

50MAD / 6€ / 7\$

Décembre 2023 - N°144

RESAGRO

Le mensuel des décideurs

AGROALIMENTAIRE

Entre Équilibre Nutritif et Créativité Innovante

AGRICULTURE

Phytosanitaire, Initiatives, et Futur Agro-Technologique

ÉCONOMIE

Commerce Connecté et digitalisation économique

LIFESTYLE

Célébrations Raffinées et expériences Exclusives



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



Marinade & Assaisonnement

LIQUIDE ET POUDRE POUR
VOS VIANDES



Mix & 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

**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

L'éclat gourmand de 2024

Dans l'univers effervescent de l'agroalimentaire, chaque saison révèle un ballet exquis orchestré par les pâtisseries du monde entier. Ici, talent et compétitivité fusionnent dans un monde gourmand qui évolue au gré des préférences des consommateurs et des avancées culinaires. La pâtisserie, véritable alchimie de saveurs, s'adapte à notre ère de sophistication gastronomique. L'équilibre entre indulgence et nutrition est recherché, symbolisé par la réduction du sucre et l'usage d'ingrédients naturels. La confiserie "chocolat" et

l'avènement de la pâtisserie hybride redéfinissent les frontières de l'innovation gustative, offrant des expériences aussi novatrices que captivantes. Les gâteaux, dignes d'Instagram, marient esthétisme et gourmandise, tandis que la technologie laser révolutionne la précision des créations.

L'influence internationale s'exprime à travers des ingrédients tels que le pandan du Japon et l'inuline, apportant des saveurs exotiques et des textures avant-gardistes. La quête de produits frais et la personnalisation avec des motifs sur mesure témoignent d'un retour aux fondamentaux de la qualité. La livraison à domicile, en pleine ascension, et les boulangeries éphémères, héritières des pop-ups, créent une exclusivité temporaire, répondant ainsi aux exigences de la modernité.

Quant au « chouchou » des pâtisseries, le chocolat laisse à son tour émerger quelques tendances majeures incontournables qui font rimer plaisir ancestral et... bonne santé ! Le chocolat, déjà consacré comme un aliment incontournable, devient l'allié du bien-être mental. Le chocolat noir, riche en flavonols, est plébiscité pour ses vertus apaisantes face au stress. Sofadex Puratos s'inscrit dans cette tendance en explorant des options de chocolats infusés aux plantes, offrant ainsi des produits délicieux et réconfortants, à la croisée du plaisir gustatif et des bienfaits pour la santé. À ce titre l'Agriculture durable s'érige en préoccupation majeure, avec une attention accrue sur les chaînes d'approvisionnement éthiques. Cacao-Trace, programme unique et mutuellement bénéfique, renforce les bases d'une production de cacao éthique et durable. En élevant la valeur du cacao, cette initiative promet un chocolat de qualité, apprécié par les générations futures.

En parallèle, les festivités des Fêtes de fin d'année 2023 ont révélé le faste des grands palais qui offrent toujours en cette période particulière, nombre d'expériences culinaires d'une finesse infinie. C'est dans cette alchimie gourmande que se dessine le futur des plaisirs sucrés, entre équilibre, innovation, et émerveillement constant.

Une actualité idéale pour vous souhaiter de démarrer l'année avec gourmandise et santé.

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



16

03

ÉDITO

16

AGRICULTURE

Produits phytosanitaires au Maroc
Un passage obligé pour les
agriculteurs

30

AGROALIMENTAIRE

Le secteur de la pâtisserie
Quand gourmandise et tendances
fusionnent pour le meilleur

06

PÉRISCOPE

24

ÉCONOMIE

Le paysage évolutif du commerce
électronique au Maroc
Analyse approfondie des projets,
enjeux et tendances clés du succès

38

SPÉCIAL FIN D'ANNÉE

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS



24



30

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

A BRAND OF
puratos
Food Innovation for Good



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 l'industrie 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 réussie.



GREAT TASTE DOING GOOD



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



INDUSTRIE

VERS UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS L'INDUSTRIE DE L'EMBALLAGE

Cette année, l'établissement d'une économie circulaire a pris une ampleur considérable dans l'industrie de l'emballage, notamment en réaction aux projets de la Commission européenne pour un Règlement européen sur les emballages. Les entreprises et associations du secteur sont également engagées dans des développements innovants. L'interpack de cette année a mis en avant des solutions axées sur un recyclage efficace et l'utilisation de matériaux recyclés. Markus Rustler, président d'interpack, souligne l'importance de matériaux d'emballage durables tout en reconnaissant les défis mondiaux. La Commission européenne, à travers son Règlement sur les emballages et les déchets d'emballages, vise à imposer des exigences contraignantes pour promouvoir la réutilisation, le recyclage et à réduire la demande de matières premières primaires. Cette proposition suscite un débat intense avec près de 3 000 amendements répertoriés. Des acteurs comme Plastics Europe ont élaboré des plans d'action pour une production de plastique sans ressources fossiles. Pour exemple, des entreprises telles que Greiner Packaging s'efforcent de réduire l'utilisation du plastique avec des solutions innovantes comme le K3 r100, favorisant le recyclage. D'autres avancées incluent des emballages en carton avec des propriétés barrières sans aluminium, et des matériaux d'emballage à base d'algues marines biodégradables. Les développements s'étendent à la technologie de tri avancée, comme Sort4Circle, qui sépare les fractions de polyéthylène de manière ciblée. De plus, des initiatives telles que les lignes directrices sur la traçabilité circulaire des plastiques par GS1 Allemagne promettent une gestion basée sur les données pour améliorer la transparence. La feuille de route pour la transition plastique de Plastics Europe vise à réduire les émissions de CO₂ de 28 % d'ici 2030, transformant ainsi l'industrie en une économie circulaire d'ici 2050. Cependant, des défis subsistent, notamment au niveau mondial, soulignant l'urgence d'une transition vers une économie circulaire durable.

Keen on valuable business contacts in Africa & Middle East?



Algeria
Algiers

04 - 06 March 2024
8th edition

www.plastalger.com
www.printpackalger.com

Nigeria
agrofood

Nigeria
plastprintpack

Nigeria
Lagos

26 - 28 March 2024
9th edition

www.agrofood-nigeria.com

Ethiopia
agrofood

Ethiopia
plastprintpack

Ethiopia
Addis Ababa

16 - 18 May 2024
6th edition

www.agrofood-ethiopia.com

Iran
agrofood



Iran
Tehran

16 - 19 June 2024
31st edition

www.iran-agrofood.com

Ethiopia
food show

Ethiopia
food show

October 2024
1st edition - Addis Ababa

West Africa
agrofood

West Africa
plastprintpack

West Africa
Ivory Coast

08 - 10 October 2024
2nd edition

www.agrofood-westafrica.com



Iraq
plast

Iraq
Erbil

25 - 28 November 2024
7th edition

www.iraq-agrofood.com

Show contacts at fairtrade Messe

Algeria, Ethiopia, Ghana, Ivory Coast, Nigeria

Ms Freyja Detjen Tel. +49-6221-4565-19 • f.detjen@fairtrade-messe.de

Ms Carolin Schatz Tel. +49-6221-4565-18 • c.schatz@fairtrade-messe.de

Ms Nele Winter Tel. +49-6221-4565-31 • n.winter@fairtrade-messe.de

Iraq & Iran

Ms Nadja Lukanowski Tel. +49-6221-4565-12 • n.lukanowski@fairtrade-messe.de





ÉTUDE

LE SPORT AU MAROC : UNE INDUSTRIE MULTIDIMENSIONNELLE EN PLEINE EXPANSION

La Fédération Marocaine des Professionnels du Sport (FMPS) présente les résultats de son étude annuelle sur “Le Poids de l’Industrie du Sport au Maroc”, soulignant le rôle clé du sport en tant que levier de cohésion sociale, d’outil éducatif, et de moteur économique.

L’étude, menée en collaboration avec l’agence fédérale Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH et le cabinet de conseil IN&Sport, révèle que le secteur privé du sport, représenté par la FMPS, génère un chiffre d’affaires de 21,16 milliards de Dirham, contribuant ainsi à hauteur de 1,56% du PIB marocain. Le sport associatif, bien que moins documenté, montre un potentiel significatif avec au moins 350 000 licenciés répartis sur 5 000 associations sportives. Les pratiquants en dehors de ces structures sont estimés à 10 millions, soulignant l’ampleur du marché potentiel. L’étude met également en lumière l’impact du sport public, engageant plus de 25 000 fonctionnaires dans divers services gouvernementaux, institutions éducatives et centres socio-sportifs. L’activité physique, selon l’OMS et l’OCDE, pourrait également réduire les coûts de santé, contribuant ainsi à l’économie. En comparaison internationale, l’industrie du sport au Maroc dépasse les 2,5% du PIB et les 115 000 emplois, rivalisant avec des économies plus grandes. La FMPS souligne que le sport est une industrie à part entière, créant de la valeur ajoutée et de l’emploi tout en influençant positivement la société marocaine. Mehdi Sekkouri, Président de la FMPS, commente : « Par cette étude, nous souhaitons démontrer que le sport est une industrie à part entière qui n’a rien à envier aux autres secteurs. En plus d’avoir un impact direct sur nos concitoyens sur le plan social et sanitaire, le sport pèse sur notre économie en créant de la valeur ajoutée et de l’emploi ».

Vincent Chaudel, Associé de IN&Sport, ajoute : « L’attribution de la co-organisation de la Coupe du Monde 2030 est une réelle opportunité pour renforcer et développer l’industrie du sport pour laquelle le Maroc a de véritables atouts comme sa jeunesse, son dynamisme économique, son potentiel touristique ... »

تحت الرعاية السامية لصاحب الجلالة الملك محمد السادس نصره الله
 ⓪ 𐤌𐤓𐤕𐤌 𐤕𐤓𐤕𐤓𐤕𐤓 𐤕𐤓𐤕𐤓𐤕𐤓 𐤕𐤓𐤕𐤓𐤕𐤓 𐤕𐤓𐤕𐤓𐤕𐤓 𐤕𐤓𐤕𐤓𐤕𐤓 𐤕𐤓𐤕𐤓𐤕𐤓 𐤕𐤓𐤕𐤓𐤕𐤓
 Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI

المعرض الدولي للطاقة الشمسية والنجاعة الطاقة
 ☉ 世界太阳能大会 ☉ 世界太阳能大会 ☉ 世界太阳能大会
 International Exhibition of Solar Energy and Energy Efficiency

Foire Internationale de Casablanca

**MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE
ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE**



RESAGRO
Le mensuel des décideurs



PARTENARIAT

FENAGRI ET UNIVERSITÉS MAIN DANS LA MAIN POUR L'AGROALIMENTAIRE MAROCAIN

La Fédération Nationale de l'Agroalimentaire (FENAGRI) dynamise l'industrie en forgeant des partenariats stratégiques avec des universités, propulsant ainsi l'innovation et la compétitivité. Malgré des progrès, l'industrie agroalimentaire marocaine doit s'adapter aux nouvelles tendances. La FENAGRI est convaincue que les liens renforcés entre universités et industrie sont essentiels. Objectif : anticiper les besoins en compétences, encourager la recherche et monter en gamme. La création d'une plateforme digitale pour regrouper les travaux de recherche universitaires renforce cette collaboration. Des accords ont déjà été signés avec des institutions de renom telles que l'Université Mohammed VI Polytechnique et l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II. Les partenariats visent à accompagner les opérateurs de l'industrie, co-développer des sujets de recherche, et accueillir des étudiants au sein des entreprises. La FENAGRI a joué un rôle clé dans la création d'un cursus de master sur la sécurité sanitaire des aliments et a signé une convention pour lancer un centre d'excellence avec l'Université Ibn Tofail de Kenitra. Ce mouvement, souligné par le Ministre de l'enseignement supérieur, confirme l'engagement en faveur de la transformation et de l'essor de l'agroalimentaire marocain.



EXPORTATIONS

LE MAROC ET LA FRANCE EN HAUT DE L’AFFICHE POUR L’ESPAGNE !

Une analyse approfondie des données de la FEPEX (Fédération espagnole des associations de producteurs et exportateurs de fruits, légumes, fleurs et plantes vivantes) met en lumière des tendances marquantes qui redessinent le paysage des exportations de fruits et légumes vers l’Espagne. La France maintient sa position de premier fournisseur en volume, avec 629 632 tonnes de produits importés jusqu’en septembre 2023. Bien que ce chiffre représente une légère baisse de 7% par rapport à la même période en 2022, la valeur de ces importations a considérablement augmenté de 31%, atteignant 308 millions d’euros. Cette augmentation suggère une appréciation significative du prix des produits français sur le marché espagnol. De manière notable, le Maroc émerge comme le principal fournisseur en valeur, avec des importations totalisant 664 millions d’euros. Bien que les volumes soient inférieurs à ceux de la France, avec 339 476 tonnes, la valeur plus élevée indique une concentration sur des produits à plus forte valeur marchande ou une structure de prix plus élevée. Toutefois, le Maroc a enregistré des baisses de 21% en volume et de 7% en valeur de ses exportations vers l’Espagne. Dans l’ensemble, le marché espagnol d’importation de fruits et légumes frais jusqu’en septembre 2023 montre une croissance soutenue, avec un total de 3 045 268 tonnes importées, soit une augmentation de 9% par rapport à l’année précédente. La valeur des importations a également augmenté de manière significative, atteignant 3,272 millions d’euros, soit une hausse de 21%, selon le rapport de la FEPEX.



RECORD

FIRST PLASTICS ÉTABLIT UN RECORD MONDIAL AVEC SES TUBES CPVC SOUS LES NORMES ISO

La société First Plastics, leader africain dans la fabrication de systèmes de canalisations en CPVC, a réalisé un exploit exceptionnel en obtenant le Guinness World Record pour ses tubes CPVC répondant aux normes ISO. Ce record, certifié par Guinness, souligne l'engagement continu de First Plastics envers l'innovation et l'excellence dans la production de systèmes de canalisations en CPVC. Cette réalisation, certifiée par l'organisme Guinness, atteste des compétences techniques et de l'expertise inégalées de First Plastics dans le domaine des canalisations en CPVC. En garantissant une eau préservée de toute altération, les tubes FlowGuard CPVC de First Plastics offrent une solution de pointe pour la distribution d'eau potable, notamment sous très hautes pressions et températures. Le président de First Plastics, Nabil Safieddine, met en avant le caractère novateur de cette réalisation, soulignant que le CPVC protège la distribution d'eau en offrant une très forte résistance aux pressions, résolvant ainsi des problèmes de contamination rencontrés avec d'autres matériaux comme le PVC. L'entreprise vise à promouvoir l'utilisation de ses tubes CPVC sur le marché marocain, en mettant en avant leur résistance aux UV, leur non-inflammabilité et leur capacité à empêcher la propagation des bactéries. La consécration par le Guinness World Record renforce la position de First Plastics sur le marché mondial, avec une présence dans des pays tels que le Mali, le Nigeria, la Côte d'Ivoire, le Liban, le Qatar, la Russie et l'Angleterre. L'entreprise, confiante dans l'avenir, s'engage à accompagner la transition vers l'utilisation du CPVC dans les nouvelles constructions, offrant une garantie exceptionnelle de 75 ans pour ses tubes.



SOLUTIONS SANITAIRES

GROHE SPA PROPOSE LES FINITIONS SATIN STEEL ET SATIN GRAPHITE

GROHE, leader mondial en solutions de salle de bains et robinetterie de cuisine, annonce deux nouvelles finitions, Satin Steel et Satin Graphite, pour sa sous-marque GROHE SPA. Ces finitions visent à offrir une personnalisation accrue pour les salles de bains, répondant à la demande des consommateurs souhaitant transformer leur espace en un havre de paix personnalisé. Les finitions Satin Steel et Satin Graphite, faisant partie de la collection GROHE Colors, apportent une touche de luxe à la salle de bains. Disponibles pour les collections GROHE Allure et GROHE Atrio, ainsi que pour les douches et accessoires assortis, ces finitions offrent une expérience tactile exceptionnelle tout en préservant une résistance à la corrosion pour une durabilité optimale. S'inscrivant dans le principe du "Perfect Match", ces nouvelles finitions permettent une conception harmonieuse des espaces. Les consommateurs peuvent associer les robinets GROHE Atrio et GROHE Allure à des solutions de douche personnalisables, créant ainsi des salles de bains cohérentes et esthétiquement agréables. La disponibilité de Satin Steel et Satin Graphite dans la collection GROHE Atrio Collection Privée offre également des options de personnalisation avancées pour des designs uniques.



TRANSFORMATION

SIG REMPORTE LE CONCOURS SAVE FOOD ET PRÉVOIT DE NOUVEAUX INVESTISSEMENTS

La Fondation SIG remporte le premier concours du projet SAVE FOOD avec “Cartons for Good”, une initiative visant à réduire les pertes alimentaires dans le monde. Le projet utilise la technologie de remplissage SIG pour transformer localement les aliments dans les pays en développement, prolongeant ainsi leur durée de conservation. Avec une subvention de 20 000 € de l’Initiative SAVE FOOD, le projet met l’accent sur le soutien aux acteurs de la supply chain pour exploiter leur potentiel en matière d’alimentation durable. Le concours SAVE FOOD, soutenu par l’Initiative SAVE FOOD, met en avant des solutions pour réduire les 1,3 milliard de tonnes de nourriture perdues chaque année. “Cartons for Good” a séduit le jury avec son approche holistique, du soutien aux agriculteurs locaux à la distribution de repas dans les écoles. La Fondation SIG envisage également de déployer le projet en Égypte, où 50% des fruits et légumes sont gaspillés. “Cartons for Good” démontre comment l’industrie peut contribuer à résoudre les problèmes mondiaux, combinant innovation technologique et initiatives locales. Le projet pilote au Bangladesh a déjà permis d’économiser 20 tonnes de légumes en 2022, créant des emplois et distribuant des repas à des écoliers tout en favorisant le recyclage des emballages.



NOMINATION

THOMAS GREGORY NOUVEAU D.G DU CASABLANCA MARRIOTT HÔTEL

Le Casablanca Marriott Hôtel annonce la nomination de M. Thomas Gregory en tant que Directeur Général, succédant à M. Gilles Longuet. Avec une riche expérience dans l'industrie hôtelière, M. Gregory a dirigé des établissements prestigieux à l'échelle mondiale, marquant notamment par une gestion réussie de la stratégie post-pandémie au Park Hyatt de Saadiyat, Abu Dhabi. Après les deux années fructueuses sous la direction de M. Longuet, le Casablanca Marriott exprime sa gratitude envers lui et accueille avec confiance M. Gregory. Ce dernier a occupé des postes de haute direction, notamment au Hyatt Regency Casablanca, Movenpick Mansour Eddahbi & Palais des Congrès à Marrakech, et au Sofitel Casablanca Tour Blanche, entre autres. Sous sa direction, l'hôtel s'engage à maintenir des normes élevées de service, d'excellence et d'innovation, offrant ainsi des expériences mémorables à ses clients.

PRODUITS PHYTOSANITAIRES AU MAROC

UNE FILIÈRE DYNAMIQUE ET UN PILIER ÉCONOMIQUE



AGRICULTURE

Les agriculteurs recourent souvent aux pesticides dans l'espoir de protéger leurs récoltes et d'améliorer les rendements, malgré les conséquences graves de ces produits sur l'environnement et la santé humaine. Au Maroc, l'ONSSA a instauré un processus d'homologation rigoureux pour réguler l'utilisation des pesticides, soulignant l'importance actuelle d'une agriculture durable. Retour sur cette question aussi brûlante d'actualité que celle d'une agriculture durable.



Les pesticides, tels que les insecticides, fongicides et herbicides, font partie intégrante de notre environnement, se propageant sur de longues distances par les courants d'air ou les cours d'eau. La croissance rapide de l'agriculture au Maroc et l'industrialisation du secteur ont entraîné une augmentation de l'utilisation de ces produits phytosanitaires, attirant les principales multinationales de l'agrochimie sur le marché marocain.

Les insecticides, les premiers à être utilisés dans l'agriculture et les ménages, visent à contrôler les attaques d'insectes. Les herbicides ciblent le désherbage, tandis que les fongicides s'attaquent aux champignons, bactéries et virus parasites. Au Maroc, plus de 4 000 produits phytosanitaires sont homologués, avec une prédominance des insecticides (45%), suivis des fongicides (40%) et des herbicides (15%). Le marché des pesticides au Maroc attire toutes les grandes multinationales du secteur, représentant 95% d'importations prêtes à l'emploi. Selon l'association CropLife, regroupant 72 grandes firmes phytosanitaires, les insecticides dominent le marché national avec 45%, les fongicides en

représentent 40%, et les herbicides captent 15%. La distribution des pesticides au Maroc est confrontée à des défis majeurs tels que la contrebande et la contrefaçon, qui représentent 15% des ventes. Malgré la présence de 1 700 revendeurs légaux, le marché officiel ne couvre que 85% des transactions.

DE LA NÉCESSITÉ D'UTILISER DES PESTICIDES POUR PRÉSERVER L'AGRICULTURE

Depuis l'Antiquité, la protection de l'agriculture a nécessité le développement de techniques de lutte. Les premiers pesticides étaient des traitements naturels, tels que l'épandage de soufre ou l'utilisation de plantes toxiques contre les parasites. Toutefois, ce n'est qu'au 20^e siècle, avec l'avènement de l'industrie chimique, que les pesticides ont connu une utilisation généralisée dans l'agriculture. Cette expansion a été influencée par l'industrialisation croissante de l'agriculture en Amérique du Nord et en Europe, un phénomène qui s'est étendu à l'échelle mondiale, y compris au Maroc. Alors que la population marocaine était



Sécurité Alimentaire Renforcée : L'ONSSA Interdit 70 Produits Pesticides Agricoles

Une liste récente émanant de l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) vient de bannir 70 marques de pesticides à usage agricole. Cette mesure, qui est maintenue jusqu'à fin 2023, résulte du retrait d'homologation, d'autorisation de vente et de commercialisation par l'ONSSA. Suite à la révélation de la détection de pastèques contaminées destinées à l'export, l'ONSSA a effectué des analyses spécifiques, mettant en lumière la présence d'une quantité de méthomyl excédant les limites autorisées par la législation européenne. En réponse à cette situation, le directeur général de l'ONSSA a élaboré une liste de pesticides interdits dans l'agriculture marocaine, incluant ceux pour lesquels l'homologation, l'autorisation de vente et la commercialisation ont été retirées. Cette liste vise à renforcer la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Notons que l'ONSSA, par le biais du Comité national des pesticides, réalise régulièrement des contrôles des substances actives utilisées dans les pesticides agricoles. Entre 2018 et 2020, l'Office a retiré 15 substances actives du marché national, telles que le chlorpyrifos éthyl, le chlorpyrifos méthyl, le dinocap, l'amtrole, le trichlorfon, le carbofuran, le propargite, le dichlorvos, le méthidathion, l'iprodione, le diafenthiuron, le linuron, le profenofos, ainsi que certaines préparations contenant des glyphosates. Cette démarche s'inscrit dans une approche intégrée visant à promouvoir l'utilisation rationnelle des pesticides pour contribuer au développement d'une agriculture durable. L'ONSSA appelle tous les acteurs du secteur à prendre en considération cette liste et à respecter strictement l'interdiction d'utilisation de ces produits.



estimée à 6 millions en 1900, elle a rapidement augmenté pour dépasser les 37 millions en 2021, nécessitant une augmentation significative de la production alimentaire. Contrairement à d'autres pays en développement, le Maroc a privilégié l'agriculture dans ses stratégies économiques, réalisant une industrialisation soutenue grâce à des initiatives telles que le plan Maroc Vert. Cette approche a permis au pays de répondre à ses besoins alimentaires et de devenir un fournisseur majeur de fruits et légumes, notamment d'agrumes, pour le marché européen. La croissance du secteur agricole, soutenue par des programmes étatiques tels que le plan Maroc Vert, a entraîné une demande accrue de pesticides. Cette hausse est également attribuable à l'expansion des terrains agricoles, à la tendance vers les monocultures et à l'émergence de problèmes phytosanitaires liés aux changements climatiques, tels que l'apparition du ravageur « Tuta Absoluta » sur la tomate. Les pesticides et leurs résidus se retrouvent dans l'eau, le sol, les fruits, les légumes et même dans l'air que nous respirons. L'épandage sur les terrains agricoles peut contaminer les sols et les ressources hydriques, avec des conséquences notables sur les nappes phréatiques. Les facteurs déterminants de l'ampleur de la contamination environnementale incluent la substance utilisée, son mode d'application et sa concentration.

LA RÉGLEMENTATION DES PESTICIDES

AU MAROC : UNE APPROCHE RIGOUREUSE POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Au Maroc, l'utilisation des pesticides est soumise à une réglementation stricte, orchestrée à travers des décrets royaux, des lois et des circulaires. Ces instruments juridiques encadrent divers aspects tels que l'utilisation des substances actives, la commercialisation des pesticides et la répression des fraudes. La loi 42-95, promulguée en 1996, constitue un pilier majeur dans le contrôle et le commerce des pesticides agricoles. Cette législation conditionne l'importation, la fabrication, la vente et la distribution de ces produits. Le Maroc, conscient de son intégration dans la sphère internationale, adapte régulièrement ses lois en fonction des recherches, constats et recommandations des organisations internationales. Parmi ces acteurs, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) jouent un rôle prépondérant. Pour réguler l'utilisation des pesticides, la FAO et l'OMS ont mis en place le CODEX ALIMENTARIUS, un ensemble de normes basé sur les décisions de la commission du même nom. Cette commission, rassemblant les États membres, vise à assurer la sécurité sanitaire des aliments destinés à la commercialisation. Un comité spécifique, le comité du Codex sur les résidus des pesticides

(PCPR), est chargé notamment de définir les limites maximales de résidus (LMR).

Au Maroc, l'Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires (ONSSA) se positionne en tant qu'acteur clé dans le paysage de l'homologation et du contrôle phytosanitaire. La loi 25-08 régit les attributions et la mission de l'ONSSA, qui œuvre à appliquer la politique gouvernementale en matière de sécurité sanitaire, couvrant les végétaux, les animaux et les produits alimentaires, du stade des matières premières jusqu'au consommateur final, incluant les denrées destinées à l'alimentation animale. L'ONSSA joue également un rôle essentiel dans l'application des réglementations de la police sanitaire vétérinaire et phytosanitaire, en contrôlant et approuvant les pesticides, ainsi qu'en délivrant les autorisations aux établissements impliqués dans leur production, importation ou exportation.

LES EXIGENCES POUR L'AUTORISATION DE NOUVEAUX PRODUITS AU MAROC

Avant qu'un pesticide ne soit autorisé pour usage alimentaire au Maroc, les services sanitaires effectuent des vérifications minutieuses pour s'assurer que ses résidus ne présentent aucun danger pour la santé humaine. Il est crucial de souligner que

l'application d'un pesticide sur une culture spécifique ne garantit pas son applicabilité sur d'autres produits agricoles, les doses variant en fonction du problème phytosanitaire et de la capacité de la culture à absorber le pesticide.

Ainsi, un pesticide ne peut être utilisé que s'il satisfait aux trois critères suivants :

- Il doit être homologué ;
- Il doit respecter le Délai Avant Récolte (DAR) ;
- Il ne doit pas dépasser la limite maximale de résidus (LMR).

La FAO définit la limite maximale de résidus comme la concentration maximale de résidus légalement tolérée d'un pesticide donné, lorsqu'il est utilisé correctement selon les bonnes pratiques agricoles. Le DAR représente la durée minimale qui doit s'écouler entre le traitement par un pesticide et la récolte. En d'autres termes, un produit traité avec un pesticide ne doit pas être récolté avant la fin du DAR, même s'il est considéré comme mûr.

RECYCLAGE ET VALORISATION DES DÉCHETS ET EMBALLAGES VIDES

La région du Souss pionnière dans la lutte Contre les déchets agricoles inorganiques

La région du Souss au Maroc se distingue en initiant une première nationale : la bataille contre les emballages vides des pesticides, une problématique engendrant 20 000 tonnes de déchets inorganiques agricoles.

Un projet révolutionnaire de recyclage de ces déchets agricoles est actuellement en phase d'élaboration, symbolisant une avancée significative dans la gestion responsable des déchets.

Une Collaboration Stratégique : FAO, ONSSA et Agrotech de Souss-Massa-Draâ

Ce projet novateur, axé sur le recyclage et la revalorisation des emballages vides de pesticides, ainsi que des pesticides obsolètes, est initié par la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et l'ONSSA (Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires), en partenariat avec l'Agrotech de Souss-Massa-Draâ.

La région du Souss, considérée comme une grande consommatrice de pesticides au niveau national, a été judicieusement choisie pour cette phase pilote. L'Agrotech SMD a mené un audit exhaustif sur les gisements de déchets agricoles de la région, tandis que la Banque agricole du Maroc (BAM) et l'ORMVA ont réalisé des études complémentaires. Ces recherches ont permis d'évaluer le volume de déchets inorganiques, englobant divers types de plastiques agricoles, avec une estimation de 3 millions de tonnes par an pour les déchets organiques.

Une Vision de Durabilité : Création d'une Plateforme Régionale de Recyclage

Forte de ces constats, l'Agrotech a proposé au ministère de l'Environnement la mise en place

d'une plateforme régionale dédiée au recyclage des déchets, s'inscrivant dans une perspective de durabilité et opérant en partenariat avec le secteur privé. Cette initiative en cours de concrétisation prévoit deux composantes majeures : une pour les déchets plastiques et l'autre pour les déchets organiques. En vue de valoriser ces déchets, des sections dédiées au compostage ainsi que des moyens innovants sont envisagés, avec des études déjà en cours pour concrétiser cette vision novatrice.

QU'EN EST-IL DE L'IMPORTATION DES FERTILISANTS ET DE PESTICIDES AU MAROC ?

Afin de mieux comprendre les enjeux liés à l'importation, l'homologation et la distribution des pesticides au Maroc, les professionnels du secteur se sont largement exprimés sur cette question. Selon eux, la totalité des pesticides utilisés au Maroc est importée, sans production locale. Les entreprises souhaitant importer ces produits doivent obtenir l'agrément de l'organisme responsable, une démarche assortie d'exigences rigoureuses. Les locaux de stockage des pesticides doivent être situés dans des zones industrielles éloignées des habitations, offrant une ventilation adéquate et assurant la sécurité pour prévenir tout risque de contamination. La validation de la conformité de ces installations est assurée par un comité relevant du ministère de l'Intérieur. Une





fois cette étape franchie, un dossier d'agrément est déposé, et le processus est géré par une commission, nécessitant en moyenne entre 6 mois et un an pour son aboutissement. Par ailleurs, l'homologation des pesticides, s'avère plus complexe que l'agrément. Les importateurs doivent soumettre leur produit à des tests réalisés par une entreprise privée spécialisée. Ces tests comprennent des évaluations de toxicité, d'effets et de doses sur diverses cultures et parasites, adaptés aux conditions locales. Un rapport résultant de ces essais est ensuite examiné par le ministère. Le processus d'homologation pour un pesticide unique s'étend sur une période de 2 à 4 ans.

LES DÉFIS ENVIRONNEMENTAUX ET DURABILITÉ

Quelles solutions existent pour promouvoir une agriculture saine et durable ? L'agriculture intensive demeure le modèle agricole prédominant au Maroc et à travers le monde, se caractérisant par une utilisation importante d'intrants chimiques, de pesticides et d'engrais synthétiques. Face aux multiples effets secondaires associés à l'usage des pesticides, il devient impératif d'explorer des alternatives plus durables. L'agriculture biologique et l'agroécologie se présentent comme des choix viables pour la culture de produits sains, tout en préservant l'environnement et la santé des agriculteurs et agricultrices.

L'agriculture biologique

Cette dernière se positionne comme une alternative robuste destinée à remplacer progressivement l'agriculture conventionnelle, caractérisée par l'utilisation intensive de produits chimiques. Ce système de gestion global de la production exclut l'utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse, ainsi que d'organismes génétiquement modifiés. Son objectif est de réduire au minimum la pollution de l'air, du sol et de l'eau, tout en améliorant la santé et la productivité des communautés interdépendantes de végétaux, d'animaux et d'êtres humains.

Une étude significative publiée en 2017 suggère que nourrir plus de 9 milliards d'individus en 2050 serait envisageable avec une agriculture 100 % biologique, sous deux conditions: la réduction du gaspillage alimentaire et la limitation de la consommation de produits d'origine animale.

L'agriculture biologique occupe une place prépondérante dans la nouvelle stratégie agricole "Generation Green" au Maroc, avec l'ambition de faire passer les terres dédiées à cette pratique de 14 000 à 100 000 hectares d'ici 2030. Cependant, la transition nécessite un soutien approprié pour les agriculteurs prêts à convertir leur production conventionnelle. Le passage de l'agriculture conventionnelle à l'agroécologie représente un défi, nécessitant des sols préservés du labour et des intrants, une fertilité naturelle, des investissements pour la transition, et faisant face à des coûts plus élevés des intrants biologiques par rapport



aux produits chimiques, avec des rendements potentiellement inférieurs mais plus sains. Parallèlement, l'agroécologie émerge comme une approche efficace pour réduire l'utilisation des pesticides, dépassant les normes de l'agriculture



de Garantie Participative (SPG) par le RIAM pour renforcer sa crédibilité. Selon l'IFOAM (Fédération Internationale des Mouvements d'Agriculture Biologique), ce système certifie les producteurs sur la base de la participation active des parties concernées, reposant sur la confiance, les réseaux et les échanges de connaissances.

MÉTHODES COMPLÉMENTAIRES POUR RÉDUIRE L'UTILISATION DE PESTICIDES

La lutte intégrée adopte une approche complète en considérant toutes les techniques de lutte contre les organismes nuisibles, intégrant des mesures visant à contrôler le développement des populations d'organismes indésirables. Elle combine des stratégies de gestion biologique, chimique et physique propres à chaque espèce pour encourager la production de fruits et légumes sains, limitant ainsi autant que possible le recours aux pesticides. Cette approche contribue à atténuer les risques associés à l'utilisation de pesticides pour la santé humaine et l'environnement. De plus en plus de producteurs au Maroc adoptent cette approche, notamment dans les serres de production de tomates de la plaine de Souss Massa. Les défis liés à la lutte intégrée incluent une efficacité accrue dans les stades préventifs, mais une diminution de son efficacité lors d'attaques avancées. Dans des environnements moins naturels

comme les serres, trouver un équilibre entre ravageurs et prédateurs demeure un défi. En relation avec la lutte intégrée, le semis de bandes fleuries vivaces à proximité des cultures améliore significativement la diversité végétale et la fourniture de nectar et de pollen pour les ennemis naturels, renforçant ainsi l'efficacité de la lutte biologique contre les prédateurs et les parasitoïdes.

- La monoculture, caractérisée par la culture répétée de la même plante sur un terrain, rend les espèces plus vulnérables aux attaques de nuisibles et de maladies, nécessitant davantage de traitements phytosanitaires. Les rotations agricoles et la culture d'engrais verts peuvent réduire les populations de nuisibles. L'alternance de plantes de différentes familles bloque le cycle de vie de certains ravageurs, réduisant ainsi le besoin de traitements chimiques.

- L'utilisation d'extraits ou d'huiles de plantes en tant que pesticides constitue une alternative viable pour réduire à long terme l'application de pesticides. Par exemple, l'application d'extraits de margousier (Neem) sur les cultures de tomates permet de diminuer la sévérité des infections fongiques, de limiter l'éclosion des œufs de lépidoptères, et de modifier la fécondité ou le comportement de certains insectes. Les populations de chenilles ou de pucerons sont moins importantes sur les parcelles traitées de cette manière que sur les autres.

biologique. Elle adopte une approche holistique intégrant les sciences agronomiques, écologiques, humaines et sociales. Bien que dépourvu historiquement de certification, le système agroécologique a récemment introduit le Système

LE PAYSAGE ÉVOLUTIF DU COMMERCE ÉLECTRONIQUE AU MAROC

ANALYSE APPROFONDIE DES PROJETS, ENJEUX
ET TENDANCES CLÉS DU SUCCÈS



ÉCONOMIE

Au Maroc, le secteur du commerce électronique connaît une croissance significative, marquée par l'expansion des projets de taille et de complexité croissantes. Cette dynamique est alimentée par l'augmentation du marché et la prolifération des technologies. Cependant, la réussite d'un projet e-commerce requiert aujourd'hui un professionnalisme inébranlable. Dans cet article, nous explorerons les prérequis essentiels, les approches de plateforme, les défis d'intégration au système d'information (SI), le comportement des internautes, ainsi que les nouvelles fonctionnalités et tendances émergentes dans le contexte marocain.

Rappel du contexte

Avant de se lancer dans un projet e-commerce au Maroc, il est impératif de répondre à des questions structurantes. Un projet e-commerce doit être le prolongement de la stratégie et de la vision de l'entreprise. Des indicateurs tels que le taux de service du site, la capacité à tenir la charge, la flexibilité des outils de gestion de contenu, et la visibilité sur les moteurs de recherche doivent être évalués. En fait, il est impératif de comprendre ce qui est structurant dans le dispositif en ligne, en mettant l'accent sur le cœur du système reposant sur un bon logiciel de Searchmarketing englobant le catalogue, la navigation, l'E-Marketing, et la recherche par mots-clés. Quant à l'approche de plateforme, elle doit, elle, doit être minutieusement travaillée en fonction du gap entre l'existant et la vision. La reconstruction totale de la plateforme peut être nécessaire en cas de divergence importante, mais cela reste une mesure extrême. Une refonte complète doit être envisagée tous les 3 à 4 ans, avec des relookings du site tous les 12 à 18 mois, un rythme qui tend à s'accélérer. C'est un des facteurs prioritaires

pour agir sur le comportement des internautes. Oui, c'est une certitude, le comportement des internautes marocains évolue, de plus en plus informés et influents. Les fonctionnalités telles que la recherche et la comparaison faciles des produits, l'assistance à l'achat par agent conversationnel, et la recommandation de produits sont devenues cruciales pour augmenter la fidélité des clients. Les solutions e-commerce traditionnelles doivent passer d'une présentation statique de l'offre à un marketing digital offrant une expérience client totalement personnalisée. Enfin, il existe d'autres paramètres essentiels tels que la gouvernance de projet, la stratégie de vente en ligne, etc.

LES RÈGLES D'OR DU E-COMMERCE AU MAROC

Certes, la vente en elle-même comprend toute une « science » dont les règles sont souvent porteuses de réussites lorsqu'on s'en inspire pour bâtir la réussite de son entreprise. Dans l'univers de la vente en ligne, le e-commerce est à son tour soumis à des règles d'or infaillibles et nécessaires. Voici lesquelles :

Évolution des Stratégies de Vente en Ligne

Les stratégies de vente en ligne au Maroc doivent être flexibles et adaptatives, en prenant en compte les besoins spécifiques des clients, les offres produits, les contextes concurrentiels et les objectifs financiers. Il n'y

a pas de solution unique, et les distributeurs doivent être prêts à ajuster leurs approches en fonction des évolutions du marché.

Rythme Soutenu de l'Innovation

Le secteur du commerce électronique au Maroc doit anticiper un rythme accéléré d'innovation. L'arrivée de nouveaux acteurs cherchant à gagner des parts de marché contribuera à maintenir une pression constante pour l'adoption de nouvelles technologies, de nouvelles fonctionnalités et d'approches novatrices pour rester compétitif.

Adaptation des Plateformes aux Comportements des Consommateurs

Les plateformes e-commerce doivent s'adapter aux nouveaux comportements des consommateurs marocains. Cela implique une personnalisation efficace du contenu pour chaque canal et segment, au bon moment. Les plateformes doivent être capables de cibler le bon contenu sur le bon canal afin d'améliorer l'expérience client.

Intégration Technique des Applications Historiques

L'intégration technique des applications historiques de l'entreprise est un enjeu crucial. Cela concerne la liaison harmonieuse entre les systèmes existants et les nouvelles technologies pour garantir une transition fluide. Une intégration réussie facilite la gestion des processus et assure une expérience client homogène.

Gouvernance et Agilité des

Projets

Bien que les projets e-commerce au Maroc nécessitent des délais courts, la gouvernance ne doit pas être négligée. La méthode dite « QQQQCCP » de gestion de projet, offre une structure de gouvernance, et un binôme composé d'un chef de projet technique et d'un chef de projet fonctionnel assure une gestion équilibrée. L'agilité dans la prise de décision est essentielle pour s'adapter rapidement aux changements et défis.

Maîtrise de la Roadmap du Logiciel

Pour les logiciels du marché, offrir aux clients une visibilité sur la roadmap est essentiel. Cela permet aux entreprises de planifier en fonction des évolutions prévues et de rester à la pointe de la technologie. Le choix entre open source, développement spécifique et logiciel traditionnel doit être guidé par les avantages spécifiques à chaque mode.

Stratégies de Personnalisation et de Fidélisation

Une expérience client parfaite est cruciale en 2024. Cela englobe la qualité des fiches produit, les communications par e-mail, la navigation sur le site, la catégorisation des produits, la qualité et la réactivité du service client. Une expérience client exceptionnelle contribue à la fidélisation, un élément essentiel dans toute stratégie e-commerce réussie.

Mise en Avant du Social Shopping et de l'IA

Les réseaux sociaux sont de plus en plus cruciaux pour le

commerce électronique. Les entreprises doivent maîtriser le social shopping en utilisant les réseaux sociaux comme un moyen efficace de présenter et vendre des produits. L'intégration de l'IA, en particulier les chatbots pour le service client, permet d'améliorer l'efficacité opérationnelle, d'automatiser certaines tâches et d'offrir une expérience client plus personnalisée, répondant aux attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante.

LES FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS DU E-COMMERCE AU MAROC

Les clés du succès du e-commerce au Maroc sont multiples et interdépendantes. Voici une analyse détaillée des principales clés du succès dans le contexte spécifique du e-commerce marocain.

Une véritable connaissance du marché

Une compréhension approfondie du marché marocain est essentielle. Cela inclut la connaissance des préférences des consommateurs, des tendances d'achat, des comportements en ligne, ainsi que des particularités culturelles et économiques spécifiques au Maroc. Par exemple, Jumia, une plateforme de commerce électronique bien établie au Maroc, a réussi en adaptant son catalogue de produits pour répondre aux préférences locales. Ils ont inclus des produits en forte demande sur le marché marocain et ont ajusté leur stratégie de marketing

en conséquence.

L'adaptation à la Législation

La conformité aux réglementations et lois locales est impérative. Comprendre les obligations fiscales, les règles d'importation, et d'autres aspects juridiques est essentiel pour éviter des complications potentielles et bâtir une relation de confiance avec les clients. D'ailleurs, Avito, une plateforme de petites annonces au Maroc, a réussi en garantissant que ses utilisateurs respectent les lois locales en matière de vente en ligne. Ils fournissent des conseils juridiques aux vendeurs et acheteurs pour s'assurer que les transactions sont conformes à la législation.

Une infrastructure Logistique Efficace

La logistique est un défi majeur dans le commerce électronique. Avoir une infrastructure logistique efficace, y compris des partenariats avec des entreprises de livraison fiables, contribue à garantir une expérience de livraison rapide et sans problème pour les clients. L'entreprise

B2 Logistics au Maroc, s'est spécialisée dans la gestion des livraisons pour les entreprises de e-commerce. Leur infrastructure logistique bien développée permet des livraisons rapides et fiables, renforçant ainsi la satisfaction des clients.

Sécurité des Transactions en Ligne

La sécurité des transactions en ligne est une préoccupation majeure pour les consommateurs. Mettre en place des mesures de sécurité robustes, telles que le chiffrement des données, renforce la confiance des clients et les encourage à effectuer des transactions en ligne en toute sécurité. Hmizate, une plateforme marocaine de deals en ligne, met l'accent sur la sécurité des transactions. Ils utilisent des protocoles de sécurité avancés et garantissent la confidentialité des informations financières des clients, renforçant ainsi la confiance.

Une Expérience Utilisateur Convaincante

Une interface conviviale, une navigation intuitive, des pages



de produits informatiques et un processus de paiement simple sont des éléments essentiels pour une expérience utilisateur positive. Dès ses débuts, Menarama, une entreprise de vente en ligne de produits marocains, a réussi en offrant une expérience utilisateur fluide. Leur site web se fera convivial, avec des images de produits de haute qualité, des descriptions détaillées et un processus de commande simplifié.

Une Stratégies de Marketing Ciblées

Des campagnes de marketing ciblées, adaptées au marché marocain, sont essentielles pour attirer l'attention des consommateurs. Cela inclut l'utilisation efficace des

médias sociaux, du marketing d'influence et d'autres canaux de promotion en ligne. VogaCloset, une entreprise internationale de mode en ligne active au Maroc, utilise des influenceurs locaux pour promouvoir ses produits. Ils adaptent leurs campagnes publicitaires pour refléter les tendances de la mode marocaine, attirant ainsi un public plus large.

Des Options de Paiement Diversifiées

Proposer des options de paiement diversifiées, adaptées aux préférences locales, est crucial. Cela peut inclure des solutions de paiement en ligne, des paiements à la livraison et d'autres méthodes couramment utilisées par les consommateurs marocains. Par exemple,

CashPlus, un fournisseur de solutions de paiement au Maroc, permet aux entreprises de e-commerce d'offrir des options de paiement variées, y compris des solutions de paiement mobile et des paiements à la livraison.

Un Service Client Réactif

Les clients apprécient la possibilité de poser des questions, de résoudre des problèmes et d'obtenir un support facilement. Un service client de qualité contribue à la fidélisation de la clientèle : AtWecare, une plateforme marocaine de service client externalisé, aide les entreprises de e-commerce à fournir un support client réactif. Ils gèrent les requêtes des clients, offrant



ainsi une expérience client positive.

Une Mobile-First Approach

Compte tenu de la prévalence des appareils mobiles au Maroc, une approche axée sur le mobile est indispensable. Les sites web et les applications doivent être optimisés pour une expérience utilisateur fluide sur les appareils mobiles. Plus récemment Yassir, une plateforme de livraison au Maroc, a adopté une approche mobile-first. Leur application est conviviale, permettant aux utilisateurs de passer des commandes en quelques clics, favorisant ainsi la commodité pour les utilisateurs mobiles.

Une innovation en continu

Le secteur du e-commerce évolue rapidement. Les entreprises qui réussissent sont celles qui restent à l'affût des dernières tendances, technologies et innovations, et qui sont prêtes à adapter leurs stratégies en conséquence. La start-up marocaine, a innové en introduisant des solutions de livraison écologiques, comme l'utilisation de vélos électriques. Cette initiative a été bien accueillie et a renforcé l'image de la société en tant qu'innovatrice sur le marché.

- La réussite du e-commerce au Maroc dépend de la compréhension approfondie du marché local, de la conformité aux réglementations, de l'efficacité logistique, de la sécurité des transactions, de l'expérience utilisateur, du marketing ciblé, des options de paiement adaptées, d'un service client réactif, d'une approche mobile-first

“

Quelques réussites à retenir !

Jumia

Géant du e-commerce, s'est démarqué en diversifiant son catalogue pour s'aligner sur les préférences locales. De l'électronique à la mode, Jumia a su répondre aux besoins variés des consommateurs marocains.

Avito

Spécialisé dans les petites annonces, a suivi une approche axée sur la conformité légale. Leur engagement envers la légalité des transactions a renforcé la confiance des utilisateurs.

Hmizate

A prospéré en mettant l'accent sur la sécurité des transactions. Leur engagement envers la confidentialité des informations financières des clients a contribué à établir une relation de confiance.

Une nouvelle arrivée : Marjanemall.ma

La toute nouvelle plateforme Marjanemall.ma a fait son entrée avec éclat. En adoptant une approche centrée sur l'expérience utilisateur, cette plateforme offre une interface intuitive et une variété de produits, démontrant son engagement envers l'innovation. La plateforme Marjanemall.ma se distingue par son interface utilisateur soigneusement conçue, mettant l'accent sur la convivialité. Les concepteurs ont travaillé à rendre la navigation aussi simple que possible, facilitant ainsi l'expérience de l'utilisateur. Les éléments de conception tels que les menus clairs, les catégories bien définies et les outils de recherche efficaces contribuent à rendre la plateforme accessible aux utilisateurs de tous niveaux. L'engagement envers l'innovation de Marjanemall.ma se reflète dans la diversité des produits disponibles sur la plateforme. Des catégories variées sont proposées, couvrant une large gamme de besoins et de préférences des consommateurs. Que ce soit dans les domaines de l'électronique, de la mode, des produits ménagers, ou d'autres secteurs, la plateforme offre une sélection étendue, démontrant une compréhension approfondie des tendances du marché.

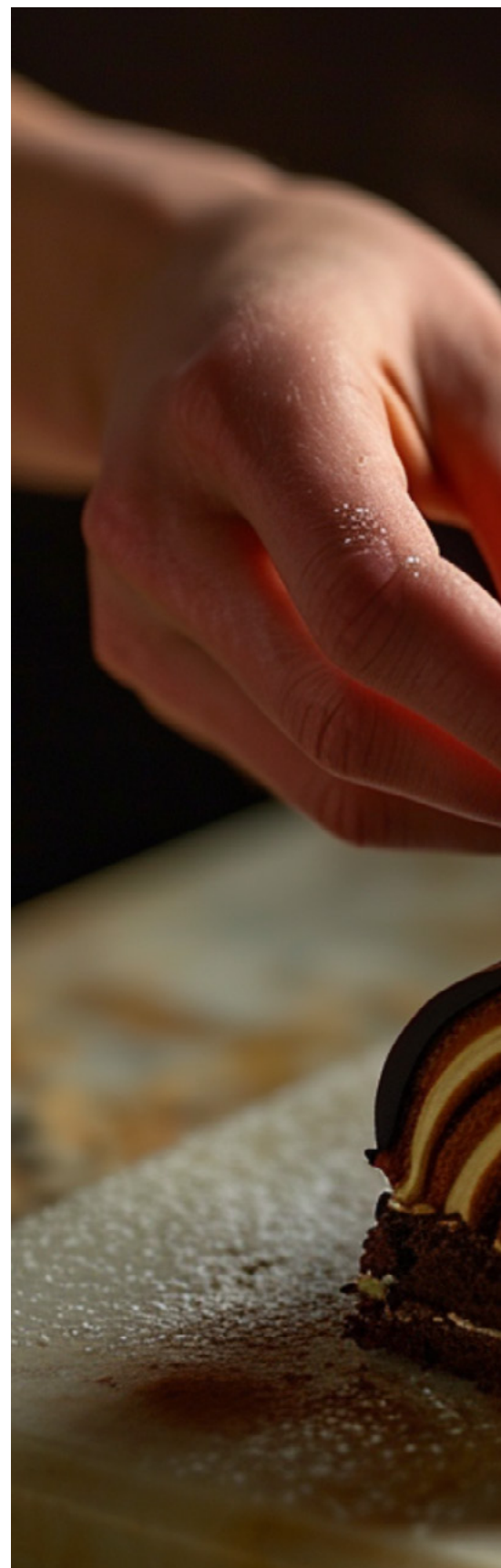
”

LE SECTEUR DE LA PÂTISSERIE QUAND GOURMANDISE ET TENDANCES FUSIONNENT POUR LE MEILLEUR

Chaque saison, les pâtisseries du monde entier rivalisent d'ingéniosité pour présenter des créations nouvelles et surprenantes. On note d'ailleurs que les salons prestigieux tels que le Salon de la Pâtisserie de Paris et Bakery China, ou encore le Cremai au Maroc, sont les vitrines de cette effervescence créative qui anime la pâtisserie professionnelle. De ce monde gourmand qui mêle talent et compétitivité, voici ce qu'il faut savoir.

La pâtisserie, en constante mutation, est influencée par les changements dans les préférences des consommateurs et les avancées culinaires. Dans cette ère de sophistication gastronomique, l'accent sur la réduction du sucre et l'utilisation d'ingrédients naturels reflète la recherche d'un équilibre entre indulgence et nutrition. L'évolution vers la confiserie «chocolat» et la créativité de la pâtisserie hybride apportent à leur tour, des expériences gustatives novatrices. Les gâteaux les plus instagrammables incarnent

une esthétique gourmande remarquable, tandis que la technologie laser révolutionne la précision des créations. Par ailleurs, l'introduction d'ingrédients tels que le pandan du Japon et l'inuline offre des saveurs exotiques et des textures innovantes. La quête de produits frais et la personnalisation avec des motifs sur mesure soulignent un retour aux bases de qualité. La livraison à domicile, en plein essor, répond à la demande moderne, tout comme les boulangeries éphémères, inspirées des pop-ups, créent une exclusivité temporaire.





LES GRANDES TENDANCES ACTUELLES

Moins Sucré et Plus Naturel

Au cœur des préoccupations actuelles, la tendance vers des produits moins sucrés et plus naturels prend de l'ampleur. Une décennie de changements dans les habitudes alimentaires a façonné une demande croissante pour des produits de qualité, alliant indulgence et nutrition équilibrée. Les alternatives au sucre raffiné, telles que les sirops de fruits, gagnent en popularité. De plus, l'utilisation d'épices pour intensifier le goût sucré sans ajout d'édulcorants artificiels est en augmentation. Le mouvement vers des produits moins sucrés et plus naturels reflète une évolution significative dans les préférences des consommateurs et une prise de conscience croissante de l'importance d'une alimentation équilibrée. La transition vers des produits moins sucrés et plus naturels s'inscrit dans un contexte plus large de changements dans les habitudes alimentaires. Les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'impact de leur alimentation sur la santé, ce qui a conduit à une recherche de produits offrant un équilibre entre le plaisir gustatif et la nutrition. On note aussi que la décennie précédente a vu une montée en puissance de la demande pour des produits de qualité. Les consommateurs sont désormais attentifs à la

provenance des ingrédients, à la manière dont les produits sont fabriqués, et à la composition nutritionnelle des desserts.

Alternatives au Sucre Raffiné

Les alternatives au sucre raffiné, tels que les sirops de fruits, gagnent en popularité en tant qu'édulcorants naturels. Ces sirops, dérivés de fruits tels que le sirop d'érable, le sirop d'agave, ou le sirop de dattes, apportent une douceur naturelle tout en ajoutant des nuances de saveur spécifiques. Les sirops de fruits sont également appréciés pour leur capacité à avoir un impact moins prononcé sur l'indice glycémique par rapport au sucre raffiné, offrant ainsi une option plus saine pour les personnes qui surveillent leur glycémie.

Utilisation d'Épices pour Intensifier le Goût

La tendance à utiliser des épices pour intensifier le goût sucré marque une transition vers des solutions naturelles plutôt que des édulcorants artificiels. Cela répond à la préoccupation croissante concernant les effets potentiels sur la santé de ces édulcorants synthétiques. L'utilisation d'épices permet d'explorer une variété de saveurs, allant au-delà de la simple douceur. Des épices telles que la cannelle, la cardamome, ou la vanille sont intégrées pour créer des profils de saveurs complexes et nuancés.

Équilibre entre Indulgence et Nutrition

Les consommateurs recherchent des options indulgentes qui ne

compromettent pas la valeur nutritionnelle. La pâtisserie devient ainsi une expérience qui satisfait les papilles tout en respectant les préoccupations nutritionnelles. Les entreprises axées sur cette tendance mettent en avant la valeur nutritionnelle de leurs produits. Cela inclut non seulement la réduction du sucre, mais aussi la mise en avant d'ingrédients nutritifs qui contribuent à un équilibre alimentaire global.

- In fine, la tendance vers des produits moins sucrés et plus naturels résulte d'une évolution profonde des attitudes des consommateurs envers l'alimentation. Cette transition vers des édulcorants naturels, combinée à l'utilisation créative d'épices, définit une nouvelle ère dans la pâtisserie, où le plaisir gustatif s'harmonise avec la préoccupation pour la santé et le bien-être.

ÉVOLUTION DE LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE

C'est un fait avéré ! La pâtisserie traditionnelle subit une transformation créative, mariant des recettes classiques à des saveurs surprenantes. Les pâtisseries révisent continuellement les recettes, allégeant parfois en sucres et en graisses tout en préservant le goût inimitable des classiques. C'est aussi le signe d'une créativité sans cesse renouvelée, influencée par les tendances gastronomiques,

les innovations technologiques et les préférences changeantes des consommateurs. Pour rester compétitifs sur le marché moderne, les pâtisseries intègrent de nouveaux ingrédients innovants dans leurs créations. Cela peut inclure l'utilisation de fruits exotiques, de noix spéciales, d'épices rares ou d'autres composants inhabituels pour créer des saveurs uniques et surprenantes. L'influence mondiale sur la gastronomie se manifeste également dans la confiserie. Les artisans fusionnent parfois des saveurs traditionnelles avec des éléments provenant d'autres cultures, créant ainsi des friandises hybrides qui séduisent un public en quête de diversité.

L'Incorporation de Techniques Innovantes

Le secteur évolue également avec l'incorporation de techniques modernes de pâtisserie. Des méthodes avancées de fabrication, telles que la cuisson sous vide, la cristallisation contrôlée, ou l'utilisation d'équipements de pointe, permettent aux artisans de créer des textures et des consistances inédites dans leurs produits. L'aspect visuel est devenu un aspect essentiel de l'évolution de la pâtisserie. Les artisans accordent une attention particulière à la présentation artistique de leurs créations, utilisant des techniques de décoration sophistiquées, des motifs complexes et des couleurs vibrantes pour attirer l'œil du consommateur. En outre, Les



consommateurs recherchent de plus en plus des expériences personnalisées. À l'ère des médias sociaux, l'esthétique devient aussi cruciale que le goût. Les pâtisseries doivent être non seulement délicieuses mais également Instagrammables, suscitant la fierté du consommateur à les partager en ligne. La tendance des gâteaux les plus Instagrammables, influencée par la prédominance des médias sociaux, a transformé la pâtisserie en une forme d'art visuel. Les consommateurs cherchent des créations visuellement époustouflantes qui peuvent être partagées et appréciées en ligne. En outre, les

gâteaux les plus Instagrammables sont souvent conçus autour de thèmes spécifiques. Des concepts inspirés de la nature, de films, de livres ou même de phénomènes populaires sont intégrés pour créer des gâteaux uniques et mémorables. Mieux ! Une palette de couleurs audacieuses est devenue une caractéristique clé des gâteaux Instagrammables. Des teintes vives et des combinaisons de couleurs créatives sont utilisées pour rendre les gâteaux visuellement attrayants et dignes d'être partagés sur les médias sociaux.

Marketing et Engagement des Clients

Les gâteaux les plus Instagrammables deviennent des outils puissants de marketing pour les pâtisseries. Les établissements utilisent délibérément l'aspect visuel de leurs créations pour attirer l'attention en ligne, générant ainsi du bouche-à-oreille virtuel. La nature visuellement attrayante des gâteaux incite les clients à partager activement leurs expériences en ligne. Les hashtags spécifiques, les concours de photos et les promotions liées aux médias sociaux sont souvent utilisés pour encourager l'engagement des clients.

Innovation Continue. En outre, la nature éphémère des tendances sur les médias sociaux signifie que les pâtisseries doivent constamment innover pour rester pertinents. Les gâteaux les plus Instagrammables d'aujourd'hui peuvent être remplacés par de nouvelles tendances demain. Les collaborations entre pâtisseries et influenceurs des médias sociaux sont de plus en plus courantes. Ces partenariats permettent de créer des gâteaux uniques, souvent éphémères, qui bénéficient de l'audience importante des influenceurs.

Pâtisserie Hybride

L'ère des gâteaux hybrides est en plein essor, avec des créations audacieuses et fusions innovantes. Des chefs pâtisseries du monde entier repoussent les limites de la créativité en mariant des recettes sucrées traditionnelles à des influences

internationales. La pâtisserie hybride, souvent considérée comme une forme de créativité audacieuse, se caractérise par l'association de deux recettes sucrées distinctes pour créer une nouvelle expérience gustative. Voici une analyse détaillée de cette tendance intrigante. La demande croissante de diversité et d'originalité dans les créations pâtisseries a encouragé les chefs à repousser les limites traditionnelles et à explorer des combinaisons de saveurs inattendues.

Quelques exemples les plus emblématiques :

Le Cronut : L'un des exemples les plus emblématiques de pâtisserie hybride est le «Cronut», une fusion ingénieuse entre le croissant et le beignet. Ce dessert a été popularisé par le chef pâtissier français Dominique Ansel.

Le Crookie : Une autre création notable est le «Crookie», une combinaison de croissant et du célèbre biscuit Oreo, élaboré par le chef pâtissier français Olivier Jansen-Reynaud.

Le Donnoli : Le «Donnoli» est une fusion entre le beignet et les cannoli siciliens, créant ainsi une expérience sucrée unique.

De l'innovation dans la Création

Les pâtisseries hybrides ne se contentent pas de mélanger des recettes, mais explorent également des combinaisons de saveurs inédites. Des mariages surprenants mais harmonieux sont créés pour offrir une

expérience gustative inoubliable. En plus de jouer avec les saveurs, la pâtisserie hybride tient compte de la texture et de la consistance. Par exemple, associer la légèreté d'un croissant avec la densité d'un beignet crée une expérience sensorielle unique. La tendance de la pâtisserie hybride ne cesse de se diversifier avec de nouvelles combinaisons régulièrement introduites. Des chefs expérimentent avec des mariages de saveurs provenant de différentes cultures et influences culinaires. Un exemple récent est la fusion du célèbre macaron français avec le monde de la crème glacée pour créer un sandwich macaron-crème glacée. Enfin, dans certaines régions, la pâtisserie hybride prend une tournure locale en fusionnant des classiques locaux avec des créations pâtisseries étrangères. Par exemple, fusionner des desserts traditionnels espagnols avec des créations pâtisseries d'autres cultures.

Forcément, les pâtisseries hybrides deviennent des attractions commerciales pour les établissements, attirant les clients curieux à la recherche de nouvelles expériences gastronomiques.

Le Mini Format Devient la Norme

Les portions miniatures dominent la scène de la pâtisserie, offrant une expérience de dégustation variée et accessible. Ces formats individuels permettent aux consommateurs de savourer des desserts de qualité sans les barrières liées à la taille des

portions. La tendance du mini format dans l'industrie de la pâtisserie reflète une évolution significative dans la façon dont les desserts sont présentés et consommés. L'une des caractéristiques principales de la tendance du mini format est la réduction significative de la taille des portions par rapport aux desserts traditionnels. Ces mini-gâteaux, tartelettes, verrines et autres créations sont conçus pour être dégustés individuellement. Pourquoi ? Le format individuel rend les desserts plus accessibles, permettant aux consommateurs de goûter à une variété de créations sans s'engager dans une portion volumineuse. Cette polyvalence est particulièrement appréciée lors d'événements ou de dégustations. Une tendance qui séduit également les professionnels quant aux préoccupations de consommation. Dans une ère où le contrôle des portions est de plus en plus valorisé, le mini format répond à la demande des consommateurs soucieux de leur santé tout en leur permettant de savourer des plaisirs sucrés de manière modérée. Et, les mini desserts contribuent à réduire le gaspillage alimentaire, car ils peuvent être consommés en une seule fois, évitant ainsi le gaspillage de portions non consommées.

Autre avantage non négligeable ? La tendance du mini format a stimulé la créativité chez les pâtisseries. La présentation soignée et artistique de chaque mini dessert est devenue

une signature, attirant les consommateurs à la fois visuellement et gustativement. Les mini desserts sont souvent conçus pour être photogéniques, capitalisant ainsi sur la tendance des médias sociaux où les consommateurs partagent des images attrayantes de leurs expériences culinaires. Ici comme partout ailleurs, De nombreux établissements de pâtisserie et de restauration ont ajusté leurs offres de menu pour inclure une variété de mini desserts, répondant à la demande croissante de ces formats individuels.

Pour finir, les mini desserts ont également un attrait commercial en raison de leur aspect attractif et de leur capacité à s'adapter à différentes occasions, des repas quotidiens aux célébrations spéciales. La tendance du mini format dans la pâtisserie représente bel et bien un changement significatif dans la manière dont les consommateurs abordent et apprécient les desserts. Elle offre une approche plus flexible, accessible et diversifiée de la dégustation sucrée, tout en stimulant la créativité au sein de l'industrie de la pâtisserie.

De nouveaux ingrédients et techniques

Le Pandan, un Nouvel Ingrédient en Provenance du Japon

L'influence japonaise se fait sentir avec l'arrivée du pandan, une plante apportant une saveur vanillée et une couleur vert foncé aux desserts. Cette tendance révèle une exploration

accrue des saveurs asiatiques complexes. Il semble y avoir une confusion dans le texte initial. Le pandan n'est pas un ingrédient en provenance du Japon, mais plutôt d'Asie du Sud-Est, notamment d'Indonésie, de Malaisie, de Thaïlande et du Vietnam. Il est souvent utilisé dans la cuisine asiatique pour sa saveur unique et son arôme distinctif. En pâtisserie, le pandan est utilisé pour infuser des saveurs délicates dans les desserts. Il est couramment utilisé dans la préparation de gâteaux, de gelées, de flans et de boissons. De plus, le pandan est connu pour ajouter une teinte verte naturelle aux préparations. La popularité croissante de la cuisine fusion a également contribué à l'utilisation du pandan dans des recettes occidentales. Des chefs créatifs incorporent le pandan dans des desserts tels que des crèmes glacées, des macarons et des cheesecakes pour apporter une touche exotique.

L'Inuline, Fibre Végétale qui Donne de l'Onctuosité

L'inuline, extraite principalement de la chicorée, émerge comme un ingrédient innovant. Cette fibre végétale confère de l'onctuosité sans recourir à l'excès de graisses et de sucres.

Ce qui explique qu'elle gagne en popularité dans le domaine de la pâtisserie professionnelle en raison de ses propriétés uniques et de sa capacité à améliorer la texture des produits tout en offrant des avantages nutritionnels. Cependant,

sa variété en poudre est principalement extraite de la chicorée. Cette fibre soluble a un léger pouvoir sucrant et un goût neutre, ce qui en fait un ingrédient polyvalent pouvant être intégré à diverses préparations sucrées sans altérer significativement leur goût. Cela en fait un choix attractif pour les pâtisseries cherchant à équilibrer la texture et la santé de leurs créations.

Au-Delà de l'Imagination Traditionnelle

La technologie laser permet de réaliser des gâteaux artistiques qui vont au-delà de ce que l'imagination traditionnelle permet. Des textes détaillés aux motifs élaborés, chaque création devient une œuvre d'art comestible. Pour les célébrations spéciales comme les mariages, les anniversaires, ou les événements d'entreprise, la technologie laser permet une personnalisation de masse. Les gâteaux peuvent être ornés de motifs ou de messages spécifiques pour chaque occasion. En repoussant les frontières de la personnalisation, la pâtisserie à la technologie laser apporte une dimension nouvelle et futuriste aux festivités, créant des souvenirs visuels inoubliables. Pour ce qui est des gâteaux aux formes architecturales complexes aux détails minutieux gravés, la technologie laser permet aux pâtisseries de repousser les limites créatives et de donner vie à des conceptions auparavant inimaginables. Cette tendance reflète l'évolution constante



de l'industrie de la pâtisserie, où l'innovation technologique se marie à la passion artistique pour créer des desserts à la fois délicieux et visuellement époustouflants.

L'Essor des Produits Frais

L'accent sur le « fraîchement cuit » s'intensifie, attirant les consommateurs en quête de produits artisanaux et sains. Les produits frais sont devenus un gage de qualité et de confiance. Si l'appellation « artisanal » a longtemps été associée à la boulangerie, elle est désormais complétée par l'appellation « fraîchement cuit ». Cette évolution met en avant l'importance d'offrir des produits qui sont non seulement préparés

artisanalement mais aussi servis frais. Les consommateurs associent la fraîcheur à des produits de qualité supérieure et à une expérience plus saine. Ainsi, l'inclusion de l'élément « fraîchement cuit » attire une clientèle à la recherche de sensations gustatives authentiques. En fait, les consommateurs modernes recherchent la transparence en matière d'alimentation. Savoir que les produits sont fraîchement cuits sur place renforce la confiance des clients envers D'ailleurs, l'appellation « fraîchement cuit » renforce l'idée de qualité dans l'esprit des consommateurs. Des pains croustillants aux viennoiseries

moelleuses, l'accent mis sur la fraîcheur garantit une expérience gustative authentique. Parce que les produits frais, qu'ils soient des pains, des pâtisseries ou des viennoiseries, offrent une satisfaction sensorielle supérieure. La texture, l'arôme et la saveur des produits fraîchement sortis du four sont irrésistibles pour les amateurs de boulangerie. Sans compter qu'en privilégiant les produits frais et locaux, les boulangeries contribuent à soutenir les producteurs locaux tout en répondant à la demande croissante des consommateurs pour des choix plus durables.

Les produits avec des motifs personnalisés

La personnalisation occupe une place centrale dans les nouvelles tendances en pâtisserie. Les pâtisseries proposant des produits avec des motifs personnalisés, que ce soit au niveau du design ou des saveurs, visent à offrir une expérience unique aux clients, en particulier pour des occasions spéciales. Les pâtisseries se distinguent en offrant des gâteaux et des pâtisseries avec des designs personnalisés. Les possibilités sont vastes, allant de gâteaux thématiques pour des anniversaires, des mariages ou d'autres événements spéciaux à des créations artistiques uniques. En outre, la technologie d'impression alimentaire permet aux pâtisseries de reproduire des images, des photos ou des motifs sur des gâteaux avec une grande précision. Cela ouvre la porte à

une personnalisation extrême, transformant chaque gâteau en une œuvre d'art comestible. Aujourd'hui, la personnalisation s'étend aux saveurs. Les clients peuvent choisir parmi une variété d'ingrédients, de garnitures et de combinaisons de saveurs pour créer des desserts qui correspondent parfaitement à leurs préférences individuelles. L'objectif est de créer une expérience sensorielle unique, où chaque bouchée est une fusion de goûts spécialement adaptés aux goûts du client. Cela va au-delà du simple aspect visuel pour englober une expérience gustative personnalisée.

L'évolution des Modèles Commerciaux

Les pâtisseries intègrent des plateformes de livraison en ligne, élargissant ainsi leur portée et leur accessibilité. L'intégration numérique devient une composante essentielle des modèles commerciaux, répondant à la demande croissante pour des options de commande en ligne. À ce titre, les clients bénéficient souvent de fonctionnalités de suivi en temps réel et de notifications pour rester informés de l'état de leur commande, améliorant ainsi l'expérience globale de livraison. Une des raisons de ce nouveau paradigme n'est rien de moins que les conséquences de la pandémie et la réponse à y apporter selon les professionnels. De sorte que la demande de services de livraison a connu une augmentation significative, en partie en réponse aux

restrictions de déplacement liées à la pandémie. Les pâtisseries ont dû s'adapter rapidement pour répondre à cette nouvelle réalité. Même au-delà de la pandémie, la tendance à la livraison à domicile persiste, car elle offre un niveau de commodité apprécié par les consommateurs modernes.

Boulangeries Éphémères

Le concept des boulangeries éphémères, inspiré des restaurants pop-up, s'intègre de manière innovante dans l'univers de la pâtisserie. Voici une analyse approfondie de cette évolution. Elles émergent dans des lieux spécifiques pour une durée déterminée, créant ainsi une atmosphère d'exclusivité. Ces boulangeries éphémères sont souvent associées à des événements spéciaux ou à des collaborations uniques, attirant ainsi l'attention et suscitant l'engouement, notamment à la période des fêtes de fin d'année où lors de véritables show cooking, etc. Commercialement, les boulangeries éphémères s'appuient sur le concept d'urgence, incitant les clients à agir rapidement pour ne pas manquer les produits exclusifs. Cela attire un public nouveau et suscite un intérêt éphémère mais intense. La présence temporaire crée une expérience de rareté, transformant l'acte d'achat en une expérience excitante et limitée dans le temps. C'est aussi une fabuleuse opportunité de s'aligner avec l'engouement actuel pour l'exclusivité et l'expérience unique...

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS !

Les tendances clés de l'industrie du chocolat en 2024 sont la "Nourriture pour la bonne humeur", l'Agriculture durable", et les produits "À base de plantes". Ces tendances reflètent les préoccupations croissantes des consommateurs pour la santé mentale, l'éthique de production et le mouvement végétal. On fait le point.



LES TENDANCES CHOCOLATIÈRES DE 2024

De la nourriture pour la bonne humeur

Le chocolat, déjà considéré comme un incontournable d'une alimentation saine, prend une nouvelle dimension en tant qu'aliment contribuant au bien-être mental. Les consommateurs recherchent des produits qui les rendent heureux, et le chocolat, en particulier le chocolat noir riche en flavonols, est perçu comme bénéfique pour la gestion du stress. Sofadex Puratos, conscient de cette tendance, pourrait explorer des options telles que des chocolats infusés aux plantes pour offrir des produits à la fois délicieux et apaisants. Les consommateurs cherchent de plus en plus des options alliant plaisir gustatif et bienfaits pour la santé.

L'Agriculture durable

L'agriculture durable devient une préoccupation majeure pour les consommateurs, avec une attention particulière portée aux chaînes d'approvisionnement éthiques. Cacao-Trace est un programme unique et mutuellement bénéfique qui s'appuie sur les connaissances et l'expertise locales des agriculteurs et leur donne les moyens d'être plus productifs

et durables. En aidant les agriculteurs à augmenter la valeur de leur cacao, le chocolat de qualité sera apprécié pour les générations à venir. À l'avenir, Sofadex Puratos prévoit d'étendre progressivement ce programme - actuellement actif au Vietnam et en Côte d'Ivoire - à d'autres pays d'Asie du Sud-Est, d'Afrique occidentale et d'Amérique du Sud. In fine, Cacao-Trace répond directement au besoin d'une chaîne d'approvisionnement en cacao plus durable et plus transparente. Sa combinaison holistique unique d'initiatives environnementales, financières et humaines est conçue pour améliorer la vie et les pratiques des producteurs de cacao. L'accent mis par Cacao-Trace sur la qualité, l'éducation et la formation permet aux agriculteurs d'améliorer leurs compétences pour devenir encore plus productifs et durables, garantissant ainsi que le chocolat sera apprécié pour les générations à venir. Les producteurs de chocolat comme les consommateurs peuvent être assurés que Cacao-Trace est synonyme de fèves de cacao de qualité, traçables et durables. L'amélioration continue est intégrée au programme et validée

par des audits indépendants réalisés par des tiers.

Le bien-être et la santé des consommateurs

La façon dont les aliments sont produits a un impact à la fois sur la santé des gens et sur notre planète. C'est pourquoi, depuis le tout début, la santé et le bien-être ont été au cœur des activités de recherche et de développement du groupe Puratos ainsi que Sofadex Puratos. L'objectif est de fournir les produits les plus sains possible sur le plan nutritionnel, sans faire de compromis sur le goût, la texture, la qualité ou la sécurité. La R&D permet constamment de faire évoluer les gammes de produits, pour qu'ils soient meilleurs et plus sains. La présence d'ingrédients énergétiques, comme les fruits, les fibres et les céréales complètes, est augmentée dans leurs produits. Un effort est également fait pour réduire la présence d'ingrédients tels que le sel, certaines graisses et les sucres. Mais pas que ! La sensorialité est aussi très présente dans la pratique des produits par les professionnels de la pâtisserie.

RÉTROSPECTIVE DE L'ANNÉE 2023 DE SOFADEX PURATOS

L'année 2023 de Sofadex Puratos a été une période exceptionnelle, marquée par une série d'événements significatifs témoignant de son engagement continu envers l'innovation, la santé, le bien-être, et la durabilité. Trois événements clés ont particulièrement mis en avant la vision holistique de l'entreprise dans l'industrie de la boulangerie, de la pâtisserie, et du chocolat.

La Masterclass des bûches fin d'année (9 et 10 Novembre)

La Masterclass des bûches fin d'année organisée les 9 et 10 Novembre a été un moment phare de l'année pour Sofadex Puratos. Pendant ces journées, l'entreprise a présenté des bûches tendances 2023 à ses clients industriels et artisanaux. Cet événement illustre clairement l'engagement de Sofadex Puratos envers l'excellence et la créativité dans la conception de produits de haute qualité. Les créations innovantes ont permis de démontrer le savoir-faire de l'entreprise et son aptitude à anticiper et répondre aux tendances changeantes du marché.



SPECIAL FIN D'ANNEE

L'événement Santé et Bien-être (17 Novembre)

Le 17 Novembre, Sofadex Puratos a organisé un événement dédié à la santé et au bien-être, mettant en avant ses produits et soulignant les piliers fondamentaux de l'innovation, de la santé, du bien-être, et de la durabilité. Cet événement reflète la vision holistique de Sofadex Puratos dans l'industrie, montrant comment ses produits contribuent à une alimentation saine et responsable. En mettant en lumière son engagement envers l'innovation et la durabilité, Sofadex Puratos s'est positionné comme un acteur clé favorisant une approche éthique et équilibrée dans le secteur.



SPECIAL FIN D'ANNEE

Les Belcolade Chocolate Days (22 et 23 Novembre)

Les Belcolade Chocolate Days des 22 et 23 Novembre ont mis en avant l'aspect tant industriel qu'artisanal de la production de chocolat par Sofadex Puratos. Cet événement a souligné la diversité des produits offerts par l'entreprise, mettant en évidence son engagement envers la qualité à toutes les étapes de la chaîne de production. Les Chocolate Days ont également servi de plateforme pour présenter les dernières avancées technologiques, démontrant l'aptitude de Sofadex Puratos à rester à la pointe de l'industrie.





SOFRADIS

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



CODAGE & MARQUAGE

Nous DISposons d'équipements et de solutions capables de marquage sur différents supports (carton, plastique, verre, conserve...) et différentes circonstances (vitesse, humidité, températures...) au meilleurs rapport qualité/prix.



PRODUCTION PERSONNALISÉ

Nous DISposons d'ateliers de productions d'encre RUBAN ET d'ETIQUETTES capable de produire les besoins standard et spécifique de nos clients.



CAPTURE DE DONNÉES

Nous DISposons des meilleures solutions de capture de données et aussi la technologie RFID, pour réalisation de vos projet de gestion de stock et traçabilité.



EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Nous DISposons des dernières générations et technologies de machines d'emballages et de conditionnement robuste et sécurisé au meilleurs rapport qualité/prix.

SOFRADIS 10/10

PLUS DE 35 ANS D'EXPERTISE

À VOS MARQUES, PRÊTS, TRACEZ

Pourquoi SofraDIS 10/10 ?

10/10 : Qui suis-je?

Distingué par un historique de plus de 35 ans d'expertise.

J'accompagne tous les secteurs pour lesquels le marquage, la traçabilité et l'identification de leurs produits est une priorité pour garantir et répondre aux exigences de leurs clients.

DIStributeur de qualité internationale.

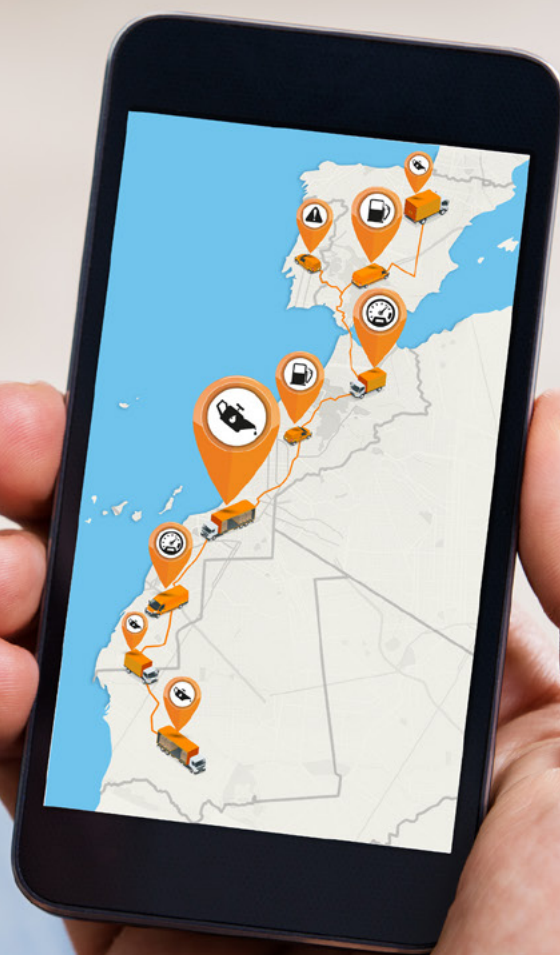
Je concocte toutes les dernières technologies nationales et internationales dans le marquage l'impression industriels, la traçabilité et de l'emballage ; DISponibilité sur mesure de machines : Jet d'encre, laser, transfert thermique, UV, étiquetage, pose et impression, impression de grands caractères, mobilité de terminaux, scanners de codes, RF ID, rubanage, cerclage, banderolage, etc. Et je veille à ce que mes gammes de produits S'élargissent.

Siège CASABLANCA

78, Bd Hadj Ahmed Mekouar –
21600 Aïn Sebaa - Casablanca - Maroc
05 22 34 30 01
crc@sofradis.net

Succursale agadir

Lot Agdal n° 881 Ait Melloul-
Agadir- Maroc
05 28 24 12 94
crcsud@sofradis.net



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