

RESAGRO

MAGAZINE DES DÉCIDEURS

www.resagro.com

25 DH - JANVIER 2012

N°27

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-Essalam - 20203 Casablanca

La stévia remplacera t'elle l'asparthame?



Protégeons nos sardines!



L'embouteillage vu par Coca Cola



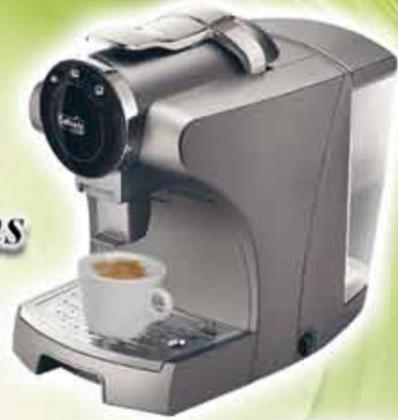
Bernard Magrez et
le Château Pape Clément

Machines à Capsules Monodoses

Ruby Pro
(60 - 200 tasse/j)



S05
(30 - 60 tasse/j)
3500,00 dhs



S03
(15 - 20 tasse/j)
2600,00 dhs



* Offre incluant pour chaque machine :
300 Capsules + 300 Sachets sucre
+ 6 tasses

S01
(15 - 20 tasse/j)
2600,00 dhs



Mécafé : 6 rue, El Haouza Q.I. Oukacha - Aïn Sebâa - Casablanca

Tél. : 0522 34 36 61/62/66 - Fax : 0522 66 15 82 www.mecafe.ma - e-mail : info@mecafe.ma

Sommaire

Agro'

Distribution

Cahier technique

CHR



Photo couverture : © Struvia

- Périscope 4
- Veille 8
- Sardina Pilchardus : le maroc doit "protéger ses sardines" 8
- Process 12
- La stévia : un plaisir sucré 12
- Focus 14
- Eléments d'aide pour la réussite d'un projet d'agrumes 14
- Conseils 18
- Ex-change ASBL 18
- Réglementation 19
- Instructions générales des opérations de change 19
- CRI 20
- La région de Meknès - Tafilalet 20
- Solutions 22
- Options génétiques d'adaptation du blé tendre au changement climatique 22
- Produit 24
- Le bouillon cube : un succès depuis plus d'un siècle 24
- EACCE 26
- Les derniers tableaux 26
- Calendrier des salons 28
- Bilan des derniers salons 29
- Nouveaux produits GMS 30
- Fiche métier 32
- L'acheteur en grande distribution 32
- Transport de denrées périssables 34
- Choisir son moyen de transport 34
- Nouveaux matériels 36
- Emballage 38
- Les sachets de thé individuels 38
- Procédé 40
- L'embouteillage plastique : comment ça marche? 40
- L'embouteillage vu par Coca Cola 42
- Formulation 44
- La formulation : un élément clé du secteur alimentaire 44
- Certification 46
- La norme ISO 17025 46
- HQSE 48
- Le contrôle qualité analytique des analyses laitières 48
- Actualités CHR 50
- Matériel 52
- La full kitchen de McDonald's 52
- Conseil d'expert 54
- La salle de restaurant 54
- Critique gastronomique 56
- Le Catanzaro vu par Pandore 56
- Traiteur 58
- Maymana au service de ses clients 58
- Bar Club : La Suite 60
- Le chef du mois 62
- Olivier Dechaise 62
- Entretien viticole 64
- Bernard Magrez 64

Éditorial



Le Maroc est tributaire de son secteur agricole, qui génère environ 15 à 20% de son PIB et qui emploie 40% de sa main-d'œuvre. Il faut donc le choyer et s'y intéresser de près. Exploitation d'orge, blé, vin et bétail, le Maroc est aussi un grand exportateur de poisson ainsi que de fruits et légumes, alors qu'il doit importer de nombreuses céréales, des graines oléagineuses et du sucre. Le secteur de l'industrie agro-alimentaire est quant à lui la 2ème branche industrielle du pays avec près de 30% de la production industrielle totale. Compte tenu des importantes perspectives de développement de ce secteur, des stratégies et d'importants investissements ont été mis en place, notamment dans le cadre du Pacte National pour l'Emergence Industrielle, et à travers le Plan Maroc vert. Parallèlement, le pays fait face à des problèmes d'accord liés au Parlement Européen qui a déjà rejeté la prorogation de l'accord de pêche et semble en phase de refuser aussi l'élargissement de l'accord agricole. Malgré cela, le Maroc semble assez serein et se dit capable de se débrouiller seul. Il faut dire que le Royaume a des atouts. Ce mois-ci nous vous proposons 2 dossiers sur des secteurs leader au Maroc : la sardine (le Maroc est le 1er exportateur mondial) et les agrumes (2ème exportateur mondial). Nous vous proposons également de découvrir l'usine d'embouteillage de Coca Cola, la stévia qui fait beaucoup parler d'elle ; nous partirons à la découverte d'une société d'emballage luxe de thé, et nous nous intéresserons à ce que deviennent nos déchets. Nous terminerons en beauté en essayant de vous mettre l'eau à la bouche dans notre partie CHR avec le bar club La Suite, le chef Olivier Dechaise et les prestigieux vins Magrez. ■

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde, directeur de publication • Claude Vieillard, responsable de rédaction • Yassine Hmoudou, infographiste-maquetiste - • Hind Elbouazzi, Chef de pub • Mohamed Awal Yasso, ingénieur commercial • Karim Fakkar, responsable commercial • 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 • Laetitia Saint-Maur, correspondante hispanophone - e-mail : laetitia@resagro.com • Youness El Hilali, chef de projet Web • Mohamed El Allali, développeur Web • Imprimerie : Rotogema - tél. 05 22 28 99 29 • Compad, agence de communication : BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203 Casablanca - e-mail : contact@groupecompad.com • 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



La campagne agricole se poursuit dans de bonnes conditions

Les exportations des primeurs ont atteint un niveau de 145.000 tonnes enregistrant une augmentation de 17% par rapport à la campagne précédente à la même date, malgré la conjoncture des bas prix sur le marché UE. La meilleure performance est à l'actif de la tomate dont la hausse est de 25% soit un tonnage de 100 000 tonnes. Par contre les agrumes enregistrent une baisse de 25% suite au retard de démarrage de la présente campagne. Cette baisse est expliquée par le retard lors de la floraison causé par une assez longue période de froid estimée à 20 jours durant le mois de février 2011. La forte demande sur les agrumes au cours du mois de décembre est de nature à rattraper le retard enregistré au démarrage.



Accord de pêche Maroc-UE : Berlin oeuvrera pour obtenir un nouveau protocole

L'Allemagne fera tout son possible au sein de l'UE pour que la Commission européenne obtienne un mandat de négociation d'un nouveau protocole d'accord de pêche avec le Maroc. Pour l'Allemagne, l'UE et le Maroc devraient aborder la situation de manière constructive afin de créer rapidement les conditions nécessaires à une nouvelle négociation du protocole. L'Allemagne espère que le Parlement européen votera, au printemps 2012, en faveur de l'accord agricole entre l'UE et le Maroc.



L'agroalimentaire au Maroc

Le secteur représente 30 % de la production industrielle totale. La valeur ajoutée a représenté 2 Milliards d'euros en 2009. Le secteur a enregistré 1,17 Mds d'euro à l'export en 2009, soit 23 % de la valeur totale des exportations marocaines. 2 050 établissements

œuvrent dans l'agroalimentaire, soit 26 % de l'ensemble des unités industrielles. 108 000 personnes sont employées dans ce secteur, soit 15 % des effectifs travaillant dans l'industrie de transformation.

www.ubifrance.fr

La maîtrise environnementale



0033 04 26 72 72 50
0033 01 39 51 88 10
contact@fc-conseil.fr
www.fc-conseil.fr

BUREAUX D'ÉTUDES SPÉCIALISÉS EN ENVIRONNEMENT

L'assistance et le conseil aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement



0033 01 64 35 15 88



Fax : 0033 01 64 35 15 89

www.evctechnologie.fr

contact@evctechnologie.fr



Centrale solaire à Ouarzazate

Lesdits prêts portent respectivement sur un montant de 200 millions de dollars sur les ressources de la Banque et un montant de 97 millions de dollars au titre du Fonds pour les Technologies Propres (FTP).

Le Maroc et la Banque Mondiale (BM) ont signé, mercredi à Durban, les accords relatifs à des prêts portant sur un montant de 297 millions de dollars pour la construction et le développement de la première phase du projet de centrale solaire à Ouarzazate.

Les accords ont été signés en marge des travaux de la 17ème Conférence des Parties à la Convention cadre des Nations Unies sur le changement climatique (COP17), qui s'est tenu à Durban du 28 novembre au 9 décembre.

Echanges commerciaux

À fin novembre 2011, les échanges commerciaux du Maroc avec l'étranger ont atteint 476.029,9MDH contre 402.358,6MDH à fin novembre 2010, enregistrant

ainsi une hausse de 18,3% ou +73.671,3MDH. Cet accroissement est imputable tant aux importations qu'aux exportations.

Salon CFIA Maroc

Le CFIA Maroc est un événement qui regroupe tous les secteurs intervenant dans la transformation et le conditionnement des produits agroalimentaires. Fort de son édition 2010, avec 180 exposants et 3600 visiteurs, le CFIA revient à Casablanca en septembre 2012 ! Comme lors des éditions précédentes, cette démarche provient principalement de



la forte demande des professionnels du secteur français et du développement croissant de l'industrialisation du Maroc, ainsi que des autres pays du Maghreb. Cet événement est l'occasion de développer de nouvelles parts de marché dans une région de plus en plus pointue dans l'industrialisation de ses usines agroalimentaires.

Du 25 AU 27 septembre 2012 - Du 9h -18h
Surface : 3 700m² - Lieu : CICEC Casablanca
3600 visiteurs attendus



Invention marocaine

Une équipe de jeunes chercheurs de la fondation MAScIR a mis en place un processus permettant l'obtention de bio-carburant de 3ème génération à partir de micro-algues marines d'origine marocaine. Ce projet s'inscrit dans le cadre de la volonté de positionner le

Maroc dans les rangs des pays producteurs de technologies, de permettre l'éclosion d'une économie à forte valeur ajoutée et de renforcer l'image du Maroc au niveau international, favorisant ainsi son attractivité pour les investissements étrangers.

Des oeufs partout

Phospholipides, lécithine, choline, acides poly-insaturés, oméga 3, vitamines A, B, E... sont indispensables au bon fonctionnement du cœur et du cerveau. L'aliment qui les réunit tous est l'oeuf!!! Et tous présents en grande quantité dans... les oeufs. C'est pourquoi un consortium de chercheurs constitué par les facultés d'environnement et de médecine de

l'Université de Wroclaw planchent sur une « technologie innovante pour la production de produits à base d'oeufs », ils souhaitent isoler ces composés précieux, et les incorporer sous d'autres formes dans nos régimes alimentaires. Ils espèrent contribuer à la lutte contre les maladies du cœur et du sang ainsi que contre le cancer.



Coca Cola déplace sa formule secrète au musée Coca Cola

Elle n'avait plus bougé depuis ces 86 dernières années, mais aujourd'hui, ce n'est plus un secret. La Compagnie Coca-Cola a déplacé la formule secrète vieille de 125 ans, pour l'amener au musée « World of Coca-Cola » à Atlanta. Pour la toute première fois, le coffre renfermant la formule secrète sera rendu visible au public lors d'une exposition permanente nommée « The Vault of the Secret Formula », qui a ouvert ses portes récemment au « World of Coca-Cola » à Atlanta.



Signature d'une convention de partenariat

Le D.G. de l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires, Monsieur Hamid Benazzou et le président de la Fédération Nationale de l'industrie agro-alimentaire et du Centre Technique des Industries Agro-alimentaires, Monsieur Amine Berrada Sounni, ont ratifié le mardi 13 décembre 2011 une convention spécifique de partenariat relative à l'accompagnement des entreprises agro-alimentaires pour la mise en application de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Cette convention de partenariat s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre concrète de la convention cadre entre l'ONSSA, le ministère de l'industrie, l'ANPME et la FENAGRI signée le 20/09/2011. L'ONSSA et le CETIA s'engagent à conjuguer leurs efforts pour contribuer à une mise en œuvre de la loi 20-07 dans toutes les branches sectorielles de l'agro-alimentaire quelle que soit la taille des entreprises et leur implantation géographique.

Des fonds de développement de 2,5 milliards de dollars pour le Maroc

Les monarchies arabes du Golfe ont annoncé mardi la création d'un fonds de développement de 5 milliards de dollars pour la Jordanie et le Maroc. L'adhésion de ces deux pays au Conseil de Coopération du Golfe (CCG), déjà formulée en mai dernier, n'a pas été évoqué.



Le S.G du CCG Abdul Latif al-Zayyani



Afriquia Gaz déploie la première solution de GPL canalisé de grande envergure au Maroc

Afriquia Gaz, leader national de la distribution de gaz de pétrole liquéfié institutionnalise les « Rencontres avec les architectes » en organisant la seconde édition qui a rassemblé plus d'une centaine de professionnels. Cette dernière a été l'occasion pour l'opérateur d'annoncer en avant-première la mise en place d'une solution de GPL canalisé. Le gaz en réseau canalisé est pratique et avantageux : un stockage commun approvisionne en gaz, en toute discrétion, les maisons individuelles ou les sites d'utilisation avec la mise à disposition de compteurs individuels. Ainsi, les consommateurs bénéficient d'un système performant et ingénieux pour ne jamais manquer de gaz, que ce soit pour les besoins de cuisson, d'eau chaude ou de chauffage.

WW GARDEZ UNE LONGUEUR D'AVANCE AVEC UN SITE INTERNET À VOS MESURES !

- Création,
- Relooking,
- Référencement...

Création de Site INTERNET

Compad Web solutions s'adapte à vos mesures

contact@groupecompad.com
Tél : 05 22 36 04 16

Sardina Pilchardus, le Maroc doit « protéger » ses sardines

Les produits de la mer constituent un secteur important pour le Maroc. Ce secteur englobe la pêche et les activités en aval de la pêche, à savoir la transformation, la commercialisation, la distribution, la logistique et la recherche. Selon le département des pêches maritimes, ce secteur représente près de 50% des exportations agro-alimentaires. Par ailleurs,

le Maroc est le premier producteur de poisson en Afrique et le 25ème au monde, avec 1,2 % de la production mondiale. Ce record est dû à une seule espèce, la sardine (*Sardina pilchardus*), dont le Royaume est à la fois le premier producteur et exportateur à l'échelle mondiale.

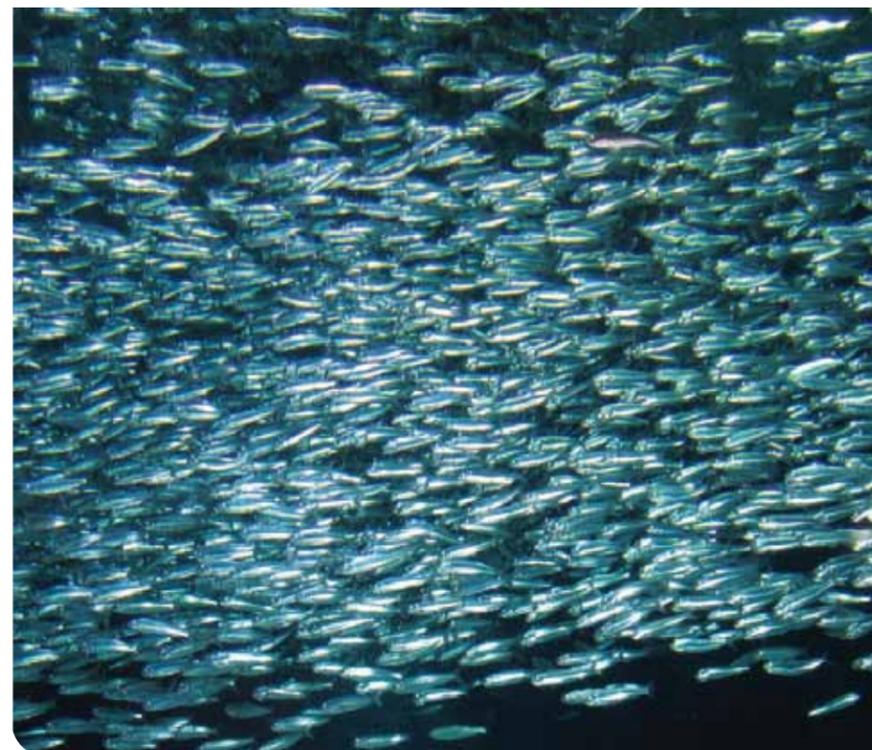
Le Maroc est le plus grand producteur de sardines au monde, avec 600 000 tonnes par an (contre 20 000 tonnes pour la France). Mais ces 600 000 tonnes ne sont pas valorisées ; en effet, 240 000 à 300 000 tonnes de sardines partent en farine à poisson. Aujourd'hui, le Maroc est présent seulement sur trois segments de marchés: la congélation, la conserverie et le fumage du poisson. C'est pour cela

600 000

Le Maroc est le plus grand producteur de sardines au monde, avec 600 000 tonnes par an

50%

Les tonnages pris par les conserveries ont diminué de quelques 50% en 2011



Le Codex Alimentarius est un programme commun de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (O.M.S.) consistant en un recueil de normes, codes d'usages, directives et autres recommandations relatifs à la production et à la transformation agro-alimentaires qui ont pour objet la sécurité sanitaire des aliments, soit la protection des consommateurs et des travailleurs des filières alimentaires, et la préservation de l'environnement. Et la sardine a des normes CODEX très précises notamment pour sa dénomination. En effet n'est pas sardine qui veut !

La conserve de sardine a très souvent été confrontée à une concurrence déloyale due à la mise sur le marché international, notamment celui de l'Union Européenne, d'espèces de poissons en conserve d'origine latino-américaine qui sont indûment étiquetées sous la dénomination « Sardine ». Cette dénomination « Sardine » est exclusivement utilisée pour la « *Sardina Pilchardus Walbaum*

» dont le Maroc est un grand producteur et exportateur mondial. D'autres pays essaient de faire inclure de nouvelles espèces dans la dénomination ce qui aurait des répercussions négatives et indéniables sur le secteur de l'industrie de la conserve de poisson et pourraient même mettre son existence en péril. A noter que cela fait 12 ans environ que la bataille de la sardine dure. A chaque réunion du comité du Codex la sardine marocaine fait face à de nouvelles attaques. Mais, grâce à la synergie des professionnels et des institutionnels, le Maroc continue à conserver sa position de premier producteur mondial de conserves de sardine. Plusieurs étapes ont été franchies et des batailles ont été gagnées. Par exemple, lors de la 28e session du comité du Codex à Pékin, un accord de compromis a abouti à l'octroi de l'appellation « conserves type de sardine » à l'espèce *Cupea Benticki*, pélagique chilienne. En effet, les Marocains et leurs alliés ont exigé que seule la *Pilchardus Walbaum* pouvait prétendre à l'appellation conserve de sardines.

Le nom sardine provient de la Sardaigne. Les Grecs avaient remarqué qu'elle abondait dans ses eaux côtières.

Les sardines millésimées constituent un délice hors pair. Il s'agit de poissons de premier choix triés sur le volet, qui ne dégagent leur goût particulier qu'après deux ans. Les sardinophiles estiment qu'il faut dix ans de maturation en boîte pour atteindre le summum.

Le Royaume investit massivement dans le développement de sa filière pêche et cherche à créer, avec la Bretagne, un business modèle. Ainsi, après le salon lorientais ItechMer, les professionnels bretons de la pêche sont invités à participer à Haliutis qui se déroulera du 1er au 5 février 2012 à Agadir.

La pêche au Maroc est un pilier économique. Cette industrie pèse 500.000 emplois, et contribue à faire vivre deux millions de personnes. Les produits issus de la pêche représentent 54% des exportations de l'industrie agroalimentaire, et 16% des exportations globales réalisées par le Maroc.

Le Maroc souhaite développer une stratégie ambitieuse: augmenter de 163% le PIB issu de la pêche d'ici à 2020, doubler les exportations des produits de la mer et gagner deux points de plus sur sa part de marché mondiale (3,30% aujourd'hui).

L'accord de pêche Maroc-UE est bloqué par les eurodéputés. Alors que la Commission «Pêche» du Parlement européen s'était prononcée en faveur de l'extension du protocole de l'accord de pêche Maroc-UE, le 22 novembre dernier, au siège du Parlement à Bruxelles, le vote au parlement de l'Union Européenne a bloqué cet accord par 326 voix contre et 296 voix pour. La raison invoquée est le manque de retombées économiques sur les populations sahraouies.

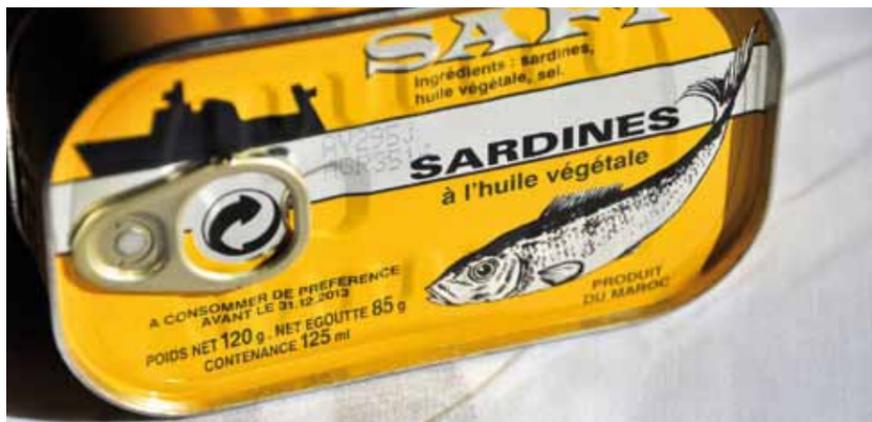
Avec sa chair semi-grasse, la sardine a un apport calorique modéré (163 kcal/100 g). Attention si vous la consommez en boîte plutôt que fraîche, sa valeur énergétique augmente (215 kcal/100 g en moyenne).

Un peu plus de la moitié de ces lipides sont toutefois des acides gras poly et mono insaturés, autrement dit des fameux Oméga 3 qui augmentent le "bon cholestérol" et protègent notre système cardiovasculaire.



que beaucoup de professionnels de la pêche, industriels de la transformation, de la valorisation de coproduits ont toute latitude pour développer des affaires au Maroc, par le biais de transferts de technologies ou de développements de filiales. Le Maroc cherche à faire venir des entreprises qui valorisent le poisson, des transformateurs, des industriels qui souhaitent innover, créer de nouveaux produits.

La sardine est mise en conserve depuis le début du dix-neuvième siècle et la méthode utilisée n'a presque pas changée. A l'époque, les sardines étaient le seul poisson accessible et donc consommé par le plus grand nombre. Aujourd'hui, ce produit connaît toujours autant de succès. Les sardines en conserve se vendent généralement en boîtes de 115 à 125 grammes contenant trois à six pièces. Les sardines (*sardina pilchardus*) se conservent difficilement fraîches, c'est pour cela qu'une fois pêchées, elles sont donc immédiatement nettoyées,



légèrement saumurées, mises en boîtes, rincées et cuites cinq à six minutes au four ou à l'étouffée, puis couvertes d'huile de tournesol, soja, olive, colza...). La conservation des sardines en affîne le goût et, pour une maturation optimale, les boîtes doivent être retournées tous les trois mois, de sorte que les poissons du dessus ne dessèchent pas.



Actualité Les conserveurs de Safi ont souffert ces derniers mois. Ils évaluent la baisse de leur chiffre d'affaires à plus de 50%. Chômage technique, situation sociale désastreuse, ce sont surtout les ouvrières qui pâtissent de cela. En cause, une pénurie de poissons qui touche les conserveries depuis l'hiver dernier. Une des principales conséquences de cet arrêt de travail est la perte de marchés étrangers. Le Maroc n'est plus considéré comme fiable. Certains clients se tournent même vers le Portugal, la Tunisie ou encore l'Europe de l'Est. Certains supermarchés auraient cessé de référencer la sardine. Or, la mise en boîte de sardines est un savoir-faire propre au Maroc et les conserveurs soulignent



qu'il serait impossible pour eux de reconverter leurs usines. En effet, la conserve de sardines demande des équipements bien spécifiques qu'il est impossible de réadapter. Ils n'ont donc pas d'autre choix que de continuer à se battre pour accéder à cette ressource.

Parole à une conserverie

Pouvez-vous nous présenter MIDAV en quelques mots ?

Le groupe MIDAV - SAREX, (SAREX étant la filiale de MIDAV) opère dans le secteur de la conserve de poissons au Maroc, principalement sardines et maquereaux. L'origine du groupe remonte à 1984 et notre CA est de l'ordre de 120 M de dh réalisé à plus de 95% à l'export. Le groupe possède deux unités de production à Safi et emploie quelques 600 personnes.

La conserve de sardines se porte-t-elle bien au Maroc ?

La conserve de sardines se porte très mal au Maroc. Les apports de sardines ont, comparé à l'an passé, diminués de quelque 30% et les tonnages pris par les conserveries ont eux diminués de quelques 50%. Je vous laisse imaginer le résultat sur les entreprises.

Ceci pose deux questions :

- La mise en place d'une gestion prévisionnelle des stocks de sardines
- Une réflexion sur l'utilité sociale de la sardine. Vers quels secteurs faut-il orienter la matière première : consommation en frais, conserve, congélation, farine de poisson. Au cours de cette année de pénurie, une grande partie des apports ont été dirigés vers les unités de congélation

qui alimentent nos concurrents étrangers en matière première.

Où trouve-t-on vos produits au Maroc et sous quelle marque ?

Nos produits ne sont pratiquement pas vendus au Maroc. Nous sommes connus à Safi sous la marque GOELAND.

A quoi est dû votre succès ?

Je ne sais pas si l'on peut parler de succès en parlant de MIDAV - SAREX. Nous avons basé notre activité sur la sécurité alimentaire dès la création de la société. A l'époque ce n'était pas la tarte à la crème que l'on nous sert aujourd'hui. Ceci nous a permis d'avoir accès aux clients les plus exigeants du monde et donc de créer une image positive de la société.

Quelles sont les normes d'hygiène de ce secteur d'activité ?

Les normes d'hygiène dans le secteur sont les normes internationales. Quand vous exportez sur des clients majeurs du monde, vous êtes soumis aux normes les plus strictes. Je me souviens d'une époque où nous étions agréés par un des clients les plus exigeants du monde, qui avait du mal à trouver en France des sociétés qui répondaient à leurs standards.

La Commission du Codex Alimentarius, en est l'organe exécutif. Cette organisation internationale, où siègent les représentants de près de 200 pays, a été créée en 1963 par la FAO et l'O.M.S.. Elle est chargée d'élaborer des normes alimentaires, des définitions et des critères applicables aux aliments, de contribuer à leur harmonisation et donc, notamment, de faciliter les échanges internationaux. Elle joue un rôle prépondérant dans la normalisation alimentaire mondiale et a été reconnue à ce titre par les accords de l'Organisation mondiale du commerce (O.M.C.) en 1994, sous réserve que ses prescriptions n'entravent pas les échanges si elles ne sont pas suffisamment scientifiquement étayées.

Un nouveau port de pêche sera construit dans la ville de Tanger et mis en service en mars 2015. Le projet nécessitera une enveloppe budgétaire de 1,09 MMdh, dont 720 millions de dirhams (Mdh) affectés aux infrastructures, 290 Mdh pour la réalisation des superstructures et 80 Mdh pour le transfert des activités de pêche. Il sera financé par le budget de l'Etat (375 Mdh), le Fonds Hassan II pour le développement économique et social (375 Mdh), le ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime (60 Mdh), l'Office national des pêches (180 Mdh) et la Société d'Aménagement pour la reconversion du port (100 Mdh). (MAP)

	Classification
Règne	Animalia
Embranchement	Chordata
Sous-embr.	Vertebrata
Super-classe	Osteichthyes
Classe	Actinopterygii
Sous-classe	Neopterygii
Infra-classe	Teleostei
Super-ordre	Clupeomorpha
Ordre	Clupeiformes
Sous-ordre	Clupeoidei
Famille	Clupeidae
Genre	Sardina
Nom binominal Sardina pilchardus (Walbaum, 1792)	

En France, l'invention en 1795 de l'appertisation par Nicolas Appert, méthode stérilisatrice publiée par ses soins en 1810, a permis la production de sardines en boîtes de fer-blanc à partir de 1823 par un nommé Pierre-Joseph Colin, qui exerçait le métier de confiseur à Nantes.

La stévia : un plaisir sucré

La stévia rebaudiana bertonii, plus connue sous le nom de stévia, est une herbe sauvage originaire de la forêt sub-tropicale située à la frontière du Paraguay et du Brésil.

Nom commun : stévia.
 Nom botanique : Stevia rebaudiana, famille des astéracées ou composées.
 Partie utilisée : feuilles.
 Origine : Amérique du Sud (Brésil et Paraguay),
 Cultures : sur une base commerciale en Amérique centrale, en Amérique du Sud, aux États-Unis, en Russie et en Asie.



La stévia peut atteindre 40 à 60 cms de hauteur voire même parfois jusqu'à 80 cms à 1 mètre. Elle fleurit en Août-Septembre et de petites fleurs blanches apparaissent. Les feuilles sont récoltées puis séchées au soleil, elles vont



Substance	Résultat
Stéviolside	Pouvoir sucrant 300 fois plus puissant que le Saccharose, saveur sucrée un peu trop persistante et arrière goût amer
Rebaudioside A	Pouvoir sucrant 400 fois plus puissant que le Saccharose, moins amer que le saccharose
Rebaudioside C et Dulcoside A	Pouvoir sucrant 20 à 75 fois plus puissant que le Saccharose
Rebaudioside B	Saveur amère très marquée
Stéviol et isostéviol	Ni saveur sucrée, ni saveur amère

Tableau 13 : Études organoleptiques sur les diterpènes glycosylés de la Stévia.



servir à la fabrication du stéviol glycoside, produit blanc et fin comme de la poudre qui est extrait des feuilles de la plante.

Dans les conditions optimales le rendement des récoltes se situe entre 2 et 4 tonnes de feuilles séchées à l'hectare. Aujourd'hui, la Stevia est cultivée

et utilisée dans les aliments en Asie orientale, notamment en Chine (depuis

Les principaux avantages de la stévia :

- la stévia est un produit tout à fait naturel donc non synthétique
- le stéviolside (l'édulcorant) ne contient aucune calorie
- les feuilles peuvent être utilisées dans leur état naturel
- grâce à leur fort potentiel sucrant, on utilise seulement une petite quantité de produit
- la plante n'est absolument pas toxique
- non seulement les feuilles mais aussi l'extrait de stéviolside peuvent être chauffés
- la stévia n'a pas d'arrière-goût ou d'aigreur si elle est dosée correctement
- elle supporte une chaleur jusqu'à 200°C
- elle n'est pas fermentée
- elle renforce le goût des aliments
- la stévia a été testée cliniquement et n'entraîne aucun effet néfaste pour la santé même en cas d'utilisation prolongée
- c'est l'édulcorant idéal pour les enfants car il ne cause pas d'effet de dépendance

Pourquoi avoir souhaité utiliser la Stevia dans vos nouveaux yaourts? Dans la continuité des valeurs de la



marque et en réponse aux exigences des consommateurs à la recherche de produits naturels et fermiers, Chergui a décidé d'utiliser la stévia comme édulcorant pour sa gamme 0% sucre ajouté. Cet édulcorant naturel permet à la marque de ne pas utiliser d'aspartame.

Qu'apporte ce produit?

Il permet aux consommateurs de prendre soin de leur santé et de leur corps sans sacrifier le bon goût d'un yaourt

Envisagez-vous de l'utiliser dans tous vos produits?

La Stévia est pour l'instant utilisée uniquement sur la gamme Finesse, seule catégorie proposant des produits à 0% sucre ajouté

1984), la Corée, Taiwan, la Thaïlande et la Malaisie. Elle peut également être trouvée à Saint-Kitts-et-Nevis, dans certaines parties de l'Amérique du Sud (Brésil, Colombie, Pérou, Paraguay et Uruguay), et en Israël. La Chine est le premier exportateur mondial de stéviolside. Les édulcorants à base de Stevia sont autorisés pour une utilisation

Cargill et CristalCo signent un partenariat exclusif pour faire de Truvia® le leader des édulcorants à base de stévia. Lancé sur le marché français en mars 2011, l'édulcorant zéro calorie à base d'extraits de stévia Truvia® accélère son développement en annonçant un partenariat de distribution sur le marché français de la GMS* et RHF** avec Daddy®, marque incontournable et emblématique qui fête ses 30 ans.

L'autorisation de mise sur le marché en France et bientôt en Europe des édulcorants à base de stévia représente un potentiel de développement et de diversification significatif pour la marque de sucre trentenaire, qui s'allie au numéro 1 du marché nord-américain des édulcorants à base d'extraits de stévia pour s'assurer un leadership commun sur le marché français.

Lancée sur le marché français en

associée aux aliments et aux boissons dans de nombreux pays à travers le monde, notamment l'Argentine, Australie, Brésil, Canada, Chine, Colombie, France, Japon, Corée, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pérou, Russie, Taiwan, le Paraguay, la Suisse, les États-Unis, l'Uruguay, le Ghana, la Turquie, le Maroc et le Nigeria.

avant-première aux Galeries Lafayette Gourmet en mars 2011, la gamme Truvia® a depuis été référencée chez Cora, Leclerc et Monoprix. L'objectif de ce partenariat est d'associer l'expertise de Cargill sur le marché de la stévia à la maturité du réseau de distribution et la notoriété de Daddy®, pour une force de frappe démultipliée.

Selon les termes de l'accord, les 2 logos de Truvia® et Daddy® apparaîtront conjointement sur le packaging. Au-delà de son leadership sur le marché nord-américain, Truvia® est le seul producteur à maîtriser l'intégralité de la filière stévia du champ à la table. Truvia® fait cultiver la plante de stévia dans le respect des normes les plus exigeantes en matière de développement durable, tant sur le plan environnemental que social.

*Grandes et Moyennes Surfaces

**Restauration Hors Foyer

Les pays ayant construit une agriculture et une industrie basée sur les sucres de la betterave (France 1er producteur) et de la canne à sucre sont très puissants et sont réticents à la diffusion des connaissances sur la stévia, appelées peut être à bouleverser leur organisation actuelle...

Règlementation Internationale : En juin 2008, le JECFA (Joint Expert Committee for Food Additives, Comité Commun d'Experts pour les Additifs Alimentaires, administré conjointement par la FAO et l'OMS) confirme la sécurité d'utilisation des stéviols glycosides à 95% comme édulcorant dans l'alimentation humaine.

C'est en 1931 que deux chimistes français, M. Bridel et R. Lavielle ont isolé les glycosides qui donnent à la Stevia son goût sucré.

D'origine naturelle, la stévia est une plante qui permet de donner un goût sucré aux aliments en limitant significativement l'impact sur la glycémie et la sécrétion d'insuline.

En médecine traditionnelle, les feuilles de la stévia sont utilisées depuis des siècles en Amérique du Sud et des recherches sont conduites depuis plusieurs années dans le cadre du traitement du diabète de type 2

Rapport d'étude de l'Ensis

Diterpènes glycosylés	<ul style="list-style-type: none"> - Stéviol (acide anti-13-Hydroxykaur-16-ène-19-oïque) - Stéviolside - Rebaudioside A - Rebaudioside B - Rebaudioside C (=Dulcoside B) - Rebaudioside D - Rebaudioside E - Dulcoside A
Huiles essentielles	<ul style="list-style-type: none"> - β-Caryophyllène - α-Pinène - α-Humulène - β-Cadinène - Caryophyllène - γ-Terpinène - Linalol - α-Terpénoïde - Terpinène-4-ol
Diterpènes non glycosylés	<ul style="list-style-type: none"> - Stigmasterol - Stigmastérol - Campesterol
Flavonoïdes	<ul style="list-style-type: none"> - Glycosyl-3-O-Coumarilone - Glycosyl-7-O-Coumarilone - Rhamnosyl-3-O-Coumarilone - Quercétine - Glycosyl-3-O-Quercétine - Quercétine-3-O-Coumarilone - Flavone ruticosyl en 3, 5, 7, 8 - Flavone ruticosyl en 3, 6, 8

Tableau 12 : Composés de la Stevia rebaudiana

Les stéviol glycosides sont à l'origine du goût sucré des feuilles de stévia. Ces composés sont

40 à 300 fois plus sucrés que le saccharose (sucre de table).

Eléments d'aide pour la réussite d'un projet d'agrumes

Un projet agricole "zéro risque" n'existe pas. Il faut donc se poser 2 questions avant tout projet :
Quelle est la viabilité du projet ? Quelle est la rentabilité du projet ?



Les risques liés à l'investissement dans les agrumes sont principalement les aléas climatiques et l'exiguïté de la propriété.

Climat : de tous les risques climatiques à craindre pour les agrumes (Chergui, grêle, vent), le gel hivernal reste l'élément fatal pour l'arbre.

Eau : le Maroc est un pays globalement aride. Quel que soit le type d'agriculture sur lequel le choix de

l'investisseur aura porté, la ressource en eau reste un facteur primordial d'assurance du projet. La démarche n'est pas compliquée. Dans la plupart des régions, des cartes hydrologiques d'une précision généralement suffisante pour dégrossir le problème existant, aussi bien pour les eaux de surface que pour les eaux de nappe. En cas de doute, pour les aquifères profonds, des études géophysiques in situ et un

forage de reconnaissance permettent de trancher. Mais dans un cas comme dans l'autre, aucun investissement ne doit être envisagé avant d'être rassuré des ressources en eau en quantité, en qualité, de façon durable et à un prix raisonnable.

Sol : les régions d'agrumiculture sont au nombre de six (Souss, Marrakech, Tadla, Côte Atlantique de Larache à Azemmour, Gharb, Berkane). Les

agrumes n'ont pas d'exigences particulières du point de vue du type de sol. Mais là aussi les extrêmes sont à éviter. Un sol de Merja sans réseau d'assainissement ou avec un réseau obsolète, n'est pas le bon endroit pour un verger moderne d'agrumes. Il en est

de même pour un sol très salé ou avec une nappe salée proche de la surface, en particulier en cas de texture lourde. Cependant les agrumes se développent sur des sols aussi différents que des alluvions peu argileuses (Dess), des sols argileux (Hamri), des sols



La pépinière Sapiama est membre du Groupe Kabbage, elle a été créée en 1999. Sapiama est leader des pépinières d'agrumes au Maroc, avec une production de 3 millions de plants prévue pour la campagne 2011-12, sur 2 sites de production : Taroudant (Souss) et Belksiri (Gharb).

La pépinière produit des plants certifiés, ce qui permet aux producteurs de bénéficier de la subvention de l'Etat qui est de 12 000 dh/ha. Cette subvention encourage les agriculteurs à planter des agrumes. Les pépinières d'agrumes connaissent une période commerciale très positive. Par ailleurs, Sapiama a installé un laboratoire de culture invitro et d'ana-

lyses virologiques pour produire des plants virus-free, authentiques et certifiés. Enfin, Sapiama est la 1ère pépinière d'agrumes au Maroc certifiée iso 9001 depuis Avril 2011. Cette certification lui permet d'assurer une amélioration continue, et de mieux servir ses clients en plants de haute qualité.



La culture des agrumes couvre actuellement une superficie de 74 800 ha, soit environ 10% de la superficie totale occupée par l'arboriculture fruitière. Les orangers seuls occupent 44 500 ha dont 28 250 ha de Maroc Late et 16 250 ha de Washington Navel. La production totale en agrumes a atteint 1 324 000 T dont 530 000 T de Maroc Late, 343 000 T en Clémentine et 277.000 T en Navel.

Le terme d'Agrome est utilisé pour désigner certains fruits appartenant au genre Citrus (les plus connus étant les citrons, les oranges, les pamplemousses, etc...) mais aussi au genre Fortunella (Kumquat) et Poncirus. Par extension, on appelle "agrumes" les arbres produisant ces fruits. Chose étonnante l'utilisation du mot agrume ne s'est faite en France que depuis 1922 !

Les pays d'origine de la plupart des Citrus sont l'Inde et la Chine. La première espèce de Citrus à s'être répandue vers les pays occidentaux fut le Cédratier (environ 600 après J.C), puis se fut au tour du Bigaradier (vers l'an 1000 après J.C), vinrent ensuite le Citronnier au 12ème siècle, les Orangers au 15ème siècle et pour finir le mandarinier, qui, quant à lui, n'est apparu qu'au 19ème siècle.

Agumes : la production de cette saison devrait augmenter de 6% et les exportations de 8% La bonne pluviométrie de l'année précédente et l'entrée en production de nouvelles exploitations vont permettre d'améliorer l'offre. Les exportateurs restent optimistes malgré le démarrage tardif de la campagne.

Le Maroc est le deuxième exportateur mondial d'agrumes, il devance largement l'Algérie dans le secteur de l'agriculture, avec des exportations agricoles de plus de 2,6 milliards de dollars/

Au Maroc, le ravageur (papillon néfaste déposant ses chenilles) a été observé dans les zones du Nord, de l'Oriental et du Gharb avec des attaques assez importantes. Bien que l'impact réel sur la production ne soit pas encore bien connu, l'insecte constitue une menace très sérieuse pour les vergers et les pépinières d'agrumes au Maroc, compte tenu de l'importance de ses dégâts et de la rapidité de sa propagation.

La pépinière est le lieu de production des plants qui constitueront le matériel végétal utilisé pour la création des futurs vergers. Du choix de ce matériel, des soins apportés à son développement pendant son séjour en pépinière, de la qualité des plants produits, dépendront en grande partie la longévité et la rentabilité des vergers.

Une pépinière ne s'improvise pas et se doit de sortir des plants élite.

Parole à un pépiniériste

Pouvez-vous présenter votre société en quelques mots?

Pionnière dans le domaine des plants d'agrumes certifiés au Maroc (le premier plant d'agrumes certifié est sorti sous notre responsabilité en 1984), la



pépinière SPAM-HILAL a pour devise de produire chaque année des plants d'agrumes de qualité meilleure.

A cet effet, nous mettons en œuvre depuis bientôt 30 ans l'ensemble des moyens nécessaires pour répondre à cette exigence de qualité, à savoir:

- Main d'œuvre hautement qualifiée : nos techniciens ont plus de 26 ans de métier
- Système de micro-irrigation adapté et toujours en amélioration
- Substrat bien étudié
- Sacherie adaptée et conforme à plus de 3 années de vie d'un plant
- Recherche permanente de nouvelles variétés
- Evolution constante de la capacité de production
- Parc collection (plus de 36 variétés)

servant de vitrine pour les visiteurs

- Parc semencier indexé et varié

Quel est le rôle d'une pépinière d'agrumes?

C'est essentiellement celui d'approvisionner les futures plantations d'agrumes, aussi bien pour la création de nouveaux vergers que pour le remplacement des vieux vergers.

Quelles sont les difficultés rencontrées dans votre métier?

Comme toute activité agricole, nous sommes fortement dépendants des aléas climatiques, notamment en début de greffage où le froid peut provoquer un retard d'1 à 3 semaines ; ou encore lorsque surviennent des vents forts qui peuvent aussi provoquer d'important dégâts sur les couvertures plastiques des serres. Le choix du nombre de variétés à

greffer est également un point sensible.

On peut par exemple décider de greffer une quantité importante d'une variété donnée ayant été très demandée l'année précédente, et se rendre compte en période de commande qu'elle n'a plus le même succès.

La demande de plants est elle en augmentation?

La filière Agrumes a connu un bilan mitigé de développement. Après un excellent départ dans les années 60-70, elle a été fragilisée par une relative stagnation de la production, ainsi qu'un essoufflement de la dynamique d'investissement.

Néanmoins, depuis le lancement du plan Maroc Vert et l'octroi d'une subvention visant à encourager le renou-

vellement du verger marocain et la production agrumicole nationale, la demande de plants a connu une nette augmentation, et dispose encore d'un important potentiel de développement.

Qui sont vos clients?

Les producteurs les plus avertis, des plus petits aux plus grands (de 1 à 300 hectares), qui nous ont fait et continuent à nous faire confiance, et avec lesquels nous sommes liés non seulement par une relation fournisseur/client mais par une amitié et un respect réciproque, sont de plus en plus nombreux et couvrent presque l'ensemble des régions agrumicoles du Maroc.

Vous faites du conseil une de vos priorités, quelles sont les demandes les plus fréquentes?

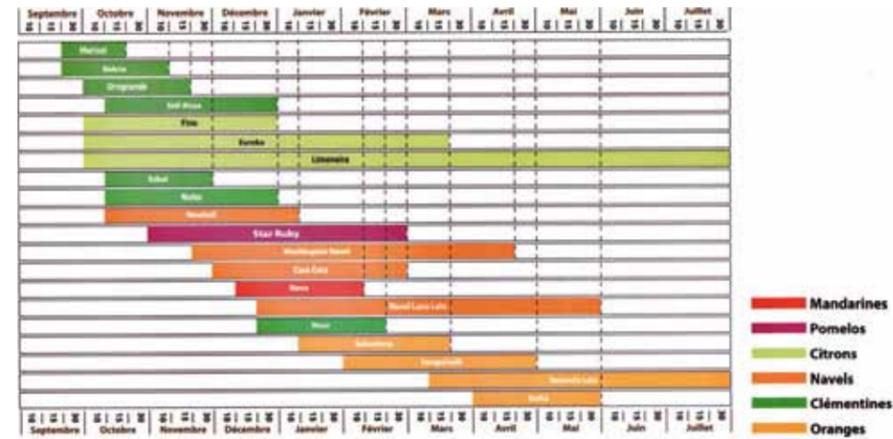
Etant au service des agrumes depuis plus de 35 ans, notre priorité est de conseiller au mieux nos clients, et ce sur plusieurs fronts :

- Sensibilisation à de nouveaux porte-greffes
- Orientation vers la plantation des variétés demandées par le marché, aussi bien pour l'export que pour le marché local
- Sensibilisation aux nouvelles techniques de production
- Choix du porte greffe suivant la nature du sol
- Choix des variétés à planter suivant les régions
- Techniques et orientations des plantations
- Traitement phyto-sanitaires
- Micro et fertigation
- Taille
- Etc. ...

Le choix variétal et celui du porte greffe restent cependant les demandes les plus fréquentes.

Quelles sont vos projets pour 2012?

Nous avons pour ambition de produire chaque année des plants d'agrumes de qualité meilleure. Augmentation de la production et introduction de nouvelles variétés sont également à l'ordre du jour, et ce pour répondre toujours plus efficacement aux demandes de nos clients.



Observation : Les dates de maturité peuvent changer légèrement en fonction du micro-climat, du sol, du porte-greffe et de l'alimentation hydro-minérale.

sableux (Rmels) que des sols noirs très argileux (Tirs). En règle générale, il faut éviter les sols trop lourds ou très limoneux. Dans ces types de sols, les orangers présentent des fruits petits, à épiderme grossier, moins juteux et moins sucrés qu'en sols sableux. Le pH idéal serait entre 5,5 et 7,5.

Le marché de l'export Au niveau agrumiculture le Maroc craint moins d'être concurrencé car le pays n'est pas un nouveau venu dans ce secteur. Il est présent depuis longtemps sur d'importants marchés, comme l'Union Européenne, et il a accumulé beaucoup d'expérience spécifique.



Et même si ses concurrents européens ont d'énormes avantages (aides, réductions d'impôts, facilités d'emprunts, ...) il n'y a aucune raison que le Maroc soit évincé de ces marchés. Avec pas

loin de 571 000 tonnes d'agrumes en 2011, l'exportation se porte bien. Seule ombre au tableau, l'exportation de jus. Face à des géants comme le Brésil et la Floride, la marge de manœuvre du Maroc en matière d'exportation du jus d'agrumes reste limitée.

Si vous souhaitez travailler avec un cahier des charges engageant le Groupe d'Exportation dans des livraisons toute l'année, prévoyez un assortiment de variétés. Sachez que la Marisol et la carte noire sont récoltées à partir de mi-octobre, Navel, Clémentine, Nules à compter de mi-novembre, Salustiana à compter de début décembre, Nour et Nova à compter de Janvier, W Sanguine et Afouer à compter de mi-janvier, Ortanique et NLL à partir de début février et Maroc Late à partir de mi-mars. Autre précision, les anomalies de la peau ne sont pas admises sur le fruit destiné à l'Export. Par conséquent, des variétés très sensibles aux marbrures comme la Navel et la Washington Sanguine sont à éviter dans les zones très ventées.

De même que les variétés très sensibles à l'excès de pluie, comme la Nour, sont à écarter sous des climats très pluvieux comme celui du Gharb central.

D'une manière générale, au Maroc, l'investissement dans les agrumes est fait avec l'intention d'exporter. Et ce sont les "Groupes d'Exportation" qui font la liaison entre le producteur et le client à l'étranger. Vous ne pourrez pas, tout seul, révolutionner le marché ! Il faut donc opérer un bon choix parmi les groupes existants.

Financé à hauteur de 49 % par les agrégateurs (coopérative agricole COPAG, la société Pack Souss, et la station de conditionnement d'agrumes des domaines agricoles de Souss), l'Etat (26 %), et les agriculteurs (25 %), le projet d'agrégation de la filière agrumicole dans la région de Souss permettra l'amélioration, à l'horizon 2020, de la production des agrumes qui passera de 235 000 à 450 000 tonnes par an, et l'augmentation de la productivité de 21 à 35 tonnes l'hectare.

La clémentine de Berkane, reine des agrumes! Au Maroc, la clémentine de Berkane, introduite dans la région de cette ville dans les années 1940, est certainement l'un de nos plus célèbres produits de terroir. Issue des vergers qui s'étendent sur les berges de la rivière Moulouya, elle est reconnue depuis des années sur les marchés européens et a fait l'objet, l'an dernier, d'une IGP (Indication géographique protégée) définie par un cahier des charges publié au Bulletin officiel du 5 août 2010. En résumé, pour bénéficier de ce label, les clémentines doivent être produites, récoltées (une fois que le pourcentage de jus est supérieur à 40 %) et conditionnées dans les communes de Boughriba, Schouihya, Zegzel, Aghbal, Laâtamna, Fezouane et Madagh. L'IGP est un label européen d'origine et de qualité qui permet de défendre les noms géographiques et offre une possibilité de déterminer l'origine d'un produit alimentaire quand il tire une partie de sa spécificité de cette origine.

En valeur, les agrumes représentent le groupe de fruit le plus important du commerce international. Il existe deux marchés clairement différenciés: le marché du frais, avec une forte présence des oranges et le marché des produits transformés, principalement le jus d'orange.

La transformation des agrumes compte environ pour le tiers de la production totale. Plus de 80% de celle-ci sont représentés par la transformation des oranges, la plupart du temps en vue de la production de jus d'orange.

La recherche et le développement dans le secteur des agrumes sont nécessaires pour améliorer la productivité et les rendements ainsi que pour rendre les fruits plus résistants aux maladies et aux parasites et pour trouver de meilleurs moyens de lutte.

Ex-Change A.S.B.L. Une association francophone pour l'envoi d'experts à l'étranger

Ex-Change A.S.B.L. met à la disposition d'entreprises et d'institutions des pays du Sud des experts bénévoles qui, par leur expérience professionnelle et leurs connaissances pratiques, peuvent leur apporter des conseils destinés à améliorer la gestion, l'organisation ou la production.

A l'heure actuelle, une équipe de trente personnes est active au sein de l'association Ex-Change et a réalisé 36 missions en 2011.



liorer la qualité des produits dans une boulangerie-pâtisserie leader en RDC.

- **un ingénieur** pour validation des plans du bureau d'étude de l'entreprise et mise en production après réalisation d'une ligne de production de beurre de cacao au Cameroun.

- **un ingénieur** ayant une large expérience en matière de normalisation et de contrôle des normes d'hygiène à respecter lors des procédés de fabrication de produits alimentaires et particulièrement les procédures HACCP dans des unités d'embouteillage au Burundi.

- **un formateur** ayant une solide expérience dans les métiers de la mise en œuvre de métaux, notamment en tôlerie pour projet de formation technique dans une entreprise à finalité sociale à Madagascar.

- **un ingénieur en agriculture tropicale** expérimenté en gestion de projets d'agriculture et de pisciculture pour une ONG humanitaire qui demande de planifier le développement d'une ferme avec pisciculture en RDC.

- **un spécialiste en Informatique de Gestion – Comptabilité** ayant des connaissances dans les logiciels comptables pour un projet de formation au Burundi.

Les prochaines missions
La recherche d'experts bénévoles pour les missions suivantes :

1- Projet en maintenance de transformateurs de puissance en RDC

Une usine de production de transformateurs recherche un chef d'atelier d'une usine de fabrication de transformateurs pour assistance dans la formation des agents dans la maintenance des transfos de puissance et pour un apport d'expertise dans l'organisation de l'usine de production et l'amélioration du système de production.

L'enjeu de la mission : Etendre la maintenance sur toute la RDC.

Profil de l'expert recherché : Chef d'atelier d'une usine de fabrication ou de réparation de transformateurs (dis-

tribution et puissance).

Durée prévisible de la mission : 15j

2- Projet de maintien et d'augmentation de la production d'une laiterie au Burundi

Un centre de développement laitier demande un expert technique avec des compétences de management en laiterie pour apporter des propositions d'améliorations et l'élaboration d'un business plan visant à augmenter les capacités de production. Préparer les éléments nécessaires à l'élaboration d'un dossier de demande de financement auprès de bailleurs internationaux

L'enjeu de la mission : Maintien et augmentation de la production de la laiterie et des emplois qui y sont liés.

Profil de l'expert recherché : Ingénieur avec expérience technique et de management d'une laiterie

Durée prévisible de la mission : 15j

3- Projet d'appui à l'organisation de la comptabilité dans un centre de formation au Burkina Faso.

Un Centre de Formation Professionnelle des Personnes Handicapées qui fait de la production et de la vente de produits céramiques recherche un expert comptable pour la formation et l'organisation de la comptabilité.

L'enjeu de la mission : Améliorer l'organisation comptable et financière

Profil de l'expert recherché : Expert Comptable (Comptabilité Générale et Comptabilité Tiers) ayant déjà participé à la mise en place de logiciels comptables (Sage ou équivalent). Il devra apporter de l'aide à l'amélioration de l'organisation comptable (Méthodes comptables, procédures comptables, traitement des documents, classement des pièces, etc) et à l'optimisation de l'utilisation de son logiciel comptable.

Durée prévisible de la mission : 15j

Pour avoir des informations complémentaires, consultez le site : www.ex-change-expertise.be et inscrivez-vous à la newsletter

Instruction générale des opérations de change

Section 3 : Le règlement financier des importations (1ère partie)

Article 219 - Principes généraux.

Sous réserve du respect des dispositions de la présente Instruction et à l'exception des cas prévus pour le règlement avant l'entrée effective de la marchandise, un titre d'importation dûment domicilié et imputé par les services douaniers permet à son titulaire de procéder au règlement par l'entremise du guichet domiciliataire de la valeur de la marchandise y afférente, du fret et des frais accessoires et ce, à l'échéance fixée par le contrat commercial.

Le règlement des importations de marchandises peut être effectué dans une monnaie autre que celle initialement prévue au contrat commercial, étant entendu que ledit règlement ne peut intervenir qu'en l'une des devises cotées sur le marché des changes.

En cas de non règlement financier total ou partiel de l'opération d'importation à l'échéance contractuelle, le guichet domiciliataire doit conserver le dossier correspondant jusqu'au règlement définitif de l'importation.

Règlement de l'importation après l'entrée de la marchandise sur le territoire assujéti

Article 220

Règlement de l'importation sur la base de l'imputation douanière.

Le règlement de l'importation par le guichet domiciliataire ne doit intervenir qu'à l'échéance prévue par le contrat commercial après l'entrée effective de la marchandise sur le territoire assujéti, justifiée par l'exemplaire du titre d'importation correspondant dûment imputé par les services douaniers. En outre, le règlement financier d'une importation de marchandises doit s'effectuer selon les stipulations du contrat commercial et conformément aux dispositions de la présente instruction.

Le règlement au profit du fournisseur non-résident peut être effectué en totalité ou en partie, dans la limite des montants des imputations douanières majorés, le cas échéant, du fret et des frais accessoires, conformément au régime général des règlements entre

le Maroc et l'étranger.

Ce règlement peut intervenir :

- soit en l'une des devises cotées sur le marché des changes, sous forme de virement bancaire en faveur du fournisseur non-résident ;
- soit par le crédit d'un compte en devises ouvert auprès d'un intermédiaire agréé ;
- soit par le crédit d'un compte étranger en dirhams convertibles ouvert dans les livres d'un intermédiaire agréé au nom du fournisseur non-résident ;

Lorsque l'importateur est en même temps exportateur et qu'il est titulaire à ce titre d'un compte en devises ou d'un compte en dirhams convertibles, le règlement financier de l'importation doit intervenir en priorité et sous la responsabilité de l'importateur, par utilisation des disponibilités de ces comptes.

Lorsque le règlement d'une importation rentre dans le cadre de régimes particuliers édictés par des textes spécifiques telles les conventions passées avec les pays étrangers, le guichet domiciliataire est tenu d'effectuer ce règlement conformément à ces régimes.

Article 221

Règlement d'une importation avant l'échéance fixée par le contrat commercial.

Le règlement financier d'une importation après justification de l'imputation douanière, peut être effectué par le guichet domiciliataire avant l'échéance fixée par le contrat commercial, sur présentation par l'importateur de tout document justifiant l'octroi par le fournisseur étranger, pour tout paiement avant terme une réduction de prix ou escompte dont le taux doit être égal au moins à 3% de la valeur globale de l'importation.

Article 222

Règlement après la mise à la consommation de marchandises importées initialement sous les régimes douaniers de l'AT et de l'ATPA sans paiement.

Le règlement financier de marchandises importées initialement sous les régimes douaniers de l'Admission

Temporaire (AT) ou de l'Admission Temporaire pour

Perfectionnement Actif (ATPA) sans paiement peut intervenir, après leur mise à la consommation, sous couvert d'un titre d'importation souscrit avec paiement domicilié auprès d'un guichet d'un intermédiaire agréé et imputé par les services douaniers.

Article 223

Règlement des dépassements par rapport à la valeur initiale du titre d'importation.

Le guichet domiciliataire est autorisé à effectuer le règlement des sommes qui viendraient en dépassement des montants repris sur les titres d'importation dans la limite de 10 % de la valeur globale de la marchandise, à condition que ledit dépassement soit imputé par les services douaniers.

Article 224

Règlement de marchandises déclarées manquantes.

1- Marchandises manquantes suite à une perte ou un dommage avant débarquement.

Le règlement de la valeur des marchandises reconnues manquantes partiellement ou totalement à l'importation peut être effectué directement par le guichet domiciliataire lorsque les risques de perte ou de dommage encourus par la marchandise sont à la charge de l'importateur.

Le transfert à effectuer à ce titre doit intervenir dans la limite de la valeur des manquants ou des dommages constatés par la dispache d'avaries et ce, sur présentation des documents ci-après :

- la copie de la dispache d'avaries ;
- le rapport d'expertise faisant état des manquants ou des dommages subis par la marchandise ;
- l'original du titre de transport : connaissance maritime (BL), lettre de transport aérien (LTA) ou lettre de voiture internationale (CMR) ;
- la facture définitive.

La suite de ces articles de loi dans votre prochain numéro

La région de Meknès Tafilalet

Les ambitions du secteur agroalimentaire à l'horizon 2020

La région de Meknès Tafilalet nourrit de grandes ambitions à l'horizon 2020. Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 12 255 Mdh en 2010 à 19 030 Mdh en 2020. Les journées de travail créées passeront quant à elles de 66 363 journées de travail en 2010 à 75 567 journées à l'horizon 2020.

Sources ministère de l'agriculture

La Superficie Agricole Utile dans la région est estimée à 617 465 ha



environ, répartis entre 124 410 ha de terres irriguées et 493 055 ha de terres Bour. La région contribue de manière significative à la production des cultures nationales :

L'olivier constitue la principale espèce fruitière plantée au Maroc. Les plantations d'oliviers s'étendent sur 500 000 ha et produisent 480 000 T d'olives chaque année soit 19 % de la production totale du pays. Quant à l'huile d'olive, la région produit 7 000 T par an, soit 15 % de la production nationale. Premier producteur de pommes du Maroc. La région compte de nombreuses fermes de zones de moyenne et de haute altitude du Moyen et Haut Atlas. Les plantations de la région s'étendent sur plus de 10 000 ha et produisent environ de 400 000 tonnes de pommes par année. Ce secteur génère chaque année 2 millions de journées de travail ainsi qu'une valeur commerciale de 136 millions d'euros.

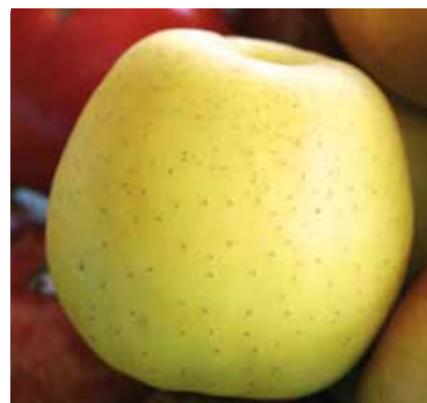
Au Maroc, la superficie viticole s'étend sur 49 500 Ha et 21 % de ces terres sont utilisées pour la viticulture. Parmi les sept (7) régions vitivinicoles du pays, Meknès-Tafilalet représente sans aucun doute la région la plus productive avec environ 62000 61T de raisins de cuve, 21 000 T de raisins de table et 820000 HI de vin.

Deuxième producteur de dattes au Maroc. La palmeraie du Tafilalet, la deuxième plus grande palmeraie du Maroc, compte 1 360 000 palmiers

la région 38 % de la production nationale. Le Maroc se place au 5e rang des pays producteurs ; il compte 16 millions d'amandiers qui s'étendent sur 128 000 ha. La production nationale annuelle s'élève à 50 000 T d'amandes non décortiquées, soit 10000 T d'amandons.

Maraîchage

Pommes de terre : 2 250 agriculteurs pratiquent la culture de la pomme de terre de saison sur 3 700 ha, de février à avril, et la pomme de terre d'arrière-saison sur 2 600 ha, d'août à décembre.



Oignons : la production s'étend sur environ 9 800 hectares et se chiffre à 200000 T par an, soit près de la moitié de la production nationale.

Tomates. La région produit annuellement 15 500 T de tomates fraîches, dont la majeure partie est absorbée par le marché du frais. Cependant, la région compte l'une des plus grandes entreprises de transformation de tomates au Maroc



Elevage : (Source annuaire statistique 2007)

L'élevage occupe une place importante dans l'économie de la région de Meknès-Tafilalet. Il constitue l'activité dominante en milieu rural. L'effectif total du cheptel dépasse les 3 000 000 de têtes. Les ovins, avec un effectif de 2 134 000 têtes, viennent au premier rang, soit 15% de l'effectif national, suivi des caprins avec 728 000 têtes, des bovins avec 135 000 têtes. Le cheptel de la région produit 26 000 t de viandes rouges et plus de 82 000 t de lait.

Meknès-Tafilalet représente près d'un quart du cheptel national d'ovins, bovins, et caprins, réparti comme suit : les ovins : 20%, les bovins : 24% et les caprins : 7%

Remerciement au CRI Meknès-Tafilalet pour ces chiffres

Le chiffre d'affaire du secteur agricole

devrait passer de 12 255 Mdh en 2010 à

19 030 Mdh en 2020.

Pour la Région Tanger-Tétouan l'investissement global est estimé à

8,2 MD de DH durant la période 2010 - 2020.

La déclinaison du Plan Maroc Vert (PMV) en Plan Agricole Régional (PAR) Meknès-Tafilalet a pris en considération :

- Les objectifs du Plan Maroc Vert
 - Les réalisations actuelles en matière de productions agricoles, de valeur ajoutée et d'emploi créés par l'activité agricole dans la Région
 - Les gaps en terme de gain de productivité
 - Les possibilités de commercialisation de la production sur le marché national et à l'export,
 - Les conditions du milieu notamment les ressources en eau qui sont en régression continue, le climat et les sols
 - L'offre en matière des terrains susceptibles d'être mis en valeur.
- Ainsi, les filières de production végétales retenues dans le Plan Agricole Régional sont :

En irrigué

- Le palmier dattier,
- Le pommier,
- La vigne,
- Les cultures maraîchères notamment la pomme de terre et l'oignon,
- L'olivier,
- Les céréales,
- Le tournesol.

En bour

- L'olivier,
- Les céréales.

Pour la production animale, les filières retenues sont :

- La filière viandes rouges,
- La filière lait,
- La filière avicole,
- La filière apicole.

Production végétale en 1 000 Tonnes :

Filières	Référence	2010	Part National %	2013	2020
Céréales	515	588	8%	741	5966
Mar Saison	590	651	13%	840	939
Oléiculture	72.5	156	10%	212	271.5
Agrumes	7	2	0,12%	21	28
Arboriculture	465	894	29%	1285	1463

L'agriculture dans la région : données générales

- Superficie agricole utile (SAU) : 768 884 Ha dont 20 % irriguée,
- Population : 2 140 000 Habitants, 44% rurale, 36 Habit/Km²,
- Effectif du cheptel bovin : 116 000 têtes, ovins : 2 831 000 têtes, caprins : 550 000 têtes, autres : 145 891 têtes:

Les objectifs globaux escomptés du Plan Agricole Régional portent sur l'augmentation des niveaux de production des différentes filières retenues, l'amélioration des revenus des agriculteurs, l'amélioration de la qualité et des conditions de commercialisation, la valorisation des productions, la création de l'emploi et l'amélioration des niveaux de valorisation de l'eau d'irrigation. Pour réaliser ces objectifs au terme du Plan Agricole Régional, 170 projets potentiels sont identifiés et évalués dont 103 projets type pilier I et 67 projets type pilier II.

Le guichet d'aide à la création d'entreprises est l'interlocuteur unique de toutes les personnes désirant créer leur entreprise. Il a pour mission d'assister l'entrepreneur dans les démarches de création de son entreprise, à travers le regroupement des différentes administrations concernées par l'acte de création (Office Marocain de Protection Industrielle et Commerciale (OMPIC), Direction régionale des impôts, Tribunal de Commerce et CNSS). Un formulaire unique est mis à la disposition du demandeur. Il vaut demande d'inscription à la patente, déclaration d'immatriculation au registre de commerce et demande d'affiliation à la CNSS.

La région est dotée d'universités et de grandes écoles réputées au sein desquelles un grand nombre de chercheurs chevronnés ont mené de nombreux projets de recherche liés aux secteurs agricole et agroalimentaire, en collaboration avec des instituts de recherche de renommée internationale. Ces efforts permettent non seulement aux agriculteurs d'optimiser leurs récoltes, mais aussi aux industriels d'adopter de nouveaux procédés et d'offrir des produits de plus en plus compétitifs au niveau des marchés tant national qu'international.

Options génétiques d'adaptation du blé tendre au changement climatique

L'agriculture occupe une place importante dans l'économie nationale et une position centrale dans le développement du monde rural. Actuellement, elle est confrontée à des défis dus à de nombreux changements internes et externes. Parmi ces défis, figurent la mondialisation de l'économie, les



mutations socio-économiques que connaît la société marocaine, les dimensions de la qualité de la vie et la protection de l'environnement et des ressources naturelles couplée aux changements climatiques au niveau planétaire et l'enchérissement des produits alimentaires et de l'énergie.

Parmi les derniers travaux réalisés pour l'INRA, nous notons le travail remarquable de Monsieur Jlibene (récompensé par le 1er prix du grand prix Hassan II pour l'invention et la recherche dans le domaine agricole, édition 2009) portant sur les options génétiques d'adaptation du blé tendre au changement climatique. Ce travail a été réalisé grâce à la contribution des chercheurs, cadres et techniciens de l'INRA et plus particulièrement les techniciens des domaines expérimentaux de Marchouch, Annoeur, Douyet, Sidi Allal Tazi, Jemâa Shaim et Tassaout ainsi que la collaboration du Docteur Riad Balaghi.

Le blé tendre étant la première source du pain au Maroc, les efforts de sélection variétale à l'INRA ont régulièrement porté sur la sélection de variétés

de plus en plus résistantes à la sécheresse, capables de produire des rendements appréciables même en conditions sèches, tout en étant résistante aux principaux parasites connus dans le pays. Le document réalisé par Monsieur Jlibene fait le bilan des réalisations en matière de sélection variétale

de blé tendre au Maroc, durant les 4 dernières décennies, dans le contexte du changement climatique.

Le progrès génétique annuel en matière de productivité à l'hectare, entre 1973 et 2006 a été de l'ordre de 57 kg/ha en moyenne, en dépit des séche-



resse résultant du changement climatique au Maroc. Les variétés créées durant les années 80 se caractérisent par des qualités de précocité, de seminanisme et de résistance aux rouilles. Les variétés créées par la suite, durant les années 90, ont incorporé en plus des qualités précédentes, la résistance à la septoriose et à la cécidomyie et, à partir de 2005, la résistance à la rouille jaune et à la sécheresse.

Concernant cette résistance à la sécheresse, un des principaux thèmes du document, elle a été améliorée grâce à la sélection variétale. Sur la période 1980-2005, le gain de rendement réalisé a atteint 78kg/an en moyenne, soit 50% de plus sur l'ensemble des environnements. L'économie d'eau résultante, par rapport à la variété témoin « Nasma », a été de 115 mm/an grâce à 33 ans de recherches en amélioration génétique. Actuellement, les variétés utilisées par les agriculteurs permettent d'économiser 25 mm d'eau à l'hectare dans les environnements défavorables. L'utilisation des variétés améliorées comme « Marchouch » et « Achtar » a eu un impact manifeste aussi bien sur les superficies emblavées que sur le niveau



et la stabilité du rendement grain. Les superficies ont quintuplé entre 1980 et 1996, permettant la réussite de l'opération de promotion de blé tendre engagé depuis 1985. L'objectif de cette opération a été doublement dépassé alors que les superficies avaient stagné autour de 500 000 hectares pendant les 3 décennies 50, 60 et 70, en dépit des grandes opérations de développement lancées par le Ministère de l'Agriculture. Les superficies auraient pu augmenter davantage si

les variétés actuellement mises sur le marché, « Arrehane » et de nouvelles variétés avaient été exploitées.

Grâce à la contribution des nouvelles variétés sélectionnées, le rendement national s'est accru en moyenne de 17 kg/ha/an, mais pouvant aller de 13 kg/ha dans le Bour Défavorable (à pluviométrie annuelle inférieure à 400 mm/an) à 22 kg/ha dans le Bour Favorable (à pluviométrie annuelle supérieure à 400 mm/an). Les gains de rendement varient aussi selon la performance des

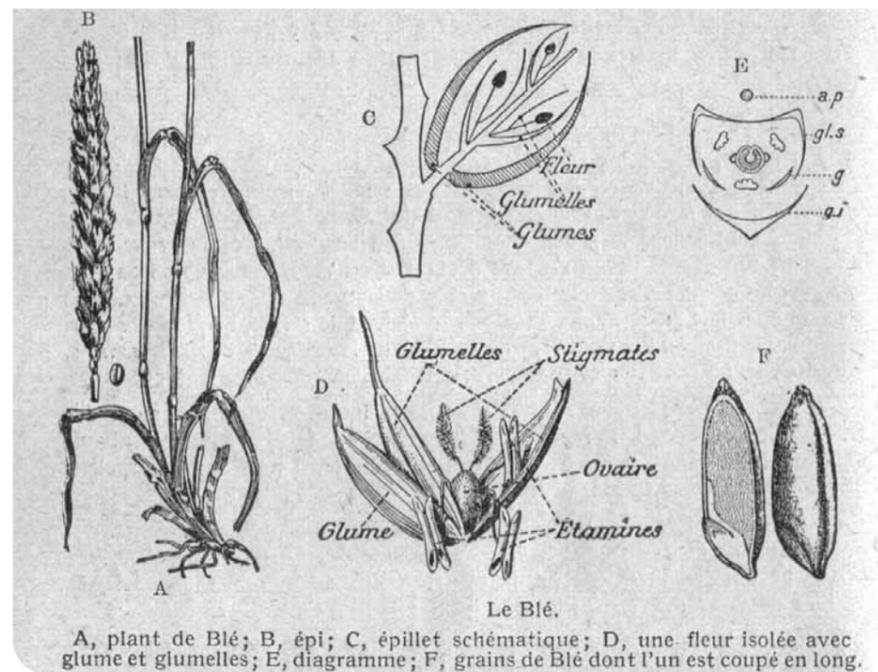
agriculteurs, puisque des rendements records, dépassant les 80 quintaux par hectare ont été réalisés dans certaines exploitations.

L'impact dur la production et sur la stabilité du rendement du blé pourrait être plus important si les variétés récentes (« Arrehane » et Nouvelles) étaient utilisées à plus large échelle. Ces variétés sont plus tolérantes à la sécheresse, permettant de produire dans des conditions extrêmes contrairement aux variétés actuellement cultivées. Elles sont aussi résistantes à la cécidomyie et aux maladies foliaires, permettant par la même occasion de réduire les populations de parasites.

Remerciements à Monsieur Jlibene et à l'INRA pour leur autorisation



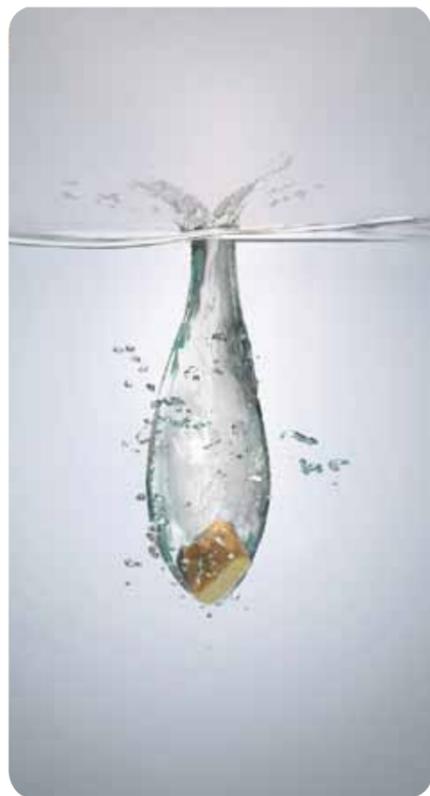
L'INRA opère à travers dix centres régionaux de la recherche agronomique et 23 domaines expérimentaux répartis sur le territoire national et couvrant les divers agrosystèmes du pays. Les projets de recherche de l'INRA sont définis avec la participation des partenaires, des clients et des prescripteurs régionaux. Ils sont menés au sein de trente unités de recherche hébergées par les Centres Régionaux. Ils sont encadrés à l'échelle centrale par dix départements scientifiques à vocation disciplinaire. Pour accomplir sa mission et être au diapason de l'actualité scientifique, l'INRA entretient des relations de partenariats avec des organisations nationales et internationales, les structures de développement, le secteur privé et les Organisations Non Gouvernementales.



Le bouillon cube : un succès depuis plus d'un siècle

Le bouillon cube fut inventé dans les années 1880. Au début il s'agissait d'extrait de viande mais aujourd'hui il existe différents types de cubes qui contiennent des saveurs très variées.

Le cube de bouillon est un stock de bouillon en un petit cube de 15mm de large environ. Il est constitué par la déshydratation de légumes, de viande, d'une petite quantité de matière grasse solide, du sel, de la levure, de l'amidon et des aromates. Ce cube est une aide culinaire efficace dans la préparation des repas, il permet d'en relever le goût tout en faisant



Fiche technique produit fini	
BOUILLONS	
Dénomination du produit	BOUILLONS SAVEUR MOUTON
Marque	IDEAL
Utilisation prévue	Ronforçateur de goût des plats cuisinés : soupes, potages & sauces.
CONDITIONNEMENT/ETIQUETAGE	
Conditionnement	Boîte de 36 étuis de 19g, poids net/boîte : 684g. Groupage en caisse de 12boîtes Boîte de 24 étuis de 76g, poids net / boîte : 1.824kg. Groupage en caisse de 4boîtes Etui de 24 cubesde 9.5g, poids net/ etui : 228g. Groupage en caisse de 3boîtes de 12 étuis Flacon de 60 étuis de 19g, poids net / flacon : 1.140kg. Groupage en caisse de 6 flacons
Ingrédients	Sel, inosinate et guanylate disodique, glutamate de sodium, huile de palme hydrogénée, extrait de levure, amidon de maïs, légumes déshydratés(oignon, carotte), persil, épices(curcuma, poivre), arôme mouton identique nature, colorant caramel E150
Etiquetage	Désignation du produit, DP, DE, N° de lot, poids net, conditions de conservation, notion Halal, raison sociale, adresse, téléphone, origine
STOCKAGE/TRANSPORT	
Durée de vie	2 ans
Conditions de stockage	Conserver dans un endroit sec loin de l'humidité
Conditions de transport	Respect des règles de transport des denrées alimentaires.

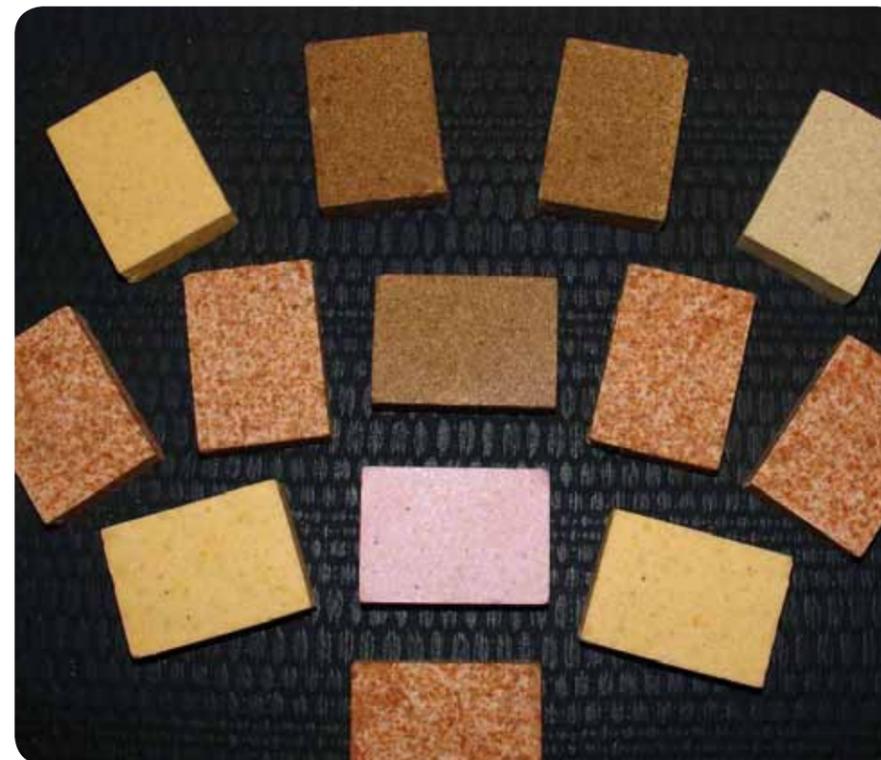
gagner du temps. Le bouillon cube est bon marché, facile à conserver et à ranger. Il existe aujourd'hui sous diverses formes, en variété biologique avec également une version dégraissée. Il peut constituer la base de nombreux plats tels que les pâtes, les soupes et les pot-au-feu. Il sert à relever la saveur des salades, des sauces ou du riz. Ce condensé s'accommode de nos jours aux régimes, en effet il existe des cubes bouillons sans sel aux légumes et des cubes bouillons allégés au poulet ou au poisson. Le bouillon cube est d'une utilisation très pratique, les doses sont précises et il suffit généralement de les émietter ou de les dis-

soudre dans une proportion exacte de liquide : un quart ou un demi litre d'eau bouillante à mélanger dans le plat de votre choix. Par ses apports épicés il permet des inspirations et des créations dans la transformation ou l'amélioration de vos restes alimentaires.



Pourquoi les bouillons cubes ont du succès

- C'est pratique : les bouillons maison, c'est tendance et délicieux, mais ça demande du temps. Pour les urgences, les bouillons cubes ont fait leurs preuves. À noter les derniers nés du supermarché, les bouillons fondants (« cœur de bouillon » de Maggi et « marmite de bouillon » de Knorr) n'ont pas besoin d'être délayés dans du liquide et se dissolvent directement dans le plat (bientôt disponibles au Maroc).
- C'est pas cher : pour quelques dirhams, vous avez des bouillons cubes qui valorisent vos plats sans grand effort.
- Il y en a pour tous les goûts : bouillons végétaux (aux légumes traditionnels ou parfumés aux herbes), carnés (bœuf, volaille, poule ou pot-au-feu notamment), fumets de poisson... Les bouillons en cube sont variés côté saveurs et ingrédients.
- Les fabricants font des efforts pour les rendre plus sains : pour répondre aux désirs des consommateurs, les fabricants ont souvent réduit les quantités de sel de leurs produits. Certains bouillons cubes sont également sans conservateurs, sans exhausteurs de goût et sans colorants artificiels.



7,5 MD de bouillon cube, **1,2** MD de sachets de nouilles,
700 millions de sachets de potages... C'est la consommation mondiale et annuelle de trois des nombreux produits la marque Maggi.

C'est en 1908 que Julius Maggi commença sa commercialisation de bouillon dans sa forme de cube, produit déshydraté.

Les principaux ingrédients d'un bouillon cube sont : du sel, maltodextrine, des exhausteurs de goût (glutamate, guanylate, inosinate), de l'huile, des arômes. Suivant le produit peuvent être ajoutés de l'extrait de viande ou de légumes, du sucre et de la levure de bière.

Plusieurs analyses faites au Bénin et en Suisse révèlent que ces cubes contiennent essentiellement du sel (50 à 75 %), des protéines végétales (13 %), des matières grasses (7 %), du potassium et du caramel.

Le brevet bouillon Kub pour sa présentation en forme de cube fut déposé en France le 14 novembre 1907 par Julius Michaël Johannes Maggi.

KUB OR vous permet de créer une cuisine à la fois quotidienne et savoureuse. Sa recette à base d'ingrédients d'origine végétale est une composition unique qui renforce agréablement la saveur de vos plats.

Bouillon cube maison : Quand vous faites revenir du poulet ou tout autre viande ou poisson souvent il reste de la sauce et bien conservez ce reste au congélateur on peut s'en servir ensuite pour donner du goût aux pâtes, au riz ou aux légumes surtout aux plats cuisinés qui les plus fades.

Les équipes de recherche et développement de Maggi ont mis au point une nouvelle technologie pour les bouillons.

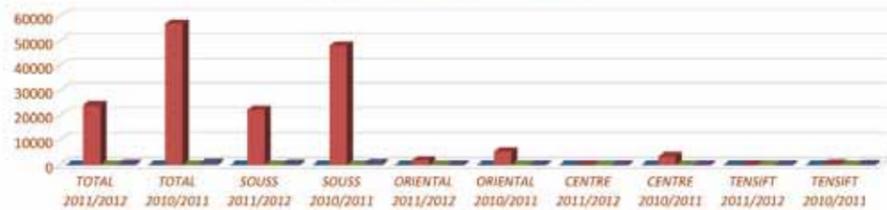
Cette technologie permet d'améliorer la qualité des matières grasses et notamment de fortement diminuer la teneur en Acides Gras Trans. Les bouillons présentent, grâce à cette nouvelle technologie, une diminution de 90% de la teneur en Acides Gras Trans.

Si vous ajoutez un cube de bouillon dans une recette, il est plus sage de ne pas le mettre tel quel, car il va mettre beaucoup plus de temps à se dissoudre. Il vaudrait mieux l'émietter un peu, c'est à dire le découper en petites tranches fines, qui se dissoudront presque immédiatement.

ETAT DES EXPORTATIONS DES AGRUMES PAR REGION ET VARIETE CUMULE AU 30 OCTOBRE 2011 AVEC COMPARATIF DE LA CAMPAGNE 2010/2011

PRODUIT	VARIETE	TOTAL			SOUSS			ORIENTAL			CENTRE			TENSIFT		
		2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR
PRODUITS BIOLOGIQUES	CITRON BIOLOGIQUE	18	0	-	-	-	-	0	0	-	0	0	-	18	0	-
	CLEMENTINE BIOLOGIQUE	0	20	-100%	-	20	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-
Total PRODUITS BIOLOGIQUES		18	20	-10%	-	20	-100%	0	0	-	0	0	-	18	0	-
PETITS FRUITS	CLEMENTINE	24 037	56 150	-57%	22 303	48 065	-54%	1734	5275	-67%	0	2473	-100%	0	337	-100%
	CLEMENTINES NUDES	0	4	-100%	-	-	-	0	0	-	0	4	-100%	0	0	-
	MARISOL	0	918	-100%	-	-	-	0	0	-	0	918	-100%	0	0	-
	NOVA	0	0	-100%	-	-	-	0	0	-	0	0	-100%	0	0	-
Total PETITS FRUITS		24 037	57 072	-58%	22 303	48 065	-54%	1734	5275	-67%	0	3394	-100%	0	337	-100%
ORANGES	NAVEL	0	0	-100%	-	-	-	0	0	-	0	0	-100%	0	0	-
Total ORANGES		0	0	-100%	-	-	-	0	0	-	0	0	-100%	0	0	-
AUTRES AGRUMES	CITRON	271	765	-65%	271	539	-50%	0	0	-	0	0	-	0	226	-100%
Total AUTRES AGRUMES		271	765	-65%	271	539	-50%	0	0	-	0	0	-	0	226	-100%
TOTAL GENERAL		24 327	57 858	-58%	22 574	48 604	-54%	1734	5275	-67%	0	3394	-100%	18	563	-67%

les exportations des Agrumes par région
arrêtées au 30 Octobre



Produit	Variété	TOTAL			SOUSS			ORIENTAL			CENTRE			NORD			TENSIFT			QUART SAÏS			SUD		
		2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR	2011/2012	2010/2011	VAR
PRODUITS BIOLOGIQUES	CITRON BIOLOGIQUE	18	0	-	-	-	-	0	0	-	0	0	-	18	0	-	0	0	-	0	0	-	18	0	-
	CLEMENTINE BIOLOGIQUE	0	20	-100%	-	20	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
Total PRODUITS BIOLOGIQUES		18	20	-10%	-	20	-100%	0	0	-	0	0	-	18	0	-	0	0	-	0	0	-	18	0	-
PETITS FRUITS	CLEMENTINE	24 037	56 150	-57%	22 303	48 065	-54%	1734	5275	-67%	0	2473	-100%	0	337	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-
	CLEMENTINES NUDES	0	4	-100%	-	-	-	0	0	-	0	4	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
	MARISOL	0	918	-100%	-	-	-	0	0	-	0	918	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
	NOVA	0	0	-100%	-	-	-	0	0	-	0	0	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
Total PETITS FRUITS		24 037	57 072	-58%	22 303	48 065	-54%	1734	5275	-67%	0	3394	-100%	0	337	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-
ORANGES	NAVEL	0	0	-100%	-	-	-	0	0	-	0	0	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
Total ORANGES		0	0	-100%	-	-	-	0	0	-	0	0	-100%	0	0	-	0	0	-	0	0	-	0	0	-
AUTRES AGRUMES	CITRON	271	765	-65%	271	539	-50%	0	0	-	0	0	-	0	226	-100%	0	0	-	0	0	-	0	226	-100%
Total AUTRES AGRUMES		271	765	-65%	271	539	-50%	0	0	-	0	0	-	0	226	-100%	0	0	-	0	0	-	0	226	-100%
TOTAL GENERAL		24 327	57 858	-58%	22 574	48 604	-54%	1734	5275	-67%	0	3394	-100%	18	563	-67%	0	0	-	0	0	-	18	563	-67%

Cuisine & Bain & Bois expo

Salon International
de la Cuisine, du Bain et du Bois



13 - 16 Juin 2012

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

www.kitchenbath.ma

Partenaire Institutionnel: ARTCOMSUP
Partenaire Information: KOMPASS
Partenaires Médias: RESAGRO, sodipress, La Tribune, LE MESSENGER, SELEKTIMMO

medcom
CERTIFEE ISO 9001 : 2008
00212 5 22.24.17.98
medcom@medcom.ma

Le calendrier des salons

Le bilan des salons

INTERSOLUTION 2012

Salon international de l'énergie solaire
Lieu d'exposition : Gand (Belgique)
Dates : du 12 au 13 janv. 2012
Tél : +32 (0)9 385.77.19
Fax : +32 (0)9 385.77.18
www.intersolution.be
info@intersolution.be

SWISS'EXPO 2012

Salon de l'agriculture et de l'élevage
Lieu d'exposition : Amsterdam (Pays-Bas)
Dates : du 12 au 15 janv. 2012
Tél : +41 21 643 21 11
Fax : +41 21 643 37 11
www.swiss-expo.com
info@beaulieuusa.ch

WINTER FANCY FOOD SHOW 2012

Salon de la Restauration de prestige
Lieu d'exposition : San Francisco, (USA)
Dates : du 15 au 17 janv. 2012
Tél : +1 (212) 482-6440
Fax : +1 (212) 482-6459
www.specialtyfood.com/fancy-food-show
customerservice@nasft.org

WORLD FUTURE ENERGY SUMMIT 2012

Salon International sur l'Environnement et les Energies Renouvelables
Lieu d'exposition : Abu Dhabi (E.A.U)
Du 16 au 19 janv. 2012
Tél : +44 20 8271 2134
Fax : +44 20 8910 7823
www.reedexpo.com/en/Events/2268/World-Future-Energy-Summit
rxinfo@reedexpo.co.uk

SIVAL 2012

Salon interprofessionnel des techniques vitivinicoles, horticoles, arboricoles et légumières
Lieu d'exposition : Angers (France)
Dates : du 17 au 19 janv. 2012
Tél : +33 (0)2 41 93 40 40
Fax : +33 (0)2 41 93 40 50
www.angers-expo-congres.com
info@angers-parcexpo.com

ECORISMO 2012

Forum-salon de solutions en responsabilité sociale et environnementale pour l'hôtellerie, la restauration, le camping, les collectivités et le tourisme
Lieu d'exposition : Nantes (France)
Dates : du 18 au 19 janv. 2012
Tél : +33 (0)5 53 54 49 00
www.ecorismo.com
f.lamy@francoistourismeconsultants.com

IICF - INDIA INTERNATIONAL COFFEE FESTIVAL 2012

Salon indien international du café
Lieu d'exposition : New Delhi (Inde)
Dates : du 18 au 20 janv. 2012
Tél : +91 80 41131912/3
Fax : +91 80 41131914
www.iicf.in/Coffee_2012/index.php
info@iicf.in

ANFAS HOTEL EQUIPMENT 2012

Salon méditerranéen des équipements et de la décoration pour hôtels, motels et restaurants
Lieu d'exposition : Antalya (Turquie)
Dates : du 18 au 21 janv. 2012
Tél : +90 (242) 462 20 00
Fax : +90 (242) 462 19 90
www.anfas.com.tr/?lang=en
info@anfas.com.tr

AGECOTEL 2012

Salon méditerranéen des cafés, hôtels, restaurants
Lieu d'exposition : Nice (France)
Dates : du 22 au 25 janv. 2012
Tél : +33 (0)4 92 00 20 80
Fax : +33 (0)4 93 56 49 77
www.nicexpo.org/agecotel/fr/
contact@nicexpo.org

PROSWEETS COLOGNE 2012

Salon international des fournisseurs de l'industrie de la confiserie
Lieu d'exposition : Cologne (Allemagne)
Dates : du 29 janv. au 01 fév. 2012
Tél : +49 221 821-0
Fax : +49 221 821-2574
www.prosweets.com/en/prosweets/home/index.php
info@koelnmesse.de

FRUIT LOGISTICA 2012

Salon international pour le marketing des fruits et légumes
Lieu d'exposition : Berlin (Allemagne)
Dates : du 08 au 10 fév. 2012
Tél : +49 (0)30 3038 0
Fax : +49 (0)30 3038 2325
www.fruitlogistica.de/en/
fruitlogistica@messe-berlin.de

SOLAIRE EXPO

Salon international de l'Energie Solaire
Lieu d'exposition : Marrakech (Maroc)
Dates : du 09 au 12 fév. 2012
Tél : +212 522 94 65 25
+212 661 64 94 25
www.solaireexpomaroc.com
aicom.events1@gmail.com

PISCINEXPO

Salon international de la piscine, du spa et du bien être
Lieu d'exposition : Casablanca (Maroc)
Dates : du 15 au 18 fév. 2012
Tél : +212 522 26 39 72
+212 669 730 183
www.piscinexpomaroc.com
kamallwed@gmail.com

GULFOOD EXHIBITION 2012

Salon de l'alimentation et des boissons, de l'hôtellerie, de la réfrigération et des services à la restauration, des fournitures et services pour hôtels, des machines pour l'agro-alimentaire, de la boulangerie, de l'emballage...
Lieu d'exposition : Dubaï (E.A.U)
Dates : du 19 au 22 fév. 2012
Tél : +971 (4) 332 1000
Fax : +971 (4) 3312173
www.gulfood.com • info@dwtc.com

MAROCOTEL 2012

Salon international de l'hôtellerie et des équipements hôteliers
Lieu d'exposition : Casablanca (Maroc)
Dates : du 07 au 10 mars 2012
Tél : +212 522 46 54 52
Fax : +212 522 27 43 39
www.marocotel.org
karim@reedexpo.fr

BATIMAT

Salon Mondial de la Construction
Lieu d'exposition : Casablanca (Maroc)
Dates : du 4 au 7 avril 2012
Tél : + 33 (0) 1 47 56 50 32
+ 33 (0) 1 47 56 24 80
Fax : + 33 (0) 1 47 56 50 30
www.batimat.com
estelle.vidhamali@reedexpo.fr
deborah.allouche@reedexpo.fr

LOGISMED 2012

Salon international du transport et logistique pour la Méditerranée
Lieu d'exposition : Casablanca (Maroc)
Dates : du 12 au 14 avril 2012
Tél : +212 5 22 27 23 82
Fax : +212 5 22 27 52 17
www.logismed.ma
contact@logismed.ma

DJAZAGRO 2012

Salon international de l'industrie alimentaire
Lieu d'exposition : Alger (Algérie)
Dates : du 23 au 26 avril 2012
Tél : +33 (0)1 76 77 11 11
Fax : +33 (0)1 76 77 12 12
www.djazagro.com
info@comexposium.com

EneR Event elec expo

elec expo & EneR Event

Placés sous l'égide du Ministère de l'Energie, des Mines de l'Eau et de l'Environnement, Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies et du Ministère du Commerce Extérieur, elec expo et EneR Event a tenu ses promesses. Après cinq jours d'intenses activités et de rencontres prometteuses, Monsieur le président de la FENELEC Tagmouti fait le bilan : « Avec 5 246 visiteurs enregistrés de 52 pays venus discuter affaires avec 213 exposants (+88% par rapport à 2009) de 18 pays, le salon elec expo & EneR Event a confirmé son statut, de plus important événement business to business en Afrique, avec un accent clairement placé sur la qualité des participants. Nous sommes extrêmement satisfaits du rendu que nous avons eu. Les exposants se sont montrés tout sourire au bout du 5e jour, louant la qualité de leurs contacts et l'afflux de visiteurs de qualité dépassant leurs attentes. Le salon a gagné en maturité. Il est devenu un rendez-vous incontournable non seulement pour les professionnels marocains, mais aussi étrangers. Le Maroc est devenu un hub régional confirmé. »
Madame la Ministre a souligné : « La qualité des stands au salon elec expo & EneR Event 2011 est remarquable de même que le niveau des exposants. Il y a des marques de renommée internationale. Les entreprises marocaines présentes au salon ont une bonne image et leur notoriété ne cesse de se confirmer. Le salon se distingue aussi par la participation des délégations africaines qui est un élément important dans la coopération Sud-Sud. »



Trophée DEVCOM

Alias Community, Pôle Social Media du Groupe Outsourcia, s'est vu décerner le Trophée du Meilleur Concept Communication par un jury d'experts, lors du 1er DevCom Maroc organisé les 7 et 8 décembre à Casablanca. Le défi consistait à présenter en 3 minutes seulement un service ou produit innovant destinés aux professionnels de la Communication, du Marketing et du Développement commercial. Le jury sélectionnait le lauréat selon les critères suivants : innovation, originalité, efficacité, respect du temps imparti. Outsourcia Social Media a remporté à l'unanimité cette récompense.



Home déco

Depuis 5 ans, le marché marocain de l'ameublement et de la décoration affiche une croissance fulgurante de plus de 20% annuelle selon les professionnels. Le chiffre d'affaires du secteur est estimé à fin 2009 à deux milliards et demi de dirhams. Le salon Home Deco était donc une nécessité. Pour cette première édition et pendant 5 jours on a pu découvrir une représentation exhaustive des différents univers de la maison : meuble, textile, art de la table, décoration, cuisines et salles de bains, aménagement extérieur et articles cadeaux. Rendez-vous en 2012 pour la 2ème édition.

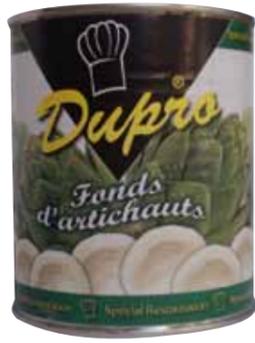


UNION DESIGN S.A.R.L

Ste d'Aménagement, d'Agencement et de travaux Spéciaux

54, Rue Abdellah Al Médiouni - Casablanca
Tél. : 05 22 313 319 • Fax : 05 22 309 277
E-mail : uniondesign@menara.ma
Site web : www.uniondesign.populus.ch

- Revêtement de Sols Industriels
- Revêtement en Résine Antiacide
- Peinture industrielle d'usine et marine
- Cuvelages
- Sous - Traitance



**Spécial Restauration
DUPRO (fonds d'artichauts)**

Ingrédients : fonds d'artichauts, eau, sel, acide citrique, acide ascorbique.

Poids : 800 g
Distribué par :
ZOUBIAIRI Distribution
Prix : 35,00^{Dh}



**Mozzarella
Râpée LE BERGER**

Fabricant :
RHAMNABIO
Ingrédients : lait de
vache pasteurisé,
ferments
lactique, présure, sel.
Poids : 150 g
Prix : 11,50^{Dh}



**Le jus de fruit au lait
Fawakih de CHERGUI**

une recette originale qui
marie à merveille la saveur
d'un délice jus de fruits à la
douceur du lait.
Fabricants : les Domaines
Agricoles.
Ingrédients : Lait écrémé,
sucre, jus de fruits, pectine,
amidon, acide citrique.
Poids : 750 g.
Prix : 7.95^{Dh}.



ICE Ananas

Boisson gazeuse à base
d'extraits aromatiques
d'ananas, eau gazéifiée,
sucre, arômes d'ananas
acidifiant E330,
conservateur E211,
anti oxydant : E300,
colorants : E150d - E104,
Tocophérol, stabilisants :
E414 - E445.
Prix : 5.50^{Dh}



**Délice de la palmeraie
30% matières grasses
FROMADEL**

Ingrédients : lait entier,
ferments lactiques, calcium,
présure, sel, rocou.
Fabricants : FROMADEL
Poids : 200g
Prix : 21,25^{Dh}



**Thon entier
à l'huile de tournesol**

Fabricants : AMIRAL
Compositions : Thon entier,
huile de tournesol et sel.
Poids : 3 x 60 g
prix : 16,95^{Dh}



**ISABEL Thon à l'huile
végétale / à la tomate**

Ingrédients : thon, huile
végétal et sel.
Ingrédients : thon
tomate, huile végétal,
sucre, sel et arôme
naturel.
Prix : 8.60^{Dh}
Poids : 80 g



JOLY riche en Oméga 3

Filets de thon à l'huile
d'olive
Ingrédients : thon, huile
d'olive, sel.
Poids 125 g
Fabricants : DOHA
Prix : 15.75^{Dh}



ovofrais
Oeuf Liquide Pasteurisé

ovofrais est aujourd'hui leader national dans le secteur de l'œuf liquide pasteurisé. Afin de répondre aux exigences d'un marché agro-alimentaire en évolution constante, nous réalisons un produit de haute qualité, fiable, stable et surtout hygiénique. Les produits **ovofrais** sont le fruit d'un travail minutieux basé sur la traçabilité totale de la matière première au produit fini. La chaîne de production est parfaitement maîtrisée grâce à la mise en place d'une démarche HACCP et à un autocontrôle permanent rigoureux.

ovofrais propose pour sa clientèle une gamme variée de produit :

- Œuf liquide pasteurisé blanc, de 2 à 15 Kg, standard, salé ou sucré
- Œuf liquide pasteurisé jaune, de 2 à 15 Kg, standard, salé ou sucré
- Œuf liquide pasteurisé entier, de 2 à 15 Kg, standard, salé ou sucré





Fraîcheur et qualité

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



**SOLAIRE
EXPO
2012**

Le Salon International de l'Energie Solaire

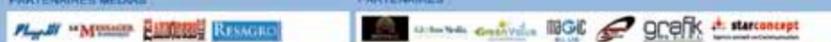


09 ► 12 Février 2012
Palais des Congrès - MARRAKECH

Sponsors Seniors



PARTENAIRES MEDIAS



Organisateur



**Infoline : 05 22 94 65 25
06 61 64 94 25**

E-mail : aicom.events1@gmail.com
Site Web : www.solaireexpomarc.com

L'acheteur en grande distribution : sélectionner les produits, négocier les prix

Facilité, rapidité, qualité, hygiène, à chacun ses priorités pour choisir un thé en sachet plutôt qu'à feuilles entières.

C'est l'homme de la négociation par excellence. Son métier s'exerce dans l'industrie ou dans la grande distribution où il est un

maillon essentiel du secteur. Son travail englobe la recherche, le choix, et la négociation de produits selon des critères définis en collaboration avec le service vente ou le service produc-

tion, notamment la qualité, le coût, la marge, les délais de livraison. Il doit obtenir le meilleur rapport qualité/prix. Objectif pour son entreprise : réduire le



plus possible les coûts et les stocks, et augmenter ainsi son chiffre d'affaires. Se déplaçant de villes en villes, de pays en pays, il sélectionne les meilleurs fournisseurs susceptibles de

plus possible les coûts et les stocks, et augmenter ainsi son chiffre d'affaires. Se déplaçant de villes en villes, de pays en pays, il sélectionne les meilleurs fournisseurs susceptibles de

Accès au métier

NIVEAU BAC + 3

- Licence pro spécialisée en achats ;
- Diplôme spécialisé en achat
- Diplôme des écoles de commerce généralistes dépendant des chambres de commerce et d'industrie

NIVEAU BAC + 5

- Diplôme des écoles supérieures de commerce : entrée sur concours, directement après le bac (général) ou, le plus souvent, après une classe préparatoire, ou encore en admission parallèle (avec un bac + 2, + 3, + 4 sur concours) ;
- Diplôme des écoles d'ingénieurs : avec une double compétence. Par exemple, une spécialisation commerciale ;
- Master pro des secteurs commerce-commerce international, vente ou management, spécialisation en achat.

NIVEAU BAC + 6

- Mastère spécialisé en achat proposé par les grandes écoles de commerce.



répondre aux exigences de sa société, et négocie les conditions d'achat et d'approvisionnement en liaison avec les services logistiques. Son but est bien sûr d'obtenir des réductions de prix tout en respectant un niveau de qualité fixe qui n'oscille pas au fil des livraisons. Dans le cas d'une dégradation de la qualité, il peut proposer des changements de fournisseurs.

Pour la grande distribution, fiche métier qui nous intéresse ici, l'acheteur peut travailler pour une centrale d'achat qui regroupe les commandes d'un ensemble de membres. La structure offre à la fois, de meilleures conditions d'achat (grâce aux économies d'échelle) et les services de promotion pour l'ensemble des membres. La négociation implique l'étude des produits, la recherche de fournisseurs, la négociation des achats. Ainsi, l'acheteur détermine, après concertation avec les chefs des ventes et les chefs de magasin, le type d'articles qui se vendra le mieux et quelle quantité pourra être vendue. Pour définir ses besoins il se base également sur des études de marché. Élément essentiel, l'acheteur doit connaître parfaitement les caractéristiques des produits et les éventuelles évolutions de ces derniers, il doit pour cela rester en permanence en contact avec ses fournisseurs et connaître parfaitement les techniques de fabrication et pour le frais par exemple, le style de conservation des aliments et la chaîne

du froid. Quoiqu'il en soit, pour chaque produit, il sélectionne les fournisseurs en fonction des prestations proposées ; qualité des marchandises, quantité, respect des délais, conditions financières accordées. Ce dernier point est très important car l'acheteur négocie et engage financièrement son entreprise sur des sommes très importantes. Il est donc « surveillé » de près par sa direction pour les contrats qu'il conclut. Généralement, l'acheteur est spécialisé dans un type de produits : boisson, viande, produits ménagers, audiovisuel, habillement...

Les qualités d'un acheteur

- Une bonne maîtrise du français et de l'anglais et d'une troisième langue (comme l'espagnol) est indispensable, de nombreux produits étant importés.
- Il doit savoir anticiper les désirs de la clientèle pour savoir plaire au client.
- Il doit bien connaître les réglementations douanières. Pour l'achat des articles étrangers
- Il doit connaître les réglementations du transport international, de l'assurance, du paiement ... pour établir les contrats.
- Il doit avoir l'esprit d'initiative
- Il doit être rigoureux, savoir convaincre et ne pas être trop influençable.
- Il doit posséder une bonne résistance à la fatigue physique et nerveuse car ses horaires peuvent être très élevés notamment en début d'année lors de la négociation des contrats annuels.
- Il doit avoir une bonne présentation, être soigné et avenant.

Côté promotion, il peut devenir directeur du service achats, ou du service approvisionnements.



Choisir son moyen de transport

Le moyen de transport des denrées périssables doit être adapté en fonction de la distance à parcourir, de la durée du trajet, du nombre de points de livraison et de la température extérieure.

Les anciens transports du froid



• Pour le transport des denrées périssables à l'état congelé, on doit utiliser les engins de transport appartenant aux catégories Frigorifique renforcée de classe C ou F, ou Réfrigérant renforcé de classe C

• Pour le transport des denrées périssables à l'état réfrigéré, dans un périmètre de 80 km sans rupture de charge, aucun dispositif particulier n'est exigé si ce n'est l'obligation de maintenir la température et l'hygiène de transport (parois lisses et faciles



Les nouveaux transports du froid

d'entretien).

• Pour le transport des denrées périssables à l'état réfrigéré, et pour les autres cas de figure, on préférera des équipements / engins de transport isothermes, équipés ou non d'un dispositif thermique frigorifique ou réfrigérant.

• Pour le transport des denrées périssables en liaison chaude, on choisira des engins de transport dotés d'un équipement spécial calorifique.

Tout véhicule isotherme, réfrigérant ou



frigorifique doit être soumis à un examen technique destiné à vérifier leur capacité à transporter des aliments dans les bonnes conditions de température. A noter que pour un transport de denrées réfrigérées dans un périmètre de 80 km sans rupture de charge, il n'y a aucune obligation d'examen technique.



Un transporteur marocain de fruits répond à nos questions.

Quels sont les différents moyens de transport pour les fruits?

Les modes de transport dépendent du volume de fruits et légumes transportés, en semi-remorque, en camion cabine, en canter, ou en triporteur, ainsi que de la fragilité de la marchandise, et de la durée de transport, nécessitant un transport en froid positif.

Quel type de transport est le mieux adapté?

Pour préserver la qualité de la marchandise et éviter qu'elle ne se tasse ou s'abîme pendant le transport, ainsi que pendant les opérations de manutentions, il convient de disposer la cargaison en caisse, plateaux ou palettes, sur des palettes. Les palettes doivent être à leur tour, protégées avec des cornières sur les 4 côtés latéraux, et sanglées horizontalement par du feuillard.

Y a-t'il une chaîne du froid à respecter?

Tout dépend de la nature de la marchandise et de la durée du trajet. Idéalement, pour préserver les qualités organoleptiques des produits, le transport frigo (froid positif) préserve la fraîcheur des produits.

Quels sont les délais acceptables entre le site de production et le site de commercialisation?

En général, il y a un éloignement géographique important entre les principaux bassins de production, et les zones de commercialisation pouvant couvrir l'ensemble du territoire marocain, ainsi qu'à l'export. Là aussi, un transport réfrigéré est conseillé pour préserver la qualité des produits mais aussi éviter des grands chocs thermiques entre la zone de production, et les sites de conservation, de conditionnement, et de commercialisation.

Est-ce que ces produits transitent par

des chambres froides?

Tous les produits fragiles, et qui avancent rapidement en maturité, doivent obligatoirement être stockés en chambres froides, pour allonger leurs durée de vie, et préserver les qualités organoleptiques.

Le transport des denrées périssables est-il soumis à réglementation?

Non

Vos véhicules sont-ils soumis à des contrôles techniques, notamment vos camions frigorifiques?

Les véhicules doivent être soumis à des contrôles techniques, vérifier le système de froids, la propreté des cabines et la nettoyer régulièrement avec des solvants à usage alimentaire, ainsi que la propreté des chauffeurs. Attention également à éviter les contaminations croisées entre des transports de marchandises de nature totalement différentes.

Bulletin officiel n° 4682 du 28 hijra 1419 (15 avril 1999) Décret n° 2-97-177 du 5 hijra 1419 (23 mars 1999) relatif au transport des denrées périssables

Titre II : Dispositions relatives aux denrées transportées

Article 11 : Au cours des opérations de chargement et de déchargement, les denrées qui ne sont pas contenues dans un emballage résistant les enveloppant complètement ne doivent jamais être déposées à même le sol.

A l'intérieur des engins de transport, les denrées doivent être disposées de façon que la circulation de l'air soit convenablement assurée.

Toutes précautions doivent être prises pour que les denrées introduites dans les engins de transport ne soient pas en contact direct avec le plancher lorsqu'elles ne sont pas contenues dans un emballage les enveloppant complètement, ni avec les agencements susceptibles de recouvrir celui-ci.

Article 12 : Les carcasses de bovins, ovins, caprins, porcins, équidés, ainsi que les pièces de découpe doivent être transportées suspendues à des tringles ou des crochets, à l'exception

des viandes congelées renfermées dans leur emballage d'origine.

Les autres pièces de viande qui ne peuvent être accrochées sont placées dans des récipients ou emballages ou sur des supports en matériau résistant faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les abats sont placés dans des récipients en matériau imperméable, conforme à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter, et réservés à ce seul usage.

Article 13 : A l'exception des sardines congelées en mer et destinées à la conserverie, les abats congelés, les viandes de volailles et de lapins à l'état frais ou congelé, les produits dérivés ou transformés d'origine animale, les petites pièces de gibier congelées ou non, les produits de la mer et de l'eau douce congelés, doivent être disposés, conditionnés ou non, dans des récipients ou emballages résistants et tapissés intérieurement d'une enveloppe en matériau conforme à la réglementation en vigueur, assez grande pour être rabattue sur les denrées après remplissage. La solidité de cette enveloppe, dont le réemploi est interdit, doit être suffisante pour assurer une protection efficace des denrées au cours du transport et des manipulations.

Article 14 : Les corps gras alimentaires, animaux ou d'origine animale autres que les beurres doivent être transportés dans les conditions prévues aux articles 3 à 9, à l'exception de ceux qui sont placés sous conditionnement ou emballages résistants et à fermetures jointives.

Article 15 :

1° - Les poissons frais, les crustacés et mollusques, à l'exception de ceux qui sont présentés à la vente vivants ou congelés, doivent être transportés sous glace fondante de qualité alimentaire dans des récipients ou emballages satisfaisant aux prescriptions réglementaires.

2° - Les poissons vivants faisant l'objet d'un transport doivent être protégés contre toutes les causes de souillure ou de contamination, notamment contre celles qui sont susceptibles de provenir de l'eau ou des récipients.

3° - Les crustacés transportés vivants à l'air libre sont placés dans des emballages assurant une aération suffisante.

4° - Les huîtres, moules et autres coquillages, ainsi que les oursins et violets transportés à l'état vivant doivent être disposés dans des emballages résistants et conçus de façon à assurer leur bonne conservation.

Caisses isothermes : la solution pour garder au froid

Ne risquez plus de briser la chaîne du froid

Bien que l'on entende souvent parler de la chaîne du froid, peu de personnes sont sensibles à la primauté à accorder à un tel concept.



C'est la raison pour laquelle, la société Plastic-JIG a su s'entourer des leaders français du marché pour les caisses isothermes qu'elle présente.

Du bon respect de la chaîne du froid

La notion de chaîne de froid, également appelée "chaîne frigorifique" correspond à l'ensemble des opérations de manutention, transport, stockage nécessaire à tout aliment afin d'en garantir l'intégrale qualité gustative, hygiénique et qualitative. Ainsi on notera que la chaîne du froid s'entend généralement sur des plages thermiques allant de -18°C (Congélation) à 0/+2°C pour le poisson frais et de +2/+8°C pour de

nombreux aliments frais. Il est également à rappeler qu'un produit décongelé ne se recongèle pas.

Cette opération risquerait de voir se développer de nombreuses bactéries, dont nous pourrions citer la

salmonelle, le staphylocoque ou bien encore la listéria monocytogène. Equipées de plaques eutectiques (Mélange de 2 corps purs qui se fondent et se solidifient à température constante), ces contenants peuvent conserver jusqu'à 48H des produits frais ou congelés.

Caractéristiques des produits

Les caractéristiques de l'isolant se traduisent par des panneaux rigides de polyuréthane haute densité (32 Kg/m³) possédant un coefficient de conductivité thermique de 0,023 W/m K (Echange thermique entre 2 milieux. Plus le coefficient est important, plus la dispersion thermique est grande).

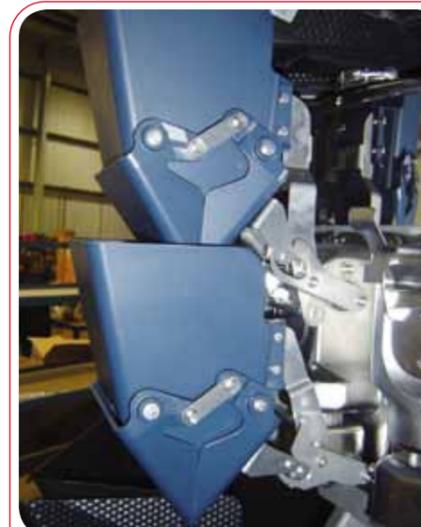
Les caisses isothermes sont qualifiées et leurs performances thermiques sont conformes à la norme NF S 99-700.

L'emballage extérieur est en PEHD alimentaire et répond aux normes NE 13429 (Norme de résistance mécanique et de solidité). Le polyester de revêtement intérieur est nettoyable à l'alcool, eau javellisée ou tout autre désinfectant. Ces caisses sont également adaptées à tout type de transport puisqu'il n'est pas utilisé de neige carbonique, rendant ainsi ces caisses polyvalentes dans leurs utilisations.

Toute demande d'informations complémentaires est à envoyer à : ehrmann@plastic-jig.com

Caisses isothermes la solution pour garder au froid

Les caisses isothermes présentées par la société Plastic-JIG correspondent aux dimensions européennes standardisées, en l'espèce 400x300 et 600x400 avec des hauteurs et des capacités utiles variables. Elles restent idéalement utilisables dans des domaines aussi variés que



DuPont™ Delrin® FG400MTD remplace l'acier inoxydable dans des trémies servant à distribuer des produits alimentaires « collants »

Nouveaux polymères pour le contact alimentaire

DuPont Performance Polymers vient de mettre sur le marché une nouvelle famille de produits intitulés « FG »

(Food Grade – grade spécifique pour le contact alimentaire), qui répondent aux rigoureuses exigences imposées aux applications en contact avec des produits alimentaires. Avec ces nouveaux grades, DuPont propose désormais la plus vaste gamme de plastiques techniques et d'élastomères thermoplastiques destinés aux applications de contact alimentaire. Ces nouveaux grades permettent de satisfaire à plusieurs réglementations dans ce domaine, dont celles de la FDA (Food and Drug Administration) aux États-Unis, et des directives européennes n° 2002/72/EC et GMP (EC) n° 2023/2006. Tous les produits FG sont disponibles dans le monde entier afin de laisser aux clients toute liberté pour concevoir et fabriquer leurs applications dans diverses régions. Parmi les matériaux homologués pour le contact alimentaire, figure la nouvelle résine acétal Delrin® FG400MTD, produite avec une charge métallique

exclusive qui lui permet d'être reconstruite par la plupart des détecteurs de métaux utilisés dans l'industrie alimentaire. Ainsi, cette résine lève un obstacle qui jusqu'à présent empêchait l'industrie alimentaire de remplacer le métal par des thermoplastiques de hautes performances – comme en témoigne une récente application commerciale au Royaume-Uni : le fournisseur de solutions de pesage et d'emballage Ishida Europe a en effet délaissé l'acier inoxydable pour la production de trémies alimentaires, au profit de la résine Delrin® approuvée pour le contact alimentaire et identifiable par les détecteurs de métaux. L'adoption du Delrin® permet de produire plus économiquement des composants plus légers, résistants à la corrosion, et qui améliorent grandement l'introduction de produits alimentaires « collants ».

Redresseurs N de la série Access de POSIMAT

Avec les redresseurs N de la série Access, le changement de format s'effectue de façon rapide et simple en débranchant le jeu existant de boîtiers de sélection et entonnoirs, quand vous avez terminé de travailler avec un format de bouteille, et en branchant le nouveau jeu requis pour les nouvelles bouteilles à positionner. Cette opération se réalise sans outils ni réglages, en quelques minutes.



Politi Steam MOP

Le balai vapeur facile, pratique et rapide. Voici l'accessoire pratique, léger et efficace à relier à Vaporetto ou Vaporetto Lecoaspira Polti pour nettoyer les sols, les murs et même les plafonds : Steam Mop est le balai vapeur pouvant être utilisé sur toutes les surfaces plates, aussi bien horizontales que verticales.

Caractéristiques techniques

- Accessoire pour Vaporetto et Vaporetto Lecoaspira
- Tube télescopique en aluminium anodisé (hauteur min. : 114 cm, hauteur max. : 153,5 cm)
- Poignée avec crochet pour le rangement
- Conduit de vapeur en nylon
- Joint avec articulation universelle
- Plaque en aluminium anodisé moulée avec éléments adhésifs pour bloquer la serpillière.
- Chambre vapeur à 16 trous
- Double touche d'actionne-

- ment de la vapeur, brevet Polti (la vapeur sort en appuyant la brosse sur une surface)
- Blocage de la brosse pour nettoyer les surfaces verticales et le plafond
- Raccord pour Vaporetto et Vaporetto Lecoaspira
- Longueur du tube vapeur : 2,4 m
- Courroie tube vapeur
- 1 serpillière en microfibre boudinée pour les surfaces lisses
- 1 serpillière en microfibre pour les surfaces rugueuses

Les sachets de thé : moins de cérémonie, plus de facilité

Facilité, rapidité, qualité, hygiène, à chacun ses priorités pour choisir un thé en sachet plutôt qu'à feuilles entières.



Le sachet de thé ou tea-bag, comme on l'appelle, est un produit assez récent puisqu'il date de la seconde guerre mondiale.

Il existe plusieurs sortes de sachets : en papier (le plus fréquemment utilisé) mais aussi en nylon ou en coton. Le sachet peut également revêtir plusieurs formes différentes : sachet carré, rond, pyramidal, etc. La fabrication du sachet demande cependant une grande attention. Il faut éviter les agrafes métalliques, les points de colle, et préférer les sachets cousus. Il faut s'assurer que le papier ou le fil n'ait pas été blanchi au chlore et surtout, il faut que le sachet soit assez grand pour que le thé puisse « éclore ». Le fabricant doit également bien sélectionner ses matériaux et attendre un certain nombre de jours après la fabrication de l'emballage avant d'y mettre le thé. En effet, les feuilles peuvent prendre le goût du papier, du carton, du coton, de la mousseline, ... Bien sûr, le sachet inscrit le thé dans une autre démarche souvent au détriment du geste initial, il n'y a plus de cérémonial comme on peut le trouver dans notre rituel marocain ou en Chine.

Reste à bien choisir sa marque car très souvent les grandes marques de la distribution utilisent du thé de mauvaise qualité et de diverses provenances. Certaines marques cependant offrent d'excellents thés comme la marque Tchaba avec un thé corsé en feuilles entières soigneusement préparé à la main par des maîtres de thé et sélectionné parmi les plantations les plus exotiques pour offrir un bouquet de saveurs exceptionnel. Tchaba propose des boîtes à thème contenant des sachets de thé soyeux de différentes saveurs.



56 000 tonnes de thé vert, le Maroc est le 1^{er} importateur de thé vert chinois

Rencontre avec SITI TEA

Pouvez-vous nous présenter siti tea en quelques mots?

La société SITI SA a été créée à Marrakech en 2000. C'est une entreprise familiale dont les actions appartiennent intégralement à la famille El Baroudi. Elle est spécialisée dans le conditionnement de thés et infusions dans différents sachets de luxe :

- Sachets en coton cousus
 - Sachets en nylon biodégradable cousus
 - Sachets « Crystal » en nylon biodégradable thermosoudés
- Sa production est destinée à 99% à l'export (USA, France, Allemagne, Suisse, Singapour, Emirats Arabes Unis, Pays-Bas, etc.)



En 2011, l'entreprise réalisera un chiffre d'affaire à l'export de plus de 140 millions de dirhams. A titre d'information, SITI SA a remporté les trophées de l'Export en 2010 dans la catégorie PME. C'est également une entreprise qui mène une politique qualité ambitieuse : elle est certifiée HACCP, ISO 9001 : 2000, ISO 22000, IFS (International Food Standard), BIO (normes bio européenne), JAS (norme bio japonaise), NOP (norme bio américaine), FLO CERT (commerce équitable).

D'où vient le thé que vous conditionnez?

En grande partie, on s'approvisionne directement auprès des grandes plantations des grands pays producteurs (Inde, Chine, Japon, Sri-Lanka). Pour certains mélanges très spéciaux à forte valeur ajoutée, on achète auprès de grands négociants

européens en thé, principalement Allemands. Ces derniers possèdent en effet souvent l'exclusivité sur certains mélanges et formules spécifiques.

Pourquoi avoir décidé de remettre au goût du jour le sachet mousseline?

Parce que nous cherchions un conditionnement qui réunisse plusieurs conditions :

- Des mailles larges qui permettent une meilleure circulation des arômes et des saveurs
- L'espace nécessaire pour que les thés en feuilles entières puissent gonfler « à l'Asie » pendant l'infusion et libérer tous leurs arômes
- Un conditionnement naturel complètement biodégradable
- Un conditionnement qui ne nécessite pas d'agrafes métalliques ni de colle

Seul le sachet mousseline réunit toutes ces conditions.

Combien produisez-vous de sachets par mois (ou par an)?

Nous avons une capacité de 250 à 300 millions de sachets par an

En plus du sachet mousseline, que proposez-vous à vos clients?

Nous leur proposons une gamme complète de sachets de luxe pour le thé :

- Sachet cousu en nylon biodégradable
- Sachet thermosoudé (sans colle ni agrafe) en nylon biodégradable
- Bourses nouées manuellement (en coton ou en nylon biodégradable)

Qui sont vos clients?

Nos clients sont de grandes marques de thés américaines, européennes et asiatiques qui font fabriquer leurs gammes de sachets de thés chez nous. Elles exigent souvent la plus grande confidentialité et je ne peux donc pas vous donner leur nom. Nous leur livrons un « produit fini » qu'elles distribuent ensuite dans leurs circuits de vente (magasins propres, épicerie fines, grande distribution, CHR).

Le thé est la deuxième boisson la plus bue dans le monde après l'eau ! Dans certains pays, on en consomme plus de deux litres par jour et on lui attribue de nombreuses vertus bienfaitantes.

Le thé est une boisson stimulante, obtenue par infusion des feuilles du théier, préalablement séchées et le plus souvent oxydées.

Un thé vert est un thé peu oxydé lors de sa fabrication, conservant ainsi intactes ses propriétés. Ce type de thé est très populaire en Chine et au Japon, où il est réputé avoir les propriétés thérapeutiques les plus efficaces.

Un thé noir, ou anglo-indien, est un thé qui a subi une oxydation complète. La plupart des thés consommés en Occident sont des thés noirs, fabriqués selon le procédé « orthodoxe » ou le procédé « CTC », deux modes de fabrication mis au point par les Anglais au XIXe siècle.

Selon des chercheurs britanniques, le fait de boire de trois à huit tasses de thé noir par jour peut non seulement contribuer à maintenir une bonne santé, mais désaltère aussi bien que l'eau.

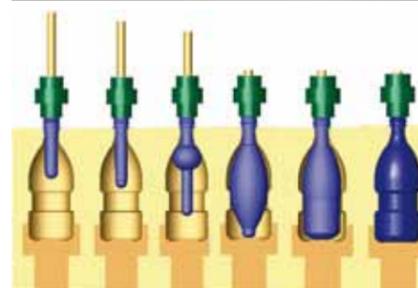
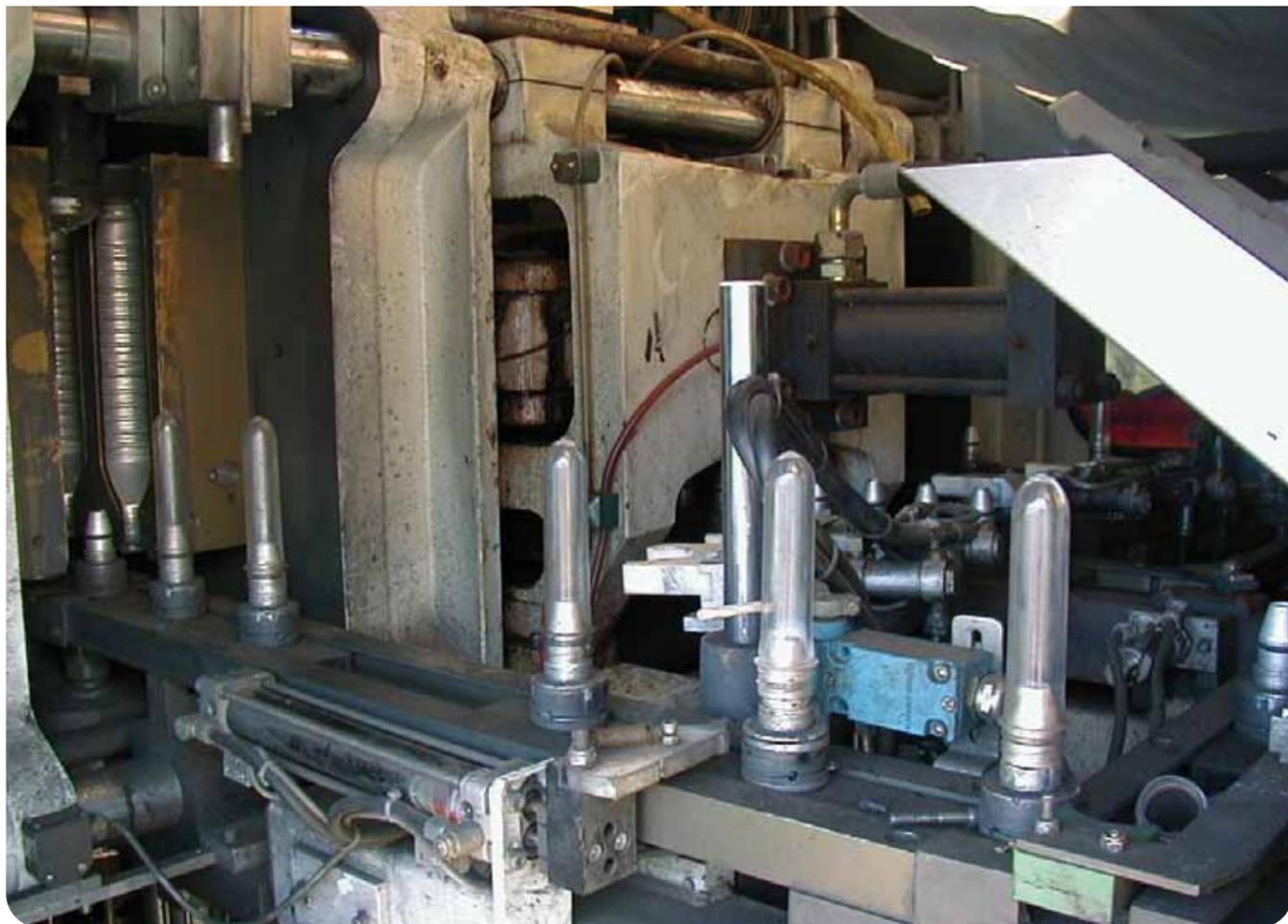
Une consommation quotidienne maximale de huit tasses n'a pas d'effet diurétique dommageable, d'après des études. Par contre, le thé noir pourrait entraver l'absorption du fer dans l'organisme. Il serait indiqué, selon les auteurs, que les personnes souffrant d'anémie évitent de prendre le thé à l'heure des repas.

Des études anglaises ont montré que le thé avait des propriétés relaxantes avec une augmentation de la chaleur de la peau (par dilatation des vaisseaux de la peau) ainsi qu'une action de stimulation de la vigilance plus marquée que celle du café à quantité égale de caféine (une tasse de café équivaut approximativement en caféine à 2 tasses de thé).

Des recherches épidémiologiques tendent à montrer que la consommation de thé à raison de 2 tasses par jour diminuait l'incidence des cancers du poumon, de l'oesophage, de l'estomac, du rectum et du pancréas. D'autre part il existerait un effet dose : plus le nombre de tasses est élevé et le thé concentré, plus le bénéfice est évident.

L'embouteillage plastique : comment ça marche ?

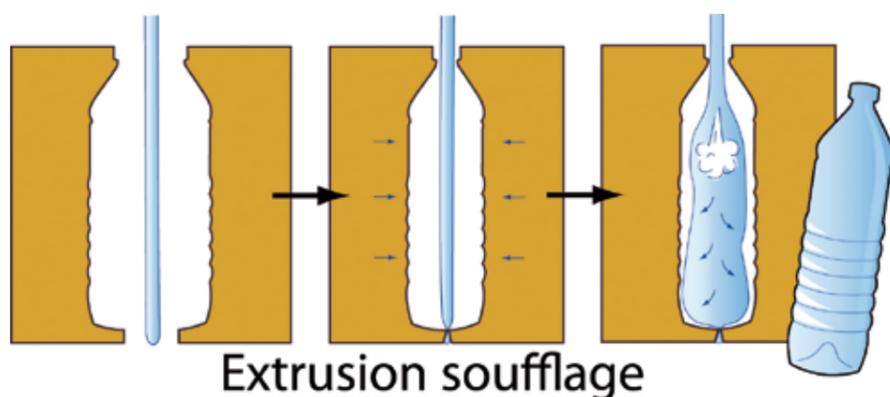
Resagro s'est posé plusieurs questions : Comment fabrique-t-on les bouteilles plastiques ?
Quelles sont les matières plastiques utilisées pour fabriquer les bouteilles ?



Jusque dans les années 90, pour fabriquer une bouteille en plastique on utilisait du PVC ou polychlorure mais aujourd'hui c'est le PET ou polyéthylène téréphtalate qui est préféré.

Jean-Claude Chottard : Scientifique à l'Université Paris 5 nous explique «Depuis 10 ans et surtout 5 ans, le PVC est abandonné pour la fabrication des bouteilles, à cause de la corrosion qu'il entraîne dans les installations d'incinération des ordures ménagères (due en particulier à la libération d'acide chlorhydrique). Il est remplacé par deux matériaux :

- le polyéthylène téréphtalate, PET, qui est un polyester et possède à ce titre la propriété d'être réutilisable pour du flaconnage ou la préparation d'autres matériaux. Le PET a la propriété d'être imperméable aux gaz.
- le polypropylène, qui est surtout uti-



Extrusion soufflage

lisé pour les jus de fruits. Il fait l'objet d'un recyclage chimique par chauffage à température élevée et est ainsi réutilisé pour la constitution de matériaux variés. Ce recyclage nécessite la proximité d'une installation pétrochimique.»

Deux procédés sont utilisés pour la fabrication des bouteilles plastiques

- L'injection soufflage

Dans une première étape on fabrique une préforme par injection, le goulot de la bouteille étant déjà formé. Dans une deuxième étape, on chauffe le corps de la préforme. Avec une tige on étire jusqu'au fond du moule. On envoie un jet d'air puissant qui va plaquer le corps de la préforme contre les parois d'un moule. Le moule est ensuite

L'introduction en 1992 de la nouvelle bouteille de 1,5L en PET fut une révolution. Grâce à la recherche dans le domaine des matériaux, l'industrie des eaux minérales naturelles décide de remplacer le PVC par un nouveau polymère de plastique : le PET (polyéthylène téréphtalate). Ses propriétés sont mieux adaptées au marché de la bouteille plastique. Inaltérable, il ne casse pas, ce qui évite tout risque de coupures. Il est flexible et plus résistant, ce qui va permettre de réduire le poids des bouteilles. Plus légère, plus solide, plus souple, la bouteille en PET est aussi transparente que le verre. Aujourd'hui, l'effort de recherche se poursuit sur le PET, afin de mieux exploiter toutes les potentialités de ce polymère parfaitement neutre et 100% recyclable.

- L'extrusion soufflage

Tout commence par l'extrusion d'un tube. Encore chaud il est coupé et on l'enferme dans un moule froid. On injecte de l'air dans le moule pour que le tube se plaque contre les parois où il est rapidement refroidi. La bouteille est démoulée.

Une bouteille en plastique met plusieurs siècles pour se dégrader et si elle est à l'abri de la lumière, ce temps peut-être encore plus long. Alors pensez au recyclage !

Chaque jour, 1,5 milliard de bouteilles de coca cola sont vendues dans le monde, pour un chiffre d'affaires de 29 milliards de dollars (chiffres 2007).

A la fin des années quatre-vingt-dix, le passage du PVC au PET a permis aux industriels de réduire d'environ un tiers le poids total de la bouteille.

Pour faire une bouteille en plastique, il faut deux types de polymères. En général, le corps est en plastique transparent léger appelé PET (polyéthylène téréphtalate) et le bouchon, opaque et résistant, est en PEhd (polyéthylène haute densité).

La consommation mondiale d'eau minérale en bouteille a augmenté de près de 60% depuis 1999.

Procédé de recyclage des bouteilles en plastique

- Le plastique est apporté par camion spécial dans un centre de tri où les bouteilles sont compactées en gros cubes.
- Ces cubes sont acheminés vers des usines de régénération, où ils sont broyés, réduits en paillettes et plongés dans de l'eau.
- Sachant que le PET coule et que le PEhd flotte, il est facile de séparer le plastique des bouteilles de celui des bouchons.
- Les polymères sont envoyés dans les usines de recyclage afin de fabriquer de nouveaux produits :
 - * le plastique PET est d'un usage courant dans l'industrie textile (tee-shirts, pulls en laine polaire...)
 - * le PEhd permet de fabriquer des bacs à fleurs, des tuyaux, des bidons d'huile moteur, des poubelles, des banes de jardin, etc.

210 milliards
210 milliards de bouteilles de boissons en plastique sont utilisées aux Etats-Unis par an, soit 400 000 par minutes, 6 600 chaque seconde.



L'embouteillage vu par Coca Cola

Coca Cola Maroc assure l'embouteillage et la distribution de ses boissons en co-gestion avec des entreprises d'embouteillage spécialisées et de grande renommée.

Le System Coca-Cola au Maroc s'organise autour de 3 embouteilleurs :

- **Nord Africa Bottling Company** (NABC) : 4 Usines
- **Atlas Bottling Company** (ABC) : 2 Usines

à la formule toujours secrète, les embouteilleurs ajoutent l'eau, le sucre et le gaz carbonique. C'est cette eau qui retient toute l'attention des sociétés d'embouteillage. En effet, elle est d'abord purgée et pour un dosage correct, l'eau et le sirop sont mélangés



- **Société des Boissons Gazeuses du Souss** (SBGS) : 1 Usine

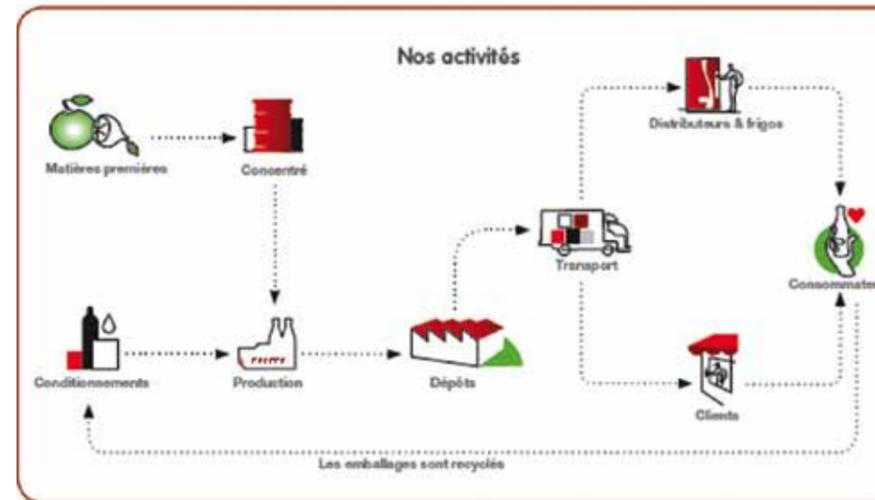
au moyen d'une pompe mélangeuse. Avant le démarrage de la production, on vérifie la qualité et la quantité du CO2. Sucre et gaz carboniques, nécessaires dans la préparation, sont très contrôlés.

La formule est bien rôdée et ne tolère aucun faux pas. Après la livraison par Coca Cola du concentré tant convoité,

Portefeuille de Marques de Coca-Cola au Maroc



Les sodas se composent de 90 à 99% d'eau, d'où l'importance accordée à sa qualité. L'eau subira un traitement approprié notamment dû à sa dureté. Cela signifie qu'elle contient beaucoup de calcaire, ce qui altère son goût et la rend trouble. Après être adoucie elle est désinfectée pour qu'elle ne contienne plus aucun micro-organisme. A cet effet c'est le chlore qui est utilisé. Le chlore sera bien entendu éliminé par la suite. Les aromatisants, parfois présents dans l'eau sont également éliminés parce qu'ils risquent d'influencer le goût des boissons. Enfin, l'eau contient une certaine quantité d'oxygène et c'est la raison pour laquelle elles sont purgées lors de leur préparation.



Le processus de production est en grande partie automatisé et se déroule de façon extrêmement rapide. Le produit fini doit répondre aux attentes du consommateur et à des normes très strictes, notamment en matière de sécurité et de santé. Le respect de ces normes draconiennes est donc contrôlé en permanence, on line, et une correction systématique est apportée si nécessaire. Pour le conditionnement en bouteilles

plastique le procédé choisi est l'extrusion soufflage avec préforme (voir article page précédente). Les usines mettent également en bouteille Sprite, Hawaii, Pom's, Ciel, etc...

Remerciements aux sociétés Coca Cola Maroc et NABC pour leur collaboration.

24 000
L'usine NABC produit 24 000 bouteilles à l'heure

Une bottle à adopter

La Compagnie Coca-Cola vient de lancer la commercialisation en France de nouvelles bouteilles (50 cl) contenant du plastique d'origine végétale. L'emballage utilisé est le PlantBottle composé jusqu'à 22,5% de plastique d'origine végétale issu de cannes à sucre produites de façon durable, associé à 25% de plastique PET recyclé et elles restent bien sûr 100% recyclables! Le sigle symbolisant la PlantBottle sera présent sur les étiquettes des différentes bouteilles. Cette innovation a été lancée au Danemark et aux Etats-Unis en 2009. Elle est aujourd'hui produite et distribuée dans 16 pays. Coca-Cola veut ainsi confirmer sa volonté de trouver des alternatives crédibles et concrètes à l'utilisation des énergies fossiles pour la production de son plastique PET et de poursuivre ses efforts en matière de réduction de son empreinte écologique. En 2010 plus de 2,5 milliards d'emballages plastiques PlantBottle ont été commercialisés permettant d'économiser l'équivalent de 60 000 barils de pétrole.

Les projets Socio-économiques et Environnementaux de Coca-Cola Maroc

Un programme d'accompagnement de petits agriculteurs dans la région de Doukkala, pour l'utilisation de nouvelles techniques d'irrigation – Goutte à Goutte. Coca-Cola met à disposition une enveloppe de 10 Millions de Dhs pour la mise en place d'un projet de lutte contre la désertification dans la région de Tata.

Après la Chine et l'Égypte, Coca-Cola Maroc lance la 3^{ème} université de la compagnie dans le monde à Sidi Maarouf Casablanca.

Distribution de médicaments contre le cancer via un partenariat avec L'Association Lalla Salma de lutte contre le Cancer.

Sponsoring de la Fédération Royale Marocaine de Football : Dar L'Ftour avec assistance chaque année des plus démunis pendant le mois de Ramadan, en leurs offrant le repas du Ftour.

Distribution de vélos en régions rurales pour lutter contre l'abandon scolaire. Distribution de fournitures scolaire en partenariat avec SOS Village d'Enfants Programme d'accès à l'eau potable dans des villages de la province de Tahenoute.

La formulation : un élément clé du secteur alimentaire



La formulation, activité industrielle, permet de fabriquer des produits homogènes, stables et possédant des propriétés spécifiques, en mélangeant différentes matières premières. Cette activité concerne entre autres les produits agro-alimentaires où la formulation comprend généralement un ou plusieurs composants actifs et différents additifs (colorants, parfums, conservateurs...).

La formulation d'un aliment doit prendre en compte les contraintes environnementales du produit pour le doter d'un certain nombre de caractéristiques qu'il devra conserver pendant sa durée de vie. C'est pour cette raison que lorsque l'on procède à la formulation d'un produit alimentaire, il est nécessaire de déterminer les objectifs à atteindre et de les exprimer sous la forme d'un cahier des charges.

Ce dernier doit définir des caractéristiques précises, organoleptiques (le goût, l'odeur, l'aspect, ...) microbiologiques (nos aliments peuvent être le siège de prolifération microbienne, prolifération d'autant plus variée que le produit est "riche" en éléments nutritifs et placé dans des conditions



favorables à la croissance microbienne) et nutritionnelles (minéraux, vitamines, acides gras, etc...). Il est important de rappeler que ces caractéristiques doivent toutes être quantifiables. Une fois les critères du cahier des charges fixés, il est indispensable de définir les contraintes d'environnement afin de pouvoir les intégrer dans la démarche de formulation.

Ces contraintes sont de divers ordres : réglementaire, conditions de fabrications, de conservation, ...

Au niveau réglementation il faut en distinguer 2 : celle qui s'intéresse aux conditions de fabrication et notamment aux ingrédients autorisés (notamment les additifs), et celle qui concerne le produit fini.



Un produit fini aura de nombreuses mentions obligatoires comme

- la dénomination de vente
- la quantité ou poids
- la composition : liste des ingrédients dans l'ordre décroissant avec une notification des ingrédients allergène
- la date limite de consommation (DLC/DLUO) et le numéro du lot
- l'indication d'un responsable et du lieu d'origine ou de provenance
- le mode d'emploi.

Au niveau fabrication, les contraintes sont liées aux équipements et à l'organisation du travail déjà en place dans la société ou l'usine.

Côté conservation du produit, tout dépend si le produit est frais ou surgelé, les contraintes ne sont forcément pas les mêmes. Les conditions de conservation (durée et ambiance de conservation : température, humidité, lumière...) vont avoir, tout comme le procédé de fabrication, une grande influence sur la qualité du produit alimentaire que ce soit aux niveaux organoleptique, nutritionnel ou microbiologique.

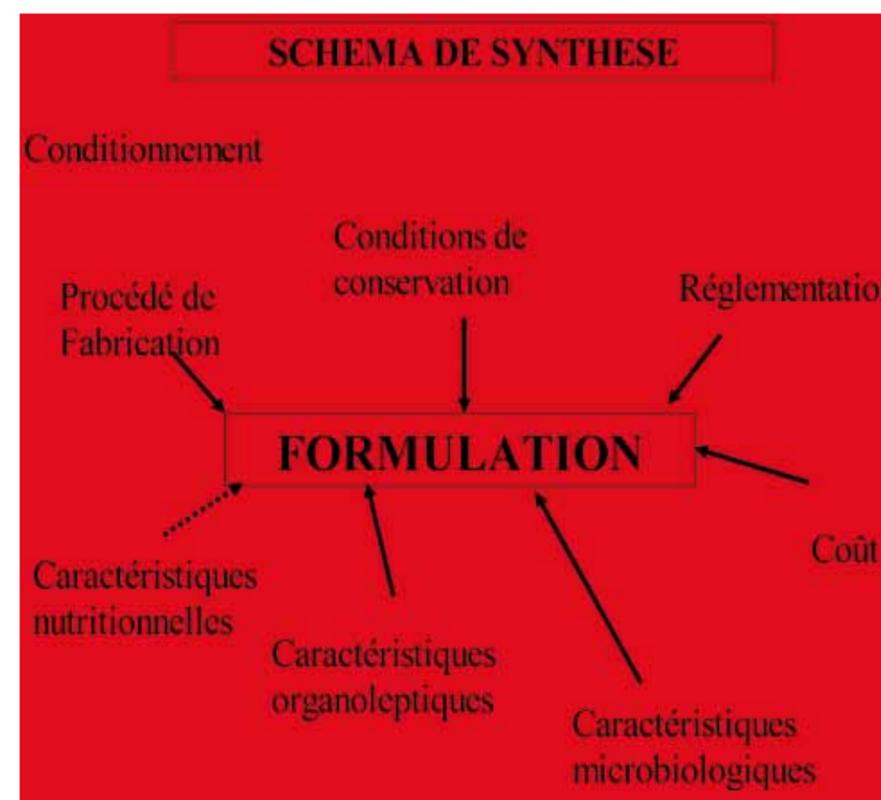
Une fois le cahier des charges établi et les contraintes enregistrées, on peut passer à la réalisation d'essais qui se situent généralement à plusieurs niveaux de façon à déterminer

la faisabilité du produit. Les essais débutent au stade cuisine : essais de formulation qui permettent d'étudier les éventuels problèmes de mise en œuvre comme par exemple lorsque l'on utilise des matières premières surgelées ou encore d'interactions entre différentes matières premières (notamment lors de la conservation).

Ensuite, ce sont les essais au stade pilote qui permettent d'intégrer les principales contraintes liées au procédé de fabrication et aux conditions de conservation à un coût inférieur aux essais réalisés au stade industriel.

Enfin, la validation finale qui intervient uniquement lorsque le produit est fabriqué industriellement, c'est à dire lorsque les différents problèmes de transfert d'échelle auront été résolus.

Tout n'est forcément pas aussi simple et de nombreux feed backs sont nécessaires avant de trouver la bonne formule. La formulation des produits alimentaires est relativement complexe mais le savoir faire acquis par la pratique permet de limiter le nombre de feed backs et ainsi de gagner et d'optimiser la formulation du produit alimentaire.



La norme iso 17025 : norme internationale pour les laboratoires

La norme iso 17025 est une norme internationale qui établit les exigences générales de compétence pour effectuer des essais et/ou des étalonnages, y compris l'échantillonnage. Elle couvre les opérations effectuées au moyen de méthodes



normalisées, de méthodes non normalisées et de méthodes élaborées par les laboratoires.

La norme iso 17025 contient toutes les exigences que doivent satisfaire les laboratoires d'essais et d'étalonnages s'ils entendent apporter la preuve qu'ils gèrent un système qualité, sont techniquement compétents et sont capables de produire des résultats techniquement valables. Elle est tout à fait compatible avec les normes iso 9001 et iso 9002, traitant du système de management de la qualité.

La norme iso 17025 est applicable à toutes les organisations, quels que



toires d'analyses de biologie médicales, il s'agit de l'iso 15189.

La norme iso 17025 comprend deux grandes parties :

- Une partie qui intègre les exigences

relatives au management du laboratoire. Cette partie est souvent appelée "partie qualité"

- Une partie "Exigences techniques" qui correspond au coeur de métier. C'est entre autre sur elle que se fonde l'aptitude technique du laboratoire.

Un laboratoire conforme aux exigences de la norme iso 17025, satisfait donc à la fois :

- aux exigences techniques pour les essais ou étalonnages qu'il met en oeuvre,

- et aux exigences relatives à son système de management (de la qualité).

Les deux sont nécessaires pour assurer aux clients la délivrance de résultats d'essais ou d'étalonnage valides, des prestations conformes à leurs besoins et que le laboratoire est inscrit dans une véritable dynamique d'amélioration continue.

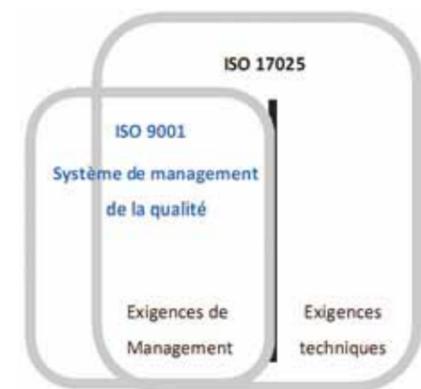


iso 17025 et iso 9001 : points communs et différences

De nombreuses exigences sont communes à la norme iso 17025 et l'iso 9001 : amélioration continue, politique qualité, actions correctives et préventives, revue de direction, maîtrise de la documentation, manuel qualité, audits internes...

Les exigences de l'iso 9001 correspondent à la partie "management" de l'iso 17025 mais un laboratoire conforme à l'iso 17025 ne l'est pas forcément à l'iso 9001 car toutes les exigences de l'iso 9001 ne sont pas reprises dans l'iso 17025, à commencer par l'approche processus. En effet, la conformité à la norme iso 17025 n'implique pas la conformité du système de management de la qualité, que le laboratoire met en oeuvre, à toutes les exigences de l'ISO 9001. Autre différence notable entre la norme iso 17025 et l'iso 9001 : L'iso 9001 est une norme applicable à tout type d'organisme, ce qui en fait une norme essentiellement organisationnelle, ce n'est pas le cas pour l'iso 17025 qui ne concerne que les laboratoires et qui contient donc des exigences plus ciblées.

D'autre part la norme l'iso 17025 comporte une partie "exigences techniques" qui n'existe pas dans l'iso 9001.



soient leurs effectifs ou l'étendue du domaine de leurs activités d'essai et/ou d'étalonnage. Une variante de la norme iso 17025 existe pour prendre en compte les spécificités des labora-

PISCINEXP[®] Maroc



3^{ème} Édition

15 ▶ 18 FÉVRIER 2012 CASABLANCA

INFOLINE: +212 669 730 183 / +212 522 263 972
E-mail: kamallwed@gmail.com
www.piscineexpomaroc.com

PISCINE.SPA.BIEN-ÊTRE.ESPACES VERTS

Le contrôle qualité analytique des analyses laitières

Partie 2 : Les matériaux de référence et la complémentarité des outils (En collaboration avec Actilait)

Cette deuxième partie du dossier sur le contrôle qualité analytique des analyses laitières traite des matériaux de référence et de la complémentarité des outils disponibles. La participation à des essais d'aptitude et l'utilisation de matériaux de référence sont des éléments clés permettant de démontrer et/ou de contrôler la justesse et la traçabilité des méthodes d'analyse. L'utilisation



unique d'un de ces outils ne suffit pas à assurer un suivi satisfaisant de la justesse des résultats, d'où la nécessité d'établir un plan de contrôle analytique par méthode, en les combinant.

Un matériau de référence se définit comme un matériau (échantillon) dont une ou plusieurs des propriétés sont suffisamment connues et définies.

Il existe plusieurs types de matériaux de référence :

- les matériaux de référence certifiés (MRC) dont la valeur de référence par analyte a été établie par plusieurs campagnes de certification incluant des essais interlaboratoires,

- les matériaux de référence externe (MRE) dont la valeur assignée par analyte est déterminé par essai interlaboratoires,

- les matériaux de référence interne (MRI) dont la valeur assignée est établie par l'utilisateur (comparaison à la valeur du MRE, solutions pures ...).

L'utilisation de matériaux de référence peut avoir plusieurs finalités :

1- Etalonnage d'un instrument de mesure : dans ce cas, les échantillons sont souvent pluri-niveaux couvrant l'ensemble du domaine d'application de la méthode. Ils servent à établir le modèle (linéaire ou non-linéaire) de la fonction d'étalonnage entre l'appareil et la référence. Dans le cadre du contrôle qualité associé, on procédera ensuite à une étape de vérification (à l'aide d'échantillons spécifiques ou

non) et à un examen des paramètres statistiques de la fonction d'étalonnage (pente, écart-type des écarts, écart-type résiduel de régression...).

2- Contrôle qualité des mesures : Les échantillons sont dans ce cas majoritairement mono niveau. Suite à l'analyse du matériau par le laboratoire, on compare le résultat obtenu à la valeur de référence.

Dans un premier temps, il est nécessaire de définir d'une part, le mode d'interprétation des valeurs observées et d'autre part, les tolérances (ou EMT) associées.

Différents modes d'interprétation existent mais l'utilisation de cartes de contrôles est largement répandue.

- carte de contrôle de résultats individuels (carte de Shewhart),
- carte de contrôle mixte des résultats individuels et de la moyenne cumulée ou de la moyenne flottante.

Au niveau des tolérances, là encore, il existe différentes possibilités mais qui peuvent être plus ou moins liées au

mode d'interprétation choisi. On peut citer les principales :

- basées sur l'écart-type de reproductibilité intra-laboratoire (limites d'avertissement et de contrôle) associées à des règles de décision de la maîtrise statistique des procédés (MSP) dans le cadre des cartes de contrôles individuels ou mixtes,

- basées sur le calcul de la différence critique (CD95) entre le résultat du laboratoire et la valeur de référence calculée d'après les performances de la méthode analytique (répétabilité et reproductibilité),

- fixées a priori suivant les besoins de précision et de suivi.

On retrouve une partie de ces différents éléments de façon plus détaillée dans le guide AFNOR pour l'utilisation des matériaux de référence FD V 03 115 destiné à l'analyse des produits agricoles et alimentaires.

Il faut également citer l'utilisation de matériau de référence dans le cadre de la caractérisation d'une méthode d'analyse et notamment de sa justesse (Norme AFNOR NF V 03 110).

Nous avons questionné Actilait (l'institut technique du lait et des produits laitiers situé en France) qui propose à l'international des matériaux de référence externes (ETG) avec une finalité d'étalonnage ou de contrôle de méthode en chimie et en microbiologie, sous sa marque Cecalait®. Nous lui avons demandé le processus de réalisation des matériaux de référence qu'il propose sur différents critères de composition en chimie (matière sèche, matière grasse, azote, urée, cellules somatiques, infra rouge...) et en microbiologie (microorganismes à 30°C, E coli, SCP...) sur différentes matrices comme le lait, lait sec, crème, beurre et fromage.

3- Préparation des échantillons :

Pour la physico-chimie, les échantillons sont préparés en interne soit à partir de lait (préservé avec un conservateur) ou de produits laitiers, soit préparés en externe dans des unités industrielles pilotes. Pour la microbiologie, les échantillons sont préparés à

base de lait et ensuite lyophilisés pour assurer leur conservation.

Afin d'assurer la qualité des échantillons envoyés aux laboratoires participants, des vérifications de l'homogénéité et de stabilité produit sont réalisées sur certains critères.

4- Détermination de la valeur assignée :

Les valeurs assignées (de référence) sont obtenues par un essai interlaboratoires réalisé par un groupe de laboratoires experts (en général 5 par critère). Afin d'assurer la qualité des déterminations, un cahier des charges définissant une participation minimale des laboratoires experts à des essais d'aptitude et des niveaux de performance minimum a été établi. La prescription à ce cahier des charges conditionne la reconduction des laboratoires tous les ans par le comité de surveillance qualité de Cecalait® (commission externe).

5- Envoi des échantillons :

Les échantillons sont envoyés par transporteur express : CIBLEX pour la France et DHL pour l'export. Un certificat comprenant la valeur assignée accompagnée de son incertitude est joint.

La complémentarité des outils existants

1- Les outils à disposition et leurs caractéristiques

Plusieurs outils d'assurance de la qualité sont à la disposition des laboratoires et se différencient par :

- leur fréquence d'utilisation : Généralement mensuelle à trimestrielle pour les essais d'aptitude, hebdomadaire à mensuelle pour les MRE et pluri-quotidien à hebdomadaire pour les MRI,

- la couverture du domaine d'application : Plusieurs échantillons couvrant la gamme de mesure de la méthode pour les essais d'aptitude et mono-niveau pour les MRE et MRI de contrôle de méthode,

- leur finalité : différente,
- les incertitudes associées aux valeurs assignées : différentes elles aussi. De ce fait, les erreurs maximales tolérées

varieront également suivant le choix de l'outil.

Ainsi, l'utilisation unique d'essais d'ap-



titude ou de matériaux de référence n'est pas suffisante pour assurer une traçabilité suffisante de la qualité des essais.

En effet, ces outils pris individuellement sont des photographies à un instant T. Ils ne permettent donc pas d'assurer une traçabilité satisfaisante de la justesse des déterminations sur une seule période. La solution serait d'approcher le film complet de la traçabilité analytique sur une période donnée et pour cela, il est nécessaire de construire un programme des opérations de contrôle de la qualité analytique.

2- La construction d'un programme de contrôle

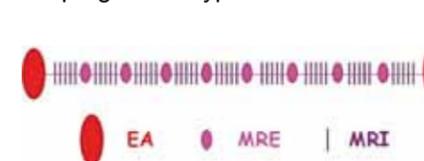
Il correspond à une combinaison des différents outils disponibles de façon à assurer une traçabilité de la justesse dans le temps. Très pratiquement, il doit définir l'utilisation des outils MRE et MRI entre deux essais d'aptitude. Pour l'établir, il est nécessaire de :

- définir clairement les objectifs qualité par méthode en prenant en compte, les besoins du laboratoire, les attentes du client, la robustesse de la méthode et les aspects économiques du mesurande,

- faire un inventaire des outils disponibles, en interne et en externe.

Ce programme sera ensuite construit par association des différents outils en prenant en compte : l'incertitude (en liaison avec l'erreur maximale tolérée), la réactivité souhaitée, le feed back en cas d'anomalie et l'impact sur le travail du laboratoire.

Un programme type



Une fois le programme mis en application, l'analyse et l'interprétation des ré-

sultats obtenus à l'aide des différents outils seront des points de passage obligatoires.

Le suivi de ce programme de contrôle qualité permet ainsi la mise en œuvre d'actions curatives et correctives techniques adaptées et un retour rapide sur les résultats antérieurs.

Conclusion



Pour répondre au mieux, aux besoins du laboratoire et aux attentes des clients (internes ou externes à l'entreprise), la mise en place d'un programme structuré de contrôle qualité analytique par méthode est indispensable. Il sera nécessaire de le faire évoluer, au regard des performances obtenues, et fera ainsi de lui un outil efficace pour assurer la qualité des prestations analytiques.





Hôtels haut de gamme... les futures ouvertures

Le Maroc encourage le développement de l'hôtellerie haut de gamme, notamment à Marrakech, où les projets rivalisent de luxe. En février 2012, le Pearl by Hivernage Marrakech ouvrira son Boutique Hotel entre la vieille ville et la ville moderne. Michel Rostang, chef parmi les chefs y supervisera l'ensemble de la restauration. Vuitton, La Perla et une joaillerie feront également partie de l'aventure. En mars 2012, le Taj-Marrakech ouvrira à son tour. Sur 53 hectares au cœur de la Palmeraie, il dispo-

sera de 135 chambres et 26 suites, dont une suite présidentielle de 950 m2. Avec un Spa de 3 800 m2 et 4 restaurants thématiques il permettra des séjours d'exception. Le même mois de mars on pourra également découvrir l'hôtel Selman-Marrakech, avec ses 30 chambres Deluxe et ses 26 suites à l'architecture arabo-mauresque, designés par Jacques Garcia. Il proposera un Spa de la marque Chenot, d'une piscine de 80m de long et surtout, première au Maroc, d'un haras.

On « rekrute » dans le secteur de l'hôtellerie

En dépit de la crise, les métiers liés à l'hôtellerie et la restauration restent très porteurs. En effet, le secteur continue de manquer de cadres, et offre des opportunités nombreuses et variées. A Marrakech, malgré la tendance baissière enregistrée ces derniers mois, cette ville a vu la création de plus 5 250 emplois directs, en 2011, afin de répondre aux besoins des nouveaux établissements de la ville ocre et qui représentent une capacité hôtelière de plus de 5 360 lits additionnels. Rekrute.com



Le ministère du Tourisme, de l'Artisanat et de l'Economie sociale a annoncé le lancement du site Internet de l'Administration du tourisme, précisant qu'il "se veut la référence de la politique touristique du Maroc". Le nouveau site www.tourisme.gov.ma est conçu en trois langues, arabe, français et anglais. Il se répartit en cinq rubriques principales : Administration du tourisme, Vision 2010, Métiers du tourisme, Formation professionnelle, et Tourisme en chiffres. Le portail offre également des liens directs à d'autres sites, notamment Investir dans le tourisme, Tourisme rural, Promotion (lien vers le site de l'ONMT) et L'Observatoire Marocain du Tourisme. De même que la page d'accueil affiche tant les actualités et les événements liés au secteur que les projets en cours. C'est la web agency Argaze qui s'est chargée du projet



Le Médina Essaouira Hôtel Thalassa Sea & Spa rejoint la collection MGallery

MGallery enrichit sa collection et ouvre un nouvel établissement, Le Médina Essaouira Hôtel Thalassa Sea & Spa à Essaouira, au Maroc.

Situé en bord de mer, proche de la médina et à deux pas du port, cet hôtel 5 étoiles est idéal pour explorer à pieds les quartiers typiques et l'atmosphère apaisante d'Essaouira. L'hôtel compte 117 chambres – dont 15 suites. Toutes les chambres ainsi que la décoration de l'établissement sont conçus dans le respect de la tradition et de l'élégance marocaine. A titre d'exemple, les meubles sont marquetés en bois de citronnier, d'ébène et de thuya, minutieusement travaillé par des artisans Souiris, ce qui contribue à l'atmosphère unique de l'hôtel. Toutes les chambres disposent d'un balcon, avec vue sur la plage privée, la Medina ou la piscine extérieure. L'hôtel bénéficiera d'un programme de rénovation au cours des six prochains mois.

Le Palais Namaskar à Marrakech, le dernier joyau Oetker Collection

Le Palais Namaskar incarne le luxe Oetker Collection et offre une expérience inégalée dans la région. Cet établissement est le second à rejoindre la Collection en dehors de la zone Europe, après Le Bristol Abu Dhabi dont l'ouverture est prévue en 2013. L'hôtel offre plus de 5 hectares de jardins aux senteurs et décors Balinais, largement inspiré de l'architecture Feng Shui avec 1,5 hectares de piscines, de bassins et de lacs, et quelques touches subtiles d'art mauresque et andalou. Une adéquation parfaite entre l'architecture orientale et une décoration plus contemporaine.

Le contrat de gestion a été signé entre M^r. Philippe Soulier, propriétaire et créateur de l'établissement et M. Frank Marrenbach, PDG Oetker Collection.



Reconversion du port de Tanger Ville par la Somagec

Fort de sa présence en tant que leader dans le secteur portuaire au niveau national et africain, la SOMAGEC vient de signer deux contrats pour deux importants projets sur la ville de Tanger, concernant deux Lots d'infrastructures; ces deux Lots consistent à la reconversion du Port de pêche de Tanger en Port de plaisance et la construction d'un nouveau Port de plaisance, pour un montant global de 370 592 958 DH, pour une durée de 12 mois pour le 1er et 22 mois pour le 2ème. Le port de plaisance proposera dans un premier temps 1 600 anneaux. L'appel d'offres relatif aux chantiers d'extension du quai de croisières sera, lui, lancé au début de l'année 2012, alors que pour la gare maritime, les études sont en cours d'achèvement. Le démarrage des travaux de modernisation et de mise à niveau de cette gare est prévu au courant de la même année.

Sous l'égide du Ministère du Tourisme et de l'Artisanat

Salon International de l'Équipement Professionnel pour l'Hôtellerie, la Restauration, les Métiers de bouche, le Bien-être et les Loisirs.



Lieu : Office des Foires et Expositions de Casablanca - Face mosquée Hassan II

Votre vecteur de développement !

Organisateur :



Partenaire Officiel :



Forum Bab Abdelaziz - 62 bd d'Anfa - 6ème étage Apt 61 - Casablanca - Maroc

Votre stand : abdellatif.benbiga@reedexpo.fr

Votre badge visiteur : sanaa.iguerwane@reedexpo.fr

Tél : 05 22 46 54 52 / GSM : 06 61 42 93 64 / Fax : 05 22 27 43 39

www.marocotel.org

Partenaires Seniors :



Partenaires Médias :



Full Kitchen : la nouvelle plateforme cuisine de McDonald's

Le tout dernier restaurant McDonald's a vu le jour au Morocco Mall. Un restaurant entièrement conçu pour le confort des consommateurs, regroupant toutes les dernières innovations de l'enseigne : architecture tendance, décor design et la mise en place d'une cuisine « full kitchen » permettant aux

donc été entreprise pour trouver les solutions permettant de simplifier les procédures opérationnelles et optimiser la capacité des équipements. C'est ainsi qu'est née la nouvelle plateforme cuisine, Full Kitchen, qui permet d'augmenter les capacités de production en cuisine, grâce à l'adjonction de nouveaux équipements de

cuisson, ainsi que par une reconfiguration des process de production.

75

Chaque seconde, McDonald's vend plus de 75 hamburgers



équipes du restaurant de répondre plus efficacement à la diversité des demandes.

En effet, l'engouement des Marocains pour les restaurants McDonald's, ainsi que l'augmentation de l'offre et de la demande, se traduit par une grande complexité des procédures opérationnelles en cuisine. Cela est lié, d'une part à la variété de la gamme de produits offerts en restaurant, et d'autre part à une structure des ventes où le chiffre d'affaires se concentre sur quelques heures. Ainsi, McDonald's a dû intégrer ces nouvelles données, et surpasser ses limites, de façon à poursuivre ses objectifs en terme de qualité des produits et de rapidité de service. Une réflexion approfondie sur le fonctionnement en cuisine a

62

millions
C'est le chiffre de clients servis chaque jour dans les restaurants McDonald's



ENSEMBLE

POUR LA PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

L'hôtel TOUBKAL Casablanca bénéficie du service de collecte des huiles alimentaires usagées de KILIMANJARO ENVIRONNEMENT.

POURQUOI PAS VOUS ?

Best Western
Hôtel TOUBKAL
Casablanca
Maroc

9, rue Sidi Belyout,
Avenue des FAR - Casablanca
Tél. : +212 (0) 5 22 31 14 14
Fax : +212 (0) 5 22 31 11 46
E-mail :
hoteltoubkal.bestw@menara.ma
Site web :
www.hoteltoubkal.com



Hôteliers, restaurateurs et cuisiniers !

Vos bénéfices

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

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

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



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



Maymana au service de ses clients

Avec 25 ans d'expérience, Maymana est sans doute le traiteur le plus connu de Rabat

Spécialisée dans la gastronomie haut de gamme, la société compte aujourd'hui 200 salariés ultra formés. N'utilisant que les matières premières les meilleures du marché, Maymana s'est fait une solide réputation de traiteur innovant et s'est vu attribuer la célèbre et très enviée certification ISO 9001 version 2008,



Nous leur souhaitons bonne chance. Côté clientèle, 3 styles font appel à Maymana :

Les fidèles clients de la boutique de Rabat située dans le quartier de Souissi et ouverte 7j/7

Les institutionnels qui veulent organiser des événements, cocktails, pause-café, ...

Les particuliers qui souhaitent organiser des réceptions, allant de la soirée intime au mariage de 800 personnes, ...

Maymana ne s'endort pas sur sa renommée et a des projets pour 2012.



Deux d'entre eux s'envolèrent d'ailleurs pour le salon international de la pâtisserie et de la boulangerie EUROPAIN en France en mars 2012.



Bien sûr toujours l'innovation qui caractérise le mieux la philosophie de l'entreprise mais aussi un salon de thé en extension de la boutique de Rabat.

248 Av Mohammed VI, Soussi - Rabat

après avoir répondu à un cahier des charges très précis. Avec une carte printemps/été et une carte automne/hiver, Maymana propose toujours plus de nouveaux produits et de créations modernes et inventives. L'offre est d'ailleurs très diversifiée avec de la pâtisserie marocaine traditionnelle élaborées par des « dentelières » qui réalisent tout à la main, des petits fours secs spécialités maison, de la pâtisserie contemporaine, de la boulangerie et viennoiserie, mais aussi de nombreux plats cuisinés froids ou chauds et des produits du terroir marocain. Pour toutes ces créations, des laboratoires dédiés sont gérés par des chefs spécialisés dans chaque corps de métier et aidés par des pâtisseries diplômés, des boulangers, des brigades de cuisine, des cuisinières confirmées, ... Il est à noter que certains pâtisseries de Maymana participent régulièrement à des concours de pâtisserie internationaux.

ENSEMBLE

POUR LA PRESERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

L'hôtel Zalagh Parc Palace bénéficie du service de collecte des huiles alimentaires usagées de KILIMANJARO ENVIRONNEMENT.

POURQUOI PAS VOUS ?



L'hôtel Zalagh Parc Palace *****
 Lotissement Oued Fès, Route de Meknès - 30.000 Fès - Maroc
 Tél : (212) 035 75 54 54 / 94 99 49 • Fax : (212) 035 75 54 91 / 75 54 92
 E-mail Marketing & Commercial : zpp@zalagh-palace.ma • E-mail Réservation : reservation@zalagh-palace.ma
 Site web : www.zalagh-palace.ma

Hôteliers, restaurateurs et cuisiniers !

Vos bénéfices

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

• 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 TONNE DE BIODIESEL PRODUITE ECONOMISE 2.6 TONNES DE CO2



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

La salle de restaurant

L'aménagement d'une salle de restauration est primordiale pour séduire une clientèle toujours plus exigeante. Voici quelques conseils.

La salle proprement dite doit impérativement être aménagée en fonction du décor choisi. Nous vous conseillons un décor simple et sobre qui s'adapte à toutes les situations sans oublier toutefois des rap-

pels de "l'esprit" du restaurant avec des objets, tableaux, ustensiles en accord avec le thème de la cuisine. Le choix des tables diffère selon le style du restaurant : en bois avec sous-nappe et nappage, en fer ou aluminium

le plus confortables possible et très solides. Une assise assez large est appréciée. La plupart du temps les chaises sont en bois, recouvertes ou non de tissus, de cuir voire de certains PVC de



20%
Avec une bonne gestion, un restaurant pourra dégager une rentabilité nette de 20%.

pour un côté plus tendance. Attention aux pieds de tables qui souvent gênent la clientèle. Pour un service brasserie, les tables auront un plateau le plus solide possible et facile d'entretien même si l'on utilise des sets. Le choix des chaises ou fauteuils est très important car les clients séjourneront dessus plus d'une heure sans se lever. Ils doivent être

type polyester. Ils doivent être traités anti-tâches et non-feu. N'oubliez pas de prévoir des portes manteaux en nombre suffisant pour éviter les vestes qui traînent et des rehausses de siège pour les enfants. Deux éléments nous semblent indispensables pour faire de votre restaurant un lieu à la fois professionnel et soucieux de la qualité et de la présentation de certains produits.

- une armoire tempérée pour le service des vins.
- une vitrine de présentation des desserts et des fromages.

Si l'établissement ne dispose pas d'une véritable cave enterrée,

Le plateau 60 x 60 cm convient pour de la restauration rapide ou de la brasserie. Pour une restauration plus traditionnelle on optera un plateau 80 x 80 cm ou 80 x 120 cm. Les plateaux ronds feront 60 ou 80 cm de diamètre.



extérieures : température, lumière, vibrations, odeurs, et une bonne régulation grâce à un thermostat électronique. Le plus souvent, les bouteilles reposent sur des clayettes en bois. L'habillage extérieur permet souvent de s'harmoniser avec la décoration de la salle.

Les vitrines réfrigérées sont destinées

Une vitrine "présentoir" pour la vente à emporter devra être équipée d'un rideau rétractable si vous y laissez des denrées pendant la fermeture. Pour les desserts réfrigérés où le client se sert seul, le couvercle devra être abaissé à chaque baisse d'activité. Il existe également des vitrines armoires avec les 4 façades vitrées, les rayonnages pourront être fixes ou mobiles avec des plateaux tournants.

à être posées près du comptoir pour la présentation des desserts ou des fromages par exemple. Elles peuvent être posées en façade pour la vente à emporter ou en salle pour le service buffet à volonté. Une vitrine vitrée avec du froid ventilé est préférable car il permet d'avoir moins de buée dans l'enceinte. Quoiqu'il en soit, votre salle de restaurant doit vous ressembler, être en accord avec vos goûts et vos projets. Le principal est que le client se sente à l'aise, séduit, heureux d'être là. N'oubliez cependant pas que le décor n'est pas le plus important... c'est ce qu'il y a dans l'assiette qui fait revenir le gourmet !



l'exploitant qui propose une carte des vins étoffée doit s'orienter vers des meubles spécifiques. Ces armoires-caves permettent le stockage et la mise en température des vins. Pour les restaurants de moyenne capacité, l'exploitant aura le choix de fournisseurs spécialisés comme EuroCave, Climadiff, ou Eberhardt qui proposent des armoires spécifiques : soit pour le stockage et le vieillissement, soit pour la présentation et la mise en température idéale de consommation. La capacité de ces équipements varie de 30 à plus de 200 bouteilles. Une protection est assurée contre toutes les agressions

Le Catanzaro

Véritable quartier, solide sur ses jambes, le Gueliz a la cuisine toujours aussi hasardeuse, elle eut du coffre naguère (c'était le seul centre d'intérêt de Marrakech jusqu'aux années 90), chercha ses marques par la suite (c'est ici que la nouvelle vague des restaurateurs « multi étoilés » se fit la dent dans l'exotique et souvent le comique), le Gueliz flotte de nouveau aujourd'hui « tendance parano' improbable » (traduction Pipoule et vieille pies revenus de tout) ... Il vous reste dans le secteur « inoxydable » le Catanzaro niché derrière l'ancien marché, dans une rue improbable, sans aucun éclairage la nuit, un beau « coupe gorge ». Notre première Edile municipale a-t-elle mis les pieds dans cette venelle nuitamment ces derniers temps ???, je sais bien qu'elle a d'autres chats à fouetter ... mais tout de même, faudra t'il attendre qu'on détrouse le bon bourgeois ?

En tous les cas une adresse à classer

dans nos « belles et simples » cantines ! Le Père, la Mère, le Fils aux commandes de l'avion (et ici je peux vous garantir qu'il y a un pilote derrière la caisse, les serveurs serrés de prêt, la cuisine formatée, les deux pizzaïolos sur le fil du rasoir). Rayon service, il virevolte, joue du carnet de commande et (re)connaissance de la clientèle en prime. Dans une carte bien ficelée quelques nouveautés (la patte du Fils Mehdi) et des classiques sans maquillage ni intitulé ronflant que le tout Gueliz depuis de nombreuses années apprécie ...

Tâtez des pizzas (les prix ont grimpés) mais c'est toujours un des meilleurs rapport « qualité prix » de la place, la salade César copieuse flanquée des produits qui vont avec, le carré d'agneau (un de mes plats préférés) saisi à la couleur demandée, le filet de bœuf bien pesé à un prix « plus jamais vu » sur Marrakech ... la mousse au chocolat vraiment maison, le nougat glacé dans la même veine. Bref, inutile

de chercher au Diable Vauvert ... c'est encore et toujours contre « mauvais vents et grandes marées » l'adresse que je vous conseille ! Sur-tout en ces périodes de fêtes ou les prix ont tendance à exploser le portefeuille et affoler votre « pauvre banquier ».

Rue Tarik Ibn Ziad - Gueliz Marrakech

Pandore pour Resagro
31 décembre 2011
www.pandore-maroc.net



Les conseils du nutritionniste

Pourquoi faut-il manger des fruits et légumes ?



Pourquoi une bonne alimentation est-elle importante ?

Le type et la quantité d'aliments que nous consommons influencent notre niveau d'énergie, notre humeur et la façon dont nous nous percevons. Un



mode de vie sain est un élément global important pour garder le corps en forme, soutenir le système immunitaire et diminuer les risques de contracter certaines maladies.

Pourquoi faut-il consommer des fruits et légumes ?

Les fruits et légumes sont particulièrement riches en eau (environ 90% de leur poids). Ils sont sources de vitamines et minéraux, mais aussi sources de fibres. Les fibres sont des éléments qui constituent la paroi des végétaux (légumes, fruits, céréales complètes). Elles ne sont pas digérées par notre estomac avant d'arriver au colon, où elles augmentent alors le volume des selles et facilitent ainsi le transit. Elles jouent donc un rôle essentiel dans la régulation du transit.

Pourquoi un minimum de 5 fruits et légumes par jour ?

Parce qu'ils sont pleins de vitamines, de minéraux, d'antioxydants et de fibres, les fruits et les légumes constituent une police d'assurance santé à long terme. Ils présentent aussi l'avantage de contenir peu de matières grasses et de calories, tout en débordant de goûts et de saveurs!

Les recherches montrent que l'on peut prévenir l'apparition du cancer dans environ le tiers des cas en mangeant bien, en étant actif physiquement et en maintenant un poids normal.

Ils réduisent leurs risques d'éprouver des maladies cardiovasculaires: les fibres favoriseraient la baisse du cholestérol sanguin, et les antioxydants permettraient de diminuer l'athérosclé-

de fruits ou de légumes, soit 2-3 abricots, 1 bol de fraises, 1 petite pomme, 1/2 banane, 1 orange, 1 bol de soupe de légumes, 1 tomate, 1 petite assiette de crudités (salade verte, poivron, radis, carotte râpée) ou de légumes cuits (poireau, betterave, artichaut).

Pouvez-vous nous donner un menu type ?

Petit-déjeuner

- Boisson chaude
- 1 kiwi
- Tartines de pain avec du beurre

Déjeuner

- Carottes râpées
- Viande grillée
- Pommes de terre vapeur
- Fromage
- Poire
- Pain

Dîner

- Omelette aux épinards
- Fromage blanc ou yaourt
- Orange ou raisin...



rose. Ils réduisent leurs risques de souffrir d'hypertension: les fibres, le potassium et le magnésium aideraient à réduire l'hypertension.

Ils améliorent leur régularité intestinale: les fibres, toujours combinées avec de l'eau, préviendraient la constipation.

A quoi correspondent les 5 fruits et légumes à manger par jour ?

1 portion est l'équivalent d'environ 100-150g



CLIM 2012

SALON INTERNATIONAL DE LA CLIMATISATION, DU CHAUFFAGE, DE LA RÉFRIGÉRATION ET DE LA VENTILATION

Du 16 au 18 Mai 2012

Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca (route d'El Jadida)

1^{ère} édition au rendez-vous incontournable des professionnels du froid et de la climatisation

ORGANISATEUR

SPONSORS

PARTENAIRES

www.clim.co.ma

La suite : un lieu festif très Hype dans un décor NéoBarok Pop

Pour passer une excellente soirée au centre de Casablanca, le choix du lieu est très limité. Pourtant il en est un qui est incontournable, c'est La Suite, située dans le quartier Gauthier, rue Jean Jaurès.



Ici, bar lounge, exclusif bar et brasserie moderne se côtoient dans une ambiance branchée et une décoration qui n'a rien à envier aux bars club des capitales européennes. Matériaux luxueux comme le cuir d'autruche, le parquet, lustre baroque, couleurs tendances illuminées de leds, assises cosy, bar lumineux en cuir et inox, le ton est donné. Vous êtes au cœur des nuits casablancaises.

Verres entre amis, apéritifs dinatoire, finger-food élaboré ou diner gastronomique, et même before pour les clubbers, chacun pourra se délecter à sa guise. Et pour cela, tout a été mis en œuvre par Marion, Pierre et Chris pour vous faire passer une soirée inoubliable. Côté musique, le dj libère ses platines aux sons chill out & chill lounge mais il n'est pas le seul à vous divertir... Du jeudi au samedi,

Maxximus, guitariste électro acoustique prodige, se déplace de tables en tables pour vous distiller ses tonalités blues, soul & pop. Ancré dans l'air du temps, La Suite a compris que pour être la meilleure il fallait aussi proposer une cuisine sans fausses notes, que le spectacle soit également dans les assiettes. Pour cela, la direction a fait appel à un chef français de talent, Thierry Laumay, qui mieux que quiconque sait ravir les papilles gustatives d'une clientèle toujours plus exigeante. Autour d'une carte très française à l'image des nouvelles brasseries parisiennes, il entremêle des vapeurs japonaises, des mets thaïlandais, de véritables pâtes italiennes, des plats raffinés aux connotations internationales. Matières nobles comme le foie gras, classiques comme le carpaccio ou le tartare, spécialités du chef comme le risotto maraicher au canard confit, jus au balsamique ou le bar sauvage en croute de parmesan, risotto de petits pois, émulsion de safran... de vrais régals ! Les desserts chantent comme des « ballades » gustatives : tiramisu en verrine étagé, gelée d'expresso et marsala ou minute de chocolat, cœur



Et parce qu'ici tout est fait pour vous trouver votre bonheur, La Suite vous propose un agenda d'événements innovants. A côté du déjà célèbre Happy Hour by La Suite de 18h00 à 20h30 avec tapas offerts en prime, vous pourrez découvrir

- le Sexy Monday, avec le mojito gratuit pour les femmes de 18h à 1h tous les lundis,
- le Juke Box Live où la clientèle choisit elle-même sa programmation, tous les jeudis,
- le Karaoke Party Live un karaoké pas comme les autres à découvrir entre friends, tous les mercredis,
- le Cocktail Addict (open bar sur un cocktail) une fois par mois de 19h à 21h, ... et des opérations ponctuelles où le lieu est totalement réinventé pour une soirée comme en avril où La Suite est devenue... une plage !

coulant, shooter de vanille bourbon Et pour encore plus de délectations, vous pourrez admirer la maestria avec laquelle le chef conduit sa brigade et compose ses assiettes culinaires grâce à la cuisine ouverte sur le



deuxième lounge. Un tableau de maître vivant !

Côté service, la maison ne tolère aucun bémol. Le personnel est aux petits soins, souriant et avenant, répondant à toutes vos attentes. Un service barman tout en diligence et maîtrise et un service salle digne des meilleures adresses de restauration française.

Le petit plus : le restaurant vous accueille jusqu'à 0h30 !

**54, rue Jean Jaurès
Quartier Gauthier
Casablanca
Tél. : +212 5 22 20 13 14
Fax : +212 5 22 49 01 51
contact@la-suite-restaurant.com
www.lasuitecasablanca.com**

Visuels © Nabyl Ghandi



Olivier Dechaise : au Fe llah Hôtel de Marrakech



Couscous et Tajine pour ma mère, et confit et foie gras pour mon père (je suis originaire du Périgord). Troisièmement le Projet : Fellah Hôtel est bien plus qu'un simple hôtel de luxe. C'est un concept et un état d'esprit. Le projet regroupe une multitude d'activités culturelles, aussi bien dans les arts

Quelles joies vous apporte votre métier?

La première est celui de transmettre, rien n'est plus noble dans notre métier. Nous sommes là pour transmettre ce que nous avons appris. Bien entendu rien n'est plus appréciable aussi que d'amener notre client dans nos pére-



(résidence d'artistes, bibliothèque) que dans le bien-être (Ecole de massage Wat Po), et même dans l'échange et les apports interculturelles (Ecole pour le Douar avec la fondation Zakoura). Tout ceci recoupe l'ensemble des sources d'inspirations que je recherchais pour faire évoluer et aboutir ma cuisine.

Que proposez-vous comme style de cuisine?

Ma cuisine se nourrit en premier des produits d'ici et dans l'exigence permanente de les mettre en avant le plus simplement. Utiliser des produits locaux venant de nos jardins ou bien des alentours de Marrakech uniquement, en les travaillant de tout ce qui m'a nourri ces dernières années. Si l'on devait caractériser ma cuisine on pourrait parler de cuisine créative.



Pouvez-vous nous parler de votre parcours?

Après des études hôtelières à Bordeaux et un petit passage par Paris j'ai décidé de partir autour du monde pour aller à la rencontre de nouvelles cuisines mais aussi de nouvelles cultures. Voilà bientôt dix ans que je voyage, ramenant dans mon sac, épices, produits, et techniques du monde entier qui m'ont permis d'avoir maintenant, avec le recul et l'expérience, une cuisine singulière. Je ramène mes plus beaux souvenirs du Canada, d'Australie ou bien de Polynésie qui se reflètent dans ma cuisine d'aujourd'hui.

Pourquoi avoir choisi le restaurant de Fellah Hôtel ?

Premièrement un nouveau continent et de nouvelles saveurs. Deuxièmement la famille. Cette terre est celle de ma famille maternelle qui y est née et a bercé mon enfance en France : entre



grinations gastronomiques et qu'il y trouve satiété et plaisir. On travaille pour ça !

Quelles sont les principales difficultés?

Trouver le point d'équilibre entre passion, vie professionnel et vie personnel. Les journées ne font malheureusement que 24 h ...

Quelle est votre recette fétiche?

Spaghetti, ail et basilic, le reste ce ne sont que des plaisirs éphémères par nature qui ne sont à leur paroxysme qu'en fonction du lieu et du temps où on les fait.

Quels sont vos projets?

La création d'un fond documentaire spécialisé sur la cuisine et les arts de la table qui soit accessible au plus grand nombre de cuisiniers ici au Maroc. Il y a une véritable carence en ce domaine, et l'évolution de la cuisine marocaine passe aussi par là. La mise en place d'un jardin potager avec différentes variétés de légumes en travaillant avec les maraîchers du village.

Pouvez-vous nous donner une recette?

Le filet d'agneau mariné au garum et citronnelle, pané cacahuète, briouate coco et sauce harissa, purée de patate douce au gingembre.

Le garum : j'ai découvert cette épice qui remonte ici au Maroc à l'époque romaine et qui a fait la richesse des ports de l'Atlantique à cette époque. Il reste même des vestiges du côté d'Essaouira. Les romains en effet étaient friands d'une sauce à base de poisson fermenté ce que l'on pourrait aujourd'hui comparer avec le Nuoc Man.

Pour 4 personnes :

Pour les Filets d'agneau :

- *4 filets d'agneau
- *2 cuil. A soupe de Nuoc Man
- *3 tiges de citronnelle
- *2 citron vert
- *1 Œuf
- *10 cl de lait
- *80 gr de Farine
- *200 gr de cacahuète grillé en poudre
- Mettre les filets d'agneau à mariner



avec le Nuoc man, la citronnelle haché et le jus et zeste des citrons pour une durée de 24h.

- Paner les filets « à l'anglaise », (Farine, puis œuf et lait, et enfin la poudre de cacahuète). Frire à 140°C, 2min environ jusqu'à coloration.
- Terminer l'appoint de cuisson au four 7 min à 180°C.

Pour les briouates :

- *4 feuilles de brick
- *200 gr de coco râpé
- *1 Œuf
- *70 gr de sucre roux
- *2 cuil. à soupe de lait de coco
- *4 cuil. de sauce harissa.

Beurre fondu

- Réaliser la pâte avec la noix de coco, l'œuf, le sucre et le lait de coco.
- Former les briouates avec les feuilles de brick
- Frire au dernier moment et accompagner de la sauce Harissa

Pour la purée :

- *800 gr de patates douces
- *60 gr de gingembre frais
- *10 cl de crème fleurette
- *70 gr de beurre
- Cuire les patates douces au four avec la peau emballer dans du papier d'aluminium 40 min. environ à 180°C.
- Peler les patates et les mettre dans un mixeur avec le beurre et la crème. Mixer
- Ajouter au dernier moment le gingembre frais râpé.

Bernard Magrez : compositeur de vins rares

Propriétaire du prestigieux Château Pape Clément mais aussi de près d'une vingtaine de vignobles bordelais de renom, la société qu'il contrôle entièrement, se concentre uniquement sur la production et la commercialisation de vins haut de gamme et de cuvées spéciales.



Vous possédez plusieurs vignobles de par le monde, pourquoi avoir souhaité cette diversification?

Parce que les amateurs veulent sans cesse découvrir de nouveaux vins pour avoir de nouvelles émotions. Je me dois de leur proposer, sous ma signature, différents terroirs donc différentes émotions.

Où sont situés vos principaux vignobles?

En France : Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Provence.

A l'étranger : Espagne, Portugal, Maroc, Uruguay, Argentine, Chili, USA



L'Institut Culturel Bernard Magrez : une initiative de Mécénat

Constitué sous la forme d'un fonds de dotation, l'Institut Culturel Bernard Magrez est une initiative privée de mécénat artistique.

L'Institut a pour missions : l'accès à la création contemporaine pour tous les publics, via la création ou le soutien de manifestations culturelles ; la rencontre et l'échange avec les artistes, avec la mise en place d'un programme de commandes et d'acquisitions ; l'aide à la production d'œuvres inédites, par la mise en place de résidences avec ateliers pour des jeunes artistes, mais également par la remise de prix artistiques. Cette initiative est portée par la volonté et l'envie d'un homme de

partager son amour pour l'art et les artistes. Après avoir bâti une carrière d'entrepreneur basée sur l'excellence, l'innovation et la créativité, Bernard Magrez souhaite aujourd'hui « rendre à la vie » la chance qu'elle lui a donné.

Son choix s'est porté sur les artistes contemporains et le monde de l'art en général, non seulement par goût personnel mais également par sa conscience de la difficulté d'être reconnu dans la discipline artistique choisie.

Il s'agit aussi de contribuer de manière singulière et citoyenne au territoire, qu'il soit régional, national et international, au sein duquel l'Institut Culturel souhaite soutenir la création et les artistes.

(Californie) et Japon

Parlez-nous de votre cuvée d'exception Kahina. Où sont situées les vignes, quels sont les cépages et quelle est la méthode de vinification?

Les vignes sont à Meknès et le mode de vinification est le même que celui qui est utilisé pour mes grands crus classés de Bordeaux.

Est ce le seul vin issu des vignes marocaines?

Oui

Vous collaborez avec Gérard



Depardieu. Pourquoi cette association et quels vins proposez-vous?

Gérard est un ami qui connaît très bien le vin et, ensemble, nous faisons des crus d'exception de grande qualité.

Quels sont vos projets pour 2012?

Développer nos ventes et acheter de nouveaux vignobles.

Question subsidiaire : Pétrus ou Romanée Conti?

Pétrus

Visuels © tous droits réservés par Bernard Magrez

Kahina : une cuvée d'exception

Les vignes sont situées à quelques lieues de Meknès dans les contreforts de l'Atlas, à 600 mètres d'altitude, sur les terroirs à structure argileuse. C'est d'ailleurs dans cette région que sont produits les vins les plus prestigieux du Maroc.

Provenant de vignes âgées de plus de 30 ans, la cuvée Kahina est élaborée à partir des cépages syrah (conduits en cordon sur espalier) et grenache (conduits en gobelet). Mis à part les labours entre rangs et les parcimonieux traitements sanitaires, toutes les opérations sont réalisées

à la main.

Dans cette exigence de respecter au mieux l'intégralité du fruit, les rendements sont naturellement faibles. Parvenus à leur maturité optimale, les raisins sont alors cueillis à la main, transportés en caquettes, puis égrenés et triés. A la fermentation, se déroulant dans des cuves bois tronconiques, succède une macération d'une vingtaine de jours avant écoulage en barriques neuves de chêne français. Dans un chai climatisé, l'élevage, toujours en barriques, durera 15 mois avant la mise en bouteilles au domaine.



Selon l'OIV, la production mondiale devrait rester stable (+0,4%) en 2011, autour de 270 millions d'hectolitres. L'Europe enregistre sa cinquième récolte faible (depuis 2007), avec une moyenne de 158,2 millions d'hectolitres. Pourtant elle est en légère progression de 1%. Avec près de 50 millions d'hectolitres (+9%) de vin, la France reste au premier rang des pays producteurs.

A Genève, une vente aux enchères chez Christie's d'une bouteille format impérial de Cheval Blanc 1947, un grand cru de Bordeaux, a été adjugé 304'375 dollars, soit 223.967 euros, ce qui constitue un record mondial pour une bouteille de vin.

Une vente aux enchères à Hong Kong de vins français exceptionnels a rapporté un montant record de 10,5 millions d'euros.

Depuis 1945, Château Mouton-Rothschild choisit chaque année un grand artiste pour dessiner ses étiquettes. Parmi eux Picasso Chagall, Miro... Pour immortaliser son immense millésime 2009, ce mythe de Bordeaux, Premier cru classé de Pauillac a choisi un sculpteur et plasticien au sommet de son art: le britannique Anish Kapoor.

Salon ProWein 2012

- Avec plus de 3.700 exposants attendus en provenance d'environ 50 pays, ProWein 2012, du 4 au 6 mars à Dusseldorf, est une fois encore le reflet global et singulier du marché mondial des vins et spiritueux.

- L'économie viticole mondiale table de plus en plus sur le vin issu de la culture biologique et sur le développement durable. En mars, les visiteurs professionnels de ProWein 2012, salon leader pour les vins et les spiritueux, vont pouvoir se faire une idée sur les „vins verts“ proposés actuellement sur le marché

- Le développement durable se retrouve à travers tous les cycles de production, y compris dans le transport jusqu'aux consommateurs et dans l'emballage. Sur le vignoble, les problèmes d'eaux usées et d'énergie mais aussi de recyclage des déchets voire même, le comportement vis à vis des « ressources humaines » sont autant de thèmes qui ont un rapport avec le développement durable. Cela signifie qu'une exploitation viticole avec ses employés doit se considérer sur le site comme étant une part de l'environnement social.

Le salon Ambiente de Francfort

La caverne des professionnels

Avec plus de 4.500 exposants, Ambiente, la plus importante foire des biens de consommation au monde, invite du **10 au 14 février 2012** au grand temps fort international du secteur à Francfort-sur-le-Main. Dans le segment de l'offre Living, 1.100 exposants présentent sur plus de 70.000 m² bruts toute la diversité des produits touchant à l'intérieur et à la décoration. Les segments de l'offre Dining et Giving proposent aux visiteurs professionnels, outre une gamme de produits d'une étendue

meubles, des accessoires d'intérieur, de la vaisselle, des verres ou des couverts. Sabine Scharrer, la directrice de Living, explique à ce propos : « Ce segment du marché revêt une importance énorme pour les fabricants du segment Living ; il est en effet porteur d'un fort potentiel et connaît une belle croissance dans le monde. » Ambiente crée une plateforme inédite pour ce domaine d'activité et sera, grâce à un package spécifique, encore plus intéressante pour les décideurs dans ce domaine, à savoir les décorateurs,

les architectes d'intérieur et la HRC de haut niveau. Le package comprend entre autres une plateforme de match-making numérique qui sera mise en ligne début 2012 ainsi qu'une exposition spéciale sur ce thème avec des visites commentées et des conférences. Pour les acheteurs professionnels, des visites guidées sont également prévues dans des hôtels 5 étoiles à Francfort et dans ses environs.



Une offre internationale pour les acheteurs en gros

A Passage Home dans les halls 10.1 à 10.3, les acheteurs de gros volumes trouveront un large éventail d'accessoires d'intérieur, du petit mobilier, des textiles, des lampes et des idées de décoration, ainsi que des accessoires de plein air et de jardin. Le hall 10.2 accueille les exposants de produits de très belle qualité pour les acheteurs en gros. Les trois niveaux de ce hall proposent une diversité internationale de produits venant de pays comme le Chili, la Chine, le Ghana, Hongkong, l'Inde, les Philippines, la Thaïlande, les Emirats arabes unis ou le Vietnam.



inégalée, des impulsions dépassant le cadre des différents segments. Avec une belle gamme d'expositions spéciales, Ambiente offre en outre une valeur ajoutée évidente pour une visite au salon fructueuse. Dans le cadre du partenariat avec un pays, le Danemark se présente avec une exposition portant sur le thème « 10+ Design Forecast Denmark – Future Living ». Le programme des expositions est complété par « Solutions », dont le designer Sebastian Bergne est le commissaire, et « Contract Business », dont le commissariat est assuré par l'architecte d'intérieur Helga Janzon.

Le salon s'étend sur une superficie

de **48** terrains de football



Le contract business : un segment du marché à fort potentiel

Le « contract business », un grand thème de la foire, désigne l'équipement complet de locaux à usage professionnel avec des lampes, des



Votre satisfaction sur toute la ligne

Un professionnalisme 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.





La Stevia

Le sucre au naturel

- Cultivez le plant chez vous avec une irrigation goutte à goutte bioclimatique.
- Sucrez vos boissons avec les pastilles sans les inconvénients des édulcorants synthétiques



Les graines à germer Bio
L'aliment vivant

- Couvrez la totalité de vos besoins journaliers en nutriments



Moules silicone

La cuisson économique

- Economisez du temps, de l'énergie, du détergent et profitez pleinement des composants nutritifs de vos aliments.