen de créer de la vie dans l'hôtel, d'animer des espaces, utile alors que les touristes se font rares en ce moment...



Villa Port-Lyautey

le restaurant qui rend hommage à Kénitra

Niché dans une ancienne villa coloniale des années 50 de Kenitra, ce nouveau restaurant fait référence au Maréchal Lyautey et à l'ancien nom de la ville, Port Lyautey.

Avec ce nom, Zaef Abdelouadoud, natif de Kenitra, premier FIFA Player's Agent dans le monde arabe et ex-Président du club de football de Kénitra (KAC), souhaitait redonner ses lettres de noblesse à sa ville et faire revivre son âge d'or. « Mon idée était de raconter l'histoire de Kénitra, de rendre un double hommage à son passé glorieux à travers son bâtisseur le Maréchal Lyautey et à la présence américaine » a-t-il expliqué.

Une décoration vintage

L'architecture intérieure a été confiée au duo de The Moroccans, Mohcyne Bousfiha et Mouad Mohsine. « Nous avons gardé le maximum de cette maison coloniale qui était en ruines et nous lui avons redonné son style et son aura d'autrefois. C'est une maison cosy où les gens se sentent bien, que ce soit au coin du feu ou dans le jardin d'hiver » explique Mohcyne. Deux grands portraits de Mohammed V et de Lyautey ont été réalisés par Laura Ray, une artiste espagnole de Casablanca. Le duo a conçu une partie du mobilier, chiné l'autre. Certaines pièces viennent du Magasin Général à Marrakech, comme tous les matériaux (menuiserie métallique, carreaux de ciment...).

Une carte cosmopolite

Abdelhamid Choukhmani, chef marocain de renommée qui a travaillé dans des établissements prestigieux, tels que le Es-Saadi Hotel, La Mamounia, ou Vichy Célestins, propose une carte privilégiant les produits locaux et les inspirations du terroir, tout en nous faisant voyager de la France (soupe à l'oignon, salade périgourdine ou tarte tatin à l'Italie) (

pizzas, pâtes et risottos...) en passant par le Japon avec le bœuf façon Tataki. A Villa Port-Lyautey, on peut aussi prendre son petit-déjeuner (pas moins de 11 formules, du Fassi à l'Australien, de l'Espagnol au Nordique...) ou un tea-time (thé Wright avec pâtisserie). Une bien bonne raison d'aller à Kénitra.

476 Avenue Mohamed V, Kenitra. Tél. :
+212 537-337956

Ouvert 7 jours sur 7



VOTRE ENTREPRISE PASSE À LA VITESSE SUPÉRIEURE



**FIBRE
OPTIQUE**
DE MAROC TELECOM

Jusqu'à
200
Méga



Connexion
illimitée
24h/24

Très
haut
débit



Partage
et
mobilité

Téléchargement
instantané

Assistance



VIRTUEL POUR L'AFRIQUE & LE MOYEN-ORIENT

MEA agrofood

Agriculture
Transformation des aliments
Ingrédients
Alimentation et hospitalité

MEA plastprintpack

Plastiques
Impression
Emballage

**31 mai - 02 juin
2021**

2ème événement virtuel
www.virtual-mea.net

fairtrade agrandit son salon virtuel!
Rencontrez plus d'acheteurs d'Afrique & du Moyen-Orient !