

50MAD / 6€ / 7\$

Mai 2023 - N°138

RESAGRO

Le mensuel des décideurs



CREMAI 2023
l'événement majeur pour
la renaissance du secteur CHR

AGRICULTURE
Les perspectives
phares du SIAM 2023

ÉCONOMIE
La crise économique
Accélérateur de changement

RESTOFAIR
Le partenaire des professionnels
de l'Hôtellerie et de la Restauration

ESPRESSO



NESPRESSO MOMENTO
**QUOI DE PLUS
SIMPLE ?**



Nous avons tous des goûts différents. Faire plaisir à tout le monde à l'heure du café, vous trouvez ça trop compliqué ? Pas du tout. Avec 5 tailles de tasse et 17 recettes de café avec ou sans lait, tout le monde peut laisser parler ses envies.

NESPRESSO
PROFESSIONNEL

**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

**Le CREMAI :
l'incroyable vitrine des talents**

Après quatre longues années d'attente, le Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie, de la Restauration, de la Pâtisserie, de la Boulangerie et de l'Alimentaire (CREMAI) revient en force pour sa dixième édition. Du 17 au 21 mai 2023, le prestigieux parc d'exposition Mohammed VI à El Jadida, au Maroc, sera le théâtre de cet événement incontournable. Sous le slogan percutant "Rebooster la relance du

secteur CHR", le CREMAI aspire à raviver l'industrie touristique et à favoriser la reprise en mettant l'accent sur les investissements et le développement du capital humain. Plus de 750 marques renommées seront présentes, offrant une vitrine exceptionnelle aux exposants du Maroc et du monde entier.

Mais il est important de lire entre les lignes à savoir que ce salon d'envergure mondiale est bien plus qu'une simple plateforme commerciale. Il célèbre les talents marocains et africains dans les métiers de bouche à travers des concours internationaux prestigieux. Ces compétitions mettent en lumière les compétences exceptionnelles des chefs et font briller le savoir-faire culinaire du continent. Par ailleurs, il n'est pas uniquement question d'échanges à finalité commerciale. Le CREMAI est aussi l'opportunité de réunir les meilleurs experts et consultants renommés pour favoriser les échanges d'idées et l'interactivité. C'est un lieu où l'on célèbre la passion pour la gastronomie, où les jeunes talents de la restauration peuvent être révélés et où les professionnels peuvent repousser les limites de leur art. Retenez que des compétitions prestigieuses animeront le salon, mettant en compétition des chefs triés sur le volet du Maroc et de toute l'Afrique. La Coupe d'Afrique de la Boulangerie, la Coupe d'Afrique et Moyen-Orient des Cheffes, les sélections africaines pour la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie et le prestigieux Bocuse d'Or Afrique seront autant de moments forts qui éblouiront les visiteurs.

Et finalement ? Fort de son expérience et de sa puissance fédératrice hors-norme, le CREMAI ne se contente pas de redonner vie à l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration : il vise véritablement à renforcer la position du Maroc en tant que plaque tournante commerciale pour le secteur CHR en Afrique. Il met en avant le riche patrimoine gastronomique marocain et africain, offrant une occasion unique de découvrir la diversité culinaire du continent. Après plusieurs années d'absence et la terrible pandémie, il est bon de se dire que c'est aussi l'occasion de réveiller ses sens !

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



22

03
ÉDITO

06
PÉRISCOPE

16
AGROALIMENTAIRE
L'automatisation des produits
sensibles en boulangerie

22
DOSSIER CREMAI
Le CREMAI 2023 :
l'événement majeur pour la
renaissance du secteur CHR

28
AGRICULTURE

SIAM 2023 :
une édition réussie et
prometteuse

34
ÉCONOMIE

La crise économique
Accélérateur de changement

40
CONSO



28



16



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



Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES



Mixs & Ingrédients

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET
PRODUITS ELABORES



Bases Culinaires

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT
EXCEPTIONNEL



Aromes Salé & Sucré

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON
VOTRE UTILISATION



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

TEL:0522-59 25 93 / 86

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

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

PARTENARIATS ECONOMIQUES

RENFORCEMENT DES PARTENARIATS ÉCONOMIQUES ENTRE L'AFRIQUE ET LA FRANCE



La 8ème édition des Rencontres Africa, événement BtoB majeur du continent, se tiendra au Cameroun du 13 au 16 juin prochain. Plus de 8000 dirigeants d'entreprises africaines et françaises sont attendus pour ces rencontres multisectorielles visant à développer les partenariats économiques. Le programme comprend des conférences, ateliers sectoriels et rendez-vous individuels sur mesure. Ce cycle de conférences de haut niveau auront lieu les 15 et 16 juin à Yaoundé, siège du Conseil Régional du Centre, tandis que les rendez-vous BtoB auront lieu les 13 et 14 juin à Douala, puis les 15 et 16 juin à Yaoundé. L'objectif est de répondre aux besoins exprimés par le Cameroun en renforçant les partenariats dans les secteurs de l'agroalimentaire, l'agriculture, l'énergie, l'approvisionnement en eau, l'assainissement et l'industrie. L'événement, soutenu par les autorités françaises et camerounaises, est organisé conjointement avec l'Assemblée Générale de l'Association des Régions Francophones (AIRF). De nombreux ministres du gouvernement camerounais y participeront. Les principaux acteurs économiques tels que le GICAM, la Chambre de Commerce et d'Industrie, le CAFCAM, Eurocham et les Conseillers du Commerce Extérieur de la France sont impliqués. De ce fait, les Rencontres Africa - Cameroun 2023 offriront une plateforme privilégiée pour les échanges et rencontres, favorisant les opportunités d'affaires et la coopération économique entre l'Afrique et la France. L'événement vise à renforcer les liens entre les deux continents et à promouvoir le développement économique concret.



CROISSANCE

NESTLÉ DÉPASSE LES ATTENTES DE VENTE

Nestlé surpasse les attentes avec une hausse des ventes de 5,6% au premier trimestre 2023. Les hausses de prix compensent la faiblesse des volumes de ventes. La croissance organique atteint 9,3%, avec des contributions solides dans toutes les régions et catégories. Les prix augmentent de 9,8% en raison de l'inflation des coûts. Les perspectives pour l'année complète sont confirmées, avec une prévision de croissance organique des ventes entre 6% et 8%. Les actions de Nestlé atteignent des sommets en un an. Les analystes saluent ces résultats comme un bon début d'année. Nestlé met en avant le travail diligent de ses équipes pour protéger les volumes et assurer un mix résilient. L'Amérique du Nord est le principal moteur des ventes, suivie par l'Europe, l'Asie-Océanie-Afrique, l'Amérique latine et la Chine.



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



AGRICULTURE

LE PARENT PAUVRE DE L'AIDE HUMANITAIRE



Selon Rein Paulsen, directeur du Bureau des urgences et de la résilience de la FAO, la pandémie, le changement climatique, la perte de biodiversité et les conflits sont les principaux facteurs de l'aggravation de l'insécurité alimentaire dans le monde. Il souligne que 70% des personnes ayant besoin d'aide humanitaire se trouvent dans les zones rurales, principalement des agriculteurs et des pêcheurs, mais seulement 4% des fonds humanitaires sont alloués à l'agriculture. Rein Paulsen met également en évidence l'appel lancé par diverses agences des Nations Unies en faveur de 230 millions de personnes dans le besoin. Il souligne que l'aide aux agriculteurs sinistrés consiste à leur fournir des ressources telles que des semences, des outils et une assistance technique pour la prochaine saison. Cela implique également de maintenir les animaux en vie pendant les périodes de sécheresse ou d'hiver, en fournissant des aliments d'urgence et une assistance vétérinaire. A ce titre, la FAO a joué un rôle essentiel en Afghanistan, où elle a soutenu directement plus de 6 millions d'Afghans ruraux grâce à des interventions urgentes. Les actions comprennent des subventions en espèces, des interventions sur les protéines animales et la distribution de graines de céréales. Paulsen souligne également l'impact positif de la FAO dans la lutte contre les fléaux tels que l'épidémie de criquets pèlerins en Afrique de l'Est, qui a permis d'économiser des milliards de dollars en pertes de récoltes. Il est donc urgent et nécessaire que l'agriculture soit au cœur des priorités dans l'aide humanitaire et ce, tout simplement. Cette situation met en évidence la nécessité de donner davantage d'importance à l'agriculture dans l'aide humanitaire afin de garantir la sécurité alimentaire et de renforcer la résilience des populations rurales face aux crises.

AWARD

BIOSOLUTIONS ET... MYRTILLES POUR LE MACFRUT 2023 !

Macfrut 2023 a récompensé les innovations en matière de biosolutions et a mis en avant la croissance de la production de myrtilles. Deux produits ont été primés : CROP+, un engrais biostimulant qui réduit le stress des plantes et la chute des fruits, et Farina di Basalto® micronisé type XF, un corroborant à base de roche basaltique qui améliore les paramètres qualitatifs et quantitatifs des cultures. La production de myrtilles continue de croître dans le monde, avec des pays comme le Portugal et la Pologne qui rivalisent avec l'Espagne pour la suprématie européenne. La Pologne est devenue le principal fournisseur de myrtilles de l'Allemagne. La croissance mondiale de la production de myrtilles est estimée entre 10 et 15 %, grâce au développement de nouvelles variétés adaptées à différentes latitudes. La culture hors sol et la mécanisation de la récolte sont encouragées en raison du manque de main-d'œuvre. Les variétés premium de myrtilles sont choisies non seulement par les producteurs, mais également par les consommateurs en collaboration avec les entreprises.





OUVRE-BOÎTE PROFESSIONNEL NSF



05 20 50 96 35 www.electrocity.ma BD Seba, lot anfa, les jacinthes groupe yasmine. Mohammedia

CITOYENNETÉ

CENTRALE DANONE DÉMARRE LA DEUXIÈME PHASE DE “HLIB BLADI”

Centrale Danone a annoncé le lancement de la deuxième phase de son programme “Hlib Bladi” lors du Salon International de l’Agriculture de Meknès. Ce programme a pour objectif de renforcer un modèle d’élevage laitier durable en améliorant les conditions de vie des petits éleveurs et en renforçant leur résilience face au changement climatique. La première phase du programme avait déjà accompagné 1 600 éleveurs de la région de Chaouia. La deuxième phase sera encore plus ambitieuse, visant à soutenir 10 000 éleveurs regroupés dans 170 centres de collecte sur un périmètre de collecte de lait plus large. Le programme “Hlib Bladi” implique plusieurs partenaires, dont le Ministère de l’Agriculture et le Crédit Agricole du Maroc. Il vise à fournir aux éleveurs un accès continu au financement, aux intrants et équipements, ainsi qu’à une technologie verte pour développer un secteur résilient et éco-efficace. Ce programme a des objectifs sociaux, économiques et environnementaux, tels que renforcer les capacités des éleveurs, améliorer la rentabilité des exploitations laitières, encourager la production locale d’aliments pour animaux et réduire les émissions de CO2 et de méthane dans les fermes.

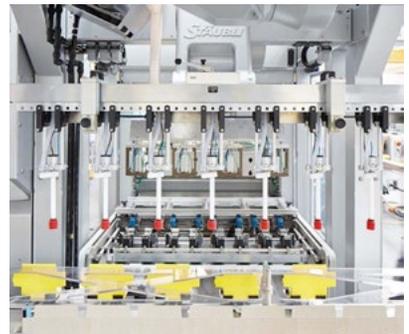
Des coopératives partenaires de Centrale Danone ont signé la charte d’adhésion “Hlib Bladi” lors de l’événement, officialisant ainsi le lancement de la deuxième phase du programme. La P-DG de Centrale Danone, Mme Nathalie Alquier, s’est félicitée de cette étape et du progrès réalisé dans le cadre du programme “Hlib Bladi”.



SALON

TENDANCES ET ENJEUX CLÉS DU SECTEUR DU PROCESSING & PACKAGING EN DISCUSSION

Le salon Interpack 2023 a offert une plateforme de discussions sur les thèmes et tendances majeurs du secteur du Processing & Packaging. Sur une période de sept jours, des experts de différents domaines se sont réunis pour aborder les défis et les questions cruciales de l’industrie pour l’année 2023 et au-delà. Le programme, organisé en partenariat avec l’interpack, le dfv Conference Group et le magazine PackReport, a couvert une large gamme de sujets, allant de la logistique à l’économie circulaire, en passant par les emballages réutilisables, la durabilité, les technologies numériques et le commerce électronique. Chaque journée thématique, des discussions ont été animées par des représentants de grandes entreprises, d’associations, d’universités et d’autres acteurs du secteur. Parmi les sujets abordés, on trouve l’utilisation de l’emballage intelligent pour optimiser la logistique, les avancées de l’économie circulaire dans l’industrie de l’emballage, l’évaluation des emballages réutilisables, les emballages durables et leur impact, l’adoption des technologies numériques dans le secteur et les enjeux liés à la sécurité des produits dans les processus d’emballage. L’événement a mis en lumière les nouvelles idées, les technologies émergentes et les meilleures pratiques qui façonnent l’industrie du Processing & Packaging. Les participants ont eu l’occasion d’explorer les tendances actuelles et d’établir des partenariats pour relever les défis futurs.





Food Innovation for Good

FOOD
innovation for
GOOD

**Sofadex Puratos ne cesse d'innover
et de suivre les tendances marché afin de
répondre aux besoins de ses clients**



Sofadex Puratos

Siège : Angle rues Jules zannier et Bir hakim, bd de l'oasis. Casablanca

Usine : Avenue Hassan II -Settat. Maroc

+ 212 (0)5 22 25 11 35 | sdgsomadex@sofapur.com | www.sofadex-puratos.com



INNOVATION

BAYER CROP SCIENCE RÉVOLUTIONNE L'AGRICULTURE MAROCAINE LORS DU SIAM 2023



Bayer Crop Science a marqué sa présence au Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) 2023 en présentant sa vision audacieuse pour une agriculture durable. À travers des solutions digitales innovantes et des partenariats stratégiques, Bayer vise à relever les défis actuels auxquels les agriculteurs marocains sont confrontés. L'entreprise a mis en avant Nematool, un outil révolutionnaire permettant aux agriculteurs de gérer leurs pratiques agricoles et de faire face aux changements climatiques. Un partenariat stratégique avec l'UM6P a également été annoncé, visant à développer des solutions digitales sur mesure et à soutenir les start-ups agricoles. Lors d'un point de presse, Jean Baptiste Boulay, Directeur Général de Bayer North Africa, a souligné l'objectif de l'entreprise de réduire de 30% l'empreinte environnementale de ses solutions d'ici 2030, tout en offrant aux agriculteurs une offre 100% digitale pour améliorer leurs revenus et réduire leur empreinte carbone. La participation active de Bayer au SIAM 2023 témoigne de son engagement à contribuer au développement d'une agriculture durable au Maroc. En proposant des solutions phytosanitaires innovantes et des semences adaptées, Bayer Crop Science révolutionne l'agriculture marocaine et soutient la modernisation de la chaîne de valeur agricole. En se positionnant en tant que pionnier de l'innovation agricole, Bayer met en avant des solutions respectueuses de l'environnement, favorisant une agriculture de qualité et préservant les ressources naturelles. Sa présence remarquée au SIAM 2023 confirme son engagement à transformer le secteur agricole marocain.

NOUVEAU



**100%
ARABICA**

L'EXPÉRIENCE DU COFFEE SHOP À LA MAISON

Distribué par :



RECOMPENSE

FROMAGERIES BEL RÉCOLTE DEUX PRIX PRESTIGIEUX AU LABEL “ELU PRODUIT DE L'ANNÉE 2023”



La société des Fromageries Bel Maroc a été doublement récompensée lors de la remise du label prestigieux “Elu Produit de l'Année 2023”. La Vache qui rit® a été élue dans la catégorie “Fromage triangulaire” et Kiri® Portion a remporté le titre dans la catégorie “Fromage carré”. Cette consécration témoigne de la préférence des consommateurs marocains pour ces deux marques phares. La participation de Fromageries Bel face à de grandes marques internationales et nationales a abouti à cette reconnaissance dans deux catégories stratégiques. Les efforts des équipes de Fromagerie Bel Maroc, axés sur le développement de marques patrimoniales, l'écoute des consommateurs, l'innovation et la qualité, ont été valorisés. Le label “Elu Produit de l'année” repose sur une enquête réalisée par le cabinet Nielsen et le vote de 3 000 consommateurs. Il offre aux produits récompensés un label rouge visible sur leur emballage, contribuant à les distinguer de la concurrence et à guider les choix des consommateurs. Implantée au Maroc depuis un demi-siècle, la société des Fromageries Bel Maroc renforce son positionnement en tant que leader agro-industriel national spécialisé dans les fromages fondus à tartiner. Le Groupe Bel, leader mondial du snacking fromager et fruitier sains, est engagé en faveur d'une alimentation plus saine, responsable et accessible pour tous.

NORMES INTERNATIONALES

LE GROUPE MARJANE OBTIENT UNE EXCELLENTE NOTE DE CONFORMITÉ AU RÉFÉRENTIEL FSQS

Le Groupe Marjane a réussi l'adoption du référentiel Food Store Quality Standard (FSQS) avec brio, obtenant une note globale de 89%. Cette note dépasse même la moyenne européenne de 82% en 2022 pour les inspections dans les hypermarchés. Les 34 magasins du groupe ont été soumis à des inspections approfondies par Eurofins Food Assurance (EFA), couvrant des aspects tels que le nettoyage, la désinfection, l'étiquetage et la traçabilité des produits. Marjane est ainsi devenu la première enseigne non européenne à adhérer au référentiel FSQS, rejoignant quatorze autres enseignes européennes. Pour répondre aux exigences du référentiel, Marjane a mis en place un vaste programme de formation de ses collaborateurs et a investi dans la mise à niveau des actifs liés à l'hygiène et à la sécurité. Les procédures ont également été actualisées selon la démarche HACCP, reconnue pour garantir la sécurité alimentaire. Les résultats obtenus témoignent de l'engagement du groupe envers la sécurité sanitaire et l'hygiène alimentaire, ainsi que de son souci de permettre aux consommateurs marocains de mieux manger. Eurofins Food Assurance et la Food Store Quality Association (FSQA) se sont félicités, de la démarche volontaire de Marjane et ont souligné l'importance de cette adhésion pour améliorer le niveau de sécurité sanitaire des aliments. Le Groupe Marjane, en adoptant le référentiel FSQS, consolide ses pratiques et s'engage dans une démarche d'amélioration continue pour offrir des produits frais et de qualité à ses clients.



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
Tel : 49 08 34 0522 Fax : 51 08 34 0522

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



#l'industrie de la boulangerie

L'AUTOMATISATION DES PRODUITS SENSIBLES EN BOULANGERIE

Les produits de boulangerie sont populaires dans le monde entier, avec une grande variété disponible en supermarché ou en livraison surgelée. Or, la production et l'emballage de pain, petits pains, croissants, viennoiseries et gâteaux exigent une grande attention. Et aujourd'hui, force est de constater que l'industrie de la boulangerie se tourne vers l'automatisation et la numérisation, tout en se concentrant sur la durabilité. Explications.



AGROALIMENTAIRE

Le pain, les petits pains et autres produits de boulangerie frais ne sont vendus sans emballage... qu'en boulangerie, où leur consommation doit être rapide. Aux antipodes de ce processus de création, les produits industriels doivent par contre, être systématiquement emballés pour préserver leur qualité et leur durabilité, en utilisant des plateaux stables ou des sachets tubulaires en fonction des besoins. Dans cette chaîne ô combien rigoureuse et millimétrée, les emballages répondent également à des exigences de mobilité croissante, de ménages d'une seule personne et de consommation sur le pouce, en utilisant des matériaux durables et

respectueux de l'environnement. On peut citer les films mono-matériaux, les solutions à base de papier ou les emballages en carton à revêtements biosourcés. De nouvelles manières de faire pour lesquelles, les fabricants de produits de boulangerie et d'emballages doivent relever le défi de répondre à ces exigences tout en respectant les tendances de réduction des matériaux et du volume d'emballage et en assurant la recyclabilité.

UN CONTEXTE MARQUÉ PAR LA PUISSANCE DE L'EUROPE

L'Europe est en tête de la

consommation de produits de boulangerie dans le monde, avec l'Allemagne et la France en tête du classement d'après Statista. Les chiffres d'affaires de la production de produits de boulangerie en 2020 s'élèvent à 22,7 milliards d'euros pour l'Allemagne et 21,5 milliards d'euros pour la France. Suivent l'Italie avec 6,7 milliards d'euros, l'Espagne avec 5,7 milliards d'euros et la Pologne avec 4,7 milliards d'euros. Les économies émergentes d'Europe orientale contribuent à la croissance des ventes de biscuits et de pain, avec une forte demande pour des aliments prêts-à-consommer, selon Mordor Intelligence. Les marchés développés d'Europe occidentale





sont quant à eux matures et saturés en ce qui concerne les produits de boulangerie.

QUELLES SONT LES NOUVELLES SOLUTIONS ADAPTÉES AU SECTEUR ?

L Le secteur de la boulangerie est confronté à de nombreux défis, tels que la pression des coûts, l'évolution des habitudes de consommation et des normes de durabilité de plus en plus strictes. Afin de rester compétitifs sur le marché, les fabricants de produits de boulangerie ont besoin d'installations flexibles capables de répondre aux tendances actuelles. Cela nécessite une automatisation accrue, notamment à travers l'utilisation de machines numériques de

traitement et d'emballage ainsi que l'intégration de robots. Les robots "pick and place" sont devenus un élément clé de l'industrie de la boulangerie, permettant d'emballer des produits sensibles tels que les biscuits et les barres de céréales. En cas de changement de produit ou de format, il suffit simplement d'adapter l'outil de préhension pour éviter toute interruption prolongée des installations. L'entreprise Syntegon a ainsi développé un système de "pick and place" pour les biscuits et les crackers, offrant une manipulation douce grâce à sa technologie de moteur linéaire, tout en permettant une production plus rapide. Toujours à l'international, R.Weiss Packaging propose quant à lui des installations d'emballage modulaires pour le secteur de la boulangerie, avec des modules standardisés pour

tous les processus, tels que le redressement, le remplissage, l'emballage, le scellage, le marquage et la palettisation. Les lignes de "pick and place" sont composées de plusieurs cellules équipées de robots Delta, conçus pour trier et emballer les produits non emballés ou pré-groupés. In fine, l'utilisation de ces technologies permet aux fabricants de produits de boulangerie de maintenir leur compétitivité sur le marché et de s'adapter rapidement aux tendances du marché.

LE FUTUR EN MARCHÉ AVEC LES COBOTS

D'autres technologies encore plus révolutionnaires ont considérablement changé la donne : les robots collaboratifs, ou « Cobots », ont révolutionné l'industrie en offrant des

solutions flexibles et efficaces pour améliorer les processus de production. Ces robots sont conçus pour travailler en collaboration avec les travailleurs humains, offrant une assistance dans les tâches répétitives et monotones, ainsi que dans les tâches nécessitant une grande précision. Les Cobots sont également dotés de capteurs de sécurité avancés, leur permettant de travailler aux côtés des travailleurs humains en toute sécurité. Par exemple le fabricant allemand de machines d'emballage Gerhard Schubert a intégré les Cobots dans ses concepts de machine pour améliorer la flexibilité et la rapidité de la production. Les nouveaux Cobots tog.519 de Schubert, prêts à être produits en série, sont spécialement conçus pour le traitement « pick and place » des produits légers non organisés, pouvant atteindre une cadence de 90 cycles par minute. La programmation des Cobots est basée sur l'intelligence artificielle et le traitement d'images, permettant aux clients de changer de format rapidement et sans avoir besoin de programmer. En effet, il suffit de présenter le nouveau produit au Cobot pour qu'il adapte automatiquement sa tâche. Faut-il s'en émerveiller ou en frémir ? Le fait est que les Cobots offrent une grande variété d'applications pour les tâches de « pick and place » dans l'industrie alimentaire et de boulangerie. Ils peuvent trier et emballer des produits tels que les biscuits, les barres de céréales ou d'autres produits de boulangerie de manière rapide et précise. De

plus, les Cobots peuvent être facilement intégrés dans des lignes de production existantes, permettant une augmentation de l'efficacité de la production sans avoir à remplacer les machines existantes. En somme, les Cobots sont un excellent exemple de la façon dont la robotique collaborative peut aider à améliorer la productivité et la flexibilité de l'industrie alimentaire.

LES EXIGENCES D'UNE PRODUCTION AUTOMATISÉE

Dans le secteur des produits de boulangerie, la production doit être rapide et constante tout en garantissant une qualité élevée. Pour répondre à ces exigences, des systèmes de mélange et de pétrissage en continu sont utilisés, comme ceux de l'exposant Zeppelin présenté à l'interpack. Ces machines ont besoin d'outils spécifiques pour produire des quantités importantes de produits de boulangerie tels que 20 000 bretzels par heure, deux millions de petits pains par jour ou trois tonnes de pâte à gâteau par heure. Le tranchage précis des produits de boulangerie est également crucial avant l'emballage. Döinghaus propose des solutions de tranchage par ultrasons sur mesure, comme le hachoir Ultracut Nado, capable de couper les produits ronds et carrés avec une grande précision. Grâce à un écran tactile intuitif, la taille des morceaux, les segments et les vitesses de découpe peuvent être ajustés facilement.

Kölner igus GmbH, fabricant de paliers en plastique, contribue également à la production de produits de boulangerie de qualité. L'entreprise collabore avec le constructeur de machines spéciales Walterwerk, qui utilise un système linéaire sans lubrification dans une installation industrielle de cuisson de gaufres. Dans cette installation, les gaufres sont cuites à plat, enroulées encore chaudes, transportées jusqu'à un tour de refroidissement, puis glissées dans des poches en papier dans la zone de confection. Pour séparer et introduire les cornets en papier, des roulements linéaires en polymères haute performance tribo-optimisés d'igus sont utilisés, ce qui assure un fonctionnement efficace et fiable.

Qu'il s'agisse d'avancées technologiques ou d'innovations dans différents domaines de l'industrie – production alimentaire, logistique ou robotique – les entreprises mettent en place des solutions de pointe pour répondre aux besoins croissants de flexibilité, de qualité, de rapidité et d'efficacité dans la production. Les technologies telles que l'IA, la robotique collaborative, les ultrasons et les paliers en plastique sont utilisées pour améliorer les processus de production et fournir des produits de haute qualité. En résumé, ces textes montrent que l'innovation technologique est essentielle pour répondre aux défis de l'industrie moderne et pour améliorer les processus de production à grande échelle.



RESTOFAIR

MAROC

LE PARTENAIRE DES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Réseau mondial de fournitures et d'équipements pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, Restofair propose une large gamme de produits de qualité, avec plus de 7000 articles en stock. Nous nous démarquons par notre présence internationale, servant des professionnels à travers le monde, et sommes fiers de notre engagement envers l'excellence et le développement durable. Nos recommandations sont le fruit d'une collaboration avec des experts du secteur afin de trouver des solutions personnalisées pour répondre aux besoins spécifiques de chaque établissement.

RESTOFAIR LEADER DU MARCHÉ

Restofair Maroc fait partie du Groupe ECF qui existe depuis plus de 140 ans, un leader du marché en croissance constante. Le premier réseau international de distribution de matériel d'équipement pour les professionnels de l'hôtellerie et la restauration. Nous sommes présents dans plus de 18 pays, c'est ainsi que nous développons notre marché dans le réseau Européen, Asiatique, Moyen-Orient et notre réseau du Pacifique. Nous nous démarquons dans notre domaine, principalement, par nos produits et notre service client. Nous proposons uniquement des produits de qualité sélectionnés par des experts et qui s'adaptent à un usage professionnel. D'autre part, notre pôle commercial et logistique sont toujours à l'écoute de nos clients soit pour les accueillir dans nos locaux ou pour traiter des dossiers à distance. La qualité de notre relation-client est un élément primordial pour notre société.

PARTENAIRES

Nos partenaires ont commencé à travailler avec le groupe même avant la création de notre réseau international Restofair. Nous comptons sur nos usines partenaires depuis le début et nous sommes satisfaits de toutes nos collaborations. Nous essayons également de travailler avec des producteurs locaux et d'agrandir notre offre en répondant aux demandes spécifiques de nos clients. Toutes nos marques partenaires ont été

choisies pour leurs performances : qualité de produits, innovation, engagement éco-responsable, maîtrise du contrôle qualité ou encore respect des normes en vigueur.



SHOWROOM D'EXPOSITION

L'avantage d'avoir un Showroom avec toutes les nouveautés est d'aider le client à se projeter et d'éclaircir ses idées pour finaliser la conception de son projet.

PRODUITS ET COLLECTIONS

Vous trouverez chez nous des produits pour tous les budgets, que vous cherchiez des marques internationales, des exclusivités ou bien des 1er prix. Nous fournissons les arts de la table, petit matériel et ustensiles de cuisine et bar, le mobilier professionnel et les produits d'entretien. Pour ce qui est du choix des collections de produits, nous travaillons toujours avec les classiques de la porcelaine blanche, les verres à vin ou les couverts, mais nous proposons également les dernières tendances comme les vaisselles colorées, les formes organiques et les couverts inox avec un design plus moderne. Plusieurs fois par an nous accueillons les représentants commerciaux de nos usines partenaires pour présenter leurs derniers produits et nouvelles technologies.

VALEURS ET ENGAGEMENTS

Restofair valorise l'expérience client en s'engageant à fournir un service amical, efficace et personnalisé. Nous



Buffet Zéro Déchet

Pour un hôtel, s'engager sur la voie du « zéro déchet » est possible ! Abandonner les emballages individuels, évaluer vos déchets alimentaires, ou encore opter pour des matières durables... voici quelques alternatives pour initier une consommation plus responsable.



Stopper le suremballage en proposant du vrac (fromage blanc, céréales, fromage, beurre...)

BUFFET COUNTER SERVE HINTE
CHURCHILL
À retrouver p. 302



COUVERTS DE SERVICE
BUFFET PVD
ARTEL
À retrouver p. 318



BODALIX WOODY
JPS
À retrouver p. 148



POTS NOURISH
CHURCHILL
À retrouver p. 99



Peut également être proposée en chambre, en remplacement du plastique !

BOITEILLE AGUA
SOPHIE L. ACCOGLIO
À retrouver p. 347



DISTRIBUTEURS BOISSONS
FRÄCKEN
JPS
À retrouver p. 330

PLUS DE TENDANCES
ET INSPIRATIONS
SUR NOS RÉSEAUX
SOCIAUX



nous engageons à respecter des normes éthiques et écologiques strictes, comme l'utilisation de produits locaux et biologiques. En outre, les piliers de notre stratégie développement durable sont : réduire notre empreinte écologique et promouvoir la sauvegarde de l'environnement, proposer des offres éco-responsables et développer des relations sociales inclusives, équitables et respectueuses.

PROACTIVITÉ ET COMPÉTITIVITÉ

Restofair est une entreprise qui ne cesse de se développer. Notre offre devient de plus en plus importante, nous présentons une large gamme de produits ce qui facilite le choix de nos clients. De plus, nous disposons d'un service commercial dédié à répondre à la demande de nos clients avec des devis personnalisés et des moodboards. Enfin, nous proposons une large gamme de produits de qualité à des prix compétitifs, tout en assurant leur réassort. Reconnus par notre service-client et notre système de livraison rapide dans tout le Royaume du Maroc, nos clients nous choisissent pour l'ouverture de leurs restaurants et hôtels.

Magasin & Showroom

Quartier Targa.

Marrakech 40120

+ 212 (0) 5 24 39 49 45

info@restofair-maroc.com

www.restofair.com



#CREMAI

#CHR

LE CREMAI 2023 : L'ÉVÉNEMENT MAJEUR POUR LA RENAISSANCE DU SECTEUR CHR

Du 17 au 21 mai 2023, le prestigieux parc d'exposition Mohammed VI à El Jadida, au Maroc, accueillera la grand-messe des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Cette année, avec le slogan "Rebooster la relance du secteur CHR", le CREMAI vise à revitaliser l'industrie touristique, favoriser les investissements et promouvoir le développement du capital humain. Explications.



DOSSIER CREMAI

Depuis plusieurs années, le CREMAI est bien plus qu'un simple salon commercial. C'est une plateforme incontournable pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'hôtellerie. Attirant une clientèle de décideurs de l'industrie et réunissant des exposants venant du Maroc et du monde entier, cet événement est une opportunité unique de faire des affaires et d'établir des partenariats stratégiques. Mais il

ne se limite pas à cela ! Ce salon grandiose met en valeur les talents exceptionnels des chefs marocains et africains à travers des concours internationaux de renom tels que la Coupe d'Afrique de la Boulangerie et le Bocuse d'Or. Ces compétitions mettent en lumière les compétences culinaires exceptionnelles et contribuent à l'essor de la gastronomie marocaine et africaine.

VALORISER LES TALENTS DU SECTEUR

Au-delà des échanges commerciaux, le CREMAI offre également un espace d'apprentissage et de partage de connaissances. Les conférences thématiques organisées lors de l'événement attirent les meilleurs experts et consultants renommés de l'industrie. Elles offrent une opportunité d'interactivité et d'échanges d'idées, favorisant ainsi le développement des compétences et la découverte des dernières tendances. De plus, le salon joue un rôle crucial en tant que carrefour pour les chefs, en organisant des concours nationaux qui permettent de révéler les jeunes talents de la restauration. Que ce soit les commis de cuisine ou les élèves des écoles nationales, ces compétitions offrent une occasion unique de se faire remarquer et de se distinguer dans le domaine culinaire. Pour les exposants, le CREMAI offre une vitrine régionale exceptionnelle. C'est une opportunité de présenter leurs offres aux professionnels de l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie, d'atteindre leur public cible et d'accroître la notoriété de leur marque. Du mobilier et des équipements aux produits alimentaires en passant par les nouvelles technologies et les services liés au secteur CHR, le salon propose une exposition riche en découvertes pour les



visiteurs professionnels. Ils pourront découvrir les dernières tendances et innovations dans divers domaines.

FAVORISER LA REPRISE EFFECTIVE DE L'INDUSTRIE CHR

En mettant l'accent sur la revitalisation du secteur CHR, le CREMAI joue un rôle crucial dans la reprise de l'industrie après les défis sans précédent posés par la pandémie de Covid-19. Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a été durement touché, avec des fermetures d'entreprises, des pertes d'emplois et une baisse significative de la demande. Le CREMAI 2023 représente une occasion unique de relancer cette industrie vitale en favorisant les échanges commerciaux, en encourageant les investissements et en stimulant l'innovation. L'événement mettra en avant des solutions innovantes et des pratiques durables qui sont essentielles pour l'avenir du secteur CHR. Les exposants présenteront des produits et services respectueux de l'environnement, des concepts de restauration axés sur la santé et le bien-être, ainsi que des initiatives de développement durable dans l'hôtellerie. Ainsi, cet événement considérable mettra en avant l'importance de la responsabilité sociale des entreprises et de l'adoption de pratiques respectueuses de l'environnement pour créer un secteur CHR durable et résilient.



SOUTENIR ET RÉINVENTER LES MÉTIERS DE BOUCHE

L'édition 2023 jouera certainement un rôle clé dans le renforcement du capital humain de l'industrie. Des formations et des ateliers seront proposés pour améliorer les compétences des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de la pâtisserie. Les participants auront la possibilité de découvrir de nouvelles techniques, d'apprendre des chefs éminents et de s'inspirer des meilleures pratiques. Cette dimension éducative du CREMAI contribuera à l'élévation du niveau de qualité des services dans l'industrie, tout en favorisant la création d'emplois et l'essor de carrière pour les jeunes talents. En effet, le secteur de l'hospitalité en Afrique mettra en avant plus de 750 marques renommées et

proposera un programme de concours réunissant une centaine de professionnels triés sur le volet du Maroc et du continent africain. Les animations du salon mettront en valeur le savoir-faire gastronomique marocain et africain à l'échelle internationale. Il est question réellement de positionner le Maroc comme un pont d'échange et d'enrichissement entre le patrimoine gastronomique du Royaume et celui du continent.

DES COMPÉTITIONS PRESTIGIEUSES

Le CREMAI offre de nombreuses opportunités et des compétitions prestigieuses, allant des établissements de formation aux concours entre chefs étoilés des palaces marocains et africains. Parmi les moments forts, on retrouve la Coupe d'Afrique de la Boulangerie, la Coupe d'Afrique

DOSSIER CREMAI

et Moyen-Orient des cheffes, les sélections africaines pour la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie et le prestigieux Bocuse d'Or Afrique. Les compétitions du CREMAI permettent aux participants d'accéder à des finales mondiales renommées, telles que le Bocuse d'Or Monde, la Coupe du Monde de la Pâtisserie et la Coupe du Monde de la Boulangerie. En outre, le prix "Meilleur Artisan du Maroc" sera lancé lors de l'événement pour mettre en valeur l'excellence du travail artisanal marocain et favoriser la performance sectorielle. Le salon accueillera des visiteurs éminents tels que des acheteurs, des décideurs du secteur CHR et des personnalités influentes, mais il restera strictement

réservé aux professionnels et ne sera pas ouvert au grand public. Au-delà de son aspect économique et commercial, le CREMAI célèbre et valorise également la culture africaine et son patrimoine gastronomique.

10 POINTS A RETENIR

1. Le CREMAI est une plateforme business incontournable pour les professionnels de la restauration, de l'hospitalité et de l'hôtellerie. Il attire une clientèle de décideurs et réunit des exposants du Maroc et du monde entier.

2. Le salon met en valeur les talents marocains et africains dans les métiers de bouche à travers des concours internationaux renommés tels

que la Coupe d'Afrique de la Boulangerie et le Bocuse d'Or. Il met en lumière les compétences exceptionnelles des chefs.

3. Les conférences thématiques organisées lors du CREMAI attirent les meilleurs experts et consultants renommés. Elles offrent un espace dédié à l'étage de la surface d'exposition pour favoriser l'interactivité et les échanges d'idées.

4. Le salon est également un carrefour pour les chefs en organisant des concours nationaux qui permettent de révéler les jeunes talents de la restauration, que ce soit les commis de cuisine ou les élèves des écoles nationales.

5. En tant qu'exposant, le CREMAI offre une vitrine régionale exceptionnelle pour



- 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 - Site web : www.alpha-inox.ma

DOSSIER CREMAI

les entreprises de l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie. C'est une occasion unique de présenter son offre aux professionnels, d'atteindre le public cible et d'accroître la notoriété de sa marque.

6. Le salon propose une exposition riche en découvertes pour les visiteurs professionnels, couvrant divers domaines tels que les équipements, le mobilier et les accessoires, les produits alimentaires, les nouvelles technologies, la sécurité, l'hygiène, l'entretien et d'autres services liés au secteur CHR.

7. Le CREMAI met l'accent sur la revitalisation du secteur CHR, la consolidation de la position du Maroc en tant que plaque tournante commerciale pour le secteur en Afrique et la promotion du patrimoine gastronomique marocain et africain.

8. Des compétitions prestigieuses auront lieu lors du salon, telles que la Coupe d'Afrique de la Boulangerie, la Coupe d'Afrique et Moyen-Orient des Cheffes, les sélections africaines pour la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie et le Bocuse d'Or Afrique.



9. Le CREMAI offre une plateforme complète pour l'industrie de la restauration, de l'hôtellerie et de l'hospitalité, permettant aux exposants de mettre en valeur leurs produits et services et aux visiteurs professionnels de découvrir les dernières tendances et innovations du secteur.

“

le Salon CREMAI est un événement majeur dans l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration, de la pâtisserie, de la boulangerie et de l'alimentaire. Après une interruption de quatre ans due à la pandémie de Covid-19, le salon revient pour sa dixième édition avec pour objectif de rebooster le secteur CHR et de stimuler la reprise du secteur touristique. Il mettra en avant plus de 750 marques et accueillera des concours prestigieux mettant en compétition des professionnels triés sur le volet du Maroc et du continent africain.

”

DOSSIER CREMAI

LE MAROC EN FRONT LINE !

Le salon cherche à renforcer la position du Maroc en tant que plaque tournante commerciale pour le secteur CHR en Afrique et à promouvoir le patrimoine gastronomique marocain et africain. Il offre une plateforme complète pour les exposants, leur permettant de présenter leurs produits et services, de rencontrer des prospects, d'étendre leur réseau et d'explorer de nouveaux marchés. Le CREMAI propose également une exposition riche en équipements, mobilier, produits alimentaires, nouvelles technologies, sécurité, hygiène



et autres domaines liés à l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie. Les visiteurs professionnels auront ainsi l'occasion de découvrir les dernières tendances et innovations du secteur. Au-delà de son aspect économique et commercial, le salon célèbre et valorise la culture africaine et son patrimoine gastronomique.

Il met en lumière les talents marocains et africains à travers des concours internationaux renommés, offrant une occasion unique de reconnaissance et de distinction dans le domaine culinaire. Mieux finalement : le Crémai est également une opportunité de célébrer la culture et le patrimoine gastronomique marocain et africain.



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

#SIAM

#Bilan

SIAM 2023 : UNE ÉDITION RÉUSSIE ET PROMETTEUSE

Le 15ème Salon international de l'Agriculture au Maroc (SIAM) s'est clôturé sous le signe du succès avec une nouvelle édition qui conforte la place de cet événement dans l'agenda des grands salons du monde.





Organisé Sous le Haut Patronage du Roi Mohammed VI, le 15ème SIAM, tenu du 02 au 07 mai sous le thème « Génération Green : Pour une souveraineté alimentaire durable », a connu la participation de 70 pays. Cette édition, qui a marqué le retour de cette messe internationale de l'agriculture après trois ans d'arrêt dû à la crise liée au Covid-19, a accueilli le Royaume-Uni comme pays à l'honneur.

UN TAUX DE PARTICIPATION EXCEPTIONNEL

« Nous avons dépassé lors de cette édition tous les chiffres et objectifs qu'on s'est assignés », a affirmé le Commissaire du Salon, Jaouad Chami dans une déclaration à la presse, à la clôture du 15ème SIAM. Il a, dans ce sens, fait état d'un record de plus de 923.000 visiteurs lors de cette édition, un chiffre qui rassure « quant à l'intérêt que portent les Marocains de manière générale à ce Salon ». Déployé sur une superficie de 18 hectares, dont 11 ha couverts, le SIAM, qui compte parmi les plus grands événements dédiés à l'agriculture et aux acteurs du secteur agricole, a été organisé autour de 10 pôles différents (Régions, institutionnels et sponsors, international, produits du terroir, machinisme, produits, agrofourniture, élevage, provendiers, nature et vie), auxquels vient s'ajouter le nouveau « Pavillon Village Start-ups » mis en place pour la première fois à l'initiative du commissariat général du Salon.

DES MOMENTS FORTS

Parmi les moments forts de cette édition, la signature de 19 contrats-programmes de nouvelle génération, entre l'État et la profession, pour le développement et la modernisation des filières de production agricole d'un montant total de 110,698 milliards de dirhams (MMDH), sur 10 années, dont un apport de l'Etat de 42,477 MMDH dans le cadre du Fonds de développement agricole (FDA). Le 15ème SIAM a connu également l'organisation d'une conférence de haut niveau, par le ministère de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement rural et des Eaux et Forêts, sous le thème « Génération Green : pour une souveraineté alimentaire durable », qui a traité plusieurs sujets, dont la transformation des systèmes alimentaires dans un contexte de crise, la résilience et la durabilité des systèmes de production et le rôle du progrès scientifique et technologique dans un contexte de changements climatiques sévères, ainsi que la coopération Sud-Sud dans la souveraineté alimentaire durable.



“

Ces chiffres donnent un aperçu du bilan du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) et soulignent la participation et l'engagement des acteurs du secteur agricole.

UNE THÉMATIQUE PHARE

Cette édition 2023 a été marquée aussi par la tenue de la troisième réunion ministérielle de l'Initiative « AAA », sous la thématique « Accélérer l'Agenda Agricole Africain : Vers une transformation durable et inclusive ». Les ministres de l'agriculture de

Informations	Chiffres
Nombre de visiteurs	923 000
Superficie totale du Salon	18 hectares
Superficie couverte du Salon	11 hectares
Nombre de pays participants	70
Surface du pavillon d'exposition	16 000 m ²
Nombre de coopératives présentes (pôle produits de terroir)	500
Nombre d'éleveurs exposant (pôle élevage)	2 000
Nombre d'experts participants	800
Nombre de contrats programmes signés	19

”

AGRICULTURE

différents pays africains se sont réunis pour discuter des défis et des opportunités liés au développement agricole en Afrique. Au cours de cette réunion, les ministres ont examiné les progrès réalisés depuis le lancement de l'initiative en 2014 et ont identifié les actions prioritaires pour accélérer la transformation agricole sur le continent. Ils ont souligné l'importance d'investir dans l'agriculture pour stimuler la croissance économique, réduire la pauvreté, assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle, et favoriser le développement durable. Plusieurs thématiques ont été abordées lors de cette réunion, notamment l'innovation agricole, l'accès aux marchés, le financement agricole, la résilience climatique, la promotion de l'entrepreneuriat agricole des jeunes et des femmes, et la coopération régionale. Les ministres ont convenu de renforcer la collaboration et la coordination entre les pays africains pour maximiser les impacts de l'Initiative « AAA ». Ils ont également souligné l'importance de mobiliser les ressources nécessaires, tant au niveau national qu'international, pour soutenir la transformation agricole en Afrique.

UN CONCOURS NATIONAL RÉCOMPENSÉ

Les gagnants du concours national de l'huile d'olive au Maroc révélés lors de la 15ème édition du SIAM Mohammed Sadiki, le ministre



de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, a remis les trophées de la treizième édition du concours national pour la sélection de la meilleure qualité d'huile d'olive vierge extra de la campagne agricole 2022/2023. La cérémonie s'est tenue en marge de la quinzième édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM). Le concours, organisé en collaboration avec l'interprofession oléicole (INTERPROLIVE), s'est déroulé conformément aux normes du Conseil Oléicole International (COI). Cette année, 52 candidats de 7 régions agricoles ont participé au concours ouvert à tous les producteurs d'huile d'olive au Maroc. Douze huiles d'olive appartenant à quatre régions ont été primées conformément au règlement du concours. Les huiles d'olive ont été réparties en quatre groupes homogènes selon le fruité : fruité vert intense, fruité vert moyen, fruité vert léger et fruité mûr. Trois prix ont été

accordés pour chaque groupe de fruité.

Les sociétés et coopératives primées sont les suivantes :

Catégorie fruité vert intense

- 1er prix : Société Ikhlass Maroc Vert (Fès-Meknès)
- 2ème prix : Société Oléa Capital (Fès-Meknès)
- 3ème prix : Coopérative Nour Mejjat (Marrakech-Safi)

Catégorie fruité vert moyen

- 1er prix : Société l'Oléastre (Fès-Meknès)
- 2ème prix : Société Oliveinvest (Fès-Meknès)
- 3ème prix : Société Oléa Food « Conserves de Meknès » (Fès-Meknès)

Catégorie fruité vert léger

- 1er prix : Société Aldahra Morocco Factories (Fès-Meknès)
- 2ème prix : Société les Huiles d'Olive de la Méditerranée (Oriental)
- 3ème prix : Coopérative Afourer de production et de valorisation de l'huile d'olive (Beni-mellal-Khénifra)

Catégorie fruité mûr

- 1er prix : Société Oujdi Agro Orientale (Oriental)
- 2ème prix : Coopérative Albahja (Marrakech-Safi)
- 3ème prix : Coopérative Tizi (Oriental).

DES SIGNATURES DE CONVENTIONS POUR DE FUTURES COLLABORATIONS

Le Ministre de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts, Mohammed Sadiki, a présidé la signature de conventions lors d'une conférence organisée par le Pôle Digital de l'Agriculture au Maroc. Les conventions ont été signées entre le Pôle Digital et des partenaires stratégiques opérant dans le domaine de l'agriculture numérique. La première convention concerne la collaboration entre le Pôle Digital et la Fédération Interprofessionnelle Marocaine du Sucre (FIMASUCRE) pour la mise en place de projets pilotes dans le domaine de l'agriculture numérique et de l'agriculture 4.0, en particulier pour la filière sucrière. La deuxième



convention a été signée entre le Pôle Digital et SOWIT Maroc pour développer un partenariat visant à exploiter les technologies numériques dans le domaine de l'agriculture de précision. Les domaines d'intérêt comprennent l'utilisation de drones pour la pulvérisation de pesticides et la production de fiches techniques, ainsi que le développement de services électroniques agricoles basés sur l'utilisation de drones, de satellites, de l'internet des objets (IoT) et de l'intelligence artificielle.

Une autre convention a été signée entre le Pôle Digital et l'Agri-EPI Centre du Royaume-Uni pour tester et adapter les solutions

d'agri-tech britanniques au contexte marocain, en utilisant le réseau de fermes numériques du Pôle Digital, et faciliter l'accès du marché de l'agri-tech marocaine au Royaume-Uni. En parallèle, le Ministre de l'Agriculture a présidé la cérémonie de signature de quatre conventions cadre de partenariat pour le lancement des premières Alliances Productives au Maroc. Ce projet, mis en place par l'Agence pour le Développement Agricole (ADA) et quatre partenaires commerciaux, vise à regrouper les petits producteurs et à améliorer leur accès au marché. L'approche des alliances productives favorise le partenariat entre les producteurs et les acheteurs, avec le soutien de l'État, afin d'améliorer les revenus des producteurs et de contourner les intermédiaires dans certaines filières agricoles. Ces initiatives marquent une nouvelle étape dans la digitalisation de l'agriculture au Maroc et visent à améliorer la productivité, la rentabilité et l'accès aux marchés pour les agriculteurs du pays.





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



Partenaire



Partenaires Medias



l'économie à l'échelle mondiale

LA CRISE ÉCONOMIQUE ACCÉLÉRATEUR DE CHANGEMENT

Véritable acteur de référence de la création de confiance et de la transformation durable des entreprises, le cabinet PwC Maroc publie chaque année un rapport permettant de mettre en évidence la perception actuelle et future de l'économie à l'échelle mondiale et concernant le Maroc. Il a mené une étude réaliste sur un grand nombre de dirigeants marocains quant à la gestion des complexités et des turbulences globales des mois et des années à venir. Voici l'essentiel à retenir.



ÉCONOMIE

Membre du réseau PwC France et Maghreb, PwC au Maroc rassemble 14 associés et plus de 250 collaborateurs au sein de son bureau de Casablanca, qui travaillent en étroite collaboration avec l'ensemble des entités membres du réseau. Pour toutes les déclarations qui suivent ainsi que les chiffres clés permettant d'évaluer l'évolution économique du pays et à l'international, PwC a interrogé 4 410 dirigeants d'entreprise en octobre et novembre 2022 dont 50 au Maroc. Les chiffres mondiaux et régionaux du rapport sont

pondérés proportionnellement au PIB nominal national ou régional afin de garantir que les points de vue des dirigeants sont représentatifs dans toutes les grandes régions. Les chiffres au niveau de l'industrie et des pays sont basés sur des données non pondérées provenant de l'échantillon complet de 4 410 dirigeants. En complément de ces chiffres clés, des entrevues ont été menées auprès de dirigeants d'entreprise de trois régions du monde (Amérique du Nord, Europe occidentale et Asie-Pacifique).

LE CONTEXTE GÉNÉRAL

Les dirigeants marocains sont confiants quant aux perspectives de croissance de leurs entreprises, malgré un contexte économique mondial confronté à l'inflation et à une baisse attendue de la croissance mondiale au cours des 12 prochains mois. En dépit d'un très faible niveau de confiance dans la conjoncture économique mondiale (20%) et nationale (29%), 73% des dirigeants marocains sont relativement confiants ou très confiants quant



ECONOMIE

aux perspectives de croissance de leur entreprise. Toutefois, 44% des dirigeants marocains estiment que leur entreprise ne sera pas viable dans dix ans si elle n'opère pas de transformation. Pourtant, les dirigeants ont l'intention de réduire les coûts tout en investissant dans la montée en compétences de leur « workforce ». De plus, seuls 13% des dirigeants marocains estiment être très exposés au risque cyber, tandis que 24% considèrent que leur entreprise est très exposée aux risques liés au changement climatique. Enfin, les crises récurrentes sont aujourd'hui perçues comme des accélérateurs de changement et de transformation de l'entreprise, et les facteurs structurels, tels que le changement climatique, sont considérés comme des défis et des opportunités de croissance pour l'économie nationale.

SE TRANSFORMER OU MOURIR

En se référant à l'édition Maroc de la 26ème CEO Survey, on apprend par ailleurs que près de 40 % des dirigeants mondiaux estiment que leur entreprise ne sera économiquement pas viable dans une décennie si elle ne se transforme pas. Les défis à plus long terme impactant directement la rentabilité de leurs organisations sont multiples. En effet, les dirigeants ont exprimé leurs inquiétudes quant à l'évolution de la demande et des préférences des consommateurs (67%), ainsi que les évolutions

réglementaires qui constituent les principaux éléments qui impacteront la rentabilité de leur entreprise au cours des 10 prochaines années. Cela représente une augmentation de 14 points par rapport à la

moyenne des dirigeants dans le monde. Pour Jonathan Le Henry, Partner Strategy& (l'entité de conseil en stratégie de PwC) et Head of Strategy& au Maghreb, « Nous sommes entrés dans une nouvelle temporalité où



ECONOMIE

se conjuguent un décrochage du niveau de confiance des dirigeants dans l'économie mondiale et marocaine et une confiance persistante dans la capacité de leurs entreprises à croître dans ce même contexte.

La pandémie mondiale avait fait office de "stress-test" pour les entreprises et avait précipité la mise en place de grands chantiers de transformation. Les entreprises doivent désormais accélérer cette dynamique de

transformation pour continuer à croître en période de turbulence économique ». In fine, ces dernières doivent savoir anticiper les changements à venir et se transformer rapidement pour répondre aux besoins et aux



attentes des consommateurs. Un défi de taille puisqu'il induit d'opérer ce changement en se conformant aux nouvelles réglementations. Un passage obligé pour garantir la viabilité économique de son business.

RÉDUIRE LES COÛTS ET INVESTIR DANS L'HUMAIN ET LA TECHNOLOGIE

Toujours selon l'étude menée par PwC, les dirigeants marocains cherchent à réduire les coûts d'exploitation tout en stimulant la croissance des revenus. Cependant, la majorité d'entre eux ne prévoient pas de réduire les effectifs ou les rémunérations pour atténuer l'attrition de la main-d'œuvre. Les répondants considèrent que les entreprises doivent investir dans la montée en compétences de leurs collaborateurs, l'automatisation des processus et le déploiement technologique pour rester viables à court et à long terme.

LES DIRIGEANTS CONSCIENTS DES RISQUES CLIMATIQUES

En effet, de plus en plus de dirigeants d'entreprise au Maroc sont conscients de l'importance des risques climatiques au niveau national, tels que le stress hydrique et le coût de la facture énergétique. Cependant, ils semblent moins préoccupés par l'impact de ces risques sur leur entreprise à court terme. Seuls

24% des dirigeants marocains estiment que leur entreprise est menacée par les changements climatiques dans les 12 prochains mois. Bien que la transition énergétique soit considérée comme importante par 58% des dirigeants, seulement 29% ont déjà mis en place des initiatives pour réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) de leur entreprise, tandis que 20% envisagent ces mesures à court ou moyen terme. Cependant, 36% des dirigeants affirment avoir adopté de nouveaux produits et processus respectueux du climat. Associée PwC au Maroc, ESG Leader Maghreb, Assia Benhida, souligne d'ailleurs, l'importance de prendre en compte les enjeux de développement durable, tels que les aspects environnementaux, sociaux et de gouvernance (ESG) dans les stratégies d'entreprise. Elle considère que cela répond à une attente forte des parties prenantes de l'entreprise, telles que les actionnaires, les investisseurs, les clients et les salariés.

DIVERSIFIER SON RÉSEAU

Une autre vision du travail est aussi émergente dans un contexte ô combien concurrentiel à savoir, la nécessité pour l'ensemble des dirigeants à travers le monde de coopérer avec une variété d'acteurs pour instaurer la confiance et obtenir des résultats durables. Les entreprises cherchent de plus en plus à

collaborer avec des entités non commerciales pour aborder des sujets tels que le développement durable, la diversité, l'équité et l'inclusion, et l'éducation. Au Maroc, les dirigeants nouent des partenariats principalement avec les administrations publiques, les consortiums industriels, et les entrepreneurs/start-ups pour relever les défis actuels et futurs. Les dirigeants marocains sont conscients de l'importance de l'alignement des valeurs de l'entreprise avec le comportement des collaborateurs pour retenir les talents et répondre à leurs préoccupations en matière de sens et de valeurs.

Comment conclure au regard de toutes ces tendances dégagées par l'étude du cabinet PwC ? Il semble que les dirigeants marocains soient confiants quant aux perspectives de croissance de leurs entreprises, mais également conscients qu'une transformation est nécessaire pour maintenir leur viabilité économique à long terme. Les défis à plus long terme impactant directement la rentabilité de leurs organisations sont multiples, tels que l'évolution de la demande et des préférences des consommateurs ou encore des évolutions réglementaires. Ainsi, pour répondre aux besoins et aux attentes des consommateurs, les entreprises doivent savoir anticiper les changements à venir et se transformer rapidement en se conformant aux nouvelles réglementations.



SOFRADIS

Identification, traçabilité et marquage des produits

LEADER DANS
L'IDENTIFICATION
ET LE MARQUAGE
DES PRODUITS



**DIStingué par
un historique de plus de
30 ans d'expertise.**

**DIStributeur de qualité
internationale.**

DISponibilité sur mesure.

A votre DISposition.



Je suis votre Partenaire
SofraDIS10/10

A vos marques, prêts, tracez!



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

www.sofradis.net

Demandez également le commercial qui est à votre disposition.

DES CORNICHONS QUI ONT DU ... PIKAN

Les cornichons Pikarome sont soigneusement sélectionnés et préparés pour offrir une expérience gustative inoubliable. Avec leur équilibre parfait entre douceur et acidité, ces cornichons sont idéaux pour satisfaire vos envies de saveurs contrastées. Chaque bouchée de ces cornichons croquants et délicieux est une explosion de goût. Leur texture ferme et leur arôme délicat en font l'accompagnement parfait pour vos plats préférés. Que vous les ajoutiez à un sandwich, une salade ou que vous les dégustiez directement de la boîte, ces cornichons aigre-doux sauront vous ravir. Au prix attractif de seulement 14,90 MAD, la boîte de 850 grammes de cornichons Pikarome est un excellent choix pour les amateurs de saveurs vives et subtiles. Vous pourrez en profiter lors de vos repas en famille, vos soirées entre amis ou simplement pour agrémenter vos apéritifs. Pikarome s'engage à offrir des produits de qualité supérieure, et ces cornichons aigre-doux ne font pas exception. Chaque cornichon est préparé avec soin et attention, garantissant une expérience gustative incomparable à chaque fois que vous les dégustez. N'attendez plus pour savourer les cornichons aigre-doux Pikarome. Rendez-vous dès maintenant dans votre magasin préféré pour vous procurer cette boîte de 850 grammes de délices. Laissez-vous séduire par leur saveur unique et leur texture irrésistible.



En GMS et commerces agréés.

14.90 DH les 850 gr.

UNE PAUSE DEL PACHA ?

Découvrez le Hot Dog Poulet Del Pacha, le choix parfait pour une pause gourmande et rapide à petit prix. Pesant 250 grammes, ce hot dog saura satisfaire votre appétit avec sa généreuse portion de poulet savoureux. Préparé avec soin et expertise par Del Pacha, un nom de confiance dans le domaine de la restauration rapide, ce hot dog offre une expérience culinaire délicieuse à chaque bouchée. Ce Hot Dog Poulet Del Pacha est non seulement abordable, mais également un excellent rapport qualité-prix. Vous pouvez profiter de cette savoureuse combinaison de pain moelleux, de viande de poulet tendre et de garnitures savoureuses sans vider votre portefeuille. Que ce soit pour une collation rapide entre deux activités, un repas sur le pouce ou simplement pour satisfaire une envie de hot dog, le Hot Dog Poulet Del Pacha est une option pratique et délicieuse. Son format pratique en fait un choix idéal pour les déjeuners au bureau, les sorties en plein air ou tout simplement lorsque vous avez besoin d'un encas rassasiant. N'attendez plus et offrez-vous le Hot Dog Poulet Del Pacha pour une expérience culinaire satisfaisante. Disponible dans les points de vente Del Pacha, il vous suffit de passer commande et de profiter de cette délicieuse création à base de poulet.



En GMS et commerces agréés.

18 DH.



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
Österreichische Industrie- und
Handelskammer im Mittelbau
Chemie, Glas, Keramik, Holz, Kunststoff
und d'Produkte im Markt

BTOBEXCHANGE
Connecting business

Partenaires Medias

RESAGRO
www.resagro.ma

afrrique
agriculture

Aujourd'hui

INDUSTRIE
DU MAROC

NATURE SUCRÉ, LE NOUVEAU YAOURT GOURMAND DE ACTIVIA

Le yaourt à boire Nature Sucré est une délicieuse option équilibrée pour une pause gourmande. Mais celui d'Activia est préparé avec soin à partir d'ingrédients de haute qualité. Il contient du lait écrémé, de la poudre de lait écrémé, du sucre, de la crème, de la gomme arabique (fibre alimentaire), du beurre et un épaississant à base d'amidon. En plus de son goût onctueux, ce yaourt est enrichi en ferments lactiques, notamment le bifidobacterium (bifidus actiregularis), pour contribuer à une digestion saine. Avec seulement 1,2% de matières grasses, le yaourt à boire Nature Sucré d'Activia est une option légère pour ceux qui souhaitent prendre soin de leur alimentation sans compromettre le plaisir gustatif. La fiche nutritionnelle révèle une teneur équilibrée en nutriments essentiels : 87 kcal, 3,4 g de graisses (dont 2,3 g d'acides gras saturés), 10,5 g de glucides (dont 8,5 g de sucres), 3,5 g de protéines, 0 g de sel, ainsi que des apports en calcium (115 mg) et en phosphore (75 mg). Danone tient également à souligner que le yaourt à boire Nature Sucré d'Activia contient du lait et des produits à base de lait, ce qui en fait une option idéale pour les amateurs de produits laitiers. Le yaourt à boire Nature Sucré d'Activia est le fruit de la recherche constante de Danone en matière d'innovation alimentaire pour offrir des produits à la fois sains et savoureux. Ce yaourt à boire constitue une excellente alternative pour une pause gourmande, que ce soit au petit-déjeuner, en collation ou à tout moment de la journée.



LE STARBUCKS À LA MAISON !

Connaissez-vous la nouvelle boisson Starbucks Frappuccino Caramel ? La délicieuse expérience glacée inspirée des cafés Starbucks, maintenant disponible chez vous ! Le Starbucks Frappuccino Caramel, une boisson lactée au café stérilisée qui vous offre toute la saveur d'un véritable café Starbucks, même sans sortir de chez vous. Ce mélange divinement décadent associe du café 100 % Arabica, du lait frais et crémeux, ainsi qu'une touche de caramel au beurre, pour une expérience gustative inégalée. Que vous soyez chez vous ou en déplacement, vous pouvez désormais profiter de cette boisson sucrée et crémeuse à base de café. Le Starbucks Frappuccino Caramel est la solution idéale pour combler vos envies de caféine tout en vous offrant une pause gourmande. Son format pratique en bouteille vous permet de l'emporter partout avec vous, pour une dose de plaisir à tout moment de la journée. Plongez dans l'univers Starbucks avec le Frappuccino Caramel et laissez-vous emporter par la combinaison parfaite du café, du lait et du caramel. Disponible dès maintenant, cette boisson glacée saura séduire les amateurs de café en quête d'une expérience authentique et raffinée.

**Starbucks Frappuccino Caramel en GMS
à partir de 34.95 DH l'unité de 300 ml.**



AFRIQUIAGAZ
افريقيا غاز

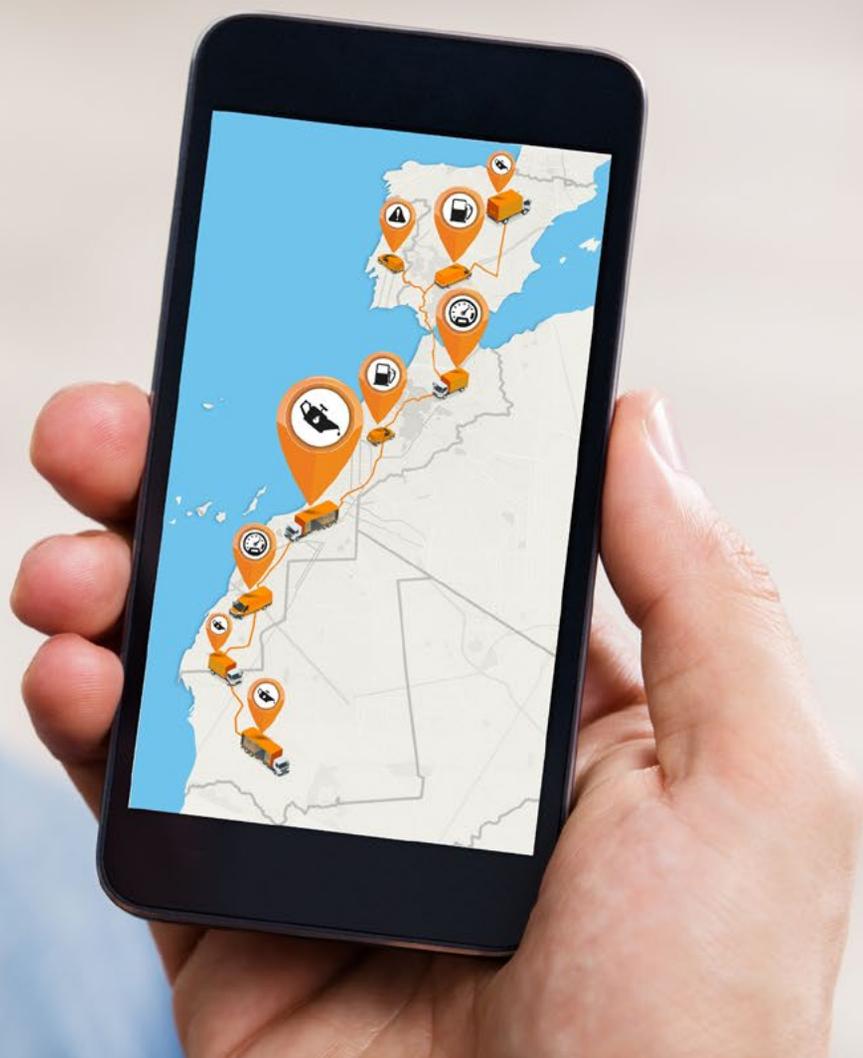


**AVEC AFRIQUIA GAZ
DÉVELOPPEZ VOS PERFORMANCES
ET SOYEZ LEADERS DANS
L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**



Service client :
0801 003 003
www.afriquiagaz.com

AKWA
GROUP



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

