

40MAD / 5€ / 6\$

Mai 2021 - N°116

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

L'ONU CONSACRE UNE
JOURNÉE INTERNATIONALE
À L'ARGANIER

L'INNOVATION DANS
L'EMBALLAGE

Hôtellerie & Wellness

Amanjena Marrakech, un hôtel paradisiaque

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 !

ÉDITO N°116

Dernier levier de croissance de la production agricole mondiale, le continent africain possède plus de 50% de terres arables non encore exploitées, et présente les plus faibles rendements alors que plus de 60% de sa population tire ses revenus de l'agriculture.

Comment produire plus et mieux? Telle est la question à laquelle ont répondu les intervenants de la conférence virtuelle: « Agritech, le futur de l'agriculture au Maroc ».

Nous leur donnons la parole dans ce numéro à travers des interviews. Ils nous disent tout sur les défis à relever, les freins, et les solutions innovantes pour répondre aux enjeux de la chaîne de valeur agro-industrielle.

D'innovation, il en est question aussi dans le secteur de l'emballage, surtout à l'heure du digital. On vous raconte son rôle dans l'acte d'achat.

On vous parle aussi de l'arganier qui a été honoré à l'occasion de la Journée internationale que lui a consacré l'ONU.



Et on termine avec un dossier sur le wellness dans l'hôtellerie, et une escale à l'Amanjena Marrakech, l'un des plus beaux hôtels du Maroc.

Bonne lecture !

Alexandre DELALONDE

Resagro magazine

Compad, agence de communication BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203 - Casablanca / Tél. : (+212) 522 249 239 / contact@resagro.com / 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 / **Mohamed El Allali** Directeur artistique - Chef de projets web / **Yves Hazette** Consultant en publicité yves.resagro@gmail.com / **Service commercial** contact@resagro.com / Tél. : (+212) 522 249 239 / (+212) 672 22 76 10 / (+212) 672 22 76 58 / **Dominique Pereda** Correspondante francophone dpereda@resagro.com pereda.resagro@gmail.com / **Fanny Poun** Correspondante anglophone fanny@resagro.com / **Laetitia Saint-Maur** Correspondante hispanophone laetitia@resagro.com / **Morad Qerqouri** Responsable distribution

SOMMAIRE

- 03 Edito
- 06 Périscope
- 12 Nouveaux produits
- 14 Le futur de l'agriculture au Maroc passe par la technologie
- 22 L'arganier, l'arbre patriote
- 28 L'innovation dans l'emballage
- 32 Recette : le pavé de saumon aux épices indiennes du restaurant l'Olivier
- 34 Horeca les news
- 38 L'hôtellerie de luxe renouvelle son offre bien-être
- 42 Amanjena Marrakech, le luxe discret
- 46 Niya, un restaurant d'un nouveau genre



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



Les risques du secteur financier par Allianz Global Corporate & Specialty

Selon un nouveau rapport d'Allianz Global Corporate & Specialty (AGCS), intitulé « Financial Services Risk Trends: An Insurer's Perspective », les établissements financiers et leurs administrateurs évoluent dans un monde en rapide mutation, marqué par des risques nouveaux et émergents. La Covid-19 pourrait provoquer des corrections du marché et des défaillances d'entreprises, lesquelles auraient un impact sur les bilans des établissements financiers, les risques de responsabilité civile des administrateurs et le nombre de litiges.

Dans son analyse d'un ensemble de sinistres s'élevant à un milliard de dollars, AGCS révèle que les sinistres cyber, y compris d'origine criminelle, sont les plus coûteux. Les assureurs constatent une hausse des sinistres liée à une panne de système ou à une violation de données, les prestataires de services tiers apparaissant comme un maillon faible.

Les incidents de conformité sont aussi une cause majeure de sinistres. Or, les obligations réglementaires ne cessent de se multiplier – notamment sur les critères ESG et le changement climatique.

Sanlucar reçoit le prix d'état pour l'engagement social en Tunisie



Le président du gouvernement tunisien a décerné pour la deuxième année consécutive le premier prix du concours national du progrès social à "La Cinquième Saison", une multinationale qui exploite une plantation de tomates dans le sud du pays, en reconnaissance de ses conditions de travail et de sa culture professionnelle. Le prix reconnaît aussi les efforts et l'approche constructive dans la gestion des relations entre employeurs et employés. En plus d'un comité de représentants des employés, l'exploitation dispose d'un comité de santé et de sécurité. L'entreprise est particulièrement engagée dans la région de Gabès et investit dans des projets durables dans le village oasis d'El Hamma et soutient des projets sociaux, éducatifs et environnementaux au niveau international.

La nouvelle reconnaissance du Président de la République s'accompagne d'un prix de 10 000 dinars, qui sera investi dans l'équipement en machines à oxygène de l'hôpital d'El Hamma. L'engagement social en Tunisie fait partie de la responsabilité de l'entreprise et du programme DREAMS (Developing Responsible Environments And Multicultural Societies).

Danone a son nouveau directeur général

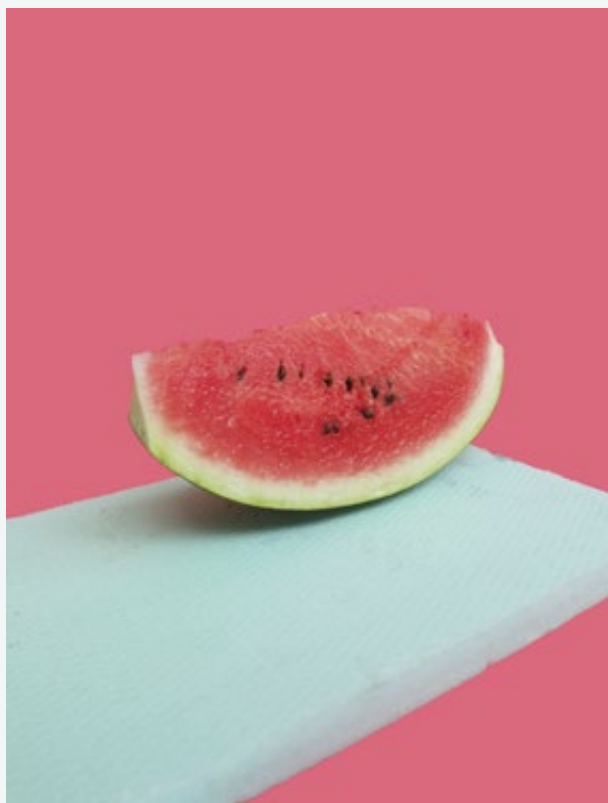
Le groupe agroalimentaire a trouvé le successeur d'Emmanuel Faber au poste de directeur général. Il s'agit d'Antoine de Saint-Affrique, diplômé de l'Essec, actuel DG du chocolatier belgo-suisse Barry Callebaut. Riche d'une très forte expérience dans les PGC à l'international, il prendra ses nouvelles fonctions le 15 septembre prochain. Il aura pour mission de redresser les résultats du groupe mis à mal par la crise.



La pastèque marocaine passe le test

Les analyses de laboratoire effectuées récemment par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires « ONSSA » ont révélé la conformité de la pastèque marocaine aux normes de sécurité sanitaire des aliments. En effet, les résultats des échantillons analysés dans le cadre du plan de surveillance et de contrôle de la pastèque durant la campagne en cours (année 2021) ont révélé l'absence de contaminants dans ce fruit, à savoir les résidus des pesticides, des métaux lourds (plomb et cadmium) et des bactéries (salmonelles et coliformes). Ce qui met fin aux fake news qui ont circulé sur les réseaux sociaux ces derniers temps au sujet de la qualité et la sécurité sanitaire de ce fruit.

L'ONSSA met en œuvre annuellement des plans de surveillance et de contrôle des fruits et légumes à la recherche de résidus de pesticides dans ces produits au niveau des exploitations agricoles, des marchés de gros, des grandes et moyennes surfaces et des stations de conditionnement. En plus, les semences importées sont soumises à un contrôle technique et phytosanitaire systématique aux postes d'inspection frontaliers pour s'assurer de leur conformité aux normes et aux spécifications en vigueur au niveau national avant d'autoriser leur admission pour leur commercialisation.



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 !

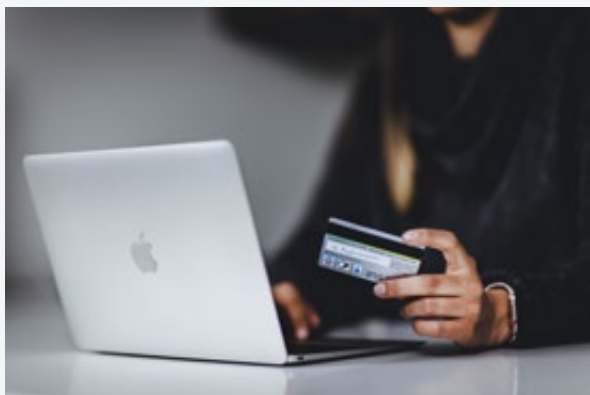
Retrouvez BWT, l'industriel du traitement de l'eau sur bwt.fr



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

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

L'e-commerce marocain se porte bien



Les sites marchands et sites des facturiers affiliés au Centre monétique interbancaire (CMI) ont réalisé 4,5 millions d'opérations de paiement en ligne via cartes bancaires, marocaines et étrangères, pour un montant global de 1,8 milliard de dirhams durant le premier trimestre de cette année. Cette activité est en progression de 58,8% en nombre et 31% en montant par rapport au T1-2020, indique le Centre dans un récent rapport, ajoutant que l'activité des paiements en ligne des cartes marocaines a progressé de 61,4% à 4,4 millions de transactions et de 36,6% en montant à 1,8 MMDH. L'activité des paiements en ligne des cartes étrangères a affiché une croissance de 8,3% en nombre d'opérations à 150.000 transactions au T1-2021 et a régressé de 33,7% en montant à 74 millions de dirhams, relève la même source, notant que l'activité "reste très fortement dominée par

les cartes marocaines à hauteur de 96,7% en nombre de transactions et de 96,0% en montant". Concernant les commerçants et eMarchands affiliés au CMI, ils ont enregistré 24,2 millions d'opérations de paiement par cartes bancaires, marocaines et étrangères, pour un montant global de 9,9 MMDH, en augmentation de 5,8% en nombre et en repli de 13% en montant.

Ces paiements se répartissent, en termes de volume, sur la grande distribution (25,9%), l'habillement (11,4%), les stations (6,9%), les meubles et Articles de l'électroménager (5,9%), les restaurants (5,4%), la santé (5,3%) et autres secteurs (39,3%).

Le Maroc crée une Agence nationale des eaux et forêts

Le Conseil de gouvernement, réuni mercredi sous la présidence du Chef du gouvernement Saad Dine El Otmani, a approuvé le projet de loi N°52.20 portant création de l'Agence nationale des eaux et forêts.

Présenté par le ministre de l'Agriculture, de la pêche maritime, du développement rural et des eaux et forêts, ce projet de loi N°52.20 s'inscrit dans le cadre de la nouvelle stratégie nationale "Forêts du Maroc 2020-2030" lancée par le Roi Mohammed VI pour renforcer la compétitivité et la durabilité du secteur forestier. L'Agence nationale des eaux et forêts remplace l'Administration des eaux et forêts dans l'exécution de la politique gouvernementale en matière de gestion des espaces forestiers et de lutte contre la désertification, et définit les règles de création et de gestion des réserves et parcs nationaux.



La BCP et l'AMEE signent un accord "vert"

Une convention de partenariat de trois ans renouvelable a été signée entre l'Agence marocaine de l'efficacité énergétique (AMEE) et le groupe Banque centrale populaire (BCP) pour la promotion de l'investissement dans les secteurs de l'économie verte. L'AMEE s'engage à apporter l'assistance technique à la BCP dans le conseil et la sélection des projets éligibles dans le cadre des offres de financements dédiées à l'économie verte, ainsi qu'à tenir des sessions de formation et de sensibilisation dans ces domaines, tout en fournissant la documentation et les supports de communication y afférents (brochures, guides...). Cette convention s'inscrit dans le sillage de la feuille de route nationale qui incite le système financier à consolider la finance verte et à en faire un levier pour atteindre les objectifs de la Stratégie nationale de développement durable (SNDD), qui cible une réduction des émissions de gaz à effet de serre de 42% à horizon 2030.



Le SISTEP programmé en octobre

Plus qu'un salon professionnel, le SISTEP (Salon International de Sous-Traitance, d'approvisionnement Et de Partenariat), rendez-vous incontournable des acteurs de l'industrie, aura lieu en version digitale du 5 au 7 octobre prochain. Reflet de la puissance, de la diversité et de l'innovation industrielle, cette 12e édition qui s'inscrit dans le prolongement de la politique de redynamisation du secteur industriel lancée sous l'initiative de la Fédération des Industries Métallurgiques, Mécaniques et Electromécaniques (FIMME) rassemblera une offre complète de produits, d'équipements, de services et de solutions. Drainant des centaines d'exposants, le SISTEP est conçu pour que les donneurs d'ordres nationaux et internationaux puissent rencontrer efficacement l'ensemble de leurs fournisseurs et partenaires industriels.

Programme sur www.esistep.com



Nouvelle augmentation du prix de l'huile de table

Les prix des huiles de table au Maroc ont encore été revus à la hausse, après les augmentations constatées il y a de cela trois mois. Ces hausses s'expliquent par la flambée des prix, à l'international, des matières premières de production des huiles, telles que le soja et le tournesol.

CDCI ouvrira 100 magasins en Afrique de l'Ouest d'ici 2026



La Compagnie de Distribution de Côte d'Ivoire (CDCI), filiale du groupe marocain "Retail holding" (Carrefour, Carrefour Market et Atacadao), projette d'ouvrir une centaine de magasins en Afrique de l'Ouest d'ici à 2026, avec Abidjan comme fer de lance. La CDCI prévoit aussi de s'installer dans les pays de la zone UEMOA (Union économique et monétaire de l'Afrique de l'Ouest). En Côte d'Ivoire, CDCI a développé trois concepts de vente : gros, demi-gros et détail, sous deux grandes enseignes (CDCI et King Cash). Elle compte 121 magasins dans une quarantaine de villes. Abidjan totalise, à elle seule, 57 magasins.

La filiale du groupe marocain, qui a procédé en 2021 à une augmentation de capital de 28 millions d'euros, emploie près de 1.200 salariés, dont 99% sont des Ivoiriens.

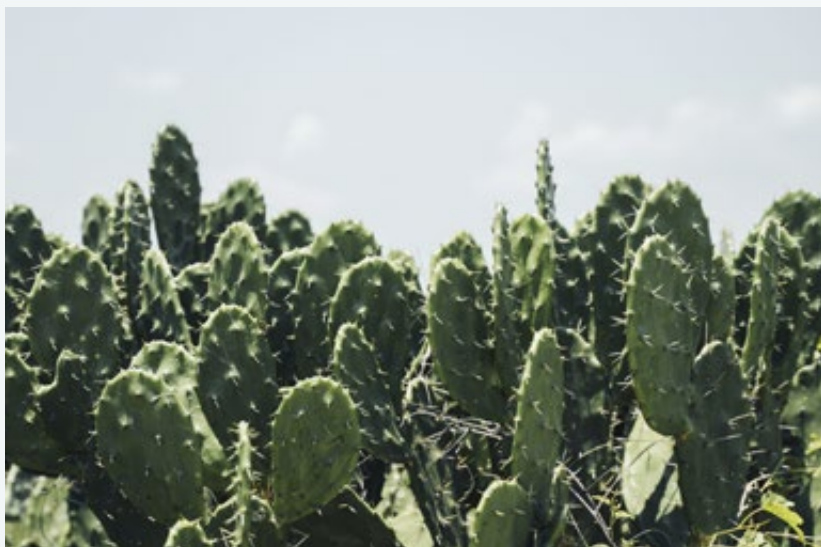


Régularisation du Cannabis : projet de loi adopté

La Chambre des représentants a adopté, en mai dernier, à la majorité, lors d'une séance plénière, le projet de loi N°13-21 relatif à l'usage licite du cannabis. Ce projet de loi, qui vise l'amélioration du revenu des agriculteurs et la création d'opportunités d'emploi prometteuses et fixes, a été adopté par 119 voix contre 48. Le ministre de l'Intérieur, M. Abdelouafi Laftit a indiqué que ce texte de loi intervient en phase avec les mutations qu'a connues le système mondial de contrôle des stupéfiants et dans un contexte spécial marqué par un engouement « sans précédent » des pays du monde pour développer la culture du cannabis et tirer profit des revenus issus de la commercialisation de ses produits licites. Il a ajouté que les études exhaustives menées par le ministère ont démontré que le Maroc dispose de grandes potentialités à même d'attirer d'importants investissements pour l'industrialisation du cannabis et l'accès aux marchés mondiaux de ces produits.

La production de figes de Barbarie toujours menacée par la cochenille

Des cochenilles ont envahi la région d'Aït Baâmrane, dévastant les figuiers de Barbarie, jusque-là épargnés. Des avions procèdent à l'épandage d'insecticides, mais il faudrait trouver une solution plus écologique de mettre fin à ce fléau. Le ministère de l'Agriculture travaille sur la production de nouveaux traitements biologiques, et envisage de développer des variétés immunisées contre cet insecte dévastateur. La cochenille du cactus s'est déjà attaquée aux champs de figuiers de Barbarie de plusieurs zones du Maroc : Sidi Ifini, Tiznit et province de Chtouka Aït Baha.



Energies renouvelables : le Maroc au top

Le Maroc est l'un des pays les plus compétitifs au monde en matière de production d'énergie à base de sources renouvelables, a déclaré le ministre de l'Industrie, du commerce et de l'économie verte et numérique, Moulay Hafid Elalamy à l'occasion de l'ouverture de la 6ème édition des Rencontres Africaines de l'efficacité énergétique. Said Mouline, le directeur général de l'Agence marocaine de l'efficacité énergétique (AMEE) a mis en avant les efforts déployés par l'AMEE en matière de développement de l'efficacité énergétique dans les différents secteurs dont l'industrie, mentionnant les actions menées, notamment une proposition de mesures fiscales et incitatives pour les équipements industriels à haute efficacité énergétique. Il a aussi souligné que "l'économie verte recèle un important potentiel en termes de création d'emplois pour la jeunesse au Sud et au Nord de la Méditerranée. Le nombre d'emplois dans des métiers d'avenir liés au digital et à l'économie verte pourrait augmenter considérablement, grâce à l'accompagnement et au renforcement des capacités".





MARITIME AÉRIEN ROUTIER

L'engagement sûr



Centre Mohammed 5 - Etd 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



Nestlé se distingue avec une boisson à base de pois

Nestlé lance une boisson végétale baptisée Wunda. Trois références qui affichent un Nutri-Score A : original ou sans sucre en brique de 950 ml et saveur chocolat en briquettes de 3 x 230 ml. Les recettes ont été imaginées à base de pois, d'origine France ou Belgique. Un véritable atout face aux boissons à base de coco ou d'amande venues d'ailleurs. Nestlé vante en outre une fabrication neutre en carbone. Le pois, riche en protéines et en fibres, reste neutre en goût et offre une consistance idéale à la fois pour le bol de céréales du matin et en cuisine.



Coq Cola, le nouveau cola français

Le groupe minéralier Ogeu continue de diversifier son offre de boissons avec un cola à l'eau de source, sans sucre. Coq Cola (qui fait référence à l'emblème de la France) sera la seule marque de cola avec le label Origine France garantie.

Milka voit noir

Spécialiste de la tablette au chocolat au lait, Milka propose aujourd'hui une gamme au chocolat noir avec trois variétés : classique, aux amandes et caramel pointe de sel. Elle s'appelle Tendre noir, en référence à l'onctuosité de la recette.



Carte Noire en version prêt à boire

Carte Noire crée met sur le marché des boissons prêtes à boire bio en bouteille. Le concept n'est pas nouveau, mais c'est une première pour une marque de cette envergure au rayon café. La gamme couvre trois variétés fabriquées par la Laiterie Saint-Denis-de-l'Hôtel : mochaccino, cappuccino classique et lait d'amande. Les recettes bio affichent une liste d'ingrédients plus courte que celle de son concurrent Starbucks au rayon frais et se révèlent plus gourmandes. Le cappuccino de la marque américaine contient 75 % de lait, 19,5 % d'eau et 0,8 % d'extrait de café, tandis que la nouveauté de Carte Noire est élaborée avec 93 % de lait demi-écrémé et 1 % de café soluble pur. Deux formats sont proposés, 250 ml pour les trois variétés et 750 ml pour le cappuccino classique et le mochaccino.



Kellogg's se met au bio

Le groupe vient de lancer Miel Pops Bio sur un marché qui pèse désormais 135 M€, soit 21 % des ventes totales de céréales. Sa recette bio arbore la lettre B du Nutri-Score, alors que la recette conventionnelle actuelle est notée C. Kellogg's suit les traces de Cereal Partners (Nestlé) présent sur les céréales bio depuis 2018 avec les déclinaisons AB de ses best-sellers pour enfants et ados. Avec ses références Chocapic, Lion, Cheerios et Nesquik, le groupe pèse 9 % du CA bio, la première place revenant à Bjorg (31 % du CA).



Volvic mise sur le carton

Volvic, marque du groupe Danone, va investir 6 millions d'euros dans son usine d'embouteillage en Auvergne pour sortir deux nouveaux formats de briques en carton et réduire sa dépendance au plastique. Ces briques seront les contenants de deux nouvelles gammes de boissons aromatisées fruitées: Volvic Kids et Volvic Zest +, en format 25 ou 33 centilitres.

Après avoir été la première marque à se lancer dans des grands formats en 100% PET recyclé avec sa bonbonne 8 litres, Volvic poursuit sa démarche de diversification vers des matériaux renouvelables. Ce nouvel emballage est issu de forêts gérées de manière responsable et d'autres sources contrôlées.

Eat real : des snacks healthy

Les snacks Eat Real sont basés sur trois concepts très simples: un apport nutritif concret, un goût authentique et de bons ingrédients. Ainsi les chips sont faites à partir d'ingrédients naturels sans arômes artificiels, colorants ou préservateurs. Les snacks sont aussi sans gluten et vegan puisque faits à partir de lentilles, de quinoa et de légumes et se déclinent dans de nombreuses saveurs, de la plus classique (salé) à la plus original (mangue et menthe).



De l'eau en canette

Fondée par Louis Biret & Gaston Ardisson, Oxygen Water est une société française spécialisée depuis 2017 dans la conception et la distribution d'eau en canette. Ses particularités: un emballage recyclable, un design efficace et un produit riche en oxygène. Une canette blanche d'eau plate format 250 ml Slim a ouvert le bal, suivie cet hiver par une version bleue "finement pétillante", et par une version "grosses bulles" pour l'été 2021.

Initialement commercialisée dans les pharmacies, Oxygen est dorénavant distribuée en exclusivité dans 380 Monoprix. La jeune société cherche un partenaire dans la distribution automatique et dans la restauration afin de pouvoir proposer une alternative non polluante aux bouteilles d'eau en plastique.



Monin s'engage dans le bio

Monin, marque de référence des professionnels du bar et de la restauration vient de lancer cinq sirops bio en bouteille en verre d'un litre élaborés en France à partir d'ingrédients naturels, sans colorants et sans ajout de conservateurs: citron, fraise, menthe, grenadine, pur sucre de betterave française.

Le futur de l'agriculture au Maroc passe par la technologie

Une conférence digitale sur "le futur de l'agriculture au Maroc", a été organisée en mai dernier par IMPACT Lab, l'accélérateur d'innovation africain, en présence d'acteurs clés du domaine et de plus de 200 participants. Elle a permis d'échanger sur le rôle des nouvelles technologies et de l'entrepreneuriat pour adresser les enjeux clés du secteur tels que l'agriculture durable, la sécurité alimentaire ou la création de richesse dans le monde rural. Nous avons assisté à cette conférence et vous en livrons les principales lignes. Les interviews de trois des intervenants, Salma Kabbaj, co-fondatrice d'Impact Lab, Mouhsine Lakhdissi, Co-fondateur et CTO d'Agridata Consulting et Hamza Rkha, Fondateur et CEO de Sowit, complètent



L'avenir de l'agriculture se joue en Afrique. Dernier levier de croissance de la production agricole mondiale, le continent possède plus de 50% de terres arables non encore exploitées, et présente les plus faibles rendements alors que plus de 60% de sa population tire ses revenus de l'agriculture. Cinq experts ont participé à cette conférence et se sont exprimés sur les

manières de répondre aux défis de l'agriculture de demain. Mouhsine Lakhdissi, Co-fondateur et CTO d'Agridata Consulting (spécialiste de la digitalisation agricole) a fait preuve d'optimisme en exhortant les entrepreneurs « à croire en leur capacité de réussir au Maroc. Même dans un contexte qui est un peu compliqué, où les incentives ne sont pas à l'image de ce

qui se fait ailleurs, on peut réussir. On peut réussir au Maroc, et on peut également s'exporter." Il a ajouté avec enthousiasme : « Il faut ériger l'agritech comme secteur stratégique pour le Maroc. On peut viser grand en commençant par l'Afrique. Il faut développer entrepreneuriat, présenter des success stories, même si ceux qui réussissent ne veulent pas l'afficher. Il faut dire aux jeunes qu'on peut réussir dans l'agriculture. Le verrou, c'est l'accès à l'information. Il faut être dans les territoires, aller où sont les jeunes et les agriculteurs. Yes we can, we can make agriculture great again ». Car aujourd'hui, seuls les grands groupes ont les moyens d'accéder au meilleur de la technologie. Les petits, les moyens et les coopératives n'ont pas le même niveau d'accès pour des raisons d'inclusion du monde rural dans le tissu économique, d'accès à la connexion, de financement. On subventionne tout dans l'agriculture, mais pas la technologie.

Comment produire plus, mais mieux ?

D'après Faissal Sehbaoui, directeur général d'Agriedge (spin-off du groupe OCP), « le défi de l'agriculture, que ce soit au Maroc ou dans les autres pays africains, c'est de produire plus, en tenant compte de la croissance démographique, mais de produire mieux, en réduisant le gaspillage des ressources naturelles et en protégeant l'environnement pour une production durable. Il faut trouver le moyen de mettre à la disposition de l'agriculture la puissance de la big data ». Avec les nouvelles technologies, on détermine la quantité optimale d'engrais à apporter et quand

l'apporter. Pour les systèmes d'irrigation, grâce à des capteurs, on peut savoir à quel moment et quelle quantité d'eau on doit apporter, la date de récolte est déterminée de manière optimale. Nous sommes confrontés à plusieurs défis aujourd'hui explique Faissal Sehbaoui. Produire plus avec moins de terre arable. Sachant que 80% de l'eau est consommée par l'agriculture au Maroc, il faut utiliser la quantité nécessaire en se servant de capteurs qui permettent de préserver cette ressource naturelle stratégique et de moins en moins disponible, surtout dans les zones arides et semi-arides. Le 3ème défi est lié au changement climatique : l'agriculteur s'appuie sur son savoir ancestral, sa manière de cultiver le blé par exemple est plus ou moins répétitive. C'est un métier qui devient difficile avec l'impact du changement climatique. Il faut intégrer les nouvelles informations engendrées par le changement climatique dans le processus de décision. Le fait d'avoir une grande quantité de données permet de déterminer comment chaque parcelle évolue. Autre défi que la nouvelle technologie peut résoudre ? Le renouvellement des générations. La petite agriculture se fait par héritage. La nouvelle génération est très connectée et les nouvelles technologies contribueront à renouveler les générations.

Agriedge a mis en place une stratégie en trois volets pour faire de l'agritech un des leviers majeurs de l'agriculture.

- La caravane Agritech pour ramener tous les services d'agriculture de précision (capteurs, téléphones portables, applications mobiles) vers l'agriculteur. Agritech s'installe chez





un agriculteur et visite les agriculteurs voisins pour faire des démonstrations sur le terrain, offrir des explications et des formations. La caravane va silloner toutes les régions du Maroc.

- Le deuxième volet consiste à accompagnement des porteurs d'idées en Agritech. L'idéal est que ce soit des fils d'agriculteurs. Ils reçoivent une aide pour améliorer la robustesse technique et scientifique de leurs solutions.

- Et le volet scientifique se fait avec l'Université Mohammed VI Polytechnique. Avec les données collectées sur le terrain, on alimente les travaux de recherche.

Quels sont les freins à la généralisation de l'Agritech ?

De son côté, Hamza Rkha, Fondateur et CEO de Sowit qui aide les agriculteurs africains à mieux appréhender les besoins de leurs cultures s'est exprimé sur ce qui freine la généralisation de l'agritech. « On a des locomotives très performantes à adopter la technologie comme Holmarcom ou les Domaines Agricoles... Ils aident à la vulgarisation. Mais il y a un frein au Business model de la solution qu'on construit pour le plus grand nombre, pas pour les plus grands. Il existe des goulots d'étranglement :

- La mécanisation : pour semer à la bonne date, il faut du matériel de qualité pour semer en profondeur et non pas à la volée.

- Le financement : pour que l'agriculteur puisse démarrer sa saison, il doit être en condition d'investir et de risquer.

- Le cash flow pour acheter des engrais par exemple. De nombreux agriculteurs ont un accès difficile au crédit ou à l'assurance.

- L'accès à l'information : l'expérience est une chose, mais des agriculteurs sont confrontés à des situations singulières où l'expérience n'est pas suffisante.

Kenza Barrada, entrepreneure dédiée au développement de l'humain et des organisations a appuyé les propos d'Hamza Rkha en expliquant que « les grands groupes marocains jouent un rôle déterminant dans l'innovation et la transmission de bonnes pratiques innovantes. Mais au niveau global, sur des sujets critiques d'innovation et de développement technologique du secteur agricole, on ne voit pas encore de jeunes pousses entrepreneuriales marocaines qui fassent référence ». Elle note un manque d'appétit pour entrepreneuriat, souvent causé par des problèmes de trésorerie. Elle dénonce les délais de paiement de 6 à 12 mois qui provoquent des faillites. « Il faut générer l'envie d'entreprendre et aider ces entreprises à croître. » a-t-elle déclaré. « La planète est un terrain d'action. Il faut pouvoir vendre à l'international et régler la problématique de change ».

Le Launchpaf Agritech pour accélérer la mise sur le marché de startups Agritech

IMPACT Lab a lancé lors de cette conférence, son programme d'accélération dédié à la promotion de l'entrepreneuriat innovant dans l'agro-industrie : le Launchpad Agritech. « Chez IMPACT Lab, nous sommes convaincus que le Maroc a le potentiel de se positionner en tant que hub d'innovation majeur dans le secteur agro-industriel en Afrique. Pourtant, l'écosystème des startups Agritech au Maroc reste encore faible, et les opportunités d'innovation dans le secteur sont peu connues », a déclaré Salma Kabbaj, co-fondatrice d'IMPACT Lab.



Avec ce programme, IMPACT Lab cherche à accélérer la mise sur le marché de startups Agritech marocaines, mais aussi à inspirer la future génération d'entrepreneurs Agritech marocains.

Ainsi, depuis déjà plusieurs semaines, IMPACT Lab a mis en place une plateforme web - impactlab.africa/agritech - pour sensibiliser les aspirants entrepreneurs aux opportunités d'innovation dans la chaîne de valeur agro-industrielle. Cette plateforme rassemble des articles, des podcasts et des vidéos, développés en collaboration avec des experts du domaine et des entrepreneurs inspirants à l'échelle internationale.

La technologie recèle d'énormes potentiels pour résoudre les problématiques des entreprises agroalimentaires : l'accès aux marchés, l'obtention de financements, la mise en œuvre de solutions durables, etc. Relever ces défis est particulièrement pertinent dans le contexte de crise actuel. Le Launchpad Agritech fournit aux innovateurs Agritech à fort potentiel les outils pour réussir.

Le programme Launchpad Agritech sélectionnera 10 startups marocaines ayant développé des prototypes de solutions impactant le secteur agro-industriel. Elles seront ensuite accompagnées pendant 6 semaines pour accélérer leur solution : formations, coaching, mises en relation d'experts et

de partenaires potentiels, etc. Ces startups pourront accéder au financement Innov Invest de la Caisse Centrale de Garantie allant jusqu'à 700 000 dh par startup accélérée.

Dates clés du Launchpad Agritech :

- Appel à candidature des startups marocaines Agritech du 5 mai au 16 juin 2021 ;
- 10 startups sélectionnées pour 6 semaines d'accélération à partir du 1er juillet.



Salma Kabbaj : « Il est temps pour le Maroc de se doter d'une stratégie startups volontariste et ambitieuse »

La co-fondatrice d'IMPACT Lab nous éclaire sur le marché des startups au Maroc, et sur le programme qu'IMPACT Lab dédie à celles qui ont développé des prototypes de solutions innovantes pour répondre aux enjeux de la chaîne de valeur agro-industrielle.

Quel est le rôle d'Impact Lab ?

Nous avons accompagné jusqu'à présent plus de 170 startups, basées au Maroc mais aussi dans 17 autres pays africains. Nous offrons aux

startups un accompagnement opérationnel pour accélérer leur mise sur le marché et leur croissance. Nos programmes reposent

fortement sur du coaching personnalisé, délivré par des experts internes d'IMPACT Lab avec plus de 17 ans d'expérience professionnelle chacun. Nous donnons également accès à des formations aux méthodologies de l'innovation, à des réseaux d'experts et à un espace de co-working gratuit situé en plein cœur de Casablanca. IMPACT Lab est labellisé par la Caisse Centrale de Garantie dans le cadre du programme Innov Invest, ce qui nous permet d'octroyer aux startups des financements allant jusqu'à 700 000 dh par projet.

En parallèle, nous accompagnons les entreprises et les institutions publiques, telles qu'inwi, l'OCP ou Coca-Cola, dans l'accélération de leurs dynamiques de transformation interne ou de leurs collaborations avec des startups. A travers ces activités, nous facilitons à nos startups l'accès à des donneurs d'ordre potentiels et à sécuriser la croissance de leur chiffre d'affaires.

Parlez-nous du marché des startups au Maroc ?

L'écosystème marocain des startups a connu une belle dynamique sur les cinq dernières années. Il suscite d'ailleurs un intérêt croissant, que ce soit de la part des institutions publiques, des organisations internationales ou des entreprises. Cependant, les startups marocaines font toujours face à des défis qui rendent l'émergence de success stories difficile. Ces défis incluent en premier lieu la difficulté d'accéder aux marchés : décrocher un contrat pour une startup au Maroc reste un processus long et complexe, sans parler des délais de paiement qui suivent. On peut également citer d'autres défis, comme le manque de cadre réglementaire et fiscal adapté, le coût élevé des ressources humaines, la difficulté de lever du financement, etc.

L'écosystème startups marocain a d'ailleurs pris du retard, même par rapport aux autres écosystèmes africains. Le Maroc se situe ainsi en 8ème position en termes de fonds levés par les startups en 2020 avec \$11 millions vs. \$269 millions pour l'Egypte par exemple.

Je pense qu'aujourd'hui, il est temps pour le Maroc d'exprimer une ambition claire de se positionner parmi les hubs d'innovation africains, et de se doter d'une stratégie startups volontariste et ambitieuse qui reflète le positionnement économique de notre pays sur le continent.

En quoi consiste le Launchpad Agritech ?

C'est un programme d'accélération dédié aux startups marocaines ayant développé des prototypes de solutions innovantes pour répondre aux enjeux de la chaîne de valeur agro-industrielle.

A l'issue de l'appel à candidatures, qui est en cours jusqu'au 16 juin, 10 startups seront sélectionnées pour participer à un bootcamp de 6 semaines qui leur permettra d'accélérer leur lancement sur le marché. Durant ces 6 semaines, elles bénéficieront de formations, de coaching opérationnel personnalisé et de connexions avec notre réseau d'experts.

A l'issue du bootcamp, les startups seront connectées à des grandes entreprises agro-industrielles marocaines et à des acteurs institutionnels qui pourraient être intéressés par leurs solutions. Elles seront également éligibles au financement Innov Invest de la Caisse Centrale de Garantie, allant jusqu'à 700 000 dh par startup.

Au-delà de l'accélération, le Launchpad Agritech est aussi un programme de sensibilisation, qui vise à encourager les aspirants entrepreneurs marocains à s'intéresser aux opportunités d'innovation dans le secteur. Ainsi, nous avons mis à leur disposition depuis le mois de mars une plateforme dédiée, www.impactlab.africa/agritech, qui regroupe des podcasts, des vidéos éducatives et des interviews développés en collaboration avec des experts du domaine et des entrepreneurs inspirants à l'échelle internationale.

En quoi l'Agritech peut-elle résoudre les problématiques des entreprises agroalimentaires ?

Face à l'accroissement démographique et au changement





climatique, le secteur agro-industriel est sous pression pour produire plus et mieux. En résumé, l'enjeu est de réussir à nourrir 9 milliards de personnes en 2050, puis 11 milliards en 2070, avec moins de surface dédiée à l'agriculture, des terres moins fertiles et des ressources hydriques plus limitées.

Cette pression est accentuée par l'évolution des attentes des consommateurs, de plus en plus sensibles aux enjeux de nutrition et d'impact environnemental et social.

Dans ce contexte, les nouvelles technologies sont en train de transformer le secteur agro-industriel à l'échelle internationale. Grâce à l'IoT, l'imagerie satellite ou l'intelligence artificielle, les exploitants agricoles sont aujourd'hui en mesure de collecter de la donnée cruciale en temps réel, leur permettant de choisir les semences les plus adaptées à leurs fermes, d'optimiser

l'utilisation de l'eau ou des engrais, ou d'identifier rapidement une maladie qui s'attaque à leurs plantations. La robotique permet d'automatiser certains processus tels que le semis ou la taille des arbres, avec un impact significatif en termes d'efficacité et de précision. La blockchain permet de sécuriser la transmission d'informations tout le long de la chaîne de valeur agricole, de la fourche à la fourchette, fluidifiant ainsi les interactions entre les acteurs et offrant au consommateur final une transparence totale sur l'origine des produits consommés. Les applications des nouvelles technologies au secteur agricole sont nombreuses et extrêmement impactantes. L'enjeu dans un pays comme le nôtre est de les rendre accessibles en terme de prix mais surtout d'usage aux exploitants agricoles, et notamment aux petits agriculteurs dans un contexte marocain où 70% des exploitations agricoles font moins de 5 ha.

Hamza Rkha, « SOWIT accompagne l'agriculteur au quotidien »

SOWIT entend participer à l'émergence d'une agriculture durable et pourvoyeuse d'emplois dignes, permettant au continent de répondre aux besoins grandissants de ses populations. Hamza Rkha, son fondateur et CEO nous explique comment sa startup accompagne les agriculteurs au quotidien en les aidant à produire mieux.

Quels sont les services proposés par Sowit ?

Tout au long de sa saison, l'agriculteur fait face à un certain nombre d'opérations, telles que la fertilisation ou l'irrigation, qui déterminent en partie le rendement de ses parcelles et ses revenus.

SOWIT l'accompagne, au quotidien, à travers l'abonnement annuel à ses solutions et lui permet de cartographier ses parcelles, d'optimiser ses opérations (semis, irrigation, fertilisation, récolte) et ainsi d'intensifier durablement ses productions.

Y'a-t'il beaucoup de start-up dans le secteur agricole ?

Plus de 50 millions d'hectares sont pilotés par des startups





aux États-Unis avec l'ambition de construire une agriculture productive et durable. Les startups ne manquent donc pas, ce qui manque c'est plutôt un focus sur les agricultures africaines qui présentent des enjeux différents en termes d'adaptation des solutions aux pratiques des agriculteurs, d'adoption rapide des outils digitaux ou de réglementation sur les sujets IoT.

Vous avez dit que produire plus, mais mieux était le grand défi de l'Afrique. Comment Sowit répond à ce défi ?

L'Afrique engage son émergence au temps où les défis alimentaires, énergétiques, démographiques et surtout environnementaux se font de plus en plus pressants. Suivre un schéma de production intensif et conventionnelle n'est pas une option au temps où les intrants agricoles se font de plus en plus onéreux et les marchés de plus en plus capricieux. Ce d'autant qu'encore beaucoup de ses forces publiques rechignent à fermer les ports pour favoriser l'émergence de tissus productifs locaux solides, qui pourrait à terme gagner en compétitivité vis à vis de l'international, et préfèrent répondre aux revendications urbaines par des denrées importées à moindre coût. SOWIT est là pour faire de l'hétérogénéité qui existe sur toute parcelle, un facteur d'intensification durable en taillant les opérations sur les besoins réels des cultures.

Un producteur d'agrumes consomme au Maroc aujourd'hui près de 7 000 m³ d'eau par hectare pour produire 22 tonnes de citron par hectare. Grâce à SOWIT, il a abaissé sa consommation de 800 m³ tout en limitant l'occurrence de certains risques fongiques et en augmentant de 1.2 tonne

son niveau de production. C'est, sommes toute, près de 1 500 dirhams de marge nette supplémentaire par hectare et surtout des impasses sur des traitements phytosanitaires couplées à une rationalisation des ressources en eau, aujourd'hui sous pression. C'est dans cet optique que nous travaillons avec des producteurs comme Zalar ou Asma Agro.

Il en va de même pour nos clients céréaliers qui consomment moins d'azote (7kg de moins par hectare) et génèrent plus de rendement (plus de 500 kg par hectare) grâce à notre solution d'optimisation de la fertilisation. C'est le cas de plusieurs producteurs de l'Association Marocaine des Multiplicateurs Semenciers comme messieurs Krafess et Benali ou de grands groupes comme Les Domaines Agricoles ou AgroPlus.

Nos clients producteurs de maïs fourragers reçoivent des alertes leur permettant de récolter au bon moment et de fournir un fourrage permettant de produire 0,4 litre de lait supplémentaire par tête. Le groupe Danone utilise d'ailleurs notre solution au Maroc et en Russie et la teste au Brésil.

Comment adapter les solutions à l'agriculture marocaine, différente d'une région à l'autre ?

D'une part, c'est un long travail de collecte de données sur le terrain qui permet de fiabiliser les algorithmes de traitement de l'image. D'autre part, c'est impératif de compter dans les équipes des agronomes ayant les différentes sensibilités et pouvant porter la voix des régions. À Sowit, nos agronomes viennent de plus de 10 régions et nous nous appuyons sur les agriculteurs leaders qui sont de véritables ambassadeurs régionaux.

Quelles sont les mesures fortes à prendre pour que l'Agritech se généralise ?

Renforcer les incitations pour les agriculteurs qui pratiquent une agriculture intensive et durable est fondamental pour valoriser les pratiques qui limitent la détérioration des sols et préservent les ressources naturelles est une piste intéressante qui a porté



ses fruits en Europe suite à la directive EcoPhyto2018. Faciliter les liens entre la recherche agronomique (IAV, Ena Meknès, INRA...) et les porteurs de projets pour s'assurer de construire des solutions éprouvées via des rencontres dédiées.

Mouhsine LakhdiSSI, « La technologie devient de plus en plus critique pour la réussite du secteur »

Co-fondateur et CTO d'Agridata Consulting, Mouhsine LakhdiSSI nous dit tout sur Agridata, éditeur et intégrateur de solutions informatiques exclusivement destinées à l'écosystème agricole et sur l'importance de la technologie pour le secteur.

Quels services propose Agridata Consulting ?

Agridata Consulting propose des solutions de digitalisation pour la gestion des fermes aussi bien sur les aspects techniques qu'économiques permettant d'améliorer la productivité, d'optimiser les coûts et d'accroître la qualité et la traçabilité. Sa solution Bee One est un ERP complet pour les agriculteurs alors que Bee Coop s'occupe de l'amont agricole pour les Agro industriels et les coopératives. Agridata propose également des services de conseil en digitalisation agricole et en bonnes pratiques de gestion, des services d'analyse des données en IA et des applications mobiles gratuites pour les agriculteurs

Qui sont vos clients ?

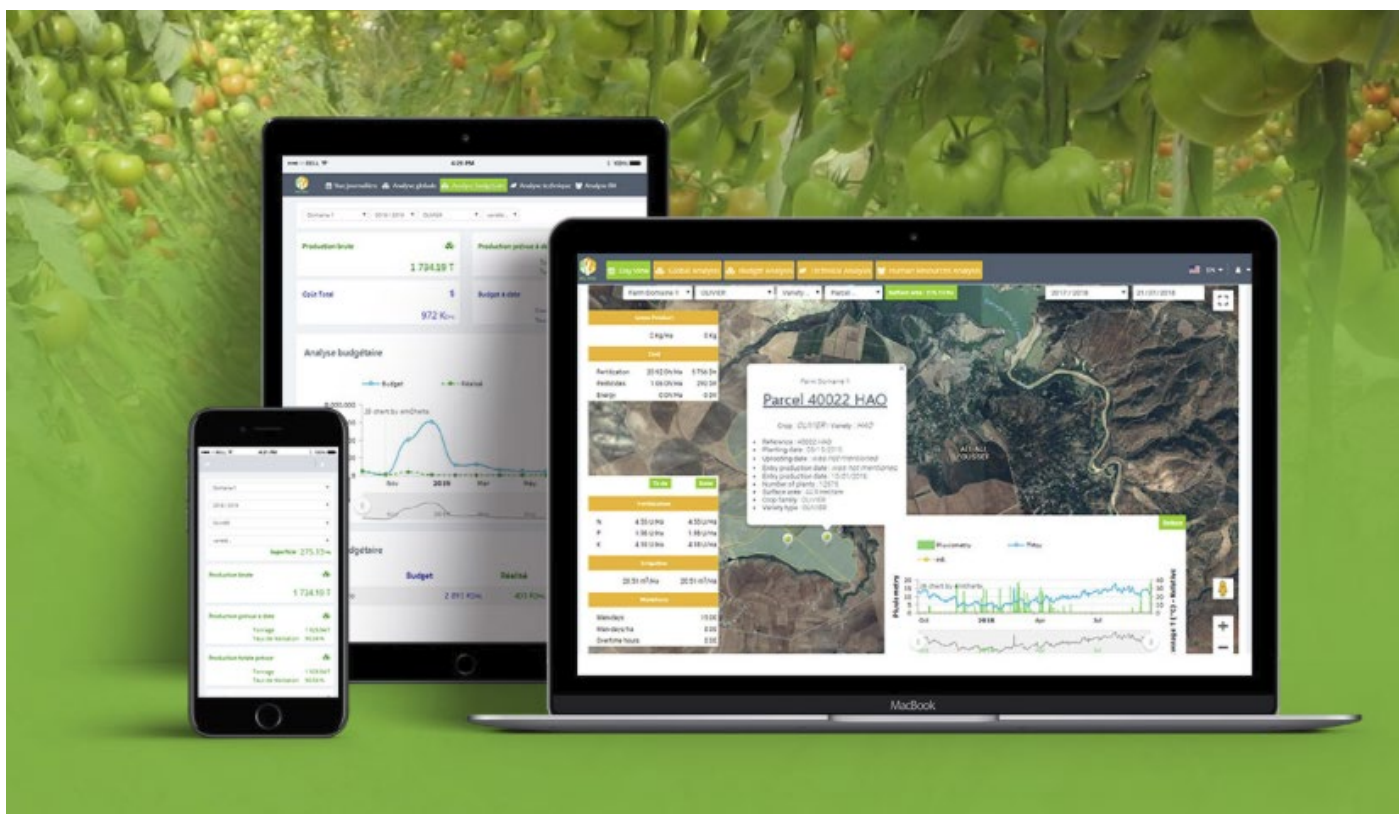
Nos clients varient des groupes agricoles comme Les Domaines, Providence Verte, Orbis Holding ou Saham Agri, en passant par les grands et moyens comptes jusqu'aux petits agriculteurs via les coopératives et les agrégateurs comme Lesieur Crystal ou Zaouia et Comaprim. Nous sommes en train de déployer de nouveaux clients au Moyen-Orient.

Quel est le rôle de l'innovation dans l'agriculture marocaine ?

L'innovation a un rôle majeur pour porter l'agriculture marocaine à l'international et permettre un niveau de qualité et de productivité qui permet de garantir la compétitivité sur les marchés étrangers

Comment ériger l'Agritech comme secteur stratégique pour le Maroc ?

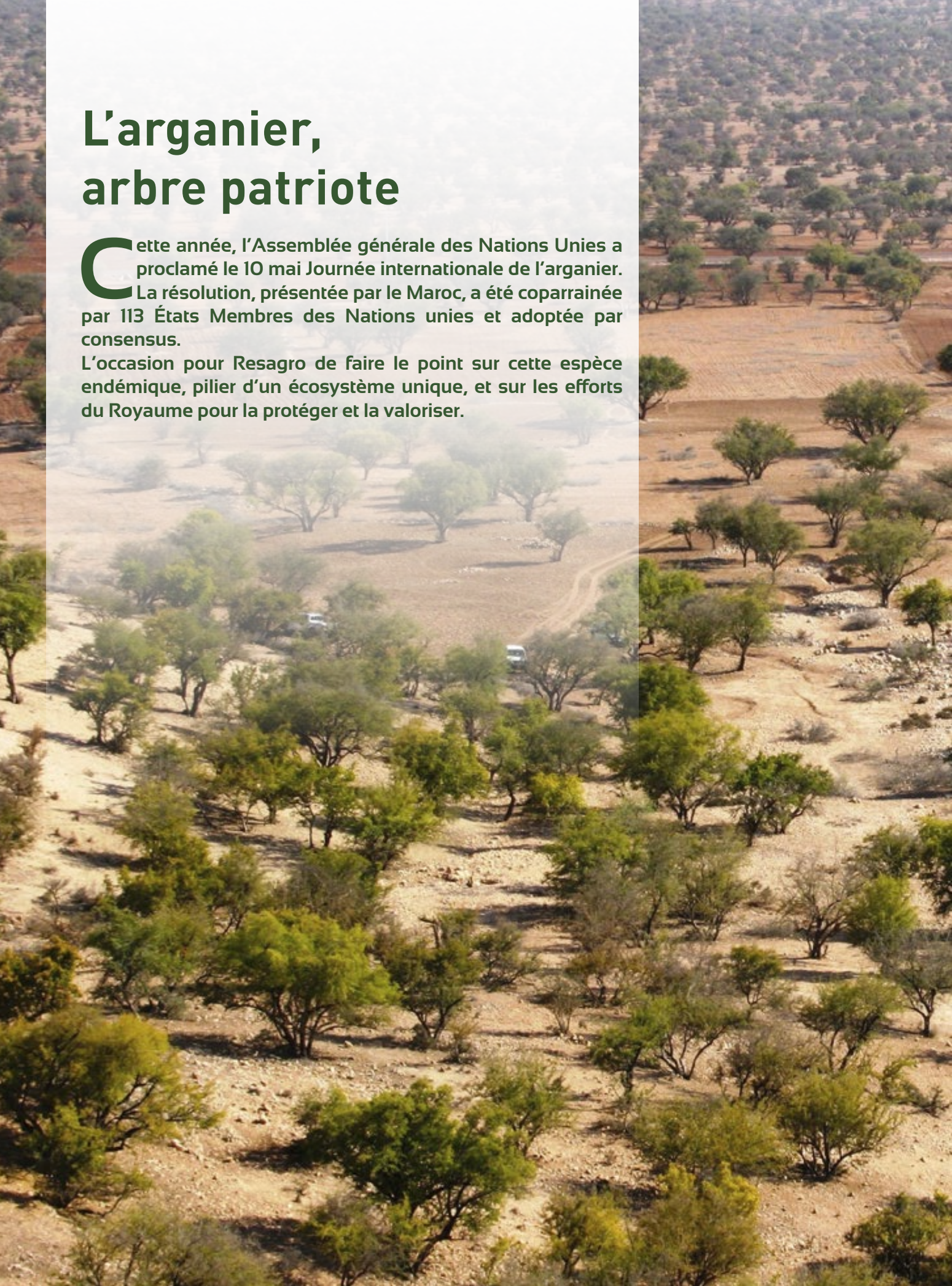
L'Agritech est une composante importante de l'agriculture car la technologie devient de plus en plus critique pour la réussite du secteur. Il est important dans ce sens de renforcer le regroupement des acteurs Agritech et de construire un contrat programme avec les acteurs publics. Il faut également subventionner la technologie pour assurer l'adoption par les petits agriculteurs.



L'arganier, arbre patriote

Cette année, l'Assemblée générale des Nations Unies a proclamé le 10 mai Journée internationale de l'arganier. La résolution, présentée par le Maroc, a été coparrainée par 113 États Membres des Nations unies et adoptée par consensus.

L'occasion pour Resagro de faire le point sur cette espèce endémique, pilier d'un écosystème unique, et sur les efforts du Royaume pour la protéger et la valoriser.



L'arganier est une espèce endémique des régions boisées de la Réserve de biosphère de l'Arganeraie qui s'étend sur une superficie de 2,5 millions d'hectares environ et concerne les provinces et préfectures d'Agadir, Ida Outanane, Inzeguane, Aït Melloul, Chtouka Aït Baha, Taroudant, Tiznit et Essaouira.

Il résiste à un environnement difficile caractérisé par la rareté de l'eau, le risque d'érosion et la pauvreté des sols. Les forêts d'arganiers fournissent des produits forestiers, des fruits et du fourrage pour tous les troupeaux, même en période de sécheresse. Les arbres sont également utilisés comme bois de chauffe pour la cuisine et le chauffage. L'huile d'argan fabriquée depuis le 13^e siècle par les femmes berbères d'Afrique du Nord, est extraite des graines et a de multiples usages, notamment en médecine traditionnelle et complémentaire ainsi que dans les industries culinaires et cosmétiques. Ces dernières années, la demande mondiale a augmenté. Malgré cette tendance, la méthode de fabrication de l'huile d'argan a très peu changé. Pourtant, la filière de l'Arganier présente un fort potentiel mais profite peu aux populations locales. En effet, malgré les efforts de structuration de la filière, les producteurs nationaux captent une faible partie de la valeur ajoutée (près de 17% de la VA des exportations).

L'arganier, pilier du développement durable

L'arganier est un arbre polyvalent qui permet de générer des revenus, et améliore la résilience ainsi que l'adaptation au climat. Il joue un rôle très important dans la réalisation des trois dimensions du développement durable - économique, sociale et environnementale - au niveau local.

Le secteur de la production durable d'argan contribue à l'autonomisation économique et à l'inclusion financière des

communautés locales, en particulier des femmes vivant dans les zones rurales. Les coopératives contribuent à promouvoir les possibilités d'emploi au niveau local et peuvent jouer un rôle important en contribuant à la sécurité alimentaire et à l'éradication de la pauvreté.

Pendant des siècles, l'arganier a été un pilier des communautés rurales autochtones d'origine berbère et arabe, qui ont développé une culture et une identité spécifiques, partageant leurs connaissances et compétences traditionnelles par le biais de l'éducation non formelle, en particulier les connaissances uniques associées à la production traditionnelle d'huile d'argan par les femmes.

Le système agro-forestier-pastoral unique basé sur l'arganier n'utilise que des espèces et des activités de pastoralisme adaptées aux conditions locales et s'appuie sur la gestion traditionnelle de l'eau fournie par le Matifha - un réservoir d'eau de pluie creusé dans la roche, contribuant ainsi à l'atténuation et à l'adaptation au changement climatique et à la conservation de la biodiversité.

Cette région unique, où les arganiers sont cultivés depuis des siècles, combine biodiversité agricole, écosystèmes résilients et patrimoine culturel précieux. C'est pour cette raison qu'elle a été reconnue et protégée par diverses entités des Nations unies.

L'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) a désigné en 1988 la zone de production endémique comme réserve de biosphère de l'Arganeraie. Tous les savoir-faire concernant l'arganier ont également été inscrits en 2014 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

En décembre 2018, la FAO a reconnu le système agro-sylvo-



pastoral à base d'argan dans la zone d'Ait Souab - Ait Mansour au Maroc comme un système ingénieux du patrimoine agricole mondial. Elle a reconnu non seulement le savoir-faire agricole et la biodiversité unique du système agrosylvopastoral de l'arganier, mais aussi la gestion durable des ressources naturelles et le paysage façonné par des générations d'agropasteurs.

Une journée internationale célébrée

Une manifestation en ligne pour célébrer cette première journée dédiée à l'arganier s'est tenue à Agadir, et a débuté par un message de M. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement rural et des Eaux et forêts. Des membres de l'ONU et de la FAO s'y sont exprimés, reconnaissant les différentes vertus de cet arbre unique.

« L'arganier est un arbre polyvalent qui s'adapte au changement climatique. Le potentiel de la coopération sud-sud autour de

Les chiffres de la filière

- Plus de 25.500 d'emplois
- Chiffre d'affaire d'environ 1,2 milliard de dirhams
- Production annuelle d'huile : 5000 tonnes
- Exportations : plus de 1 200 tonnes à fin 2020
- Chiffre d'affaires à l'export : 280 millions de dirhams.

l'arganier est énorme. Il permettra au Maroc de partager son savoir-faire avec les autres pays du continent et constituera une occasion pour mettre les compétences marocaines au service de la prospérité de l'Afrique. En célébrant cette journée, nous honorons aussi les femmes, les agriculteurs et les entrepreneurs », a déclaré Sylvia Lopez-Ekra, coordonnatrice



Le CAM s'engage pour l'arganier

- Au niveau financier en accompagnant les coopératives arganières dans le financement de leurs projets d'investissement et de leurs besoins de fonctionnement
- Mise en place de sessions d'information et d'orientation permettant aux coopératives, en amont du financement d'assimiler les offres disponibles et les conditions de financement
- Sessions d'éducation financière menées par le Centre d'Etude et de Recherche du CAM qui ont permis l'inclusion financière des coopératives
- Signature d'une convention avec la Fédération interprofessionnelle de la Filière de l'Argane « Figargane » pour accompagner la filière dans l'opérationnalisation des objectifs de son contrat programme conformément à la stratégie agricole « Generation Green 2020-2030 »

résidente du Système des Nations unies au Maroc. Selon Mme Semedo, Directrice générale adjointe de la FAO, «les arganiers peuvent nous aider à relever les défis actuels en matière de développement durable en renforçant la résilience et l'autonomisation des femmes rurales grâce à la production d'argan et à l'agrotourisme». Elle a ajouté que l'intérêt de

l'arganier ne se limitait pas à l'huile d'argan, et a mis en lumière la contribution de cet arbre à la «sécurité alimentaire, à la nutrition, à la création de revenus et, plus généralement, aux moyens d'existence des populations rurales, en particulier des femmes». Et d'ajouter, «les écosystèmes de l'arganier peuvent participer notamment à l'action pour le climat, à la lutte contre la désertification, à l'utilisation durable de la biodiversité, à la croissance économique, à la création d'emplois, à la santé et au bien-être des populations rurales». De son côté, le gouverneur de la province d'Essaouira, Adil El Maliki, a mis l'accent sur le potentiel de la subdivision territoriale. «Aujourd'hui, la province dispose de 140.000 hectares d'arganier qui permettent une production d'huile d'argan qui dépasse les 2000 tonnes. Le chiffre d'affaires (vente en vrac) est autour de 400 millions de dh. 100 coopératives sont spécialisées dans l'arganier et emploient 5000 femmes dans 20 communes. Ce potentiel n'est pas exploité à sa juste valeur. Pour y remédier, il y a des programmes de l'ONU qui visent à développer la filière. Aussi, des unités de valorisation sont en cours de construction », a expliqué le gouverneur.

La mobilisation du Maroc pour protéger et valoriser l'arganier

Toujours à l'occasion de cette Journée Internationale de l'arganier, le ministre de l'Education Nationale, de la Formation Professionnelle, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique, porte-parole du gouvernement, Saaïd Amzazi a annoncé le lancement d'un appel à projets de recherche sur l'arganier, ainsi que la création de trois prix dédiés à la recherche



sur cet arbre qui seront décernés annuellement.

L'appel à projets de recherche, intitulé "EL BEKRI" (nom du premier savant arabe ayant décrit l'arganier en 1038), sera doté d'un budget de 10 millions de dirhams, en association avec les partenaires du ministère, à savoir l'Académie Hassan II des sciences et techniques, l'ICESCO et l'UNESCO. Il devrait dynamiser la recherche scientifique et l'innovation autour de l'arganier. Trois prix seront créés, dont un Prix du Partenariat Université – Coopérative, qui vise la promotion et l'encouragement du partenariat entre le monde de la recherche scientifique et les coopératives, notamment en matière de valorisation des produits de l'arganier. Ce prix, qui récompensera les meilleures équipes de recherche ayant collaboré avec les coopératives dans un processus d'innovation autour de l'arganier, sera de 100.000 dh.

Il y aura également un Prix de la meilleure thèse (50.000 dh) sur une thématique en rapport avec l'arganier et un Prix du meilleur article, indexé dans une base de données internationale (Scopus ou WOS), d'une valeur de 25 000 dh.

Les principaux champs disciplinaires visés sont l'agroforesterie, l'écophysiologie et l'amélioration génétique de l'arganier, la chimie et la biochimie de l'arbre et de ses produits dérivés, dont l'huile d'argan, la pharmacologie, la cosmétologie et les essais cliniques des produits dérivés. Le prix porte aussi sur le développement socioéconomique des arganeraies et les études en sciences humaines et sociales relatives à la thématique de l'arganier. Le ministre a indiqué que son département est aujourd'hui plus conscient que jamais des potentialités de la filière de l'argan, mettant en avant l'essor fulgurant de l'arganier, qui rapporte aujourd'hui au PIB national une manne inespérée de devises. Il a en outre affirmé que la plus grande qualité de l'arganier est le fait d'être "patriote", car il pousse exclusivement



sur le sol marocain.

La réhabilitation de l'arganeraie, chantier mis en œuvre par le département des eaux et forêts, constitue un enjeu majeur de la filière ; notamment la reconstitution de l'écosystème arganier. Sur ce volet, un effort considérable a été consenti par le département des Eaux et Forêts avec la réhabilitation de plus 164.000 ha sur les 200.000 ha prévus. En parallèle, le démarrage du programme de l'Arganiculture, visant la plantation de 10 000 hectares à l'horizon 2022, marque un changement de paradigme dans la mesure où les ayants droits et agriculteurs manifestent un intérêt croissant pour la plantation d'arganiers dans leurs terrains privés.

Ces efforts sont appuyés par une politique d'investissement significative. Le volume des investissements engagés par l'ensemble des partenaires de l'ANDZOA (Agence Nationale pour le Développement des Zones Oasiennes et de l'Arganier) entre 2012 et 2020 dans différents secteurs prioritaires de développement des zones de l'arganier dépasse les 31 Milliards de dh.

Enfin, dans le cadre de Generation Green, un nouveau contrat programme portant des objectifs ambitieux, clairs et précis à l'horizon 2030, a été signé. Il consiste en la réhabilitation de 400.000 ha d'arganeraie; l'extension de l'arganiculture sur 50 000 ha; l'augmentation de la production de l'huile d'argan à un volume de 10.000 tonnes avec 5.000 tonnes exportés; le conditionnement de 50% de la production de l'huile d'argan ; la labellisation IGP (Indication Géographique Protégée) de 500 tonnes d'huile d'argan ; ainsi que la commercialisation d'au moins 10% de la production en 2025 via une Plateforme digitale dédiée pour passer à 30% en 2030.

Sources : www.andzoa.ma



L'innovation dans l'emballage



Dans les produits alimentaires, l'emballage est un élément essentiel. Souvent premier contact avec la marque, il joue un rôle important dans l'acte d'achat. L'innovation est un moyen de se distinguer de ses concurrents et d'attirer l'attention du consommateur. C'est un secteur très innovant comme en atteste les dernières tendances.

Le secteur alimentaire génère énormément d'emballages, ce qui implique que beaucoup de ressources naturelles, comme le pétrole, sont utilisées pour leur fabrication. La chaîne globale d'approvisionnement alimentaire est responsable de 26 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre dans le monde et un tiers de la nourriture serait perdue ou gaspillée quelque part dans cette chaîne, selon de récentes recherches. Un changement s'impose.

Les critères d'un emballage alimentaire écologique

- Les matières premières sont-elles renouvelables ou sont-elles des ressources limitées (comme le pétrole) ?
- Combien d'énergie nécessite la fabrication de cet emballage ?
- Quel est l'impact de l'emballage alimentaire en terme d'émissions de CO₂ (fabrication et transport) ?
- L'emballage est-il valorisable ? (recyclage, compost, etc.)
- Combien de temps met-il à se dégrader dans un milieu naturel ?

Le secteur de l'emballage se réinvente chaque jour pour proposer le « juste emballage ». Il s'agit, dès lors, de trouver

la « juste » quantité d'emballage pour une « juste » protection de son contenu et pour un « juste » service qui, dans tous les cas, doit être réutilisable ou recyclable pour ne pas perdre de matière première.

Un travail qui s'accomplit depuis de nombreuses années, tant par les industriels que les emballagistes, designers, distributeurs... et cela tout particulièrement pour l'emballage alimentaire. Selon Xavier Terlet, Directeur de la société ProtéinesXTC et expert-consultant pour ALL4PACK, le salon des solutions de packaging innovantes et durables, près d'une innovation alimentaire sur cinq est une innovation par l'emballage. Ces innovations permettent de véritablement répondre aux différentes revendications des consommateurs, « tant sur la notion de plaisir puisque l'emballage peut jouer sur des valeurs multisensorielles par exemple, que sur la notion de santé par la sécurité alimentaire, de praticité en facilitant la manipulation et en offrant un gain de temps aux consommateurs ou encore sur l'éthique (bien-être animal, consommation local ou équitable et recyclabilité du produit) ».

Des emballages écoresponsables

Pour répondre aux défis liés au développement durable, les industriels ont largement travaillé ces dernières années sur l'écoconception du produit emballé. Cela a permis une très forte réduction du poids et du volume de l'emballage tout en améliorant ses fonctionnalités et sa praticité. Selon Fabrice Peltier, designer, consultant créatif en écoconception et auteur



du Livre blanc 2020 « L'emballage fait sa révolution », cette tendance ne fera que s'accroître à l'avenir : « Les emballages de demain seront toujours plus pratiques, plus fonctionnels, plus esthétiques et plus protecteurs mais ils auront un impact environnemental moindre. La durabilité ne doit pas nuire, mais au contraire être au service de la fonctionnalité, de la praticité et du pouvoir de séduction de l'emballage ».

Un constat partagé par Bruno Siri, Président du Conseil français de l'Emballage et membre du Comité Expert du salon All4Pack, notamment en ce qui concerne le secteur du e-commerce :

« Aujourd'hui, avec le développement du e-commerce, qui s'est d'ailleurs fortement accentué avec la crise liée à la Covid-19, le mouvement de l'écoconception a encore tout un pan d'innovation à explorer avec, par exemple, PAK EMBALLAGE qui propose une gamme d'emballage spéciale e-commerce qui permet la réexpédition facile via une deuxième bande adhésive de l'emballage-colis pour le retour des produits en cas d'échange.

Tous les experts de l'emballage s'accordent à dire que l'innovation en termes d'emballage continuera, à l'avenir, ce mouvement vers plus d'écologie. Chaque jour des nouveautés voient le jour sur l'emballage même : compostables, fabriqués à base de produits végétaux (champignons, restes de fruits et légumes) ou marins comme les algues, les protéines de lait de vache ou consommables, recyclables, réutilisables.

42% des consommateurs interrogés lors d'une étude de GlobalWebIndex indiquent que les produits qui utilisent des matériaux recyclés ou durables ont une place importante dans leurs achats de tous les jours.

S'équiper d'un emballage éco-responsable n'est donc

Le Salon All4Pack 2022

Tous les deux ans, le salon ALL4PACK est le rendez-vous incontournable de 79 000 professionnels, qui viennent découvrir les solutions de packaging innovantes et durables proposées par 1350 exposants et marques. Sa prochaine édition, qui se déroulera en 2022, sera l'occasion d'écrire un nouveau chapitre.

Aujourd'hui, la mission d'All4Pack est d'accompagner les professionnels pour faire face à une révolution sans précédent et pour relever les nouveaux défis écologiques qui s'imposent à eux.

www.all4pack.fr/

aujourd'hui plus un luxe, mais plutôt une nécessité pour rester dans la course.

Voici quelques exemples de ce que les entreprises proposent aujourd'hui :

- Une étiquette organique : d'Arbo, fabricant de miel autrichien, a créé un emballage dont l'étiquette est 100% créée par les abeilles, puisqu'il est mis dans des ruches où les ouvrières créent des alvéoles. L'étiquette ainsi générée est entièrement organique et naturelle.
- Cornet de frites en pelure de pomme de terre : idée imaginée par trois étudiants, consistant à réutiliser la peau des pommes de terre utilisées pour faire des frites afin d'en faire des cornets entièrement écologiques. Ils peuvent être



jetés par terre et se dégrader naturellement ou être mangés par les oiseaux.

- Un sac biodégradable : la chaîne de supermarché allemande Edeka a mis en place un sac biodégradable conçu à partir de maïs. Chaque sac est accompagné de graines de tomates ou de concombre, et peut être planté dans la terre avec des déchets
- Un sachet à maintien vertical micro-oncable en monopolpropylène (PP) et prêt à être recyclé proposé par FEI au Royaume-Uni et Inariz en France, en partenariat avec le spécialiste britannique des emballages souples pour l'industrie agroalimentaire JM Packaging pour les plats préparés de riz et de céréales.
- Fleury Michon vient de dévoiler ses emballages en verre, matériau recyclable, produit par Verallia pour ses plats cuisinés. Ce packaging a nécessité trois ans de travail pour le verrier français qui maîtrise une technologie propriétaire de thermoscellage qui permet de fabriquer des emballages en verre capables de supporter la pasteurisation et la stérilisation. La solution retenue est une barquette en polypropylène (PP) operculée dans laquelle est insérée la cassiolette en verre.
- Corona, marque de bière blonde du numéro un mondial AB InBev, a dévoilé un nouveau pack en carton pour les lots de six bouteilles en verre. Elle utilise des surplus de paille d'orge pour élaborer le matériau. La mise au point de cet emballage, fruit de trois années de travail, a été réalisée par le centre mondial d'innovation et de technologie du brasseur belge (Gitec). « Cette technologie révolutionnaire redéfinit la façon d'utiliser l'orge, donnant à cet ingrédient essentiel de la bière une nouvelle vie en tant que solution d'emballage durable », a indiqué AB InBev dans un communiqué. Ce nouveau pack a été lancé en Colombie, à 10 000 exemplaires. L'expérimentation sera poursuivie cette année en Argentine. Si les résultats sont concluants, AB InBev envisage d'étendre cette technologie à d'autres marques
- Johnnie Walker, numéro un mondial du Scotch Whisky est dorénavant disponible dans une bouteille garantie 100% sans plastique, fabriquée à partir de pâte à papier d'origine durable dans le respect des normes de sécurité alimentaire et recyclable. Cette première mondiale est le fruit d'un partenariat entre Diageo et Pilot Lite, une société de gestion de capital-risque pour lancer Pulpex Limited, un consortium réunissant des multinationales de la grande consommation non concurrentes entre elles, dont Unilever et PepsiCo, et dédié au développement de solutions d'emballage durables.

L'emballage à l'heure du digital

Avec la transition digitale, l'emballage n'est plus seulement un moyen de transport ou de protection/conservation, il est un véhicule pour les messages et les valeurs des marques, à tel point qu'on a inventé le néologisme « Packvertising ». Et c'est encore plus vrai avec un emballage connecté qui donne une forte valeur ajoutée au packaging, donc au produit et plaît particulièrement aux jeunes générations. Le QR code et la réalité augmentée sont des technologies souvent utilisés.

Le QR Code qui se trouve sur l'emballage, une fois scanné avec un smartphone, permet d'accéder au réseau social de la marque, à une application, ou par exemple à une recette dans le cas d'un produit alimentaire.

La réalité augmentée, c'est la superposition d'éléments virtuels (grâce à un smartphone ou autre) à la réalité. La célèbre marque



de jeu de construction Lego a installé des bornes en magasin qui permettent de visualiser la construction avant de l'acheter. En France, plus de 70% des consommateurs se disent intéressés par l'utilisation de la réalité augmentée et près de 58% l'ont déjà utilisée.

Au cours des dernières années les emballages utilisant la technologie de réalité augmentée ont augmenté de 120%. Voici quelques exemples :

- Haribo : la marque a utilisé la réalité augmentée sur chaque emballage afin de produire des mini-jeux et des animations à l'occasion d'Halloween.
- 19 Crimes : la société australienne Treasury Wine Estates a créé pour sa cuvée 19 Crimes, des étiquettes de bouteille sur lesquelles chaque personnage dévoile les crimes qu'il a commis.
- Perrier : une idée anecdotique de la marque, montrant que la création d'un emballage iconique peut avoir un effet vertueux. Il est possible de reconnaître les bouteilles Perrier au premier coup d'œil même sans étiquette. L'idée de l'enseigne consiste en un filtre Snapchat dans lequel les clients deviennent les ambassadeurs de la marque.

L'innovation packaging est un véritable enjeu marketing et les marques investissent de plus en plus dans cette direction pour séduire de nouveaux clients et fidéliser leurs consommateurs actuels.

Sources : Baromètre Mondial de l'Innovation, ProtéinesXTC, L'Emballage en France, Conseil National de l'Emballage

Le pavé de saumon aux épices indiennes du restaurant l'Olivier

Ingrédients pour une personne

- 160 g de saumon frais
- Poivre long
- Poivre vert
- Coriandre
- Anis vert
- Baies roses
- Grains de café
- Sésame blanc
- Sésame noir
- Fleur de sel
- Poivre en grains

Pour la garniture

- 50 g de riz vénéré
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- Du thym
- Du parmesan
- 1 tomate
- 1 botte de menthe

Pour la sauce Raïta

- 1 yaourt
- Dés de concombre et de poivron
- Menthe
- Piment d'Espelette

Ecrasez les épices au mortier et torréfiez-les au four.

Enrobez le pavé de saumon avec les épices torréfiées et laissez reposer 2h au réfrigérateur.

Faites suer les échalotes au beurre, puis ajoutez une gousse d'ail, du thym et le riz, et faites le revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide. Salez, poivrez, ajoutez le bouillon d'eau, le riz doit être al dente. Après la cuisson, ajoutez les dés de

tomate, l

e parmesan râpé, le beurre frais et la menthe ciselée.

Mettez le saumon au four tandoori 6 mn à 240°.

Pour la sauce Raïta, mélangez le yaourt, les dés de concombre et de poivron rouge, la menthe ciselée et le piment d'Espelette. Servez !



LE RESTAURANT DE L'OLIVIER DU FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

Le 5 étoiles dispose de quatre restaurants, le Caravane, Al Aïn, le Sabra et l'Olivier pour un voyage culinaire à travers les saveurs du Maroc, de l'Inde, de la Méditerranée...

A L'Olivier qui domine la piscine principale et offre une vue spectaculaire sur les montagnes de l'Atlas, on déguste, confortablement installés dans de jolis sièges en osier blanc, une cuisine contemporaine, fraîche et légère célébrant la richesse des produits locaux, imaginée par le chef exécutif Olivier Chaleil qui a rejoint le Fairmont Marrakech en 2020 après huit années passées au Sofitel The Palm.



Le cahier
HORECA

Le magazine de l'Hôtellerie et de la Restauration

Hôtellerie et wellness : des programmes sur-mesure

Visite d'un joyau de Marrakech : l'Amanjena

L'ONDA en mauvaise posture

L'Office National Des Aéroports (ONDA) affiche un déficit de près de 2 milliards de DH en 2020, contre un bénéfice de plus de 560 MDH en 2019.

Son chiffre d'affaires est passé de 4,24 milliards de DH en 2019 à 1,58 milliard de DH en 2020. Soit une baisse de plus de 62% en une année.

Plus de la moitié de ce chiffre d'affaires, 916 MDH, a été réalisée au cours des trois premiers mois de l'année 2020, avant la déclaration de l'état d'urgence sanitaire.

Les recettes de l'ONDA sont composées des redevances aéroportuaires, des redevances de survol (ces deux composantes constituent les redevances aéronautiques), et des redevances non aéronautiques qui ont fondu comme neige au soleil.

Cependant, ses charges sont restées quasi-stables à près de 3 milliards de DH en 2020. Des charges incompressibles comme les impôts ou les charges du personnel. Ces dernières ont même enregistré une hausse en 2020 en comparaison avec 2019, passant de 822,7 MDH à 897,9 MDH.



Elfen.ma, 1er site de ventes privées dans le secteur des voyages

Après avoir maîtrisé la commercialisation et le marketing touristique à l'international, Travel Consulting Group innove avec une nouvelle plateforme dédiée au marché marocain représentant un levier de croissance exponentiel suite à la crise sanitaire. Le Royaume étant été touché de plein fouet par la crise, cette reconversion devrait amorcer la relance du secteur touristique local et promouvoir les régions

pour les Marocains par les Marocains. Lancée le 10 mai dernier, Elfen.Ma est le site web leader des ventes privées et ventes flash dans le secteur des voyages, des excursions, de la restauration et du bien-être. Son déploiement progressif a pour objectif d'offrir une expérience touristique complète à petits prix. Le principe reste la mise en relation entre voyageurs ou consommateurs et structures touristiques pour promouvoir une offre touristique adaptée au panier moyen local, tout en se basant sur une offre à prix réduit (allant jusqu'à -70%) afin d'attirer également les consommateurs ayant un budget limité et l'envie de partir en vacances en famille.





L'ONMT conclut 3 partenariats à Dubaï

Lors de l'Arabian Travel Market de Dubaï (tout premier salon organisé en présentiel depuis 18 mois), en mai dernier, l'ONMT a conclu 3 partenariats avec des acteurs majeurs de l'industrie touristique émiratie. Avec Dnata Travel (appartenant à Emirates Group) pour la promotion de la destination Maroc auprès des Emiratis de juin à fin 2021 comme destination très sûre ; avec Seera Holidays, principal tour opérateur de la région du Golfe avec une campagne de promotion multicanal de la destination et la mise en avant permanente du Royaume sur les différentes plateformes opérées par Seera de juin à mars 2022 avec un objectif de 14 000 clients confirmés sur la période. Le troisième a été signé avec Etihad Holidays, filiale du groupe Etihad Airways pour stimuler la demande pour la destination Maroc en mettant en place des offres avec des tarifs préférentiels grâce à des forfaits vacances, notamment vers Rabat, Casablanca, Tanger, Marrakech et Agadir.

Tikida Hotels reprend ses activités au Maroc

Le Groupe Tikida Hotels et son partenaire la chaîne hôtelière Riu vont réouvrir leurs six unités marocaines en s'entourant de toutes les garanties sanitaires possibles, tant au niveau des structures que du management et du personnel. Le Riu Tikida Dunas situé à Agadir a ouvert le bal le 13 mai dernier en appliquant des mesures de sécurité strictes grâce aux 17 protocoles de RIU et au label « Welcome Safely ». « Cette ouverture est une grande nouvelle pour Riu car c'est une première étape vers la reprise de nos activités dans ce merveilleux pays. L'ouverture du Riu Tikida Dunas coïncide avec la fin du Ramadan, un moment idéal pour que nos clients marocains viennent profiter d'un repos bien mérité dans notre hôtel. Et, le plus important, c'est qu'elle permet la réintégration des employés de cette destination, avec tout ce que cela signifie pour leur famille et l'environnement de l'hôtel », a expliqué Luis Riu, PDG de RIU Hotels & Resorts.



Le PDG de la RAM élu au Conseil des Gouverneurs de l'IATA

Abdelhamid Addou a été élu membre du "Conseil des Gouverneurs" de l'Association du Transport Aérien International (IATA), une première pour la compagnie nationale et le Maroc. Organe exécutif de l'IATA, le Conseil des Gouverneurs comprend 31 membres élus, représentant quelque 290 compagnies aériennes membres assurant 82% du trafic aérien mondial. Association professionnelle fondée en 1945, IATA a pour but de favoriser le développement du transport aérien en unifiant et coordonnant les normes et les règlements internationaux. Elle intervient également dans les domaines de la sécurité des passagers, du fret aérien, dans l'amélioration et la modernisation des services mais aussi la réduction et l'optimisation des coûts pour l'Industrie du transport aérien.

**Accor poursuit sa diversification**

Le groupe veut lever 300 millions d'euros dans un Spac ("Special Purpose Acquisition Company") baptisé Accor Acquisition Company (AAC) pour se diversifier dans la restauration, le "flex office", le bien-être, le divertissement et l'événementiel ainsi que dans les technologies liées à l'hôtellerie.

Un nouveau DG pour le Fairmont Royal Palm Marrakech !

Chadi Chemaly vient d'être nommé Directeur général du Fairmont de Marrakech. Diplômé de la prestigieuse Université Cornell à New York ainsi que du collège LaSalle de Montréal, Chadi Chemaly a commencé sa carrière dans l'hébergement et le « revenu management » avant de faire le tour du monde, de l'Intercontinental Boston en Caroline du Nord au Rosewood and Resorts de Riyad. En 2012, il intègre le Groupe Accor. En 2015, il prend la direction des opérations du Fairmont Mayakoba au Mexique, puis rejoint l'équipe de réouverture de l'emblématique Raffles Singapour. Chadi Chemaly y est d'abord nommé Executive Assistant Manager dans le cadre du projet de rénovation de l'hôtel avant d'évoluer au poste d'Hotel Manager pour son inauguration.

Ce ne sont pas moins de 17 années d'expérience qu'il souhaite désormais mettre à la disposition du Fairmont Royal Palm Marrakech pour faire rayonner cette plateforme à l'international et asseoir sa notoriété à l'échelle nationale.



L'OMS veut distinguer les meilleurs villages touristiques

L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) est à la recherche des meilleurs exemples de villages ruraux qui mettent à profit le tourisme comme source de débouchés et comme moyen de sauvegarder la collectivité, les traditions et le patrimoine locaux. Il s'agit de détecter les villages abordant le tourisme sous un angle innovant et porteur de transformation dans les zones rurales, dans le droit fil des objectifs de développement durable (ODD). Avec pour ambition que le tourisme soit une force positive au service de la transformation, du développement rural et du bien-être communautaire, l'initiative des « Best Tourism Villages by UNWTO » vise à maximiser la contribution du secteur à la réduction des inégalités régionales et à la lutte contre le dépeuplement des campagnes. Elle cherche aussi à promouvoir le rôle du tourisme dans la valorisation et la sauvegarde des villages ruraux et de tout ce qui leur est associé : paysages, systèmes de savoir, diversité biologique et culturelle, et valeurs et activités locales, dont la gastronomie. Les États membres de l'OMT peuvent présenter jusqu'à trois villages pour évaluation dans le cadre de l'initiative. La période de présentation des candidatures se terminera le 31 juillet 2021. Les villages sélectionnés seront annoncés en octobre 2021, à l'occasion de la vingt-quatrième session de l'Assemblée générale de l'OMT qui se tiendra à Marrakech du 12 au 15 octobre 2021.

<https://www.unwto.org/tourism-villages/fr/>



L'HÔTELLERIE DE LUXE RENOUVELLE SON OFFRE BIEN-ÊTRE



De nombreux spas d'hôtels se repositionnent pour proposer des expériences wellness. Du soin holistique au concept de Slow beauty, en passant par la création de marques de cosmétiques ou de compléments alimentaires, les groupes hôteliers redoublent d'effort et de créativité pour attirer une clientèle désireuse de prendre soin de son corps et de son esprit.

Le terme wellness provient de la contraction de deux mots anglais : well-being (bien-être) et fitness (être en forme). Il couvre une notion de santé globale qui vise l'épanouissement à différents niveaux à travers une prise en charge à la fois du corps et de l'esprit.

En 2019, le groupe Accor a produit un livre blanc intitulé « It's a Wellness World : The Global Shift Shaking up Our Business » qui révèle que 77 % des consommateurs font des efforts au quotidien pour rester en bonne santé en adoptant une alimentation saine, en faisant de l'exercice ou en réduisant leur stress. De plus, 56 % des catégories de voyageurs les plus aisés font de l'affirmation suivante leur principale priorité : je vais faire des efforts pour être en meilleure santé au cours des 12 prochains mois. Le rapport explore également les nombreux facteurs économiques et sociaux à l'origine de l'essor du bien-être à travers le monde.

« Un client satisfait est naturellement plus enclin à renouveler son séjour. En investissant dans des expériences bien-être holistiques qui aident nos clients à se sentir bien tout au long du séjour, nous établissons un modèle porteur de forte croissance du chiffre d'affaires, grâce au renouvellement des réservations, au bouche-à-oreille et aux retours positifs sur les réseaux sociaux. Tout ceci contribue à pérenniser l'activité pour de nombreuses années », a déclaré Emlyn Brown (directeur bien-être, marques luxe et haut de gamme Accor).

« Le mieux-être évolue au-delà des spas et des espaces de fitness, ce qui met le secteur hôtelier au défi d'intégrer, à ses

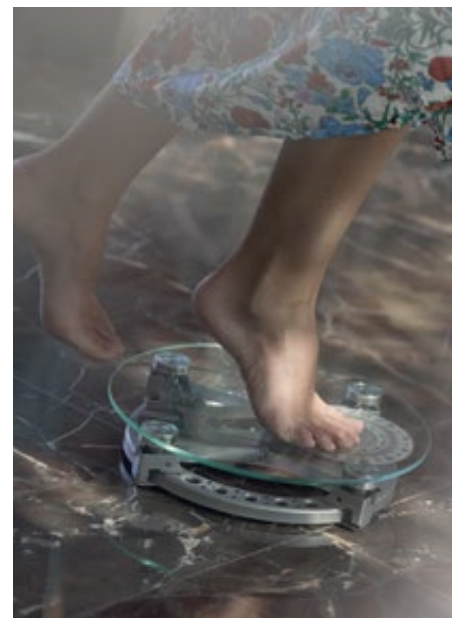
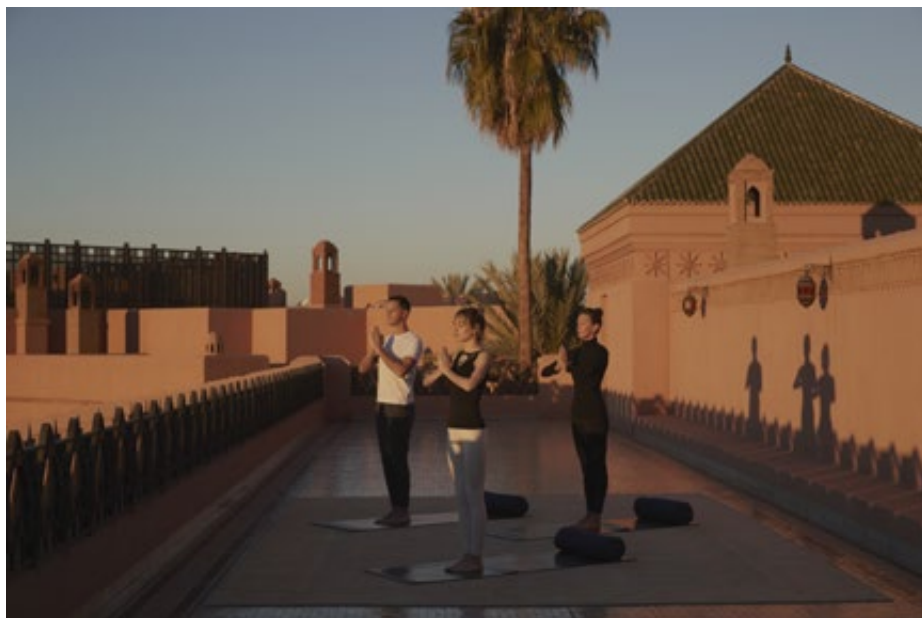


activités quotidiennes, d'autres aspects liés à la santé, tels que la pleine conscience et le temps passé dans la nature, ainsi que les préoccupations environnementales (comme la réduction de la pollution intérieure et l'élimination des plastiques) », a estimé de son côté Anne Dimo (PDG de la Wellness Tourism Association).

Le livre blanc préconisait de prendre pleinement en compte le mieux-être sur la totalité du séjour du client à l'hôtel, afin que celui-ci puisse poursuivre ses activités «santé» comme chez lui, voire en découvrir de nouvelles – ce dont il est friand. De nombreux hôtels ont suivi ce conseil.

Au Maroc au Royal Mansour Marrakech

Le palace vient tout juste d'inaugurer son concept de prise en charge globale à travers des programmes Wellness sur-mesure. Une approche à la fois anticipative et thérapeutique de la culture de soi et de l'écologie du corps. « Nous avons voulu créer un lieu propice à la déconnexion et à la sérénité, des expériences immersives permettant à nos clients de se retrouver, mais aussi de se régénérer avec une nouvelle vitalité » explique Jean-Claude Messant, Directeur général du Royal Mansour Marrakech. « Nous concevons le bien-être dans sa globalité, une prise de



conscience physique, mentale et spirituelle qui n'exclut jamais les individualités. Notre but aujourd'hui est d'amener cette culture dans tous les services de l'hôtel, qu'il s'agisse du Spa, du fitness, de la gastronomie, jusque dans l'intimité des Riads » ajoute Malika Rojhani, directrice du Spa. Quatre formules complètes élaborées par des thérapeutes intègrent cinq volets fondamentaux : santé au naturel, nutrition énergétique, soins thérapeutiques, fitness et coaching, art de vivre et expériences (ateliers cuisine et bien-être, Art thérapie, expériences particulières). Une offre ultra-personnalisée de 3, 5, 7, ou 14 jours avec un suivi avant, pendant et après le séjour. Rebalance en quête d'équilibre, Weight control, Rejuvenation en quête de longévité, Immunity Boost pour booster ses défenses immunitaires. Ce dernier programme agit sur la fatigue, le sommeil perturbé, une alimentation carencée ou désynchronisée et se compose d'un accompagnement nutritionnel ; d'un Chi Nei Tsang, soin holistique visant à soulager les organes internes, libérer les toxines et favoriser la relance des défenses ; d'une thérapie des bols chantant tibétains pour vaincre les tensions ; d'un Watsu, soin aquatique permettant une détente profonde physique et mentale ; d'un Blissful Mama par Subtile Energies, massage apaisant profond pour réguler l'anxiété ; d'un soin du visage à l'oxygène par Intracuticals pour favoriser la production de sérums nourrissants ; d'une manucure ou pédicure par le Studio Bastien Gonzalez ; de cours privés de sport et de rituels traditionnels au Hammam. Des protocoles à la pointe, des innovations et une équipe dédiée et dévouée avec un Wellness Advisor pour référent.



Une expertise conciliant soins naturels, nutrition thérapeutique et dernières avancées de la médecine occidentale.

Au Maroc, au Mandarin Oriental

Le Spa du palace propose une retraite bien-être pour se ressourcer et se retrouver grâce à un programme détente #InnerOuterStrenght. Un programme unique qui aide à affronter les situations de stress en toute sérénité. S'étalant sur deux jours le programme comprend deux nuit d'hébergement, une consultation privée avec un coach sportif ou un professeur de yoga, ainsi que deux séances de coaching personnel ou de yoga ; un cours de cuisine ou de poterie sur le thème de la vitalité ; un soin l'Art du Bain en chambre ; un massage thérapeutique à l'argan ou sur la

force intérieure de 80 minutes ; l'utilisation illimitée des installations du Spa, un petit-déjeuner buffet, et les transferts aller-retour de l'aéroport. Le Mandarin Oriental propose aussi des Ice Face Lift par Kristina (du 1er au 25 juin), spécialiste en thérapies ancestrales, et invite, du 25 juin au 2 juillet, le meilleur masseur de France et Wellness designer, Jimmy Jarnet, qui aide les personnes à développer leur force mentale et psychique dans une approche humaine et sur-mesure.

Au Maroc à l'Amanjena Marrakech

Le groupe hôtelier Aman, déjà très engagé dans les expériences holistiques, a créé en 2018 sa propre ligne de soins cosmétiques. Aman Skincare se décline en 30 références composées d'ingrédients naturels puissants qui corrigent, purifient et nourrissent la peau. Explorant les trésors de la terre, ces formulations aux senteurs addictives ont été conçues en parfaite harmonie avec la nature et s'inspirent de rituels ancestraux. On y trouve des ingrédients comme les cellules souches d'Argan, l'extrait d'algue Kalpariane, le bois de santal, l'ambre, la rose ou le palo santo, qui sont utilisés depuis des siècles dans des rituels sacrés et facilitent la méditation et l'harmonie entre le corps et l'esprit. La ligne se décline en trois chemins vers le bien-être : Grounding (tonifiant), Purifying (purifiant) et Nourishing (nourissant). Inspirés par les montagnes et le désert, les produits tonifiants ont été formulés pour atténuer les effets du stress et de l'anxiété, pour recentrer, régénérer et renouer avec le calme et la solidité de la terre.

Fort du succès d'Aman Skincare, le groupe Aman vient de lancer, SVA, une ligne de compléments alimentaires pour aider



à maintenir une santé optimale. Créée à base d'ingrédients entièrement naturels de haute qualité, la marque SVA doit son nom à un dérivé du mot sanskrit « svasthya » qui signifie sagesse universelle de rester fidèle à soi-même. 19 produits sont déclinés en trois gammes : formules à base de plantes chinoises, suppléments en micronutriments, toniques botaniques. Ils aident à renforcer l'immunité, facilitent la digestion, la circulation....

Au Maroc à l'Oberoi Marrakech

L'Oberoi a lancé son programme Saha (santé en arabe), appel à une harmonisation du corps et de l'esprit pour une meilleure hygiène de vie. Saha est introduit dans toutes les expériences que vivent les hôtes, un repas équilibré, une bonne nuit de repos, une promenade dans les jardins ou une pause bien-être personnalisée pensées pour l'esprit, le corps et l'âme. Ainsi le bien-être devient un mode de vie. Ce programme se compose de quatre expériences : Soul & Spirit pour découvrir la paix intérieure par le yoga et la méditation, la découverte de la sagesse botanique avec le paysagiste de l'hôtel, Active Body pour rester en forme grâce à des activités de remise en forme dynamiques quotidiennes avec un coach de fitness dédié, Holistic therapies pour une relaxation et régénération grâce à des soins rituels au spa, A Better plate grâce à des plats équilibrés conçus par une nutritionniste. Des forfaits sur mesure de 3 à 7 jours sont proposés pour les couples et personnalisés selon les besoins des hôtes en quête d'une expérience de vacances plus saine, de remise en forme, de gestion du poids ou d'amélioration de la qualité du sommeil.

En Espagne à La Bobadil

Cet hôtel Royal Hideaway (Groupe Barcelo) défend le « slowtravel » et la « slow beauty », une autre tendance qui recommande « le voyage et la beauté sans hâte, des modes de vie sains avec des produits locaux, et des cosmétiques respectueux de la peau ». L'hôtel propose des séjours beauté en mode lent pour échapper au stress grâce à des programmes et des soins qui aident à trouver un équilibre entre l'esprit, le corps et l'âme : rituels beauté comprenant exfoliation, massage et enveloppement à base d'huile d'olive pure et de romarin 100% naturel, siestes régénérantes dans un fauteuil suspendu, activités qui permettent de se reconnecter avec la nature tout en faisant de l'exercice physique, comme une balade à vélo parmi les oliveraies andalouses ou une randonnée, et offre gastronomique saine d'excellente qualité à base de produits de saison.



AMANJENA MARRAKECH, LE LUXE DISCRET

A quelques encablures du centre, se trouve un des plus anciens 5 étoiles de Marrakech, une somptueuse adresse Aman, la première du groupe en Afrique, qui s'étend sur 5 hectares aux abords du parcours de golf d'Amelkis. Un lieu qui combine architecture arabo-mauresque, service ultra soigné et partitions culinaires variées pour un séjour au luxe discret et intimiste.



Cet hôtel a ouvert en 2000 après 10 années de travaux supervisés par Edward Tuttle, l'un des trois architectes fétiches du groupe singapourien Aman.

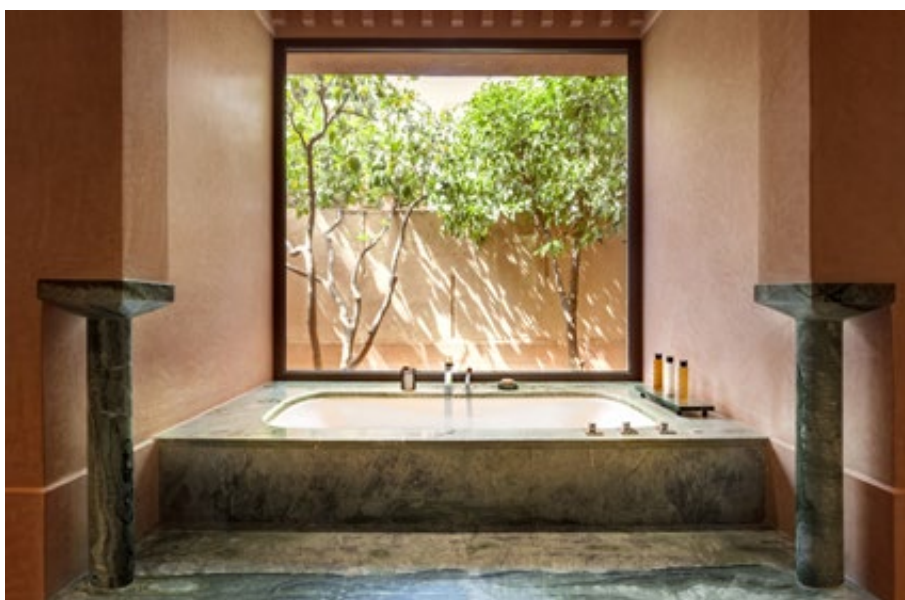
Ses luxuriants jardins ponctués de palmiers et d'oliviers, et de bassins dont un bassin central impressionnant, abritent 32 pavillons et 8 maisons de prestige. Chaque pavillon possède son propre patio à la décoration traditionnelle marocaine et un jardin clos pour plus d'intimité, et dispose d'une chambre ronde avec un lit king-size, d'une cheminée, d'un espace salon et d'une spacieuse salle de bain où le sublime marbre vert de Ouarzazate se reflète dans les jeux de miroirs et où la baignoire offre une jolie vue sur des arbres fruitiers. Certains pavillons disposent même d'une piscine. Les Maisons sont inspirées de l'architecture des habitations traditionnelles marocaines et disposent au rez-de-chaussée d'une piscine chauffée, d'un spacieux salon avec une cheminée, d'une petite fontaine et d'une chambre à coucher avec sa propre salle de bains. À l'étage, se trouvent la chambre principale et sa salle de bains. Un majordome peut être attaché à chaque maison.

Une expérience culinaire internationale

En marchant le long des différents bassins qui rafraîchissent l'atmosphère et amplifient la sensation de zénitude, on découvre la bibliothèque en bois sculpté, la boutique et une piscine chauffée autour de laquelle, on peut prendre son petit déjeuner (carte très variée) ou son déjeuner. Les restaurants proposent une cuisine internationale mêlant plats marocains, italiens, méditerranéens et japonais à partir de produits de saison. Le chef italien Andrea Dionigi vient de lancer la carte d'été aux saveurs sud-américaines avec des ceviche, des tacos, des gazpachos et salades pleines

Le Groupe Aman

Le groupe Aman a été fondée en 1988 par Adrian Zecha avec pour vision la construction d'une collection de retraites intimes sur des emplacements rares dans plus de vingt pays (en Asie, en Europe, en Afrique, aux Caraïbes et aux Etats-Unis), de grands espaces et un nombre d'unités inférieur à 40 garantissant à chaque client un calme absolu et la sensation d'être chez soi plutôt que dans un hôtel. Certains (représentant 50% de la clientèle du groupe) choisissent leurs destinations en fonction des adresses de la marque.



Janu, la nouvelle marque du groupe Aman

En mars 2020, le groupe a annoncé le lancement de Janu, un concept hôtelier dédié au « ressourcement de l'âme, janu signifiant « âme » en sanskrit. Visant une clientèle plus jeune, Janu partage les valeurs qui ont fait le succès d'Aman : enracinement local, design intemporel, service impeccable. Mais la note sera 30% inférieure. Trois ouvertures sont prévues en 2022 sur l'Adriatique au Monténégro dans la vallée d'Alula en Arabie saoudite et à Tokyo au Japon. Huit projets devraient sortir de terre dans les dix prochaines années.

de fraîcheur à savourer dans l'oliveraie centenaire qui donne sur le golf d'Amelkis... Et le restaurant Nama (qui veut dire « cru » en japonais) est certainement l'une des meilleures tables nippones de Marrakech. Il associe la tradition ancestrale du Washoku, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO et fondé sur le respect de la nature aux ingrédients locaux, frais et de saison. Les repas peuvent être pris dans le cadre intime de son pavillon ou de sa maison.

Une expérience holistique exclusive

Le Spa dirigé par une thaïlandaise propose des soins holistiques à base de produits de la marque Aman Skincare permettent

de tonifier, purifier et nourrir la peau. Un véritable voyage holistique aux effluves de jasmin, de rose, de citron qui procure un sentiment de paix intérieure.

Chaque traitement est précédé d'un rituel de volutes de résines végétales visant à éliminer le stress accumulé, en apaisant le corps et l'esprit par la pratique de la pleine conscience. Le spa propose aussi des cours de yoga, des formules de trois jours pour relâcher, rééquilibrer et restaurer, des retraites personnalisées d'une demi-journée ou d'une journée.

Une expérience à partager en famille

Les familles sont les bienvenues et peuvent choisir de multiples activités ludiques



conçues pour tous les âges comme la poterie, les ateliers de cuisine, ou l'heure du conte dans le jardin. Il y a même une piscine chauffée pour les enfants et deux courts de tennis en terre battue.

Enfin, le service est exceptionnel, discret, mais efficace. Et les petites attentions égrènent chaque séjour pour le rendre inoubliable. Un havre de paix qui porte bien son nom puisqu'Aman en sanscrit signifie «

paix » et « jena » paradis.

Les restaurants et le spa sont ouverts à la clientèle extérieure. Des tarifs exclusifs sont réservés aux résidents.



Niya, un restaurant d'un nouveau genre

Ce restaurant qui vient tout juste d'ouvrir à Casablanca combine une cuisine vegan ou « plant based », de l'artisanat et de la culture. Tout un programme.

Les produits sont sourcés dans des fermes bio locales dont Biozemmour et cuisinés pour offrir des plats à tous les moments de la journée. Au petit déjeuner, les gaufres au sarrasin et les fluffy pancakes côtoient les toasts de tofu brouillé ou les portobellos bénédicte. Au goûter, on craque pour les Pim's Maison, les cookies ou le cake citron pavot accompagné d'une infusion glacée aux fleurs ou d'un golden latte.

Au déjeuner, on voyage de l'Italie (avec les lasagnes Ricotta-épinards et les pleutottes alla Milanese & pasta al limone) au Maroc (avec le couscous berbère revisité du vendredi) en passant par les Etats-Unis avec un classic double smashed burger à base de steak végétal, of course. Mentions spéciales pour le Butter chou-fleur au riz parfumé à la cardamome et au cumin, lait de coco, et pour la Pavlova déstructurée aux fruits de saison. Tout est bon et fait maison.

Un restaurant où l'on ne fait pas que manger

Niya c'est aussi un café culturel avec une bibliothèque commune qui permet aux clients d'échanger des livres, une boutique éthique avec des marques cruelty free et/ou zero

déchets (Nabati pour les savons, Oummei pour les produits de toilette 0 déchets, Azhul ou SisBe en cosmétique,...) en plus d'une partie vêtements vintage. Des artistes exposent leurs œuvres sur les murs et l'équipe exclusivement féminine de Niya envisage d'organiser des petits événements comme des projections, des concerts, des ateliers. Le premier atelier se tiendra d'ailleurs le 3 juin avec KENZA Zainoune et portera sur la communication animale.

La décoration est plutôt vintage et cosy, l'essentiel des meubles ayant été chinés à Casa et Marrakech. Les tables, le comptoir, la bibliothèque et le bar ont été réalisés par un ébéniste. « Plus que jamais aujourd'hui, nos destins sont liés et nous avons besoin de nous reconnecter à nous-mêmes d'abord, mais aussi les uns les autres, et surtout à la nature. C'est l'intention que nous posons aujourd'hui. Niya est lieu de convictions, de réconciliation, et de bienveillance ». Un restaurant qui porte bien son nom (intention) et de jolies valeurs.

34, rue Sebou, Casablanca.
Tél. : +212 611-189390.





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



Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES



Mixs & Ingrédients

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET
PRODUITS ELABORES



Bases Culinaires

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT
EXCEPTIONNEL



Aromes Salé & Sucré

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON
VOTRE UTILISATION



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

TEL:0522-59 25 93 / 86

EMAIL:LACASEMSARL@MENARA.MA/ LACASEM01@MENARA.MA

N° AGREMENT ONSSA: ES.7.46.15 - EC.7.120.16 - SCCL.7.119.16 - CFL.7.125.16

L'incontournable des Chefs Glaciers

