

RESAGRO

MAGAZINE DES DÉCIDEURS
DE L'AGROALIMENTAIRE, DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION ET DES MÉTIERS DE BOUCHE

N° 23 • 2011

DOSSIER RAMADAN

De la table à l'hôtel,
en passant par les rayons



Une nouvelle génération
de panels de dégustation



Marjane hissé par la logistique



Le développement durable
en hôtellerie haut de gamme

« ... Alléger et rééchelonner les créances des petits agriculteurs auprès du *Crédit Agricole du Maroc*, et ce suivant des critères objectifs et équitables, tenant compte en particulier des préjudices qu'ils ont subis en raison des effets pervers induits par les changements climatiques »

« ... Laisser à ces petits agriculteurs la latitude de contracter de nouveaux crédits... ».

EXTRAIT DE LA LETTRE ROYALE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI QUE DIEU LE GLORIFIE À L'OCCASION DES 4^{ÈMES} ASSISES DE L'AGRICULTURE

LE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC LANCE

L'OPERATION DE REHABILITATION FINANCIERE DES PETITS AGRICULTEURS

Comportant quatre volets :

- **Un allègement** des créances des petits agriculteurs ayant un encours inférieur ou égal à 100 000 Dhs par un abandon partiel d'un montant global de **765 millions de DH** ;
- **Un rééchelonnement** du reliquat de créance restant après l'abandon partiel ;
- **Un financement volontariste** des petits agriculteurs y compris les bénéficiaires de l'abandon partiel ;
- **Un refinancement** des petits agriculteurs clients du CAM ayant bénéficié d'abandon de créance depuis 2005.



GROUPE CREDIT AGRICOLE DU MAROC

UN ENGAGEMENT DURABLE

Sommaire

Agro'



- Périscope 4
- Interview du décideur du mois
Nathalie Barbe, nouvelle DG du Centre technique des industries agroalimentaires 10
- Dossier Ramadan 15
 - > Une sélection de nouveautés parmi les produits agroalimentaires 16
 - > Glaciers, établissements nocturnes et hôtels au défi 18
 - > Comment Bavaria produit de la « bière halal » et l'exporte au Maroc 20
- Corporation
Assises vétérinaires : sécurité alimentaire et plan Maroc vert en débat 22
- Pêche
Les ratés de la mise en œuvre du plan Halieutis : la Fénip réagit 24
- Tableaux de bord 26
- Veille
Vision industrielle et analyse neuronale 28

Distribution



- Logistique
GSE érige de grandes et moyennes surfaces clés en main au Maroc 34
- Nouveaux produits GMS, Maroc et monde 36
- Transport
La chaîne du froid, maillon faible 38

Cahier technique



- Analyse sensorielle
Une nouvelle génération de panels de dégustation 40
- Process
Comment on fabrique des glaces 42
- Formulation
Les réactions entre molécules aromatiques et non aromatiques 44
- Équipements 46
- Fiche matériel : le chafing dish 47
- Des emballages intelligents grâce aux mouchards fraîcheur 48

CHR



- Actualités 50
- Concours de chocolaterie 2011 : les filles à l'honneur 58
- Hôtellerie
Comment les grands hôtels intègrent la notion de développement durable 60
- Le chef du mois
Abderrahman Laabdi, chef-cuisinier/formateur à Saïdia 64
- Herbes & plantes
La menthe, une fraîcheur pour le sucré et le salé 66

ÉDITORIAL



Le Ramadan est une période incontournable non seulement spirituellement mais également sur le plan économique. Notre dossier dédié en témoigne. Agroalimentaire, distribution, métiers de bouche sont appelés à se développer toujours davantage, afin de satisfaire les désirs du consommateur de confession musulmane et même de créer des besoins additionnels, loi du marché oblige... En revanche, l'hôtellerie semble vivre quelque peu hors de l'activité économique ramadanesque. Il reste aux opérateurs du tourisme à faire preuve d'imagination. Quoi qu'il en soit, le « mois sacré » est l'occasion, pour nombre de patrons, de repenser, réaménager son établissement. Enfin, le Ramadan est, en quelque sorte, période d'exigence vis-à-vis de soi. Être ainsi exigeant, c'est, par ricochet, demander à la collectivité de s'élever. Dans un sens large, cela revient, dans la sphère de nos secteurs d'activité, à insister sur l'adoption et/ou la mise en œuvre des principes qui permettent d'améliorer la vie de chacun. L'occasion de penser « développement durable », « sécurité alimentaire », etc. ■

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde, directeur de publication • Dominique Claudon, responsable de rédaction • Yassine Hmoudou, infographiste-maquetiste • Damas Chacour, secrétaire de rédaction • Gilles Garnier, directeur Zone France/Europe – e-mail : gilles@resagro.com • Dominique Pereda, correspondante francophone – e-mail : dpereda@resagro.com • Fanny Poun, correspondante anglophone – e-mail : fanny@resagro.com • Lætitia Saint-Maur, correspondante hispanophone – e-mail : laetitia@resagro.com • Younes El Hilali, chef de projet Web • Mohammad El Allali, développeur Web • Compad, agence de communication : 95, rue mesk Ellile, Beauséjour, BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203 Casablanca • RC 185273 – IF 1109149 • ISSN du périodique 2028 - 0157 Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009 • Dépôt légal 0008/2009 • Tél. 05 22 36 04 69 / 09 / 16 / 19 • Fax : 05 22 36 03 97 • e-mail : contact@resagro.com • site Internet : www.resagro.com

Dixit

Le Maroc et l'Algérie sont en train de cultiver une nouvelle page de l'agriculture dans la région
Les Echos quotidien

Le français Sofiprotéol prend le contrôle de Lesieur Cristal

Le numéro un français de l'huile alimentaire Lesieur a pris le contrôle du capital du groupe marocain Lesieur Cristal – à hauteur de 41 % du capital, soit un montant de 115 millions d'euros – et en devient ainsi l'actionnaire de référence.

Cette acquisition a été réalisée par le groupe industriel et financier de la filière oléagineuse Sofiprotéol, qui produit les huiles Lesieur et Puget en France.

Cette opération s'inscrit dans le cadre de la réorganisation-fusion de SNI-ONA annoncée en 2010, se traduisant par l'évolution du statut de groupe multimétier opérationnel vers celui de holding de portefeuille et d'investissement. La mise en œuvre de cette évolution prévoit notamment la cession du contrôle des participations ayant atteint un stade de développement pérenne, et l'augmentation de leur flottant en bourse.

Cette opération permet à Sofiprotéol de poursuivre sa stratégie d'internationalisation, axée notamment sur le bassin méditerranéen, lui permettant ainsi de devenir chef de file sur le marché marocain des huiles alimentaires. Sofiprotéol souhaite en outre contribuer au déploiement des cultures oléagineuses, colza, tournesol et olive, à travers le pays et au succès du plan Maroc vert.

Le groupe français, acteur majeur du marché des oléoprotéagineux, constitue, du fait de ses compétences agricoles, industrielles et commerciales, un partenaire de premier choix pour Lesieur Cristal.

Sous l'impulsion de Sofiprotéol, Lesieur Cristal se voit « capitaliser sur ses atouts stratégiques majeurs afin de développer ses activités au Maroc et à l'échelle internationale via une stratégie marketing innovante et créatrice de valeur pour l'ensemble des parties prenantes ».



Philippe Tillous-Borde, DG du groupe Sofiproteol.



Un ministre en appui à l'agro marocain au Fancy Food Show

Une vingtaine d'entreprises marocaines agroalimentaires ont permis au Maroc d'être présent en force au 57^e salon professionnel nord-américain de l'agroalimentaire et des produits du terroir Summer Fancy Food Show, à Washington. Objectif : promouvoir les exportations agricoles et agroalimentaires du Royaume vers le marché américain.

Le pavillon marocain à ce salon y avait obtenu 372 m², donnant aux 26 entreprises marocaines un espace de choix et une opportunité de premier plan pour exposer leurs produits et entrer en contact avec les plus grandes chaînes de distribution nord-américaines. Le ministre du Commerce extérieur, Abdellatif Maâzouz, qui a inauguré le pavillon marocain, a relevé, à cette occasion, l'« innovation » et la « grande qualité » caractérisant les produits marocains exposés à ce salon, tout en soulignant l'importance que revêt le marché américain pour les exportations agroalimentaires et agricoles du Royaume. M. Maâzouz s'est félicité à cet égard de la hausse de 56 % des exportations marocaines vers les États-Unis en 2010 par rapport à 2009, précisant que la part des produits alimentaires représente 18 % de ces exportations.

Maroc vert : +20 % d'investissements agricoles

« Nous avons enregistré une augmentation de la valeur ajoutée du secteur agricole de 20 milliards de dirhams et de plus de 20 % de la valeur des investissements », a déclaré le ministre de l'Agriculture, en dressant un bilan du plan Maroc vert trois ans après son lancement. C'était à l'occasion d'une table ronde sur le thème « L'agriculture marocaine : entre secteurs public et privé, quels mécanismes pour une modernisation performante ? » et organisée, à Casablanca, par l'association des titulaires marocains du MBA de l'École nationale des ponts et chaussées.

Aziz Akhannouch a également indiqué que, « pour le secteur traditionnel et vivrier, ce sont 64 projets qui ont été lancés sur 132.000 hectares pour un investissement de 17 milliards de dirhams ».

Crédit agricole efface l'ardoise de petits agriculteurs

Le Crédit agricole du Maroc (CAM) met en place une opération de réhabilitation financière des petits agriculteurs. Il s'agit non seulement d'accompagner la dynamique du plan Maroc vert mais également de mettre en application des instructions royales.

L'opération se décline de quatre façons : allègement des créances des petits agriculteurs ; rééchelonnement des créances ; financement des agriculteurs ; refinancement des agriculteurs clients du CAM ayant bénéficié d'abandon de créance depuis 2005. Le coût global de l'opération d'allègement de l'endettement des petits agriculteurs est estimé à 765 millions de dirhams, supporté à parts égales par l'État et la banque.

Cette opération est censée permettre la réintégration des agriculteurs concernés dans les systèmes de financement, en les aidant « à dégager des capacités d'investissement et à jouer pleinement leur rôle dans cette dynamique générale que connaît le secteur agricole », selon la direction du CAM. En matière d'allègement des créances des petits agriculteurs,

les principaux bénéficiaires sont les petits agriculteurs ayant contracté des crédits à l'agriculture auprès du CAM et dont l'encours global des crédits ne dépasse pas 100.000 dirhams à la date du 31 mai 2011. Les modalités d'allègement, pour chaque



Fatiha Berrima, directrice du pôle vert du CAM, et Jamal Eddine El Jamali, secrétaire général et membre du directoire du CAM, présentant l'opération de réhabilitation financière des petits agriculteurs.

agriculteur, se déclinent en une première tranche d'encours allant jusqu'à 50.000 dirhams, avec un abandon de 50 % et une deuxième tranche d'encours se situant entre 50.000 et 100.000 dirhams avec un abandon de 25 %.

Concernant le rééchelonnement des créances, sont concernés par l'opération tous les clients ayant des crédits à l'agriculture. Il s'agit de l'extension de la durée de remboursement, la baisse des taux d'intérêt des dossiers d'origine à 7 ou 7,5 %,

l'annulation des intérêts de retard et des frais de poursuite et l'exonération des frais de dossier. En matière de financements, le CAM accompagne les agriculteurs dans leurs investissements et frais de fonctionnement.



ovofrais est aujourd'hui leader national dans le secteur de l'œuf liquide pasteurisé. Afin de répondre aux exigences d'un marché agro-alimentaire en évolution constante, nous réalisons un produit de haute qualité, fiable, stable et surtout hygiénique.

Les produits **ovofrais** sont le fruit d'un travail minutieux basé sur la traçabilité totale de la matière première au produit fini. La chaîne de production est parfaitement maîtrisée grâce à la mise en place d'une démarche HACCP et à un autocontrôle permanent rigoureux.

ovofrais propose pour sa clientèle une gamme variée de produit :
- Œuf liquide pasteurisé blanc, de 2 à 15 Kg, standard, salé ou sucré
- Œuf liquide pasteurisé jaune, de 2 à 15 Kg, standard, salé ou sucré
- Œuf liquide pasteurisé entier, de 2 à 15 Kg, standard, salé ou sucré



Fraîcheur et qualité

Km : 4,4 Fouarat – kénitra - Tél : 0661.90.64.01 - Fax : 0537.37.38.39 - Email : ovofrais.ma@gmail.com - www.ovofrais.ma



Le ministre marocain de l'Agriculture a signé trois accords de partenariat et une convention en Algérie.

Visite fructueuse d'Akhannouch en Algérie

Le ministre marocain de l'Agriculture et de la Pêche maritime s'est rendu en visite officielle en Algérie au début de l'été. Aziz Akhannouch y a signé trois accords de partenariat avec son homologue algérien Rachid Abbassi au sujet de la protection phytosanitaire des végétaux, de la recherche scientifique, de la formation et de la vulgarisation agricole. Précisément, ces deux derniers volets intéressent particulièrement les Algériens.

De même, les deux ministres ont coprésidé la cérémonie de signature d'une convention de coopération entre les Instituts nationaux de la recherche agronomique (Inra) du Maroc et d'Algérie et d'une convention-cadre dans le domaine de la formation, la recherche et la vulgarisation agricole.

À Biskra, « la délégation a pu se rendre compte de la qualité de l'expérience algérienne en matière de phœniculture, spécialement en matière de valorisation et de commercialisation de la datté, avec une bonne maîtrise de développement de l'export », a souligné, dans une déclaration à l'agence *Maghreb Arab Press* (MAP) Bachir Saoud, directeur général de l'Agence nationale pour le développement des zones oasiennes et de l'arganier.

Vers le gel des investissements dans les couvoirs avicoles ?

Le ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime recommande le ralentissement ou le gel des investissements relatifs aux couvoirs pour une période d'un an. Cela semble découler du fait que le contrat-programme, signé en avril dernier, a eu pour objectif de réorienter les efforts vers la modernisation de l'aval de la filière en faisant bénéficier ce maillon de l'essentiel du soutien financier prévu.

Auparavant, le département de l'Agriculture avait fait le diagnostic suivant.

Depuis le lancement du plan Maroc vert, la filière avicole, dans le cadre de son contrat-programme 2008, a pu réaliser des investissements substantiels chiffrés à 9,4 milliards de dirhams. Ces investissements ont eu un impact positif sur la production qui a dépassé dès 2010 les objectifs fixés pour 2014. Même avec ces résultats positifs, le secteur connaît des difficultés imputées à la surproduction de viande et d'œufs, les investissements importants ayant engendré une surcapacité dans différents maillons de la filière.



Fandy implante la plus grande minoterie marocaine dans le Souss

Fandy Holding, l'un des principaux importateurs de blé au Maroc, compte une nouvelle minoterie, et ce, au cœur du Souss, près d'Aït-Melloul. Elle a été inaugurée fin juin.

D'un montant d'investissement de 330 millions de dirhams, l'unité *Fandy Souss* dispose d'une capacité d'écrasement de 700 tonnes par jour. Elle constitue ainsi la plus grande minoterie du royaume. En effet, cette nouvelle unité bénéficie d'une capacité de stockage de 70.000 tonnes de blé tendre et de 9.300 tonnes de farine, 2.300 tonnes en silos et 7.000 tonnes en magasins.

Aménagée sur une superficie de 17.000 m², cette structure est bien équipée, tant en termes de production que de sécurité. En effet, la minoterie est dotée d'équipements de *Bühler*, référence sur le marché des matériels agroalimentaires. Conformément aux autres moulins de *Fandy Holding*, le moulin d'Agadir se dote d'une salle de contrôle ; d'un laboratoire de contrôle qualité d'un coût de 3,5 millions de dirhams et pourvu en instruments d'analyse et de suivi des produits ; de quais de départ fonctionnels ; et d'une zone de bureaux.

La nouvelle minoterie aura un impact économique de grande importance. En effet, l'ouverture de *Fandy Souss* permet de créer 200 postes d'emploi, ce qui porte le nombre des salariés de la holding à 650 personnes. Le choix de s'implanter dans le sud marocain et en Souss-Massa-Drâa n'est pas anodin.

Fandy Holding espère contribuer à l'élévation socioéconomique de cette région berbère, qui, « par ses traditions, sa culture sociale et sa situation stratégique, est l'emplacement idéal pour cet investissement », selon les dirigeants de Fandy. « La zone d'Aït-Melloul connaît, de manière factuelle, un développement économique et industriel sans précédent », ajoutent-ils.



Le prix Trophéa 2011 attribué à Sup'Agro' Montpellier et à AgroParisTech Massy

Deux projets étudiants innovants ont été primés à l'issue de la XII^e édition de Trophéa, concours créé à l'initiative de la Chambre de commerce et d'industrie de Vaucluse (France), pour encourager la création, la mise en œuvre et le développement de

produits alimentaires nouveaux par des équipes d'étudiants de formation scientifique ou commerciale.

Le prix Arts culinaires, d'une valeur de 3.000 euros, a été attribué à l'équipe de Sup'Agro' Montpellier pour son projet « Fruit'in Salad ». Cet ingrédient frais, destiné à garnir les salades composées dans la restauration, est constitué d'un cœur de pomme Granny Smith frais et croquant, enrobé de noisettes concassées ou d'un mélange sésame-pavot et de céréales croustillantes.

Les étudiants d'AgroParisTech Massy, quant à eux, ont été récompensés par un Prix spécial d'une valeur de 1.000€ pour leur projet « Sweet Maki », un kit pour makis sucrés à confectionner avec des morceaux de fruits frais. Ce que le jury Fruits & légumes a tenu à saluer, c'est « la démarche visant à favoriser la consommation de fruits frais via un support culinaire attrayant, et s'inscrivant dans les tendances de consommation actuelles ».

Les jurés, en majorité de personnalités de la filière fruits & légumes et de l'Administration française de l'Agriculture, ont salué le travail remarquable des étudiants tout en regrettant que certains projets présentés ne valorisent pas suffisamment le frais.

« Tout sera mis en œuvre pour encourager les enseignants et faciliter l'accès au prix Fruits et Légumes frais du concours Trophéa. L'avenir de notre filière et l'enjeu du frais sont aussi entre leurs mains », a promis Gilles Vignaud, président d'Interfel et du jury du prix Fruits et Légumes.



www.millbaker.com

Société Agro-Alimentaire Française conceptrice et fabricante de préparations alimentaires :

- Prémixes technologiques, organoleptiques/nutritionnels à destination de la filière blé-farine-produits de panification
- Prémixes et mixes pains français, pains spéciaux
- Prémixes et mixes pâtisseries, viennoiseries
- Préparations ménagères (pains, desserts...)

Dotée d'un centre de recherche en panification agréé par le Ministère Français de la Recherche et le Ministère Français de l'économie, de l'industrie et de l'emploi pour dispenser des formations.

RECHERCHE SON DISTRIBUTEUR EXCLUSIF SUR LE MAROC



Le germe de l'innovation, la révélation du goût.

MILLBAKER s.a.s.
Z.I. La Fonderie - 10700 Torcy le Petit - France
Tél. : +33 (0)3 25 37 79 37 - Fax : +33 (0)3 25 37 56 61 - ingredient@millbaker.com



Danone se met au bar à yaourts

Si, en France, les dits « magasins éphémères » à yaourts sont tendance – *Mamie Nova*, *Michel & Augustin* s'y sont essayé –, le bar à yaourts en nom propre y constitue une première. Estampillé « Danone », cette récente initiative prolonge, en quelque sorte, celle du bar à *Danette* ouvert en 2010.

Pour transposer le concept aux yaourts, le chef de file mondial des produits laitiers a tissé un partenariat avec Les centres commerciaux *Unibaïl-Rodamco*. Cette démarche au croisement de l'agroalimentaire et de la distribution a été lancée en région parisienne, à Rosny II (près de 15 millions de visites en 2010), sous le sobre nom de baptême *Le Danone Bar*.

Le principe : composer sa coupe avec du yaourt frais ou glacé et y ajouter des *toppings* selon son goût, principalement des fruits.

Grâce à cette opération, la marque d'Antoine Riboud peut se rapprocher plus facilement de sa cible (les jeunes actifs et les familles), et aller à son contact pour lui proposer une nouvelle expérience de consommation. Une stratégie qui permet d'éviter les circuits traditionnels (et très coûteux) de distribution ; des points de vente plus petits, mais plus rentables et bons pour l'image, observe un observateur sur la Toile.

En vérité, *Danone* reprend une formule créée avec succès en Espagne et inaugurée en 2010 à l'aéroport de Madrid. *Danone* compte aujourd'hui neuf *Yoghourterias* à Madrid et à Barcelone installées dans des centres commerciaux ou dans des chaînes de magasins.

Sus au bœuf japonais radioactif

De forts taux de césium – plus de six fois les niveaux de radioactivité autorisés – ont été découverts, selon les autorités japonaises, dans du bœuf de la zone de Fukushima, région de l'usine nucléaire accidentée en mars dernier.

La viande contaminée fait partie d'un groupe de 11 animaux livrés à Tokyo par un agriculteur de la ville de Minamisoma, précise l'Administration de la capitale.

C'est la première fois que de tels niveaux sont enregistrés dans de la viande, soulignent les autorités de Tokyo. « *Toute la viande de ces bœufs est conservée dans un laboratoire et n'a pas été mise sur le marché* », assuraient les pouvoirs publics au début de l'été.

Toutefois un responsable de Tokyo a indiqué que cinq bœufs de la même provenance à Minamisoma avaient déjà été mis en vente sur le marché de la capitale le 30 mai et le 30 juin, alors que la municipalité tentait d'empêcher de telles livraisons. Un responsable de la préfecture de Fukushima a demandé que la ville de Minamisoma évite de livrer de telles viandes à Tokyo.



Le français Lactalis lorgne sur l'italien Parmalat à la suite d'une OPV

Lactalis en passe de devenir n° 1 mondial du lait

C'est l'épilogue d'une offensive de plusieurs mois qui a provoqué une levée de boucliers en Italie. Le groupe laitier français *Lactalis* doit prendre, en ce début d'été, le contrôle de *Parmalat* après l'assemblée du groupe italien, afin de donner naissance au numéro un mondial du lait.

Le groupe de la famille Besnier n'aura pas à attendre la fin de son offre publique d'achat : détenant déjà près de 30 % du capital, il sera en mesure de prendre le pouvoir au sein du conseil d'administration de *Parmalat*, qui sera renouvelé lors de cette assemblée générale se tenant à Parme, siège du groupe.

Le capital de *Parmalat* est en effet très éclaté entre de nombreux fonds d'investissement, et *Lactalis* devrait – de source bien informée – pouvoir conquérir neuf sièges sur onze au sein du conseil. Deux postes reviendront aux actionnaires minoritaires et *Lactalis* devra donc faire un peu de place aux fonds.

En mettant la main sur *Parmalat*, redressé depuis sa faillite retentissante en 2003, *Lactalis* entend devenir le premier groupe mondial du secteur laitier avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 14 milliards d'euros.

Miel du Maroc, fruit d'un grand savoir-faire apicole

خالص وطبيعي
Pur et Naturel



Alliant savoir-faire et tradition, MIEL DU MAROC est un produit monofloral 100% naturel, sans conservateurs, issu d'une apiculture de qualité, durable et respectueuse de l'environnement.

Pur nectar de fleurs d'eucalyptus ou d'orangers, MIEL DU MAROC vous offre un miel onctueux et savoureux, secret de réussite des recettes des grands chefs.



Nathalie Barbe, DG du Cetia

« Les produits agroalimentaires transformés que l'on peut associer au savoir-vivre du Maroc sont très peu nombreux »

Le Centre technique des industries agroalimentaires (Cetia) a été équipé pour devenir l'unité marocaine de récupération et de régénération des gaz chlorofluorocarbones, prochainement opérationnelle. Objectif : centraliser la récupération et le recyclage de gaz frigorigènes pour le secteur de l'agroalimentaire notamment. C'est ce que nous annonce Nathalie Barbe, nouvelle DG du Cetia, dans cette interview.

Propos recueillis par D. C.



Le Cetia a un nouveau directeur général, en la personne de Nathalie Barbe, arrivée de France au début de l'été. Cette femme particulièrement qualifiée devrait être à même de relever le défi de donner une nouvelle dimension à cet outil de recherche, de formation et d'audit qu'est le Cetia.

En pleine période d'installation, M^{me} Barbe répond aux questions de *ResAgro* sur autant de sujets que sont les perspectives d'avenir du Cetia, la sécurité alimentaire, les technologies environnementales, la certification...

• *Compte tenu de votre expérience de la France, quelles sont, à vos yeux, les tendances de l'industrie agroalimentaire qu'un pays du Sud comme le Maroc pourrait s'approprier et faire fructifier ?*

Le consommateur notamment dans les pays du Nord est de plus en plus conscient de l'impact de son alimentation sur son état de santé. Si son pouvoir d'achat le lui permet, il recherche des produits sains et authentiques. Les industriels sont progressivement amenés pour se différencier de la concurrence à labelliser leurs produits par tierce partie afin de garantir au consommateur que ce qu'ils disent – étiquetage – est vrai.

La sensibilité sociale aux risques sanitaires et environnementaux se développe dans les pays du Nord, au gré de crises médiatiques aux conséquences économiques majeures – la crise actuelle vécue par l'Europe avec E. coli le démontre encore. La responsabilité des entreprises est de plus en plus recherchée lors de ces crises ; les impacts d'image pour un secteur qui veut valoriser ses atouts et son savoir-faire peuvent être très négatifs. Il convient donc de connaître et maîtriser précisément ces risques afin de prévenir ce type de crise.



Des cabines individuelles du Cetia assurant la concentration du consommateur et l'indépendance de ses réponses.

Le Maroc dispose d'atouts que ce soit la diversité des denrées agricoles produites sur le territoire ou la gastronomie reconnue pour ne citer que ces deux. Pourtant, les produits agroalimentaires transformés que le consommateur peut associer au savoir-vivre du Maroc sont très peu nombreux. Or c'est un gisement de valeur ajoutée et d'innovation.

Enfin, les technologies environnementales étaient jusqu'à récemment perçues comme des surcoûts à la production industrielle et pénalisantes au regard de la compétitivité. La mise en place de législations environnementales modifie considérablement les équilibres et il est désormais démontré que la capacité des filières industrielles d'anticiper les évolutions réglementaires en matière environnementale constitue un facteur majeur de compétitivité.

“ Le Cetia doit contribuer à une meilleure gestion des interfaces. ”

• *Quelle est la priorité, selon vous, à ce poste que occupez depuis peu de temps ?*

En tant que directrice du Cetia, il me semble dans un premier temps important de convaincre les industriels et les institutionnels que le centre technique est un acteur utile au développement des industriels de l'agroalimentaire s'il joue correctement son rôle d'interface et d'anticipation.

En effet, la compétitivité d'une filière se joue non seulement sur le plan technologique mais également au niveau de sa capacité à établir des relations d'échanges réguliers entre un ensemble d'acteurs, tous partenaires d'une stratégie gagnant/gagnant. Ainsi, la compétitivité repose à la fois sur une modernisation de chacun des maillons, mais également sur un plus forte intégration globale, ce qui nécessite une meilleure gestion des interfaces. Le Cetia doit y contribuer.

Le Cetia doit pouvoir établir, en liaison avec les professionnels, des argumentaires incontestables étayés par des études et recherches afin de faciliter les prises de décisions stratégiques des fédérations professionnelles et conforter ce secteur professionnel dans ses perspectives de développement.

Le Centre doit s'impliquer fortement dans l'évolution des réglementations et de la normalisation nationale, européenne – CEN – et internationale ISO, en liaison étroite avec les différents secteurs professionnels et avec la préoccupation d'améliorer les interfaces. Il doit aussi participer à l'information des professionnels sur les dispositifs financiers disponibles au niveau régional, national – ministères, ANPME, Adéréé... – et européen – 7e PCRD, Berd, etc.) pour soutenir leur projets de recherche ou de développement industriel.

• *Avant de travailler au Maroc, quel regard et/ou quelle connaissance aviez-vous de l'agroalimentaire marocain ?*

Je n'avais pas de connaissance précise sur ce secteur. Il me semble que l'orientation stratégique majeure est d'accroître la performance des différents maillons du secteur pour récolter plus et mieux valoriser les ressources en agissant sur l'approvisionnement, l'outil industriel, les produits et le potentiel humain.



Des passe-plats avec trappe coulissante et une tablette à l'arrière des cabines du Cetia pour assurer le service individuel

• *Depuis que vous avez commencé à avoir des entretiens et rencontres avec les acteurs du secteur dans le royaume, qu'est-ce qui vous frappe et comment percevez-vous les choses ?*

Le Cetia n'est pas connu des industriels, sauf des clients actuels du CTI, et les industriels sont surpris voire méfiants sur les missions d'une association qui les aiderait à gagner en compétitivité en mutualisant les actions de veille normative et réglementaire, de sensibilisation sur les évolutions réglementaires et normatives, de diffusion d'informations.

La certification par tierce partie de la qualité (attestant la conformité aux normes et réglementation) ou de l'origine des produits est très peu développée sauf pour quelques produits essentiellement destinés à l'export.

• *Quels sont actuellement les types de produits qui sont les plus prometteurs avec l'aide du Cetia, d'après vous ?*

À ce stade de ma prise de fonction, je n'ai pas le recul suffisant pour répondre à la question.

>>



Équipement mobile du Cetia pour la récupération et la régénération des gaz CFC (chlorofluocarbures)

>> • *Aujourd'hui, quels sont les liens du Cetia avec l'Onssa, de création plutôt récente, et le Snima, plus ancien ? Ces liens devraient-ils évoluer dans une nouvelle direction ?*

Le Cetia et la Fénagri sont actuellement en discussion avec l'Onssa pour envisager un partenariat dans le cadre de l'application de la loi 28-07 sur la sécurité sanitaire des aliments.

Les CTI pourraient à terme être mandatés par l'Imanor pour assurer les missions de bureaux de normalisation par secteur comme c'est le cas en France. Si la certification tierce partie et les marques collectives produites se développent au Maroc, les CTI pourraient également être désignés par l'Imanor comme organisme habilité à délivrer les marques collectives. Aucune échéance n'est définie à ce jour pour cela.

• *Le Cetia possède en son sein une halle technologique et des laboratoires d'analyses. Vous semblent-ils être mis à profit d'une façon adaptée aux enjeux actuels ? Que faudrait-il changer, le cas échéant ?*

Au niveau de la halle technologique, force est de constater que le manque de moyens de ces dernières années n'a pas permis au Cetia de maintenir le haut niveau technologique initial des équipements : les industriels sont aujourd'hui équipés de matériel plus performant, le Cetia ne peut donc pas leur apporter un « plus » technologique pour tester de nouveaux processus industriels ou de nouvelles formulations nécessitant des investissements importants. En outre, la maintenance des équipements n'a pas pu être assurée.

Cette halle technologique devrait également permettre, en théorie, d'aider les industriels à participer à des projets de recherche et développement financés par l'union européenne dans le cadre du 7^e PCRD. Cette démarche permettrait de disposer d'éléments

stratégiques pour innover avant les concurrents. Mais tout reste à faire sur ce point et notamment, le Cetia doit aujourd'hui s'introduire dans les réseaux de R&D ce qui nécessite des compétences reconnues et des équipements au top de la technologie.

Il est selon moi nécessaire de renforcer la recherche au niveau des industriels, partager les connaissances et ouvrir davantage le centre sur l'extérieur en développant les partenariats tant au Maroc qu'à l'international.

Au niveau des laboratoires, la compétence physicochimique a fait l'objet d'une accréditation ISO 17025 depuis janvier 2009 renouvelée en décembre 2010 ce qui garantit aux industriels un haut niveau de prestations, l'impartialité ainsi que la répétabilité et la reproductibilité des résultats. Les moyens de mesure sont

soumis à des exigences de suivi métrologique.

Nous engageons les améliorations nécessaires à l'accréditation du laboratoire de microbiologie. Elle nécessite notamment des travaux d'aménagements des locaux pour lesquels nous recherchons des cofinancements. C'est un axe stratégique pour le Cetia compte tenu notamment de l'entrée en application de la loi 28-07 sur la sécurité sanitaire des aliments.

• *Kenitra a abrité dernièrement un congrès national et plurinationnel de recherche appliquée à l'agro. Quelle importance donner à cette recherche, dans le contexte marocain en général et au Cetia en particulier ?*

Je n'ai pas eu connaissance de ce congrès. Compte tenu de la mondialisation et du processus de plus en plus complexe d'innovation, il me semble indispensable pour toute industrie d'investir dans la R&D et l'innovation. >>



Le Cetia effectue, dans ses laboratoires, des analyses physicochimiques et microbiologiques.

>> • *Le Cetia a-t-il un notable projet de développement entre le court et le moyen termes ?*

Grâce aux financements de l'Agence française de développement, le Cetia a été équipé fin 2010 et en 2011, pour devenir le centre marocain de récupération et de régénération des gaz chlorofluocarbures (CFC). Pour information, ces gaz frigorigènes sont responsables de la dégradation de l'ozone qui protège la Terre à haute altitude contribuant ainsi activement à l'augmentation de l'effet de serre.

En 1987 à Montréal, les principaux pays producteurs de CFC et de halons ont décidé d'en arrêter la production. Le Maroc a ratifié le Protocole de Montréal le 9 novembre 1992. L'entrée en vigueur de cette ratification est intervenue le 27 mars 1996. L'unité du Cetia devrait entrer en fonction au cours du second semestre 2011. L'objectif est de centraliser la récupération et le recyclage de gaz frigorigènes pour le secteur de l'agroalimentaire et autres. L'équipement du Cetia permettra au Maroc de respecter ses obligations vis-à-vis du protocole de Montréal.

Des campagnes d'information auront lieu dans les mois qui viennent. ■

Bio' express

Nouvelle au Maroc, Nathalie Barbe est embauchée à la tête du Centre technique des industries agroalimentaires (Cetia), basé à Casablanca, après avoir occupé le poste de directrice générale adjointe du Centre technique industriel français FCBA.

Par ailleurs, Mme Barbe a exercé, cinq ans durant, dans une direction départementale de l'Agriculture et des Forêts, au service Économie & production agricole et agroalimentaire. Là, elle a mis à profit un savoir et un savoir-faire acquis à l'Énitiia (École nationale des ingénieurs des techniques industrielles agro-alimentaires) de Nantes.

Ce parcours lui a permis d'accumuler des compétences diverses : benchmark international, développement de certifications de produits/process et traçabilité, analyse des attentes clients/utilisateurs et définition de nouveaux concepts, définition du positionnement stratégique d'entreprise et conseil en lobbying...

Cette quarantenaire est également diplômée de l'École nationale du génie rural, des eaux et forêts (Éngref) de Paris.



Un laboratoire d'analyses chimiques des aliments et des eaux au Cetia

Repères

◇ Sous la houlette de Nathalie Barbe, le Cetia devrait s'impliquer fortement dans l'évolution des **réglementations** et de la **normalisation** nationale, européenne et mondiale.

◇ Le Centre devrait aussi participer à l'information des professionnels sur les **dispositifs financiers** disponibles au niveau régional, national et européen.

◇ Mme Barbe juge nécessaire de renforcer la **recherche** au niveau des industriels, de développer les **partenariats** tant au Maroc qu'avec des entités étrangères.

Commerçants! pour une meilleure organisation

Voilà la solution..

Parfaite pour :

♦ Le commerce

Points forts :

- ♦ Ecran opérateur LCD à plusieurs lignes et contraste réglable
- ♦ Imprimante thermique de haute vitesse avec un rouleau de 58 mm
- ♦ Impression de logo graphiques et impression filigrane possibles
- ♦ Journal électronique intégré

TE-2400



TE-2200



TOP BUSINESS
الخدمات التجارية الرفيعة

www.casio.ma

CASIO.
SYSTEMES D'ENCAISSEMENT



DOSSIER RAMADAN

De la table à l'hôtel, en passant par les rayons

Avant d'arriver sur la table de l'*iftar*, les plats et les aliments reposent sur ce qu'ils fournissent l'agriculture, la pêche et l'agro'. Les secteurs alimentaires ne sauraient rater l'opportunité de créer des produits, d'en reconditionner ou même, tout simplement, d'en relancer, pour la ménagère et/ou le professionnel des métiers de bouche. Parmi ces articles figure la « bière sans alcool », dont le process vous est expliqué.

Autre impact du Ramadan sur l'activité : la fermeture de lieux où l'on consomme habituellement des produits qui ne sont pas halal. Les hôtels, eux, certes ne ferment pas mais doivent alors se focaliser sur la clientèle à la fois étrangère et de confession non musulmane.

ResAgro vous souhaite une instructive lecture et un bon Ramadan !





Ces produits agroalimentaires qui courtisent le Ramadan...

Chaque année, à l'occasion du « mois sacré », les consommateurs marocains de confession musulmane, pauvres et riches confondus, peuvent être tentés de céder à la tentation de succomber au désir de « la grande bouffe ». L'intérêt mercatique tient à l'opportunité de sortir des articles entièrement nouveaux ; des produits déjà existants à des relancements, à des promotions. Panorama non exhaustif, à l'approche du Ramadan 1432/2011.

D.C.

... Certains produits sont « nouveaux » ; du moins, ils font l'objet d'un relancement...



Danone Yawmy Le Nature

Yaourt brassé, sans ajout d'arôme ni de sucre
Fabricant : Centrale laitière
Composition : lait écrémé, poudre de lait écrémé, amidon, ferments lactiques
Poids net : 110 g
Prix de vente : 2^{DH}



Cacao Idéal

Poudre de cacao pur, pour pâtisserie, à mélanger avec les préparations pour des gâteaux au goût et à la couleur du cacao
Fabricant : Somafaco
Composition : cacao à 100 %
Poids : 7 g le sachet
Prix de vente : 1,5^{DH} l'unité



Nido fortifié

Lait entier en poudre instantané
Fabricant : Nestlé
Composition : lait de vache entier, lécithine de soja, vitamines, pyrophosphate ferrique, sulfate de zinc.
Conditionnement : « Bonus pack » (250 g gratuits)
Poids net : 2,750 kg
Prix de vente : 165^{DH}



Ain Ifrane

Eau de source naturelle (de Ben-Smim), adéquate pour femmes enceintes et préparation des biberons
Producteur : Groupe des Brasseries du Maroc (Euro Africaine des eaux)
Embouteilleur : EAE
Conditionnement : bonbonne
Volume net : 4,25 L
Prix de vente moyen : 9^{DH}

... Des produits tournés « terroir » - « nature » mettent de l'huile dans les rouages de la cuisine...



SucreLight à l'extrait de stevia

Sucre en morceaux, allégé par l'ajout d'extraits de stevia, plante au pouvoir sucrant élevé
Producteur : Sucrunion
Poids : 315 gr
Prix de vente : 20^{DH}



Amlou Beldi

Pâte à tartiner conforme à la recette berbère, sans conservateur, à conserver au frais
Fabricant : Argania Velvetine
Ingrédients : amandes, huile d'argane, miel
Prix : 70^{DH}



Huile d'argan bio Argania

Huile issue de l'agriculture biologique (certifiée A.B. et Eco-cert) et produite à partir d'amendons d'arganiers sélectionnés
Fabricant : Argania Velvetine (Agadir)
Variétés : blé dur (semoule grosse, semoule

fine, finot, farine complète); blé tendre
Volume net : 100 ml ; 250 ml ; 1 L
Conditionnement : bouteille en verre
Prix de vente : 70, 115, 300^{DH} selon la contenance (en vente au Centre commercial du Maârif, à Casa', ou sur argavel.com)

... De nouvelles variantes de boisson désaltérante et de produit laitier nutritif apparaissent...



Yogory 0 % sucre

Yaourt brassé aux morceaux de fruits, sans sucre ajouté
Fabricant : BestMilk
Composition : lait entier, préparation de fruits, poudre de lait écrémé, amidon, fibres (oligofructose), aspartame, acésulfame, ferments lactiques spécifiques
Variétés : fraise ; muesli
Poids net : 110g
Prix de vente : 2,50^{DH}



Compal Clássico

Nectar de cerise et de pomme (teneur minimum en jus : 45 %)
Fabricant : Compal
Composition : eau ; jus et pulpe de cerise (23 %) ; à base de concentré ; pulpe de pomme (22 %) ; sucre ; régulateur d'acidité (acide citrique) ; antioxydant : acide ascorbique
Volume net : 1 L
Prix de vente : 22,95^{DH}

... Des articles récents ont de quoi faire le bonheur aussi bien des foyers que des métiers de bouche...



Farine complète MayMouna

Farine complète de blé dur, riche en fibres
Fabricant : Forafric
Poids net : 2 kg
Conditionnement : sac portatif
Prix de vente : 49,90^{DH}



Farine pâtissière Ambre

Farine extrablanchée, sans grumeaux
Fabricant : Forafric
Variétés : blé dur (semoule grosse, semoule fine, finot, farine complète) ; blé tendre
Poids net : 2 kg
Conditionnement : sac au format adapté à une utilisation unique
Prix de vente : de 18 à 20^{DH}

... Des aides culinaires et des surgelés au secours de la ménagère pressée...



Knorr smen

Bouillons de cube culinaire à saveur de beurre clarifié
Fabricant : Unilever
Composition : sel, exhausteurs de goût (monosodium glutamate, disodium 5'-ribonucléotides), graisse de palme hydrogénée, amidon de maïs, extrait de levure, poudre d'oignon, arôme smen, poivre blanc, thym, acide citrique, smen, curcuma, poudre de caramel
Poids net : 72 g
Conditionnement : boîte de 8 étuis
Prix de vente : 7,50^{DH}



Cube de bouillon Harira Idéal

Bouillons de cube culinaire spécial harira
Fabricant : Somafaco
Composition : persil, viande, épices, oignon, céleri
Poids : 9,5 g par cube
Conditionnement : étuis 1 L et 4 L



Croquettes de poisson Recette maison Koutoubia

Fabricant : Gedesco S.A.
Composition : farce (90 %) : lait, eau, farine de blé tendre, oignon, morue, poisson blanc, huile de tournesol, margarine, amidon de pomme de terre, arôme, sel, exhausteur de goût (E 621), épices ; panure (10 %) : chapelure, eau, farine de blé tendre, protéine de soja, albumine d'œuf, épaississant (E 464), conservateur (E 202)
Poids net : 500 g
Prix de vente : 44,95^{DH}



Les sorties et le tourisme au défi du rythme ramadanesque

Glaciers, restaurants, hôtels, discothèques doivent s'adapter à la de la carte, service aux non-musulmans : tels sont quelques uns

donne du Ramadan. Ouverture ou fermeture, changement éventuel des éléments à prendre en compte pour tout gestionnaire. Aperçu.

D. C.

Pas facile, pour le secteur CHR au sens large, de gérer la période du Ramadan, de surcroît quand elle est concomitante avec celle de l'été et des vacances.

Les établissements touchés en tout premier lieu sont ceux que l'on associe avec l'idée d'alcool à flot. À savoir : les boîtes de nuit.

À Marrakech et Agadir, les deux villes les plus « nocturnes » et les plus touristiques à la fois, les discothèques sont censées fermer. Un lieu emblématique tel que *Le Pacha* prend acte et de l'interdiction de servir de l'alcool aux clients de confession musulmane, et de la baisse d'affluence des touristes. « Alors il nous semble logique que le Club Pacha Marrakech se mette en stand-by et en profite pour mettre œuvre les projets de rénovation et les mises à jours techniques qui s'imposent pour la rentrée de septembre », confie la direction de l'établissement.

Le complexe *Le Pacha Marrakech* regroupant cinq points de vente autonomes, avec une force de travail de plus de 160 salariés, il est impossible de tout fermer.

Soirées à spectacles

En outre, l'accès aux alcools demeure parmi les prestations destinées à la clientèle non musulmane des restau-

rants du *Pacha*. Pour les autres clients, une carte propose cocktails de fruits, chicha, nourriture de bouchées.

Autre lieu de noctambules, autre gestion. Le bar-café-restaurant *Le Comptoir Darna Marrakech* conçoit le Ramadan notamment comme un mois festif de retrouvailles familiales et amicales. « C'est pourquoi *Le Comptoir* a la volonté d'offrir à ces types de public un lieu de rencontre où ils peuvent se réunir dans la bonne ambiance pour

teurs de confession musulmane, la carte des plats habituelle est complétée par deux formules de f'tour et par une carte très variée de cocktails sans alcool.

Dans la capitale économique, ville peu touristique, les boîtes de nuit et les cabarets n'ouvrent pour personne. En revanche, les glaciers restent en activité et attirent davantage que le reste de l'année. « Comme Ramadan coïncide avec le mois d'août, nous prévoyons une forte consom-



Dans les enseignes Venezia Ice [ci-dessus : celle de M'diq], les boissons chaudes et les gâteaux glacés figurent parmi les produits les plus consommés après la rupture du jeûne.

apprécier notre programme de spectacles "Les Nuits du Ramadan" avec toute l'équipe de l'établissement et notre clientèle internationale », explique Saced Bennani, directeur des Opérations et du Développement international. Là aussi, la carte des vins et la liste de cocktails alcoolisés sont disponibles pour les consommateurs non musulmans. Pour les consomma-

tion de glace, de cocktails et de boissons froides », indique la direction de *G-Ice*. Chez le concurrent *Venezia Ice*, les produits les plus consommés après la rupture du jeûne sont les boissons chaudes, les gâteaux glacés, les jus et les glaces. Cette enseigne observe en son sein « une consommation assez structurée des gâteaux glacés ». Ces aspects sont valables pour

le réseau dans sa globalité, de Casablanca - *Tahiti* à M'diq.

Le tableau est bien moins à coloration festive dans l'hôtellerie. Dans les hôtels *RIU/Tikida*, notamment à Agadir, la fréquentation baisse en raison du jeûne, au point qu'il n'y a pratiquement pas de Marocains ni aucun étranger de confession musulmane. « De toute façon, note Olivier Joray, DG du *Tikida Beach Hotel*, à Agadir, nous travaillons essentiellement avec les marchés européens toute l'année ». Pourtant, la discothèque ferme, et le personnel de cette dernière est envoyé en congé.

Quant aux salariés des restaurants de *Tikida/RIU*, la chaîne fait en sorte que le maître d'hôtel s'organise avec son équipe pour que tout le monde puisse procéder à la rupture du jeûne tout en offrant le même service que d'habitude.

De même, affirme-t-on, les activités de loisirs – de clubs pour enfants et adolescents, piscine, etc. – ne subissent pas de changement, pas d'impact ; « les employés travaillent également ».

À propos d'effets, le « mois sacré » n'a pas d'impact capital sur le chiffre d'affaires de cette hôtellerie qui se nourrit surtout de tourisme international.

Du côté du *Pacha Marrakech*, « le Ramadan n'a pas de conséquence directe sur le chiffre d'affaires mais plutôt sur les services et la consommation, qui nécessitent adaptation ». Son de cloche plus contrasté au *Comptoir Darna Marrakech* : « Certes,

conçède M. Bennani, le chiffre d'affaires diminue, étant donné que les ventes d'alcools sont moindres et que – quoi qu'il en soit –, le mois de Ramadan, même avec toute la bonne volonté des restaurateurs, c'est un événement que l'on préfère apprécier à la maison, un peu comme Thanksgiving aux États-Unis ».

G-ice ouvre, à la requête de ses clients, un buffet pour la vente, en début d'après-midi, de choses salées, sucrées, de canapés, entre autres gourmandises.

Douceur(s) en vogue

Douceur(s) également de mise au *Comptoir Darna Marrakech*, depuis peu, au Ramadan. En effet, cet établissement écoule une quantité, beaucoup plus grande qu'auparavant, de cocktails à base de jus de fruits, tandis que, au cours des années passées, il avait des commandes accrues de viandes et de tagines en grosses proportions. ■



Le Pacha Marrakech continue de servir de l'alcool, mais seulement aux non-musulmans.

Repères

- ◇ Le complexe *Le Pacha Marrakech*, ayant plus de **160** salariés, ne peut pas se permettre de fermer entièrement durant le Ramadan
- ◇ Le bar-café-restaurant *Le Comptoir Darna Marrakech* propose un programme de **spectacles** intitulé « Les Nuits du Ramadan »
- ◇ *Venezia Ice* et *G-Ice* constatent une nette hausse de la consommation de **glace** durant le « mois sacré »
- ◇ Avec ou sans Ramadan, les hôtels de la chaîne *Tikida/RIU* reçoivent principalement une clientèle d'**Europe**.

Bavaria, fervent défenseur de la « vraie » recette de « bière halal »

Le conditionnement a changé récemment pour les variantes L'occasion de revenir sur la problématique de la définition

non alcoolisées de la néerlandaise Bavaria présentes au Maroc. de la « bière sans alcool » et de ses procédés de fabrication.

D. C.

Ramadan ou pas Ramadan, le consommateur de confession musulmane est de plus en plus ciblé par des marques de boissons halals – expressément ou non. On pense de prime abord aux « bières sans alcool », aux boissons maltées... Ces dernières sont présentes au Maroc, via le *Groupe des Brasseries du Maroc* (GBM) sous la marque Fayrouz, d'extraction égyptienne mais « domiciliée » en Suisse. Mais quand on parle de boisson explicitement présentée comme « bière sans alcool », on a affaire à *Bavaria*. Dans le royaume, la marque est

« mois sacré » (qui coïncide actuellement avec la saison de l'été et la période des vacances), du moins à un niveau quelque peu en deçà de celui du reste de l'année. Reste que les termes « bière sans alcool » peuvent paraître contradictoires, même pour un « non-musulman ». Au sens large, la bière est certes une boisson fermentée préparée à partir de céréales germées, principalement de l'orge, et de houblon. Mais, en termes de définition physicochimique, c'est une « *boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable.* »

Précisément, le conditionnement de *Bavaria* a changé récemment. Il s'agit d'abord de s'aligner sur les normes de l'UE, où la contenance minimum de bière est non pas de 25 cl mais de 33 cl. Ensuite, la forme est moulée à la main, de manière à permettre une meilleure tenue. Il ne faut pas s'attendre pour autant à une montée en puissance de l'achat de « bières sans alcool », estampillées « *Bavaria* » ou autre. En effet, selon l'importateur de cette marque au Maroc, « *le marché local des boissons festives non alcoolisées n'est pas prometteur, car, trop souvent, les gens assimilent, à tort, un produit de luxe comme le nôtre à des sodas ou à des limonades jugent donc les prix injustifiés.* » ■



Le conditionnement des canettes et bouteilles...

distribuée par les *Établissements Hazan* depuis 1999. Le producteur n'est autre que le brasseur numéro deux aux Pays-Bas et vend des millions d'hectolitres de cette « bière halal » sur les marchés « musulmans » les plus regardants au Moyen-Orient.

À la question de savoir si les canettes et bouteilles *Bavaria* se vendent mieux ou moins bien durant le Ramadan au Maroc, le directeur Marketing Guy Hazan répond que, en principe, « *les bières ne se vendent pas à Ramadan même si elles ne se sont pas alcoolisées, car, dans l'image qu'en a le public, qui dit bière dit alcool.* » Cela étant posé, la « bière sans alcool » se consomme sous ces latitudes quand même durant le

Confusion

Toujours est-il que *Bavaria* fait appel à une technologie de brassage [voir encadré] en propre, brevetée et qui ne souffre aucune contestation auprès des autorités compétentes en halalité des boissons. Elle a d'ailleurs décroché une certification de la *Halal Voeding en Voedsel Keuringdienst* (Autorité d'inspection de l'alimentation et

de la distribution halals), sur la base d'un aval donné par le *Majlis al-ifta* hollandais. La décision prend en considération « *le process de production, le process d'hygiène, le process de conditionnement, la station d'embouteillage, l'entreposage.* »

Ce certificat n'empêche pas *Bavaria* d'être confrontée à une vive concurrence qui ne dit pas son nom et jouerait sur la confusion qui est faite entre « bière sans alcool » et « boisson maltée ». « *Or, estime Guy Hazan, la Bavaria non alcoolisée est brassée dans des conditions particulières qui font que ce produit a tout sauf une odeur chimique ni de médicament, contrairement aux boissons maltées disponibles sur le marché. Le packaging et le design sont d'une grande importance aussi.* »



... de Bavaria se met aux normes de l'UE.



Repères

- ◇ *Bavaria* est importée des Pays-Bas puis distribuée au Maroc par les **Établissements Hazan** depuis 1999
- ◇ Les « bières halals » *Bavaria* connaissent, ces dernières années, quelque **baisse** des ventes locales durant le Ramadan
- ◇ Ces « bières sans alcool » ont fait l'objet, aux Pays-Bas, d'une **certification** par une autorité compétente en halal et d'une approbation du *Majlis al-ifta*.



Que ce soit dans les pays à majorité musulmans, jusqu'au Moyen-Orient [en haut], ou en Occident [ci-dessus], la « bière halal » trouve son public.

« Sans alcool » versus « désalcoolisé »

Pour obtenir une « bière sans alcool », il existe trois méthodes de production. La première méthode vise à désalcooliser la bière classique une fois produite – grâce à une technique d'extraction ou d'évaporation. Seulement, comme l'alcool est initialement présent dans le produit, cette méthode ne parvient pas à être unanimement considérée comme « islamiquement correcte ».

La deuxième méthode consiste en une fabrication à l'aide de la technique du contact froid. Ainsi, la fermentation se fait à basse température, plus longtemps. Deux risques apparaissent : celui de dépassement de la limite requise de fermentation ; celui de l'altération de la saveur à la suite d'un mélange inhomogène. Le premier risque, surtout, pose le problème de la garantie d'absence d'alcool à la fin

du process et, corrélativement, la question du caractère halal du produit fini. La troisième méthode repose sur la technologie des bioréacteurs. De tels équipements permettent une fermentation contrôlée, les cellules de levure étant immobilisées de façon spéciale. Ce procédé est considéré comme satisfaisant strictement aux normes islamiques. C'est la méthode à laquelle *Bavaria* a recours.

Assises vétérinaires : « Sécurisons le consommateur de denrées alimentaires d'origine agricole »

Les vétérinaires marocains se sont réunis en assises nationales sa volonté de s'inscrire dans le droit fil du plan Maroc vert

dernièrement. Une opportunité, pour la profession, de proclamer et de la nouvelle politique de sûreté sanitaire des aliments.

D. Tayeb



Aux II^{es} Assises vétérinaires [ci-dessus] : Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture ; D^r Abdeladim Dhafi, haut commissaire aux Eaux & Forêts et à la Lutte contre la désertification ; P^r André-Laurent Parodi, vétérinaire, vice-président de l'Académie française de médecine (humaine) ; D^r Hamid Benazzou, DG de l'Onssa.

Cela faisait longtemps que le Maroc n'avait pas eu droit à ses assises vétérinaires. La II^e édition était donc très attendue. Elle a rassemblé plusieurs centaines de professionnels au Centre international de conférences Mohammed-VI de Skhirat au début de l'été. Depuis les premières Assises, le royaume, par le biais du plan Maroc vert et de ses grandes stratégies, planifie des réformes structurelles visant, notamment, à assurer

la sécurité alimentaire du Maroc et à positionner le secteur agricole comme principal moteur de l'économie nationale. Les II^{es} Assises ont été l'occasion de souligner que « ces nouvelles réformes revêtent un caractère novateur, dans la mesure où leur mise en œuvre va aller de pair avec une sollicitation permanente et une implication effective du monde vétérinaire ». En effet, l'animal étant une composante essentielle de ce secteur, quoi de plus logique que d'intégrer la profession vétérinaire,

son savoir-faire et son expérience, dans le déploiement des actions gouvernementales en matière d'agriculture. L'exercice de la profession vétérinaire, de son côté a connu des changements marquants. La récente obtention du Statut avancé par le Maroc auprès de l'UE lui a non seulement permis d'acquérir une légitimité grandissante mais également de se doter d'un arsenal juridique des plus solides à travers un jumelage

institutionnel dont les travaux viennent d'être achevés. Ce nouveau dispositif juridique va indéniablement favoriser une pratique sécurisée et pérenne du métier.

« Huit ans se sont écoulés depuis les premières Assises, constate un organisateur. Le choix de l'année 2011 pour l'organisation de ces deuxièmes rencontres n'est cependant pas anodin, puisque cette année a été déclarée "Année mondiale vétérinaire" ».

Dans ce nouveau contexte national et international, les Assises ont décidé fait le point sur les différentes avancées qu'a connues la profession vétérinaire au Maroc et rendu compte de l'importance

de ce métier et de son rôle d'intérêt public, particulièrement dans une conjoncture internationale marquée par différentes crises sanitaires liées au secteur agricole et de l'élevage. C'est pourquoi l'Ordre national des vétérinaires (ONV) a placé ces assises sous le thème « Vétérinaire, partenaire du plan Maroc vert, pour le développement et la sécurisation des productions animales ».

Des personnalités appartenant aux domaines de la médecine et des sciences vétérinaires sont venues enrichir un programme éclectique composé d'interventions et d'ateliers ar-

ticulés autour de sous-thèmes divers. Ainsi, la loi 49/99, relative au secteur avicole, a fait l'objet d'un bilan. « Depuis son entrée en vigueur en 2007, cette loi a permis l'encadrement sanitaire de toutes les unités avicoles autorisées à ce titre. Cependant, après quatre années de mise en pratique de cette loi, un certain nombre de défaillances de différents ordres sont apparues », ont expliqué conjointement deux conférenciers. La solution : « instaurer un dialogue et une collaboration entre l'Administration et l'ONV, pour une mise à niveau rapide du secteur avicole et pour une sécurisation du consommateur de denrées alimentaires d'origine avicole. » ■

Implication du vétérinaire dans le plan Maroc vert : le cas de la filière des viandes rouges

Par A. Choukri, S. Naitlho & A. Benlekheh, vétérinaires

Le plan Maroc vert, lancé en 2008, constitue une véritable feuille de route nationale pour le développement du secteur agricole, sa modernisation et son intégration, de manière harmonieuse, dans l'économie nationale et internationale.

Ce plan vise à faire du secteur agricole le véritable moteur de développement économique au cours des dix prochaines années, pour lesquelles des objectifs bien définis ont été établis et déclinés en contrats-programme de développement des filières à forte valeur ajoutée et en plans agricoles régionaux.

Dans ce cadre, la filière viande rouge, du fait de son poids socioéconomique, a fait l'objet d'un contrat-programme, cosigné en 2009 par le gouvernement et la Fédération interprofessionnelle des viandes rouges (Fiviar) pour le redéploiement de cette filière sur la période 2009/2014. L'objectif fondamental vise l'amélioration de l'offre en viandes rouges tant sur le plan quantitatif que qualitatif. Deux

grands axes sont retenus pour sa mise en œuvre.

Les abattoirs constituent un maillon déterminant dans le plan d'action retenu dans le contrat-programme. Les mesures de réformes retenues visent à faire de ces établissements un outil d'expansion de la filière viandes rouges sur le plan qualitatif et quantitatif.

Ainsi, l'Onssa mené une étude détaillée des 179 abattoirs municipaux ; elle a permis de dégager les orientations, qui se déclineront de la façon suivante.

Pour les abattoirs existants, il s'agit de concéder en gestion déléguée l'identification d'un certain nombre d'abattoirs, avec hiérarchisation des priorités en trois niveaux pour leur concession, et l'identification du nombre d'abattoirs à déclasser en « tuerie de souk » ou à fermer.

Pour les nouveaux abattoirs, il faut procéder à l'identification des régions à fort potentiel pour l'implantation de ces abattoirs avec hiérarchisation des priorités.

Enfin, place au développement de pro-

jets intégrés. Les mesures retenues dans le cadre du contrat-programme consistent notamment en l'encouragement de l'investissement privé par la promotion et l'accompagnement dans la mise en place de projets intégrés d'abattoir, la mise à niveau des abattoirs municipaux – dont 12 prioritaires – et la concession de leur gestion aux privés, ainsi que la libre circulation des viandes.

Le but, à travers la mise en œuvre de ces mesures, est l'amélioration sur le plan sanitaire et qualitatif des produits livrés au consommateur, la régulation du marché et la création d'un véritable marché des viandes rouges.

Dans la perspective de concrétiser ces projets, un cahier de prescriptions spéciales a été établi par l'Onssa pour définir les normes sanitaires auxquelles doivent répondre les abattoirs d'animaux de boucherie en vue de leur agrément selon la réglementation en vigueur en la matière.

[Source : conférence donnée lors des II^{es} Assises nationales vétérinaires]

Hassan Sentissi, président Fénip

« La réussite de notre aquaculture va de pair avec le développement de notre industrie de farine de poisson »

La Fénip semble être remontée après que la directrice des Pêches a demandé aux industriels de changer leur process de fabrication pour enrichir leur produit en protéines nécessaires. C'est ce qui ressort d'un point – fait par la Fénip pour ResAgro – sur l'état d'avancement de la mise en œuvre du plan Halieutis

Propos recueillis par D. C.

La majorité des projets sélectionnés dans le cadre d'Halieutis seraient en passe d'être rejetés...

Jusqu'à preuve du contraire, en dehors de quelques déclarations hâtives et sans fondement, la date des résultats des appels d'offres, lancés par le département des Pêches maritimes dans le cadre du plan Halieutis, n'a pas encore été annoncée. Notre Fédération avait même interrogé le ministère de tutelle à ce sujet et par écrit, sans recevoir de réponse encore.

La farine de poisson ne doit, dorénavant plus valoriser que les déchets de la pêche, ce qui induit un changement d'amont en aval. Avez-vous connaissance de résistances au changement ?

À ses débuts, l'émergence de l'industrie de farine et d'huile de poisson découlait du processus de fabrication de notre conserve de poissons.

L'évolution du goût du consommateur a amené l'industrie de la conserve à se développer et à n'utiliser qu'une partie du poisson, l'autre partie étant traitée par l'industrie de farine avec un taux en protéines très faible.

Dans les plus gros pays producteurs, comme le Chili, le Pérou, la Norvège ou l'Afrique du Sud, où cette industrie représente une des principales composantes de l'économie, des millions de tonnes de poisson entier étaient traités en farine et huile de poisson.

Il convient de préciser que les responsables dans notre Administration de tutelle considéraient que notre industrie n'était pas assez valorisante et nous incitaient à produire une farine à plus haute teneur en protéines, qui ne peut être obtenue qu'avec un poisson entier selon des normes qui sont aussi exigeantes que pour les autres productions.



©Fénip

de notre industrie de farine de poisson, qui en fournirait une composante essentielle de l'aliment.

Par ailleurs, nous pouvons considérer cette activité comme une importante industrie de régulation de la destination des prises, dans la mesure où elle absorbe les excédents de poisson non usinable.

D'un autre côté, une toute dernière dépêche, rapportant les propos de la directrice des Pêches [au ministère de l'Agriculture, Zakya Drouich – n.d.l.r.] demandant aux industriels de changer leur process de fabrication pour enrichir leur produit en protéines nécessaires.

Nous invitons cette responsable à nous révéler le secret de cette adaptation pour l'utiliser sereinement, avant de le vulgariser à travers le monde où la production avoisine 4,5 millions de tonnes

“ La production mondiale de farine de poisson avoisine 4,5 millions de t pour un besoin de 6 millions de t. ”

N'eût été la non-compréhension des retombées de cette industrie valorisante, plusieurs promoteurs se seraient déclarés pour investir dans la fabrication de produits à base d'oméga 3 – produits cosmétiques et médicaux, etc. – ainsi que de la farine à haute teneur protéinique.

Aussi, la réussite des projections faites pour l'aquaculture dans le plan Halieutis, ne saurait être envisagée qu'avec le développement



La date des résultats des appels d'offres, lancés dans le cadre du plan Halieutis, n'a pas encore été annoncée.

pour un besoin mondial de 6 millions de tonnes.

Nous considérons, par ailleurs, la déclaration de la directrice des Pêches, qui a banni la production de farine à partir de poisson entier, comme étant une déclaration irresponsable. Sous la nouvelle Constitution, de tels propos, qui portent atteinte à l'existence et à la survie de toute une industrie seraient lourds de conséquence.

Êtes-vous optimiste quant à l'approvisionnement d'appoint des conserveries, considéré comme encore insuffisant ?

Il faudrait être attentif aux besoins d'appoints de toutes les industries de valorisation.

Je suis persuadé que nous pouvons arriver à une solution durable par le dialogue direct avec les représentants des pêcheurs du Sud qui ont montré leur disposition à trouver un terrain d'entente avec nos professions sur toute la durée du Plan Halieutis, c'est-à-dire jusqu'en 2020.

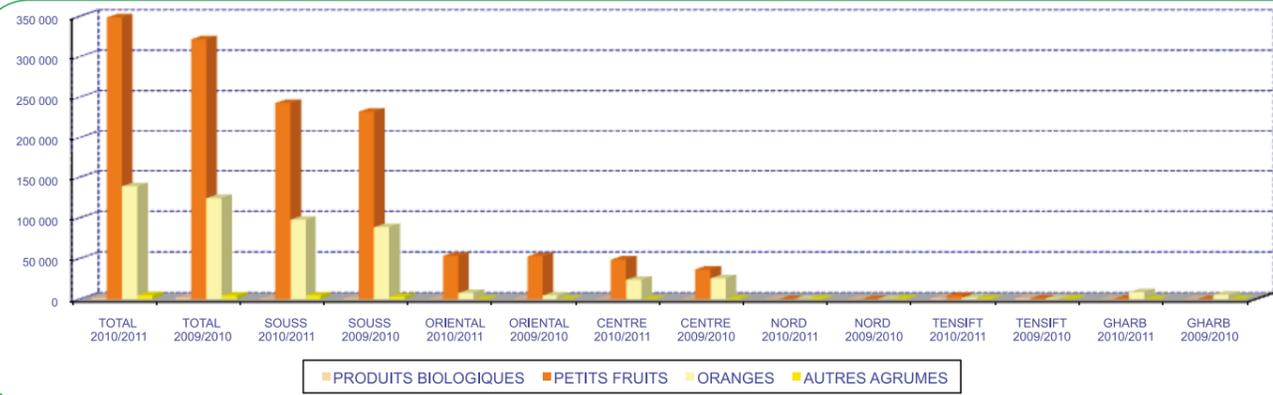
Le système de contrôle par satellite n'a été adopté, jusqu'à présent, que par une faible partie de la flotte côtière et des 400 navires congélateurs, alors que ce dispositif deviendra obligatoire dès novembre prochain. Que préconisez-vous ?

Je suppose que le département des Pêches maritimes avait placé le contrôle par satellites parmi ses priorités. Et s'il n'a pu l'étendre à l'ensemble de la flotte visée c'est certainement pour une raison qu'il est seul à connaître. ■

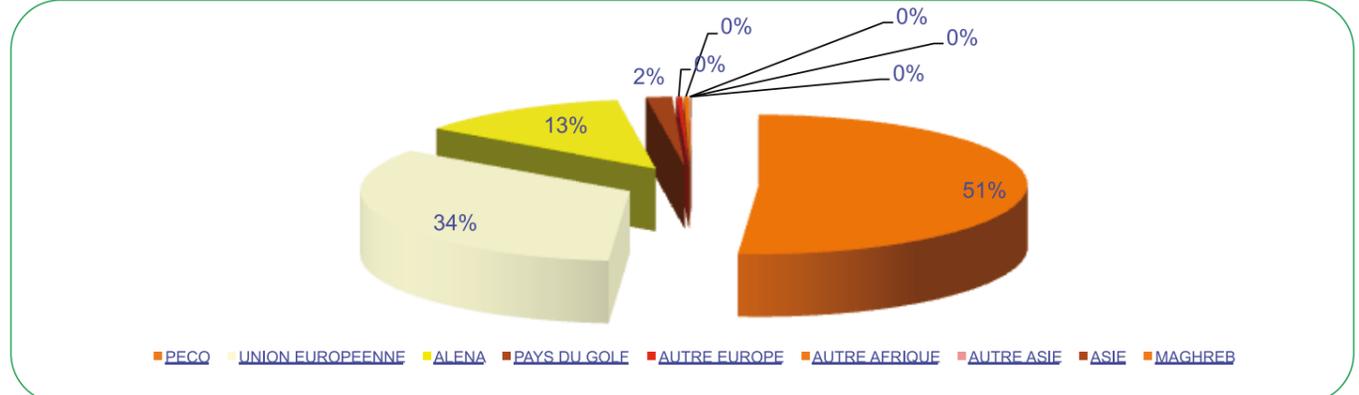


Farine de poisson.

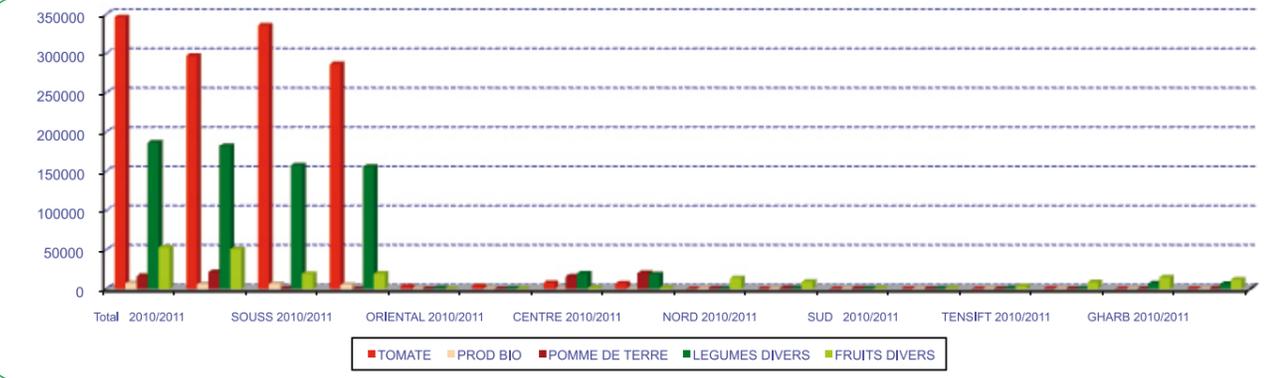
Source : FAO/CE



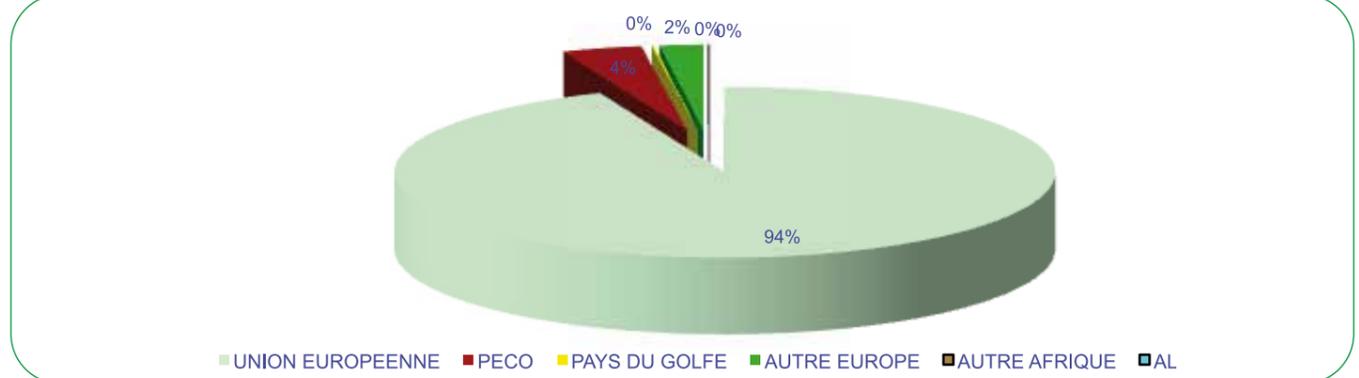
État des exportations des agrumes par région : situation au 1/5/2011 avec comparatif campagne 2009/2010.



Les exportations des agrumes par marché arrêtés au 1er Mai 2011

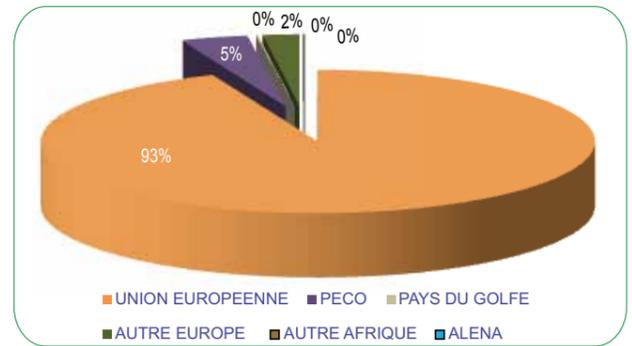


État des exportations des primeurs par région situation arrêtée au 1/5/2011 avec comparatif campagne 2009/2010



Les exportations des primeurs par marché arrêtées au 1/5/2011.

VARIETE	TOTAL GENERAL			SOUSS			ORIENTAL			CENTRE			NORD			TENSIFT			GHARB SAÏSS		
	2010/2011	2009/2010	VAR	2010/2011	2009/2010	VAR	2010/2011	2009/2010	VAR	2010/2011	2009/2010	VAR	2010/2011	2009/2010	VAR	2010/2011	2009/2010	VAR	2010/2011	2009/2010	VAR
CITRON BIOLOGIQUE	169	104	62%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	169	104	62%	0	0	-
CLEMENTNE BIOLOGIQUE	119	580	-79%	70	570	-88%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	49	9	432%	0	0	-
MANDARINE BIOLOGIQUE	0	114	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	114	-100%	0	0	-
MAROC LATE BIOLOGIQUE	265	490	-46%	69	58	19%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	194	432	-55%	0	0	-
NADORCOTT BIO	105	78	34%	105	53	99%	0	0	-	0	25	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
NAVEL BIOLOGIQUE	168	186	-10%	37	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	132	186	-29%	0	0	-
NOUR BIOLOGIQUE	362	284	28%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	1	0	-	362	284	28%	0	0	-
SANGUINE BIOLOGIQUE	161	35	357%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	161	35	357%	0	0	-
TOTAL PRODUITS BIOLOGIQUES	1 347	1 871	-28%	281	681	-59%	0	0	-	0	25	-	0	0	-	1 066	1 164	-8%	0	0	-
CLEMENTINE	214 232	202 396	6%	138 857	137 207	1%	50 665	49 276	3%	21 885	15 765	39%	0	0	-	2 454	114	-	372	33	-91%
CLEMENTINE TARDIVE	808	588	37%	808	588	37%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
CLEMENTINES NULES	50	482	-90%	0	482	-100%	0	0	-	4	0	-	0	0	-	46	0	-	0	0	-
MANDARINE	84	21	308%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	23	21	13%	0	0	-
MARISOL	916	4	-	0	0	-	0	0	-	916	4	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
MUSKA	57	60	-4%	0	0	-	44	44	29%	0	15	-100%	0	1	-	0	0	-	0	0	-
NADOR COTT	37 826	23 655	60%	21 108	10 740	97%	0	0	-	16 702	12 914	29%	0	0	-	15	0	-	0	0	-
NOUR	78 789	83 064	-5%	67 496	74 626	-10%	2 654	2 654	-21%	7 677	5 574	38%	0	0	-	1 528	210	628%	0	0	-
NOVA	6 514	6 200	5%	5 500	4 596	20%	0	0	-	1 014	1 398	-27%	0	0	-	0	211	-100%	0	0	-
ORTANIQUE	9 277	4 867	91%	8 665	3 575	142%	291	593	-51%	306	645	-53%	0	1	-	0	34	-100%	16	20	27%
TOTAL PETITS FRUITS	384 553	321 335	8%	242 435	231 810	5%	53 161	52 566	1%	48 504	36 315	34%	0	0	-	4 066	590	589%	388	53	-86%
MAROC LATE	64 114	63 086	2%	50 182	48 438	4%	4 460	1 855	140%	4 015	11 487	-39%	0	0	-	554	0	-	1 903	1 306	-31%
MAROC LATE A USAGE INDUS	213	909	-68%	291	909	-68%	2	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
NAVEL	19 843	16 217	22%	11 671	10 057	16%	672	109	515%	6 697	5 240	28%	0	0	-	54	-100%	-	803	757	-6%
NAVEL LANE LATE	3 886	3 972	-2%	3 886	3 972	-2%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
SALUSTIANA	25 172	20 024	26%	20 465	17 094	20%	269	270	0%	3 292	1 955	68%	0	0	-	158	0	-	988	705	-29%
SANGUINE	25 429	19 911	28%	11 128	7 988	39%	2 043	2 100	-3%	6 598	6 853	-4%	0	0	-	819	554	48%	4 851	2 416	-50%
TOTAL ORANGES	138 737	124 119	12%	97 622	88 457	10%	7 446	4 335	72%	23 594	25 535	-8%	0	0	-	1 530	608	152%	8 545	5 184	-39%
CITRON	4217	3 332	27%	3 975	2 710	47%	0	17	-100%	0	513	-100%	0	0	-	240	91	163%	2	2	16%
POMELOS	672	807	-17%	439	383	15%	0	0	-	0	0	-	233	422	-45%	0	0	-	0	0	-
TOTAL AUTRES AGRUMES	4 890	4 140	18%	4 415	3 093	43%	0	17	-	0	513	-100%	233	422	-45%	240	91	163%	2	4	138%
TOTAL AGRUMES	493 527	451 164	9%	344 752	324 042	6%	60 607	56 918	6%	72 098	62 389	16%	233	422	-45%	6 903	2 454	181%	8 935	5 241	70%



Les exportations des primeurs par marché arrêtées au 3/4/2011

Ci-contre : état des exportations des agrumes cumulées au 1/5/2011 avec comparatif campagne 2009/2010

Vision industrielle et analyse neuronale

Nombre de producteurs se voient obligés d'installer des outils de vision industrielle sur leurs lignes de production, sur la base des exigences incontournables de leurs clients. Une société belge, disposant de sa propre technologie vision, l'a enrichie d'un corrélateur neuronal intégré.

Par **ROVI-TECH** & 

Les appels aux techniques de contrôle automatisé de la qualité sur ligne de production se font de plus en plus pressants. Producteurs et clients veulent en effet se prémunir de tout incident susceptible d'entraîner des conséquences préjudiciables en image de marque et cela plus particulièrement encore dans le secteur agroalimentaire où les conséquences peuvent s'avérer des plus graves. En agroalimentaire plus particulièrement, le retour de réclamation client est loin d'être représentatif du niveau de qualité d'un produit. Un client ayant acheté un produit qui s'avère en fin de compte non conforme à ses attentes ne va pas nécessairement introduire une réclamation mais ce client évitera probablement à l'avenir de s'approvisionner en produits de la marque en cause.

Les distributeurs acheteurs renoncent d'autre part le plus souvent à tester la conformité d'une production sur base d'échantillonnage, préférant de loin recevoir des producteurs fournisseurs, sur les lots concernés, des rapports de résultats des analyses faites par les capteurs de contrôle de qualité répartis sur les lignes de production, les modalités étant régies sur base d'accords fixés par les contrats d'assurance qualité.

Nombre de producteurs se voient ainsi aujourd'hui dans l'obligation d'installer des outils de vision industrielle sur leurs lignes de production sur base des exigences incontournables de leurs clients.

Quand la vision devient intelligente...

Une société belge, disposant de sa propre technologie vision, l'a enrichie d'un *corrélateur neuronal intégré*. De quoi s'agit-il ? Le cerveau humain fonctionne sur base neuronale contrairement aux ordinateurs qui fonctionnent normalement en mode binaire. Le cerveau humain est en mesure de saisir la différence entre bouteilles de vin et de bière sans rien devoir mesurer, le cerveau étant en mesure d'assimiler un concept et même de classifier en « vin » ou « bière » une bouteille jamais apprise et jamais vue auparavant car en tant qu'humain, nous disposons d'une capacité de décision par généralisation. Tout cela, un ordinateur fonctionnant en mode binaire le fait très difficilement. Par simple apprentissage après avoir défini une configuration, sans donc exiger d'écrire un logiciel quelconque, le système est en mesure de trier, contrôler, etc. Par autoapprentissage, il assimile un concept tout comme un être humain et peut, par la suite, prendre une décision face à une situation nouvelle jamais apprise. On s'approche ici du raisonnement humain ce qui permet le tri intelligent sur base de critères plus nuancés que de simples niveaux de gris.

Exemple : contrôle esthétique de remplissage de crème chantilly



Résultat bon



Résultat mauvais

... les applications se multiplient !

Dans le secteur agroalimentaire, les applications sont innombrables. Voici quelques exemples d'applications.



Carcasses

Classification de carcasses en abattoir

Dans les chaînes d'abattage et à l'entrée de lignes de découpes, l'identification des carcasses est facilitée par un système de lecture d'inscriptions par vision à base neuronale. Le marquage est fait par jet d'encre au niveau supérieur de la patte. Les marquages peuvent être dédoublés sur une même demi-carcasse en vue d'accroître la fiabilité de la lecture. Le trai-

tement des images des inscriptions lues par les caméras fonctionne par apprentissage, ce qui fiabilise la lecture de caractères souvent imparfaits.



Barquette

Contrôle de soudures sur barquettes alimentaires

Le secteur agroalimentaire a la nécessité de fournir des produits de consommation qui répondent à des exigences très strictes. Une technique existe en vue de contrôler la soudure du film transparent ou opaque des barquettes alimentaires. La solution proposée se base sur une technologie vision couplée à deux ou quatre caméras digitales. Par simple apprentissage, l'utilisateur va apprendre au système de vision à reconnaître les barquettes jugées non conformes, les bonnes barquettes mais également les barquettes potentiellement acceptables.

Contrôle de conformité de biscuits fourrés

Cette application fait appel à la vision neuronale en vue de contrôler, sur ligne de production, la conformité des biscuits fourrés. Le contrôle porte sur la conformité du biscuit avec : la détection de cassures, brisures, manques ; l'absence de taches ; le contrôle d'épaisseur par laser (trois couches présentes). Le système fonctionne par apprentissage et peut traiter des produits de natures différentes. Un PC superviseur gère la base de données des différents paramètres pour chaque référence et assure la synchronisation des prises d'images ainsi que l'éjection des produits défectueux.

Détection par vision de rayures blanches sur bouteilles en verre

Les rayures blanches (*scuffing* en anglais) apparaissent sur les bouteilles après plusieurs recyclages. Par simple apprentissage, l'utilisateur va apprendre à la caméra à reconnaître les bouteilles scuffées jugées mauvaises, les bonnes bouteilles, mais également les bouteilles scuffées acceptables.

Contrôle de conformité en sortie de soutireuse

Dans cette installation, le contrôle par vision intelligente porte sur : le contrôle du niveau de remplissage ; la présence du marquage jet d'encre sur la capsule ; la conformité du vissage de la capsule.



Encartonneuse

Détection de particules de verre dans des flacons avant remplissage

Ces applications portent sur la détection de particules de verre sur fonds de flacons, juste avant remplissage. Le contrôle optique est directement intégré dans la ligne de production. Selon la nature du flacon ou du bocal, différentes solutions optiques

sont utilisées. La cadence des prises de vues peut atteindre une capacité de 750 coups par minute.

Contrôle de conformité de sachets alimentaires

Le contrôle de conformité de sachets alimentaires repose sur un système de contrôle de sachets sous cellophane. Le contrôle visuel s'opère à l'aide de 2 caméras afin de s'assurer : de la soudure correcte du film cellophane ; de la présence et de la position du marquage ; du nombre de sachets.



Sachets

Autres applications agroalimentaires

Parmi les autres applications agroalimentaires figurent la lecture de conformité de marquage ; le tri de bacs de fruits et légumes ; la conformité d'emballage ; la conformité de remplissages de pots desserts ; le contrôle d'absence de fuite sur paquets de viandes sous vide ; le contrôle et le tri par nuance de teintes sur légumes, fruits...

Une vision d'avenir ?

Comme on vient de le constater, la vision industrielle est d'ores et déjà partie présente dans l'agroalimentaire. Il se confirme qu'elle est de plus en plus comme incontournable en matière de contrôle de qualité dans nos industries. Associée à un corrélateur neuronal, elle devient un assistant intelligent qui nécessite moins de mise au point permanente.

Elle s'adapte facilement à l'évolution des produits contrôlés, sans devoir écrire de nouveaux logiciels.

C'est par ce biais que les producteurs pourront garantir le plus haut niveau de qualité et assurer la fidélité des consommateurs de leurs produits. ■

Depuis plus de 80 ans la société PERMO conçoit et fabrique des unités de traitement d'eau, spécifique à chaque besoin industriel. PERMO met en oeuvre et adapte les dernières technologies de traitement d'eau aux industries agroalimentaires. L'une de ces technologies, l'osmose inverse, est devenue incontournable dans les process agroalimentaires du pourtour méditerranéen.



..... Permo
Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota)
Ain Sebaa - Casablanca
Tél. : 0522 666 552
Fax : 0522 666 423
E-mail : najib.aouam@bwt.fr

www.permo.fr

Permo

La technique membranaire Osmose inverse dans les process agroalimentaires

..... Les usages de l'eau dans les industries agroalimentaires :

On rencontre :

Eau utilité : Lavage des matières premières (fruits, légumes, poissons...), nettoyage des équipements et

ateliers...

Eau énergie : Chaudière vapeur, vapeur des pasteurisateurs, vapeurs des bains de blanchiment, eau des centrales de climatisation, eau des tours de refroidissement

Eau matière première : Eau de cuisson, eau de boisson (sodas, reconstitution des jus de fruits), eau de consommation (élevage avicole, ...), eau ingrédient (glaces, sorbets...)...

Ces usages nécessitent des qualités d'eau différentes adaptées aux contraintes du procédé industriel et des réglementations en vigueur.

..... Les eaux brutes disponibles sur le pourtour méditerranéen

Sur le pourtour méditerranéen, l'eau souterraine est la première source d'eau des industries agroalimentaires.

Cette eau, trop fortement minéralisée (voir saumâtre) et chargée en éléments indésirables (fer, manganèse ou chlorures), est impropre à la consommation humaine (exigence minimale pour une utilisation en industrie agroalimentaire) et inutilisable en contact des équipements de process ou d'énergie.

L'osmose inverse et ses applications:

L'osmose inverse déminéralise parfaitement l'eau brute et réalise aussi grâce à sa membrane ultra fine, la rétention de la quasi-totalité des éléments indésirables (matières organiques, germes, métaux lourds et toxiques, ions).

De nombreuses applications agroalimentaires ont démontré cette « plus value » apportée par l'eau osmosée :

- Fabrication de pains, yaourt, sodas, jus, bières, eaux de boisson
- Alimentation de chaudières vapeurs, de tours de refroidissement

.....L'osmose inverse : la « solution eau » des industries agroalimentaires

- Une eau de qualité « ultrapure » et constante qui permet d'obtenir des produits finis de bien meilleure qualité
- Une mise en œuvre et une exploitation facilitée (encombrement réduit et fonctionnement 24h/24)
- Un concept « technologie propre » sans réactif chimique et sans nuisance à l'environnement.
- Une réponse globale aux différents usages de l'eau des industries

Permo

www.permo.fr

PERMO,
une expérience
INTERNATIONALE
de 80 ans dans le
TRAITEMENT DES EAUX
Industrielles.

Filtration - Déferrisation
Adoucissement
Déminéralisation
Osmose Inverse
Nano Filtration
Ultrafiltration
Microfiltration - Chloration
Ultra Violets - Ozone...



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

BWT PERMO MAROC

Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota) Ain Sebaa - Casablanca

Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423

E-mail : najib.aouam@bwt.fr



Journée techniques 2011 de l'Ifim à Casablanca

Bühler sponsorise un appareil à cylindres MDDK pour la formation en maintenance mécanique



► Tobias Nänn, directeur du centre de formation de minoterie de Bühler, inaugure un appareil à cylindres de la société suisse, en présence du directeur de l'école, Mahjoub Sahaba [au premier plan], durant les Journées techniques 2011 de l'Ifim à Casablanca.

À l'occasion des Journées techniques 2011 de l'Ifim à Casablanca, la société Bühler a dévoilé un appareil à cylindres MDDK, qui a fait l'objet d'un don de Bühler à l'Ifim, l'école de la meunerie du Maroc. C'est une des machines principales dans tous les moulins modernes, qui font la mouture des différents produits.

L'appareil à cylindres a été inauguré le deuxième jour de l'évènement, lors de la visite organisée par l'Ifim à l'attention des visiteurs. Il va être utilisé pour la totalité des travaux de la formation en

maintenance mécanique des appareils cylindres. La formation est fondamentale pour tous les métiers. Le recours à cet équipement va permettre de renforcer le savoir et la technicité des étudiants qui constitueront la prochaine génération de meuniers au Maroc. À une époque où les ressources se raréfient, il est d'une grande importance de les utiliser pleinement, d'assurer que les meuniers atteignent des rendements maximaux et en même temps obtiennent la plus haute qualité possible pour les produits finis.

En termes de formation, cet équipement

sera utile pour augmenter la productivité et la rentabilité des meuniers et semouliers marocains.

Le partenariat entre Bühler et l'Ifim date du tout début de l'implantation de l'école. Le moulin école de l'Ifim est entièrement doté de matériels Bühler généreusement offerts à l'époque par U.S. Wheat Associates Inc. Le don fait aujourd'hui par Bühler a un sens : un engagement pour la pérennisation de ce partenariat entre l'industrie et l'enseignement, un lien important dans un métier peu connu. ■

Qui est Bühler

Bühler est le spécialiste et partenaire technologique pour les machines, les installations et les services de traitement des denrées alimentaires de base ainsi que pour la fabrication de matériaux de haute qualité. L'entreprise occupe des positions de leader sur les marchés mondiaux dans les domaines de la construction d'installations de meunerie, du traitement des aliments pour animaux, de la fabrication de pâtes alimentaires et de chocolat ainsi que de la coulée d'aluminium sous pression. Les technologies clés de l'entreprise se situent dans le domaine de l'ingénierie des procédés mécaniques et thermiques. Grâce à son savoir-faire et à ses plus de 150 ans d'expérience, Bühler développe sans cesse des solutions uniques et novatrices pour ses clients et leur assure ainsi le succès sur le marché. Au fil des décennies, grâce à son souci de la qualité et à sa présence mondiale, Bühler s'est forgé une réputation de partenaire fiable.

Le groupe Bühler est actif dans plus de 140 pays et emploie 7.860 personnes. Au cours de l'exercice 2010, il a réalisé un chiffre d'affaires de 1907 millions CHF.

Quelques projets d'innovation réalisés par Bühler

Procédé de pasteurisation CCP

Le *Controlled Condensation Process* (CCP) est un procédé de désinfection et de stérilisation de produits en vrac à faible teneur en eau. Développé pour l'élimination complète des salmonelles dans les fruits secs, le procédé permet aussi de pasteuriser sans dommage les épices et les poudres. Le procédé CCP permet de contrôler la condensation à la surface du produit et d'obtenir une désinfection à hauteur de 5 log, sans altérer ni le goût, ni la couleur, ni la texture des produits traités.



Broyage fin de cacao *FineGrind™*

Le broyeur à billes à vitesse lente *FineGrind™* est utilisé pour le broyage de la masse de cacao. Combiné avec le *PreGrind™*, il assure un broyage optimal du cacao. Les conceptions du *FineGrind™* et du *PreGrind™* assurent une maintenance simple et rapide. La zone de processus optimisée du point de vue de la géométrie garantit une consommation énergétique minimale et un broyage fin du cacao conforme aux exigences actuelles en matière de durabilité.

La combinaison *PreGrind™* et *FineGrind™* peut être également utilisée pour le broyage des fruits secs.

Moulin à cylindres pour café *GrindDefine™*

Le broyeur à cylindres pour café *GrindDefine™* a été spécialement conçu pour un broyage très précis au niveau de la répartition granulométrique. Le réglage bilatéral de l'écartement des cylindres garantit une qualité de produit constante. *GrindDefine™* est spécialement destiné aux applications nécessitant un broyage fin (capsules de café). Sa conception modulaire permet un broyage simple, double ou triple ainsi que l'homogénéisation ou le compactage pour une utilisation optimisée dans tous les domaines – café soluble, filtre, espresso ou en poudre extrafine. Un système de refroidissement efficace préserve au mieux l'arôme du café. Une utilisation sous gaz neutre est également possible.



GSE érige de grandes et moyennes surfaces clés en main au Maroc

En sortant de terre un Marjane en périphérie de Casablanca, GSE fait un pas de plus vers l'intégration du marché marocain. GSE, chef de file français de la conception et la construction de bâtiments logistiques et industriels, travaille également pour Label'Vie.

D. C.



Vue du chantier de Marjane Sapino, au début de l'été 2011.

Repères

◇ Le bâtiment Marjane Sapino a vu sa première pierre posée en mars et doit être livré par GSE en **octobre 2011**.

◇ Lorsque la plateforme de ce Marjane tournera à plein régime, **20 quais** pourront accueillir un flux de **100 camions par jour**.

◇ Label'Vie se voit livrer par GSE une plateforme logistique de **27.000 m²** à Skhirat courant mai.



C'est l'un des chantiers les plus emblématiques de la distribution au Maroc. Au cœur de la zone d'activité de Sapino – dans le Grand Casablanca –, la française GSE, spécialisée dans l'immobilier d'entreprise clés en main, construit actuellement l'une des plus importantes plateformes logistiques de distribution du royaume, en l'occurrence au profit de la chaîne *Marjane*.

Au service de la distribution et de l'agro'

Au Maroc, le groupe GSE accompagne des entreprises et des structures institutionnelles dans le développement de plateformes logistiques et autres projets industriels ou commerciaux.

Société d'ingénierie, GSE est spécialisée dans la livraison, clés en main, de bâtiments dans les secteurs industriel, logistique et tertiaire. Depuis sa création en 1976, GSE est devenu la référence du métier de contractant général, fondé sur la prise en charge complète de projets de construction (montage financier, choix du site, étude technique, conception/réalisation et service après-vente). En 35 ans, GSE a bâti sur plus de 14 millions de mètres carré et est devenu chef de file sur le marché européen, avec des clients tels qu'Auchan, Coca-Cola, Danone, Alstom...

Le groupe compte aujourd'hui 450 salariés, répartis dans 18 pays, de l'Europe au monde arabe (Émirats arabes unis, Bahreïn, Maroc).

Son chiffre d'affaires, en 2010, a été de 380 millions d'euros

Le bâtiment bénéficie d'une localisation stratégique, entre Casablanca et l'aéroport Mohammed-V, en accès direct sur l'autoroute A7.

La fourmilière est en effervescence : après la pose de la première pierre en mars dernier, il faut s'atteler à faire en sorte que la plateforme soit opérationnelle en octobre prochain. Ce que confirme estime Ali Benounna, le responsable du chantier : « La première partie est déjà bien avancée. Et heureusement, car les délais sont courts. »

Chantiers en expansion

Les perspectives d'expansion au Maroc sont très encourageantes pour GSE. En effet, de nombreux projets sont actuellement à l'étude pour le déploiement de parcs logistiques et la mise en place de programmes immobiliers pour la grande distribution.

Ainsi, outre Marjane, Label'Vie a sollicité GSE Maroc pour une plateforme logistique, et ce, à Skhirat. Elle sera d'une superficie de 27.000 m² et comprendra des zones de stockage sec et en froid négatif et positif. Livraison prévue courant mai.

De son côté, la Société nationale des transports et de logistique (SNTL) a commandé à GSE un parc logistique pour la ville de Mohammédia. La première tranche a été livrée en janvier dernier. Soit une surface de 50.000 m². Les études d'exécution pour une seconde tranche – de 60.000 m² – sont en cours de finalisation. Les travaux devant être lancés cet été.

« GSE organise son chantier suivant le calendrier d'exploitation de son client, enchaîne Cédric Guez, directeur du Développement GSE Maroc. À cet effet, la mise à disposition du bâtiment n'a pas été prévue en une fois à la fin du chantier, mais plutôt de manière successive, de sorte que Marjane peut prendre possession du bâtiment au fur et à mesure de son avancement et de débiter son exploitation au plus tôt ».

Lorsque la plateforme tournera à plein régime, 20 quais pourront accueillir un flux de 100 camions par jour.

« Modularité ! C'est l'idée générale de ce type de bâtiments », indique Robert de Marchi, directeur général adjoint Stratégie commerciale du groupe GSE, tout en précisant que l'objectif reste de pouvoir stocker un maximum de palettes, soit près de 22.000.

C'est en février dernier que l'entreprise française, via sa filiale marocaine créée en 2003, s'est vu attribuer le contrat pour construire une plateforme logistique nouvelle génération de 25.000 m² pour *Marjane Holding*.

Priorité à la sécurité

De génération nouvelle ou non, une telle plateforme doit être érigée suivant des règles de sûreté bien déterminées. Si, sous ces latitudes, nombre d'entreprises de construction sont amenées, par négligence ou par un goût excessif du profit, à ne pas accorder d'importance à la sécurité, GSE Maroc entend « appliquer de manière stricte le plan de prévention et les mêmes normes de sécurité que dans ses autres pays d'opération : Hongrie, France, Grande-Bretagne, etc. », souligne Cédric Guez.

Côté clientèle, GSE « met en œuvre les engagements forts du contractant général en matière de prix maximum garanti, de délai et de respect de cahier des charges ».

Le groupe entend bien faire de ce projet une vitrine au Maroc et ainsi devenir un acteur majeur de l'immobilier d'entreprise clés en main dans le royaume. ■



Marjane Holding constitue un client majeur de GSE sur le marché marocain de la distribution.

Compal Light



Boissons à base de fruits, allégées

Fabricant : *Compal*
Variétés : pastèque, fraise ; ananas, coco ; jus tropicaux, carotte ; mangue, orange
Composition [pastèque, fraise] : eau, jus et pulpe de pastèque (11 %) ; à base de concentré ; pulpe de fraise (11 %) ; jus de pomme (11 %) ; à base de concentré ; régulateur d'acidité (acide citrique) ; arômes ; édulcorants (aspartame, acesulfame)
Volume net : 1 L ; 200 ml
Conditionnements : petite bouteille en verre ; brique cartonnée
Prix de vente : 8,50 ; 16,95 ; 19,95DH



Huile d'olive bio Argania

Huile d'olives issues de l'agriculture biologique (certifiée A.B. et Ecocert) et produite dans la région de Rafassay (nord)

Fabricant : *Argania Velvetine* (Agadir)
Variétés : blé dur (semoule grosse, semoule fine, finot, farine complète) ; blé tendre
Volume net : 100 ml ; 250 ml ; 1 L
Conditionnement : bouteille en verre
Prix de vente : 70, 115, 300DH selon la contenance (en vente au Centre commercial du Maârif, à Casa', ou sur argavel.com)

ALLEMAGNE

Lime Juice Cordial Mixer



Jus concentré de citron vert, pour préparation de boissons ou de cuisson de sauces, desserts, gâteaux

Fabricant : *Monin*
Conditionnement : bouteille en verre
Volume net : 70 cl
Prix : 2,99€



ÉTATS-UNIS

simply... Inspired Frescetta

Pizza aux saveurs du Sud et à la pâte fine et croustillante

Fabricant : *Schwans*
Composition : [garniture] mozzarella partiellement écrémée, lanières de poitrine de poulet cuites, gouda, oignons rouges rôtis, coriandre, huile végétale ; [pâte] farine enrichie, eau, préparation végétale, huile végétale, sel, levure, sucre, sauce barbecue
Poids : 421 g
Prix de vente : 7,55\$



Activia

Yaourt brassé et aromatisé de façon naturelle

Fabricant : *Centrale laitière*
Variétés : fraise, cerise ; céréales ; vanille
Yaourt brassé aux morceaux de fruits
Composition [fraise, cerise] : lait écrémé, préparation de fruits, crème, sucre, poudre de lait écrémé, amidon, ferments lactiques du yaourt et bifidobacterium, arômes
Prix de vente : 3DH



Forty Orange

Boisson à base d'oranges, garanti sans colorant ni conservateur

Fabricant : *Moroccan Food Processing*
Composition : eau, jus d'orange (20 % min.), sucre, sucralose, arôme, vitamine C
Conditionnement : brique avec bouchon pratique et nouveau design
Volume net : 1L



Mixy Jaouda

Yaourt à boire, aux céréales sélectionnées

Fabricant : *Copag*
Composition : lait frais partiellement écrémé, sucre, ferments lactiques, préparation aux céréales, arôme
Variétés : fraise ; avocat ; céréales
Poids net : 450 g
Prix de vente : 4,95DH

DANEMARK



Gourmetmajs Bonduelle med chili Double boîte individuelle de maïs au piment

Fabricant : *Bonduelle*
Composition : maïs, poivron rouge, eau, sel, amidon de pomme de terre, piment, épaississants (E 415, E 412), antioxydant (E 300)
Conditionnement : boîte métallique
Poids : 2 165 g
Prix : 2,68€

IRLANDE



innocent orange juice Jus d'oranges avec morceaux

Fabricant : *Tesco*
Composition : 11 oranges
Conditionnement : bouteille en plastique
Volume : 0,9 L
Prix : 2,59€

ALGÉRIE



Duo Penotti Chocolate Hazelnut Spread Pâte à tartiner, au caramel et aux noisettes

Fabricant : *Penotti*
Composition : sucre, huiles végétales, lait entier en poudre, graisse de cacao en poudre, noisettes, beurre de cacao, émulsifiant, colorants, arômes (vanille, vanilline, caramel)
Conditionnement : bocal en verre
Poids net : 350 g
Prix de vente : 134DZD



Ghani

Crème dessert

Fabricant : *Copag*
Composition : caramel: lait entier, crème, sucre, amidon, caramel, carraghénane, arômes, colorant naturel, matière grasse (4,5 %)
Variétés : caramel ; chocolat
Conditionnement : pots
Poids net : 50 g
Prix de vente : 1DH



Golden Coco

En-cas

Fabricant : *Bimo*
Composition : farine de froment, sucre, graisse végétale hydrogénée, sucre inverti, lécithine de soja, sel, arôme artificiel, bicarbonate de sodium, vitamines, fer
Poids net : 35 g
Prix de vente : 1DH

ait ingredients

Pour répondre à tous vos besoins, nous disposons au Maroc d'une station de mélange et d'un baking center

Technicit Améliorants et correcteurs
Praticit Mixes et prémixes
Creativit Ingrédients céréaliers
Activit Ingrédients technologiques

Casablanca
Youssef Benhaymoud - Km 7 - Boulevard Chefchaoui - ZI Ain Sebaa
Port: 0661 54 3363 - Fax: 0522 35 5412/13 Fax: 0522 35 54 40
Mail: ybenhaymoud@soufflet-group.com
www.ait-ingredients.com

Chaîne du froid : transport et distribution, maillons faibles au Maroc

Préserver la chaîne du froid, c'est le devoir de tous les intervenants, des fabricants aux consommateurs finaux. Quels sont les enjeux, au croisement du transport et de la santé publique, en particulier au Maroc ? Éléments de réponse.

En collaboration avec Akacia Maroc



Au Maroc, le transport des viandes se fait souvent dans des camions non équipés de groupes frigorifiques.

Que veut dire *chaîne du froid* ? Appelée également *chaîne frigorifique*, c'est simplement l'ensemble des opérations logistiques et domestiques visant le maintien à basse température d'aliments réfrigérés afin de conserver leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques. Le froid

limite la propagation des microorganismes. Les denrées alimentaires périssables doivent être maintenues entre 0° C et +4° C pour les produits très périssables (viandes, produits tripiers, volailles, préparation de viande, produits traiteur frais, charcuterie cuite ou à cuire, fromages frais, etc.) et in-

férieur à +8° C pour les denrées périssables (par exemple : beurre et matière grasse, desserts lactés, produits laitiers frais autres que les précédents).

Afin de ne pas briser la chaîne du froid, l'ensemble des acteurs à différents niveaux – à savoir : la fabrication, le stockage, le

transport et la distribution – sont tenus de maîtriser la stabilité de la température grâce à certaines approches.

Cela consiste à mettre en place un équipement thermique pointu, former le personnel à l'utiliser correctement et enfin disposer d'outil de contrôle pour s'assurer du bon fonctionnement.

Toute hausse de température accélèrera la croissance microbienne et réduira ainsi la durée de vie du produit voire le rendre toxique. En effet, certains germes (*salmonelle*, *staphylococcus aureus*, *listeria monocytogenes*) peuvent rendre le produit dangereux.

Technologie embarquée

Ainsi, la listériose (due à la présence de *listeria monocytogenes*) est une maladie rare mais grave en particulier pour les personnes, dont les défenses immunitaires sont affaiblies (femmes enceintes, nourrissons, personnes âgées...)

À titre d'exemple, les camions du transport frigorifique pourraient se doter d'une technologie embarquée du suivi des données comportant un système d'alerte en cas de problème ou de dysfonctionnement. Ce système relève la traçabilité du froid en temps réel, ce qui permettrait de remédier

aux problèmes à temps. Certaines bonnes pratiques sont à mettre en œuvre afin de préserver l'homogénéité de la température dans la caisse du camion, comme le fait de fermer le groupe froid lors des livraisons des denrées afin d'éviter de faire rentrer les courants chauds de l'extérieur du camion. Malheureusement, au Maroc, les pratiques sont encore anciennes. D'une part, le transport des viandes se fait souvent dans des camions non équipés de groupes frigorifiques. D'autre part, dans les épiceries, certains linéaires sont dénués de réfrigération. En outre, l'épicier n'est pas conscient de la nécessité – voire n'est pas désireux – de maintenir la stabilité de la température des denrées alimentaires. Il va jusqu'à couper l'électricité la nuit pour économiser sur la facture. Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime, a confirmé la volonté du Maroc de mettre en place des structures de contrôle alimentaire organisées conformément aux recommandations et normes des organisations internationales auxquelles le Maroc participe activement.

Accords internationaux

Il s'agit notamment les accords de l'OMC

(SPS et OTC), le programme mixte FAO/OMS des normes alimentaire (le fameux *Codex Alimentarius*), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

De plus, l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (Onssa) mobilise tout un personnel de compétences nationales et constitue la traduction des hautes instructions royales relatives à la protection sanitaire du consommateur ■





Equipements Professionnels

MATERIEL PROFESSIONNEL ALIMENTAIRE
CONCEPTEUR DE SOLUTIONS ECONOMIQUES

NEUF - OCCASION - DECLASSE



EQUIPEMENTS POUR MAGASIN

- Vitrines réfrigérées
- Gondole de magasin
- Sorties de caisse
- Mobiliers fruits et légumes

MATERIELS INDUSTRIELS

- Chariots élévateurs
- Groupes électrogènes
- Centrales frigorifiques
- Chambres froides -

EQUIPEMENTS POUR BOULANGERIE

- Fours boulangers
- Vitrines pâtisseries
- Vitrines boucherie
- Petits matériels électriques - etc...

Nous consulter pour connaître nos disponibilités et arrivages de matériels d'occasion.

Découvrez nos stocks sur ... www.cati91.fr CATI, ZI Ciroliers, 14 rue C.Ader 91 700 Fleury Merogis / France
 Tel. +{33} 1.69.72.14.80 - Fax. +{33}1.69.46.46.74 E-mail : cati@cati91.fr - web : www.cati91.fr -Siret 450532239 RCS Evry

Une nouvelle génération de panels de dégustation

La mise en marché d'un produit est censée avoir été précédée par une analyse sensorielle, c'est-à-dire des tests effectués par un panel de dégustation. En Belgique a été imaginé et réalisé un nouveau concept de tests : mesure plus globale et, donc, plus économique ; détection de déviation ou défaut majeur du produit ; etc.

Par **Euro Consultants**



Avec l'analyse sensorielle dernier cri, le rapport de test consiste à fournir une étude des perceptions du produit selon son aspect, son goût et sa représentation générale.

L'évolution du marché, l'intensification de la demande et la concurrence accrue amènent, aujourd'hui, les entreprises agroalimentaires à renforcer le contrôle du goût et de l'aspect de leurs produits. Ce contrôle peut parfois sembler long, difficile et coûteux pour les entreprises. Néanmoins, ces indicateurs de goût et d'aspect sont indispensables pour orienter le développement d'un produit. Ils sont à la base de la stratégie commerciale,

des choix des matières premières ou encore des techniques de fabrication.

Le consommateur est à la recherche du plaisir. Le plaisir de manger passe, bien sûr, par le goût mais également par l'aspect du produit alimentaire. De nos jours, la nourriture tient une place essentielle dans les rapports familiaux, sociaux et culturels. Elle représente un outil de découverte du monde et de nouvelles cultures. Pour

le consommateur, manger est une activité quotidienne et volontaire. Ce n'est pas automatique. Cela fait, au contraire, appel à de nombreuses fonctions conscientes chez le consommateur. Manger invite au plaisir des yeux, du nez et de la bouche.



Le goût, l'odeur et l'aspect d'un produit représentent un enjeu économique important pour le secteur agroalimentaire. L'industriel est à la quête d'un produit apprécié par les sens du consommateur. Sa texture... Son astringence... Ses arômes... Sa viscosité... Toutes ces caractéristiques qui font qu'un produit sera plus prisé qu'un autre par le client.

Tester un produit peut s'avérer être cher et laborieux. Le contrôle organoleptique d'un produit consiste à mesurer les perceptions sensorielles en écartant toute subjectivité dans l'appréciation des produits. Le panéliste devient alors un « instrument de mesure ». Dès lors, la qualité des mesures dépend directement de la qualité du jury de panélistes. Jusqu'à présent, le marché actuel proposait des analyses de résultats longues et coûteuses. Aujourd'hui, une nouvelle génération de tests est proposée au secteur agroalimentaire. Grâce à cette nouvelle approche plus pragmatique et efficace, le temps de mise sur le marché (période comprise entre la phase expérimentale et la mise sur le marché du produit) est considérablement raccourci. C'est fondamental pour les industries du secteur alimentaire.

Le principe du nouveau panel se décline en trois points de différenciation, comme suit.

Un outil simplifié

Le premier est le test d'évaluation sensoriel. Son objectif : estimer le caractère hédonique d'un produit. Il consiste à mesurer, analyser et interpréter, de façon organisée et structurée, les propriétés organoleptiques d'un produit. Comparons l'ancien et le nouveau. Une caractérisation sensorielle classique comprend trois étapes. La première étape représente « l'entraînement

à l'expertise » des panélistes. Cette phase préparatoire amène les sujets à devenir des experts de dégustation. Ils sont formés à déguster, comparer, interpréter des produits alimentaires. La deuxième étape de l'analyse sensorielle correspond à la phase de dégustation. Elle est suivie par la phase finale, représentant la partie analytique des résultats. Cette troisième étape consiste à comprendre et interpréter les données récoltées auprès du panel en recherchant une cause rationnelle à celles-ci et en apportant une solution scientifique en vue d'améliorer le produit.

La nouvelle génération de l'analyse sensorielle est un outil simplifié. Elle représente un instrument de mesure plus global et, donc, plus économique. À présent, le rapport de test sensoriel consiste à fournir une étude des perceptions du produit selon son aspect, son goût et sa représentation générale. Il se base sur le principe de la photographie. Il capte une image, il ne l'étudie pas en profondeur mais donne son aspect global. Il met en avant ses caractéristiques évidentes et ne s'attarde pas à analyser ses caractéristiques secondaires. Il répond à la problématique de l'acceptabilité d'un produit. Son unique but est d'évaluer l'appréciation des produits et les préférences des consommateurs. Ce nouveau type de panel se différencie par deux aspects.

Premièrement, il ne fait plus appel à un « entraînement d'expertise » des panélistes. Il recourt à un entraînement plus léger visant à former le jury à interpréter sa perception du produit. Ce nouveau concept intègre des sujets « naïfs », des consommateurs moyens. Ce type de panel vise à démontrer l'appréciation globale d'un produit, ce qui ne requiert pas de phase d'entraînement du jury lourde et onéreuse. Deuxièmement, ce nouveau type de panel ne nécessite plus de phase d'analyse des résultats. Dans ce cas, la connaissance de la cause du rejet d'un produit n'est pas indispensable pour orienter le développement d'un produit. Dès lors, ce nouvel outil se positionne comme un instrument de mesure permettant une analyse plus simple, plus rapide et plus économique.

Un jury limité

L'analyse sensorielle classique est une discipline qui nécessite un jury de sujets soigneusement sélectionnés. Le recrutement des panélistes n'est pas pris inconsiderement. Les candidats sont sélectionnés par

un test basé sur la faculté d'identification gustative, olfactive, visuelle et tactile. La qualité de l'équipe de panélistes est assurée par des contrôles réguliers et des entraînements permanents des sujets. Habituellement, le panel interrogé n'est jamais inférieur à soixante personnes pour assurer la signification statistique du test effectué.

La nouvelle génération des panels de dégustation se compose d'un jury de neuf consommateurs. Dans ce cas, l'étude est une évaluation descriptive de produits. La signification statistique n'est pas la priorité. L'objectif est d'évaluer l'acceptabilité des produits. Ce critère est rapidement détectable sans avoir à interroger un nombre important de sujets. Le choix de l'échantillon ne doit pas être statistiquement significatif mais plutôt représentatif du consommateur moyen.

Une approche adaptée au marché actuel

Le contrôle organoleptique est une étape cruciale dans la vie d'un produit. Dans un marché agroalimentaire très concurrentiel, les entreprises doivent de plus en plus se focaliser sur les attentes et les préférences des consommateurs potentiels. La nouvelle génération des panels amène les entreprises à se différencier davantage de leurs concurrents et ainsi créer une offre distincte. Ce nouveau concept apporte une réelle valeur ajoutée au panel de dégustation. L'analyse sensorielle classique est un outil de mesure utilisé à la fois en phase de lancement d'un nouveau produit mais, également, en phase de maturité lorsqu'on souhaite se positionner par rapport à un produit similaire de la concurrence. La nouvelle génération de test d'évaluation sensoriel est, quant à elle, utilisée dans un objectif de détection de déviation ou défaut majeur du produit. Dès lors, ces tests, plus économiques, se font plus régulièrement et peuvent représenter un contrôle qualité permanent du produit. Ils permettent aux entreprises de faire évoluer et d'améliorer leurs produits durant tout leur cycle de vie.

Le nouveau type de panels de dégustation est une approche plus adaptée dans certains cas et, surtout, plus accessible aux PME. Cette nouvelle tendance du panel est un accès plus « populaire » vers le développement d'un produit mais tout aussi professionnel. Aujourd'hui, il répond spécialement aux besoins du marché ; à la fois aux besoins des entreprises mais, également, à ceux des consommateurs. ■

Comment on fabrique des glaces

La fabrication de glaces nécessite un savoir-faire et des compétences techniques, notamment au niveau de la connaissance des matières premières et de la technologie. Le procédé faisant intervenir les produits laitiers, le froid, le formage...



Préparation du mélange ou mix

En matière de matières premières, on emploie principalement de la crème fraîchement pasteurisée ou du beurre ; du lait entier ou écrémé fraîchement pasteurisé, concentré ou en poudre ; des sucres, des aromates (vanille, cacao, café, ...) ou des préparations aromatiques comme le caramel, le praliné, etc. ; des fruits sous forme de pulpe stérilisée ou aseptique, de concentrés, confitures, sirops, arômes...

Chacune de ces matières premières a des exigences particulières de stockage et doit aussi être

contrôlée à la réception : origine, qualité, propreté bactériologique, composition, caractères organoleptiques...

L'opération de mélange assure la parfaite homogénéité du produit et la finesse de l'émulsion, grâce à un système mesureur précis (pesée ou dosage volumétrique) ; un mélangeur très efficace ; un temps dit de « stabilisation » (15 à 30 minutes à 60, 66°C), assure le mélange très intime des composants ; une homogénéisation au cours de laquelle toutes les particules et gouttelettes de crème sont pulvérisées par une pression très élevée, c'est-à-dire de l'ordre de 200 kg/cm².

La garantie d'un produit bactériologiquement sain nécessite un passage à haute température : 30 minutes à 65° C (pasteurisation basse) ou 30 secondes à 90° C (pasteurisation haute).

Il est immédiatement suivi d'un refroidissement rapide à 4° C.

Le mélange ainsi obtenu est appelé mix.

Maturation du mix

Un séjour prolongé – de 4 à 12 heures – sous faible agitation est indispensable pour affiner la texture.

Présurgélation

C'est au cours de cette opération que le mix devient réellement une glace et acquiert toutes ses qualités de texture. Sa température est abaissée jusqu'à -7° C suivant les produits.

On parvient à ce résultat dans des échangeurs dans lesquels le mix est étroitement appliqué sur une paroi refroidie à -20, -30° C. Des couteaux très aigus raclent cette paroi de façon à obtenir des cristaux d'eau congelés impalpables.

En même temps, leur mouvement assure une dispersion d'air dans le mix pour donner au produit une consistance

souple et sa légèreté caractéristique.

On recourt à des turbines dans le laboratoire artisanal et à des congélateurs en continu ; on fait du « glaçage ».

Tandis que, dans des installations industrielles plus modernes, on recourt à des congélateurs informatisés qui contrôlent en permanence tous les paramètres et assurent un autocontrôle de la qualité du mix traité.

Formage

Au cours de cette opération, les glaces acquièrent leur présentation définitive depuis les bacs monoparfum jusqu'aux compositions pâtisseries complexes et aux portions individuelles comme les cornets ou les bâtonnets glacés, enrobés ou non.

Surgélation finale ou « durcissement »

Après le formage, 30 à 40 % de l'eau du mix reste à surgeler. Pour cela, on recourt à des machines capables d'assurer un échange thermique intense et qui mettent les glaces au contact d'un fluide ou d'une paroi à -45° C. ■

[Source : SFIG]



Repères

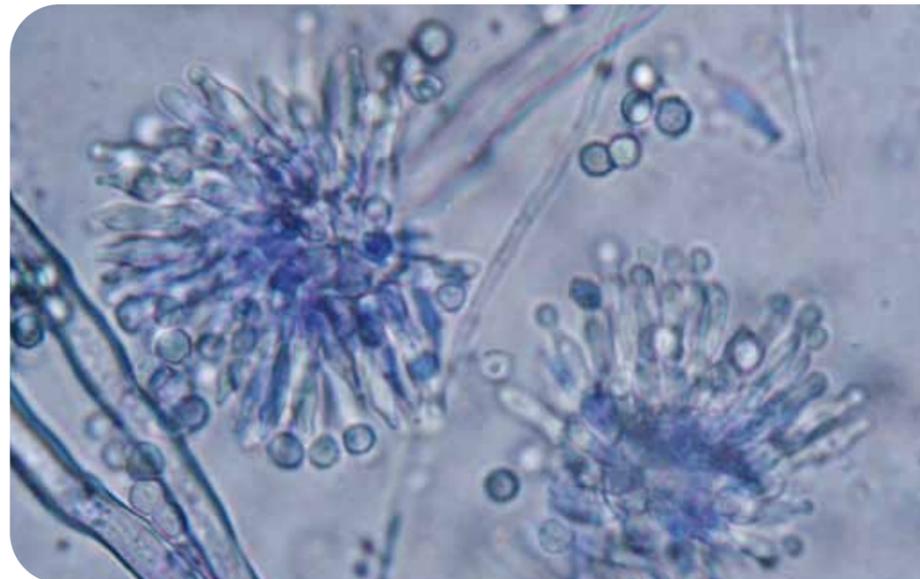
Pour obtenir de bonnes glaces, il est conseillé d'utiliser :

- ♦ de **16 à 20 %** de sucres
- ♦ moins de **11,5 %** d'ESDL
- ♦ de **7 à 12 %** de matières grasses butyriques (produits laitiers)
- ♦ moins de **22 %** d'ESDL + MG

Les réactions entre molécules aromatiques et non aromatiques

Les arômes sont des molécules stables, aisément et fréquemment combinables entre elles. La plupart des molécules aromatiques sont composées de différents arômes de base. Mais les arômes se lient également à d'autres molécules non aromatiques, qui renforcent ou suppriment leur goût.

En collaboration avec Fortrade



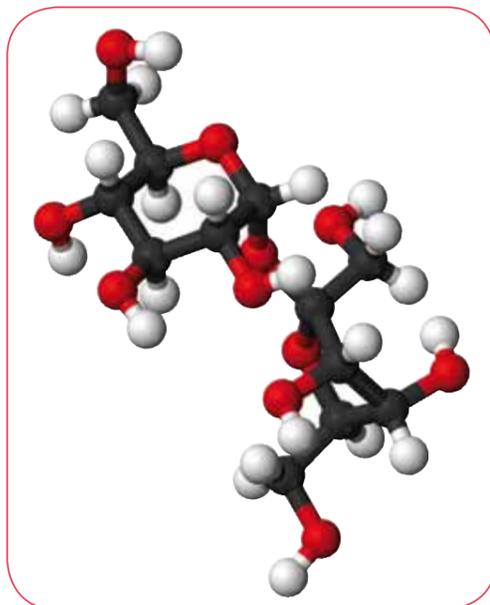
aromatiques, ou bien à piéger les molécules volatiles. Dans la plupart des aliments cuisinés, les molécules aromatiques sont situées dans deux environnements physicochimiques différents : dans la chair, où elles sont dissoutes dans la graisse, et dans la sauce, où elles sont en solution. En bouche, ces molécules sont libérées différemment. La longueur en bouche d'un plat tient à la libération plus ou moins forte des molécules aromatiques ou sapides. Pour maîtriser cette libération, il est nécessaire de maîtriser l'environnement des molécules aromatiques.

À l'état pur, ces molécules présentent une volatilité forte. Lorsqu'elles sont placées en solution, la volatilité dépend des solvants (eau, alcool, huile). Pour ralentir davantage leur volatilité, il suffit de placer ces molécules en présence de grosses molécules avec lesquelles elles se lieront. Par exemple, l'iode colore en bleu les aliments qui contiennent de l'amidon, car les molécules d'amylose s'enroulent en hélice autour de l'iode. En solution dans l'eau, l'amylose s'enroule autour des molécules hydrophobes, telles que sont beaucoup de molécules aromatiques. De même la gélatine possède cette action, ce qui explique son utilité dans les sauces. D'autres polymères flexibles bien choisis peuvent se lier aux molécules aromatiques pour ralentir leur libération.

La compartimentation est un autre moyen plus radical de retenir des molécules. Par exemple, les fines herbes ne libèrent leurs molécules que lorsque leurs cellules sont rompues. Les émulsions, les gels, les pâtes sont des systèmes du même type. Enfin,

Comment emprisonner les molécules aromatiques

L'industrie agroalimentaire utilise la technique de cuisson-extrusion : on utilise un long cylindre, où tourne une vis, comme dans un hachoir à viande, mais dont le pas diminue. Quand on y introduit un mélange de liquides ou de solides, il est fortement comprimé, si bien qu'en sortie, l'eau brusquement détendue s'évapore : l'aliment est « soufflé ». Cette détente se fait au détriment du goût, car les molécules aromatiques sont entraînées par l'eau qui s'évapore. Diverses sociétés pulvérisent des arômes sur les biscuits extrudés après leur confection; mais le procédé est coûteux, et l'on cherche plutôt à déclencher, dans l'extrudeur, des réactions chimiques qui engendreront des molécules



on peut retenir les arômes en les captant dans la masse des aliments; les techniques utilisées sont alors la décoction, l'infusion, la macération. Ainsi, lier les arômes à d'autres molécules permet de les retenir, et de réguler leur libération, selon l'environnement dans lequel ils se trouvent.

Quel milieu et quelle structure favorisent la présence d'arômes

Le goût de l'aliment ne dépend pas seulement des molécules aromatiques présentes, mais aussi des interactions moléculaires ; des molécules au goût neutre (telles les protéines ou les molécules de l'amidon) qui se lient à certains arômes, prévenant l'action de ces derniers sur nos sens.

La structure physique de l'aliment intervient également : les aliments sont plutôt des systèmes dispersés. Aussi les molécules aromatiques qui sont présentes au sein des phases dispersées ou continues ne se libèrent pas de la même façon que si elles étaient simplement dissoutes. Dans les émulsions, par exemple, les gouttelettes d'huile dispersées sont limitées par des couches de molécules tensioactives; celle-ci, par leur double solubilité dans l'huile et dans l'eau, se lient quasi nécessairement aux arômes, qui sont alors inaccessibles au dégustateur.

Afin de rechercher les facteurs qui déterminent la libération des arômes, des chercheurs en agronomie ont étudié des sauces pour salades. Les vinaigrettes étudiées étaient des émulsions, qui ont été comparées. Chacune était caractérisée par des gouttelettes d'huiles d'une taille particulière. Les dégustateurs établissent ensuite les arômes dominants. Ils perçoivent que l'intensité de l'arôme total, du goût œuf, de l'odeur d'œuf, du goût moutarde et du goût beurre augmentent avec la taille des gouttes d'huiles; inversement l'intensité de l'odeur d'agrumes diminue quand la taille des gouttes d'huile augmente.

Les chercheurs ont analysé les concentrations en arômes volatils dans l'air au-dessus des sauces: les composés solubles dans l'eau

sont présents en concentrations réduites dans l'air quand la taille des gouttes d'huile diminue. Inversement les molécules solubles dans l'huile sont alors plus abondantes.

Quand les émulsions sont fortement battues, à proportions d'huile et d'eau fixées, les gouttelettes d'huile sont plus nombreuses et plus petites : les arômes lipophiles ont moins de distances à parcourir pour atteindre la surface des gouttes.

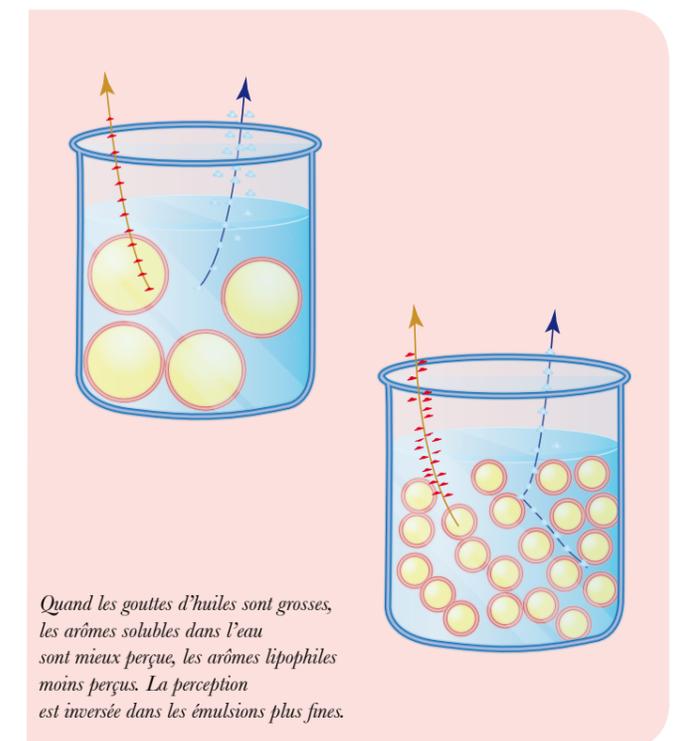
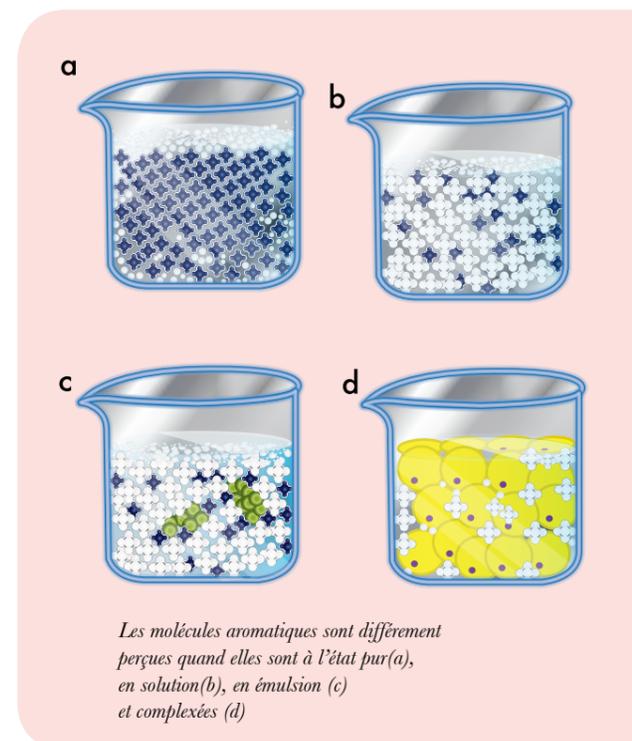
En outre, comme la surface totale de l'interface huile-eau est augmentée, les molécules tensio-actives forment une couche plus mince, à la surface des gouttes d'huile: les arômes lipophiles diffusent plus facilement à l'intérieur des gouttes. Pour les arômes solubles dans l'eau, l'effet est inverse : les émulsions aux petites gouttelettes étant visqueuses, ces arômes diffusent alors plus difficilement, dans une couche d'eau plus mince, et ils sont alors moins perçus.

Comme les aliments contiennent des molécules variées, de nombreuses études s'imposent avant de quantifier tous les mécanismes et d'élucider leur importance relative. Mais il faut retenir que certains environnements sont plus favorables à certains arômes, et inversement.

Le rôle des enzymes de la salive

Dans un vin de Bordeaux, on a trouvé une molécule aromatique qui ne prend son effet que lorsque les enzymes de la salive l'ont séparé de son précurseur (il faut ainsi quelques instants avant que l'arôme soit perçu). Des chercheurs de l'institut d'œnologie de Bordeaux avaient découvert une molécule qui joue un rôle prépondérant dans l'arôme spécifique des vins.

Les enzymes de la salive détachent en quelques secondes la cystéine de l'arôme sulfuré, d'où la « longueur en bouche » (effet de certains arômes à retardement). La molécule sulfurée découverte à Bordeaux est la première à donner une longueur en bouche dont on comprend l'origine. On peut évidemment supposer qu'il existe de nombreuses autres réactions qui se produisent seulement dans la bouche, grâce aux enzymes de la salive. Encore une fois, la diversité de ces réactions ne permet pas de toutes les expliquer. ■



Gastronorme Kebab Série 700, table réfrigérée pour CHR

Face à l'expansion et à la diversification de la restauration dite « rapide » ou « nomade », l'espagnol *infrico* étend sa gamme d'équipements de froid commercial. D'où la *Table réfrigérée Gastronorme 1/1 Kebab Série 700*.

L'extérieur et l'intérieur sont en acier inox AISI 304. L'ensemble a une isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans gaz chlorofluocarbones, avec une densité de 40 kg/m².

Une autre caractéristique est l'écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre. Compacte, la structure a été totalement injectée. La température finale de dégivrage est contrôlée. L'intérieur avec joints à grand rayon permet d'en faciliter le nettoyage. Le bac d'évaporation est en acier inoxydable.

Les portes comprennent une



poignée intégrée et le pivot ressort avec blocage d'ouverture

Il est possible de changer le sens d'ouverture des portes.

Les glissières et grilles sont facilement démontables pour le nettoyage. Les grilles intérieures sont de 325x530 cm. Le passage de porte, quant à lui, est de 375x402 cm.

La surface de travail comporte un compartiment pour des bacs G/N.

Le joint de porte à triple chambre est facile à remplacer.

À noter que les bacs doivent contenir un produit préalablement réfrigéré. Enfin, sont en option la serrure

des portes ; les portes double vitrage (6-15-5) et l'éclairage incorporé ; la grille ; les jeux de glissières ; les combinaisons

respectives de bacs ME 1000 KB et ME 1003 KB ; la fréquence 60 Hz.

Encaisseuse verticale SD avec robot delta 6 axes

La société Cermex a conçu, pour les marchés de l'agroalimentaire notamment, une l'encaisseuse verticale SD dotée de deux axes supplémentaires. Ce nouveau robot Delta se rapproche un peu plus de la capacité de mouvement d'une main humaine. Son faible poids et sa compacité permettent de concevoir des cellules robotisées à encombrement faible. Des caractéristiques techniques élevées renforcent encore l'intérêt du robot delta 6 axes, comme la possibilité d'installer un système de vision. L'enveloppe de travail cylindrique, de 1.350 mm de diamètre et 500 mm de hauteur, est également particulière.

Innovation mondiale, le robot delta 6 axes développé par Fanuc présente des applications dans différents domaines d'activité. Les changements de formats de la partie mécanisation carton sont complètement automatiques, grâce à une motorisation des points de réglage.

Le robot intégré dans l'encaisseuse verticale SD autorise jusqu'à 6 kg de masse embarquée, avec un temps de cycle qui peut aller jusqu'à 0,3 secondes. Il est capable de redresser ou de coucher les produits selon leur arrivée et leur rangement dans la caisse.

En termes d'initiatives économiques, cet équipement, d'abord, fait montre de résistance accrue et/ou de compacité. Ensuite, il permet une simplification des opérations et des manipulations ou une accélération de production jusqu'à la mise sur le marché. Enfin, il a des qualités de modularité, de flexibilité et de versatilité (changement de formats, cadence adaptée).

À l'échelle de l'individu, l'Encaisseuse verticale SD avec robot delta 6 axes fait preuve d'esthétisme, de sensorialité : forme, matière, couleur, originalité, modernité, rupture/détournement de codes, graphisme.

Sur le plan environnemental, elle génère une réduction de la nocivité et des impacts sur la nature (analyse du cycle de vie).



Le chafing dish

Un chafing dish (mot composé par les Anglo-Saxons à partir du vieux français *chauffer*) est, à l'origine (au XVI^e siècle), une sorte de grille relevée sur un trépied et chauffée avec du charbon dans un brasier, utilisée pour les aliments qui nécessitent cuisson en douceur, loin de la chaleur ardente de la flamme directe. De nos jours, cet



appareil peut être utilisé à table ou muni d'un couvercle pour conserver les aliments au chaud sur un buffet. Ainsi, les aliments délicats, tel le poisson, sont toujours chauds sans être trop cuits.

Pour les réceptions et présentations de buffet, le chafing dish se présente sous forme de réchaud bain-marie de table. Il

figure parmi les ustensiles de cuisine incontournables pour la présentation en buffet chaud. Une magnifique collection composée de chafing dishes aux finitions soignées est à même séduire sûrement les clients du traiteur et/ou restaurateur. Grâce aux réchauds bain-marie de qualité, on développe aisément ses buffets et présentations d'une manière festive et décorative à l'intérieur comme à l'extérieur.

Lors de présentation sur le buffet selon le principe du bain-marie, le chafing dish maintient au chaud les mets. Les plats

demeurent à bonne température, en toute douceur, grâce à une source de chaleur régulière, indépendante qui n'altère pas les saveurs des aliments. En tant que réchaud fonctionnant sur le principe du bain-marie, le chafing dish met à disposition cette veille technique de maintien au chaud qui évite le contact direct des aliments avec la source de chaleur. L'utilisation d'un bain-marie de table ou d'un chafing dish est une excellente idée si l'on souhaite présenter sa préparation délicate d'une manière très élégante à ses clients ou à ses invités. ■



VENTILATION - CLIMATISATION - SOLUTION ANTI-POLLUTION
FILTRATION - DÉSHUMIDIFICATION - HUMIDIFICATION

Salle blanche pour l'industrie agroalimentaire



Km 15, route de Rabat (R.P.N°1)
Ain Harrouda - Casablanca - Maroc
Tél. : +212 522 332 187 - Fax : +212 522 332 284
contact@hachani.com

www.hachani.com

Des emballages intelligents grâce aux moucs hards fraîcheur

Les emballages les plus récents intègrent des « indicateurs temps température » ou puces électroniques, qui donnent des informations détaillées sur la qualité du produit à l'instant T. Certains systèmes actifs sont même capables d'améliorer la qualité du contenu sur la durée de la conservation.

En collaboration avec interpack



© Körber

Quelques constructeurs de machines proposent déjà des installations répondant à la tendance de l'emballage multifonctionnel de type Wallet.

Les emballages du futur entrent en interaction avec le produit de remplissage, éliminent l'oxygène et les microbes nocifs et améliorent ainsi la conservation et la qualité des produits. Au Japon, depuis des années, des coussinets ou sachets absorbent l'oxygène pour améliorer la conservation des légumes et du poisson. Les Européens et les Nord-Américains n'acceptent cependant pas aussi volontiers ces éléments d'emballage bien visibles, qui affichent « Ne pas consommer ! » C'est pourquoi, à l'institut Fraunhofer pour les techniques de fabrication et d'emballage (IVV, à Friesing), des chercheurs ont élaboré des solutions de conservation plus élégantes.

« Nous intégrons des absorbeurs d'oxygène, tel le fer, dans la matrice polymère du matériau d'emballage », explique Sven Sänglerlaub, développeur de matériaux chez IVV. Les boissons sensibles à l'oxygène, telles la bière ou les jus de fruits, restent plus longtemps consommables

dans des bouteilles en PET ainsi préparées. De plus, l'IVV propose à l'industrie un film actif contre les microbes. Celui-ci dépose de l'acide sorbique sur la surface de l'aliment, prévenant ainsi la contamination en son point d'entrée principal et conservant ainsi l'aliment.

Les critiques avanceront maintenant que les emballages actifs, avec leurs produits chimiques additionnels, nuisent au naturel des produits. « La protection d'aliments emploie exclusivement des éléments inoffensifs, olfactivement et gustativement neutres », poursuit M. Sänglerlaub. De plus, l'utilisation d'antimicrobiens, telle l'acide sorbique, permet d'éviter l'intégration de conservateurs alimentaires dans le produit. « Cela favorise justement un mode de vie sain. » Les scientifiques voient un problème plus important dans le coût élevé pour introduire les nouvelles solutions d'emballage sur le marché. L'industrie sera obligée de moderniser ses lignes d'emballage et

de tester ses nouveaux emballages de façon très complète. « Cela complique le transfert du laboratoire vers la fabrication en série », constate M. Sänglerlaub.

Les constructeurs de machines se préparent

Les spécialistes de l'emballage, tout comme leurs fournisseurs, spéculent cependant sur une forte augmentation du besoin en emballages intelligents dans l'industrie – et investissent pour élargir leur portefeuille produits. « Il est vrai que les nouveaux produits et les campagnes demandent des investissements élevés, mais la demande croissante des consommateurs pour des produits dotés de valeur ajoutée promet des bénéfices économiques à long terme aux entreprises », affirme M. Mildner, président de l'Organic Electronics Association. Le spécialiste des matières plastiques hambourgeois Albis Plastic propose aux producteurs de matériaux d'emballages son produit Shelfplus O2, un absorbant d'oxygène à base de fer et « hautement efficace », affirme-t-il, à mélanger au plastique naturel selon l'aliment et la

forme d'emballage. Par ailleurs, le producteur d'emballages métalliques autrichien Pirlo cache un coussinet de gel de silice à l'intérieur d'un insert en plastique perforé, dans le couvercle de sa nouvelle boîte en fer blanc DryCan, destinée au café et au thé. « Cette nouvelle composante de l'emballage agit en régulant l'humidité et prévient la formation de grumeaux dans les produits en poudre », explique le directeur de Pirlo, Julius Lüthi.

Les innovations vont vite, pour les emballages intelligents aussi. Avec le Smart Wallet, le groupe allemand Bosch propose un emballage pour médicaments solides, qui peut être équipé d'une puce électronique. Cet étui pliant de Bosch doit son nom à la possibilité d'intégrer de l'intelligence, mais aussi à sa grande légèreté et sa fabrication bon marché.

« Comparée aux machines existantes pour emballages Wallet, l'installation de production de Smart Wallet présente une surface au sol plus faible et demande en total un volume d'investissements moindre », avance Helmut Deichert, chef de produit Bosch. La clé de l'efficacité des Smart Wallet résiderait

dans leur enveloppe extérieure préencollée, disposée sur une étuyeuse courante et dotée d'une coque transparente pour les comprimés. M. Deichert précise que ce procédé permet de fabriquer jusqu'à 300 Wallet par minute, en fonction du type de machine. Fabriquer rapidement des emballages complexes – c'est également possible avec les machines du constructeur allemand Körber, de l'italien IMA ou du suisse Pigo. Ce dernier propose un automate d'étiquetage compatible avec l'identification par radiofréquence et disposant des puces électroniques sur le produit non pas planes, mais dressées perpendiculairement. Ainsi l'émission radio n'est pas perturbée pour les liquides ou les emballages en métal. Les innovations des entreprises le prouvent : cela fait bien longtemps que les emballages intelligents et actifs sont plus qu'une vision audacieuse. ■



© Körber

Le MediFalter de Körber apporte prévention la contamination, grâce à la séparation claire des différents produits

Repères

- ◇ Des **absorbants d'oxygène**, tel le fer, sont intégrables dans la matrice polymère du matériau d'emballage
- ◇ Un **film antimicrobien** dépose de l'acide sorbique sur la surface de l'aliment, prévenant ainsi la contamination.
- ◇ Les emballages actifs emploient exclusivement des **éléments inoffensifs**, olfactivement et gustativement neutres.
- ◇ Un coussinet de gel de silice, caché dans un emballage de thé ou de café, **régule l'humidité** et prévient la formation de grumeaux.

Dixit

« *Aucun autre pays au monde n'offre un tel foisonnement de paysages romantiques et variés* »
Mark Burnett, producteur de l'émission "Expedition Impossible: Kingdom of Morocco"

Mohamed Ali Ghannam élu président de la FNT

Mohamed Ali Ghannam a été élu président de la Fédération nationale du tourisme (FNT) pour un mandat de trois ans. M. Ghannam n'est pas tout à fait un inconnu pour le secteur : sa précédente fonction était celle de président de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière.

Cette élection a eu lieu lors de la tenue de l'assemblée générale ordinaire de la FNT, qui a adopté les rapports moral et financier de l'exercice 2010.

S'exprimant à cette occasion, M. Ghannam, qui succède à Othmane Chérif Alami, a souligné le rôle de locomotive que joue le tourisme dans l'économie du Maroc, appelant les acteurs et les professionnels à tout mettre en œuvre pour promouvoir le secteur et à appliquer la stratégie de la politique touristique du Royaume. Dans ce sens, il a invité les professionnels à soutenir les efforts de la Fédération pour défendre les intérêts des professionnels.

« *La Fédération ambitionne aussi de consolider le partenariat public/privé* », a-t-il ajouté, soulignant que la feuille de route établie pour la période 2011-2014 vise notamment à renforcer les associations représentatives des professionnels et la compétitivité des entreprises touristiques.

Créée en 1995, la FNT s'engage à œuvrer au regroupement, en son sein, de l'ensemble des professions touristiques, et à la mise en place de conditions à même d'assurer un développement rapide et harmonieux du tourisme dans le cadre de la Vision 2010 et, bientôt, de la Vision 2020 « en instance de coproduction ».



Mohamed Ali Ghannam [à gauche] succède à Othmane Chérif Alami [à droite] à la tête la FNT.

Stephan Killinger à la tête de Mazagan

Stephan Killinger a débarqué, début juillet, à la tête de Mazagan Beach Resort. Successeur de la Française Marie-Béatrice Lallemand, cet Allemand compte à son actif plus de vingt cinq ans d'expérience dans l'hôtellerie de luxe en Europe, au Moyen Orient, aux États-Unis et en Asie/Pacifique. M. Killinger a été DG du One & Only Reethi Rah aux Maldives, et a travaillé également pour les groupes Four Seasons (en Égypte), Peninsula, Ritz Carlton.



Il prend les commandes du mégacomplexe touristique d'El-Jadida pour en faire « la destination phare du Maroc » selon ses premiers dires. Il veillera à la mise en place stratégique des opérations quotidiennes de l'établissement.

Rappelons que Mme Lallemand a été le premier P-DG du mégacomplexe touristique-immobilier d'El-Jadida. Cette professionnelle aguerrie a présidé au lancement en fanfare de Mazagan, à l'animation de « Mazagan Nights » par des artistes internationaux, à la réalisation de desserts design inédits pour les restaurants du complexe. Toutefois, elle a essuyé des critiques, de la part de certains médias, quant à la gestion sociale de l'établissement et, d'ailleurs, a récemment géré une série de licenciements et de sit-in de salariés.

Partenariat Sidi Ali - ONU à but social

C'est vers un partenariat peu courant au Maroc que Les Eaux minérales d'Oulmès se dirige. Lors du I^{er} Forum santé/mère/enfant organisé, mi-juin dernier, par l'Organisation des Nations unies et l'association Planète maman bébé, la marque Sidi Ali et l'ONU ont cosigné un préengagement dans le cadre du programme *Business Call to Action* (BCtA, Appel à l'action d'entreprise).

Objectif de ce dernier : améliorer les conditions de vie (notamment la santé) des populations démunies mais également garantir la durabilité et la performance économique des entreprises qui s'y associent.

BCtA se veut être la « main tendue au secteur privé pour devenir plus visible dans la réalisation des Objectifs de développement du mil-

lénaire », a relevé le coordonnateur-résident de l'ONU au Maroc, Bruno Pouezat. « *Des progrès remarquables ont été accomplis par le Maroc dans ce domaine, a-t-il ajouté, mais ces efforts doivent être encore renforcés par l'appui du secteur privé et par une approche du travail différente impliquant toutes les composantes de la société civile* ».

Pour rappel, BCtA est une initiative lancée en 2008 par les Nations unies, après que Gordon Brown, alors Premier ministre de Grande-Bretagne, a interpellé, aux côtés du secrétaire général de l'ONU Ban Ki-moon, les entreprises privées quant à leur importance pour l'implication de la communauté internationale dans la concrétisation des Objectifs, escomptée pour 2015.

Rotana Café débarque au Maroc

L'une des enseignes-phare de l'Orient arabe part à la conquête de la cité berbère marocaine. Après le Liban, l'Égypte et la Syrie, *Rotana Café* a ouvert un établissement à Agadir fin juin, en attendant un deuxième, à Casablanca (au *Morocco Mall*) en octobre prochain.

Ce concept CHR original a à la fois pour but de promouvoir la musique orientale, de faire connaître au public marocain des anciens et nouveaux artistes de la fameuse chaîne de télévision Rotana, et de « *faire découvrir le raffinement et la subtilité de la cuisine libanaise* ».

Incontournable dans l'univers des franchises au Maroc et dans le milieu amazigh, le *Groupe Aksal* est le franchisé de *Rotana Café*.

Des invitations VIP pour assister à la soirée d'inauguration étaient à gagner, via un jeu concours lancé par *Rotana Café* sur *Facebook*. Les organisateurs avaient invité à la grande soirée des vedettes telles que Najwa Karam, Saber Rebaï, Abdallah Rouched, Asmaâ Lmnawar. Une façon d'affirmer que Rotana Café est « *un endroit de partage et d'expériences inédites où tous les sens battent à l'unisson* ».

Rotana Café, ce sont aussi des séances de dédicaces, des entretiens avec des stars, les derniers tubes et de la musique en diffusion continue.

Rappelons que la chaîne de cafés-restaurant a été lancée par l'emblématique groupe télévisuel et radiophonique panarabe *Rotana Broadcast*.



Najwa Karam fait partie des artistes qui ont contribué à l'animation de la soirée d'ouverture officielle du premier Rotana Café au Maroc, à Agadir.

Xe Coupe du Portugal au Palmeraie Golf Palace

L'Association maroco-portugaise des Affaires (Ampa) a organisé avec le *Palmeraie Golf Palace* et le soutien de l'Ambassade du Portugal, la dixième édition de la Coupe de golf du Portugal, à Marrakech. Cette compétition réunissait entrepreneurs marocains et portugais.

Pour la deuxième année consécutive, le tournoi s'est disputé sur le parcours du *Palmeraie Golf Club*, signé Robert Trent Jones Sr. Doté de 27 trous, de 11 lacs, de centaines de palmiers étendus sur 120 hectares. « *Ce panorama unique du Palmeraie Golf Club en fait, en toutes saisons, un des plus beaux parcours du Maroc* », selon la direction du *Palmeraie Golf Palace*.

La dixième Coupe de golf du Portugal a réuni 200 participants sur les deux jours.

La Coupe de l'amitié a été jouée parallèlement, en *Texas Scramble* à deux avec départ en shot.



La Coupe de golf du Portugal a réuni des entrepreneurs marocains et portugais.

Les participants ont été conviés à un dîner de Gala au *Palmeraie Golf Palace*, avec un spectacle de musique fado.

EUROCHEF
Foodservice Equipment

Distributeur Exclusif de :
MASTRO
www.mastroshop.com

**ÉQUIPE VOS CUISINES
PROFESSIONNELLES
CLÉS EN MAIN**

Financement de vos projets sur

12 MOIS*

sur des bases BCP, BMCI et BMCE

*Pour une valeur supérieure à 1000000 Dhs auprès des banques BCP, BMCI et BMCE

Contact : Fabrice JOHANNET 06 61 44 40 45
Tél. : 05 22 36 23 91 - E-mail : eurochef.maroc@gmail.com
11, Rue Ibn Yaala El Ifrani, Appt 6, Résidence « Les Arènes »
Casablanca 20 100

Les restaurants L'Aéropostale et Le Chef sous le signe des poissons & fruits de mer

En peu de temps, au début de la saison chaude, deux restaurants ont fait l'événement à Casablanca. L'un, L'Aéropostale, à l'occasion d'une reprise, a changé de formule et organisé une soirée de réouverture axée sur les poissons & fruits de mer. L'autre, baptisé Le Chef, est nouveau et est dédié globalement aux produits de la mer.

L'Aéropostale a été cédé à Mehdi Bennis et à Karim Benmansour, deux passionnés de gastronomie festive. Ils ont rapidement apporté leur touche à cet établissement situé aux abords du boulevard d'Anfa.

Diplômé de l'école hôtelière de Lausanne, M. Bennis est une figure connue de



L'Aéropostale.

l'événementiel (marocve.com). M. Benmansour, quant à lui possède une longue expérience dans la gestion d'établissement de restauration dans les pays hispaniques.

Le partenariat entre ces deux passionnés a abouti à une reconfiguration de l'offre de L'Aéropostale, avec une programmation gastronomique. La carte servie changera désormais en fonction des saisons pour offrir des mets basés sur les produits frais.

Le restaurant garde les attributs qui ont fait sa réputation, et renforce celui relatif au « service à la clientèle », du serveur au voiturier, et qu'il s'agisse de repas gastronomique, de déjeuner d'affaires ou tout simplement d'encas.

Les nouveaux dirigeants de L'Aéropostale ont demandé à revisiter la carte au chef Bernard Bremond, dont le parcours attire

l'attention : trois ans chez Joël Robuchon Paris (3* Michelin), trois ans chez Guy Savoy Paris (3* Michelin) et 5 ans à La Bavaroise.

Sur le plan fonctionnel, L'Aéropostale a considérablement changé sa décoration intérieure avec un éclairage plus convivial et une ergonomie plus fonctionnelle.

De son côté, Le Chef a ouvert sur le boulevard Bir-Anzarane et a été inauguré avec force animations. Au Maroc, c'est le premier restaurant de poisson avec une cuisine ouverte ; le tout, sur 600 m². Si le décor est d'inspiration marine et la salle de restauration sobre, une hotte sophistiquée – « éliminant les graisses et préservant le bon goût » – est mise en valeur.

Côté mets, outre des plats des plus variés, il est proposée une table du pêcheur qui suggère les produits de l'arrivage du jour.

Le Chef a un positionnement particulier. « Pour manger du poisson au Maroc, il y avait deux choix pour les consommateurs. Soit les restaurants de luxe où l'on sert des plats à des prix excessifs. Ces restaurants servent aussi de l'alcool, ce qui dissuade une bonne partie de la population marocaine d'y aller. Soit des restaurants bon marché, mais qui n'accordent aucune importance à la propreté. Entre ces deux options, Le Chef offre l'occasion aux amateurs de poissons de déguster les délices de la mer à des prix convenables, tout en respectant à la lettre les normes d'hygiène », explique Chakib Chaouch, DG du groupe éponyme. Ce dernier compte développer Le Chef en franchise à travers le pays. ■



Le Chef.

Infrico à la conquête de l'Afrique

En créant récemment un poste de directeur de zone Afrique, basé au Maroc, Infrico fait du royaume une plateforme de conquête du Maghreb et de l'Afrique subsaharienne. Infrico est l'entreprise espagnole chef de file dans la fabrication d'équipement de réfrigération industrielle. La fonction est attribuée à Aziz Bouhartan, déjà un ancien à Infrico Maroc. Sa mission consiste en l'élaboration et en la mise en œuvre de la politique commerciale et marketing. Cela concerne de multiples aspects : positionnement de la marque Infrico et lancement du produit Bottle Coolers, appui et conseil aux revendeurs dans le développement des parts de marché... Ce travail implique « plus de terrain », de fréquents déplacements sur le continent.

Ce développement en Afrique s'inscrit dans la politique d'internationalisation d'Infrico, après l'Europe, l'Amérique latine et les États-Unis.

D'ores et déjà, M. Bouhartan a étoffé le portefeuille grossistes, distributeurs et clients directs en Algérie, en Tunisie, en Égypte, en Côte-d'Ivoire et au Sénégal.

Hors du continent, Infrico dispose de points de distribution en France, au Portugal, en Russie et à Cuba. Le Centre de produc-

tion Infrico est une des installations industrielles les plus modernes d'Espagne.

Dans le royaume, la société est présente depuis 2009, à travers un bureau de représentation, neuf agences disséminées sur le territoire. Elle y cible les marchés CHR, les administrations publiques, les sociétés laitières et de boissons gazeuses ou alcoolisées. Le chiffre d'affaires d'Infrico au Maroc est d'environ un million d'euros.



Aziz Bouhartan, nouvellement directeur zone Afrique, pour Infrico.

ENSEMBLE

POUR LA PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Accor Hotels bénéficie du service de collecte des huiles alimentaires usagées de KILIMANJARO ENVIRONNEMENT.

POURQUOI PAS VOUS ?



Hôteliers, restaurateurs et cuisiniers !

Vos bénéfices

- ✓ Participer à la protection de l'environnement,
- ✓ Être connu comme partenaire de l'environnement au Maroc
- ✓ Être membre de la communauté verte à travers «Eco-geste» au Maroc,
- ✓ Attirer des nouveaux clients grâce aux actions publicitaires Kilimanjaro.

- Maintenant, on ne verse pas d'huiles usagées dans les canalisations.
- Notre équipe vient collecter les huiles usagées de votre établissement.
- Une fois collectée, l'huile usagée sera recyclée en biocarburant.

1 LITRE D'HUILE USAGÉE POLLUE 1 MILLION DE LITRES D'EAU
1 TONNE DE BIODIESEL PRODUITE ECONOMISE 2.6 TONNES DE CO2



Imm 5 Rue Ibn jaouzi 1er Etage appt. N° 1D Quartier des hôpitaux
 Casablanca - Maroc
 Tél : +212 522 224 184 - Fax : +212 522 224 177
 E-mail : youssef.chaqor@kilimanjaroconseil.com

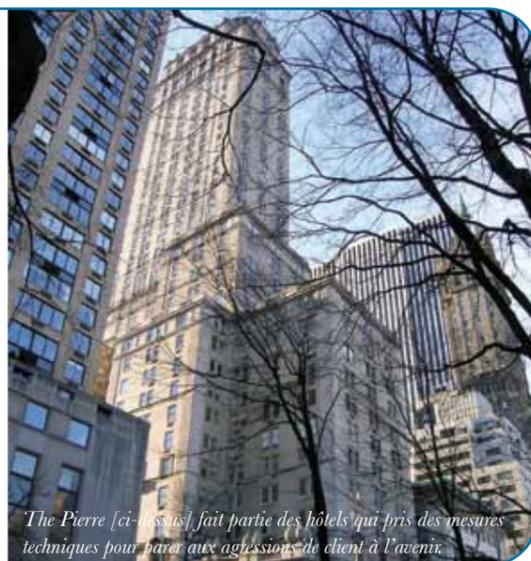


Les hôtels new-yorkais s'équipent contre les agressions

Deux semaines après l'arrestation de Dominique Strauss-Kahn pour crime sexuel présumé dans une suite du Sofitel de New York, un deuxième hôtel de luxe de Manhattan était le théâtre d'une affaire similaire et impliquant ancien directeur de la Banque d'Alexandrie. Il s'agissait cette fois de l'hôtel *The Pierre*, proche de *Central Park*.

Ces deux hôtels ont annoncé depuis lors qu'ils avaient équipé leur personnel d'un système d'alarme leur permettant d'alerter la sécurité en cas de dérèglement d'un client, explique le *Wall Street Journal*. Le mécanisme est inspiré de celui qu'utilisent des personnes âgées afin de prévenir un central de surveillance en cas de problème.

Selon un responsable du syndicat des personnels hôteliers de New York, les cas d'agressions violentes, comme les deux qui ont fait la manchette des journaux ces derniers temps, sont « rares ». En revanche, il ne se passe pas une année sans qu'une « demi-douzaine » de cas de harcèlement sexuel soit rapportée à travers l'État, affirme-t-il. Son syndicat fait campagne pour que ce système d'alerte devienne obligatoire dès l'an prochain dans tous les hôtels de New York.



The Pierre [ci-dessus] fait partie des hôtels qui pris des mesures techniques pour parer aux agressions de client à l'avenir.

De l'huile de friture usagée pour faire voler des avions

KLM s'apprête à avoir sa première ligne régulière écologique. Les avions de la compagnie aérienne néerlandaise qui relient Amsterdam à Paris volent en effet avec un biokérosène à partir de septembre prochain. Ce carburant est produit avec de l'huile de friture usagée que la filiale d'*Air France* expérimente depuis plus d'un an et demi.

Plus de deux cents vols « verts » devraient ainsi relier les capitales française et néerlandaise chaque semaine. KLM n'attend plus que l'homologation de cette technologie pour les vols commerciaux. Produit par la société américaine *Dynamic Fuels*, le biocarburant est réalisé avec une huile provenant de restaurants.

La branche néerlandaise d'*Air France* souligne que l'utilisation de ce biocarburant ne nécessitera aucun ajustement des moteurs des avions. Il est en effet conçu pour avoir les mêmes spécificités techniques que le kérosène classique. La firme, qui rappelle s'être engagée depuis 2007 à développer des biocarburants, se dit par ailleurs ouverte à différentes matières premières pour obtenir le produit final, aussi longtemps qu'ils répondent à un éventail de critères de durabilité, et notamment des réductions substantielles des émissions de CO₂ et un moindre impact sur la biodiversité et les ressources alimentaires.



Expedia, Tripadvisor et hotels.com face à la Justice

Le tribunal de commerce de Paris doit, au moment où nous mettons sous presse, rendre son jugement dans une procédure qui oppose le syndicat national des hôteliers et restaurateurs (Synhorcat) et les sites Internet *Expedia*, *Tripadvisor* et *hotels.com*, tous trois propriétés du groupe *Expedia*. Fait exceptionnel, la répression des fraudes s'est jointe à la plainte des hôteliers, après une enquête demandée par le secrétaire d'État français au tourisme, Frédéric Lefebvre.

Principal grief des hôteliers : les sites du groupe *Expedia*, qui recueillent des avis de clients sur des hôtels et permettent de réserver des chambres en ligne, indiqueraient faussement que les hôtels non partenaires sont complets, afin de rediriger les internautes vers des centrales de réservation et des hôtels partenaires d'*Expedia*. Le groupe recueille alors une commission substantielle.

Un magazine a fait le test, en tentant de réserver des chambres dans des hôtels où il restait des disponibilités. Le journaliste mis sur le coup s'est systématiquement vu indiquer que l'hôtel était plein, et proposer des chambres dans d'autres hôtels.

Les hôteliers estiment être pris entre le marteau et l'enclume : s'ils ne signent pas d'accord avec *Expedia*, ils se voient désavantagés dans les recherches en ligne des internautes, ce qui est particulièrement pénalisant pour la clientèle étrangère. Mais, s'ils deviennent partenaires du groupe, ils doivent reverser 23 % de leur chiffre d'affaire pour les nuitées réservées par le biais des sites d'*Expedia*.

Avant même la décision du tribunal de commerce, *Tripadvisor* a d'ores et déjà modifié des éléments de son site, pour clarifier sa politique. Le moteur de recherche du comparateur affirme désormais « vérifier le prix et la disponibilité chez nos partenaires distributeurs », et non plus « vérifier le prix et la disponibilité » tout court.

ENSEMBLE
POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

KILIMANJARO ENVIRONNEMENT
lance son opération
RAMADAN DE
L'ENVIRONNEMENT



Pendant le mois sacré du Ramadan, Kilimanjaro organise une campagne de collecte des huiles usagées des foyers, cette opération vise à sensibiliser les citoyens aux dangers de rejet de ces huiles dans l'environnement et de promouvoir les pratiques responsables de protection de l'environnement

KILIMANJARO
environnement

Imm 5 Rue Ibn jaouzi 1er Etage appt.N°1D
Quartier des hôpitaux - Casablanca - Maroc
Tél.: +212 522 224 184 Fax : +212 522 224 177
E-mail : environnement@kilimanjaroconseil.com

DSK, un nouveau sandwich qui « donne l'eau à la bouche »

DSK Hot-Dog : tel est le nom du dernier concept en date de sandwich français, lancé dans cette banlieue huppée de Paris qu'est Neuilly-sur-Seine. On le doit à la chaîne de restauration *Rotz Delicatessen*, spécialisée dans la cuisine franco-américaine. Le *DSK Hot-Dog* ne ferait absolument pas référence à l'ex-directeur général du FMI et homme politique français mais signifierait tout simplement « Double Saucisse Käscher ». Il est censé mettre l'eau à la bouche avec « son pain cuit sur place, sa saucisse extra-large et ses petits oignons » ! Le bouche-à-oreille généré par cette appellation suscite l'enthousiasme de son fondateur, Philippe Rottemberg, qui affirme qu'il s'agit du « plus gros succès du restaurant depuis sa création ».

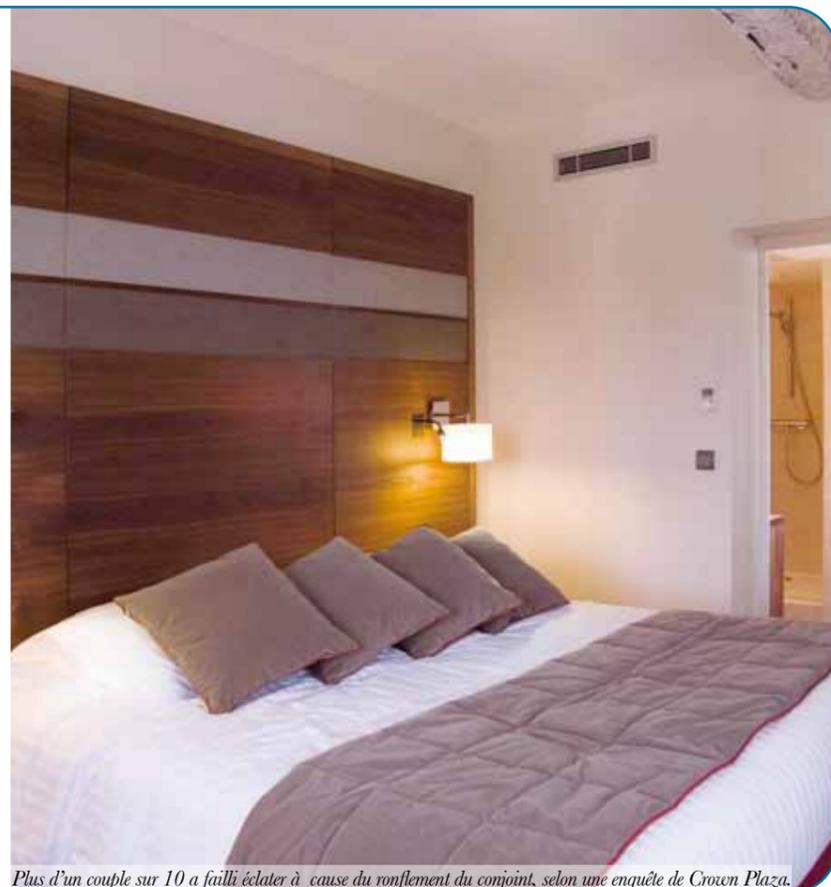


Chambre « antironflement » en test à Crowne Plaza

La chaîne hôtelière *Crowne Plaza* va tester à Paris la première chambre « antironflement » au monde, qui doit permettre à ses clients de dormir tranquillement malgré un(e) conjoint(e) ronfleur(se). Il s'agit d'une « technologie éprouvée », affirme la direction de *Crowne Plaza*.

Au cœur de cette technologie : des murs « insonorisés qui absorbent les basses fréquences » ; une tête de lit absorbant les sons elle aussi ; un coussin de calage, pour empêcher de dormir sur le dos, la position idéale pour ronfler ; un oreiller utilisant des terres rares pour créer un champ magnétique pour favoriser l'ouverture des voies respiratoires ; une machine réduire le bruit de bourdonnement.

L'enjeu est de taille, martèle la chaîne hôtelière : une étude révèle que plus de 60 % des personnes en couple en France perdent entre 15 minutes et 5 heures de sommeil par nuit en raison des ronflements et des reniflements de leur partenaire. Pire encore : près de 11 % des couples ont failli se séparer à cause de problèmes de ronflements, poursuit l'étude, réalisée par *Lightspeed* auprès de 1.000 personnes en mai 2011.



Plus d'un couple sur 10 a failli éclater à cause du ronflement du conjoint, selon une enquête de *Crown Plaza*.



Les professionnels exigent naturellement les œufs liquides pasteurisés Ovodem

Ovodem est doté de machines de haute technologie supervisées par une équipe bien formée et qualifiée pour assurer la maîtrise totale des différentes étapes de la production.

Le respect de la qualité étant au cœur de ses préoccupations quotidiennes, **Ovodem** s'est engagé dans une démarche **HACCP** combinée avec la mise en place d'un système de traçabilité efficace depuis la réception de la matière première jusqu'à l'expédition du produit fini. **Ovodem** est muni d'un laboratoire interne qui garantit un contrôle rigoureux et continu de la qualité microbiologique et physico-chimique du produit fini.



la Qualité au service de l'exigence

OVODEM, BP 9023 • Route de Taza • Lot Essalam **Oujda**
Tél : 05 36 51 15 04 / 36 51 14 92 • Fax : 05 36 51 12 64



ŒUFS LIQUIDES PASTEURISÉS OVODEM

Entier / Blanc / Jaune
Standard / salés / sucrés

Bag in Box : 5 / 10 kg
Bidons en plastique : 2 / kg
Conteneur : 1000 L



McDonald's dépassé par Subway

McDonald's a été détrôné, en termes de nombre de restaurants, en 2010 par la chaîne *Subway*, spécialisée dans les sandwiches. *Subway* avait au 1er janvier 33.749 restaurants dans le monde, selon la chaîne. Selon son rapport annuel publié depuis lors, « MacDo' » en avait à la même date 32.737.

McDonald's, groupe né en 1955 dans la banlieue de Chicago, paraissait hors d'atteinte depuis sa croissance exponentielle des années 1960. En 1965, au moment où le groupe faisait une entrée retentissante à la Bourse de New York, *Subway* était créé à Bridgeport (nord-est des Etats-Unis) par un jeune homme de 17 ans qui cherchait à financer ses études de médecine.

Fred DeLuca, propriétaire de *Subway*, est aujourd'hui le 221^e Américain le plus riche, selon le magazine *Forbes*, avec une fortune estimée à 1,8 milliard de dollars. La chaîne a fondé son succès sur ses sandwiches de « 15 cm » et « 30 cm » (le « six-pouces » et le « un-pied » en anglais), que le client compose en choisissant un pain, des crudités, et éventuellement une viande et divers assaisonnements et sauces. En termes de chiffre d'affaires, *McDonald's* a encore une avance considérable.

En comparaison, deux autres enseignes emblématiques aux États-Unis, le numéro un du café *Starbucks* et le numéro deux du hamburger *Burger King* ont environ 17.000 et 12.000 restaurants respectivement.



Spécialiste en distribution, installation et maintenance de marques européennes haute gamme.

mbe

Restauration

Boulangerie

Pâtisserie

Froid

Comptoir



Métiers de Bouche Équipement S.A.R.L.

Notre showroom est toujours ouvert pour vous du lundi au samedi.

Contactez nous : Beufruit 8 douar nouifat Ain attig rabat.

Tél : 05.37.74.98.98 Fax : 05.37.74.98.97 mail : mbe@menara.ma

Concours de chocolaterie 2011 : les filles en force

Le début de la saison chaude est devenu la période privilégiée pour organiser des concours de chocolaterie. Deux acteurs en vue du secteur rivalisent de créativité et de présence sur le terrain, pour impliquer les éléments les meilleurs, du moins les plus motivés, des filières d'études de chocolaterie. Retour sur les éditions 2011.

D. Tayeb

Aiguebelle, les petits plats dans les grands

Pour Aiguebelle, c'était cette année, la VI^e édition du Concours national Aiguebelle de chocolaterie, dans un grand hôtel. Dans la continuité des années précédentes, la VI^e édition aura permis de faire concourir plus de 180 étudiants à travers tout le royaume.

Au cours des trois semaines de présélections, Aiguebelle s'est rendu dans plus de 20 écoles et centres de formation à Casablanca, Marrakech, Agadir, Meknès et M'diq.

Les étudiants ont été évalués par un jury de professionnels qui se sont tour à tour déplacés afin de retenir 10 étudiants pour la finale. Ce concours 2011 avait pour

ligne directrice « *Les origines du chocolat* », à même de pousser les participants de l'étape ultime à faire preuve d'originalité dans leur interprétation.

Après plus de six heures de compétition, les finalistes ont réalisé chacun un entremet et une pièce artistique sous un thème libre, dans des conditions optimales. Ils ont ensuite présentés leurs réalisations aux jurés pour les notations.

À l'issue des délibérations, une soirée en l'honneur de tous les participants a été organisée autour d'un plateau artistique varié.

Les prix ont été ensuite remis par Amine Berrada, directeur général

de la Société chérifienne de chocolaterie ; Bernard Sylva, son adjoint ; par un représentant de l'OFPPPT.

Et les gagnants étaient... un trio féminin. Le Grand prix du concours Aiguebelle a été décerné par Ibtissam El Aomari. La lauréate du Deuxième prix fut Loubna Ben Dadda. Et le Troisième prix a été remis à Hanane Lidari. Elles ont reçu des chèques respectifs de 5.000, 3.000 et 2.000 dirhams. Toutes trois ont remporté, outre un trophée, une médaille, une mallette de matériel de pâtisserie & chocolaterie, une attestation de participation, et un accès gratuit à une formation aux techniques de préparation et de montage de chocolat.

Parole de lauréat

Chaque concours de chocolaterie est un moment clé dans le parcours de ceux qui se sont hissé sur le podium. Il en est ainsi d'Abdelkarim El M'Bakri, lauréat de l'édition 2007 du Concours national Aiguebelle. Aujourd'hui, chef-pâtissier au sein de cette société réputée de métiers de bouche qu'est Maroc Dessert (Amoud), il estime que sa « participation au concours (lui) a permis de comprendre le métier et d'être en compétition avec des "apprentis-chefs" venus de tout le Maroc ». M. El M'Bakri a, de la sorte, « pu découvrir de nouvelles techniques et améliorer les acquis de (sa) formation ». De plus, poursuit-il, « nous avons pu rencontrer les membres du jury, qui nous ont conseillé et guidé dans notre parcours ». Et l'élève devenu chef de conclure : « Avoir la satisfaction de voir mes réalisations appréciées par des professionnels : on ne peut pas espérer meilleur distinction ! »

Remise des prix du concours 2011 de la Société chérifienne de chocolat.



Photo Aiguebelle



Photo Aiguebelle

Le travail final des récipientaires des prix des concours Aiguebelle et Macao-Pastor de chocolaterie augure de bonnes carrières...

Macao-Pastor, un partenariat privé/public

Émotion des vainqueurs, joie du jury et de l'initiateur. C'est à l'Institut de technologie hôtelière de Mohammedia que s'est déroulé la phase ultime Concours national Macao-Pastor 2011 du meilleur élève pâtissier chocolatier. L'événement est organisé en collaboration avec le ministère du Tourisme et de l'Artisanat. Tous les instituts et écoles spécialisés impliqués ont fait montre d'« intenses efforts » durant les mois d'avril et mai derniers. Cela a abouti à la remise de cinq distinctions. Le lauréat du Premier prix a été Fatima-Zahra Ribani, de l'École hôtelière Fès Atlas. Les deuxième, troisième, quatrième et cinquième prix ont été décernés respectivement à Sara Zenifech, de l'École

hôtelière de Fès Anas ; Zakia Essaïdi, de l'École hôtelière de Ben-Slimane ; Islam Nabil, de l'École hôtelière de Fès Anas ; Mouad Alami, de l'École hôtelière Fès Atlas. Soit trois élèves de sexe féminin sur cinq gagnants.

En amont ont eu lieu une tournée de présélection et des concours préliminaires à Casablanca, Mohammedia, Fès, Oujda, Marrakech, Agadir, Tanger, Asilah, avec des jurés issus des professions de la pâtisserie et de l'enseignement (professeurs et directeurs d'écoles hôtelières).

Qualités techniques et esthétiques

« Lors de la finale, ces jeunes artisans ont fait preuve de dextérité, de profes-

sionnalisme, de créativité et de contrôle de soi », indique l'un des organisateurs. « Ils ont surpris, poursuit-il, par leur savoir-faire, alliant la chimie - mélange des ingrédients - au graphisme - présentation finale des produits -, et par la maîtrise des aspects techniques, esthétiques et organisationnels ».

Si la société Macao-Pastor a choisi cette démarche pour hisser le niveau des futurs chefs chocolatiers / pâtissiers, c'est parce qu'elle a « pris conscience des enjeux du marché de la pâtisserie-chocolaterie, marqué par l'arrivée de franchise internationale et la participation active du Maroc à des compétitions internationales dans le domaine » et qu'elle a « l'espoir, de voir bientôt, la griffe marocaine en la matière concurrencer les plus prestigieuses écoles mondiales dans l'art du goût ». ■



Photo Macao-Pastor

Même lors de l'attribution des distinctions aux élèves en compétition, les responsables du concours Macao-Pastor dispensent encore des conseils.

Comment les grands hôtels intègrent la notion de développement durable

La notion de développement durable, au Maroc, se diffuse en bonne partie sous l'impulsion de sociétés d'extraction étrangère.

se de plus en plus dans l'hôtellerie, haut de gamme notamment, Exemple, à travers trois cas de figure très inspirants et... énergiques.

D. C.

Accor, du social au solaire



Source: Le blog de Jiffi

2 sociétés de climatiseurs « verts » certifiées

Le marché des équipements de climatisation/ventilation pour cafés/hôtels/restaurants suit celui, en plein essor, de ce secteur au Maroc. L'occasion pour des distributeurs de climatiseurs de se faire certifier. Deux de ces sociétés sont concernées ; elles font partie du groupe Ventec Maroc. Il s'agit d'Ecowell et de LG sécurité, certifiées récemment ISO 9.001 version 2008 par Bureau Veritas Maroc.

Les prestations d'Ecowell couvrent la distribution et la mise en service des systèmes de climatisation de marque Toshiba et des produits fonctionnant aux énergies renouvelables.

Tandis que l'activité de la seconde société consiste en la distribution et en l'installation des systèmes couvrant notamment la régulation thermique, la gestion technique du bâtiment.

Vue du site du Sofitel d'Essaouira, un hôtel en pointe dans l'architecture paysagère.

Des hôtels d'Accor Maroc font partie des établissements du groupe mondial éponyme qui ont été évalués et jugés, au final, dignes de recevoir collectivement ce prix mondial de tourisme durable qu'est le *Tourism for Tomorrow Award 2010* – dans la catégorie *Global Tourism Business*. Cette distinction a été remise au début de l'été par le *World Travel & Tourism Council (WTTC)*.

Dans le royaume, l'engagement d'Accor se matérialise à travers plusieurs actions menées aussi bien sur le plan environnemental que social.

Divers partenariats sont mis en place afin de venir en aide aux enfants en détresse,

de lutter contre la marginalisation sociale, de prendre part à l'autonomisation et à la réhabilitation socioéconomique des mères célibataires, et de donner un horizon professionnel à des jeunes en situation très précaire.

Sur le volet environnemental, la politique d'Accor a valu à ce dernier l'obtention de l'estampille Clef verte à 18 unités (16 *ibis*, *Mercury Rabat* et *M Gallery Le diwan*), la certification 14.001 pour trois hôtels *ibis* (El-Jadida, Marrakech Palmeraie et Meknès) et le siège, ainsi que le Trophée du Tourisme responsable pour l'*ibis* Meknès. Concernant la protection de l'environnement sous l'angle HQSE, des

mesures sont mises en œuvre en vue d'optimiser la gestion de l'énergie et de l'eau au sein d'Accor Maroc. De plus, des actions portent sur le recyclage des eaux usées et des déchets dans chaque hôtel, ainsi que sur la préservation de la biodiversité et sur l'optimisation des plans de maintenance technique, assurée par des experts.

Enfin, la chaîne a parié sur les panneaux solaires, les stations d'épuration et les pompes à chaleur. Grand bien lui a fait, puisque ces trois types d'équipement ont permis de réaliser une économie de 2,7 MDH en 2010, soit une économie de plus de 10 % par rapport à 2009.

Tikida/RIU, une fée de l'économie d'énergie

Lorsque la société espagnole *RIU Hotels & Resorts* et le groupe marocain *Tikida Hôtels* tissent un partenariat pour que des hôtels du Maroc soient estampillés « *RIU* », la question d'y appliquer ou non la notion de développement durable ne se pose même pas. Les établissements de *RIU Hotels & Resorts* à travers le monde portent des valeurs écologiques.

Dès lors, les unités Tikida/RIU suivent des normes d'économie d'énergie bien déterminées mais dont le degré de mise en œuvre varie en fonction de l'établissement et de la situation géographique. Citons quelques unes de ces normes.

Les chambres sont reliées à un système qui éteint automatiquement la climatisation ou le chauffage lorsque la porte du balcon ou une fenêtre est ouverte. De même, elles comprennent des commutateurs ou appareils assimilés pour suspendre ou diminuer la consommation d'électricité lorsque les clients ne sont pas présents.

En outre, il importe pour *RIU* de faire usage d'ampoules basse consommation, de quoi faire baisser la consommation d'énergie de 75 %, tout en réduisant les coûts d'entretien. En effet, la durée de vie estimée de ces ampoules « éco-économiques » est de 50.000 heures, par opposition à une ampoule classique – de 1.000 à 1.200 heures.

L'eau aussi fait l'objet d'une utilisation optimisée. Grâce à des réservoirs adéquats, la consommation d'eau dans les toilettes est comprise entre six et neuf litres d'eau (au lieu de 14 litres sous l'ancien modèle) par chasse d'eau. Toujours dans cette partie de la chambre, on s'attèle à détecter les éventuelles fuites et à réparer en conséquence. « *Les pertes d'eau de toilette peuvent atteindre 0,13 litres par minute, soit 70.000 litres en un an* »,



Les hôtels Tikida/RIU facilitent la récupération de déchets par une association.

nous apprend le siège de RIU en Espagne. Autre domaine d'application de l'économie d'eau : les espaces verts. Les techniques dites « xerohorticoles » ont pour résultats des jardins et des plantes qui ont besoin de moins d'eau et de ressources humaines et matérielles. « *Des hôtels RIU, tels que ceux du Maroc, sont situés dans des zones où l'eau est très rare, explique notre source espagnole. Or cette méthode s'est avérée générer l'économie d'une quantité d'eau colossale. L'une des plus techniques les plus*

importantes consiste à recourir à des espèces locales, car ce sont toujours celles qui conviennent le mieux à la pluviométrie de la région. »

En matière de recyclage des déchets, l'hôtellerie *Tikida* coopère de façon fructueuse avec l'association Progrès Action citoyenne. C'est que les agents de cette dernière récupèrent, dans des conteneurs, de trois à cinq tonnes de verre, d'une à deux tonnes de plastique, et 500 kilos de carton, le tout chaque mois.

>>

>> Mazagan, une machinerie à recycler les eaux

Lorsqu'il s'entretient avec le souverain du projet de mégacomplexe touristique-immobilier près d'El-Jadida dans le cadre du Plan Azur, l'entrepreneur sud-africain à succès Sol Kerzner s'engage à ce que soient prises, « *dès la construction et pour les années à venir, toutes les mesures nécessaires pour protéger efficacement l'environnement* », comme pour toutes ses autres affaires à travers le monde.

C'est pourquoi une étude d'impact environnemental précède l'érection de *Mazagan Beach Resort*.

Dès lors que la première tranche de *Mazagan* est en activité – à partir de 2009 –, la gestion repose notamment sur plusieurs axes environnementaux.

Le premier d'entre eux touche à l'écosystème. Le plan d'aménagement prévoit près

de 75 % d'espaces verts avec de faibles coefficients d'utilisation du sol (7 %) et d'occupation du sol (0,11).

Élément majeur du cadre Mazagan, le golf a un gazon constitué de l'espèce *Platinum TE Paspalum*, qui supporte la salinité de l'eau de mer et des puits saumâtres de la région. Ce golf peut être irrigué par les eaux recyclées.

Parallèlement, un système d'assainissement transporte par gravité les eaux usées de tous les bâtiments du site vers la station de pompes de relevage, qui, elle-même, achemine ce flux vers la station d'épuration du complexe.

Parmi les nombreuses sources d'approvisionnement en eau d'irrigation, notons, d'une part, que le fait que les étangs sont formés par les eaux plu-

viales qui alimentent le lagon d'irrigation principal. D'autre part, il est prévu la récupération des eaux de condensation des systèmes de climatisation et des eaux de pluie en provenance des toits des différents bâtiments du complexe, et ce, dans le but d'être récupérées et stockées dans les lagons voisins de l'hôtel et du spa.

Voilà qui est connexe au chapitre architecture paysagère. Précisément, plus de 2.300 arbres et de 1.300 palmiers ont été plantés hors zone villas, et ce n'est qu'un début.

Afin de ne pas polluer cette nature, il a été mis en place un tri sélectif des déchets et une démarche de valorisation de ces derniers.

Sur le plan des installations techniques, le système de climatisation de l'hôtel comporte des tours aérofrigérantes qui adaptent automatiquement leur production en fonction des besoins d'énergie liées à l'occupation du resort.

Une autre technologie permet également des économies d'énergie au niveau de la production d'eau chaude sanitaire et du chauffage des piscines en période hivernal.

Ces aspects, entre autres, motivent le jury du concours A.I.M. *Ecology Trophy* 2010 à remettre aux dirigeants de Mazagan un prix dans la catégorie « Management environnemental. » ■



Un système d'assainissement transporte par gravité les eaux usées de tous les bâtiments du site vers la station de pompes de relevage.

Repères

◆ **Accor** Maroc, en pariant sur les panneaux solaires, les stations d'épuration et les pompes à chaleur, a réalisé une **économie de 2,7 MDH** en 2010.

◆ **Mazagan** Beach Resort a planté sur son site **plus de 2.300 arbres et de 1.300 palmiers**, zone villas non comprise.

◆ Les hôtels **Tikida/RIU**, en coopérant avec l'association Progrès Action citoyenne, lui permettent de récupérer, par mois, **de 3 à 5 t de verre, d'1 à 2 t de plastique**.

GoliathGel®

Le traitement anti-blattes le plus rapide et le plus rentable



Distribué par :



SOCIÉTÉ INTERNATIONALE DE PROTECTION DES PLANTES

158, Bd. Abdellah Ben Yacine - 20300 Casablanca - MAROC
Tél. : 05 22.40.95.56/57/58 - Fax : 05 22.40.95.60 - E-Mail : sipp@menara.ma

BASF
Pest Control Solutions

- Action rapide et fiable pour des résultats immédiats
- Effet de cascade pour une maîtrise totale
- Faibles doses avec un bon rapport qualité/prix et sécurité
- Application professionnelle rapide et précise

Les solutions les plus efficaces pour vos problèmes de nuisibles

BASF
The Chemical Company

Pour plus d'information, veuillez contacter :

BASF Maroc S.A 7, Rue des Orchidées 20250. Ain Sebaâ Casablanca.
Tél. : 05 22.66.94.00 - Fax : 05 22.35.01.36 E-mail : basf.maroc@basf.com - web : www.basf.co.ma

Abderrahman Laabdi, chef-cuisinier/formateur à Saïdia

« Il faut s'attaquer au manque d'hygiène et de traçabilité chez les fournisseurs »



« Nos étudiants, en cuisine, sont si heureux et pleins d'enthousiasme... », se félicite Abderrahman Laabdi, à l'Institut de technologie hôtelière et touristique de Saïdia.

Exercer son métier en consacrant en partie de son temps à enseigner, voilà le choix d'Abderrahman Laabdi. Il travaille ainsi dans la station balnéaire de Saïdia. Cela, de façon scrupuleuse et avec un souci de perfectionnement.

Propos recueillis par D. C.

Mon parcours

« Durant ma formation, étalée sur trois ans, j'effectue plusieurs stages de cuisine au Michlifen [hôtel de prestige à Ifrane – n.d.l.r.], à Ulm-Daunau en Allemagne

Après l'obtention de mon diplôme de l'école hôtelière de Fès en 1982, je regagne rapidement l'hôtel Michlifen, pour y démarrer en qualité de demi-chef de partie. Après une année d'expérience, je me vois donner le titre de chef de partie, tournant

dans le même établissement. Comme le monde de la cuisine demande toujours plus de connaissances théoriques et pratiques, je ressens le besoin de reprendre des études. Je passe ainsi deux ans à Agadir, pour préparer un BTS. Une fois

le parchemin en poche, je suis nommé formateur à l'école hôtelière de Ouarzazate. Une année après, j'accède au poste de formateur et chef de cuisine de la même école. Durant toutes ces années, je ne reste pas les mains croisées au moment des vacances scolaires. En effet, en parallèle à mon travail de formateur, j'ai des opportunités de travailler comme cuisinier et de prendre part, au niveau restauration, à l'ouverture officielle de plusieurs établissements hôteliers, tels que le *Karam Palace*, le *Bélère* et le *Berbère Palace* à Ouarzazate.

1998 est une année charnière pour moi, car c'est alors que je donne mon accord au ministère du Tourisme à la proposition d'être muté à Saïdia. J'y fais l'ouverture de la cuisine de l'Institut de technologie hôtelière et touristique de la ville.

En tant que chef de cuisine et formateur en sciences appliquées à l'alimentation, je participe à l'ouverture de l'hôtel Barceló

[dans la foulée de la fin du chantier de Méditerranée Saïdia, la toute première station balnéaire du Plan Azur – n.d.l.r.] Aujourd'hui, je suis le chef de l'hôtel *Madame Vacances* [dans la *Résidence La Perle orientale* – n.d.l.r.]

Entre-temps, je veille à actualiser mon bagage, en suivant, de 1994 à 2002, trois sessions de perfectionnement à l'étranger : à Glion en Suisse, à Bruxelles et à Barcelone respectivement.

Côté gratifiant de mon travail

« En premier et en dernier lieu, je suis très exigeant. Et ce, quant au respect des règles d'hygiène en cuisine et lors de la manipulation des produits alimentaires

Il n'y a qu'une chose : on ne fait du bon qu'avec du bon ; un menu n'est réussi – du moins à 90 % – qu'avec des denrées alimentaires de bonne qualité.

Après des jeunes élèves et apprentis de

la cuisine, j'aime à transmettre le savoir et le savoir-faire, avec les méthodes pédagogiques adéquates... et avec beaucoup de patience. Nos étudiants, en cuisine, sont si heureux et pleins d'enthousiasme... »

Les difficultés rencontrées

« Les difficultés que j'ai rencontrées relèvent du manque d'hygiène et de traçabilité chez nos producteurs, éleveurs, transporteurs et chez ceux qui font commerce de produits alimentaires – je ne les pointe pas tous. Nous devons tous faire des efforts pour valoriser notre royaume comme il se doit.

Un autre souci tient au fait que j'ai toujours cette crainte de ne pas être à la hauteur de ce que je veux réaliser en cuisine. »

Ma matière première favorite parmi les produits marocains

« L'huile d'argane. » ■

Ma recette

LE TAGINE AUX NAVETS

Ingrédients

- 1 kg de viande de jarret ou autre – agneau ou veau
- d'1 kg à 1,5 kg de navets (différentes sortes : violets, jaunes)
- 2 oignons émincés
- 1 bonne botte de coriandre
- du safran
- 1 louche d'huile de table
- sel, poivre

Préparation

Émincer les oignons. Mettre la viande dans une cocotte ; y ajouter la moitié des oignons, le sel, le poivre, le safran et l'huile.

Faire revenir le tout, mouiller avec de l'eau froide, fermer la cocotte et laisser cuire. Éplucher les petits navets violets – ah, si vous pouviez trouver celles de la ville de Séfrou !

Bien les laver ; les utiliser avec leurs tiges et feuilles. Laver et concasser la coriandre.

Ouvrir la cocotte : si la viande est à point, l'enlever et mettre les navets, la coriandre et le reste des oignons ; rectifier l'assaisonnement.

Si la viande n'est pas encore à point, mettre les navets dessus et le reste des ingrédients ; refermez la cocotte et laissez mijoter. Ne pas mettre beaucoup d'eau, les navets n'absorbant pas d'eau.

Dressage

Dresser la viande en premier au centre d'une assiette ou d'un tagine pour un service original, puis entourer des navets et napper de sauce de cuisson bien réduite et d'un filet d'huile d'argane. Saupoudrer d'herbes hachées.



La menthe, une fraîcheur pour le sucré et le salé



La menthe est une plante arctique vivace et sauvage de la famille des labiacées.

On ne sait pas grand-chose des origines de la menthe, sinon qu'elle viendrait à la fois du bassin méditerranéen et de l'Asie de l'Ouest, qu'elle était connue des Égyptiens, des Grecs et des Romains. On cultive à grande échelle la menthe poivrée et la menthe verte, mais d'autres espèces sont produites de façon marginale. Selon les variétés, leur saveur rap-

Confiseries

La menthe est réputée pour favoriser la digestion, soulager les nausées, calmer la douleur, traiter les infections des voies respiratoires, les gastroentrites et l'eczéma. Elle soulage également les spasmes gastro-intestinaux et biliaires.

elle vaguement l'ananas, la pomme, l'orange, la banane, le pamplemousse, le chocolat ou... l'eau de Cologne.

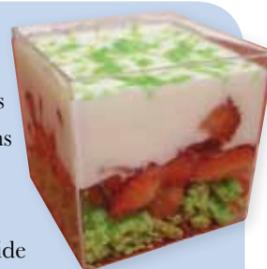
De plus, elle est une source de fer et de manganèse.

On tire de la menthe une huile essentielle qui entre dans la composition de confiseries et de liqueurs, ou qui sert à la production de menthol.

En matière d'usages culinaires, c'est la menthe verte qui est la plus couramment employée en cuisine et c'est donc surtout elle qu'on trouve dans le commerce. Ses feuilles devraient être bien fraîches, vertes, sans tâche ni jaunissement. ■

Quelques idées d'apprêt culinaire

- Miel à la menthe : ajouter 1 cuillère à soupe de menthe dans 250 ml de miel ; laisser macérer trois semaines dans un endroit chaud. Mettre ensuite sur le feu pour faire fondre, passer et remettre le miel dans son bocal.
- Salades de fruits, jus, boissons frappées : y ajouter quelques feuilles de menthe fraîche.
- Desserts de chocolat aromatisé à la menthe : faire infuser la menthe une dizaine de minutes dans le liquide chaud – eau, lait, crème – de la recette.
- Taboulé : cette salade comprend – outre du boulghour (blé concassé), des dés de tomates, de l'oignon émincé, du jus de citron, de l'huile d'olive, du persil frais haché – de la menthe hachée. À défaut de menthe fraîche, on prendra de la menthe séchée.
- Pommes de terre cuites, carottes, petits pois, petits oignons braisés : les assaisonner de menthe.
- Hoummos (mousse de pois chiches), tartinades : les saupoudrer de menthe séchée.
- Chorba : l'une des variantes de cet équivalent algérien de la harira comprend l'ajout conjoint de boulghour, de feuilles de coriandre et de menthe hachées, à cuire durant une vingtaine de minutes.
- Omelette fromage & menthe : à la phase finale de cuisson, ajouter du fromage râpé et de la menthe hachée, saler et poivrer.



Carrosserie Industrielle & Construction Métallique



• Benne en Aluminium bâchée



• Citerne Basculante



• Plateau



• Benne en aluminium lisse

Siège Social

Rés. Al hadika imm.B2, 4^{ét.} N°86
20250 CASABLANCA

Tél: +212 522 661 081 - Fax: +212 522 661 089

Email: direction@mammoth-industrie.com Web: www.mammoth-industrie.com


Aïn Ifrane
DU CÔTÉ DE LA NATURE.

SOURCE DE NATURE AU QUOTIDIEN



LA NATURE EST GÉNÉREUSE À L'ÉTAT PUR. PROTÉGEONS-LÀ, ELLE NOUS LE RENDRA BIEN. À LA SOURCE, AÏN IFRANE, UNE EAU PURE ET LÉGÈRE QUI PUISE SON ORIGINE DANS LA NATURE. AÏN IFRANE, UNE EAU DE SOURCE NATURELLE, RICHE EN CALCIUM ET EN OLIGO-ÉLÉMENTS QUI VOUS APPORTERA, TOUS LES JOURS, LES BIENFAITS DE LA NATURE.

PROTÉGEONS LA NATURE, LA NATURE NOUS LE RENDRA BIEN !

www.ainifrane.ma