# RESAGRO

Le magazine des décideurs de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie - restauration et des métiers de bouche

Nº 13 o Juin

# LE CORNET À GLACE, CE PRODUIT MÉCONNU

Agro'

Process

37th ISO Council Session

De l'œuf en coquille aux ovoproduits élaborés

LE SUCRE MONDIAL
TIENT CONGRÈS AU MAROC

CHR

LA TECHNOLOGIE du froid commercial

# Larroque Gris

# Le vin des tables festives





Edition Print
Identité visuelle
Création multimedia
Création de sites web
Marketing (mailing)
Hébergement

95, rue Mesk Ellile, Beauséjour. Casablanca Tél:(+212)5 22 36 04 09 - Fax:(+212)5 22 36 03 97 Site web : groupecompad.com E-mail : contact@groupecompad.com





L'ÉTÉ S'ANNONCE ACTIF. LE PARC HALIOPOLIS, QUI VA TRANSFOR-MER L'ENSEMBLE DU SECTEUR DE LA PÊCHE, EST EN COURS DE COMMER-CIALISATION. LE MAROC PRÉSIDE DEPUIS PEU L'ORGANISATION INTER-NATIONALE DU SUCRE, QUI VEILLE SUR L'ACTIVITÉ SUCRIÈRE MONDIALE ET CONSEILLE, EN CE DOMAINE, LES GOUVERNEMENTS MEMBRES. AU MOMENT OÙ NOUS METTONS SOUS PRESSE, UNE FRANCHISE DE PÂTISSE-RIE-CHOCOLATERIE HAUT DE GAMME VIENT ENRICHIR LE PAYSAGE, NATIO-NAL ET CASABLANCAIS SURTOUT, DES MÉTIERS DE BOUCHE. ENFIN, CET ÉTÉ EST, POUR LA DEU-

ENFIN, CET ETE EST, POUR LA DEUXIÈME FOIS CONSÉCUTIVE, UNE PÉRIODE QUI FAIT COÏNCIDER LE CONGÉ ANNUEL ET LE RAMADAN. AUTANT DIRE QUE LES FABRICANTS ET DISTRIBUTEURS DE BOISSONS ONT DÉJÀ COMMENCÉ À SORTIR NOMBRE DE PRODUITS NOUVEAUX À CETTE DOUBLE OCCASION.

CETTE PÉRIODE PROPICE AU TOU-RISME EST ÉGALEMENT CELLE OÙ DES CHAÎNES D'HÔTELLERIE OUVRENT DES UNITÉS, AVEC OU SANS PLAN AZUR.

BONNES VACANCES!

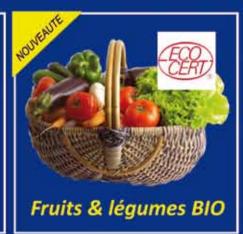
Alexandre DELALONDE



#### Les offres de la centrale de référencement

















Restauration collective pour hôtels et entreprises



#### www.optim-achat.com

207, Boulevard Zerktouni 20100 Casablanca Tel: +212(0)22-36-22-81

Email: contact@optim-achat.com

#### • Éditorial Agro' Périscope • Pleins feux sur... L'Organisation internationale du sucre 12 tient congrès au Maroc L'interview du décideur du mois Adil Ghazzali, DG de Sania 16 • Produits de la pêche La commercialisation du Parc Haliopolis 20 est sur les rails Distribution Nutrition Réactions adverses aux aliments et étiquetage des denrées alimentaires 24 • Nouveaux produits, Maroc & monde Cahier technique Produit Les cornets à glace et les produits d'accompagnement 26 De l'eau de table à l'eau minérale 30 • Fiche métier Responsable logistique en IAA 31 Process Les ovoproduits 32 Formulation 36 Les confitures • HQSE 38 Contaminants en IAA: le cas des pesticides • Équipements 42 • Emballage 44 **CHR** Actualités Métiers de bouche Chez Daniel, la boulangerie bordelaise à Casa' 54 58 La technologie du froid commercial Vins & spiritueux

Alexandre Delatonde, directeur de publication • Dominique Claudon, responsable de rédaction• Souad Selmi, ingénieur rédactrice • Driss Tayeb, journaliste • Dominique Pereda correspondante francophone dpereda@resagro.com - (+ 00 33) 6 98 26 84 57 • Fanny Poun, correspondante anglophone

Thalvin - Domaine des Ouled Thaleb

64

- [+ 00 44] 7751 819 653 • Nabil Zridi, directeur artistique • Younes El Hilali, chef de projet web • Marilyne Grellet, directrice commerciale • Simon Diaz, responsable commercial • CTP & Impression - Rotaco Imprimerie - Casablanca Tél.: 05 22 59 22 32 • Compad - Agence de communication • Capital - 100 000 DH • R.C. - 185273 - I.F. - 1109149

• ISSN du périodique 2028 - 0157 Date d'attribution de l'ISSN Juillet 2009 • Dépôt légal - 0008/2009 Tél. - 05 22 36 04 09 / 16 / 19 / 69



# **≃** 480 000 t

C'est, au lieu des 530 000 t prévues, le tonnage d'exportation d'agrumes obtenu à l'issue de la dernière campagne en date. Ce qui représente, approximativement, une baisse d'un tiers de la production globale.

#### FAO: le Maroc à la vice-présidence du Conseil



Le Maroc a été élu pays vice-président du Conseil de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). A cette occasion, le Royaume souligne la nécessité de la mobilisation de la communauté internationale pour éradiquer le phénomène de l'insécurité alimentaire, qui affecte des centaines de millions de personnes à travers le monde.



#### Dixit...

« Les critiques qu'ont faites les associations de producteurs d'Andalousie sur le nouvel accord agricole Maroc-UE sont fondées sur des "demivérités" ».

Abdelatif Taraf. directeur de l'ÉACCE

in Le Soir échos

#### Le méchoui valorisé par un « festival »

Bouznika a accueilli la première édition du Festival des arts du Méchoui et de la grillade, avec pour sous-intitulé « Barbecue Fest' ». Etaient ciblés les amoureux de la gastronomie marocaine, plus spécialement les inconditionnels du méchoui, mais aussi les amateurs de « grillades exotiques de tous les coins du monde ». Au programme également : concours de méchoui, concours de la meilleure

création barbecue amateur, animation pour

enfants, spectacles, piquenique familial...

#### lamila refond son identité visuelle

Nouvel emballage, nouveau design: « la boisson préférée des Marocains » revient avec une refonte globale de son

identité visuelle. Créée en 1966, Jamila est doté par Centrale laitière d'une toute nouvelle mascotte. Pour autant, ce raïbi au goût de grenadine ne subit - et n'a jamais subi – aucune altération de goût depuis lors. Pour rappel, l'appel-



lation « Raïbi Jamila » provient du quartier casablancais Jamila, où les camions de Centrale laitière étaient assaillis par les consommateurs qui réclamaient encore plus de raïbi lors des tournées de livraison. Si, dès 1974, la boisson mythique à la grenadine a adopté la Panthère rose pour mascotte et le pot à ondulations qui ont fait sa renommée, il a fallu attendre les années 2000 pour lui redonner un coup de jeune à travers la petite grenade. Un important dispositif d'accompagnement est prévu pour accompagner la nouvelle identité.

#### « Apéro saucisson-pinard » vs « apéro halal » à Paris

Facebook est devenu un vecteur

pratique d'invitation à « apéro géant » dans des villes de France, en général avec succès... et beaucoup d'appréhension des autorités (police, élus municipaux...) Tout récemment, Facebook a été utilisé pour organiser un « apéro géant saucisson et pinard », le 18 juin courant. Des milliers de membres s'y sont inscrit. L'initiative pourrait à première vue passer pour une démarche banale et de pur attachement aux produits du terroir français. Or le message du groupe ne laisse pas de doute sur ses idées : « Non aux adversaires résolus de nos vins et de nos produits charcutiers ! » Et la créatrice du groupe de renchérir dans le journal gratuit Métro : « Cet apéro est l'expression d'un ras-le-bol de mon vécu : [être confrontée à cette] privatisation à des fins religieuses et ostentatoire de certaines rues du quartier - où sont situées des mosquées bloquées à la circulation à chaque prière du vendredi. Cela heurte ma conception républicaine de la laïcité, je me sens de plus en plus exclue dans ce quartier ». La contre-attaque n'a pas tardé sur Facebook. Un internaute a symboliquement lancé un « apéro géant halal et thé à la menthe » à La Goutte-d'or, quartier à forte composante maghrébine. « Nous rejetons toute forme d'intégrisme, et ces musulmans en font preuve, attisant par ce comportement des réactions extrémistes contraires comme celles que nous combattons », ajoute ce même initiateur. L'association SOS-Racisme et des élus parisiens de gauche se sont prononcés contre l'« apéro géant saucisson et pinard », en attendant que les autorités autorisent ou interdisent sa tenue.

#### Le Mondial mis en musique par Coca-Cola

S'il est une firme mondiale d'agroalimentaire qui ne saurait rater le coche du Mondial du point de vue marketing et publicité. c'est bien The Coca-Cola Company. Au niveau du monde arabe, l'entraînante chanson-publicité Waving Flag – version K'naan & Nancy Ajram – atteint ses objectifs de notoriété. Même



si la réalisation de ce « duo de l'hymne officiel de la Coupe du Monde FIFA 2010 » est due à Coca-Cola Moyen-Orient (Égypte), Waving Flag ne laisse pas indifférent au Maghreb. « Il n'était pas automatique d'en faire la diffusion aussi au Maroc, nous indique une source autorisée à Coca-Cola Maroc. Ceci étant dit, la chanson audio ainsi que nombre d'autres adaptations venant d'autres pays vont être communiquées aux radios partenaires pour diffusion en exclusivité au Maroc. Nous suivons de très prêt les performances de ses campagnes, et nous savons déjà que la version originale est déjà très appréciée. Les sollicitations que nous avons reçues à ce sujet de la part des consommateurs ont été très nombreuses ». Au Maroc comme ailleurs, les sites Internet de vidéos en vrac et Facebook contribuent à la popularisation de la version panarabe de Waving Flag. La vedette libanaise Nancy Ajram est donc associée au Somalien K'naan, un artiste repéré en 1999 par Youssou N'dour et estampillé « Sony Universal ». Le remix, qui « fait



partie d'une campagne marketing mondiale intégrée », met en application la méthode « Penser mondial, agir local ». Constituer un tel tandem a pour objectif d'augmenter les chances de K'naan de percer en facilitant son acceptation dans les pays où il n'est pas encore très connu. Le résultat est là : la version « afro-arabe » de Waving Flag dénote un ancrage clair dans l'Afrique avec tout ce qu'elle a d'exubérant, spontané, coloré et festif, ainsi que l'espièglerie et le charme oriental d'une Nancy Ajram déjà égérie de Coca-Cola au Machrek. Donner – indirectement et mondialement – de la jeune femme arabe une image plutôt « moderne », « urbaine » n'est pas le moindre des mérites de cette D. C. campagne.

6/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro n° 13 / 7

#### Les agrumes marocains débarquent sur le marché chinois

Les agrumes marocains peuvent désormais se vendre en Chine. Quelque 18 vergers ont été agréés par le ministère chinois de l'Agriculture, pour exporter principalement leurs récoltes en clémentine et Maroc-Late. C'est ce qu'indique le département marocain de tutelle.

Les ministères marocains et chinois ont signé un accord régissant les conditions phytosanitaires que doivent satisfaire les producteurs d'agrumes marocains en vue d'exporter leurs produits sur le marché chinois. Aussi, l'accord comprend



un programme ambitieux qui a été entrepris entre les professionnels du secteur et le ministère de l'Agriculture à travers l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (Onssa) et qui a abouti à l'ouverture du marché chinois aux agrumes marocains. Ledit programme a porté notamment sur la mise en place de procédures d'enregistrement des producteurs désirant exporter sur

ce marché ainsi que sur l'identification des stations de conditionnement et sur la surveillance phytosanitaire des vergers proposés. Et c'est justement ces démarches engagées qui ont permis d'arrêter la liste des vergers agrumicoles répondant aux critères phytosanitaires exigés par la partie chinoise. Cette liste a été récemment acceptée et validée par l'autorité phytosanitaire chinoise.



## Les insectes, avenir de la sécurité alimentaire ?



Les insectes seraient les ingrédients du bifteck de l'avenir, rapporte le journal *Le Monde*. Brochettes de sauterelles, criquets sauce piquante, larves frites, scorpions au chocolat... rien de très ragoûtant comme menu, mais assurer la sécurité alimentaire mondiale apparaît être à ce prix. Ainsi, le développement de la consommation d'insectes comme substitut de la viande ou de poisson fait partie des pistes étudiées très sérieusement par plusieurs experts, dont ceux de la FAO.

Les qualités nutritionnelles des insectes sont grandes : apport en protéines, lipides, minéraux (zinc, fer), vitamines, parfois plus que la viande ou le poisson.

D'un point de vue économique et entrepreneurial, c'est encore plus avantageux : le rendement, dans le cas présent, est bien meilleur que celui du bétail traditionnel. En effet, il faut 10 kg de nourriture végétale pour produire 1 kg de bœuf, alors qu'il suffit d'un ou deux pour les insectes comestibles.

En termes environnementaux aussi, l'impact est positif, puisque cela nécessite beaucoup moins d'eau. Or 70 % des terres arables et 9 % de l'eau douce sont aujourd'hui consacrées à l'élevage, qui est en outre responsable de 18 % des émissions de gaz à effet de serre, selon la FAO. Il reste, dans certaines cultures comme la nôtre, à lever l'obstacle du dégoût irrépressible qu'inspire un insecte, même frit. Or de petites entreprises tentent d'investir ce créneau en cherchant à contourner le tabou. En Grande-Bretagne, Edible joue sur l'aspect ludique, rare et haut de gamme de ses produits (toffees au scorpion, fourmis géantes toastées...). Aux Pays-Bas, la petite société Bugs Organic Food commercialise des barres de müesli aux vers de farine (larves de coléoptère), ainsi que des boulettes et des *nuggets* au poulet et aux vers, dans lesquels l'insecte « disparaît ». Les produits respectent les normes sanitaires du pays.

## Une ONG au Cambodge reçoit le Prix d'un Forum de Nestlé à Londres

Pour la première fois, le Conseil consultatif Nestlé sur la création de valeur partagée a décerné, lors d'un de ses forums, le Prix de la création de valeur partagée, en l'occurrence à la filiale cambodgienne d'une ONG: *International Development Enterprises* (IDE) *Cambodia*.

Le Prix comprend une somme de 500 000 francs suisses, destinée à soutenir financièrement des solutions novatrices pour améliorer l'accès à l'eau et sa gestion, améliorer la vie des agriculteurs et des collectivités rurales ou encore fournir une alimentation de meilleure qualité aux populations souffrant de carences nutritionnelles.

Le Forum de création de valeur partagée s'est déroulé à Londres et a fait dé-



battre des experts internationaux de premier plan autour des thématiques de l'eau, du développement rural, de la nutrition et du développement durable. Plus de 2 000 personnes à travers le monde ont suivi en

direct sur Internet

les différentes sessions du Forum et ont pu échanger directement avec les différents intervenants. Accueilli par la firme agroalimentaire suisse et l'*International Business Leaders Forum* (IBLF), la manifestation était organisée en association avec le Bureau des Nations unies pour les partenariats.

#### Des souris dans des légumes surgelés

WWW.RESAGRO.COM

Des souris mortes, entières ou en morceaux, sont régulièrement trouvées dans les légumes surgelés belges, écrivent les quotidiens *Het Nieuwsblad* et *De Standaard* sur la base d'informations du Système d'alerte européen rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), confirmées par le secteur lui-même.

Qu'il s'agisse d'une tête de souris dans un sachet de légumes pour wok en Finlande ou d'une découverte similaire dans un hôpital maltais, le producteur des légumes était à chaque fois une entreprise belge. Selon le RASFF, on a déjà dénombré ces deux dernières années dans des pays de l'Union européenne six mentions de souris mortes découvertes dans des légumes surgelés belges. La fédération de la transformation belge de fruits et légumes (Vegebe) confirme ces faits. Selon la fédération, tous les pays ne signalent pas ces dysfonctionnements, car le risque pour la sécurité alimentaire n'est pas très important, d'une part. Il serait impossible techniquement d'éviter ces cas, d'autre part.

« Ces entreprises doivent installer des systèmes de contrôle afin d'éviter que cela se produise », rétorque l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca).





Fardeleuse BP 800

6, Rue Mohamed Erachak
Prés du Rd Pt. Chimicolor
20300 CASABLANCA - MAROC
Tel: 05 22 44 10 63 / 64 • Fax 05 22 44 52 18
Site web: www.mogesse.com
E-MAIL: info@mogesse.ma

8/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM

#### Picard Surgelés cherche repreneur

Le fonds d'investissement européen BC Partners, qui gère près de 5,8 milliards d'euros, a confié un mandat à la banque d'affaires Rothschild afin de trouver un repreneur pour Picard, premier distributeur de produits surgelés en France. La transaction pourrait s'élever à 1,5 milliard d'euros, selon l'agence de presse américaine Bloomberg.

Des groupes de distribution et des fonds d'investissement se sont déjà manifestés, sans afficher publiquement leurs noms. Selon le quotidien français La Tribune, les fonds français PAI Partners et américain Blackstone feraient partie de la liste des candidats. Picard Surgelés avait été racheté en 2004 par BC Partners pour 1,3 milliard d'euros au fonds Candover

Installé à Fontainebleau (région parisienne), Picard a plus de 800 magasins en France.



10/ ResAgro n° 13 - Juin 2010

#### La pêche au thon rouge interdite par l'UE

La commissaire européenne à la Pêche. Maria Damanaki, a annoncé fin mai que la pêche au thon rouge serait interdite en Méditerranée et dans l'Atlantique Est. L'interdiction, valable toute la saison de pêche actuelle, a été prise en raison d'une forte diminution des stocks de ce type de poisson.

« Cette interdiction est nécessaire pour protéger les stocks fragiles de thon rouge », a expliqué un porte-parole



de la commissaire. La France, la Grèce et l'Espagne ont été les premières cibles de la diffusion de cette décision.

#### Une tablette de chocolat de 72 kilos

Une tablette de chocolat de 72 kilos a été la vedette de la Foire d'Albi (sud de la France). Le chocolatier Michel Thomaso-Defos a, durant une semaine, œuvré à cette réalisation afin de la présenter au public de la foire. Après enregistre-

ment de la performance par un huissier, la tablette a été brisée afin de faire déguster le chocolat aux passants. Selon les mesures officielles, la tablette hors-normes est longue de 2,4 mètres pour une largeur de 1,2 mètre et un poids total de 72 kilos. A l'initiative de cette



WWW.RESAGRO.COM

tablette, Jean Duvernet, collectionneur d'objets du quotidien hors-normes, explique au quotidien régional La Dépêche qu'« on vise le record de France dans un premier temps » et espère que « nous pourrons aussi atteindre le record du monde ».

Reste au Guinness des records à valider ou non de façon officielle la tentative de record.

#### Nestlé se lance dans la dosette de thé

Fort du succès de son système de dosettes et de machines à café Nespresso. Nestlé lance un concept similaire dans le monde du thé : *Special.T*.

Coïncidence ou non, l'annonce intervient à un moment où la société suisse se retrouve face à une concurrence potentielle, dont l'objectif est d'offrir des dosettes compatibles avec ses machines spécialisées. Ce qui est sûr, c'est que l'étude du projet *Special.T* remonte à plus de trois ans. Il fait déjà l'objet de plus d'une vingtaine de brevets. La direction R&D assure que les technologies de Nespresso et Special.T sont totalement différentes.

Le système *Special.T* repose également sur des capsules en aluminium à usage unique utilisables dans des machines spécialisées. Dans un premier temps, un choix de 25 thés venant de différentes régions du monde sera proposé aux amateurs.

La forme des dosettes de thé est différente de celle du café mais elles sont également en aluminium, permettant ainsi leur récupération. Ce qui confère au produit une dimension de développement durable.

Dans un premier temps, Special.T ne sera testé qu'en France, avant de s'étendre à d'autres marchés européens. La machine et les dosettes seront vendues exclusivement par Internet, avec livraison sous 48 heures. Nestlé ne prévoit pas pour l'instant de réseau de distribution physique. Quant au prix des dosettes de thé, il est prévu qu'il soit de 35 centimes d'euro, soit un coût plus élevé que certains sachets de thé.

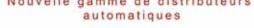
Le marché, en tout cas, s'annonce juteux : en 2009, Nespresso a dégagé un chiffre d'affaires s'approchant des 3 milliards de francs suisses, en hausse d'environ un quart sur un an et toujours en expansion fulgurante.

#### **Cultures de menthe:** haro sur les contaminants

Une journée de sensibilisation vient d'être organisée par l'Institut national de recherche agronomique (Inra) pour sensibiliser les agriculteurs aux questions de sécurité sanitaire

La culture de la menthe occupe en effet environ 3.000 ha pour une production annuelle de 55.000 tonnes. Une plante médicinale et aromatique très prisée au Maroc, mais dont la culture ne respecte pas toujours les règles phytosanitaires en vigueur, notamment avec l'utilisation de pesticides et d'insecticides parfois prohibés. Les débats entre représentants de l'Inra et agriculteurs ont porté notamment sur l'homologation des produits phytosanitaires, l'encadrement des producteurs, l'organisation de la filière ainsi que l'encouragement de la labellisation de la menthe.















atlante

phedra



cristallo600

WWW.RESAGRO.COM

Lotissemnet Lina, Nº 299 - zone industrielle Sidi Maărouf - CASABLANCA.Tel: 0522 321 749 - Fax: 0522 335 967 E-mail: info@vendingpro.ma \_ Site web; www.vendingpro.ma Plein feux sur

# LE MAROC PRÉSIDE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DU SUCRE Le Conseil de l'Organisation internationale du sucre (O.I.S.) a choisi Marrakech, pour abriter, dernièrement, sa 37e session, présidée par le Royaume. L'occasion de faire le point sur la l'activité sucrière, tant au Maroc qu'aux niveaux continental et mondial.

es représentants de pays membres – du monde entier – de l'Organisation internationale du sucre ont récemment assisté à 37e session du Conseil de cette dernière dans la cité ocre. Une session présidée par le Maroc pour l'année 2010. Aussi Mohammed Fikrat était-il présent non seulement comme P-DG de Cosumar (dont c'est le 80e anniversaire) mais également en tant que président de l'Organisation. « Le Maroc est un jeune membre de l'O.I.S., puisqu'il n'y a adhéré gu'en 2007, a remarqué l'Allemand Peter Baron, directeur exécutif de l'OIS. Mais c'est un membre très actif qui se place en tant que troisième pays producteur de sucre en Afrique. » Placée sous le thème « L'économie sucrière africaine : bilan et potentialité », cette vaste réunion était une façon de

#### Bioéthanol, édulcorants

Marché des édulcorants. Malgré une période d'expansion soutenue et forte sur le marché pendant les années 1990, le marché mondial des édulcorants reste peu fiable pour les producteurs des édulcorants

caloriques au cours des dernières années. Cela, en raison du coût des matières premières instables et de la flambée des prix de l'énergie.

Édulcorants non caloriques. Les édulcorants non caloriques ont représenté environ 10 % du marché mondial des édulcorants en 2009. La croissance annuelle a été de l'ordre de 4 % sur la période de 2004/2006. Toutefois, la consommation de saccharine en 2007 et 2008 a connu une baisse du volume global de 2 %. La consommation des édulcorants non caloriques est supposée avoir augmenté l'année dernière d'environ 4 à 5 %.

La production et la consommation des édulcorants à basses calories continueront de croître, car leur utilisation se situe au-delà du segment de l'alimentation dans les marchés-clé, principalement les pays industrialisés.

Marché du bioéthanol. La production et la consommation mondiale du bioéthanol sont dominées par les États-Unis (produit à partir de maïs), le Brésil (produit à partir de la canne à sucre) et de plus en plus par l'UE (produit à partir des céréales et des betteraves sucrières). La production mondiale de bioéthanol devrait croître de 13 %. Ce niveau de croissance, similaire à celui de l'année dernière, reste largement inférieur à la croissance moyenne des trois années précédentes qui était de 28 %.

#### Le sucre dans le monde

**Production**. La production mondiale de sucre a augmenté en moyenne de 2,8% par an depuis l'an 2000, pour atteindre 162,5 millions de tonnes en 2008. La production de canne

à sucre représente la plus grande partie de la production mondiale de sucre. Le marché mondial – près de 50 %! – est dominé par le Brésil.

Production de canne à sucre. La production mondiale du sucre provient en majorité de la canne à sucre pour environ 80 %. Les 20 % de sucre restants sont produits à partir de la betterave à sucre. **Évolution de la consommation**. La croissance de la consommation mondiale de sucre s'est stabilisée au cours des dix dernières années, à environ 2,4 % / an. En 2008, une accélération de la croissance de près de 4 % a été enregistrée, atteignant 163,1 millions de

Toutefois, cette croissance a diminué en 2009 avec la récession mondiale et la hausse des prix du sucre.

La croissance des revenus a été maintenue, grâce à la croissance démographique, en particulier dans les pays dits en voie de développement, à l'augmentation des prix des substituts caloriques en sucre tels que les édulcorants de maïs et du sirop de maïs riche en fructose. Cette évolution s'est avérée supérieure à celle de la croissance démographique des pays en développement.

La croissance du revenu et le prix du sucre étant des facteurs importants, la

consommation du sucre devrait augmenter au cours des prochaines années. **Commerce international**. Le commerce du sucre augmente à un rythme plus rapide que la croissance de la production mondiale.

Durant cette dernière décennie, la structure du commerce mondial du sucre s'est considérablement transformée. Sur le marché du sucre brut, l'émergence du Brésil comme origine dominante a contribué à la hausse rapide des échanges commerciaux du pays avec l'Afrique du Nord, le Moyen-Orient et l'Europe de l'Est.

renforcer la coopération internationale concernant le sucre dans le monde, en offrant un cadre favorable au dialogue et au partage d'informations. Le thème choisi témoigne d'ailleurs de l'intérêt qu'accordent les membres de l'O.I.S. au continent africain et aux importantes possibilités de production qu'il recèle. Cet événement a eu lieu dans un contexte temporel dans lequel la plupart des stratèges du sucre jugent probable de devoir tabler sur un prix du sucre stable mais à un niveau très élevé pour inciter les agriculteurs à reprendre la production de sucre, qu'ils avaient délaissée au profit de celle de céréales.



Outre une réunion du Conseil, des ateliers de travail et séances plénières étaient au programme. Ont ainsi été abordées les problématiques de la stratégie marocaine – en matière de cultures sucrières – et du plan Maroc vert.

Le contrat-programme dont la filière bénéficie dans ce cadre-là vise à atteindre, à l'horizon 2013, une production de 675 000 tonnes de sucre, soit 55 % des besoins intérieurs. Le budget, d'un montant de 3,6 milliards de dirhams, servira donc à restructurer l'activité, dont la consommation annuelle augmente de 25 000 à 30

## L'économie sucrière marocaine, en pleine croissance

Le Maroc s'est positionné comme le cinquième plus grand consommateur et le quatrième plus grand importateur de sucre en Afrique (selon les dernières statistiques disponibles, relatives à 2008 en l'occurrence). Sur le plan organisationnel, le secteur sucrier marocain est, en quelque sorte, encadré par la Fédération interprofessionnelle marocaine du sucre (Fimaquere)

Les partenaires agricoles sont les associations des producteurs de plantes sucrières des différents périmètres, regroupés au sein de l'Union nationale des associations des producteurs de plantes sucrières au Maroc (UNAPPSM). Le partenaire industriel. par excellence, est évidemment Cosumar. Les cinq sociétés appartenant à ce groupe traitent la betterave ou la canne à sucre. Elles possèdent une capacité de production de sucre de 600 000 tonnes par an. Le raffinage du sucre brut d'importation est assuré par l'unité Cosumar de Casablanca, d'une capacité dépassant 650 000 t/an. Eu égard à sa production, la filière sucrière au Maroc revêt une place stratégique dans l'économie du pays. Après d'importants investissements structurants aussi bien publics que privés, la production locale du sucre couvre aujourd'hui près de 45 % des besoins du pays en ce produit. Les 55 % restants sont couverts par le raffinage du sucre brut importé. Du fait de son intégration agroindustrielle, la filière a favorisé l'émergence de pôles de développement régionaux autour des sucreries. Reste à donner corps à toutes les potentialités. Or la compétitivité de la filière sucrière passe impérativement par l'amélioration et le renforcement de son efficience sur les plans technique et économique. Aussi le Maroc a-t-il arrêté un plan stratégique axé sur des orientations bien définies.

000 tonnes. « Cosumar est sur plusieurs sans entrer dans les détails pour cause pistes prometteuses en Afrique, soit pour l'achat d'unités de production, soit pour l'accompagnement de structure existantes », a déclaré M. Fikrat au cours de ses entretiens avec la presse à l'occasion de cette session,

de confidentialité.

Autre intervenant de marque : Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture. Ce dernier a fait savoir que, en vue d'améliorer la compétitivité de la filière sucrière. l'intensification de la recherche-développement serait l'une des mesures à venir. Et ce, par la mise en place d'un centre de R&D des cultures sucrières. Le ministre a précisé que l'Etat procéderait à l'élargissement des produits éligibles à son soutien.

#### Le sucre africain, activité économique croissante

Production de sucre. L'économie sucrière de l'Afrique en 2008 a représenté, à l'échelle mondiale, 5,7 % de la production, près de 10 % de la consommation, environ 19 % des importations et 6 % des exportations.

Les principaux producteurs sont l'Afrique du Sud, l'Égypte, le Swaziland, le Soudan et le Kenya.

Ouant aux grands consommateurs, ils sont au nombre de cinq: l'Égypte, l'Afrique du Sud, le Nigéria, l'Algérie et le Maroc. Les principaux importateurs nets en 2008 sont le Nigéria, l'Algérie, l'Égypte, le Maroc et la Tunisie. Le continent n'a pas montré une croissance soutenue de la production. Mais la consommation et les importations ont progressé: l'une, de 36 %; l'autre, de 73 %.

Production de bioéthanol. Les États en Afrique sont à divers stades d'examen de la législation applicable aux énergies renouvelables, notamment les biocarburants. La technologie de l'éthanol est considérée comme un instrument potentiel de lutte contre la pauvreté en Afrique. Néanmoins, et tout en ayant un potentiel considérable pour la production de bioéthanol, à la fois pour la consommation domestique et pour l'exportation vers l'UE, l'Afrique n'est pas très avancée en termes de soutien des gouvernements au développement de ce secteur.



#### Le rôle de l'Organisation internationale du sucre

C'est l'Accord international du sucre qui, en 1968, lance l'Organisation internationale du sucre (O.I.S.) Son statut est celui d'une institution intergouvernementale. Elle œuvre à l'amélioration des conditions du marché mondial du sucre, de l'éthanol et des édulcorants. L'Organisation traite également des sujets d'ordre économiques en relation avec ce marché.



Une des missions de l'O.I.S. est de faciliter le commerce du sucre par la collecte et la diffusion de renseignements sur le marché mondial du sucre et sur d'autres édulcorants. Une des autres missions principales consiste à encourager la croissance de la demande de sucre, en particulier pour des utilisations nouvelles. Le nombre d'adhérents est passé de 39 pays en 1994 à

85 actuellement. Ils représentent à 1'échelle mondiale 81 % de la production du sucre, 65 % de la consommation, 95 % des exportations et 39 % des importations. Les gouvernements membres bénéficient des compétences et des services de l'O.I.S. Siégeant à Londres, l'Organisation comporte une équipe d'experts internationaux permanents.

## Agadir Fish Morocco à la croisée de chemins

« Pêche et valorisation des produits de la mer » : tel était le thème de l'édition 2010 d'Agadir Fish Morocco.

Cette VIIe édition, qui comprenait des animations et des conférences, a été coorganisée par IEC (International Exhibition & Conferences) et par la Chambre des pêches maritimes de l'Atlantique/Centre-Agadir, en partenariat avec l'Office national des pêches.

En sus de la dimension vitrine de la filière pêche marocaine, ce type de salon a pour vocation d'être une plateforme d'impulsion d'une politique publique. L'organisation de cette édition intervient en effet dans une conjoncture particulière, marquée par l'annonce, sous la présidence effective du chef de l'État, de la nouvelle stratégie du secteur halieutique qui s'articule autour de trois concepts majeurs : durabilité, compétitivité et performance.



C'est ainsi qu'Agadir Fish Morocco va être rebaptisé « Salon Halieutis ». Inspirée du Siam, cette nouvelle formule sera directement et dorénavant chapeautée par la dite Association du Salon Halieutis. La directrice générale de l'Office national des pêches, Amina Figuigui, a été portée à la tête de cette association. Abdelfettah Zine a été désigné, quant à lui, commissaire général du salon. Quant au ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime, il a été nommé président d'honneur.

Le Salon Halieutis s'étendra sur une superficie de cinq hectares, sera dédié aux métiers de la pêche maritime, de l'aquaculture et de la valorisation des produits halieutiques. Quelque 300 exposants et 150 000 visiteurs sont attendus lors de l'édition de 2011. Six pôles en constitueront les pivots. Il s'agit notamment du pôle des ressources halieutiques, du pôle de la valorisation des produits halieutiques, du pôle institutionnel et du pôle de la formation.

Au chapitre de la participation internationale, il est prévu une vingtaine de pays, dont plusieurs d'Europe et les deux d'Amérique

Autre vecteur d'émulation, des prix de promotion seront discernés annuellement dans les catégories « qualité », « innovation » et « meilleur stand ».

## ProWein 2010 bat tous les records



Les organisateurs de Prowein viennent d'établir le bilan de l'édition 2011, qui s'est déroulée ce printemps.

Ce salon de Düsseldorf (Allemagne) a battu un nouveau record d'exposants et de visiteurs. Ainsi, plus de 3 300 exposants et 36 000 visiteurs professionnels ont choisi le carrefour le plus important de la profession des vins et des spiritueux pour traiter leurs affaires. L'un des sous-thèmes était le vin issu du commerce équitable. C'est aussi le nombre toujours croissant des visiteurs étrangers qui réjouit : un visiteur sur trois qui se rendent à Düsseldorf vient de l'étranger. On a noté cette année une augmentation du nombre des visiteurs en provenance, entre autres, d'Europe de l'Est mais également d'Asie (Chine, Japon). La qualité des visiteurs professionnels a elle aussi été convaincante. Les deux tiers étaient des dirigeants. Aucun autre salon professionnel n'offre au secteur des vins et des spiritueux un milieu aussi spécialisé et internatio-

nal. Du point de vue des exposants allemands aussi, cette édition de ProWein a été très réussie. Pour eux, ce salon mondial chef de file dans le secteur vinicole est un baromètre pour la filière. Or ce baromètre rend les Allemands plutôt confiants. En outre, le millésime 2009, qui était au cœur des présentations, a enthousiasmé les professionnels. Autre centre de vif intérêt : les vins bio. Ces derniers, qui ont pris une bonne place dans le commerce et la restauration, ont fait l'objet d'une offre variée et adéquate, provenant de 150 vignobles réputés de 15 pays.

Le secteur des spiritueux, avec de nombreux produits phares, n'a pas été en reste : 300 exposants ont présenté des alcools de grands crus, des cognacs, ou encore de l'eau-de-vie dite exotique telle que la cachaça (boisson brésilienne). Parmi les nouveaux venus figurait la Finlande, avec ses liqueurs.

Le prochain ProWein est prévu du 27 au 29 mars 2011.

14/ RESAGRO N° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro n° 13 / 15





Adil Ghazzali, DG de Sania

# « Nous nous acheminons vers une introduction en Bourse »

Déjà présente dans les rayons des pays industrialisés et d'Afrique subsaharienne, la marque de couscous Sania (groupe Les Grands moulins de Lissasfa) va renforcer son exportation vers les marchés arabes. Entrevue avec le directeur général, Adil Ghazzali.

## Comment est-ce que vous vous positionnez par rapport à vos concurrents ?

Nous avons une position de challenger. Néanmoins, nous nous différencions particulièrement d'eux sur de nombreux points.

A commencer par les différentes innovations que nous venons de lancer, ou que nous nous apprêtons à lancer, sur le marché comme le couscous de maïs Baddaz ou encore les sachets cuisson que nous déclinons sur chacun de nos produits – Baddaz, Belboula, Blé dur, Riz.

De plus, Sania a investi depuis quelques années près de 30 millions de dirhams dans un outil de production ultraperformant qui se veut le plus moderne au Maroc. Par cet investissement, nous entendons développer sensiblement notre capacité à l'innovation tout en assurant la parfaite traçabilité de nos produits, et ainsi marquer durablement notre avance sur la concurrence.

Enfin, Sania est l'une des entreprises de l'agroalimentaire possédant le plus fort pourcentage de certifications qualité. Avec quelque 80 % d'authentifications obtenues, notre entreprise se place largement en tête sur le terrain de la sécurité alimentaire. Il est vrai que l'obtention de la norme ISO 22 00 nous a apporté un véritable bol d'air, puisque rares sont les entreprises du marché à la posséder. De plus, nous sommes également en cours de certification ISO 14 001 – notre entreprise étant la moins pollueuse en termes d'émissions de gaz et la plus économe en ce qui concerne le recyclage des eaux – et en cours de certification ISO 18 001 – pour la sécurité des salariés... Un nouveau temps d'avance sur la concurrence, en somme.

## Est-ce que les nouvelles variétés sont commercialisées au Maroc ?

Tout à fait. D'abord, le nouveau produit Baddaz, le premier couscous à base de semoule de maïs au monde, est commercialisé à travers l'ensemble de notre réseau de distribution et dont les ventes sont en forte croissance. Aussi







ce produit est-il distribué par les détaillants, les grossistes et les réseaux Label Vie et Carrefour.

Nos autres innovations, à savoir : le couscous en sachet cuisson – couscous baddaz, couscous de blé dur, couscous belboula – sont en cours de lancement, et vont être distribué dans notre réseau de distribution déjà en place.

#### Rencontrez-vous des problèmes de durée de conservation pour les couscous riz et baddaz ?

Absolument pas. La production de ces deux produits a nécessité un effort technique extraordinaire, qui a permis une parfaite maîtrise des procédés de fabrication et de conservation de ces deux variétés de couscous.

# Être coté à la Bourse, cela fait-il partie de vos perspectives ?



Sania aujourd'hui est une marque solide et ambitieuse. Ses projets de croissance sont d'envergure avec un potentiel important en innovation et développement. Ses projets nous incitent à s'ouvrir sur le marché afin de trouver de nouvelles sources de financement et de croissance. Aussi, nous sommes engagés dans un processus qui devrait déboucher sur une introduction en Bourse.

# A quelles marques étrangères vous associez-vous dans le cadre de coentreprises ?

Nous avons été approchés surtout grâce à notre réputation sur le marché et à la qualité visible de nos produits.

Notre stratégie consiste aujourd'hui à sélectionner des partenaires et des circuits de vente maîtrisés, qui garantissent à notre marque une bonne distri-





bution numérique, mais aussi une bonne maîtrise de notre politique export.

Des marques de grande renommée internationale nous ont sollicités en sous-traitance pour leur propre production. Ces marques nous ont fait confiance grâce à la qualité irréprochable de nos produits et à notre outil industriel.

## En quoi consiste la production technologiquement assistée ?

Notre outil industriel correspond à la toute dernière génération des procédés industriels. Il est totalement automatisé et permet une gestion autonome de la production avec un paramétrage informatique, réduisant les risques d'erreur humaine.

## D'une année à l'autre, quelle est la croissance de votre chiffre d'affaires ?

Nous réalisons une croissance à deux chiffres annuellement. Grâce aux atouts de notre marque, nous sommes très optimistes pour l'avenir, et nous gagnons des parts de marché de façon exponentielle.

#### **Exportez-vous vers le Machrek?**

Nous sommes en liaison avec des partenaires potentiels. La réputation de notre marque et la qualité de nos produits nous permettront d'intégrer ces marchés dans un délai assez raisonnable.

Nos produits sont déjà présents au Canada, en Australie, aux Etats-Unis et en Europe.

# Estimez-vous que le couscous a un avenir mondial ? Pourquoi ?

D'après les enquêtes consommateurs, le couscous est un plat favori dans le monde entier. Le marché international présente un potentiel majeur au regard de la réputation du couscous marocain. Aussi, le gouvernement devrait davantage soutenir les entreprises nationales dans leur conquête des marchés étrangers; mais aussi protéger le marché local vis-à-vis de la concurrence déloyale des produits de

contrebande.

Mais le couscous est d'ores et déjà mondial! Il est consommé notamment au Sénégal, au Québec, au Brésil, en Italie, en Israël, en Côte d'Ivoire, en France, en Palestine, en Tunisie... Bien entendu, tous ces pays ont leurs propres habitudes culinaires, leurs propres manières de cuisiner et de consommer le couscous. Seulement, pour nous, ce sont des marchés à très fort potentiel que nous entendons bel et bien exploiter.

Divers accords ont d'ailleurs été signés avec l'Australie, le Japon – pour le couscous de riz –, le Brésil – pour le couscous de maïs – et permettront à court terme de pénétrer des marchés où la culture du couscous n'en est qu'à ses balbutiements.

Notre démarche est avant tout de démocratiser la consommation du couscous auprès de consommateurs réticents ou novices. Et c'est donc pour cela que nous concentrons quotidiennement nos efforts sur l'innovation : nous voulons faciliter le couscous à tous !



WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - RESAGRO n° 17 / **19** 

# Commercialisation du Parc Haliopolis

Valoriser le secteur de la pêche – et, par là même, l'économie du Souss Massa Drâa – à travers un parc dédié, avec des actionnaires de poids, tel est l'objet du projet Haliopolis, qui commence à sortir de terre près d'Agadir. La commercialisation du parc a démarré dernièrement.



gadir Fish Morocco a été marqué par la commercialisation du nouveau pôle de valorisation du secteur de la pêche à Agadir, Parc Haliopolis. Le protocole d'accord a pour signataires les actionnaires que sont MedZ, filiale de CDG Développement; le Fond Igrane (dont le P-DG n'est autre qu'Aziz Akhannouch); le Crédit agricole du Maroc; le Conseil régional de Souss Massa Drâa.

Lancé en janvier dernier, Parc Haliopolis est ce projet d'envergure qui vise à dynamiser le tissu industriel de la région Souss-Massa-Drâa. Objectif de ce protocole : organiser la gestion de la société Parc Haliopolis S.A.

A travers ce projet, MedZ poursuit

#### **Programme**

Haliopolis propose:

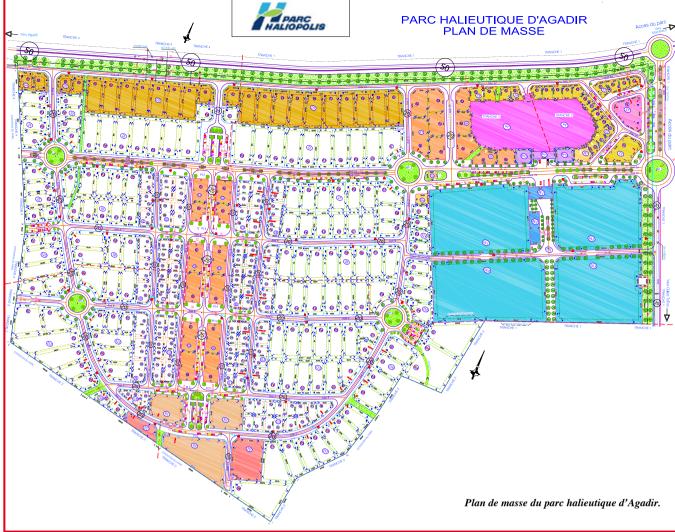
- ➤ 46 ha pour les industries de transformation
- ≥ 26 ha pour les industries support
- ➤ 27 ha pour les activités logistiques
- ➤ 10 ha pour les activités de service

sa mission de partenaire privilégié des pouvoirs publics pour le développement territorial.

Ainsi, *MedZ* offre aux investisseurs des sites intégrés de première catégorie, répondant aux normes internationales.

## Plus de 6 milliards d'investissement

D'un potentiel de transformation de 500 000 tonnes, ce mégaprojet s'étend sur 150 hectares dans la commune de Drarga – aux environs d'Agadir – et prévoit la création de plus de 20 000 emplois, ainsi qu'un



coût global d'investissement de 6,6 milliards de dirhams. Ce parc s'inscrit dans le droit fil du plan emergence et constitue une déclinaison régionale de la stratégie dite « Halieutis ». D'ailleurs, la création de la société Parc Haliopolis S.A. s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la convention de réalisation dudit projet qui avait été signée à Agadir devant le chef de l'etat en 2009, avec pour objet la réalisation, la promotion, la commercialisation et la gestion du parc halieutique d'Agadir.

Selon *MedZ*, qui assure la maîtrise d'ouvrage, le projet industriel Haliopolis permettra de doter Agadir d'un pôle de compétitivité halieutique régional, un concept innovant de nouvelle génération de parcs industriels intégrés.

Plus précisément, le concept est celui d'un parc d'activité industrielle et logistique dédié aux produits de la mer, s'appuyant sur plusieurs points forts. Il s'agit en particulier de « qualité des infrastructures in situ et aux normes internationales » ; d'« intégration, sur le site, de l'ensemble de la filière », notamment les industries de support, la recherchedéveloppement, la formation ; de « présence d'une composante logistique ».

#### **Localisation stratégique**

Le directoire de l'entité estampillée « *CDG* » assure que le choix du site allie proximité de la ressource et ouverture sur les principaux centres de consommation. A une demi-heure du port d'Agadir, 20 minutes de l'aéroport international Agadir al-Massira et à l'entrée de l'axe autoroutier Marrakech-Agadir, les investisseurs auront en effet un accès garanti aux principales villes du Maroc, au nord, à l'est et au sud.

Cette localisation participe de la

mise en œuvre du Plan quinquennal pour le développement de la Région Souss Massa Drâa.

#### Chiffres et dates clés

- Début : janvier 2009 ; fin : janvier 2013
- Montant d'investissement : 576 millions de dirhams
- Surface terrain : Haliopolis s'étale sur 150 ha
- La 1re tranche du projet s'étalera sur environ 100 ha, dont l'aménagement sera réalisé entre 2009 et 2010.
- La 2de tranche se développera sur près de 50 ha entre 2012 et 2013
- La 3e et la 4e phases feront appel à une superficie de 80 ha et seront disponibles entre 2013 et 2017

**20**/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.resAgro.com Www.resAgro.com Juin 2010 - ResAgro n° 13 / **21** 

# Réactions adverses aux aliments et étiquetage des denrées alimentaires

Ghislaine Dufourny, chercheuse au Centre d'information et de recherche sur les intolérances et l'hygiène alimentaires\*



a législation est au service des consommateurs ; elle doit s'adapter afin de les aider et leur permettre de faire des choix en accord avec leur santé. Dans le cadre des réactions adverses aux aliments, la réglementation en matière d'étiquetage des denrées alimentaires est-elle une source d'information utile pour la prise en charge diététique d'un patient ?

Au Maroc, le décret n° 2-01-1016 du 4 juin 2002 « réglementant les conditions d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires » (tel que modifié et complété par le décret n° 2-06-226 du 28 juin 2007 -B.O n° 5544 du 19/07/2007) est le document de référence. Après analyse du décret, la réglementation ne permet pas à une personne hypersensible de savoir si la substance susceptible de provoquer une réaction allergique se trouve dans les aliments. Comme les dispositions du décret du 4 juin 2002 (tel que modifié et complété par le décret n° 2-06-226 du 28 juin 2007 - B.O n° 5544 du 19/07/2007) s'inspirent des

principes et approches en matière d'étiquetage des denrées alimentaires adoptés au niveau du *Codex* ou des principaux partenaires économiques du Maroc, en particulier l'UE, il semble indispensable d'analyser ces deux approches.

Au niveau mondial, la norme générale Codex (CODEX STAN 1-1985 – Rév. 1-1991) pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées a été adoptée par la commission du Codex alimentarius en 1981, révisée en 1985 et 1991 et amendée en 1999, 2001, 2003 et 2005, et c'est la référence. Après examen du document, la réglementation est une source d'informations pour les personnes hypersensibles aux substances suivantes : céréales contenant du gluten, à savoir : le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés ; crustacés et produits dérivés; œufs et produits dérivés; poissons et produits dérivés ; arachides, soja et produits dérivés ; lait et produits laitiers (y compris le lactose); fruits à coque et produits dérivés; sulfite en concentration de 10 mg/kg ou plus.





Au niveau de l'UE, la directive 2000/13/CE relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard modifiée par les directives 2003/89/CE, 2005/26/CE, 2005/63/ CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE modifiée par le Règlement (CE) n° 415/2009 de la commission est le document de référence. Après examen de ce document, la réglementation est une source d'informations pour les personnes hypersensibles aux substances reprises dans la norme Codex ainsi qu'aux substances suivantes : le céleri et produits à base de céleri ; la moutarde et les produits à base de moutarde ; les graines de sésame et produits à base de graines de sésame ; le lupin et produits à base de lupin ; et les mollusques et produits à base de mollusque.

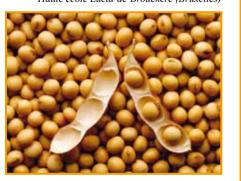
Nous observons au niveau du Codex et de l'UE une obligation d'étiquetage de 9 et 14 substances. Cependant, certaines substances allergisantes ne sont pas reprises dans la liste des ingrédients pouvant induire une allergie. Dans la norme Codex, le lupin n'est pas repris comme substance obligatoire d'étiquetage. Dès lors, si le lupin fait partie d'un ingrédient composé (ingrédient constitué de deux ou plusieurs ingrédients) dont le nom a été établi dans une norme Codex ou dans une législation nationale et qu'il entre pour moins de 5 % dans la composition du produit, il est

inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué et donc le lupin. Pour un patient allergique au lupin, la lecture des étiquettes de denrées alimentaires préemballées n'apporte aucune information utile pour son traitement d'éviction.

Dans les industries alimentaires, la traçabilité des aliments allergisants connaît des limites incontournables; un risque de contaminations croisées est toujours possible, et même si la traçabilité peut être améliorée, elle ne peut garantir une certitude absolue. Le risque « zéro » n'existe pas. Dès lors, certains industriels ont recours à un étiquetage complémentaire (préventif) reprenant des mentions du type : « traces possibles de ... » ou « présence éventuelle de ... » (risque de présence fortuite accidentelle), ou encore « traces de ... », « *présence de..* » (risque identifié) suivi des noms d'ingrédients et de substances allergènes que l'on retrouve dans les listes Codex et/ou UE. Cette procédure n'est pas réglementée et n'apporte rien en termes d'information objective du consommateur hypersensible!

Nous pouvons dire que dans le domaine des réactions adverses aux aliments, une information correcte du monde médical, paramédical, économique et du grand public est essentielle pour expliquer la réglementation et que l'éducation et l'information des patients sont essentielles

\* Département Diététique & nutrition appliquées / Haute école Lucia-de-Brouckère (Bruxelles)



# Vers un Réseau pour l'allergie alimentaire

« Allergies et intolérances alimentaires : quoi de neuf en 2010 ? » Tel était le thème de la IIe édition de la Journée scientifique de nutrition, dernièrement à la faculté de médecine et de pharmacie de Casablanca. Cette manifestation s'inscrit dans le cadre des activités du département Diététique-Nutrition de l'école de nutrition Sup' Santé. La Journée a bénéficié du partenariat du département de Diététique et du Centre d'information et de recherche sur les intolérances et l'hygiène alimentaires (Ciriha) de la Haute école Lucia-de-Brouckère de Bruxelles.

Le choix de la thématique n'était pas anodin. En effet, à travers l'organisation de cette Journée, Sup'Santé a souhaité notamment faire le point, à l'échelle internationale et nationale, sur l'étiquetage et les denrées alimentaires, puisque les deux aspects sont intimement liés.

Parmi les différents points soulevés : la nette expansion des allergies alimentaires. Parmi les nombreux facteurs incriminés figurent la diversification précoce de l'alimentation du nourrisson, la restauration rapide, ainsi que les modifications apportées par les procédés industriels comme la pasteurisation, la dé saromatisation, l'ajout d'exhausteurs de goût et colorants.

Il a été également souligné que les allergies alimentaires constituent un problème de sécurité sanitaire et doivent être considérées avec attention par l'industrie alimentaire pour mettre au point un étiquetage détaillé des ingrédients alimentaires allergéniques. Enfin, la recommandation qui est ressorti de cette journée a été de créer un Réseau pour l'allergie alimentaire au Maroc.

**22/** ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.resAgro.com WWW.resAgro.com Juin 2010 - ResAgro n° 13 / **23** 

#### Nouveaux produits Maroc

#### **Grande-Bretagne**

#### Schmoo Lassi

Yaourt à boire, à base d'un vaourt traditionnel indien, riche en calcium et vitamine C; sans arôme, conservateur ni colorant

Fabricant: Schmoo

Composition: yaourt probiotique frais,

fruits, notamment

Variétés : mangue ; vanille ; fraise

Volume net: 250 ml



Nouveaux produits monde

#### France

#### Fanta Château Grokiff

Fanta aux saveurs citron, fleur de sureau ; en édition limitée Fabricant: The Coca-Cola Company

Composition : eau gazéifiée, sucre, jus de citron à base de concentré (3 %), acidifiants (acide citrique, citrate de sodium), arômes, conservateur (sorbate de potassium), stabilisants (E414, E445), antioxygène (acide ascorbique).

Volume net: bouteille 1,5L; canette 33 cL

Prix de vente : 1,34 € la bouteille d'1,5 l ; 2,60 € le paquet de 6 x 33 cl

#### États-Unis

#### Organic Valley Omega-3 milk

Lait entier biologique; contenant 100 mg d'oméga-3; source de DHA et d'EPA

Fabricant: Organic Valley Family of Farms

Composition : lait biologique, huile de poisson raffiné, gélatine de poisson (tilapia), palmitate de vitamine A, vitamine D3

Volume net: 1.891



#### Inde

#### Slim

Boissons gazeuses allégées, à base de jus de fruits naturels, sans sucre ajouté; contenant moins d'1 % de sucre Fabricant: Aqua Montana Variétés : orange ; exotique Volumes nets: 500 ml (bouteille);



#### **Grande-Bretagne**

#### Kara Dairy Free

Boisson à base de lait de noix de coco ; contenant

2 % de matières grasses; sans cholestérol, soja, ni lactose; adaptée aux consommateurs intolérants au lactose

Fabricant: Kara Ltd

Composition: eau purifiée, lait

de noix de coco 8,4 %, concentré d'extraits de fruit, phosphate de calcium, ester de saccharose, sel de mer, colorant (carotène naturel)

Volume net : 1 l

#### **France**

#### In fruit

Gamme de purs jus de fruits fraîchement pressés, sans colorant, sans conservateur, sans sucre ajouté, sans pasteurisation (même éclair ; stabilisés à haute pression Fabricant : Mandar

Composition / pomme-poire-fraise: 46 % jus de pomme, 34 % jus de poire, 20 % purée de fraise.

Variétés : orange ; pamplemousse ; pommepoire-fraise; pomme-poire-framboise Volumes nets : 20 cl ; 50 cl ; 75 cl Prix de vente : 20 cl (de 1.50 à 2 €) : 50 cl (2,50 €); 75 cl (de 2,99 à 3,15 €)



#### **Grande-Bretagne** Raspberry Ribena

Boisson au jus de framboises; sans édulcorant/ colorant artificiels, ni conservateur Fabricant: GlaxoSmithKline (GSK) Composition: eau, sucre concentré de jus de framboise 4 %, acide citrique, vitamine C, arômes, colorants (anthocyanes) Volumes nets: 500 ml (bouteille); 288 ml



# MARRISTON () KIRIN コーヒー

(carton)

#### **Japon** Fire Coffee

Jelly Gelée de café fort et aromatisée, additionnée de crème dite « nama »; conditionnée en canette Fabricant: Kirin's Fire Poids net: 185 g Prix de vente: 115 yens





#### Sukari bûchettes

Sucre raffiné blanc cristallisé, conditionné en bûchettes de 7 g chacune Fabricant : Sucrunion Poids net: 1 kg Prix de vente (marché): 12.95 DH TTC

#### Régal Jibal

Yaourt velouté fruité Fabricant: Safilait Composition: lait entier, sucre, lait en poudre écrémé, préparation de fruit et ferments lactiques Variétés: cocktail; pêcheabricot; fraise Poids net: 110 g Prix de vente: 2,10 DH



#### Compal Néctar larania

Nectar d'oranges ; sans colorants ni conservateurs

Fabricant: Compal Portugal + Sumol Distributeur : Groupex

Composition: jus d'orange, eau,

sucre

Volume net: 11

Prix de vente : de 14 à 16 DH



#### Marrakech Pur jus clémentines

Pur jus à base de clémentines ; conditionné en brique carton Fabricant : Citruma Composition: 100 % jus de clémentines pressées Volume net: 1 l Prix de vente conseillé : 16 DH TTC



eurofragance



#### Marrakech Citronnade

Nectar de citron frais, avec de la pulpe. Conditionné en brique carton Fabricant : Citruma Composition : jus de citron, eau, sucre

Volume net: 11

Prix de vente conseillé : 12,50 DH TTC



#### Tagatesse

Édulcorant naturel sous forme de comprimés de 100 unités (rechargeables) ; adéquat pour les diabétiques et pour le diététique Fabricant: Sucrunion

Poids net: 100 x 6 g

ruits

Prix de vente (GMS): 36,95 DH TTC Prix de vente grossistes: 36,00 DH

TTC





#### Sélection fruits

Nectar d'orange à 60 % de jus, fabriqué à partir d'un pur jus d'oranges fraîches des vergers de la région de Taroudant, sans colorant ni conservateur ; conditionné en brique et se conservant jusqu'à 12 mois

Fabricant : Copag

Composition: pur jus d'oranges (60 % minimum), eau, sucre

Volume net: 1 l



43, Bd Gandhi, Résidence Alami20200 - Casablanca - Tél/Fax : 0522 944 617

24/ RESAGRO N° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro n° 13 / **25** 

# CAHIER TECHNIQUE | Produit







# LES CORNETS À GLACE ET produits d'accompagnement

Les cornets à glace sont des biscuits qui enveloppent partiellement et soutiennent les glaces. Ils sont confectionnés à base d'une pâte sucrée ou non, par moulage ou enroulage. Leur forme et leur dimension sont diversifiées : cônes, cornets doubles, cuvettes, cigares, éventails... S. S.

es cônes ou cornets servent de contenants comestibles aux glaces, aux crèmes glacées surtout. Ils comprennent différentes catégories qui distinguent par leurs dimensions (angle, longueur notamment), leurs formes, ainsi que les ingrédients avec lesquels ils sont confectionnés.

On distingue ainsi les cônes moulés, les cônes sucrés et roulés.

Leur confection met en œuvre de la farine, sucre, des matières grasses conventionnelles, ou des graisses émulsifiables, que l'on additionne d'autres additifs (arômes, colorants, etc.).

Avant l'ajout du liquide, les ingrédients secs sont mixés pour donner ce que l'on appelle pâte à cône (cone batter).La combinaison des ingrédients secs diffère d'un type de cône à un autre.

Certains fournisseurs vendent des prémélanges prêts à l'emploi.

Les ingrédients de la pâte doivent être adaptés à chaque machine.

## La quantité de sucre, critère déterminant

La quantité de sucre est une caractéristique qui distingue chaque type de cônes. Ainsi, les cônes sucrés et gaufrés sont confectionnés généralement d'un tiers de sucre, alors que, dans les cônes moulés, la teneur de sucre ne dépasse pas les 5 %.

Le sucre permet la conservation du biscuit, la formation de l'arôme, la flaveur, la coloration brune et la texture croustillante.

La cuisson est une étape importante dans le procédé de fabrication. C'est elle qui confère les caractéristiques du biscuit, notamment la couleur. En effet, la couleur dépend essentiellement de la température et du temps. Si le cône est trop chaud, il fonce et sera très cassant. Inversement, s'il est trop pâle, il colle entre les plaques de cuisson et sera trop malléable.

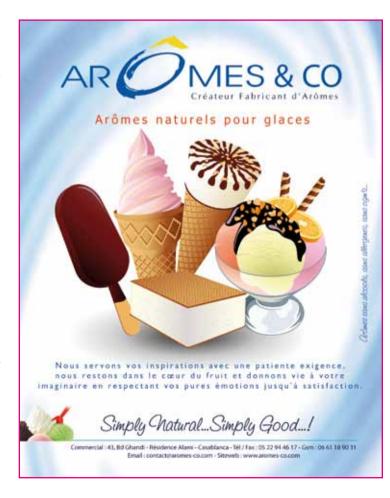
Les cônes moulés sont fabriqués dans des moules de cuisson ; la pâte est injectée par le biais d'un dispositif doseur.

Quant aux cornets sucrés, la pâte est déposée sur l'une des deux plaques de cuisson comme un gaufrier. Une fois la galette est cuite, elle passe à un dispositif d'enroulage pour lui donner la forme conique. Le bord des cônes peut être enrobés de chocolat et/ou d'ingrédients de décoration.

À présent, la production des cônes se fait dans des



machines complètement automatiques. Elles sont capables de produire au minimum 2300 cones par heure. La production semi-automatique requiert beaucoup d'intervention et engendre des pertes, des irrégularités et des défauts de couleur.



**26**/ RESAGRO N° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - RESAGRO N° 13 / **27** 

#### Fiche métier

#### La production semiautomatique, une alternative

La production semi-automatique est une alternative qui intéresse plutôt les glaciers artisanaux qui fabriquent eux-mêmes leurs cor-

Les glaciers industriels exigent des cônes parfaitement calibrés pour pouvoir industrialiser le remplissage (jusqu'à des cadences de 65 à 68 coupes par minute).

Contrairement aux tasses, assiettes en papier ou en plastique, les cornets à glace sont respectueux de l'environnement. En effet, le cornet est consommé en même temps que la glace, n'entraînant ainsi aucun déchet.

Actuellement, le cornet roulé sucré est le plus apprécié et valorisé

dans l'industrie de la glace.

« Le cône moulé, nous précise la direction générale de Big Drum Maghreb, tend à disparaître au Maroc au profit du cône roulé crêpe roulée. Et si le cône moulé était le plus consommé il y a quelques années, maintenant il en va autrement. Il y a cinq ans, notre production était répartie entre 30 % de cône roulé et 70 % de cône moulé. Maintenant, c'est exactement l'inverse ».

En dehors des cônes, d'autres formes de biscuits existent, notamment les cigares, les cigarettes, les éventails, les gobelets, les tasses, les coupes, les verres, les rondelles, les gaufrettes roulées en cigare, les bricelets. Leur production ressemble à celle des cônes.

#### **Petit segment**

La confection des cônes/cornets pour glaces est un segment de l'industrie biscuitière très limité au Maroc, en raison essentiellement de la faible consommation de glace. En effet, cette dernière est concentrée sur la période estivale et dans les zones urbaines. Le chef de file est *Big Drum Maghreb*, avec environ 90 % de parts de marché pour le cône roulé destiné à la glace industrielle, et avec 70 % et 50 % respectivement pour le cône roulé et le cône moulé destinés aux glaciers artisanaux.

Big Drum Maghreb est la filiale marocaine du groupe international Big Drum. Elle opère depuis une quinzaine ans dans la fabrication des biscuits, emballages et machine de remplissage pour l'industrie des glaces.







# Responsable logistique en IAA

e responsable logistique en agroalimentaire contribue à la conception, à l'organisation et à la définition des stratégies les plus rationnelles pour assurer le cheminement d'un produit depuis sa conception jusqu'à sa distribution avec le souci constant d'ajuster le rapport qualité/service/coût. Il doit intégrer les connaissances spécifiques à l'agroalimentaire (contrôle de la température, tracabilité, sécurité et hygiène des produits...)

#### Définition technique de **l'emploi**

Le responsable logistique est le garant de la politique d'approvisionnement et de distribution des produits. Il conçoit les méthodes les plus efficaces et les plus économiques pour assurer l'acheminement de tous ces matériaux. Il a une vision globale des fonctions approvisionnement, production, manutention, emballage, conditionnement, stockage, livraison, etc. Il coordonne l'action des divers responsables au sein de son service ainsi que des services connexes (achat, comptabilité, commercial).

#### **Conditions générales** d'exercice

Le logisticien est un homme de

terrain. Son métier peut l'amener à intervenir sur le terrain (des transporteurs, des fournisseurs, des douanes et des assurances). Il doit être prêt à intervenir à la suite de tout incident. Il doit même anticiper les imprévus pouvant survenir lors de l'acheminement des marchan-

Il assure la gestion des flux de marchandises dans le respect des coûts et des délais, travaille en lien avec la direction, la production, les responsables des achats et des entrepôts. Il doit ainsi réunir toutes les informations sur la nature et les quantités de produits à fournir, il assure la gestion des stocks, y compris celle des inventaires.

Le responsable logistique doit avoir une bonne connaissance de la fiscalité et des lois régissant le transport, et une très connaissance de langues étrangères.

Le responsable logistique est un manager. Ainsi, il veille à la répartition des tâches et à l'organisation du temps de travail de son équipe. Il en gère le budget et met en place des systèmes d'information des flux des marchandises.

#### Formation/expérience

Au Maroc, la formation en logistique est dispensée dans des écoles d'ingénieurs, des école de commerce et de gestion publiques ou privées, ainsi que dans des facultés de sciences économiques et juridiques en formation soit continue, soit initiale (type master, notamment).

Il existe aussi une école privée à Casablanca et Rabat, spécialisée dans les métiers du transport et de la logistique, dont les formations sont de niveaux « bac+2 », licence professionnelle, bac+4, master et mastère de logistique.

Les formations de logistique spécifique à l'agro-industrie sont inexistantes pour le moment au Maroc.

Il existe plusieurs formations, de niveaux différents, en logistique du bac professionnel en logistique jusqu'au master et MBA, toutefois, cette fonction est généralement confiée aux titulaires d'un diplôme « bac+5 ».

En France, il existe plusieurs formations en logistique, du bac professionnel jusqu'au master (MBA notamment).

Le poste de logisticien peut évoluer vers un poste de direction de plateforme logistique. Le responsable de plateforme logistique supervise et gère l'équipe des caristes, préparateurs de commandes, manutentionnaires...



# Histoire d'EAUX

Les diverses eaux de boisson conditionnées destinées à la consommation répondent à des critères techniques bien précis et demeure un marché en devenir. S. S.

tion et de l'embouteillage des eaux au Maroc est un secteur très réglementé. Plusieurs autorités gouvernementales interviennent dans ce processus : les ministères respectifs des Travaux publics, de l'Énergie et des Mines, de la Santé publique, de l'Intérieur, de l'Agriculture.

#### Catégories d'eau

Les eaux embouteillées ou plus largement conditionnées comprennent les eaux minérales, les eaux de source et les eaux de table (rendues potables par traitement).

L'eau de source est eau microbiologiquement saine à l'émergence, provenant des nappes d'eau souterraines non polluées, profondes ou protégées contre tout risque de pollution. Sa composition n'est pas

e marché de l'exploita- stable, ce qui ne lui permet pas de conférer des bienfaits pour la santé. Seuls les traitements physiques : aération, décantation, filtration et incorporation de dioxyde de carbone peuvent être soumis à cette eau.

> L'eau minérale naturelle est une eau de source, caractérisée par sa teneur en minéraux, oligoéléments ou autres constituants dont la composition, les caractéristiques et la température sont constantes. Cette eau ne doit pas faire l'objet d'aucun traitement susceptible de modifier sa composition. L'embouteillage doit s'effectuer à proximité de la source avec des précautions d'hygiène particulières. L'eau minérale naturelle est la seule qui possède des propriétés et vertus thérapeutiques notoires. Les eaux minérales naturelles comprennent cinq sous-catégories : eau minérale naturelle naturellement

gazeuse ; eau minérale naturelle non gazeuse ; eau minérale naturelle dégazéifiée ; eau minérale naturelle renforcée au gaz carbonique de la source ; eau minérale naturelle gazéifiée.

L'attribution ou non de l'appellation « eau minérale » dépend de longs essais et analyses de la part du comité du Thermalisme au ministère de la Santé.

L'incorporation de dioxyde de carbone confère aux eaux gazeuses leur caractère pétillant, contrairement aux eaux plates.

Des saveurs, des extraits et des essences - provenant d'épices ou de fruits –, ainsi que du sucre ou des édulcorants peu(ven)t être ajoutés à l'eau pour donner des eaux aromatisées.

L'eau de table est une eau purifiée et rendue potable par un traitement approprié tels que l'osmose inverse et l'ultrafiltration. Elle provient des eaux de pluie ou de distribution traitées et éventuellement additionnés de minéraux. Cette eau satisfait aux normes sanitaires et aux directives de l'OMS en termes de qualité d'eau de boisson.

L'introduction de l'eau de table sur le marché vise à élargir socialement la consommation de l'eau embouteillée et à faire tourner le dos de l'acheteur à l'eau du robinet au profit de cette eau purifiée.

#### **Conditionnement et** packaging

Les eaux de boissons sont conditionnées dans des contenants (bouteilles, canettes, bonbonnes) hermétiquement clos, propres, afin d'éviter toute possibilité d'adultération ou de contamination.

La plupart des bouteilles sont en PET (poly-étylène téréphtalate). Toutefois, il existe des bouteilles en verre en format d'1 litre notamment. Ces dernières sont destinées spécialement à la restauration haut de

Leur production est onéreuse et

pose des problèmes de logistique. Il existe différents formats d'eau conditionnée, adaptés, d'une part, à chaque catégorie de clientèle, aux types et aux moments de consommation, d'autre part. Cela qui donne : 33 cl pour les enfants ; 50 cl pour les restaurations rapide et collective; 75 cl pour le sport; 1 l, 1,5 l, formats traditionnels, pratiques pour la voiture, le bureau ; 5 l pour toute la famille.

Dans les grandes surfaces, les eaux conditionnées peuvent aussi se présenter par lot de 6 bouteilles de 1,5 l ,12 bouteilles de 33 cl, 12 bouteilles de 50 cl et 4 bouteilles de 5 I. On trouve aussi le format fontaine (bonbonne) adéquat en entreprise. Les embouteilleurs d'eau ont œuvré à produire aussi des bouchons innovants, ergonomiques et hygiéniques ; c'est le cas du bouchon dit

Le segment de l'eau aromatisée est assez récent au Maroc. Commercialisé en petits volumes, il cible essentiellement les enfants. Fraise, pêche, orange sont les parfums les plus valorisés par les sociétés. C'est le cas des eaux minérales Ain Saiss et Sidi

Ali aromatisées, lancées en 2005. Les eaux aromatisées aux saveurs de thé, de citron sont plutôt destinées aux adultes. Celles enrichies en vitamines ciblent les sportifs.

À noter qu'il n'existe pas – paradoxalement ? - de bar à eaux au Maroc. Or, dans un pays où l'alcool est rejeté par les valeurs religieuses et la législation, il y aurait un créneau pour la consommation d'eaux conditionnées du monde entier (Iceberg, Aqua Panna, Alaska, San Benedetto, Appolinaris, Bismark, etc.) dans un espace dit à atmosphère familiale.

#### Marché et positionnement

· Le segment des eaux conditionnés compte cinq principaux embouteilleurs : Les Eaux minérales d'Oulmès, chef de file avec approximativement 70 % de part de marché; Sotherma; Ynna Holding; Coca-Cola; Sodalmu.

Sidi Harazem, Sidi Ali, Oulmès, Aïn Saïss . Aïn Soltane. Aïn Atlas, Bahia et Ciel sont les sept marques les plus répandues sur le marché marocain. L'appellation « eau minérale » est attribuée uniquement aux quatre premiers, tandis qu'Ain Soltane et Aïn Atlas sont considérées comme des eaux de source. Les deux dernières répondent à la dénomination « eau de table ».

Quant aux marques importées, c'est un marché de niche qui concerne une clientèle aisée, en raison de leur prix relativement élevé. Les marques étrangères commercialisées sont essentiellement françaises (Contrex, Cristalline, Vichy, Evian, Vittel, etc.).

• Le Marocain boit 14 litres d'eau en bouteille par an. Un chiffre très faible par rapport à d'autres pays du Maghreb : Tunisie (58 L/an), Algérie (35 L/an), ou à cet autre pays méditerranéen qu'est l'Italie (183 L/an).



sportif.

**30**/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro n° 13 / 31



# DE l'œuf en coquille AUX produits élaborés

Les produits provenant de la transformation des œufs sont commercialisés sous forme liquide et réfrigérée, séchée, congelée et concentrée, etc. La biscuiterie, la pâtisserieboulangerie, la RHD, l'industrie des glaces et celle des pâtes alimentaires sont les principales utilisatrices des ovoproduits. S. S.

ovoproduits sont produits à partir des œufs (poule, pintade, cane, dinde, oie et caille utilisés séparément) non couvés, propres à la consommation humaine. Ils peuvent être obtenus à partir de ses différents composants ou de leurs mélanges.

Les ovoproduits comptent trois catégories : les ovoproduits in-



termédiaires destinés à une transformation ultérieure : les dérivés des œufs (lysozyme du blanc d'œuf, par exemple); les ovoproduits prêts à l'emploi, tels que les omelettes et les meringues.

#### **Enjeux**

Les ovoproduits ont été mis au point afin de répondre aux exigences en matière sécurité alimentaire et de qualité hygiénique et microbiologique, d'une part ; d'allonger la durée de conservation de l'œuf et de maîtriser le danger des salmonelles (responsables des toxiinfections alimentaires), d'autre part.

En sus de leur praticité et de leur facilité de stockage, ils sont économiquement rentables (gain de

#### **EQUIVALENCES**

1 kg d'œuf entier liquide  $= 22 \, \text{œufs}$ = 33 œufs kg de blanc d'œuf liquide l kg de jaune d'œuf liquide  $= 60 \, \text{ceufs}$ 1 kg d'œuf entier séché = 83 œufs 1 kg de jaune d'œuf séché 125 œufs 1 kg de blanc d'œuf séché = 250 œufs



temps et de main-d'œuvre, pas de déchet).

En outre, les ovoproduits présentent des propriétés fonctionnelles, technologiques et nutritionnelles similaires à celles des œufs en coquille.



32/ RESAGRO N° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro n° 13 / 33

# HHIER TECHNIQUE | Process



#### ALIMENTATION

Nous offrons une gamme complète d'additifs et d'ingrédients pour l'industrie agro- alimentaire.

Quimidroga Maroc S . A . R . L . A . U Angle Rue Al Kadi lass et Rue Ahmed Majati 3ème étage, Maarif 20100-CASABLANCA T. 212 522 99 52 30 F. 212 522 99 46 62

www.quimidroga.com

#### Transformation des œufs

Dans les casseries d'œufs, la fabrication commence tout d'abord par la réception et l'hygiénisation des coquilles. Cette dernière étape consiste à désinfecter les œufs en surface. Cela peut se faire par système ultraviolet ; une section de tubes UV se positionne généralement en entrée de calibreuse ou de casseuse. Les œufs souillés et sales sont mis au rebut ou peuvent être lavés, désinfectés, séchés. Ensuite, les œufs d'apparence propre sont acheminés sur des tapis roulants à ventouse vers les casseuses d'œufs. Le système de cassage s'effectue individuellement et mécaniquement dans le

respect des strictes pratiques d'hygiène. Le blanc est séparé du jaune ; le blanc est écoulé par gravité, alors que le jaune est récupéré dans une coupelle. La filtration intervient pour éliminer les fragments de coquille et les chalazes.

Chaque produit (jaune, blanc, entier) est soumis à une haute pasteurisation, opération thermique visant à réduire les microorganismes pathogènes. Le barème de pasteurisation (couple temps/température) varie en fonction du produit. Ainsi, l'œuf entier est traité entre 64 et 65° C durant quelques minutes, tandis que le blanc, qui est plus sensible, est traité à 58° C.

Aussitôt pasteurisés, ces ovoproduits liquides sont refroidis rapidement et conservés au frais à 4° C. Ils ont une DLC d'un mois au maximum. Des additifs peuvent être additionnés aux ovoproduits: colorants, acidifiants, tels que l'acide citrique et ses sels, les antioxygènes, émulsifiants (pour les ovoproduits déshydratés), le sucre ou le sel suivant l'utilisation prévue.

#### Présentation et conditionnement

En sus de la forme liquide réfrigérée, les œufs transformés peuvent se présenter sous d'autres aspects. Sous forme congelée ou surgelée : la



congélation à -12° C ou la surgélation de -18 à -20° C succède à la pasteurisation ; le produit se conserve alors à -18° C. Sous forme déshydratée : la déshydratation est effectuée soit par atomisation soit par lyophilisation. Sous forme concentrée : la concentration du blanc d'œuf se fait par ultrafiltration sur membrane suivie d'ajout de sucre ou de sel.

Les ovoproduits sont présentés en divers conditionnements aseptiques : en conteneur, bidon plastique, barquette, cuve, poche, brique, seau, sachet, sous vide, etc.

#### **Ovoproduits transformés**

Les ovoproduits transformés s'apparentent aux plats cuisinés et sont soumis à des traitements autres que le froid, la déshydratation ou la concentration. Ces traitements modifient leurs propriétés organoleptiques. Ils sont quasiment absents sur le marché marocain.

C'est le cas notamment des omelettes individuelles fraîches, surgelées ou déshydratées, des œufs pochés, des œufs brouillés, des œufs durs épluchés.

Œuf	entier	blanc	jaune
Toutes industries	valeur nutritive pouvoir aromatique		
Biscuiterie, pâtisserie, flans	colorant liant coagulant moussant	Moussant foisonnant anti- cristallisant	émulsifiant colorant
Confisserie (nougat)		anti- crisatallisant élasticité foisonnant	
Glaces	liant		émulsifiant
Charcuterie (pâtés quenelles)	liant émulsifiant		
Pâtes alimentaires	colorant liant élasticité		
Mayonnaises, sauces		viscosité	émulsifiant viscosité
Industries non alimentaires (cosmétiques)		liant propriétés biochimiques	émulsifiant

Tableau - Les propriétés fonctionnelles de l'oeuf



#### Deux opérateurs seulement

La transformation des œufs est un secteur à l'existence très récente au Maroc. En effet, le marché ne compte que deux opérateurs, à savoir : Ovofrais et Elbo-Ovo.

Adresse: 19 rue Zyaydah, Aviation, Rabat

Ovofrais est la première casserie d'œufs au Maroc et détient 65 % de part de marché. Ovofrais planche sur un projet de certification suivant la norme de sécurité alimentaire ISO 22 000 v. 2005 d'ici à la fin de 2010. Elbo-Ovo, quant à elle, est basée à Nouaceur (périphérie de Casablanca) et certifiée HACCP.

Ces entreprises commercialisent essentiellement des œufs liquides pasteurisés entiers et séparés (jaune et blanc d'œufs) pour des préparations sucrées et salées additionnées ou non de sucre, de

Les deux fabricants signent des contrats d'approvisionnement avec des fermes d'œufs agréées.

**34**/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro n° 13 / 35





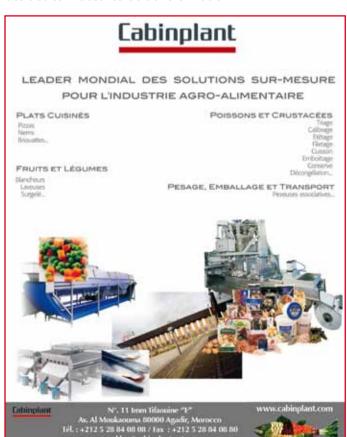






# LES CONFITURES

a confiture est une préparation résultant de la gélification des pectines qui se lient au sucre et à l'acide des fruits durant la cuisson. La confiture se conserve très bien en raison de son acidité importante et de son activité d'eau aw faible. La transformation des fruits en confitures est une activité qui permet de valoriser les fruits qui ne satisfont pas au cahier des charges de la commercialisation sur le marché du frais ou des autres industries de transformation.



#### **Ingrédients**

#### Fruits

Les confitures sont confectionnées à partir de plusieurs

Les fruits frais sont utilisés notamment pour les petites et moyennes entreprises, dont la production est saisonnière. Les fruits destinés à la transformation doivent subir un prétraitement (nettoyage, parage, équeutage). Ce prétraitement est spécifique à chaque fruit. Les fruits mis en œuvre peuvent être entiers ou en morceaux et doivent présenter un degré de maturité convenable. La maturité influe en effet sur la teneur des fruits en pectine et en acide.

Les fruits et pulpes congelées sont employés pour les unités qui ont une production régulière pendant toute l'année. On fait appel aussi aux pulpes appertisées et aux pulpes stabilisées par SO2.

La confiture peut être préparée aussi avec de la purée concentrée et des extraits aqueux, à condition que ces deux types d'élément contiennent tous les constituants hydrosolubles des fruits concernés.

Les fruits les plus employés dans les préparations de confitures sont notamment la pêche, la cerise, la fraise, l'abricot, la poire, la canneberge.

Outre son utilité à conférer un goût sucré et à améliorer la couleur des confitures, le sucre agit en synergie avec la pectine et les acides de fruits pour constituer la structure de la gelée. La gélification dépend essentiellement des concentrations en pectine, acide et sucre, ainsi que de l'équilibre existant entre ces trois éléments.

Le sucre constitue aussi un agent de conservation qui inhibe la croissance et la prolifération des moisissures. En effet, le sucre absorbe l'eau contenue dans les fruits, ce qui engendre une déshydratation partielle et une augmentation de la teneur en matière sèche des fruits.

On estime qu'il faut généralement 60 kg de fruits et 60 kg de sucre pour confectionner 100 kg de confiture.

La quantité du sucre à ajouter varie en fonction de la teneur initiale des fruits en sucre et des goûts recherchés. Généralement, on emploi des quantités égales de fruit et de sucre, dans l'industrie. On utilise aussi des formulations 45/55, 40/60, 35/65, et cela, suivant le type de fruit et les qualités recherchées.

La confiture doit être suffisamment sucrée et doit avoir une valeur Brix de 60/65°. Cela améliore le goût et prévient de la prolifération des microorganismes.

#### **Pectines**

Les pectines sont des polysaccharides qu'on trouve naturellement dans les parois des cellules végétales et qui sont libérés pendant la cuisson. Elles ont la propriété de former un gel par établissement de liaisons intermoléculaires en milieu acide et sucré.

La teneur en pectines des fruits varie

en fonction de la nature des fruits et de leur degré de maturité.

On a recours aux pectines commerciales pour faciliter la gélification. Les pectines sont classés en fonction de leur degré de méthylation (HM (hautement méthylés); LM (faiblement méthylés).

Le degré de méthylation détermine l'utilisation et la vitesse de la gélification des pectines.

La quantité des pectines à additionner varie en fonction du type de fruit (fruits riches ou pauvres en pectines), de la teneur en sucre et du pH du mélange.

#### **Autres ingrédients**

On peut mettre sen œuvre dans la confection des confitures plusieurs ingrédients d'origine végétale tels que les jus de fruits, les plantes aromatiques, les épices, les fruits à coque, les boissons alcoolisées, les huiles essentielles et les huiles et matières grasses végétales alimentaires, à condition que ces produits

#### Gelée

La gelée est un produit apparenté à la confiture. Elle est fabriquée à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits. Sa confection met en œuvre également du sucre, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à ce que l'on obtienne une consistance gélifiée semi-solide

ne masquent pas une qualité médiocre et ne présentent pas de caractéristiques à même d'arnaquer davantage le consommateur.

#### **Additifs**

On distingue notamment les acidifiants (acide citrique E 330), les agents antimoussants (huiles et matières grasses végétales), les agents de conservation et les agents épaississants, colorants (jus de betteraves rouge E 162), conservateurs (acide lactique E 270), aromatisants.





# CONTAMINANTS EN IAA: le cas des pesticides

Les consommateurs sont exposés aux pesticides dans la mesure où de faibles quantités de ces substances, que l'on désigne sous le terme de « résidus de pesticides », peuvent se retrouver sur le fruit des récoltes.

> Hanaâ Laissaoui, responsable Développement technique & Kawtar Saou, responsable Qualité à Labosfort (\*)

pesticide est toute substance destinée prévenir, détruire, attirer, repousser ou combattre tout élément nuisible y compris toute espèce indésirable de plantes ou d'insectes pendant la production, le stockage, le transport, la distribution et la préparation d'aliments, de denrées agricoles ou de produits pour l'alimentation animale, ou pouvant être appliquée aux animaux pour les débarrasser d'ectoparasites. Quant aux résidus de pesticide, ils désignent toute substance déterminée présente dans les aliments, les denrées agricoles ou les produits pour l'alimentation animale à la suite de l'utilisation d'un pesticide. Ce terme englobe tous les dérivés d'un pesticide, tels que les produits de conversion et de réaction, les métabolites et les impuretés que l'on considère comme ayant une impor-

tance sur le plan toxicologique.

Il existe de bonnes pratiques agricoles (BPA) en matière de pesti-

Par BPA, on entend les modalités d'emploi sans danger de ces produits nationalement autorisés dans les conditions actuelles, nécessaires pour lutter de manière efficace et fiable contre les ravageurs. Les conditions actuelles englobent notamment la distribution et la transformation des denrées alimentaires.

#### **Dose journalière** admissible

On entend par dose journalière admissible (DJA) d'un produit chimique la consommation par jour qui, au cours d'une vie entière, semble ne comporter aucun risque appréciable pour la santé du consommateur sur la base de tous les faits connus au moment de l'évaluation du produit

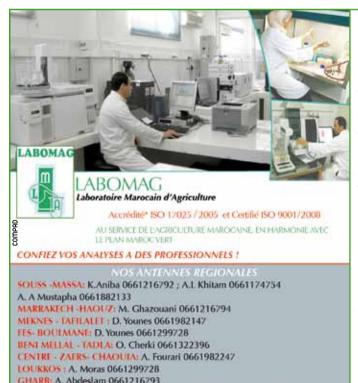
par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides.

#### **Dose journalière** admissible temporaire

La DIA admissible temporaire est une ingestion journalière admissible fixée pour une période de temps déterminée, pour permettre l'obtention de données biochimiques, toxicologiques ou autres nécessaires pour établir une dose journalière admissible.

#### **Dose journalière tolérable** provisoire

La dose journalière tolérable provisoire (DITP) est la valeur fondée sur les données toxicologiques. Elle représente l'ingestion tolérable chez l'être humain d'un pesticide agricole qui peut être présent sous forme de contaminant dans les aliments, dans l'eau de boisson et dans l'environnement.



ORIENTAL - AUTRES REGIONS: 0661475959; 0522358364; 0522344961

Rue Fatima Bent M'barek No. 1 km 10500, route 111

Ain Sebaa Casablanca, Tél:05 22358364 - 05 22344961 - 0522357632 Fax: 05 22358364; E-mail: labomag1@menara.ma

#### Grâce à ses compétences diversifiées

LABOMAG vous offre des services de qualité adaptés à votre secteur d'activité.

#### • ANALYSES AGRONOMIQUES :

Gamme complète d'analyses de sols, des eaux d'irrigation, des végétaux et des solutions nutritives. Conseils personnalisés et plans de fumure adaptés.

#### ANALYSES DES RESIDUS DE PESTICIDES ET CONTAMINANTS **ORGANIOUES:**

Détection de la quasi-totalité des molécules utilisées dans l'agriculture au Maroc, grâce à un équipement de pointe (LCMS triple quadripôle, GCMS et CPG avec détecteur ECD) pour des concentrations infinitésimales (ppb).

#### • ANALYSES MICROBIOLOGIQUES:

Réalisation des analyses microbiologiques sur les aliments, l'eau, l'environnement (air, surfaces), et sur les opérateurs pour les besoins de l'agro industrie et les métiers de bouche. Conseils et formation continue en HACCP, BPH ...

#### • ETUDES AGRO PEDOLOGIOUES:

Etude détaillée des sols de votre Propriété pour une connaissance parfaite des caractères physiques et chimiques. Analyses des contraintes, recommandations des aménagements fonciers appropriés pour une utilisation optimale de vos terres suivant leurs aptitudes.

#### • IRRIGATION ET ARROSAGE:

Une équipe compétente assure la conception de votre réseau, la mise en place des équipements et le suivi de votre chantier pour : > l'irrigation agricole toute option (localisée, enrouleurs, rampes,

➤ l'arrosage des espaces verts (jardins, golfs, aire de jeu).

**38**/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro nº 13 / 39



#### Limite maximale de résidus

On entend par limite maximale de résidus (LMR) la concentration maximale du résidu d'un pesticide (exprimée en mg/kg) que la Commission du Codex Alimentarius recommande d'autoriser officiellement dans ou sur des produits alimentaires ou des aliments pour animaux. Les LMR sont fondées sur des données concernant les BPA, et les aliments obtenus à partir des produits qui répondent aux LMR applicables sont réputés acceptables sur le plan toxicologique.

L'examen des diverses estimations de l'ingestion de résidus dans le régime alimentaire et les dosages effectués aux niveaux national et international comparés avec la DJA doivent indiquer que les denrées alimentaires conformes aux LMR Codex sont sans danger pour la consommation humaine.

#### **Toxicité et législation**

Les pesticides sont des composés dont la toxicité est généralement exprimée en dose létale 50 (DL50), qui représente le poids de substance nécessaire pour tuer 50 % des animaux en expérience ; elle est exprimée en mg ou g de produit par kg d'animal.

Les limites maximales résiduelles (LMR), c'est-à-dire les concentrations maximales d'un résidu légalement autorisées ou considérées comme acceptable dans ou sur une denrée alimentaire, sont établies par les autorités en fonction de l'évaluation des résidus trouvés au cours d'essais au champ, basés sur les BPA, et en appliquant le principe de minimisation ou principe ALARA (As Low As Reasonably Achievable – aussi bas que possible).

Dans une autre étape indépendante, les autorités évaluent les risques induits par une exposition à long et à court terme aux résidus de pesticides dans les aliments. Ceci se fait par l'établissement de seuils toxicologiques de référence (DJA), pour les expositions à long terme (risque de toxicité chronique), et la dose de référence aigüe (ArfD en anglais) pour les expositions à court terme (risque de

toxicité aigüe) aux pesticides. Les LMR sont toujours basées sur des pratiques agricoles, et sont établies de telle sorte que l'exposition qui en résulte est bien inférieure aux valeurs de la DJA et de l'ArfD afin d'éviter tout risque inacceptable de toxicité aigüe ou chronique. La DJA est définie comme un seuil de sécurité sanitaire et représente la quantité de produit qui peut se trouver sans risque dans l'alimentation humaine. L'ArfD est la quantité la plus élevée de pesticides pouvant être absorbée en une journée par des êtres humains sans aucun dommage. De plus, les schémas de consommation alimentaire, de différents groupes de population incluant des enfants, sont spécifiquement considérés. Ces mesures garantissent que des groupes vulnérables, tels que les jeunes enfants, sont pris en compte.

Toutefois, il faut noter qu'un dépassement de LMR implique rarement un risque pour la santé humaine, car les LMR sont fixées très au-dessous des limites de sécurité (un diagramme schématique simplifié pour illustrer ce point peut être trouvé à la fin de cet article). Celasignifie pour tant que le produit enfreint la législation LMR, et il faut appliquer les mesures légales et pratiques appropriées.

> \* Laboratoire d'analyses, d'études et de recherches agroalimentaires, agricoles et sur l'environnement (Casablanca)

#### Contrôle sanitaire des produits alimentaires par l'UE

Les services sanitaires de l'UE procèdent à des contrôles les produits alimentaires, de toutes origines confondues, commercialisés en Europe. L'exploitation des résultats des contrôles, effectués en 2005, fait ressortir un total de 64 cas de notifications, dont 37 pour dépassement de LMR des pesticides, sur lesquels 4 concernent l'origine

Afin de mieux apprécier ce nombre de notifications à l'encontre de l'origine Maroc, il faut le comparer à celles adressées aux autres pays exportateurs vers l'UE et au tonnage global exporté par les pays en question sur ce marché.

Ainsi, pour le Maroc, les 4 notifications établies ne représentent qu'1 alerte pour 175 000 tonnes exportées, alors que, pour la Turquie, il y a eu 7 alertes et pour le Chili 6 alertes. Cela représente respectivement une alerte par 42 000 tonnes et une alerte par 31 000 tonnes. Par conséquent, ces données montrent que le Maroc est dans une position beaucoup plus crédible par comparaison à ces autres origines.



# Un anticontaminant nommé P3-oxysan ZS

jour, nous sommes exposés à plusieurs milliers de substances chimiques. Certaines d'entre elles sont bonnes pour la santé (par exemple: les principaux composants des denrées alimentaires), mais d'autres (présentes dans les aliments ou dans l'environnement)



peuvent avoir un effet néfaste sur la santé. Le risque qu'une substance chimique provoque un effet indésirable sur la santé est directement fonction de l'ampleur, de la fréquence et de la durée de l'exposition à cette dernière.

Produit désinfectant pour l'utilisation à

froid dans l'industrie des produits alimentaires, dont le mécanisme d'efficacité est basé sur les composants synergiques, le peroxyde d'hydrogène et l'acide pérace-

#### Caractéristiques du produit

- Utilisation à basse température
- Utilisation à faible concentration
- Ecologique et répond aux normes européennes standards
- Efficacité microbienne (contre bactérie pathogène, bactériophage, levure et champignon, spore, etc.)

#### Traitement d'une contamination en **Bacillus par** P3-oxysan zs

Les bacilles, germes naturellement présents dans l'environnement (sol, eau...), résistent à des conditions de milieu défavorables par sporulation. Ils sont responsables de la contamination des process et de la formation de biofilms par la colonisation des surfaces.

Dans une usine produisant des vaourts.

des Bacillus polymixa ont été localisés tout au long du process de fabrication, nettové en CIP.

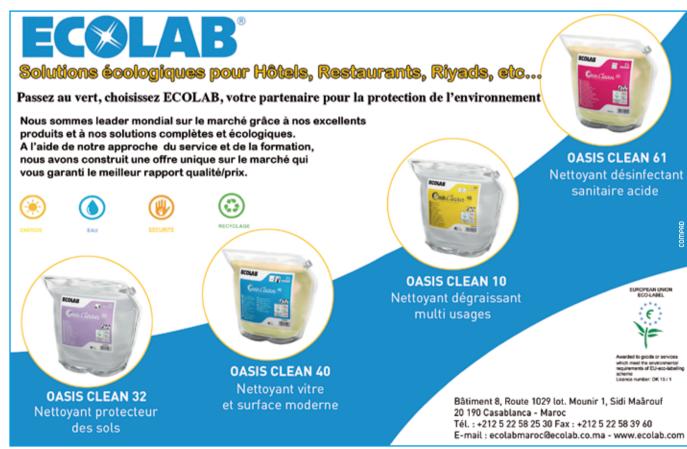
La mise en œuvre d'un désinfectant efficace, le P3-oxysan ZS a permis d'éliminer cette contamination et cela en appliquant 2 types de plans d'hygiène.

- Plan d'hygiène en 2 phase (Prélavage, phase de détergence, rincage intermédiaire, P3-oxysan zs, rinçage final).
- Plan d'hygiène en 1 phase (prélavage, P3-oxysan ZS, rinçage final).

L'efficacité du P3-oxysan ZS est prouvée ; elle est supérieure aux produits sur base acide péracetique classique.

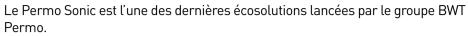
La particularité du désinfectant Oxysan ZS est qu'il appartient a une nouvelle génération de désinfectant et qu'il est important de l'utiliser en alternance avec les désinfectants PAA classique vu que les agents infectieux développent une résistance

et une accoutumance au désinfectants classiques



40/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro n° 13 / 41

#### Permo Sonic, écosolution de sécurité sanitaire



C'est un matériel complet et innovant pour une efficacité sur le biofilm, les bactéries, les algues et la légionelle, grâce à une action continue d'ultrasons spécifiques.

Le Permo Sonic à l'avantage d'être utilisé sans biocide ni biodispersant chimique. Cette innovation permet une amélioration de la sécurité, par la suppression des risques liés au stockage et à la manipulation de produits chimiques, mais aussi une diminution de l'impact environnemental des rejets. Il n'y a pas de sous produits générés et une suppression des risques liés à l'emploi des biocides oxydants : corrosion, délignification du bois des tours, risques d'interaction avec le process.

Le générateur Permo Sonic permet de lutter contre les algues et les microorganismes grâce à un procédé par traitement d'ultrasons. Générateur de faible consommation électrique, le Permo Sonic produit des vagues successives d'ultrasons à fréquence variable, mettant fin à la multiplication des bactéries et des algues. Elle trouve des applications notamment dans l'aquaculture, les eaux résiduaires.

BWT Permo est présent sur le marché local à travers sa filiale BWT-Permo Maroc.



MAQUINARIA CONSERVERA TOMAS GUILLEN SL

Tel: 34 968 69 43 33 / Fax: 34 968 69 43 42

Email: export@maquinariatomasguillen.com

Pol. Ind. de Lorquí, Parc129 - 30564 Lorquí ( Murcia) Espagne

#### **Cuisine de démonstration Sirman**

Spécialiste italien des appareils de préparation pour les professionnels de la restauration, Sirman a conçu une station « chef en démonstration », regroupant, en un espace réduit, une véritable cuisine mobile de démonstration.

Les équipements incluent deux compartiments de réfrigération, une plaque à induction 2,5 kW, une friteuse cinq litres, munie d'un panier et d'un couvercle, d'évier avec tube de drainage, d'un bloc porte-coutellerie, de bacs à ingrédients réfrigérés, et d'une poubelle réfrigérée logée sous la planche à découper rabattable.

Aux deux extrémités se trouvent des étagères pouvant être utilisées comme repose-plats ou supports faits pour poser des appareils de cuisine additionnelle. Sirman est distribué au Maroc par Promark.

#### Shopevolution 6.0, solution d'achat en distribution automatique



Java, ouverte à Windows et à d'autres systèmes opératifs comme Linux, est à base de données indépendantes (ouvertes à MySQL, Oracle et SQL Server), multilangue et plus facilement intégrable.

L'architecture informatique est mise à disposition des partenaires (éditeurs, sociétés de services ou de conseil) qui veulent mettre au point de nouvelles fonctions. Une façon de mieux répondre aux exigences de leur marché de référence et d'améliorer le rapport coût/efficacité du produit.

Shopevolution 6.0 est déjà présente dans plus de 350 points de vente en Italie, Belgique et France (Groupe Casino, Atac, Carrefour).

Shopevolution 6.0, de Datalogic Mobile, est la dernière version en date de sa solution d'achat dans un appareil de distribution automatique (D. A.). Cette version offre non seulement des instruments efficaces pour augmenter le taux de succès de tels appareils mais également des opportunités de partenariat aux acteurs de la distribution.

Cette version combine le baladeur Joya avec une application de logiciel d'achat en D.A. Elle repose sur la nouvelle architecture



#### UHT OnStep, un traitement à la durée réduite



UHT OneStep est une technologie permettant d'éliminer les étapes de pasteurisation, de prétraitement et de stockage intermédiaire au cours de la production de lait UHT. Ainsi, la production du lait peut se faire en quelques heures au lieu de deux jours avec les technologies existantes.

Le lait cru passe aux opérations de préchauffage, de clarification, de séparation, de standardisation et d'homogénéisation en une seule étape, avant de subir le traitement UHT et d'être refroidi et conditionné.

En outre, la technologie UHT OneStep, mise au point par Tetra Pak, permet de réduire les coûts et l'impact environnemental. En effet, la réduction de consommation d'eau et d'énergie peut atteindre 35 %, tandis que la charge des effluents peut dépasser les 60 %.

**42**/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.resAgro.com WWW.resAgro.com Juin 2010 - ResAgro n° 13 / **43** 



#### **Taillefine et Activia : fini les suremballages**

Danone Produit Frais France a procédé depuis peu à la suppression de la cartonnette des pots Taillefine et Activia présentés par lot de guatre. La filiale du chef de file mondial des produits laitiers frais, qui a baptisé son projet nude (nu, en anglais), « déshabillera » 126 millions de packs d'ici à la fin de l'année. En un an, il s'agit en effet de produire 1 600 tonnes de carton en moins et de réaliser plus de 2,5 millions d'euros d'économies.

Activia et Taillefine représentent en effet 40 % des ventes de Danone France. Grâce à cette action, Danone pourra réduire de 30 % son empreinte carbone d'ici à 2012.

Il a fallu trois ans à Danone pour mettre en œuvre le projet de suppression des cartonettes autour des packs de quatre de ses yaourts Taillefine et

C'est le groupe de travail baptisé « Emballages & suremballages des yaourts et des autres produits laitiers ultrafrais », au Conseil national de l'emballage (CNE), qui est derrière cette initiative.

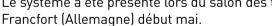
#### EasyPeelPoint, pour une ouverture plus facile



EasyPeelPoint est un nouveau système facilitant l'ouverture des barquettes alimentaires. Le principe consiste en une cavité de forme ronde réalisée dans le coin supérieur de la barquette. Les cavités sont présentes sur les deux coins opposés de l'emballage.

L'utilisateur doit presser le film supérieur avec son pouce à l'intérieur de cette cavité pour le décoller puis de tirer sur le coin afin de retirer l'ensemble de l'opercule de la barquette.

Ce système d'ouverture peut être intégré sur des barquettes thermoformées et des machines des machines thermoformeuses. En outre, Il s'adapte avec le système InsideCut qui permet de découper le film d'operculage à l'intérieur des bords de la barquette pour améliorer son aspect. Il a été mis au point par le fabricant allemand Sealpac, en partenariat avec ES-Plastic et Südpack, qui ont fourni, respectivement, la barquette en polypropylène et le film d'operculage (film SafePeelTT). Le système a été présenté lors du salon des technologies de la viande à





#### Volvic, en bouteille version éco' et écolo' de 3 litres

La société d'eau minérale française Volvic lance un format inédit de bouteilles d'eau de trois litres. Ce format est plus écologique et économique que les petits conditionnements de 50 cl, 1,5 l et 2 l.

La bouteille a fait l'objet d'une série de tests à la suite desquels elle a été déjà appréciée: 98 % des consommateurs la trouvent innovante et 85 % l'estiment très pratique après usage.

La nouvelle bouteille est pratique : elle se prend en main facilement et se range dans la porte du réfrigérateur. C'est aussi un format plus écologique : on utilise moins de plastique au litre et le matériau est constitué de 30 % de r-PET (plastique recyclé). L'empreinte carbone est inférieur de 22 % à la moyenne du marché des eaux minérales naturelles.

#### **EasyLiquid, conteneur souple pour le transport maritime**









Barquettes alimentaires



Produits agroalimentaires

Machines de sous vide



Film alimentaire 1500 r



Filmeuse alimentaire



Sac sous vide toutes taille

6, Rue Mohamed Erachak Prés du Rd Pt. Chimicolor 20300 CASABLANCA - MAROC Tel: 05 22 44 10 63 / 64 • Fax 05 22 44 52 18 Site web: www.mogesse.com E-MAIL: info@mogesse.ma







Le groupe industriel suisse Codefine propose EasyLiquid, un conteneur souple (big bag) en polypropylène de 1 000 litres pour les liquides alimentaires (huiles, jus de fruits, notamment), semi-liquides (concentrés de fruits, compotes, confitures, condiments...), corps gras de l'industrie laitière (crèmes, bas-beurres, etc.).

Pliable et, avec ses parois rigides, gerbable, il est optimisé pour le transport, maritime en particulier, et le stockage, un conteneur de 20 pieds pouvant en contenir 20 unités.

Après vidage, il est réutilisable : il suffit de remplacer la sache en complexe polyéthylène basse densité/alcool vinylique (EVOH)/ polyéthylène téréphtalate (PET) métallisé.

Il est disponible en version aseptique et avec une vanne papillon ou une vanne standard 2. Ce conteneur souple est fabriqué dans l'unité hongroise de Codefine.

#### Innoseal, système de fermeture portatif et manuel de sacs et sachets



Innoseal est un système portatif et manuel pour fermeture de sacs et sachets en plastique utilisant une méthode exclusive combinant papier et ruban adhésif.

Ce système élimine tous les désagréments habituels pour l'ouverture des sachets en plastique. Il garantie l'hygiène, l'authenticité du produit à l'intérieur et permet de conserver les produits grâce à sa fermeture hermétique et étanche à l'air.

Le sachet est fermé en moins de 4 secondes, et peut être réutilisé par l'utilisateur final. Innoseal est léger : il pèse moins de 500 grammes et peut être transporté partout.

Les domaines d'application sont multiples : boulangeries, pâtisseries, hypermarchés, supermarchés, production et vente de fruits et légumes, boucheries, restaurants...

Ce système de fermeture existe déjà en Europe, aux Etats-Unis, au Moyen-Orient et en Asie. Au Maroc, il est distribué par Fontis.

44/ RESAGRO N° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM

#### TravelToDo, de la Tunisie au Maroc



Un bureau à Casablanca pour le spécialiste tunisien de la réservation de voyages et de séjours hôteliers et touristiques via Internet. Avec une notoriété fulgurante qui résonne audelà des frontières tunisiennes, l'enseigne TravelToDo parie sur l'expansion régionale, voire continentale, en ouvrant une filiale dans le royaume, tête de pont. « L'essor économique actuel du Maroc est sous-tendus par d'ambitieux programmes de développement stratégiques, ce qui a été déterminant dans le choix du groupe », explique Majid Najih, directeur de TravelToDo Maroc. « Le marché marocain présente les mêmes caractéristiques que celui tunisien », poursuit-il. Pour lui, le succès de TravelToDo Tunisie pourrait bien être réédité sur le marché marocain.

#### Dixit...

« En hôtellerie, il faut séparer le capital de la gestion »

Abdelouahed El Alami, président du Groupe El Alami

in Les Echos quotidien

#### Le label Clef verte à 40 hôteliers

Le label international Clef verte a été attribué, pour 2010, à une quarantaine d'établissements d'hébergement touristique. Cette estampille est décernée par un jury national, composé de différentes institutions publiques et privées intervenant dans le secteur du tourisme et animé par la Fondation Mohammed-VI pour la protection

de l'environnement. En outre, ce label reçoit l'appui de l'Office national marocain du tourisme (ONMT) et du ministère du Tourisme. Cet écolabel est délocalisé en 2010 dans 18 pays membres de l'entité internationale FEE (Fondation pour l'éducation à l'environnement), soit plus de 1 000 établissements estampillés « Clef verte » dans le monde.



#### Les investisseurs touristiques créent leur association

L'Association nationale des investisseurs touristiques (Anit) est née. Elle se donne « pour vocation principale l'accompagnement et le soutien permanent de la nouvelle politique touristique du Maroc ». Elle a aussi pour objectif d'accompagner les pouvoirs publics dans la mise en œuvre de la Vision 2020 et de participer à la conception des stratégies à venir.

À peine fondée – en mai dernier –, l'association a présenté sa feuille de route 2010/2011.

Ainsi, l'Anit se voit bien mettre à profit l'expertise opérationnelle de ses membres pour participer à la mise en place, au pilotage et au développement des grands projets touristiques, tel le Plan Azur. L'idée est de s'imprégner de l'expérience et du



La Vision 2020 est l'une des préoccupations de l'Association nationale des investisseurs touristiques.

poids de ses investisseurs pour continuer à dynamiser le secteur de l'investissement touristique. Charte de l'investissement, disponibilité du foncier, proximité du marché européen, aérien, marketing... autant d'indicateurs et de facteurs auxquels l'association donne de l'importance. L'Anit se préoccupe par ailleurs de régulation. Pour elle, il s'agit d'assurer les conditions à même de rentabiliser les investissements avant que les nouveaux investisseurs arrivent. Et il est primordial de clarifier les zones éligibles aux investissements.

Présidée par Fouad Chraïbi (président de *H Partners*), l'Anit a vu le jour en mai dernier. Elle se dote de trois commissions : Financement & investissement, Conventions d'investissement & réglementation, et Vision 2020.

L'Anit compte 12 membres-fondateurs,

acteurs majeurs du secteur. Leurs projets, réalisés ou en cours de mise en œuvre, sont estimés de près de 40 milliards de dirhams et représentent 80 000 lits d'hôtels couvrant toutes les catégories et régions du Maroc.

#### Volubilia annonce la naissance de son grand frère, Epicuria

Trois ans après le lancement réussi de *Volubilia*, le Domaine de la Zouina et Foods & Goods S.A. lancent sur le marché ce qu'ils appellent « *le* must *des vins marocains* », Epicuria.

Sur trois parcelles « *exclusives* » et « *privilégiées* » du Domaine de la Zouina, berceau de Volubilia, Epicuria est uniquement issu de monocépages. La gamme comprend deux vins rouges, Epicuria Cabernet-sauvignon et Epicuria Syrah, et un vin blanc, Epicuria Chardonnay.

Les raisins sont soigneusement récoltés à leur complète maturité sur des sols caillouteux et argilo-calcaire à plus de 800 m d'altitude.

Ces vins en quantité limitée ont eu 4 à 5 ans pour affiner leur caractère et leurs tannins, puisque les millésimes commercialisés aujourd'hui sont de 2005 pour les rouges et de 2006 pour le blanc. Leur potentiel de garde est de 7 à 10 ans, pour les rouges ; de 5 ans, pour le blanc.



Produits bancaires



Compteuse de billets GFR 220



Encartoucheuse de monnaie WR 500



GLORY

Compteuse de pieces CP 11

6, Rue Mohamed Erachak
Prés du Rd Pt. Chimicolor
20300 CASABLANCA - MAROC
Tel: 05 22 44 10 63 / 64 • Fax 05 22 44 52 18
Site web: www.mogesse.com
E-MAIL: info@mogesse.ma

46/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM

# Optim

# « Externaliser pour Optimiser? »

nous avions abordé l'externalisation du service du linge en hôtellerie. Ce mois-ci nous allons approfondir cette notion d'externalisation des services. L'entretien à l'année d'une équipe de 25 femmes de chambre est-il nécessaire lorsque son Taux d'Occupation fluctue entre 30 % et 75% ? L'épluchage des légumes par le chef de partie est-il une garantie de qualité supérieure ? La restauration des employés ne serait-elle pas mieux gérée si son exploitation était confiée à des professionnels reconnus? Ces questions, bon nombre d'hôteliers se les posent par souci d'économie et pour se concentrer sur les fondamentaux du métier : l'accueil, le service et la commercialisation. Externaliser tout ou partie des métiers qui peuvent être dégagés de la gestion hôtelière fait figure aujourd'hui de possibilité pour augmenter les performances de son établissement ou de son groupe. La localisation, le marché de l'emploi local sont des paramètres qui



vont guider le choix de l'hôtelier. Un hôtel situé en dehors des grandes agglomérations, au milieu d'une zone industrielle, fera plus volontiers appel à une société extérieure qui ré-

ans un précédent numéro nous avions abordé l'externalisation du service du hôtellerie. Ce mois-ci nous pprofondir cette notion d'extition des services. L'entre-l'année d'une équipe de 25 soudra plus facilement le transport du personnel jusqu'à son hôtel. Dans les grandes métropoles, il est tentant de recourir à l'externalisation devant l'abondance des prestataires, de la blanchisserie jusqu'à la sécurité ou au club de remise en forme.

Les tâches administratives fastidieuses et consommatrices de temps comme la comptabilité ou la paye peuvent être aisément confiées à des cabinets comptables. Beaucoup d'hôteliers font en effet la constatation que les managers ne sont pas là pour ça. Leur spécialité étant la production d'un service de qualité.

Outre la plus grande flexibilité que l'externalisation peut apporter, l'appel à une société extérieure se conçoit pour tous les métiers où nous pourrions faire aussi bien, mais en mettant plus d'énergie. Beaucoup de groupes hôteliers souhaitent à l'avenir renforcer et généraliser la sous-traitance de différents services comme la maintenance, l'engineering, le nettoyage de nuit des parties communes. Cela évite les coûts cachés comme la gestion des ressources humaines (paye, absentéisme, vacances), mais également l'achat et l'entretien du matériel (chariots, produits d'entretien) ou encore la veille technique. Le prestataire peut également apporter plus de souplesse si la réorganisation en profondeur d'une prestation s'avère nécessaire.

Pour fonctionner efficacement, la sous-traitance ou l'externalisation doit être gagnante pour les deux parties. Avant de contracter, il faut prendre le temps de discuter, se mettre d'accord sur les principes



centraux. La crainte d'un moindre service conduit souvent les hôteliers à avoir quelques réticences à laisser la main à une tierce partie. Si un problème se présente dans la chaîne de service, c'est l'image de l'hôtel ou de la marque qui en pâtira et non celle du sous-traitant. Le suivi de la qualité est ainsi essentiel pour éviter certains désagréments. Un conflit social interne à l'entreprise soustraitante n'est pas sans conséquence sur l'image et le fonctionnement de l'entreprise donneuse d'ordres. Des chambres qui ne sont pas faites à temps, l'oubli des produits d'accueil, la crainte d'un personnel moins impliqué dans la qualité du service peuvent éloigner les hôteliers de la sous-traitance. Faut-il donc avoir peur de l'externalisation ? Faut-il se priver d'une solution aujourd'hui qui améliorera à la compétitivité de son établissement ?

Un juste mélange doit être trouvé entre interne et externe selon la valeur de son personnel, sa localisation

ou sa politique maison, en gardant toujours en tête qu'une autre solution est possible...



#### Le tri sélectif s'invite dans l'hôtellerie



Une vingtaine d'année après des pays nordiques tels que le Canada, le Maroc s'engage dans la voie du tri sélectif. Le ministère du Tourisme a signé avec Progrès Action Citoyenne (PAG) une charte dédiée à cette démarche écologique. PAG est un groupement d'intérêt économique (GIE) à vocation environnementale. Le ministère de tutelle lui avait remis précédemment

le Trophée Maroc du tourisme responsable, dans la catégorie « Environnement ».

La convention porte sur la collecte des déchets triés, essentiellement le papier, le carton et le plastique. Les déchets sont censés ensuite être acheminés vers des entreprises de recyclage. Tout le long de la chaîne, des documents assurent la traçabilité des déchets, ce qui permet de prétendre à des programmes de labellisation et de certification – notamment la Clef verte.

Du côté de PAG, l'on s'engage à mettre à disposition des bacs de tri sélectif et à offrir les moyens techniques pour le recyclage, et ce, à titre gracieux. Le GIE s'engage également à former le personnel des hôtels et des restaurants au tri sélectif.

La charte prévoit l'extension progressive de la démarche aux établissements de formation sous tutelle du ministère. Le programme a un impact global en termes de développement durable. En effet, outre la dimension protection de l'environnement, il y a un aspect social et économique. D'une part, cela génère d'importants besoins de maind'œuvre. D'autre part, les chineurs sont intégrés par le GIE dans son plan social, les favorisant à l'embauche pour la collecte et les centres de tri. Aussi les chineurs acquièrent-ils un statut social et peuvent-ils enfin être déclarés à la CNSS.



**48**/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.resAgro.com Juin 2010 - ResAgro n° 13 / **49** 

#### Accor Services devient Edenred



Accor Services, à l'échelle mondiale, devient Edenred. Un changement de nom qui s'inscrit dans le projet de séparation, au sein du groupe Accor, entre les activités hôtellerie et services prépayés.

Présent dans 40 pays, Edenred hérite du titre de chef de file inter-

national des titres de services prépavés (Ticket Restaurant, Ticket Alimentation, Ticket Car, Ticket Compliments, etc.) et d'une expérience de 50 ans dans le domaine. Chaque jour, ex-Accor Services sert 33 millions de personnes, près de 500 000 entreprises et collectivités, et 1,2 million de prestataires affiliés. Au total, Edenred a réalisé un volume d'émission de 12.4 milliards d'euros en 2009, dont plus de 50 % dans les pays émergents.

« Cette nouvelle identité nous permet de nous affirmer en tant qu'entreprise leader, engagée, pionnière et internationale. Edenred a mis l'innovation au cœur de son développement et propose sur les cinq continents des solutions qui créent du lien social », déclare Jacques Stern, directeur général délégué du groupe Accor, en charge de la branche Services





#### Le seul café au Maroc certifie Médaille d'Oro en Italie

LA GENEVOSE est la seule marque de café présente au Maroc, certifiée «Caffé Qualità Oro». Sur les 300 postulants qui prétendent chaque année à cette distinction, seulement 30 participants sont sélectionnés pour obtenir cette médaille d'or, décernée par un jury hautement professionnel

Les cafés LA GENOVESE sont certifiés, en Europe, ISO 9001 v2000.

Le grain de LA GENOVESE est d'une très grande qualité et son rendement qualité/prix est rarement égalé.

















Caffé Qualità Oro

LA GENOVESE S.A.S.



nonde une densité

Maroc Convivialité 41, rue Ibnou Mounir - Casablanca Tél.: 05 22 25 15 15 - Fax: 05 22 25 01 02 lagenovese.maroc@hotmail.fr www.lagenovese.it

#### Sodexo Maroc certifiée ISO 9001 version 2008



C'est la première et seule entreprise de son secteur d'activité à obtenir la certification qualité ISO 9001 version 2008. Sodexo Maroc a décroché la certification en ligne avec les objectifs de la filiale du chef de file mondial des « solutions qualité de vie ».

Cette démarche de certification, estampillée « Bureau Veritas » (BVQI), couvre l'ensemble des activités de

l'entreprise. En effet, depuis 1999, la filiale marocaine propose deux gammes de services : « Solutions de Services sur Site » (précédemment appelées « Services de Restauration et de Facilities Management ») via la proposition d'offres de restauration, de nettoyage, de blanchisserie et buanderie au sein des collectivités; les « Solutions de Motivation » (précédemment appelées « Chèques et Cartes de Services ») consistant en l'émission de « Mida Pass » (titres-restaurant / bons d'alimentation) et « Cado Pass » (chèque à utilisations diverses).

Rappelons que Sodexo Maroc existe comme filiale à 100% de la transnationale française depuis 2009. Cette filiale emploie aujourd'hui plus de 800 salariés et sert plus de 25 000 repas par jour dans plus d'une soixantaine de sites. Sur le marché, Sodexo Maroc est chef de file pour les solutions dites de motivation, et numéro deux pour les solutions dites de services sur site. Au niveau mondial, le groupe est en contrat avec environ 34 000 sites (dans 80 pays), soit 50 millions de consommateurs chaque jour.



CATI, ZI Ciroliers, 14 rue C.Ader 91 700 Fleury Merogis / France

Tel. +(33)1.69.72.14.80 - Fax. +(33)1.69.46.49.74

E-mail: cati@cati91.fr - web: www.cati91.fr - Siret 450532239 RCS Evry

**50**/ ResAgro N° 13 - Juin 2010 WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - ResAgro n° 13 / 51

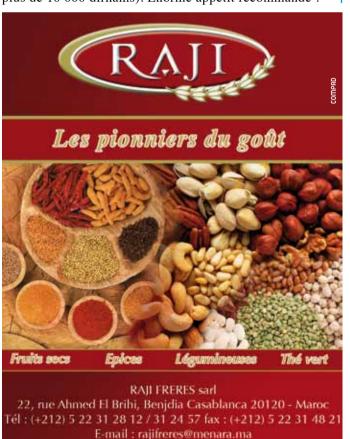
#### Un hamburger de 90 kg dans l'assiette



Un bar d'Australie a cuisiné un hamburger de 90kg, battant ainsi le record précédent, 84kg. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 12 heures de cuisson, 120 œufs et un steak haché de 81 kg, 150 tranches de

fromage, deux kilos de laitue, 2,5 kg de tomates. Le chef de cet établissement, Joe El Adjouz, a dû concevoir une plaque chauffante spéciale, adaptée aux dimensions. La principale difficulté de ce record: « Retourner le steak, mais tout s'est bien passé. Mon mari a conçu un support spécial pour la viande, deux plaques de métal verrouillées ensemble, une de chaque côté », explique Iman, la femme du détenteur du record. Ce sont les salariés du restaurant qui ont eut le plaisir de déguster le steak géant.

Pour homologuer le record, le restaurant va devoir intégrer ce « maxiburger » dans son menu. Cela, pour la modique somme d'environ 1 500 dollars australiens (soit plus de 10 000 dirhams). Énorme appétit recommandé!



# Fast-food : une association anti « bombes caloriques »

Supprimer de leur carte les menus qualifiés de véritables « bombes caloriques » : telle est la doléance adressée en France par l'association consumériste Consommation Logement Cadre de vie (CLCV). Dans la ligne de mire : les menus XXL de Quick, Maxi Best Of de McDonald's ou les buckets de KFC, qui peuvent culminer à plus de 1 500 kilocalories, soit les troisquarts des besoins journaliers d'un adulte. L'association rappelle que, s'il est théoriquement possible de manger équilibré dans un établissement de restauration rapide, il est clair que seuls des parents très avertis ou sachant décrypter les étiquetages peuvent faire les choix correspondant aux besoins de leurs enfants. Pour elle, c'est aux professionnels de retravailler leur offre, en adaptant les tailles des portions, en excluant les formules trop riches et en proposant des menus adaptés aux différentes tranches d'âge. Régulièrement mises en cause pour la piètre qualité nutritionnelle de leurs repas, les chaînes de fastfood cherchent depuis quelques années à redorer leur image, en ajoutant à leur offre des salades ou des fruits à croquer.

# McDonald's USA rappelle 12 millions de verres Shrek

Sur le marché américain, McDonald's a rappelé 12 millions de verres décorés notamment à l'effigie de l'ogre vert Shrek, parce que la peinture contenait du cadmium, qui constitue un risque pour la santé. La commission de la sécurité des produits de consommations (CPSC) a précisé que ce rappel avait été décidé « par précaution



», et qu'aucun incident lié à ces verres n'a été signalé. Les verres en question, fabriqués aux États-Unis, ont été commercialisés par *McDonald's* à l'occasion de la sortie au cinéma du nouvel épisode de la saga *Shrek*. Ils ont été vendus au prix de deux dollars dans les restaurants de la chaîne. Les quatre modèles de la collection sont concernés, à l'effigie de Shrek et des autres principaux personnages du dessin animé, Princesse Fiona, Le Chat potté et l'Âne.

#### La vodka Ketel One sur le marché marocain

Après un succès fulgurant aux États-Unis et en Europe, *Ketel One*, la vodka ultrapremium, annonce son arrivée sur le marché marocain. *Ketel One* est reconnue comme la vodka des connaisseurs et l'une des vodkas favorites des barmen experts en mixologie. Le secret de cette réussite tient essentiellement à la qualité du produit. Réalisée uniquement à partir de blé hollandais, *Ketel One* bénéficie d'un savoir-faire de 10 générations au sein de la famille Nolet. *Ketel One* est l'unique vodka au monde dont chaque lot produit est rigoureusement contrôlé et dégusté par un membre de la famille avant d'être commercialisé



#### Le ministre du Tourisme au Qatar

Le ministre du Tourisme et de l'Artisanat, Yassir Zenagui, a récemment exposé à Doha (Qatar) les efforts déployés par le Maroc en matière du développement durable. S'exprimant lors du Forum économique mondial, le ministre a mis l'accent sur l'intérêt que porte le chef de l'État au développement durable : discours du Trône 2009, célébration, par le Maroc, de la Journée de la Terre 2010, participation au projet Desert Tec, Vision 2020...

#### Hôtellerie : vers la sortie de crise

Le secteur de l'hôtellerie au Maroc va mieux. L'indicateur du climat du tourisme (Ictour) pour les trois premiers mois de l'année s'est globalement situé à -2,1 contre la moyenne des deux dernières années, qui est de -24,6. L'Ictour du 1er trimestre révèle une amélioration sensible de l'activité des établissements d'hébergement touristique classés. La tutelle va jusqu'à prévoit de bonnes performances d'ici à la fin juin. C'est que 32 % des professionnels sondés s'attendent à faire de meilleures affaires et que 34 % affirment avoir enregistré davantage de réservations au cours du 1er trimestre. Toutefois, l'emploi est resté stable chez 68 % des opérateurs enquêtés.

Par ailleurs, 38% des hôteliers indiquent que les ventes de janvier à mars sont inférieures à celles de la même période en 2009.

La ventilation des résultats par ville indique une significative hausse des réservations à Casablanca (73 %), Tanger (50 %) et même Ouarzazate (47 %). Tandis que Marrakech et Fès ne sont pas à la fête, avec une baisse respective de 45 et de 55 %.

63~% des hôteliers enquêtés expliquent ces perspectives favorables par l'évolution de la demande.

L'échantillon est composé de 150 établissements.

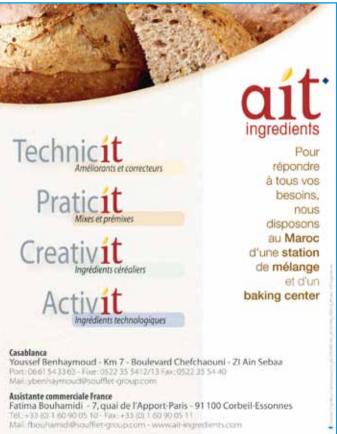


Tél: 0537 69 32 19/20 . Fax: 0537 69 32 21

**52/** ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.resAgro.com WWW.resAgro.com Juin 2010 - ResAgro n° 13 / **53** 

# CHEZ DANIEL, LA DOULANGERIE bordelaise à Casa'





armi les franchises de métiers de bouche, il en est une qui revendique un savoirfaire artisanal en boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, chocolaterie : Chez Daniel. « Contrairement à certaines enseignes franchisées de l'étranger qui se présentent au Maroc de façon absolument abusive comme fonctionnant de façon industrielle, nous faisons notre pain sur place et tout au long du processus de vente. Ce qui explique que nous vendons véritablement un pain tout chaud », explique Adil Ghazzali, l'un des décideurs des Grands moulins de Lissasfa, détenant la franchise





française Chez Daniel. En France, Festival de pains est cochef de file de la boulangerie artisanale. La baguette Festival a même primée trois années de suite au concours Saveurs & Goûts.

Au Maroc, Chez Daniel vante notamment le fait d'utiliser une farine spéciale – évidemment élaborée par Sania – et du levain pour le pain, du pur beurre pour la pâtisserie, conformément au cahier des charges. Côté ingrédients également, le boulanger n'a pas recours à des améliorants ni à aucun autre additif, cela dans un secteur d'activité où l'ajout de produits nuisibles à la santé est ici et là à déplorer. Dans la même veine, la cuisson se passe dans un four à sole, et les fournils sont visibles par tout un chacun qui franchit la porte. Quant à la confection de glace, elle comporte l'usage d'un pasteurisateur, afin d'éliminer les salmonelles potentielles.

Pour la mise en place de ses installations professionnelles, les trois enseignes Chez Daniel Maroc ont été conseillées par Eurofour.

Chacune d'entre elles emploie une trentaine de personnes.

En vitrine, il y en a pour tous les goûts : flûte, brioche aux raisins, mousse de fruits, Royal Blanc, Suprême aux noix, glace au yaourt, fraisier...

Ces diverses caractéristiques ont un impact sur les affaires : jusqu'à 2000 passages par jour, aux dires de M. Ghazzali.

Déclinée dans trois lieux de production-vente casablancais, l'enseigne Chez Daniel ne demande qu'à s'étendre sur l'ensemble du territoire. Sous



réserve d'établir des partenariats avec des co-investisseurs ; c'est la méthode voulue par le franchisé. « Or le marché existe, insiste Adil Ghazzali. Nous l'avons démontré en ouvrant, avec succès, ces trois enseignes Chez Daniel. Et, ainsi, nous montrons la voie à de potentiels partenaires. »

Rappelons que Chez Daniel a vu le jour à Bordeaux et que son gérant est Daniel Chevallier. Tombé amoureux du royaume, il y a quelques années, lors d'un voyage, il a, dans un premier temps, hésité s'y implanter, puis, dans un second temps, s'est décidé à franchir le pas





Creative Food & Beverage Solutions

Le Groupe Nestlé s'adapte aux besoins de ses clients dans le canal Out of Home et crée une nouvelle entité : Nestlé Professional.

Le Business Nestlé Professional traite exclusivement le canal Out Of Home (hors foyer), ce qui renvoie à une multitude de lieux et de clients : Hôtels, Restaurants, Cafés, Collectivités, Sociétés de Catering.

Pour répondre aux besoins de cette diversité de clients, Nestlé Professional propose une variété de produits et de solutions de haute qualité garantis par Nestlé le leader mondial de la santé, du bien-être et de la nutrition : café, lait, chocolat en poudre, produits culinaires, machines vending...

Si vous êtes intéressés par l'un de nos produits ou solutions, merci de contacter notre équipe commerciale basée dans les différentes régions du Maroc.

• Région Sud appeler Mr Abdeslam AITELHASSAN: 0661 08 02 43

Région Nord appeler Mr Taoufik CHAKKOUR: 0661 35 53 59

• Casablanca et Rabat appeler Mr Rachid SAYAD: 0660 84 37 10











Les Machines Vending NESCAFÉ. à la hauteur de vos exigences...

NESCAFÉ Kikko



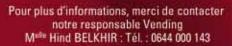
#### **AVANTAGES:**

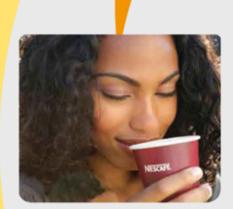
- Un contrôle rigoureux des tasses de cafés distribuées (compteur des cafés consommés)
- Café long, Café cassé, Café crème, Cappuccino, Chocolat Chaud, Espresso Décaféiné
- . Design moderne et attractif
- Machine Kikko complètement automatique avec une capacité de 500 gobelets
- Des produits de remplissage de haute qualité garantis par Nestlé le leader mondial de la santé, du bien-être et de la nutrition













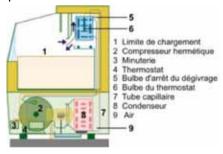


# Technologie des meubles ET VITRINES FRIGORIFIQUES

La technologie des meubles frigorifiques de CHR a été directement importée des États-Unis au début des années 1960. Meubles et autres vitrines de froid commercial servent à conserver et présenter des produits alimentaires dans des conditions saines.

#### **Composition principale** des meubles

Qu'ils soient de type vertical, horizontal, positif, négatif, etc., les meubles frigorifiques se décomposent en trois parties principales : la structure portante du meuble ; les éléments frigorifiques ; l'espace utile de vente (en d'autres termes : le contenant); et, le cas échéant, les portes.



#### **Structure portante** du meuble

C'est la carcasse du meuble. Outre les pièces de renfort, le soubassement, les évacuations des condensats de dégivrage, etc., la structure portante du meuble se compose principalement d'une enveloppe isolée sous forme de panneaux dit « sandwich » (acier-mousse isolanteacier).

L'isolant est généralement constitué de polyuréthane injecté (densité



moyenne de 40 kg/m) ou de panneaux de polystyrène raccordés entre eux.

La qualité de la mise en œuvre et l'épaisseur de l'isolant détermineront la performance énergétique du meuble sur le plan des pénétrations (ou déperdition négative).

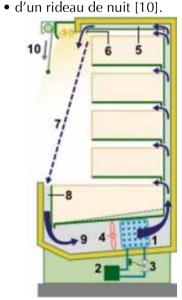
#### Les éléments frigorifiques

A l'intérieur du meuble, on trouve les éléments qui constituent le système de réfrigération ou de congélation selon le cas. Ce système se compose essentiellement :

- de l'évaporateur [1]
- de l'échangeur liquide/vapeur [2]
- du détendeur thermostatique ou électronique [3]
- d'un système de distribution du liquide détendu particulièrement important lorsque les évaporateurs sont longs et que la ventilation ne peut être assurée sur toute la longueur des éléments frigorifiques (ce qui est souvent le cas dans les meubles frigorifiques)

En collaboration avec Infrico

- de motoventilateurs [4] qui pulsent l'air provenant de l'espace utile de vente du meuble au travers des évaporateurs et des circuits de distribution de l'air dans le meuble
- de la gaine de soufflage [5] et de sa buse [6]
- du rideau d'air [7]
- de la bouche d'aspiration [8]
- de la gaine de reprise [9]



#### **Aménagements internes** et accessoires

Les aménagements internes sont constitués notamment des étagères, des plateaux, des bacs, qui doivent tous être de qualité alimentaire lorsqu'ils sont en contact avec les



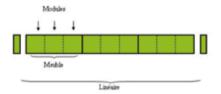
denrées et facilement lavables de manière générale.

Les accessoires aux meubles à caractère de vente sont multiples (support balances, planches à découper, etc.)

On compte aussi, pour améliorer la vente, sur l'éclairage des denrées. Les types d'aménagement interne et les accessoires ont une influence non négligeable sur le « comportement frigorifique » et aéraulique du meuble, et par conséquent sur leur efficacité énergétique.

#### **Dimensions des meubles**

Pour caractériser un meuble ou une vitrine frigorifique, des terminologies sont définies afin que tout le monde parle le même langage. Les constructeurs parlent souvent de module ; de meuble ou longueur ; de linéaire.



#### **Modules**

D'origine américaine, les meubles frigorifiques sont cotés en pieds au

niveau de la longueur. De base, un module mesure ainsi 4 pieds (soit 1,22 m) et permet de loger sous les étagères ou les frontons des tubes fluorescents d'éclairage de 1,20 m (58 W par exemple). Des sous-modules de 2 pieds (0,61 m) existent. A partir de la méthode américaine, les Européens ont conçu une modulation différente, d'une longueur de 1,25 m comme valeur de référence pour les grandes surfaces et des sous-modules de 0,5 m pour les commerces de détail.



#### **VENTILATION - CLIMATISATION - SOLUTION ANTI-POLLUTION** FILTRATION - DÉSHUMIDIFICATION - HUMIDIFICATION

Salle blanche pour l'industrie agroalimentaire





Tél.:+212 522 332 187 - Fax:+212 522 332 284 contact@hachani.com

www.hachani.com





#### **Les meubles ou longueurs**

Un meuble ou une longueur se compose de plusieurs modules qui doivent être définis d'emblée lors du dimensionnement de l'installation. Cependant, persiste l'option de concevoir une installation sur mesure.

#### Linéaires

Un linéaire est un ensemble de meubles ou de longueurs ayant la même désignation (linéaire de boucherie, de produit laitier, de légume et fruit, etc.) Ces meubles sont juxtaposés, mais pas nécessairement alignés.

Différentes configurations sont possibles. On citera principalement les linéaires : « droits ou alignés » ; « en Z » ; « en L » ; « dos à dos » ; « en Y » ; « fermés ».

#### La distribution du froid au sein du meuble

Il importe d'assurer l'apport de frigories au niveau de chaque denrée et en quantité suffisante. Cela nécessite, chez les constructeurs, une recherche-développement



#### Le froid à convection forcée

Dans des pays chauds comme ceux du bassin méditerranéen, les meubles de froid commercial sont confrontés à un environnement à la chaleur élevée. Sur le marché, l'espagnol Infrico revendique le statut de seule et unique société à écouler de tels meubles faits pour des températures ambiantes pouvant grimper jusqu'à 45°. Ce type de produit utilise la technique du froid à convection forcée (ou ventilée). L'air réchauffé au niveau des denrées par les apports externes et internes se déplace avec l'aide de motoventilateurs au travers de l'évaporateur où il se refroidit. La vitesse de l'air est contrôlable, ce qui permet de l'adapter en fonction du type de denrées exposées dans le volume utile de chargement. Des vitesses d'air faibles et proches des vitesses en convection naturelle (de l'ordre de 0,2 à 0,3 m/s) seront choisies pour assurer le maintien des températures de denrées non emballées et fragiles en réduisant leur sensibilité à l'oxydation et à la dessiccation (perte d'eau et par conséquent de masse).

Des vitesses d'air plus importantes conviennent plus aux denrées préemballées ou conditionnées.

En convection forcée, la flexibilité de la distribution de l'air est importante et permet, par exemple, de diriger une partie du flux d'air directement sur les denrées à des endroits difficilement accessibles en convection naturelle.

#### complexe.

Les constructeurs se basent sur un régime stationnaire de transmission de chaleur pour dimensionner et tester les équipements composant le meuble frigorifique.

Cependant, les denrées alimentaires exposées dans les meubles frigorifiques, qu'ils soient ouverts ou fermés, subissent en permanence des perturbations ou des agressions dues aux variations des conditions de température et d'humidité de l'ambiance du chargement et du déchargement des denrées.

Concrètement, le régime stationnaire est purement théorique, mais néanmoins nécessaire à la classification, à la normalisation et au dimensionnement des meubles.

En régime stationnaire (ou permanent), le transfert des frigories au sein du meuble frigorifique, suivant les modèles s'effectue de trois manières différentes : par conduction ; par convection ; par rayonnement.

Ces trois modes de transfert sont exploités de différentes manières, seuls ou mixés afin de refroidir efficacement les denrées dans le volume utile de chargement. On distingue principalement : le froid convectif ; le froid conductif ; le froid mixte.

#### **Arcade Equipement:**

# LA FIABILITÉ, du CONSEIL EN AMONT À L'ENTRETIEN EN AVAL

es secteurs du tourisme et de la restauration sont des vecteurs de développement de plus en plus importants au Maroc. Au niveau restauration et métiers de bouche, ce développement requiert du matériel prenant place dans la chaîne du froid, commercial en particulier. Pour cela, il faut des sociétés pour répondre aux besoins des professionnels. C'est ainsi que, en 1991, Arcade Equipement naît, d'une volonté commune de ses deux dirigeants : Tahar El Kasri et Salah Tlemçani.

Depuis, Arcade Equipement emploie une quarantaine de personnes et dispose de deux magasins show-room (l'un à Casablanca, l'autre à Marrakech).

Arcade Equipement a pour vocation l'étude, la réalisation, l'importation, la distribution, la commercialisation, l'installation et la maintenance des équipements de





cuisine professionnelle. Ces prestations sont assurées par une équipe ayant pour mission d'analyser les besoins et objectifs, de conseiller et définir les besoins des investisseurs, d'assurer la mise en marche, de garantir le service après-vente. Cela s'applique aux divers projets d'installation ou de mise aux normes de cuisine de restaurant, de cuisine de collectivité, de café, de snack, de boulangerie-pâtisserie, de boucherie...

Pour ce faire, Arcade Equipement réunit le savoir-faire et l'expérience pour apporter une réponse globale et cohérente dans l'équipement d'une cuisine : cuisson, réfrigération et stockage, préparation et manutention, traitement des déchets, lavage de la vaisselle, transport des repas, distribution libre-service et caféterie.

Parce qu'un matériel doit durer longtemps, être toujours prêt à l'emploi, et parce que lès normes de sécurité et d'hygiène sont très rigoureuses, le choix de la qualité intervient avec des contrôles d'Arcade Equipement à la conception des produits, en cours de fabrication et chez ses clients. La société est outillée pour la mise en application du référentiel HACCP. Si besoin est, le bureau d'études interne est mis à contribution.

L'entreprise s'engage sur le service et la maintenance.

Arcade Equipement a noué des relations de partenariat avec des fournisseurs étrangers qui sont chefs de file dans leur domaine de fabrication et représente plusieurs marques européennes.

Environ 10 000 articles sont référencés par Arcade Equipement.

En produits, elle est fournie en exclusivité sur le marché marocain par Fagor, Arevalo, Eurofour, VMI Jacques...

Pour le S.A.V., Arcade Equipement a une filiale, Restotel, qui veille au respect des contrats d'entretien et utilise des véhicules équipés (quatre voitures-atelier, quatre voitures de livraison), ce qui contribue au fort taux de retour de la clientèle.



**60**/ ResAgro n° 13 - Juin 2010 WWW.resAgro.com Www.resAgro.com Juin 2010 - ResAgro n° 13 / **61** 





#### Bistro d'Alexandre

# LA TRAdition du beau poisson

u Tahiti Beach Club, Le Bistro d'Alexandre, c'est lui. Alexandre Vigner, chef de cuisine et gérant de ce restaurant, est originaire de la côte atlantique française, de la ville de La Rochelle plus précisément. Depuis juillet dernier, il est là pour vous faire découvrir sa cuisine française et sa passion pour les produits de la mer.

u Tahiti Beach Club, Le poisson est sélectionné chaque Le Bistro d'Alexandre, jour pour la qualité de fraicheur en c'est lui. Alexandre fonction des caprices de la pêche.

#### Cuisson au feu de bois

La pêche du jour est à l'ardoise ; vous le choisissez ; puis le poisson est cuit au feu de bois.

Le client trouve le banc d'écaillé pour les plateaux de fruits de mer (bulots, tourteaux, huitres, palourdes, bigorneaux, crevettes, langoustines) comme à La Rochelle.

Les homards et langoustes vivants sont pêchés directement dans l'un des plus grands viviers au Maroc.

Cinq sortes de viande sont cuisinées. La viande du jour est grillée et servie avec une purée aligot (pommes de terre, ail, fromage de tomme fraîche).



Conformément à la tradition culinaire française, le plateau de fromages est présent. Le pain, au levain, est fait à l'ancienne.

Côté boissons, il existe une carte des vins, comprenant les productions des meilleurs coteaux français.

Pour l'été, une belle carte de salade s'annonce.

#### 7 jours sur 7, de midi à minuit

La terrasse face à la mer au bord de la crique vous permettra de vous bruit des vagues. L'hiver, l'espace est chauffé naturellement par le feu. Le décor, choisi par monsieur Alexandre lui-même, est plutôt sobre, chaleureux (bois massif) et s'apprête à voir son ameublement dominé par la couleur de l'océan. La capacité du restaurant est de 200 couverts.

évader le temps de votre repas au

Le Bistro d'Alexandre vous assure également un service traiteur pour vos soirées entre amis et diverses manifestations.

Avantage non négligeable côté

accueil/service : on peut passer commande de midi à minuit en continu, 7 jours sur 7. Même le dimanche soir, le lieu est largement fréquenté. Durant le Ramadan, l'établissement sera ouvert midi et soir.

En termes d'addition, mentionnons la « salade du pêcheur » ; le homard ou la langouste grillés ; le « magret de canard aux fruits rouges »; ou encore la tarte des sœurs Tatin (tarte aux pommes cuite à l'envers et, de ce fait, caramélisée).







**62/** RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM WWW.RESAGRO.COM Juin 2010 - RESAGRO.COM

# THALVIN - DOMAINE des Ouled THALED

#### **Notre Histoire**

Depuis l'Antiquité, le Maroc a toujours été une terre privilégiée pour la vigne et le vin. Au fil des siècles, la vigne va apparaître et disparaître périodiquement en fonction des faits saillants de l'histoire de l'Afrique du nord, et c'est l'immigration des vignerons

l'immigration des vignerons français vaincus par le phylloxera à partir de 1880 qui va contribuer à l'expansion du vignoble.

En 1923, un groupe financier belge acheta un domaine de 3.000 hectares sur des sols de schistes sableux et gravelo-sableux dans la région de Ben Slimane à 50 Km au nordest de Casablanca. Après y avoir planté de la vigne, une

cave de vinification dans le plus pur style architectural d'Afrique du nord y fût bâtie.

L'aventure du Domaine des Ouled Thaleb démarrait et depuis 1927, date des premières vendanges, la cave n'a cessé de produire des vins pour être aujourd'hui le chai le plus ancien en activité au Maroc. A la création de Thalvin en 1968, le domaine des Ouled Thaleb était une exploitation d'environ 450 hectares complantés uniquement en cépages nobles d'origine française, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah et Tempranillo pour les vins rouges, Char-



d o n n a y, Sauvignon et Majorquin pour les vins blancs.

Dès lors, avec le dynamisme et l'amour du travail des vignerons, une poignée d'hommes s'efforce d'élaborer des vins de qualité, avec la traditionnelle «Cuvée du Président» qui existe depuis 50 ans en

Rouge et en Rosé, et l'incontournable «Sémillant» en blanc.

Cette réussite est le résultat d'une politique d'investissement volontaire appliquée par Thalvin tout au long de ces années.

Le potentiel viticole marocain est très intéressant de part la nature des

> terroirs du Royaume présentent une réelle richesse et diversité géologique et la météorologie clémente garantit une bonne maturation et une qualité régulière. Ainsi, au fil des ans, Thalvin s'est associée à des pro-

sols et son climat. Ainsi, les

Ainsi, au fil des ans, Thalvin s'est associée à des propriétaires terriens de Romani pour la plantation, de nouveaux cépages adaptés à ce terroir : Chenin, Viognier, Arinarnoa, Cabernet Franc, Tannat ou encore Malbec.

Progressivement, Thalvin a élargi l'éventail de sa production avec l'introduction de vins haut de gamme tel le «Médaillon» qui reste en rouge, en blanc et en rosé le plus renommé des vins marocains et le «S de Siroua», emblème en rouge et blanc du renouveau vini-

cole marocain.

Plus récemment, les cuvées CB Initiales rouge et blanc, Aït Souala rouge et blanc et Tandem rouge sont venues compléter cette famille des vins haut de gamme de Thalvin qui symbolise toute la diversité, la qualité et le potentiel des vins Marocains.

Au rythme des saisons, tout au long du cycle végétatif de la vigne, pendant les vendanges et les différentes étapes de la vinification, vignerons, maître de chais et œnologue se succèdent dans un souci permanent de qualité pour apporter sur vos tables le meilleur des terroirs de Thalvin.

Confiante dans l'authenticité de ses vins et dans le but de dynamiser l'image de marque de la viticulture Marocaine à l'étranger, Thalvin consacre une partie de sa production à l'exportation et, depuis quelques années, ses vins sont dégustés sur les meilleures tables du monde.

#### **Notre Cave**

La cave du domaine des Ouled Thaleb est une cave de vinification avec un chai de vieillissement.

• Capacité: 44.000 hl en cuverie

béton équipée en froid statique avec des serpentins et des chemises inox. L'inertage des cuves se fait sous gaz neutre.

• Réception de la vendange : double conquêt de réception équipée de deux fouloirs-errafloirs d'une capacité de 25 tonnes/heure chacun.

#### • Barriques :

Parc de 750 barriques type bordelaise de 225 l. Sélection de chêne à grains fins principalement français avec quelques essais de chêne américain, hongrois, bulgare et du caucase.

Parc de 50 pièces de 500 l'utilisées principalement pour les vieillissements des cépages Syrah et Cabernet Franc ainsi que pour la vinification et l'élevage de chardonnay, sauvignon, viognier et chenin.

#### • Embouteillage:

➤ Deux lignes d'embouteillage d'une capacité de 4500 bouteilles par heure.

Une ligne d'habillage après tiré-bouché de 2500 bouteilles par heure.

• Vieillissement : 60 caveaux de stockage enterrés pour vieillissement des vins en bouteilles tirées, bouchées et couchées d'une capacité de 300.000 cols. 3500 box palette.

• Vinimatic: 3 cuves horizontales de 410 hl et 1 de 700 hl automati-





sées

équipées avec système de refroidissement et de contrôle en température.

- Puissance frigorifique : 345 000 fri/h.
- **Pressoirs**: 3 pressoirs pneumatiques, un à cage ouverte et 2 à cage fermée.
- Micro-oxygénation : certaines de nos cuves et de nos barriques en sont équipées.

#### **Nos Terroirs**

Dans un souci de qualité et pour une meilleure maîtrise de ses approvisionnements en raisins, Thalvin exploite, seule ou en partenariat avec des fellahs marocains, différents terroirs du royaume, Rommani, Tifrit, Beni Mellal, Skirate, Kenitra et Ben Slimane.

#### Rommani:

- **Superficie**: 350 hectares.
- Relief : Vallonné • Altitude : 480 m.
- •Situation géographique : à 60 km à l'est de Rabat.
- •Sol: sur des croupes de sol d'argile rouge et noire avec un sous sol calcaire.
- Climat : Continental sous influence océanique.
- •Cépages :

En Rouge, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache, Marselan, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Tannat, Malbec et Tempranillo.

En Blanc, Chardonnay, Chenin, Sauvignon et Viognier.

• Mode de conduite de la vigne : Palissée et plantée 3 m sur 1 m avec irrigation en goutte à goutte et station de fertigation.

#### Tifrit :

- •Superficie: 460 hectares.
- Relief : Plateau légèrement vallonné.
- Altitude: 600 m.
- Situation géographique : Plateau d'El Hajeb à 50 km au sud ouest de Meknès.
- •**Sol**: Argile rouge et sous sol argilo-calcaire.
- Climat: Continental.
- •Cépages : En Rouge, Alicante-Bouschet, Carignan, Cinsault, Grenache.
- Mode de conduite de la vigne : en gobelet.

#### Beni Mellal:

- Superficie: 8 hectares.
- Relief : Montagneux.
- Altitude: 1500 m.
- •Situation géographique : Moyen Atlas.
- •**Sol**: argilo-calcaire.
- Climat : Continental.
- Cépages :

En Rouge, Cinsault, Cabernet Franc.

• Mode de conduite de la vigne : en Guyot.

#### Skirate:

- Superficie: 14 hectares.
- Relief: Bord de mer.
- Altitude: 10 m.
- •Situation géographique : Côte Atlantique du Sud de Rabat.
  - •Sol: argilo-calcaire.

#### • Climat : Océanique.

•Cépages:

En Rouge, Arinarnoa, Syrah et Mal-

En Blanc, Sauvignon.

•Mode de conduite de la vigne : en Guyot.

#### Kenitra:

- Superficie: 60 hectares.
- Relief: Bord de mer.
- Altitude: 10 m.
- Situation géographique : Côte Atlantique du Nord de Rabat.
- Sol: argilo-calcaire.
- Climat : Océanique.
- Cépages :

En Rouge, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot et Alicante-Bouschet.

**Mode de conduite de la vigne :** en Guyot.

#### Benslimane:

- Superficie: 260 hectares.
- Relief: Plateau uniforme au bord de l'Oued Mellah.
- Altitude: 80 m.
- Situation géographique : Plateau des Ouled Thaleb à 50 km au nord est de Casablanca.
- •**Sol** : Sablonneux et sous sol constitué de schistes.
- •Climat : Océanique avec micro climat.

#### •Cépages :

En Rouge, Alicante-Henri-Bouschet, Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Syrah et Tempranillo.

En Blanc, Clairette, Ricot, Sauvignon, et Ugni Blanc.

• Mode de conduite de la vigne : en gobelet.



# Vignerons depuis 1923...















# Nous signons les Grands Vins du terroir Marocain

www.thalvin.com

