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

N° 24 • 2011 **Technologies** environnementales, le futur marocai process them



LE CRÉDIT AGRICOLE DU MAROC LANCE

L'OPERATION DE REHABILITATION FINANCIERE DES PETITS AGRICULTEURS

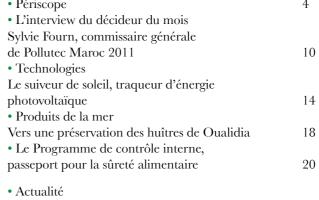
Comportant quatre volets:

- 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.



Sommaire







Morocco Mall, un mégaprojet presqu'abouti	22	
Questions à Riad Laïssaoui, D.G.A. Carrefour	24	
Nouveaux produits GMS		
Maroc et monde	26	
Fiche métier		
Responsable Marchandisage	28	
P 1.3		



Formulation	
Arômes bigoût : un produit, deux arômes	30
• Solutions	
Des climatiseurs économes et « verts »	32
• HQSE	
Hygiène et séurité alimentaire en restauration collect	ive3
Veille réglementaire	
La coopération halieutique maroco-subsaharienne	39
Nutrition	
Les vertus du petit-déjeuner	40
Machines à café	
Équipements	42
• Emballage	48
• Process	
La fabrication de la mozzarelle à pizza	5(



CHR

La fabrication de la mozzarelle à pizza	50
Actualités CHR	52
Métiers de bouche	
Ateliers culinaires : le succès de Faim d'épices	56
Vins & spiritueux	
Coup de pouce à la viticulture	58
Produit	
Marrakech et Schweppes, boissons en quête	
le goût d'agrumes	60
Le chef du mois	
Khalid Robazza Essafa, chef-cuisinier du Pepe Nero,	
Marrakech	62
Boissons	
Cocktalis, distribution de cocktails au juteux succès	64
Fiche matériel	
æ progiciel de gestion intégré	66

ÉDITORIAL



a rentrée s'annonce sous de bons auspices.

L'aquaculture, l'oléicul-

ture, la viticulture vont pouvoir faire fructifier le coup de pouce qu'elles ont reçu récemment. Les salons reprennent leur élan. En particulier Pollutec. Sa déclinaison marocaine 2011 s'annonce riche en offre de produits et de prestations de services en technologie environnementales. Cela tombe bien : le Royaume a choisi la voie du développement durable, du moins dans son volet ècologie, et a tout y à gagner. Que ce soit en termes de propreté, d'hygiène, de sécurité et de performance accrue, au bénéfice des ressources humaines, des équipements du pays.

En vérité, l'offre concerne la plupart des secteurs et soussecteurs. C'est à une nouvelle philosophie de vie que nous sommes, décideurs et salariés, invités à mettre en œuvre. C'est l'économie et l'entrepreneuriat dans leur ensemble qui vont en profiter, à court, moyen ou long terme...

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde, directeur de publication • Dominique Claudon, responsable de rédaction • Tachfine Bahir, Chef de pub – e-mail: tachfine@resagro.com • Mohamed Awal Yasso, Ingénieur Commercial – e-mail: awal@resagro.com • Karim Fakkar, Responsable Commercial – e-mail: karim@resagro.com • Yassine Hmoudou, infographiste-maquettiste • 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



2,1 MM DH

C'est le montant de l'export de poissons en conserve du Maroc, durant les sept premiers mois de l'année, soit -19 % par rapport à 2010. Le frais, lui, affiche de meilleurs résultats.

Saison chaude : pas de répit pour la sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire ne connaît pas de répit durant le Ramadan. Rien que durant la période du 22 au 29 août, près de 13.000 kg de produits alimentaires impropres à la consommation ont été saisis et détruits par la direction régionale du Grand Casablanca de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (Onssa). Les retraits du circuit de commercialisation et la destruction ont concerné notamment près de 6.400 kg de viandes rouges, plus de 2.600 kg de produits de la pêche, plus de 3.300 kg de viandes blanches et autres quantités de produits laitiers, de charcuterie, d'œufs et de miel, précise l'Office. Cette campagne de contrôle destinée à garantir une meilleure protection des consommateurs a été menée au niveau des unités de production, de traitement et de manipulation comme au niveau des points de vente et s'est traduite par 133 sorties de contrôle qui ont concerné 557 points, indique la même source. Les services concernés ont procédé au contrôle de plus de 17.426 tonnes de produits alimentaires admises à l'importation et en ont refoulé plus de 25 tonnes.

Le mois précédent, ce sont près de 109 tonnes de produits de la pêche qui ont été retirés des halles, dont la plateforme de Casablanca. Durant ce même mois de juillet, l'Onssa a prêté une attention particulière aux produits de ruche, massivement consommés durant le « mois sacré ». Il a été alors procédé à la saisie de 74 kilogrammes de miel à travers le royaume.

De même, l'Office observe que, durant cette période, la quantité de produits laitiers endommagés a été de 55,59 tonnes, et que ses agents ont jeté plus de 20.000 œufs de consommation.





Campagne agricole : récoltes céréalières positives

La production des trois principales catégories de céréale bat son plein, du moins au moment où nous mettons sous presse. Le volume global se situe autour de 84 millions de quintaux sur une superficie cultivée de 5 millions d'hectares. Ainsi, le rendement moyen s'établit autour de 16 quintaux d'hectares. « La production du blé dur est de 18,5 millions de quintaux, tandis que le blé tendre est de 41,7 millions de quintaux. La production de l'orge est de 23,4 millions de quintaux », précise le ministère de l'Agriculture. Comparativement à la campagne précédente, la production continue sa progression. Elle a marqué une hausse de 12% par rapport à l'année précédente. S'agissant des rendements, ils ont grimpé de 5 % au moment où la superficie des céréales a augmenté de 7 %.

L'évolution positive de la production céréalière est, également, le fruit d'importants efforts consentis par le département agricole. Il s'agit en l'occurrence de la collaboration fructueuse entre le ministère et la profession céréalière pour le développement de la filière ainsi que l'actualisation du cadre réglementaire la régissant. De même, les mesures entreprises dans le cadre du plan Maroc vert ont contribué massivement à la réussite de l'actuelle campagne. En effet, le département de tutelle a contribué à la densification des points de vente des semences et des engrais. Il a procédé aussi à la mise en place de projets d'agrégation permettant ainsi une amélioration très significative de la productivité des céréales. En outre, des aides ont été octroyées pour l'acquisition du matériel agricole et l'utilisation des semences certifiées.

Par ailleurs, les conditions climatiques ont été favorables. Le Maroc a connu d'importantes précipitations, et ce, en termes de volume et de répartition spatiotemporelle.



Un dispositif institutionnel pour un contrôle sanitaire moderne tout au long de la chaîne alimentaire

La sécurité sanitaire des produits alimentaires : UNE RESPONSABILITE DE TOUS



Direction Régionale de l'ONSSA • Région du Grand Casablanca Rue Ahmed Faris, CASABLANCA Tél: 0522 30 03 63 / Fax: 05 22 30 06 22

Oléiculture : réorienter la filière

Rectifier le tir en adaptant le potentiel naturel aux exigences et à la demande réelle exprimée par les marchés : tel est l'objet de la nouvelle feuille de route adressée par le ministre de l'Agriculture aux intervenants de la filière : services extérieurs du ministère et interprofession. « Nous sommes aujourd'hui devant un défi de valorisation et d'amélioration de la compétitivité de notre production oléicole », y affirme Aziz Akhannouch.

Objectif de la feuille de route, à laquelle a été associée l'interprofession de l'oléiculture : « développer la filière selon un modèle intégré touchant les divers maillons de la chaîne de valeur ». Il se trouve que le dilemme de la filière oléicole tient au développement fulgurant qu'a connu la production d'olive sans pour autant être accompagné par des investissements au niveau des infrastructures de valorisation et de mise en marché. A tel point que les exportations d'huile d'olive, bien qu'en forte augmentation, peinent à franchir le cap de 40.000 tonnes. Avec à la clé un niveau des prix largement en dessous de la concurrence.

Profil variétal, modes de valorisation et modèles d'organisation, constituent les principaux axes de la nouvelle orientation.

La variété se révèle être d'une importance capitale, car elle conditionne le profil qualitatif et les différentes utilisations de la production. Aussi le choix variétal sera-t-il différencié selon les systèmes de production. Dans le système de production pluviale (bour), les futures plantations sont à réaliser en majorité avec des

variétés qui ont confirmé leurs performances comme Menara et Haouzia. Cela, selon une densité inférieure ou égale à 130 arbres à l'hectare pour assurer un rendement de l'ordre de 7 tonnes/ha. Dans les terres irriguées, les variétés préconisées sont les mêmes ainsi que toute autre espèce certifiée à l'exception de la picholine marocaine. La densité doit varier entre 130 et 300 arbres à l'hectare pour atteindre 10 tonnes/ha.





Assurance multirisque climatique pour agriculteurs

Une convention pour la promotion de l'assurance agricole a été cosignée cet été à Rabat, par Aziz Akhannouch, ministre de l'Agriculture ; Salaheddine Mezouar, ministre des Finances ; Hicham Belmrah, président du directoire de Mamda Mcma.

Cette convention vise à soutenir les agriculteurs et à sécuriser leur revenu. L'assurance multirisque climatique est, ainsi, subventionnée par l'État jusqu'à hauteur de 90 %. Ce qui fixe la cotisation à 26 dirhams par hectare seulement. Elle couvre les aléas climatiques : grêle, vent violent, vent de sable, gel, excès d'eau, sécheresse. Et elle concerne aussi bien les récoltes céréalières que légumineuses sur l'ensemble du territoire.



des équipements, des technologies et des services de l'environnement

Casablanca



Un concentré de solutions environnementales

Eau • Déchets/Recyclage • Énergies • Air • Développement Durable

www.pollutec-maroc.com















































Un Prix du terroir aux Morocco Awards 2011

Identifier les marques marocaines favorites des consommateurs locaux, c'est la mission que s'assigne les *Morocco Awards*. En vue de la prochaine et troisième édition, le ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles technologies, en partenariat avec l'Office Mais ce n'est pas tout. Morocco Awards compte s'afficher sur

marocain de la propriété industrielle et commerciale (Ompic), invite les entreprises marocaines titulaires d'une marque de fabrique, de commerce et distribution ou même de service à participer au concours – prévu en décembre -, et ce, d'ici au 15 octobre prochain.

L'une des nouveautés de cette édition est la création d'un trophée Prix du terroir. Celui-ci récompensera les marques liées aux différentes régions marocaines et à l'artisanat. Les autres

mbe

trophées récompenseront, comme auparavant, les meilleures marques pour chaque catégorie ainsi que la meilleure marque émergente.

Facebook. Pour des liens renforcés entre organisateurs, partenaires, lauréats et candidats, la connectivité du concours est, aux veux des organisateurs, une manière d'échanger et de recueillir propositions et suggestions. Après le succès des deux précédentes éditions, le concours adopte cette fois une thématique illustrant la relation entre la marque et le consommateur, et pose la question « Comment la culture de la marque peut-elle profiter au plus grand nombre?»



Boulangerie

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

Métiers de Bouche Équipement



Grand ménage de l'étiquetage des produits de l'UE

En Europe, un étiquetage très précis est imposé à tous les produits agroalimentaires, à la suite de l'adoption de nouvelles directives européennes au début de l'été. Par la même occasion, l'UE part à la chasse aux étiquettes men-

Précisément, c'est pour lutter contre la multiplication des fausses allégations de santé que, depuis 2008, l'Autorité européenne pour la sécurité des aliments (Efsa) planche sur le contenu de quantité d'étiquettes. Les experts ont à vérifier la réalité scientifique de 2.760 assertions. Parmi elles, des produits vantant des « propriétés antioxydantes », « anticholestérols », « bons pour les os », d'autres favorisant « l'élimination de l'eau » par les reins, ou encore certaines mettant en avant l'« énergie » et garantissant la « vitalité »

L'analyse de l'Efsa n'a pas porté sur des produits mais sur leurs composants. Au final, seul 20 % ont reçu un avis positif et 80 % ont été éliminés. Les quelque 500 allégations qui restent en lice ne sont qu'un avis de l'Efsa. La liste finale va être établie dans les mois qui viennent par les États membres, sur proposition de la Commission. Cela pourrait intervenir courant 2012. Sachant que les industriels auront encore six mois pour s'adapter, la mise en œuvre réelle de la mesure devrait intervenir début 2013. John Dalli, le commissaire européen en charge de la Santé, a déclaré vouloir « réguler un marché opaque ».

L'idée d'améliorer l'étiquetage nutritionnel remonte en fait à plusieurs années. Mais les travaux européens sur une réforme des étiquettes ont longtemps été mis dans un tiroir. Reste donc faire en sorte que le travail entrepris par l'Autorité européenne ne reste pas lettre morte.

Pour l'industriel condamné pour publicité mensongère (en termes juridiques, on parle de « pratiques commerciales trompeuses ») en France, l'amende peut atteindre les 375.000 euros..





PISCINES PRIVÉES, MUNICIPALES ET OLYMPIQUES

Etude - Equipement - Distribution - Réalisation Importateur Distributeur exclusif





Pompe filtration Piscine

regulateur pH



Hayward Régulateur Chlore -pH-







Filtres à sable / à cartouche et à diatomée

Groupes électropompes : Piscines, Jaccuzi, Spa

Produits stérilisants - Electrolyseur au sel, Oxygène actif

Matériel d'agrément / Robot nettoyeurs

Appareil de nage à contre courant

Sauna / générateur vapeur

285. Lot. Lina - Quartier Industriel - Sidi Maârouf - Casablanca Tél: 05 22 97 29 86 à 88 - Fax: 05 22 97 29 93 E-: hydroplussa@menara.ma - www.hydroplusmorocco.maroc

Cet automne, le salon français Pollutec trouve sa déclinaison au Maroc. Cette IIIe édition casablancaise compte rassembler 400 éco-industriels marocains et opérateurs internationaux, de quoi pérenniser ce rendez-vous central des



Il sera notamment question de bioproduits à Pollutec Maroc 2011. Quels sont ceux qui sont susceptibles de trouver leur place sur le marché

Je ne suis pas une spécialiste des produits alimentaires ni du Maroc, mais je sais que, dans ce pays comme ailleurs, la conscience se développe quant aux dangers d'une industrie alimentaire de masse ne prenant

pas suffisamment en compte les véritables besoins nutritionnels, les principes-clé de la chaine alimentaire naturelle et l'équilibre indispensable entre le plaisir et la santé. Les produits sensibles, issus du lait, de l'élevage ou du maraîchage, sont particulièrement concernés et plus particulièrement ceux qui visent des populations à risque ou plus fragiles comme les enfants, les malades et les personnes âgées, et leur consommation se développe. Mais les bioproduits en sont au tout début, au Maroc comme dans bien d'autres pays, car ils sont encore globalement mal identifiés et reconnus par les consommateurs potentiels qui sont perdus en matière d'étiquetage et de certification, disposent de peu de surface de vente et demeurent très majoritairement plus chers que leurs homologues.

On sait que l'agro', l'hôtellerie-restauration et les métiers de bouche sont des secteurs qui polluent mais qu'il existe des solutions - comme le recyclage d'huiles alimentaires usagées. Quelques exemples d'offre de solution que l'on trouvera à

Oui, l'agroalimentaire et les métiers de bouche en général sont assez pollueurs, et Pollutec Maroc apporte des solutions pour la prévention et le traitement des pollutions, l'efficacité énergétique et le développement des énergies renouvelables, la prévention et la gestion des risques technologiques et naturels. Parmi celles utiles à vos lecteurs : des équipements et accessoires de process alimentaire plus respectueux de l'environnement du point de vue des consommations d'eau et de matière première ou moins énergivores - des solutions de traitement de l'eau de process conformes aux exigences de production - des appareils et des kits d'analyse/mesure/contrôle des productions et des rejets - des solutions de collecte/traitement des déchets spécifiques comme huiles usagées, margines... mais aussi tous types de déchets organiques pouvant être recyclés en énergie via des installations de méthanisation, de compostage ou de traitement mécanobiologique.

L'hôtellerie haut de gamme a besoin de piscines et de golfs, jugés « aquavores ». Quelles sont les

Sylvie Fourn, commissaire générale Pollutec Maroc 2011 « Le recours au solaire par un entre preneur doit être étudié en amont »

photovoltaïque soit par concentration

thermique, comme des séparateurs, des

systèmes de purification d'eau, des tech-

niques de dessalement d'eau et d'eau de

mer ou encore des systèmes d'irrigation...

Et, par ailleurs, tout industriel ou établisse-

ment à vocation de restauration ou d'hé-

bergement marocain, et donc favorisé

pro' de l'environnement au Maroc. L'occasion de saisir le point de vue de Sylvie Fourn, commiss aire générale sur ce marché

> pistes de développement durable les plus adaptées sur le marché?

Pour les piscines, contrairement aux idées reçues, la consommation d'eau ne pèse que 5% de l'indice carbone d'une piscine et le volume à renouveler - environ un tiers - pour une piscine moyenne de 32 m² n'est que de 25 m3. En comparaison la consommation movenne d'un lavelinge est de 22 m3, et une chasse d'eau qui fuit perd environ 200 m3. Les enjeux essentiels sont donc d'abord de réduire au maximum la consommation d'énergie - soit 50 % de l'indice carbone - et de privilégier la performance énergétique. Et là, des solutions alternatives telles que le solaire ou la pompe à chaleur sont intéressantes. Ensuite l'autre défi est le bon usage des produits d'entretien et la gestion des déchets issus de la piscine - 45 % de l'indice carbone. La régularité et les bonnes pratiques de l'entretien sont essentiels, et, dans ce domaine comme, d'ailleurs, dans le renouvellement de l'eau ou de la consommation d'énergie, il existe des solutions domotiques tout à fait pertinentes et garantissant une exploitation plus raisonnée et donc plus écologique. Pour les golfs : là encore, les clés sont les systèmes d'arrosage raisonné – avec des solutions solaires existantes – et la réutilisation des eaux issues des stations d'épuration pour l'arrosage avec de nombreux projets en cours au Maroc.

Le Maroc est désormais réceptif aux énergies renouvelables, solaire en tête. Vu de Pollutec, que propose-t-on, à cet égard, de pertinent à l'agroindustrie et aux établissements à vocation tou-

Aujourd'hui, on commence à voir sur le marché des équipements de process alimentaire fonctionnant au solaire, soit Propos recueillis par D. C.

la question au moment de la construction ou de la rénovation de son bâti de la production de chauffage/climatisation et d'eau chaude à partir de panneaux solaires. De la même manière, il doit aussi envisager les conditions d'exploitation et de rentabilité d'un système de production d'électricité à partir de panneaux solaires à concentration.



marocain?



Vue de stands à Pollutec Maroc 2010.

Au Forum Labo' Maghreb, l'agroalimentaire fait partie des secteurs auxquels sera dédié un espace spécialement aménagé. Que peut apporter, concrètement, l'expertise internationale, dans le contexte des politiques publiques marocaines?

41% EAU

Les exposants de Forum Labo' Maghreb et ceux classiquement de Pollutec vont présenter aux laboratoires publics de contrôle, ou à ceux des grands industriels agroalimentaires marocains, les techniques d'analyse les plus pointues permettant d'exercer, pour l'agroalimentaire prioritairement concerné mais aussi tous les autres secteurs industriels, les contrôles qualité essentiels des produits fabriqués, des eaux de process ou des effluents industriels. Cela, afin de permettre l'identification en cours de process ou en sortie

DÉCHETS RECYCLAGE 20% Collecte et trallament des déchets
 Récupération et valorisation / recyclage
 Transport, logistique et stockage déchet Résilisation des vaux usées et des bour Inspection - entretien it maintenance des canalica Tradement on l'Equ. poddes mécano physiquesi Surveitance qualité de l'air
 Tratement des gaz policiente DÉVELOPPEMENT DURABLE 5% 5% SITES ET SOLS POLLUÉS Hioproduts et actuts Éco-Responsable ENERGIE 11% Production et fourniture d'énergie Lutte costre les gaz a effet et serre

Schéma - Ventilation par secteurs d'activité (édition 2010).

d'incident sanitaire – les polluants en cause, d'usine - ou encore a postériori en cas et de mettre en place les dispositifs de

sécurité alimentaires nécessaires. Ou encore de gérer au mieux les systèmes de production d'eau propre de process aux normes nécessaires, l'optimisation des stations d'assainissement intégrées ou les rejets dans les réseaux publics.■

Repères |

♦ La consommation d'eau d'une piscine ne pèse que 5% de l'indice carbone.

♦ Tout type de déchets organiques peut être recyclé en énergie via des installations de

méthanisation, de **compostage** ou

de traitement mécanobiologique. Royaume du Maroc



Sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime

SIEITAR

Salon International de l'Eau et de l'Irrigation de la région Tadla-Azilal

19 > 22 oct. 2011 - Béni Mellal - Maroc (Place BAALAL à côté d'Acima)

1 ère édition



Tadla-Azilal au cœur des enjeux

de l'eau au Maroc

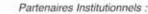
Organisateur: Co-organisateur:











www.sieita.ma





















asieita





















Le suiveur de soleil, ou comment traquer l'énergie photovoltaïque

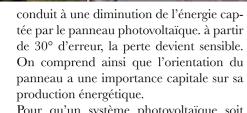
Alors que la position du soleil varie constamment, le panneau solaire reste en place sur compte de ces éléments. Fourni en kit « clés en mains », ce système est un suiveur de ses supports. Une société belge a donc développé un système particulier qui tient soleil. Une technologie profitable à l'agriculteur, l'hôtelier, le restaurateur...

développement industriel, résidentiel ou touristique entraînera inévitablement dans les années à venir une consommation d'énergie de plus en plus importante. Il est donc nécessaire, voire essentiel, de trouver des solutions pour assurer une meilleure utilisation des outils de production à notre disposition, notamment les panneaux photovoltaïques.

Capter l'énergie solaire et la transformer en énergie électrique est chose courante aujourd'hui. Il est cependant des situations où cette technologie n'offre pas toutes les garanties d'une utilisation optimale. C'est notamment le cas si la toiture est mal orientée ou si une végétation haute et dense donne de l'ombre sur le panneau.



L'énergie captée par un panneau photovoltaïque est maximale lorsque les rayons solaires arrivent perpendiculairement à la surface du panneau. Toute dérive par rapport à la perpendiculaire



orientation Sud (à + ou -20°) et selon une pente idéale de 35° par rapport à l'horizontale. De très nombreux bâtiments ne permettent pas ce positionnement.

Pour diverses raisons (ombre, orientation, fragilité...), une installation photovoltaïque en conditions idéales n'est pas toujours possible. Du seul point de vue de

> l'orientation, un décalage de 30° par rapport à la source de lumière provoque une perte de rendement moyenne de 2 % et peut aller jusqu'à 18 % si le panneau est décalé de 90.



Pour qu'un système photovoltaïque soit productif, il faut qu'il soit installé avec une

Petit rappel technique

L'effet photovoltaïque renomène s'obtient grâce à présente le phénomène l'absorption des rayons luselon lequel un matériau mineux dans un matériau particulier qui est exposé appelé semi-conducteur; à la lumière génère une l'exemple le plus courant est tension électrique. Ce phéle silicium. La tension pro-

duite aux bornes du semiconducteur peut être collectée par deux bornes, et on peut ainsi obtenir le passage d'un courant continu dans



ELECTRICITY & ENERGY expo

SALON INTERNATIONAL

ELECTRICITE **ECLAIRAGE ELECTRONIQUE**

ENERGIES RENOUVELABLE

11 - 15 OCTOBRE 2011

Parc des Expositions Route d'El Jadida - Casablanca - Maroc

www.elecener.com



Ministère de l'Energie des Mines, de l'Eau et de l'Environnement



Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de l'Aménagement de l'Espace

Partenaire Officiel



Partenaires Sectoriels







Information / Médias





















Certifiée ISO 9001: 2008



e-mail: medcom@medcom.ma



Agro' Technologie

La position du soleil varie constamment, tout au long de la journée, mais aussi pendant les différentes périodes de l'année.

Haute résistance à la corrosion

Le panneau solaire, lui, reste en place sur ses supports. Une société belge a donc développé un système particulier qui tient compte de ces éléments en lui donnant des particularités propres.

Fourni en kit « clés en mains », ce système est un suiveur de soleil. Il supporte le panneau solaire (ou un ensemble de panneaux

jusqu'à 60 m²) et le fait pivoter de manière à lui permettre de suivre la course du soleil et ainsi à toujours se placer dans une position optimale. La structure pivote électriquement et automatiquement. Elle suit le soleil au cours de la journée sans aucune nuisance sonore. Le suivi s'effectue grâce à une horloge astronomique suiveur s'oriente en fonction d'un point de référence - la direction Sud – et se place face au soleil en fonction de la date

et de l'heure), solution bien plus rentable en moyenne qu'un système à mesure de lumière qui va consommer plus d'énergie. Grâce à un algorithme de rotation basé sur les données astronomiques du soleil, le suiveur de soleil n'effectue aucun mouvement inutile, le suivi étant effectué par étapes préprogrammées dans un microautomate.

Chaque suiveur solaire est muni de son propre coffret électrique à l'intérieur duquel sont disposés les éléments de commande. L'onduleur est placé à l'extérieur du coffret sur le suiveur ou idéalement dans le bâtiment.

L'ensemble est galvanisé à chaud afin de présenter une résistance très élevée à la corrosion. Sa structure est conforme aux normes en vigueur concernant notamment la prise au vent (180 km/h et au-delà), ce qui le rend particulièrement adapté aux situations côtières ou fortement venteuses. De plus, un simple graissage annuel de la couronne d'orientation est la seule maintenance nécessaire.

Au moins 40 % de gain d'énergie

Ce système exclusif, dont plus de 600 installations sont actuellement en service, permet d'augmenter la production d'énergie de manière considérable. L'expérience acquise et les mesures effectuées sur ces installations en service confirment une augEn outre, dans le cas des installations agricoles, un suiveur de soleil est la seule solution viable pour faire cohabiter élevage et production d'énergie. En effet, les suiveurs de soleil, placés sur une rehausse de dimensions adaptées, permettent de garder le bétail sur une pâture ou prairie, ce qui n'est pas le cas d'une installation au sol.

Des bénéfices pour tous

Éleveur, agriculteur, artisan, industriel, hôtelier, restaurateur, particulier... Chacun doit ou devra faire face à des difficultés grandissantes en matière d'approvisionnement en énergie, voire de l'augmentation



mentation de production de plus de 40 % par rapport aux installations conventionnelles.

Les suiveurs de soleil peuvent également être rassemblés dans un terrain en friche ou impropre à la construction. C'est donc une véritable centrale photovoltaïque qui peut ainsi être installée à proximité du consommateur.

Autre avantage intéressant : le panneau suiveur de soleil, du fait de la visibilité qu'il apporte sur l'implication de l'entreprise dans les économies d'énergie et la réduction de l'empreinte carbone, en fait un support promotionnel des plus remarqué.

de son prix le cas échéant. Certaines zones résidentielles ou touristiques seront peutêtre trop gourmandes, et les capacités des centrales de production classiques pourraient connaître des problèmes de capacités de fourniture. Le soleil est donc probablement la source d'énergie qui pourra le mieux garantir la pérennité de l'approvisionnement. Encore faudra-t-il l'utiliser de la manière la plus adaptée, la plus rentable, en profitant de toute avancée technologique désormais disponible. Le suiveur de soleil est sans conteste l'un de ces outils. Un outil intelligent, durable et rentable. Parce que notre confort le vaut bien. Sous l'égide du :

Ministère de l'Energie et des Mines, de l'Eau et de l'Environnement Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies Ministère du Commerce Extérieur



EneR Event

1er Salon International des Energies Renouvelables et de l'Efficacité Energétique



Sponsor Platinum



du 22 au 26 novembre 2011

Foire Internationale de Casablanca - Maroc www.elec-expo.com • www.ener-event.com

Avec le soutien de la







Deutsche Industrie- und Handelskammer in Marokko Diambre Allemande de Commerce et d'Industrie au Maroc

Organisateur:



Organisateur déléqué :



En partenariat avec :



Partenaires:









Partenaire info :



Fédération Nationale de l'Electricité, de l'Electronique et des Energies Renouvelables

Tél.: +212-522-94 51 29 / 94 91 82 • Fax: +212-522-94 96 42 • fenelec@fenelec.com • www.fenelec.com

fairtrade GmbH & Co. KG • Mme Yvonne Wegner • Tél. : +49-62 21-45 65-31 • Fax : +49-62 21-45 65-25

y.wegner@fairtrade-messe.de • www.fairtrade-messe.de

Forum 7 • M™ Zineb Sbata • Tél.: +212-522-36-06-04/71 • Fax: +212-522-36 06-21 • forumsept@gmail.com • www.agenceforum7.com

Les huîtres de Oualidia seront sauvegardées

C'est la région du Maroc qui est, semble-t-il, le plus ancien site exploité à des fins aquacoles marines. La lagune de Oualidia fait l'objet d'une étude qui devrait permettre d'organiser des activités conchylicoles respectueuses des milieux et des habitats naturels marins.

D. Tayeb

ans la région de Oualidia, les impacts potentiels, liés aux activités d'élevage des huîtres ainsi que des palourdes dans la lagune de Oualidia,

dernières années une augmentation des projets immobiliers et touristiques. Les activités agricoles ont également contribué à fragiliser la lagune.

Pêche. Une étude en trois phases : un « diagnostic et un état des lieux des activités »; la « définition des aspects biologiques et cartographiques » ; « l'étude

d'impact sur l'environne-

Il apparaît ainsi que les installations ostréicoles dans l'eau occupent près de 16 hectares, hors aménagements des locaux administratifs et techniques sur les berges de la lagune. Autres données statistiques : la production des parcs varie entre 15 et 120 tonnes d'huîtres, et deux parcs (principaux) réalisent des productions annuelles comprises entre 80 et 120 tonnes. Le potentiel total de production est estimé à 500 tonnes par an.

Les parcs ou fermes os-

tréicoles dans la lagune sont au nombre de 9, en plus d'une coopérative féminine de vénériculture (palourdes).

sont négligeables. La dégradation du système lagunaire est plutôt reliée aux rejets domestiques dans la zone, qui connaît ces C'est la conclusion à laquelle parvient le rapport réalisé par la société Chanakya Corporation à la demande du département de la



Océan et grand écran

Relancer une dynamique socioculturelle dans une station balnéaire peut être un levier de développement touristique pour cette dernière.

C'est en tout cas ce que pensent l'Association Amal des femmes pour le développement et le tourisme de la station balnéaire et l'Association des femmes élues de la province de Sidi-Bennour. Cet été, la première a organisé, en partenariat avec la seconde, le premier forum sur le cinéma et la mer, à Oualidia.

La présidente de l'association Amal n'est autre que Malika Hachimi, une MRÉ de Grande-Bretagne qui a investi dans des projets touristiques dans cette localité.

Plusieurs acteurs et actrices marocains se sont déplacés.

Près de la plage de Oualidia, les habitants et les estivants, très nombreux cette année, ont profité des soirées musicales et de la projection de films - documentaires, notamment - autour de la thématique maritime.

Pour rappel, la lagune de Oualidia s'étale sur une longueur de 7,5 km et une largeur de 0,5 km. Elle fait partie du complexe Sidi-Moussa/ Oualidia, qui constitue un site d'intérêt biologique et écologique littoral de première priorité dans le plan directeur des aires protégées du Maroc. Ce complexe constitue une



internationale après sa désignation comme site Ramsar en 2005.

Il présente aussi un intérêt socioéconomique primordial pour la population rurale riveraine, qui vit de la pêche artisanale, de l'agriculture et de l'extraction du sel.

Pour l'heure, la production des huîtres est destinée au marché local et national.



Programme de contrôle interne : passeport pour la sûreté alimentaire pour les sociétés exportatrices

La sécurité et la conformité des aliments constituent, au Maroc aussi, un souci majeur de l'ensemble des intervenants du commerce mondial de ces produits, et ce, dans le privé comme pour l'État, et, bien sûr, pour les consommateurs. préoccupation, dans les

L'ÉACCE fait du Programme de contrôle interne l'instrument de cette entreprises exportatrices.

D. Tayeb



entreprises exportatrices qui se sont engagées dans le Programme de contrôle interne (PCI) ont été honorées à l'occasion du Siam 2011. L'Établissement autonome de contrôle et de coordination des exportations (ÉACCE) y a remis à chacune un certificat relatif au PCI. Parmi elles figurent Delassus, Copag (station Faraj), Frupep, Maamora, N.T. Consulting, Natherry Maroc. Depuis sa création en 1986 et jusqu'à ce jour, l'ÉACCE n'a « eu de cesse d'explorer les possibilités d'améliorer ses services offerts » à un millier d'entreprises exportatrices implantées sur toute l'étendue du royaume et s'activant dans les différentes activités agroindustrielles (produits végétaux appertisés, surgelés, déshydratés ou autrement conservés, jus et nectars de fruits, huiles d'olives et autres huiles alimentaires, céréales, poissons et produits de la pêche...)

Comme résultat de cette quête du mieux, l'ÉACCE lance en 2008 une nouvelle approche de gestion de la qualité des produits soumis à son contrôle sous la forme de ce « paquet » de mesures incitatives et structurantes connu qu'est le PCI. Ce programme se définit comme une approche participative dédiée à la gestion de la qualité des produits agroalimentaires destinés à l'exportation et basée sur l'engagement formel et durable de l'ÉACCE et des entreprises exportatrices pour une amélioration continue du degré de satisfaction des exigences de qualité et de conformité qui leur sont

À cet effet, les entreprises exportatrices mettent en place des systèmes de contrôle interne de la qualité et de la traçabilité de leurs produits. Ces derniers visent la maîtrise des dangers et défauts qui surviennent durant le processus de production et permettant de réagir rapidement à ceux qui se déclarent après l'étape d'exportation. Pour sa part, l'ÉACCE applique un contrôle incitatif, basé sur l'audit de conformité et d'efficacité des systèmes de contrôle interne et sur la certification des produits destinés à l'exportation sur la base d'une surveillance planifiée, substantiellement allégée mais ciblée. L'ÉACCE inaugure ainsi, selon sa direction, « une nouvelle ère dans la longue marche du contrôle de la qualité des exportations alimentaires au Maroc », en privilégiant l'approche préventive de la gestion des risques à la place du contrôle systématiquement réalisé en fin de chaîne sur des échantillons de lots de produits finis.

Le PCI, qui fait l'objet d'un plan d'action triennal, se donne aujourd'hui pour objectifs la consolidation des acquis actuels du Programme, l'extension de sa portée géographique et sectorielle, et accréditation des prestations et des compétences y afférentes, aux niveaux national et international.

Concernant le premier objectif, il repose sur une série de procédures, d'instructions et de fichiers de gestion et de suivi, « qu'il convient d'adapter en continue afin d'en faire des outils de travail simples, harmonieux et permettant les niveaux requis de transparence et de traçabilité des activités et des résultats de mise en œuvre du PCI ». À cet effet, l'ÉACCE ambitionne d'amener au moins 120 entreprises à être certifié d'ici à fin 2012.

Les compétences, les procédures et l'organisation mises en œuvre pour la réalisation des activités d'audit et de certification des SCI des entreprises exportatrices de produits alimentaires soumis au contrôle technique de l'ÉACCE, et les résultats qui en sont issus, représentent un capital précieux.

Contexte marocain et nécessité mondiale

La sécurité et la conformité des aliments sont une préoccupation majeure de l'ensemble des intervenants du commerce mondial de ces produits, aussi bien du côté des instances internationales et des autorités publiques nationales que de celui des opérateurs économiques et des consommateurs. Jusqu'alors, les exploitants du secteur

alimentaire s'appuyaient sur l'inspection et la certification par les services du contrôle officiel, pour faire valoir la sécurité et la conformité de leurs produits.

De nos jours, de nouvelles réglementations alimentaires internationales (cas du Codex alimentarius, de l'UE, de l'Amérique du Nord), instituent le principe de responsabilité première

à la conformité des aliments mis sur le marché via l'obligation de SCI et de systèmes traçabilité opérationnels. contrôle des aliments sont tenus de recourir à l'évaluation méthodique et planifiée (audit) des SCI des entreprises et à l'inspection ciblée des produits, dans le cadre de plans d'action pluriannuels orientés vers les risques avérés et émergents. Au Maroc, les exportations ont acquis une importance stratégique. Des progrès substantiels y ont été enregistrés au niveau de l'hygiène. Des procédés de fabrication et un encadrement entreprises exportatrices de produits

des exploitants quant à la sécurité et alimentaires du pays. Il s'avère qu'ont été concluants les résultats des projets pilotes de mise en place de SCI, menées dans les secteurs des produits de Dès lors, les services officiels de la pêche (PGQ/1998-2002) et de la conserve végétale (PIAQ/2002-2009). C'est devenu une urgente nécessité que d'accompagner ces secteurs dans leur anticipation des changements majeurs dans la réglementation alimentaire des pays destinataires. Ces multiples et divers aspects « confortent la conviction de l'ÉACCE et raffermissent son engagement en faveur de la mise en œuvre d'une offre de contrôle incitative à la prise en main par les opérateurs de la gestion préventive et de la garantie technique ont émergé au sein des documentée de la qualité de leurs produits ».

« Le bien-fondé de ces capacités et performances doit être connu et reconnu par l'ensemble des partenaires publiques et privés de l'ÉACCE, à l'échelle nationale et internationale », déclare-t-on au sein de l'établissement. À cet effet, l'ÉACCE, s'appuyant sur les résultats et recommandations de la mission d'experts internationaux effectuée en 2009, dans le cadre du projet Aqpa-GTZ et consistant en un diagnostic qualité du système d'audit et de certification des SCI de type Piag, est irrévocablement engagé vers l'accréditation, des compétences et des prestations des contrôles PCI sur la base des exigences de la « Norme ISO/ IEC 17021:2006 - Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management ».



Repères

- ♦ De plus en plus d'entreprises exportatrices mettent en place des systèmes de contrôle interne de la qualité et de la traçabilité de leurs produits
- ♦ Au titre de la première année de mise en œuvre du PCI (2008-2009) et en 5 mois, les **24 auditeurs** de l'ÉACCE réalisent 58 audits de
- ♦ Les audits réalisés dans le secteur des produits végétaux transformés sont conduits par des équipes représentant l'ÉACCE et l'Onssa.

Morocco Mall: embarq uement quasi immédiat

Les enseignes de restauration, de métiers de bouche et de grande distribut commercial Morocco Mall, bientôt ouvert. La plus fameuse d'entre Focus sur deux des protagonistes qui embarquent sur le premier

ion prennent leur part dans le fonctionnement et l'animation du mégacentre elles est bien sûr l'américaine – et peu communicative – Starbucks. « navire » du genre à l'échelle sous-régionale et continentale...

Venezia Ice, partenaire de la première heure

onnu à travers son en-

seigne-phare Venezia Ice, le

groupe MCDF a été, de-

puis le lancement de la commercia-

lisation du Morocco Mall, parmi les

premiers à saisir cette opportunité. «

Etant donné que le Morocco Mall est le

plus grand mall d'Afrique avec 10 hec-

tares de surface totale et 200.000m² de

surface couverte, c'est le groupe Venezia

Ice qui a pris l'initiative et fait le pre-

mier pas pour être présent au sein de cette

destination unique au Maroc », nous

confirme-t-on au siège de MCDF.

Le groupe va ainsi avoir l'avantage

de bénéficier de l'exploitation de

magasins sous plusieurs enseignes, sur deux niveaux. Au rez-de-chausD.C.

unique au monde, qui propose plus de

300 enseignes combinant quatre dimen-

sions différentes – luxe, vente au détail,

Marjane, unique... et prudente GMS

ne seule et unique grande ou moyenne surface est à court terme inscrite dans le schéma du Morocco Mall: la marocaine Mariane.

« Notre stratégie de développement est axée, d'une part, sur l'ouverture de premiers hypermarchés dans des villes moyennes, et, d'autre part, sur la densification de notre présence dans les grandes villes. Le projet Morocco Mall, par sa dimension et sa place centrale dans le monde du shopping et du divertissement, en fait un projet stratégique pour Marjane », nous explique-t-on à Marjane

Narjane 🔛

actifs dans la distribution moderne, semblent être allé de soi : ils « entretiennent des rapports très réguliers ».

Sur les effets business de l'installation de Marjane au Morocco Mall, le distributeur garde une certaine prudence, dans la mesure où cette implantation d'un hypermarché dans un très grand centre commercial est une première au Maroc.

Concernant l'identité de Marjane Morocco Mall, le groupe lui appliquera son « concept d'hypermarché en privilégiant le confort client », puisque « ce sera une version encore plus soignée avec



Le projet d'implantation de Carrefour, sur un autre terrain de la corniche - sur le futur site AnfaPlace - n'a pas influé sur la décision de Marjane Holding, assure notre source. « Les deux projets sont effectivement proches d'un point de vue géographique, mais ils ne sont pas comparables. Notre projet a été initié et pensé avant celui d'Anfa Place. »

Le rapprochement entre le groupe de distribution et Aksal, tous deux

un parti prisimportant sur le l'offre et la qualité des produits frais. »

Marjane Morocco Mall va disposer d'une surface de vente de plus de

Quelque 500 personnes travailleront, soit directement, soit indirectement, pour le magasin.

Toujours au chapitre chiffres, le montant d'investissement direct alloué à l'implantation de Marjane au Morocco Mall s'élève à près 50 millions de dirhams.

Des enseignes vedettes

Au moment où nous mettons sous presse, les enseignes de restauration et de métiers de bouche en phase d'implantation au Morocco Mall approchent la vingtaine. A posteriori, les plus animées et/ou les plus engageantes seront vraisemblablement l'américaine Starbucks (café) et l'orientale Rotana Café (café-restaurant). L'avenir le

En attendant, voici quelles seraient, par ordre alphabétique, ces enseignes :



- Burger King
- Domino's Pizza • Second Cup
- Kanoon
- KFC
- Kiotori
- McDonald's
- O'Burger
- Pinkberry
- Planet Sushi

· Rotana Café

- Starbucks
- Sushi Shop Tandori
- Thai Express
- Tiki-Ming
- Vanellis • Venezia Ice

restauration et loisirs ». Pour quel retour escompté? « Les chiffres prévisionnels [de l'affaire] doivent être à la hauteur de l'investissement et du chiffre prévisionnel communiqué par les promoteurs du Centre commer-

cial Morocco Mall », se contente-t-on d'indiquer à MCDF. Ce qui est sûr, c'est que MCDF tire et va continuer de tirer les leçons de l'expérience à almazar (Marrakech). « Notre expérience au sein d'almazar, explique la direction de MCDF, nous

a permis de bien maîtriser nos concepts

V E N E Z I A I C E

sée, il va exploiter un magasin de 140m², plus une mezzanine de 40 m² et une terrasse sous enseigne Venezia Ice. Au deuxième étage, MCDF va exploiter un ensemble de magasins dont la superficie est de plus de 270 m² pour la restauration rapide, en bonne partie asiatique. Il s'agit d'O'Burger, Vanellis, Sushi Shop, Tiki-Ming, Thai Express, Tandori.

L'objectif principal de cette implantation est de « prendre part à ce concept et cuisines du monde commercialisés par notre groupe ; d'avoir l'esprit de collaboration pour la bonne marche du mall; d'avoir une grande expérience au niveau des animations organisées par le centre

Autre certitude : MCDF est en train de créer environ 60 emplois au sein du Morocco Mall.

Au final, le montant global d'investissement alloué à l'implantation « est de 23 millions de dirhams ».

22 ResAgro N°24 - 2011

ResAgro N°24 - 2011 23

Riad Laïssaoui, D.G.A. Carrefour

« Nos rayons ont progressé en moyenne de 11 % grâce à l'évolution de l'assortiment »

La concurrence redouble dans le secteur de la grande distribution. L'ensemble des magasins de la chaîne Label'Vie bascule dans l'enseigne Carrefour Market. Un projet à l'étude depuis 2009. Questions au directeur général adjoint de Carrefour, en charge du Cash & Carry.

Après plusieurs études et la mise en test a effectué un excellent trade magasins pilotes pendant six mois, qu'avez-vous observé de pertinent quant à la mise en œuvre du concept Champion transformé en Carrefour Market dans vos supermarchés au niveau de l'alimentaire

Nos premières observations sont une amélioration palpable du circuit client ainsi

vail en termes de catégorie management, ce qui a permis de compléter une multitude d'unités de besoin. Nous avons ainsi introduit plusieurs produits dits « premiers prix », sous diverses marques - tout en



Des MDD à Carrefour au Maroc aussi.

qu'une amélioration des ventes. Les rayons ont progressé en moyenne de 11 % grâce à l'évolution de l'assortiment avec l'introduction de nouveaux rayons – PVP, électroménager, rôtisserie, traiteur, actualité, etc.

Comment va s'y passer l'introduction de rayons métiers de bouche ? La demande est-elle là ? Et les RH ?

Les premiers résultats sont satisfaisants. La demande est là. Et on arrive à former les ressources humaines notamment grâces aux hypermarchés Carrefour.

Carrefour Market aura un assortiment enrie, de la confiserie. Des détails, en termes de marques, de positionnement...?

Notre direction Etude et Developpement

lançant notre MDD Twimen – par sous-famille, ainsi que plusieurs compléments de gamme sans oublier les produits de niche comme les produits « Bio » et « Kids ». Quelle sera la place des ex-Metro dans la configuration des Carrefour Market?

Les magasins Metro seront Carrefour à Salé. transformés, les uns après les

autres, en l'un des trois concepts suivants : Carrefour, hypermarché classique ; Carrefour Cash & Carry, grossiste comme Metro ; Carrefour Hyper-Cash, nouveau concept de Carrefour formant un mix entre grossiste et détaillant.

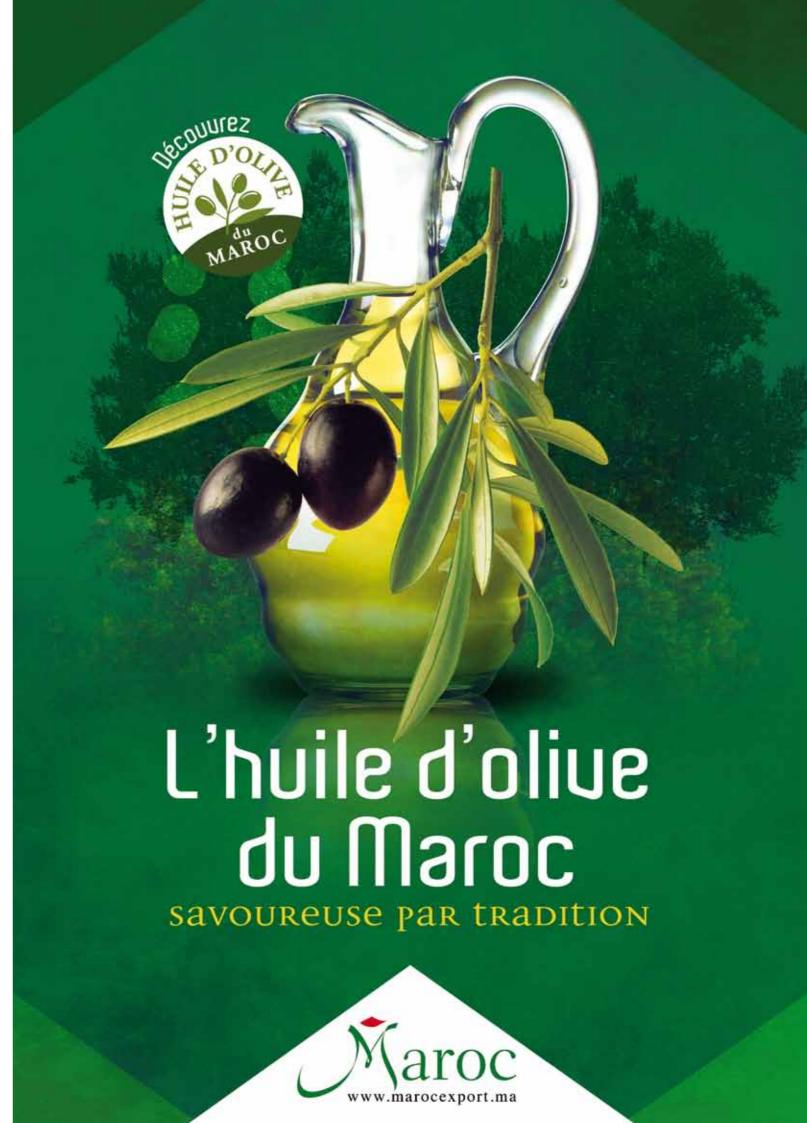
Le choix du concept approprié se fera suite



aux études et aux potentialités de chaque point de ventes.

Le concept Carrefour Market étant réservé au supermarché – un format de proximité. Sous enseigne sera le Carrefour prévu à Casa', sur le site AnfaPlace?

Ce sera un Carrefour Market.



Maroc

Tapenade aux deux olives Fée maison

Purée d'olives inspirée de la recette française de la tapenade (mais sans anchois ni câpre)

Fabricant: Bienvenue au Maroc S.A.R.L.

Composition: olives noires, olives vertes, cumin, persil, ail, paprika, jus de ci-

tron, huile d'olive Poids net: 210 g

Prix de vente : 21,60^{DH}



Marrakech Nectar

Fraises du Maroc Nectar de fraise

Fabricant: Citruma Compositions (fraise du Maroc) : purée de fraise du Maroc (tenir en fruit: 40 % minimum), eau, sucre, arôme de fruits des bois Volume: 1L

Prix de vente : 13,50^{DH}



15 capsules



Complément alimentaire pour enfants actifs de 4 à 12 ans ; à conserver dans un endroit sec

Fabricant: Vitabiotics (G.-B.) Composition: vitamines, minéraux, oméga-3, arôme de citron, framboise, fraise, pommes



Chergui Inane Abricot

Yaourt aromatisé

Fabricant: Les Domaines

agricoles

Composition: lait, sucre, arômes, ferment lactiques

Poids: 110 g

Prix de vente : 1,95DH



Yaourt brassé aux fruits



agricoles

Composition: lait, sucre,

fruits, ferments lactiques

Poids: 110 g Prix de vente : 2,80^{DH}



Brasse

Ghani

Pot de crème dessert

Fabricant: Copag

Composition: caramel: lait

entier, crème, sucre, amidon,

caramel, caraghénane, arômes, colorant naturel, matière grasse : 4,5% MG Variétés: caramel; chocolat

Poids net: 50 g Prix de vente : 1^{DH}



Nectary Citronnade

Boisson au jus de citron

Fabricant: Copag

Composition: pur jus de citron,

eau, sucre, arôme, E211, E224. Poids net: 260g

Prix de vente : 3^{DH}

Monde

Pressade Bio

Première boisson aux fruits plate et aux ingrédients issus de l'agriculture biologique

Fabricant: Britvic France

Composition : eau, jus d'orange à base de concentré, sucre de canne, jus de pomme, à base de concentré Variétés : orange ; tropical ;

pomme, cassis Volume: 1,5 L Prix de vente : 2,49€



Eau de source légère, 10 fois salée que la moyenne des eaux gazeuses disponibles en France

Embouteilleur: Société des eaux minérales d'Ogeu Volume: 125 cl Prix de vente : 0,50€



2 MOIS Financement de vos projets sur

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 »



Corbeille de fruits a Laitière

Sorbet aux fruits, sans colorant ni arôme artificel

Fabricant : Nestlé

Variétés: pêche, abricot; fraise, rhubarbe; mûre,

cassis

Volume: 900 ml Prix de vente : 3,90€



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 productio 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 tracabilité efficace depuis la réception de la matière première jusqu'à l'expédition du produit fini. **Ovodem** est muni d'un laboratoire interne aui aarantit un contrôle riaoureux 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 3651 12 64





Responsable Marchandisage

Définition technique de l'emploi

Dans un supermarché de 10 000 m², on compte généralement de 25.000 à 70.000 références. Comment valoriser les nouveaux produits? Toute une batterie d'outils est utilisée. Aux traditionnelles promotions, régulièrement mises en place pour appâter le chaland s'ajoute l'art de leur mise en scène. Une surface commerciale peut perdre de 10 % à 15 % de sa clientèle si l'espace est mal organisé ; l'activité du responsable Marchandisage (Merchandising en anglais) peut faire varier de 30 à 40 % le chiffre d'affaires d'un rayon! Faire la difd'une marque. Dans le premier cas, il sollicite le service Marketing et encadre le travail du ou des architecte(s), décorateur(s), photographe(s)... pour créer des espaces de vente attirants, y valoriser les produits dont il est responsable afin d'inciter les consommateurs à les acheter. Dans l'autre cas, ses interlocuteurs sont les responsables de la marque et les personnes du magasin où le produit est exposé.

Il est aussi possible que le responsable Marchandisage travaille pour une marque au sein d'un magasin.

Dans une GMS, le responsable Marchandisage doit identifier les besoins des

clients ; s'appuyer sur des études qualitatives et quantitatives pour atteindre ses objectifs ; élaborer une politique de marchandisage ; valoriser le produit pour le rendre « vendeur » ; savoir mettre en scène les produits ; réfléchir aux supports de présentation ; suivre les campagnes menées et les ajuster au besoin.

Voilà qui amène le responsable Marchandisage à s'assurer que l'agencement intérieur du magasin est adéquat, afin de concilier la circulation des clients, des produits (cela peut se traduire par le procédé de la rotation, qui est censé optimiser les ventes du rayon), des salariés, comme des chariots, et

Le responsable Marchandisage s'assure que l'agencement intérieur du magasin est adéquat, afin de concilier la circulation des clients, des produits, etc.

férence, c'est le défi de ce professionnel de la promotion. Un tel salarié travaille pour un distributeur, voire un grand du secteur agroalimentaire.

Pour aider à la réflexion d'une telle profession, la mercatique a édicté une règle. Le responsable du marchandisage doit respecter les « 5 B » : bon emplacement, bon prix, bonne période, bon produit et bonne quantité.

Conditions générales d'exer-

Le responsable Marchandisage exerce auprès soit d'une enseigne de distribution, soit



contribuer ainsi à la meilleure exposition possible des articles dans un espace donné. Pour ce faire, il est en lien avec les chefs de secteur ou chefs de rayon en magasin, négociant de façon serrée, sachant que ces derniers sont, en principe, les seuls décisionnaires, au final.

En accord avec l'image définie par la direction de l'entreprise, il conçoit en amont, entre autres éléments à mettre en place, des décors, de la PLV, des sacs, voire des tenues pour les vendeurs, du mobilier...

Formation/expérience

La plupart des responsables Marchandisage ont une formation bac + 5 de type école de commerce ou faculté d'économie / administration des affaires, notamment parce que le poste requiert de la compétence dans les domaines de la mercatique et de la communication. La fonction nécessite une double approche, qualitative et quantitative. Le quantitatif, c'est toute la partie analytique : il faut connaître parfaitement les magasins et leur clientèle, savoir comment s'articulent leurs



Le qualitatif, c'est la partie créative : les chartes graphiques, les animations en vitrine... Il est difficile de concilier ces deux aspects.

Pour atteindre ses objectifs, ce salarié doit savoir utiliser des logiciels de marchandisage et de géomercatique. Une invention

de l'industrie informatique permet d'élaborer, sur place et en quelques clics, sur son PC portable ou son

PDA, le planogramme d'une implantation de marchandisage optimum dans un linéaire. Il est éventuellement possible d'éditer ce planogramme sur place, devant le chef de rayon.

En vue de rester compétitif, le responsable Marchandisage s'applique à mener une veille technologique et concurrentielle.

Les perspectives d'évolution sont, en termes de poste : chef de produit, chef de marque, responsable category management, directeur Marchandisage.



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 pâtissières
- 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: catification.fr - web: www.cation.fr - Siret 450532239 RCS Evry

Bigoût: un prod uit, deux arômes

Pour toute demande aromatique, il existe des dizaines et aux cibles de goût. Cependant, la fabrication des elle correspond à une demande de plus en plus de possibilités de réponse liées aux produits finis arômes bigoût n'a rien d'innovant. En tout cas, manifeste sur le marché, marocain y compris.

En collaboration avec Metarom UMA

es arômes bigoût présentent un intérêt certain dans un contexte où les consommateurs se tournent vers la découverte de nouveaux goûts et appré-

Macarons Pierre Hermé: réglisse - violette, asperge - huile d'olive, foie gras - chocolat, petits pois - menthe

cient le mélange des genres.

Pour concevoir un arôme bigoût, l'aromaticien doit prendre en compte l'équilibre

des notes aromatiques, afin que chacune de celles-ci puisse être révélée dans le produit fini. L'approche générale consiste à formuler un arôme permettant de perce-

> voir un goût puis l'autre. L'exercice est plus ou moins simple en fonction des notes aromatiques choisies.

Si l'on définit des associations goûts avant des bases de formulation différentes, comme un bigoût fraise - banane, les deux goûts pourront facilement être perçus. La fraise

apportera des notes fruitées et la banane des notes confiserie, tutti frutti ; des profils relativement différents et ainsi simul-

tanément perceptibles. Pour optimiser la perception des deux notes aromatiques, on choisira des profils complémentaires, la banane apportera des notes de têtes grâce à l'acétate d'isoamyle, et on choisira une fraise plus lourde, qui apportera plus de fond avec une note confiturée grâce au maltol. Il en est de même pour des associations fruits et herbes, par exemple melon menthe, où le melon apporte le fruité; et la menthe, la fraîcheur. D'autres associations permettent d'obtenir des profils plus complets, comme par exemple abricot - caramel. L'abricot apportera une attaque fruitée ; et le caramel, une note de fond plus douce et donc plus de longueur en bouche.

Equilibrer le dosage

A contrario, pour les bigoûts associant des saveurs similaires, c'est-à-dire avant des bases de formulation proches, comme fraise - framboise ou mangue - passion, il

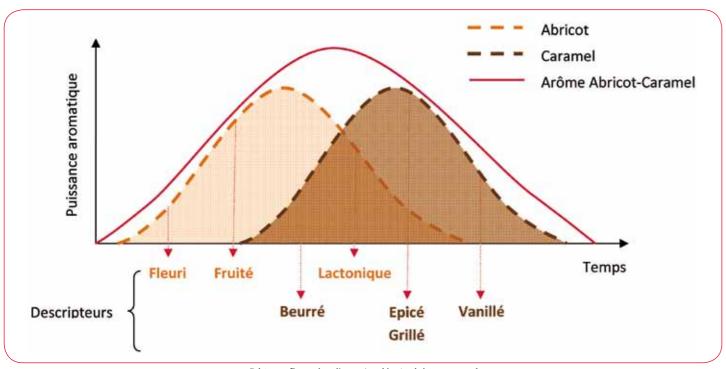


Schéma - Perception d'un arôme bigoût abricot - caramel.

est difficile, d'obtenir un profil permettant de distinguer chacune des notes. Le bigoût est, dans ce cas, souvent perçu comme un arôme fruits rouges ou fruits exotiques.

Dans tous les cas, il faudra ajuster le dosage de chacun des composants afin qu'il y ait un juste équilibre entre les notes aromatiques et que l'un ne gène pas la perception de l'autre. Comme pour tout exercice de formulation aromatique, il est primordial de prendre en compte l'application dans le produit fini. Il est en effet possible que l'un des deux goûts soit plus exhaussé dans la matrice finale ; or la formulation de l'arôme bigoût doit en tenir compte. Les arômes bigoût ouvrent d'autres portes à la création aromatique pour des mélanges classiques, gourmands ou surprenants.

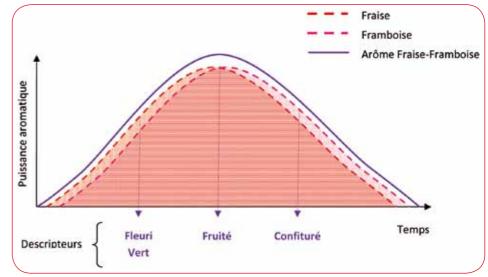


Schéma - Perception d'un arôme bigoût fraise - framboise.



Exemples de bigoût « sucré » : milk-shak mûre - banane [à gauche] ; Carambar Malab fraise - citron, pomme - cassis, etc. /à droite].

Pour optimiser la perception des deux notes aromatiques, on fait appel à des profils complémentaires. epère

Il faut **ajuster le dosage** de chacun des composants afin qu'il y ait un juste équilibre entre les notes aromatiques.

La formulation doit tenir compte du fait que l'un des deux goûts peut être plus **exhaussé** dans la matrice finale.



Tél: 05 22 36 04 16

30 ResAgro N°24 - 2011 ResAgro N°24 - 2011 31

Des appareils pour climatiser utile, économique et « vert »

tourisme. Cela, qu'il s'agisse des salariés ou des clients. Passage en revue de ces secteurs et présentation de quelques produits sur le marché.

ans l'hôtellerie, la restauration, les métiers de bouche, mais aussi dans l'agroalimentaire et la distribution, le recours à la climatisation/ventilation contribue – du moins s'il est bien étudié – à réduire les consommations énergétiques et les coûts d'installation et d'exploitation des bâtiments, en optimisant le confort d'une clientèle exigeante, voire en facilitant la productivité des salariés. Arguments, secteur par secteur...

Dans les *show-rooms*, les *grandes et moyennes* surfaces, le confort des salariés et des clients

augmente. Les aliments et les produits frais sont mieux conservés.

Dans les conserveries, les vapeurs produites s'en vont rapidement ; la température est maintenue à un niveau idéal pour une bonne conservation des aliments.

Dans les *minoteries*, le système évite qu'une sécheresse excessive de l'air ne nuise à la qualité des farines produites.

Dans les boucheries industrielles, l'avantage est la diminution ou la disparition de la perte de poids de la viande due à un excès de chaleur et un manque d'humidité.

Dans les fours de confiserie, c'est l'élimination de la chaleur dégagée par la cuisson, etc. Dans les *restaurants* et *hôtels*, la température devient confortable pour les clients, qui, en outre, n'ont pas à renifler les odeurs en provenance des cuisines. En chais et bar à vin, la température et l'humidité sont alors régulées, et le niveau d'oxygène reste élevé, soit des conditions idéales pour la fermentation et la maturation.

En discothèque, on profite ainsi d'un plus grand confort thermique et de la chasse aux odeurs et à la fumée.

Climatiser et chauffer en CHR en faisant des économies d'énergie

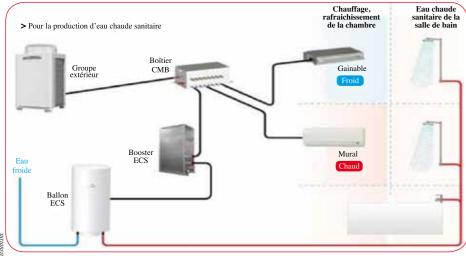


Schéma de principe pour une application à l'hôtellerie.

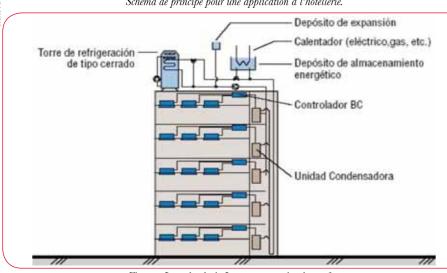


Figure - La technologie Inverter au service du confort.

e module ECS (eau chaude sanitaire) + système R2 constitue une pompe à chaleur (PAC) qui utilise une énergie renouvelable (type PAC air/ eau) pour chauffer son ballon d'eau chaude sanitaire et ainsi réaliser d'importantes économies d'énergie sur ce poste en hôtellerie-restauration.

Il peut être utilisé en appoint (de la même manière qu'un capteur solaire) sur son installation ECS. Avec le City Multi R2 de Mitsubishi, 1 kw d'électricité consommé peut fournir simultanément jusqu'à 4kW de climatisation + 4kW de chauffage.

De même, sa pompe à chaleur permet, au cœur de l'hiver, de récupérer les calories contenues dans l'air extérieur et de les véhiculer dans le lieu à chauffer : et. à la saison chaude, de rejeter, les calories présentes à l'intérieur vers l'extérieur pour climatiser les locaux. La technologie Inverter de Mitsubishi contrôle le système en permanence et adapte la puissance de ce dernier en fonction de la charge thermique présente dans les locaux. Ce pilotage permet d'assurer efficacement la climatisation et le chauffage tout en maintenant au plus bas la consommation d'énergie.

Le système peut passer très facilement en mode ultrasilencieux, réduisant ainsi le niveau sonore de 3 à 5 dBA suivant les

Au Maroc, First Therm distribue les produits Mitsubishi.

Climatiser, chauffer, refroidir, ventiler... autant de façons de rendre le corps plus à l'aise dans les lieux de travail ayant trait de près ou de loin à l'alimentaire et au

Des climatiseurs discrets et silencieux

'Armoire 53 QF7 de Carrier fait partie des solutions de climatisation dans le contexte de locaux commerciaux notamment.

Son système comprend un évaporateur et un condenseur à ailettes persiennes et tubes rainurés. Le balayage d'air est

automatique et fonctionne de haut en bas. Ce qui permet de choisir selon la configuration et l'aménagement de la pièce la meilleure diffusion de l'air.

La télécommande sans fil incorpore les dernières innovations technologiques.

Un microprocesseur à haute performance commande précisément les réglages de température et de minuterie.

L'unité intérieure est équipée de filtre antibactérien pour éliminer la poussière et le pollen.

La Cassette 53QC de Carrier est l'une des solutions en vue pour une application qui requiert une installation en plafonnier.

Ce produit assure une distribution uniforme de l'air, avec une qualité d'air dans le milieu climatisé ainsi qu'un fonctionnement silencieux. Le balayage d'air

permet de choisir selon la configuration et l'aménagement de la pièce la meilleure diffusion de l'air.

Le balayage d'air haut/bas est automatique, ce qui permet de choisir, selon la configuration et l'aménagement de la pièce, la meilleure diffusion

L'appareil mémorise les paramètres utilisateur favoris et faciles à récupérer.

de l'air.

La partie filtres antibactériens comporte en option un filtre à charbon actif et un filtre photocaantibactériens. La Vertu Split Mural est présentée par Carrier comme étant la meilleure solution écologique pour une application qui demande une simple installation murale



53VMC-H, selon Carrier, offre un confort optimal ainsi qu'un rendement énergétique élevé. Elle est stylée, de faible épaisseur et est installable en position murale ou en plafonnière. Le balayage d'air est automatique et fonctionne de haut en bas. Ce

qui permet de choisir selon la configuration et l'aménagement de la pièce la meilleure diffusion de l'air. L'installation est rapide, souple et facile. En ouvrant simplement la grille, on accède immédiatement aux composants. Les bran-

chements frigorifuges également.

L'entretien rapide et aisé. En ouvrant simplement la grille, on accède immédiatement aux composants. Filtres à air aisément amovibles.

L'unité intérieure est équipée des filtres

assurant, de façon très silencieuse, une distribution uniforme et une haute qualité de l'air dans l'espace climatisé. Ainsi, l'ioniseur AirLife standard délivre des millions d'ions négatifs pour rafraîchir

l'air, tuer les germes et ôter la poussière. L'équipement, de petite dimension, comprend une télécommande infrarouge, intelligente et ergonomique.

Redémarrage automatique avec fonction



de mémoire de sauvegarde.

Délai de 3 minutes pour le compresseur. Fonction Turbo pour accélérer le refroidissement dans un temps plus court.

Au Maroc, Ventec distribue les produits de Carrier.

32 ResAgro N°24 - 2011 ResAgro N°24 - 2011 33

ESAGR(MAGAZINE DES DÉCIDEURS

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

E PARTIENAIRE QUI VOUS EMMENE PARTOUT



>> La technique du refroidissement à évaporation

Les refroidisseurs à évaporation sont à la fois puissants, écologiques et



écnomiques, au service des secteurs manufacturiers, des industries de transformation (alimentation, notamment), des locaux commerciaux... Au Maroc, Hachani propose de tels appareils, estampillés à 45° C; hygrométrie ambiante ≤ 85 %

'est l'une des technologies les « Munters ». Ces équipements sont dotés plus récentes dans le domaine. de panneaux évaporatifs à haut rendement, à travers lesquels l'air est envoyé par un ventilateur.

> De l'eau entraînée par une pompe circule de haut en bas dans les panneaux évaporatifs. Si l'air est très chargé en poussières ou autres impuretés, on peut ajouter un filtre supplémentaire pour protéger ces panneaux. Le passage de l'air provoque l'échauffement de l'eau, laquelle s'évapore, refroidissant l'air. L'appoint en eau se fait automatiquement lorsque le remplissage du réservoir est inférieur au niveau mini-

mum. Pour des performances optimales, il faut prévoir une ventilation adaptée dans la zone à refroidir.

L'utilisation d'une eau très dure ou très douce peut réduire la durée de vie utile de l'élément refroidisseur et nécessiter des entretiens plus fréquents.

ment recommandées sont les

suivantes : température ambiante de 18



Lieu/domaine d'application	Exemples de renouvellements d'air/h
Fours	20 - 25
Restaurants	18 - 22
Bars et cafés	18 - 22
Bars à vin	18 - 22
Discothèques et pubs	25 - 29
Industrie du plastique	30 - 35
Industrie manufacturière	18 - 22

Les conditions de fonctionne- Tableau - Des exemples-type de renouvellement d'air pour certaines applications.

; pression atmosphérique de 860 à 1.060 mbar ; température de l'eau ≤ 45° C ; pression hydraulique de 1,5 à 6 bar.

Quid du brumisateur?

En terrasse, sous un soleil de plomb, le brumisateur est une solution pour améliorer considérablement le confort des clients et de l'équipe de travail. Cepen- et désodoridant, cet appareil recèle un procédé dif-stimulation férent de celui du climatiseur/ ventilateur.

Le brumisateur expulse de l'eau au travers de buses formant un brouillard extrêmement fin et léger, et ce, grâce à des pompes de pressurisation particulièrement silencieuses. Sous l'effet de l'importante différence de pression entre le milieu liquide et l'air, les molécules d'eau « explosent » en atteignant la surface. Ces microgouttes d'eau se mélangent instantanément à l'air, formant un rideau thermique qui apporte de la fraîcheur – sans pour autant mouiller –, faisant ainsi baisser la température.

Variante, le brumisateur haute pression (HP) ajoute aux caractéristiques susdésignées la chute de l'électricité statique, l'éloignement de la poussière en suspension dans l'air, les aspects désinfectant

sant, la

pousse des végétaux... Bref, une manière écologique et économique de faire baisser la température de presque 10° C.

En outre, le brumisateur HP n'est pas une solution réservée aux CHR et à leurs terrasses. Dans l'agro-industrie, il sert

> aussi bien à assainir les espaces surchauffés et saturés en particules qu'à mieux conserver les légumes, les fruits et à contribuer à leur croissance.

> Enfin, l'aérobrumisation permet d'assurer des opérations indispensables

dans les commerces alimentaires (restaurants de collectivité, poissonneries, traiteurs...) Cette technique est adéquate pour les locaux sensibles et tous les lieux où les contraintes d'hygiène s'imposent et où les risques liés à une contamination www.resagro.com

sont élevés : salles de conditionnement, de découpe de viande, chambres froides, locaux de stockage, etc.

Hygiène et sécurité alimenta ire en restauration collective

Prévention des toxi-infections alimentaires, hygiène du personnel et des locaux

sont quelques uns des éléments-clé de la sécurité sanitaires des aliments et de la sûreté environnementale dans l'activité de restauration colle ctive. Passage en revue de quelques aspects importants.

Autocontrôles

La mise en place d'autocontrôles est un élément clé du système de maîtrise des risques sanitaires dans l'alimentation et la restauration. De tels contrôles sont effectués par l'exécutant, à l'initiative et à la charge de l'exploitant ou du gestionnaire. La périodicité des autocontrôles est définie en fonction de l'aspect du nettoyage).

des activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments. Ces autocontrôles peuvent concerner les aspects microbiologiques (analyse des aliments ou surfaces), mais également les températures (enceintes ou aliments), l'hygiène du personnel ou le respect des procédures préétablies (exemple : contrôle visuel

Thèmes des autocontrôles	Les moyens	
Organisation générale		
Zonage	Schéma structurel et fonctionnel	
Audit structurel et fonctionnel annuel	Laboratoire conseil et/ou effectué en interne sur une fiche	
Les personnels		
Suivi des visites médicales	Fréquence respectée : fiche de suivi	
Déclaration d'aptitude	visite médicale	
Formation continue	Registre d'archivage	
Tenue et hygiène corporelle	Contrôles visuels	
Les denrées alimentaires		
Réception des livraisons (température, DLC, DLUO)	Thermomètre à sonde ou laser, contrôle visuel, fiche d'enregistrement, fiche de non conformité	
Stockage (température, DLC)	Thermomètre, contrôle visuel, fiche d'enregistrement	
Manipulation, transformation, distribution (température, DLC, aspect)	Thermomètre, contrôle visuel, fiche d'enregistrement	
Etiquetage des denrées alimentaires	Contrôle visuel, archivage	
Analyse bactériologique	Prélèvement Boite de pétri (Laboratoire conseil et/ou effectué en interne)	
Qualité des bains de friture.	Testeur d'huile (tests chimique, bandelettes) effectué en interne	
Analyse d'eau	Mairie, Laboratoire conseil	
Entretien et maintenance		
Nettoyage et désinfection	Contrôle visuel, contrôle d'enregistrement	
Analyse bactériologique de surface	Lames de surfaces, films gélifiés de surface, écouvillonnages (laboratoire conseil et/ou effectué en interne)	
Lutte contre les nuisibles	Contrôle visuel, enregistrement des opérations et d'un plan de lutte	
Fonctionnement des équipements	Contrôle visuel, enregistrement des interventions et d'un plan de maintenance (exemple : chambre froide, extraction, bac à graisse, appareil gaz)	

Tableau - Quelques thèmes d'autocontrôles.



Ventilation

Les installations doivent permettre le maintien de l'état de propreté et réduire la condensation, empêcher le développement de moisissures et le déversement de particules sur les denrées

ou les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les denrées. L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson.

« Avoir une démarche sanitaire n'est pas un "coût" pour Sodexo »

Soumaya Nadiri, chef de département Qualité, Hygiène & Sécurité alimentaire, à Sodexo Maroc, détaille les mesures de sécurité sanitaire qu'elle applique à la restauration collective.

À l'heure où la sécurité sanitaire des aliments fait partie des chantiers lancés par les pouvoirs publics, comment se positionne Sodexo?

À Sodexo Maroc, cela fait six ans environ que l'on met en œuvre une démarche hygiène et sécurité alimentaire. Nous ne

l'avons jamais pensée comme étant une « dépense ».

Cette démarche est basée sur la mise en place et la formation de l'ensemble des collaborateurs opérationnels aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire. Et ce, à travers la maîtrise de la qualité des produits, du contrôle durant tout le process de production - de la réception à l'assiette du convive - et via des procédures claires et incontournables, concernant la réception, la manipulation, le stockage, la transformation et des outils de contrôle interne et externe.

À l'origine de toxi-infections, d'indigestions carabinées, etc., le déficit de sécurité sanitaire dans la restauration hors domicile résulte en bonne partie d'un problème de rapport à l'hygiène. Comment Sodexo prend-elle à bras-le-corps ce problème?

Toute notre démarche a pour objectif de prévenir et de réduire les risques de toxi-infection.

Cela commence par un système de ré- la réception des marchandises, de lavage férencement de fournisseurs des denrées alimentaires par le département Achats, qui opère, conjointement avec le département Hygiène, des audits annuels desdits fournisseurs.

Ces derniers sont évalués, et leurs étapes de préparation, auditées avant d'être in-



clus parmi les fournisseurs référencés. Notre objectif étant d'aider nos partenaires fournisseurs à investir dans la qualité, afin d'avoir une relation pérenne et des produits sains pour nos convives. Viennent ensuite les bonnes pratiques d'hygiène mises en place sur l'ensemble de nos exploitations.

Il s'agit de procédures et règles incontournables en matière de contrôle lors de Propos recueillis par D. C.

des mains à fréquence définie, de désinfection des fruits et légumes, de plan et de suivi de nettoyage, de maîtrise des conditions de stockage, etc.

Le respect de ces bonnes pratiques est suivi par une équipe Hygiène & Sécurité alimentaire – de 5 personnes – dédiée dont

> les missions sont bien déterminées. N'oublions pas les contrôles microbiologiques réguliers menés par des cabinets externes et dont les résultats d'analyse nous permettent de suivre l'impact de ces formations et de mettre sur pied des actions s'il s'avère être nécessaire de rectifier le tir.

Bien entendu, des outils de communication sont mis en place sur nos exploitations afin de rappeler ces bonnes pratiques : vidéos pour support de formation, affiches...

Néanmoins, dans le cas d'une suspicion d'une toxi-infection, une procédure de gestion de crise est immédiatement déclenchée. Une enquête est menée par le

département Hygiène et Sécurité alimentaire, à l'aide notamment des plats témoins qui sont des échantillons quotidiennement prélevés pour tout repas servi aux convives.

De même, on vérifie scrupuleusement les données relatives aux matières premières - tracabilité -, aux conditions de stockage et de préparation des

Cahier technique HQSE

>> Risques microbiologiques

Les microorganismes constituent le principal responsable des toxi-infections alimentaires collectives.La lutte contre la présence de ces microorganismes dans l'alimentation, passe par différents niveaux de prévention.

D'abord, la maîtrise des contaminations (qui peuvent être

provoquées par les denrées alimentaires entre elles, les personnels, les méthodes de travail, les surfaces et les matériels, l'environnement de travail). Ensuite, la maîtrise de leur multiplication (respect du couple temps/température).

Enfin, la maîtrise de leur survie (efficacité des désinfections, cuisson suffisante).

Micro organismes	Salmonella enteritidis	Staphylococcus aureus	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	Clostridium botulinium	Listeria monocytogenes	Escherichia coli O157H7
Température de développement	De 5 à 65° C	De 6,5 à 65° C	De 5 à 80° C	De 5 à 55° C	De 14 à 37° C	De 2 à 65° C	De 7 à 70° C
Températures de destruction	70° C pendant 20 s	65° C	80° C	55° C	80° C	65° C pendant 15 à 20 min	70° C
Denrées contaminées	Œufs, viandes	Produits composés salades, viandes, pâtisseries, œufs, lait	Viandes en sauce, produits sous vide	Riz, légumineuses, lait, crème, viande	plats cuisinés, Charcuteries, conserves	Fromages, charcu- teries, crudités	Steaks hachés, Lait cru, fromage au lait cru
Maladie	Salmonellose	Entérite staphilococcique	Diarrhée à Clostridium perfringens	Intoxication à bacillus cereus	Botulisme	Listériose	Syndromediarrhéique, urémique et hémolitique
Symptômes	Vomissements, fièvre, diarrhée	Vomissements, diarrhée, pas de fièvre	Diarrhée et ballonnement	Vomissements, crampes abdominales et diarrhée	Paralysie	Syndrome grippal, septicémie, méningite, avortement	Diarrhée hémorragiques, symptomes nerveux, cécité
Délai d'apparition des symptômes	10 à 24 heures	30 min à 5 heures	5 à 12 heures	30 min à 16 heures	12 à 36 heures	15 à 30 jours	3 à 5 jours

Tableau - Les principaux risques microbiologiques.

Risques physiques

Les corps étrangers présents dans l'alimentation peuvent être parfois responsables de déchirures ou de perforations au niveau du tube digestif, de la bouche, de la gorge, de l'œsophage ou de l'estomac.On distingue deux origines essentielle de ces corps étrangers : les corps étrangers extrinsèques (exemples : débris de verre, matière plastique, insectes, cheveux) et des corps étrangers naturels (exemples : os, arêtes). Dans tous les cas, les contrôles visuels sont incontournables pour limiter la présence de tout corps étrangers dans l'alimentation.

Risques	Causes	Mesures préventives
	Corps étrangers naturels	Choix de produits dépourvus de risques :
		Viandes dépourvus de risques
	Os, arêtes	Catégorie de poisson
Matières premières		Espèce de poisson
	Corps étrangers extrinsèques	Contrôle au prétraitement :
	Verre, pierre, métal, plastique	Déboîtage
		Déconditionnement
Main d'œuvre	Cheveux	Port de la coiffe
	Bagues	Retrait systématique
	Pansements	Port de gant, de doigtier
	Opérations préliminaires et finales :	
	Déboîtage (limaille)	
	Déconditionnement	Maintenance du matériel
Manipulation matériel	Hachage	
·	Conditionnement	Contrôle des opérations à risques
	(principalement en cuisine centrale)	
	Vaisselle ébréchée	Elimination des ustensiles usagés
Locaux	Insectes : Ouverture directe sur l'extérieur ou sur de	Présence de sas
	lieux contaminés	Présence d'écran (moustiquaire)
	Absence de lutte préventive	Plan de lutte

Tableau - Causes et prévention des risques physiques

Coopération halieutique : accord maroco-subsaharien

Circulaire n° 5275/221

Objet : Accord de siège entre le gouvernement du Royaume du Maroc et la Conférence ministérielle sur la coopération halieutique entre les États africains de l'océan Atlantique (Comhafat).

Par lettre n° 1585 du 16 mai 2011, le ministre des Affaires étrangères et de la Coopération a communiqué à cette Administration une copie de l'Accord de siège signé à El-Jadida le 24 octobre 2009 entre le gouvernement du Royaume du Maroc et la Conférence ministérielle sur la coopération halieutique entre les États africains de l'océan Atlantique (Comhafat).

Par ailleurs, il est à signaler que la loi n° 02-10, portant approbation quant au principe de ratification de cet accord, a été publiée au Bulletin officiel n° 5900 du 10 moharrem 1432 (16 décembre 2010) L'accord prévoit l'établissement à Rabat du siège de ladite conférence et définit des privilèges et immunités.

En vertu de l'article 23, cet article s'appliquera provisoirement à la date de sa signature et entrera en vigueur définitivement à partir de la date de notification à la Comhafat de son acceptation par le gouvernement du Maroc.

Au plan douanier, les dispositions de cet accord prévoient les privilèges et facilités suivants à accorder au vu d'un bon de franchise délivré par le ministère des Affaires et de la Coopération:

- 1. La Comhafat sera exonérée des droits de douane pour l'importation de tout article nécessaire à l'exercice de sa fonction au Maroc (articles 8 et 12 de l'accord). Cette exonération concernera en particulier:
- toute fourniture :
- tout bien, matériel ou immatériel ;
- toute information quel qu'en soit le support (document, imprimé ou audiovisuel, bandes et disquette magnétiques, etc.).
- **2**. Les véhicules importés par la Comhafat pour ses propres besoins bénéficiaires du régime de l'admission temporaire avec immatriculation dans la série provisoire
- « Organisation internationale » (OI);
- **3**. Les biens, que la Comhafat a acquis ou importés et auxquels s'appliquent les exemptions mentionnées à l'article 8, ne peuvent être données, ni vendus, ni prêtés, ni loués, ni cédés de toute autre manière, sauf à des conditions acceptées à

l'avance par le gouvernement;

- **4**. Concernant le personnel étranger ainsi que les experts non marocains de la Comhafat, à l'exception de ceux qui ont le statut de résident permanent au Maroc, les articles 14 et 15 de l'accord disposent que le gouvernement garantira et facilitera ce qui suit :
- l'importation en franchise des droits du mobilier et des effets personnels, confortement à la légalisation nationale en vigueur :
- toute cession, même à titre gracieux, des effets et objet admis dans ce cadre reste subordonnée à l'autorisation préalable de l'Administration des Douanes et Impôts indirects;
- l'admission temporaire pour la durée affectation de leur véhicule personnel au Maroc, avec immatriculation dans la série provisoire « Organisation internationale » (O.I.), d'un véhicule personnel à raison d'un véhicule par famille, sous réserve de la présentation d'une autorisation délivrée par le ministre des Affaires étrangères et de la Coopération.

Toute difficulté qui surgirait à l'occasion de l'exécution de ces dispositions doit être signalée à l'Administration centrale sous le timbre de la présente.



Le petit-déjeuner et ses atouts

Souvent négligé, le petit-déjeuner est un repas nécessaire à un bon démarrage de la journée. Il est même censé fournir 20 % des besoins nutritionnels journaliers. Par ailleurs, le fait de prendre son petit-déjeuner rend moins enclin à prendre du poids.

Par Linda Belabed, doctoresse ès sciences de la nutrition, Nestlé Maghreb

e dimanche, c'est son jour de gloire. Une table soigneusement dressée, une corbeille de pains variés, un éventail de céréales, des boissons froides et chaudes... Le petit-déjeuner est dégusté à sa juste valeur. Pourtant quand arrive le lundi, on se contente d'une tasse de café et parfois même, on sort attaquer la journée le ventre vide. Réveil à la vavite, manque de temps ou d'appétit, stress du travail, chacun a ses raisons pour faire l'impasse sur ce repas, pourtant si impor-

Le sommeil n'est pas de tout repos pour notre organisme qui jongle entre les besoins du système digestif, du cerveau, du cœur, des poumons... Au réveil, il a déjà beaucoup dépensé.

Il a donc besoin d'un nouveau stock d'énergie pour aborder la journée avec to-



nus. Le petit-déjeuner, qui est censé fournir 20 % des besoins nutritionnels journaliers, est incontournable. Avec, en prime, un moyen d'éviter le fameux coup de pompe de 11h, si propice au grignotage.

Le petit-déjeuner équilibré

Un petit-déjeuner équilibré fournit vitalité

et énergie. Le trio gagnant est composé d'un produit laitier, d'un produit céréalier (pains, céréales petit-déjeuner...) et d'une boisson chaude. En bonus, un fruit riche en fibres complète le petit-déjeuner idéal.

J'M le lait!

Il est important de consommer des proau réveil ou qui rechignent duits laitiers chaque jour et à tout à prendre le petitâge. Le petit-déjeuner est déjeuner, on un moment propice à la fait preuve consommation de lait, soit accompagné de café ou de chocolat en poudre ou mélangé à des céréales. Le lait apdes porte protéines, calcium, de la vitamine D et autres minéraux nécessaires à la croissance, à la solidité osseuse et à la santé des dents. Le lait particulièrement important pendant la croissance de l'enfant et de l'adolescent et pour s'assurer un bon capital osseux. Pour encourager les des pailles avec enfants à boire du lait, vous pouvez ajouservir leurs boissons dans des verres ter du chocolat en poudre, ou l'accompaà l'effigie de leur dessin animé prégner de céréales. féré... Ludique et amusant, le petit-déjeuner sera plus facilement dégusté.

Céréales complètes

La céréale complète, contrairement à son homologue raffiné, est une céréale plus riche en fibres, en vitamines et en minéraux car elle a gardé son enveloppe ex erne (le son).

Les fibres favorisent la satiété, et améliorent le transit intestinal.

Motiver ses enfants

Créer le rituel du petit-déjeuner incitera les enfants à adopter ce comportement santé. Ainsi, préparer la table du petitdéjeuner et s'y retrouver ne serait-ce que pour un petit quart d'heure est essentiel. Pour les enfants qui manquent d'appétit

> d'imagination tartines confileur faire colorées,

Le café sous l'angle de la nutrition

Le café est une boisson populaire reconnue depuis longtemps comme un bon stimulant du corps et de l'activité cérébrale grâce à la caféine qu'il contient.

De nombreuses études scientifiques ont montré que le café améliore la performance mentale et la concentration, qu'il améliore aussi la performance physique et réduit la sensation de fatigue. Le café peut agir aussi favorablement dans la régulation de la prise de poids grâce à son effet satiétogène. Enfin, le café est naturellement riche en antioxydants, lesquels jouent un rôle dans la protection cellulaire vis-à-vis des radicaux libres.

Le saviez-vous?

Les personnes qui prennent leur petit-déjeuner ont tendance à avoir une alimentation plus saine, plus équilibrée, à avoir une meilleure activité cérébrale, à être moins enclin à prendre du poids.



Repères

- Un petit-déjeuner nutritionnel est composé au **minimum** d'un produit laitier, d'un produit céréalier et d'une boisson chaude.
- Ce repas est un moment propice à la consommation d'un **produit laitier**, utile à la croissance de l'individu.
- La prise de **café** améliore la performance mentale et la concentriion, réduit la sensation de fatigue.





EUROGERM MAROC - 22 rue Ibnou Koutia - Lot. Att Taoufik - ZI Oukacha - Ain Sebaa - 20250 CASABLANCA - MAROC Tél. +212 (0)5 22 35 18 71 - Fax +212 (0)5 35 19 62 - E-mail : info@eurogerm-maroc.com www.EUROGERM.com

Pixie Nespresso

Pixie est conçue pour monter à température en 25 secondes chrono'. Elle bénéficie d'un système de chauffe thermobloc rapide et d'un circuit d'eau optimisé.

C'est un appareil peu énergivore, puisqu'il s'éteint après 9 minutes d'inactivité, ce qui fait d'elle l'un des machines les plus économes de sa catégorie.

Pixie est intuitive, dans la mesure où elle est dotée d'un style d'alerte intelligent qui prévient lorsque le niveau d'eau du réservoir est au plus bas. De plus, l'équipement comprend un système respectivement d'alerte par infrarouges et de détection du niveau d'eau par fibres optiques.

Sur la forme, cette machine est ergonomique, grâce à un format miniature.



Le volume est en effet le suivant : 111 mm x 235 mm x 326 mm. Le support de tasses est adaptable aux variantes espresso, lungo, latte. Le rangement est pratique grâce au câble.

Côté design, Pixie affiche des formes ludiques, des couleurs électriques, des finitions soignées. Trois coloris sont disponibles: bleu indigo, rouge électrique,

La poignée est en en acier ;

neaux latéraux, en aluminium.

Saeco Xelsis

Saeco Xelsis revendique une extrême facilité d'emploi et un design harmonieux. Ce dernier repose sur l'union d'acier inox et chrome, alliée au noir métallisé total du corps de la machine. Le matériau de la chaudière est lui-même en acier inoxydable.

Concernant l'usage, il est possible de personnaliser les boissons avec une seule touche. Le grand visuel en couleur pratique et intuitif prévoit la fonction One Touch pour le moussage automatique du lait, avec programmation pour beaucoup/peu de mousse de lait. Le programme de nettoyage

la fonction moussage un lavage et rinçage automatique.

D'un poids de 13 kg, le Xelsis Noir Focus présente une interface utilisateur afficheur TFT en couleur et multi-utilisateur. Il comporte également cône pour toute de moulu, deux chau-

du circuit du lait offre à la coupure de dières – dont une permettant de générer

de la vapeur par chauffage rapide -, un distributeur de café télescopique.

La hauteur de tasse est réglable, et le contrôle de la volumétrie du café est programmable.

La capacité du réservoir à café en grains est de 350 g.

L'alimentation de chaudière (tension) est de 1300 W / 230 V.

Dimensions de la machine : largeur de 280 mm; profondeur de 420 mm; largeur de 370 mm.

ACE 010 ix Whirlpool

À travers ACE 010 ix, Whirlpool cible les grands amateurs d'expresso. Suédoise, cette machine à expresso est encastrable,

équipée d'un système de chauffe thermobloc, permettant d'obtenir une montée en température rapide et constante, pour un café chaud dès les premières secondes.

En outre, en vue d'une préparation simplifiée de l'expresso, le système ESE garantit un goût constant, une utilisation aisée et propre, avec porte-filtre spécial dosette, en sus d'une liberté de choix (dosette ou café moulu).

La buse vapeur est censée optimiser le goût du café obtenu.

L'inox sans trace de cette machine per-



lité ainsi que de minimiser les traces de Le nombre de tasses préparées est

met un entretien et un nettoyage faci-

d'un ou de deux.

La capacité du réservoir est d'un litre et demi (amovible).

Ses dimensions hors tout (HxLxP) sont 38,2 x 59,5 x 28,5 cm. Ses dimensions d'encastrement (HxLxP) sont 36,2 x 56 x 30 cm.

Le poids est de 9,8 kg.

La puissance s'élève à 1.100 Watts L'alimentation et la prise sont à 220/230 volts.



Cahier technique Équipements

Imprimantes de marquage A110 et A220 GP

La société Domino Printing Sciences plc, connue pour ses technologies en matière de marquage et de traçabilité destinées à l'agroalimentaire notamment, vient de mettre sur le marché de nouvelles variantes de la gamme Série A GP : la A120 et la A220. Ces nouveaux modèles intègrent les dernières mises à jour logicielles, la tête d'impression intégrant la technologie Surestart, arrêt démarrage entièrement automatique.

La A120 et la A220 simplifient votre quotidien dès que vous appuyez sur le bouton « Démarrage ».

Ces équipements utilisent moins de consommables, tout en conservant tous les atouts et les caractéristiques qui font la réputation de l'imprimante jet d'encre continu (CIJ) la plus vendue au monde. L'imprimante d'entrée de gamme A120 peut satisfaire aux exigences d'une grande diversité d'appli cations courantes nécessitant jusqu'à



un codage monoligne à grande vitesse de 325 m/mn ou cinq lignes de texte, sur la plupart des substrats.

La A120 et la A220 sont

protégées par une armoire robuste IP55 en acier

inoxydable.
Elles maîtrisent les coûts
grâce à un
système d'encre

perfectionné, à un éservoir à la longue durée de vie et à une faible consommation de make-up.

Distribué exclusivement au Maroc par SERIH MAGHREB

TBK Industries, au premier rang de la réfrigération du lait.

trois lignes de codes.

Tandis que l'impri-

mante A220 exerce

TBK industries, leader maghrébin dans le domaine de la réfrigération du lait, spécialisée dans la construction, l'installation et la maintenance du bac réfrigérant à lait.

TBK industries, unité industrielle, fabrique une gamme de bacs de différentes capacités: 500 L, 1050 L, 1250

L, 2000 L, 4000 L.

Robuste, de forme verticale non encombrante, adapté aux conditions climatiques les plus difficiles telles que les périodes de haute chaleur au Maroc, le bac TBK se distingue par :

• Une fabrication aux normes Bequinor $\ensuremath{\mathrm{BQ\text{-}E4.20}}$ équivalente à la norme internationale IDF

- Des garanties de performance
- La fiabilité
- La faible consommation d'énergie
- L'excellent rendement
- L'accessibilité à tout utilisateur... pour un investissement réduit.







Votre satisfaction sur toute la ligne

Un professionalisme pluriel

- Procédés et Automatisations Industriels
- Froid Industriel et Traitement d'air
- Conditionnement/Emballages/Sleeveuses
- Cuveries en Acier Inoxydable
- Marquage/Etiquetage/Solutions de Traçabilité
- Tuyauteries et Accessoires en Acier Inoxydable

L'Unique Interlocuteur pour une Solution Globale à toute Installation Industrielle

Première entreprise nationale dans les études et les réalisations des lignes complètes de process et de conditionnement pour les Industries Agroalimentaire, Pharmaceutique, Cosmétologique et Chimique.



Vitrines murales d'exposition réfrigérées Infrico

Infrico propose, entre autres articles récents pour l'hôtellerie, des vitrines

murales d'exposition réfrigérées. Elles sont en trois versions de température (H1, M1 et M2) et deux profondeurs (S:650 et L:850).

Elles servent à l'exposition et à la vente de produits emballés. Avec des meubles d'exposition de différentes longueurs et une grande gamme d'accessoires, cette unité offre une capacité maximale de mise en réserve dans un espace minimal sur la surface de vente et présente une des consommations énergétiques les plus

réduites du marché.

Ces vitrines comprennent un rideau nocturne manuel, une commande électronique,

un afficheur latéral à double vitrage, dégivrage automatique, une unité de une illumination supérieure LED, un condensation extractible, une

contremarche frontale en méthacrylate, des régulateurs.

Les rangées d'étagères, au nombre de quatre, sont à hauteur et à

inclinaison réglables. Un porte-prix de 40 mm se trouve sur les étagères et en position frontale.

L'évaporation l'eau de dégivrage est automatique.

bleu foncé, blanc.

Optionnel	Gamme de couleurs
• Illumination LED sur les étagères x mètre	BLEU Ral 5017
Kit de miroir intérieur	ROUGE Ral 3018
Module de communication et HACCP	ORANGE Ral 1017
Possibilité de personnalisation	VERT Ral 6018
• Fréquence 60 Hz	BLANC

Unité de filtration UFO 4000

UFO 4000, conçu par le service Re- Le filtre électrostatique tubulaire fonccherche-développement de servibar pour tionne grâce à l'ionisation des partile secteur cafés/hôtels/restaurants, sert à cules en suspension. En même temps la la filtration à haute efficacité de la fumée

générée par les acides, humides de cuisson dans les cuisines industrielles.



conception a corrige tous les défauts ou

incidents que l'équipement électrostatique classique avait pendant des années. UFO 4000 est également applicable à toute utilisation industrielle qui doive conserver des huiles lourdes ou des acides

Du fait de sa conception, cet équipement produit de l'ozone, ayant lui-même un grand succès dans l'élimination des

> Le niveau de rotation d'air est à 4000 mètres cube par heure. La puissance s'élève à 410 watts. UFO 4000 pèse 95 kg. Ses dimensions: 820 x 830 x 935.

Calendrier des salons



CANADA

horeca life BELGIQUE

Salon international de la restauration

Du 02 octobre au 04 octobre 2011

conxemar ESPAGNE

CONXEMAR

pêche congelés.

ALBERTA FOODSERVICE EXPO

Salon du service dans l'alimentation et restauration.

Salon Interactif sur la cuisine comme

Du 06 octobre au 09 Octobre 2011

Du 02 octobre au 03 octobre 2011

à CALGARY

Cuisinez FRANCE

CUISINEZ

Cette ligne modulaire propose plusieurs coloris: rouge, orange, vert foncé,

ALLEMAGNE

HORECA LIFE

à BRUXELLES

Salon des spécialités régionales.

Du 08 octobre au 12 octobre 2011 à COLOGNE

à VIGO

ITALIE

Salon International des produits de la

Du 04 octobre au 06 octobre 2011

Salon des équipements et service pour l'hôtellerie, les bars et les restaurants. Du 09 octobre au 11 octobre 2011

à BIELLA



à PARIS

MAROC

ELECTRICITE & ENERGIE

Salon international électricité éclairage électronique et énergies renouvelables. Du 11 octobre au 15 octobre 2011 à CASABLANCA



FRANCE

CARREFOUR DES FOURNISSEURS **DE L'INDUSTRIE** AGROALIMENTAIRE.

Salon Professionnel réunissant équipementiers, fournisseurs et prestataires de services de l'Industrie Agroalimentaire. du 18 octobre au 20 octobre 2011 à METZ



SIDATTES

Salon international des dattes. Du 27 octobre au 30 octobre 2011 à ARFOUD



PROTEXPO

Salon professionnel de la maitrise des risques.

SIEITA® MAROC

Du 13 octobre au 15 octobre 2011 à CASABLANCA



ITALIE

CIBUS TEC 2011

Salon des process agro-alimentaires et de l'emballage

Du 18 octobre au 21 octobre 2011 à PARME



SIEITA

Salon international de l'eau et de l'irrigation de la région Tadla-Azilal. Du 19 octobre au 22 octobre 2011 à BENI MELLAL



MAROC

POLLUTEC MAROC

Salon international des équipements des services et des technologies de l'environnement.

Du 26 octobre au 29 octobre 2011

à CASABLANCA



EUROPACK-EUROMANUT

Salon de l'emballage et de la manutention. Du 15 novembre au 17 novembre 2011 à LYON.



DJAZAGRO

Salon international de l'agroalimentaire.

Du 23 avril au 26 avril 2012 à ALGER

Pour plus d'information visitez le site web : WWW.resagro.com

Magic Mag, sachet dépliable pour produits se consommant « avec les doigts »

La société GreenDustries a conçu, pour les marchés de l'alimentaire, de la restauration, du tourisme, Magic Bag, un sachet souple dépliable pour frites, nourriture de bouchées et en-cas.

Légèrement ouvert en haut, il permet à l'humidité de s'échapper, alors que le fonds déplié emprisonne la chaleur. Magic Bag conserve donc à la fois la chaleur et le croustillant des aliments. En dépliant le fonds du Magic Bag se forme une belle poche qui tient debout. En outre, il peut être totalement ouvert, formant ainsi une forme d'assiette où l'on peut mettre les condiments.

Magic Bag permet au consommateur de consommer chaud et proprement un aliment qui conservera toutes ses qualités organoleptiques.

En termes d'initiatives économiques, il est parfaitement adapté à l'emballage, en restauration rapide, des produits qui peuvent se consommer « avec les doigts ». A cela s'ajoutent résistance accrue et/ou compacité.

> À l'échelle de l'individu, Magic Bag permet de consommer chaud et garantie l'intégrité de l'aliment.

De l'extérieur se dégagent esthétisme, sensorialité : nouvelle forme, matière, couleur, originalité, modernité, rupture ou détournement de codes, graphisme.

En matière de solutions pour l'environnement, Magic Bag fait figure de sachet original pour sa technologie unique de

pliage d'un complexe papier recyclé + PE. Autre qualités : réduction à la source (poids, volume), écoconception, écorecharge, abaissement du nombre de composants.

Bouchon service antiretour et inviolable LG 40

La société CVP a conçu, à destination des marchés de l'alimentaire, un bouchon verseur antiretour et inviolable, pratique et « vert », pour col de bidon 36/40.

Son anneau déchirable garantit sa « virginité ». Le système « anti-gloups » facilite le versement des produits conditionnés. Son bec verseur antigoutte permet une vidange rapide et efficace.

LG 40 est économique en ce sens qu'il est identique en taille aux bouchons standards, ce qui lui permet de se passer d'une modification ou d'une adaptation des chaînes de production. Il évite aussi le stockage de bidons au col différent.

En termes d'initiatives économiques, le procédé de fabrication de ce bouchon se caractérise par une réduction des coûts d'exploitation et/ou de la création de valeur, mais également modularité, flexibilité, versatilité (changement de formats, cadence adaptée).

À l'échelle de l'individu, LG 40 offre la facilité d'usage et d'utilisation : ouverture-fermeture faciles, préhension, rangement, cuisson dans l'emballage, fonctionnalités pour cibles sensibles, nouvelles fonctionnalités

Au bénéfice de l'environnement, LG 40 a l'avantage d'être produit dans la même matière que le bidon ; il en reste solidaire pendant toute la phase de recyclage. Avec un taux de recyclage de 23 % contre

13 % pour un bouchon classique, notre bouchon affiche un bilan carbone

amélioré, à hauteur de 33 %. Plus largement, LG 40 a pour qualités de moindres impacts environnementaux (analyse du cycle de vie), moins de nocivité; une réduction à la source (poids, volume),

une écoconception, une écorecharge, un abaissement du nombre de composants.



Bouchon LG 40



CASAPACKING Votre CONSEILLER En EMBALLAGE

Ne droisissez plus entre la Qualité et le Prix, offrez vous les deux l

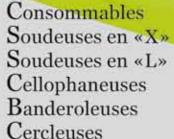






SERVICE APRÈS VENTE

Pour toutes nos machines nous assurons une garantie et un service après vente très réactif.Important stock de pièces détachées (pièces d'usures carte électroniques...)



Trieuses pondérales Scotcheuses Encolleuses Thermoformeuses Fardeleuses

CASAPACKING, detient l'exclusivité au Maroc d'une dizair







Flowpack...

100, Bd Abdellah Ben Yacine Quartier Belvédère, B.P. 20310 - CASABLANCA - Maroc Tél: +212 (0)5 22 44 44 23/24/25 • Fax: +212 (0)522 444 426/(0)520 222 690

E-mail: casapacking@hotmail.com, info@casapacking.com • Site web: www.casapacking.com



Comment on fabrique la mozzarelle à pizza

a fabrication fromagère se distingue par la variabilité de ses ingrédients et l'impact de ses variations sur la qualité des produits obtenus.

Ainsi, la composition du lait varie suivant de nombreux facteurs, et le fromager doit adapter sa recette, en fonction des



périodes de l'année, par exemple. La qualité de la présure dépend de son origine et de son état de conservation. Les ferments sont plus ou moins actifs, et des fabrications successives d'un même fromage demandent des doses ajustées.

Pour toutes ces raisons, notamment, les protocoles ne peuvent pas toujours être suivis tels quels et requièrent, de la part d'un maître-fromager, des ajustements fré-

Parfois, les balises pour décider du début d'une étape ne sont pas toutes réunies en même temps (pH, texture, temps depuis l'emprésurage). Les décisions ne sont pas évidentes.

En somme, un protocole doit être continuellement modifié et adapté aux circons-



Nature du fromage

Le fromage est le produit de trois étapes

Coagulation de la caséine du lait qui forme un caille dont : l'égouttage provoque la séparation plus au moins accentue du sérum caillebotte », qui, sous des conditions contrôlées, développe des



mente, le rendement va augmenter.

La fermeté du gel est fonction de la teneur en caséine et inversement proportionnelle à la teneur en matières grasses.

La maturation chaude consiste à maintenir le lait dans la cuve de coagulation à la température d'emprésurage, pendant 10 à 30 minutes, entre l'ensemencement et

saveurs particulières durant l'affinage.

La diversité du fromage repose sur les mêmes grandes étapes avec la combinaison de plusieurs techniques apparentées.

Traitement du lait

La phase de standardisation consiste à standardiser le lait à hauteur de 3 % de matières grasses, pour avoir le minimum de matières grasses et le maximum d'eau permis. Le pourcentage de matières grasses requis devrait se situer près d'une valeur fixe pour chacun des types de fromage. Si le pourcentage de matières grasses et de caséine (principales protéines du lait) aug-



La pasteurisation est à 76° C / 16 S permet de détruire les bactéries pathogènes du lait et de réduire de plus de 90 % le compte bactériel total. Cependant, ce traitement diminue l'aptitude fromagère du lait à la coagulation présure et peut freiner l'égouttage. Le temps de coagulation est plus long ; le gel, moins ferme ; et le caillé s'égoutte difficilement.

Ensemencement et maturation chaude

l'emprésurage.

Le temps d'attente permet, d'une part, de vérifier l'activité des ferments avant l'ajout de la présure ; d'autre part, de rétablir par-



tiellement les aptitudes du lait à la coagulation qui sont réduits par la réfrigération et la pasteurisation.

Cette étape est caractérisée par l'addition des ferments et l'addition de chlorure de

Le ferment choisi est thermophile (streptococus thermophilus et lactobacillus bulgaricus). Sa température optimale de croissance est de 45° C, il est utilisé dans les produits cuits à haute température de cuisson. Quant à

Coagulation	→ caille
Égouttage	caillebotte
Affinage	fromage

Microschéma - Le process du fromage en trois lignes...

l'ajout de chlorure de calcium, il permet de suppléer à la perte de calcium qui se serait produite durant les traitements ultérieurs. Le calcium doit être ajouté le plus tôt possible de façon à ce que les équilibres chimiques se complètent. On considère généralement qu'il faut 0,03 g/l pour corriger la réfrigération et 0,03 g/l pour corriger la pasteurisation. Une dose excessive en calcium peut provoquer de l'amertume dans la mozzarelle.

Défauts

Mauvaise humidité

Mauvais étirement

après 3 semaines)

Couleur après utilisation

7	
T	

Emprésurage

Il consiste à ajouter au lait une enzyme, la présure, qui permet la coagulation du lait. La dose de présure est mesurée et diluée dans 10 fois son volume d'eau juste avant de l'utiliser, la présure utilisée est une présure simple force, soit 1:10 000.

En collaboration avec Pasta di Luigi

Lors de l'ajout de la présure, il est préférable de brasser énergiquement pendant 1 à 5 minutes afin de bien la diluer dans le lait. Passé ce délai, le lait est laissé au repos jusqu'au décaillage; sinon, le caillé devient granuleux, feuilleté, puisque le caillé qui commence à se former se détruit.

Une fois les ferments et la présure ajoutés, le lait maintenu au repos forme un gel homogène. Ce gel est un réseau constitué de protéines qui englobe et piège la totalité

Il est à souligner que la température du lait dans la cuve est de 37° C (plus ou moins

Le maintien du bassin au repos est nécessaire durant 60 minutes, le moindre choc pouvant conduire à la formation d'un caillé feuilleté.

Décaillage

Il consiste à découper le caillé en cubes, une partie u lactosérum e sépare rapidement du caillé dés qu'il est coupé.

Brassage /cuisson

Barème de pasteurisation;

Souches mal équilibrées;

acidité trop basse au texturisateur;

le fromage est pâle à la cuisson).

température trop basse de texturisation.

quantité de présure ;

Texture finale (fromage ramollissant Débalancement de la culture lactique (trop de

bacilles);

trop d'humidité.

Il est possible d'augmenter l'égouttage en brassant les grains dans le bassin, il faut brasser très lentement au début afin de ne pas casser le caillé, ensuite on augmente graduellement la température du caillé pour atteindre en fin de cuisson 41°C, du-

Causes

temps de coagulation acidité finale et ferments ;

Délactosage (plus le délactosage est intense, plus

rant la cuisson, les grains se contractent et se raffermissent.

Soutirage et passage au moulin

Le caillé est transféré vers une table de finition. Le caillé est mis en repos jusqu'à la fin de l'acidification; on contrôle le pH de



la pâte, l'acidification doit continuer. Le pH visé au final est de 5,9.

La pâte est ensuite travaillée d'une façon mécanique avec de l'eau chaude. à la fin de cette étape, on récupère des blocs de 1 kg de mozzarelle qu'il faut faire refroidir par trempage dans de l'eau froide.

Salage et conditionnement

Par immersion dans une saumure saturée, les blocs seront ensuite mis sous vide, la mozzarelle est un fromage non affiné. L'addition de sel a trois buts : assaisonner le caillé; arrêter l'acidification; contrôler le développement des bactéries pathogènes.

Repères

♦ La **pasteurisation** est à **76° C / 16 S** et permet de détruire les bactéries pathogènes du lait et de réduire **plus de 90 %** du compte bactériel total.

♦ La température du **lait** dans la cuve est de **37° C**.

Tableau - Principaux défauts de fabrication.

Dixit

« Tout [Printemps arabe, attentat de Marrakech, conjoncture économique et Ramadan en plein août] a joué contre nous »

Yassir Zenagui, ministre du Tourisme

Tout sur l'investissement hôtelier en Afrique

La Conférence sur les investissements hôteliers en Afrique (Hotel Investment Conference in Africa) se tient à Casablanca les 26 et 27 septembre prochains. Créé en association avec le Tourism Business Council of South Africa, cet événement devrait réunir les plus grands noms de l'hôtellerie mondiale et les acteurs-clé du tourisme en Afrique. But affiché : certes, promouvoir l'image du Maroc à travers le continent ; mais également initier un nouveau type d'échange Sud/Sud.

Les intervenants plancheront sur le financement (fonds d'investissement, banques...) du secteur touristique dans la région, sur les expériences réussies en matière de planification et d'attraction des investissements en Afrique, avec pour toile de fond l'engouement des grandes enseignes hôtelières à travers le continent.

La rencontre a prévu de présenter les potentialités de ce dernier et se veut être un carrefour d'échange entre investisseurs, grandes chaînes hôtelières et autres acteurs sectoriels.

Parmi les personnalités approchées par les organisateurs figure le ministre du Tourisme Yassir Zenagui.



Démission du président du CRT de Tanger

Mustapha Boucetta a présenté sa démission de son poste de président du Conseil régional du tourisme (CRT) de Tanger-Tétouan. Dans une lettre au wali de la région, le président démissionnaire a précisé qu'il ne peut plus continuer sa mission, faute de moyens financiers, et dénonce par la même occasion le manque d'implication des conseils élus de la région. Le CRT de Tanger-Tétouan survit avec à peine 100.000 DH, selon M. Boucetta.



Marrakech résiste, malgré la conjoncture

Marrakech demeure la capitale du tourisme interne et une destination d'envergure internationale, malgré une accumulation d'événements défavorable à l'essor de l'activité touristique (« Printemps arabes », manifestations au Maroc, attentat au Café Argana). C'est ce qui ressort des chiffres rendus publics en marge d'une récente réunion du Conseil régional du tourisme de Marrakech (CRT) consacrée à la rentrée touristique prévue pour la fin du mois de septembre.

Fin juillet dernier, le nombre des arrivées recensées a été de plus de 930.000 personnes, soit une évolution de + 7 % au niveau des établissements classés et de + 4 % au niveau de l'aéroport Marrakech Menara (plus de millions de passagers). Toutefois, le nombre des nuitées a connu pour la même période un fléchissement de 5 % pour atteindre un volume de plus de 3 millions de nuitées. Par conséquent, le taux d'occupation recule de 3 points pour s'établir à 47 %.

À côté de ce bilan mitigé, la ville fait preuve d'un continuité dans le drainage d'investisseurs pour le secteur de l'hôtellerie et des loisirs, promettant ainsi une extension de sa capacité d'accueil. Fin 2011, Marrakech célébrera l'ouverture de 30 établissements touristiques. Pour 2012 sont attendus neuf hôtels 4-étoiles et deux 5-étoiles, ainsi que 13 maisons d'hôtes dans la médina et ses environs.

Projet d'aquaparc près de Marrakech

La région de Marrakech devrait avoir un nouveau parc aquatique en avril 2012. D'une superficie de 4 ha et situé à 4 km de Marrakech, il est réalisé par le patron de l'hôtel Eden Andalou. Le projet est d'un budget d'investissement de 40 millions de dirhams, dont 30 millions pour l'achat des équipements. L'aquaparc aura une capacité de 4.000 personnes et sera doté de restaurants, de cafés et de boutiques, d'une piscine à vagues. Etc. Une centaine d'emplois vont être générés.

52 ResAgro N°24 - 2011

ENSEMBLE

POUR LA PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Hôtel RAMADA Fès bénéficie du service de collecte des huiles alimentaires usagées de KILIMANJARO ENVIRONNEMENT.

POURQUOI PAS VOUS?



85, Av. des FAR 30000 - Fès • Tél : +212 (0)5 35 94 80 00 • Fax : +212 (0)5 35 94 25 04 E-mail : info@ramadafes.com • Site : www.ramadafes.com

Hôteliers, restaurateurs et cuisiniers!

Vos bénéfices

- Participer à la protection de l'environnement.
- Étre connu comme partenaire de l'environnement au Maroc
- Étre membre de la communauté verte à travers «Eco-geste» au Maroc,

 Attirer des noueaux 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 USAGEE POLLUE 1 MILLION DE LITRES D'EAU 1 YONNE DE BIODIESEL PRODUITE ECONOMISE 2.6 TONNES DE CO2



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

Sofitel soutient l'art, de Marrakech à Fès

Sydney... autant d'adresses Sofitel qui accueillent jusqu'à fin 2011

l'exposition internationale photographique Si la mode m'était contée. Après une expérience couronnée de succès au Sofitel Paris Le Faubourg, la chaîne Sofitel Luxury Hotels s'associe à nouveau à la célèbre galerie parisienne Polka pour présenter à partir du 5 septembre cette exposition unique et intemporelle au Sofitel Marrakech Lounge & Spa. Tel un lien entre les hôtels, une histoire entre les continents. cette exposition conte la mode au travers de l'image bien léchée. Des photographes de renom pour les visages emblématiques des podiums : Derek

Marrakech, Le Caire, Dubaï, Lisbonne, Budapest, Melbourne, Jean-Marie Périer et Gérard Uféras ont immortalisé des moments uniques dans l'univers confidentiel et feutré de la haute couture



Pour rappel, on doit les Rencontres d'art actuel à Maroc Premium, spécialisée dans l'édition de luxe et dans l'événementiel de mode.



Hudson, Cathleen Naundorf, Une toile de Mohamed Kriche, l'un des artistes exposés au Sofitel Palais Jamaï.

CHR EXPO

LE SALON DES PROFESSIONNELS DES CAFES, DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION ET DES COMMERCES



DU 8 AU 1 1 DÉCEMBRE 2011

CASABLANCA: Centre d'Expositions de l'Office des Changes - Route d'El Jadida





Resagro





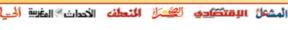




05 22 86 22 24 proxedit@proxedit.com / www.chrexpo.com













POUR LA PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Les restaurants « OSIS » des stations AFRIQUIA bénéficient 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 noueaux 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

LITRE D'HUILE USAGEE POLLUE 1 MILLION DE LITRES D TONNE DE BIODIESEL PRODUITE ECONOMISE 2.6 TONNES DE CO



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

Ateliers culinaires : affluence re cord pour Faim d'épices cet été

L'atelier culinaire, au Maroc, n'est pas une mode, mais il pourrait le devenir à Marrakech, la formule Faim d'épices réussit, en peu de temps, à atteindre sa cible : touristes et étrangers résidants. L'occasion de se pencher sur les ingrédients de ce succès...

D.C.

andis que l'activité d'atelier culinaire est devenue banale en Occident, au point d'être exercée dans les campagnes, elle prend pied lentement - mais sûrement - au Maroc. Favorisée à la fois par la grande ville et par le tourisme, l'atelier culinaire marocain s'épanouit tout particulièrement à Marrakech. Exemple de réussite, Faim d'épices connaît un succès d'affluence record cet été, moins d'un an après son lancement! Pour proposer à la clientèle un apprentissage de tel ou tel aspects de la cuisine et de la gastronomie marocaines, les dirigeants n'ont, après réflexion, pas recruté des professionnelles dont « le profil se rapprocherait des lalla, ces merveilleuses cuisinières marocaines », explique Philippe Duranton, cofondateur. « Nous nous sommes rapidement aperçu, poursuit-il, que nous avions deux défis

Au bout de neuf mois environ, les patrons finissent par dénicher deux pro', trentenaires rompues aux langues et à la pédagogie.

parlant très bien le français, voire une lan-

gue supplémentaire, et, surtout, sachant

expliquer clairement comment cuisiner car,

savoir cuisiner est une chose, mais savoir

l'expliquer en est une autre. »

Mouna Lakhal, en rejoignant Faim d'épices pour dispenser des cours en français et en anglais, quitte son poste de professeur de cuisine au lycée hôtelier de Marrakech. L'autre recrue, Nezha Houzzig, était auparavant cuisinière dans un rivad et apporte sa pierre à l'édifice en espagnol. Quant à leurs employeurs, ils sont également complémentaires. Le chef de cuisine, Philippe Duranton, a un parcours éloquent : ex-directeur de la Restauration du Mansour Eddhabi et du Palais des congrès de Marrakech, et auparavant chef-saucier au Crillon, au Meurisse et à l'Intercontinental (Paris)... Celui qui, en quelque sorte, tient la casquette de gestionnaire, est Michel Pailler. « L'idée de créer Faim d'épices, raconte-t-il, est née lorsque j'ai souhaité venir m'installer au Maroc et que mon associé – et ami depuis 27 ans – et moi recherchions une manière de cumuler nos compétences, sans reproduire ce qui existe déjà en grand nombre à Marrakech. Comme je travaillais, dans mon ancienne vie professionnelle, avec ce qui est, pour moi, aujourd'hui, la référence en matière d'ateliers culinaires, L'Atelier des chefs, j'ai eu l'opportunité de les voir travailler, et nous nous sommes inspirés en partie de leur méthodologie.»

Entre l'éclosion de l'idée et l'ouverture, deux années et demi ont passé. Après la mise en route d'une étude de marché 2008. le projet est finalisé, du moins sur le papier, en 2009. Décision est prise de créer une S.A.R.L., au capital de 10.000 dirhams. La partie construction/travaux est gérée et achevée en 2010.



Mouna Lakhal, Nezha Houzzig, cuisinières.

En dehors du recrutement, la difficulté de mise en œuvre du projet réside dans le fait de trouver l'emplacement adéquat. « Nous avons mis environ 10 mois pour trouver l'endroit idéal, témoigne M. Pailler. Nous ne souhaitions pas nous installer dans la ville, pour des raisons philosophiques mais aussi pour les contraintes budgétaires que cela implique, mais pas trop loin quand même pour ne pas avoir de temps de transport trop long. » Les deux amis - partenaires d'affaires tombent, au hasard de leurs recherches, sur « un propriétaire charmant », qui leur offre « un emplacement idéal » et toute l'aide nécessaire à la construction du bâtiment. Ce dernier, exclusivement voué à l'activité d'atelier culinaire, s'étend sur 300 m2 et s'inscrit dans un paysage pour le moins évocateur : champs d'oliviers, de

Développement durable

« Lors de l'une de nos premières sessions en décembre dernier, se souvient Michel Pailler, nous avons reçu une partie d'une troupe de Broadway animant le réveillon de la Mamounia. Une jeune femme, danseuse, d'environ 35 ans, s'est trouvé en "extase" en descendant du minibus et se trouvant face aux oliviers. Elle m'a bosé la question "Ouel est ce type d'arbre?". Lorsque je lui ai répondu "Des oliviers", elle m'a regardé en souriant et m'a dit "C'est la première fois que j'en vois des vrais!" »

Situés en pleine nature, les locaux de Faim d'épices n'en font pas moins l'objet d'une gestion répondant à des critères de développement durable. « Nous avons utilisé tous les moyens possibles afin de réduire au maximum notre impact sur l'environnement, en remplaçant, notamment, le système de climatisation traditionnel par un système adiabatique, souligne M. Duranton. Cela permet de consommer 15 fois moins d'énergie tout en assurant un confort optimal à notre clientèle. » Aujourd'hui, la grande majorité des clients sont anglo-saxons (70 %). Les Français représentent, paradoxalement, seulement 10 % de ceux et celles qui fréquentent Faim d'épices. La réalité prend ainsi à rebroussepoil les « prévisions » de l'étude de marché quant à la ventilation des nationalités.

Mettre les plats traditionnels à l'heure de la nutrition

Les clients viennent, à hauteur de 50 %, à la suite de réservations directes via le site Internet de Faim d'épices, de sites d'expériences de vacances, de cyberréservation ; à 40 % des riyads de Marrakech ; tandis qu'une tout petite partie de la clientèle,

Repères

- ♦ Concrétisé **fin 2010** à la campagne, le projet Faim d'épices repose sur une étude de marché lancée en **2008**.
- ♦ Contrairement aux estimations préouverture, ce sont non pas des Français mais des Anglo-Saxons qui sont, en grande majorité, attirés.
- Les clients viennent, à hauteur de 50 %, à la suite de **cyberréser**vations via le site Internet de l'atelier culinaire.

donc, provient des hôtels de la cité. « Actuellement, indique le tandem, nous nous adressons uniquement à une clientèle de touristes ou d'étrangers résidants. On remarque que de nombreux responsables de rivads viennent tester notre activité avant de la proposer, le cas échéant, à leurs clients. » Néanmoins, et afin d'amortir les effets saisonniers de l'activité touristique et d'optimiser l'outil de travail, les gérants de Faim d'épices sont en train de finaliser des programmes à l'attention des professionnels. Le premier vise à former les cuisiniers et cuisinières « traditionnels » aux techniques permettant de « cuisiner moins gras et moins sucré ». Le calendrier de l'atelier prévoit par ailleurs des démonstrations de grands chefs réputés et basés à l'étranger. Cela pourrait démarrer avec Frédéric Jounault, « meilleur ouvrier de France » 2011 dans la catégorie « Sculpture sur fruits et légumes ».

En attendant, l'atelier offre un programme qui tourne sur une semaine, avec un plat différent chaque jour et résumant les grand classiques des tajines, le couscous le vendredi et « un grand succès, revisité par notre professeur de cuisine : le tajine de bœuf aux poires et oranges confites... »■



Saveurs des chefs, une expérience pionnière

Saveurs des chefs a fermé dernièrement, dances et à leurs techniques culinaires ». au grand dam de ceux et celles qui, professionnels ou amateurs, aiment (ou ont un programme mensuel de cours pour besoin de) prendre des cours de cuisine, huit personnes maximum. Les thèmes de pâtisserie. L'atelier culinaire casablan- variaient en fonction des saisons et des

cais était l'un des tout premiers au Maroc. Il était situé derrière le lycée Lyautey et était codirigé par le trio Meryem Cherkaoui / Philippe Pesneau / Thierry Bromet, des figures incontournables de la restauration et/ou des métiers de bouche.

pas absolument pas synonyme d'échec entrepreneurial mais plutôt de trop grande difficulté à être suffisamment présent à la fois au réputé restaurant La Maison du gourmet et à Saveurs des chefs. Leur ambition était d'« éveiller la curiosité et (de) sensibiliser aux nouvelles ten-

Pour les amateurs, l'atelier proposait

grandes dates du calendrier. Quant à la cible des professionnels, c'était plutôt à la demande. Beaucoup de conseil et de re cherche appli-

Thierry Bromet, Meryem Cherkaoui, Philippe Pesneau. Les dirigeants-

De source interne, cette fermeture n'est animateurs de Saveurs des chefs ont ainsi créé des recettes pour des pâtisseries, des traiteurs, des restaurants, des chaînes hôtelières et même l'industrie agroalimen-

> Une fois créées, l'atelier avait pour objectif de former les gens à la mise en œuvre

Coup de pouce à la viticulture

Le Maroc viti-vinicole est en pleines vendanges. L'occasion de faire le point sur des pistes de développement que les pouvoirs publics balisent pour les prochaines campagnes. Objectif: améliorer la qualité, la quantité de vin, en ayant l'export en tête.

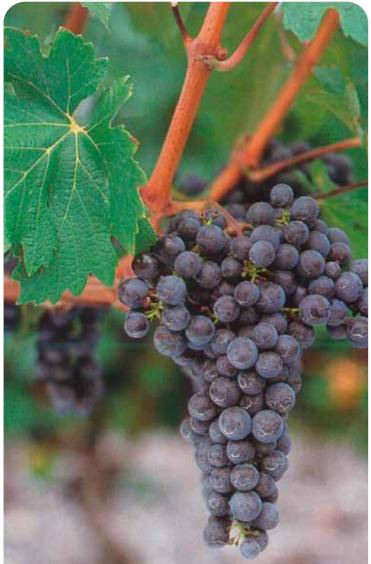
ernièrement, le ministère de l'Agriculture a mis dans les tuyaux une série de projets d'extension des superficies plantées. Il s'agit d'opérations très ciblées, vers des régions traditionnelles de production de ces raisins, sachant que, entre 2007 et 2011, seulement 11.000 hectares ont été rajoutés à la superficie utile et productrice de ce fruit, à l'échelle nationale.

Dans la Chaouia-Ouardigha, c'est une extension de 1.500 hectares qui est prévue par le plan de développement agricole. Cet investissement devrait ainsi porter sur une superficie de 1.500 hectares et être mis à profit de 500 cultivateurs qui s'adonnent actuellement à la culture du blé.

À Chefchaouen, il est question de hausser la production de raisin de 900 tonnes, à travers un programme de développement intégré de l'arboriculture fruitière dans la province. La même initiative vient aussi d'être annoncée en reconduction dans la région de Taza/ Al-Hoceïma/Taounate (pour un budget de plus de 130 millions), avec des ambitions limitées d'augmentation de la



Caves du Ryad du vigneron, à Ben-Slimane



production annuelle de raisin de 120 à 600

tonnes. Objectif commun de ces projets de redéploiement : renforcer la production

Pour l'heure, cette production est esti-

mée annuellement à une movenne de quelque 230.000 tonnes. Un chiffre réparti en 172.000 tonnes de raisin de table

et 58.000 tonnes en vignoble de cuve. Plus de 70 % de la superficie nationale dédiée

à la culture du raisin de table se concentre

dans les régions de Doukkala, Al-Haouz,

nationale en raisins.

Rabat/Salé, Khémisset, Essaouira, notamment. Quant au vignoble de cuve, le gros du potentiel se situe principalement dans les régions d'El-Hajeb, Khémisset, Meknès, Gharb et Moulouiya, soit 80 % de la superficie au niveau national.

Technologies

Dans la région de Ben-Slimane, la superficie dédiée à la viticulture correspond à 2.500 hectares, soit une part de 2,6 % sur le total des zones à productions agricoles, et 5 % de la production nationale. Au-delà de l'accroissement de la production, la modernisation de la filière est aussi à l'ordre du jour. La tutelle entend inciter les producteurs à recourir aux nouvelles technologies, incontournables aujourd'hui pour améliorer la

Or le raisin de table est encore loin de faire des performances à l'export. La quasi-totalité des produits issus du vignoble de cuve est consommée localement. Il se trouve que les raisins marocains connaissent depuis 2007 des difficultés à se faire une place dans le cercle très restreint et fortement concurrentiel des



Vignoble de Meknès.

zones au nord, au sud et à l'est de la Méditerranée. Selon les dernières estimations de la FAO, l'Italie, la France, l'Espagne, la Chine, les États-Unis et la Turquie restent en tête des principaux producteurs de raisins à l'échelle mondiale. Ces pays représentent 56 % de la production mondiale.

elle-même estimée à quelque 69 millions

Les principaux clients traditionnels du Maroc sont l'Allemagne, la Grande-Bretagne et l'Italie. Ces marchés, en état d'essoufflement, posent le problème de la diversification des débouchés commerciaux sur le Vieux Continent (vers les pays de l'Est) et dans le Golfe. Le département ministériel d'Akhannouch table ainsi désormais sur l'incitation des producteurs à recourir aux nouvelles technologies pour améliorer la qualité, la productivité et surtout relever le défi de l'export.

Repères

La Chaouïa-Ouardigha aura une extension de **1.500 ha**.

♦ La production de raisin de

Chefchaouen devra passer à 900 t

♦ La mise à niveau de la région **Taza** Al-Hoceima/Taounate aura un budget de plus 130 millions DH.





Cabinox sarl - La ferme Rouge - Z.I. Aïn Atiq, BP. 70 - Témara - MAROC • Tél : + 212 (0) 537 628 159/0533 866 582 Fax: +212 (0) 537 628 034 • e-mail: contact@jbtfoodtech.ma • site web: www.ibtfoodtech.com

Boissons en quête de goût d'agrumes

La mise au point de nouvelles boissons, jus ou sodas, fait appel aux parfums non a sorti l'arôme mandarine. Auparavant, la marocaine Citruma a mis sur le marché le parfum clémentine. Avec succès, selon les marques respectives.

utilisés jusqu'alors ; ceux d'agrumes en particulier. Au niveau mondial, Schweppes

D.C.

Schweppes Mandarine, un marketing millimétré

O11 a vu Schweppes lancer une variante mandarine de sa boisson. Cela s'inscrit « dans le cadre de notre stratégie de recherche permanente, de l'innovation et du perfectionnement de nos produits », nous explique-t-on chez Schweppes.

affichage, télévision, radio, activation terrain, presse et échantillonnage dans les points de vente.

Grands moyens

pour mettre en œuvre un plan marketing holistique et innovant à l'image de la marque Schweppes : élégante,

Il s'agissait de « déployer les grands moyens

quel est votre

excentrique et avec une pointe d'humour ».

trentenaires de CSP

façon de faire ».

ABC+. Les amateurs de cette

boisson fraîche et pétillante sont

censés « se distinguer par leur confiance

en soi, leur détermination, et leur besoin

constant de progresser tout en imposant leur

cas de Schweppes et comme pour toutes les

marques et nouveautés de la société, plusieurs saveurs ont été testées auprès du consommateur « avant d'en arriver

À travers son positionnement très à la conclusion que le consommateur avait une particulier, la marque Schweppes réelle préférence pour l'arôme mandarine ». cible d'abord les jeunes actifs

Amertume et douceur conjuguées

En effet, avance notre source, « l'amertume de l'agrume et la douceur de la mandarine, combinées à l'effervescence très particulière des produits Schweppes, ont connu un réel succès durant les tests consommateurs ».

Pour le lancement du produit Schweppes Mandarine, la compagnie a misé sur un plan marketing à 360° comportant

nette progression des ventes de la marque, et un réel engouement autour de la campagne marke-

crte show

Cependant, la filiale au royaume.

Très rapidement après le lancement de la nouvelle Schweppes,

la filiale marocaine a « pu remarquer une

ting ». L'objectif serait atteint : « les premiers indicateurs — volume et part de marché – analysés au bout de quatre mois de lancement montrent un réel succès de ce nouveau parfum auprès de nos consommateurcible ».

> Maroc ne communique pas le pourcentage (de la variante mandarine) escompté dans le chiffre d'affaires par rapport au chiffre global et annuel de Schweppes dans le

Marrakech Clémentine, un ancrage marocain

armi les parfums choisis par Citruma en 2011, la clémentine figure en bonne place.

Le choix s'est imposé à Citruma comme une évidence, car la gamme

« Pur jus agrumes Marrakech était réduite, et la société marocaine voulait diversifier cette dernière à travers un parfum autre que l'orange mais appartenant à la famille des agrumes réputés au Maroc et surtout reconnus par les consommateurs comme des fruits sains et riches en vitamines

C. « D'ailleurs, la clémentine marocaine, que ce soit celle du Gharb ou celle de Berkane, est réputée pour son goût et son aspect juteux », commente Farah Hida, Marketing Manager

De plus, poursuit-elle, « les consommateurs marocains sont demandeurs d'innovations et de diversité et, bien sûr, de goût. Or la clémentine répond parfaitement à ces critères. »

La stratégie définie pour le commerce traditionnel a consisté en une mise en place dans les points de vente sélectifs des quartiers de CSP A, car le produit est vendu à 16 dirhams en moyenne, avec des promotions de lancement et de la PLV pour développer la visibilité. Au niveau du circuit moderne, Citruma aorganisé des campagnes de dégustation dans les points de ventes Marjane, Aswak Assalam ou encore Label'Vie, lesquels répondent aux critères



Cette responsable estime que l'acheteur marocain de la cible, consommateur de pur jus, a été réceptif, dans la mesure où « il a eu la possibilité d'élargir son choix et de diversifier sa consommation ». En outre, rares sont les consommateurs qui pressent la mandarine, étant donné son prix et sa taille. Autres arguments mis en avant : « la possibilité de déguster du jus de clémentine hors saison, soit toute l'année ; la praticité, grâce à un emballage Tetrapak qui conserve goûts et vitamines et permet de garder le jus cinq jours après ouverture sans oxydation, comparé à un jus maison ».

Résultat(s) : ce pur jus de clémentine représente, en cette période de commencement, 14 % du chiffre d'affaires de la gamme Marrakech. Tandis que le pur jus d'orange pèse 70 % de ce même C.A. À noter que Marrakech Clémentine a été

élu « Produit de l'année » 2011 à l'occasion de la cérémonie de remise du Trophée Goût et saveurs lancé pour sa première édition au Maroc en 2010. ■

Trophée Goût & Saveur

un retour, afin d'évaluer son attractivité ». explique M^{me} Hida.

Repères

Schweppes a misé sur un plan marketing à 360°, faisant appel aux médias et l'échantillonnage sur les points de vente.

Marrakech Clémentine cible les CSP A, car le produit est vendu à 16 DH.



donner

Khalid Robazza Essafa, chef-cuisinier du Pepe Nero, à Marrakech

« Je livre la plus vieille bataille : celle entre la main et le feu »



Grande-Bretagne, Italie, Maroc... ces trois pays constituent les pays-clé de l'itinéraire de Khalid Robazza Essafa, fondateur et chef du Pepe Nero, restaurant de « haute cuisine marocaine et italienne », relevant du Rivad al-moussika, près de Jemaâ-el-Fna.

Propos recueillis par D. C.

Mon parcours

« La cuisine est ma passion dès l'adolescence. Après le lycée, en 1997, je vais en Italie, dans la magnifique région de la Toscane. Je démarre ma vie professionnelle comme aide-cuisinier dans une maison d'hôtes de luxe dans le Chianti.

À la suite de cette expérience, qui me permet de prendre conscience de mes limites professionnelles, je souhaite entrer dans une école proposant une excellente formation en cuisine et pâtisserie.

Mon choix se porte sur l'école Le Cordon bleu et sa section de Londres, de façon à avoir l'occasion d'améliorer en même temps mon niveau d'anglais. Je suis alors déterminé à acquérir, en une courte durée, le professionnalisme le plus élevé possible. Or ce cursus est aujourd'hui le plus intensif et le plus complet en technique de cuisine et pâtisserie.

Je commence, en 2000, ma formation au niveau « base », pour évoluer vers les niveaux « intermédiaire » et « supérieur », en tout durant un an et demi. C'est vraiment dur, car les chefs de stature internationale, qui dispensent les leçons, sont profondément exigeants.

Mais, grâce à eux, j'ai l'expérience sans doute la plus enrichissante et la plus formative que j'ai jamais pu avoir. En outre, je dois ma créativité artistique en bonne partie au Cordon bleu. Après y avoir appris les techniques de la cuisine française, je les

applique aux cuisines italienne et marocaine, qui inspirent mes plats actuellement. Après l'obtention du « Grand diplôme Le Cordon bleu » en pâtisserie et cuisine, je perfectionne mon savoir-faire au poste de chef au sein du restaurant deux-étoiles Michelin de Sienne, Bottega Nuova, où je découvre surtout le monde des pâtes fraîches, devenues tout un chapitre dans mes menus. »

Les conditions de mon installation

« Deux ans plus tard, en 2003, je rentre dans ma ville natale, Marrakech, et j'y ouvre la boutique-hôtel Riyad al-moussika, dans le cadre magnifique de l'ancienne demeure du pacha de Marrakech.

Dans la foulée, je deviens le chef du restaurant du riyad, Pepe Nero, spécialisé



Khalid Robazza Essafa et ses coéquipiers, à l'œuvre.



Le Riyad al-moussika et la cour mauresque de son restaurant.

dans la haute cuisine italienne et marocaine et situé à cinq minutes à pied de Je-

maâ-el-Fna.

Grâce aux senteurs d'aromates et d'oli-

viers, c'est tout le courant méditerranéen qui souffle sur ce lieu. »

Côté gratifiant de mon travail

« La côté gratifiant de mon travail réside dans le fait de réussir avec mes atouts et les capacités de mon équipe, à savoir : transformer les ingrédients de haute qualité, sélectionnés après un choix intransigeant de ma part. Plusieurs de ces ingrédients proviennent de ma ferme bio, contribuant à enthousiasmer les consommateurs de ma cuisine. »

3 dates-clé

(1997) départ pour l'Italie ; direction : la Toscane (2000) entrée à l'école *Le Cordon bleu*, section de Londres (2003) retour au pays et ouverture du Riyad al-moussika

Difficultés et obstacles rencontrés

« En tant que chef, je dois, quotidiennement, livrer la bataille avec mon équipe. C'est la plus vieille bataille du monde : celle entre la main et le feu. »

Ma matière première favorite parmi les produits marocains

« Ma matière première favorite est sans doute l'huile d'olive extravierge, dont je suis producteur à la ferme bio El-Baraka, à 12 km de Marrakech. Le taux d'acidité de cette huile, inferieur à 0,5 %, et son bouquet exquis font d'elle l'ingrédient d'élection de ma cuisine. »

Ma recette Tagliatelle allo scoglio

Ingrédients pour 2 personnes :

• tagliatelle à l'œuf : 250 g

• langoustines : 6 • petits calamars: 100 g

• moules: 200 g

• tomates fraiches mures coupées en petit dés: 2

• tomates cerise : 150 g

• ail : 3 gousses • piments secs : 2

• persil haché : une poignée

• basilic haché : une poignée

• laurier : 3 feuilles

• vinaigre balsamique réduit en sirop : cuillère

• sel

• poivres blanc et noir

Décoration du plat : Quelques feuilles de basilic.

Préparation :

Préparer la pâte à l'œuf et la couper en tagliatelle.

Nettoyer les moules et les mettre à égoutter à l'aide d'un égouttoir.

Nettoyer les langoustines et les faire mariner avec de l'huile extravierge d'olive, du sel, du poivre blanc ; les réserver au réfrigérateur.

Nettoyer les calamars et les faire mari- Dans un poêle, mettre le piment sec, ner avec de l'huile extravierge d'olive, finement haché, avec deux cuillères du sel, du poivre blanc, quelques gousses d'huile d'olive et les gousses d'ail écrad'ail écrasées et une demi-feuille de laurier; réserver au frigo.

Dans une casserole, mettre les moules



d'ail écrafeuille de laurier et faites cuire à couvert à flamme vive pour quelques minutes. Écarter les moules non ouvertes ; pour les autres, détacher la coquille ; puis réserver les moules.

sées et ajouter les tomates fraîches et faire cuire quelques minutes à feu doux. Dans une autre poêle, faire sauter les petit calamars deux minutes à feu vif et les verser dans la poêle avec les tomates; y ajouter aussi les moules, les langoustines (en réserver deux pour la décoration du plat), le persil haché, le basilic haché, et, entretemps mettre à cuire les tagliatelles 1 minute dans l'eau bouillante.

Égoutter les tagliatelles et les verser aussitôt dans la poêle de la sauce ; y ajouter quelques cuillères d'huile d'olive extravierge et faire sauter à flamme vive. Dans une autre poêle bien chauffée, mettre les tomates-cerise, avec un peu d'huile d'olive jusqu'à les briser sur la flamme vive (ne pas les cuire); déglacer avec le vinaigre balsamique.

Dresser les tagliatelles dans les plats, disposer les tomates-cerise au-dessus, ajouter les langoustines ; réserver les feuilles de basilic ; servir aussitôt.

Cocktalis, distribution de cocktails au juteux succès

Distributeur leader sur le marché français, Cocktalis est une marque présente dans international. Cocktalis comprend une gamme de cocktail sans alcool, à destinat ion des discothèques, des cabarets, notamment. Ces cocktails sont déclinables en

version alcoolisée pour les établissements autorisés

plus de 5.000 CHR en France. Le Maroc fait partie de son champ d'expansion par la légalisation. Focus sur les non-alcoolisés.

D.C







Repères

- Occktalis, fondée en France par un professionnel aguerri du cocktail, est implantée au Maroc depuis 2009
- ♦ La marque est en train de se **structurer** sur le plan de la force de vente à travers le royaume
- ♦ Un client, ayant tenté de **copier** la formule de ces cocktails, a renoncé face à la contrainte technico-financière

Patrick Amann, directeur

« Au Maroc, les cocktails alcoolisés ma

Dans quel contexte Cocktalis s'est-elle installée au Maroc?

L'opportunité touristique était bien là. Nous sommes implantés à Tanger depuis 2009. Et je suis venu à Marrakech il y a 15 mois pour structurer le service commercial à travers tout le Maroc.

Quels aspects de votre marque et de ses préparations pour cocktails non alcoolisés accrochent le plus le secteur CHR ici?

Rapidité d'exécution - 12 secondes - ; simplicité - pas besoin d'être barman professionnel – ; recettes authentiques, avec des extraits de fruits ; gestion de stock simplifiée pour le client restaurateur – moins de manipulation de bouteilles – ; choix de cartes varié présentant nos accessoires pratiques...

Avez-vous de la concurrence ici ? Tente-t-on de vous copier ?

À ce jour, pas de concurrence au Maroc. Il y a deux ans, un de nos clients a tenté de copier. Mais, face au coût élevé des études de faisabilité, il a

-gérant Cocktalis Maroc

rchent mieux que ceux sans alcool!»

abandonné. Nous l'avons appris seulement au début de l'été.

Toutes proportions gardées, le marché marocain est-il plus prometteur pour Cocktalis que le marché français en ce qui concerne le non-

L'avenir le dira, mais cela me semble être improbable, notre clientèle étant, en majorité, composée de non-Marocains. L'adaptation de nos formules de cocktails sans alcool en versions de cocktails avec alcool est plus que prometteuse. Cette adaptation est proposée depuis deux mois aux établissements qui ont la licence alcools, et elle a fait un carton partout...

Vos cocktails non alcoolisés se vendent-ils mieux ou moins bien durant le Ramadan?

Les cocktails se vendent alors moins, car notre clientèle, à majorité touristique, évite ce mois pour venir en vacances, d'où une baisse chez nos clients restaurateurs.



pêche blanche

Cocktail Jungle Green Expédition sauvage au jus

d'orange, goûts kiwi, banane, pomme vert et aloé vera

Le progiciel de gestion intégré

professionnels, les entreprises se devant de maîtriser tous les aspects de la gestion de leur activité afin de mieux faire face aux Les PGI destinés à gérer les activités du tertiaire ne sont pas

impératifs de leur secteur. Le progiciel de gestion intégré (PGI) est un instrument de ce management optimisé. Le PGI est un progiciel qui intègre les principales composantes fonctionnelles de l'entreprise : gestion de production, gestion commerciale, logistique, ressources humaines, comptabilité, contrôle de gestion, paie. Les PGI industriels trouvent leur origine dans le besoin de planifier la production. On reconnait le PGI industriel à ce qu'il repose sur un module central de type GPAO et/ou MRP assurant une couverture plus ou moins étendue de fonctionnalités telles que : suivi de fabrication et de la

'amélioration de la gestion est une nécessité pour tous les traçabilité de la fabrication ; gestion de la sous-traitance, gestion de la maintenance, gestion de la qualité.





toujours répertoriés dans la catégorie des PGI. Ils sont néanmoins très nombreux à cibler des secteurs variés, parmi lesquels la distribution, le commerce de détail, l'agro-industrie... Avec des modules divers qui vont de la gestion de projet jusqu'à des fonctions métiers très pointues (gestion d'abonnements, cours de formation,

On distingue néanmoins deux familles de produits. D'abord, les outils qui s'adressent à des activités de service qui nécessitent une

organisation en mode projet.



commerciale) mais également la

plupart des fonctions de gestion administrative d'une entreprise. Si l'on prend l'exemple du secteur CHR, le PGI s'applique au bar, au restaurant (prise de commande, d'envoi en cuisine, d'envoi de note, d'encaissement, par exemple), au salon de thé, à la pizzeria (plans de table, menus, carte, vente sur place ou à emporter, commandes fournisseurs, notamment).





SOURCE DE NATURE AU QUOTIDIEN



LA NATURE EST GÉNÉREUSE À L'ÉTAT PUR. PROTÉGEONS-LÀ, ELLE NOUS LE RENDRA BIEN. À LA SOURCE, AIN IFRANE, UNE EAU PURE ET LÉGÈRE QUI PUISE SON ORIGINE DANS LA NATURE. AIN 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!