50MAD / 6€ / 7$

Octobre 2022 - N°131

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

LE SIAL PARIS
#OWN THE CHANGE#

HORECA
Les consommateurs à l'affût
De belles expériences

EMBALLAGES
Doit-on s'orienter vers des solutions durables ?

AVICULTURE
Dawajine de retour

JAMAIN BACO
depuis 1926

Nous **développons** différentes **solutions** pour répondre à vos **besoins**

PROPRETÉ
& HYGIÈNE 3D

SÉCURITÉ PHYSIQUE
& ÉLECTRONIQUE

MAINTENANCE
MULTI-TECHNIQUES

PRESTATION
MULTI-SERVICES

PILOTAGE
FM

Créateurs de sérénité

jamainbaco.com
+212 522 709 907

RESAGRO
Le mensuel des décideurs

DIRECTEUR DE PUBLICATION
Alexandre Delalonde

RÉDACTRICE EN CHEF
Sofia Benadi

DIRECTEUR ARTISTIQUE CHEF DE PROJETS WEB
Mohamed El Allali

CONSULTANT EN PUBLICITÉ
Yves Hazette
yves.resagro@gmail.com

SERVICE COMMERCIAL
contact@resagro.com
(+212) 522 249 239
(+212) 672 22 76 10
(+212) 672 22 76 58

CORRESPONDANTE FRANCOPHONE
Dominique Pereda
dpereda@resagro.com
pereda.resagro@gmail.com

CORRESPONDANTE ANGLOPHONE
Fanny Poun
fanny@resagro.com

CORRESPONDANTE HISPANOPHONE
Laetitia Saint-Maur
laetitia@resagro.com

RESPONSABLE DISTRIBUTION
Morad Qerqouri

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

ÉDITO

De nombreux défis à relever

Toutes les fois que nous bouclons Resagro, il nous semble que le Maroc est en perpétuel mouvement. Et c'est effectivement le cas. Bien que le pays traverse des moments difficiles – inflation, crise énergétique, pénuries de matières premières ou prix du transport en hausse pour ne parler que de certains secteurs, c'est toujours en imaginant le Maroc qui se construit, qui avance et qui évolue malgré les crises internationales que nous essayons d'avancer à ses côtés. Un des signes qui nous paraît à la fois prometteur et plein d'espoir, c'est la reprise de nombreux événements, de salons de renoms, pour ne citer que Dawajine, qui est une référence en la matière en Afrique. Ou encore le SIAL, acteur majeur pour tous les professionnels du secteur de l'agroalimentaire. Autant de forces vives qui ont le pouvoir de redonner confiance aux industriels et de promouvoir d'ores et déjà, les grandes tendances de demain. Et pourtant, lorsque l'on s'en réfère à certains indicateurs – l'industrie des emballages – ou les nouvelles attentes des consommateurs en matière d'hôtellerie et de restauration, il nous est possible de lire entre les lignes pour comprendre les nombreux défis de demain à relever. Dans un contexte économique de plus en plus concurrentiel, les paramètres ont changé : le profit n'est plus seul aux commandes. Les consommateurs incitent à plus de transparence, plus de conscience écologique et à une réinvention qui le sait, de la chaîne de valeurs qui prédominaient jusqu'alors en entreprise. C'est l'effet post-pandémie. Les industriels, petites ou moyennes entreprises se doivent de redéfinir les contours d'un avenir pérenne. C'est aussi l'opportunité d'explorer de nouveaux territoires : minimiser l'impact environnemental, polluer moins, produire intelligemment. Et le Maroc comme d'autres pays, conscient de ses nombreux enjeux n'est pas en reste. Gageons qu'il continuera de faire face à toutes les crises mais surtout à celle qui relève de la production et de la consommation des produits de base dont le visage a été radicalement modifié par la guerre en Ukraine, provoquant une inflation qui pourrait faire rage jusqu'à la fin 2024. Dans ce contexte difficile, l'on ne peut que souhaiter que l'insécurité et l'inflation alimentaires soient parfaitement maîtrisées.

Compad, agence de communication BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203 - Casablanca / Tél. : (+212) 522 249 239 / contact@resagro.com / www.resagro.com / RC :185273 - IF: 1109149 / ISSN du périodique 2028 - 0157 / Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009 / Dépôt légal : 0008/2009 / Tous droits réservés.

Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

SOMMAIRE

18

40

03
ÉDITO

06
PÉRISCOPE

18
ÉCONOMIE
Les défis actuels de l'emballage: un modèle à repenser intégralement ?

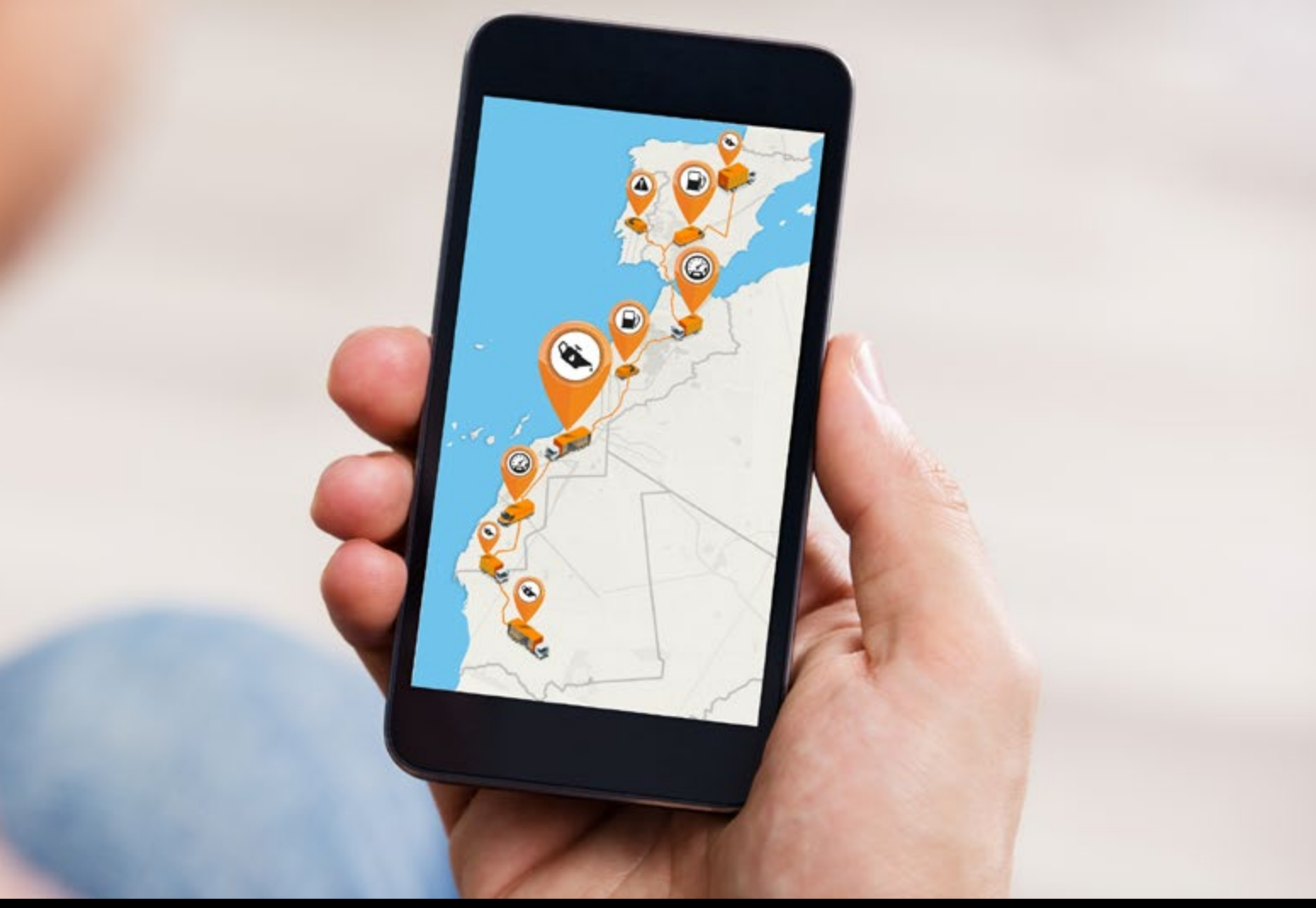
24
AVICULTURE_
Le secteur avicole au Maroc

28
INSIGHT
Le SIAL PARIS : à l'heure du changement

34
HORECA
Hôtellerie et restauration
Les nouvelles attentes des consommateurs

40
LIFESTYLE
Faites une pause !

42
CONSO



Mes véhicules sous contrôle

Smart Flotte

Smart Flotte est une solution de gestion de flottes de véhicules, performante et simple à utiliser, vous permettant de suivre la localisation, les itinéraires et la consommation de chacun de vos véhicules en temps réel.

Pour plus d'information, rendez-vous sur entreprise.orange.ma.

Offre valable pour les entreprises. Plus d'information sur entreprise.orange.ma

#OrangeBusiness

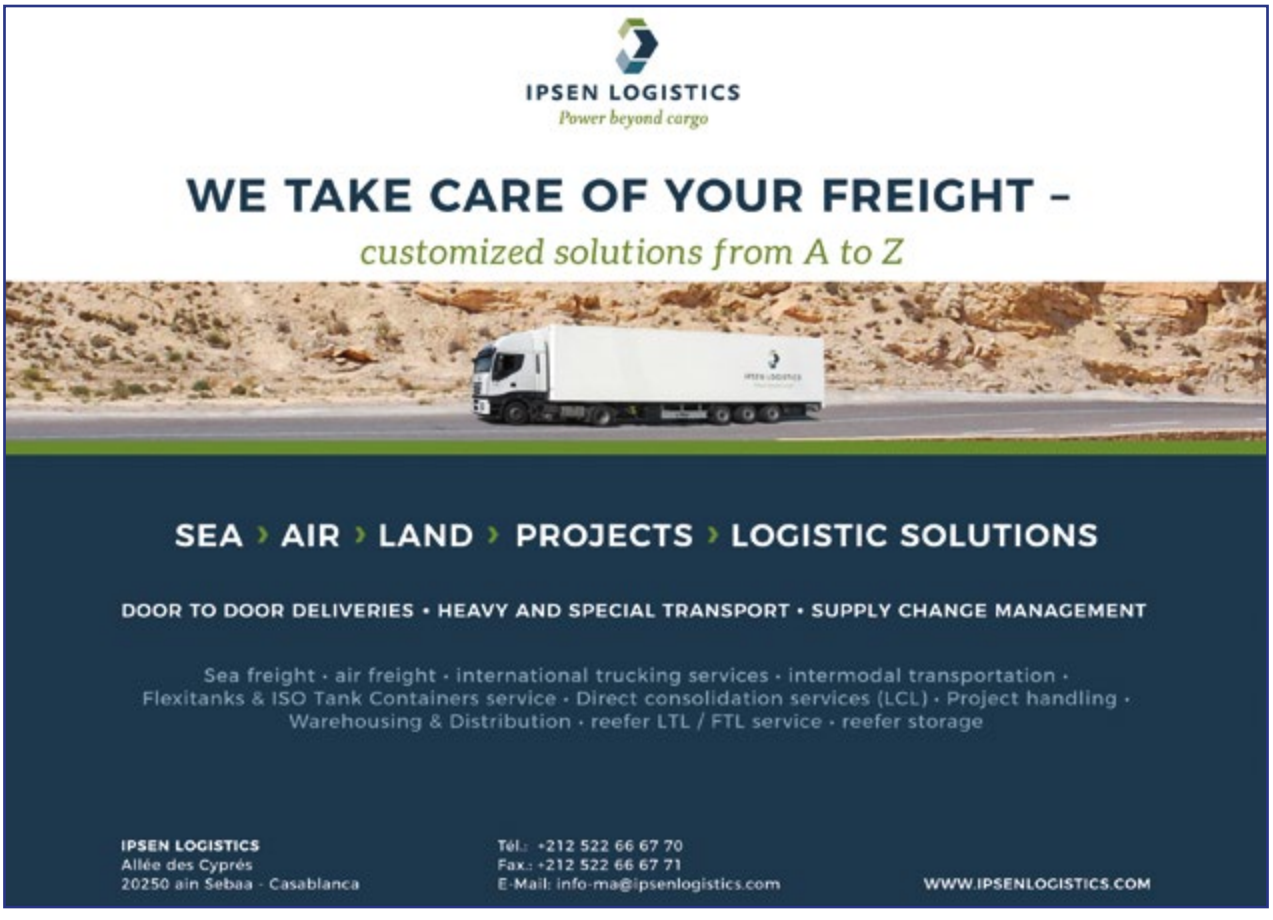
Opérateur télécoms
ÉLU SERVICE CLIENT DE L'ANNÉE 2022
MAROC

orange™

RESTAURATION RAPIDE

DES ROBOTS LIVREURS CHEZ PIZZA HUT CANADA

Le futur, c'est maintenant ! La chaîne de restauration rapide Pizza Hut vient d'annoncer en partenariat avec Serve Robotics, une entreprise spécialisée dans les solutions de livraison autonome et durable, le lancement de son premier prototype de robot livreur de pizzas. Cette innovation fait sensation depuis plusieurs jours. Si Heineken avait déjà sorti son robot glacière capable de vous suivre partout avec des bières fraîches, désormais vous pourrez vous faire livrer une pizza toute chaude sans bouger de votre canapé (et sans avoir à parler à qui que ce soit). Alors comment ça marche ? Il n'y a rien de plus simple. Vous commandez et payez en ligne puis le petit robot partira directement de l'établissement jusque chez vous. Équipé de capteurs GPS, il sillonnera alors les rues pour arriver devant votre porte. Il ne vous restera plus qu'à déverrouiller le robot avec un code envoyé sur votre téléphone et grâce à son coffre chauffant, votre pizza arrivera encore bien chaude.



واجدة
Wajda

Nos épices **Simples**

Nos épices **Mixtes**

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

Mob: 06.62.01.41.23
Contact@wajda.ma

HOTELLERIE DE LUXE

PARTENARIAT

Katara Hospitality et Accor annoncent l'ouverture du Fairmont Tazi Palace à Tanger. Avec cette nouvelle adresse au Nord du Maroc, Katara Hospitality, référence mondiale de l'hôtellerie de luxe, à la fois développeur, propriétaire et gérant d'hôtels, renforce ses liens commerciaux avec Accor, l'un de leaders de l'hôtellerie à travers le monde exploitant pas moins de 420 hôtels au sein de la zone Inde, Moyen-Orient, Afrique et Turquie. Annoncé pour le quatrième trimestre 2022, ce nouvel établissement luxueux va asseoir le partenariat long terme qu'ont scellé les 2 groupes, Katara Hospitality possédant déjà de nombreux hôtels dont Accor assure la gestion. Le Fairmont Tazi Palace Tanger comprendra 133 chambres et suites, un spa, plusieurs restaurants et bars, mais également de nombreux espaces destinés à la clientèle d'affaires (salles de conférence, salles de réception…). « Notre implication et l'investissement réalisés dans le cadre de la rénovation du Tazi Palace à Tanger reflètent la stratégie de développement à l'international de Katara Hospitality, qui se matérialise notamment avec cette seconde implantation en Afrique du Nord » déclare Son Excellence Mr. Ali Bin Ahmed Al Kuwari, Chairman de Katara Hospitality. « En concrétisant cet accord commercial, notre but premier est de contribuer au développement de l'économie de manière locale, en apportant toute notre expertise acquise dans l'hôtellerie et en investissant massivement à travers ce partenariat. C'est une réelle fierté d'être aux côtés d'Accor pour l'ouverture de ce nouveau Palace au Maroc » ajoute Son Excellence Mr. Ali Bin Ahmed Al Kuwari. « Nous sommes convaincus que l'ADN et la philosophie de la marque Fairmont sont en adéquation parfaite avec ce que nous souhaitons pour ce futur hôtel : un respect de la dimension historique du lieu, tout en le positionnant comme l'un des acteurs incontournables du tourisme à Tanger » déclare Mr. Andrew Humphries, Acting CEO de Katara Hospitality. Situé au cœur de la ville de Tanger dans le très élégant quartier de Boubana, le Fairmont Tazi Palace, dispose d'un emplacement idéal et permet à ses clients de bénéficier de tous les atouts touristiques de la ville, le tout à 10 minutes du centre et de la célèbre Corniche, et à seulement 20 minutes de l'aéroport.

Lacasem

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

Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES

Mixs & Ingredients

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET
PRODUITS ELABORES

Bases Culinaires

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT
EXCEPTIONNEL

Aromes Salé & Sucré

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON
VOTRE UTILISATION

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

TEL:0522-59 25 93 / 86
EMAIL:LACASEMSARL@MENARA.MA/ LACASEM01@MENARA.MA
N° AGREMENT ONSSA: ES.7.46.15 - EC.7.120.16 - SCCL.7.119.16 - CFL.7.125.16

INSTITUTION FINANCIERE

LA B.E.I

La Banque européenne d'investissement (BEI), la Banque du climat, et le Crédit Agricole du Maroc (CAM) ont acté le lancement d'une assistance technique visant à mieux intégrer les risques climatiques dans la politique du CAM et à identifier les opportunités de financement en faveur du climat. D'une durée de 18 mois, cette mission d'appui aidera le CAM à améliorer sa méthodologie d'évaluation des risques physiques et de transition liés au climat, ainsi qu'à mettre en place un système de reporting et de publication conforme aux meilleures pratiques internationales. Ce nouvel appui s'inscrit dans le cadre du partenariat signé entre les deux institutions en septembre 2020, portant sur un financement de 200 millions d'euros au profit des entreprises marocaines dans le secteur de l'agriculture et de la bio-économie. Ce lancement fait également suite à un atelier d'échange des bonnes pratiques ayant eu lieu en 2021 qui avait permis aux équipes de la BEI de partager l'approche de la Banque du climat en la matière. Le Groupe BEI prévoit en effet, dans le cadre de sa stratégie pour le climat - alignée sur les Accords de Paris-, d'augmenter les financements verts à 50% dans tous les projets de la Banque ainsi qu'à mobiliser 1 milliard pour la durabilité climatique et environnementale d'ici 2030. A cette occasion, les experts de la BEI avaient détaillé les nouvelles pratiques et la réglementation de la Banque en matière de divulgation et de déclaration des risques liés au climat, tels que la nouvelle taxonomie de l´UE et les recommandations de la Task/Force of Climate/ Related Financial Disclosures (TCFD). Ce nouvel appui permettra de renforcer la capacité du CAM à mieux se préparer aux risques liés au changement climatique et à l'évolution des réglementations nationales et internationales. Il s'agira notamment de développer des outils d'analyse du portefeuille du CAM dans une perspective de finance verte et de fournir un manuel de processus pour un système d'évaluation et de mesure des risques. Ce travail permettra ainsi de conforter l'approche du CAM en matière de transition verte et de compléter la panoplie de dispositifs existants, en particulier le Système de gestion des risques environnementaux et climatiques.

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله

UNDER THE HIGH PATRONAGE OF HIS MAJESTY THE KING MOHAMMED VI MAY ALLAH ASSIST HIM

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI QUE DIEU L'ASSISTE

02 - 05 NOVEMBRE 2022

PARC D'EXPOSITION MOHAMMED VI À EL JADIDA

PAYS À L'HONNEUR

LA RÉPUBLIQUE DE GUINÉE — LA RÉPUBLIQUE DU NIGER

elec expo

15e Salon International de l'Électricité de l'Éclairage de l'Électrotechnique et de l'Automation Industrielle

www.elecexpo.ma

EneR Event

10e Salon international des Energies Renouvelables et de l'efficacité Energétique

www.ener-event.ma

Tronica Expo

9e Salon International de l'Electronique, la Sécurité électronique, le Bâtiment intelligent, l'Avionique, la Mécatronique et l'Aéronautique

www.tronica-expo.ma

THÈME GÉNÉRAL DU SALON

" LA MOBILITÉ ÉLECTRIQUE : ÉTAT DES LIEUX ET OPPORTUNITÉS "

+212 5 22 22 33 72 / +212 5 22 47 02 96

Direction@global-events.ma / www.global-events.ma

ORGANISATEUR: Fenelec — Fédération Nationale de l'Électricité de l'Électronique et des Énergies Renouvelables

ORGANISATEUR DÉLÉGUÉ: GLOBAL FAIRS & EVENTS

AVEC L'APPUI DE: CAFELEC

SPONSOR SILVER: EATON — Powering Business Worldwide

PARTENAIRES

AMDIE — IRESEN — amee — Office National de l'Electricité et de l'Eau Potable — masen — OFPPT — LPEE — Business Plus — AHK — Maroc PME — CERIMME — ITA — Association Marocaine de la Communauté Achats — IMANOR — COMELEC — GIAC Technologies — Cámara Española de Comercio, Industria y Navegación de Casablanca — CCISPM

PARTENAIRES MÉDIA

Le Collimateur — Resagro — Aujourd'hui le Maroc — Electra — énergie/mines &carrières — finances news — LE MATIN — TLr — LeSite Info — Les ÉCO.ma — Les ÉCO — La Quotidienne — LEBRIEF.MA — La Tribune — المستقبل

CERTIFICATION

LE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC CERTIFIÉ PAR L'IFACI

Le Crédit Agricole du Maroc a reçu le label de certification de l'IFACI attestant de la conformité des processus d'audit interne de la banque, aux standards internationaux et son alignement continu aux meilleures pratiques en la matière lors des « Rencontres de l'Audit Interne » organisées par l'Institut Français de l'Audit Interne(IFACI), en collaboration avec l'Institut de l'Audit interne (IIA)-Maroc à Rabat. Cette conférence, qui a regroupé des participants issus de plusieurs organisations publiques et privées au Maroc, a été l'occasion de débattre des principales évolutions attendues dans les Normes Internationales d'Audit Interne et dont la publication officielle interviendra en 2024. C'était aussi l'occasion de remise des certificats de l'IFACI en faveur des organisations dont les fonctions « Audit interne » ont été certifiées par l'Organisme français. Pour rappel, la certification des processus d'audit interne du Crédit Agricole du Maroc a été prononcée à l'issue d'une mission de certification menée par l'IFACI, et qui s'est poursuivie à travers l'organisation d'une mission de « visite de progrès» couronnée par un maintien de certification en faveur duCrédit Agricole du Maroc.

Il est à noter que la certification en question a été réalisée eu égard au Référentiel Professionnel de l'Audit Interne (RPAI), version 2020, comprenant au total 100 exigences détaillées réparties sur 5 piliers (Positionnement, Pilotage, Processus d'Audit, Professionnalisme, processus d'Evaluation GRC).

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس
Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI

دواجن Dawajine 2022

23ème Salon Avicole de Casablanca

معرض قطاع الدواجن
الثالث و العشرون بالدار البيضاء

SECTEUR AVICOLE,

Les enjeux de la modernisation de la DISTRIBUTION

ENTREE GRATUITE

Du 25 au 27 octobre 2022

بالمركز الدولي للمؤتمرات و المعارض لمكتب الصرف
Au Centre International de Conférences et d'Expositions de l'Office des Changes

Organisateur

FISA MAROC
Tél. : 05 22 31 12 49
E-mail : dawajine@fisa.ma
www.salondawajine.ma

Partenaires Officiels

AFRIQUIAGAZ افريقيا غاز
القرض الفلاحي للمغرب
OCP
mamda

Partenaires Institutionnels

ROYAUME DU MAROC
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts
U.S. GRAINS COUNCIL

Sponsor

USSEC U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL
SOY

DB SCHENKER FÊTE SES 150 ANS!

Le 29 septembre dernier, Schenker Maroc célébrait les 150 ans du groupe DB Schenker au Kenzi Tower, l'occasion de mettre en avant les forces du groupe et de célébrer les équipes et les partenaires de Schenker Maroc.

Nous avons été invités à cette soirée et vous partageons quelques lignes, comme si vous y étiez

L'invitation avait été donné au SENS du Kenzi avec une vue magnifique sur la ville de Casablanca, c'était également un clin d'oeil au Slogan des 150 ans qui a pour slogan « Elevating Lives, 150 ans à grandir ensemble ». En effet, 150 convives avaient été conviés à une altitude de 150 mètres.

C'est en 1872, que Monsieur Gottfried Schenker fonde le groupe à Vienne en Autriche.

Puis le groupe s'est construit au fil du temps par le travail de plusieurs générations de professionnels passionnés et animés avant tout par des convictions basées sur le progrès et l'innovation. Cette croissance a été à la fois organique et également poussée par une croissance externe avec l'acquisition de leader de transport domestique sur leur marchés (Spain Tir en Espagne, Scansped dans les pays Nordique, RomTrans en Roumanie, …)

Le Directeur de Schenker Maroc, Eric THIZY, a également mis en avant les convictions qui portent les actions du groupe principalement axée sur la durabilité avec un accents particuliers sur l'environnement et sur le rôle social.

Le groupe innove et investi en permanence notamment dans la distribution sur le continent Européen avec la mise en place de Vélo-cargo pour les centres villes et de véhicules électriques pour les opérations d'enlèvement et de livraison.

DB SCHENKER a également signé un partenariat avec une start up, VOLTA pour l'achat de 1500 nouveau véhicules électrique en Europe.

Le directeur a mis également en exergue son implication dans le développement d'un management collaboratif et d'un accompagnement dans l'expérience collaborateur qui permet un meilleur engagement des équipes.

Par la suite, Monsieur Guillaume CHAUVET a présenté les solutions techniques qu'offrent

Schenker Maroc ainsi que le réseau constitué de 2000 agences dans le monde qui couvre l'ensemble des différents continents.

En plus des opérations traditionnelles (Route, Air, Mer, Logistique) , le groupe se démarque par des solutions innovantes par exemple du Rail depuis la Chine sur l'Europe avec une continuation routière sur le Maroc ou encore en utilisant les forte capacité de l'aéroport de Paris-CDG avec une connexion routière sur le Royaume.

L'ambiance était conviviale et enthousiaste et les convives ont pu célébré les 150 ans dans un cadre à la hauteur de cet anniversaire du haut des 150 mètres de l'hôtel Kenzi Tower.

Une superbe soirée pour célébrer les 150 ans d'un groupe leader dans le transport…

HOLE IN EVENT

RÉSULTATS
OPEN DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

SAMEDI 15 OCTOBRE 2022

GOLF DU SOLEIL - AGADIR

1er Prix Brut : Équipe ANAS TRANSPORT

1er Prix Net : Équipe ETIPRIM

2ème Prix Net : Équipe PLANET PACK

3ème Prix Net : CRÉDIT DU MAROC

OFFICIAL BANK — CRÉDIT DU MAROC

OFFICIAL TRANSPORTER — AIRFRANCE

TRADE CREDIT INSURANCE — coface

OFFICIAL CIGAR — Habanos

OFFICIAL WINE — La Sovala

OFFICIAL DIGITAL — DIGITHALL

OFFICIAL MEDIA — LE MATIN

The Coca-Cola Company · SOFRADIS · ETIPRIM · Tectra · NORMAN LOGISTICS · PLANET PACK · GOLF DU SOLEIL · TIKIDA GOLF PALACE · ciel

VOLVO · TROJAN · TULLAMORE DEW · Titleist · TaylorMade · FOOTJOY · Callaway · RESAGRO · OZÉ

TRANSPORT

LE MODÈLE MAROCAIN AU CŒUR DU FORUM FAI

Le forum annuel de la promotion du secteur des infrastructures de
transport en Afrique du nord, de l'ouest et centrale, FAI, fait son grand retour au Maroc plus précisément à Rabat, dans une édition inédite. En plus de la connectivité routière, les activités ferroviaires et aéroportuaires y seront abordées. One Africa Forums (ex i-conférences) vous donne rendez-vous les 12 et 13 Décembre 2022 à Rabat pour la 14e édition du Forum Africain des Infrastructures 2022, sous le thème : « Infrastructure de transport : un impératif pour une Afrique intégrée ». Plus de 400 acteurs clés d'une trentaine de pays seront réunis à la capitale du Maroc, Rabat, pour débattre entre pays de la région sur les pistes de développement des infrastructures en Afrique. Pour cette édition 2022, les organisateurs ont œuvré vers une évolution intelligente et innovante du concept de ce forum, dans une dynamique intégrative et fusionnelle en élargissant le périmètre de réflexion aux différentes composantes de ce secteur hautement stratégique à savoir les activités ferroviaires et aéroportuaires en plus de la connectivité routière. Avec ce nouveau format innovant, FAI va connaitre une nouvelle dimension qui permettra aux acteurs dans une approche holistique de passer au crible les grandes avancées, les retards et faiblesses infrastructurels et par ricochet d'aboutir à un diagnostic à même de servir de guide aux autorités étatiques dans leurs politiques publiques. Dans un contexte inflationniste où les crises sanitaire, sécuritaire et écologique accentuent les besoins et redessinent les priorités, la question de l'intégration africaine est plus que jamais au-devant de l'actualité. En gestation depuis des années, la Zone de Libre Echange Continentale Africaine est désormais en vigueur et devra avoir les moyens de ses ambitions. Cependant, la réussite de l'intégration commerciale africaine ne peut être assurée sans des infrastructures terrestres, portuaires et aéroportuaires adéquates capables de répondre efficacement à la dynamique de développement envisagée par les pays africains. Parmi les temps forts de cette édition 2022, la séance d'appel à projets qui représente une occasion idoine pour les ministères des infrastructures et des transports africains de présenter les projets programmés dans leurs pays sur le court, moyen et long terme, une séance à laquelle participeront les bailleurs de fonds internationaux ainsi que les constructeurs, équipementiers, cabinets conseil en ingénierie etc….

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله

UNDER THE HIGH PATRONAGE OF HIS MAJESTY THE KING MOHAMMED VI MAY ALLAH ASSIST HIM

SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI QUE DIEU L'ASSISTE

02 - 05 NOVEMBRE 2022

PARC D'EXPOSITION MOHAMMED VI À EL JADIDA

PAYS À L'HONNEUR

LA RÉPUBLIQUE DE GUINÉE — LA RÉPUBLIQUE DU NIGER

elec expo

15e Salon International de l'Électricité de l'Éclairage de l'Électrotechnique et de l'Automation Industrielle

www.elecexpo.ma

EneR Event

10e Salon international des Energies Renouvelables et de l'efficacité Energétique

www.ener-event.ma

Tronica Expo

9e Salon International de l'Electronique, la Sécurité électronique, le Bâtiment intelligent, l'Avionique, la Mécatronique et l'Aéronautique

www.tronica-expo.ma

THÈME GÉNÉRAL DU SALON

" LA MOBILITÉ ÉLECTRIQUE : ÉTAT DES LIEUX ET OPPORTUNITÉS "

+212 5 22 22 33 72 / +212 5 22 47 02 96

Direction@global-events.ma / www.global-events.ma

ORGANISATEUR

Fenelec — FEDERATION NATIONALE DE L'ELECTRICITE DE L'ELECTRONIQUE ET DES ENERGIES RENOUVELABLES

ORGANISATEUR DÉLÉGUÉ

GLOBAL FAIRS & EVENTS

AVEC L'APPUI DE

CAFELEC

SPONSOR SILVER

EATON — Powering Business Worldwide

PARTENAIRES

AMDIE — الوكالة المغربية لتنمية الاستثمارات و الصادرات — Moroccan Investment and Export development Agency

IRESEN — Institut de Recherche en Energie Solaire et en Energies Nouvelles

amee — Agence Marocaine pour l'Efficacité Energétique

المكتب الوطني للكهرباء و الماء الصالح للشرب — Office National de l'Electricité et de l'Eau Potable

masen — force inépuisable de développement

OFPPT

المختبر العمومي للتجارب و الدراسات — LABORATOIRE PUBLIC D'ESSAIS ET D'ETUDES

BUSINESS PLUS

AHK — Deutsche Industrie- und Handelskammer in Marokko — Chambre Allemande de Commerce et d'Industrie au Maroc

Maroc PME — Entrepreneuriat Croissance Compétitivité

CERIMME

ITA — ITALIAN TRADE AGENCY

ASSOCIATION MAROCAINE DE LA COMMUNAUTÉ ACHATS

IMANOR — المعهد المغربي للتقييس — Institut Marocain de Normalisation

COMELEC

GIAC Technologies

CÁMARA ESPAÑOLA DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN DE CASABLANCA

CCISPM

PARTENAIRES MÉDIA

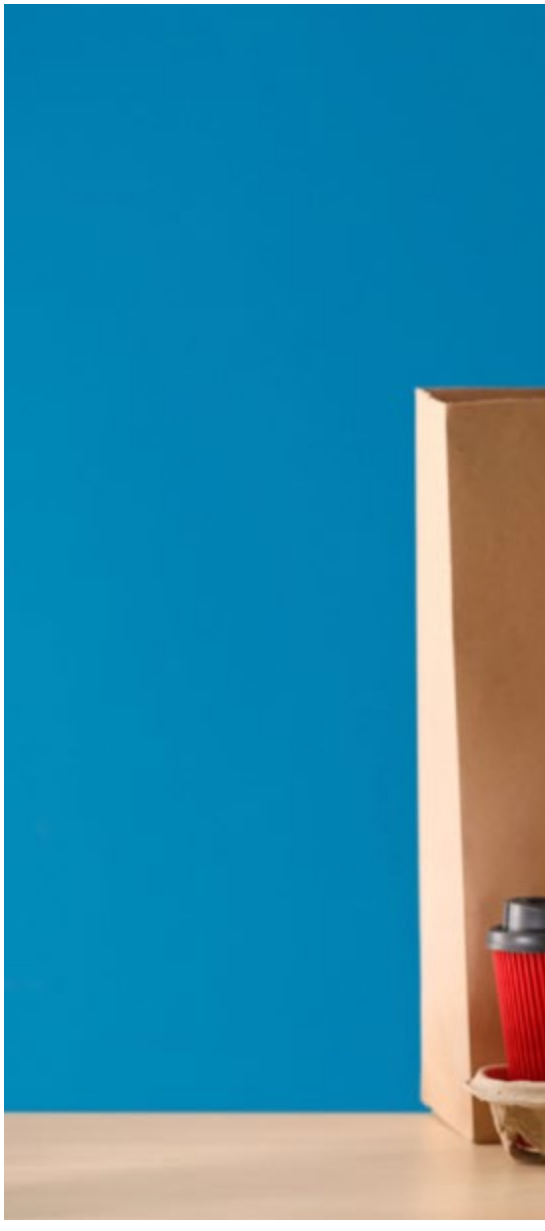
LE COLLIMATEUR — RESAGRO — Aujourd'hui le Maroc — Electra — énergie/mines & carrières — finances News — LE MATIN — TLr — TV واقع

Le Site Info — LES ÉCO.ma — LES ÉCO — La Quotidienne — La bonne info au bout du clic — LEBRIEF.MA — La Tribune — Al Mostaqbal

#emballages

LES DÉFIS ACTUELS DE L'EMBALLAGE: UN MODÈLE À REPENSER INTÉGRALEMENT ?

Les emballages peu respectueux de l'environnement sont tels sur notre planète qu'ils représentent des émissions à effet de serre, des déchets de plastique dans notre environnement, des décharges en expansion et par voie de conséquence, des ressources non renouvelables et à recyclabilité limitée. Autant de faits critiques qui poussent en revoir es priorité. En particulier ceux qu'utilise l'industrie alimentaire. Tour d'horizon.



Les consommateurs ont des modes de vies plus sains et nomades, ce qui signifie qu'ils demandent de plus en plus des emballages alimentaires sûrs et pratiques. Mais ils ne sont pas enclins à sacrifier le développement durable. D'après le Boston Consulting Groupe, la majorité des consommateurs seraient prêts à payer plus pour un emballage durable. Aujourd'hui, le même groupe a révélé par le biais d'études consommateurs que la moitié des gens se détournent s'intéressent davantage aux emballages conçus à partir de matières premières renouvelables. Parallèlement, d'autres études menées au Royaume Uni par le Carbon Trust ont révélé que les émissions mondiales des emballages sont actuellement supérieures à celles de l'aviation ou du transport maritime au niveau mondial. Autant d'indices qui poussent à repenser l'emballage actuel et à relever les défis qui s'imposent pour en réduire l'imapct environnemental. Pour les entreprises, cela signifie qu'être durable ne consiste plus à s'adresser à une minorité. Il s'agit de répondre à la majorité. Qui plus est, les consommateurs modifient leurs comportements d'achat en fonction de

l'impact environnemental des produits. Aujourd'hui, 53 % des consommateurs recherchent des informations sur la durabilité des emballages et 47 % n'achèteront pas de produits dont l'emballage est dangereux pour l'environnement. Pour les entreprises, l'enjeu est capital car cela signifie qu'être durable ne consiste plus à s'adresser à une minorité. Il s'agit de répondre à la majorité. Qui plus est, les consommateurs modifient leurs comportements d'achat en fonction de l'impact environnemental des produits. Aujourd'hui, 53 % des consommateurs recherchent des informations sur la durabilité des emballages et 47 % n'achèteront plus de produits dont l'emballage est dangereux pour l'environnement. (Source : mkg-online/Europe).

AU COMMENCEMENT LES MATIÈRES PREMIÈRES

Les matériaux d'emballage ne se distinguent pas uniquement par l'étendue du portefeuille de produits qui les concernent mais en tout premier lieu par les matières premières concernées : le papier, le carton, le plastique et le bois ne sont qu'un bref aperçu des matières premières utilisées.

On peut aussi trouver des emballages multimatériaux qui contiennent plusieurs matières : carton, plastique, papier à bulles, chips de calage, etc. Ces derniers étant de plus en plus utilisés dans le commerce en ligne. Si l'on s'en réfère au seul exemple de l'industrie alimentaire - les clients sont toujours plus nombreux à commander leurs denrées alimentaires sur Internet, une solution rapide et pratique - des prérequis s'imposent dans la logistique de certains aliments : cartons ondulés, emballages réfrigérants, etc.

LES MATIÈRES PREMIÈRES RENOUVELABLES FERONT-ELLES LA DIFFÉRENCE ?

Clairement ! S'ils proviennent de sources responsables, les matériaux renouvelables d'origine végétale peuvent protéger la biodiversité et nos écosystèmes naturels, y compris les plantes, les animaux et les personnes dont ils dépendent. En collaborant avec leurs fournisseurs, les ONG et leurs clients, les entreprises d'emballage peuvent promouvoir une gestion responsable et durable des matériaux. Combinée au recyclage, cette évolution vers des matières premières renouvelables et provenant de sources responsables peut nous aider à parvenir à l'économie circulaire à faible émission de carbone dont notre planète a urgemment besoin. Ainsi par exemple, le carton fabriqué à partir de fibres de bois et le plastique issu de la canne à sucre proviennent de matériaux renouvelables d'origine végétale et non de ressources d'origine fossile ou épuisables.

L'AVANTAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES RENOUVELABLES

En augmentant leur utilisation, nous pourrons réduire les besoins en matériaux d'origine fossile. Les matériaux renouvelables d'origine végétale sont également meilleurs pour le climat. En poussant, les plantes absorbent le CO_2 de l'atmosphère. A contrario, les matériaux d'origine fossile libèrent le CO_2 présent dans le sol depuis des millions d'années.

LE CARTON, NOUVEAU CHOUCHOU DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE ?

Ce matériau est effectivement de plus en plus apprécié des fabricants parce qu'il est essentiellement fabriqué à partir de matières premières renouvelables et se compose essentiellement de fibres recyclées. Les fibres vierges supplémentaires indispensables sont obtenues à partir de bois d'éclaircies et des déchets de bois, des produits de l'exploitation durable des forêts. Sans oublier que les résidus inévitables de la production de carton ondulé (chutes, poussière de papier, etc.) sont réinjectés dans le circuit de valorisation.

Et d'un point de vue strictement commercial, le développement durable est devenu un critère d'acaht primordial. En effet, les consommateurs soucieux de la préservation de l'environnement perçoivent consciemment un emballage durable et l'associent positivement à une marque. Et nombre d'entreprises peuvent aujourd'hui prétendre à fournir des solutions d'emballages durables qui constituent la pierre angulaire d'une réduction drastique de l'impact environnemental. Privilégier le carton ondulé durable recyclable jusqu'à 20 fois, c'est une solution… Verdict ? Plus la part de matériaux renouvelables contenus dans un emballage est élevée, plus l'impact climatique est réduit. Par conséquent, les emballages renouvelables sont un élément important du passage à une économie circulaire à faible émission de carbone. Et puis, ils minimisent fortement le gaspillage des ressources précieuses à leur production : l'eau et l'énergie.

LA VISION DES PROFESSIONNELS SELON LA DERNIÈRE ENQUÊTE DE ALL4PACK PARIS EMBALLAGE AUPRÈS DES FOURNISSEURS ET INDUSTRIES UTILISATRICES

S'il fallait évoquer l'idée d'un emballage idéal, la question est complexe tant les évolutions du marché et les législations

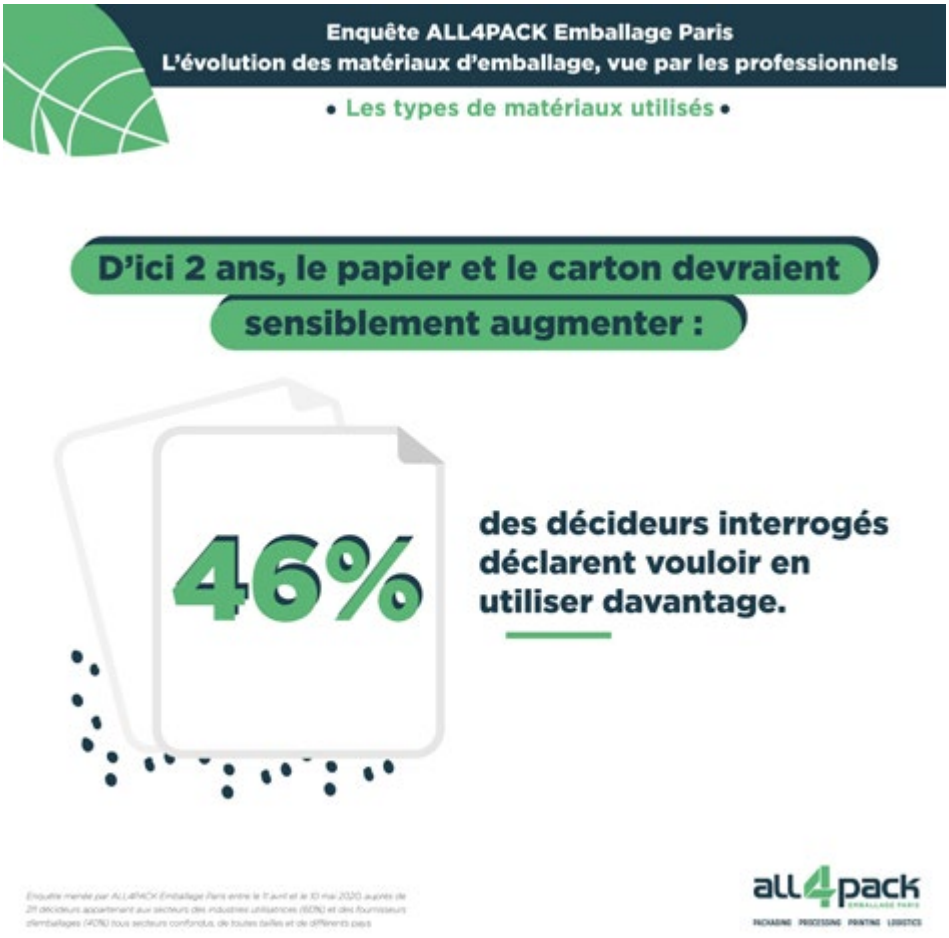
nombreuses. C'est d'ailleurs en se penchant sur l'évolution des matériaux et la vision des professionnels qu'All4Pack Emballage Paris a mené une enquête en amont de l'édition qui se tiendra du 21-24 novembre 2022 à Paris Nord Villepinte, auprès de la « communauté du salon » : fournisseurs d'emballages et industries utilisatrices afin de connaître la vision des professionnels sur l'évolution des matériaux d'emballage. Salon précurseur de toutes les solutions durables d'emballage et d'intralogistique, ALL4PACK Emballage Paris reste une source d'inspiration incontournable pour accompagner tous les acteurs de la filière face aux défis actuels et à venir. Or, justement, c'est dans cette perspective que le salon se distingue en décodant les innovations les plus responsables : qu'elles soient plus respectueuses de l'environnement, portées par la diversité et l'émergence de nouveaux matériaux plus « propres » pour la planète, etc. Ce qui est certain si l'on s'en réfère aux réponses et à toutes les volontés communes des principaux sondés, la révolution des emballages est bel et bien en marche.

L'EMBALLAGE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Pour plus de la majorité des professionnels du secteur de l'emballage, la transition écologique est une des priorités de la période, de fait, 88% d'entre eux estiment nécessaire de s'orienter vers des emballages plus respectueux de l'environnement. Les principales motivations de cette transition relèvent directement des attentes des consommateurs(69%), les bénéfices en terme d'image (56%) et les changements de législation (49%). A l'inverse, les freins exprimés sont sans surprise, le coût à l'utilisation de matériaux d'emballages plus respectueux et la disponibilité ainsi que la qualité (73%) des matériaux justement utilisés. Un frein d'ailleurs davantage perçu par Les industries utilisatrices pour 43% d'entre elles, que les fournisseurs à hauteur de 27%.

LES TYPES DE MATÉRIAUX UTILISÉS

L'enquête révèle une véritable diversité, laquelle est enrichie par l'émergence de nouveaux matériaux tels que le papier/carton à hauteur de 77% et le plastique pour 73% des professionnels interrogés. Les biomatériaux sont encore peu utilisés (18%). Cependant, la communauté des répondants de All4Pack semble avoir d'ores et déjà, la vision des matériaux utilisés dans les deux ans à venir puisque 0.5% des sondés ont répondu « ne sais pas ». Ainsi, l'avenir promet une augmentation de l'utilisation des biomatériaux et près de la moitié des professionnels (46%) souhaitent utiliser davantage de papier/carton. A l'inverse,



ils estiment qu'une réelle utilisation du plastique doit avoir lieu même si peu d'entre eux (5%) prévoient d'arrêter de s'en servir. Quant aux métal, verre et bois, leur utilisation devrait rester stable.

LA VISION PARTAGÉE DES PROFESSIONNELS

Si 88% des industries utilisatrices sont quasiment unanimes sur l'utilisation de matériaux d'emballages plus respectueux de l'environnement, les fournisseurs français considèrent que l'enjeu est prioritaire. Leur réflexion est d'ailleurs soutenue par certains secteurs pour lesquels, cela semble comme une évidence et notamment dans l'agroalimentaire à hauteur de 83%. Mais bien que les consommateurs soient motivés par cette transition écologique, la majorité des entreprises sont bloquées par le coût des matériaux, leur disponibilité ainsi que le montant des investissement nécessaires à l'utilisation de ces matériaux. Cela concerne par exemple, 29% parmi les sondés, des entreprises de 50 salariés ou plus.

AVICULTURE

#secteur_avicole
#DAWAJINE

LE SECTEUR AVICOLE AU MAROC

DÉFIS ET CONTRAINTES

Avec un taux d'accroissement moyen durant les quatres dernières décennies d'environ 7.7% des productions de viandes de volailles et 3.5% des productions de d'œufs de consommation, le secteur avicole constitue l'une des activités agricoles les plus dynamiques au Maroc. Tour d'horizon.

Compte tenu de ses prix relativement bas par rapport aux autres denrées animales, les produits avicoles sont consommés par l'ensemble de la population et constituent le seul recours pour l'amélioration de la sécurité alimentaire de notre pays en terme de protéines d'origine animale. Avec une production en 2019 de 625 000 tonnes de viandes de volailles et 6.1 milliards d'œufs de consommation. Précisons que ce secteur couvre actuellement 100% des besoins en viandes de volailles représentant 52% de la consommation totale toutes viandes confondues ainsi que 100% des besoins en œufs de consommation.

RAPPEL DU CONTEXTE

Depuis 1997, le secteur de l'aviculture connaît des difficultés ayant entraîné un ralentissement de son développement. les contraintes sont notamment liées à l'absence d'une réglementation stricte de l'exercice des activités avicoles. C'est pourquoi le secteur a jugé comme urgent de se doter urgemment d'un cadre juridique adéquat et spécifique et dont les finalités seraient la protection des élevages avicoles et le contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles. Ce projet de loi a été élaboré et présenté en conseil de gouvernement qui l'a adopté le 10 mai 2001. Mais, c'est un fait avéré: le secteur avicole n'a pas encore atteint le niveau d'intégration dans le domaine agricole car ce dernier est considéré comme un secteur industriel et non agricole, de ce fait n'a pas bénéficie de la loi sur la détaxation de l'agriculture. Paradoxalement les textes de réglementation de secteur existent mais sont peu appliqués car tout resserrement du contrôle entraînerait des pertes d'emplois.

LA MÉCANIQUE DE COMMERCIALISATION EN QUESTION

La commercialisation et la distribution du poulet au Maroc se font selon le système suivant : plus de 85% des poulets produits sont vendus par des petits détaillants de poulet vif. Ces détaillants s'approvisionnent soit au marché de gros, soit directement auprès des fermes, selon les régions. le consommateur achète donc un animal vif, et généralement, le remet à une tuerie adjacente pour le service d'abattage, de déplumage et, de plus en plus, d'éviscération. La faiblesse du pouvoir d'achat n'est pas le seul facteur qui explique la régression de la demande. Ce que les avicultures relèvent moins aisément, c'est la situation sanitaire de certains produits avicoles : certains mauvais producteurs et filières de commercialisation nuisent fortement à l'image de tout le secteur. Pour y pallier, l'administration et les opérateurs du secteur, veillent à équiper le pays en abattoirs avicoles industriels. Enfin, ils concourent à dynamiser la consommation des produits avicoles à forte teneur protéique et à prix réduit, cet objectif passe par une modernisation des circuits de distribution qui restent le moteur de développement du secteur.

QUID DE LA RÉPARTITION DES ÉLEVAGES ?

Les différentes volailles traditionnellement élevées au Maroc (poule, dinde, pigeon) sont bien réparties à travers tout le pays avec néanmoins des

LES CHIFFRES DU SECTEUR AVICOLE EN 2020

43 usines de fabrication d'aliments composés.
51 unités d'accouvage.
230 élevages de reproducteurs autorisés.
7.627 élevages de poulets de chair autorisés.
885 élevages de dindes chair autorisés.
251 élevages de poules pondeuses autorisés.
27 abattoirs avicoles agréés.
19 unités de conditionnement d'œufs de consommation.
3 unités de transformation d'œufs.
18 unités de préparation des viandes séparées mécaniquement.

LA PRODUCTION ANNUELLE

535 000 tonnes de viande de poulet de chair.
100 000 tonnes de viande de dinde.
380 millions de poussins type chair.
10.6 million de dindonneaux locaux.
2 millions de dindonneaux importés.
165 millions de poussins type ponte.
5.5 milliards d'oeufs de consommation.
3 millions de tonnes d'aliments composés pour volailles.

concentrations spatiales liées aux rigueurs du climat (gradients Nord-Sud et Ouest-Est) et à la répartition démographique. A l'inverse, les élevages industriels, bien que présents dans la plupart des régions, se distinguent par une très forte concentration sur la cote atlantique, particulièrement sur l'axe Kénitra-El Jadida, qui offre un climat favorable et se trouve à proximité des grands centres de consommation (Casablanca et Rabat). En effet, l'axe Kénitra-El Jadida représente 48% de la capacité totale d'incubation des couvoirs de type chair, 75% des couvoirs de type ponte, 73% de la capacité des élevages de pondeuses d'oeufs de consommation, 42% de celle des élevages de poulets de chair et 91% de celle des élevages de dindes. La production de

poussins qui couvre la totalité des besoins du marché (et assure aussi en partie les besoins de repeuplement de l'élevage traditionnel) est assurée par un éventail d'unîtes de capacité très variable : 49 couvoirs de type chair, 3 couvoirs de type ponte, 3 couvoir de dinde, et 4 petits couvoirs de caille et 4 d'autruche.

DAWAJINE EST DE RETOUR EN OCTOBRE 2022

La Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole au Maroc (FISA) a le grand plaisir d'annoncer aux exposants, partenaires et visiteurs marocains et étrangers l'organisation de la 23ème édition du salon avicole de Casablanca DAWAJINE du 25 au 27 octobre 2022 au Centre International de Conférences et d'Expositions de l'Office des Changes de Casablanca. Si les professionnels ont conscience de la difficulté de la réalisation de cet événement, il n'en reste pas moins que le Salon Dawajine a pour objectif de soutenir la relance du secteur avicole qui a beaucoup souffert des effets de la crise sanitaire comme l'a déclaré Chaouki Jerrari, Directeur de la FISA. En effet, une étude réalisée en 2020 par l'interprofession avait déjà évalué les pertes du secteur à plus de 1,2 milliards de DH.

LA RÉFÉRENCE EN AFRIQUE DU NORD ET DE L'OUEST

Le Salon Dawajine demeure le salon de référence de la région Afrique du Nord et de l'Ouest avec une grande affluence et une offre complète d'équipements, de fournisseurs d'aliments, de poussins , de produits pharmaceutiques, de nouvelles technologies, de services, … C'est aussi une pluralité de nationalités qui exposent et qui visitent le salon ; c'est ainsi que vous retrouverez des exposants venant de différents pays européens, maghrébins, africains, asiatiques et américains.

UNE PRÉCÉDENTE ÉDITION RÉUSSIE

La dernière édition avait drainé pas moins de 400 exposants dont 60% étrangers. Pour donner un ordre de grandeur, Jerrari indique que la totalité de la surface du Centre d'expositions de l'Office des changes avait été occupée, soit 9.000 m2. L'exposition se présente également comme une vitrine du secteur avicole. Avec à la clé une offre complète de matériels, d'aliments, de produits pharmaceutiques, de nouvelles technologies et de services. Le tout, représentant une diversité des nationalités qui exposent et qui visitent le salon avec des exposants de plusieurs continents comme détaillé plus haut.

DAWAJINE, PLATEFORME DE DIALOGUE

Ce salon dont la notoriété n'est plus à démontrer est aussi une plateforme de dialogue et de concertation entre les professionnels et les différents intervenants dans le secteur», est-il rappelé. Sans oublier l'échange d'expériences qui a lieu avec les petits éleveurs qui viennent des différentes régions de production avicole. La FISA a en effet pour tradition d'inviter un millier de petits aviculteurs à visiter le salon avec prise en charge des frais de déplacement, d'hébergement et de restauration. Le même traitement est également réservé à des délégations de pays africains. Gageons que cette prochaine édition sera couronnée de succès.

#SIAL PARIS

#e restaurant du SIAL

LE SIAL PARIS : À L'HEURE DU CHANGEMENT

Prévu du 15 au 19 octobre 2022 à Paris, le SIAL, rendez-vous mondial de l'alimentaire revient en force au parc des expositions. Rendez-vous incontournable de toute la filière agroalimentaire internationale, premier événement mondial du secteur à se tenir en physique depuis 2019. A la fois, le reflet du marché et témoin de sa transformation tant en amont qu'en aval, le salon continue de mettre l'accent sur les évolutions et les mutations. Tour d'horizon.

En conservant la thématique « Own the change », initiée en 2020, le SIAL continue sur sa lancée en mettant l'accent sur les évolutions et les mutations. Plus encore, le salon décrypte la nécessité d'une transition alimentaire à l'échelle de la planète ainsi que les habitudes de consommation qui changent, les démarches en faveur d'une agriculture et d'une transformation plus respectueuse de l'environnement et des animaux. Autant de thématiques dans lesquelles le développement de startups qui inventent de nouveaux modèles est une « denrée » essentielle.

DESSINER L'ALIMENTATION DE DEMAIN

Née du constat d'une société qui évolue très vite dans ses attentes et ses modes de vie et d'une l'industrie agroalimentaire challengée par des enjeux économiques, environnementaux et sociaux, la thématique #Ownthechange est plus que jamais le signal fort d'une obligation à changer de cap profondément, pour imaginer une transition alimentaire viable partout et… pour tous. C'est aussi la conviction que la réussite de cette transition sera collective et que chaque acteur de la filière a, dans ses actions et ses innovations, l'avenir de l'alimentation entre ses mains. Par ailleurs, le secteur de l'industrie agroalimentaire doit relever de très nombreux défis conjoncturels et structurels : transition écologique et environnementale, nouvelles attentes des consommateurs, attractivité des métiers, reconquête de parts de marché, modernisation et digitalisation… De ce fait, #Ownthechange exprime la nécessité de changement et de remise en question d'anciens modèles. Cet appel a pour but de guider l'ensemble des acteurs vers une impulsion globale et positive pour donner à tous, les clés nécessaires pour créer l'alimentation de demain. Et ce, en réponse aux attentes et initiatives venues des quatre coins du monde. Si les avancées en faveur de la transition alimentaire peuvent sembler parfois (trop) lentes et complexes, on note aujourd'hui une accélération dans le bon sens : celui des attentes citoyennes. Naissent des nouveaux produits et des services plus vertueux chez les marques ou dans la restauration, en réponse aux envies grandissantes de nos consommateurs, dont les choix, partout dans le monde sont aussi de plus en plus… matures ! Aussi, pour SIAL, qui a vocation à être une source d'inspiration pour l'ensemble de la communauté Food mondiale, il était nécessaire de révéler ces attentes et ces initiatives pour fédérer ensemble la communauté agroalimentaire : tous, agriculteurs, distributeurs, restaurateurs, peuvent être acteurs de cette transition alimentaire.

Les 3 études mondiales menées par les experts partenaires de SIAL (PROTEINESXTC, KANTAR et NDP GROUP) le montrent clairement. La crise sanitaire n'a pas tout bouleversé, bien au contraire. Dans un contexte d'incertitude globale, le consommateur est toujours aussi convaincu que ce qu'il mange dessine le monde dans lequel il vit. Pour lui et ses proches, pour les autres, et au-delà, pour l'ensemble des espèces avec lesquelles il a ce monde en partage.

ÊTRE DANS SON ASSIETTE

En dépit ou à cause des crises sanitaires et des perspectives incertaines, l'assiette reste un vecteur d'engagement face au monde. Plaisir et santé, partage et statut social, contraintes pratiques, culturelles et financières... l'assiette et les choix alimentaires dépassent la simple satisfaction d'un besoin primaire au quotidien. Et les enjeux se complexifient aujourd'hui avec l'émergence d'un questionnement partagé sur les modèles de production et l'accès aux ressources. Ainsi, encore émergentes il y a deux ans, des lignes de force structurelles fondamentales se déploient aujourd'hui. Certes avec plus ou moins d'intensité et plus ou moins rapidement en fonction de nos disparités culturelles et économiques, de nos paradoxes et de nos contradictions… mais néanmoins de manière inexorable. Autant de questions fondamentales qui ont donné lieu à de nombreuses innovations à travers lesquelles, le SIAL s'impose comme précurseur des tendances en apportant aux visiteurs, un contenu expert et d'actualité. Tant en matière de nouveautés que d'évolution des marchés au niveau mondial.

LES ESPACES D'ANIMATION

SIAL Innovation : le décodeur de notre assiette de demain

Imaginez un lieu où l'on parle invention, transition, réinvention et prospective permet de décoder les nouveautés et tendances de consommation de l'agroalimentaire dans le monde. Cet observatoire de l'innovation alimentaire, référence mondiale depuis plus de 20 ans, est proposé en partenariat avec ProtéinesXTC qui a sélectionné cette année environ 460 produits sur plus de 1800 dossiers de candidatures. Une sélection d'autant plus passionnante que, partout dans le monde, les acteurs de l'industrie agroalimentaire innovent pour répondre aux exigences de changement du consommateur. Ils osent se réinventer en développant de nouveaux produits avec de nouveaux ingrédients, de nouveaux emballages, pour une nourriture de demain plus saine.

Le SIAL récompense les nouveautés les plus inspirantes

avec 21 trophées thématiques. Des prix par secteur avec par exemple des lauréats pour les

produits laitiers, les produits de la mer, les produits surgelés, la RHD (restauration hors domicile) et bien d'autres mais également un prix équipement et technologie, un prix PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires), un prix "Own The Change" et enfin, un prix Startup.

SIAL Innovation : transcender l'approche produit et créer des solutions d'avenir

SIAL Paris accueille pour la première fois, dans l'espace SIAL Startup, près d'une soixantaine de startups qui font bouger l'écosystème food. L'assurance pour les visiteurs de découvrir de jeunes pousses dont la vision s'aligne avec la thématique "Own the change": ces jeunes entreprises innovantes de moins de 5 ans, françaises et internationales, exposent pour la première fois au SIAL et bénéficient d'une visibilité accrue durant les 5 jours de la manifestation. Une occasion unique de créer des opportunités de business et de gagner en notoriété. Dans le combat actuel du « manger mieux », on retroUve par exemple des startups engagées du monde alimentaire :

- Dans l'univers de la boisson en France : KOKOJOO explore la diversité du fruit du cacao et les propriétés de ce super aliment. Cette startup innovante de Black-Owned Food-Tech propose une gamme d'aliments, de snacks et de boissons sains, riches en nutriments et très savoureux qui intègrent des ingrédients résidus issus de la fabrication du chocolat (la coque de la fève de cacao). Un exemple intéressant d'économie circulaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Dans la Tech à Singapour : ProfilePrint répond aux défis de l'industrie des ingrédients alimentaires en les aidant à prévenir les inexactitudes gustatives, les incohérences de qualité ou même la falsification. Il permet de vérifier rapidement la cohérence des ingrédients bruts et des produits finis. Exit les méthodes complexes et onéreuses via des instruments et des panels sensoriels grâce à cette solution qui fait appel à l'intelligence artificielle.

- Dans la Tech à Orbisk aux Pays-Bas : Orbisk accompagne les cuisines professionnelles dans la maîtrise de leur gaspillage alimentaire. Un nouvel allié incontournable pour piloter et diminuer la production de déchets. Il

identifie automatiquement le type de nourriture jeté, en quelle quantité et à quel moment de la journée.

- Dans l'alternative food en France : Aberyne a créé le premier foie gras haut de gamme à base de plantes qui peut être servi froid ou poêlé. Le Foie Green se décline en plusieurs recettes : original, truffe, épices au poivre d'Espelette et myrtille. Une gamme végétale qui devrait bientôt s'élargir.

SIAL Talk : bien au-delà d'une source d'inspiration

L'espace SIAL Talks est un lieu d'échanges et de regards croisés d'experts sur des problématiques actuelles ou à venir avec des talks de différents formats, interviews, débats, tables rondes, conférences... qui permettent de comprendre, analyser mais surtout échanger autour des enjeux de l'alimentation de demain et de la transition alimentaire, colonne vertébrale de la thématique #Ownthechange de SIAL Paris. Plus de 100 speakers internationaux viendront échanger dans le cadre de plus d'une cinquantaine de conférence autour des questions suivantes :

- **Traçabilité alimentaire : comment la blockchain permet de construire la confiance ?**

  Pour répondre à une réglementation de plus en plus pressante et au besoin de transparence des consommateurs, la technologie blockchain constitue un socle de confiance pour le partage de données et participe à améliorer la visibilité tout au long de la supply chain et du processus industriel en traçant le cycle de vie d'un produit, du producteur aux linéaires des supermarchés.

- **Planète durable :**

  Mobiliser l'industrie alimentaire en faveur de la durabilité : de nombreux systèmes alimentaires qui menacent l'avenir de l'humanité et l'intégrité biophysique de notre planète, crise climatique, guerres, etc. Le contexte actuel a de quoi décourager les plus optimistes. Et pourtant, il est bien en notre pouvoir (entreprises alimentaires, gouvernements et consommateurs) de faire de l'alimentation une force motrice pour résoudre les plus grands défis de l'humanité, tout en garantissant de nouvelles opportunités à long terme pour les entreprises alimentaires.

- **L'importance de l'approvisionnement local dans la démarche RSE des entreprises**

Si l'on comprend bien pourquoi il existe de bonnes raisons de consommer local pour les consommateurs (limitation des transports de marchandises et préservation de l'environnement, soutien de l'économie locale, réduction des coûts, etc.), on s'interroge moins sur la notion d'approvisionnement local pour les transformateurs. L'arbitrage de ces maillons indispensables de la chaîne alimentaire en faveur d'un approvisionnement local est pourtant un précieux engagement pour préserver les filières agricoles et les savoir-faire agroalimentaires de leur région.

- **Les paradoxes de la nutrition et santé dans la transition alimentaire**

La transition écologique, en bonne voie dans des pays comme le Danemark, nous amène à changer nos habitudes de consommation et à intégrer de nouveaux ingrédients dans nos assiettes, au risque de perturber le fragile équilibre de nos régimes alimentaires. Comment les recommandations nutritionnelles doivent-elles alors évoluer pour préserver, voire améliorer, la santé humaine en général…

SIAL Cuisine : Show devant !

SIAL La Cuisine met à l'honneur les métiers de la restauration au travers d'une programmation d'une grande qualité : une véritable source d'inspiration pour les chefs et la promesse d'expériences gastronomiques uniques, à vivre pour les visiteurs du salon par le biais d'un srestaurant et de nombreuses animations :

- **Le restaurant du SIAL**

Un restaurant gastronomique éphémère avec une carte signée par des toques étoilées en collaboration avec de jeunes chefs prometteurs.

- **Les animations et démonstrations**

Rendez-vous pour 5 jours de show culinaires de haute voltige! Une programmation de 12 démonstrations réalisées par un total de 19 chefs de talent dont les réalisations font écho aux enjeux de l'alimentation et aux thématiques abordées au sein de SIAL Talks.

#EquipHôtel

HÔTELLERIE ET RESTAURATION LES NOUVELLES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

A l'occasion du prochain salon EquipHotel, qui se tiendra à Paris du 6 novembre au 10 novembre 2022 à Paris, le cabinet CHD Expert a réalisé une étude sur les attentes des consommateurs dans un hôtel ou un restaurant. Un échantillon de 10 000 personnes a ainsi été sollicité par sondage « online ». En voici les principaux résultats ainsi que le bilan.

Crise économique, matières premières à la hausse, inflation galopante, etc. Le contexte n'a rien d'évident pour le secteur des CHR. Pourtant, c'est la reprise, en termes de fréquentation, dans les hôtels et les restaurants de l'Hexagone. Mais une reprise toute en nuances. Ainsi, selon l'étude CHD Expert pour le salon EquipHotel 2022, 62% des consommateurs d'hôtels et de restaurants privilégient la baisse du nombre de visites plutôt que la remise en question de leur séjour ou de leur repas dans la gamme qu'ils ont sélectionnée. Autre constat : 93% des personnes interrogées acceptent des prix à la hausse, si ces-derniers sont justifiés et expliqués.Dans cette même veine, plus de 80% des consommateurs apprécient les offres, les packages, voire le geste de l'hôtelier ou du restaurateur pour faire baisser une addition.

> « 62% préfèrent maintenir leur niveau de standing, quitte à venir moins ! »

L'EXPÉRIENCE CLIENT DOIT ÊTRE ACCESSIBLE

Lorsque le consommateur souhaite vivre un moment unique, original, qualitatif, « il est souvent prêt à payer plus, hors domicile », souligne l'étude CHD Expert. Le bémol : il ne souhaite pas pour autant casser sa tirelire ou se ruiner. Il cherche plutôt le meilleur rapport qualité-prix, mais pas le piège à touristes, ni l'adresse branchée inabordable. L'expérience doit rester accessible et authentique et il est important de le faire sentir sans en faire trop non plus.

HOTELIERS ET RESTAURATEURS : SOYEZ CRÉATIFS !

En 2022, le client veut avant tout « se faire plaisir », constate l'étude CHD Expert. Il consomme moins, mais mieux. Conséquence : hôteliers et restaurateurs doivent faire preuve d'idées et d'initiatives pour générer de la « satisfaction client ». À table, ce qui se mange et ce qui se boit ne couvrent que la moitié de ce qu'attend un consommateur coté « expérience », découverte et satisfaction.

> “50% des attentes du client relèvent d’un savoir recevoir”

… Les 50% restants relèvent de la flexibilité dans la réservation (pour 41% des clients), du renouvellement de la carte (pour 53%) ou encore d’une carte courte, souvent garante de produits frais et de saison (pour 35%). À cela s’ajoute l’échange, voire la complicité avec le serveur : 39% des consommateurs sont sensibles aux recommandations de celui-ci.

LA COMBINAISON GAGNANTE

Même scénario à l’hôtel, où le client souhaite bien plus qu’un lit douillet.
Il attend beaucoup notamment de la connexion wifi (pour 55%), de la qualité de l’accueil et du personnel (pour 51%), de l’atmosphère et de la déco (pour 36%). Côté équipement, la qualité de l’insonorisation est plébiscitée par 45% du panel interrogé, 39% apprécient une ambiance musicale et 31% affectionnent les cuisines ouvertes pour voir, savoir, découvrir un peu des coulisses d’un établissement. Quant à la borne de commande au restaurant, si elle ne séduit que 12% des adultes, la satisfaction passe à 25% chez les moins de 25 ans.

LA VISIBILITÉ À TOUTE HEURE

Impossible de dissocier le consommateur de son smartphone. Selon l'étude CHD Expert, 64% des clients prennent des photos de leur plat au restaurant et 61% de leur chambre lorsqu'ils séjournent à l'hôtel. Le tout en vue de relayer ces images sur les réseaux sociaux, dans la majorité des cas. Ainsi 44% des consommateurs commentent leur repas au restaurant sur ces mêmes réseaux. Ce que l'on vit se montre, se partage, se raconte, en particulier sur Instagram et autres plateformes de réservation. Autre constat : au restaurant, le digital commence aussi à faire partie de l'« expérience » pour payer

(25%), adhérer au programme de fidélité (42%) - souvent juste après avoir réglé l'addition - ou encore pour commander à prix réduits (38%). Des chiffres qui grimpent chez les millennials : 57% d'entre eux payent via une application et 68% apprécient de commander à prix réduits.

> “ 3 Français sur 5 photographient leur plat ou leur chambre pour les relayer ”

ETRE ENGAGÉ POUR LE MEILLEUR

La démarche RSE d'un hôtel ou d'un restaurant crée également de la satisfaction au-delà du contenu de l'assiette ou du confort d'une chambre. Réchauffement climatique, pénurie d'eau, développement durable, économies d'énergie, chasse au gaspillage, sont autant de termes et de mots qui sensibilisent de plus en plus les Français qui voyagent et sortent pour se restaurer. Un résultat de l'étude CHD Expert en témoigne: 94% des consommateurs font attention à l'impact que peut avoir le restaurant ou la solution d'hébergement qu'ils choisissent.

À PROPOS D'EQUIPHÔTEL

Le salon EquipHotel est un événement organisé par RX France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB de référence du secteur de l'hôtellerie-restauration, tous les deux ans à Paris. Le salon rassemble plus de 1 200 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5 grands univers : foodservice, design, bien-être, technologie & services. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente aussi bien les sociétés françaises et internationales, leaders sur leur secteur, que les jeunes entreprises parmi les plus innovantes dans le domaine de l'hospitalité. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'études, installateurs... Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer une multitude de fournisseurs et découvrir les nouveautés de chacun d'entre eux. EquipHotel est également le « hub » des tendances et innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts du secteur.

#EquipHôtel

FAITES UNE PAUSE !

L'automne est déjà là : l'occasion de multiplier les balades urbaines et de découvrir de nouveaux spots incontournables.

LE ROOFTOP B-HEAVEN DU BARCÉLO TANGER

QUAND L'HÔTELLERIE DE LUXE VOUS PLONGE DANS LA BAIE

Il faut bien le dire, après plus de 20 millions d'euros d'investissement et la volonté farouche d'allier tourisme d'affaires et tourisme de loisir, le Barcélo a rouvert ses portes et pour le coup, c'est justement la porte ouverte à l'éblouissement. Du reste, le Barcélo est plutôt réputé pour sa capacité à sortir le touriste ou le local de sa zone de confort. L'expérience du client est au cœur de ce nouveau « mastodonte » de l'hôtellerie qui propose 200 unités d'hébergement, des restaurants et des bars à la vue imprenable sur la baie de Tanger. Le roof top du restaurant et lounge bar « B-Heaven » est effectivement à la mesure de la vue qu'il nous donne à contempler : une mer de carte postale en journée et constellée de lumière dès la nuit tombée. Son secret ? Il a été conçu comme la proue d'un paquebot pour en mettre… plein la vue ! L'ambiance est également au rendez-vous avec des live, une carte gourmande qui invite à la dégustation d'une cuisine méditerranéenne de bon goût et créative. Au final ? Une journée ou plus vous donneront vraiment le sentiment décompressé.

B-Heaven. Lounge bar et restaurant panoramique
43 Blvd. Mohamed VI, Tanger 90000 – Tel. : 05 39 94 07 55.
Hôtel BARCELO

LE RESTAURANT LA PERGOLA DU CASABLANCA HÔTEL

L'ART DU BEAU ET DU BON

Dans ce très bel espace à l'atmosphère art déco, le chef exécutif Moulay Hafid Srijaoui a souhaité régaler ses convives d'une cuisine méditerrannéenne savoureuse et simple : tout ici a été repensé pour le plaisir des yeux et des papilles. Pour un déjeuner d'affaire, un repas en famille ou un dîner entre amis, les saveurs ne manquent pas

pour plaire à chacun. Plus d'une trentaine de plats, comprenant entrées, plats et desserts, composent la carte pour le moment et où l'ensemble constitue une découverte délicieuse. Autre point fort non négligeable ? L'aptitude des serveurs avertis à vous fournir attention et parfaitement rôdé au service de table. Vous pourrez même profoter selon votre commande d'un show culinaire pour vous mettre en appétit. Sans oublier que le live et les animations sont de rigueur, tous les soirs.

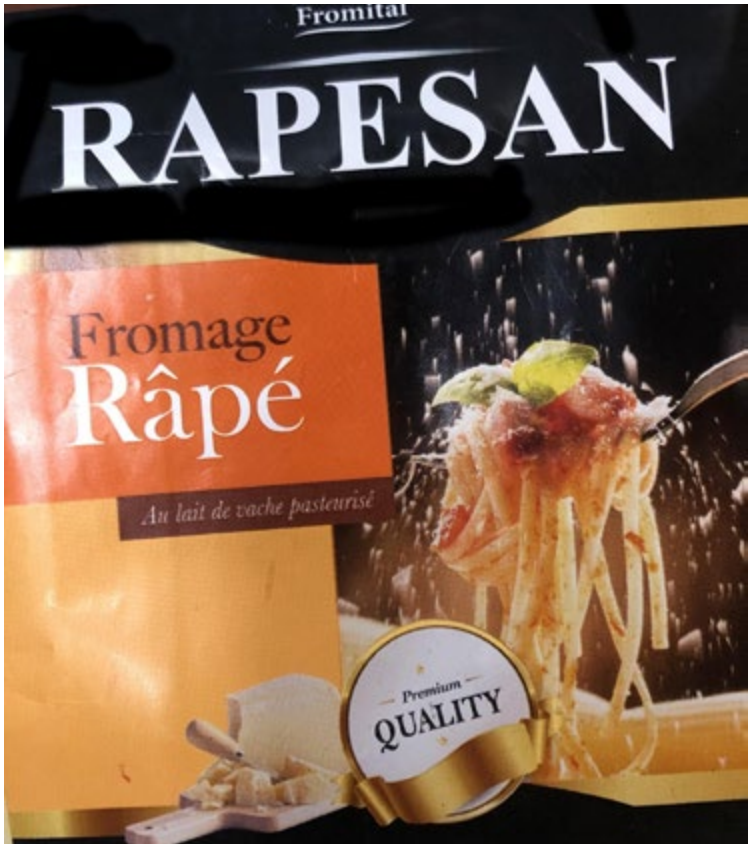
La PERGOLA – Restaurant Hôtel Casablanca. 19 Bd Moulay Rachid, Casablanca 20250
Tel. : 0669-498519

DYNAMITE BURGER : 100% MAROCAIN

Le nouveau menu « Dynamite Burger »composé d'un sandwich 100% Marocain lancé par KFC (Kentucky Fried Chicken) Maroc est disponible dans tous les restaurants à seulement 55 DH avec combo frites et boisson, et à seulement 65 DH pour la box. La recette de cette nouveauté Made in Morocco ? Dynamite Burger a été soigneusement créé et composé par l'équipe KFC Maroc. Ce nouveau menu est uniquement composé de produits locaux afin d'encourager la consommation de produits 100% marocains.

FROMITAL PROPOSE SON « RAPESAN »

Nous connaissions déjà, le rapesan pour les spécialistes et les professionnels, c'est autour du grand public désormais d'être concerné par le tout nouveau parmesan signé Rapesan, puisque râpé donc, de Fromital. Au programme ? Un râpé goûtu issu de la meule au lait de vache pasteurisé et affiné comme il se doit pendant plus d'un an. Une recette idéale pour gagner du temps et le laisser fondre ou gratiné à l'envi dans toutes vos préparations culinaires et même vos soupes. Fromage râpé Rapesan. FROMITAL.100 gr.
PPM : 23 DH. En GMS.



OUR VISION YOUR FUTURE

Kenya **agrofood**

Kenya **plastprintpack**

1st International Trade Show

22 – 24 Nov 2022

The Sarit Expo Centre Nairobi
www.agrofood-kenya.com
www.ppp-kenya.com

Book your stand now

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

fairtrade

AFRIQUIAGAZ
افريقيا غاز

L'ÉNERGIE QUI AMÉLIORE VOTRE RENDEMENT

Afriquia Gaz offre une énergie polyvalente avec des solutions énergétiques adaptées aux besoins de l'agriculture, et dimensionnées pour répondre aux exigences des diverses activités agricoles : élevage, séchage, culture, désherbage, ...

Service client :
0801 003 003
www.afriquiagaz.com

AKWA GROUP