

50MAD / 6€ / 7\$

JUIN 2023 - N°139

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

LOGISTIQUE & TRANSPORT

Leviers de croissance, compétitivité, omnicanalité
Le nouveau visage du secteur
LOGISMED, l'événement.

AGROALIMENTAIRE

Fancy Food Expo
Le Maroc à l'honneur

The Best-off
Organic Exhibitions

BIOFACH SAUDI ARABIA

into organic

biofach-saudiarabia.com

The Trade Fair for
Organic Food



6K
SQM

250
Exhibitor



10K
Visitors



Register Now



19 - 21 Nov, 2023

Riyadh International Convention
& Exhibition Centre

Organized by



(966) 9 200 200 25 | EXT: 304

International Partner



(966) 55 378 3058

Co-Organizer



biofach-ksa@1starabia.com

Co-Located



**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

Gérer la chaîne logistique à l'ère de l'instabilité : une fatalité ?

C'est décidément une donne avec laquelle nous devons faire de plus en plus !

La gestion de la chaîne logistique et du transport est confrontée à des défis de plus en plus complexes à l'ère de l'instabilité économique et géopolitique. Sans compter que la digitalisation et l'hyperconnexion ont engendré une demande fluctuante et personnalisée, ainsi qu'une exigence croissante de traçabilité et de rapidité. Les tensions sur les approvisionnements,

telles que les guerres commerciales et les ressources rares, ajoutent une instabilité supplémentaire. Chez nous, la gestion de la chaîne logistique doit être agile et capable de gérer une demande instable. La relocalisation et la personnalisation des opérations peuvent être des stratégies efficaces pour faire face à cette instabilité et réduire la dépendance à un seul territoire. Cependant, la disponibilité de terrains appropriés pour les activités logistiques est de plus en plus limitée, nécessitant la transformation de friches industrielles coûteuses en espaces logistiques.

Un autre défi majeur réside dans la pénurie de talents qualifiés. Le secteur de la logistique peine à attirer des ingénieurs en génie civil, des spécialistes de la mécanisation et de l'automatisation, ainsi que des informaticiens. Des efforts doivent être déployés pour former et attirer de nouveaux talents dans le domaine de la logistique.

Quant au transport, il est crucial de développer un transport inclusif et durable qui soutient la croissance économique tout en améliorant les conditions de vie des citoyens. L'accessibilité, la sécurité, la qualité, la dépendance énergétique, les externalités négatives telles que la pollution et le financement sont autant de défis à relever.

La crise sanitaire de la pandémie de Covid-19 a également mis en évidence la vulnérabilité du secteur du transport et de la logistique. Les mesures de confinement ont eu un impact considérable sur les activités de transport, entraînant une diminution du trafic et une perte d'activité significative. Face à ces défis, le Maroc s'efforce d'accélérer la mise en œuvre de sa stratégie logistique, en mettant notamment l'accent sur la création de plateformes logistiques à travers le pays.

A ce titre, le complexe portuaire et logistique de Tanger Med – classé 22ème sur 500 au monde - au Maroc se distingue en tant que fleuron national de l'offre portuaire. Avec des performances exceptionnelles, il maintient sa position de leader en Méditerranée et en Afrique. Tanger Med a enregistré une augmentation significative du tonnage et du trafic des conteneurs, ainsi que des progrès dans le traitement des camions et des navires. Le complexe développe également des plateformes logistiques spécialisées pour les opérateurs nationaux et internationaux. Tout est là. Pour aujourd'hui et pour demain.

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

22

AGROALIMENTAIRE
Le Maroc, pays invité d'honneur au Summer Fancy Food Show 2023, un tremplin pour l'industrie agroalimentaire marocaine

26

LOGISTIQUE & TRANSPORT
Les défis complexes de la gestion de la chaîne logistique à l'ère de l'instabilité

36

LIFESTYLE

40

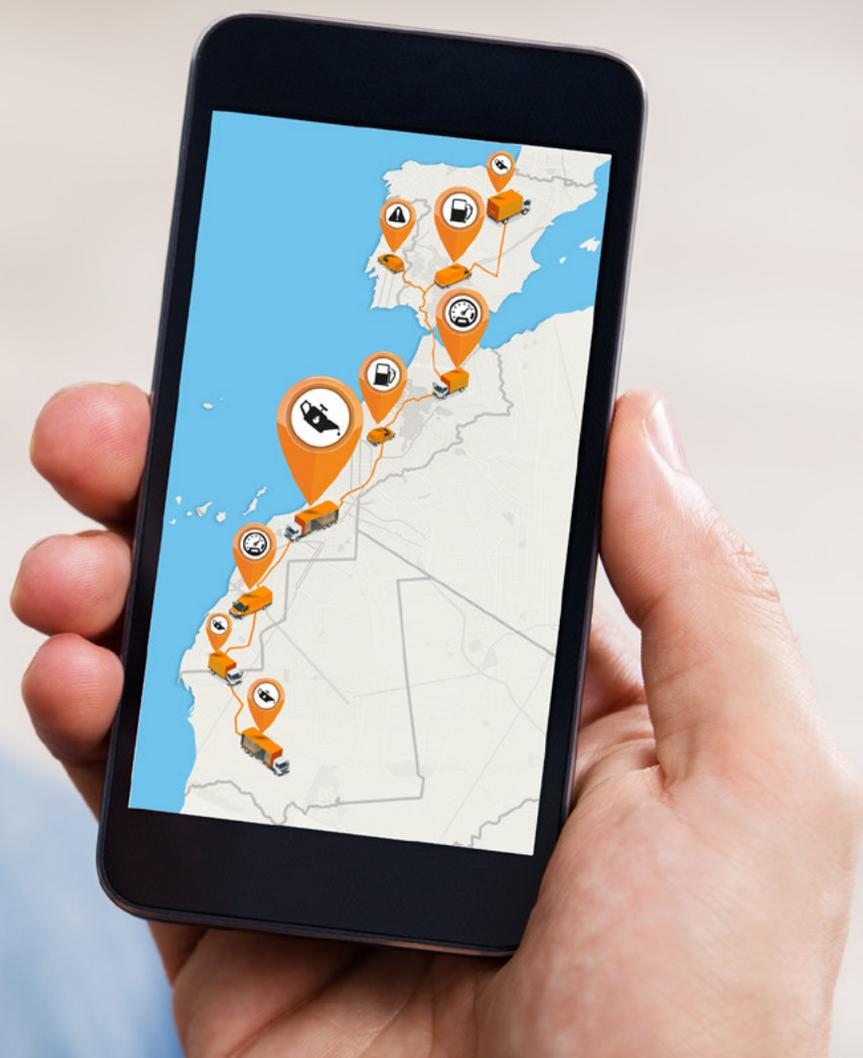
CONSO



32



22



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



HÔTELLERIE

L'HÔTEL BE LIVE COLLECTION SAÏDIA FAIT PEAU NEUVE !



L'Hôtel Be Live Collection Saïdia est fier d'annoncer la fin de ses travaux de rénovation pour la saison estivale 2023. Cette rénovation démontre une fois de plus son engagement à offrir des services hôteliers de qualité supérieure. Respectant la philosophie de l'hôtel, cette transformation majeure propose une nouvelle expérience premium tout en restant fidèle à son essence. Ce bijou des Saïdia Resorts élève encore davantage son offre avec des chambres rénovées alliant confort et modernité, ainsi qu'un restaurant entièrement repensé offrant une expérience culinaire enrichie. Le hall d'accueil a également été modernisé pour refléter un esprit contemporain. Une nouveauté à noter est l'ajout d'un restaurant chiringuito qui apporte une touche tendance à la scène culinaire de l'établissement. Niché sur l'une des plus belles plages du Maroc, l'Hôtel Be Live Collection Saïdia continue de proposer un cadre idyllique pour les familles et les couples. Grâce à sa formule tout compris, les clients peuvent profiter de la beauté des paysages et d'une offre bien-être exclusive au sein de son spa, tout en dégustant une cuisine délicate et variée. Le Be Live Collection Saïdia réinvente également son programme d'animation en proposant des événements sportifs, artistiques et divertissants, pour un séjour agréable qui ravira les petits et les grands. On le sait donc, Saïdia Resorts est une destination de choix pour des vacances estivales en famille ou entre amis. Cette saison, la station accueille ses visiteurs avec une programmation riche comprenant festivals, concerts, événements sportifs et culturels qui animeront leur séjour. De nouvelles ouvertures viendront également compléter l'expérience des hôtels et résidences de la station, notamment un parc de loisirs et de divertissement, une féria, des beach clubs et de nouvelles enseignes de restauration.

PÉRISCOPE



TOURISME

L'ONMT VOIT ENCORE PLUS GRAND : LE MARCHÉ AMÉRICAIN

L'Office National Marocain du Tourisme (ONMT) se concentre sur le marché américain du tourisme de luxe en établissant des partenariats avec deux grands réseaux de distribution américains, Signature Travel Network et Virtuoso, regroupant plus de 32 000 agents de voyage. L'objectif est de renforcer la notoriété du Maroc en tant que destination de luxe auprès du marché américain. Ces accords permettent au Maroc d'être répertorié comme l'une des destinations privilégiées de ces deux réseaux, avec un accès privilégié aux salons nationaux et régionaux de leurs réseaux de distribution réservés aux membres. Ces deux réseaux de distribution sont parmi les plus importants aux États-Unis et dans le monde. Virtuoso est le premier réseau mondial d'agences de voyage spécialisé dans les voyages de luxe, avec un chiffre d'affaires de 32 milliards de dollars. Signature Travel Network représente les professionnels du voyage dans de nombreux pays, générant plus de 11 milliards de dollars de ventes de voyages annuelles. Grâce à ces partenariats, l'ONMT participera à des salons, publiera régulièrement dans les magazines des réseaux, diffusera du contenu de marque sur divers canaux, en mettant l'accent sur le numérique, et mènera des actions de réseautage et de promotion. Cette alliance stratégique fait partie du plan d'action de l'ONMT pour attirer les touristes américains de luxe et augmenter les flux touristiques de la région vers le Maroc, conformément à leur initiative "Light in action".



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



CERTIFICATION

MADAËF ET CCPB S'ENGAGENT POUR ÊTRE AU STANDARD DE « KNOW YOUR MEAL »



Madaëf, en partenariat avec CCPB Maroc, s'engage dans la démarche de certification "Know Your Meal" pour les points de restauration de ses hôtels, afin de renforcer son engagement en tant qu'acteur du tourisme durable, résilient et inclusif. "Know Your Meal" est un standard de certification lancé par CCPB, un organisme international spécialisé dans la certification des produits agro-alimentaires et de la restauration. Ce certificat vise à promouvoir une approche éco-responsable de la restauration en répondant aux exigences des clients en matière de sécurité alimentaire, de qualité, de traçabilité et de respect de l'environnement. La certification "Know Your Meal" repose sur cinq critères principaux : la qualité, le terroir, l'éthique, la durabilité et le végétal. Elle encourage l'utilisation de produits certifiés de qualité, l'utilisation de produits locaux pour valoriser le patrimoine et soutenir les coopératives marocaines, ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction de l'impact environnemental des activités de restauration. Dans le cadre de cette collaboration, les restaurants participants seront soumis à des évaluations rigoureuses comprenant des inspections sur place, des audits annuels et des évaluations complètes de leurs plats. Le premier hôtel certifié "Know Your Meal" au Maroc est Hyatt Regency Taghazout Bay, et cette certification sera étendue progressivement à l'ensemble du portefeuille d'actifs de Madaëf. Cette initiative témoigne de l'engagement de Madaëf à promouvoir une alimentation saine, de qualité et respectueuse de l'environnement, tout en mettant en avant la richesse de la gastronomie marocaine.

AWARD

TRIP ADVISOR RÉCOMPENSE LE KENZI CLUB AGDAL MÉDINA DE MARRAKECH

Kenzi Club Agdal Medina, un établissement situé à Marrakech, a récemment été récompensé du prestigieux prix Travellers' Choice 2023 décerné par TripAdvisor. Chaque année, TripAdvisor sélectionne les établissements les mieux notés à travers le monde, en se basant sur les avis et les recommandations des millions de voyageurs utilisant la plateforme. Cette distinction place Kenzi Club Agdal Medina parmi les 10 % des meilleurs hôtels mondiaux, ce qui est une reconnaissance significative pour cet établissement. Le prix Travellers' Choice est un symbole de l'engagement de Kenzi Club Agdal Medina à offrir des expériences extraordinaires et un service de qualité supérieure à ses clients. Cet établissement a su se démarquer en proposant des services et des installations exceptionnels dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie. Il s'agit d'une consécration pour Kenzi Club Agdal Medina qui se positionne désormais parmi les meilleurs hôtels du monde. Cette belle reconnaissance prestigieuse renforce la réputation de Kenzi Club Agdal Medina en tant que destination de choix pour les voyageurs visitant Marrakech. Les voyageurs en quête de confort, d'excellence et de satisfaction lors de leur séjour trouveront à Kenzi Club Agdal Medina une expérience exceptionnelle.



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



FORMATION

INAUGURATION DE IFMBP GRÂCE À LA COOPÉRATION MAROCO-AMÉRICAINNE



L'Institut de Formation aux Métiers de la Boulangerie et de la Pâtisserie (IFMBP) a été officiellement inauguré à Casablanca lors d'une cérémonie présidée par M. Nabil Kharroubi, Gouverneur de la Préfecture d'Arrondissements de Sidi Bernoussi. L'IFMBP est l'un des 15 établissements de formation professionnelle bénéficiaires du soutien du Fonds "Charaka", mis en place par l'Agence Millennium Challenge Account-Morocco (MCA-Morocco) dans le cadre du programme de coopération "Compact II" entre le Maroc et les États-Unis. Le projet de création de l'IFMBP de Casablanca, d'une valeur totale de près de 38 millions de DH, a reçu une contribution de 75 % du Fonds "Charaka". La Fédération Nationale de la Minoterie (FNM), le Département de l'Agriculture et l'Association Nationale de Valorisation de la Boulangerie et de la Pâtisserie (ANVBP) sont partenaires dans ce projet. L'IFMBP de Casablanca, en tant que société anonyme à conseil d'administration, est gouverné par un conseil d'administration comprenant des représentants des ministères de l'Agriculture, des Finances et de la Formation Professionnelle, en plus des professionnels du secteur. L'institut dispose d'installations modernes comprenant des ateliers de formation, des salles de conférence, des locaux administratifs, un restaurant, une cuisine et d'autres équipements nécessaires à la formation. L'IFMBP offrira une capacité d'accueil de 400 sièges pédagogiques par an, proposant des formations en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie, gestion de point de vente, et d'autres filières connexes. En plus de la formation professionnelle initiale, l'institut dispensera des formations qualifiantes, de requalification et de perfectionnement du personnel des entreprises du secteur. Il fournira également des services de conseil et d'assistance technique aux entreprises, en matière de diagnostic des besoins en formation et d'élaboration de plans de formation.



3F INDUSTRIE

EQUIPEMENT LOGISTIQUE
RAYONNAGE-MANUTENTION

LE SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS
DU RAYONNAGE AU MAROC

En vous offrant le meilleur du rayonnage et de la manutention, **3F INDUSTRIE** vous propose des solutions Intra-logistiques modernes et a grande valeur ajoutée pour l'optimisation de vos flux logistiques et la gestion intelligente de vos espaces de stockage



PRÉSENTATION

BILAN ET PROJETS DE L'ORMVAM LORS DE SA SESSION 2023



Lors de la première session du Conseil d'Administration de l'Office Régional de Mise en Valeur Agricole de la Moulouya (ORMVAM) pour l'année 2023, présidée par le Ministre de l'Agriculture, plusieurs points ont été abordés. Tout d'abord, le bilan des réalisations physiques et financières de l'exercice 2022 a été présenté, ainsi que l'état d'avancement du programme en cours pour l'année 2023 et les résultats de la saison agricole actuelle.

La saison agricole en cours a été marquée par un déficit pluviométrique dans la zone d'action de l'ORMVAM et une situation hydrologique défavorable. Parmi les projets lancés dans la région de l'Oriental, on compte la modernisation des secteurs irrigués dans la plaine du Garet, le renforcement de l'alimentation en eau potable des villes de Berkane, Nador et Driouech, la réalisation de conduites d'adduction pour la déconnexion des systèmes d'AEP du canal d'irrigation de la rive gauche et droite du Périmètre Irrigué de la Moulouya, ainsi que le premier projet d'agrégation de la filière du caroubier. Le bilan des

réalisations de l'exercice 2022 a enregistré des indicateurs de performance positifs, notamment en termes de subventions accordées aux agriculteurs via le Fonds de développement agricole (FDA). Pour ce qui relève du bilan de l'année en cours, ce dernier s'est concentré sur la mise en œuvre des projets de la stratégie Génération Green et du programme d'approvisionnement en eau potable et d'irrigation 2020-2027. Le conseil a également discuté du Programme de Réduction de l'impact du Déficit Pluviométrique (PRIDP), qui a alloué des ressources pour le transport des aliments de bétail au profit des éleveurs de la zone d'action de l'ORMVAM. Les membres du Conseil d'Administration ont salué les actions menées par l'ORMVAM et ont souligné l'importance de continuer à mettre en œuvre la stratégie agricole Génération Green 2020-2030 dans la région de l'Oriental. In fine, le Ministre a félicité l'Office et ses cadres pour les résultats obtenus et a souligné la nécessité, de poursuivre les efforts pour garantir la réussite de la stratégie agricole Génération Green dans la région.



Chaque Jour Nous Tenons Vos Engagements

Nous vous garantissons la sécurité de votre marchandise tout au long du trajet de transport.

Nos services

- » Transport National et International de Marchandises.
- » Transport des produits alimentaires.
- » Transport des produits sensibles, chimiques..
- » Transit, agréer toutes opérations exports ou imports.
- » Stockage dans un entrepôt sous douane MEAD.
- » Dépotage, empotage de conteneurs et entreposage de matériels.
- » Gestion de stock des conteneurs.

Références



Contact

Service Commercial
06-61-10-92-64 y.jaber@logic-transport.com

Service Commercial International
06-62-12-77-98 s.fellahi@logic-transport.com

CONGRES INTERNATIONAL

VERS LA DURABILITÉ ET LA RÉSILIENCE DES ÉCOSYSTÈMES OASIENS



Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, la première édition du Congrès International des Oasis et du Palmier Dattier s'est tenue à Ouarzazate, avec pour thème "Ensemble pour la durabilité et la résilience de l'écosystème oasien". Le congrès a réuni des chercheurs, des experts nationaux et internationaux, des décideurs et des représentants gouvernementaux, des professionnels du secteur et des organisations internationales. L'objectif était d'échanger des connaissances et des expériences, de discuter des défis et des opportunités liés au développement des espaces oasiens, et de proposer des solutions innovantes pour préserver et développer durablement ces écosystèmes. Les oasis traditionnelles, caractérisées par leurs palmeraies et leur biodiversité exceptionnelle, font face à des défis considérables tels que l'exploitation excessive des ressources naturelles, les sécheresses, l'expansion urbaine, le changement climatique, l'érosion génétique et la désertification. Le palmier dattier, emblématique des oasis, est confronté à des problèmes de maladies, de ravageurs et de salinisation des sols. Le congrès visait à faire le bilan des connaissances sur le développement des espaces oasiens, à discuter des opportunités de développement agricole intégré en mettant l'accent sur le palmier dattier, à faciliter les échanges d'informations et d'expériences, à promouvoir les approches de préservation et de durabilité des écosystèmes oasiens, et à élaborer une vision commune pour la gestion durable de ces agroécosystèmes. Le programme du congrès comprenait des conférences, des ateliers scientifiques, des visites sur le terrain et la remise de prix aux meilleures recherches. Les sujets abordés incluaient l'état des oasis à l'échelle nationale et internationale, la gestion de l'eau et des sols, la préservation de la biodiversité, la valorisation socio-économique, l'intégration environnementale et de genre, ainsi que la gouvernance et le développement territorial. Le palmier dattier était au cœur des discussions en raison de son rôle clé dans l'économie oasienne.

PÉRISCOPE



EXPANSION

LA STRATÉGIE DE KFC FAIT RECETTE !

KFC Maroc a réalisé ses objectifs pour l'année 2022 en ouvrant 10 nouveaux restaurants et prévoit d'ouvrir 10 autres en 2023, confirmant ainsi sa stratégie d'expansion. Les nouvelles ouvertures incluront des restaurants situés dans des stations-service, portant le nombre total de restaurants KFC au Maroc à 35 d'ici la fin de l'année. Cette expansion représente un investissement global de 30 millions de dirhams et permettra la création de 300 emplois supplémentaires. KFC Maroc met l'accent sur la qualité des produits et collabore

avec des partenaires locaux sélectionnés pour enrichir son offre. La marque occupe désormais l'une des meilleures positions sur le marché de la restauration rapide au Maroc et s'engage à utiliser des produits marocains tout en respectant les normes internationales de qualité et d'hygiène. La coopération avec des fournisseurs rigoureusement sélectionnés garantit une qualité gastronomique et une sécurité alimentaire optimales. En 2022, KFC Maroc a inauguré son premier drive et a établi un partenariat avec BIMBO Maroc pour offrir des produits de haute qualité aux clients.



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

AGRICULTURE RÉGÉRATIVE

ÉTUDE POUR L'AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE SOUTENUE PAR PURINA



Purina, leader européen des soins pour animaux de compagnie, soutient une étude universitaire de trois ans sur le rôle potentiel des biostimulants à base d'algues dans l'agriculture régénérative. L'étude sera menée par un groupe d'experts et vise à évaluer l'impact des biostimulants à base d'algues sur les performances et la nutrition des plantes, ainsi que sur la sécurité et la qualité des cultures. Des essais sur le terrain seront réalisés pour analyser comment les extraits d'algues peuvent améliorer la santé des sols et atténuer les effets du stress abiotique sur les cultures. Le projet est soutenu par un consortium d'experts dirigé par Fera Science Ltd, avec la participation de Wageningen University & Research, le Plant Science Group, la Kelp Forest Foundation, Agricarbon UK et NatureMetrics. Deux producteurs d'algues fourniront les biostimulants spécifiques pour les essais. Purina s'engage à explorer des approches innovantes en matière d'agriculture dans le cadre de l'engagement de Nestlé à s'approvisionner à 50 % en ingrédients clés issus de l'agriculture régénérative d'ici 2030. L'utilisation excessive d'engrais de synthèse a un impact négatif sur la santé des sols, la biodiversité, l'eau, l'air et le climat, et Purina cherche à trouver des solutions durables. Enfin, ce projet s'inscrit dans les engagements plus larges de la marque Purina, au niveau européen, et ce pour réduire l'impact environnemental de ses activités, notamment en limitant l'utilisation d'azote et de phosphore provenant des engrais et en promouvant des pratiques agricoles régénératives pour améliorer la santé des sols.



RÉCOMPENSE

AND THE WINNER IS...

Le Groupe Marjane, dans le cadre de son engagement en faveur de la qualité alimentaire, a remporté pour la deuxième année consécutive le prix "Approuvé Saveur de l'Année Maroc". Lors de la remise des prix, quatre produits de ses marques exclusives ont été récompensés : le Beurre doux Marjane, le Couscous moyen Marjane, le Cumin beldi FILIERE M et l'Entrecôte Viande Bovine FILIERE M. Cette reconnaissance souligne l'engagement de Marjane à offrir des produits de qualité supérieure, à maintenir des standards élevés en matière de goût et d'innovation,

et à soutenir les producteurs locaux. Le groupe met en place des mesures rigoureuses pour assurer la qualité de ses produits, notamment une sélection minutieuse des matières premières, des contrôles qualité stricts et des tests sensoriels auprès des consommateurs. Cette distinction confirme l'engagement de Marjane à fournir des produits répondant aux attentes des clients et contribuant à leur satisfaction et leur bien-être.



- 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

AGROALIMENTAIRE

COCA-COLA TOUJOURS PLUS ENGAGÉ POUR L'AGRICULTURE DURABLE



Coca-Cola et Equatorial Coca-Cola Bottling Company Maroc (ECCBC) ont renouvelé leur participation au Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) dans sa 15ème édition et ont reçu le Trophée de l'intégration et des activités sociales. Leur stand a présenté les derniers produits de Coca-Cola sur le marché marocain et les projets de responsabilité sociale et environnementale. Le salon a accueilli plus de 900 000 visiteurs, avec la visite du Chef du Gouvernement marocain dès le premier jour. Coca-Cola et ECCBC ont reçu le Trophée de l'intégration et des activités sociales des mains du Prince Moulay Rachid lors d'un dîner royal offert par le Roi Mohammed VI. Plus tard, La Fondation Coca-Cola et ECCBC ont soutenu des projets de recyclage, d'autonomisation des femmes et des jeunes, et de préservation de l'eau. Parmi ces projets, on retrouve la réduction des déchets plastiques à Tanger, l'implémentation d'un système de recyclage pour les emballages, l'autonomisation des femmes par le sport, le renforcement de l'employabilité des femmes et des jeunes, la lutte contre la cécité et l'amélioration de l'accès à l'eau potable dans les écoles de Marrakech. Ces initiatives ont permis de collecter des tonnes de déchets, de former des femmes et des jeunes, de fournir des soins médicaux et des lunettes, et d'améliorer la gestion de l'eau dans les secteurs de la pomiculture et de l'agriculture. La reconnaissance reçue lors du SIAM récompense les efforts de Coca-Cola et de ses partenaires pour faire la différence dans les communautés où ils opèrent.



TRANSITION ENERGETIQUE

LE MAROC EN PLEIN DÉVELOPPEMENT D'UN ÉCOSYSTÈME VERT

L'étude stratégique entreprise par le Cluster Green H2 Maroc s'inscrit dans le cadre des ambitions du pays en matière de transition énergétique et d'industrialisation verte. Elle vise à évaluer le potentiel économique, environnemental et social de l'hydrogène vert, ainsi que son impact sur les secteurs clés tels que l'énergie, l'industrie chimique et les transports. En réunissant les acteurs nationaux et en favorisant la collaboration, le Cluster aspire à développer un écosystème

dynamique et innovant autour de l'hydrogène vert. Cette initiative reflète l'engagement du Maroc à jouer un rôle précurseur dans la transition vers une économie plus durable et à faible émission de carbone. En encourageant la participation de tous les acteurs intéressés, le Cluster Green H2 Maroc cherche à mobiliser les ressources et les connaissances nécessaires pour concrétiser la vision d'un avenir énergétique plus propre et plus durable.



COLLABORATION SCIENTIFIQUE

IMPACT DES ANTIBIOTIQUES PRÉSENTS DANS LE FROMAGE

L'équipe de Benjamin Wolfe, professeur agrégé au département de biologie de l'université Tufts, a entamé une collaboration avec le laboratoire de Nancy Keller à l'université du Wisconsin pour comprendre comment les moisissures se sont développées sur la croûte des fromages et quelles substances étaient des produits chimiques capables de détruire la croûte. Cette étude américaine explore l'impact des antibiotiques fongiques présents dans le fromage sur le microbiome. Les chercheurs ont examiné les croûtes de fromage pour comprendre comment les moisissures se

développent et quels produits chimiques peuvent détruire la croûte. En éliminant un gène spécifique, ils ont pu identifier les régions génomiques responsables de la production de composés antibactériens, notamment les pseurotins. Les pseurotins produits par la moisissure *Penicillium* dans le fromage ont été observés pour inhiber certaines bactéries et modifier la composition du microbiome de la croûte du fromage. Ces résultats suggèrent que certaines moisissures nuisibles présentes dans les fromages artisanaux peuvent perturber le développement normal du fromage en utilisant des antibiotiques. Cette recherche offre des perspectives pour mieux comprendre les interactions complexes entre les microbes et souligne l'importance de la gestion des moisissures dans la production artisanale de fromage.

PRODUCTION AGRICOLE

LES JOURNÉES INTERNATIONALES DE LA MYRTILLE



Les Journées internationales de la myrtille se sont tenues lors du salon Macfrut - Fruit & Veg Professional Show, mettant en lumière les perspectives actuelles et futures de ce fruit. Les myrtilles ont suscité un grand intérêt parmi les acteurs mondiaux de l'industrie, représentés par des entreprises leaders des principales zones de production et de commercialisation. Les myrtilles présentent plusieurs atouts, tels que des tendances de production et de consommation positives, une disponibilité tout au long de l'année, ainsi que des emballages et des stratégies de marketing innovantes offrant de nouvelles opportunités d'achat et des produits haut de gamme. Différents pays ont partagé leurs perspectives lors de l'événement. Le Pérou a souligné une forte croissance de la production, passant de 43 000 tonnes en 2016 à 277 000 tonnes en 2022, avec des estimations de doublement au cours des cinq prochaines années. Le Chili fait face à de nouveaux défis, tels que la concurrence de pays émergents comme le Pérou, le Mexique, le Maroc et la Chine, qui grignotent rapidement sa part de marché mondiale. Aux États-Unis, les myrtilles sont le septième fruit le plus populaire, avec une pénétration de marché élevée et un volume de ventes important. En Afrique du Sud, les producteurs de myrtilles rencontrent des défis liés aux coûts et aux prix, ce qui pèse sur leur rentabilité. En Pologne, la demande de myrtilles a augmenté rapidement, dépassant la production nationale, ce qui en fait l'un des marchés les plus dynamiques d'Europe. Les importations de myrtilles ont augmenté de 44 % en un an, et les consommateurs polonais achètent désormais des myrtilles tout au long de l'année, etc. Les acteurs de l'industrie conviennent que le développement durable doit reposer sur la qualité, de la sélection des variétés à la distribution finale. Les consommateurs jouent un rôle crucial dans la compréhension et le développement d'une production durable de haute qualité. L'objectif est de répondre aux attentes des consommateurs en termes de goût, de texture, d'apparence et de sécurité alimentaire. L'événement Macfrut a démontré une fois de plus son rôle en tant que pôle d'innovation et de connaissances, soutenant le développement rapide de l'industrie mondiale des myrtilles.

FOODENTERTAINMENT

YAMED GROUP ET MOMA GROUP S'ASSOCIENT



Le groupe marocain Yamed Group s'associe au leader français de la restauration et du divertissement, Moma Group, pour créer une joint-venture appelée Moma Group Maroc. L'objectif de cette collaboration est de devenir un acteur majeur de la restauration haut de gamme au Maroc en proposant des concepts de divertissement novateurs. Moma Group Maroc, détenu à parts égales par Moma Group et Yamed Group, prévoit d'ouvrir une dizaine d'établissements de restauration principalement à Marrakech et Casablanca dans les prochaines années. Moma Group est connu pour ses adresses prestigieuses en France et à l'international, telles que Le Bœuf sur le toit, le Manko, le Noto et le Casa Amor. Benjamin Patou, président de Moma Group, voit ce partenariat comme une étape majeure du développement international de l'entreprise, visant à redéfinir les attentes en matière de restauration et de divertissement au Maroc. Yamed Group, quant à lui, est actif dans le secteur immobilier et souhaite diversifier ses activités. Karim Beqqali, président de Yamed Group, est convaincu que ce partenariat avec Moma Group permettra de développer une offre innovante et de qualité en matière de restauration, introduisant ainsi le concept de "foodtainment" au Maroc. Le démarrage effectif de la joint-venture est prévu pour l'été 2023, après l'obtention des autorisations réglementaires nécessaires.

#kingdom_of_taste

LE MAROC, PAYS INVITÉ D'HONNEUR AU SUMMER FANCY FOOD SHOW 2023, UN TREMPLIN POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE MAROCAINE

C'est l'événement à ne pas manquer cette année : le Summer Fancy Food Show. Le Maroc y est présent comme la Guest star du salon. On fait le point.



AGROALIMENTAIRE

Le Maroc sera l'invité d'honneur de l'édition 2023 du Summer Fancy Food Show, le plus grand salon professionnel de l'industrie agroalimentaire aux États-Unis. Cette participation offre une occasion unique à l'offre exportable marocaine de se faire connaître sur un marché à fort potentiel. Morocco Foodex, l'organisme public chargé du contrôle et de la coordination des exportations agricoles et agroalimentaires, a annoncé la participation du Maroc en tant que pays invité d'honneur à cet événement prestigieux qui se tiendra du 25 au 27 juin prochain à New York.

UN HONNEUR POUR LE MAROC ET UNE RECONNAISSANCE DE SA POLITIQUE AGRICOLE

Le choix du Maroc en tant que pays invité d'honneur au Summer Fancy Food Show 2023 est le fruit d'une politique agricole innovante et d'une promotion dynamique du secteur agroalimentaire. Cette collaboration avec l'association professionnelle américaine Speciality Food Association (SFA) reflète la croissance continue de l'industrie agroalimentaire marocaine et la reconnaissance de la crédibilité et de la qualité de l'offre marocaine exportable aux États-Unis.



MORCCO
Kingdom of Taste

 **SUMMER FANCY FOOD SHOW 2023**
PARTNER COUNTRY

Booth #1618

DES OPPORTUNITÉS COMMERCIALES SUR LE MARCHÉ NORD-AMÉRICAIN

Le marché nord-américain représente un fort potentiel pour l'offre exportable marocaine, avec de nombreuses opportunités commerciales renforcées par les relations de coopération étroites entre le Maroc et les États-Unis. En 2022, les exportations des produits alimentaires, agricoles et maritimes marocains ont atteint un chiffre record de 80 milliards de dirhams, enregistrant une hausse de 20% par rapport à l'année précédente. Ces chiffres témoignent du succès indéniable de l'industrie agroalimentaire marocaine et de sa capacité à répondre aux exigences et aux demandes du marché international.

LE SUMMER FANCY FOOD SHOW, UNE VITRINE POUR LES PRODUITS MAROCAINS

Le pavillon marocain au Summer Fancy Food Show occupera une superficie de 390 m², offrant une visibilité exceptionnelle aux exposants. Pas moins de 40 entreprises marocaines présenteront une

large sélection de produits agroalimentaires et halieutiques, tels que l'huile d'olive organique et extra vierge, les olives, les câpres, la sardine en conserve, le couscous et les pâtes. Ces produits phares témoignent de la diversité et de la richesse culinaire du Maroc. Les visiteurs auront ainsi l'opportunité de découvrir et d'apprécier la qualité des produits marocains.

UN LEVIER POUR LES EXPORTATEURS MAROCAINS

La participation au Summer Fancy Food Show représente une occasion majeure pour les exportateurs marocains d'accroître leurs ventes et de renforcer leurs relations commerciales avec les acheteurs américains. Les exportations marocaines vers les États-Unis, tous secteurs confondus, ont connu un essor remarquable, atteignant près de 439 millions de dollars en 2022, grâce à l'Accord de libre-échange (ALE) qui a favorisé le renforcement des relations économiques entre les deux pays. Ce salon constitue donc une plateforme idéale pour stimuler les acheteurs, rester informé des dernières innovations et tendances du secteur, et établir des partenariats fructueux.





DES ACTIVITÉS POUR METTRE EN VALEUR LA RICHESSE CULINAIRE DU MAROC

Le Summer Fancy Food Show ne se limite pas à une simple exposition de produits. Des démonstrations culinaires auront lieu dans l'espace "Taste It Live" ainsi qu'au pavillon marocain, offrant aux visiteurs une véritable immersion dans la gastronomie marocaine. Ces activités mettront en avant la diversité des saveurs, les techniques culinaires traditionnelles et l'utilisation des produits marocains dans des recettes authentiques. Cela permettra de susciter l'intérêt et la curiosité des visiteurs, et de renforcer l'image du Maroc en tant que destination culinaire de choix.

De fait, il va sans dire que la participation du Maroc en tant que pays invité d'honneur au Summer Fancy Food Show 2023 est un témoignage de la reconnaissance internationale de l'industrie agroalimentaire marocaine. Ce salon offre une occasion exceptionnelle de promouvoir les produits marocains sur le marché américain à fort potentiel. Les exportateurs marocains auront l'opportunité de renforcer leurs relations commerciales, d'accroître leurs ventes et de découvrir les dernières tendances du secteur. Le Maroc, avec sa politique agricole

novatrice et sa qualité d'offre exportable, confirme sa position de premier plan en tant que producteur et exportateur agroalimentaire de qualité.

ATS
GLOBAL
TRANSPORT INTERNATIONAL - TRANSIT - LOGISTIQUE

LOGIDE
TRANSPORT INTERNATIONAL ROUTIER

CAPACITÉ STOCKAGE FRIGORIFIQUE DE 6500 M²

LOTRAF

- Capacité de 10500 palettes
- Température : -21°C, -18°C, +4°C

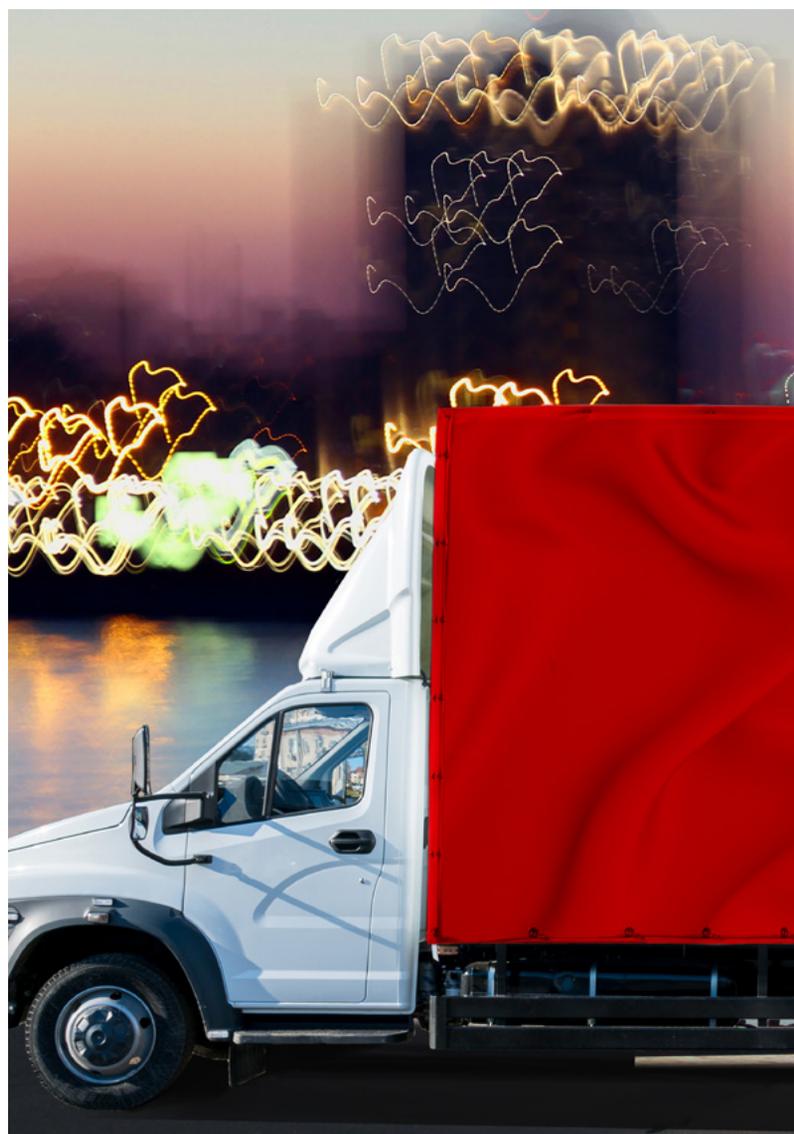
+212 522 541 387
www.lotraf.net

LOTRAF

#logistique

LES DÉFIS COMPLEXES DE LA GESTION DE LA CHAÎNE LOGISTIQUE À L'ÈRE DE L'INSTABILITÉ

Les défis auxquels sont confrontés les secteurs de la logistique et du transport sont de plus en plus complexes. La digitalisation et l'hyperconnexion ont entraîné une demande fluctuante et personnalisée, ainsi qu'une exigence accrue en matière de traçabilité et de rapidité. Les tensions sur les approvisionnements, telles que les terres rares et les guerres commerciales entre la Chine et les États-Unis, ont également créé une instabilité supplémentaire. Face aux nouveaux défis mondiaux, le Maroc se concentre sur le développement d'un transport inclusif et durable, ainsi que sur l'amélioration de la logistique compétitive. Explications.



LOGISTIQUE & TRANSPORT

Depuis plusieurs années et encore plus en 2023, les chaînes logistiques doivent être très agiles et capables de gérer une demande instable, dans le monde entier comme au Maroc qui n'est pas épargné par ce nouveau contexte volatile et incertain. Il est également nécessaire de reconsidérer les modèles organisationnels et de repenser les canaux de distribution grâce à la digitalisation. La relocalisation et la personnalisation des

opérations peuvent également être des stratégies efficaces pour faire face à l'instabilité et réduire la dépendance à un seul territoire. Un autre défi majeur est la raréfaction du foncier. La disponibilité de terrains appropriés pour les activités logistiques devient de plus en plus limitée, ce qui nécessite de transformer des friches industrielles coûteuses en espaces logistiques. En outre, le secteur de la logistique peine

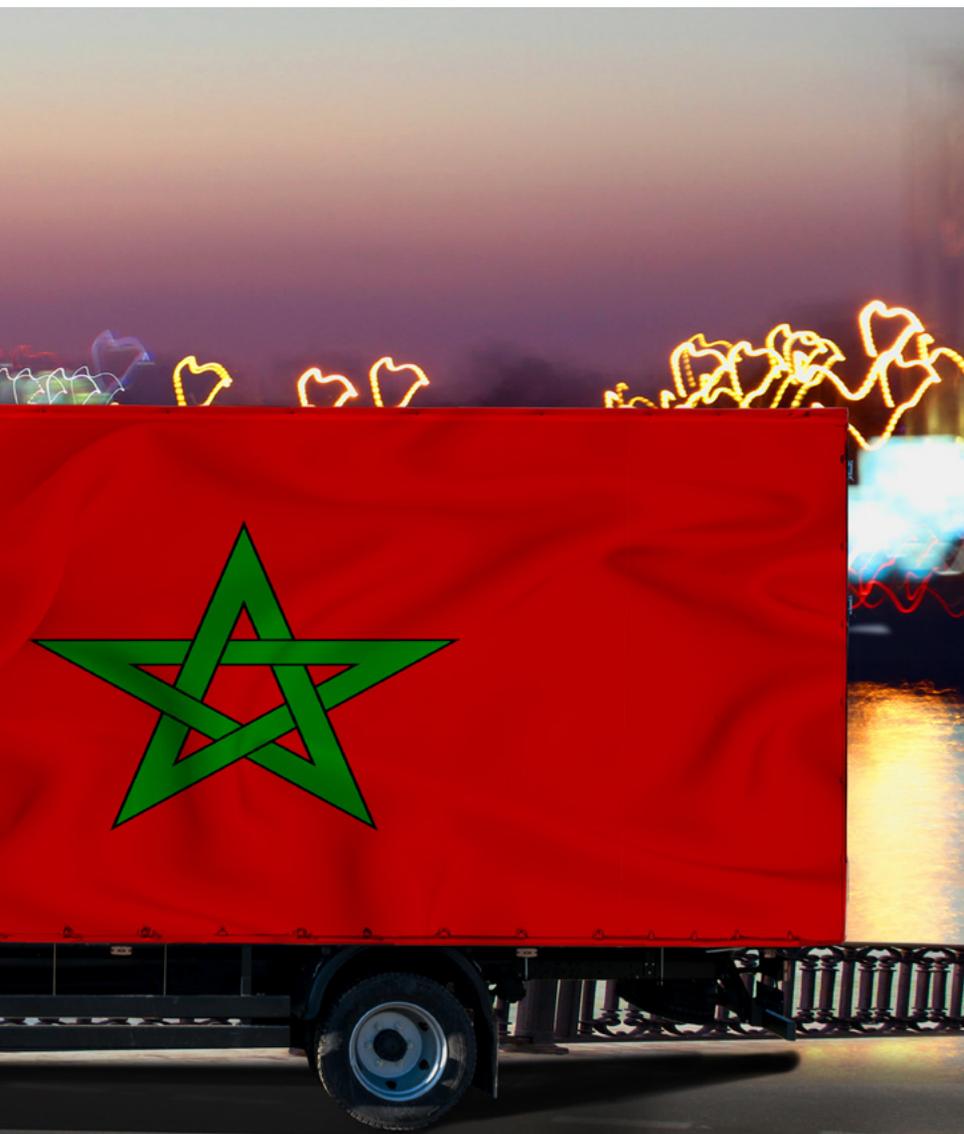
à attirer des talents qualifiés. Il y a une pénurie de profils qui nécessite des efforts pour former et attirer de bons profils dans le domaine de la logistique. En ce qui concerne le transport, il est nécessaire de développer un transport inclusif et durable qui soutient la croissance économique tout en améliorant les conditions de vie des citoyens. Les défis du secteur du transport incluent l'accessibilité, la sécurité, la qualité, la dépendance énergétique, les externalités négatives telles que la pollution et le financement. La crise sanitaire de la pandémie de Covid-19 a également mis en évidence la vulnérabilité du secteur du transport et de la logistique.

QUELS SONT LES PROCHAINS DÉFIS À RELEVER ?

À la gestion de la chaîne logistique est confrontée à des défis de plus en plus complexes à l'ère de l'instabilité économique et géopolitique. On peut notamment évoquer les principaux points suivants :

Savoir gérer l'instabilité :

Dans un contexte marqué par des tensions sur les approvisionnements et une demande de plus en plus fluctuante, les chaînes logistiques doivent développer une grande agilité pour s'adapter aux changements rapides du marché. La digitalisation et l'hyperconnexion jouent un



rôle crucial dans la capacité à anticiper et à répondre aux fluctuations de la demande. De plus, la traçabilité et la rapidité deviennent des exigences essentielles pour satisfaire les clients et rester compétitif.

Relocaliser et personnaliser :

La relocalisation des activités et la personnalisation des services deviennent des impératifs pour assurer la résilience des chaînes logistiques. Les tensions géopolitiques, telles que les guerres commerciales et les crises, mettent en évidence la nécessité de diversifier les sources d'approvisionnement et de réduire la dépendance à un seul territoire. De plus, la proximité et l'omnicanalité offertes par les magasins physiques peuvent constituer un avantage stratégique pour assurer un meilleur service aux clients.

Pallier la raréfaction du foncier :

La raréfaction du foncier constitue un défi majeur pour le secteur immobilier de la logistique. Les friches industrielles sont souvent la seule option disponible, mais leur transformation implique des coûts importants. Il est nécessaire de sensibiliser les pouvoirs publics à l'importance de préserver les espaces nécessaires au développement des infrastructures logistiques et de trouver des solutions innovantes pour optimiser l'utilisation des terrains disponibles.



Attirer de nouveaux talents :

Le secteur logistique peine à attirer des profils qualifiés, tels que des ingénieurs en génie civil, des experts en mécanisation et automatisation, et des informaticiens. La pénurie de talents constitue un défi majeur pour les entreprises qui cherchent à renforcer leurs capacités de gestion de projets logistiques de plus en plus complexes. Il est essentiel de développer des programmes de formation et de sensibilisation pour attirer et former une main-d'œuvre qualifiée.

LE CONTEXTE ACTUEL

Lorsque le conflit en Ukraine prive le monde d'une partie de la production alimentaire et de certains métaux (palladium, rhodium), des secteurs aussi

stratégiques que le transport et la logistique deviennent fortement exposés à l'influence des événements internationaux. Au Maroc, pour un secteur qui représente 4% du PIB et 38% de la consommation énergétique nationale, ces défis portent comme nom : l'accessibilité, la sécurité, la qualité, la dépendance énergétique, les externalités négatives (polluants) et le financement, sans oublier celui de leur vulnérabilité suite à la crise sanitaire du Covid-19. Or, concernant l'accessibilité, le Maroc traîne encore un déficit de 22% de ses territoires ruraux qui ne sont pas encore accessibles. Concernant la sécurité, si le transport est un symbole de liberté et de mobilité, ses conséquences peuvent causer des drames humains à cause des accidents de circulation. Après une première stratégie nationale de sécurité routière 2004-2013,

LOGISTIQUE & TRANSPORT

qui a réussi à mettre fin à la hausse du nombre de tués sur la route, le Maroc est en train de mettre en œuvre une deuxième stratégie pour la période 2017-2026, avec l'objectif de réduire de 50% le nombre des tués sur les routes à l'horizon 2026. Néanmoins, les résultats sont mitigés pour le moment : le pari est d'inverser la tendance dans les cinq prochaines années pour réduire de moitié les accidents de la route. Pour ce qui est du défi de la qualité, la dernière étude de satisfaction a été réalisée en 2010. Elle n'a pas été actualisée jusqu'à aujourd'hui, a souligné le ministre actuel. Enfin, la dépendance énergétique renforce la vulnérabilité des

secteurs du transport et de la logistique face aux augmentations importantes des prix. Résultat : un fort impact en termes de coût final pour le système productif national. Surtout lorsqu'on sait que le besoin de transport exerce un effet sur l'environnement (dégradations) en termes d'émission des gaz à effet de serre (GES) et en pollution de l'air ambiant.

LA NÉCESSITÉ D'UN TRANSPORT DURABLE

Dans le domaine du transport, urbain ou interurbain, le financement constitue l'un des

principaux défis auxquels les pouvoirs publics sont confrontés pour rendre les systèmes de transport accessibles à tous. Selon le ministre, il est donc nécessaire pour le gouvernement de chercher des financements innovants. Parmi ces défis, la vulnérabilité occupe une place prépondérante. Selon le rapport national 2021 sur la mise en œuvre des ODD élaboré par le Haut-commissariat au Plan (HCP), la crise du Covid-19 a eu un impact considérable sur les activités du secteur du transport et de la logistique. Ainsi, le transport de voyageurs a subi de plein fouet les mesures de confinement mises en place par le Royaume. La valeur ajoutée



WE TAKE CARE OF YOUR FREIGHT -

customized solutions from A to Z



SEA › AIR › LAND › PROJECTS › LOGISTIC SOLUTIONS

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

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

IPSEN LOGISTICS
Allée des Cyprès
20250 ain Sebaa - Casablanca

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

WWW.IPSENLOGISTICS.COM



du secteur du transport aurait chuté de 25,8 % en 2020, après une croissance de 6,6 % en 2019. De plus, le transport ferroviaire de voyageurs, le transport maritime, le trafic des ports marocains et le transport aérien de passagers ont tous connu une diminution du trafic et une perte d'activité significative en raison des effets de la crise sanitaire. Le trafic aérien a enregistré une baisse importante de 71,47 % en 2020 par rapport à 2019. Le secteur de la logistique, quant à lui, doit surmonter les effets de cette crise en s'intégrant davantage aux nouvelles tendances mondiales de la chaîne d'approvisionnement et en adoptant des pratiques de logistique intelligente basées sur la digitalisation des opérations pour améliorer les performances logistiques

nationales et internationales. En dépit de tous ces défis, et en soulignant le retard de la stratégie logistique, approuvée il y a une dizaine d'années, le gouvernement souhaite accélérer sa mise en œuvre, en particulier en ce qui concerne la mise en place de plateformes logistiques. Le ministre a déclaré avec conviction : "Nous nous efforçons de faire progresser les plateformes logistiques à Agadir, Fès, Marrakech, Casablanca et Kénitra, tout en continuant à moderniser le secteur en collaboration avec les parties prenantes, notamment en ce qui concerne la normalisation, le développement des compétences et l'optimisation des chaînes."

**TANGER MED,
FLEURON NATIONAL**

DE L'OFFRE PORTUAIRE

Le complexe portuaire et logistique de Tanger Med maintient sa position de leader en Méditerranée et en Afrique, avec des performances exceptionnelles qui témoignent de l'engagement et de la collaboration continue de tous ses partenaires. Selon le staff de Tanger Med, ces résultats remarquables sont le fruit du travail conjoint des concessionnaires, des armateurs, des administrations et des autorités impliquées.

Classé 22ème parmi les 500 principaux ports mondiaux selon le magazine Alphaliner, le complexe portuaire de Tanger Med a enregistré un tonnage global de 107 822 662 tonnes en 2022, soit une augmentation

de 6 % par rapport à 2021. Ce trafic représente environ 54 % du tonnage portuaire total du Royaume. De plus, le complexe portuaire a manipulé 7 596 845 conteneurs équivalents vingt pieds (EVP) l'année dernière, soit une augmentation de 6 % par rapport à 2021. Une productivité exceptionnelle a été atteinte en 2022, dépassant même le seul record de 700 000 conteneurs EVP manipulés par mois.

En ce qui concerne les camions TIR, 459 091 ont été traités en 2022, soit une croissance de 13 % par rapport à 2021. Il convient de souligner que cette croissance a été principalement portée par les secteurs de l'industrie et de l'agroalimentaire, avec des augmentations respectives de 22 % et 11 % dans leurs exportations. Le trafic de vrac solide a enregistré un total de 404 007 tonnes traitées, soit une croissance de 18 % par rapport à 2021, principalement grâce au transport de bobines de tôles et de céréales. En ce qui concerne le trafic maritime, 14 404 navires ont accosté au complexe portuaire en 2022, soit une augmentation de 32 % par rapport à 2021. Cette croissance s'explique principalement par l'amélioration de la productivité des terminaux à conteneurs pour accueillir et traiter les navires de grande capacité, ainsi que par la reprise des traversées pour le trafic des passagers, notamment pendant la campagne Marhaba 2022.

Outre ces performances, Tanger

Med développe également des plateformes logistiques offrant aux opérateurs nationaux et internationaux des services sur mesure dans le domaine des corridors logistiques agricoles. En détail, le complexe portuaire dispose d'une infrastructure de 19 hectares appelée "Export Access", entièrement dédiée au traitement des flux d'exportation. Cette plateforme a une capacité de traitement de 2 100 unités par jour, avec un temps de transit moyen d'environ 2 heures. Elle permet de gérer les exportations de produits marocains dans les secteurs du textile, du cuir, de l'automobile, de l'aéronautique, de l'électronique, de l'horticulture et des produits frais. "Export Access" comprend des bâtiments administratifs, des espaces de vie, un entrepôt de déchargement, des quais de fouille, ainsi qu'une zone de visite physique à température contrôlée.

INVESTISSEMENTS ET NOUVEAUX LEVIERS DE COMPÉTITIVITÉ

C'est une réalité dont le pays peut être fier : le Maroc a investi massivement dans le développement du secteur du transport et de la logistique, afin de soutenir la croissance économique du pays. Des infrastructures solides sont essentielles pour faciliter les échanges commerciaux et intégrer les régions marginalisées à l'économie nationale. Dans

ce contexte, le gouvernement marocain a consacré près de 400 milliards de DH (dirhams) aux stratégies dédiées à ce secteur au cours des 20 dernières années. En ce qui concerne les infrastructures, le Maroc dispose d'un réseau routier de 58 000 km, comprenant 1800 km d'autoroutes et 1670 km de voies express. Le réseau ferroviaire s'étend sur 2 300 km, dont 200 km de lignes à grande vitesse. Le pays compte 43 ports, dont 13 sont ouverts au commerce international et reliés à de nombreuses destinations à travers le monde. Avec des projets tels que Dakhla Atlantique et l'extension des ports existants, le Maroc renforcera considérablement ses capacités d'échange et deviendra un hub majeur du trafic maritime international. En ce qui concerne le transport aérien, le pays compte 26 aéroports, dont 19 sont internationaux et connectés.

La digitalisation, le futur est déjà là !

Cependant, le secteur du transport et de la logistique fait face à l'énorme chantier de la digitalisation. Selon le ministre du Transport et de la Logistique, Mohammed Abdeljalil, la digitalisation est devenue un enjeu majeur pour le secteur, offrant des avantages considérables en termes d'efficacité, de rentabilité et de durabilité. Dans ce contexte, le marché mondial de la logistique intelligente devrait atteindre



46,2 milliards de dollars d'ici 2025, avec un taux de croissance annuel de 11 %. Les technologies de digitalisation peuvent permettre des économies de coûts de l'ordre de 10 à 20 %, et l'utilisation de drones pour les livraisons peut réduire les coûts de transport jusqu'à 80 % par rapport aux livraisons par camion. De plus, le marché mondial de la gestion de flotte devrait atteindre 31,5 milliards de dollars en 2025.

Réussir notre transition énergétique

La transition énergétique est également un défi majeur pour le secteur du transport et de la logistique. Le ministre souligne que le secteur doit passer des combustibles fossiles à d'autres sources d'énergie telles que l'électricité, l'hydrogène et les biocarburants. La dépendance aux combustibles fossiles

représente une part importante des coûts de transport, estimée à 39 % pour le transport routier et 47 % pour le transport maritime. En réponse à la perturbation des opérations de transport causée par les crises sanitaires, le gouvernement a mobilisé 5 milliards de DH pour soutenir le transport routier. Pour améliorer la compétitivité du secteur logistique, il est nécessaire d'instaurer une nouvelle configuration du système logistique national, avec des chaînes d'approvisionnement optimisées reliant les centres de production et de consommation à travers des zones logistiques. En somme, le Maroc continue d'investir dans le développement de son secteur du transport et de la logistique, en mettant l'accent sur la digitalisation et la transition énergétique. Ces efforts visent à renforcer la compétitivité des opérateurs et à soutenir la

croissance économique du pays, tout en favorisant une intégration régionale et internationale plus solide.

L'OMNICANALITÉ : NOUVEAU VISAGE DE LA LOGISTIQUE ET DU TRANSPORT

Pour rappel, l'omnicanalité désigne l'intégration de tous les canaux de distribution, qu'ils soient physiques ou numériques, pour offrir aux consommateurs une expérience d'achat cohérente et fluide. Les consommateurs d'aujourd'hui sont de plus en plus exigeants, cherchant à combiner les avantages de l'achat en ligne et en magasin. Cela signifie que les entreprises doivent être en mesure de gérer efficacement les commandes en ligne, les achats en magasin, les retours et les échanges, tout en garantissant

une livraison rapide et fiable. L'évolution du commerce extérieur à l'ère de l'omnicanalité a profondément transformé le paysage de la logistique et du transport. Mieux, la montée en puissance du commerce en ligne, des plateformes de vente et des réseaux sociaux a entraîné une augmentation exponentielle des flux de marchandises à travers le monde. Dans cet article,

nous explorerons l'impact de l'omnicanalité sur la logistique du commerce extérieur et les défis auxquels sont confrontés les acteurs du secteur.

De nouveaux process Pour répondre à ces exigences, les entreprises ont dû revoir leur stratégie logistique et mettre en place des systèmes et des processus plus agiles et flexibles.

Les entrepôts traditionnels ont été transformés en centres de distribution multi-canaux, capables de traiter à la fois les commandes en ligne et les commandes des magasins physiques. Cela nécessite une gestion précise des stocks, des systèmes de suivi avancés et des capacités de préparation des commandes efficaces.

LOGISMED : LE SALON DES PROFESSIONNELS

LOGISMED, Le Salon International du Transport et de la Logistique pour l'Afrique et la Méditerranée, se tiendra du 13 au 15 juin 2023 au Hyatt Regency Casablanca sous le thème « L'omnicanalité, véritable révolution de la logistique de distribution : Tendances et défis ». Cet événement majeur réunira tous les acteurs du secteur, offrant une plateforme pour les rencontres professionnelles, les échanges commerciaux et les discussions sur les enjeux économiques et environnementaux.

Véritable plateforme dynamique pour les professionnels de la logistique, LOGISMED 2023 met en avant les tendances, les défis et les opportunités du secteur. C'est l'occasion de rencontrer des partenaires commerciaux, de participer à des conférences enrichissantes et de découvrir les dernières solutions et innovations dans le domaine de la logistique et du transport.

La logistique est en constante évolution et les métiers du transport et de la logistique doivent s'adapter aux nouvelles réalités. La pandémie a accéléré les changements, avec une explosion des commandes en ligne, des défis géopolitiques et une demande croissante de durabilité. Les thèmes clés abordés lors du salon incluent la digitalisation, la cybersécurité, la satisfaction client, la gestion des risques, la logistique urbaine, la décarbonisation, le transport multimodal et l'automatisation des entrepôts.

L'omnicanalité sera une thématique centrale du salon. Les entreprises cherchent à offrir une expérience d'achat cohérente et unique, quel que soit le canal utilisé. Les technologies jouent un rôle crucial dans la mise en œuvre de cette stratégie, couvrant l'ensemble de la supply chain pour relever les défis actuels.

LOGISMED est une vitrine importante pour les métiers de la logistique. Il réunit les professionnels de l'industrie, du commerce et de la distribution à la recherche de solutions pour améliorer leur compétitivité. Le salon couvre tous les aspects de la chaîne d'approvisionnement, des prestataires de transport et logistique aux nouvelles technologies, en passant par l'emballage, la sécurité, le conseil et les services aux entreprises. Les objectifs du salon sont de favoriser les échanges commerciaux, de promouvoir les métiers de la filière, de proposer des solutions aux besoins des entreprises et d'offrir des moments de réflexion et d'analyse. Des conférences de haut niveau seront organisées, abordant des sujets tels que les enjeux de la supply chain, les pratiques digitales, l'entrepôt omnicanal, les schémas de distribution, la gestion des compétences logistiques et la décarbonation de la chaîne logistique.

Parmi les temps forts du salon, les Rencontres du Digital by PortNet réuniront les acteurs des écosystèmes digital, logistique et commerce extérieur pour des débats et des échanges. De plus, cette édition de LOGISMED marquera son 10e anniversaire, une occasion de célébrer les réalisations de l'événement et l'importance de la logistique et de la supply chain pour les entreprises.

De plus, la logistique dans le commerce extérieur doit également tenir compte des défis liés au transport international. L'omnicanalité a ouvert de nouvelles opportunités pour les entreprises de vendre à l'étranger, mais cela implique également une gestion complexe des opérations transfrontalières. Les formalités douanières, les réglementations internationales

et les différences en matière de logistique et de transport entre les pays sont autant de défis auxquels les entreprises doivent faire face.

De nouveaux outils

La technologie joue un rôle essentiel dans l'amélioration de la logistique dans le commerce extérieur à l'ère de l'omnicanalité.

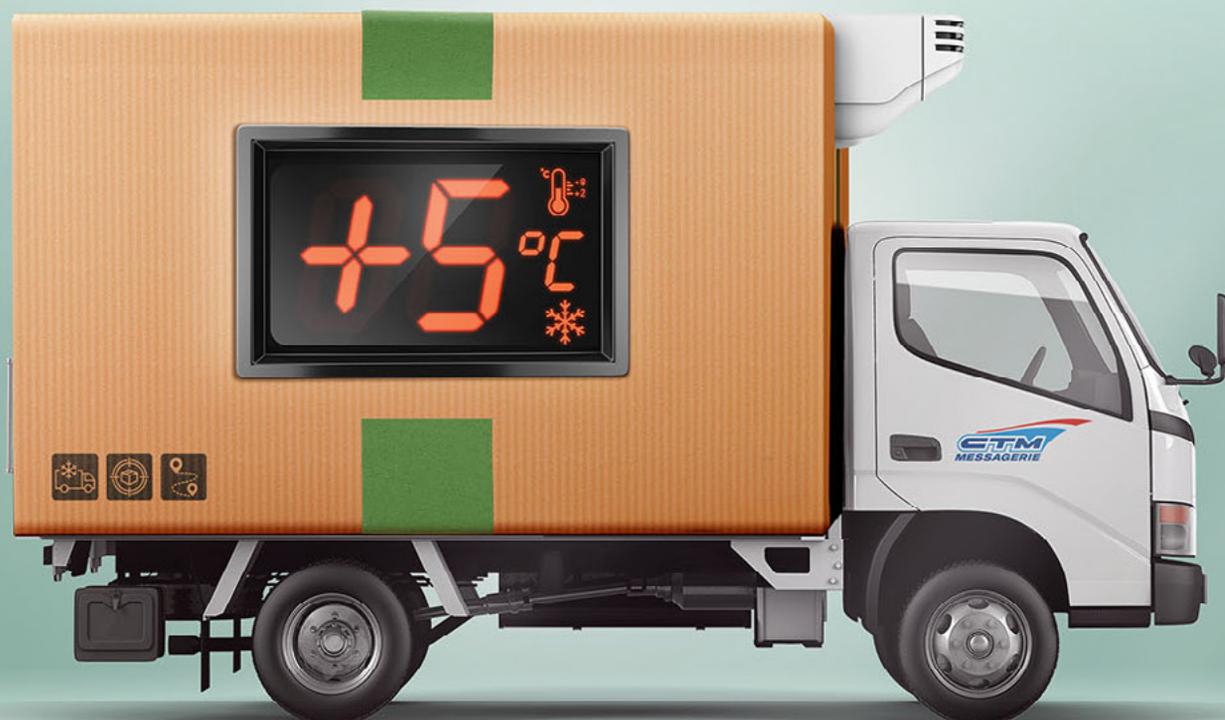
Les systèmes de gestion

d'entrepôt avancés (WMS) permettent une traçabilité en temps réel des stocks, une gestion optimisée des entrepôts et une coordination fluide des flux de marchandises. Les outils d'analyse des données aident les entreprises à prévoir la demande, à optimiser les itinéraires de livraison et à réduire les coûts logistiques. De plus, les solutions de suivi en ligne permettent aux consommateurs de suivre leurs commandes à chaque étape du processus, renforçant ainsi la confiance et la satisfaction du client. Cependant, la gestion de multiples canaux de vente et de distribution peut être complexe et nécessite une coordination étroite entre les différents acteurs de la chaîne logistique. De plus, l'explosion des volumes de commandes et des attentes en matière de délais de livraison rapides met une pression accrue sur les opérations logistiques. Les entreprises doivent trouver des moyens d'optimiser leurs processus afin de réduire les délais de livraison tout en maintenant des coûts raisonnables. Une autre difficulté réside dans la gestion des retours et des échanges. Avec l'omnicanalité, les consommateurs ont souvent la possibilité de retourner les produits achetés en ligne dans les magasins physiques. Cela nécessite une logistique inversée bien organisée pour gérer efficacement ces retours et minimiser les perturbations dans la chaîne d'approvisionnement.

“ En conclusion ? L'omnicanalité a profondément transformé la logistique du commerce extérieur, créant à la fois de nouvelles opportunités et des défis importants. Les entreprises doivent adopter des stratégies logistiques agiles et flexibles, soutenues par des technologies avancées, pour répondre aux attentes des consommateurs en matière de livraison rapide et fiable. La coordination entre les différents canaux de vente et de distribution, la gestion des opérations transfrontalières et la prise en compte des préoccupations environnementales sont autant d'aspects cruciaux pour réussir dans cet environnement complexe. En adaptant leurs pratiques logistiques à l'ère de l'omnicanalité, les entreprises peuvent gagner en compétitivité sur le marché mondial et offrir des expériences d'achat exceptionnelles à leurs clients. ”

FROID DEVANT !

Vos expéditions à température dirigée.



Livraisons froid positif



20 véhicules qualifiés froid positif entre **+2°C** et **+8°C**. Du petit utilitaire à la semi-remorque.



Contrôle de la température en temps réel.



Tracking de vos expéditions en temps réel.

#Mazi

#Mandr_Café

Dans des espaces qui conjuguent dépaysement et saveurs printanières, il est bon de retrouver les plaisirs simples avec ceux qui nous sont chers. Où sortir ?

FAIRE UNE PAUSE AU MAZI À EL JADIDA

L'histoire du restaurant Mazi Garden, c'est avant tout l'histoire d'Adrien et Christina, un couple franco-grec. Est né leur désir d'inaugurer un restaurant grec authentique qui propose des mets raffinés modernes inspirés par leurs souvenirs d'enfance en conservant le goût des recettes originales. Mazi est rapidement devenu la référence parmi les meilleures tables sur la scène internationale. L'essor international de MAZI, le célèbre restaurant grec, le mène désormais à El Jadida, au Maroc, au sein du prestigieux Mazagan Beach & Golf Resort.

Après des débuts triomphants à Notting Hill en 2012, puis à Abu Dhabi en 2019, MAZI poursuit son voyage gastronomique en établissant un pittoresque pop-up Garden, ouvert de mai à octobre 2023. Lové dans un écrin de verdure, MAZI offre une vue à couper le souffle sur le golf, un spectacle qui a conquis les fondateurs pour cette nouvelle aventure.



MAZI, qui signifie “ensemble” en grec, puise son inspiration dans la tradition culinaire du partage, une tradition qui trouve également un écho puissant au Maroc. L'objectif est d'unir les convives autour d'une table, de leur offrir l'opportunité de découvrir et de partager une palette de saveurs délectables, créant ainsi une ambiance chaleureuse emplie de bonheur et de joie.

Du côté du menu, Mazi ne fait pas défaut à l'originalité en proposant des plats novateurs qui embrassent toute la richesse culinaire grecque, des îles de la mer Égée jusqu'au nord de la

Grèce et au Péloponnèse. Les convives se délecteront de la tempura de feta, accompagnée d'une marmelade de citron et d'une meringue aux câpres, ou encore de versions contemporaines des classiques grecs.

Où ? au Mazagan Beach Resort.

Mercredi et jeudi de : 12h00 à 18h00

Vendredi et samedi : 12h00 à 23h00

Dimanche de : 12h00 à 19h00

Les horaires d'ouverture sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Infos et résa au 05 23 38 80 00.



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

Organisateur



Contactez-nous

foodexpomarketing@elanexpo.net
info@siemamaroc.com

Partenaire



Visitez-nous

www.elanexpo.net
www.siemamaroc.com



Lieu

CICEC, Route d'el Jadida
Casablanca, MAROC

Partenaires Medias



LIFESTYLE

PROFITER DE LA VUE IMPRENABLE DU MANDR CAFÉ À MARRAKECH

Un emplacement unique, d'un charme fou ! Idéalement situé entre la Place Jemaa El Fna et les Jardins de la Koutoubia, au premier étage d'un bâtiment classé des années 30, ce café historique, offrant une vue exceptionnelle, reprend vie et vous accueillera 7 jours sur 7 dans une ambiance chic, gourmande et décontractée.

Prendre un café, bruncher, savourer une pause gourmande à toute heure selon ses humeurs et ses envies, ou bien déguster

un cocktail tout en profitant d'une vue imprenable sur les jardins de la Koutoubia, voilà le concept du Mandr Café. Vous pourrez également y passer un moment doux au petit-déjeuner, vous y retrouver pour un café en journée, ou faire une pause rafraîchissante au goûter. Plus tard dans la saison, les horaires seront étendus pour proposer une carte de finger-food audacieuse et raffinée, à l'accent néo-bistrot. Le tout élaboré par Lucia, chef espagnole étoilée, qui vient tout droit des cuisines de Dani Garcia et Dabiz Muñoz.

Le Mandr Café incarne l'un de ces lieux modernes "où il fait bon vivre", pour profiter des plaisirs

de la vie. Un café contemporain où l'on se sent bien attablé pour déjeuner, prendre un verre, admirer les plus beaux couchers de soleil. Un endroit suspendu au charme authentique, mêlant art de vivre et convivialité. Cette ouverture marque le début du projet MANDR, qui prévoit encore d'autres surprises attractives et festives avec l'ouverture de son rooftop avant l'été 2023. Stay tuned...

Où ? No4, Rue Moulay Ismaïl — Immeuble du Pacha, 1er Étage — 40 000 Marrakech Medina **More infos — communication@mandr.ma**



FRESH START IRAN BUSINESS

Iran
agrofood

 agro

 food + bev tec

 food ingredients

 food + hospitality

30th International Trade Show

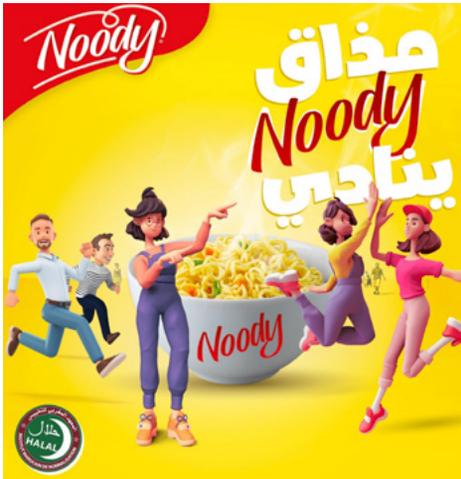
16 - 19
June 2023

Tehran
International Permanent Fairgrounds
www.iran-agrofood.com

Book your stand now

Contact worldwide: Ms Clarissa Nusch
Tel.: +49 62 21 45 65 11 • c.nusch@fairtrade-messe.de

NOODY, LA NOUVELLE FAÇON DE MANGER DES NOODLES !



Noody est une société agro-alimentaire marocaine qui se spécialise dans la fabrication, la production et la distribution de nouilles instantanées. Toujours à l'écoute des besoins des consommateurs et des tendances du marché, Noody innove en proposant une toute nouvelle saveur : les nouilles 4 fromages, une recette gourmande et crémeuse qui promet de ravir les papilles. Avec une équipe dédiée à la recherche et au développement, Noody donne vie à de nouvelles idées pour élargir son portefeuille de produits chaque année. La qualité est une valeur fondamentale pour Noody. La société s'engage à fournir des produits exceptionnels et un service inégalé, offrant ainsi une valeur supérieure à ses clients. Chez Noody, l'engagement envers les clients est primordial. La société développe des relations qui font une différence positive dans la vie de ses clients. L'intégrité est également une valeur essentielle pour Noody. Les normes d'intégrité les plus élevées sont respectées

dans toutes les actions de l'entreprise. Avec l'introduction de la nouvelle saveur 4 fromages, Noody poursuit sa mission d'offrir aux consommateurs marocains des produits de qualité supérieure et délicieux. Que vous soyez un amateur de nouilles instantanées ou que vous découvriez la marque pour la première fois, laissez-vous séduire par l'innovation et la créativité de Noody. **Noody 4 fromages dans les supérettes et commerces modernes, épiceries.**

CHERGUI LANCE SA CRÈME FLUIDE DE CUISSON

À découvrir au rayon frais, la délicieuse nouveauté de CHERGUI : la crème de cuisson fluide, un trésor gourmand à savourer dans un joli pot pratique, parfait pour se glisser dans n'importe quel frigo. Avec sa texture onctueuse, cette crème divine vous offre une expérience culinaire des plus exquises. La marque nous gâte en vous offrant 170 gr de pur plaisir crémeux. Et le meilleur dans tout ça ? Cette crème de cuisson ne contient que 20% de matières grasses, vous permettant de vous régaler tout en prenant soin de votre ligne. Sans soja ni conservateurs, CHERGUI mise sur la qualité et la naturalité de ses produits. Vous pouvez ainsi apprécier chaque goutte de cette crème divine, sans aucun ingrédient superflu. Que ce soit pour sublimer vos sauces, vos gratins ou vos desserts, la crème de cuisson fluide de CHERGUI est l'alliée parfaite pour des recettes gourmandes et raffinées. Laissez-vous séduire par sa douceur et sa légèreté, et faites de chaque bouchée un moment de plaisir culinaire. Crème de cuisson fluide Chergui, 170 ml à partir de 11.95 DH. **Dans les points de vente agréés.**





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

Organisateur

Contactez-nous

foodexpomarketing@elanexpo.net
info@moroccofoodexpo.com

Partenaire

Visitez-nous

www.elanexpo.net
www.moroccofoodexpo.com

Lieu

CICEC, Route d'el Jadida
Casablanca, MAROC

Partenaires Medias

JAYDA, UNE MARQUE DIVERSIFIÉE ET DE GRANDE QUALITÉ



La marque « Jayda » a bénéficié des conditions idéales pour son lancement sur le marché, grâce à la mise en place d'un abattoir moderne. Elle propose une gamme complète de produits de viandes rouges. Un premier showroom a été ouvert à Stah Lamdina à Taroudant pour la commercialisation des produits « Jayda ». Avec une capacité de production de 5800 tonnes de viandes rouges par an, la marque cible principalement la grande distribution, notamment les grandes et moyennes surfaces (GMS), ainsi que les hôtels, les restaurants et les collectivités territoriales et locales. Par ailleurs, la marque « Jayda » se distingue par la certification de ses produits de haute qualité, mettant l'accent sur la sécurité alimentaire et la traçabilité, avec les agréments de l'ONSSA. Elle assure l'abattage, la préparation des viandes rouges, la découpe, la production de produits

élaborés et de charcuterie, ainsi que d'autres référentiels tels que la certification FSSC 22.000 pour la gestion de la sécurité des denrées alimentaires délivrée par le bureau Veritas, et le certificat Halal de l'institut marocain de normalisation (IMANOR). Les produits de « Jayda » sont également conformes aux dispositions HACCP (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise). Copag Viandes dispose également d'un laboratoire de contrôle de qualité qui réalise des analyses physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques de la viande. La société respecte la chaîne du froid et développe une logistique solide pour la distribution de produits bruts, finis et semi-finis. **JAYDA Surgelé au rayons surgelé dans les commerce agréés.**

BURRATINA DE OR BLANC, L'ALLIÉ SAVOUREUX DES SALADES D'ÉTÉ

Or Blanc vous présente la Burratina, un délice à l'italienne qui va ravir vos papilles. Cette petite boule de saveur est emballée dans un packaging de qualité, préservant ainsi toute sa fraîcheur. Chaque Burratina est vendue à l'unité et pèse 200 grammes, offrant une portion généreuse pour vos préparations culinaires. Ce produit de haute facture est le résultat du savoir-faire de l'entreprise Prolainat. Et ce n'est pas tout, car Prolainat a récemment décidé de produire certaines de ses formules en utilisant l'énergie solaire, démontrant ainsi son engagement envers la durabilité et l'environnement. La Burratina, petite sœur tout aussi gourmande que la Burrata, apportera une touche irrésistible à vos salades, préparations et autres plats de la saison estivale. Sa texture crémeuse et son goût délicat se marient parfaitement avec des légumes frais, des tomates juteuses et des herbes aromatiques. Ajoutez donc, une touche d'élégance et de gourmandise à vos repas estivaux. Découvrez l'authenticité de l'Italie dans chaque bouchée et laissez ce trésor culinaire éveiller vos papilles avec sa fraîcheur incomparable. **Burratina Or Blanc. 200 gr. En GMS et supérettes.**





Lacasem

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



Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES



Mixs & Ingredients

POUR VOTRE CHARCUTERIE ET
PRODUITS ELABORES



Bases Culinaires

SAUCES ET BASES POUR UN GOUT
EXCEPTIONNEL



Aromes Salé & Sucré

LIQUIDE ET EN POUDRE SELON
VOTRE UTILISATION



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

TEL:0522-59 25 93 / 86

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

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

SOYONS ÉCO-RESPONSABLES

gplc
AFRIQUIA



gplc
AFRIQUIA



Service clients :
afriquia@akwagroup.com
0801 003 003

AFRIQUIAGAZ
افريقيا غاز