

50MAD / 6€ / 7\$

Mars 2023 - N°136

# RESAGRO

Le mensuel des décideurs

MADE IN

**AGRICULTURE**

Campagne agricole 2022-2023  
Les premiers résultats

**AGROALIMENTAIRE**

Les ventes phares du Ramadan

**MOROCCO**

**Commerce extérieur**

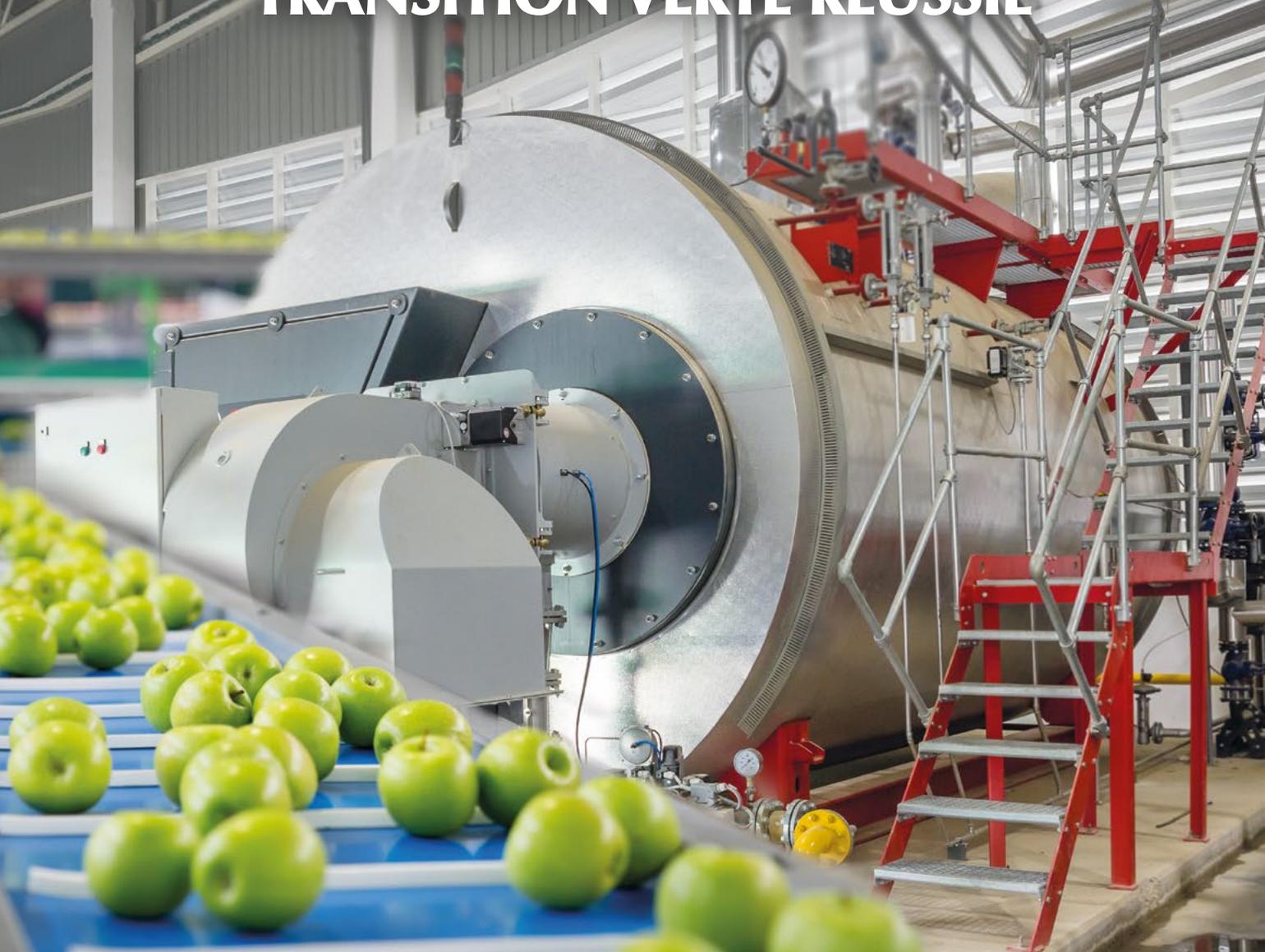
Une année record pour le Maroc!



**ECOTAQA  
AGRO-INDUSTRIE**



# VOTRE MEILLEURE CHANCE POUR UNE TRANSITION VERTE RÉUSSIE



- ↳ Prime à l'investissement de 10% du montant du crédit\*
- ↳ Accompagnement technique de consultants spécialisés
- ↳ Un différé de remboursement d'une année

\*Dans la limite des fonds de l'AFD disponibles pour le programme «ISTIDAMA »



**CREDIT  
AGRICOLE  
DU MAROC**

UN ENGAGEMENT DURABLE

[www.creditagricole.ma](http://www.creditagricole.ma)

**DIRECTEUR  
DE PUBLICATION**

Alexandre Delalonde

**RÉDACTRICE EN CHEF**

Sofia Benadi

**DIRECTEUR ARTISTIQUE  
CHEF DE PROJETS WEB**

Mohamed El Allali

**CONSULTANT  
EN PUBLICITÉ**

Yves Hazette

yves.resagro@gmail.com

**SERVICE COMMERCIAL**

contact@resagro.com

(+212) 522 249 239

(+212) 672 22 76 10

(+212) 672 22 76 58

**CORRESPONDANTE  
FRANCOPHONE**

Dominique Pereda

dpereda@resagro.com

pereda.resagro@gmail.com

**CORRESPONDANTE  
ANGLOPHONE**

Fanny Poun

fanny@resagro.com

**CORRESPONDANTE  
HISPANOPHONE**

Laetitia Saint-Maur

laetitia@resagro.com

**RESPONSABLE  
DISTRIBUTION**

Morad Qerqouri

**IMPRIMEUR**

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



## ÉDITO

### La dynamique marocaine

Campagne agricole, Ramadan et commerce extérieur. Tel est le fil rouge de cette édition de Resagro qui se penche d'une certaine façon sur la dynamique économique du pays à travers des secteurs plus que probants. Rappelons que la pandémie mondiale a eu un impact significatif sur de nombreux secteurs économiques, y compris l'agriculture. Cependant, les agriculteurs ont travaillé sans relâche pour s'adapter

aux défis environnementaux et climatiques afin de garantir une production optimale pour la campagne agricole en cours. Grâce à leur détermination et leur engagement, plus de 1,5 million d'hectares ont été aménagés pour les cultures d'automne, et un programme de céréales a été lancé sur 50 000 hectares. Cela devrait entraîner une augmentation significative de la production, ce qui est crucial pour répondre aux besoins croissants de la population.

Le mois de Ramadan, quant à lui, est une période de forte demande pour l'industrie agroalimentaire marocaine. Les produits de base, tels que le concentré de tomates, les œufs, les dattes et le miel, sont très demandés par les consommateurs pendant cette période, et l'industrie agroalimentaire est en mesure de répondre à cette demande croissante grâce à des mesures gouvernementales qui assurent une offre suffisante et accessible pour tous. Cette forte demande en période de Ramadan contribue à la croissance de l'industrie agroalimentaire tout au long de l'année.

Enfin, les exportations de produits alimentaires et maritimes du Maroc ont connu une croissance remarquable en 2022, dépassant pour la première fois les 80 milliards MAD. Les fruits et légumes frais ont été particulièrement demandés, avec une croissance de 10% et une croissance remarquable de 20% pour les fruits rouges. Les exportations de produits de la pêche ont également augmenté de manière significative, de même que les produits agricoles transformés tels que l'huile d'olive. Cette croissance constante des exportations est un signe positif pour l'avenir de l'industrie agroalimentaire marocaine, qui devrait continuer à jouer un rôle de premier plan dans l'économie du pays.

Mais vous en saurez plus en parcourant nos pages. Bonne lecture !

---

**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



14

---

**03**  
ÉDITO

---

**06**  
PÉRISCOPE

---

**14**  
ÉCONOMIE  
Commerce extérieur  
Des exportations en croissance  
continue

---

**20**  
AGRICULTURE  
Campagne agricole 2022/2023  
État des lieux et perspectives  
futures

---

**26**  
AGROALIMENTAIRE  
Produits stars et ventes phares

---

**32**  
ÉVÈNEMENT  
Les grands salons de l'industrie  
agro-alimentaire



38

---

**38**  
GASTRONOMIE  
Ramadan 2023  
Chaque jour, un f'tour !



# SOFRADIS

Identification, traçabilité,  
marquage de produits et  
solutions d'emballage



## LEADER DANS L'IDENTIFICATION ET LE MARQUAGE DES PRODUITS

### DISTingué par un historique de plus de 30 ans d'expertise.

J'accompagne tous les secteurs pour que le marquage, la traçabilité et l'identification de leurs produits **S'enrichissent**.

### DIStributeur de qualité internationale.

Je concocte toutes les dernières technologies internationales de marquage et d'impression industriels, de traçabilité et d'emballage: jet d'encre, laser, transfert thermique, UV, étiquetage, pose et impression, impression de grands caractères, mobilité de terminaux, scanners de codes, RF ID, rubanage, cerclage, banderolage, etc. Et je veille à ce que mes gammes de produits **S'élargissent**.

### DISponibilité sur mesure.

Grâce à mon atelier de production d'étiquettes vierges ou imprimées personnalisées et de vignettes textiles, puis grâce au développement de ma chaîne logistique pour mes machines, consommables, logiciels et pièces de rechange : j'implémente continuellement des actions **Amélioratrices**.

### A votre DISposition.

Ma force commerciale, mon Service Après-Vente et mon Centre de Relation Client vous accompagnent toujours de très près, et personnalisent leur **Service**.



Je suis votre Partenaire  
**SofraDIS10/10**

*A vos marques, prêts, tracez!*

Pour tout type de demande, **Siège Casablanca** : Tél. +212 522 343 001/02/03  
contactez notre Centre **Bureau Agadir** : Tél. +212 528 241 294  
de Relation Client : **E-mail** : [crc@sofradis.net](mailto:crc@sofradis.net)

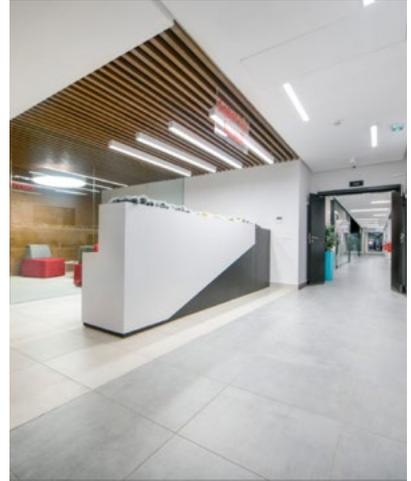
[www.sofradis.net](http://www.sofradis.net)

*Demandez également le commercial qui est à votre disposition.*

### **DISTRIBUTION**

#### **LABEL VIE A LE VENT EN POUPE**

Label’Vie, l’un des principaux acteurs de la grande distribution au Maroc, a connu une hausse remarquable de son chiffre d’affaires en 2022. Celui-ci a atteint la somme impressionnante de 13,9 milliards de dirhams, soit une croissance de 19% par rapport à l’année précédente. Cette performance remarquable est attribuée en grande partie à l’ouverture de 19 nouveaux magasins tout au long de l’année. La solidité financière de Label’Vie est également mise en évidence par la distribution d’un dividende exceptionnel de 200 millions de dirhams au quatrième trimestre. Cette distribution témoigne de la capacité de l’entreprise à générer des liquidités et à récompenser ses actionnaires. Ces excellents résultats sont le fruit de la stratégie de croissance et de la vision à long terme de Label’Vie, qui mettent l’accent sur la satisfaction des besoins de ses clients et la création de valeur pour ses actionnaires. En effet, la société a développé une approche novatrice pour répondre aux attentes de ses clients, en proposant des produits et services de qualité supérieure tout en offrant une expérience d’achat personnalisée et agréable. Label’Vie a également investi dans le renforcement de ses capacités opérationnelles et la modernisation de ses infrastructures, ce qui lui a permis de maintenir une croissance soutenue et une rentabilité solide dans un marché de la grande distribution de plus en plus concurrentiel.



### **RECHERCHE**

#### **UNE ÉTUDE RÉVÈLE LES BIENFAITS D’UNE ALIMENTATION CIBLÉE**

Une étude internationale coordonnée par l’University College Cork en Irlande, à laquelle la Fondation Edmund Mach a participé, a révélé que l’alimentation ciblée peut réduire le stress et l’anxiété. L’étude se concentre sur les psychobiotiques, des micro-organismes bénéfiques qui agissent le long de l’axe microbiote-intestin-cerveau et améliorent les performances du système nerveux humain. Quatre principaux éléments alimentaires ressortent de l’étude susceptibles d’améliorer la santé mentale : les acides gras oméga-3, les polyphénols, les fibres et les aliments fermentés. L’étude n’a pas pris en compte des aliments uniques, mais la combinaison articulée d’aliments fermentés et de fibres végétales, en administrations répétées tout au long de la journée et sur une période moyenne à longue (4 semaines). Selon Andrea Anesi, chercheuse de la Fondation Edmund Mach, une alimentation ciblée peut être un outil précieux pour réduire le stress, l’anxiété et la dépression. Cette étude marque une percée importante et un point de départ pour une enquête plus approfondie sur le potentiel associé à l’adoption de régimes ciblés pour le traitement des troubles mentaux. Une alimentation variée, caractérisée par la présence d’ingrédients tels que le chou, les poireaux, l’oignon et l’ail, les pommes, les bananes et les petits fruits, les céréales complètes, les légumineuses et les aliments fermentés favorise le développement de micro-organismes psychobiotiques dans l’intestin.

## AGRO-INDUSTRIE

### CHIFFRE D'AFFAIRE EN HAUSSE POUR LESIEUR CRISTAL



Le chiffre d'affaires de Lesieur Cristal augmente de 42% en 2022. En effet, Lesieur Cristal a consolidé son CA à 6,8 milliards de dirhams, avec, au quatrième trimestre 2022, une hausse de 23% par rapport à la même période en 2021. Cette performance s'explique par la hausse des prix du pétrole et du savon au niveau des cours internationaux et par la bonne dynamique commerciale des diverses activités de Lesieur Cristal, au Maroc et en Afrique. A ce jour, Cristal continue d'investir dans la capacité de production de l'unité de conditionnement d'Ain Harrouda, avec un investissement total de 92 millions de dirhams investi sur trois ans, pour être opérationnelle en 2023. Le cumul des investissements en 2022 est de 149 millions de dirhams, en baisse de 20% par rapport à 2021, qui avait donné lieu à des acquisitions stratégiques en Afrique.



- ROBINETTERIES INDUSTRIELLES
- BOUCLES VAPEURS
- INSTRUMENTATIONS
- POMPES
- ECHANGEURS
- FLEXIBLES
- SOLUTION DE NETTOYAGE
- MELANGEURS
- AGITATEURS
- TUBES & ACCESSOIRES

Tél : 05 22 34 17 03/09 Fax : 05 22 34 17 16  
Quartier Industriel Sidi Bernoussi, lotissement mauritania, Lot N 64 , Rue D, Casablanca - MAROC  
- Email : [info@alpha-inox.ma](mailto:info@alpha-inox.ma) - Site web : [www.alpha-inox.ma](http://www.alpha-inox.ma)

## RESULTATS FINANCIERS

### L'OCP : UN CHIFFRE D'AFFAIRES RECORD

Le producteur de fertilisants a enregistré un chiffre d'affaires record d'environ 114,5 milliards de dirhams en 2022, ce qui représente une augmentation de près de 36% par rapport à l'année précédente, où le chiffre d'affaires était de 84,3 milliards de dirhams. Cette forte croissance du chiffre d'affaires est attribuable à la hausse des prix mondiaux des matières premières, en particulier les produits liés au phosphate. Selon l'Office des changes, les prix de ces produits ont augmenté de 4 775 dirhams la tonne à fin 2021 à 8 326 dirhams la tonne à fin 2022, ce qui a entraîné une augmentation significative du chiffre d'affaires du groupe.

Cette performance financière solide témoigne de la capacité de l'entreprise à saisir les opportunités de croissance sur les marchés mondiaux et à les traduire en résultats tangibles. L'OCP est bien positionné pour continuer à prospérer à l'avenir, grâce à sa solide stratégie commerciale et à son engagement à fournir des produits de qualité supérieure à ses clients du monde entier.



## SALON INTERNATIONAL

### UNE ÉDITION GRANDIOSE POUR MACFRUT 2023



Le salon Macfrut, qui est dédié au secteur des fruits et légumes, s'apprête à accueillir des exposants du monde entier pour son édition 2023, qui se tiendra à Rimini en Italie du 3 au 5 mai. Pour renforcer la présence internationale, des présentations ont été organisées dans 20 pays sur trois continents, notamment en Afrique, en Amérique centrale et du Sud, et en Europe de l'Est. Tous les pays qui ont accueilli ces présentations seront représentés par un stand collectif à Macfrut 2023. L'accent sera mis sur l'Amérique Latine lors de cette édition, avec un pavillon dédié, des ateliers, des spectacles de cuisine et des rencontres B2B. Plusieurs pays de la région participeront à l'événement, notamment la Colombie, le Chili, le Pérou, le Mexique, El Salvador et la République

Dominicaine. Cette dernière doublera même son espace d'exposition par rapport aux années précédentes. Enfin, il faut savoir que lors de la mission en Égypte, un accord triennal a été signé entre Macfrut et Expolink, l'association des exportateurs égyptiens de fruits et légumes, afin d'inclure Macfrut parmi les salons de référence de l'association et de permettre la participation de 15 exportateurs égyptiens à la prochaine édition de Macfrut en 2023.

## **PARTENARIAT**

### **VIVO ENERGY MAROC ET MULTI-FOOD CRÉENT UNE JOINT-VENTURE**

Vivo Energy Maroc, qui opère le réseau de stations-service Shell au Maroc, a annoncé la création d'une joint-venture avec le Groupe Multi-Food (MFG) pour ouvrir des restaurants sous franchises dans le réseau de stations Shell. La nouvelle société, nommée MFG Vivo

Holding, a pour objectif d'ouvrir 50 restaurants franchisés d'ici 2025, à la fois dans le réseau de stations Shell et en dehors. MFG Vivo Holding détiendra les marques Chili's et Papa Johns en exclusivité, ainsi que six coffee shops spécialisés en café et donuts, sous la marque TIM HORTONS. Cette joint-venture intervient sur un marché en forte croissance au Maroc et devrait permettre la création d'emplois locaux en offrant une formation professionnelle dans le secteur de la restauration. Ce partenariat marque également la volonté de Vivo Energy Maroc de renforcer sa stratégie de diversification dans le pays. L'entreprise a déjà établi des partenariats avec des enseignes de restauration rapide, mais cette joint-venture avec le Groupe Multi-Food marque une nouvelle étape dans la collaboration entre les deux entreprises.



Industrie Agroalimentaire  
Tuyauteries industrielles  
Chaudronneries inox et acier noir  
Réseaux fluides, Génie civil et  
Maintenances industrielles  
Fabrication chaudière et maintenance  
Contrat chaudière

Atelier : Lakouassma Sidi Moussa Ben Ali -Mohammedia  
Bureau : 63,rue 3 lot karam, Etg RD, Rue 2 20250 - Ain Sebaa  
Tel : 0522 34 16 44 - Fax : 052266 22 12 - Mobile : 0661 25 10 97  
E-mail : info@tfm.ma / techniquefluidemaroc@gmail.com  
www.tfm.com

### APPLICATION MOBILE

#### PAUL MAROC LANCE SON APPLICATION DE LIVRAISON

C'est chose faite ! Après 25 ans d'existence, l'enseigne Paul Maroc lance désormais son application afin de répondre encore mieux aux exigences des consommateurs et de l'évolution de leurs besoins. Cette application 100% marocaine se distingue par sa praticité, son parcours client fluide et agréable et permet depuis votre maison ou votre bureau de vous faire livrer TOUTE la carte sans exception des produits Paul Maroc. Ce, en tenant compte également des nouveautés ramadanesques. Ainsi, l'application directement téléchargeable sur l'App Store et Google Play est strictement conçue pour en outre s'adapter, au fur et à mesure des commandes, aux préférences et goûts particuliers des marocains afin d'offrir une expérience d'achat et, une expérience client des plus novatrices, simple, efficace et surtout... unique. En effet, ces derniers peuvent parcourir l'ensemble de la gamme de produits de PAUL Maroc, passer leurs commandes et choisir leurs lieux de livraison préférés. Grâce à l'interface simple et intuitive, l'application facilite la recherche des produits et la finalisation des achats en quelques clics seulement. Les clients peuvent également choisir entre les deux grands services de livraison et de click and collect, offrant ainsi une expérience d'achat plus pratique, flexible et qui tient également compte des préférences culinaires du marché marocain. L'apport de cette nouvelle technologie est soutenue par les 30 magasins existants ainsi que les 1500 collaborateurs que compte l'enseigne de qualité Paul Maroc qui signe une fois de plus, sa volonté de se positionner constamment dans l'air du temps et le regard exigeant de la clientèle marocaine.



### HÔTELLERIE



#### LE FAIRMONT RABAT, NOUVELLE ADRESSE INCONTOURNABLE !

Le Fairmont La Marina Rabat-Salé semble être une nouvelle adresse de choix pour les voyageurs visitant la région de Rabat-Salé. Avec sa vue panoramique sur les monuments historiques de la région et ses prestations hôtelières de luxe, l'établissement est un véritable bateau de croisière ancré sur l'estuaire du Bouregreg. Il compte 186 chambres, dont 27 suites, une résidence de 88 appartements, trois restaurants, un centre de conférence et une majestueuse salle de bal. Le Fairmont La Marina Rabat-Salé propose également des expériences culinaires variées avec ses trois restaurants, qui offrent des plats français, marocains et une cuisine de voyage aux influences nikkei. Le nouvel établissement est dirigé par Jérôme Lobier, qui a apporté sa touche personnelle

à l'ensemble des prestations proposées. En tant que quatrième établissement de la marque Fairmont au Maroc, le groupe Accor renforce ainsi sa présence dans le Royaume.

## INNOVATION VERTE

### LANCEMENT DU PROGRAMME HUGG AU SÉNÉGAL

Le programme Hubs Go GreenTech (HUGG) a été lancé au Sénégal dans le cadre de la coopération Sud-Sud pour le développement de l'Afrique. L'initiative est portée par IRESEN, l'Institut de Recherche en Energie Solaire et Energies Nouvelles, en partenariat avec un cabinet sudafricain spécialisé dans les écosystèmes d'innovation "Viridian", avec le soutien de la GIZ. L'objectif du programme est de renforcer les capacités des hubs d'innovation pour qu'ils se professionnalisent et se spécialisent dans

l'accompagnement des GreenTech en Afrique. Douze incubateurs issus de dix pays africains ont bénéficié d'ateliers, de formations et de sessions de coaching individuel et collectif, ainsi que de rencontres avec des bailleurs de fonds pour mieux connaître les opportunités de financement verts. Les activités de suivi seront organisées tout au long de l'année par IRESEN et Viridian pour accompagner les hubs dans leur développement et leur spécialisation green. Le programme Hubs Go GreenTech (HUGG) est un programme phare pour le développement de l'innovation et des startups vertes en Afrique, soutenant ainsi la transition vers une économie verte, durable et inclusive.



 **STEAP  
STAILOR**

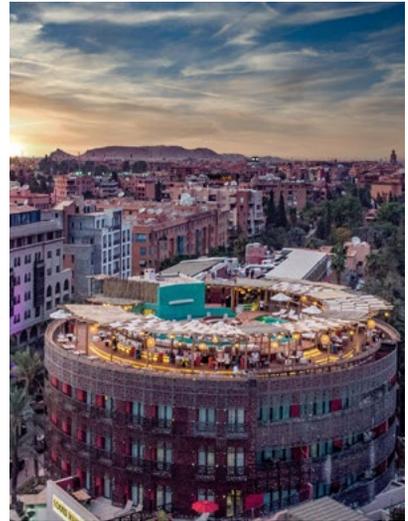
STEAP STAILOR votre interlocuteur  
Process au Maghreb et en Afrique, pour  
vos installations Process agroalimentaires,  
cosmétiques et pharmaceutiques.

STEAP STAILOR MAGHREB  
469 avenue Ambassadeur Ben Aicha, Roches Noires  
20290 Casablanca – Maroc  
T. +212 (0) 522 24 88 76 - F. +212 (0) 522 24 88 82  
E. j.hajjoubi@steapstailor.com - S. www.steapstailor.com

## ENSEIGNE DE LUXE

### NOBU S'INSTALLE AU CŒUR DE L'HIVERNAGE À MARRAKECH

Situé dans le quartier de l'Hivernage, au cœur de Marrakech, le Nobu Hotel Marrakech est le premier hôtel de la marque internationale Nobu Hôtels en Afrique. Ce nouvel hôtel 5 étoiles offre une expérience Nobu à travers 71 suites, des restaurants proposant une cuisine asiatique fusion et de nouvelles créations influencées par les saveurs et les produits locaux, un bar-lounge, un rooftop avec piscine et vue panoramique sur la ville rouge, ainsi qu'un Pearl Spa de plus de 2000m<sup>2</sup>. Le décor de l'hôtel est inspiré et élégant, avec une touche japonisante, qui rend hommage à la bâtisse d'origine tout en apportant une touche de modernité. Les hôtes sont accueillis dans un espace contemporain chaleureux, orné d'œuvres d'art locales, de détails et de luminaires faits-main, témoins du savoir-faire des artisans marocains et de l'identité architecturale de Marrakech. Côté capacité, les 71 suites de l'hôtel incarnent le concept nippon de Kokoro, reflétant le lien spirituel avec la destination et possèdent chacune une vue imprenable sur les montagnes de l'Atlas ou la Koutoubia, la plus grande mosquée de la ville. Cerise sur le gâteau ? Le Nobu Marrakech, restaurant signature de l'hôtel, propose une cuisine asiatique fusion reprise des marqueurs du Chef Nobu Matsushisa, ainsi que de nouvelles créations influencées par les saveurs et les produits locaux. Mais, le Rooftop Garden est aussi l'endroit idéal pour admirer la ville, de jour comme de nuit, tout profitant d'une sélection de plats saisonniers marocains et méditerranéens au son du DJ. Voici comment désormais, vivre l'expérience Nobu comme nulle part ailleurs.



## RENCONTRE GASTRONOMIQUE

### LES ARTS DE LA TABLE AMBASSADEURS DE LA CULTURE

La première édition des « Rencontres Gastronomiques de Taghazout Bay » aura lieu du 16 au 19 mars 2023, rassemblant 60 chefs marocains et français ainsi que des professionnels des Arts de la Table et des Métiers de Bouche de plusieurs pays d'Afrique Subsaharienne et d'Europe. L'objectif de l'événement est de rapprocher les gastronomies de différentes nations, de fédérer les acteurs de la filière des produits du terroir, de la pêche et de l'industrie touristique de la région, et d'impliquer les écoles hôtelières et les établissements de formation en restauration et hôtellerie. La thématique culinaire de cette année sera l'huile d'Argan dans la haute gastronomie. Des démonstrations culinaires, des séances de dégustation et des dîners de gala seront organisés. Cette édition des Rencontres Gastronomiques de Taghazout Bay vise à capitaliser sur les succès des cinq premières éditions et à renforcer la notoriété grandissante de l'événement.

**CITOYENNETE**

**LE MAROC FAIT SON SHOW**

Le Maroc est choisi comme pays à l'honneur au salon professionnel de l'industrie agroalimentaire, le Summer Fancy Food Show 2023, qui se tient à New York. Cette reconnaissance reflète la politique agricole innovante et la promotion dynamique du secteur agroalimentaire marocain. Les exportations de produits alimentaires agricoles et maritimes du Maroc ont atteint un chiffre record de 80 milliards MAD en 2022, soit une augmentation de 20% par rapport à l'année précédente. Par voie de conséquence, cet événement sera l'occasion pour le Maroc de renforcer sa position en tant que producteur et exportateur agroalimentaire de premier plan, tout en mettant en valeur l'art culinaire marocain à travers des animations culinaires. En effet, pour cette occasion, Morocco Foodex accompagnera une quarantaine d'exportateurs marocains. Ce sera également l'occasion de mettre en valeur l'art culinaire marocain à travers l'organisation d'animations culinaires pendant toute la durée du salon.



**LUBRIFIANTS CERTIFIÉS HALAL NSF H1  
POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE**

*Une gamme complète de plus de 200 références certifiées Halal NSF H1*



- Résiste aux conditions d'utilisation les plus Extrêmes
- Prolonge la durée de vie de vos machines
- Réduit les temps d'arrêt des machines
- Améliore la rentabilité de l'usine
- Allonge les intervalles de lubrification
- Protège contre une large variété d'agents microbiens
- Leader américain des lubrifiants pour l'industrie agro-alimentaire



www.lubrinamaroc.com  
 QUARTIER INDUSTRIEL SIDI BERNOUSSI, LOTISSEMENT  
 MAURITANIA, LOT N°64, RUE D. Casablanca-Maroc  
 Tél : 49 08 34 0522 Fax : 51 08 34 0522

*Le spécialiste de la lubrification pour l'industrie agro-alimentaire*



## #produits agricole

### **COMMERCE EXTÉRIEUR** DES EXPORTATIONS EN CROISSANCE CONTINUE

Depuis l'avènement du Plan Maroc Vert en 2008, le Maroc n'a cessé de se distinguer dans de nombreux secteurs à l'exportations. Cette stratégie gagnante a fini par payer pour permettre au Maroc d'atteindre un niveau record en 2022 pour les produits agricoles et agroalimentaires. Explications.



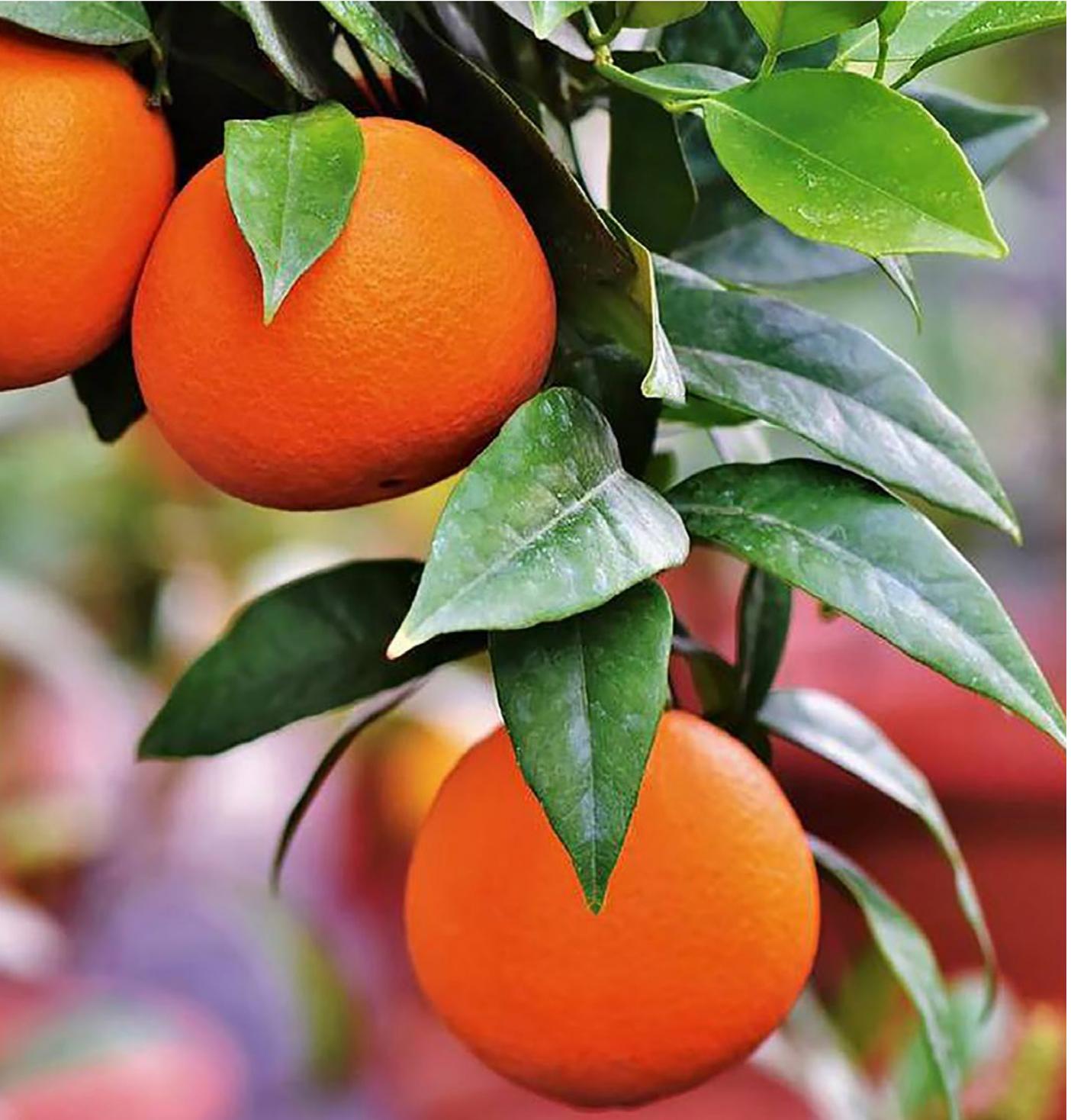
## ÉCONOMIE

### **2022 : UNE ANNÉE RECORD POUR LE MAROC**

En 2022, les exportations marocaines de produits

alimentaires agricoles et maritimes ont dépassé pour la première fois les 80 milliards MAD, soit une hausse de près de 20% par rapport à l'année précédente. Ce secteur se

positionne désormais à la 3ème place des secteurs d'exportation du pays. Les exportations de fruits et légumes frais ont augmenté de 10%, avec une croissance notable de 20% pour les fruits rouges,



## ECONOMIE

tandis que les agrumes ont connu une croissance de 2,2 fois sur le marché américain. Par ailleurs, les exportations des produits de la pêche ont également augmenté de 13% en volume et de 16% en valeur, atteignant ainsi 28 milliards MAD, tandis que les exportations de conserves de poissons ont augmenté de 7% en volume et

30% en valeur. Pour ce qui est des produits agricoles transformés, ils ont à leur tour connu une hausse des exportations de 5% en volume et de 19% en valeur en 2022, avec une croissance remarquable de 85% en volume et 49% en valeur pour l'huile d'olive.

## **LES PERFORMANCES**

### **CLÉS**

#### **La filière agrumicole**

Les exportations d'agrumes ont particulièrement impressionné, atteignant un volume record de 735 400 tonnes au cours de la campagne actuelle (du 1er septembre 2021 au 13 juin 2022).



## ECONOMIE

Cette croissance spectaculaire de 42% par rapport à la même période de la campagne précédente s'est étendue à toutes les espèces d'agrumes et destinations. Les exportations de petits fruits d'agrumes ont augmenté de 40% pour atteindre 628 600 tonnes, tandis que les exportations d'oranges (gros

fruits) ont connu une croissance encore plus importante, avec une augmentation de 62% pour atteindre un volume de 97 200 tonnes. In fine, le secteur des exportations de fruits et légumes frais continue ainsi à prospérer malgré les défis actuels du marché mondial.

### L'huile d'olive

L'huile d'olive marocaine connaît une forte demande sur les marchés internationaux, avec des exportations en hausse de 47% en valeur au cours de l'année 2022. Cette demande soutenue a conduit à une augmentation du volume des exportations d'huile d'olive de 13 200 tonnes au cours des huit premiers mois de l'année, soit... le double du volume de l'année précédente à la même période. Les principaux marchés de destination ont connu une croissance particulièrement importante, avec une hausse de 3,2 fois en volume et 3,6 fois en valeur sur le marché de l'Union Européenne. Les exportations d'huile de grignon d'olive, ont également connu une forte augmentation, avec un volume de 13 100 tonnes et une valeur de 212 million MAD pour les huit premiers mois de l'année 2022. Verdict ? Il convient de noter que la production nationale d'olives pour la campagne 2021-2022 est en hausse de 21% par rapport à la campagne précédente, atteignant 1,96 million de tonnes. De fait, la filière contribue à l'équilibre de la balance commerciale en assurant une entrée en devises équivalente à 2 Milliards de DH/an avec des

exportations en moyenne de 91 300 T/an d'olives de table, 15 000 T/an d'huile d'olive et 13 700 T/an d'huile de grignons d'olives. Le Maroc occupe ainsi la troisième place en matière d'exportations d'olive de table et la neuvième place en matière d'exportations d'huiles d'olive. Par ailleurs et de par son rôle économique, la filière constitue une source importante d'emplois avec près 51 millions de journées de travail par an et participe à hauteur de 20 % à la couverture des besoins en huiles végétales alimentaires.

### Les fruits rouges

En 2022, le Maroc est devenu le quatrième plus grand exportateur de myrtilles fraîches au monde, dépassant les États-Unis. Les exportateurs marocains ont exporté un total de 53 000 tonnes de myrtilles fraîches l'année dernière, se classant derrière seulement trois pays: le Pérou (277 000 tonnes), le Chili (105 000 tonnes) et l'Espagne (87 000 tonnes).

Bien que les exportations des Pays-Bas au cours des 11 derniers mois aient été supérieures à celles du Maroc avec 104 000 tonnes exportées, le résultat réel des Pays-Bas est bien inférieur, car ils ont importé 130 000 tonnes de myrtilles fraîches au cours de la même période.

Les exportations de myrtilles cultivées du Canada et des États-Unis ont également dépassé celles du Maroc, mais seulement si l'on tient compte du volume



## ECONOMIE

des approvisionnements en baies sauvages. Les exportations de myrtilles cultivées des États-Unis ont atteint 45 200 tonnes en 2022, tandis que sur les 77 000 tonnes d'exportations de myrtilles *Vaccinium* en provenance du Canada, seulement 18 800 tonnes étaient des myrtilles cultivées. Quant à l'Espagne, plus de 90 % des exportations marocaines étaient destinées à l'Espagne, qui réexportait les myrtilles marocaines, allongeant ainsi sa saison de vente. Cependant, la part de l'Espagne dans les exportations marocaines a chuté à 36% de 2017 à 2022. La plus

grande partie des exportations va maintenant directement vers les pays consommateurs de myrtilles. La principale destination est l'UE, ainsi que le Royaume-Uni et la Norvège. Outre le marché de l'UE, le Maroc a misé ces dernières années sur l'ouverture de marchés hors Europe. Ainsi, depuis 2017, l'exportation totale de myrtilles fraîches du Maroc vers les pays du Moyen-Orient et de l'Asie du Sud-Est a été multipliée par 9,5, atteignant 1 900 tonnes.

Jusqu'en 2022, la Russie était également une destination intéressante pour les exportateurs de myrtilles marocaines, mais en

raison de la guerre, la Russie n'a importé que 400 tonnes l'année dernière. À titre de comparaison, les exportations annuelles du Maroc vers le marché russe en 2020-2021 étaient de 1200-1300 tonnes. In fine et en seulement cinq ans, le Maroc s'est illustré de manière plus que significative pour multiplier par plus de trois sa production, passant de 15 600 tonnes en 2017 à 53 000 tonnes en 2022. Une prouesse qui le place, on le rappelle 4ème plus gros exportateur de myrtilles fraîches au monde.





MARQUES

**130**  
Marques

**5,300**  
Visiteurs  
Professionnels



**17**  
Pay

Arabie Saoudite, Autriche, Belgique, Hongrie, Chine, Emirats Arabes Unis, Espagne, France, Allemagne, Inde, Italie, Maroc, Pologne, République Tchèque, Royaume-uni, Tunisie, Turquie



**17-19**  
**Octobre'23**

**CICEC**  
**Casablanca - MAROC**

Groupes de produits by Siema Expo



PRÉPARATION DES ALIMENTS



TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE



MACHINERIE



EMBALLAGE



CUISINE



ÉQUIPEMENT AGRICOLE



ENGRAIS ET SEMENCES

Appelez-nous

+212 660 03 7379

Contactez-nous

foodexpomarketing@elanexpo.net  
info@siemamaroc.com

Visitez-nous

www.elanexpo.net  
www.siemamaroc.com

Lieu

CICEC, Route d'el Jadida  
Casablanca, MAROC

Organisateur

**ELANEXPO**

Partenaire

**AHK**  
Deutscher Industrie- und  
Handelsverband im Mittelbau  
Chemie, Eisen- und Stahlindustrie  
et d'Industrie im Maroc

**BTOBEXCHANGE**  
Connecting business

Partenaires Medias

**RESAGRO**  
Le Maroc des Agribusiness

**afrique**  
agriculture

**Aujourd'hui**  
MAROC

**INDUSTRIE**  
DU MAROC

#saison agricole

2022/2023

**CAMPAGNE AGRICOLE 2022/2023**

**ÉTAT DES LIEUX ET PERSPECTIVES FUTURES**

Cruciale parce qu'elle vient clôturer définitivement deux années de pandémie, l'actuelle campagne agricole est sous les projecteurs de tous les acteurs qui misent sur une production bien plus importante que les années passées. Mais qu'en sera-t-il exactement ? Voici quelques pistes de réflexion.



## AGRICULTURE

Les dernières précipitations au Maroc sont une aubaine pour l'agriculture. Selon les données officielles du ministère de l'agriculture, les précipitations ont atteint 43,7 milliards de mètres cubes à ce jour, soit une augmentation de 36 % par rapport à la moyenne des cinq dernières

années. Cette pluviométrie abondante a permis de remplir les barrages et les réservoirs d'eau, avec une capacité de stockage de 18,7 milliards de mètres cubes, soit 68,3 % de la capacité totale. Cette abondance de pluies a eu un impact positif sur la campagne agricole actuelle,

en particulier sur les cultures de céréales. Avec une superficie totale semée pour les céréales qui a atteint 4,9 millions d'hectares, une augmentation de 13 % par rapport à la même période l'année dernière, les cultures de blé, d'orge et de légumineuses ont connu une croissance



## AGRICULTURE

remarquable, avec une production prévue de 10 millions de tonnes de blé, 3,8 millions de tonnes d'orge et 1,5 million de tonnes de légumineuses. La production de fruits et légumes est également appelée à augmenter cette année grâce aux précipitations abondantes. Les prévisions indiquent une augmentation de 10 % de la production de tomates, une augmentation de 15 % de la production d'agrumes et une augmentation de 20 % de la production d'oignons. Ces derniers chiffres sont encourageants pour l'agriculture marocaine, qui dépend largement des cultures pluviales. Cependant, les agriculteurs doivent continuer à surveiller attentivement les conditions météorologiques et à adapter leurs pratiques agricoles en conséquence pour maximiser les avantages et minimiser les pertes. Dans tous les cas, ces précipitations abondantes sont une bonne nouvelle pour l'agriculture marocaine dont voici le tout premier bilan.

### **LES PREMIERS INDICATEURS**

Le ministre de l'Agriculture a récemment présenté les résultats de la campagne agricole 2022-2023 au Maroc.

La production de céréales a atteint 1,1 million de quintaux. En ce qui concerne la filière sucrière, la superficie ciblée pour la betterave,

sucrière est de 50 000 hectares, avec une aide de 1 280 dirhams/hectare pour les semences.

En ce qui concerne les engrais, le marché national sera approvisionné de près de 650 000 tonnes d'engrais de phosphates, avec une stabilité des prix par rapport à l'année dernière.

Le ministre suit également l'évolution des prix des engrais azotés qui connaissent une baisse au niveau international, et envisage une intervention de l'État dans certaines chaînes centrales pour l'approvisionnement du marché national. La superficie dédiée aux cultures potagères est de 41 000 hectares, sur un total de 103 000 hectares ciblés.

En ce qui concerne la production animale, le ministère poursuit le soutien du fourrage selon les chaînes de production et la situation climatique. Il assure également un soutien permanent aux chaînes laitières et viandes rouges, avec pour but de préserver leur équilibre, la protection de la santé animale contre les maladies contagieuses, ainsi que l'élargissement des points d'eau dédiés à l'abreuvement du cheptel selon les régions.

Le ministre a également évoqué le registre de l'assurance agricole, indiquant que la superficie assurée a été revue à la hausse pour atteindre 1 200 000 hectares,

avec un ajout de 200 000 hectares supplémentaires. Le volume d'aides prévues dans le cadre du Fonds de développement agricole pour l'année 2023 s'établit à 3,7 milliards de dirhams, avec l'ambition d'attirer un investissement d'une valeur de 7,4 milliards de dirhams.

Au total, 1 300 000 hectares ont été aménagés dans le cadre du programme des cultures d'automne, dont 11 % sont irrigués, ainsi que 222 000 hectares de cultures d'automne et le lancement du programme relatif aux céréales d'automne sur une superficie de 50 000 hectares. Ces premiers résultats sont le fruit d'un travail acharné des agriculteurs, tout en exhortant à la prudence face aux aléas climatiques et à l'adaptation des pratiques agricoles pour garantir une production optimale.

### **TOMATE MAROCAINE LES PREMIERS CHIFFRES**

Au cours de la saison agricole en cours (2022-2023) dans la région de Souss-Massa, le programme de plantation a prévu une surface de culture de plus de 7 200 hectares de tomates, dont 3 900 hectares de tomates rondes, selon les propos tenus par un responsable lors d'une visite de terrain dans une exploitation agricole de la province de Chtouka Ait Baha, rapportée par la chaîne d'information en continu M24.

## AGRICULTURE

Ce dernier a souligné que la production de tomates rondes dans la région de Souss-Massa permettra de répondre aux besoins du marché intérieur et de l'exportation. Grâce à l'amélioration des conditions climatiques actuelles, la production quotidienne de tomates dépasse 1 000 kg/ha, a-t-il ajouté. Cette situation a permis d'assurer l'approvisionnement du marché national en ce produit agricole.

Le responsable a également fait savoir que les marchés de gros de fruits et légumes d'Inezgane et d'Oulad Teima reçoivent chaque jour 700 tonnes de tomates, tout comme d'autres marchés. Il a souligné que la stratégie adoptée par le ministère de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement rural et des Eaux et Forêts, en totale coordination

avec les professionnels, est de donner la priorité à l'approvisionnement du marché intérieur en fruits et légumes afin de faire baisser les prix.

**Une production de tomate ronde estimée à 695.000 tonnes est attendue au niveau de la région de Souss-Massa durant l'actuelle saison agricole 2022-2023.**

### **CÉRÉALES : PAS DE PANIQUE !**

L'Ukraine, qui est l'un des principaux producteurs de céréales au monde, s'attend à une baisse de 36 % de sa récolte de céréales cette année en raison d'une diminution des surfaces

cultivées, d'une hausse des coûts du carburant et d'un manque de main-d'œuvre. Cette baisse de production aura un impact sur les exportations de céréales, ce qui obligera les pays importateurs à trouver d'autres fournisseurs. Les pays africains, en particulier le Maroc, qui importaient une grande quantité de céréales d'Ukraine, devront trouver de nouveaux fournisseurs. Cependant, le Maroc s'approvisionne déjà auprès de nombreux pays différents, notamment la France, l'Allemagne, la Pologne, la Roumanie, l'Argentine, l'Angleterre, les États-Unis, la Lettonie, l'Estonie et le Canada, ce qui signifie que le Maroc ne devrait pas être affecté par la baisse des exportations ukrainiennes. Les importations mondiales de céréales sont en hausse et l'approvisionnement en blé des grands pays importateurs n'est



## AGRICULTURE

pas menacé. Les importateurs marocains profitent de cette période favorable pour constituer le maximum de stocks possible en prévision de la production de farine très demandée durant le mois de Ramadan qui approche.

### **NET REcul DE LA PRODUCTION D'AGRUMES**

Selon un récent rapport du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA), la production mondiale d'agrumes devrait diminuer au cours de la saison 2022/2023. Cette baisse est due à différents facteurs négatifs tels que des conditions météorologiques défavorables et l'augmentation des coûts des intrants agricoles. Le rapport de l'USDA prévoit une diminution de

la production de mandarines pour la saison 2022/2023, avec une baisse de 1,2 million de tonnes, atteignant 36,6 millions de tonnes. Cette baisse est principalement attribuée aux mauvaises conditions météorologiques en Chine, au Maroc et en Turquie.

#### **La situation au Maroc**

La baisse de la production aura un impact négatif sur la consommation et les exportations, ces dernières devraient chuter de près de 50 % au Maroc. La production de mandarines devrait également diminuer au niveau du Royaume, de 34 %, passant à 900 000 tonnes. D'un autre côté, la production d'oranges pour la saison 2022/23 sera inférieure de 5 %, atteignant 47,5 millions de tonnes. Et au Maroc, la production d'oranges devrait finalement reculer à 400 000 tonnes au lieu

de 750 000 tonnes, en raison de la diminution des rendements et de la superficie récoltée. Un recul sévère largement causé par des conditions météorologiques défavorables pendant la saison de croissance et des pénuries d'eau.

#### **Et ailleurs**

Pour la même période, le monde prévoit une baisse de 7 % de la production de citrons, qui devrait atteindre 9,3 millions de tonnes. Cette baisse est attribuée aux conditions météorologiques défavorables et à la hausse des coûts d'intrants, qui ont entraîné une baisse de la production en Argentine, au Mexique et en Turquie. Cette diminution de l'offre réduira la consommation mondiale, les exportations et les fruits destinés à la transformation.





MARQUES

**130**  
Marques

**5,300**  
Visiteurs  
Professionnels



**17**  
Pay

Arabie Saoudite, Autriche, Belgique, Hongrie, Chine, Emirats Arabes Unis, Espagne, France, Allemagne, Inde, Italie, Maroc, Pologne, République Tchèque, Royaume-uni, Tunisie, Turquie



**17-19**  
**Octobre'23**

**CICEC**  
**Casablanca - MAROC**

### Groupes de produits by Food Expo



ALIMENTS &  
BOISSON



TECHNOLOGIES  
AGRICOLES



PRODUIT  
D'HOSPITALITÉ



LES PRODUITS  
LAITIERS



FRUITS  
LÉGUMES



ÉPICES



ANIMAUX VIVANTS  
ET VIANDE



TECHNOLOGIE  
ALIMENTAIRE

Appelez-nous

+212 660 03 7379

Contactez-nous

foodexpomarketing@elanexpo.net  
info@moroccofoodexpo.com

Visitez-nous

www.elanexpo.net  
www.moroccofoodexpo.com

Lieu

CICEC, Route d'el Jadida  
Casablanca, MAROC

Organisateur

**ELANEXPO**

Partenaire

**AHK**  
Oudabta Industrielle- and  
Handelsgesellschaft für Marokko  
Chemie, Abrechnung, de Clearance  
et d'Inventaire au Maroc.

**BTOBEXCHANGE**  
Connecting business

Partenaires Medias

**RESAGRO**  
L'association des résidents

**afrique**  
agriculture

**Aujourd'hui**  
MAROC

**INDUSTRIE**  
DU MAROC

#habitudes culinaires

#Ramadan

## PRODUITS STARS ET VENTES PHARES

Propice à des habitudes culinaires qui mêlent tradition et gourmandise, le mois de Ramadan est aussi pour nombre d'industriels du secteur agroalimentaire la période pour réaliser des pics de vente spectaculaires. Retour sur les ventes phares et toutes les nouvelles mesures gouvernementales actuelles pour que ce mois sacré de jeûne soit synonyme d'une offre suffisante et accessible pour l'ensemble des consommateurs.





Consommés avec modération tous les autres mois de l'année, force est de constater que certains produits de base ou de première nécessité connaissent une impulsion d'achat impressionnante pendant le mois de Ramadan : concentré de tomates, œufs, dattes, miel, etc. Et beaucoup d'autres produits alimentaires ne dérogent pas à la règle de leur présence constante dans le foyer d'une grande majorité de marocains. Explications.

### **EN HAUT DE L'AFFICHE : LE CONCENTRÉ DE TOMATES**

Il est à la Harira traditionnelle ce que les graines de couscous sont au plat du vendredi : un ingrédient indispensable et les industriels le savent mieux que tout le monde. Pour les fabricants de concentré de tomates, c'est en effet une période très importante en termes de ventes. En effet, chaque année à cette période, ces industriels se réjouissent car la soupe traditionnelle est très demandée, ce qui représente près de 70% de leur production annuelle. Le reste de l'année, les ventes sont peu importantes et se concentrent surtout sur les couches modestes et l'industrie des conserves de poissons. C'est pourquoi les producteurs de concentré de tomates se préparent depuis mars en augmentant leur rythme de production et en renforçant leurs stocks pour répondre à cette forte demande. Comme d'autres denrées alimentaires, le concentré de

tomates est suivi par les pouvoirs publics pour maintenir un stock minimum avant le Ramadan. Les fabricants sont donc tenus de fournir l'état de leurs stocks aux autorités locales deux à trois mois avant la période critique, car ce produit est considéré comme une nécessité de première importance. Et ce, notamment dans les foyers où la tomate fraîche est malheureusement quasiment absente. Au cours des dernières années, l'importation de concentré de tomates est devenue de plus en plus régulière au Maroc. Les marques égyptiennes, italiennes et chinoises ont envahi le marché aux côtés des produits locaux. Malgré une consommation de 13 000 à 14 000 tonnes de concentré de tomates, le Maroc reste en retard par rapport à ses voisins tunisiens et algériens, qui en consomment plus de 100 000 tonnes par an. En fait, l'Algérie se classe deuxième dans le monde en termes de consommation de concentré de tomates, après la Libye qui a hérité des habitudes culinaires italiennes.

### **LES DATTES ALGÉRIENNES ET TUNISIENNES EN NUMBER ONE**

Les dattes marocaines n'arrivent toujours pas à concurrencer les tunisiennes et les algériennes. Pourtant, les Marocaines sont moins chères et de meilleur goût ! Manque de marketing, déficit de communication et conditionnement dévalorisant. Les dattes marocaines de ce

## AGROALIMENTAIRE

mois de Ramadan souffrent, tout aussi bien que les précédentes campagnes, de problèmes structurels qui entravent leur décollage. En revanche, ses concurrentes, les Tunisiennes et Algériennes, ont toujours la cote, notamment le Deglet Nour. Autrement dit, une fois de plus, les dattes marocaines ne profitent pas du Ramadan car la cueillette des dattes, qui se fait en octobre-novembre, ne coïncide pas avec le mois sacré. Surtout, à défaut de moyens suffisants de stockage

sous froid, les consommateurs se rabattent sur les dattes algériennes et tunisiennes, ainsi que celles provenant du Moyen-Orient. Au niveau des prix, ils varient entre 6 et 7 DH le kilo pour les dattes marocaines de qualité médiocre, de 12 à 15 DH pour les qualités intermédiaires et de 20 à 25 DH pour la qualité supérieure (Boufagous). Exceptionnellement, la qualité marocaine Mejhoul peut atteindre 130 DH le kilo. Caractérisée par une saveur caramélisée, la

variété Bousthami est la plus prisée. Huitième producteur mondial, le Maroc produit en moyenne plus de 100.000 tonnes de dattes annuellement, dont le quart seulement est de bonne qualité. De leur côté, les variétés tunisiennes sont généralement commercialisées entre 30 et 55 DH le kilo. Un peu plus chers que les dattes marocaines, les produits tunisiens se démarquent néanmoins par un conditionnement très attractif pour le consommateur.



## AGROALIMENTAIRE

C'est le cas notamment, pour les marques Bledi (Algérie), dattes algériennes, Lyna (Tunisie) ou encore dattes tunisiennes. Globalement, si l'import des dattes porte sur 30.000 tonnes par an, la production marocaine s'établit annuellement à 120.000 tonnes.

### **BEURRE : AUCUNE PRISE DE RISQUE**

Le marché du beurre au Maroc est entre les mains du circuit

traditionnel qui représente encore à ce jour près de 70% du marché. Un taux qui représente plus de 600 millions de dirhams de chiffre d'affaires, lequel est contrôlé par de grands groupes nationaux. Le Ramadan constitue la haute saison de la pâtisserie traditionnelle marocaine, ce qui est profitable pour les marchands de beurre. Pour autant, le marché du beurre est dominé par les importations car la production nationale est faible, estimée entre 8 000 et 12 000 tonnes, tandis que la quantité de beurre importé est estimée entre 30 000 et 40 000 tonnes, en raison du climat aride et du coût élevé de production.

### **LE MIEL : 90% DES VENTES PENDANT LE RAMADAN !**

Le miel est un ingrédient clé dans la cuisine traditionnelle marocaine, en particulier pendant le Ramadan, et représente environ 90% de la consommation annuelle de miel au Maroc. Bien que le Maroc dispose de ressources naturelles abondantes pour la production de miel, la demande locale dépasse toujours largement l'offre. Cette année, la production de miel a chuté de 10% par rapport à l'année précédente selon le ministère de l'Agriculture. En cause ? Les épisodes successifs de sécheresse qui ont réduit toutes les ressources mellifères du pays et qui conduisent au fameux syndrome d'effondrement des colonies d'abeille. Néanmoins, la production a continuellement progressé depuis 2009 pour passer de 4717 tonnes en

2009 à 6534 tonnes l'année passée. Afin d'éviter toute pénurie, l'importation est toujours nécessaire. Selon le Conseil national du commerce extérieur (CNCE), le Maroc est le deuxième importateur de miel sur le continent africain, avec un volume d'importation atteignant 2200 tonnes. En outre, il convient de noter que des quantités supplémentaires de miel sont acheminées depuis l'Europe, principalement depuis l'Espagne par le biais de circuits de contrebande.

### **LA FARINE : ESSENTIELLE**

Le marché de la farine au Maroc est structuré en deux circuits : la grande distribution (GMS) qui représente environ 20% des ventes, et le circuit traditionnel qui représente les 75 à 80% restants. La période du Ramadan reste la saison haute des ventes pour les minotiers. Mais, la concurrence ne cesse de se développer avec l'arrivée de nouveaux entrants, ce qui diminue drastiquement les marges des minoteries. Le Maroc aurait une capacité d'écrasement de grain pour faire de la farine exploitée à seulement 51%, ce qui conduit les grandes minoteries à se diversifier. Plusieurs marques tiennent le haut du pavé. MayMouna, Fandy, Itkane ou Mziya, les marocains les connaissent toutes étant donné leur communication massive dans les différents médias.

### **LES JUS DE FRUITS : INDISPENSABLES**

Pendant le mois sacré de Ramadan, les opérateurs du secteur des jus de fruits connaissent une période véritablement intense, avec une demande atteignant un pic sans précédent, notamment sur les produits alimentaires. Pour attirer les clients, les opérateurs se livrent une guerre acharnée sur les prix, qui peuvent baisser jusqu'à 30%. La concurrence tire tellement les prix vers le bas que certains fabricants préfèrent se concentrer sur le pur jus pour éviter la concurrence avec les oranges à presser à la maison. Les opérateurs se préparent depuis le mois de janvier de chaque année, pour satisfaire le pic de la demande et investissent massivement dans la communication, dépensant en moyenne 2 à 3 millions de DH rien que pour la période de Ramadan chaque année. Les réseaux sociaux sont également mis à contribution pour toucher les jeunes consommateurs de jus.

### **LE LAIT : TOUT LE MONDE EST CONTENT !**

Pendant le mois de Ramadan, la consommation journalière de lait des marocains est de 3,5 millions de litres, offrant une opportunité aux opérateurs du

secteur, en particulier à Centrale Laitière, leader du marché. Les industriels constituent des stocks pour couvrir les besoins, les ventes augmentent jusqu'à 50%, ce qui exacerbe la concurrence et génère des promotions et actions commerciales. En 2012, le gouvernement avait même autorisé l'importation de 20 000 tonnes de lait UHT pour éviter une rupture de stock. Les yaourts sont également très populaires, avec 7 millions de pots consommés par jour. Les poids lourds du secteur ont une stratégie commerciale agressive pour profiter de l'effet Ramadan, tandis que les clients cherchent avant tout le meilleur prix et la disponibilité des produits.

### **LE GOUVERNEMENT INSTAURE DES MESURES SPÉCIFIQUES**

En prévision d'un manque d'approvisionnement, différents départements et établissements ont déjà tenu nombre de réunions au ministère de l'Intérieur pour discuter de l'approvisionnement des marchés et des prix des produits de grande consommation à l'approche du mois de Ramadan. Des mesures ont été prises pour renforcer l'offre et les stocks de produits de base et pour sécuriser l'approvisionnement des marchés durant le mois sacré. Les responsables et représentant ont également souligné la nécessité de maintenir la veille

et le suivi pour prévenir et remédier à toute insuffisance d'approvisionnement pouvant être relevée au niveau national ou territorial. Il était capital de faire le point et de pouvoir contrôler simultanément l'évolution des prix des produits de grande consommation et les mesures à mettre en place afin de garantir tous les produits de base aux foyers marocains.



### **COORDINATION ET CONTRÔLES RÉGULIERS**

Ainsi, le marché national devrait être approvisionné de manière suffisante et normale en différents produits de consommation, notamment les fruits et légumes, les viandes rouges et blanches, les poissons, les produits laitiers, les farines et produits à base de céréales et les légumineuses, les œufs, les dattes, les huiles et matières

grasses, le sucre, thé et café, le concentré de tomates et autres produits agricoles transformés, ainsi que le gaz butane. Par ailleurs, différentes mesures ont été prises par les pouvoirs publics pour limiter les augmentations des prix de certains produits ayant connu des hausses relativement importantes au cours des derniers mois. En parallèle, les mesures de coordination, de contrôle et de régulation des marchés seront renforcées durant les

prochains jours et semaines, en associant les différents corps et organismes de contrôle concernés. Dans l'ensemble des villes du territoire, une foule d'instructions ont été données aux Walis et gouverneurs pour mobiliser l'ensemble des acteurs et opérateurs concernés et pour intensifier et renforcer les activités de veille et de contrôle au niveau des marchés de gros et de détail. Autant de mesures nécessaires au bon déroulement du mois sacré de Ramadan.



#Salon International

## LES GRANDS SALONS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Preuve tangible que la reprise économique post-pandémie est enfin largement entamée, les nombreux salons et autres événements rassemblent de nouveau les grands mastodontes de l'industrie agro-alimentaire dans le monde entier. Retour sur certains salons qui valent le détour par la qualité des exposants, des forums et des innovations qui font évoluer ce marché porteur.



## ÉVÈNEMENT

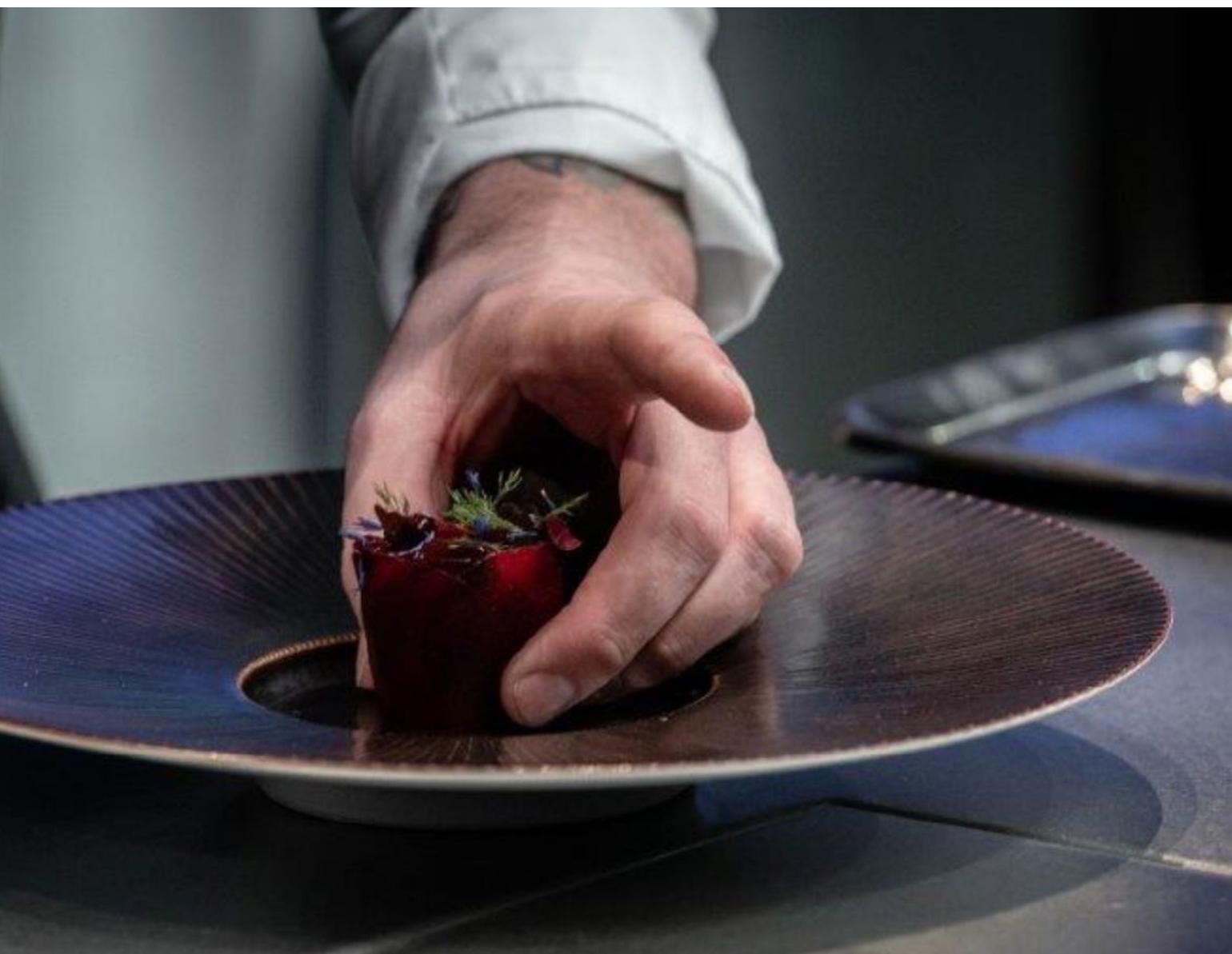
### **LE SIRHA DE LYON**

Le SIRHA, c'est le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation. Le premier rendez-vous professionnel de tous les acteurs du Food Service, de la restauration et de l'alimentation. Tous les acteurs de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation sont rassemblés autour de clients et futurs prospects. Et tous les deux ans cette grand-messe fait l'objet de présentations d'innovations, rem-

ise des SIRHA Innovation Awards, scènes événementielles, concours, master classes et animations qui rythment l'intensité de ce grand salon international qui ne compte pas moins de 95000 visiteurs ! Ce qui fait du SIRHA, un salon de référence pas comme les autres, c'est la capacité de réunir en un seul espace physique les innovations, les visions, les échanges de savoir et les grandes compétitions permettant à chacun d'intégrer les nouvelles configurations d'un écosystème en

constant renouvellement.

“  
Le SIRHA Lyon, c'est  
le cœur du marché  
mondial du Food  
Service ”





### 21È ÉDITION : LE BILAN

Close le 23 Janvier de cette année, la 21è édition du SIRHA Lyon s'est révélée comme étant une manifestation intense à l'image d'une filière aux enjeux internationaux, technologiques et durables. En effet, le niveau de business, d'échanges et de rencontres fructueuses générées par cette nouvelle édition affirme la position du SIRHA comme le plus grand rendez-vous global du Food Service Mondiale ainsi que sa puissance économique pour toute la filière. En mettant en valeur le fort dynamisme des professionnels et leurs innovations, le SIRAH Lyon trace en réalité la voie pour un secteur en perpétuelle évolution et aux grands enjeux internationaux, écologiques et technologiques. Décideurs de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, acheteurs et chefs ont fait de Sirha Lyon 2023 une édition débordante de vitalité aussi bien dans les allées du salon que sur les scènes de réflexion et de concours nationaux et internationaux.

### CHIFFRES CLÉS SIRHA LYON 2023

Plus de 208 393 professionnels  
\*Dont 14% d'internationaux  
\*Dont 50% de décideurs  
4 700 exposants et marques  
616 nouveautés & innovations  
81 masterclasses, concours et tables rondes  
7 scènes et restaurants Sirha Lyon  
Pour l'application Sirha Food :  
**169 946** téléchargements  
**16 020** connexions entre exposants et visiteurs  
**11 818 712 impressions digitales**

### FRUIT LOGISTICA BERLIN

Pour rappel, FRUIT LOGISTICA est le salon leader du commerce mondial des fruits et légumes et représente toute la chaîne logistique de l'industrie des fruits et légumes, du producteur au point de vente. Plus de 2 600 exposants de 92 pays ont présenté leurs produits, services et solutions techniques à FRUIT LOGISTICA 2023. Environ 73 000 acheteurs et vis-

## ÉVÈNEMENT



iteurs professionnels de plus de 140 pays ont participé à l'événement. Les organisateurs ont salué l'engouement pendant les 3 jours du salon avec un total de 72704 visiteurs venant de 140 pays. « All in ONE », telle est la devise du salon professionnel leader du commerce mondial des fruits, qui s'est tenu à Berlin du 8 au 10 février 2023. Les entreprises présentes lors de cet événement ont largement profité du fait que FRUIT LOGISTICA ait pu réunir sous un même « toit », les principaux acteurs mondiaux du secteur et représente l'ensemble de la chaîne de création de valeur pour les fruits et légumes frais, du producteur au point de vente. Les résultats de l'enquête auprès des exposants et des visiteurs professionnels de cette année montrent

à quel point FRUIT LOGISTICA est un salon important pour le secteur. Il en ressort notamment que 85 % des entreprises exposantes jugent positivement le succès commercial de leur participation au salon et qu'environ 80 % des visiteurs professionnels occupent des postes de direction dans leur entreprise. Ce sont deux des principales raisons pour lesquelles la participation à FRUIT LOGISTICA est si décisive pour le succès économique de nombreuses entreprises du secteur des fruits frais.

### **AWARDS 2023**

Cette année en comparaison à la précédente édition on note une légère baisse de la participation des exposants qui étaient

plus de 3 300 en 2020, année de référence juste avant le premier confinement lié à la crise Covid. Pour ce qui est des différents prix attribués lors de cette 30<sup>e</sup> édition, voici quelques essentiels à retenir :

- Le premier prix de Fruit Logistica Innovation Awards 2023 a été remporté par le petit poivron à grignoter Tatayoyo de Rijk Zwaan. Son histoire a commencé il y a environ dix ans, lorsque les sélectionneurs de Rijk Zwaan ont découvert un poivron "sauvage" riche en saveur. Il a fallu des années de croisement de variétés pour mettre au point la première version commerciale du Tatayoyo.
- Grâce à sa douceur intense



et à la présence intense d'arômes, Tatayoyo est une expérience véritablement nouvelle pour la catégorie des poivrons. En outre, le poivron Tatayoyo n'a presque pas de graines, ce qui le rend idéal pour le snacking.

- Le melon IDEAL de Syngenta a été classé deuxième au Logistica Innovation Awards 2023. Il s'agit d'une innovation en attente de brevet. En effet, les melons IDEAL sont dotés de caractère indicateur de récolte. C'est un nouveau concept du melon cantaloup à longue durée de conservation. Leur écorce change de couleur pour indiquer qu'ils sont prêts à être récoltés.
- L'entreprise espagnole Anecoop a été troisième du classement avec le Broc-mole. Il s'agit d'une préparation à tartiner, composé à 97

% de brocoli frais et d'avocat. Ce produit innovant est un nouveau type de dip pour les amateurs de guacamole.

### GULFOOD 2023

Gulfood, c'est LE salon mondial incontournable de l'alimentation et des boissons de la zone Middle East. Le salon rassemble sur chaque édition environ 5000 exposants et plus de 100 000 acheteurs professionnels venant de 186 pays sur une surface de 93 000 m<sup>2</sup> ! Le GULFOOD est un des événements alimentaires majeurs dans le monde, c'est un lieu incontournable de l'innovation, des rencontres et des échanges. Huit secteurs de l'industrie agroalimentaire y sont représentés. Ce salon permet de faire découvrir une véritable identité culinaire aux visiteurs, d'établir des contacts avec des acheteurs

potentiels, représentant des marques de renommée internationale et aussi de renforcer sa présence dans la région.

### LES SECTEURS PRÉSENTS

Le GULFOOD couvre toutes les activités liées au secteur des produits agro-alimentaires et produits de la mer. Il fournit une image complète des dernières innovations, produits et services sur tous les aspects, offrant ainsi de superbes opportunités de mise en réseau et de contact aux décideurs clés de tous les secteurs de l'industrie.

### QUID DE LA PARTICIPATION MAROCAINE ?

La présence du Maroc au salon

## ÉVÈNEMENT



GULFOOD répond à plusieurs objectifs tels que :

- Augmenter la notoriété de l'origine Maroc auprès des importateurs issus de différents pays ;
- Capitaliser sur les dernières participations du Maroc à ce salon ;
- Permettre aux groupes exportateurs marocains de renouer contact avec le marché de pays du golfe afin de réaliser de nouvelles opérations commerciales ;
- S'informer sur les dernières tendances du marché ;
- Véhiculer l'image d'un Maroc moderne ;
- Créer un impact médiatique fort, tant au niveau national qu'international, à travers la couverture de l'événement et ces retombées médiatiques ;
- Augmenter les parts des marchés et diversifier les débouchés notamment pour les produits à forte valeur ajoutée ;
- Renforcer le poids de Made In Morocco ;
- Prospector les moyens de pénétrer le marché asiatique ;
- Conclure des partenariats avec de nouveaux clients.

Il est à souligner que les Émirats Arabes Unis constituent une véritable plateforme de commerce des produits agroalimentaires dans la région du Golfe.

#ramadan

## RAMADAN 2023

### CHAQUE JOUR, UN F'TOUR !

Chaque année, la période du ramadan inspire les plus belles tables du pays pour nous livrer des recettes toujours plus ancrées dans le patrimoine culinaire marocain ou qui parviennent aisément à nous faire voyager. Voici nos préférées.



## GASTRONOMIE

### **NÉO, LA FINE FLEUR DE L'ÉPICERIE**

Depuis deux ans, NÉO propose une expérience gourmande et gastronomique singulière avec son service traiteur nouvelle génération et ses collaborations avec des maîtres artisans de talent. Acteur incontournable de la scène gastronomique ramadanesque, NÉO est le rendez-vous privilégié de tous les épicuriens.

Pour le mois de Ramadan, NÉO propose un service "traiteur to-go" avec une sélection de plats

signature tels que des bouchées, des entrées, des salades, des feuilletés et des plats principaux, entièrement faits maison avec des ingrédients nobles tels que le homard, la langouste, le rôti de bœuf, le saumon, l'épaule d'agneau, etc. Les produits phares de l'enseigne sont le Sandwich Prémium et le Coin Rôtisserie avec sa viande charolaise d'exception cuite à basse température. Les sauces à saveurs variées inspirées de la cuisine du monde complètent la gamme.

Et, pour renforcer son offre sucrée, NÉO met en place de

jolis comptoirs intérieurs et extérieurs entièrement dédiés au monde de la boulangerie et de la pâtisserie avec l'introduction en boutique des labels artisans Pain par Bérénice, ainsi que « Les collections Néo par Aya Belkahia et Meské »

Le label de boulangerie artisanale au levain Pain par Bérénice propose des pains "naturels" mettant en valeur différentes farines ainsi que des "pains de spécialité" aux graines, fruits secs, olives, oignons caramélisés, noix et même fromage, ainsi que des focaccias, des crackers et du





granola. Le Comptoir Pâtisserie offre des mignardises haut de gamme signées Aya Belkahia, des desserts individuels, des entremets, des gâteaux de voyage et des créations artisanales raffinées et élégantes alliant racines marocaines et savoir-faire français. Les pâtisseries libanaises Meské proposent quant à elles les classiques de la pâtisserie levantine tels que le baklava, le maamoul, le knefeh, la booza arabiyeh (glace orientale) et le mhallabiyeh.

En plus de ces offres, NÉO propose un service de Chef à domicile pour une expérience unique de vraie gastronomie. Autre avantage, la plateforme en ligne Grab & Go qui permet aisément en quelques clics de commander les produits désirés et de les récupérer en boutique.

L'idée étant évidemment de profiter du moment du f'tour et du dîner en variant les plaisirs avec délicatesse. Verdict ? Vous ne passerez pas inaperçu en optant pour une table de ramadan signée ... NÉO.

**NÉO - 215, bd d'Anfa, Casablanca. Tél. : 06 62 36 63 23**  
**Plateforme Grab & Go :**  
**<https://ccd1.zenchef.com/articles?rid=358461>**

### **LE FAIRMONT LA MARINA RABAT-SALÉ**

L'expérience de l'authentique au restaurant Le Dahlia

Le Fairmont La Marina Rabat-Salé est une adresse incontournable pour les voyageurs en quête d'une expérience gastronomique

et sensorielle unique durant le mois sacré du Ramadan. Les couleurs chatoyantes, les textures riches et variées et les mélodies envoûtantes qui émanent de ce lieu magique aux confluences du Bouregreg et de l'Atlantique, offrent une fête des sens de l'aube au crépuscule.

Situé dans l'enceinte du Fairmont La Marina Rabat-Salé, sachez que le restaurant Le Dahlia, a concocté une offre de cuisine marocaine authentique et innovante. Agitatrice de nos papilles, la brigade des lieux a choisi de mettre en vedette les grands classiques de la table marocaine du ramadan – les classiques sont indispensables ! – ainsi qu'une vaste sélection de mets qui puisent dans les délices et autres saveurs irremplaçables des produits issus du terroir local.

## GASTRONOMIE

Une initiative chère à Jérôme Lobier, le Directeur Général, qui aime à valoriser les petits producteurs et les artisans de la région. Au coucher du soleil, les convives peuvent rompre leur jeûne autour d'un savoureux f'tour, en se délectant de dattes majhoul fourrées bien charnues, de cubes de sellou, ou encore de délicieuses briwates. La soirée se poursuit avec des assortiments de mignardises salées, de chhiwates marocaines et de mezzés, suivis d'une sélection de mini-brochettes et de tagines au choix, avant de finir sur une note fraîche et sucrée signée par le chef pâtissier.

Le tout est rythmé par le son mélodieux du oud, dans un cadre

idyllique propice à la convivialité et au partage. Les familles et les amis sont invités à partager de précieux moments ensemble, dans une ambiance authentique et chaleureuse. Qui dit mieux ?

### **LE FOUR SEASONS RESORT MARRAKECH**

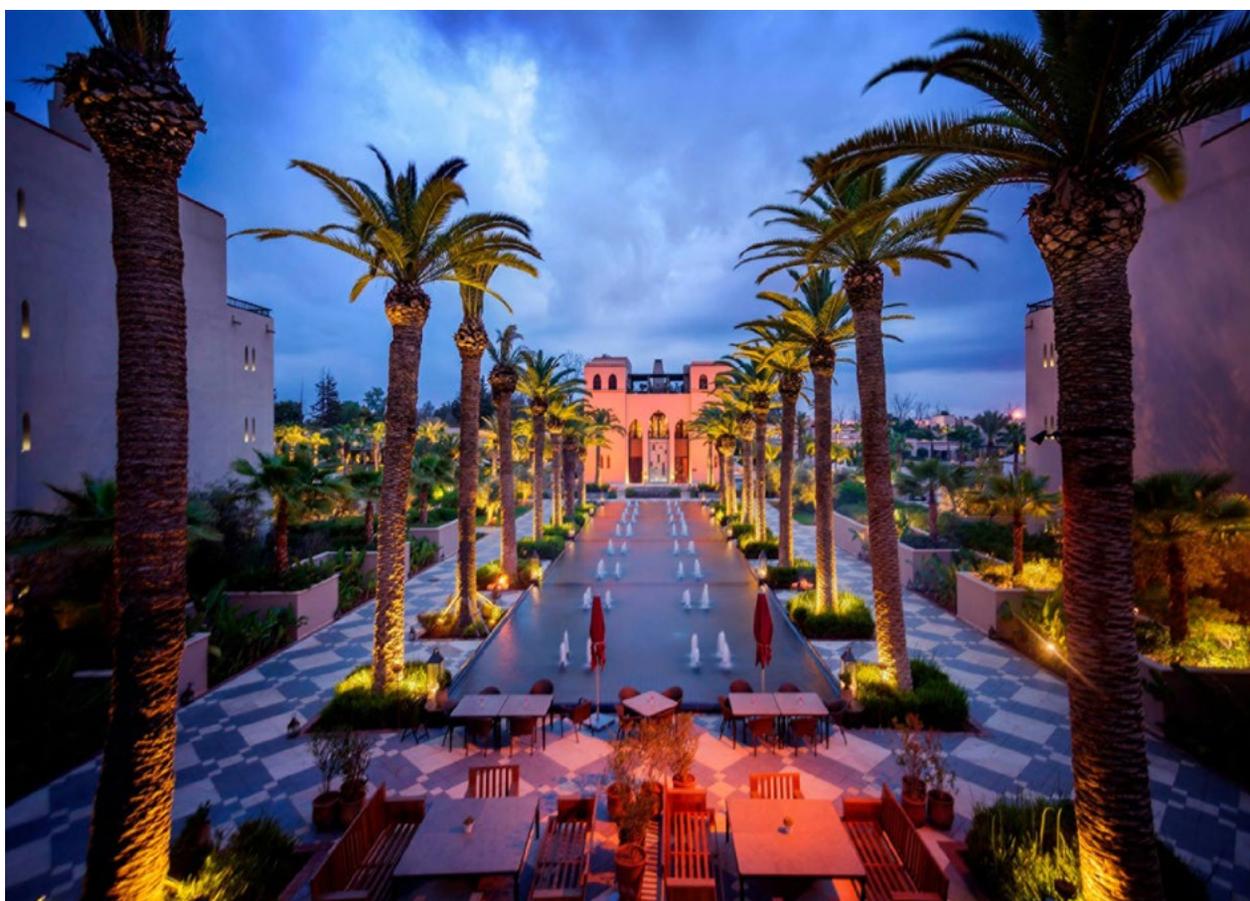
Une escapade culinaire au Quattro

Le Four Seasons Resort Marrakech invite ses clients à profiter de la magie du Ramadan en plein cœur de Marrakech. Niché au milieu de 16 hectares de jardins luxuriants, cet hôtel de renommée mondiale offre un cadre exceptionnel avec en toile de fond les montagnes enneigées de l'Atlas. Les clients

pourront profiter d'escapades culinaires savoureuses et de séjours relaxants dans une atmosphère unique.

Chaque année, le restaurant Quattro au Four Seasons Resort Marrakech est le rendez-vous incontournable pour rompre le jeûne. Tous les soirs, les clients pourront profiter d'un buffet somptueux mêlant les délices de la gastronomie marocaine au meilleur de la cuisine internationale. Le buffet est imaginé par l'Executive Chef Nicola Rossi qui a créé des Live stations pour faire découvrir aux clients des saveurs du monde entier.

Les clients pourront déguster une variété de plats à l'envi, tels que du Méchoui, Zaalouk,



## GASTRONOMIE

Chakhchoukha, Oeufs au Khilii, Tanjias, Tagines, Poulpe à la chermoula, Briouates, ainsi que des fromages et charcuteries, des soupes et pains, des salades et amuse-gueules du monde, des spécialités levantines, des woks, des sushis, des produits de la mer, de l'Italie, de l'Inde et d'Asie, ainsi que des BBQ. Les douceurs du Maroc comme le Baghrir, Harcha, Mesemen, Batbout, Dattes, Chebbakia, Miels, Amlou, Confitures, ainsi que les douceurs d'Italie et du monde comme le Tiramisu, Cappuccino, Viennoiseries, Crème brûlée, sont également proposées.

La terrasse du restaurant Quattro offre une vue imprenable sur la ville de Marrakech et les montagnes de l'Atlas, ce qui rendra l'expérience encore plus magique. En somme, le Four Seasons Resort Marrakech est l'endroit idéal pour profiter de la magie du Ramadan dans un cadre

exceptionnel et pour vivre une expérience culinaire unique en plein cœur de Marrakech.

Buffet Ftour - Au Restaurant Quattro- tous les soirs du mois de Ramadan- 590 MAD par personne.

**Reservations & Informations:**  
**restaurants.marrakech@fourseasons.com**  
**+212 5 24 35 92 00**

### **LE FAIRMONT PALACE TAZI DE TANGER**

Lâcher prise au restaurant méditerranéen Crudo

Le mois sacré de Ramadan est un temps de recueillement et de partage en famille et entre amis. Pour offrir à ses clients une expérience inoubliable durant cette période bénie, le Palace propose des offres exclusives

d'hébergement, de restauration et de bien-être. Les clients pourront ainsi profiter pleinement de cette période de convivialité et de spiritualité.

Au restaurant méditerranéen Crudo, le repas du iftar sera servi à l'heure de la rupture du jeûne. Le buffet propose une sélection de plats délicieux et raffinés. Dès l'adhan du Maghreb, les convives pourront se régaler avec une variété de mets traditionnels tels que des soupes, des salades, des grillades, des plats en sauce et des desserts orientaux. Les Chefs de l'Hôtel ont mis leur savoir-faire et leur créativité à l'œuvre pour concocter un menu exceptionnel qui saura satisfaire les papilles les plus exigeantes. De plus, pour rendre cette expérience encore plus mémorable, un virtuose de l'Oud se produira tous les soirs pour offrir une ambiance musicale envoûtante.

Le buffet du iftar du restaurant Crudo est l'occasion idéale pour se plonger dans l'ambiance festive du Ramadan et partager un repas convivial en compagnie de ses proches tout en dégustant une cuisine de qualité supérieure. Les clients pourront ainsi profiter d'une expérience culinaire exceptionnelle, préparée avec soin pour célébrer ce mois sacré.

**Prix : 550 MAD par personne**  
**(Offre spéciale groupe : de 10 à 39 personnes à 490 MAD par personne et possibilité de privatisation de 40 personnes et plus à 420 MAD par personne)**





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

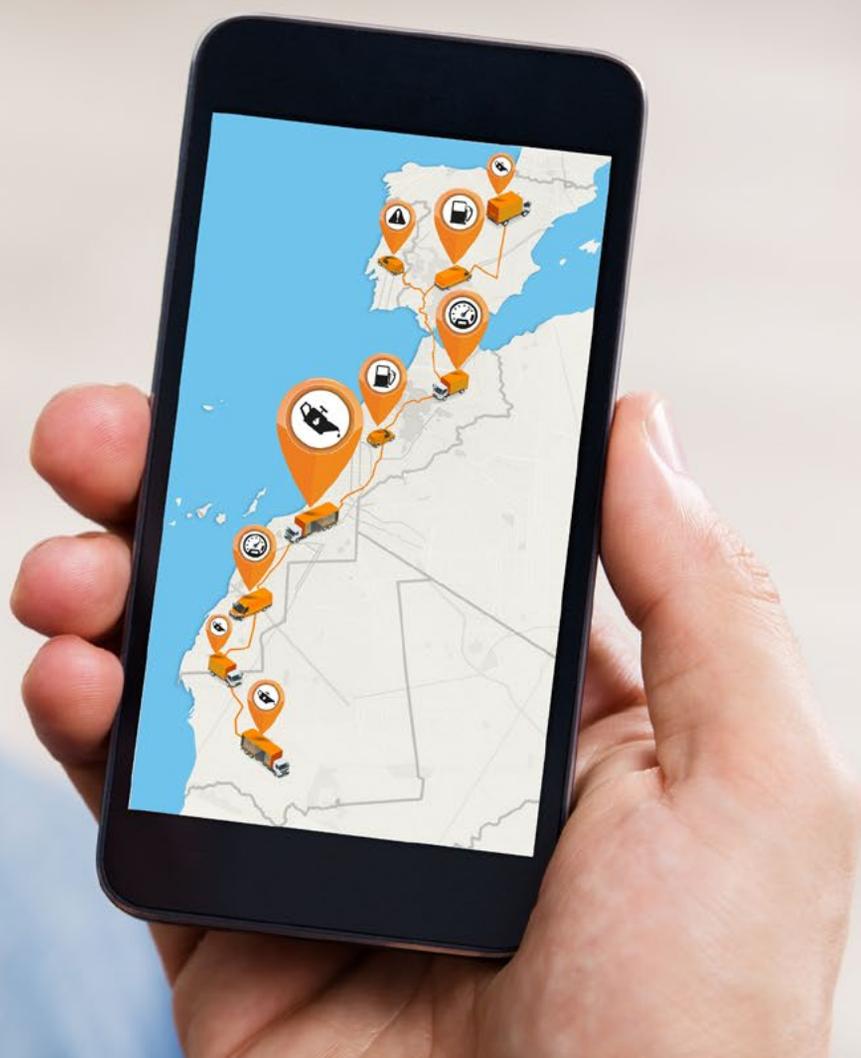


Siège: Lot N° 18, PARC INDUSTRIEL C.F.C.I.M / OULED SALAH BOUSKOURA

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



# 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](https://entreprise.orange.ma).

#OrangeBusiness

