ResAgro
Le magazine des décideurs de l'agroalimentaire,
de l'hôtellerie - restauration et des métiers de bouche
N°2 • Juin 2009 • 32 DH

Pesage

Une mesure pour qualifier vos produits

Panification
Complexes enzymatiques

Restauration
6ème Symphonie
Le concept «fusion»

RHD
Solution
Pourquoi choisir une machine espresso?

EQUIPHOTEL TANGER

المعرض المهني
للتجهيزات و المعدات الفندقية
و المطاعم و مراكز الترفيه

28 ➤ 31 Mai 2009

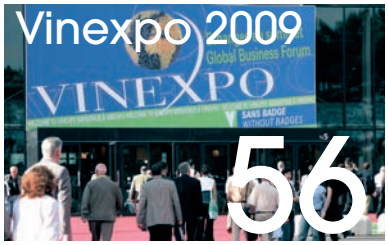
Salon Professionnel de
L'EQUIPEMENT HÔTELIER,
Restauration & Loisirs...

Infolines : 06 69 73 01 83
06 59 17 85 17

ESPACE PARKING MÖVENPICK Hotel & Casino Malabata Tanger

Horaires d'ouverture : 11h à 20h

Sommaire



4 • **Périscope**

Pleins feux sur...
Pesage industriel
12• Le poids de la mesure

Pesage industriel
16 • La Métrologie légale au Maroc

Entreprise
Métrologue
18 • Il ne juge pas. Il constate!

El M'hammedi Alaoui Hamid
20 • Un perfectionniste dans l'âme

22 •Distribution

Cahier Technique
Microbiologie
26• Les Petrifilm assurent l'auto-contrôle

Pathomilk
27 • Un biosenseur qui détecte les bactéries pathogènes du lait

Formulation
32 • Complexes enzymatiques en panification

RHD
Interview
40 • «La loi oblige tous les restaurateurs à être membres de l'association!»

6ème Symphonie
46 • Un concept de la restauration «fusion»

Solution
48 • Pourquoi choisir une machine espresso?

EL BARRIO LATINO
54 • Un restaurant lounge aux airs latinos

Vinexpo 2009
56 • Le Maroc au Salon du vin de Bordeaux

NAPOLEON
60 • 60% du CA, dans la vente à emporter

Saveurs du Palais
62 • Une restauration dans la pure tradition marocaine

La Marjolaine
64 • Un équipement hautement professionnel

ResAgro

Alexandre Delalonde- Directeur de publication • **Mounir El Figuigui** - Responsable de la rédaction • **Nawfel Bennani** - Journaliste • **Driss Tayeb** - Journaliste • **Christophe Pagniez** - Consultant • **Abdellah Jaouad** - Expert OMC-Genève • **Dominique Pereda** - Correspondante Europe Francophone - dpereda@resagro.com - (+33) 6 98 26 84 57 • **Fanny Poun** - Correspondante Europe Anglophone - (+44) 7751 819 653• **Yassine Faïk** • Directeur artistique - Photographe presse • **Marilyne Grellet** - Directrice commerciale • **Fahd Benzouita** - Responsable réseaux • **Boujema Ibourk** - Webmaster • **Fouzia Ben Haida** - Administration • **Simon Grellet** - Assistant • **CTP & Impression** - ROTACO Imprimerie - Casablanca - Tél. : 05 22 59 22 32 • **COMPAD** - Agence de communication • **Capital** - 100 000 DH • **R.C.** - 185273 • **I.F.** - 1109149 • **Dépôt légal** - 0008/2009 • **Adresse** - 95, rue Mesk Ellile - Beauséjour - Casablanca • **C.P.** - 20200 • **Tél.** - 05 22 36 04 09 / 16 / 19 / 69 • **Fax** - 05 22 36 03 97 • **E-mail** - contact@resagro.com • **Site web** - www.resagro.com

Edito

n bon cru pour le secteur. Depuis le mois de mars, les agroindustriels comme les professionnels des CHR, ne cessent de multiplier les rencontres B2B. Si certains secteurs s'essoufflent, face à une hésitation palpable de leur consommateurs-cible, l'agroalimentaire – et peut-être un peu moins l'hôtellerie restauration- maintient le bon cap.

Cette conclusion trouve son argumentaire dans les évènements qui se profilent dans les prochains jours : le Salon des technologie alimentaires, le Salon de l'emballage et du plastique, les Journées techniques de l'IFIM,... Autant d'indicateurs qui confirme que même s'il y une baisse de l'activité dans l'ensemble des branches de la production nationale, elle est juste stagnante dans les industries agroalimentaires.

Mais, ces derniers prévoient déjà une amélioration de la production, puisque qu'ils tablent sur un maintien à la hausse des ventes locales.

Alors, une chose est sûre. Ce n'est pas par hasard que l'huile d'olive de Tiout a décroché une Appellation d'origine contrôlée. Mais plutôt grâce à la persévérance dans la quête d'un travail valorisant.

Car, quand on persévère, on finit par récolter du grain.

Mounir El figuigui

80%

C'est le taux de financement des dépenses de promotion, destiné aux exportateurs des secteurs de l'agriculture et l'agroalimentaire. Cette initiative a été déclinée comme mesure d'appui dans la cadre du Plan Maroc Vert.

6 agropoles pour le secteur de l'agroalimentaire

Le ministre de l'agriculture et de la pêche maritime, Aziz Akhannouch, vient de déclarer, lors du dernier Salon international de l'agriculture (SIAM), que six agropoles dédiés au secteur de l'agroalimentaire seront réalisés dans le cadre du Plan Maroc Vert (PMV). Le ministre, qui s'exprimait lors d'un débat sur le thème de «l'agroalimentaire face à la crise mondiale », a précisé que deux de ces agropoles seront opérationnels cette année et que la préparation du lancement des quatre autres est en cours. La création de ces unités s'inscrit dans le cadre de la stratégie du PMV, qui a également pour objectif d'améliorer, en quantité et en qualité, l'offre des matières premières agricoles, destinées à la transformation, a-t-il expliqué. Selon les propos du ministre, rapportés par une dépêche de la MAP, l'adoption de cette stratégie s'est avérée nécessaire pour le redressement de la situation du secteur, dont le développement est nettement inférieur au niveau enregistré dans d'autres pays. En Espagne, a-t-il dit, le taux de croissance de ce secteur est trois fois supérieur au taux enregistré au Maroc. Il a également souligné que le taux de valorisation générée par l'industrie agroalimentaire par rapport à l'agriculture au Maroc est trois fois plus faible qu'en Espagne.

Dixit...

Aziz Akhannouch.
Ministre de l'agriculture et la pêche maritime

«Le taux de valorisation générée par l'industrie agroalimentaire par rapport à l'agriculture au Maroc est trois fois plus faible qu'en Espagne».
MAP

Fromagerie des Doukkalla décroche la quadruple certification QSE

Les installations, site de fabrication et unités administratives de Fromageries des Doukkala viennent de décrocher la quadruple certification Qualité, Sécurité, Environnement.
Selon la lettre d'information de Centrale laitière, Fromagerie des Doukkala devient ainsi la toute première entreprise marocaine à décrocher la consécration internationale « QSE 4 en 1 ». Cette distinction confirme la bonne organisation et la gestion appliquée autour des quatre sujets d'évaluation que sont les procédés de fabrication du fromage fondu et fromage frais, ainsi que l'examen des fonctions commerciales, export et marketing de son siège social.

Centrale Laitière lance la plus grande ferme laitière d'Afrique

Centrale Laitière, filiale de l'ONA, vient de lancer dans la région du Gharb, la plus grande ferme laitière d'Afrique. Ce projet pilote, qui sera opérationnel au deuxième trimestre de cette année, prévoit l'exploitation de 3 500 vaches laitières sélectionnées pour l'année 2009. A l'horizon 2012, ce nombre passera à 10 000 têtes et la production avoisinerait les 90 millions de litres de lait. Ce projet, premier du genre et réalisé en partenariat avec la SOMED, elle aussi filiale de l'ONA, assurerait certainement à Centrale Laitière ses approvisionnements en lait cru.

Prix de mérite pour les industries agroalimentaires

Le secteur de l'agroalimentaire était à l'honneur lors du dernier Salon de l'agriculture de Meknès (SIAM 2009). Sur l'ensemble des prix décernés par SM le Roi Mohammed VI, pas moins de 6 grands industriels appartenant aux filières agroalimentaires ont reçu une reconnaissance de mérite, chacun dans sa catégorie. On trouve ainsi parmi les gagnants, la Société Nord Afrique de conditionnement (Coca cola, section Miami), pour le prix du meilleur stand, remis à son DG Mohamed Rguig ; le prix d'investissement remis à Mohamed Hassan Bensalah, PDG de Holmarcom ; le prix d'intégration et d'action sociale remis à Kacem Bennani Smires, directeur de Delassus ; le prix de la diversification remis à Victor Esperito Santo, directeur de Nestle Maroc ; le prix d'intégration et de diversification, remis à Mohamed Laabi, directeur d'ATZAL ; et le prix de valorisation des produits animaliers remis à Tahar Bemezzagh, PDG de Koutoubia (Pôle environnement).

L'heure légale avancée de 60 mn

A partir du dimanche 31 mai 2009 à minuit, l'heure légale au Royaume sera avancée de 60 mn. A travers cette mesure, qui émane d'un décret du ministère de la modernisation des secteurs publics, le gouvernement vise à renforcer les économies en énergie et à réduire le décalage horaire entre le Maroc et ses partenaires économiques régionaux et internationaux.
Le retour à l'ancien horaire se fera le jeudi 20 août 2009 à minuit, date qui coïncide avec le début du mois sacré du Ramadan.

Papelera change de dénomination sociale

Papelera de Tetuan vient d'élire domicile à la zone industrielle de Tanger et projette de changer sa dénomination sociale. Ces deux résolutions, rapportées par un communiqué de l'entreprise, ne seront effectives qu'après approbation de l'assemblée générale qui se tiendra le 11 juin prochain. Société spécialisée, entre autres, dans la fabrication de l'emballage alimentaire, Papelera avait clôturé l'année 2008 avec un bénéfice net de 63,3 millions DH. Un chiffre issu de la plus-value de 148 millions DH, générée par la cession du terrain d'un site à Tétouan qui appartient à l'entreprise.

Dixit...

Tariq Sijilmassi,
PDG du Crédit Agricole du Maroc

«L'agro-industrie est un des métiers forts du Maroc, un secteur sur lequel le pays s'appuie pour assurer sa sécurité alimentaire et sa compétitivité à l'export»

L'Economiste

620 exposants au SIAM 2009

Erigé à la place du site historique de «Sahrij Souani», au jardin «Jnane Benhalima», sur une superficie de 100.000 m2 dont 60.000 m2 couverts, le SIAM ne cesse de gagner en maturité. Placée sous le signe de «Le plan Maroc Vert», l'édition 2009 du Salon s'est articulée autour de neuf pôles thématiques dédiés aux 16 régions du Royaume, à la production agricole et agroindustrielle, à l'élevage, au machinisme agricole, à l'agro-fourniture, à l'environnement et nature, à la valorisation des produits du terroir, aux sponsors et institutionnels et à l'international.
620 exposants, dont 160 internationaux, ont pris part à cette 4ème édition. La France a été représentée cette année par 112 exposants contre 20 lors de la première édition. Selon, Jawad Chami, le commissaire du SIMA, ce dernier a reçu quelque 700.000 visiteurs. Aujourd'hui, le constat est plus qu'évident : considéré comme un support promotionnel de l'agriculture du pays, le SIAM est devenu un rendez-vous incontournable pour les professionnels agricoles marocains et étrangers.

S.M. le Roi préside la cérémonie de remise des trophées du SIAM 2009

Sa Majesté le Roi Mohammed VI a présidé une cérémonie de remise des trophées et attestations de mérite aux lauréats et à plusieurs participants à la 4ème édition du Salon international de l'agriculture SIAM) qui s'est déroulée du 22 au 27 avril derniers. Ces trophées, qui ont couronné cette grande manifestation agricole, ont été attribués à plusieurs professionnels du secteur dont les unités se sont distinguées dans leurs domaines respectifs par leur esprit d'innovation, de mobilisation et de promotion de leurs produits. Les lauréats récompensés se sont distingués au niveau des pôles dédiés, notamment à la production agricole et agro-industrielle, à l'élevage, aux machines agricoles, à l'agro-fourniture, à l'environnement, à la valorisation des produits du terroir et à l'international. La remise par le Souverain de ces distinctions traduit l'intérêt qu'accorde S.M. le Roi au développement du secteur agricole au service de l'investissement productif et du développement durable.

Changement au conseil d'administration de la Centrale laitière

Mouatassim Belghazi, PDG de l'ONA, sera désormais le représentant permanent de son groupe au sein du conseil d'administration de la Centrale Laitière, elle-même filiale de l'ONA. C'est ce qui ressort du projet de résolutions de l'exercice 2008 de la Centrale Laitière, qui a été validé par l'AG de cette dernière au mois de mai dernier. Parmi les autres résolutions, la démission de José Giro du poste d'administrateur et la cooptation, en qualité d'administrateur, du français Gervais Danone qui sera représenté par Sophie Bouheret. Le mandat de cette dernière viendra à expiration à la date de la prochaine AG ordinaire qui statuera sur les comptes de la filière de l'ONA en 2013.

Dixit...

Kacem Bennani Smirès, directeur général du groupe Delassus.

«Nous avons transmis au gouvernement une requête pour que la Smaex augmente ses capacités d'assurance en faveur des exportateurs. Nous avons obtenu l'accord de principe du ministère des Finances, mais aucune décision définitive n'a été prise à ce jour»

L'Economiste

Holmarcom prône la stratégie com'

Le groupe des Bensalah, Holmarcom, fait désormais de la communication un de ses piliers stratégiques. Mohamed Hassan Bensalah, PDG du groupe a déclaré récemment à la presse, que «la volonté de communiquer sur le groupe Holmarcom est bien réelle». Pour étayer ses dires, Hassan Bensalah a confirmé la création d'une direction, au sein du groupe, dédiée exclusivement à la com' institutionnelle avec pour mission, «la valorisation des réalisations du groupe et l'enracinement de son image auprès de sa cible».
Présent sur plusieurs secteurs, notamment l'agroalimentaire avec Somathes, Mass Céréales Al Maghrib, Oulmès, les Eaux minérales d'Oulmès et la carte Pepsi, le groupe vient aussi de lancer le 6 mai dernier une grande opération d'investissement, portant sur «Air Arabia Maroc», une nouvelle compagnie aérienne.

ACCOR
Services

Solutions Accor Services

Vous allez faire Des heureux...

Compad

Ticket Restaurant®

La solution repas préférée des salariés

Des avantages pour les salariés et pour les employeurs
Entièrement défiscalisé, le Ticket Restaurant offre une réelle augmentation du pouvoir d'achat de vos collaborateurs. C'est la solution pour les motiver et augmenter leurs performances sans augmenter vos charges salariales. Ces titres des services garantissent une pause-déjeuner de qualité à vos collaborateurs et leur offrent la souplesse de déjeuner dans l'ensemble des restaurants affiliés au réseau Accor Service Maroc. Ils peuvent également être utilisés pour les achats de denrées alimentaires dans les enseignes de grande distribution et chez les détaillants.

0% D'IMPÔTS !

Ticket Compliments®

Le plaisir de choisir

Le Ticket Compliments® vous permet de faire plaisir sans contrainte, en laissant aux heureux bénéficiaires la liberté de s'offrir le cadeau qui correspondra réellement à leurs envies.
Le concept chèque cadeau du Ticket Compliments® proposé par Accor Services donne à leurs destinataires la liberté de s'offrir le cadeau de leur choix. D'une valeur unitaire de 100 DH et portant le nom de votre société, le Ticket Compliments® peut être échangé auprès du plus large réseau d'enseignes et de boutiques à travers le Royaume.

100% DÉDUCTIBLE D'IMPÔTS !

Accor Services Maroc S.A.S – 11 Boulevard Zerktouni – 20100 Casablanca
Tél. : 05 22 222 872 – Fax : 05 22 224 265 – info-maroc@accor.com – www.accorservices.ma

Séminaire à Casablanca sur l'optimisation de l'ALE Maroc–USA

L'ambassade des Etats-Unis d'Amérique au Maroc organise, en partenariat avec Maroc Export (Centre marocain de promotion des exportations) et l'AmCham (chambre de commerce américaine au Maroc), un séminaire sur l'accord de libre d'échange (ALE) entre le Maroc et les Etats-Unis. L'évènement, qui se tiendra le 9 juin au Royal Mansour à Casablanca, aura pour thème principal, l'optimisation du commerce avec les Etats-Unis dans le cadre de l'ALE. Selon un communiqué du service des affaires publiques de l'ambassade américaine à Rabat, le séminaire sera marqué par la participation d'experts et de spécialistes des secteurs privé et public. Financé par l'Initiative de Partenariat au Moyen-Orient (MEPI) du Département d'Etat américain et mis en œuvre par International Executive Services Corps (IESC), son principal objectif est «d'aider les entreprises marocaines à mieux tirer profit de l'Accord de Libre Echange conclu avec les Etats-Unis». Comme l'expliquent les organisateurs, diverses présentations permettront, durant le séminaire, de «donner une meilleure compréhension des exigences techniques de l'ALE, de recommander les bonnes pratiques et les expériences tirées d'autres pays bénéficiant d'ALE similaires conclus avec les Etats-Unis, de proposer les voies et les moyens pour promouvoir les produits et services sur le marché américain et identifier des partenaires commerciaux américains potentiels».
Pour rappel, l'accord de libre-échange entre les Etats-Unis et le Maroc, signé le 15 juin 2004, est entré en vigueur le 1er janvier 2006. Les exportations marocaines, à ce jour, restent très peu diversifiées vers un marché aussi porteur que celui des Etats-Unis. Selon des projections rendues publiques avril dernier, les cabinets Roland Berger et Capital Consulting, sollicités pour une étude par la CGEM, le volume de exportations marocaines vers les Etats-Unis atteindrait, à l'horizon 2015, 1,2 milliard DH, hors phosphates et engrais. Deux produits qui représentent, à eux seuls, plus de 60 % du volume des exportations !

Plast expo 2009. 97 exposants et 19 pays au rendez-vous

La 3ème édition du Salon international du plastique, du caoutchouc, des composites, de l'emballage et du conditionnement pour le Maroc et l'Afrique du Nord (Plast expo) réunira quelque 97 exposants de 19 pays. Organisé par l'Association marocaine de plasturgie (AMP) en coopération avec Forum 7 et «fairtrade», Plast expo 2009 se tiendra du 2 au 5 juin à la Foire internationale de Casablanca.

L'Institut de la minoterie organise ses 3èmes journées techniques

L'Institut de formation de l'industrie meunière (IFIM) organise, les 24 et 25 juin prochains, la troisième édition de ses journées techniques au sein de ses locaux à Casablanca. Selon un communiqué de l'institut, ces deux journées d'études se présentent comme une opportunité de mise en relation et d'échanges techniques et commerciaux entre les différents acteurs qui interviennent dans le secteur de minoterie, notamment les professionnels de la minoterie industrielle, les industriels de la deuxième transformation, les importateurs de blés et les collecteurs, les équipementiers et les fabriquant d'additifs alimentaires, et les représentants des autorités de tutelle. Parallèlement, des conférences et des tables rondes, prévues à cette occasion, mettront sous la loupe différents thèmes qui touche directement un des principaux secteurs de l'économie nationale. D'ailleurs et parmi ces thèmes, les conférenciers se pencheront sur les recommandations du diagnostic stratégique du secteur meunier qui vise le renforcement de la visibilité des professionnels, et l'évolution de l'environnement réglementaire et les opportunités et contraintes du marché des céréales, à l'international comme sur le plan national. Ces 3èmes journées de l'IFIM seront également l'occasion pour valoriser «les évolutions technologiques et scientifiques, susceptibles d'améliorer la qualité et la productivité des opérateurs de la filière céréalière en général et du secteur meunier en particulier».

Alitec, le salon B2B des technologies alimentaires, du 2 au 5 juin

15 exposants de 4 pays vous donnent rendez-vous du 2 au 5 juin 2009 à la Foire Internationale de Casablanca pour les rencontres de l'alitec, le salon B2B des technologies agroalimentaires. Les exposants viennent d'Allemagne, de Chine, de France et du Maroc.

L'alitec 09, auquel Resagro est partenaire media, se tiendra conjointement à Plast expo '09 (89 exposants de 19 pays), le 3ème Salon International de l'Industrie des Plastiques et du Caoutchouc pour le Maroc et l'Afrique du Nord, et Printpack expo '09 (22 exposants de 8 pays), le Salon International des Technologies de l'Impression et de l'Emballage.

alitec '09 est garant d'un positionnement strictement B2B, répondant à la demande de l'industrie alimentaire marocaine qui appelle de ses vœux un salon international dédié aux technologies de l'alimentation et de la boisson. Un salon où décideurs de l'industrie alimentaire du Maroc rencontrent des fournisseurs de machines et d'équipements internationaux de premier plan pour créer des réseaux de contacts et réaliser des affaires.

À l'origine, l'événement a été initialisé par l'Office des Foires et Expositions de Casablanca, OFEC, une institution nationale marocaine existant depuis 1952.

Les organisateurs

Forum 7 et fairtrade sont organisateurs délégués de alitec '09. L'agence Forum 7, sise à Casablanca, a organisé depuis 1987 plus de 80 événements d'importance majeure à vocation marocaine et internationale et a été consacrée première agence de communication événementielle au Maroc par l'Association des Agences Conseil en Communication « AACC ». Forum 7 œuvre au sein d'un réseau international d'organisateurs de qualité.

La Société fairtrade, fondée en 1991, est aujourd'hui une société de premier plan dans le domaine de l'organisation de salons internationaux hautement professionnels au sein de marchés émergents. fairtrade est sise à Heidelberg, en Allemagne, et entretient dans le monde un puissant réseau de filiales, d'agences et de partenariats.

La notoriété de Drinktec, connu comme étant le premier salon au monde des technologies des boissons et des aliments, n'est plus contestée. Organisé du 14 au 19 septembre prochains au Parc des expositions de Munich, l'évènement compte sur la participation de quelques 1 500 exposants de 60 nationalités et un visitorat estimé à 70 000 personnes issues de 160 pays.

Par Mounir El Figuigui

Drinktec 2009

La messe mondiale des industries des boissons

Drinktec 2009, qui se tiendra du 14 au 19 septembre au Parc des expositions de Munich, en Allemagne, table sur la participation de plusieurs experts du monde entier pour débattre de l'avenir de l'industrie des boissons. Le salon qui attend un visitorat de quelques 70 000 personnes sera l'occasion pour les fabricants du monde entier, de rencontrer tous les grands producteurs et négociants de boissons et d'aliments liquides.

Des process exposés en taille réelle

Si Drinktec est le salon leader sur son secteur, c'est aussi parce que l'ensemble de la chaîne de transformation y est représentée. Les fabricants proposent, en effet, les toutes nouvelles technologies destinées à la production; au soutirage; à l'emballage de boissons et des aliments liquides ; et aux matières premières et solutions logistiques. «Une des caractéristiques de Drinktec est que les installations, les systèmes et les machines sont entièrement montés», rapporte un communiqué des organisateurs.

En effet, sur les 132 000 m² de surface du salon, les machines et installations, en fonctionnement, permettent d'observer le déroulement de la chaîne du processus toute entière. Parallèlement, des experts indépendants animeront plusieurs conférences avec des thèmes situés à différents niveaux du secteur: «pack carton ou bouteille en PET ?», «comment imposer des augmentations de prix sur le marché», ou encore «comment développer, positionner et défendre des marques»,...

Outre les différents séminaires, cette édition sera marquée par la remise du premier prix des techniques de laiterie, qui récompense une innovation dans le domaine, mais uniquement à l'échelle européenne.

D'autres forums, très attendus durant le Drinktec 2009, débattront autour des concepts d'édulcoration innovants et leurs applications dans les boissons, et sur les techniques de tenue en cave,...

Enfin, l'offre du salon Drinktec sur le thème du PET (polyéthylène téréphtalate) sera complétée par un troisième congrès mondial, qui regroupe différents niveaux d'intéressés autour des innovations sur le segment PET et les nouveaux produits pour le remplissage de contenants en PET.

Alitec'2009

Salon professionnel des technologies agroalimentaire
Du 2 au 5 Juin 2009 à l'OFEC de Casablanca.

Plast'Expo 2009

Salon professionnel des industries plastiques
Du 02 au 05 juin à l'OFEC de Casablanca

Biotech China 2009

Salon des biotechnologies
Du 01 au 03 juin 2009 à Shanghai en Chine

Print pack'2009

Salon international de l'imprimerie et des industries de l'emballage
Du 02 au 05 juin à l'OFEC de Casablanca

Alimentaria Mexico 2009

Salon international de l'alimentation et des boissons
Du 02 au 04 2009 à Mexico au Mexique.

Chimie Expo

Salon international pour l'industrie chimique et para chimique
02 au 05 2009 à Casablanca.

SIL

Salon international de l'emballage
Du 02 au 05 juin 2009 au Fira de Barcelona. Espagne.

MOUNYA COURSES

La solution la plus efficace pour vos courses, livraisons et distributions de documents sur Casablanca et Rabat.

MOUNYA COURSES • 95 rue Mesk Ellile • 20200 Casablanca
Tél. : 05 22 36 42 30 / 31• Fax : 05 22 36 39 73
E – mail : mounyacourses@menara.ma

Des stations fixes de pesage au petit doseur dynamique, l'offre du marché en matériel de pesage à l'échelle national est plus orientée vers les unités de commerce. Dans l'agroalimentaire, les unités de production pratiquent, à chaque étape, une application de mesure, quantifiée ou non quantifiée, afin d'assurer la performance de la production et la qualité du produit final.

Par Nawfel Bennani

Pesage industriel

Le poids de la mesure

Dans l'industrie agroalimentaire, les opérations de dosage, pesage et comptage interviennent pratiquement à chaque étape de transformation. Ces tâches sont confiées à des opérateurs polyvalents mais aussi à des professionnels spécialisés comme le technicien ou l'ingénieur en métrologie, le responsable qualité...Le secteur du dosage, pesage et comptage est celui de la métrologie. Il désigne, en fait, les industries spécialisées dans la fabrication et l'installation de d'équipement spécifiques à ces opérations : balance, doseuse, trieuse pondérale...

D'un point de vue législatif, leurs équipements doivent respecter des normes de sécurité et des normes métrologiques, concernant la précision, l'exactitude et la justesse de leurs équipements. Au Maroc, le volet législatif est confié à la Division de la métrologie dépendant du ministère de l'industrie. Au-delà du conseil, ses prérogatives sont liées directement au contrôle de la conformité des machines de pesage présentes dans les industries, le commerce et les grandes surfaces. Mais, son rôle ne consiste pas seulement dans le contrôle. Toute enfreinte, fraude ou inconformité dans la mesure des matériaux de pesage et donc dans l'étiquetage du produit fini est soumise à de lourdes sanctions.

Certification de la qualité

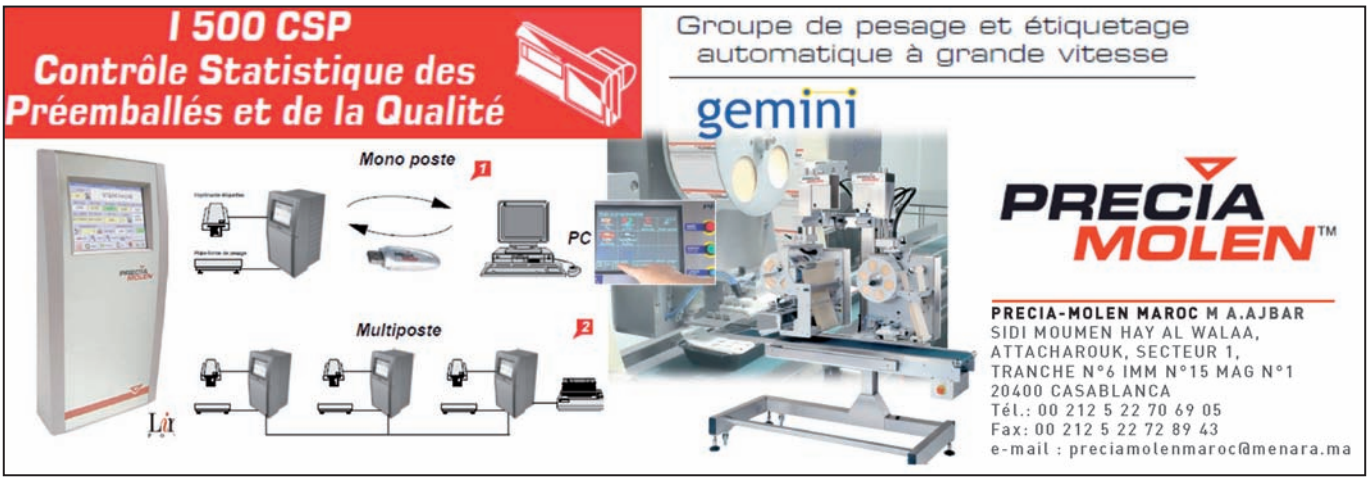
Pourtant le choix de la traçabilité de la chaîne d'étalonnage, autrement dit, du raccordement du moyen de mesure à la chaîne d'étalonnage nationale est un point délicat de l'assurance de la qualité en métrologie. Le système national d'étalonnage mis en place pour assurer le raccordement des références et des instruments de mesure aux étalons nationaux est fondé sur des laboratoires officiellement accrédités. La notion de raccordement recouvre l'étalonnage ou la vérification, alors que dans l'organisation d'une chaîne d'étalonnage, on peut défi-

Le I 500, un terminal développé par Precia-Molen

L'indicateur I 500 de est un terminal de pesage développé par Precia-Molen pour répondre aux besoins de l'agro-industrie à différents niveaux d'application : l'étiquetage, le contrôle statistique des préemballés, le tri pondéral, et la formulation.
librement programmable, le I 500 est approuvé pour les usages réglementés, notamment la directive 89/336/CEE relative à la compatibilité électromagnétique et directive 73/23/CEE, relative aux équipements basse tension.
Sur le volet caractéristiques, l'écran tactile graphique couleur du I 500, procure au terminal une ergonomie unique sur les équipements de pesage industriel. Le concepteur du terminal, Precia Molen, propose de nombreux logiciels associés, tels le groupe d'étiquetage, le contrôle de statistiques des préemballés, la trieuse pondérale, la formulation manuelle / centrale de pesées, la gestion pont-bascule,...
Le système d'exploitation Linux temps réel, permet de positionner le terminal I 500 comme un outil de production fiable. «L'intégration d'une véritable base de donnée, assure une intégrité et des performances rarement rencontrées sur ce type d'appareil», explique un communiqué du constructeur.

Caractéristiques modulaires
- Disque dur statique (Flash Disk) à grande capacité évolutive.
- Gestion de 1 à 3 bascules (multi-voies avec sommation).
- Ports séries.
- Sorties analogiques.
- E/S TOR.
- Port parallèle.
- Port Ethernet.
- Port USB pour mémoire amovible (clef USB).
- Port connecteur pour cartes d'extension au format PC104.

nir plusieurs types d'étalons :
Primaire, un étalon qui est désigné ou largement reconnu comme présentant les plus hautes qualités métrologiques et dont la valeur est établie sans se référer à d'autres étalons de la même grandeur ; L'étalon de référence, qui est un étalon, en général de la plus haute qualité métrologique disponible en un lieu donné ou dans une organisation donnée, dont dérivent les mesurages qui y sont faits ; l'étalon de transfert, utilisé comme intermédiaire pour comparer entre eux des étalons ; et enfin l'étalon de travail qui est utilisé couramment pour étalonner ou contrôler des mesures matérialisées, des appareils de mesure ou des matériaux de référence.



La gamme BPRO, new generation!

Des performances améliorées et un nouveau design. Les balances BPRO représentent une nouvelle génération de balances poids prix. Stables et robustes, elles pèsent, enregistrent les transactions et impriment très rapidement. Afficheur : LCD 7 segments Largeur d'impression : 2 pouces
Connexion : Ethernet RJ45 ou sans fil.

Widlcat, un travail au quotidien !

La gamme WILDCAT sert pour vos applications simples quotidiennes dans des zones sèches, telles que le service de réception ou l'entrepôt, et aussi bien dans des zones humides.
Le terminal avec son grand écran est rapide et facile à faire fonctionner.
Il peut communiquer avec un PC grâce à son interface RS232 intégrée.
La balance dispose d'une fonction de comptage simple mais elle peut également être utilisée pour le tri ou le pesage de contrôle+/-.

WTB, plus pour l'hôtellerie

- Pesage avec plage de tolérance (Checkweighing). Entrée de la valeur limite supérieure/inférieure grâce à deux touches flèches. Un signal acoustique et optique assiste le portionnement, le dosage ou le triage
- Affichage ultra rapide, valeurs de pesée stables en 0,8 s
- Double affichage en série
- Boîtier. En matière plastique (ABS). Surfaces lisses et arrondies sans coins, faciles à nettoyer. Conçue pour les conditions d'hygiène très strictes de l'industrie alimentaire
- Poignée encastrée sur la partie inférieure, pour le transport
- Fonctionnement sur accu interne, durée de service env. 100 h, temps de charge env. 15 h. Fonction AUTO-OFF après 15 min afin de préserver l'accu

STB, s'accommode dans l'agroalimentaire

- Waterproof
- Très robuste
- Etanche IP 67
- Indicateur de niveau et pieds à vis pour le nivelage
- Entièrement en inox y compris le capteur protégé au silicone
- Colonne pour le positionnement libre.
- Afficheur à positionnement libre.
- Affichage Net/Brut/Tare
- Possibilité de comptage de pièces.
- Portée jusqu'à 50 Kg et la précision 5g
- Dimension du plâteau : 355 x 305 x 95 mm
- Interface de données RS 232
- Programme d'ajustage CAL seulement pour les balances homologuées. Poids de contrôle contre prix supplémentaire.
- Affichage Net/Brut/Tare
- Afficheur positionnement libre
- Indicateur de niveau et pieds à vis pour le nivelage

Une erreur dans la mesure est toujours présente

Dans le pesage, la notion d'erreur est toujours possible. On peut distinguer les erreurs systématiques, qui sont des erreurs reproductibles reliées à leur cause par une loi physique, donc susceptible d'être éliminées par des corrections convenables. Les erreurs aléatoires qui sont des erreurs, non reproductibles, qui obéissent à des lois statistiques. Et les erreurs accidentelles résultant d'une fausse manoeuvre, d'un mauvais emploi ou de dysfonctionnement de l'appareil. Elles ne sont généralement pas prises en compte dans la détermination de la mesure. En fait, les équipements de mesure doivent être contrôlés régulièrement même si la qualité des résultats peut changer durant l'utilisation quotidienne. L'utilisateur devrait réaliser ces contrôles à intervalles réguliers ou avant leur première utilisation quotidienne.
Les balances comme les bascules sont testées à l'aide de poids externes. Ces poids doivent être accompagnés d'un certificat d'étalonnage en cours de validité édité par un laboratoire de d'étalonnage accrédité. Les tests doivent être réalisés à intervalles fixes, réguliers et les résultats doit être documentés (date, heure, n° de série de la balance, nom de l'opérateur, ...).

Quelques types de pesage dans le commerce et l'agro-industrie

Le système de point de vente

Le système de point de vente électronique utilisé de concert avec des caisses enregistreuses ou des ordinateurs s'entend d'un élément peseur ou d'une balance non calculatrice relié à une caisse enregistreuse électronique ou à un ordinateur et destiné à la vente directe à un client de marchandises pesées individuellement. La caisse enregistreuse ou l'ordinateur lit le poids brut produit par la balance, peut calculer le poids net en fonction de la tare appropriée et calcule un prix total proportionnel au poids de la marchandise étant mesurée. Le prix unitaire de la marchandise peut être entré manuellement ou peut être obtenu par l'entremise d'un

code PLU (code de rappel du prix). Les balances calculatrices autonomes, les classificateurs de poids et les autres balances utilisées dans la classification des poids n'appartiennent pas à la catégorie des systèmes de point de vente.

Le dynamomètre électronique

Des quelques grammes à plus de 100 tonnes, les dynamomètres électroniques apportent une grande précision. Utilisés pour le contrôle des pièces difficiles à peser sur des balances traditionnelles, les dynamomètres permettent d'obtenir rapidement le poids en décollant la pièce du sol.

Le dynamomètre mécanique

Le dynamomètre mécanique reste le matériel de pesage privilégié pour un pesage en milieu humide, salin, poussiéreux.
Le crochet peseur ou peson mécanique est idéal pour le milieu maritime, l'utilisation en atelier et en industrie, ou pour l'extérieur.

Le dynamomètre de précision

Dynamomètre de 10 à 5000 Newton.
Ces dynamomètres permettent de mesurer de façon professionnelle la force, la traction et la compression.
L'unité de mesure est le Newton pour l'ensemble de ces pesons mécaniques ou électroniques.

La Balance compacte

Les balances compactes sont idéales pour les pesées et préparations sur table.
- Préportionnement de pâte, viande, poisson, volaille, assiette de salade dans les cantine, etc.
- Pesage d'ingrédients et d'épices dans la gastronomie.
- Mélanges manuels de thés, cafés, confiseries.
- Remplissage de boîtes, etc.
- Contrôle d'emballages finis.

La balance agroalimentaire

Les balances modulables sont idéales pour le contrôle des pâtons en boulangerie ou contrôle des réceptions de marchandises.
-Pas de gaspillage et pas de pertes.
-Pesage agroalimentaire, industrie agroalimentaire, contrôle des denrées, balances de cuisine.

FreeWeigh.Net :

La solution complète pour votre contrôle qualité :
Les économies potentielles dans la production sont innombrables. Disposer d'un processus optimisé jusqu'aux limites de la quantité de remplissage garantit la conformité aux exigences légales tout en réduisant le surdosage de façon maximale.
- Diminution des pertes liées au surdosage des produits
- Eviter les sous dosage des produits
- Respect des exigences de remplissage légales
- Connectivité à plusieurs balances et instruments de mesures (Trieuses pondérales, détecteurs de métaux, PH mètre,..) en réseau Ethernet
- Surveillance et alarmes en ligne
- Elaboration de rapports automatisée
- Intégration ERP
- Investissement rapidement rentabilisé

Fagerber
GESTION DU TEMPS DE PRESENCE - CAISSES ENREGISTREUSES
GESTION DES FILES D'ATTENTE - BALANCES ELECTRONIQUES
BORNES INTERACTIVES

La solution sur mesure ...

Solo Peso 6/5Kg

Balance inventaire 150/ 300Kg

Crochet 300/600kg

Crochet 300/600kg

159 Bd Yacoub El mansour,
Entrée A. 3 ème étage N° 11
Casablanca
Usine : 9,7 Route de bouskouta
Tel. 05 22 98 32 05
Fax : 05 22 98 31 77
Tel. S.A.V. : 06 75 49 13 44
E-mail: fagerber@iam.net.ma
SAV:Skype:zakinou

L'importance de la métrologie dans la protection du consommateur final repose, entre autres, sur la justesse et la fiabilité des instruments de mesure utilisés pour la mesure des quantités et de la qualité des produits de consommation. Une mission confiée à la Division de la métrologie légale du ministère de l'industrie.

Pesage industriel

La Métrologie légale au Maroc

La justesse et la fiabilité des instruments de mesure sont contrôlées et surveillées par les services de métrologie relevant du Ministère de l'industrie, du commerce et des télécommunications, et plus précisément au niveau de la Division de la métrologie légale.

Les activités métrologiques, sur tous les secteurs, font l'objet d'opérations de contrôle destinées à s'assurer de la conformité aux dispositions techniques et réglementaires des instruments de mesure importés, fabriqués ou en service.

Ce contrôle s'effectue à plusieurs échelons, notamment à la conception des instruments de mesure ; à l'approbation de modèle ; la fabrication, réparation et importation par la vérification première; à l'utilisation par la vérification périodique des instruments en service ; et au suivi de ces opérations par la surveillance.

> Les activités métrologiques, sur tous les secteurs, font l'objet d'opérations de contrôle

Approbation d'un modèle de mesure

L'approbation d'un modèle d'instrument, première étape de contrôle, permet de vérifier et d'attester que la conception et le fonctionnement de l'instrument présenté par son fabricant ou importateur répondent bien aux dispositions réglementaires et techniques prévues par la loi et les règlements en vigueur sur la métrologie.

L'étude technique du modèle est effectuée par le service central chargé de l'approbation de modèles. Les résultats de cette étude peuvent conduire le fabricant ou l'importateur à apporter de modifications de principe ou de

Mesurage des longueurs, des vitesses et des temps

Instruments mesureurs de longueurs.
- Cinémomètres radar de contrôle routier.
- Taximètres.

Mesurage des masses
- Doseuses pondérales.
- Trieurs - étiqueteurs.
- Totalisateurs continus sur bande.
- Totalisateurs discontinus.

Mesurage dans les domaines de la santé et de la sécurité
- Manomètres pour pneumatiques des véhicules automobiles.
- Thermomètres médicaux.

Mesurage statique des volumes
- Citernes, conteneurs et réservoirs de stockage.
- Bouteilles utilisées comme récipients-mesures.
- Jaugeurs.
- Ensembles de mesurage de liquides autres que l'eau.

Mesurage de l'énergie
- Compteurs d'énergie électrique.

Mesurage dans le domaine agricole
- Instruments de mesure de la masse à l'hectolitre des céréales.
- Humidimètres.
- Saccharimètres.

fabrication aux instruments fabriqués ou importés et, par voie de conséquence, à améliorer leur qualité métrologique.

La vérification légale des instruments

La vérification première d'un instrument de mesure, deuxième étape de contrôle, a pour objet de vérifier que les instruments de mesure neufs soumis à ce régime, fabriqués localement ou importés ainsi que les instruments réparés sont conformes à un modèle approuvé et répondent bien aux prescriptions réglementaires en vigueur.
Cette vérification est effectuée suivant des procédures techniques spécifiques pour chaque instrument de mesure.
Les opérations de vérification première donnent lieu à la perception d'une redevance fixée par le décret n° 2-98-524 du 7 Joumada II 1419 (29 septembre 1998) relatif aux redevances perçues par le ministère de l'industrie, du commerce et de l'artisanat à l'occasion du contrôle des instruments de mesure.
Par contre, la vérification périodique des instruments en service soumis à ce régime a pour objet de s'assurer, à intervalles réguliers, que ces instruments ont été soumis à la vérification première et de prescrire le rajustement ou la mise hors service de ceux qui ne répondent plus aux conditions fixées par les textes en vigueur.

Pour s'assurer que les instruments en service ont été présentés à ces opérations de contrôle et qu'il en est fait un usage correct et loyal, les bureaux de métrologie relevant des délégations procèdent à des visites inopinées chez les utilisateurs d'instruments de mesure. Selon, une source proche du dossier, une série de visites de contrôles inopinés serait prévue dans les semaines à venir. Cette opération de contrôle concernerait les installations et appareillages frigorifiques des établissements de l'hotellerie et la restauration.

Maillon indispensable à l'organisation de la qualité, le métrologue répond aux besoins de mesures en exploitant toutes les données, afin d'éliminer les causes de rebut dans le processus de production et d'assurer la fiabilité des mesures d'analyses et du produit fini.

Métrologue

Il ne juge pas. Il constate!

Par Christophe Pagniez

Tous les secteurs industriels sont, aujourd'hui, concernés par la métrologie, puisque cette dernière fait partie intégrante du processus de qualité dans l'entreprise. Pour cela, le parcours du métrologue est souvent semé d'embûches. Car, même si la maîtrise de la mesure est acquise lors de la formation universitaire et ou professionnel, ce dernier doit cependant assimiler tous les process qui constituent son environnement industriel. Une démarche qui tend, et après contrôle et optimisation des facteurs de production, d'augmenter les bénéfices de l'entreprise. Globalement les nœuds du schéma d'un poste de métrologue se situent à différents niveaux de l'entreprise, notamment la gestion du parc d'instruments de mesure, le suivi des instruments, la qualification d'installation (IQ), la qualification opérationnelle (OQ) le protocole de qualification (PQ), le choix des méthodes de mesures appropriées, le calcul et la maîtrise des incertitudes, la formation du personnel, et en fin, la réalisation de l'audit.

Le métrologue ne juge pas. Il constate.

Le métrologue excelle donc dans l'art de la mesure, lorsque concrètement, il assure la bonne fiabilité des mesures effectuées dans l'entreprise, dans le cadre de la production, pour la maîtrise d'un process. Mais, également, des mesures effectuées dans le cadre des résultats des analyses, qui sont à même de garantir la qualité d'un produit par le contrôle qualité (QC). Il est également engagé dans l'activité de qualification. C'est en général, une des étapes qui se situe entre la fin de la qualification d'installation (IQ) et le début de la qualification opérationnelle (OQ). L'activité de qualification résulte, d'ailleurs, sur l'écriture du protocole de qualification (PQ), selon des données réglementaires et «constructeurs»,

répondants le plus souvent à un cahier des charges préalablement défini.

Dans son approche, le métrologue n'arbitre pas et ne juge pas. Garant du principe de la comparaison d'une mesure par rapport à un étalon de référence, afin de relever son degré de fiabilité (justesse, répétabilité, reproductibilité), il se contente dans un premier de rapporter des constats. Puis, il classe selon des modèles pré-établis, valide (conforme), rejette (non conforme), ou, le cas échéant, donne l'ordre de réparation dans le cadre de maintenance corrective et revérifie.

Le métrologue gère aussi les étalons de référence présents dans le process de production et considérés comme le moyen de mesure le plus précis, présent dans l'entreprise, pour une période donnée. Ces étalons de référence sont raccordés périodiquement, directement ou indirectement aux étalons primaires de la chaîne de métrologie nationale. Il utilise également des étalons de travail, qui sont des moyens de mesure servant uniquement aux activités de métrologie et qui sont raccordés par l'intermédiaire de l'étalon de référence, présent dans l'entreprise. Une sonde de température de référence, par exemple, permettra de vérifier une centrale équipée de 9 sondes de température, qui, elle- même, permet d'effectuer des cartographies d'enceintes thermo-régulées. Ils existent aussi des étalons que l'on appelle des étalons matérialisés, dont les caractéristiques matérialisent une mesure donnée. Par exemple, une masse pour vérifier les balances, une cale d'épaisseur pour vérifier les pieds à coulisse...

Mais, dans toute activité de métrologie, les incertitudes sont toujours à prendre en compte. Toute mesure étant entachée d'incertitude. Tout résultat, donné sans incertitude, est un résultat inexploitable. Ces incertitudes sont déterminées mathématiquement et prennent en compte l'incertitude de l'étalon utilisé pour l'opération métrologique, d'une part (incertitude que l'on trouve dans son certificat d'étalonnage); et l'incertitude de travail, la plus complexe à quantifier, car elle inclut l'incertitude liée à l'opérateur, à l'environnement, etc...

Finalement, en se portant comme dernier rempart de la validation opérationnelle, dans les conditions normales d'utilisation, le métrologue, avec pour service, le tableau de bord de l'entreprise, assiste les appareillages. Depuis leur introduction dans l'entreprise, jusqu'à leur élimination. En intervenant, évidement, à chaque changement majeur (réparations pouvant nécessiter une requalification), et en établissement des audits tout au long de leur vie. Un métier, donc, extrêmement valorisant et qui fait souvent grincer les dents lorsque ce dernier s'en va sous d'autres cieux, qu'il pense meilleur !

Avec un parcours d'exception, El M'hammedi Alaoui Hamid, le patron de GRS et de Votre Traiteur tient son métier à cœur. Son sésame de réussite dans la restauration et les métiers de bouche tient en deux mots. Le perfectionnisme et la qualité de la prestation.

Par Mounir El Figuigui

El M'hammedi Alaoui Hamid

El M'hammedi Alaoui Hamid

Un perfectionniste dans l'âme

Il est 11H du matin. El M'hammedi Alaoui Hamid nous attend déjà dans son bureau. Alors que son invité s'apprêtait à nous donner congé, le patron des lieux commence déjà à s'enquérir sur les questions de l'interview. Il faut dire que l'homme est tout le temps pressé. «Chaque minute à une valeur inestimable dans mon travail quotidien», argumente-t-il. Même partagé entre ses deux pôles d'activités, El M'hammedi Alaoui ne laisse que peu de chance au hasard. «Dans notre métier, les exigences de nos clients nous imposent d'être vigilants et surtout d'avoir des penchants pour le perfectionnisme», explique-t-il.

De l'Oncf au train royal

Ces deux entreprises, GRS (spécialisée dans la restauration globale » et Votre Traiteur (spécialisée dans les prestations de traiteur pour les dîners de gala, fêtes de mariages, et repas «spéciaux»), sont installées à quelques mètres de la gare ferroviaire du quartier Agdal à Rabat. La société Votre Traiteur réalise des opérations de catering sur des vols VIP ou des déjeuners pour les cabinets ministériaux. Pour contrôler ce qui se passe autour de ses plats, le patron de GRS et de Votre Traiteur troque sa toque pour le perchoir d'un maestro d'orchestre : les partitions de la commande, depuis le plan de travail jusqu'à la livraison des plateaux de repas isothermes, sont synchronisées.

Ses premières armes, El M'hammedi Alaoui Hamid les a aiguisées chez l'Oncf : «j'ai appris beaucoup de choses en intégrant, en 1983, l'inspection des structures hôtelières que possédait l'Office».

C'est à cette période que M'hammedi sera affecté à l'agence de voyages et de billetterie, Supratour, pour s'occuper de l'organisation des voyages de la Omra et du Hadj. Supratour, qui au début assurait la desserte des villes non desservies par le chemin de fer, élargit son métier et se charge de la gestion catring à bord des trains. Et lorsque l'ONCF décide de concéder le café-snack de la gare de l'Agdal à Rabat, Alaoui postule comme les autres cadres qui travaillaient à l'Office pour décrocher une licence de gestion.

En 1996, El M'hammedi Alaoui s'associe à Chafik Kabbaj, un architecte, pour créer GRS, une société qui gère le snack, le kiosque et la pâtisserie de la gare Rabat-Agdal.
L'homme garde, quoique officieusement, la casquette de cheminot et la direction fait souvent appel à ses services pour organiser ses buffets d'évènements.
En 1993, El M'hammedi Alaoui est diligenté pour ériger le restaurant Mamounia dans le pavillon du Maroc à l'Expo de Séville, tenu alors par la Royal Air Maroc. Il y restera 4 mois. Les produits, importés depuis le Maroc, sont scrupuleusement contrôlés pour pouvoir franchir les douanes espagnoles. Il finit, toutefois, par avoir la vraie consécration d'un parcours déjà bien garni; «J'ai eu le privilège de gérer la restauration à bord du train royal».

Le fils sur les pas du Père

L'idée d'un service traiteur viendra très timidement chez Alaoui. La société «Votre Traiteur» ne sera créée qu'en avril 2004. En fait, Globe Restauration et Services opérait, aussi, dans la prestation traiteur, jusqu'à ce que Alaoui devine que la gestion, la rationalisation du travail et le calcul des coûts se confondaient.
Le nouveau service peut assurer une prestation allant d'une à six cents personnes : repas individuels, cocktails ou grands dîners. Le choix numérique n'est pas fortuit, il est plutôt stratégique.
GRS, quant à elle, avait hérité d'une gestion qui datait de «l'ère Supratour» et de ses charges salariales lourdes: «sur le contrat passé avec l'ONCF, il était hors de question de renvoyer qui que ce soit. Il fallait surtout leur expliquer que si on n'est pas rentable, on ne pouvait pas suivre», ajoute El M'hammedi Alaoui.

> Mais dans tous les cas, un concurrent reste, avant tout, un confrère

Même si au niveau de la production, Votre Traiteur avait finalement opté pour des recrutements par profils, Alaoui exige toujours de ses collaborateurs la rigueur et surtout l'assiduité. «Le croissantier travaille toute la nuit pour que le client puisse avoir sa viennoiserie à 6h de matin», renchérit El M'hammedi. Pour lui, il faut toujours donner bonne impression dès le départ.
Quand il s'agit de réapprovisionner ses stocks, GRS se garde toujours le soin de choisir ses fournisseurs, surtout pour la viande, la volaille ou le poisson. Ces mêmes fournisseurs sont tenus de présenter une attestation à délivrer aux autorités municipales en cas de contrôle d'hygiène. «Même si nos marges sont réduites, nous choisissons des fournisseurs capables de prouver leur conformité aux normes d'hygiène et de production reconnus», explique-t-il. Toujours avec un souci d'hygiène GRS a son propre médecin de travail. Chaque année, le personnel réalise un check-up complet et le médecin passe dans les cuisines une fois par semaine pour s'enquérir de la santé du staff. Le petit groupe travaille aujourd'hui à l'image d'un hôtel miniaturisé : gestion de l'économat, entreposage du matériel sur le dépôt, relevés mensuels de la valeur du matériel perdu... «Nos prestations et nos achats sont facturés et notre comptabilité est tenue à jour», explique-t-il. En innovant constamment au niveau de la prestation et en créant une veille informelle au niveau du secteur, Alaoui se prépare déjà à une concurrence qui se fait sentir : «si je ne suis pas menacé aujourd'hui, demain je le serai. Mais dans tous les cas, un concurrent reste, avant tout, un confrère». Omar, le fils, suit désormais les pas de son père El M'hammedi Alaoui. A 23, le jeune Omar est déjà bradé de diplômes d'instituts de management hôtelier à Nîmes et à Vatel en France. Après, une période de stage au célèbre Mamounia de Marrakech, Omar exerce au Royal Meridien Phuket Yacht Club, sur la plage de Nai Harn, au Thaïlande. Dans les yeux de El M'hammedi Alaoui, une lueur passe...Peut-être la fierté de se prendre en photo avec un article d'un journal professionnel thaïlandais qui cite son fils, Omar.

from Ja-
ppointed
anager –
al Hotels
mano has
in Polit-
Mt Car-
sity in the
y worked
the Hil-
Bangkok
r, and he
0 years'
anager of
npanies.
ntral Ho-
was the
r of Izu-
iland) in
years.

Omar Alaoui, 22, from Morocco, has been appointed Assistant Food and Beverage Manager at Le Royal Meridien Phuket Yacht Club. He is a graduate in International Hotel Management from VATEL, The International Hotel & Tourism Management School in Nimes, France. Mr Alaoui has worked as a management trainee in the F&B department at Sheraton Grande Laguna Phuket, and as a management trainee in the financial department at the La Mamounia Palace in Marrakesh, Morocco.

Omar, le fils, suit désormais les pas de son père

Il exige toujours de ses collaborateurs la rigueur

Dans les yeux de El M'hammedi Alaoui, une lueur passe

Le Maroc présentes ses textes sur les AOC à l'OMC

Le Maroc vient de déposer auprès des pays membres de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), ses nouveaux textes sur la protection des signes distinctifs d'origine et de qualité, concernant les produits alimentaires et halieutiques. Les Appelations d'origine contrôlées (AOC), appelées aussi Indications géographiques (IGs) sont, en fait, des droits de propriété intellectuelle. Comme les marques ou les noms commerciaux, elles servent à identifier des produits sur les marchés. Bien utilisées et protégées, elles peuvent devenir un outil de marketing fort intéressant car elles permettent de véhiculer de nombreuses informations du producteur au consommateur. La variété des produits identifiés par les IGs est illimitée et tous les pays peuvent avoir de tels produits.
L'indication géographique (IG) donne aux producteurs de la région désignée le droit exclusif d'utiliser ce signe. De ce fait, ils peuvent empêcher toute utilisation incorrecte, usurpation ou imitation de l'IG sur des produits ne provenant pas de la région désignée ou ne respectant les qualités prescrites par l'IG. Les indications géographiques garantissent en outre que le consommateur n'est pas induit en erreur par des indications trompeuses. A l'heure actuelle, l'Accord sur les ADPIC (Aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent aux commerce ou Accord TRIPS) de l'OMC constitue le principal instrument international pour la protection des indications géographiques.
Cet accord crée un déséquilibre injustifié qu'il convient de supprimer, puisqu'il n'assure pas la même protection pour les produits.
Au Maroc, on compte deux AOC, à savoir Les Coteaux de l'Atlas, un vin produit par les Celliers de Meknès et l'huile d'olive de Tiout
L'huile d'argan, dont le Maroc est le seul pays d'origine, a désormais elle aussi une Indication géographique de protection (IGP).

Eclipse dévoile sa nouvelle gamme de vins d'exception

Eclipse, le vin rouge marocain au cru de 2001 et 2003, revient cette année avec une gamme élargie, signée par «Les Deux Domaines» et soulignée par une identité visuelle renouvelée. Issu du mariage de deux cépages de caractère, le Grenache et la Syrah, Eclipse est élevé 15 mois en fûts de chêne neuf français. Le Nouveau-né de la gamme, un rosé élaboré à partir des cépages Cinsault pour la finesse et Grenache pour la puissance, Eclipse Rosé est issu de sa cuvée 2008. Selon un communiqué de Les Deux Domaines, Eclipse «s'inscrit pleinement dans les tendances d'une gastronomie légère et créative, éventuellement avec une touche asiatique, et s'imposera également comme un must à l'apéritif ».

Meilleur note pour Volubilia sur le guide italien Extravergine 2009

Pour la deuxième année consécutive, l'huile d'olive Volubilia obtient une note de 96 / 100 dans le Guide italien de référence EXTRAVERGINE 2009. Cette note est la meilleure du guide qui regroupe plusieurs centaines d'huiles d'olives extra vierges du monde entier. D'autres huiles d'olives marocaines étaient aussi dégustées.
L'Huile d'olive Volubilia, distribuée par Foods & Goods, figure déjà depuis 4 ans dans ce guide de référence et a obtenu à Rome, en 2005 le Prix de La Meilleure huile d'olive extra vierge (sur plus de 3000 dégustées). En 2007, toujours à Rome, elle obtient encore une fois le Prix de la Meilleure Huile d'olive Extra Vierge Etrangère.

Koutoubia obtient le Prix de valorisation des produits animaliers

Le groupe Koutoubia vient d'être récompensé par « le Prix de valorisation des produits animaliers » remis par SM le Roi, à l'occasion du denier Salon de l'agriculture. , Par ailleurs, Koutoubia vient de lancer son nouveau concept « les magasins TAHAR » qui représentent une chaîne spécialisée dans la boucherie nouvelle et la charcuterie fine. Après Casablanca et Mohammedia, la chaîne compte, d'ailleurs, élargir son implantation dans plusieurs villes du Royaume, notamment Rabat, Fès, Marrakech, et Tanger.

Label'Vie rachète le Supermarché Souissi à Rabat.

Jamais deux sans trois ! L'enseigne de la grande distribution Label'Vie serait, à partir du 15 juin prochain, le nouveau propriétaire de l'un des premiers supermarchés de la capitale du pays, Supermarché Souissi. Cette opération de rachat est la troisième action de repositionnement sur le segment des GMS, lancée au cours des deux mois derniers par l'enseigne : le rachat des deux Franprix de Casablanca et la création d'une filiale commune avec Carrefour.

Les Vinaigreries Chérifiennes relifte Pikarome

La société VCR (Vinaigreries Chérifiennes Réunies), spécialisée dans les sauces et condiments, vient de relifter toute sa gamme de produits Pikarome, en commençant par son identité visuelle. Le but derrière cette opération est de repositionner Pikarome sur le segment haut de gamme, tout «en respectant le pouvoir d'achat du consommateur», comme l'explique un communiqué de VCR. Cette dernière avait fait appel à une agence française spécialisée pour la conception des nouveaux emballages de la marque.

Kraft Foods maintient ses prévisions pour 2009

Le groupe alimentaire Kraft Foods vient de faire état d'une hausse de 10% de son bénéfice net à 662 millions de dollars, au premier trimestre de cette année.
L'ex-filiale du géant américain du tabac Altria, devenue totalement indépendante il y a deux ans et propriétaire notamment de la marque LU, explique dans un communiqué que les hausses de ses prix effectuées l'an dernier et ses initiatives pour réduire ses coûts ont plus que compensé l'augmentation de ses dépenses en matières premières».
Le bénéfice a également été tiré vers le haut par un gain de 87 millions de dollars sur des contrats de couverture liés aux achats de matières premières. Sur l'ensemble de l'exercice 2009, le groupe table sur une croissance organique de 3% de son chiffre d'affaires et sur un bénéfice net annuel de 1,88 dollar par actions.

Fanta Organge lance sa ball sur le marché national

Commercialisée au Maroc sous l'appellation Fanta Limouna, elle représente la nouvelle mascotte que propose la marque Fanta pour cet été. Ses signes distinctifs: un dessin Fizzball et l'emballage PET en forme d'une petite orange.

Ingrédients : Eau gazeuse, sucre, arômes.
Acidifiants : E330, E300.
Emulsifiants : E1450, E444, E445.
Conservateur : 211.
Colorants : E110, E102.
Mise en bouteille par : Société des boissons gazeuses du Souss.
Contenance : bouteille PET de 25 cl.

Salon 2009 de la marque de distributeur : innovation contre récession

Avec 626 exposants, dont 168 internationaux, 6 177 visiteurs, soit une progression de +4,2 % de visiteurs totaux, et plus de 70 innovations MDD, le salon confirme son positionnement de carrefour d'échanges incontournable des produits à marque de distributeurs. Dans un contexte général de repositionnement des enseignes, de baisse du pouvoir d'achat, de recherche de produits de qualité et à bas coût, le salon MDD expo est devenu le salon carrefour d'échange qui permet aux acheteurs de la grande distribution de découvrir l'offre de plus en plus innovante des industriels français et internationaux.
Cette année encore, l'univers des Marques de Distributeurs a accueilli l'ensemble des enseignes de la Distribution française et un nombre croissant de visiteurs internationaux. Un parcours « Innovation & premium » a permis aux visiteurs de rencontrer les industriels en pointe en matière de développement de nouveaux concepts. Consommées régulièrement par plus de 70% des Français, les MDD enregistrent une croissance à deux chiffres. Elles représentent 27% des parts de marché en France et occupent en moyenne 40% du caddie du consommateur.
Rédaction avec TNS Worldpanel

Echec des négociations sur le prix du lait en France

La fédération nationale des producteurs de lait (FNPL) a fait état, le 28 mai dernier, de l'échec des négociations sur le prix du lait pour l'année 2009, et a annoncé qu'une «réunion de la dernière chance» aura lieu le 2 juin 2009. Les producteurs demandaient un prix moyen annuel pour 2009 de 305 euros pour mille litres alors que les industriels proposaient 267 à 268 euros. A l'issue d'une suspension de séance, «les producteurs ont accepté de faire un geste à 290 euros (en prix moyen annuel pour 1000 litres), mais les industriel ont refusé tout mouvement », a déclaré Henri Brichart, président de la FNPL.
Rédaction/ AFP

Liquidation du français EDA

Le tribunal de commerce de Paris vient de prononcer la liquidation judiciaire du distributeur de confiseries et de boissons EDA (Euro Distribution Alimentaire). Cette décision qui entraîne la suppression de 617 des 714 emplois du groupe était attendue. En redressement judiciaire depuis fin mars après un exercice 2008 qui s'était soldé par 4,6 millions d'euros de pertes sur 252 millions d'euros de chiffre d'affaires assortis de 60 millions de dettes, le groupe, n'avait fait l'objet, selon les syndicats, que d'une seule proposition de reprise limitée à deux de ses sites et 97 salariés. De fait, dans le jugement, le tribunal de commerce « arrête la cession partielle » des sites d'EDA de Pontivy (Morbihan) et Bourgoin-Jallieu (Isère) au profit de la société Supergroup (division alimentaire du groupe 1'Dis né dans le giron d'Altadis) qui reprend 43 personnes à Pontivy et 54 à Bourgoin. « La crise financière a rendu frileux nos banquiers et assureurs-crédit et, dans le même temps, nos fournisseurs ont durci leurs conditions de règlement, réduisant nos marges de manoeuvre », expliquait le directeur général du groupe en avril.
Rédaction/Les Echos.fr

www.KERIX.net

L'annuaire professionnel en ligne.

Kerix • 402, Bd. Zerktouni • Casablanca • Tél. 05 22 26 96 96+ • Fax. 05 22 26 35 89 • contact@kerix.info • www.kerix.net

100.000 visiteurs/mois pour **1.800.000** pages vues

Tirage

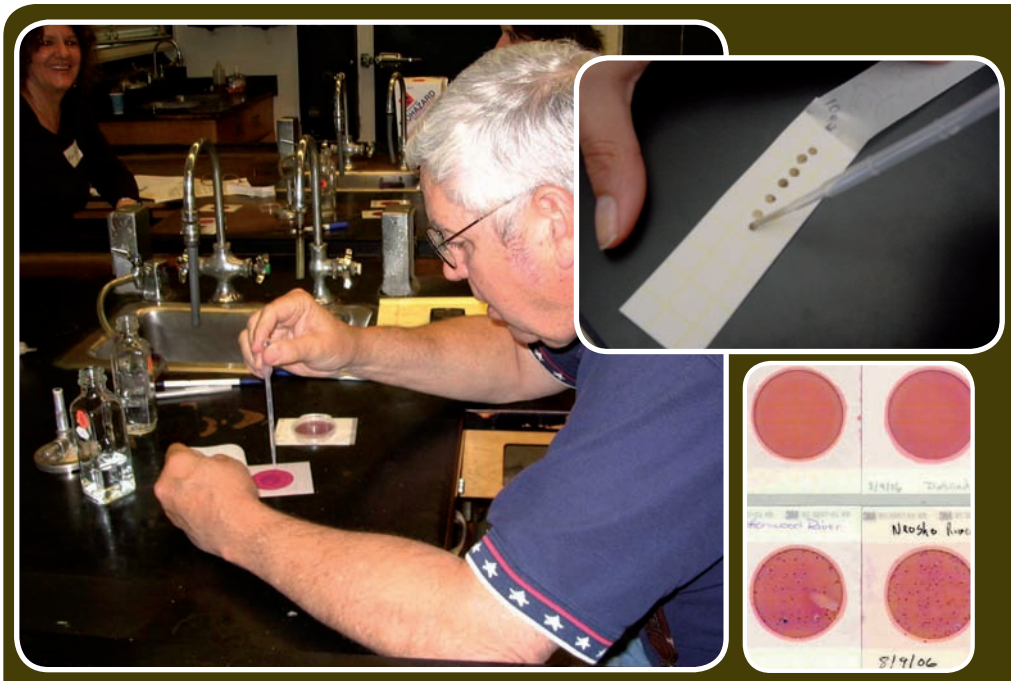
25.000

exemplaires

Distribution gratuite aux professionnels

Dans les analyses microbiologiques et le contrôle de l'environnement, les Pétrifilm de l'américain 3M ont fini, en moins d'un an, par convaincre quelques laboratoires nationaux en quête de qualité et de sécurité alimentaire. Plus encore, ces tests sont considérés comme une solution d'autocontrôle qui garantit la qualité du produit fini.

Par Mounir El Figuigui



«Les Petrfilm de 3M permettent aujourd'hui de réaliser des tests standardisés qui garantissent la qualité sanitaire des produits agro-alimentaires», comme l'explique Eric Bossu, DG de Bio Traçabilité.»

Microbiologie

Les Petrifilm assurent l'auto-contrôle

Introduit sur le marché des laboratoires nationaux, le système des tests Petrifilm de l'américain 3M (Minnesota Mining and Manufacturing Company) est devenu, en moins d'un an, une des solutions nouvellement adoptées pour la maîtrise des risques microbiologiques dans les industries agroalimentaires. Ce système, conçu sous forme de plaques contenant un milieu de culture déshydraté et prêtes à l'emploi, permet de réduire considérablement les délais, les déchets, et la quantité de matériel utilisé par les laborantins lors des analyses microbiologiques. En termes d'application, le système permet, par exemple, de procéder à la numération d'une large gamme de microorganismes dans les industries alimentaires et de boissons. Il est utilisé aussi bien dans les secteurs laitiers, souvent demandeurs de tests coliformes, que dans la transformation des viandes et volailles, pour déterminer la présence de contaminants tels l'Escherichia coli, également appelé colibacille et connue pour être une bactérie intestinale des mammifères très commune chez les sujets humains. Dans le cas des aliments, les Petrifilm permettent de réaliser des tests microbiens afin de détecter les éléments contaminants, pouvant résider dans la matière première ou qui n'ont pas pu être éliminés au cours du process de traitement et de production.

Sur le volet environnement, les Petrifilm peuvent servir de «système d'alertes précoces» afin d'identifier les sources potentielles de contamination. Là encore, la construction de ces tests permet de les utiliser en contact direct, pour le contrôle de l'air ou après écouvillonnage. Fabriqués dans un site certifié ISO 9001, «les Petrifilm de 3M permettent aujourd'hui de réaliser des tests standardisés qui garantissent la qualité sanitaire des produits agroalimentaires», comme l'explique Eric Bossu, DG de Bio Traçabilité, l'entreprise qui commercialise ce système au Maroc. Mais, les Petrifilm permettent surtout la mise en place de procédures d'autocontrôles en interne, avec une réduction des coûts et une optimisation des ressources humaines.

Aujourd'hui, cette solution, à la pointe de la technologie, est de plus en plus adaptée, surtout par les laboratoires à notoriété officielle ou internationale : les Laboratoires d'analyses et de recherches vétérinaires (LARV), le site de production de Nestlé, ou encore le laboratoire de la gendarmerie royale.

Pathomilk

Un biosenseur qui détecte les bactéries pathogènes du lait

Un laboratoire et une entreprise tchèques, participent au projet de recherche soutenu par la Commission européenne destiné à mettre au point une technique permettant de détecter la présence de bactéries dans le lait de vache.

Rédaction/BE

En mutualisant les efforts de 22 instituts de recherches, entreprises et associations, issus de 8 pays différents de l'Union européenne, ce projet dénommé «Pathomilk» a pour objectif la réduction des pertes financières annuelles subies par les producteurs de lait et causées par les maladies bactériennes des bovins. Il s'agit également plus globalement de contribuer à l'amélioration de la qualité et de la sûreté des produits alimentaires.

Selon l'académie des sciences tchèque, ce système de détection devrait être capable d'identifier rapidement les bactéries pathogènes dans le lait froid. Un agriculteur pourrait disposer des résultats le jour même de la prise de l'échantillon alors qu'actuellement un laboratoire d'analyse a besoin de quelques jours pour éditer des résultats. La technique de détection développée dans le cadre du projet Pathomilk combine un nouveau biosenseur optique basé sur la résonance des plasmons de surface avec des séquences ADN, dans le but d'une détection directe des segments d'acides nucléiques représentant les bactéries pathogènes choisies.

A l'avenir, cette nouvelle technologie pourrait avoir des applications non seulement en agriculture, mais également dans d'autres domaines tels que le contrôle des produits alimentaires, la biotechnologie ou encore la protection contre le bioterrorisme.

bio traçabilité
Avec les packs
3M™ Petrifilm™
vous réalisez un pas décisif vers la maîtrise du risque microbiologique !
Un coût minimum
Une solution facile à mettre en place
Une méthode reconnue
Prête à l'emploi, avec validation AFNOR AOAC
Application pour l'analyse des produits finis et le contrôle de l'environnement.
B.P 35 Ben Adid - 20220 Dar Bouazza Casablanca - Maroc
Tél : +212 5 22 96 56 14 • Fax : +212 5 22 96 58 73
eric.bossu@biotracabilite • www.biotracabilite.com

Quatre autorisations pour le lycopène

Quatre décisions de la Commission européenne, publiées les 23, 28 et 30 avril 2009, autorisent en tant que nouvel ingrédient alimentaire l'utilisation du lycopène dans certains aliments, suite aux dossiers « Novel Foods » déposés par les sociétés BASF, Vitatene, Lycored et DSM.
Trois autorisations concernent un lycopène CWD (cold water dispersion) obtenu par biosynthèse par le champignon Bakesla trispora suivie d'un process extraction-purification et cristallisation. Ces trois autorisations, qui ont suivi la procédure décrite par le règlement européen 258/97, concernent :
- Le dossier déposé en octobre 2005 par BASF et qui a obtenu un avis positif de l'Efsa le 10 avril 2008.
- Le dossier déposé le 18 juillet 2008 par DSM Nutritional Products et qui a obtenu un avis positif de l'Efsa le 04 décembre 2008, sur la base de l'avis de l'Efsa du 04 décembre 2008.
- Le dossier déposé le 17 octobre 2007 par la société espagnole Vitatene Antibiotics, et qui a obtenu un avis positif de l'Efsa le 04 décembre 2008.

Le sasseur Polaris garantit un rendement supplémentaire de 20%

Avec son nouveau sasseur Polaris, l'équipementier des minoteries suisse, Bühler, vient encore une fois de confirmer ses grandes performances sur son secteur. Ce nouveau sasseur, qui représente le nouveau concept de Bühler appelé «The new art of milling», impose de nouveaux standards en matière de sécurité du processus et du produit. De plus, la machine complètement fermée, répond aux prescriptions d'hygiène internationales les plus sévères, comme celles de l'américain Food and Drug Administration (FDA). Selon un communiqué de Bühler, la rentabilité a été le critère décisif lors du choix des différents éléments du nouveau sasseur : un éclairage LED intégré, d'une très longue durée de vie, économique et garantissant un éclairage optimal des tamis; et des éléments oscillants nécessitant très peu d'entretien et réduisant les temps d'arrêt à un minimum absolu.
En fait, et selon le fabricant, Polaris garantit aujourd'hui un rendement supplémentaire de 20%, à un degré de séparation maximum et avec un minimum d'encombrement.

Lancement de bouteilles en plastique recyclé

Le premier lot de bouteilles en plastique recyclé devrait être lancé prochainement en Chine dès que les résultats des tests qualité prévus l'autoriseront.
La presse locale rapporte que la chaîne de production de Beijing Incom Resources Recovery Company, serait la seule entreprise en Chine à avoir été approuvée à produire du plastique recyclé destiné aux emballages alimentaires.
La Commission pour le Développement et la Réforme l'a ainsi choisie comme entreprise pilote pour le secteur économique du recyclage, et elle doit être capable de traiter 50.000 tonnes de bouteilles en polyéthylène téréphtalate (PET) chaque année, soit un tiers des bouteilles de la capitale, et elle produira 25.000 tonnes de plastique recyclable à partir de ces dernières.
D'après un responsable de la Fédération d'Emballage Chinoise, la Chine produit environ trois millions de tonnes de bouteilles plastiques chaque année, consommant ainsi environ 18 millions de tonnes de pétrole. Si toutes ces bouteilles en plastique étaient recyclées après utilisation, cela permettrait selon lui de réduire sensiblement la consommation de pétrole.
Rédaction/BE

INSTITUT
DE FORMATION
DE L'INDUSTRIE
MEUNIERE

FNM
Fédération Nationale
de la Minoterie

3ème édition des Journées Techniques de l'Institut de Formation de l'Industrie Meunière

URBACOM

24 & 25 Juin 2009
IFIM - Casablanca

Plus de 40 exposants spécialisés dans l'Industrie Meunière et Céréalière

Des conférences et des tables rondes sur l'évolution de l'environnement réglementaire et normatif du secteur meunier

Présentation des dernières innovations technologiques dans le domaine de transformation des céréales et de contrôle qualité

Pour renseignements et inscriptions, contactez nous à l'adresse et aux numéros suivants :

IFIM, ancienne route principale de Rabat,
Km 11,5 Sidi Bernoussi, Casablanca; Maroc
Tél.: 212 5 22 73 98 46 / 212 5 22 76 81 96 - Fax : 212 5 22 74 07 38
E-mail : ifim@menara.ma - Site web : www.fnm.org.ma

CGEM
PAAP

Affiche réalisée avec le soutien financier
de l'Union Européenne dans le cadre du PAAP

Eole Team, une nouvelle armoire de séchage pour équipes

SKI2 industrie vient de lancer sur le marché sa nouvelle gamme d'armoire séchante, destinée aux équipes de travail dans les sites de production. D'une grande capacité (12 à 26 équipements), la Eole Team est équipée d'un système d'assainissement et de désinfection par générateur à ozone, avec trois niveaux de puissance de chauffe et une ventilation par le haut et par l'ensemble de la face arrière de l'appareil.
Selon le management de SKI2 Industrie, la Eole Team permet «une très grande amélioration des conditions de travail».

Caractéristiques:
•Séchage sur 1 ou 2 niveaux
• Ventilation par le haut et par l'ensemble de la face arrière de l'appareil
• Séchage à l'air chaud régulé en température (52° max)
- Trois puissances de chauffe (300/1600/3200W)
- Volume d'air brassé : 2400 m3/h
- Désinfection par Générateur d'Ozone
- Mise en marche manuelle temporisée ou programmée (journalière et hebdomadaire)
- Possibilité d'un raccordement direct sur une VMC.

Le verre, le plus préféré des emballages pour les Européens

Selon une enquête publiée au mois d'avril 2009, et réalisée auprès d'un échantillon de 6200 familles européennes, trois quarts des consommateurs européens préfèrent le verre comme matériau d'emballage des aliments et boissons.
L'enquête menée à grande échelle dans 12 pays européens par la FEVE, la Fédération européenne du verre d'emballage, est reconnue comme l'une des plus complètes jamais réalisées par l'industrie de l'emballage.
La moitié des personnes interrogées pensent que le verre a un impact plus positif sur l'environnement que les autres matériaux comme le plastique, le métal ou le carton.

Un premier pas vers un étiquetage «non OGM» des viandes, oeufs et poissons

Le conseil national de la consommation, en France, (CNC) s'est dit favorable dans un avis rendu public mercredi à ce que la viande, les oeufs et les poissons, issus d'animaux nourris sans OGM, puissent désormais porter une étiquette mettant en valeur cette absence d'OGM.
« Cela veut dire que le consommateur pourra savoir que tel poulet, tel steack, tel oeuf et même tel filet de poisson (d'élevage) est un animal ou est un produit issu d'un animal nourri sans OGM », commente-t-on au CNC.
Cet avis est le premier concernant des produits animaux. Jusqu'à présent en France, seuls les produits végétaux mentionnent l'absence d'OGM. « Il ne s'agit que d'un premier pas », insiste-t-on au CNC. L'avis du CNC va maintenant être transmis au Haut conseil des biotechnologies qui devra, à son tour, émettre un avis, ajoute-t-on. L'avis ne concerne que les «produits bruts non transformés», c'est-à-dire qu'il exclut, par exemple, les plats préparés. Sont également exclus le lait et les produits laitiers.
Le CNC ne se prononce pas sur une mention à faire figurer sur l'emballage ou l'étiquette « parce qu'aucun consensus ne s'est dégagé sur une allégation particulière », précise-t-on encore.
Pour pouvoir porter une étiquette de type « non OGM », le produit devra provenir d'un animal nourri soit avec des produits végétaux pour lesquels il n'existe pas de variétés contenant des OGM, soit avec des végétaux «contenant de manière fortuite moins de 0,9% d'OGM», et ce pendant toute leur vie pour les volailles et au moins les 3/4 pour les ruminants.
AFP

Le laboratoire Conexim débutera son activité en septembre

Un nouveau laboratoire spécialisé dans les analyses nutritionnelles et de vitamines débutera son activité le mois de septembre à Casablanca. Cette nouvelle structure, Conexim, a été mise en place suite à une joint-venture entre un laboratoire marocain et un laboratoire français. Les analyses de Conexim, qui était présent à la dernière édition du SIAM, sont accréditées par la COFRAC (association chargée de l'accréditation des laboratoires en France) et le LOARC (laboratoire officiel d'analyses et de recherches).

Paneotrad, une machine adaptée à tout process de panification.

Le process de fabrication de Paneotrad, conçu à l'origine pour la fabrication des pains tradition, se résume en 4 phases : le pétrissage, la mise en bac d la pâte et le repos en chambre de fermentation, l'opération de moulage/formation en pâtons, et enfin la dépose des pâtons sur l'enfourneur et la cuisson.
Caractéristiques
Durée du cycle simple : 75 secondes
Double découpe
Matrices et bac de découpe en plastique contact alimentaire PEHD
Portillon d'accès transparent
Programme pâte douce/pâte dure
Tension alimentaire : Tri 400v+N+50hz

Europack–Euromanut 2009 : plus d'une centaine d'entreprises déjà confirmées

A plus de 6 mois de l'événement, plus de 140 exposants ont déjà confirmé leur participation au salon Europack-Euromanut qui se tiendra du 17 au19 novembre 2009 à Lyon. Les organisateurs attendent près de 300 exposants de la filière et 12 000 professionnels. Ils seront accueillis à Eurexpo dans les halls 7, 8 et 9. Parmi les sociétés exposantes qui ont déjà répondu présentes : Altel, DS Smith Cera, Encore, Galler Lager und Regaltechnik, Georg Utz, Palette Gestion Service, Prodex, Rhonalpal, Smurfit Kappa, Soco System,Sofragraf, Soretrac

Unilever pourra utiliser une protéine structurante des glaces

La décision de la Commission européenne du 22 avril 2009 autorise la mise sur le marché de la protéine structurante de glace (Ice-structuring protein – ISP) de type III HPLC 12, proposée par Unilever, en tant que nouvel ingrédient alimentaire.
Cette protéine est un produit de la fermentation d'une souche génétiquement modifiée de levure de boulangerie (Saccharomyces cerevisiae), dans laquelle a été inséré de multiples copies d'un gène codant pour l'ISP.

PLASTIC OMNIUM SYSTÈMES URBAINS
TRANSIT

TRANSIT SA
Gérard MIILIARD
Directeur Commercial 1, rue du Parc 92593 LEVALLOIS CEDEX
Tel : +33 (0)1 40 87 66 41
Fax : +33 (0)1 40 87 90 69
gmilliard@plasticomnium.com

PALETTES HYGIENIQUES TRANSIT. SA

TRES HAUTE RESISTANCE, PERSONNALISABLES ET RECYCLABLES

UNE GAMME COMPLETE DE PALETTES INDUSTRIELLES, ALIMENTAIRES ET ANTIBACTERIENNES, FAIT DE TRANSIT LE PARTENAIRE DES INDUSTRIELS DE L' AGRO-ALIMENTAIRE, DES LABORATOIRES AINSI QUE DES CONSTRUCTEURS DE L'AUTOMOBILE ET LEURS EQUIPEMENTIERS DANS PLUS DE 30 PAYS.

Avec soixante ans d'expérience dans la transformation des matières plastiques, Plastic Omnium est aujourd'hui le leader mondial de la fabrication des pièces de structure et de carrosserie automobiles dont la résistance aux chocs est une des caractéristiques essentielle. La robustesse éprouvée d'un nouveau « compound » spécialement mis au point par Plastic Omnium, a permis aux ingénieurs de relever de nombreux défis techniques et de déposer de nombreux brevets internationaux.

La palette TRANSIT a été créée en collaboration étroite avec les utilisateurs les plus exigeants. Les impératifs et les souhaits des professionnels des secteurs agro-alimentaires et pharmaceutiques ont été pris en compte dans la conception de ces de palettes hygiéniques, permettant de garantir nos produits.

Notre gamme cumule donc les avantages des meilleures palettes traditionnelles et les caractéristiques sanitaires des équipements utilisables dans tous les établissements à propreté et hygiène contrôlée. Lisse sur toutes leurs surfaces, parfaitement étanches, elles sont donc faciles à entretenir, laver ou aseptiser. Le choix des matières plastiques adaptées permet de concilier légèreté, robustesse, très haute longévité, écologie et recyclage par Plastic Omnium Recycling. Au besoin elles peuvent être fabriquées en matière compatible avec un environnement alimentaire spécifique. Ainsi notre dernière innovation, la palette « antibactérienne » en est le plus bel exemple.

Ce cumul de caractéristiques hygiéniques et de performances techniques permet l'internalisation d'opérations jusqu'alors réalisées en dehors de ces espaces protégés et participe ainsi à la réduction des coûts de production.

En Algérie les laiteries SOUMMAN ont fait confiance à Transit.SA.

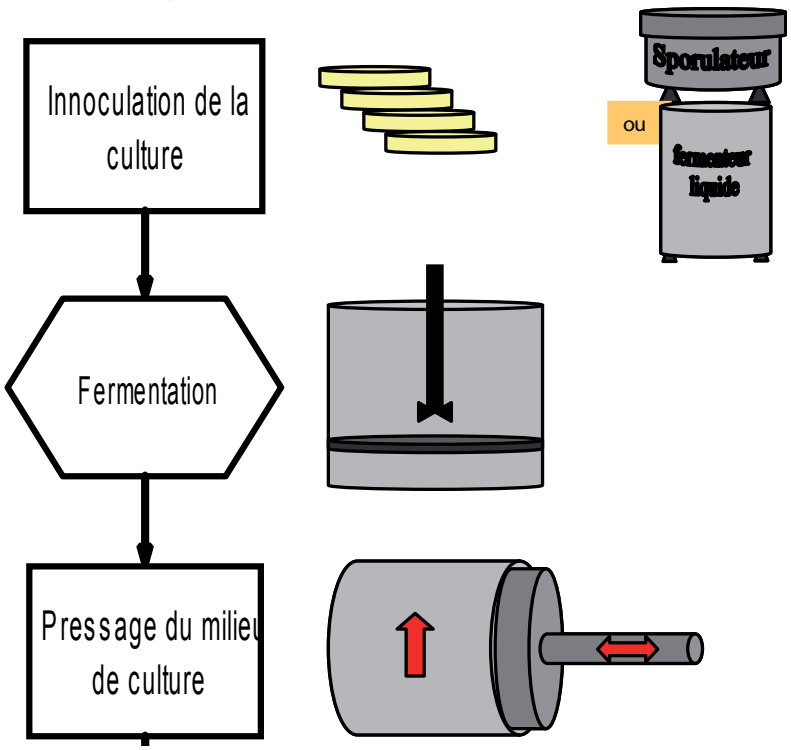
CHIFFRES CLES
• Plus d'un million de palettes en circulation dans le monde.
• 70 % du CA réalisé à l'Export
• Référence : Partenaire exclusif de Renault.sa, Dacia et leurs équipementiers. Crown Cork, Nestlé, Bel, Soummam, Jean Caby, Sanofi Pasteur, Mérieu, glaxo, Teva, etc…
• Notre dernière innovation : palette antibactérienne.

Avec la participation de A.I.T (agro ingredients technology) et de Lyven

Formulation

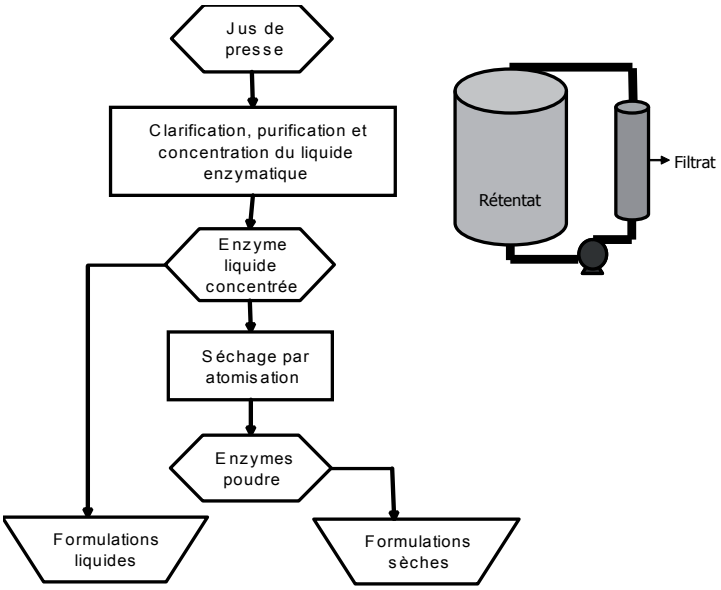
Complexes Enzymatiques en Panification

Schéma de production



Les enzymes sont utilisées comme aide technologiques, soit pour corriger certaines déficiences de la matière première (grains et farines) et améliorer le pouvoir fermentaire des farines du commerce; soit pour ajuster les propriétés de la pâte aux contraintes du pétrissage moderne ou aux caractéristiques technologiques (biscuiterie par exemple) ou organoleptiques des produits finis; l'utilisation de protéases de Bacillus subtilis pour l'hydrolyse ménagée du gluten ou de lipoxygénase (linoléate: oxygène-oxydoréductase) issue de la farine de soja déshuilée ou de farine de fève, pour améliorer les propriétés de viscoélasticité de la pâte et son blanchiment, constitue une pratique courante de ce secteur industriel.

Schéma de production



Enzymes : souches pures et complexes enzymatiques

Les activités pures
Amylases
Hémicellulases
Glucose-oxydases
Lipases
Protéases

Les complexes enzymatiques
Mise au point des formules
Quelques exemples

Enzymes – Définition

• Il s'agit de protéines qui catalysent (= accélèrent) des réactions chimiques, qui ont naturellement lieu dans la pâte

• Étant dénaturées (détruites) lors de la cuisson, elles appartiennent aux auxiliaires technologiques

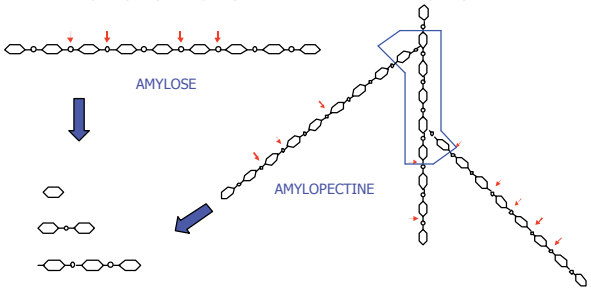
• Elles interviennent pendant la formation de la pâte et durant les différentes étapes menant à la fabrication du pain

Enzymes – Position réglementaire (France)

Nom	Applications	Micro-organisme
Alpha-amylases fongiques	Panification courante ou spéciale, biscotterie, viennoiserie, pâtisserie, biscuiterie,	Aspergillus niger/oryzae
Alpha-amylases bactériennes	**Panification spéciale, biscotterie, viennoiserie, pâtisserie, biscuiterie**	**Bacillus subtilis**
Amyloglucosidase	Produits de viennoiserie, pâtisserie, biscuiterie	Aspergillus niger/oryzae
Hémicellulases / Xylanases	**Panification courante ou spéciale, biscotterie, viennoiserie, pâtisserie, biscuiterie,**	**Aspergillus niger**
	Panification courante et spéciale, biscotterie	**Bacillus subtilis**
Protéase	Panification courante et spéciale	Aspergillus oryzae
	Produits de viennoiserie, pâtisserie, biscuiterie	Aspergillus wentil / Bacillus subtilis
Lipase	**Produits de panification et de boulangerie fine**	**Aspergillus oryzae**
Glucose oxydase	Panification courante ou spéciale, viennoiserie, biscuiterie,pâtisserie	Aspergillus niger
Transglutaminase	**Panification courante ou spéciale, viennoiserie, biscuiterie,pâtisserie**	**Streptoverticillium mobaraense**
Cellulase	**Panification courante et spéciale**	**Trichoderma longibrachiatum**

Amylases - Action

• Hydrolyse (= coupure) de l'amidon en molécules plus petites

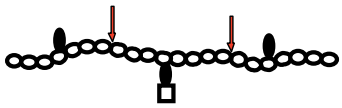


Amylases - Effet en panification

• Favorise l'activité des levures ➔ augmentation du volume des pains
• Augmente la coloration de la croûte
• L'activité d'une amylase se mesure en F.A.U (Fungal Amylase Unit) ou en S.K.B (Standsted Kner Blisch)
1 F.A.U = 10 S.K.B environ
• Exemples de souches productrices
- Aspergillus Oryzae : alpha-amylase fongique
• Panlyve AMY 10 : dosage 0,3 à 2 g/ql
- Bacillus Subtilis : alpha-amylase bactérienne
• Panlyve AR 6 : dosage 0,5 à 4 g/ql
- Effet anti-rassissant de la mie en ralentissant la rétrogradation de l'amidon

Hémicellulases (xylanases) - Des enzymes complexes

• Hydrolyse des pentosanes = macromolécules ayant une très forte capacité d'absorption d'eau



Libération d'une partie de l'eau liée aux pentosanes (baisse

Gonflement de l'amidon accru à la cuisson

Meilleure formation du réseau de gluten

•Machinabilité et tolérance des pâtes +++
•Volume des produits +++

Hémicellulases (xylanases)

Choix et dosage des hémicellulases à adapter selon
Le type d'utilisation finale de la farine
Les caractéristiques de la récolte (élasticité, extensibilité, qualité du gluten,..)

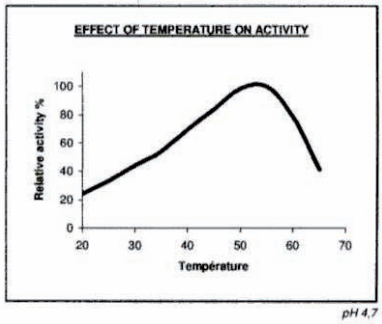
ATTENTION : risque de collant en cas de surdosage du fait d'une hydrolyse des pentosanes trop poussée ➔ libération excessive d'eau

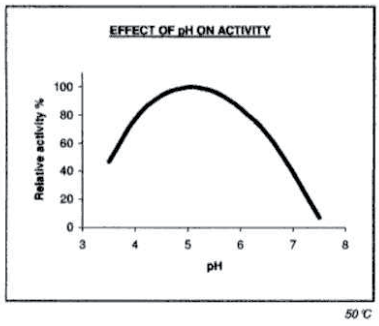
Exemple de souche productrice :
Aspergillus Niger: Hémicellulase fongique
Panlyve HCB10 : dosage 1 à 5 g/ql

Influence des facteurs externes - pH et température

Leur activité croît avec la température pour atteindre un maximum, puis décroît avant d'être détruite par la chaleur

Leur activité est influencée par la concentration du substrat (= produit sur lequel elle agit) et l'acidité (pH) du milieu

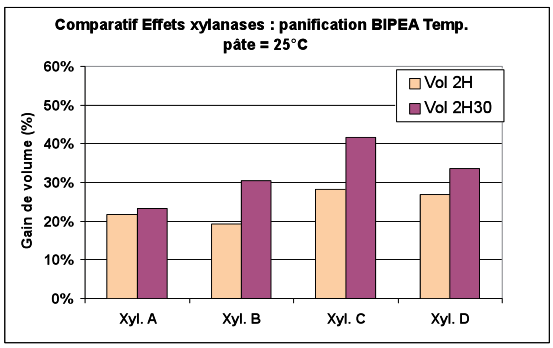


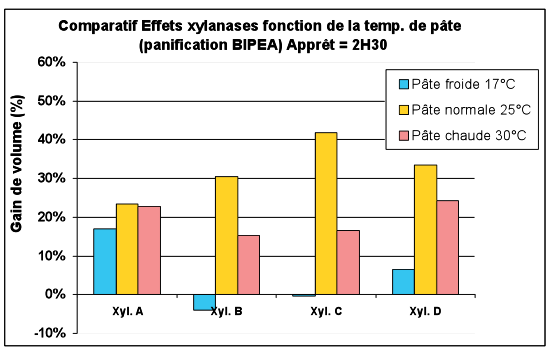


Courbes pour Panlyve AMY 10 – Amylase fongique

Influence des facteurs externes - pH et température

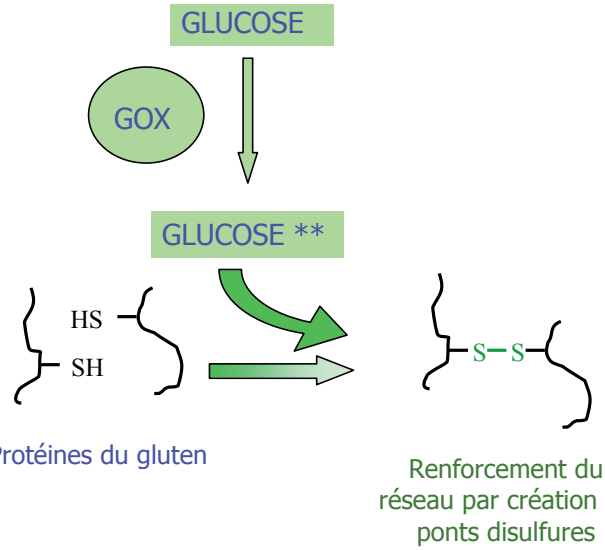
Illustration de la variabilité de la sensibilité des souches de xylanases vs T°





Glucose-oxydase - Action

Oxydation du glucose en une molécule plus réactive qui va entraîner des oxydations secondaires

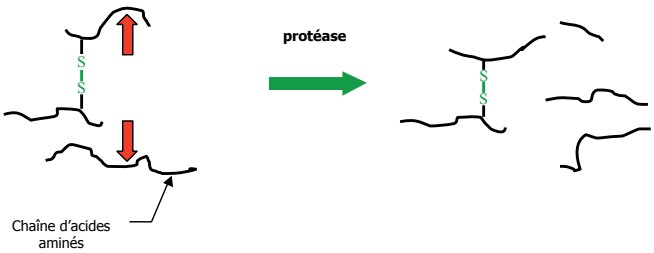


Glucose-oxydase - Effet en panification

Augmentation de la ténacité et baisse de l'extensibilité des pâtes
Augmentation de la tolérance des pâtes (synergie possible avec l'acide ascorbique) en applications pousse contrôlée, pâte crue surgelée,…
Augmentation du volume des pains
ATTENTION : Éviter utilisation excessive de GOX en présence de beurre à cause du risque d'oxydation des matières grasses butyriques (apparition goût rance)
Exemple de souche productrice :
Aspergillus Oryzae : glucose-oxydase fongique
Panlyve GO : dosage 1 à 10 g/ql

Protéase - Mode d'action

Hydrolyse des chaînes protéiques du gluten et formation de fragments de plus petite taille

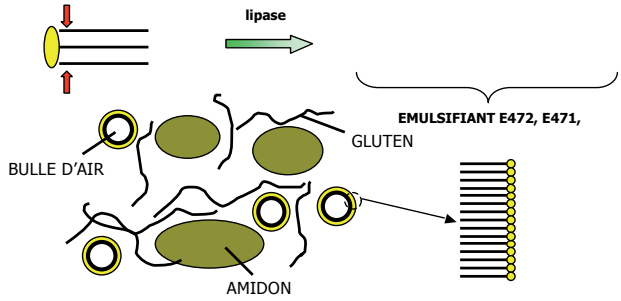


Protéase - Effet en panification

Assouplissement et augmentation de l'extensibilité des pâtes
➔ Augmentation du volume
➔ Diminution du P/L
➔ Amélioration de la souplesse de la mie
ATTENTION : Risque de relâchement en cas de surdosage
Exemples de souches productrices :
Aspergillus : protéase fongique douce ➔ panification
Panlyve NPB : dosage 0,5 à 3 g/ql
Bacillus Subtilis : protéase bactérienne très active ➔ biscuiterie
Panlyve BI

Lipase - Mode d'action

Hydrolyse des lipides de la farine et création d'émulsifiants endogènes



➔ Stabilisation des **interfaces eau/huile** au niveau **alvéolage** et matrice amidon/gluten. Renforcement du réseau de gluten

Lipase - Effet en panification

- Amélioration de la tolérance des pâtes notamment aux longues fermentations
- Augmentation du volume des pains
- Amélioration de la finesse de la mie
- **ATTENTION** : Ne pas utiliser dans les recettes comprenant du beurre car favorise oxydation des matières grasses.
- Sensibilité aux conditions extérieures: T° pâte, hydratation …

Panlyve TDR : dosage 1 à 3 g/ql

Mise au point des complexes enzymatiques

- Pourquoi associer différentes activités enzymatiques ?
- Pourquoi reformuler les complexes à chaque récolte ?

Démarche

Environ 240 pétrins d'essais entre début juillet et début octobre

Objectif :

Ajuster les doses d'hémicellulases et d'alpha-amylases aux caractéristiques des blés de l'année ….

- Temps de chute Hagberg
- Taux de protéines
- Propriétés de pâtes : tenace, extensible, tendance au collant, lissage
- Volumes des pains

Mise au point des complexes enzymatiques

Veille enzymes (R&D A.I.T) sur variétés pures	**Campagne**
⇩	
Réception des premières bases 100% Blé nouveau par les moulins	**Fin juillet**
⇩	
Criblage Hémicellulases	**1ère quinzaine d'Août**
Effet dose des différentes hémicellulases	**40 pétrins**
1ère sélection qualitative	
⇩	
Étude des combinaisons Détermination des ratios optimum d'hémicellulases	**100 pétrins**
⇩	
Ajustement de la dose d'amylase fongique sur les associations pré-sélectionnées	**2ème quinzaine d'Août**
Objectif : gain de volume supplémentaire sans apparition de collant	**40 pétrins**
⇩	
Comparaison des meilleurs complexes dans la même série / référence année n-1, **en direct et en pousse contrôlée**	**2ème quinzaine d'Août**
	20 pétrins
Obtention d'une dizaine de maquettes de complexes	
⇩	
Démarrage des essais sur bases Clients Meuniers Adaptation des complexes sur mesure Échantillonnage	**20 à 60 pétrins**
	1ère quinzaine Septembre
⇩	
Tests de tolérance et **validation des complexes de l'année**	
⇩	
Comparaison avec correcteurs enzymatiques concurrents	**Octobre**
	20 pétrins

Mettler Toledo présente sa trieuse pondérale CombiX-Ray XS3

La trieuse pondérale combiX-Ray XS3 offre la combinaison d'un pesage dynamique avec une détection fiable aux rayons X des corps étrangers pour l'industrie agroalimentaire. Les Trieuses pondérales XS3 peuvent gérer différents types d'emballage, notamment sachets, plateaux et cartons, elles conviennent pour la plupart des environnements de production. Grâce à sa conception compacte, le CombiX-Ray XS3 occupe bien moins d'espace dans une ligne de production que deux systèmes séparés. Sa technique novatrice utilisant les rayons X protège les consommateurs contre les corps étrangers éventuellement présents dans les produits pendant que le système de pesage dynamique précis fournit des données exactes relatives au poids. Le système garantit une détection fiable des corps étrangers tels que le verre, la pierre et le métal et peut être utilisé rapidement et facilement sans connaissances préalables spéciales, grâce à une fonction unique de réglage automatique. Avec la trieuse pondérale CombiX-Ray XS3, Mettler Toledo propose une solution peu encombrante et bon marché – parfaite pour l'industrie alimentaire. Cette combinaison fournit des données précises quant au poids, en relation avec la sensibilité de détection extrême des rayons X.

Les atouts

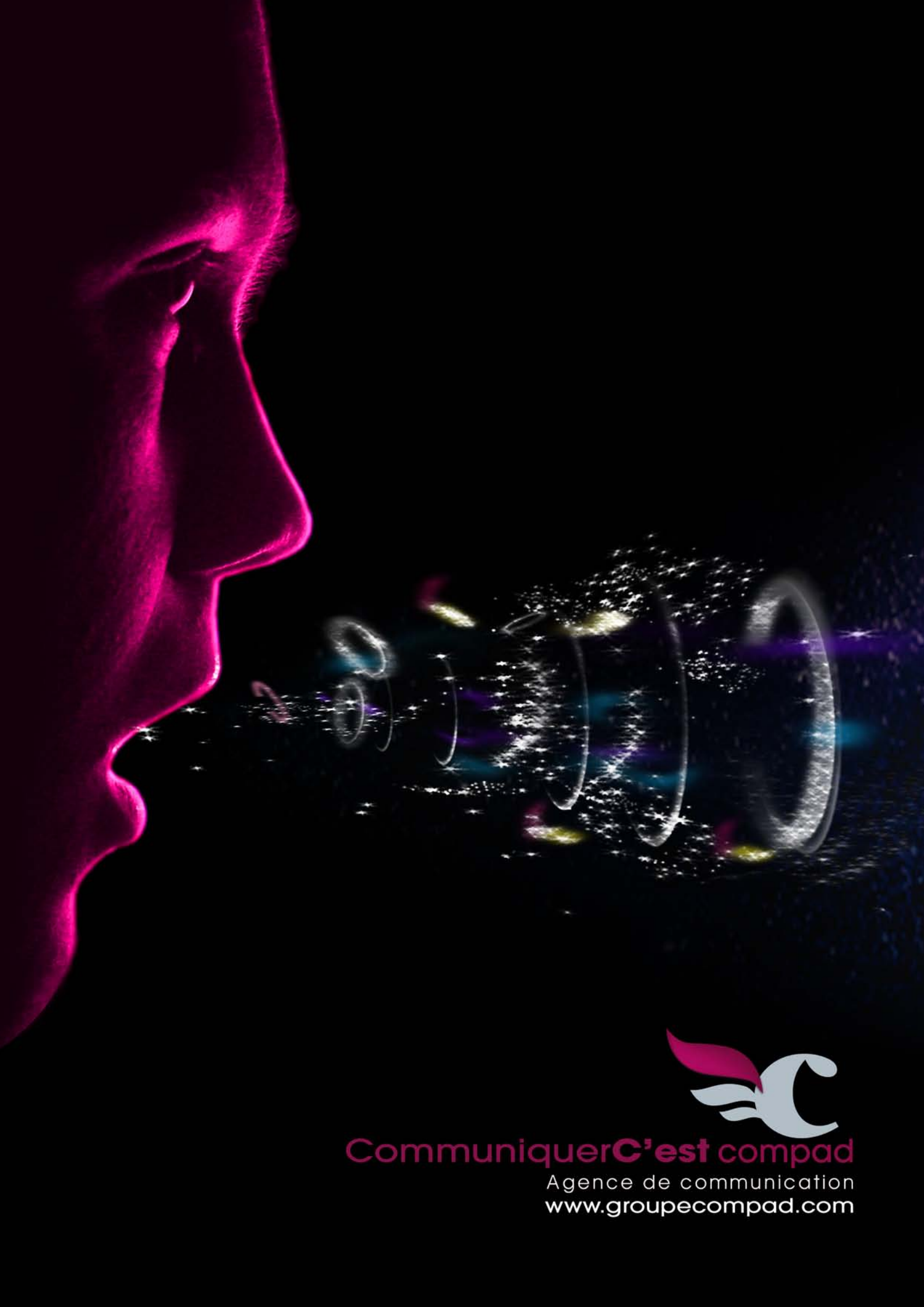
- Une seule interface opérateur combinant la pesée et la détection avec écran tactile
- Grands espaces libre pour un meilleur nettoyage
- Faible encombrement
- Plage de pesée de 0 à 6 000g +/- 0,1g
- Cadence : 300 pesées/min
- Elimination automatique des produits trop légers ou contaminés

Eurogerm fait le bilan de son développement

Eurogerm, leader dans les ingrédients et auxiliaires technologiques au coeur de la filière Blé- Farine - Pain, vient de faire le point sur sa stratégie de développement à l'international, notamment en Afrique et en Amérique Latine. Grâce à un modèle de développement réussi et avéré à l'international, Eurogerm poursuit le déploiement de son offre en dehors de l'Hexagone depuis sa création. Le groupe est ainsi présent aujourd'hui en Afrique et en Amérique Latine au travers de différentes filiales, et fournit ses clients dans plus de 35 pays à travers le monde. Depuis son entrée en Bourse, l'internationalisation du Groupe s'est accélérée avec notamment l'acquisition du groupe Leag en Espagne et la création d'une filiale au Maroc. Plus récemment, Eurogerm a créé une nouvelle filiale au Brésil. Opérationnelle depuis moins d'un an et regroupant près de 10 personnes, Eurogerm Maroc montre des débuts prometteurs. Leader sur le marché des correcteurs de meunerie et des ingrédients céréaliers, la filiale marocaine du groupe vient ainsi de lancer sa production locale, afin de répondre à un niveau de commandes très important tout en réduisant ses délais de livraison. En place depuis 2002, Eurogerm Sénégal bénéficie d'un positionnement stratégique avec une implantation industrielle qui lui permet d'exporter depuis Dakar vers de nombreux pays de l'ouest africain. Au vu de la forte progression de son activité, Eurogerm Sénégal a récemment accueilli un nouvel ingénieur afin de soutenir le développement régional de la structure dans le cadre de la mise en place d'accords de libre-échange avec les pays voisins. Pour faire face à l'accélération des ventes d'améliorants de panification, la filiale s'est dotée d'équipements à ensachage automatique à haute cadence qui lui permettront d'améliorer significativement sa productivité. Dans une démarche toujours plus qualitative auprès de ses clients, Eurogerm Sénégal a aussi récemment investi dans des équipements de sécurité alimentaire et de traçabilité.

Opérationnelle depuis 2005, Eurogerm Andina est implanté à Lima (Pérou) et est située au coeur d'un des pays membres de la zone de libre-échange de la Communauté Andine. La société apporte au groupe une position stratégique pour le déploiement de son offre en Amérique Latine. La récente construction du siège Eurogerm Andina devrait permettre au groupe de couvrir les 6 pays de la Communauté Andine, notamment ceux situés à l'ouest de la Cordillère des Andes. Eurogerm Andina a également lancé la construction d'un entrepôt de stockage sur un terrain dont elle est p ropriétaire dans la zone industrielle de Lima. Ce chantier prévoit aussi la construction de nouveaux bureaux et d'un centre d'essais et de formation qui lui permettra de recevoir ses clients. L'ensemble des nouvelles installations sera opérationnel dès la fin de l'été 2009.

Le récent lancement d'Eurogerm Brésil, vient également consolider stratégiquement le positionnement du Groupe en Amérique Latine. Basée à Sao Paulo, cette nouvelle entité vient renforcer la présence d'Eurogerm sur le territoire brésilien, un marché porteur et en forte croissance représentant près de 200 millions de consommateurs.


CommuniquerC'est compad
Agence de communication
www.groupecompad.com

Eurofins inaugure un laboratoire d'analyses en Chine.

Eurofins Scientific, spécialiste de l'analyse agroalimentaire a inauguré son nouveau laboratoire d'analyses alimentaires à Suzhou en Chine.

«Ce laboratoire est aujourd'hui le seul laboratoire d'analyses alimentaires indépendant en Chine capable d'offrir une gamme complète de services analytiques répondant aux normes internationales et couvrant l'ensemble du processus d'analyse», indique la société. Il a été créé pour répondre à la fois aux besoins des sociétés locales et des sociétés étrangères, en s'appuyant sur une offre de services analytiques accrédités au niveau des standards européens ainsi que sur une connaissance approfondie du secteur agroalimentaire chinois. Le laboratoire d'Eurofins à Suzhou a obtenu avec succès l'accréditation allemande DACH (organe indépendant d'accréditation) sur la base d'un audit final sur site, ainsi que celle de l'Administration générale chinoise de la supervision de la qualité et des services de quarantaine et d'inspection (AQSIQ) pour l'analyse des produits alimentaires importés et exportés.

« Eurofins continuera à développer les capacités de ce laboratoire, en renforçant les équipes et en investissant dans de nouveaux équipements et technologies de pointe pour satisfaire les exigences de ses grands clients», ajoute une communiqué ajoute la direction. Il prévoit de nouvelles dépenses d'investissements afin d'accroître les capacités analytiques de ce laboratoire, notamment dans le domaine de l'analyse des pesticides, des résidus de médicaments vétérinaires, de la détection de colorants illicites, de mycotoxines et dans l'analyse nutritionnelle. Les informations et analyses diffusées par Cercle Finance ne constituent qu'une aide à la décision pour les investisseurs. La responsabilité de Cercle Finance ne peut être retenue directement ou indirectement suite à l'utilisation des informations et analyses par les lecteurs. Il est recommandé à toute personne non avertie de consulter un conseiller professionnel avant tout investissement. Ces informations indicatives ne constituent en aucune manière une incitation à vendre ou une sollicitation à acheter.

L'Efsa évalue l'efficacité des bactériophages

Ces virus « mangeurs de bactéries » s'avèrent très efficaces pour éliminer certains agents pathogènes. Les experts restent réservés sur leur capacité à lutter contre les recontaminations dans les aliments.

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) a conclu dans un avis publié le 22 avril dernier que «dans certaines conditions particulières, les bactériophages pouvaient être très efficaces pour éliminer certains agents pathogènes spécifiques dans les aliments». Ces virus «tueurs de bactéries» s'emparent de la cellule bactérienne, en prennent le contrôle et détournent son processus de traduction génétique pour se multiplier en tuant la cellule hôte avant de se propager.

Le groupe Biohaz (risques biologiques) de l'Efsa a été sollicité par la Commission européenne (DG Sanco) à se prononcer sur l'utilisation des bactériophages comme moyens de lutte contre les contaminations bactériennes dans l'alimentation. Dans son avis, il précise cependant qu'au regard des données scientifiques actuelles, il n'est pas possible de conclure quant à l'efficacité des bactériophages sur les bactéries en cas de recontamination des produits alimentaires.

Efficacité antibactérienne dans les aliments

Sur la question de la persistance de l'activité des bactériophages dans les aliments, les experts de l'Efsa indiquent que d'une manière générale « les bactériophages se comportent comme des particules inertes dans l'environnement et ont tendance à survivre plus longtemps que leurs hôtes ». Cette protection peut varier en fonction des caractéristiques des matrices alimentaires (pH, le taux d'humidité), du type de bactériophage utilisé (fréquence de mutations dans les populations de bactéries cibles en particulier) et de ses conditions de dosage, d'emploi et d'application sur le produit alimentaire. D'où l'utilisation associée de bactériophages en cocktail dans plusieurs solutions proposées depuis quelques années par les fournisseurs spécialisés dans cette technologie. L'Efsa indique aussi que l'utilisation des bactériophages sur matrice sèche compromet la persistance de l'activité antibactérienne. Au contraire, les températures de réfrigération basse peuvent améliorer leur action de décontamination à la surface de la viande, sur (ou dans) les produits laitiers. Parmi les publications scientifiques visées, les experts remarquent que certains bactériophages se sont montrés très efficaces pour éliminer de façon ciblée des agents pathogènes spécifiques de la viande, du lait et de leurs produits dérivés. Afin de pouvoir étudier plus en profondeur la persistance des bactériophages dans les aliments et leur capacité à empêcher des recontaminations d'aliments, le groupe Biohaz de l'Efsa recommande aux fournisseurs et aux équipes de recherche de poursuivre les travaux engagés sur cette thématique, en particulier sur les combinaisons spécifiques bactériophages-agents pathogènes-aliments.

Rédaction/Efsa

Une nouvelle farineuse-paneuse d'enrobage à haut rendement

Le système OptiFlour est destiné aux applications d'enrobage par des farines fines, des farines avec des céréales et de la chapelure. Il offre un meilleur rendement et un nettoyage facile. CFS est un spécialiste des solutions techniques pour la transformation de produits à base de viandes, volailles, poissons, produits de la mer et fromages. Le fournisseur propose depuis trois ans aux professionnels un outil mixte de farinage et panage : l'OptiFlour. Placé en amont ou en aval d'une enrobeuse, l'équipement permet de réaliser des viandes ou des poissons panés sans investir dans deux machines. Cette première génération de farineuse-paneuse vient d'être réétudiée en termes d'investissement, de rendement et de nettoyage. Son prix se situe désormais au même niveau qu'une farineuse traditionnelle

Interview

«La loi oblige tous les restaurateurs à être membres de l'association!»

L'association régionale des restaurateurs du Grand Casablanca (ARGC) est en quête d'un nouvel élan. Son président, Khalid Abbadi, hausse le ton. Pour lui, chaque restaurateur de la métropole est assigné par la loi à être membre de l'ARGC.

Par Mounir El Figuigui

Khalid Abbadi, Président de l'Association régionale des restaurateurs du Grand Casablanca

Combien de membres compte aujourd'hui l'association régionale des restaurateurs du Grand Casablanca?

Sur les quelque 300 restaurants de la région du Grand Casa, notre association ne compte aujourd'hui que 80 membres. Et parmi ces derniers, certains ne se sont pas encore acquittés de leur cotisation annuelle vis-à-vis de la trésorerie de l'association.

Pour quelle raison?

Par manque d'enthousiasme, peut-être! La cotisation ne coûte que 2000 dirhams par an, alors que pour paraître sur un guide touristique, certains restaurateurs avaient payé jusqu'à 28 000 pour une simple insertion. Néanmoins, aujourd'hui, nous faisons du porte-à-porte afin de convaincre les restaurateurs d'intégrer notre structure. Ce que par contre ces derniers ignorent, c'est que la loi est très explicite sur ce volet (Dahir n° 1-02-176 du 13 juin 2002, portant promulgation de la loi n° 61-00, portant statut des établissements touristiques, NDLR). Elle les oblige à devenir membres de l'association régionale, et donc de la fédération nationale des restaurateurs.

Quel est le principal chantier pour lequel vous bataillez aujourd'hui?

Notre mission s'articule aujourd'hui autour de plusieurs leviers pour notre métier de restaurateurs, à commencer par l'instauration des normes de sécurité et d'hygiène, et le renforcement de notre partenariat avec les institutionnels pour fédérer les responsables des établissements sur la nécessité de la formation continue des salariés. D'ailleurs, 70% des salariés du secteur sur le Grand Casa accusent un flagrant déficit en matière de formation. L'autre chantier majeur, à mon sens, est la création d'un

label «qualité Maroc». La démarche, entamée depuis un mois déjà, vise à instaurer un barème de classement des restaurants en s'inspirant des standards internationaux.

Quels sont les éléments qui serviront de critères pour le classement des restaurants?

Ce classement s'appuiera essentiellement sur la qualité du service, avec, par exemple, l'obligation de mettre en place un espace accueil pour la clientèle, une carte des menus détaillée, des normes de sécurité et d'hygiène sur site, ou encore la qualité de préparation des plats cuisinés.

Etes-vous soutenus dans votre démarche?

Nous sommes totalement soutenus par la Fédération nationale du tourisme, par les autorités locales et institutionnelles, et bien sûr par la fédération nationale des restaurateurs que préside Azzelarab Kettani.

Ce que dit la loi

La représentation des restaurateurs au sein d'une association professionnelle régionale est édictée par loi. Plus, elle les y oblige, sans la moindre concession. Et pour preuve: l'article 31 (chapitre 5), du Dahir n° 1-02-176 du 13 juin 2002, portant promulgation de la loi n° 61-00 qui statue sur les établissements touristiques, stipule que «dans chacune des régions du Royaume, les établissements touristiques d'hébergement d'une part, et les restaurants touristiques d'autre part, sont tenus de se constituer en associations régionales regroupant, les unes les établissements touristiques d'hébergement, les autres les restaurants, régies par le dahir no 1-58-376 du 3 joumada 1 1378 (15 novembre 1958) réglementant le droit d'association et par les dispositions de la présente loi». De plus cette même loi limite la structuration des établissements en une seule association: «il ne peut être créé plus de deux associations par région et par type d'établissements tel que visé au premier alinéa du présent article (établissements touristiques d'hébergement ou de restauration, NDLR), sauf en cas de révision de la division administrative en vigueur».

Quel serait, en substance, votre message pour les restaurateurs de Casablanca?

La prochaine assemblée générale de l'ARGC, qui se tiendra au mois de juillet 2009, sera l'occasion pour trouver un consensus sur la restructuration de l'association. Ce que personnellement je souhaite, c'est que les membres de l'ARGC soient plus actifs. La vérité est que nous n'avons pas de poids lorsqu'il s'agit de prendre des décisions. Avec 300 ou 400 membres unis en une seule voix, nous serons certainement une force de persuasion.

Un hôtel de luxe pour Atlas Hospitality?

La filière de Royal Air Maroc, Atlas Hospitality, prévoit d'ouvrir un hôtel de luxe à Casablanca. Selon le quotidien L'économiste, un terrain sis tout près de l'office des foires de Casablanca, aurait été déjà choisi comme site pour la construction du nouvel établissement. Dans son programme de développement, la filière «hôtellerie» de la RAM attend la fin des travaux de son nouveau 5 étoiles à Fès, qui s'inscrit dans le plan touristique Madin et dont l'ouverture est prévue pour le mois de mai 2010.

Barçelo gère un nouvel hôtel à Fès

Le ministre du tourisme et de l'artisanat, Mohamed Boussaid, a présidé, le mois dernier, la cérémonie de signature du contrat pour la gestion de la future unité hôtelière «Barçelo les Almohades», d'un investissement de près de 100 millions de DH.
Le ministre a souligné à cette occasion, que la construction de ce nouvel hôtel, qui s'inscrit dans le cadre du Plan de Développement Régional du Tourisme (PDRT), ne manquera pas d'impulser les efforts de développement économique et touristique dans la capitale spirituelle du Royaume.
Selon un communiqué du ministère, le premier Barçelo les Almohades de Fès (4 étoiles) ouvrira ses portes en 2011. Il sera doté d'une capacité de 130 chambres et comprendra notamment un restaurant de 150 couverts, un spa de 500 m2, un espace-convention de 650 m2 et des boutiques.
Le groupe Barçelo Hotel-Resorts est l'une des principales chaînes hôtelières espagnoles. Il gère quelque 187 hôtels et plus de 45.000 chambres répartis sur 16 pays employant plus de 23.000 personnes. Le contrat de gestion a été signé par le PDG du groupe espagnol Somed et le responsable du groupe Barçelo Hôtel-Resorts.

Vite dit…

Luigi Maârif

Luigi Maârif vient de lancer, mi-mai, la formule « livraison à domicile ». Faute d'un choix « fiable », le directeur de l'établissement, jean-Michel Yvorra, nous a confié qu'il s'est dirigé sur le marché espagnol pour acquérir 3 motos, « équipées » de leurs boîtes de livraison et qui serviront de flotille pour la nouvelle formule de vente.

Changement à la tête du CIH

Ali Harraj assurera désormais l'intérim au poste du président du directoire du Crédit immobilier et hôtelier (CIH), en remplacement de Khalid Alioua qui occupait le poste de PDG de la banque depuis juillet 2004.
Pour sa nomination officielle, Ali Harraj, plusieurs fois au poste de PDG dans des filiales de la CDG, attendra la délibération finale du comité de surveillance de la banque.

Caravane de promotion du CRT Tanger-Tétouan en Espagne.

Le Centre régional du tourisme de Tanger-Tétouan a lancé une caravane pour la promotion du tourisme locale des deux villes du Nord, Tanger et Tétouan. Organisée en joint-venture avec l'Office national du tourisme (ONMT), cette opération a visé quelque 400 opérateurs espagnols et a traversé les principales villes ibériques. Le budget de cette caravane tourne autour de 1,2 millions DH, puisé dans les fonds du CRT et de l'ONMT.

2ème Trophée de Pizza de Naples; la fête des Pizzaïolos

Après le succès de sa 1ère édition, la Chambre de Commerce Italienne au Maroc, en collaboration avec l'association Margherita Regina de Naples, organise le 24 juin au Consulat Général d'Italie à Casablanca, la deuxième édition du Trophée Pizza de Naples. L'organisation de ce trophée par la Chambre de Commerce Italienne au Maroc et la collaboration de l'association Margherita Regina de Naples, vise essentiellement à assurer la qualification de ce produit et le professionnalisme italien à l'international. Après remise des prix, un spectacle acrobatique de pizzaïolos et un groupe de musiciens Rock animeront la soirée de clôture du 2ème Trophée Pizza à Naples. Les organisateurs attendent la participation de chefs cuisiniers, de restaurants, et des sociétés intéressées par l'événement!

Le Relais de Paris au Port Marina Smir

Une nouvelle franchise des restaurants Le Relais de Paris vient d'ouvrir ses portes au Port de Marina Smir, sur la route de Sebta à M'diq. Le Relais de Paris Marina Smir, ouvert tous les jours de la semaine, se base sur «la constance dans la qualité des produits, avec un accueil chaleureux, tout en restant dans des prix abordables».

La fête des arts américains au Royal Mansour à Casablanca

Du 31 Mai au 7 Juin 2009, le Royal Mansour Méridien fera revivre la tradition qu'il a longtemps nourrie au grand bonheur de sa clientèle: les semaines gastronomiques, qui cette fois-ci feront découvrir l'art culinaire, culturel et artistique américains.

Festival American

«L'évènement n'est pas seulement une fête gastronomique et un art de la table, mais une diversité et une multitude d'activités commerciales, culturelles, gastronomiques, le tout dans l'ambiance purement américaine, « Le Jazz », explique un communiqué des organisateurs.
A cette dernière, des partenaires de qualité comme le Consulat Général des Etats-Unis y compris Dar América, se joindront à l'équipe déjà rôdée du Royal Mansour Méridien pour la réussite de ce festival.

Une nouvelle cave à vin à Marrakech

Depuis le 23 Mars, les amateurs de vins au Maroc ont leur nouvelle adresse pour dénicher les bonnes bouteilles de Vins. Baqual, Grégoire Debois-Frogé et Cédric Charlier passionnés de vin et de bonnes tables, proposent désormais, avec les conseils de Boris Bille, sommelier du groupe Ebertec, un choix de vins du monde entier.
Cru de Terroir à prix Malin, Domaines de Bourgogne, Châteaux Bordelais d'Exceptions, Millésimes Rares,
Vin Doux Naturels, Vignerons Indépendants, Bulles de Rêve de Champagne, Grands vin du Monde reposent déjà dans les casiers taillés dans de la pierre de Bourgogne.
Cette cave dont la façade ressemble à ces vieilles enseignes de la place de la Madeleine à Paris, recèlerait selon les propriétaires de l'enseigne, de vrais trésors: un choix de plus de 700 vins, champagnes, eaux de vie et spiritueux est au rendez-vous.
Une ouverture prochaine de l'enseigne est prévue sur Casablanca, rue Omar Slaoui.

« Bab Al Bahr » traduit la confiance des Emiratis dans le tourisme du Maroc

C'est dans la dynamique que connaît le partenariat entre Rabat et Abou Dhabi, que le projet d'envergure, «Bab Al Bahr», un pôle touristique et urbanistique, vient d'être lancé par SAR le Prince Moulay Rachid et SA Cheikh Mohamed Bin Zayed Al Nahyan pour un investissement global de 750 millions de dollars. Le projet, qui va insuffler une nouvelle dynamique à la vallée du Bouregreg, prévoit des infrastructures hôtelières, immobilières et de loisirs de nature à placer Rabat et Salé en position de destinations touristiques et culturelles privilégiées.
Ce chantier pionnier traduit, à son tour, le partenariat privilégié entre l'Agence du Bouregreg et le holding Al Maabar.
Avec d'autres investissements, lancés dans la foulée de ce projet touristique et pilotés par des holdings de renom tels Sama Dubaï, Dubaï Holding ou encore Al Emaar, les Emirats Arabes Unis signent leur engagement aux côtés du Maroc pour le développement des grands chantiers structurants.
Rédaction/MAP

Un nouveau concept de résidences touristiques au Maroc

Un nouvel accord de partenariat stratégique entre les groupes Caisse de dépôt et de gestion (CDG) et Pierre & Vacances vient d'être ratifié pour promouvoir sur le territoire marocain, le concept des résidences de tourisme. Quatre types d'offres seront développés dans le cadre de ce partenariat, à savoir l'Oasis Eco Resort, des résidences de tourisme de vacances dans les régions touristiques marocaines, des résidences urbaines Adagio City Aparthotel et Orion International dans les principales métropoles urbaines, ainsi que des résidences seniors sous la marque «Les Senioriales». L'objectif sur cinq ans porte, en trois phases, sur la réalisation et la gestion de 15.000 lits correspondant à 3.000 maisons et appartements. Ce partenariat est structuré autour de deux entités: une société de promotion immobilière détenue à 50/50 par la CGI et Pierre&Vacances Maroc, et une société foncière et d'exploitation touristique avec pour actionnaires Madaef à hauteur de 85% et Pierre&Vacances Maroc avec 15%. Cette société détiendra les actifs touristiques d'hébergements et d'équipements qui seront gérés par le groupe français dans le cadre d'un contrat de management. La première phase d'investissement, dont l'achèvement est prévu fin 2012, portera sur la réalisation d'une Oasis Eco Resort à Marrakech (480 appartements et maisons) et 4 résidences urbaines de 120 unités chacune (1 Adagio City Aparthotel à Rabat, 1 Adagio City Aparthotel et 1 Orion International à Casablanca et 1 Orion International à Fès). L'investissement correspondant s'élèvera à 100 millions d'euros. Le premier projet qui illustrera de façon emblématique le partenariat touristique et immobilier entre les deux groupes, sera la réalisation de l'Oasis Eco Resort à Marrakech, qui s'inscrit dans le programme intégré d'aménagement et de développement Chrifia Oasis Resort, porté par la CGI. En plus de ses 480 appartements et maisons, ce resort, situé au sud-ouest de Marrakech et à moins de 10 km du centre-ville, porte aussi sur 450 maisons accolées ou individuelles secondaires et seniors, des équipements sportifs et de loisirs, dont un vaste espace aqualudique de 4 ha, 5 clubs pour enfants, des commerces, des restaurants, une médina et des salles de séminaires. Créé en 1967, le Groupe Pierre&Vacances est le leader européen du tourisme de proximité. Son modèle économique repose sur la synergie entre le tourisme et l'immobilier. Aujourd'hui, le groupe gère un parc touristique de près de 50.000 appartements et maisons en Europe, soit plus de 200.000 lits et accueille plus de 7,5 millions de clients par an.

Radisson Blu Hotel Marrakech géré par Rezidor

La compagnie hôtelière The Rezidor Hotel Group vient d'annoncer la signature d'un nouveau contrat pour la gestion du Radisson Blu Hotel Marrakech Carré Eden. L'établissement comptera 204 chambres et accueillera ses premiers clients en 2011. Selon le directoire de Asset Management Actif Invest, une société marocaine de fonds d'investissements dédiée au tourisme et à l'immobilier, partenaire sur le projet, «ce resort et son centre commercial seront des infrastructures majeures pour la ville et constitueront une réelle attraction touristique haut de gamme dans le quartier de Guéliz».
Pour rappel, cet établissement resort 5 étoiles est le troisième établissement en développement au Maroc, à côté des Radisson Resorts de Tanger et de Saïdia.

Lizarran Tapas selectas a Dubaï

La franchise Lizarran, restaurant à tapas et taverne espagnole, compte aujourd'hui une présence dans 11 pays. Depuis le rachat de l'enseigne par le groupe Comess Group les restaurants espagnols Lizarran, connaissent un développement mondial sans précédent. Aujourd'hui présent en France, Espagne, Andorre, Portugal, Chine, Etats-Unis, Russie, Italie, Mexique, Allemagne, Lizarran a déjà trouvé son nouveau Master Franchise pour Dubaï. En Espagne, Lizarran a ouvert le mois dernier dans un point stratégique de Barcelone : l'aéroport. En Chine, l'ouverture de la première franchise à Shanghai, qui a pris du retard, ouvrira finalement ses portes au mois de juin. Alors que'au Aux Etats-Unis, après l'état de Californie et de Los Angeles, le nouveau Master de New York ouvrira les franchises de bars à tapas Lizarran le dernier trimestre de cette année.

Les enchères de La Mamounia ont rapporté quelque 30 millions DH

La vente aux enchères des objets de La Mamounia, le palace de Marrakech qui rouvrira fin septembre après trois ans de rénovation et un mobilier entièrement renouvelé, a rapporté quelque 30 millions DH. Selon une source officielle rapportée par l'AFP, quelque 5.000 objets du mythique palace marocain -depuis des théières siglées Mamounia jusqu'à des reproductions de bergères Art déco des ateliers Jules Leleu- ont été mis en vente au Palais des Congrès de Marrakech du 21 au 24 mai. «Nous avons presque atteint le chiffre de 3 millions d'euros» (honoraires inclus), a confié mardi à l'AFP Claude Aguttes, le commissaire-priseur français chargé de cette vente. Ces enchères ont généré un énorme intérêt au Maroc et à l'étranger, a-t-il ajouté, et «il n'y a jamais eu moins de 300 personnes dans la salle» où elles se déroulaient. La Mamounia a accueilli depuis sa

création en 1922, nombre de célébrités et grands de ce monde.
Rédaction/AFP

La France a perdu 2000 cafés en 2008

Le nombre de cafés, bars et brasseries en France a diminué de plus de 2.000 en 2008 en raison notamment de la crise, selon une étude du cabinet spécialisé Gira Conseil publiée aujourd'hui.
De 40.845 établissements, le secteur est passé à 38.600 cafés, bars et brasseries, «soit six fermetures par jour», a expliqué à l'AFP Bernard Boutboul, directeur général de Gira Conseil, auteur d'une étude annuelle sur la restauration.
Selon l'Agence France Presse, cette étude montre que le chiffre d'affaires 2008 du secteur de la consommation alimentaire hors domicile (qui va des achats de sandwiches ou de boissons dans les distributeurs automatiques aux restaurants étoilés) a globalement augmenté de 0,76% en 2008 pour atteindre 81,1 milliards d'euros.
Mais le segment de la restauration commerciale a baissé de 0,69%, avec d'énormes disparités entre la restauration rapide, qui a progressé d'environ 10%, et la restauration à table qui «souffre énormément», selon Boutboul.
Ainsi, les restaurants indépendants accusent une baisse d'activité de 7,4%, alors que les établissements appartenant à une chaîne ont vu leur chiffre d'affaires augmenter de 7,4%.
Rédaction/AFP

Les chiffres 2008 de la restauration en France

Pour la première fois depuis 2002 le nombre de repas consommés hors domicile baisse en France (- 0,85%). Ce chiffre trouve son explication autour de deux facteurs que sont la hausse continue des prix pratiqués dans la restauration et le phénomène de crise ressenti par le consommateur qui, par principe de précaution, diminue ses dépenses. Pour sa part, le chiffre d'affaires de la CAHD (Consommation Alimentaire Hors Domicile) a augmenté très légèrement en 2008 (+ 0,87%) après une année 2007 qui annonçait un redémarrage à + 5,22%. Cette hausse ne reflète pas vraiment une hausse de l'activité pour l'année écoulée. Représentant près de 58% du total de la CAHD, le marché de la restauration commerciale a, lui aussi, souffert en 2008. En effet, la relative baisse de l'ensemble de la catégorie (-0.43%) n'est obtenue que par la bonne santé affichée des chaînes de restauration à surfaces non comparables (+8.30%). Par opposition, les catégories « historiques » marquent le pas en affichant des baisses de chiffre d'affaires pour les Café Bars Brasseries (-7.30%) et les indépendants (-1.19%).

La nouvelle enseigne, 6ème Symphonie, ne laisse pas indifférent. Une équipe rôdée à la restauration, un équipement complet et appuyé par des procédures d'hygiène et de sécurité. Et surtout, Samir Naciri, un patron et homme de métier qui ambitionne de faire de son établissement, une référence de la gastronomie « fusion ».

Par Christophe Pagniez

6ème Symphonie

Un concept de la restauration «fusion»

Samir Naciri fait partie de cette race de perfectionnistes qui font tout eux-mêmes. Ancien marocain résident à Bruxelles, il se décide, il y a moins de deux ans, à rentrer au Maroc avec sa famille. Dans sa malle, l'homme porte ce qui allait lui servir pour sa nouvelle destinée: un diplômé en gestion et un certificat d'apprentissage de l'école hôtelière du CERIA (Centre d'enseignement et de recherches des industries alimentaires et chimiques). Mais surtout, 19 ans d'expériences cumulées au plat pays.

Opérant en véritable chef d'orchestre dans son restaurant de 207 m^2 et d'une capacité de 48 couverts, Naciri a misé dès l'ouverture du restaurant 6ème Symphonie, sur une cuisine gastronomique novatrice de type fusion. L'enseigne présente, en effet, à ses clients des produits frais issus du marché mitoyen, aromatisés aux épices du nouveau monde, avec un mariage de saveurs inattendu, que le patron du restaurant qualifie lui-même de «concept créatif et évolutif ». Côté cuisine, tous les plats sont faits maison. La fabrication du pain, qui ne déroge pas à cette règle, a nécessité l'enrôlement d'un boulanger-pâtissier dans l'équipe. Et pour accompagner les plats, le 6ème Symphonie a opté pour les sauces maisons préparées à la minute. Le restaurant, niché dans les dédales du quartier Hassan à Rabat, a nécessité une enveloppe budgétaire de 6 millions DH. Pour sa gestion quotidienne, l'établissement dispose d'une équipe plutôt étoffée: trois assistants au niveau de la direction ; deux chefs de partie (dont un boulanger-pâtissier), deux commis, et deux aides, dans l'équipe «cuisines» ; trois serveurs et un caissier pour la salle ; un chargé d'accueil, un agent de sécurité et une femme de ménage pour l'intendance ; puis deux salariés pour la partie «annexe», dont un en charge de la maintenance générale et un deuxième pour le service «voiturier». Véritable maître dans l'art de la débrouillardise, Naciri est allé dans les moindres recoins de la région pour chercher les matériaux, les matières premières, et les entrepreneurs qui réaliseront le 6ème Symphonie. Côté design, l'établissement a été agencé dans un style contemporain. Les tons sont à dominance rouge et noire. Le marbre, la pierre, l'inox, et le fer forgé s'y épousent en une parfaite harmonie. L'endroit, baigné dans une ambiance

feutrée avec des lumières tamisées, est propice aux soirées calmes et romantiques. D'ailleurs, l'absence d'un écran TV explique que l'attention requise est celle des papilles et de la convivialité, aux rythmes d'une musique douce et légère qui accompagne les discussions des clients toute au long de la soirée.

Coté fournisseurs

C'est l'entreprise Fastalu, au quartier Hay Salam à Salé, qui a été retenue pour les gros œuvres du chantier et une partie des finitions. Les travaux de menuiserie, tel le comptoir, ont été accomplis par un travailleur indépendant, valorisant ainsi le savoir-faire local. Les tables et les chaises en bois, garnies de simili cuir, viennent de chez Kitea Rabat. Un fournisseur choisi pour sa proximité et «son très bon rapport qualité prix», selon Naciri. Les napperies et les accessoires de décoration (tableaux, tapis,…) ont tous été chinés dans les magasins de proximité. PC Maroc qui a fournit la caisse enregistreuse, assure la maintenance et la formation sur terminal point de vente. La machine à café est en prêt par Lavazza et fonctionne avec des capsules. Alors que le froid en coulisse est de marque Unité Thermique (congélateur et chambre froide positive), installé et vérifié par la maintenance interne. En termes de SAV, c'est la société EDM à Rabat qui revient souvent au restaurant, puisqu'elle a fourni et installé le four à pain, tous les plans de travail inox, le lave-vaisselle, la machine à glaçon, la sous-videuse, les plaques de cuissons, l'étuve chauffe- assiettes et la trancheuse, ainsi que toute la coutellerie et l'intégralité de la vaisselle. Le reste du petit matériel est plutôt acheté au coup par coup chez Métro. Les boissons proviennent de Coca Cola-Salé et de la société des Eaux d'Oulmès. Alors que Foods and Goods, à Casa, fournit l'eau minérale gazeuse San Pellegrino et les sirops.

Côté hygiène et sécurité

Afin d'assurer la qualité à sa prestation, le restaurant 6ème Symphonie ne lésine pas sur la sécurité des clients et les procédures d'hygiène. Pour ces derniers, le restaurant s'approvisionne chez Best Clean à Casablanca, un distributeur agréé pour la commercialisation des produits Johnson Diversey. Et pour lutter efficacement contre les nuisibles, Samir Naciri signera très prochainement un contrat avec une société d'hygiène, choisie parmi un lot de prestataires. Pour la prévention contre les incendies, l'établissement dispose de trois extincteurs, répartis entre la salle et les cuisines, et livrés par Rabat Incendie, avec un contrat de maintenance. Et Même si l'établissement ne dispose pas de secouriste de première urgence, une armoire à pharmacie, fièrement garnie, est mise à disposition dans l'espace cuisines.

> L'établissement envisage, dans un an, une extension, de manière à doubler la capacité des couverts

Une extension côté cour

Bouillonnant d'idées, Samir Naciri attend impatiemment une licence de vente d'alcool dans l'établissement. L'obtention du sésame sera d'ailleurs l'occasion pour inaugurer officiellement son œuvre, bien que l'établissement ait ouvert ses portes le 7 mai dernier. Le restaurant souhaite, ainsi, monter sa propre cave à vin et bières, avec un net penchant pour les bières belges. D'ailleurs, la fameuse tarte au sucre à la cassonade et les frites belges trônent fièrement sur la carte principale du restaurant. Malgré sa récente ouverture, l'établissement envisage, dans un an, une extension du bâtiment sur la cour, de manière à doubler la capacité des couverts. Certes, pour Samir Naicir, ce projet de développement est ambitieux, mais il est à la mesure d'une demande de plus en plus grandissante.

Loin d'égaler les célèbres Baristas italiens, la machine espresso est néanmoins la plus célèbre des machines à café auprès des vrais dégustateurs. Mais, pour un particulier comme pour un professionnel, l'éventail du marché est très large et le choix d'un appareil, plutôt qu'un autre, est toujours délicat. Tour d'horizon sur les offres et quelques conseils pour un choix judicieux d'une espresso.

Solution

Pourquoi choisir une machine espresso?

Par Nawfel Bennani

L'offre du marché des machines à café espresso se présente, aujourd'hui, sur un grand catalogue de marques et surtout sous trois types de fonctionnement: manuel, automatique ou à dosettes. Jusqu'à aujourd'hui, cette cafetière est devenue familière chez des millions d'amateurs de café à travers le monde. En France par exemple, 30% des foyers auraient leur propre machine espresso. Un chiffre important, quand on sait qu'au Maroc, la cafetière à pression ou à filtre ont été introduites timidement sur le marché, alors que le thé à la menthe reste inattaquable sur tous les segments. «Nous persévérons sur le marché marocain, bien que la consommation y évolue lentement», argumente un distributeur de marque de café.

L'autre avancée importante pour ce type de machines est certainement l'invention du café en capsules (10 milliards d'unités seraient vendues chaque année sur le marché international). En fait, la première application brevetée de café fraîchement moulu en capsules pour faire du café remonte à 1976. C'est en 1986 que le système développé par l'ingénieur Eric Favre fut introduit

Quelques détails à vérifier avant d'acheter sa machine espresso

- Le prix: le marché marocain est, par excellence, un marché de prix. Chaque gamme et chaque marque a son prix. Alors, à vous de négocier!
- La pression de l'eau, exprimée en bars. Une grande pression vaut un café plus mousseux.
- La consommation d'énergie, exprimée en Watts.
- La température du second café.
- Le type de café que la machine à expresso utilise: dosettes ou capsules (prix plus élevé), café moulu.
- Le nombre de tasses préparées simultanément ou coup par coup.
- Le détartrage automatique de la machine.
- La présence ou non d'un filtre à eau.

VENDIG PRO s.a.r.l

Revendeur officiel matériel & Consommables C.H.R & Vending.

Machines professionnelles & Distributeurs auto

Produits Solubles: Lait granulé, chocolat, cappuccino, thé...

Matériel Usage Unique en plastique & carton

Système de payement & d'audit

Lotissement Lina, n°299 - Zone industrielle Sidi Maârouf - CASABLANCA.
Tél: 05 22 32 17 49 - Fax: 05 22 33 59 67 - E-mail: info@vendingpro.ma
Site web : www.vendingpro.ma

sur le marché suisse, sans rencontrer un grand succès. En 1991, sous l'impulsion de Jean-Paul Gaillard, le système devient un succès commercial. Et en 1995, la firme signe un contrat avec Krüps qui commence à fabriquer des machines Nespresso, «Krüps et Alessi». D'ailleurs, c'est à partir de cette date que les offres sur le marché des machines à café espresso, professionnelles ou pour particuliers, commence à gagner du terrain au point qu'aujourd'hui, les clients potentiels ont souvent l'embarras du choix devant un foisonnement de modèles, de gammes et surtout de marques: Braun, Lavazza, Saeco, Nespresso, Goldstar, FrancisFrancis, Senseo, Delonghi, Dolce Gusto, Tassimo, Magimix,...

Des détails qui font la différence

Le café obtenu par la machine espresso n'a rien de similaire avec les machines à café à filtre ou à piston, en vogue dans les usages domestiques. Néanmoins, les habitudes de consommation ont évolué et les particuliers défient de plus en plus les professionnels dans le choix d'une machine à café espresso. Il faut d'abord savoir qu'une bonne machine à expresso doit être capable de produire une pression supérieure à 10 bars. C'est cette pression, combinée à une eau située aux alentours de 93°C, qui va produire ce café au goût original de l'expresso, qu'il soit obtenu à partir de capsules, de dosettes ou de café moulu. Donc, toute la différence est entre les percolateurs à pompe et ceux à pression qui ne produisent que 4 bars. Pour les plus exigeants, certaines marques proposent un combiné cafetière-machine à expresso qui dispose d'une pression de 15 bars et pouvant servir 12 tasses à la fois. Parmi les options de choix d'une de ces machines, on peut facilement distinguer certains détails qui font la différence: le dosage et l'arrêt automatique, le plateau chauffe-tasse, la verseuse isotherme, ou encore le réservoir d'eau amovible.
Appelée aussi percolateur, l'espresso se base sur un principe à la fois simple et unique: la machine espresso (ou expresso) limite le temps

Illy Francis Francis X1 Trio
Convient à un établissement dont le débit de consommation est d'environ 100 capsules / jour
- Disponible en quatre couleurs: Rouge, Noir, Jaune, Orange
- Porte dosette
- Utilisation de café moulu possible.
-Buse vapeur pour cappuccino et eau chaude.
- Pression: 15 bars
-Témoins lumineux (température)
- Capacité du bac à eau : 1,5L
-Dimensions : L 26 - H 33 - P 25

Idea Milk
Idea Milk, placé à côté du module Idea Cappuccino, permet de conserver le lait au frais. Le réfrigérateur à compresseur conserve le lait à une température idéale, même avec des températures ambiantes élevées et peut être réglé sur différentes températures. Ce module est équipé d'un plateau chauffe-tasses actif sur le dessus

Caractéristiques techniques
Conseillé pour applications en self-services – hôtels/restaurants– traiteurs
Technologie MODULI IDEA• ABS + polycarbonate / acier inoxydable • Chauffe tasses 1• Capacité panier 25 tasses à café • Tension 230V/50Hz • Fréquence 50 - 60 HZ• Consommation électrique 230 W• Dimensions l x h x p (mm) 528 x 540 x 673 • Poids 37 kg • Capacité conteneur lait 3,6 l• Capacité espace réfrigéré 8 l • Plage température réfrigérateur -15° C / 8° C • Unité réfrigération compresseur

Idea Cappuccino
Conseillé pour Applications en self-services – hôtels/restaurants-traiteur
Idea Cappuccino permet de sélectionner jusqu'à 4 boissons à base de Lait
Avec le kit HORECA et un clavier simplifié, le module Idea • Cappuccino peut facilement servir de machine de self-service.• Caractéristiques techniques • Technologie automatique • Café - Eau chaude - Vapeur - Boissons à base de lait frais • Production café/heure 150 • Production continue vapeur • Broyeur 1 broyeur céramique de 64 mm • Production café heure 100 • Dosage électronique café • Réglage électronique café • Préinfusion électronique • Chauffe tasses • Compteur impulsions • Cappuccinatore • Tension 230 - 240 V • Fréquence 50 HZ • Consommation électrique 3250 W • Dimensions l x h x p (mm) 523 x 540 x 673 • Poids 63 kg • Alimentation eau en option 3/4» (1-8 bar)

Maroc Convivialité

La Genovese Caffè dal 1936

Café italien haut de gamme

Le seul café, au Maroc, certifié «Qualità Oro»

LA GENEVOSE est la seule marque de café présente au Maroc, certifiée **«Caffé Qualità Oro»**. Sur les **300** postulants qui prétendent chaque année à cette distinction, seulement 30 participants sont sélectionnés pour obtenir cette médaille d'or, décernée par un jury hautement professionnel

Les cafés **LA GENOVESE sont certifiés, en Europe, ISO 9001 v2000.**

Le grain de **LA GENOVESE** est d'une très grande qualité et son rendement qualité/prix est rarement égalé.

Nos Cafés

MELANGES

- Café « Tradition »: Composé de 40% arabica et de 60% robustas.

- Café « Blue Gold »: Best seller, son mélange de qualité (60% robustas, 40% arabica) séduit les connaisseurs les plus exigeants.

- Café Qualité Coloniale: (40% arabica et 60% robustas). Se caractérise par une crème dense. Il est destiné à une clientèle appréciant l'espresso fort.

- Café Qualité Orientale: (60% arabica et 40% robustas). Une sélection pour les amateurs de café corsé et crémeux.

100% ARABICAS

Le Blue Mountain, de Jamaïque, est d'une qualité arabica considérée comme la plus précieuse au monde. C'est véritablement «le roi des cafés». La rareté du café issu de ce pays justifie son prix, puisque c'est un des cafés les plus chers au monde.

100% ROBUSTAS

Les cafés d'Afrique et d'Indonésie. Ce sont des mélanges de qualité de 1er choix, aussi bien pour les arabica que pour les robustas.

La société Maroc Convivialité est l'importateur et le distributeur exclusif des cafés LA GENEVOSE sur l'ensemble des grandes villes du Royaume.

Présente au Maroc depuis 2006, Maroc Convivialité répond aujourd'hui à une demande et à une exigence croissantes du marché marocain. La qualité unique de ses cafés importés et le professionnalisme de ses prestations la classent, actuellement, parmi les entreprises les plus concurrentielles sur le marché national du café.

Pour confirmer chaque jour notre professionnalisme à nos clients:

Dans un délai de 24H, nos machines à café sont reprises, réparées et échangées. Passé ce délai, et si la durée de réparation nécessite plus de 24H, le prêt d'une machine est assuré au client et lui évite une rupture de consommation sur le café.

Maroc Convivialité
41,rue Ibnou Mounir - Casablanca
Tél.: 05 22 25 15 15 - Fax: 05 22 25 01 02
lagenovese.maroc@hotmail.fr - www.lagenovese.it

de percolation pour rendre le café plus savoureux. Trois types d'usage se partagent ce type de machines: la dosette souple, utilisée sur des machines d'un maximum de 3 bars de type Philips Senseo (certaines dosettes ne fonctionnent qu'avec des percolateurs spécifiques à une marque); la dosette dure ou pods, dédiée aux percolateurs norme ESE (Easy Serving Espresso) et utilisée sur des machines du genre Ludimak, Grimac, Spinel, Innova, Saeco, Delonghi, Illy, Krups ; et la dosette sur un percolateur expresso standard (pression supérieure à 10 bars).

L'espresso du segment professionnel

Les critères qui distinguent une véritable machine à expresso professionnelle sont multiples. D'abord, cette dernière est capable de préparer de multiples expresso le plus rapidement possible, avec plusieurs percolateurs en ligne. Les machines professionnelles semi-automatiques permettent, par exemple, de programmer la sortie de plusieurs expresso à la suite, à partir de chaque percolateur. De plus, le procédé permet de spécifier directement si l'on désire un café expresso normal, latte, cappuccino, ou macchiato.
La plupart des ces machines acceptent directement du café en grains ou disposent d'un appareil à moudre les grains de café. La machine à café professionnelle doit rester toujours allumée avec un contrôle rigoureux de la température. Le rangement de tasses au dessus de la machine, qu'on remarque souvent dans le cafés du coin de la rue, n'est pas fortuit: la machine préchauffe les tasses à expresso afin que la déperdition de chaleur soit minime, lorsque la préparation atteint la tasse, préservant ainsi tout les arômes du café. Ce double contrôle de la chaleur et de la pression à l'intérieur de la machine fait la différence vis-à-vis du petit café serré domestique. Le dosage précis de la quantité de café, par tasse, est également un facteur très important. Une différence oubliée aujourd'hui après l'apparition des dosettes sur les espresso personnelles.

Idea De Luxe
Cette version est dotée de trois circuits d'eau: un pour le café, un pour l'eau chaude chauffée séparément avec des échangeurs de chaleur reliés à la chaudière et un circuit de vapeur.

Caractéristiques techniques
Conseillé en self-services – hôtels/restaurants – traiteurs • Technologie automatique • Production café heure 150 • Conteneur grains 1 • Capacité conteneur grains 2,1 kg • Broyeur 1 broyeur céramique de 64 mm • Production café heure 100 • Réglage broyage • Dosage électronique café • Réglage électronique café • Préinfusion électronique • Chauffe-tasses • Compteur impulsions • Fréquence 50 HZ • Consommation électrique 3250 W • Dimensions l x h x p (mm) 521 x 540 x 673 • Poids 63 kg • Alimentation eau en option 3/4» (1-8 bar)

Machine Expresso SGL Gold Star Noire pour dosettes ESE + 50 Dosettes ESE
Dimensions H-L-P : 330 x 215 x 305 mm
-Poids : 3,8 kg
- Pompe 15 bars
- Fonctions : Café - Vapeur
- Thermostat café : 100° C
- Thermostat vapeur : 140° C
- Puissance : 870 W
- Voltage : 230 V
- Réservoir d'eau : 1,1 l.
- Contrôle du manque d'eau visuel.

Lavazza Blue LB 2000

Cette espresso est signée Pininfarina. Elle est conçue pour les bureaux, les activités commerciales et les petites structures mais trouve aussi sa place à la maison, chez les amateurs de café les plus exigeants Caractéristiques techniques :
- alimentation : 230 V 50 Hz
- puissance : 1150 W
- insertion manuelle de la capsule en façade
- groupe d'infusion amovible et lavable
- réservoir d'eau : 4 000 cc
- tiroir récupérateur contenant jusqu'à 25 capsules usagées
- détection automatique du remplissage du tiroir récupérateur
- double grille porte-tasses
- écran 4 lignes, 16 caractères
- dosage volumétrique programmable
- touche pour la choix de la langue(langues disponibles : italien, français, anglais, espagnol, allemand, portugais et polonais)
- alerte électronique du niveau d'eau minimum dans le réservoir
- détection automatique du remplissage du tiroir récupérateur

Lavazza EP 24 volts

Caractéristiques techniques :
- alimentation : 24 V - 20 A
- puissance : 430 W
- réservoir d'eau : 3 500 cc
- matériaux : polycarbone et acier inox
- niveau de pression acoustique continu inférieur à 70 dBA
- design signé Pininfarina
- gestion électronique de température
- fonctionne exclusivement avec les capsules Lavazza Espresso Point
- expulsion automatique de la capsule usagée
- chaudière à sec avec retour dans le réservoir d'eau
- microprocesseur pour programmer la quantité de café
- touches de dosage pour café court, moyen ou à volonté

Lavazza Matinee

Caractéristiques techniques :
- alimentation : 230/230 V - 50 Hz et 110/120 V - 60 Hz
- puissance : 1,05 kW
- réservoir d'eau : 4 000 cc
- matériaux : acier et inox
- expulsion automatique de la capsule usagée
- chaudière à sec avec retour dans le réservoir d'eau
- dispositif anti-calcaire intégré
- gestion électronique de température
- microprocesseur pour programmer la quantité de café
- fonctionne exclusivement avec des capsules Lavazza Espresso Point
- touches pour eau chaude, vapeur et à volonté
- touches pour café court (40 cc), moyen (80 cc) ou long (150 cc)
- éclairage sur la tasse

Situé en plein cœur du quartier de l'Agdal à Rabat, le Barrio Latino est considéré comme l'un des endroits «night-life » de la capitale. Couvrant une surface globale de 150 m2 pour une centaine de couverts, l'établissement allie pourtant, avec aisance, les plaisirs de la table à l'ambiance festive qui marque les soirées de ce restaurant avec des tons et des musiques du monde.

EL BARRIO LATINO

Un restaurant lounge aux airs latinos

Par Christophe Pagniez

Rida-Sbaï Larbi, propriétaire du Barrio Latino est un homme d'affaires un peu «touche-à-tout». Véritable globe-trotter, passionné de sports mécaniques qu'il pratique à l'international, Rida-Sbaï a fini par trouver les inspirations pour son restaurant dans ses multiples voyages dans les pays du Sud. Dans le management quotidien du Barrio Latino, c'est Meriem Chellaoui qui fait figure de patron de l'établissement. Ses multiples tâches vont de l'administratif au commercial, en passant par la partie «achats et approvisionnements» et la gestion des ressources humaines.

Une clientèle cosmopolite

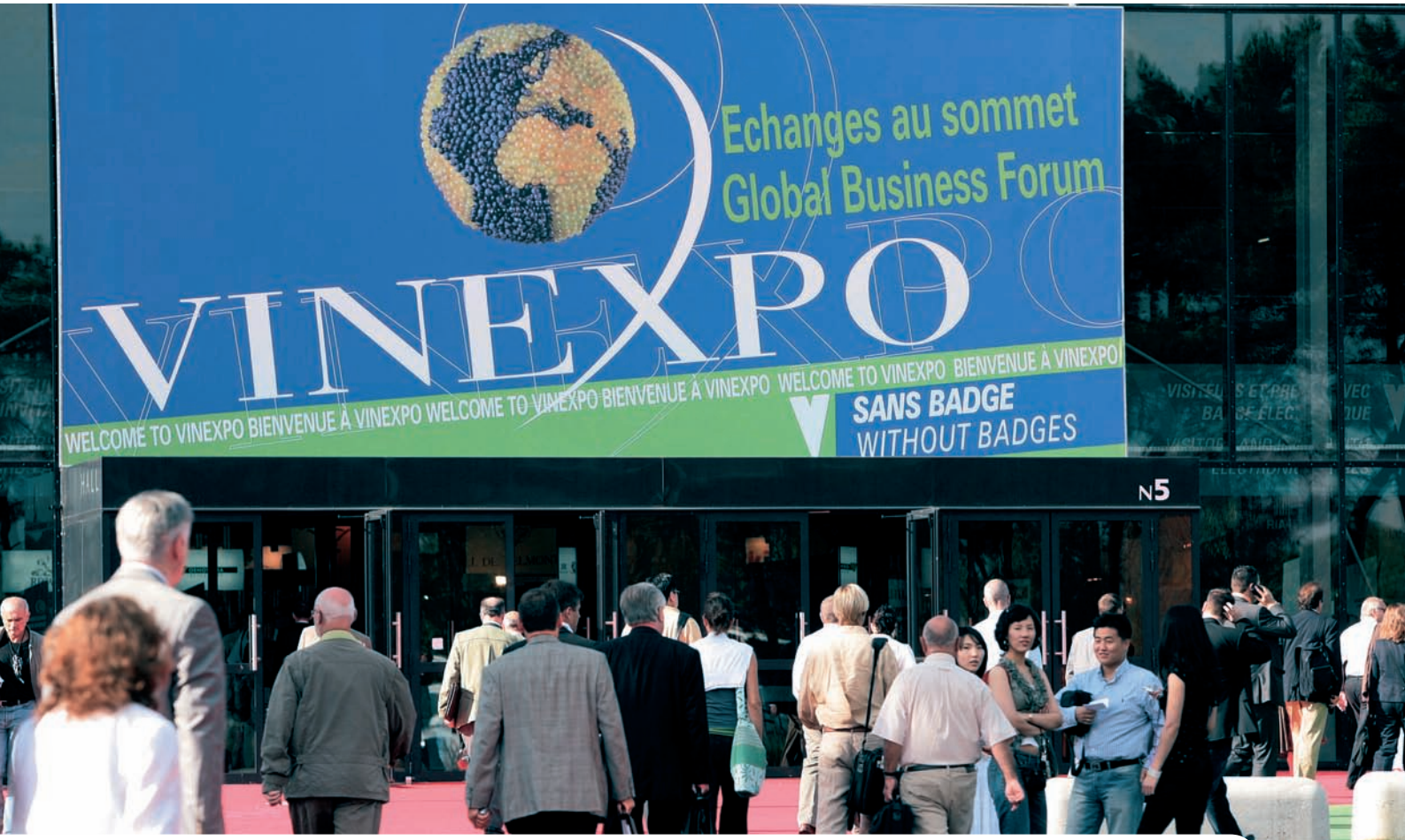
Le restaurant se démarque des autres établissements de la place en proposant un dîner spectacle, tous les soirs du lundi au samedi, orchestré par une succession de live bands locaux qui distillent de la musique latino, orientale, fusion et internationale. La clientèle, elle, est issue de différentes horizons: 80% sont essentiellement des résidents locaux, alors que les 20% restants sont des anglais, des américains ou des espagnols. Leur typologie est répartie entre 60% pour la clientèle familiale, 30% pour la clientèle d'affaires et 10% touristique. Le taux moyen de remplissage est de 75% en semaine, et de 100% les week-ends. Côté table, la spécialité du restaurant est partagée entre la viande grillé au bois, les tapas et les pizzas. Tous les plats sont labellisés «faits maison». La carte des vins est extrêmement riche en cépages et produits. En fait, l'établissement dispose de sa propre cave à vin au sous-sol, dont l'approvisionnement est assuré par le caviste «Les vignes de l'Agdal» à Rabat, d'une cave à bières, dont la pompe à pression a été fournie par «Les Celliers de Meknès» et d'une cave à cigares, livrée par le producteur et distributeur

de tabacs, Altadis. Au service, sept personnes, à temps plein, évoluent aux commandes de l'établissement: quatre serveurs, assistés les week-ends par un extra, une caissière, un agent de sécurité, plus un plongeur en coulisses. Répartis entre les différents postes du bar et du restaurant, chacun d'eux est responsabilisé au maximum, selon la tâche qui lui incombe et une stratégie édictée par le top management. Le restaurant dispose également d'un responsable de la maintenance générale à demeure et d'un chauffeur, de manière à gagner en indépendance et en délais pour toutes les interventions de réparations éventuelles. Et pour adhérer à la formation des futurs lauréats du métier, le Barrio Latino n'hésite pas à accueillir les élèves de l'Ecole hôtelière de Salé, dans le cadre des stages pratiques en milieu professionnel.

Des fournisseurs triés sur le volet

La décoration du Barrio Latino est à l'image des bars tapas latinos qui valorisent les matériaux de récupération, comme les caisses en bois associées à la pierre de Salé et de Meknès. La dominante pastel ocre donne une sensation de chaleur et s'accorde avec l'ensemble des décors. Le faux-plafond, totalement en liège, accentue les tons et permet surtout d'assurer l'isolation thermique et acoustique. Côté équipement professionnel, les sociétés Arcade Equipement et Batinox, de Casablanca, se sont partagées la tâche. La cuisine dispose, ainsi, d'un grand réfrigérateur, d'un congélateur pour glaces, d'une machine à glaçon et d'une enceinte négative spécialement dédié pour le poisson. Le four à pizzas, le plan de travail inox et marbre, la trancheuse à carpaccio, la plaque de cuisson, le petit matériel de cuisine, ainsi que la vaisselle et la coutellerie viennent également des sociétés Arcade Equipement et Batinox.

La caisse enregistreuse, un matériel devenu nécessaire dans la restauration, est un terminal point de vente, muni d'un logiciel intégré pour le suivi des consommations et la gestion des stocks. Ce TPV a été livré par AKMS Tech à Casablanca, avec un contrat de maintenance et la formation du personnel sur la machine. Pour Meriem Chellaoui, ce qui prime dans le choix des fournisseurs, c'est d'abord la qualité des produits et du service. Par exemple, et pour s'assurer de la qualité des produits frais, la gérante s'approvisionne essentiellement chez la société Hallaj à Rabat. Cette dernière prend en charge la livraison de 90% des denrées alimentaire et du matériel de vente à emporter (5% à 10% du chiffre d'affaires) utilisés par le restaurant. La charcuterie fine porcine vient de la boucherie Valérie et l'appoint de viande étant assuré par la boucherie Talbi de Rabat. Côté hygiène, les produits sont globalement achetés chez Progiène à Témara, alors que le matériel de nettoyage provient de Métro Salé. Les autocontrôles et la lutte contre les nuisibles sont assurés en interne, avec des produits venant de Bricoma Rabat. Sur le volet de la prévention incendie, l'établissement a procédé à la répartition de trois extincteurs en cuisines, deux en Salle et un autre au niveau de la cave. Côté prestations, le Barrio Latino accueille ponctuellement des convives pour des soirées spéciales, souvent organisées par des comités d'entreprises, lors de départs en retraite ou de fêtes de fin d'années. Et pour diffuser les programmes des soirées de l'établissement, Meriem Chellaoui, procède chaque semaine à une action d'envoi de sms, non pas à travers une interface d'envoi d'un prestataire privée, mais à partir de son propre carnet d'adresses. Une preuve que la clientèle du Barrio Latino est totalement fidélisée.



Vinexpo 2009

Le Maroc au Salon du vin de Bordeaux

Par Mounir El Figuigui

L'édition 2009 de Vinexpo, le salon international du vin et des spiritueux, affichera encore une fois complet. Selon les organisateurs du salon, qui se tiendra du 21 au 25 juin prochains à Bordeaux en France, «Vinexpo symbolisera le dynamisme et la confiance d'une filière qui veut réussir l'avenir et sait garder une vision d'avance».

2400 exposants de 48 pays seront présents à Vinexpo. L'Italie, la France et l'Espagne, qui représentent 52,5% de la production mondiale et plus de 5,6 milliards de bouteilles de vins tranquilles exportées, sont de nouveau très largement présentes pour cette édition, sous pavillon français mais également au travers de sociétés renommées comme Luigi Cecchi & Figli, Casa Vinicola Zonin, Gonzalez-Byass ou encore Hugel & Fils, Georges Duboeuf, Champagne Louis Roederer et Castel Frères.

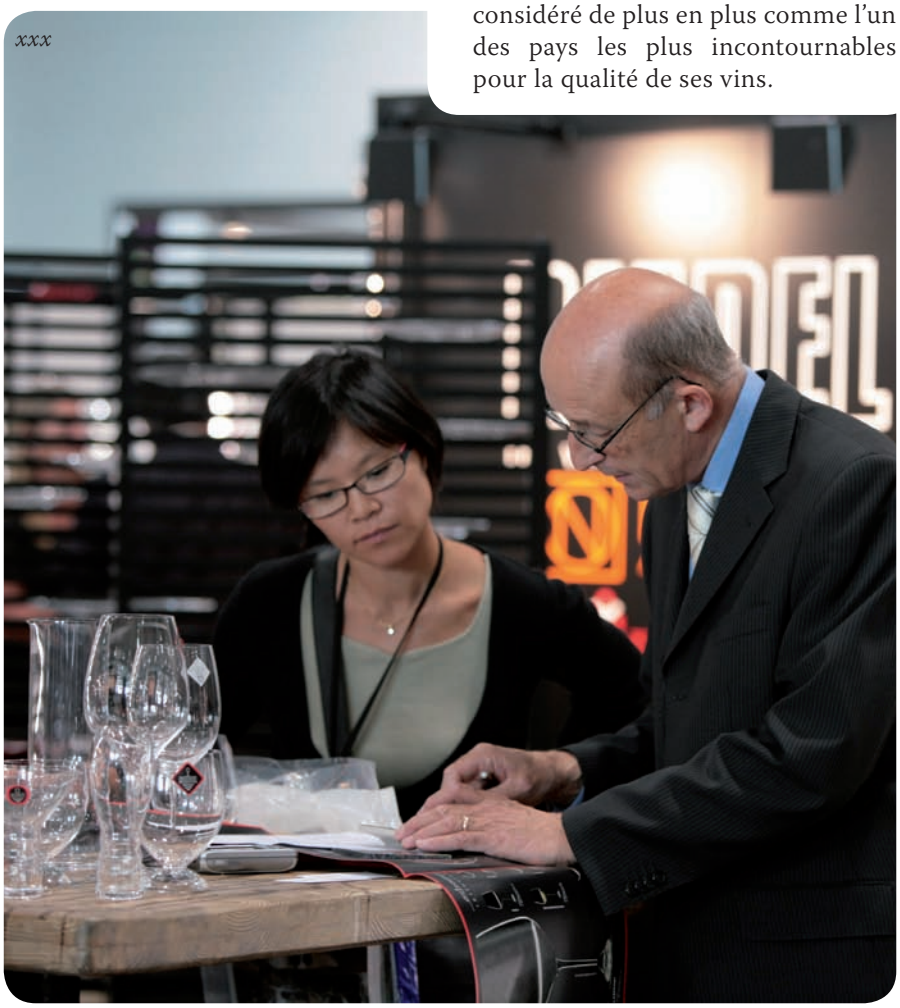
Les Celliers et Thalvin pour le Maroc

En fait, Castel Frères, premier groupe producteur de vins français et troisième au monde (présente dans 80 pays), tient aussi la filiale du Groupe des Brasseries du Maroc, Branoma, (société des brasseries du Nord marocain), avec au pôle directoire, Pierre Castel, comme PDG de l'entreprise.
Les Celliers de Meknès, filiale du Diana Holding que dirige le discret mais pas moins célèbre Brahim Zniber, sera elle

aussi de la fête. Premier producteur de vins au Maroc, Les Celliers s'est récemment lancé dans la production du crémant (Le crémant de l'Atlas), un vin effervescent qui «respecte les règles de production en vigueur dans l'Union européenne pour cette dénomination». Le volume de la production est estimé à 20 000 cols par an. Pourtant, Les Celliers ne prévoit pas de l'exporter vers l'Europe. Selon le top management du groupe, ce choix a été opéré pour pouvoir répondre à une demande locale en vins effervescents. Thalvin, le deuxième producteur de vins marocains, présent au Vinexpo 2009, est aussi une autre filiale du groupe Zniber. En 2001, Diana Holding, dirigée par Brahim Zniber, déjà propriétaire des Celliers de Meknès, rachète le groupe Ebertec. Ce dernier comprend Thalvin, la société agricole de l'Ouest marocain qui produit le raisin de cuve, et les importateurs Ebertec et M&R Renouvo.
La société Thalvin, qui développe depuis plusieurs années une politique de montée en gamme des vins marocains, présente sur le marché des produits qualifiés de vins fins comme le S de Siroua, le CB Initiales ou le Médaillon.

Les mastodontes font acte de présence

Sur le plan «organisation», le Vinexpo 2009 occupera une surface de 90 000 m² comprenant les halls d'exposition, les jardins, le Club du Lac, les restaurants, les salles de conférences et de dégustations et l'ensemble des services. Côté exposants, les opérateurs leaders du secteur attendent de pied ferme l'ouverture du salon. Sur ce lot de prestige, on peut citer Gruppo Italiano Vini de l'Italie), Marco Real, Domecq Wines España, Georges Duboeuf, Rémy-Cointreau, Champagne Bollinger, Baron Philippe de Rothschild de France, Sogrape et Symington Family Estates du Portugal, Concha y Toro et Santa Rita du Chili), ou encore Penaflor de l'Argentine. Cinq nouveaux pays, producteurs, participeront pour la première fois au salon, notamment la Suède, la Biélorussie, l'Egypte, l'Ile Maurice et le Brésil. Ce dernier est d'ailleurs considéré de plus en plus comme l'un des pays les plus incontournables pour la qualité de ses vins.


xxx

Marketers by Vinexpo

Le marketing des vins et des spiritueux se présentera au Vinexpo sous l'enseigne « Marketers by Vinexpo ». Une quarantaine d'exposants venus de 8 pays présenteront, sur 800 m² de stands, des équipements et des solutions innovantes pour dynamiser les ventes auprès des consommateurs. Marketers by Vinexpo constitue, en effet, une offre qui cible essentiellement les responsables marketing et commerciaux des exposants participant au salon. Parmi ces entreprises spécialisées dans le packaging, les équipements pour CHR, ou le marketing, on notera la participation de Detesk (République Tchèque), Ravi Solution (Canada), Orcel & Romieu – Drop Stop (France) ou encore Cipsa (Espagne).

L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI)

Vinexpo accueille, cette année, l'assemblée générale de l'Association de la sommellerie internationale (ASI). Plus de 80 sommeliers venant du monde entier représenteront les 44 pays membres de l'ASI samedi 20 juin au Palais des Congrès.
Pendant Vinexpo, le 21 juin à Bordeaux, l'ASI dévoilera en avant-première aux professionnels et aux médias tous les détails de la prochaine édition du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde, Chili 2010. Les meilleurs sommeliers du monde, Andreas Larson (2007), Olivier Poussier (2000), Philippe Faure-Brac (1992) ou encore Serge Dubs (1989) – tous membres du bureau de l'ASI, et le président Kazuyoshi Kogai, font partie des personnalités attendues.

Un hôtel de luxe à Washington tourne au vert

Des clients fortunés qui acceptent de ne pas changer de draps, des chandeliers du XIXe siècle éclairés aux lampes fluocompactes: à Washington, l'hôtel Willard, un des plus anciens et des plus prestigieux de la capitale américaine, tourne au vert. Selon le patron de ce palace, rapporté par l'AFP le but de cette action est de faire en sorte que le Willard ait les meilleures pratiques écologiques de toute l'industrie hôtelière L'hôtel, qui a logé Abraham Lincoln à la veille de son investiture et Martin Luther King avant qu'il ne prononce son fameux discours « J'ai fait un rêve », fonctionne désormais entièrement à l'énergie éolienne, achetée sous forme de crédits. A l'accueil, les clients se voient demander si, au nom de la protection de l'environnement, ils acceptent de faire changer moins souvent les draps et les serviettes de leurs chambres. Une donation d'un dollar par nuit est également en option, reversée ensuite à des projets de développement durable, comme la construction de puits dans une réserve indienne ou en Afrique du Sud. Environ 45% des clients acceptent de ne pas changer de serviettes ou de draps. Les Européens plus volontiers que les Américains. Et 78% des clients sont d'accord pour payer un dollar supplémentaire sur leur note d'hôtel pour des projets de développement durable.
Tous les produits utilisés pour l'exploitation du palace, des peintures aux savons, en passant par le liquide vaisselle, sont choisis pour leur innocuité écologique. Et bien sûr, en cuisine, la majorité des ingrédients pour une gastronomie à la française sont «bios» ou cultivés localement. A l'autre bout de la chaîne, les ordures sont triées: plastiques, cartons et déchets organiques partent sous forme de compost à raison de 3.000 tonnes hebdomadaires.
Rédaction/AFP

Addition très spéciale pour le touriste étranger à Berlin

Certains restaurateurs de Berlin ont lancé, au mépris des lois, un nouveau concept : l'addition pour touriste étranger, enrichie d'une mention spéciale en anglais invitant à débourser au-delà du montant dû. «Service not included» ou «tip is not included» (service ou pourboire non compris), indiquent ces factures réservées aux hôtes n'ayant pas commandé leurs plats dans la langue de Goethe. Un ajout illégal parce qu'il ne figure jamais en allemand sur les additions et que les prix affichés incluent déjà service et taxes, législation oblige. Libre ensuite au consommateur d'arrondir la somme vers le haut. «Mais ce geste est totalement facultatif», souligne la porte-parole de la Fédération de l'Hôtellerie et de la Restauration (Dehoga), Stefanie Heckel, à l'AFP. «On ne peut pas réclamer de pourboire sur l'addition, c'est exclu», ajoute-t-elle, assurant n'avoir jamais entendu parler de telles pratiques. Et pourtant. L'AFP a rencontré sans peine une vingtaine de touristes étrangers ayant récemment vécu ce genre d'expériences. En trois jours à Berlin, le week-end du 1er mai, Daniel Dumond a été confronté au problème cinq fois, dans cinq restaurants différents. Si bien que ce Français, invité par une serveuse à se montrer plus généreux, pensait que l'Allemagne avait modifié sa loi et qu'il fallait désormais rajouter comme aux Etats-Unis en moyenne 15% pour le service.
Rédaction/AFP

Premier Inn ouvre un second hôtel économique à Dubaï

La chaîne d'hôtels économiques, Premier Inn, vient d'ouvrir sa deuxième propriété à Dubaï, l'hôtel Dubaï Silicon Oasis. Un troisième hôtel doit ouvrir à l'aéroport international de Dubaï, plus tard cette année. Le Premier Inn Dubaï Silicon Oasis est situé à proximité du carrefour de la rue Emirates et de la rue Al Ain, juste au sud du siège de Silicon Oasis. L'hôtel abrite 230 chambres et l'accès à internet wifi est gratuit dans tout l'établissement. Les hôtes peuvent profiter d'une piscine sur le toit et d'un jacuzzi. Le Silicon Oasis est le second hôtel Premier Inn à voir le jour à Dubaï après le Premier Inn Dubai Inverstments Park. Une troisième propriété doit être inaugurée à l'aéroport international de Dubaï en décembre 2009, et d'autres hôtels sont prévus pour 2010 à Dubaï et Abou Dhabi. Un récent rapport du journal Gulf News au Moyen-Orient précise que les hôtels économiques contrôleront 10% du marché dans trois ans. Easyhotels prévoit d'ouvrir une propriété à Dubaï avant la fin de cette année, et Holiday Inn Express de la marque IHG a déjà ouvert un hôtel situé au sein de Dubai Internet City, la ville high-tech de l'émirat. Dubaï est à la mode actuellement. La chaîne hôtelière française Accor vient d'annoncer récemment qu'elle allait ouvrir deux hôtels Pullman, ciblant les voyageurs d'affaires, à Dubaï d'ici 2011.

AKMS Tech, acteur majeur sur le marché de l'hôtellerie

Avec une gamme de solutions évolutives et personnalisables en fonction des besoins spécifiques de ses clients et de l'architecture de leurs points de vente, AKMS Tech est considérée, aujourd'hui, comme le spécialiste dans la vente de solutions complètes et intégrées dans les domaines de l'hôtellerie, la restauration et le commerce de détail.
Forte de ses 3 succursales, situées dans les principales villes du Royaume, et du savoir-faire de ses partenaires ; à savoir WINCOR NIXDORF, POINTEX HP, PROTEL, et INDEL B, AKMS Tech s'est dotée d'une plateforme de compétence et de moyens afin d'offrir à ses clients les meilleures solutions équipées des dernières technologies en matière de caisses enregistreuses, système de contrôle, solutions logicielles haut de gamme, et équipements destinés à l'hôtellerie. Les prestations de AKMS Tech sont totalement assurées par un service après-vente de haute qualité 24h/24 et 7j/7.

Le leader national de l'hôtellerie & des points de vente

Mini bar
Gamme : K40 Plus MB - K40 Plus - K60 Plus

INDEL B présente la solution la plus avancée, qui joint le silence le plus parfait à des consommations très réduites : les minibars K Plus sont, en effet, les seuls minibars classés dans la CATEGORIE DE RENDEMENT ENERGETIQUE A+.
Ils consomment 70% d'énergie de moins que les meilleurs minibars du marché, en respectant l'environnement et en permettant dans le même temps de réaliser d'importantes économies.

Modèle proposé
K40 Plus

Hauteur: 553 mm
Largeur: 399 mm
Profondeur: 470 mm
Volume réfrigéré: 40 litres
Tension: 230 o 115 V
Consommation: 0,21 kWh/24h
Puissance: 75 W
K40 PLUS est le premier minibar au monde en classe d'efficacité énergétique A+.

Coffres-forts
Gamme : @Safe Plus - @SAFE 30E Plus - @SAFE10K @SAFE10E Plus - @SAFE35E Plus

Modèle proposé
SAFE35E Plus

Hauteur: 220 mm
Largeur: 430 mm
Profondeur: 350 mm
Afficheur rétroéclairé
Epaisseur acier : Corps 2, porte 5mm
Coffre-fort électronique à ouverture automatique pour ordinateurs portables, combinaison digitale de 4 à 9 chiffres avec écran. Signal acoustique et lumineux. Ouverture de secours par clé ou transpondeur IB card. Mémoire non volatile, tapis intérieur, corps en acier de 2mm, porte 5mm. Fixation partie arrière et basse. Poids 12,4 Kg.

Caves à vins
Gamme: BI24 Home - BI36 Home - ST29 Home - CL36 Classic - CL72 Classic Twin - Nx36 Inox - ST113 Restaurant - ST96 Restaurant

Modèle proposé
CL36 Classic

Capacité : 36 boutielles (46 max)
Hauteur: 825 mm
Largeur: 651 mm
Profondeur: 590 mm
Puissance: 100 w
Température : mono
Thermostat électronique: 1
Poids : 54kg+7kg emballage
5 clayettes internes en bois
Système de réfrigération : à compression (sans CFC)
Sans serrure

compad

AKMS TECH®
Systèmes de contrôle et de gestion

déjà 750 Clients

Siège social : Villa Picasso

Bd. Zerktouni 2, rue Aït Louh Casablanca
Tél. : 05 22 47 20 21 / 05 22 47 22 23
Fax : 05 22 47 21 21• www.akmstech.ma

Agence Marrakech
Agence Tanger
Agence Fès

Situé sur l'une des principales artères de Casablanca, en l'occurrence le boulevard Ghandi, le Napoléon est un café - snack - pizzeria qui joue sur l'atout de la vente à emporter. Une formule qui dope le chiffre d'affaires de l'établissement.

Par Driss Tayeb

NAPOLEON

60% du CA, dans la vente à emporter

Avant l'ouverture de sa pizzeria en décembre 2008, le café – snack Napoléon était spécialisé dans la boulangerie – pâtisserie. De cette époque, Napoléon conserve aujourd'hui les incontournables viennoiseries et ne cesse d'en produire quotidiennement une centaine. Ces dernières sont proposées, le plus souvent, dans les formules «petit-déjeuner».

Géré par un staff de trente collaborateurs, pour une capacité de 52 couverts à la salle et de 140 pour le café - snack, le Napoléon est néanmoins bâti sur une surface de 70 m² pour la partie pizzéria et 150 m² pour le café - snack. La clientèle de midi compte en majorité les salariés des entreprises localisées aux alentours du quartier, alors que les week-ends, ce sont plutôt les groupes de famille qui fréquentent l'établissement», explique Reda Megzari, le gérant du Napoléon. Sur la carte, le restaurant propose des spécialités italiennes (pizzas et pâtes) et certains desserts, comme les tartes et milles feuilles, faits «maison».

En termes de débit, les ventes à emporter et les livraisons à domicile représentent 60% du chiffre d'affaires. Les livraisons sont assurées par une flottille de 4 mobylettes avec des caissons marqués au nom de la pizzeria. «En fait, la livraison à domicile s'est développée au point qu'une part de nos clients se situe aujourd'hui dans des points hors quartier, tels que les quartiers Maârif ou Californie», explique Megzari.

Pour sa déco, la direction du restaurant a eu recours à DECO IN pour une prestation globale. Dans la salle, on distingue, entre autres, un grand panneau capitonné de couleur mauve, et deux autres de couleur noire, avec des incrustations de motifs de couleur grise, tous accrochés aux murs. A l'entrée, un comptoir en inox, épousant le contour du mur, est

destiné aux clients les plus pressés. Les sièges sont ajustables et n'ont pas de dossier dorsal. Dans le reste de la salle, les chaises et les tables, fournies par Déco Plus, sont assez simples avec des lignes épurées: les tables ont un aspect «bois», alors que les chaises, sans accoudoirs, sont blanches et renforcées par des dossiers rembourrés pour accentuer le confort. Néanmoins, cette simplicité d'apparence trouve son contraste dans les salles de toilettes qui se distinguent par un carrelage mural d'un aspect «cuivré» qui donne un certain cachet d'originalité au lieu.

Dans son approche marketing, le restaurant Napoléon a investi dans des menus recto-verso, imprimés à des milliers d'exemplaires et offerts à la clientèle de la formule «vente à emporter». Sur le même registre, mais avec des moyens différents, le Napoléon dispose désormais de son propre site web. Une manière de se mettre à l'ère des nouvelles technologies.

Les marques et fournisseurs de Napoléon

Produit	Marque	Fournisseur	Commentaire
Caisse enregistreuse		New Pos	TPV
Ecran LCD de	Sony		2 écrans de 42''
Matériel de grande cuisine		-Poly Equipement - Métro.	
Hotte de cuisine		Electroclim	
Chambre froide (négative et positive)		-Hot Cat Equipement -Batinox	2 chambres froides
Réfrigérateur		-Coca Cola (2) –King Génération (2)	12 réfrigérateurs
Four électrique à pizza	Granatiero	-Hot Cat Equipement –Batinox	2, dont 1 pour la préparation des pizzas en salle. L'autre n'est pas utilisé actuellement.
Four pour viennoiseries		Poly Equipement	
Laminoir pour viennoiseries		Poly Equipement	
Vitrines réfrigérantes	-Scaiola -Longoni	Hot Cat Equipement	2, à l'entrée, utilisées pour les desserts et boissons
Climatisation		Technoclim	2 climatiseurs
Machine à café.	-Dubois (machine à capsules) -Wega (machine à 3 groupes)		
sorbetières		BATINOX	2
Machine à chantilly		Batinox	
Emballage		Graphiscript	Pour la vente à emporter
Couverts et verrerie		Direct Usine	
Hygiène		Magnum Clean	1 fois par semaine
Sécurité			9 caméras réparties sur les 2 parties de Napoléon
Fruits et légumes		Marché de gros de Sidi Othmane	
Beurre et conserves diverses		METRO	
Produits surgelés		King Generation	Crèmes, fruits de mer et frites
Mozzarella		CHR Diffusion	
Saumon		CHR Diffusion	
Desserts		King Generation	Crèmes brûlées et crèmes fraîches
Café	Dubois	Dubois	Grains et capsules
Boissons	-Les Eaux de Oulmès - Coca-cola	-Les Eaux de Oulmès - Coca-cola	

Avec sa double casquette de traiteur et de restaurateur, Amal Belaïdi, la gérante du Saveurs du Palais réalise aujourd'hui un taux de remplissage de 40 couverts le midi. Ce restaurant est, d'ailleurs, une adresse gastronomique casablancaise, qui a su fidéliser des clients à la recherche des délices de la cuisine marocaine.

Par Driss Tayeb

Saveurs du Palais

Une restauration dans la pure tradition marocaine

Niché dans le quartier Racine, à Casablanca, le restaurant-traiteur Saveurs du Palais dégage, de prime abord, une sensation de «chez-soi», accentuée par un style décoratif typiquement marocain. L'espace réservé aux convives est de 70m². Composé d'un salon et d'une salle, il a été décoré dans la pure tradition du pays. Des banquettes et des poufs marocains trônent au salon. Des chaises en fer forgé, simples et sans accoudoirs, ont été commandées auprès d'un artisan à Casablanca. Le comptoir et le mobilier à vin ont été façonnés par un autre artisan. En fait, l'harmonie des tons rappelle le zellige et le moucharabieh,... Un design puisé dans la richesse de l'art traditionnel du Maroc. Pour ces différents postes de travail, le Saveurs du Palais dispose d'un staff de dix personnes: quatre en cuisine, une à la caisse, deux serveurs en salle et deux autres dans l'espace «terrasse». Les habitués du Saveurs du Palais sont constitués d'une clientèle d'affaires, en cours de semaine, et de famille, qui opte pour les sorties du week-end. Généralement, à midi, le taux de remplissage de la salle avoisine les 40 couverts, alors que le soir, l'affluence est réduite de moitié. «Néanmoins, la vente à emporter et la livraison à domicile représentent 25% du chiffre global de notre établissement», note Amal Belaïdi. Côté gastronomique, le Saveurs du Palais propose une carte 100% marocaine. De plus, la maison offre

Les fournisseurs du Saveurs du Palais

Produit	Marque	Fournisseur	Commentaire
Caisse enregistreuse		Antel	TPV
Petit matériel de cuisine		Ménage Heureux	
Réfrigérateur		C.H.R. Diffusion	3 réfrigérateurs, dont un couché.
Plan de travail		C.H.R. Diffusion	En inox. 2 m X 1,80 m
Four			2 fours achetés à Derb Omar.
Micro-ondes			Acheté à Derb Omar
Climatisation		Cramer	2 climatiseurs
Chauffage		Cramer	
Machine à café	Dubois	Les Cafés Dubois	
Emballage		Fast Pack	Pour la vente à emporter
Couverts		Direct Usine	
Coutellerie		Direct Usine	En inox
Café	Les Cafés Dubois	Les Cafés Dubois	Capsules. consommation moyenne; 350 capsules/mois.

une dégustation de plats traditionnels, tels les lentilles, les haricots blancs, ou la Harira. «En général, les clients se contentent d'un plat, toujours très copieux», précise Amal Belaïdi. Tous les plats sont «faits maison». Le pain, est acheté à un artisan boulanger et livré directement à l'établissement. Les cocktails de fruits sont aussi préparés dans les cuisines de l'établissement. En termes marketing, la gérante du Saveurs du Palais présente aujourd'hui son établissement sur un site web. Cette démarche est combinée, à l'approche de chaque mois de Ramadan, à une opération de distribution de flyers. Une stratégie efficace pour référencer le Saveurs du Palais auprès d'une clientèle potentielle, en quête d'une gastronomie marocaine, de plus en convoitée de par le monde.

AQUA FLAMME

Importateur de matériel de chauffage, de plomberie, de climatisation et de matériel pour piscines.

22/24/26 rue de l'Aisne, Belvédère, Casablanca
Showroom : Angle de la rue de l'Aisne et Craoune
Tél. : 05 22 30 53 50 / 58 • 05 22 44 69 12 / 23 • Fax : 05 22 30 52 89

La Marjolaine

Un équipement hautement professionnel

La Marjolaine est un concept de boulangerie – pâtisserie et traiteur. Cette dernière prestation de l'enseigne propose des buffets et des méchouis pour les événements, à la demande. Remarque de taille: La Marjolaine s'équipe professionnellement!

Par Driss Tayeb

Ouverte depuis le mois de mars 2009 et situé esur le boulevard Ghandi à Casablanca, La Marjolaine compte une équipe multidisciplinaires: douze vendeurs, cinq boulangers, quatre pâtissiers, trois personnes dédiés au poste « salé », deux pour les gâteaux marocains, deux agents de sécurité, un coursier, un comptable, quatre personnes en charge des viennoiseries, et deux femmes de ménage. L'établissement a aussi recours à des stagiaires issus d'écoles de formation aux métiers de bouche, comme l'Institut Polo et Alima.

Hygiène de rigueur

«L'hygiène chez La Marjolaine est une priorité», explique Tourya Zouanat, spécialiste en pâtisserie marocaine et gérante de l'enseigne. En effet, deux cabines avec douches et WC avec séparation hommes et femmes ont été entièrement aménagées pour le personnel entrant au laboratoire. L'hygiène, élément importante et obligatoire dans cet établissement, est complétée par un contrat avec Jamain Baco.

A l'entrée, la gamme d'huile d'olive fournie par les DOMAINES NAFI trône derrière les meubles présentant les pâtisseries. Elle est à la fois un élément important du décor et un produit proposé à la vente.

En moyenne, la production quotidienne en boulangerie – pâtisserie sur ce site est de 900 baguettes de toutes sortes, 900 pains spéciaux variés, 700 à 800 pièces en viennoiserie et des centaines de tranches de gâteaux. Sans oubliés les 20 kg de pâtisseries marocaines, les 150 pièces salées, et les 30 pastillas aux fruits de mer et au poulet. Le poste « glaces », prévu en mode opérationnel dans 2 mois, est en cours d'aménagement.

En termes de communication, La Marjolaine compte surtout sur la publicité par l'objet. Et pour preuve, les vêtements de travail des collaborateurs, comme l'emballage destiné aux produits, sont tous deux marqué au nom de La Marjolaine.

Produit	Marque	Fournisseur	Commentaire
Caisse enregistreuse	Posligne	AKMS Tech	
Vitrine réfrigérante éclairée	ISA	Paccard & Cie	5 éléments de 2 mètres environ pour chaque face
Matières premières pour les salés		-METRO -Jessy Diffusion	
Poudre d'amandes hachée		Pastor-Macao	
Friantine	Callebaut	Atlantic foods	Utilisée pour le craquant des pâtisseries
Cacao en bâtonnets	AALST	Atlantic foods	
Cacao pour gâteaux	BARRY	Atlantic foods	
Gélatine halal		Gelita (Allemagne)	
Poudre de lait			Importée de Hollande
Améliorants de boulangerie	IBIS	Lesaffre Maroc	Conditionnés en 10kg
Améliorants de pâtisserie.	CARIF		Conditionnés en 10kg
Purées de fruits de	DGF	RICAMAROC	Utilisées pour les gâteaux et pâtes de fruits
Daily Cream	Elenka	HIGEL	Glaçage des gâteaux et pour les glaces
Farine blé tendre	Mafarina	RICAMAROC	Conditionnée en sac de 25 kg, pour pains spéciaux.
Farine	Ifoulki	Les Moulins du Maghreb	Conditionnée en sac de 25 kg, pour les viennoiseries
Surgélateur est utilisé	-ISA -Panem	Paccard & Cie	Entre -18°C et -25°C, pour les gâteaux, petits fours
Climatiseur	Clim Trane	World Clim	A 22°
Congélateurs	-Tropical -Whirpool	METRO	7, répartis sur l'ensemble du point de vente
Four	Moretti Forni	Paccard & Cie	
Batteur	Star Mix	Paccard & Cie	
Laminoir	Paolo Pierosanti	Europa 2000	
Four rotatif	Bongard 8.63	Europa 2000	
Façonneuse	Bongard	Europa	
Refroidisseur d'eau	Cool Water	Paccard & Cie	
Peseuses	Gram	Afric Mesure	2
Diviseuse	Vittela	Europa 2000	
Pétrin	Mixer		2 pétrins. 1 mètre de diamètre. Utilisés pour environ 300 kg de pâte par jour
Emballage		CARTONNAGES DU RIF	-Cartons pour les gâteaux -Cartons chocolat
Hygiène et sécurité		Jamain Baco	-Professionnalisme du fournisseur

Matériel de restauration

Pour cessation d'activité, particulier vend 60 chaises de terrasse avec accoudoirs, un matériel de cuisine, des verres de cuisine restauration, des assiettes. Le tout en parfait état. . PRIX SACRIFIE.

Contact : 06 13 40 45 67

Le secteur meunier, un maillon central de la chaîne alimentaire

Plus de 121 minoteries industrielles

Plus de 60 semouleries et orgeries

Un effectif de 10 000 personnes

Plus de 4000 boulangeries au Maroc

ANNONCE DE RECRUTEMENT

L'Institut de Formation de l'Industrie Meunière cherche un candidat pour sa formation et son recrutement en tant que formateur boulanger.

Le candidat doit être de sexe masculin, âgé de 20 ans au minimum et ayant au moins un diplôme de BTS, Technicien spécialisé en agro alimentaire ou un DEUG et plus en chimie ou agro alimentaire

Le candidat retenu sera formé à L'Institut de Boulangerie et de Pâtisserie de Rouen (France) pour l'obtention de son CAP boulangerie et suivra un stage professionnel en entreprise en France et au Maroc.

Les frais de formation et de séjour en France seront pris en charge par la Fédération Nationale de la Minoterie et son partenaire France Export Céréales.

Les candidats intéressés doivent déposer leur demande de motivation et leur CV détaillé avec photo à l'adresse suivante :

Institut de Formation de l'Industrie Meunière
(IFIM)
Ancienne route de Rabat, Km 11,5
Sidi Bernoussi Casablanca
Tél : 05 22 73 98 46 05 22 76 81 96
Fax : 05 22 74 07 38
E-mail: ifim@wanadoo.ma
Site web : www.fnm.org.ma

Bulletin d'abonnement

A envoyer sous enveloppe affranchie à :
COMPAD – 95 rue Mesk Ellile – 20200 Casablanca – MAROC

1 abonnement d'un an :
11 numéros
+ RESAGRO-News la lettre hebdomadaire électronique
+ Login personnel avec accès direct aux rubriques disponibles UNIQUEMENT sur abonnement
+ Accès gratuit et illimité aux rubriques « Annonces » et « Annuaire » sur le site www.resagro.com

Maroc : 290 DH
Maghreb : 50 €
Europe : 80 €

2 abonnements d'un an :
11 numéros
+ RESAGRO-News la lettre hebdomadaire électronique
+L oginpe rsonnelav ecac cèsdi rectaux rubri quesdi sponiblesUNI QUEMENTs urabonne ment
+ Accès gratuit et illimité aux rubriques « Annonces » et « Annuaire » sur le site www.resagro.com

Maroc : 500 DH
Maghreb : 80 €
Europe : 120 €

Veuillez trouver ci – joint mon règlement à l'ordre de RESAGRO par chèque ou virement

1er abonnement :
Société :_____
Nom : _____ Prénom : _____
Fonction :_____
E-mail :_____@_____
Adresse complète : _____
_____
Code postal : _____ Ville : _____
Pays : _____

2ème abonnement :
Nom : _____ Prénom : _____
Fonction :_____
E-mail :_____@_____

Modalité de paiement : chèque ou virement à l'ordre de COMPAD
Compte N° 013 780 01098 000092 001 01 48 MAD
Etranger : Code Swift : BMCI . MA . MC

95, rue Mesk Ellile • Beauséjour • Casablanca •Tél : 05 22 36 04 09 /16 /19 /69 •Fax : 05 22 36 03 97• E-mail : contact@resagro.com - www.resagro.com

SOPRI
SOCIETE D'ETUDES D'ENGINEERING ET DE PRESENTATION INTERNATIONALE

FOURNISSEUR PROCESS

REDA
Food Processing Plants

Est un groupe doté d'une grande expérience, spécialisé dans les **process et technologies des produits alimentaires liquides**

Présent à l'ALITEC STAND C.32.1

La machine conditionneuse aseptique NSA forme, remplit et soude les emballages grâces à un processus continu en atmosphère stérile.

Lait

STANDARDISATRICES

PASTEURISATEURS

INSTALLATIONS UHT

JUS DE FRUITS

CENTRIFUGEUSES AUTOMATIQUES

INSTALLATIONS DE MELANGE DES JUS

PASTEURISATEURS JUS

SOPRI
28, Bd. Al massira Al Khadra, 2ème Etage, Apt N°6, 20100 Casablanca
Tél.: (212) 05 22 36 57 26 / 36 57 68 - Fax : (212) 05 22 39 77 87 - E-mail : sopri@menara.ma

ali tec '09

11e Salon International des Technologies alimentaires au Maroc

du 2 au 5 juin 2009

Foire Internationale de Casablanca
Maroc

www.ali-tec.com

Organisateurs :

Forum7 fairtrade

Partenariat média :

ResAgro

Agence Conseil en Publicité et en Communication - Forum7 • Tél. : +212-522-36 06 04/71 • Fax: +212-522-36 06 21 • forumseptt@gmail.com
fairtrade GmbH & Co. KG • Tél. : +49-62 21-45 65-16 • Fax : +49-62 21-45 65-25 • d.mancic@fairtrade-messe.de • www.fairtrade-messe.de