

50MAD / 6€ / 7\$

Jun 2022 - N°128

# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

## INTERVIEW

Jonathan Mougel  
Le Meilleur Ouvrier de France  
En Master Class au Maroc

## TRANSPORT & LOGISTIQUE

Les nouveaux enjeux du e-commerce  
et de la logistique

## AGRICULTURE

La logistique  
Maillon essentiel de la performance



# Mes véhicules sous contrôle

## Smart Flotte

À partir de  
**85** Dh HT/mois

Installation et  
équipements inclus

#OrangeBusiness



**DIRECTEUR  
DE PUBLICATION**

Alexandre Delalonde

**RÉDACTRICE EN CHEF**

Sofia Benadi

**DIRECTEUR ARTISTIQUE  
CHEF DE PROJETS WEB**

Mohamed El Allali

**CONSULTANT  
EN PUBLICITÉ**

Yves Hazette

yves.resagro@gmail.com

**SERVICE COMMERCIAL**

contact@resagro.com

(+212) 522 249 239

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

**CORRESPONDANTE  
FRANCOPHONE**

Dominique Pereda

dpereda@resagro.com

pereda.resagro@gmail.com

**CORRESPONDANTE  
ANGLOPHONE**

Fanny Poun

fanny@resagro.com

**CORRESPONDANTE  
HISPANOPHONE**

Laetitia Saint-Maur

laetitia@resagro.com

**RESPONSABLE  
DISTRIBUTION**

Morad Qerqouri

**IMPRIMEUR**

ALPHA PRINT 47 rue Omar  
Slaoui - Mers Sultan,  
Casablanca.



## ÉDITO

### La logistique a largement gagné ses lettres de noblesses !

Digitaliser. Un mot devenu l'évidence dans le monde actuel. Et pourtant, bien des secteurs et des univers comme celui du commerce électronique sont encore soumis à de nombreuses inconnues : les entreprises sont obligées d'innover et de s'adapter

en permanence pour rester compétitives et réussir. D'ailleurs, la digitalisation, c'est le nouveau combat des entreprises qui révisent leur manière d'agir dans leur processus global. Epée de Damoclès pour certains, opportunité exponentielle pour d'autres, il n'en demeure pas moins qu'il est nécessaire aujourd'hui et surtout après deux ans de pandémie, de s'imaginer comme innovant. Qu'il s'agisse d'une raison d'être ou d'une stratégie différenciée ou d'aller vers de nouveaux processus digitaux, s'adapter, avancer et se transformer, c'est aussi et surtout un tremplin vers la réussite qui passe par de nouveaux entrants qui ne sont pas si terrifiants à pratiquer lorsqu'on y pense mais qui demeurent... incontournables et ce, dans bien des secteurs.

Prenons simplement l'exemple de la logistique : à l'ère du tout numérique, ce secteur se doit de faire face à de nombreux enjeux de la transformation digitale. Une thématique portée par le LOGISMED 2022 qui sera placé justement sous l'actualité brûlante de la digitalisation dans un monde dit VUCA - volatile, incertain, complexe et ambigu - Cette 9ème édition est orientée autour des enjeux, tendances et perspectives de la digitalisation dans la Supply Chain. Or, il aura fallu une pandémie mondiale et une crise sanitaire pour prendre conscience de la nécessité de l'activité logistique. Pendant toute la période de confinement et des restrictions, les marocains n'ont manqué de rien ou presque sur les plans alimentaires et sanitaires. La crise a révélé et réaffirmé le rôle central de la logistique comme activité essentielle, d'intérêt public majeur qui peut contribuer fortement à la relance économique. Et, les acteurs de la logistique ont démontré à cette occasion leur implication en première ligne de la lutte contre l'épidémie. Ils ont fourni des services vitaux de transport et d'entreposage qui ont contribué à assurer des activités vitales. Ils méritent à ce titre toute notre reconnaissance. Ainsi, la crise sanitaire aura donc remis la logistique au-devant de la scène, qui a pour ainsi dire gagné ses titres de noblesse.

---

**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.

**Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.**

# SOMMAIRE



16

ÉDITO  
**03**

---

PÉRISCOPE  
**06**

---

INSIGHT  
**16**

L'événement Sofadex Puratos  
L'interview de Jonathan Mougel

---

AGRICULTURE  
**22**

Transport et logistique dans  
l'agriculture

---

Logistique et transport

**26**

Les nouveaux enjeux du  
e-commerce et de la logistique

---

LIFESTYLE

**32**

Une destination estivale : Tagazhout  
Bay, etc...

---



32

AGROALIMENTAIRE

**38**

Les grandes tendances culinaires  
de l'été

---

## Nos épices Simples



## Nos épices Mixtes



Lot 18, Parc Industriel  
C.F.C.I.M Ouled Salah  
Bouskoura .

Mob: 06.62.01.41.23  
Contact@wajda.ma

### **AERIEN**

#### **ROYAL AIR MAROC, 1ÈRE COMPAGNIE AFRICAINNE CERTIFIÉE CARGO IQ**

Royal Air Maroc a obtenu, récemment, la certification Cargo iQ en conformité avec les normes Cargo iQ de gestion de la qualité de l'industrie du transport de fret aérien. Avec cette distinction, la Compagnie Nationale rejoint de grands transporteurs aériens du monde, des acteurs majeurs de la chaîne logistique (dont des transitaires) et fournisseurs de solutions informatiques prééminents au niveau mondial. Royal Air Maroc devient ainsi la première compagnie africaine à décrocher cette prestigieuse certification. Fondé en 1997 par des compagnies aériennes et des transitaires majeurs au sein de l'IATA (Association internationale du

transport aérien), le groupe d'intérêt Cargo iQ a pour mission la création et l'implémentation des standards de qualité pour l'industrie du fret et de la chaîne logistique à l'échelle mondiale. Le groupe compte aujourd'hui plus de 60 membres issus de l'ensemble de la chaîne logistique dont des compagnies aériennes, des transitaires, des agents de manutention au sol, des fournisseurs de solutions informatiques, des services d'acheminement routier et, plus récemment, des transitaires de PME. En plus de cette certification prestigieuse, qui témoigne des progrès tangibles réalisés par la Compagnie Nationale en matière de fret aérien, Royal Air Maroc a également décroché deux étoiles additionnelles dans les catégories « Responsabilité sociale de l'entreprise » et « Esprit d'innovation » dans le cadre de cette certification.



# OUR VISION YOUR FUTURE

Kenya  
**agrofood**

Kenya  
**plastprintpack**



1st International Trade Show

**22 - 24**  
Nov 2022

The Sarit Expo Centre  
Nairobi  
[www.agrofood-kenya.com](http://www.agrofood-kenya.com)  
[www.ppp-kenya.com](http://www.ppp-kenya.com)

**Book your stand now**

Contact worldwide: Ms Dariah Pfaff  
Tel.: +49 62 21 45 65 21 • [d.pfaff@fairtrade-messe.de](mailto:d.pfaff@fairtrade-messe.de)



### **COMMERCE ELECTRONIQUE**

#### **L'AFRICA PAY & ID EXPO ONT ORGANISÉ UN SALON D'EXCEPTION**

Après deux années d'hibernation à cause de la pandémie, l'Africa Pay & ID Expo, le premier salon africain du paiement, de la digitalisation, mobile et de l'identification en Afrique a rouvert ses portes, le temps d'un salon inédit à Marrakech, la dernière semaine de mai 2022. Ce rendez-vous annuel, incontournable, est le plus grand évènement de l'expertise africaine autour des secteurs gouvernementaux et des domaines de paiements en Afrique. Plus de 1000 experts africains et internationaux vont se réunir pour échanger, débattre et benchmarker sur des thématiques diverses et variées faisant l'actualité. Ce salon se veut un laboratoire d'idées innovantes où les problématiques de développement économiques et numériques sont passées au crible des experts, analystes et hommes politiques. APIDE connaîtra une trentaine de sessions dédiées à l'innovation en matière de paiement et d'e-gov. L'objectif : changer la donne digitale en Afrique et par ricochet impacter considérablement le développement de la transformation numérique de notre cher continent. En créateur de synergies autour du développement africain, le Forum APIDE c'est : 1.500 participants, 5.000 rendez-vous B2B, 3.000 m2 d'exposition avec 80 exposants et près de 100 intervenants venants de

plus de 60 pays. Ces chiffres, au-delà de l'ampleur qu'ils décrivent, témoignent surtout de la volonté des organisateurs de faire de cet évènement, un espace de rencontre annuelle, d'échanges et de partages des best practices africaines à même de considérablement participer au développement économique de notre cher continent. La transition vers de nouveaux modèles de développement économique tirés par la transformation numérique est devenue incontournable pour tout pays qui ambitionne de se développer. A l'instar des autres continents qui sont en train de connaître une maturité digitale, l'Afrique est encore à la traîne en termes de transformation numérique dans plusieurs secteurs de son économie. Dans les secteurs gouvernementaux et les domaines de paiements, la transition numérique n'est plus un effet de mode. En matière d'e-gouvernance publique, plusieurs pays au monde ont atteint un très haut niveau d'indice de maturité. Du côté de l'Afrique, il y a une forte prise de conscience, mais l'action tarde. Même constat pour les secteurs financiers. Face à ces défis, le forum APIDE est une magnifique rencontre de tout l'écosystème du secteur paiement pour promouvoir l'innovation.



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



## *Marinade & Assaisonnement*

LIQUIDE ET POUDDRE POUR  
VOS VIANDES



## *Mixs & Ingredients*

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET  
PRODUITS ELABORES



## *Bases Culinaires*

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT  
EXCEPTIONNEL



## *Aromes Salé & Sucré*

LIQUIDE ET EN POUDDRE 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

## AGRICULTURE DURABLE

### SYNGENTA À L'HEURE DES SOLUTIONS D'AGRICULTURE DURABLE



Syngenta Maroc. Cette journée vient accompagner le contexte actuel. Le Maroc, à l'instar de plusieurs pays, se trouve dans une situation particulièrement difficile induite par plusieurs facteurs concomitants : changements climatiques, pandémie du Covid-19, situation géopolitique Ukraine-Russie, et hausse des prix des intrants. Ceci pose sur la table le sujet de la souveraineté alimentaire et de la protection des agriculteurs. Certes, la baisse de 69% de la campagne céréalière est due en grande partie à la sécheresse, mais la prééminence

des petites agricultures et le choix de techniques archaïques ont leur poids dans ce recul.

À l'heure où la problématique de la sécurité alimentaire se pose avec acuité sur le plan national et international, Syngenta, leader mondial dans la protection des cultures, la protection des semences et leur traitement, a organisé une journée portes ouvertes, le 26 mai dans sa ferme d'essais Crop Protection Development Knowledge Center à Agadir, afin de présenter des solutions innovantes en agriculture durable pour mieux utiliser les ressources agricoles et augmenter la productivité tout en sauvegardant la planète. « Nous sommes heureux de recevoir pour cette journée portes ouvertes, aussi bien des institutionnels comme l'Office national de conseil en agriculture (ONCA), l'Office régional de mise en valeur agricole (ORMVA), l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA), l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), que des distributeurs et des agriculteurs de plusieurs régions du Royaume... Notre volonté est de leur faire visiter notre centre de recherche et de développement, de les faire profiter de nos dernières initiatives pour la durabilité de l'agriculture et de partager avec eux notre expertise par rapport à nos innovations en matière d'agriculture responsable qui rentrent dans le cadre de notre projet global Good Growth Plan », souligne Alex D'Hautuille le directeur général de

**Qualilab<sup>®</sup> international**  
LABORATOIRE D'ANALYSES AGROALIMENTAIRE  
EAUX & ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

- **Expérience**
- **Innovations**
- **Engagements**
- **Qualité de services**
- **Satisfaction clients**

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

Agée et Reconnu par **ONSSA**

Accrédité ISO-17025 par **SEMAC**  
MCI/CA/AL352009

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

# BIOFACH SAUDI ARABIA

into organic

The first show will take place from November 7 - 9, 2022 at the modern Riyadh International Convention & Exhibition Center (RICEC). With about 3,600 sqm exhibition space and 10,000 visitors, we expect a flourishing three days in the Saudi capital. Two special highlights will deal with the topics "water" and "fertilizer". These focus topics address the problems of the local market. Also from a global perspective the water issue, as well as the lack of organic fertilizer, are increasingly calling for answers. There will be political roundtables and expert panels to discuss them. It is the perfect place for trade connections and making contacts. The show is held parallel to Saudi Halal Expo.

## Saudi Arabia: The center of a promising market!

BIOFACH SAUDI ARABIA is the international organic hub for the entire MENA region that gathers more than 18 countries, Grab the opportunity for valuable trade connections and take part in 2022!



## Countries of The MENA Region



Organized by



Co-Organizer



Supported by



T +966 92 00 200 25 | EX (304)  
 biofach-ksa@1starabia.com  
 www.biofach-saudiarabia.com

Co-Located with



International Partner



Strategic Partner



## AGROALIMENTAIRE

DJAZAGRO 2022 DE RETOUR !



Salon leader de l'agroalimentaire en Algérie, DJAZAGRO 2022 a été l'opportunité parfaite de rencontrer les acteurs leaders des marchés maghrébin et sub-saharien. 500 exposants de 25 pays (Algérie, Allemagne, Arabie Saoudite, Autriche, Belgique, Chili, Danemark, Egypte, EAU, Espagne, France, Grèce, Inde, Indonésie, Italie, Jordanie, Liban, Maroc, Pays Bas, Pologne, Royaume Uni, Suède, Suisse, Tunisie, Turquie) 6 secteurs : process, conditionnement et emballage, boulangerie et pâtisserie, produits alimentaires et boissons, ingrédients et arômes, restauration. Plus de 20 000 professionnels attendus : industries agroalimentaires, boulangerie-pâtisserie, hôtellerie-restauration, importateurs-exportateurs, distributeurs.

La 19ème édition de Djazagro, salon professionnel de la production agroalimentaire s'est déroulée du 30 mai au 2 juin à Alger. Cet événement a rassemblé tous les acteurs algériens et internationaux de la filière agro-alimentaire avec une présence de 500 exposants. Djazagro c'est aussi un rendez-vous incontournable pour échanger et s'informer sur l'actualité du secteur. C'est pourquoi Djazagro et ses partenaires ont proposé, pendant 4 jours, aux 20 000 visiteurs professionnels attendus différents espaces avec des conférences et des démonstrations par le biais de plusieurs espaces tendances et les innovations du secteur telles que la boulangerie par exemple. En effet, La production d'une boulangerie algérienne peut être comparée à une production semi-industrielle en France. Afin de répondre à une demande de plus en plus importante de mécanisation et d'automatisation, DJAZAGRO a proposé à ses visiteurs, pour la cinquième année consécutive, de découvrir en situation une boulangerie automatisée: la Boulangerie de Djazagro a présenté dans le Pavillon Central des équipements en fonctionnement qui couvrent l'intégralité du process de fabrication de baguettes, pains spéciaux et croissants à partir de produits locaux.

# SIEMA

FoodExpo



**6,700**

Professional  
Visitors



**220**

Brands



**20**

Countries

## 5th INTERNATIONAL **FOOD, PROCESSING, PACKAGING & MACHINERY** EXHIBITION

**13-15**

September  
2022

**C.I.C.E.C**

Casablanca  
MOROCCO

Organizer:

**ELAN  
EXPO**



info@siemamaroc.com  
info@elanexpo.net



www.siemamaroc.com  
www.elanexpo.net



CICEC - Centre International de  
Conférences et d'Expositions de  
l'Office des Changes  
Casablanca, MOROCCO



## PARTENARIAT

### RENFORCEMENT DE LA CONVENTION DE PARTENARIAT ENTRE LE CAM ET NIRSAL

Le Crédit Agricole du Maroc a reçu le 20 Mai 2022 une délégation africaine de la « Nigeria Incentive Risk Sharing in Agricultural Lending » NIRSAL Plc. Cette visite s'inscrit dans le cadre du renouvellement du Mémorandum d'entente conclu entre les deux parties le 2 Décembre 2016 devant Sa Majesté Le Roi Mohamed VI que Dieu l'assiste et de Son Excellence Muhammadu Buhari, Président de la République fédérale du Nigeria. Depuis la conclusion de cet accord, le Crédit Agricole du Maroc et NIRSAL ont mis en place une feuille de route pour le déploiement de ce partenariat autour des principaux sujets d'intérêt communs. Au cours de la période écoulée, les échanges ont ainsi porté sur des modèles de financement innovants à même de stimuler le développement d'une agriculture durable et inclusive au Nigéria. L'expérience du Crédit Agricole du Maroc, son dispositif unique de financement du secteur agricole et les outils de gestion du risque développés depuis sa création en

1961 ont été au centre des discussions engagées avec le partenaire. Lancée en 2011 en tant que nouvelle stratégie et plateforme de financement agricole, Nirsal est une initiative publique privée créée pour promouvoir les investissements à l'agriculture grâce à des garanties de crédit sur les prêts accordés aux agriculteurs, investisseurs agro-industriels, et autres opérateurs du secteur agricole. Son intervention est basée principalement sur la mise en place d'un mécanisme de partage des risques innovant ainsi que la prise en compte de toutes les cultures et activités le long de la chaîne de valeur et enfin

le conseil et l'assistance technique fournie aux acteurs clés de la chaîne de valeur. Par ailleurs le nouveau MoU vient consolider les acquis du précédent accord en mettant davantage l'accent sur les innovations les plus prometteuses en matière de financement agricole. Il ouvre de nouvelles perspectives à un partenariat solide et pérenne pour accompagner la population agricole et promouvoir son inclusion financière au Nigéria, un pays aux nombreuses potentialités agricoles.

# Deli Amlou

**Deli Amlou** est un fourrage à base de "Argan et Amande" combinant santé et bien-être et durabilité, en plongeant dans les saveurs marocaines.

Grâce à notre collaboration avec les coopératives agro-alimentaires marocaines, nous nous approvisionnons des meilleures huiles d'argan pour la fabrication de notre **Deli Amlou**.

Ainsi, nous contribuons au développement socio-économique des femmes agricoles, nous conservant notre héritage, planète et environnement.



**PRODUCED IN MOROCCO  
WITH LOCAL TASTE**  
منتوج مغربي بمذاق محلي



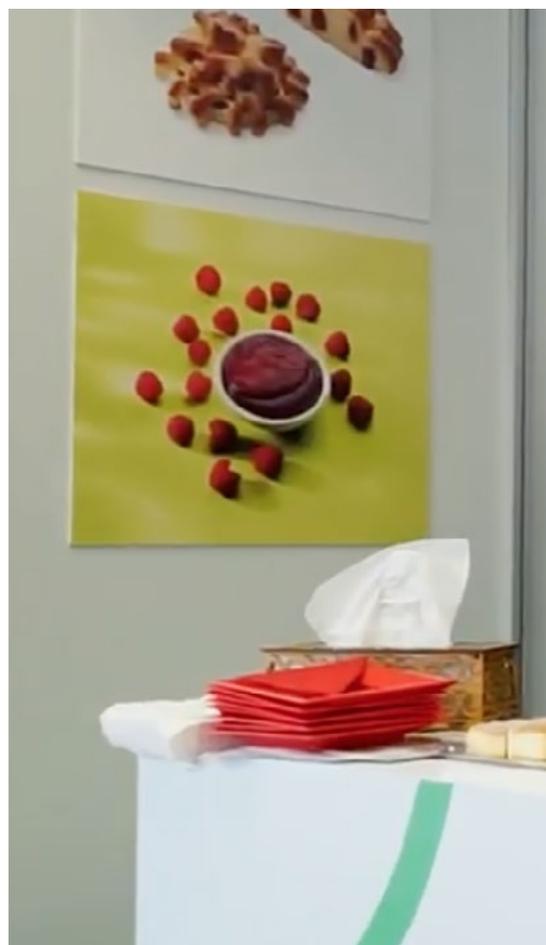
#pâtisserie

## DANS LES COULISSES DE LA HAUTE PÂTISSERIE AVEC SOFADEX PURATOS

Inventivité, créativité et enthousiasme : c'est aussi sous ces thèmes que s'est déroulé le grandiose événement, la Master Class animée par le meilleur ouvrier de France 2019 : Jonathan Mougel, les 17 et 18 mai 2022. Un événement porté par des ateliers thématiques, de belles démonstrations ainsi que des innovations de haute facture.

Sacré Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur en 2019, Jonathan Mougel parcourt le monde pour distiller avec passion une pâtisserie inventive et généreuse, où la technique donne naissance à une émotion nouvelle des goûts et des créations inédites. C'est sans doute ce qui l'a mené à faire vivre à

de nombreux chefs pâtisseries, une expérience innovante, dans le cadre d'un événement organisé par le géant de la Boulangerie-Pâtisserie Sofadex-Puratos. L'objectif était justement marqué par la volonté de partager de nouvelles techniques de préparation et une kyrielle de recettes.







### **48 HEURES SOUS LE SIGNE DE L'INNOVATION**

Présent pour célébrer cette Master Class d'exception, Antony Gargam, directeur général de Sofadex Puratos a d'ailleurs été heureux de pouvoir accueillir Jonathan Mougel au sein du Centre d'innovation de Casablanca. L'objectif était de pouvoir donner l'occasion aux chefs pâtisseries marocains de découvrir les différentes créations du Chef Mougel et ainsi d'apprendre de nouvelles approches de travail dans le monde de la pâtisserie.

### **ATELIERS, DÉMOS ET BRIO !**

Au programme de ces deux journées intenses et colorées ? Une démonstration collective suivie par des ateliers ont été organisés le premier jour, où les participants ont eu l'occasion de mettre en avant tout leur potentiel en préparant des créations selon des thèmes bien précis. Lors du second et dernier jour de l'événement, une masterclass a été organisée au profit de 8 chefs pâtisseries issus des plus grands établissements de pâtisserie au Maroc, durant laquelle Jonathan Mougel a pu mettre en exergue tout son savoir-faire et toute sa technique.



## L'INTERVIEW DE JONATHAN MOUGEL

“ Je me suis intéressé depuis peu au travail sur le végétal pour continuer à développer les axes de goût d'une pâtisserie raisonnée. ”

Nous étions présents à la Master Class organisée en partenariat avec Sofadex-Puratos. L'occasion pour Jonathan Mougel de répondre à toutes nos questions.

Le 24 octobre 2018, Jonathan Mougel est devenu l'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissier Confiseur. Un ancien rêve se concrétise. Si le titre officiel ne lui a été décerné que sept mois plus tard, le 13 mai 2019, son engagement envers les valeurs de partage, de rigueur et d'humilité est présent dans sa vie professionnelle depuis bien plus longtemps. Décrit par ses collègues comme quelqu'un de généreux et humble, Jonathan a à cœur la mission de transmettre son savoir-faire dans son rôle de démonstrateur chez PatisFrance-Puratos. Il occupe en parallèle un rôle de consulting en France et à l'international.

**Devenir Meilleur Ouvrier de France est un rêve d'enfant ... qui s'est réalisé. Racontez-nous !**

J'ai découvert le titre de MOF à 18 ans à travers une revue professionnelle. Je me suis intéressé au sens de ce titre et j'ai commencé à réaliser des concours régionaux. Ensuite, dans mon quotidien, j'avais toujours une pensée pour ce concours et je me suis préparé, entraîné à travailler





avec rigueur et j'étais tourné vers l'excellence.

### **D'où vient votre passion pour la pâtisserie ?**

Ma maman m'a transmis le goût de la pâtisserie à travers la cuisine familiale. Elle travaillait énormément

des tartes de saison. J'ai fait un stage au collège dans une pâtisserie vosgienne et ça a confirmé la certitude de vouloir en faire mon métier.

### **Quelle est votre pâtisserie préférée?**

C'est le millefeuille et le saint-honoré,

deux classiques de la pâtisserie française. Ils représentent à eux deux énormément de techniques de base du métier. Cependant, je les retravaille légèrement notamment au niveau du sucre.

### **Devenir le Meilleur Ouvrier de France, qu'est-ce que cela a changé à votre parcours professionnel ?**

Je porte la responsabilité du titre de MOF et l'exigence qui l'accompagne. J'essaie chaque jour de porter au mieux ces valeurs fortes comme la transmission et l'humilité.

### **Comment s'est passée la préparation de votre concours ?**

C'est une préparation d'environ 2 ans avec l'objectif de se qualifier pour la finale. J'ai assimilé cette phase tel un sportif de haut niveau à travers des entraînements quotidiens et une préparation physique et mentale.

### **Quelles étaient les recettes imposées et les figures libres, le jour de la finale ?**

La finale se déroule sur 31 heures sur 3 jours. Le sujet imposé était « Hier, aujourd'hui, demain ». J'ai travaillé sur la biodiversité d'hier et d'aujourd'hui et le biomimétisme de demain. Un chef d'œuvre en sucre sur 11h d'épreuve, un sujet chocolat sur la même durée ainsi que 4 sortes de dégustation en 7 heures (18 goûters chocolat, 18 classique de la pâtisserie française, 18 petits gâteaux sans sucre et sans gluten et 2 pâtisseries d'automne de 12 personnes). Ensuite, il restait 1h30 pour finaliser et installer le buffet.

### **Vous êtes chez Patis-France Puratos depuis plus de 15 ans maintenant.**

## INSIGHT

### **Pourriez-vous nous raconter ?**

Je suis rentré effectivement en 2004 en tant que démonstrateur. J'ai un rôle de création et de recherche et développement au sein de l'entreprise. J'accompagne et forme nos partenaires en France et à l'étranger depuis tout ce temps.

### **Et quel est votre produit Puratos préféré ?**

J'ai une réelle expertise dans le travail des fruits secs et je m'intéresse aux différentes origines. Nous utilisons les fruits secs depuis longtemps, matières premières essentielles à

notre métier. Je voyage énormément à la découverte et sélection de ces produits. J'ai travaillé d'ailleurs récemment sur un praliné noisette IGP Piémont, signé Jonathan MOUGEL.

### **Quelles sont les tendances actuelles de la pâtisserie ?**

Il y a un retour aux sources et aux goûts d'antan et une recherche d'une pâtisserie saine et raisonnée. Nous travaillons énormément sur la réduction du sucre et de la matière grasse tout en gardant la gourmandise. Je me suis intéressé depuis peu au travail sur le végétal

pour continuer à développer les axes de goût d'une pâtisserie raisonnée.

### **La crise sanitaire, les nouveaux modes de vie et de consommation ont-ils influé sur la pâtisserie, les ingrédients, etc.. ?**

Une tendance de fond qui s'accélère est le respect de la saisonnalité. On observe partout dans le monde cette volonté de travailler beaucoup plus cette saisonnalité, un approvisionnement raisonné et l'utilisation des matières premières locales.



#transport

#agriculture

## TRANSPORT ET LOGISTIQUE DANS L'AGRICULTURE



Dix ans après le lancement du Plan Maroc Vert, force est de constater que nous assistons à des avancées significatives en matière de renforcement des marchés agricoles et d'améliorations des services logistiques liés au développement des filières agricoles. Etat des lieux.

---



### **DIFFÉRENTS CHANTIERS STRATÉGIQUES**

La mise en oeuvre des différents chantiers a été renforcée par le cadre réglementaire régissant la sécurité sanitaire des produits agricoles et agroalimentaires, à travers l'obligation des agréments et autorisations, l'étiquetage, les normes de commercialisation et de qualité, et à travers une politique commerciale soutenue. L'effort consenti dans le cadre notamment, de la stratégie nationale pour le développement et de la compétitivité logistique, qui vise l'amélioration de la compétitivité logistique des flux de distribution interne et des flux import-export, devrait impacter positivement les délais de livraison et de distribution, les coûts de production et la qualité des produits à la consommation. Les principaux chantiers sont lancés par le département de l'agriculture, en relation avec ses différents partenaires, institutionnels et opérateurs, pour le développement de la logistique et marchés agricoles au service de la compétitivité globale du secteur agricole.

L'agriculture marocaine s'est inscrite dans le cadre de la stratégie Plan Maroc Vert, dans une dynamique de modernisation du secteur, avec l'ambition de faire de l'agriculture un véritable moteur de croissance et de développement socio-économique du pays, à travers une meilleure intégration entre l'amont et l'aval de la chaîne de valeur agricole. Or, la nouvelle stratégie a fait de l'approche chaîne de valeur un choix stratégique pour la mise à niveau et la modernisation des filières de production. Les chaînes de valeur sont des systèmes dynamiques animés par le marché, principal acteur du changement, qui peut assurer l'insertion compétitive du système productif. Le déploiement des chaînes de valeur et leur développement est impossible sans une logistique performante, assurant la bonne gestion des flux de produits et d'information, depuis l'achat des matières et composants jusqu'à l'utilisation du produit fini par le client.

### **LA LOGISTIQUE, UN MAILLON FONDAMENTAL DE LA PERFORMANCE AGRICOLE**

La logistique est au cœur de la performance agricole et représente un enjeu majeur pour la pérennisation de l'agriculture marocaine et le développement de ses débouchés. Mais comment exactement ? Le transport et la commercialisation des productions agricoles nécessitent la mise en oeuvre de techniques adaptées pour les protéger, de façon aussi continue que possible, contre les variations de la température extérieure, ainsi que pour les produits vivants contre les conséquences de la respiration. Le Maroc, conscient de ce défi, multiplie ces dernières années les initiatives pour renforcer un réseau logistique agricole orienté vers l'exportation, à l'instar du programme MEC de l'USAID (Morocco Economic Competitiveness) visant la chaîne de valeur de la logistique



d'entreposage frigorifique au Maroc, essentiel pour stimuler les exportations agro-industrielles. Un secteur qui représente plus de 25% du PIB total. Aujourd'hui, grâce à des réseaux logistiques de conservation et de distribution toujours plus performants, il est possible de livrer des produits alimentaires marocains à Amsterdam ou à Moscou de la même fraîcheur que ceux que l'on trouve sur les étals locaux. Si cette réduction de la distance est une opportunité pour les agriculteurs, elle suppose aussi une concurrence accrue venue du monde entier. Ainsi, afin de s'assurer des parts de marché au niveau international, et pour diversifier les débouchés des produits alimentaires, dans le but d'offrir une stabilité et une durabilité financière aux agriculteurs, l'investissement dans les infrastructures logistiques

est devenu indispensable.

### **LA LOGISTIQUE, UNE NÉCESSITÉ URGENTE**

Et c'est pour répondre à cette nécessité, que le SIAM avait mis en exergue «la stratégie globale sur le commerce agricole et sur le volet moteur qu'est la logistique actuelle en proposant de penser durabilité et intelligence de distribution sur l'échiquier local et international ». C'est, en effet, en insistant sur les nouveaux débouchés pour les produits, et les dispositifs innovants pour les acheminer à travers le pays et le monde, que l'on peut penser à une stratégie d'ensemble pour une agriculture compétitive, fer de lance de l'économie marocaine, et chantre du développement solidaire des zones rurales. Sur le plan international, seul un réseau logistique moderne permet

aux entreprises de s'adapter aux fluctuations du marché et à la concurrence. De grandes plateformes aéroportuaires et portuaires, comme Tanger Med, facilitent l'accès à des marchés lointains et permettent d'assurer un processus d'exportation optimisé, tout en ouvrant la voie à de nouveaux corridors commerciaux. L'Afrique offre un potentiel certain pour la commercialisation des produits agricoles marocains. En s'inscrivant dans la Vision Panafricaine portée par SM le roi Mohammed VI, les accords et partenariats avec le continent s'établissent à un rythme exponentiel. Mais la logistique représente le principal défi pour ce marché. Seuls des coûts de transport attractifs et une circulation et conservation efficace des produits, permettront l'émergence d'un marché

## AGRICULTURE



agricole africain compétitif et résilient face à la concurrence internationale. C'est pourquoi le secteur logistique s'engage à ouvrir de nouvelles voies de communication vers l'intérieur du continent, en modernisant et reprenant le rôle culturel et économique qu'était l'antique route du sel.

### **LE MAROC, POINT STRATÉGIQUE DE LA LOGISTIQUE**

La politique d'ouverture du Maroc a multiplié les accords de libre-échange à travers le monde en empruntant des canaux de coopérations qui dépassent le simple cadre régional, et qui font de ce pays une exception singulière. Aujourd'hui le Maroc, de par son implantation géographique particulière, peut se targuer

d'atteindre un marché de plus d'un milliard de consommateurs à travers le monde. Et seules des infrastructures logistiques permettent à l'économie de suivre la cadence des accords commerciaux entre le Maroc et le reste du monde. Ainsi, le développement important du secteur logistique et de ses réseaux multimodaux, a permis au Maroc de devenir une véritable plaque tournante et un Gateway logistique incontournable entre l'Afrique, l'Europe, l'Amérique et le Moyen-Orient. Le Maroc est aujourd'hui le premier pays africain en matière de connectivité maritime, et le second pour ce qui est du réseau autoroutier. Cette dynamique participe à l'accroissement de l'intégration du Maroc dans le bassin méditerranéen et illustre la volonté d'une agriculture performante, compétitive, à l'assaut du monde, tout en prenant conscience de la nécessité d'une économie durable et résiliente.

### **LA LOGISTIQUE ADAPTÉE SELON LES DENRÉES AGRICOLES**

Autre volet de la stratégie qui illustre l'intérêt porté à l'amélioration des aspects logistiques adaptés à chaque denrée, le développement de capacités de stockage supplémentaires au profit de la production céréalière (50 ha de plus à l'horizon 2030 pour 15 millions de tonnes de capacité de stockage supplémentaire), et ce, à proximité des ports

d'importation, des bassins de production et des principaux bassins de consommation, en réponse à la fluctuation de la production nationale en céréales et à la volatilité des prix à l'international. En synergie avec la mise en œuvre du Plan Maroc Vert, l'édification de nouveaux silos de stockage des céréales permet d'améliorer et de sécuriser les approvisionnements, d'optimiser les achats pour une stabilisation des prix et une meilleure maîtrise des besoins de compensation et permet également une meilleure organisation des flux vers les minoteries avec des accès faciles aux producteurs de céréales. Ces zones de stockage et de dépôt considérées comme des réserves nationales de céréales offriront, en plus des opérations de groupage et d'éclatement de la production nationale et des importations, une large gamme de services tels que le lavage des céréales, la fertilisation des semences ou encore le tri des céréales. Sur le plan international, seul un réseau logistique moderne permet aux entreprises de s'adapter aux fluctuations du marché et à la concurrence. C'est à ce titre, que de grandes plateformes aéroportuaires et portuaires, comme Tanger Med, facilitent l'accès à des marchés lointains et permettent d'assurer un processus d'exportation optimisé, tout en ouvrant la voie à de nouveaux corridors commerciaux.

#Logistique

#E-commerce

## **E-COMMERCE ET LOGISTIQUE AU MAROC VERS UNE NOUVELLE ÉQUATION**



Nouvelle approche de la logistique au Maroc qui connaît une véritable montée puissance et vers laquelle beaucoup de professionnels se dirigent désormais : la e-logistique qui induit naturellement des impératifs de mutation. On en parle.

---



Le développement de la « e-logistique » est principalement associé à l'essor de l'e-commerce, qui ne cesse de poursuivre son progrès au Maroc depuis des années. Selon le classement international 2018, de la Conférence des Nations unies sur le Commerce et le Développement (CNUCED), basé sur l'indice du commerce électronique d'entreprise à consommateur (B2C), le Maroc se hisse au 5e rang derrière d'autres pays comme le Nigeria et l'Afrique du Sud, en matière de taille de marché de l'e-commerce. Le développement de la « e-logistique » au Maroc émane de plusieurs évolutions qui ont bouleversé le secteur de la logistique et ont induit des impératifs de mutation et d'adaptation structurelles au

niveau de la prestation logistique.

### **LES FACTEURS D'ÉVOLUTION**

D'une part, les nouvelles formes de la logistique de distribution (stocks et volumes réduits, livraisons au détail et à fréquences élevées, raccourcissement des cycles de vie des produits, logistique du dernier kilomètre, gestion des retours, etc.) et d'autre part, par les changements dans les habitudes de consommation et des pratiques d'achats (consommateurs de plus en plus exigeants, commande au détail/à l'unité, achats en ligne, le « click and collect », etc). A ce titre, l'activité des achats en ligne des Marocains a enregistré une progression de 41,4% en nombre

d'opérations (soit 9.7 millions de transactions), et de 28,1% en montant (soit 4,1 milliards de dirhams) sur les 9 premiers mois de 2020 comparé à fin septembre 2019. Face à ces nouveaux enjeux du commerce électronique, la « e-logistique » vient apporter les réponses aux exigences en matière de flexibilité et d'agilité. Elle présente également des options très variées en termes d'externalisation, de diversification des modes de livraison et de systèmes d'information qui comprennent la digitalisation, dématérialisation et traçabilité. L'émergence et la généralisation de l'utilisation des nouvelles technologies et la transformation digitale constituent de réelles opportunités pour accélérer la croissance et le développement



## TRANSPORT ET LOGISTIQUE



3160 stagiaires dans les métiers du transport et de la logistique en mettant en œuvre plusieurs actions dont celle relative à la création d'un nouveau centre de formation à Taourirt dédié aux métiers du transport et de la logistique. Les efforts devront être d'ailleurs maintenus dans le temps par tous les acteurs concernés pour combler un besoin constaté en matière de formation au niveau des opérateurs spécialisés. S'agissant des niveaux de l'enseignement supérieur, les constats indiquent qu'une multitude de filières de formation dans le secteur a été développée, rendant l'aspect quantitatif de l'offre moins problématique que l'aspect qualitatif. Sur ce registre,

il a été relevé l'impératif du renforcement de la coordination entre les opérateurs de formation et les besoins des employeurs, indique par exemple le Maroc Diplomatique.

### **OPTIMISATION ET MASSIFICATION DES FLUX LOGISTIQUES**

L'Agence Marocaine de Développement de la Logistique est appelée à coordonner la définition et la mise en œuvre des plans d'actions spécifiques associant les acteurs publics et les opérateurs économiques logisticiens ou clients de la logistique pour améliorer, structurer et développer les chaînes logistiques des principaux



## **WE TAKE CARE OF YOUR FREIGHT -**

*customized solutions from A to Z*



### **SEA › AIR › LAND › PROJECTS › LOGISTIC SOLUTIONS**

**DOOR TO DOOR DELIVERIES • HEAVY AND SPECIAL TRANSPORT • SUPPLY CHANGE MANAGEMENT**

Sea freight • air freight • international trucking services • intermodal transportation •  
Flexitanks & ISO Tank Containers service • Direct consolidation services (LCL) • Project handling •  
Warehousing & Distribution • reefer LTL / FTL service • reefer storage

**IPSEN LOGISTICS**  
Allée des Cyprès  
20250 ain Sebaa - Casablanca

Tél.: +212 522 66 67 70  
Fax.: +212 522 66 67 71  
E-Mail: info-ma@ipsenlogistics.com

[WWW.IPSENLOGISTICS.COM](http://WWW.IPSENLOGISTICS.COM)

flux de marchandises au Maroc. Dans ce sens, l'Agence est en phase d'activation et d'animation des comités de travail entre l'Etat et le secteur privé chargés de décliner le Contrat Programme Etat-CGEM en contrats d'application sectoriels relatifs notamment à l'amélioration de supply chains spécifiques à des flux de marchandises ayant une place importante dans la cartographie des flux nationaux, il s'agit des flux :

- import/export,
- produits agricoles,
- matériaux de construction,
- hydrocarbures,
- et de distribution interne.

## ÉMERGENCE D'ACTEURS LOGISTIQUES INTÉGRÉS ET PERFORMANTS

Le développement d'acteurs logistiques intégrés et performants capables d'offrir des services fiables répondant aux standards de qualité est un axe important de la stratégie logistique. Dans ce cadre, cette stratégie préconise d'actionner plusieurs leviers dont notamment:

- L'instauration d'un cadre incitatif facilitant l'entrée sur le marché local des entreprises opérant dans le secteur de la logistique destinée aux tiers,
- La mise en place d'une offre d'infrastructures et de services aux investisseurs aux meilleurs standards internationaux à travers le

développement des zones logistiques,

- La facilitation et la réglementation transparente de l'accès au foncier (public et privé) réservé aux activités logistiques (ZLMF),
- La sensibilisation des opérateurs économiques à externaliser leurs activités logistiques notamment à travers l'organisation de rencontres de diffusion des meilleures pratiques, la conception et l'instauration d'un système de classification et de qualification des acteurs logistiques intégrés (système de labellisation),
- La mise à niveau de la fonction logistique dans l'entreprise, La révision des cahiers des charges relatifs à la demande des prestations logistiques par les administrations et établissements publics.
- La mise en œuvre d'un plan de développement des ressources humaines

## CRITÈRES DE PERFORMANCE DE LA CHAÎNE



## LOGISTIQUE

La performance de la chaîne logistique est tributaire en grande partie de l'efficacité de la composante du transport routier de marchandises. A cet effet et compte tenu du rôle vital des opérateurs du transport routier dans le développement de secteur logistique, la stratégie logistique recommande des orientations couvrant plusieurs aspects dont :

- l'amélioration de critères d'accès à la profession et des conditions d'exploitation et de contrôle,
- le développement des conditions pour inciter l'agrégation des TPE autour du métier de commissionnaire,
- la consolidation des acteurs des petites et moyennes entreprises (PME) par l'attraction d'acteurs financiers,
- le soutien du développement de 'champions nationaux' notamment à travers le développement du TIR marocain.



# 3F INDUSTRIE

EQUIPEMENT LOGISTIQUE  
RAYONNAGE-MANUTENTION

LE SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS  
DU RAYONNAGE AU MAROC



#escapade

## **RADISSON BLU RESORT AL HOCEIMA ENTRE CIEL... MER ET FORÊT**

Une escapade loin de la ville, c'est tentant, non ? Prenez la route du Radisson Blu Resort de Al Hoceima: quand dépaysement rime avec enchantement.

---



LIFESTYLE



## LIFESTYLE

Idéalement situé entre ciel, mer et forêt, le Radisson Blu, Al Hoceima, vient d'ouvrir son tout nouveau Resort 5 étoiles au bord de la magnifique plage Sfiha. Sur une superficie de 26 hectares, le Radisson Blu Resort Al Hoceima composé de 432 chambres spacieuses dont 72 chambres supérieures, 72 chambres premium et 288 suites junior, offre un retour au naturel et à la simplicité grâce à une architecture intérieure simple et épurée. Partagé entre hôtel et résidences, l'orientation du Resort offre des vues imprenables sur la méditerranée, le jardin ou encore la forêt. C'est la parfaite destination pour des escapades en couple, entre amis, ou des vacances en famille, avec la

gratuité pour les enfants de moins de 12 ans.

## **L'EXPÉRIENCE FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE !**

Le Radisson Blu Resort, Al Hoceima conçu par des designers de renom mêlant élégance et sobriété architecturale, vous fait la promesse de vivre des moments précieux, combinant expérience haut de gamme et instant de douceur dès que vous en franchissez les portes. En effet, tout est pensé et organisé pour vivre une expérience unique dans l'une des plus belles régions du Royaume. SPA & Wellness, healthy



## LIFESTYLE

food, fitness, détente, promenade ..., un programme 100% bien-être dans un cadre agréable, tel est l'engagement pris par le Radisson Blu Resort Al Hoceima pour offrir à ses clients un séjour mémorable et l'envie de revenir ! Idéal pour se ressourcer été comme hiver, l'hôtel offre un espace détente « The Rosemary SPA » avec une carte de soins complète et l'incontournable duo hammam-SPA. Cette séance bonheur peut débuter ou se terminer plus sportivement dans la salle de fitness, entièrement équipée de machines dernier cri et accompagné de coachs professionnels. Le SPA, le plus grand de la région 2000m<sup>2</sup>, propose également une piscine intérieure chauffée, pour

“ Le triptyque bien-être, gastronomie et découverte est sans nul doute le leitmotiv du Radisson Blu Resort Al Hoceima pour un dépaysement assuré !

s'offrir quelques brasses dans le calme absolu, à peine troublé par le clapotis de l'eau, un pur bonheur.

### **DES ACTIVITÉS À L'ENVI**

Pour les amateurs de sport, l'établissement propose également 3 terrains de pétanque, 3 courts de tennis, 1 terrain de football, faire du Yoga en plein air, faire des randonnées, de la plongée, etc. Les enfants de 4 à 12 ans peuvent, quant à eux, s'amuser dans un Kids Club entièrement aménagé pour les accueillir et les divertir. Autre raison de se divertir ? Le Radisson Blu Resort Al Hoceima propose 5 restaurants et 2 bars, ouverts au grand public. Depuis le bar lounge « The Penthouse », vous pourrez profiter d'une vue imprenable sur la piscine, autour d'un verre et de tapas. L'open Bar vous offre également une ambiance des plus agréables pour des soirées rythmées entre amis.

### **UNE CUISINE GOURMANDE ET CONVIVIALE**

La Cuisine, point fort de l'hôtel, est gérée d'une main de maître par son Chef Sylvain qui n'hésite pas à quitter ses fourneaux pour aller à la rencontre des hôtes et récolter leurs appréciations. Il met en musique tout un ensemble d'ingrédients pour concocter une variété de plats et menus healthy que l'on peut déguster dans les différents espaces de restauration de l'hôtel. « The Cedar », restaurant principal propose tout au long de la journée un buffet varié, de produits frais et locaux. Si vous êtes amateurs des mille et un délices de la gastronomie marocaine, « The Saffron » offre un cadre traditionnel somptueux. « The fish house » vous propose de déguster un plateau de fruits de mer ou de siroter, dans une ambiance design et cosy, un







des cocktails à la carte. Et pour s'offrir un grand bol d'air vivifiant, « The Island » situé en bord de mer vous invite à déguster de délicieux cocktails et snackings pieds dans l'eau. Et enfin, le « Splash Bar », situé au bord de la piscine promet une ambiance cosy mémorable, avec de la musique live et des performances de DJ.

## **AL HOCEIMA, LA PERLE DU RIF**

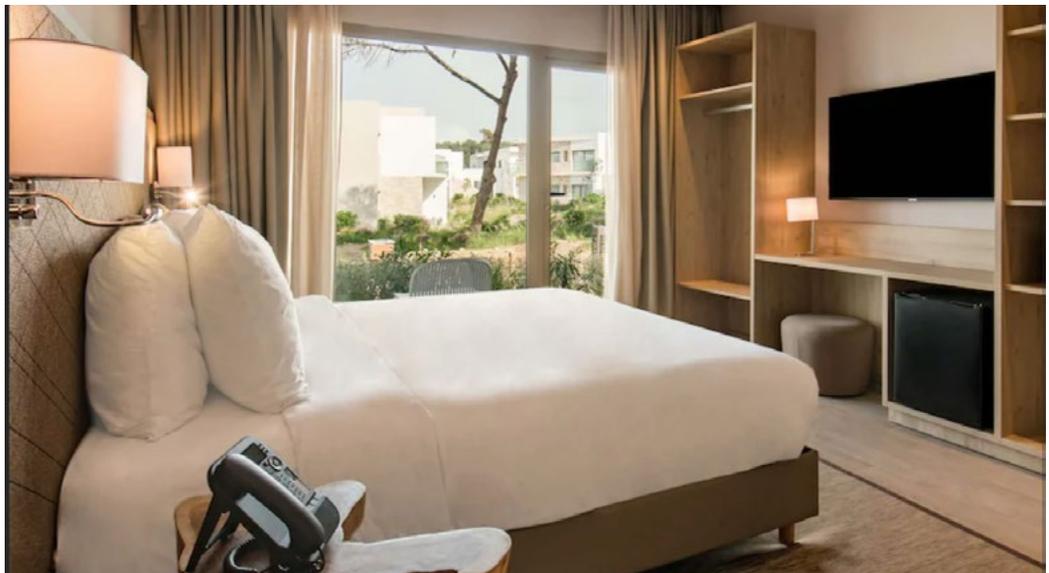
La proximité du Radisson Blu Resort Al Hoceima de la ville offre également la possibilité de découvrir la perle du Rif. Pas loin du Resort, au milieu d'une forêt luxuriante, se trouvent les ruines d'Al Mazamma, le vieux port de la ville médiévale édifié au temps de l'émirat de Nakkur au IX<sup>e</sup> siècle. La ville d'Al Hoceima saura également séduire les hôtes du complexe autant par son histoire diversifiée et riche, que la signature ispano-maures que de son architecture et ses sites historiques.

## **FAIRE LA FÊTE, ÇA SE FAIT**

L'établissement est également doté d'un balroom de 900 mètres carrés modulables et d'espaces extérieurs au choix, dont une salle de conférence plénière illuminée de lumière naturelle d'environ 600 mètres carrés et un espace de banquet d'environ 2 500 mètres carrés pouvant accueillir réunions, formations et événements jusqu'à 400 personnes. Ces espaces ont été pensés en adéquation avec les codes du Resort : fonctionnels sans jamais sacrifier l'esthétique. Le triptyque bien-être, gastronomie et découverte est sans nul doute le leitmotiv du Radisson Blu Resort Al Hoceima pour un dépaysement assuré ! L'ensemble du personnel de l'hôtel s'y emploie quotidiennement et ne lésine sur aucun effort pour répondre aux exigences de ses hôtes.

## **A SAVOIR ÉGALEMENT**

Le Radisson Blu Resort Al Hoceima est accessible via l'aéroport Al Hoceima Cherif Idrissi. A 15 min de l'hôtel, l'aéroport assure les départs et arrivées de vol nationaux et internationaux. Le complexe est accessible également via l'autoroute A2, jusqu'à Taza, puis la route à double voie récemment rénovée jusqu'à Al Hoceima.



#fooding

## TENDANCES FOOD ENTRE RETOUR À LA TRADITION ET PLONGÉE DANS LE FUTUR !

De la pâtisserie au snacking en passant par ce que l'on peut nommer les recettes de grand-mère, le fooding surfe sur la vague d'une créativité sans limite et sans frontières. Démonstration.

---





totally brndees



### **AU COMMENCEMENT LES RECETTES DE GRAND-MÈRE**

"Ressuscitez les recettes du passé" nous enjoint Pinterest. Selon lui, la troisième grosse tendance food tournerait autour des vieilles recettes de nos ancêtres qui célèbrent nos racines. Une tendance qui touche autant la génération Z que les "boomers". Parmi les recherches en hausse, on retrouve une augmentation de 120% du côté des "recettes traditionnelles norvégiennes", les recherches "recettes traditionnelles sud-africaines" ont quant à elles augmenté de 150%. Les recherches de cuisines traditionnelles arabes et russes ont également doublé et triplé.

### **LA CUISINE**

### **TRADITIONNELLE... ET INTERNATIONALE**

L'été 2022 sonne le grand retour de la cuisine de terroir, familiale, traditionnelle et même rurale. Quoi de plus réconfortant qu'une bonne raclette, des lasagnes ou une soupe à l'oignon revigorante ? Les sauces, les vinaigrettes et les bouillons seront les stars de nos assiettes comme en témoignent les cartes des plus grands chefs. Les recettes traditionnelles feront leur grand retour, tout en permettant l'évasion via l'enthousiasme croissant pour les cuisines traditionnelles du monde. En 2022, la gastronomie africaine et sud-américaine seront sur les 2 cuisines tendances ! Cet été, il s'agira donc de renouer avec les traditions et, Covid oblige, de partir en voyage depuis notre assiette. Pour vous donner l'eau à la bouche, la gastronomie péruvienne a été élue meilleure du

monde en 2019, et en 2021, le plat national sénégalais : Ceebu Jën (riz et poisson), est devenu un patrimoine immatériel de l'UNESCO.

### **LES GRAINES D'AUTREFOIS GERMENT UN PEU PARTOUT**

Les céréales anciennes sont de retour dans nos assiettes : Kerzna, Tamarin, Fonio, Teff, Millet ou Sorgho. Elles présentent de nombreux avantages en termes de nutrition, pour l'environnement mais aussi pour retrouver le goût d'hier. Cet engouement pour les graines anciennes se

fera aussi à travers par exemple la fabrication de bières artisanales à partir d'anciennes variétés de houblon et de l'apparition dans nos rayons de mueslis biologiques et faits maison.

### **LE CAFÉ SOUS TOUTES SES FORMES**

En plus d'être devenu une boisson d'exception, qui, comme un bon vin ou un bon whisky, se déguste et s'apprécie pour son goût et ses origines, le café est le produit de toutes les prochaines tendances. Après le cold brew coffee, également connu sous le nom de café glacé, voici le cold brew coffee pétillant par exemple. Certaines marques lancent ainsi de plus en plus leurs propres infusions et les recettes fleurissent en ligne pour ajouter un petit twist à ces cafés déjà très originaux.

### **LE RENOUVEAU DU PAIN ET DE LA BOULANGERIE**

En intégrant de nouveaux ingrédients ou en faisant revivre d'anciens ingrédients, certains boulangers et restaurateurs du monde entier rendent le pain plus sexy, plus sain et plus adapté à notre ère moderne : pains aux vieux levains, croissant végétalien fabriqué à base de charbon actif, Hero Bread...

Plus digeste, réalisé avec moins de gluten, fabriqué à partir de levain et dont le temps de repos de la pâte est respecté : les pains aux blés anciens et locaux connaîtront un réel succès en 2022. La boulangerie se réinvente, à l'image des pains anciens que nos aïeux pouvaient conserver pendant des jours, voire des semaines.



### **SLOW FOOD ET CUISINE RAISONNÉE**

Alors que la demande alimentaire mondiale génère de 22 à 37 % des émissions de gaz à effet de serre, les habitudes d'alimentation et de production doivent changer au profit d'une approche plus vertueuse, et tous les acteurs du secteur de l'alimentation et de la restauration ont un rôle à jouer. Réduction de sa consommation, du gaspillage alimentaire et de ses déchets, agriculture urbaine, produits à base de plantes et projets durables sont les tendances de ce mouvement qui veut rendre l'alimentation plus respectueuse de l'environnement. Comment ? La Slow Food, qui utilise des produits bio, saisonniers et provenant et respectant les producteurs locaux. Ainsi que la

Cuisine Raisonnée qui consiste à réduire le volume des ingrédients et à les utiliser entièrement pour limiter les déchets, réduire le gaspillage alimentaire et cuisiner des légumes "moches" ou non calibrés.

### **LE SANS ALCOOL A LE VENT EN POUPE**

Vous aussi, vous avez constaté l'apparition de boissons jusque-là inconnues dans les restaurants et dans les rayons de vos magasins ? C'est véridique, 2022 sera incontestablement l'année des boissons. Vins, bières, cocktails sans alcool, cette année, la carte des boissons va connaître un renouveau. Pourquoi ne pas tenter ces nouvelles boissons et spiritueux sans alcool, tels que Spiritless Kentucky 74, Ritual Zero Proof, Caleño Dark & Spicci, Salcombe ou même un nouveau

vin sans alcool, créé par le célèbre tastevin britannique Matthew Jukes. Côté boissons fraîches : kombucha, sodas bios, eau naturelle pétillante au CBD, kéfir, infusions glacées, ayran, boissons pétillantes aux extraits de fleurs et de plantes sauvages, hard seltzer, mocktails... ces boissons seront partout en 2022.

### **LA TENDANCE ANTI- RÉGIME**

L'anxiété et l'incertitude générées par le contexte de la pandémie nous ont incité à moins se focaliser sur les régimes et la perte de poids et à se recentrer sur le pur plaisir de manger des aliments savoureux, même s'ils sont gras et sucrés. C'est donc l'occasion de se faire plaisir et se savourer tous les plats que



l'on adore et notamment nombre de gâteaux... insolites ! La pâtisserie est spectaculaire et la pause goûter se fait dans des lieux qui lui sont entièrement dédiés. Elle devient un moment convivial et prisé de chacun.

### **L'ALIMENTATION AU-DELÀ DE L'ASSIETTE**

En 2022, l'expérience culinaire et gastronomique ira au-delà de l'assiette dans les restaurants. Nous aurons besoin de nouvelles expériences et de sensations gastronomiques toujours plus fortes lors de nos sorties au restaurant. Des propositions extraordinaires se développeront, comme en témoignent déjà un certain nombre de restaurants qui proposent des expériences uniques en leur genre (manger dans le noir, les pieds dans l'eau ou éveiller ses 5 cinq sens lors d'un moment hors du commun...).

### **MÉTAVERS ET NFT AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE**

L'alimentation est un espace

privilegié pour l'imagination. La créativité fait partie intégrante du secteur alimentaire pour casser les codes et offrir une expérience sans précédent. Par exemple, Burger King et McDonald's ont tous les deux lancé un NFT cette année. Les NFT de Burger King proposaient des visites de célébrités, des repas gratuits ou simplement de l'art en 3D. Ceux de McDonald's étaient des œuvres d'art inspirées de ses produits emblématiques.

### **L'IMPRESSION ALIMENTAIRE EN 3D**

Et si votre prochain repas était imprimé? Elle est au service de la créativité des chefs et peut permettre de réduire le gaspillage alimentaire ou d'améliorer un plat par exemple. Ces innovations n'ont pas pour but de remplacer l'expérience gastronomique mais de

la sublimer, de la transcender afin de la rendre toujours plus passionnante, tout en tenant compte des défis de la durabilité.



# TASBIQ TASDIR

## LA SOLUTION SUR MESURE POUR LA RELANCE DE VOS EXPORTATIONS AGRICOLES



\* Hors taxes.

En concertation avec le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, le Crédit Agricole du Maroc se mobilise pour apporter un appui indéfectible aux exportateurs de produits agricoles.

Avec « TASBIQ TASDIR », préfinancez vos campagnes d'exportation avec un taux avantageux à partir de 3,75%\* et bénéficiez d'un dispositif global d'accompagnement pour accroître vos performances : accès privilégié à la salle des marchés, procédures d'octroi rapides et simplifiées, facilitation pour souscrire des contrats de change à terme.

TASBIQ TASDIR reste tributaire d'une validation du dossier par les comités compétents et d'une évaluation du risque en cohérence avec les normes et standards en vigueur.

Si le crédit est libellé en devises, le taux sera indexé sur l'euribor ou le libor majoré d'un spread.



CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

# SOYONS ÉCO-RESPONSABLES

gplc  
AFRIQUIA



gplc  
AFRIQUIA



Service clients :  
afriquia@akwagroup.com  
0801 003 003

AFRIQUIAGAZ  
افريقيا غاز