50MAD / 6€ / 7\$

Août 2023 - N°140

KESAGRO

Le mensuel des décideurs

AGRICULTURE

Coopérations et partenariats internationaux Le Maroc s'impose comme un leader

ÉCONOMIE

La transition vers une économie circulaire Le Maroc, modèle

TOURISME

L'opération Marhaba Un vrai succès renouvelé

AGROALIMENTAIRE
Le secteur de la pâtisserie au Maroc
Les alternatives à la crise
Les tendances et innovations



Vous faites pétiller Oulmès depuis 90 ans !



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

Les transitions marquent toujours les grandes évolutions

Il est nombre de sujets que nous pouvons traiter en réalisant combien notre pays avance certes quelquefois lentement mais sûrement. Par exemple l'agriculture où ce dernier se positionne comme un leader sollicité pour de multiples coopérations internationales.

En effet, avec la mise en place de la stratégie ambitieuse « Génération Green 2020 –

2030 », le Maroc renforce clairement sa coopération agricole internationale, à savoir que cette collaboration avec des partenaires mondiaux et des institutions clés joue un rôle essentiel dans la réalisation des directives de ce nouveau cadre stratégique. Comment ? En mobilisant de nouveaux leviers et en signant des accords de coopération bilatéraux et multilatéraux. Une stratégie gagnante qui propulse le secteur agricole national vers un développement durable et peut réellement garantir une sécurité alimentaire pérenne.

C'est aussi dans un contexte singulier, marqué par une crise sanitaire préoccupante, des tensions géopolitiques et une hausse des prix et de la rareté des ressources que l'économie circulaire émerge comme une solution essentielle pour restructurer et relancer l'économie mondiale. Chez nous, cette approche novatrice prend de l'ampleur, soutenue par des directives royales et une vision ambitieuse visant à mettre fin au modèle linéaire traditionnel d'extraction, de fabrication et de rejet des produits. Cependant, l'adoption de l'économie circulaire nécessite un changement radical pour les entreprises, qui doivent repenser leurs pratiques et s'engager dans des initiatives éco-responsables.

Notre édition estivale aborde également un secteur non moins important pour notre économie et notre image puisque, le secteur de la boulangerie-pâtisserie marocain a dû faire preuve d'une résilience hors-norme pour satisfaire les besoins des consommateurs malgré les aléas de la conjoncture habituelle. Nombre de tendances phares et d'innovations ont vu le jour, impulsées par le contexte international et les nouvelles habitudes de consommation.

Autant de défis, oui, encore. Mais en parcourant les pages de votre magazine, vous pourrez une fois de plus considérer comment le Maroc se positionne, s'impose et fait rêver.

Bel été et bonne lecture!

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

Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

SOMMAIRE



03

06 PÉRISCOPE

14
AGROALIMENTAIRE

Le secteur de la pâtisserie au Maroc

22 EVENT

ChocolatE Days by Belcolade Dans le secret des professionnels chez Sofadex Puratos Maroc

26
AGRICULTURE

Le Maroc renforce sa coopération agricole internationale Et s'impose comme un véritable leader 32 ÉCONOMIE

L'économie circulaire au Maroc: Une transition vers un avenir durable

36

TOURISME

La compagnie maritime GNV renforce ses ambitions pour l'opération Marhaba

40

LIFESTYLE

Y'opa, la nouvelle escale culinaire grecque à Casablanca







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



CENTRE COMMERCIAL

CALIFORNIA MALL, NOUVEAU LIEU DE VIE AUTOUR DES LOISIRS, DU FOOD ET DU

La galerie marchande de Marjane Californie à Casablanca se réinvente et devient Californie Mall, un lieu de vie moderne et dynamique. Le nouveau nom et l'identité du mall font référence à la détente et aux bons moments inspirés du style de vie californien. Avec une surface commerciale de plus de 40 000 m²

et plus de 1 000 places de parking, Californie Mall propose une offre complète de loisirs, de restauration et de shopping. On y retrouve des enseignes renommées telles que Décathlon, Planet Sport, Orchestra, Ashley, et de nombreux autres magasins en cours d'installation. Le food court comprendra des enseignes telles que Mc Donald's, Oliveri, Brothers & Crêpes, Bo Sushi, Lyn Oriental, Dream Donuts, Osowa, et bien d'autres. Le mall accueillera également le nouveau flagship de Yasmine Fun Park, un parc à thème sur 2 300 m², ainsi que le plus grand complexe de cinémas au Maroc, développé en partenariat avec le groupe français Pathé. Californie Mall se positionne comme un lieu de vie axé sur le bien-être, offrant une expérience client unique et innovante. Pour rappel,pionnier de la grande distribution moderne au Maroc, le Groupe Marjane a su amener depuis plus de 30 ans, les produits du commerce moderne au grand public, dans les grands centres urbains comme dans les villes moyennes. Le groupe Marjane gère également 500 000 mètres carrés de galeries marchandes, de parcs d'activités et de shopping malls de dernière génération. Avec ses 12 000 collaborateurs et plus de 150 points de vente dans 30 villes, le Groupe Marjane reçoit plus de 100 millions de visiteurs par an.



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

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





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

- Résiste aux conditions d'utilisation les plus Extrêmes
- Prolonge la durée de vie de vos machines
- Réduit les temps d'arrêt des
- 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.idbrinarracc.com

QUARTIER INDUSTRIEL SIDI BERNOUSSI, LOTISSEMENT

MAURITANIA, LOT N64°, RUE D. Casablanca-Maroc

Tél : 49 08 34 0522 Fax : 51 08 34 0522









MOROCCAN-AUSTRIAN BUSINESS FORUM

ORGANISÉ PAR ADVANTAGE AUSTRIA CASABLANCA EN COOPERATION AVEC LA CGEM A L'OCCASION DE LA VISITE OFFICIELLE DU MINISTRE DU TRAVAIL ET DE L'ECONOMIE D'AUTRICHE, S.E.M. MARTIN KOCHER

A l'occasion de la visite officielle au Maroc du Ministre fédéral autrichien du Travail et de l'Economie, S.E.M. Martin Kocher, une délégation économique de haut niveau, composée de 21 entreprises autrichiennes de différents secteurs, se rendra à Rabat et à Casablanca du 10 au 12 septembre 2023. Dans ce cadre, un Moroccan-Austrian Business Forum aura lieu le mardi 12 septembre 2023 au Casablanca Hôtel (salle Marrakech). Seront présents, outre les entreprises autrichiennes, le Ministre fédéral du Travail et de l'Economie, la Vice-Présidente de la Chambre Economique Fédérale d'Autriche ainsi que le Président de la

CGEM. Sur place, il y aura des possibilités de networking entre les entreprises marocaines et autrichiennes. La participation est gratuite et ouverte à toute entreprise intéressée. L'inscription au préalable est obligatoire via un formulaire en ligne. Pour plus d'informations, contactez la Section Commerciale de l'Ambassade d'Autriche:

ADVANTAGE AUSTRIA Casablanca

M. Albrecht Zimburg – Conseiller Commercial d'Autriche pour le Maroc et l'Afrique de l'Ouest 45 Avenue Hassan II 20130 Casablanca T: +212 522 22 32 82

E: casablanca@advantageaustria.org



PARTICIPANTS

8TH UNIVERSE	INDUSTRIE TEXTILE / HABILLEMENT Production et distribution de vêtements « made in Casablanca »	B	LOXOTEC	SANTE / HYGIENE Fabricant de produits pour solutions d'hygiène dans le domaine de l'eau, des surfaces et de l'air ainsi que pour le secteur vétérinaire	 Loxotec
ALPLA	INDUSTRIE DE L'EMBALLAGE Leader mondial dans le développement et la production de solutions d'emballage en plastique innovantes	ALPLA	OEKB -ÖSTERREICHISCHE KONTROLLBANK	BANQUES / FINANCES Export Credit Agency (ECA) autrichienne , s'occupe en	QKB
AZUR MENA SOLUTIONS	CONSEIL Expertise affaires transfrontalières de la région MENA	AZIID	RBI - RAIFFEISEN BANK	tant que mandataire de la République d'Autriche, de la procédure de promotion des exportations BANCUES / FINANCES	Cercio
	Accompagnement d'entrepreneurs marocains pour se positionner optimalement sur le marché autrichien	AZUK MENA SOLUTION	INTERNATIONAL	Operations de commerce exterieur :	
BIO-4 UMWELTTECHNIK GMBH	ENVIRONNEMENT/EAU Fournisseur int. de solutions innovantes BIO-4 Smart Water Solutions: traitement eau potable et eaux usées avec procédé durable et biologique BIOCOS®	BIO4		financement d'entreprises, financement d'exportations, financement d'investissements, prêts syndiqués, activités de marchés (émissions d'obligations)	Raiffeisen Bank
ESTCORE	IT / SOFTWARE Mise en œuvre et conseil informatique pour architecture logicielle et documentation, maintenance de solutions	2	SKIDATA	SECURITE / MOBILITE Leader mondial de solutions d'acces pour personnes et vehicules : stades, aéroports, villes, stations de ski, centres commerciaux, parcs d'attraction	5KIDATA
FREQUENTIS	existantes et programmation de nouvelles SECURITE / GESTION DE CRISE Systèmes d'information et de communication critiques pour la sécurité : aviation civile, défense, sécurité publique, marine et transports publics	FREQUENTIS	TDE DIGITAL	ENERGIE / RESOURCES NATURELLES Solutions digitales : forage numérique, production numérique, analyse prédictive des données, plate- forme de gestion des mesures d'optimisation	●TDEGROUP
GROSSO HOLDING	INDUSTRIE TEXTILE Production de chaussettes, collants et bas au Maroc dans l'usine TEMASA SA. Tetouan	grosso holding	TU WIEN - TECHNISCHE UNIVERSITÄT WIEN	RECHERCHE & FORMATION TU WIEN est le plus grand institut de recherche et de formation d'Autriche dans le domaine de la technique et des sciences naturelles. GREENTECH: Coopérations scientifiques et techniques sur hydrogène (vert) et les vecteurs d'hydrogène; stockage de l'énergie; captage et utilisation du CO2; réduction des émissions; biogaz; biomasse/raffinerie	em.
IDM ENGERGIESYSTEME	ENERGIE VERTE Systèmes de pompes à chaleur écologiques et efficaces pour chauffage, production d'eau chaude et climatisation de bâtiments ENERGIE VERTE	Ď			WIEN
INNIO JENBACHER	ENERGIE VERTE Microgrid / petits systèmes modulaires pour la production d'énergie solaire Moteurs « ready for H2 » compatible avec l'hydrogène	JENBACHER BOND	UMDASCH STORE MAKERS MANAGEMENT	GRANDE DISTRIBUTION / CHAÎNES DE LUXE Systèmes d'aménagement de magasins sophistiqués à fabrication polyvlente : solutions sur mesure,	umdasch
IRCB BIOGAS	ENERGIE VERTE Biomasse et biogaz - traitement et conversion de	B		productions en série, planification, general contracting et digital retail	THE STORE MAKERS
KAPSCH TRAFFICCOM	biomasse organique en biogaz et sous-produits MOBILITE / SECURITE Solutions pour la circulation routière : péages, gestion du trafic, mobilité urbaine intelligente, sécurité routière et véhicules connectés	kapsch >>>	VAMED ENGINEERING	SANTE PUBLIQUE Systèmes d'aménagement de magasins sophistiqués à fabrication polyvlente : solutions sur mesure, productions en série, planification, general contracting et digital retail	VAMED
LORÜNSER AUSTRIA	ENERGIE / TRANSPORT D'ELECTRICITE Composants complexes pour les systèmes haute tension : connecteurs, pinces, isolateurs	LOEUNSEE	WATER OF LIFE GMBH	ALIMENTATION / EAU DE TABLE Water of Life - eau de source de qualité supérieure avec une technique d'embouteillage innovante	WATER_ OF LIFE'

CONSOMMATION

LES VENTES D'ALIMENTS BIOLOGIQUES AUX ÉTATS-UNIS DÉPASSENT 60 MILLIARDS DE DOLLARS



Il n'y a pas de répit dans la croissance inexorable des ventes d'aliments biologiques aux États-Unis, avec des ventes dépassant les 60 milliards de dollars américains pour la première fois en 2022, selon l'enquête 2023 de l'Organic Trade Association sur l'industrie. Malgré les pressions inflationnistes, les perturbations de la chaîne d'approvisionnement, les bouleversements politiques mondiaux, une prolifération d'étiquettes alimentaires concurrentes dans les allées des épiceries et une pénurie de main-d'œuvre, les ventes d'aliments biologiques ont totalisé 61,7 milliards de dollars. Le PDG de l'Organic Trade Association, Tom Chapman, a déclaré : « Le bio a prouvé qu'il pouvait résister aux tempêtes économiques à court terme. Malgré la fluctuation d'un moment donné, les Américains investissent toujours dans leur santé personnelle et, avec un intérêt croissant, dans l'environnement ; organique est la réponse. Les valeurs fondamentales du bio restent fortes et les consommateurs ont démontré qu'ils reviendront à maintes reprises parce que le système biologique est vérifié et meilleur pour les gens, la planète et l'économie. Produce est toujours le premier vendeur de la catégorie biologique, avec des ventes totales de 22 milliards de dollars en 2022, représentant 15 % de toutes les ventes de fruits et légumes dans le pays. Au cours des dix dernières années, les ventes de produits biologiques ont plus que doublé, car les Américains mangent et utilisent plus de produits biologiques que jamais auparavant.

SERVICE BANCAIRE

AL BARID BANK ADOPTE SWIFT GO POUR DES TRANSACTIONS TRANSFRONTALIÈRES





Al Barid Bank devient l'une des premières banques marocaines à offrir le service SWIFTGO à ses clients, révolutionnant ainsi les transferts d'argent transfrontaliers. Ce nouveau service permet aux clients d'effectuer rapidement des paiements internationaux jusqu'à 10 000 dollars, tout en bénéficiant d'une transparence totale. Les montants, les délais, les frais et les taux de change des transferts effectués

via SWIFT GO sont préétablis, offrant une visibilité en temps réel tant à l'expéditeur qu'au destinataire. De plus, cette solution garantit un niveau de sécurité renforcé à des tarifs compétitifs. Al Barid Bank offre ainsi à ses clients une solution améliorée leur permettant de recevoir des fonds de différentes régions du monde. SWIFT, en tant que fournisseur de services de messagerie standardisée pour les transferts interbancaires, facilite le transport des instructions de paiement entre les institutions financières impliquées dans une transaction. Avec l'adoption de SWIFT GO, Al Barid Bank renforce son engagement envers ses clients en offrant des services de transfert transfrontalier rapides, transparents et sécurisés.





DIVERSIFICATION

DOLIDOL LANCE DOLICEN, SA FILIALE DE RECYCLAGE DE PET

DOLIDOL, leader panafricain dans l'industrie de la mousse polyuréthane et de la literie, a récemment lancé sa filiale DOLICEN, spécialisée dans le recyclage de produits en PET. Grâce à un investissement de 200 millions de DH et une capacité de recyclage de plus de 600 millions de bouteilles par an, DOLICEN s'engage dans une approche circulaire et durable en contribuant à la réduction des déchets plastiques et à la protection de l'environnement. En plus de son impact écologique positif, DOLICEN créera plus

de 100 emplois directs et 1000 emplois indirects, renforçant ainsi l'écosystème de collecte des déchets de PET. En visant à couvrir 100% des besoins internes du groupe DOLIDOL en polyester recyclé, DOLICEN contribuera également à la réduction des importations et à la génération de devise étrangère, tout en promouvant l'économie circulaire au niveau national et international.

ACCOMPAGNEMENT

Visa a annoncé le lancement d'un programme Fintech Accelerator spécialement conçu pour soutenir les start-ups et les entrepreneurs Fintech en Afrique. Ce programme vise à offrir aux fintechs africaines des opportunités de formation, de connections, de technologie et d'investissement, dans le but d'accélérer leur croissance et leur développement. Chaque année, jusqu'à 40 start-ups pourront bénéficier d'un programme intensif de trois mois comprenant une formation approfondie et un mentorat personnalisé. À la fin du programme, Visa envisage de soutenir davantage la croissance



des entreprises participantes en réalisant des investissements en capital. Cette initiative s'inscrit dans l'engagement de Visa à investir 1 milliard de dollars dans la transformation numérique de l'Afrique. Elle vise à renforcer l'écosystème fintech en accélérant les nouvelles innovations et technologies qui répondent aux défis spécifiques du continent africain. En favorisant l'inclusion financière et en facilitant l'accès à la numérisation, Visa cherche à soutenir la croissance économique inclusive en Afrique. Ainsi, le Visa Africa Fintech Accelerator offre une opportunité exceptionnelle aux fintechs africaines d'accéder à l'expertise, aux réseaux et aux investissements de Visa pour développer leurs activités à une plus grande échelle. En travaillant en étroite collaboration avec les entrepreneurs et les entreprises les plus brillants du secteur, Visa espère façonner l'avenir de l'argent en Afrique. Cette initiative s'ajoute aux nombreuses initiatives et programmes commerciaux récemment lancés par Visa pour renforcer l'écosystème des paiements en Afrique et soutenir le développement économique du continent.

ACQUISITION

FRS IBERIA RENFORCE SES OPÉRATIONS AVEC L'ACQUISITION DU NGV «PONIENTE JET»



FRS Iberia renforce ses opérations dans le détroit de Gibraltar avec l'acquisition d'un navire à grande vitesse (NGV) nommé "Artemis" d'Incat. Ce ferry rapide, rebaptisé "Poniente Jet", a bénéficié d'une rénovation complète. Avec une capacité de transport de 640 passagers, 180 véhicules et jusqu'à 330 mètres linéaires de marchandises, le "Poniente Jet" sera intégré à la flotte de FRS Iberia en juillet. Cette acquisition stratégique enrichit l'offre de la compagnie avec un ferry rapide entièrement rénové et modernisé. "Nous

sommes ravis de cette acquisition. L'intégration du NGV 'Poniente Jet' dans notre flotte permettra à nos clients de bénéficier d'une navigation rapide et confortable, tout en maintenant le haut niveau de service qui fait la réputation de FRS", a déclaré Ronny Moriana, directeur général de FRS Iberia. L'arrivée du NGV "Poniente Jet" renforce l'engagement de FRS Iberia à fournir des services de haute qualité à ses clients, consolidant ainsi sa présence dans la région. La compagnie annoncera d'autres détails concernant l'horaire dans les semaines à venir. FRS Iberia continue de privilégier l'excellence dans ses opérations, et l'ajout du NGV "Poniente Jet" témoigne de son engagement à offrir de meilleures expériences de voyage maritime dans le détroit de Gibraltar.



HÔTELLERIE

RADISSON HOTEL GROUP POURSUIT SON EXPANSION EN AFRIQUE



Radisson Hotel Group poursuit activement son expansion en Afrique en annonçant l'ouverture de sept nouveaux hôtels au premier semestre 2023. Cette stratégie témoigne de l'engagement du groupe à renforcer sa présence sur le continent et à répondre à la demande croissante du marché. Avec l'ajout de plus de 1400 chambres à son portefeuille africain, Radisson Hotel Group consolide sa position de leader dans l'industrie hôtelière en Afrique. Ces nouvelles ouvertures couvrent un large éventail de destinations, offrant aux voyageurs une variété d'options dans des pays attractifs tels que l'île de la Réunion, le Ghana, le Maroc, l'Afrique du Sud, l'Égypte et la Tunisie. Radisson Hotel Group met en valeur ses différentes marques, allant du haut de gamme au luxe premium, pour s'adapter aux besoins et aux préférences des voyageurs. Grâce à sa présence accrue sur le continent, Radisson Hotel Group contribue au développement de l'industrie hôtelière africaine et à la création d'emplois locaux. Les nouveaux hôtels représentent une opportunité pour les communautés locales de bénéficier de l'essor du tourisme et de l'activité économique. De plus, ces ouvertures renforcent la réputation de Radisson Hotel Group en tant qu'opérateur hôtelier de confiance, offrant des services de qualité et une expérience exceptionnelle à ses clients. Avec des projets ambitieux et une croissance rapide, Radisson Hotel Group se positionne comme un acteur clé de l'industrie hôtelière en Afrique, contribuant au développement du secteur et offrant des options d'hébergement de premier plan pour les voyageurs du continent et d'ailleurs.

APPEL A CANDIDATURE

PROGRAMME SEED REPLICATOR

SEED lance un appel à candidature pour son Programme SEED Replicator Maroc. visant à promouvoir l'entrepreneuriat vert et l'innovation en faveur du développement durable. Les entrepreneurs marocains sont invités à participer à ce programme qui offre une opportunité d'incubation et de soutien personnalisé. En collaboration avec le gouvernement de Flandres, SEED cherche à renforcer la croissance des entreprises



durables dans le pays. Les candidats retenus bénéficieront d'une période d'incubation comprenant des ateliers interactifs et un accompagnement d'experts. Les secteurs ciblés incluent l'économie circulaire, l'innovation agricole, la gestion des déchets et l'accès à l'eau et à l'hygiène. Les ateliers auront lieu dans trois villes marocaines. L'initiative vise à libérer le potentiel entrepreneurial du Maroc en favorisant un écosystème propice à l'entrepreneuriat vert et à l'innovation. Les entrepreneurs intéressés peuvent soumettre leur candidature en remplissant le formulaire disponible sur le site web de SEED avant le 5 juillet 2023. Cette initiative s'appuie sur une collaboration fructueuse entre le gouvernement flamand et SEED, et vise à créer une économie plus inclusive et durable.



























- 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

LE SECTEUR DE LA PÂTISSERIE AU MAROC

Durement impacté par la pandémie, le secteur de la boulangeriepâtisserie marocain a dû faire preuve d'une résilience hors-norme continuer de pour satisfaire aux besoins des consommateurs en tenant compte de tous les aléas et autres obstacles majeurs qui se sont accumulés en marge de la conjoncture habituelle. Pour autant, nombre de tendances phares et d'innovations ont vu le jour, impulsées par le contexte international et les nouvelles habitudes de consommation. On fait le point.



Bien que les propriétaires de boulangeries-pâtisseries soient considérés comme des survivants miraculeux de cette crise, ils font face à plusieurs problèmes, notamment baisse de leurs recettes et de leur volume de production. Lahoucine Azaz, président de la Fédération nationale de la boulangerie et pâtisserie du Maroc (FNBPM) et vice-président de la Confédération marocaine

des métiers de bouche, souligne que « plusieurs boulangeries-pâtisseries ont été contraintes de fermer leurs portes en raison de la diminution de la clientèle. On en déduit forcément que maintenir un chiffre d'affaires stable a été difficile en raison de la combinaison de la baisse de la consommation et de l'intensification de la concurrence de la part des boulangers-pâtissiers informels.



RAPPEL DU CONTEXTE

Pendant toute la période de la pandémie, les boulangeriespâtisseries sont restées ouvertes malgré la baisse de fréquentation des clients en magasin. En temps normal, le pain occupe une place prédominante dans l'alimentation marocaine, mais de plus en plus de personnes ont commencé à pétrir leur propre pain à la maison. Avec le télétravail et l'annulation d'activités traditionnelles, les clients disposaient de plus de temps libre et passaient davantage de temps chez eux. Les fours restaient alors éteints, et cette tendance se généralisait. Quant à la production de pâtisseries, elle était quasiment à l'arrêt. Les commerces autorisés à rester ouverts pendant le confinement enregistré ont une baisse significative de leur chiffre d'affaires. Le retour à la normale tardait à se concrétiser. De nombreuses entreprises du secteur faisaient alors face difficultés d'importantes financières. L'absence de revenus combinée au maintien des charges fixes, comme les loyers et les salaires des employés, rendait la situation encore plus préoccupante. Les chefs d'entreprise espéraient une réduction de la TVA de 20% à 10% ainsi que la suppression du droit de timbre, entre autres mesures, pour relancer l'économie. Cependant, depuis

lors, le secteur de la boulangeriepâtisserie au Maroc a évolué et s'est adapté à la nouvelle réalité. Les professionnels ont su faire face aux défis et ont trouvé des moyens novateurs pour maintenir leur activité. Grâce à des stratégies créatives et à l'utilisation des canaux de vente en ligne, de nombreux acteurs du secteur ont réussi à atteindre leurs clients directement à domicile. La demande produits de boulangerie de pâtisserie de qualité reste élevée, et les entreprises se sont ajustées pour répondre à cette demande croissante.

Par ailleurs, le gouvernement et les institutions concernées ont mis en place des mesures de soutien plus conséquentes pour aider les entreprises du secteur à se redresser. Des initiatives de relance économique ont lancées, été incluant des programmes de formation, des subventions et des facilités fiscales spécifiques à l'industrie de la boulangerie-pâtisserie. Ces efforts ont permis aux petites et movennes entreprises de trouver un nouveau souffle et de reprendre leur activité de manière plus solide. Ainsi, bien que les difficultés aient été présentes par le passé, le secteur boulangerie-pâtisserie au Maroc a su se réinventer et se relancer. Les professionnels du secteur ont montré leur résilience et leur capacité s'adapter aux évolutions du marché. Aujourd'hui, les boulangers-pâtissiers marocains continuent de proposer des

créativité contribue à dynamiser

produits de qualité, et leur l'économie locale et à satisfaire les attentes des consommateurs.



QUELQUES FONDAMENTAUX À RETENIR

- Au Maroc, le secteur de la boulangerie-pâtisserie est peu structuré avec une part importante sur l'informel.
- ②Cette filière est certes dynamique, mais toujours à la recherche du bon modèle de développement.
- Le pain tient une place prédominante dans l'alimentation marocaine.
- Le pays compte 14 000 boulangeries-pâtisseries et 40% des commerces sont situés dans les provinces du Sud.
- Les pâtisseries connaissent un véritable succès car les professionnels sont à la pointe de l'innovation et de la création. - Les marocains sont très attachés aux traditions, c'est pourquoi la fabrication artisanale est plus importante que la boulangerie industrielle, contrairement à l'Europe.
- Le métier de boulanger artisanal est en pleine mutation, il se modernise et doit s'adapter en permanence face à l'émergence des boulangeries industrielles.

L'industrie agroalimentaire marocaine comptabilise 2.050 entreprises (dont 92 PMI). Elle contribue pour 8% au PIB national et environ 35% du PIB industriel. Le pain standard vendu à 1,20 DH constituait l'essentiel de la consommation. Aujourd'hui, les choix vont vers les pains spéciaux, les viennoiseries sophistiquées

et la pâtisserie luxueuse.

UN CHANGEMENT DE PARADIGME

Depuis 2021, on observe une augmentation de la demande produits de boulangerie et de pâtisserie de qualité, notamment en raison de l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits artisanaux et les ingrédients naturels. Les pâtisseries innovantes, les desserts traditionnels revisités et les créations originales sont de plus en plus appréciés. Les consommateurs marocains sont de plus en plus intéressés par des produits de qualité fabriqués de manière artisanale. Cela signifie que les pâtissiers mettent l'accent sur des méthodes de production traditionnelles. des ingrédients naturels et des recettes authentiques. produits artisanaux Les distinguent par leur goût unique et leur aspect visuel attrayant. Dans les régions et à l'intérieur des terres - Souss, Fès, Meknès - les pâtisseries traditionnelles se sont recentrées sur les fondamentaux traditionnels et les pâtissiers mettent en valeur les desserts traditionnels marocains tels que les cornes de gazelle, les makrouts, les briouats et les baghrirs. Ces pâtisseries sont préparées avec des ingrédients naturels et selon des techniques artisanales transmises génération génération. en Les pâtissiers marocains ont revisiter entrepris de les traditionnels en v desserts apportant une touche moderne

et créative. Ils réinventent les recettes classiques en jouant avec les saveurs, les textures et les présentations. Par exemple, on peut trouver des variations de pâtisseries traditionnelles marocaines telles que les cornes de gazelle, les chebakia ou les pastillas, avec des ingrédients ou des techniques de préparation innovants et plus économiques. Dans les grandes villes, ces chefs pâtissiers au Maroc sont connus pour leur créativité et leur capacité à imaginer des desserts originaux. Ils explorent de nouvelles combinaisons expérimentent de saveurs, des techniques de décoration innovantes et proposent des créations uniques qui se démarquent sur le marché. Ces desserts originaux sont souvent visuellement impressionnants et apportent une expérience gustative unique aux consommateurs de plus en plus influencés par les réseaux sociaux et les innovations pâtissières que les chefs prennent plaisir à partager avec leur communauté. Ces tendances reflètent volonté des pâtissiers marocains répondre aux attentes changeantes des consommateurs en offrant des produits de qualité supérieure, en valorisant les traditions culinaires tout en apportant une touche de modernité et en favorisant l'innovation. Les réseaux sociaux et les médias numériques jouent un rôle clé dans la promotion de ces créations parce qu'ils permettent notamment d'attirer un public plus large.

TABLEAU RÉCAPITULATIF SECTORIEL POUR L'ANNÉE 2021

D'après le dernier rapport du Centre régional d'investissement (CRI) de la région Fès-Meknès, publié en septembre 2021, le Maroc compte 5.351 boulangeries et pâtisseries modernes et traditionnelles, dont 84% sont actives et plus de 50% sont considérées performantes :

Éléments	Valeurs		
Nombre total d'entreprises	Maroc : 5 351		
Statut actif	Maroc : 4 660		
Statut non actif	Maroc : 691		
Créations annuelles (202	Maroc : 448, Fès-Meknès :		
Répartition géographique	Fès: 50.2%, Meknès: 34.3%, autres provinces		
Chiffre d'affaires 2020 (Maroc)	Total : 2.8 MMDH, Fès-Meknès : 144.01 MDH		
Répartition des entreprises (2020)	< 5 MDH : 96.6%, 5-100 MDH : 3.4%, > 100 MDH : 0.0%		
Répartition par âge (2020)	< 2 ans : 21.1%, 2-5 ans : 11.5%, 5-10 ans : 25.5%, > 10 ans :		
	42.0%		
Performance (2020)	Très performantes : 28.8%, Performantes : 26.5%, Faiblement		
	performantes : 33.2%, Très faiblement performantes : 11.5%		
Risque de défaillance (2020)	Très faible : 16.5%, Faible : 27.0%, Assez fort : 32.4%, Très fort		
	: 24.1%		
Principaux acteurs (Maroc)	Boulangerie Pâtisserie Alhanini, Deli's, Bimbo Morocco,		
	Pâtisserie Amoud, Pâtisserie Bennis, Boulangerie-pâtisserie		
	Maymana		
Principaux acteurs (Fès-Meknès)	Boulangerie Pâtisserie Alhanini, Blanco Café, L'Empreinte		
	d'Ifrane, Pâtisserie Amoud, Pâtisserie Bennis, Boulangerie-pâ-		
	tisserie Maymana		
Ratios d'équilibre financier	FDR moyen: 356 579 752 534, BFR moyen: 170 761 189 092,		
	Taux de couverture du FDR : 270.9%, BFR/CA : 7.0%, Délai		
	fournisseur : 124 jours, Délai client : 28 jours		
Ratios de solvabilité	Crédit MLT moyen : 174 431 212 619, Charges financières / C		
	: 0.7%, CAF moyenne : 44 131, Dette / CA : 9.3%, Dette / Tota		
	passif: 8.6%		
Ratios de gestion	CA moyen: 1 834 014, Marge commerciale: 25.3%, Marge in-		
	dustrielle : 33.8%, Marge nette : 1.0%, Poids des achats : 32.3%		
Ratios de performance	Évolution du CA : 9.8%, Évolution des capitaux propres : 54.5		
	Rentabilité économique : -5.0%, Rentabilité financière : -41.3%		

(Tableau réalisé sur la base des données du CNV)

2021 : LA FLAMBÉE DES MATIÈRES PREMIÈRES

faut se souvenir d'un événement marquant du secteur : dans un communiqué datant du ieudi 26 août 2021. la Fédération Marocaine des Boulangeries et Pâtisseries avait averti d'une probable augmentation prix, en raison de la flambée des matières premières. Les hausses répétées des prix des matières essentielles telles que le beurre et la farine étaient fortement critiquées par la Fédération, qui réclamait une enquête. La Fédération exprimait son étonnement face au silence de la filière interprofessionnelle des céréales, qui semblait ignorer ces augmentations successives depuis plus de cinq mois. Elle demandait donc une enquête sur ces hausses et exigeait leur arrêt, conformément à la loi n° 104.12 sur la liberté des prix et de la concurrence. Si tel n'était pas le cas, la Fédération prévenait que des mesures importantes, telles qu'une augmentation des prix des produits de boulangerie, pourraient être prises. En outre, la Fédération soulignait les répercussions de la crise sanitaire sur le secteur, qui avait entraîné la fermeture de nombreuses boulangeries à travers royaume. Les professionnels du secteur, accablés par les dettes, dénonçaient également l'absence d'initiatives des autorités compétentes pour les soutenir.



Pour mieux comprendre, le désarroi des professionnels, il suffit de prendre l'exemple d'un des ténors de la profession et de ses besoins propres : Amoud consomme chaque année pour l'ensemble de ses points de vente, pas moins de 330 tonnes de beurre, 540 tonnes de farine et 110 000 litres d'eau!

L'INTERVENTION DU CONSEIL DE LA CONCURRENCE

Pour le moins explicite, la note du Conseil de la Concurrence qui a fait suite aux revendications du secteur, concernait la flambée des prix des intrants et matières premières au niveau mondial et ses conséquences sur le fonctionnement concurrentiel des marchés nationaux. La

note soulignait que depuis le deuxième trimestre de l'année 2020, les cours des produits de base avaient connu une tendance haussière en raison d'un déséquilibre entre l'offre et la demande, de la pénurie des matières premières et des perturbations du transport maritime. En outre, la spéculation financière et les géopolitiques, telles que le conflit Russie-Ukraine, ont également contribué à cette hausse des prix. Cette situation a eu des répercussions sur les prix à la consommation dans différentes économies mondiales, y compris aux États-Unis, dans la zone euro et au Maroc, où une hausse significative des prix a été observée pour les produits alimentaires et énergétiques. Enfin, la note souligne que les marchés marocains sont

particulièrement impactés en raison de la dépendance du pays vis-à-vis des importations d'énergie et de céréales. Dans ce contexte, le Conseil de la Concurrence avait de ce fait, lancé un avis afin d'analyser les raisons de ces fluctuations des prix, d'évaluer leur impact sur les marchés nationaux et de recommander d'éventuelles mesures pour rétablir fonctionnement concurrentiel de ces marchés. Il était clairement question de l'évolution des prix et des cours internationaux, les causes de la hausse des prix et son impact sur les prix de vente au niveau national. Certains produits ont été sélectionnés pour l'analyse, notamment le blé et le beurre.

LES POINTS FORTS DU SECTEUR DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

La diversification de l'offre Le secteur de la boulangeriepâtisserie a le vent en poupe derniers ces mois avec l'apparition de plusieurs entreprises marocaines locales et franchisées. En témoigne la multitude des points de vente, la modernisation des équipements, des boutiques et des attitudes professionnelles des ressources humaines. A cela, s'ajoute la variété de l'offre et la créativité remarquées ces derniers temps. Les produits qu'offrent ces structures sont très variés en passant par le pain, constituant

majeur de la table marocaine, les viennoiseries, les gâteaux, les pâtisseries traditionnelles et internationales...

Des structures adaptées

Le secteur connaît la présence plusieurs fédérations professionnelles qui interagissent avec le gouvernement pour cadrer le secteur. Ainsi, plusieurs accord et contrats-programmes ont été signés- Le plan RAWAJ à travers un accompagnement des commerces en leur assurant formation et aides financières, un plan de développement de formation professionnelle initiale et continue et une aide aux artisans marocains à travers les événements de promotion touristique du Maroc et les compétitions internationales. Mais également, le fameux contrat-programme 2018-2022, signé avec la fédération nationale de la boulangerie pâtisserie, s'articulant autour de 4 axes prioritaires:

Le maintien d'un cadre normatif et réglementaire

Le contrat-programme envisage la mise à jour des textes réglementaires relatifs définition du pain de base et la commercialisation des produits de boulangerie. Cette mise à jour confirme le maintien du prix du pain de base à 1,20 DH et clarifie en particulier les textes liés à la grammage et aux intrants. Elle vise également renforcer le caractère obligatoire de l'étiquetage afin de mieux protéger le consommateur ainsi que de renforcer le cadre coercitif vis-àvis de l'informel. Le programme prévoit également l'élaboration d'un cahier des charges qui veillera principalement à définir une nomenclature de la boulangerie—pâtisserie moderne et traditionnelle, ainsi que les normes d'hygiène et de sécurité. La structuration et la visibilité institutionnelle

Le deuxième axe de la stratégie de développement sectoriel vise sur la base d'une nomenclature officielle à documenter le secteur à travers des données élémentaires fiables à la fois quantitatives et qualitatives. Cet axe contribuera notamment à stabiliser la tutelle sectorielle, professionnaliser et doter la représentation sectorielle de moyens humains et financiers.

La vulgarisation des bonnes pratiques et valorisation des produits

Cet axe repose principalement sur des actions de sensibilisation au profit des professionnels (caravanes de sensibilisation, formation, newsletter. coopération avec les minotiers...), des guides de bonnes pratiques et l'organisation de campagnes valorisation du produit (communication, concours, labellisation / certification...).

La mise à niveau et le renforcement de la compétitivité sectorielle

Ce dernier axe vise à accompagner le tissu dans sa composante formelle mais également apporter des réponses au phénomène de l'informel. Il consiste en la mise en place d'un dispositif de mise à niveau et de

renforcement de la compétitivité de la boulangerie et propose dans le cadre d'un programme de réinsertion, des parcours type dédiés aux marchands ambulants. Effectivement, il faut souligner que le secteur de la boulangerie-pâtisserie est un pourvoyeur important de postes de travail, de création de valeur ajoutée et de valorisation des habitudes marocaines en ce qui concerne l'art de la table.

Le CREMAI 2023 : une avancée majeure pour le secteur

(Intertitre)

La 10ème édition du Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie, de la Restauration, de la Pâtisserie, de la Boulangerie et de l'Alimentaire (CREMAI) a été marquée par la signature d'une convention majeure entre la MAMDA, l'assureur de référence au Maroc, et la Fédération des Boulangeries. Cette collaboration stratégique vise à renforcer l'écosystème boulanger Maroc, favorisant ainsi croissance et le développement du secteur. Elle témoigne en outre de l'importance accordée à la valorisation du savoir-faire marocain et à la promotion des métiers de la boulangerie. Dans le cadre de cette collaboration. la MAMDA s'engage à soutenir activement la Fédération des Boulangeries dans ses initiatives visant à promouvoir la qualité, la diversité et l'innovation dans la boulangerie marocaine. Les deux partenaires travailleront ensemble pour renforcer les capacités des boulangers, promouvoir les bonnes pratiques

professionnelles et encourager l'utilisation de matières premières de qualité supérieure dans la production de pain et de produits de boulangerie. La Fédération des Boulangeries bénéficiera également du soutien et de l'expertise de la MAMDA en matière d'assurance et de gestion des risques, ce qui contribuera à consolider la sécurité et la pérennité des entreprises de boulangerie à travers tout le pays. Cette collaboration renforce l'hospitalité marocaine en créant un environnement favorable à la croissance et à la prospérité des boulangers marocains.

LES INNOVATIONS REPÉRÉES PENDANT LE CREMAI

On le sait, le marché des boulangeries et pâtisseries est en constante évolution, marqué par des changements et des innovations. L'avenir du secteur soulève plusieurs questions : la possibilité de commander du pain en ligne, l'émergence nouveaux produits, attentes des consommateurs, l'importance de la production artisanale, l'utilisation d'ingrédients exotiques l'impact des nouvelles technologies.

On observe une diversification de l'offre avec l'aménagement d'espaces dédiés au snacking et au bar à smoothies. De plus, les commerces n'hésitent pas à proposer des produits du terroir en marge des produits habituels que l'on retrouve généralement

dans les épiceries fines.

On constate également, une tendance à la "premiumisation" de l'offre avec la création de produits haut de gamme confectionnés à partir d'ingrédients de qualité provenant du circuit court.

Dans une démarche écologique, certaines pâtisseries mettent en place des initiatives contre le gaspillage alimentaire. Elles soldent les invendus, les offrent à des associations humanitaires ou les recyclent pour en faire de nouveaux produits.

La tendance artisanale connaît engouement, fort les consommateurs préférant pâtisseries artisanales les et soutenant ainsi les petits producteurs locaux. Ils privilégient également les commerces de proximité dans les grands axes résidentiels et la périphérie des villes citadines.

La fusion food, qui mélange des saveurs de différentes cultures, est une tendance en croissance. De même, le système de livraison à travers des plateformes rencontre un succès croissant en offrant une solution pratique pour les clients pressés.

Le petit déjeuner fait son grand retour, avec de nombreuses pâtisseries boulangeries et proposant, des formules adaptées ainsi que des offres de lunch box ou des sandwichsrepas. Enfin, le développement de thématiques en magasins est une tendance populaire, offrant aux consommateurs une expérience culinaire unique lors de leur visite.

EVENT

CHOCOLATE DAYS BY BELCOLADE DANS LE SECRET DES PROFESSIONNELS CHEZ SOFADEX PURATOS MAROC

Les 19 et 20 juillet 2023, Sofadex Puratos Maroc a célébré au sein même de l'entreprise la marque belge de chocolat BELCOLADE et invité les professionnels à découvrir ses infinies possibilités d'utilisation à travers des recettes phares imaginées par l'un des plus grands experts de la marque : Jeffrey De Weyer. Nous y étions.





Distribuée par Sofadex Puratos, la marque belge dédiée aux professionnels Belcolade nous a été présentée sous ses plus beaux atouts ! Mais surtout, nous avons compris et réalisé toute la différence existante quant à proposer un chocolat en faisant appel à un expert. Jeffrey De Weyer, expert et créateur d'un grand nombre de recettes à partir de différents crus Belcolade nous a plongé avec délice, dans l'univers addictif du chocolat et de ses infinies possibilités.

L'EXCELLENCE DU CHOCOLAT POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ART CULINAIRE

Belcolade se distingue comme la marque de référence en matière de chocolat de qualité, exclusivement dédiée aux professionnels du monde de la chocolaterie, de la confiserie, de la pâtisserie, et à tous les experts qui exigent des ingrédients chocolatés d'exception. résolument marque est tournée vers l'avenir, œuvrant notamment, pour l'avancement

de la planète en concevant des saveurs innovantes et des solutions chocolatées durables, révolutionnant positivement l'industrie du chocolat au profit de l'ensemble. C'est aussi à travers l'étendue de ses gammes que Belcolade a déjà conquis nombre de professionnels à travers le monde.

ON A PARTICULIÈREMENT AIMÉ

BELCOLADE SELECTION

EVENT

L'élégance des chocolats classiques belges, harmonieusement équilibrés

La gamme SELECTION, collection de chocolats classiques qui incarne l'essence même du goût belge. D'exquises créations qui offrent un équilibre parfait entre les saveurs et les textures, variant de notes délicates à une fluidité généreuse, afin de répondre à toutes les aspirations culinaires qu'il s'agisse : d'enrobages, de trempages, d'aromatisations, de couches ou de moulages, chaque réalisation est sublimée.

BELCOLADE ORIGINS

Une immersion au cœur des origines du goût

Chaque produit de cette collection transporte dans les terroirs exceptionnels où les précieuses fèves de cacao de Belcolade prennent racine. s'agit là d'un véritable voyage gustatif, explorant les diverses régions où le cacao est cultivé. Une collection qui

donne également le ton de la richesse des arômes uniques qui caractérisent chacune de ces créations d'exception.

BELCOLADE EXPRESSION L'expertise du goût à un nivea

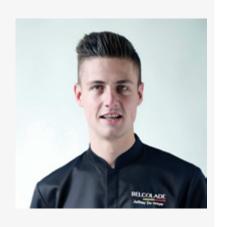
L'expertise du goût à un niveau supérieur

Avec la toute nouvelle gamme chocolats Belcolade Expression, l'expertise gustative est amenée au niveau supérieur de l'innovation chocolatière. Au lieu de partir des ingrédients du cacao, afin de définir le goût du chocolat obtenu, un nouveau goût est imaginé afin d'en faire un chocolat : les experts en chocolat définissent non seulement les saveurs et leurs niveaux d'intensité, mais vont encore plus loin en ajoutant la dimension du temps. Cela signifie que cette gamme permet d'obtenir des chocolats avec des notes de tête, des notes de cœur et des notes de fond, tout comme les parfums. C'est un voyage complet. Tout cela est possible grâce à la combinaison

du meilleur de la maîtrise du goût du chocolat Belcolade avec la maîtrise de la fermentation du cacao Cacao-Trace et l'expertise globale de la fermentation. La fermentation du cacao est une étape cruciale dans l'expression du goût du chocolat, car c'est le moment où se développent les précurseurs d'arômes. Voilà un des secrets de Belcolade qui crée de nouvelles façons d'exprimer de nouveaux voyages gustatifs au chocolat. Quelques démonstrations effectuées par le Maestro Jeffrey De Weyer et nous l'aurons compris : l'expertise de Belcolade n'est autre que l'alliance parfaite de la saveur, de la maniabilité et de la fluidité du chocolat. En effet, le goût ne fait pas tout. Et c'est une des raisons pour laquelle, la marque développé une expertise pointue dans les applications de chocolaterie, de pâtisserie et même de boulangerie.

JEFFREY DE WEYER EN QUELQUES MOTS

A l'âge de 21 ans, Jeffrey a amorcé son parcours professionnel en tant que conseiller junior au sein de Belcolade. Aujourd'hui, il parcourt le globe pour présenter aux clients les plus récentes innovations dans l'art du chocolat. « Pouvoir dispenser mon savoir à des clients et des collaborateurs venant des quatre coins du monde est une source infinie de satisfaction. L'interaction personnelle avec des passionnés du chocolat m'offre une véritable poussée d'émotion », confie-t-il avec enthousiasme. Ses domaines d'expertise résident principalement dans l'art de réduire le sucre, la technique de panage, les subtilités des pralines au chocolat et les délicates créations décoratives.



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE





LE CHOCOLAT BELGE RÉEL

Belcolade est la marque de chocolat de qualité dédiée aux utilisateurs professionnels.

Nous faisons avancer la planète en créant des goûts innovants et des solutions chocolatées durables qui perturbent positivement laindustrie du chocolat au profit de tous.

Depuis 1988, les clients peuvent compter sur notre expertise en chocolat belge et sur la qualité du chocolat belge mondialement reconnue pour rendre leur entreprise encore plus réussi.



Chez Cacao-Trace, nous maîtrisons le processus de fermentation pour garantir notre chocolat et nos produits à base de cacao ont un bon goût (Great Taste). Faire le bien (Doing Good) est notre objectif afin que les agriculteurs de Cacao-Trace bénéficie de la valeur qu'ils créent. Notre bonus au chocolat et notre prime de qualité uniques ont un impact qui change la vie de nos producteurs de cacao.



MEILLEURS
REVENUS

Qualité supérieure Bonus Chocolat



MEILLEURE ÉDUCATION

Construire de nouvelles écoles

De nouveaux outils pédagogiques



MEILLEURE SANTÉ

Construction d'un nouveau hôpital de maternité et de puits d'eau.

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 | sdgsofadex@sofapur.com | www.sofadex-puratos.com

SECTEUR AGRICOLE LE MAROC RENFORCE SA COOPÉRATION AGRICOLE INTERNATIONALE ET S'IMPOSE COMME UN VÉRITABLE LEADER

Avec la mise en place de la stratégie ambitieuse « Génération Green 2020 - 2030 », le Maroc se positionne résolument sur la scène internationale en renforçant sa coopération agricole internationale. Cette collaboration avec des partenaires mondiaux et des institutions clés joue un rôle essentiel dans la réalisation des directives de ce nouveau cadre stratégique. En mobilisant de nouveaux leviers et en signant des accords de coopération bilatéraux et multilatéraux, le Maroc vise à propulser le secteur agricole national vers un développement durable et à garantir une sécurité alimentaire pérenne. Tour d'horizon des coopérations qui ont le plus marqué l'actualité de cette année.



Le Maroc continue de renforcer sa coopération avec l'international niveau de l'agriculture, soutenu par sa stratégie « Génération Green 2020 - 2030 ». Cette coopération internationale agricole est essentielle pour la concrétisation des directives de ce nouveau cadre stratégique. En mobilisant des partenaires et institutions internationaux, le Maroc renforce son rôle de leader dans le domaine agricole et contribue à sa réputation sur la scène internationale, grâce à une diplomatie verte ("Green Diplomacy"). Toutefois, cette

coopération est confrontée à des défis politiques, socioéconomiques et financiers.

LE MAROC A LE VENT EN POUPE!

Afin de renforcer cette coopération, le Département de l'Agriculture a mis en place une approche méthodique et flexible basée sur quatre leviers structurants. Le premier levier est la prospection, qui vise à rechercher en permanence nouvelles opportunités et fonds additionnels pour le

développement agricole rural, ainsi que pour garantir la sécurité alimentaire dans le Royaume. Le deuxième levier est le développement, qui consiste à identifier et concevoir de nouveaux projets de coopération alignés sur les orientations nationales de développement. Le troisième levier est la concrétisation, qui accélère et met en œuvre des partenariats multilatéraux et bilatéraux. Enfin, le quatrième levier est le suivi-évaluation, qui se base sur des indicateurs pertinents et des rapports réguliers pour assurer l'efficacité des projets, accompagné de manuels de procédures uniformisés.

STRATÉGIE GAGNANTE ET LEVIERS DU SUCCÈS

Pour faire face aux risques potentiels, le Maroc effectue des réajustements et renforcements continus, alignant les ressources financières de « Génération Green 2020-2030 », le budget interne du ministère et les humaines ressources sur les ambitions du pays. La digitalisation des processus, l'archivage électronique et la gestion des courriers sont des outils qui améliorent l'efficacité de la coopération internationale. Le ministère mène également des ajustements organisationnels pour améliorer la gouvernance, les procédures et le modèle d'exécution. La gouvernance de



la coopération internationale agricole du ministère a été renforcée pour permettre une coordination étroite entre les directions centrales, les directions régionales et les établissements publics. Cette coordination facilite la mise en œuvre des chantiers prévus dans le cadre de « Génération Green 2020 – 2030 ».

UN MÉMORANDUM D'ENTENTE ENTRE EL MAROC ET LE ROYAUME-UNI

Le Maroc et le Royaume-Uni ont récemment renforcé leur coopération dans le secteur de l'agriculture, signant un mémorandum d'entente (MoU) lors du Forum sur la coopération Maroc-Royaume-Uni tenu en marge du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) de 2023. Ce MoU vise à encourager la recherche scientifique, la résilience face au changement climatique, le renforcement des capacités et l'innovation agricole entre les deux pays. Cette initiative témoigne de leur volonté commune renforcer leur coopération technique et agricole pour parvenir à une agriculture durable et résiliente face aux défis climatiques. Le Maroc et le Royaume-Uni ont déjà réalisé des avancées significatives dans la commercialisation de produits agricoles, et ce nouvel accord renforcera leurs liens et les aidera à accélérer leur objectif

commun de développer une agriculture durable et adaptée au changement climatique. La rencontre entre les délégations des deux pays a offert un espace d'échange pour renforcer la coopération, le partenariat et les échanges dans le secteur agricole et agroalimentaire, tant sur le plan technique que commercial. Cette coopération entre le Maroc et le Royaume-Uni, soutenue par le thème "Génération Green: Pour une souveraineté alimentaire durable" de la 15ème édition du SIAM, reflète leur engagement commun en faveur développement durable de l'agriculture. En travaillant ensemble pour relever les défis liés au changement climatique et à la sécurité alimentaire, les deux pays se positionnent comme des acteurs clés dans la promotion de pratiques agricoles durables et résilientes au niveau mondial. Cette coopération peut servir de modèle pour d'autres pays cherchant à renforcer leurs efforts en matière de développement agricole et de sécurité alimentaire.

SIGNATURE DU CPP ENTRE LE MAROC ET LA FAO POUR LA PÉRIODE 2023-2027

La signature du Nouveau Cadre de Programmation Pays (CPP) entre le Maroc et la FAO pour la période 2023-2027 marque une étape importante dans la coopération internationale agricole du Maroc. Ce cadre définit les domaines prioritaires du partenariat FAO-Maroc en accord avec les orientations nationales, telles que le Nouveau Modèle de Développement, la stratégie Génération Green 2020-2030 et la Stratégie Nationale de Développement



Durable. Cet accord permet une meilleure coordination entre les parties impliquées et renforce les capacités du Maroc pour faire face aux défis agricoles et environnementaux. domaines prioritaires identifiés, tels que l'adaptation changement climatique, au la sécurité alimentaire et la gestion durable des ressources naturelles. s'alignent sur les objectifs mondiaux de développement durable. L'impact de cette coopération est multiple. D'une part, le Maroc bénéficie de l'expertise technique de la FAO, de ses ressources et de son réseau mondial pour mettre en œuvre des projets concrets. D'autre part, la FAO tire parti de l'expérience et du leadership du Maroc dans le domaine agricole enrichir ses propres connaissances et soutenir les efforts du pays.

COOPÉRATION ENTRE LE MAROC ET LE BRÉSIL EN RECHERCHE ET INNOVATION AGRICOLES

La coopération agricole entre le Maroc et le Brésil, axée sur la recherche et l'innovation, offre des opportunités pour les deux pays de relever les défis liés à l'agriculture et à l'adaptation aux changements climatiques. Les deux pays partagent des problématiques communes, notamment en ce qui concerne la gestion de l'eau et la résilience

des systèmes alimentaires face aux défis climatiques. En renforçant les échanges scientifiques et technologiques, le Maroc peut bénéficier des avancées du Brésil dans des domaines spécifiques, tels que le dessalement de l'eau et le traitement des eaux usées. De son côté, le Brésil peut tirer profit de l'expertise marocaine dans l'irrigation durable et l'agriculture intelligente pour faire face à la sécheresse et au réchauffement climatique. Cette coopération permet également aux deux pays de renforcer leur position scène internationale sur la en tant que leaders dans le domaine de l'agriculture durable et de la gestion des ressources naturelles.

LA COOPÉRATION ENTRE LE MAROC ET LE GHANA POUR LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE

Le Maroc et le Ghana, bien que géographiquement éloignés, partagent un intérêt commun pour le développement agricole et la sécurité alimentaire en Afrique. La coopération entre ces deux pays permet de partager expériences des pionnières en matière d'agriculture et de gestion des ressources hydriques. Le Maroc, grâce à son expertise dans l'agriculture intelligente et la gestion durable des sols, peut soutenir le Ghana dans ses efforts pour accroître la productivité agricole et assurer la durabilité des ressources naturelles. En retour, le Ghana peut apporter des idées novatrices au Maroc, favorisant ainsi l'échange de connaissances et la recherche de solutions communes aux défis régionaux.

DÉFIS ET PERSPECTIVES POUR LA COOPÉRATION AGRICOLE DU MAROC

Malgré les avancées significatives réalisées par le Maroc dans le renforcement de sa coopération agricole internationale, plusieurs défis subsistent. L'un des principaux défis est lié aux contraintes financières et budgétaires auxquelles le pays est confronté. La réalisation de projets d'envergure nécessite des investissements conséquents, et il est essentiel que le Maroc continue de mobiliser des fonds internationaux pour soutenir sa stratégie « Génération Green 2020-2030 ». Par ailleurs, le secteur agricole marocain doit faire face aux impacts du changement climatique, tels que la sécheresse et l'augmentation des températures, qui peuvent affecter la productivité agricole. La coopération avec des pays comme le Brésil, qui ont développé des solutions novatrices pour faire face à ces défis, peut jouer un rôle crucial dans l'adaptation des pratiques agricoles du Maroc. En outre, le Maroc doit également s'attaquer aux problématiques

de la sécurité alimentaire, de la gestion durable des ressources naturelles et de l'accès équitable terres agricoles. questions exigent une approche multidimensionnelle et une collaboration étroite avec les partenaires internationaux. Malgré ces défis, le Maroc de grandes perspectives pour renforcer davantage coopération agricole sa internationale. En tirant parti de son expertise, de son leadership et de son engagement envers le développement durable, le pays peut consolider sa position de leader sur la scène agricole internationale.

UN PARCOURS DE LONGUE HALEINE

Le Maroc, porté par sa stratégie Génération Green 2030 », se distingue comme acteur majeur dans le domaine de la coopération agricole internationale. En renforcant ses liens avec des partenaires mondiaux et en signant des accords bilatéraux et multilatéraux, le pays se positionne comme un véritable leader dans le secteur agricole. La signature du Nouveau Cadre de Programmation Pays (CPP) avec la FAO, la coopération avec des pays comme le Brésil, l'Australie et le Ghana, sont autant de preuves du dynamisme de la diplomatie verte marocaine. Cependant, ces efforts ne sont pas exempts de défis, et le Maroc doit continuer à faire preuve de résilience pour surmonter les

contraintes financières et les défis climatiques. En mobilisant ses ressources, en adoptant des pratiques innovantes et en renforçant la coopération avec ses partenaires, le Maroc peut consolider sa position de leader et contribuer activement à la sécurité alimentaire mondiale et à la durabilité des systèmes agroalimentaires.

La coopération agricole internationale du Maroc est un pilier essentiel de son développement durable et de sa prospérité économique. En œuvrant de concert avec les partenaires internationaux, le Maroc ouvre la voie à un avenir prometteur pour son secteur agricole et pour la réalisation des objectifs de développement durable à l'échelle mondiale.





SALON INTERNATIONAL ECHNOLOGIQUE





ÄÄR 5,300 Visiteurs Professionnels





17-19 Octobre'23

CICEC Casablanca - MAROC

Groupes de produits by Food Expo

















TECHNOLOGIES | AGRICOLES

PRODUIT D'HOSPITALITÉ

| LES PRODUITS

FRUITS LÉGUMES ÉPICES

| ANIMAUX VIVANTS | TECHNOLOGIE ET VIANDE

ALIMENTAIRE

Appelez-nous

Organisateur



+212 660 03 7379



foodexpomarketing@elanexpo.net info@moroccofoodexpo.com



Contactez-nous







CICEC, Route d'el Jadida Casablanca, MAROC

Lieu

Partenaires Medias















L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE AU MAROC : UNE TRANSITION VERS UN AVENIR DURABLE

Dans un contexte mondial marqué par une crise sanitaire préoccupante, des tensions géopolitiques et une hausse des prix et de la rareté des ressources, l'économie circulaire émerge comme une solution essentielle pour restructurer et relancer l'économie mondiale. Au Maroc, cette approche novatrice prend de l'ampleur, soutenue par des directives royales et une vision ambitieuse visant à mettre fin au modèle linéaire traditionnel.



L'économie circulaire est un mécanisme qui présente des multitudes d'avantages que ça soit pour les chefs d'entreprises que pour l'État afin de bien se positionner sur le marché, de gagner de nouvelles parts de marché par rapport à ceux qui suivent l'ancien modèle. Ceci dit, c'est un vrai changement pour les entreprises qui entreprennent ce chemin vertueux et le Maroc continue de faire des progrès dans ce domaine. De nouvelles initiatives et projets sont

susceptibles d'émerger à mesure que le pays s'engage davantage dans la transition vers un modèle économique plus durable.

UN CONTEXTE COMPLIQUÉ

L'économie circulaire au Maroc a commencé à émerger progressivement au cours des dernières années en réponse aux défis environnementaux et économiques auxquels le pays

est confronté. Voici quelquesuns des débuts de l'économie circulaire au Maroc :

- Sensibilisation aux enjeux environnementaux : Avec la prise de conscience croissante des problèmes liés à la pollution, à l'épuisement des ressources et aux déchets, le Maroc a commencé à explorer des solutions alternatives pour minimiser l'impact environnemental de ses activités économiques.
- Cadre politique favorable : Le

ÉCONOMIE

gouvernement marocain a progressivement adopté des politiques et des stratégies en faveur de l'économie circulaire. Ces initiatives visaient à promouvoir la durabilité, la gestion efficace



des ressources et la réduction des déchets.

- Projet de recyclage : L'un des premiers secteurs à adopter des pratiques d'économie circulaire a été le secteur du recyclage. Des initiatives locales et internationales ont été lancées pour encourager la collecte, le tri et le recyclage des déchets, notamment dans les grandes villes comme Casablanca et Tanger.
- Promotion de l'entrepreneuriat

durable : Le gouvernement a soutenu les initiatives d'entrepreneuriat durable et innovant en offrant des incitations et des subventions à des entreprises qui adoptent des modèles économiques circulaires.

- Partenariats internationaux : Le Maroc a également bénéficié de partenariats internationaux pour soutenir le développement de l'économie circulaire. Des organisations telles que la Banque mondiale d'autres institutions financières ont apporté leur expertise et leur financement pour aider à développer des projets d'économie circulaire dans le pays.
- Secteurs spécifiques: Certains secteurs spécifiques tels que l'industrie du textile, de l'agriculture et de la pêche ont commencé à intégrer des pratiques d'économie circulaire pour réduire leur impact environnemental et économique.

UNE ALTERNATIVE VISIONNAIRE

L'économie circulaire s'oppose au modèle linéaire traditionnel, qui consiste en l'extraction, la fabrication, la consommation, puis le rejet des produits. Au contraire, elle s'efforce de maximiser la durabilité des ressources, en préservant la valeur des matières premières, des produits finis et des

ressources tout au long de leur cycle de vie. Cela permet de limiter le gaspillage des ressources et de réduire l'impact environnemental, contribuant ainsi à préserver l'écosystème. Une nouvelle ère dans laquelle, le Maroc s'engage résolument vers l'économie circulaire. Sous la direction de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, le pays élabore une stratégie de développement durable à l'horizon 2030, dans laquelle l'économie circulaire joue un rôle primordial. Cette démarche vise à renforcer l'attractivité du pays pour les investissements étrangers, tout en créant de nouveaux marchés et en favorisant l'innovation. D'ailleurs, le pays a déjà mis en place plusieurs programmes pour concrétiser vision d'une économie circulaire. Le Programme National de Valorisation des Déchets, le Programme National d'Assainissement Liquide d'Épuration des Eaux Usées Programme le National d'Assainissement Mutualisé sont autant d'initiatives visant à réduire les déchets, favoriser recyclage et préserver l'environnement. Pour réussir cette transition vers l'économie circulaire, le Maroc devra renforcer gouvernance, la améliorer la sensibilisation environnementale et promouvoir une réglementation environnementale plus stricte. entreprises marocaines seront également appelées à

ÉCONOMIE

s'engager davantage dans des pratiques éco-responsables, contribuant ainsi à renforcer leur image de marque et leur compétitivité sur les marchés internationaux. La volonté politique et la mobilisation de tous les acteurs seront à leur tour, essentielles pour garantir le succès de cette transition vers un modèle économique plus responsable et respectueux de l'environnement.

UN FACTEUR CLÉ DE PROSPÉRITÉ

Le Conseil Économique, Social et Environnemental (CESE) a déjà mis en avant l'importance de l'économie circulaire au Maroc en ayant proposé recommandations des pour en tirer parti. Son approche serait un moyen de réaliser les transformations structurelles nécessaires pour adopter des modèles d'économies circulaires, favorisant une croissance inclusive et durable. la création d'emplois et la préservation de l'environnement. Qui dit mieux ? Pour concrétiser cette vision, le CESE recommande une approche prospective et multidisciplinaire, réunissant toutes les parties prenantes dans un état d'esprit constructif pour un avenir durable et inclusif. Cela nécessiterait des transformations institutionnelles et une nouvelle gouvernance. C'est par le biais de la plateforme « Ouchariko » que le document du Conseil Supérieur a permis de dégager une tendance basée sur un sondage d'opinion.

Voici les 4 axes qui ont en découlés :

Axe 1

Faire de l'économie circulaire un choix étatique en adoptant un cadre institutionnel et un mode de gouvernance adaptés, avec notamment l'élaboration d'une loi-cadre relative à l'économie circulaire et une loi anti-gaspillage. Une stratégie nationale devrait être mise en place avec des politiques publiques pragmatiques engagées, visant à améliorer la circularité dans tous les secteurs et territoires.

Axe 2

Investir dans le changement de mentalité des citoyens, acteurs et décideurs, en développant une stratégie de communication/ sensibilisation pour instaurer une culture de l'économie circulaire. Une politique de tarification incitative et des sanctions coercitives serait mise en place pour améliorer le tri, le recyclage et la réutilisation.

Axe 3

Fournir aux opérateurs concernés les capacités techniques et moyens financiers nécessaires réussir la transition vers l'économie circulaire, en orientant la transformation des déchets ménagers et des eaux ressources. usées en notamment en évaluant les stratégies et programmes sur la base des principes de l'économie circulaire.

Axe 4

Investir dans la recherche et l'innovation pour soutenir la transition vers l'économie circulaire. en intégrant programmes de recherche universitaire et de startups avec ceux des opérateurs locaux. programmes nationaux et régionaux devraient être mis en place pour développer davantage d'entreprises opérant dans le recyclage des matériaux, la numérisation et la traçabilité. Ainsi, ces résultats de la consultation citoyenne montrent un fort intérêt et engagement envers la transition vers l'économie circulaire, avec une majorité de participants considérant les déchets comme une ressource. Des actions concrètes comme l'économie d'eau, le tri des déchets et l'achat de produits recyclés sont envisagées pour changer le modèle de consommation actuel. Il est évidemment souhaité que cette approche implique tous les acteurs de la société et favorisant l'innovation et la recherche pour une transition réussie vers ce modèle plus durable et inclusif.

TANGER INNOVE EN CONSTRUISANT LA PREMIÈRE USINE DE RECYCLAGE

Le secteur du textile et de l'habillement au Maroc fait un pas décisif vers l'économie circulaire avec la construction imminente de la première usine

ÉCONOMIE

de recyclage de textile à Tanger. Ce projet ambitieux, d'un coût de 62,5 millions d'euros, est porté par Reciclados Tanger, une filiale du groupe espagnol Textile Hallotex, spécialisé dans la fabrication de fibres recyclées. Soutenu par la Société financière internationale (SFI) et le ministère de l'Industrie et du Commerce. cette initiative de circularité s'étendra progressivement à l'ensemble du secteur du textile et de l'habillement. L'accord de partenariat signé entre Reciclados Tanger et le ministère de l'Industrie et du Commerce, sous la supervision Ryad Mezzour, marque le début de cette entreprise prometteuse. destinée préserver l'environnement tout en renforçant la compétitivité de l'industrie textile marocaine sur la scène mondiale. La future usine produira des fils, des tissus et des vêtements recyclés pour les marchés marocain, européen américain. Les matières et premières utilisées proviendront principalement des déchets générés par le processus de production, tels que les déchets de coupe, les "stocks morts" et les produits non conformes. Tanger et Casablanca, concentrent près de 77% des 83 200 tonnes de textiles usagés produits chaque année au Maroc, seront les principales sources d'approvisionnement de l'usine. L'objectif de ce projet ambitieux est de stimuler la transition vers une industrie textile responsable, durable et respectueuse de l'environnement, tout en offrant

LINEAR ECONOMY



ENERGY FROM FINITE SOURCES

aux acteurs industriels marocains une position concurrentielle plus solide face à leurs homologues étrangers.

Le financement du projet s'élève à plus de 695 millions de dirhams (environ 62,5 millions d'euros) et permettra non seulement de réduire la pollution, mais également de créer plus de 6 245 emplois directs et indirects dans la région. La SFI, institution du groupe de la Banque mondiale dédiée au financement du secteur privé, apportera son expertise et ses ressources pour assurer la faisabilité technique et financière de l'usine.

UN ACCORD MAJEUR POUR L'EXPANSION DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Ce projet marocain suscite également l'intérêt de la SFI, qui a signé une convention avec le ministère de l'Industrie et du Commerce et l'Association marocaine des industries du

CIRCULAR ECONOMY



ENERGY FROM RENEWABLE SOURCES

textile et de l'habillement (AMITH) pour promouvoir la décarbonation du secteur textile et de l'habillement au Maroc, ainsi que le développement de la production circulaire. L'accord vise également encourager les PME à adopter des pratiques circulaires et à soutenir les entreprises dans leur développement et leur expansion à travers des mises à niveau techniques et l'accès au capital. Verdict ? Il s'agit véritablementd'un tournant majeur pour l'industrie textile marocaine, qui embrasse l'économie circulaire comme une opportunité de croissance durable, tout en contribuant activement à la préservation de l'environnement et à la création d'emplois dans la région de Tanger. Une étape cruciale vers un avenir plus vert et prospère pour le Maroc, où l'innovation et l'engagement envers la circularité façonnent la voie vers un monde plus durable.

#GNV

LA COMPAGNIE MARITIME GNV RENFORCE SES AMBITIONS POUR L'OPÉRATION MARHABA

La compagnie de navigation italienne Grandi Navi Veloci (GNV) affiche des ambitions revues à la hausse pour l'opération Marhaba 2023, qui vise à faciliter le transport de passagers entre l'Italie et le Maroc pendant la période estivale. GNV s'engage à collaborer activement avec les administrations concernées pour assurer le succès de cette opération.



TOURISME

Les défis auxquels sont confrontés Avec une présence de 15 ans au Maroc, GNV considère le marché marocain comme historiquement important et met en œuvre une stratégie visant

à améliorer la fréquence de service, augmenter la capacité et le nombre de cabines disponibles sur ses navires pour les voyages moyen et long-courriers.

EXPANSION DE GNV AU MAROC

La compagnie GNV a ouvert deux nouvelles antennes au



TOURISME



Maroc cette année, à Tanger et à Nador, dédiées à la billetterie et à la gestion des opérations portuaires. Cette expansion s'accompagne également d'une augmentation des effectifs, avec plus de 40 nouvelles embauches, un nombre qui devrait doubler d'ici la fin de l'année. Le PDG de GNV, Matteo Cattani, souligne que le Maroc est le deuxième marché le plus important pour la compagnie après l'Italie. L'année précédente, GNV a transporté 380 000 passagers sur les lignes marocaines, et cette année, l'objectif est de dépasser le demi-million de passagers.

MISE SUR LA PONCTUALITÉ ET LA

TECHNOLOGIE

APour atteindre ses objectifs, GNV met l'accent sur la recherche de la ponctualité. La compagnie utilise une centrale hautement technologique appelée "Control Tower", opérationnelle 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Cette plateforme permet à GNV de surveiller en permanence l'ensemble de sa flotte et de maximiser son efficacité en surveillant des facteurs clés tels que la vitesse et les changements de route.`

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, qualité, sécurité, 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

TOURISME

À retenir...

Adossée au Groupe MSC, GNV est l'une des principales compagnies maritimes opérant dans le domaine du cabotage et du transport de passagers dans le monde avec une flotte de 25 navires. La compagnie exploite 31 lignes dans 7 pays. Elle est ainsi le premier transporteur de ferries en Méditerranée en nombre de lits disponibles. Le premier de quatre nouveaux navires prévus pour consolider la flotte est actuellement en construction. Sa livraison est prévue d'ici la fin de l'année 2024.

transport est un symbole de liberté et de mobilité, conséquences peuvent causer des drames humains à cause des accidents de circulation. Après une première stratégie nationale de sécurité routière 2004-2013, 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, 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.

COLLABORATION ET AMÉLIORATION DES SERVICES

GNV souligne l'importance de la collaboration avec les autorités maritimes et le ministère des Transports pour améliorer ses Une intensification services. de la liaison Civitavecchia-Tanger a été mise en place pour faciliter le retour des membres de la communauté marocaine résidant dans le sud de l'Italie vers le Maroc. Mohammed Kabbaj, partenaire de GNV au Maroc, insiste sur le fait que l'amélioration des services est une priorité absolue pour la direction de l'entreprise. Il annonce également la volonté de créer un programme de développement à long terme visant à renforcer encore l'offre de GNV.

UNE EXPANSION PROMETTEUSE POUR GNV

GNV affiche une volonté claire de renforcer sa présence et son offre sur le marché marocain. Avec des ambitions revues à la hausse pour l'opération Marhaba 2023, la compagnie italienne vise à transporter plus de 500 000 passagers vers le Maroc cette année. En investissant dans la technologie, en mettant l'accent sur la ponctualité et collaborant étroitement avec les autorités maritimes, GNV montre sa détermination à améliorer ses services et à offrir une expérience de voyage de qualité à sa clientèle. Les témoignages de voyageurs satisfaits confirment la réputation positive de la compagnie. Avec l'expansion de ses antennes au Maroc et l'augmentation de ses effectifs, GNV se positionne pour consolider sa position en tant que principal transporteur de ferries en Méditerranée. L'avenir semble prometteur pour GNV, avec la construction de nouveaux navires prévue d'ici la fin de l'année 2024, renforçant ainsi sa flotte et sa capacité à répondre à la demande croissante des voyageurs.

#Y'OPA

Y'OPA, LA NOUVELLE ESCALE CULINAIRE GRECQUE À CASABLANCA

de Si fraîcheur, gourmandise et saveurs sont les maîtres mots de votre été, c'est au Y'OPA qu'il vous faut aller pour un voyage culinaire 100% grec!

En plein cœur du prestigieux complexe Corniche le restaurant grec Y'OPA transporte instantanément ses convives dans une atmosphère chaleureuse et ensoleillée rappelant les saveurs typiques de la Méditerranée. Chaque bouchée est une invitation au voyage culinaire, offrant une expérience authentique et mémorable. Dans un cadre convivial et accueillant, Y'OPA vous accueille pour partager un repas entre amis ou en famille et s'immerger dans la culture grecque avec raffinement et élégance.

VOYAGE, VOYAGE!

Lorsqu'on évoque la Grèce, on pense instantanément à ses paysages baignés de soleil, ses plages de sable fin et ses petits villages pittoresques, mais aussi à sa cuisine traditionnelle, simple et savoureuse. C'est un peu de cette atmosphère magique, que le Y'OPA nous restitue avec sa sublime terrasse

nous rappelant les latitudes sereines et préservées de la Grèce authentique. Tout est là pour vous plonger dans une expérience culinaire inoubliable et... incontournable pour une clientèle exigeante et avisée. À l'entrée du restaurant, le design nous convie à une immersion totale dans un univers chaleureux et authentique. Le style contemporain fusionne avec l'héritage traditionnel grec et chaque détail de la décoration reflète l'esprit méditerranéen. Qu'il s'agisse des tables surplombées d'une tonnelle de bois fleurie, des murs blancs épurés, de la vaisselle éclectique aux motifs et couleurs d'une Grèce paradisiaque ou encore, des poteries et autres petites touches décoratives qui ajoutent touche d'authenticité supplémentaire. Au YOPA, savoirfaire et cuisine traditionnelle revisitée vous donnent à vivre un voyage gustatif solaire, joyeux et créatif.

UNE CARTE À VIVRE ET PARTAGER

ULe chef passionné Benjamin Brau-Nogué, qui officie avec excellence au sein du complexe Corniche, propose carte inventive et ensoleillée, mettant en valeur les produits frais de la Méditerranée. Les plats emblématiques de cuisine grecque sont revisités avec maestria, offrant ainsi une expérience culinaire à la fois authentique et conviviale. Parmi les incontournables de la carte, on retrouve le fameux Tzatziki, la féta croustillante au miel et confiture de tomates ou l'octopus caramélisé. La carte propose également une sélection exquise de salades grecques fraîches et colorées, ainsi que des spécialités cuites au four ou marinées, pour satisfaire toutes les envies culinaires.

UN LIEU « AMBIANCÉ

>



DES MACHINES AGROALIMENTAIRES ET D'EMBALLAGE





5,300 Visiteurs Professionnels



17-19
Octobre'23
CICEC
Casablanca - MAROC

Groupes de produits by Siema Expo

















ENGRAIS ET SEMENCES

Appelez-nous







foodexpomarketing@elanexpo.net info@siemamaroc.com





www.elanexpo.net www.siemamaroc.com

Visitez-nous



















LIFESTYLE

Chez Y'OPA, la gastronomie ne se limite pas à la dégustation des plats exquis, mais s'étend également à l'art du partage et d'un art de vivre porté par l'ambiance festive et accueillante du restaurant. D'ailleurs, le Y'OPA est devenu le incontournable repaire nombreux citadins de attirés par l'atmosphère animée qui règne à la tombée de la nuit. Les murs s'habillent d'une lumière tamisée, créant une ambiance feutrée propice aux conversations animées et aux rires contagieux. La soirée se prolonge vous laissant découvrir l'animation exclusive qui accompagne les soirées du restaurant, vous offrant ainsi une expérience décontractée et festive, où le temps semble s'évanouir.

Que vous soyez amateur de cuisine grecque, passionné de voyages ou simplement en quête d'une expérience culinaire exceptionnelle, Y'OPA se targue de satisfaire toutes vos envies. Et tous les instants que vous y vivrez sont une célébration de la gastronomie grecque, de la convivialité et de l'art de vivre méditerranéen.

Infos et réservation au 05 20 800 200



BIOFACH SAUDI ARABIA

19 - 21 Nov, 2023

Riyadh International Convention & Exhibition Centre



Organized by

International Partner

Co-Organizer

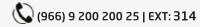
Co-Located





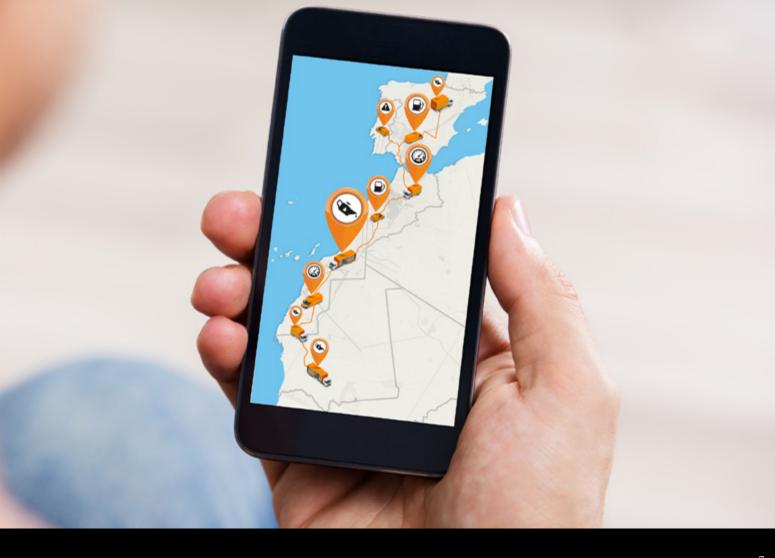












Mes véhicules sous contrôle

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.



