

RESAGRO

MAGAZINE DES DÉCIDEURS

www.resagro.com

15 Mars - 15 Avril 2012

25 DH - N°29

Snacking, Nouvelles tendances



ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay Essalam - 20203 Casablanca



SIAM 2012
« Recherche & Innovation »



Entreprise du mois, Calpak :
La référence du solaire thermique



L'huile d'argan, des usages cosmétiques
prouvés et approuvés

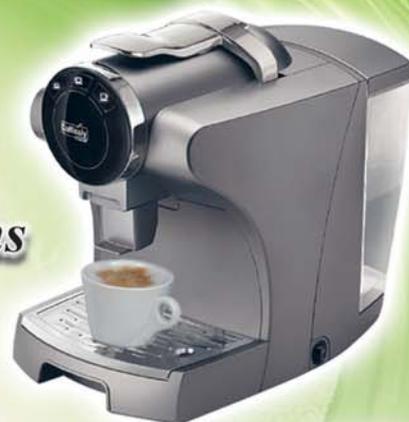
Machines à Capsules Monodoses



Ruby Pro
(60 - 200 tasse/j)



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



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



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

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



Mécafé : 6 rue, El Haulza Q.I. Oukacha - Ain 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



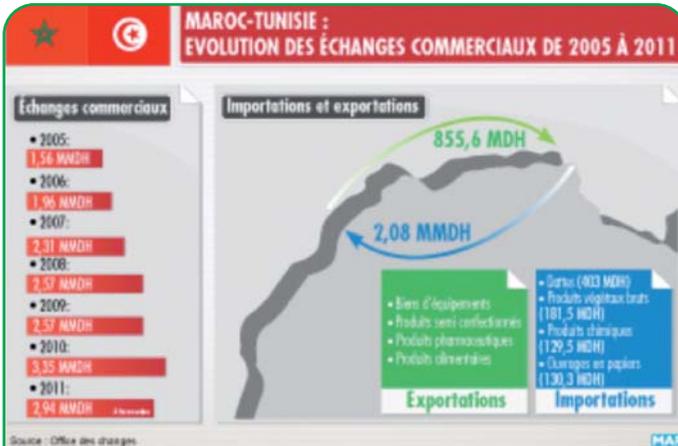
• Périscope	4
• L'entreprise du mois	
Calpak : une société très solaire	10
• Solutions	
StéviaSucres	12
• Projet	
Des projets pour la stévia	14
• Dernière minute : 2 ^{ème} rencontres agroalimentaires	15
• Veille	
Les cultures maraîchères	16
• Solutions	
Les revêtements de sols à base de résine	20
• Focus	
La législation française sur le halal	22
• Réglementation	
Instructions générales des opérations de change	24
• Bourse	25
• Echanges extérieurs	26
• Salon	
Le SIAM	28
• Calendrier des salons	30
• Nouveaux produits	
Maroc et monde	32
• Fiche métier	
Merchandiser	34
• Transport	
Tanger Med : activité des concessionnaires	36
• Nouveaux matériels	38
• Emballage	
CFIA 2012 : les trophées de l'innovation	40
• Normes	
Utilisation des plastiques	42
• Procédé	
La lacto-fermentation	44
• HQSE	
Les collections de micro-organismes d'intérêt laitier	46
• Formulation	
Les gommes arabiques et adragantes	48
• Process	
Comment fabrique-t-on la vodka?	50
• Cosmétique	
L'huile d'argan	52
• Actualités CHR	54
• Conseils d'expert	
Les groupes frigorifiques	56
• Nouveautés	
Pour la restauration : le froid et le chaud	58
• Snacking : Les carnets de tendances à emporter	60
• Critique gastronomique : La Madrague	63
• Veille	
• CRI	
La région de Rabat - Salé - Zemmour - Zaër	64
• Astuces : Comment reconnaître un poisson frais?	66

Éditorial



Les salons au Maroc attirent les foules et les exposants. Ce sont également des événements nationaux qui ne se cantonnent pas uniquement dans les grandes villes (même si Casablanca et Marrakech font figures de leaders) : SIAM à Meknès, salon des dattes à Erfoud, salon International de l'Eau et de l'Irrigation à Benni Mellal par exemple. Partout le public est présent, marocain bien sûr mais aussi visiteurs du monde entier... les manifestations marocaines n'ont d'ailleurs rien à envier aux salons européens. ResAgro est présent sur la plupart des salons marocains liés à son activité. C'est le lieu idéal pour rencontrer les acteurs du secteur ainsi que les lecteurs, de se faire encore mieux connaître et avoir un véritable dialogue avec tous les intervenants. Marocotel se termine et déjà nous préparons le SIAM où nous vous attendons tous avec grand plaisir. En attendant nous vous proposons de découvrir ce nouveau numéro de ResAgro avec des thématiques très actuelles : la présentation de la société solaire Calpak, le maraîchage qui avec le nouvel accord de l'UE devrait se valoriser, la stévia toujours au cœur du secteur agroalimentaire, l'emballage et les nouveaux trophées français, les nouveautés en matière de froid et de chaud pour la restauration, les carnets de tendance du snacking, etc. Et bien sûr un article sur l'incontournable SIAM, devenu une référence en matière de salon de l'agriculture. Vous retrouverez également tous les thèmes inhérents à la revue : formulation, process, HQSE, calendrier des salons, nouveaux produits, conseils d'expert, fiche métier, critique gastronomique, ... ■

Alexandre DELALONDE



Les échanges économiques entre le Maroc et la Tunisie promi s à un bel avenir

Les relations économiques entre le Maroc et la Tunisie devraient connaître une forte impulsion dans les années à venir compte tenu des potentialités que recèlent les deux pays et de la volonté commune de booster les échanges commerciaux au sein de l'Union maghrébine et d'encourager la complémentarité et l'intégration économique dans cet espace stratégique. L'établissement des relations diplomatiques maroco-tunisiennes depuis 1956 témoigne de l'importance stratégique qu'accorde le Royaume du Maroc à la République tunisienne en tant qu'allié politique et partenaire économique de premier plan.

Le Maroc et la Tunisie, dont les relations de coopération sont régies par un cadre juridique riche et varié comptant plus d'une cinquantaine d'accords et de conventions, ont vu leurs échanges économiques se développer de manière significative ces dernières années à la faveur notamment de l'Accord de libre échange d'Agadir entré en vigueur en 2004. MAP

Amoud : un succès incontesté

Avec 28 ans d'existence et 1,5 million de croissants et gâteaux vendus chaque année, Amoud doit son succès à la qualité de ses produits mais également à la diversification réussie dans les glaces et chocolats. Distribuée en France depuis plus d'un an, la pâtisserie marocaine a trouvé son ambassadeur. Avec un chiffre d'affaires de près de 30 MDH en 2009 et 40 MDH en 2010, Amoud est une marque très prospère et un exemple à suivre.



Nouvelle filière agroalimentaire pour Sofiprotéol

Le groupe français Sofiprotéol, actionnaire majoritaire de Lesieur Cristal, leader marocain de l'huile alimentaire, souhaite développer une nouvelle filière agroalimentaire de «la semence à l'assiette» du consommateur avec le projet de devenir un "agrégateur pour l'introduction d'une production de colza et de tournesol associée à une rotation de la production de céréales". Ce projet sera présenté au gouvernement marocain dans le cadre du Plan Maroc Vert.



Autorité compétente reconnue pour le contrôle sanitaire moderne de toute la chaîne alimentaire



**La sécurité sanitaire des produits alimentaires :
UNE RESPONSABILITE DE TOUS**



Journée de sensibilisation et de mobilisation autour des câpres de Safi

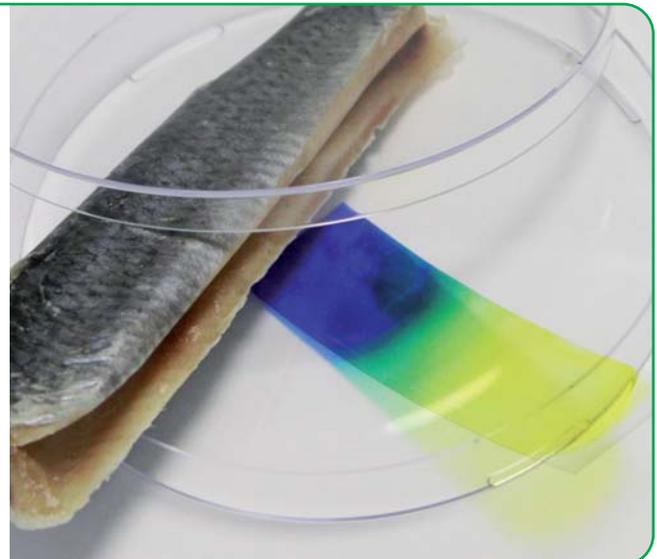
En collaboration avec la Direction régionale de l'agriculture de Doukkala-Abda et la Direction provinciale d'agriculture de Safi, le programme Compétitivité économique du Maroc (Morocco Economic Competitiveness dit MEC) de l'Agence Américaine pour le Développement International USAID, a organisé une journée sous le thème «Signes distinctifs d'origine et de qualité : Labellisation des câpres de Safi», le jeudi 09 février 2012 à Safi. Cette journée avait pour objectif de sensibiliser et de mobiliser les intervenants de la filière câprière dans la région de Doukkala-Abda dans le cadre de la valorisation de la qualité liée à l'origine, en particulier à travers l'indication géographique. La journée s'est achevée par la constitution d'un comité régional qui assurera le suivi de ce projet dans le cadre de la nouvelle loi marocaine relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité.

Innovation

Des chercheurs de la société Fraunhofer ont développé un capteur sous forme de film qui peut être directement intégré à l'emballage afin de fournir un contrôle de qualité. Un changement de couleur indique si la denrée alimentaire est gâtée.

L'institut de recherche Fraunhofer axé sur la micro-thérapie (EMFT) a développé sa solution dans le cadre d'un projet financé par le Ministère fédéral pour l'enseignement et la recherche (BMBF).

Le film développé par l'EMFT est intégré à l'intérieur de l'emballage et réagit au contact d'amines biogènes. Ces molécules sont produites lors de la décomposition de produits alimentaires, particulièrement dans le cas du poisson et de la viande. Elles sont notamment responsables de l'odeur désagréable des produits avariés. Si ces molécules se trouvent dans l'air à l'intérieur de l'emballage, le film passe alors du jaune au bleu en fonction de la concentration en amine biogène.



Le groupe américain Kraft Foods devrait commercialiser en France son «Philadelphia au Milka»...

Ce nouveau produit est sans conteste un moyen de contrer le géant Nutella de Ferrero. Ce nouveau produit sera commercialisé dans les rayons frais des supermarchés français aux côtés de la Vache qui rit ou du St Môret. Un emplacement «décalé» pour contrer Nutella qui se trouve au rayon «confitures».

Les avantages de Philadelphia au Milka :

un produit nutritionnel plus sain, avec 13,5% de matière grasse et 90 calories pour 30 g, contre 158 pour le Nutella.

Pas d'huile de palme qui nuit à l'image de Nutella auprès des mères de

famille un emballage semble il plus pratique que le pot de Nutella. L'association à une marque familiale mondialement connue : le chocolat Milka. Les ambitions: séduire 3 millions de foyers français d'ici deux ans (une goutte d'eau, comparée aux 105 millions de pots de Nutella écoulés chaque année dans l'Hexagone : 84% du marché)

Le pari est audacieux car les marques des distributeurs, les MDD, n'ont jamais osé faire des offres de rupture: elles se sont toujours contentées de faire des «Me too», c'est-à-dire de copier Nutella. De plus la création d'un nouveau segment hybride, le fromage aromatisé, est un pari risqué dans le pays du fromage, les consommateurs risquent de ne pas comprendre si c'est du fromage ou de la pâte à tartiner au chocolat.

EQUIPHOTEL MAROC

12^{ème} SALON PROFESSIONNEL DE
L'EQUIPEMENT HOTELIER
RESTAURATION & BIEN-ÊTRE



Infoline

06 61 22 66 18

06 69 73 01 83

05 ▶ 08 AVRIL

PALAIS DES CONGRES

MARRAKECH 2012



Plan de ce que sera la future cité intelligente de l'Agropolis de Meknès (Source: MedZ)

Journée d'information sur le projet Agropolis de Meknès

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime,

en partenariat avec l'aménageur développeur MedZ, le Conseil régional et la Wilaya de la Région Meknès-Tafilalet, a organisé le vendredi 24 février 2012 à Meknès, une journée d'information et de présentation de l'agropole de Meknès Agropolis dont les travaux ont été achevés.

La matinée a été consacrée à la présentation du plan Maroc Vert, des potentialités d'investissement dans la Région Meknès-Tafilalet et l'offre de valeur du projet Agropolis, première agropole nouvelle génération réalisée dans le cadre du Plan Maroc Vert. Une visite a eu lieu sur le site du projet.

Les agropoles proposent une offre intégrée comprenant un parc d'activités agroindustrielles et logistiques, un pôle de recherche développement et de Contrôle de Qualité, des plateformes commerciales et de services et une structure de gestion dédiée.

Exonération des produits industriels

Depuis le jeudi 1er mars, les produits en provenance de l'Union européenne voient leurs droits d'importation passer à 0% sur la valeur déclarée des marchandises. Ils étaient jusqu'à ce jour de 3% maximum. La suppression des Droits d'importations sur les produits de l'UE devrait rendre ces derniers plus compétitifs sur le marché marocain, notamment par rapport à ceux des pays concurrents, en particulier les pays asiatiques. Les produits industriels en provenance de l'Union seront totalement exonérés des Droits d'importation mais restent soumis à la Taxe sur la Valeur Ajoutée (TVA), à la Taxe Intérieure de Consommation (TIC) et aux Droits de Douane.

Restopro lance son application iphone

Pour rester toujours à proximité de ses clients et les tenir au courant de tous les événements des restaurants, le groupe Restopro a lancé l'application Smartphone, téléchargeable sur tous les téléphones mobiles adaptés.

Cette nouvelle application nommée « RestoPro » est disponible sur l'App store depuis le 20 février 2012. Elle permet aux clients de recevoir les informations directement sur leurs mobiles, le calendrier des événements des restaurants du groupe, ainsi que toutes les cartes menu de nos restaurants.

Le groupe de restauration RestoPro, leader du marché, gère plusieurs établissements dans Casablanca et son agglomération

- La Bodega de Casablanca : La Bodega reçoit tous les midis et soirs les amateurs d'ambiance et de saveurs espagnoles.
- La Brasserie Bavaroise : Les grands classiques de la cuisine traditionnelle française sont fidèlement représentés, mais aussi des plats créatifs et originaux.
- La Sqala : Tout le raffinement du Maroc se déploie dans cet endroit mythique à la décoration mauresque subtile.
- L'Osteria di Casa : On y déguste des plats « casablancais », d'influence italienne, espagnole, méditerranéenne et marocaine à l'ombre d'une agréable terrasse fleurie.



La marque Yoplait revient au Maroc

La Société marocaine de produits laitiers et dérivés (SMPLD) détenant la franchise du deuxième fabricant mondial de produits laitiers frais a trouvé un accord avec un industriel local pour remettre en rayons la célèbre marque « fleurie » sur le marché marocain, et ce dès cette année. C'est la Société laitière centrale du nord (SLCN) connue pour sa marque Saïss Lait qui a repris les rênes. Yoplait, était déjà présent dans les années 2000 avec la Coopérative agricole Bon lait Marrakech. Mais le contrat a été rompu.





Collecte et valorisation des huiles alimentaires usagées



2500 points de collecte à l'échelle nationale

Les restaurants **KFC** bénéficient du service de **Kilimanjaro** Environnement et **la société internationale des huiles et des produits chimiques** en terme de collecte des huiles alimentaires usagées.

Pourquoi pas vous ?



Hôteliers, restaurateurs, et cuisiniers professionnels :

- Saviez-vous que 1 litre d'huile usagée pollue 1000m² d'eau.
- Et que 1 tonne de biodiesel produite économise 2,6 tonnes de CO₂.

Vos bénéfices :

- ü Participer à la protection de l'environnement.
- ü Etre connu comme partenaire de l'environnement au Maroc.
- ü Etre membre de la communauté verte à travers « Eco-geste » au Maroc.
- ü Attirer de nouveaux clients grâce aux actions publicitaires kilimanjaro.

Imm 5 rue Ibn jaouzi 1er étage Appart N°1D - Quartier des Hôpitaux, Casablanca
Tel : +212 522 224 184 • GSM : +212 663 513 145 • Fax : +212 522 224 177
Site web : www.ekogeste.com



Calpak : La référence

Rencontre avec Monsieur Evangelos NIKOPOPOULC



Parlez-nous de Calpak?

La société Calpak a été fondée en 1976 par British Petroleum (BP) et c'est avec l'aide de ses ingénieurs et de ses techniciens expérimentés qu'elle est devenue pionnière dans la recherche, le développement et la production d'équipements solaires thermiques. La gamme de nos produits comprend tous les types de panneaux solaires (plans, tubes sous vide ou de type sandwich), des ballons d'eau chaude de 150 à 1000 litres, des systèmes centralisés complets pour l'eau chaude et le chauffage d'ambiance et des systèmes thermosiphoniques ou chauffe-eau solaires.

Nous sommes n°1 en Grèce, avec 50 % du marché, leader dans de nombreux pays d'Europe du sud sous notre marque ou sous OEM, l'Allemagne est notre premier marché en Europe traité par notre base logistique de Dortmund. Notre politique est de proposer des produits qui durent longtemps parce que pensons qu'il n'y a pas de qualité de chauffe-eau solaire s'il n'y a pas de longévité garantie, c'est pourquoi notre gamme Calpak est garantie 10 ans.

Qu'en est-il au Maroc ?

Nous sommes représentés depuis 3 ans par Sunsalam, société

d'ingénierie d'origine Française, qui est notre partenaire exclusif au Maroc et réalise également des missions de conseil sur d'autres Pays ; je dis bien partenaire, parce que nous considérons

Sunsalam comme notre entité Calpak Maroc, qui est en relation constante avec nos ingénieurs de l'usine et participe à notre stratégie de développement à court, moyen et long terme. Nous partageons la même vision.

C'est cette organisation qui nous a permis de remporter des chantiers importants comme la remise en service de l'installation solaire thermique de la Kasbah Tamadot palace du propriétaire du groupe Virgin ou l'implantation d'un système collectif à l'usine Akzo Nobel de Casablanca.

Avec Sunsalam, nous avons déjà réalisé 100 installations au Maroc et sommes distribués par un réseau de revendeurs agréés : Discophone, Alfra à Casablanca, Dogus (Mohammedia Gallerie) à Mohammedia, Solergitech à Rabat et Noor Ennakhil à Marrakech.

Tous ces distributeurs sont connus et reconnus dans le domaine du développement durable.

Nous travaillons également avec des installateurs spécialisés : AG Energie à

Le mot d'Eric Kirsnewaz, Directeur de Sunsalam.

Nous abordons cette 3^{ème} année de Sunsalam en célébrant, notre 100^{ème} installation. C'est pour nous une grande satisfaction d'avoir parcouru ce chemin avec des partenaires professionnels qui partagent nos valeurs.

Nous considérons notre métier comme une collaboration active à la réussite du plan solaire marocain 2020, pour cela, nous planchons avec Calpak et ses ingénieurs pour trouver les meilleures solutions techniques et économique pour nos clients.

Notre attitude est basée sur le respect de nos engagements et une vision long terme dans notre développement. C'est ce qui fait de Sunsalam et ses collaborateurs une entreprise reconnue et appréciée par le marché et la profession, nous y sommes très sensible.

2012 est pour nous une année charnière, celle de la consolidation et de l'accélération de nos résultats, nous allons renforcer notre structure avec de nouveaux partenaires et travailler les segments de marché où nous ne sommes pas représentés et bien évidemment améliorer notre compétitivité.

La création d'une unité de fabrication au Maroc avec Calpak est un objectif stratégique que nous étudions activement, nous y sommes presque, lorsque nous aurons toutes les cartes main, nous saurons être au rendez-vous ...

Le solaire thermique

L OS, Directeur Commercial international de Calpak



Casablanca et Domolink à Marrakech.

Quels produits proposez-vous au marché marocain ?

Le Marché marocain est un marché très concurrentiel, où il faut apporter des produits de qualité Européenne à des tarifs très attractifs.

Pour résoudre cette équation nous avons pris la décision avec Erick de lancer la gamme Calpak ECO2 comme produit phare, parce qu'elle répond parfaitement aux attentes du marché. Nous proposons un produit, « Solarkeymark » pour un prix de 20 à 30% inférieurs à d'autres produits européens importés.

Quelles sont les spécificités de Calpak ?

C'est surtout de pouvoir maîtriser, en totalité, la fabrication de nos systèmes

solaires thermiques.

Nous fabriquons l'ensemble de notre gamme dans nos deux usines. Que ce soit pour les capteurs ou les ballons nous contrôlons systématiquement 100% de la production.



Avec notre expérience et notre savoir-faire de près de 40 années, nous pouvons répondre à toutes les demandes aussi bien dans les pays du nord de l'Europe que du sud de l'Afrique.

Quelles sont vos certifications ?

Nos 2 usines en Grèce sont certifiées ISO 9001 par DQS. Et nos produits sont certifiés BAFA en Allemagne, CSTB en France, PROSOL en Tunisie, et de nombreuses autres.

Quels sont vos objectifs au Maroc ?

Notre objectif est de participer activement au Plan Solaire Marocain 2020, et être reconnu par le marché comme un acteur de tout premier plan par la

qualité de nos produits et services. Nous développerons avec satisfaction nos volumes de ventes de produits importés de nos usines en Grèce et envisageons, le moment venu, de transférer notre savoir faire de fabricant

au Maroc, dans une unité de production locale, pour couvrir la demande du marché Marocain et de ses pays voisins.

www.sunsalam.com

Témoignage de M. Youssef El Issami, gérant de Noor Ennakhil à Marrakech :

Après avoir rencontré Calpak et Sunsalam l'an dernier au salon EquipHôtel Batisud de Marrakech, nous avons accepté de tester le produit ECO2 dans notre magasin avec notre clientèle et nous sommes très satisfait des résultats. Le chauffe-eau 220 litres ECO2 est un beau produit, bien conçu, qui plait beaucoup à nos clients, il est facile à installer et chauffe très vite.

Erick et Abdelilah sont très attentifs à mes demandes, ils savent m'aider pour les affaires difficiles et en plus ils me livrent le matériel très vite dans la journée.

Comme nous avons de bons résultats, Sunsalam nous a donné cette année, la représentation à Marrakech et nous sommes devenus de vrais amis, c'est très agréable de travailler avec eux.



SteviaSucres, solution :

«SteviaSucres, produit unique sur le marché, apporte de réels avantages pour formuler des p



L'autorisation à la vente et l'utilisation d'extraits de stévia est maintenant formellement adoptée en Europe. Parallèlement, Tereos PureCircle Solutions (qui développe et commercialise une large gamme d'extraits de stévia haute pureté et de solutions sucrantes innovantes combinant sucre et extraits de stévia) annonce le lancement d'une solution sucrante innovante et brevetée composée d'extraits de stévia associés à du sucre à destination de ses clients industriels pour faciliter la mise au point de produits à réduction calorique : « SteviaSucres » apporte de réels avantages pour formuler ces produits à calories réduites, avec un goût sucré totalement préservé. De plus, « SteviaSucres » de Tereos PureCircle Solutions apporte une grande facilité de manipulation et une excellente capacité de dissolution.

Rencontre avec Monsieur Lourette, le DG
Pouvez-vous nous présenter la société Tereos PureCircle Solutions ?

Nous sommes le fournisseur de référence pour les applications à base d'extraits de plante de stévia. En septembre 2010, Tereos et PureCircle annoncent la création d'une Joint Venture pour le développement et la commercialisation d'extraits de stévia haute pureté. Grâce à la synergie de deux leaders mondiaux, Tereos PureCircle Solutions occupe une place unique sur le marché de la stévia. La

société bénéficie en effet des installations industrielles, du laboratoire d'application et de l'organisation logistique de Tereos, tout en s'appuyant sur la maîtrise verticale unique, la R&D et le leadership de PureCircle dans la production de stévia.

Dans ces conditions, Tereos PureCircle Solutions se positionne en fournisseur privilégié pour les applications de l'industrie alimentaire et des boissons à base d'extraits de plante de stévia. La société propose ses extraits de stévia dans différents conditionnements, ainsi qu'un support technique et commercial et une équipe expérimentée de l'industrie sucrée dédiée, afin d'aider les industriels partenaires dans la formulation de leurs produits.

La société intervient en exclusivité sur les principaux marchés européens de Tereos, à savoir la France, l'Espagne, le Portugal, la Belgique, la République Tchèque et l'Italie ainsi que, de façon non exclusive, sur d'autres marchés européens.

Qu'est ce que la stévia dont on entend beaucoup parler en ce moment ?

Un peu d'histoire... Consommée depuis des siècles par les indiens Guarani, la stévia rebaudiana bertonii ou stévia est appréciée et utilisée pour le goût sucré très intense de ses feuilles. Sa culture a été développée au début

des années 80 en Chine pour alimenter le marché Japonais. Les cultures de stévia sont répandues aujourd'hui de part et d'autre de l'Equateur, en Afrique (Kenya), en Amérique du Sud (Paraguay, Brésil) et en Asie du Sud-est (Indonésie, Thaïlande). La culture se développe de plus en plus dans les zones proches de l'Equateur, permettant de passer d'une à deux récoltes par an comme c'est actuellement le cas en Chine à quatre à six récoltes par an.

La stévia est une plante qui atteint 40 à 60 cm, parfois jusqu'à 1 m de hauteur et fleurit en août-septembre. Elle prospère en plein soleil dans des sols relativement pauvres, mais craint la sécheresse, les racines poussant près de la surface. Les feuilles de stévia contiennent 11 molécules sucrantes, parmi lesquelles le Rébaudioside A qui présente la teneur la plus élevée dans les feuilles et le meilleur profil sensoriel. 1 hectare de culture de plante de stévia donne aujourd'hui 4 tonnes de feuilles qui elles mêmes donnent 100Kg de Rébaudioside A. Le rébaudioside A présente un pouvoir sucrant d'environ 300 fois celui du sucre
D'où vient-elle ? Et qui procède à l'élaboration de l'extrait ?

PureCircle, leader mondial dans la production d'extraits de stévia. La société PureCircle est leader mondial dans la production d'extraits de



Le sucralose innovant

« produits à teneur réduite en calories, avec un profil sensoriel sucré totalement préservé. »

stévia haute pureté. Son leadership s'appuie sur la sélection et la culture de ses propres variétés dont les feuilles sont de qualité supérieure. Elles ont une teneur en Rébaudioside A plus de deux fois supérieure à la moyenne. PureCircle produit environ 80 % des extraits de stévia dans le monde.

En 2010, PureCircle a fabriqué plus de 90% du Rébaudioside A à 97% de pureté commercialisé dans le monde. PureCircle a investi dans la culture de la stévia en Chine, au Paraguay et au Kenya afin de maîtriser les variétés cultivées et garantir la production de feuilles de haute qualité. La société travaille directement avec des agriculteurs locaux indépendants pour assurer la continuité de ses approvisionnements en feuilles de Stevia. PureCircle leur fournit les semences et leur apporte des conseils techniques et agronomiques. Au-delà de ces 3 pays, PureCircle travaille avec de grands groupes producteurs au Vietnam, en Thaïlande, en Malaisie, en Indonésie, en Inde, au Brésil, au Pérou, en Colombie et en Afrique du Sud lui permettant aujourd'hui de produire environ 80% des extraits de stévia dans le monde ! En 2010, PureCircle a fabriqué dans son usine de Kuala-Lumpur plus de 90% du Rébaudioside A à 97% de pureté commercialisé dans le



monde. Sa production avoisine le millier de tonnes de Rébaudioside A annuel lui permettant de répondre à la demande croissante du marché.

De plus, PureCircle s'engage dans des pratiques agricoles durables. Cette politique passe par des conseils aux planteurs, le traitement de l'eau, un

programme de microcrédits, et le développement de projets dans les communautés rurales. PureCircle a notamment une politique d'aide et de soutien aux petites communautés. Les sous-produits de l'extraction sont recyclés pour être utilisés comme combustibles ou comme engrais. La Stevia est produite par de petits fermiers locaux de Thaïlande, d'Indonésie, de Chine, du Paraguay et du Kenya. PureCircle travaille avec Amigos De Las Americas, une organisation caritative internationale à but non lucratif. Cette organisation donne des opportuni-



tés de travail d'intérêt général à des adolescents et à de jeunes adultes, tout en contribuant simultanément au bien-être de centaines de communautés en Amérique Latine.

Qu'est ce qui a motivé l'approbation de la commercialisation de l'extrait de stévia dans les aliments et les boissons par la commission européenne ?

En 2009, la France autorise la commercialisation d'un nouvel édulcorant sans calorie : le Rébaudioside A Communément appelé Reb A (extrait de la plante de stévia). Le 11 novembre dernier, la Commission Européenne approuve la vente et l'utilisation de l'ensemble des extraits de stévia (les glycosides de stéviols) dans les aliments et les boissons au sein de toute l'Union Européenne. Le règlement entrera en vigueur et sera directement applicable dans les états membres de l'Union Européenne, le vingt-et-unième jour suivant la date de

publication au Journal officiel de l'Union Européenne, soit le 3 décembre 2011, permettant ainsi la vente de produits formulés avec des extraits de stévia.

Le « contexte » nutritionnel qui prévaut dans l'Union Européenne, et notamment la prévalence croissante de l'obésité adulte et infantile, ne peut qu'inciter à la promotion de solutions permettant de réduire les apports caloriques journaliers. Les extraits de Stevia s'inscrivent parfaitement dans cet objectif et permettent la mise au point de produits alimentaires et de boissons à teneur réduite en calories, le tout en étant d'origine naturelle, puisque c'est aujourd'hui une autre préoccupation majeure des consommateurs. **Qu'est ce que SteviaSucres que vous allez lancer ?**

« SteviaSucres » est une exclusivité Tereos PureCircle Solutions. En novembre 2011, Tereos PureCircle Solutions annonce le lancement d'une solution sucrante innovante et brevetée composée d'extraits de stévia associés à du sucre à destination des clients industriels de l'agroalimentaire, pour faciliter la mise au point de produits à réduction calorique.

Quelles sont ses principales qualités ?

SteviaSucres, produit unique sur le marché, apporte de réels avantages pour formuler des produits à teneur réduite en calories, avec un profil sensoriel sucré totalement préservé. De plus, SteviaSucres apporte une grande facilité de mise en œuvre et une excellente capacité de dissolution.

Grâce à sa formule concentrée (20 fois plus sucrant que le sucre), « SteviaSucres » permet de formuler de nombreux produits avec 30 à 50% de calories en moins, tout en préservant saveur et gourmandise.

Avez-vous des projets au Maroc ?

Nous n'avons à ce jour pas de projets en cours au Maroc, nous sommes cependant très régulièrement sollicités par des sociétés disposant de surfaces agricoles importantes et désireuses de cultiver les plantes de Stevia.

Des projets pour la stévia

La balance des paiements étant déficitaire au Maroc, et majoritairement à cause de l'alimentation, certaines personnes s'engagent et cherchent des solutions pour réduire ce déficit. Un exemple avec le sucre.



Le sucre est une des causes de ce déficit car il est par moitié produit au Royaume et par moitié importé. Avec la progression démographique ce taux va forcément augmenter. Trouver une réponse à ce problème est un des nombreux travaux de Monsieur David Assayag, directeur de la société Bio Cuisson. « Nous mangeons à crédit et nos enfants paieront ce crédit alors qu'il est de notre devoir de leur léguer autre chose que des dettes; et encore moins, des dettes dues à la consommation ». La solution semble être la production et la commercialisation de la stévia (voir ResAgro n°27). « Nous produisons la moitié de notre sucre sur 70 000 hectares qui consomment 800 mm d'eau /ha/an. Nous savons que la pénurie d'eau et le tarissement des nappes phréatiques nous guettent. De plus, nous avons 2,6 millions de personnes glycémiques qui consomment des produits néfastes. Nous pouvons produire l'équivalent de notre sucre importé sur 7 000 hectares qui vont consommer 1 050 mm d'eau/ha/an. Nous économisons de l'eau, nous économisons des devises, nous créons des emplois, nous créons des richesses, nous diminuons les dépenses de santé. ». Des recherches sont déjà en cours sur des terrains expérimentaux de

2 hectares plantés de stévia, contrôlés grâce à des surveillances poussées et des relevés analysés quotidiennement par des ingénieurs. Le but étant d'optimiser la culture et de vérifier si elle est viable, à terme, pour des plantations à plus grande échelle. Des recherches sur la pollinisation sont également en cours car ce mode de reproduction des plantes est essentiel dans la viabilité de certaines cultures, notamment la stévia. Ce projet s'inscrit également dans un cadre de collaboration avec les agriculteurs. « Nous souhaitons que les agriculteurs soient partie prenante du projet grâce à des accords de partenariat apportant source d'approvisionnement, formation, savoir-faire de culture et débouchés de la production à l'export. La culture sera vendue au cours du marché pour le compte unique de l'agriculteur. Sur cette somme on lui demande de thésauriser 5 000 dh par an pour participer plus tard au capitale de l'industrie, cela évite tout problème d'intermédiaire ». Les 4 premières années, les récoltes seront vendues uniquement à l'export et une quantité sera transformée à l'étranger pour le compte du Maroc. Par la suite, le projet vise à implanter des industries de transformation pour produire, ici, le sucre de

la stévia. « D'ici là, les brevets, encore très chers aujourd'hui, devraient être moins coûteux ». En effet, pour rendre la stévia consommable et appréciée par le plus grand nombre il faut la débarrasser de son amertume et de l'arrière goût de réglisse et des brevets ont été déposés pour cela. « De plus, le marché de la stévia sera plus démocratisé, de nombreux progrès auront encore été fait et le Maroc, étant déjà présent sur les marchés pourra en tirer tous les bénéfices ». Aujourd'hui, une petite unité de transformation coûte tout de même la bagatelle somme de 120 M de dirhams. Les prix devraient sensiblement baisser dans les années qui viennent. Et sachant qu'un kilo de matière première correspond à 300 kg de sucre, on peut envisager de belles perspectives pour les agriculteurs et pour le pays. Mais le projet stévia de Monsieur Assayag ne s'arrête pas là. « Mon but est que chacun puisse planter sa stévia, chez lui, comme plante d'intérieur, avec juste un système de goutte à goutte pour optimiser l'irrigation ». En effet, la stévia est une plante qui demande une attention toute particulière quant à la quantité d'eau dont elle a besoin, un système d'irrigation dirigé est donc nécessaire. Un système de goutte à goutte breveté est déjà en vente au Maroc. Ainsi, chacun pourra créer un sucre naturel sans les inconvénients du sucre et des édulcorants synthétiques.



2^{ème} Rencontres Agroalimentaires franco-marocaine

Expertise et savoir-faire comtois au service du secteur agroalimentaire marocain

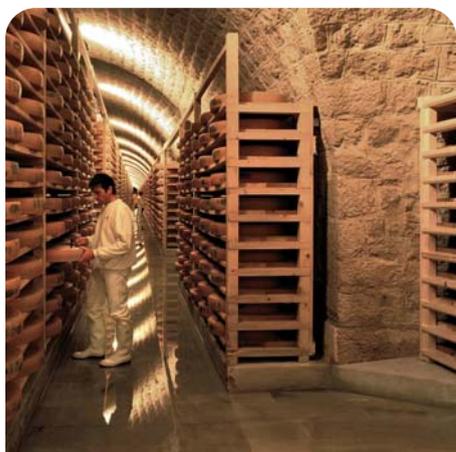
Dans le cadre du partenariat que l'Institut Supérieur de Formation en Technologie Alimentaire de Casablanca, ISFORT entretient avec l'Ecole Nationale de Technologie Laitière et des Biotechnologies (ENIL-Ma-

marocaines FENAGRI et CGEM participent également à l'opération.

Ces rencontres ont pour objectifs : organiser des échanges entre des professionnels de la filière agroalimentaire comtoise avec les industriels marocains, faire connaître les savoir-faire de la Franche-Comté dans ce domaine, proposer des champs d'intervention au niveau technique et au niveau de la formation initiale et continue, à travers le partenariat entre l'ISFORT et l'ENIL/ISBA de Franche-Comté.



mirolle, France), et suite au succès de la 1^{ère} rencontre, une 2^{ème} rencontre intitulée « Foire Franc-comtoise de Casablanca » est organisée les 29 et 30 mars 2012, sous l'Egide du Conseil de la Ville de Casablanca et du Conseil Régional



de Franche-Comté, à l'hôtel Sheraton de Casablanca.

Ces journées sont organisées en partenariat avec l'Ambassade de France et les organismes consulaires. Elles s'adressent aux entreprises franc-comtoises souhaitant développer un partenariat technique et commercial au Maroc, aux entreprises marocaines intéressées par un tel projet, aux enseignants et étudiants de la filière, à la presse. Les associations professionnelles



Pourquoi la Franche-Comté ?

La Franche-Comté est présente au Maroc dans de nombreux domaines, particulièrement dans l'agroalimentaire. Une action d'envergure est à son actif dans la Province de Ouarzazate, avec l'implantation d'une ferme pilote et la création d'une fromagerie. De plus, la Franche-Comté dispose d'un pôle d'excellence agroalimentaire via VITA-



GORA. La région possède des atouts réels au niveau de la filière laitière, avec des entreprises spécialisées dans le domaine de l'élevage et de la génétique bovine au travers des actions conduites par COOPEX, dans le domaine des intrants vétérinaires (Vétoquinol), dans le domaine de l'équipement laitier, de la transformation fromagère traditionnelle et industrielle via BEL (Vache qui Rit), LACTALIS (Président), Et avec la 1^{ère} AOC de France, le Comté. Le secteur viticole et celui de la chocolaterie et biscuiterie sont également parmi les plus développés de la région de Franche-Comté. La région se distingue également dans le domaine de la formation et l'Université de Besançon a su amorcer une véritable politique de partenariat avec les secteurs socioéconomiques. D'ailleurs, son partenariat avec les universités marocaines et les établissements de formation supérieure privée est en plein essor. Les atouts sont importants au niveau de nombreuses filières et en particulier la laitière marocaine avec laquelle peuvent se développer des échanges pédagogiques, techniques, scientifiques et commerciaux.

Pour participer à cette rencontre Contacter :
05 22 44 88 28 ou
isfort@menara.ma

Les cultures maraîchères : diagnostics

La filière Maraîchère a connu un développement spectaculaire des primeurs frais à l'exportation, mais elle est actuellement fortement limitée par les quotas imposés par l'UE, et



Le frais a connu un développement sur le marché national ayant permis d'atteindre des niveaux de consommation satisfaisants mais avec des conditions de valorisation, de structuration du marché et de rapport qualité/prix sous-optimales générant une compétition sur les ressources... (principalement au niveau du tournant de la transformation qui a été partiellement raté). En effet aujourd'hui nous sommes en présence d'un tissu de production faible accompagné d'offre de produits peu diversifiée. Il est alors nécessaire de définir un plan de développement ambitieux de la filière maraîchères au Maroc pour continuer à jouer un rôle de moteur de croissance dans l'agriculture marocaine

Cette filière Maraîchère occupe une superficie moyenne de 260.000 Ha, elle assure actuellement une production moyenne de 6.74 millions de Tonnes. Elle est regroupée en 3 sous filières :

- les cultures maraîchères de saison qui s'étale sur une superficie de 226.000 Ha et assure une production de 5.2 millions de tonnes,
- les primeurs qui couvrent une superficie moyenne de 27.000 Ha dont 15.200 Ha sous abris serre et procure une production de 1.3 millions de tonnes
- et les cultures maraîchère destinées

à l'agro-industrie occupant une superficie moyenne de 7.000 Ha et assurant

une production moyenne de 240.000 tonnes.

Ainsi, cette filière procure annuellement, par les diverses activités qu'elle embrasse, un total d'environ 60 millions de journées de travail dont 50 millions

Type de culture	Sup (Ha)	Production (T)	Export (T)
Saison	226 000	5 060 000	-
Primeurs	27 000	1 700 000	750 000
Agro-industrie	7 000	240 000	-
Total	260 000	7 000 000	750 000

De plus, **750.000** tonnes sont réservées à l'export pour un montant de **3,5** milliards de dirhams par an. Le secteur contribue à la création de **20** millions de journées de travail chaque année.

au niveau de la production et 10 millions au niveau du conditionnement et d'autres activités liées au secteur, soit l'équivalent d'un total de 200.000 emplois permanents.

Stratégie de développement de la filière dans le Plan Maroc Vert :

Le Plan Maroc Vert préconise un « Développement agressif des filières maraîchères et cultures fruitières comme moteur de croissance agricole du Maroc à

travers le développement de la qualité et ciblage variété / saison/ géographie sur les produits frais ainsi que le développement agressif de la transformation (produit/ débouchés)»

Deux axes stratégiques prioritaires sont identifiés :

* Le développement agressif de la filière autour des marchés coeurs et de quelques relais de croissance avec :

- la satisfaction de la demande nationale (modernisation des circuits de distribution et normalisation de l'offre pour le marché national),
- la défense et développement du marché coeur UE (négociation des conditions d'accès, diversification de l'offre produit et montée en gamme sur la base d'un micro-ciblage produit/

variété/géographie, développement de la grande distribution)

- l'exploration de nouveaux marchés hors UE notamment Europe de l'Est, Russie, Canada/USA
- le développement agressif de la transformation avec notamment un objectif de multiplication par 3-4 de volumes



Contexte général de la filière

à l'export autour de grands groupes structurés et de l'agrégation, et nécessitant l'ouverture de nouvelles opportunités.



actuels autour d'une nouvelle vague d'investissements autour de projets intégrés avec des filières de production spécialisées / dédiées

* Le développement agressif de la production afin d'ouvrir le spectre des débouchés : Objectif 2020: 14 Millions de tonnes avec notamment:

- le développement de la culture sous serre et rationalisation de la production en plein champs
- la matérialisation autour de 20 projets d'agrégation/ intégrés (transformation) représentant un investissement total de 3-5 Md DH

L'accord de libre-échange agricole entre le Maroc et l'Union européenne (UE) est une reconnaissance du sérieux du Maroc et de sa crédibilité en tant que partenaire de l'UE, a affirmé lundi le ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime, Aziz Akhannouch. Répondant à une question à la Chambre des représentants, M. Akhannouch a indiqué que l'adoption de cet accord avec une «majorité confortable» constitue une «reconnaissance du sérieux du Maroc et de sa crédibilité en tant que partenaire de la politique européenne de voisinage et du développement durable, et aussi un triomphe du gouvernement, de la diplomatie parlemen-

taire et des acteurs marocains qui sont parvenus à défendre avec fermeté la position du Royaume et ses intérêts». Le parlement européen, réuni jeudi dernier en séance plénière à Strasbourg, avait adopté le projet d'accord par 369 voix pour, 225 contre et 31 abstentions. Cet accord, qui fait suite à trois années de rudes négociations est «équilibré et profite aussi bien au Maroc qu'à l'UE», a indiqué M. Akhannouch, ajoutant qu'il offre au Maroc de nouvelles opportunités d'accès au marché européen et lui permettra en même temps d'assurer un meilleur approvisionnement de son marché en intrants agricoles.

La culture maraîchère, ou culture légumière, est une branche de l'horticulture ayant pour but la production de légumes et de plantes condimentaires.

Il existe différentes familles de légumes. Selon l'organe végétal récolté, on parle de légumes-racines (carotte, betterave...), légumes-fruits (tomate, fraise, poivron...), légumes-feuilles (salade, chou...), légumes gousses (haricots, fèves...), légumes tubercules (pomme de terre, patate douce...) ou légumes bulbes (ail, oignon...).

Sur les produits maraichers, le Maroc présente de nets avantages comparatifs notamment sur la tomate primeurs sous serre. La situation géographique du Maroc à sept miles de l'Europe, lui confère une position logistique de premier ordre consolidée par le développement des infrastructures routières et portuaires.

À cela s'ajoute sa présence historique sur le marché UE accompagnée d'une reconnaissance de la qualité gustative des produits marocains.

Le dynamisme des professionnels du secteur des fruits et légumes a permis au Maroc de diversifier ses exportations en multipliant par 4 ses exportations de légumes divers depuis 2003.

La filière de la tomate se positionne en véritable réussite

au rayonnement international :

- Développement d'une filière d'export de la tomate dans le Sous exploitant les opportunités du calendrier européen ;
- Filière très performante sur l'ensemble de sa chaîne de valeur ;
- Modèle de dev. intégré autour d'un véritable pôle primeur à Agadir avec l'ensemble des intervenants, e.g., fertilisants, conseils, emballage et logistique.

Identifié dans le plan émergence comme l'un des axes majeurs de développement de l'agroalimentaire marocain, le secteur des légumes fait l'objet d'un développement intensif dans les programmes du Plan Maroc Vert, aussi bien pour les produits frais que transformés.

Les cultures maraîchères, courgettes, pommes de terre, petits pois qui poussent en hors-serre ont été brûlées par le gel de février et les pertes sont énormes.

Objectifs du Plan Maroc Vert à l'horizon 2020

Superficie (Ha)	53 000
- Serres	27 500
- Plein champ	25 500
Production (MT)	3,2
Exportation (T)	1,7 M
Création de l'emploi (MJT/an)	60
Apport en devise (Mds Dh/an)	10

L'ambition nationale dans le cadre du Plan Maroc Vert est d'atteindre une superficie primeurs de 60.000 Ha avec une production de 3.5 millions de tonnes dont 1.7 millions destinée à l'export



Principaux axes du contrat-programme

- Réalisation de 224 projets, dont 147 projets au titre de Pilier 1 et 77 projets pour le Pilier 2 du Plan Maroc Vert
- Extension de la superficie sous serre et en plein champs avec diversification des produits
- Amélioration de la valorisation de la production à travers la mise à niveau de 25 unités existantes et la création de 25 nouvelles unités;
- Renforcement des programmes d'encadrement et de recherche appliquée
- Assainissement des circuits de commercialisation



L 157/54 Journal officiel de l'Union européenne 15. FR 6.2011

Annexe I

Normes de commercialisation visées à l'article 3

Partie A

Norme générale de commercialisation

1. Exigences qualitatives minimales

Dans la limite des tolérances admises, les produits sont:

- intacts,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Les produits doivent être dans un état leur permettant:

- de supporter le transport et la manutention,
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

2. Exigences minimales en matière de maturité

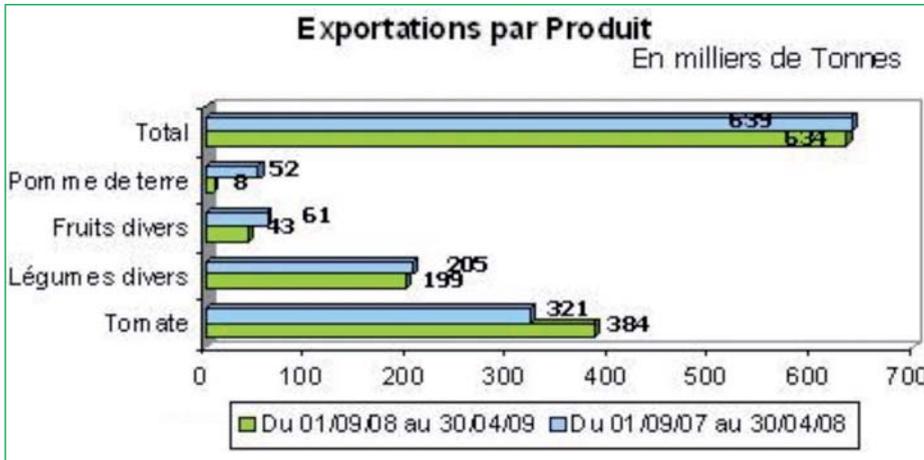
Les produits doivent être suffisamment développés, mais pas excessivement, et les fruits doivent présenter une maturité suffisante et ne doivent pas être trop mûrs. Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

3. Tolérance

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité est admise dans la limite d'une tolérance de 10 %, en nombre ou en poids. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

4. Marquage de l'origine des produits

Nom complet du pays d'origine. Dans le cas des produits originaires d'un État membre, cette mention est rédigée dans la langue du pays d'origine ou dans toute autre langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination. Dans le cas des autres produits, elle est rédigée dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.



La tomate représente 61% du total exporté des produits maraîchers.



La tomate sous abri a absorbé 80% du total exporté avec 309096 T, suivie de la tomate cerise et de la tomate grappe avec 10% (37064 T) et 5% (18753 T). La France, la Russie, l'Espagne et l'Angleterre ont absorbé presque la totalité de nos exportations avec respectivement 270365 T, 37388 T, 23312 T et 16196 T, soit une part de 90%. Pour les autres légumes l'Haricot vert, la Courgette et le Poivron sont les produits les plus exportés avec respectivement 83795 T, 43911 T et 41688 T. La France et l'Espagne ont absorbé 85659 T et 72249 T, soit une part de 80%.

• Promotion et diversification des exportations.

La météo : un facteur incontrôlable

Vague de froid pénalisant la production de pommes de terre (le phénomène du gel a touché une superficie de près de 6.000 ha dont 4.700 ha ont été perdus...) Toujours à cause du froid,

possibilité d'apparition de maladies pour certains légumes, notamment la tomate... Manque d'eau pour les légumes de plein champ, la betterave ou les haricots verts... tous ces phénomènes climatiques pourraient tout remettre en cause ... Ces facteurs météorologiques sont indépendants de la volonté hu-

maine et peuvent tout remettre en cause d'une année sur l'autre. Et là, personne n'est maître de l'avenir...

Remerciements au Crédit Agricole et au Ministère de l'Agriculture



Les professionnels exigent naturellement les œufs liquides pasteurisés Ovodem

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

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



la Qualité au service de l'exigence

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



ŒUFS LIQUIDES PASTEURISÉS OVODEM

Entier / Blanc / Jaune
Standard / salés / sucrés

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

Les revêtements de :

Les résines époxydes sont utilisées en quantité toujours croissante d des problèmes dont la solution est impossible c

Gâce aux excellentes propriétés des système résine/durcisseurs, telles par exemple qu'une très bonne adhérence, de bonnes caractéristiques mécaniques ainsi qu'une résistance chimique de premier plan, il est possible de formuler des produits



pour les applications les plus diverses comme :

- revêtements de sols,
- revêtements en couche mince,
- isolations,
- adhésifs de construction,
- injection, etc.

Les produits prêts à l'emploi sont proposés à l'industrie du bâtiment par des sociétés spécialisées qui sont également en mesure de fournir des conseils techniques aux maîtres d'œuvre, aux architectes et ingénieurs ainsi qu'aux applicateurs.

Les sols à base de résine ont une extraordinaire résistance à l'usure, ils sont en outre antidérapants et sans poussière, ce qui en facilite l'entretien. D'autres facteurs également importants sont des temps de durcissement assez courts, un retrait négligeable, une excellente adhérence au substrat, une très bonne résistance à l'eau et aux produits chimiques, ainsi qu'une résistance élevée à la compression et à la flexion.

Toutes ces qualités, ajoutées aux avantages économiques, ont permis aux sols

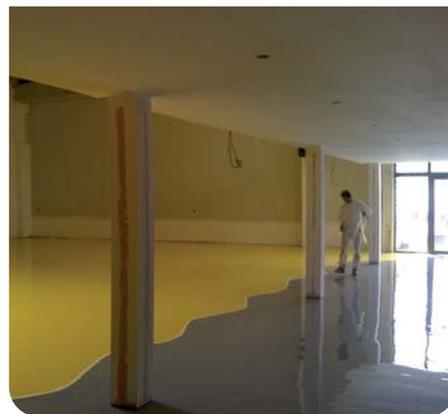
en résine de s'imposer rapidement, en particulier dans les locaux professionnels et industriels, où on a besoin de sols résistants, par exemple :

- l'industrie alimentaire, des boissons et du tabac, etc...
- les industries textiles et papetières
- les ateliers d'horlogerie et d'optique,
- les ateliers de mécanique de précision,
- les ateliers graphiques,
- les industries électrique et électroniques,
- les installations de production aéronautique



- l'industrie chimique
- les fonderies,
- l'industrie métallurgique.

Les sols à base de résine se sont également avérés économiquement inté-



Que peut-on attendre d'un sol à base de résine ?

Etant donné que les propriétés d'un sol en résine dépendent dans une large mesure du type de système résine/durcisseur choisi ainsi que de la nature et de la proportion des charges, les informations fournies ci-après ne sont données qu'à titre indicatif. En outre, en sélectionnant pour chaque type d'application le système de liant le mieux adapté, on peut réaliser des sols ayant des propriétés particulières. C'est aussi pour cette raison qu'il est impossible d'indiquer en détail et avec précision pour chaque cas particulier les valeurs de résistances chimiques et mécaniques. On peut cependant dire d'une manière très générale qu'un sol en résine offre les avantages suivants :

- très peu salissant,
- nettoyage facile,
- coûts d'entretien minimum,
- imperméabilité à l'eau,
- haute résistance à l'abrasion,
- absence de joints ou défauts dus au retrait,
- possibilité d'améliorer les propriétés antidérapantes par saupoudrage de charges hautement abrasives,
- possibilité d'amélioration de la résistance aux huiles et corps gras, alcalis, acides, produits chimiques d'utilisation domestique, solvants, détergents, etc.

e sol à base de résine

e dans l'industrie du bâtiment car elles permettent de résoudre e ou imparfaite avec des matériaux classiques.



ressants pour les entrepôts, garages, hangars d'aviation, quais de transbordement, etc.

Les matériaux pour revêtement à base de résine époxyde sont donc surtout uti-



lisés pour des applications industrielles. Mais ils permettent aussi la réalisation de sols couleurs variés que l'on peut utiliser par exemple dans les restaurants, cantines et cuisines collectives.

Si l'on compare les valeurs de résistance mécanique d'un mortier de résine époxyde (parties pondérales système résine/durcisseur : sable de l'ordre de



1 : 6), et celles d'un sol autolissant formulé avec une résine époxyde (parties pondérales système résine/durcisseur : sable de l'ordre de 1 : 1,5 à 1 : 2,5) avec celles d'un mortier au ciment de bonne qualité, on obtient le tableau suivant :

Les mortiers à base de résine époxyde présentent des valeurs de résistance à la compression sensiblement plus élevées et de résistance à la flexion notablement plus élevées. Ils offrent en outre l'avantage d'une plus grande résistance aux produits chimiques. Ces revêtements présentent, à condition d'une préparation optimale du support, une excellente adhérence aux substrats les plus divers, par exemple le béton ou l'acier.



	Mortier de résine époxyde	Sol autolissant	Mortier au ciment
Densité	env. 2000 kg/m ²	env. 1900 kg/m ²	env. 2400 kg/m ²
Résistance à la compression	90-110 N/mm ²	60-90 N/mm ²	40 N/mm ²
Résistance à la flexion	20-30 N/mm ²	25-35 N/mm ²	5 N/mm ²
Module d'élasticité	15000 N/mm ²	6000-8000 N/mm ²	30000-40000 N/mm ²
Coefficient linéaire de dilatation thermique	25-40 . 10 ⁻⁶ cm/cm °C	50-70 . 10 ⁻⁶ cm/cm °C	10-15 . 10 ⁻⁶ cm/cm °C



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

La législation française

Alors que les polémiques sur la viande halal en France envahissent les journaux t



Depuis quelques jours, le débat sur l'abattage des bêtes fait rage en France, qu'en est-il exactement dans la loi française ?

Le terme halal n'est pas défini dans la loi française. N'importe qui peut donc apposer un logo halal sur un produit. Dans la pratique toutefois, il n'est pas légal de mettre un logo halal sur un produit non halal, cela serait considéré comme une tromperie (article L. 213-1 du code de la consommation) ou une pratique commerciale trompeuse, à l'image d'une publicité mensongère ou de nature à induire en erreur (article L. 121-1 du code de la consommation).

Le fait que le terme «halal» ne soit pas défini dans la loi française explique le peu de poursuites judiciaires constatées par les défenseurs d'une application stricte du halal.

Il n'existe pas non plus de norme halal sur laquelle les organes de

justices pourraient s'appuyer. De plus, les autorités religieuses n'ont pas non plus défini un référentiel commun.

Abattage rituel musulman en France

En France l'abattage rituel musulman est autorisé. Cela signifie concrètement que :

- l'animal peut rester conscient lors de la saignée
- le saigneur peut être un sacrificateur habilité par un organisme religieux agréé

En aucun cas l'état ne vérifie si ces conditions sont réunies lors de l'abattage rituel musulman

Les organismes musulmans agréés

Pour nommer les sacrificateurs musulmans, il n'existe pas de structure centrale. L'état a agréé 3 organismes musulmans :

- la Grande Mosquée de Paris
- la Mosquée d'Evry
- la Grande Mosquée de Lyon

Loi sur la certification halal en France

Il n'existe actuellement aucune loi sur la certification halal en France. Aucun organisme de l'état n'intervient pour apposer un cachet halal sur un produit. Ce sont des organismes de certification

Le ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture français, comme les industriels de la filière viande démentent que toute la viande vendue en Ile-de-France soit «halal», comme l'avait affirmé Marine Le Pen, candidate Front National à la présidence française. «La viande qui est distribuée en Ile-de-France ne provient pas exclusivement d'abattoirs d'Ile-de-France, parce qu'il y en a très peu et que ce sont de tout petits abattoirs, a expliqué un porte-parole du ministère. Elle provient essentiellement du marché de Rungis, où arrivent des viandes qui proviennent d'un peu partout en France».

« Prétendre qu'en Ile-de-France on mange halal, c'est totalement absurde », a déclaré à Pierre Halliez, directeur général du Syndicat des entreprises françaises des viandes (Sniv-Sncp). Selon lui, «la production des abattoirs d'Ile-de-France est probablement inférieure à 5.000 tonnes par an, alors qu'on consomme au bas mot 200.000 tonnes de viande de boucherie par an en Ile-de-France. »



Précision sur le halal

En étant télévisés, nous avons voulu savoir ce que la loi française statuait sur le sujet.



privés et indépendants de l'état qui effectuent la certification halal suivant des critères qui leurs sont propres. Les textes de lois sur l'abattage rituel en France

- Code rural, livre 2, titre 1

* Article R214-64 sur l'étourdissement

* Article R214-70 dérogation sur l'étourdissement

- L'étourdissement des animaux est obligatoire avant l'abattage ou la mise à mort, à l'exception des cas suivants :

- 1° Si cet étourdissement n'est pas compatible avec la pratique de l'abattage rituel ;

- 2° Lorsque le procédé utilisé pour la mise à mort du gibier d'élevage a été préalablement autorisé et entraîne la mort immédiate des animaux ;

- 3° En cas de mise à mort d'urgence.

* Article R214-73 obligation de pratiquer l'abattage uniquement dans un abattoir

* Article R214-74 immobilisation

* Article R214-75 habilitation des sacrificateurs et agrément des organismes religieux

Sous réserve des dispositions du troi-

sième alinéa du présent article, l'abattage rituel ne peut être effectué que par des sacrificateurs habilités par les organismes religieux agréés, sur proposition du ministre de l'intérieur, par le ministre chargé de l'agriculture.

Les organismes agréés mentionnés à l'alinéa précédent doivent faire connaître au ministre chargé de l'agriculture le nom des personnes habilitées et de celles auxquelles l'habilitation a été retirée.

Si aucun organisme religieux n'a été agréé, le préfet du département dans lequel est situé l'abattoir utilisé pour l'abattage rituel peut accorder des autorisations individuelles sur demande motivée des intéressés.

Les sacrificateurs doivent être en mesure de justifier de cette habilitation



aux agents mentionnés aux articles L. 214-19 et L. 214-20.

- Arrêté ministériel du 12 décembre 1997 (immobilisation, étourdissement, abattage, protection animale dans les abattoirs)

- Arrêté du 15 décembre 1994 et arrêté du 27 juin 1996 qui font des grandes mosquées de Paris, Lyon et Evry des organismes religieux agréés pour l'abattage rituel musulman

Les artisans bouchers d'Ile-de-France ont demandé la mise en place d'un étiquetage obligatoire mentionnant l'abattage halal des animaux, une mention non autorisée au regard du droit européen, fait valoir le ministère de l'Agriculture.

Les artisans bouchers franciliens réclament « que le gouvernement français et le Parlement européen mettent en place un étiquetage obligatoire mentionnant le mode d'abattage afin que les professionnels et les consommateurs ne soient plus victimes d'un système et puissent acheter en toute transparence. »

L'information au consommateur et les mentions obligatoires qui doivent lui être fournies relèvent de la réglementation européenne et non pas nationale, souligne-t-on au ministère de l'Agriculture.

L'objectif est d'éviter que chaque pays décide de son propre mode d'étiquetage, rendant ainsi son marché inaccessible aux autres Etats membres.

Au titre des mentions obligatoires prévues par la réglementation européenne figurent par exemple la date limite de vente, la composition des produits, etc. Le mode d'abattage n'est pas une mention obligatoire, et la France s'y oppose « afin de ne pas stigmatiser les communautés. »

Informations complètes sur le site web : www.legifrance.gouv.fr

Instruction générale des opérations de change

Exportation de biens

Section 1 :

Définition et principes généraux

Article 311. - Définition.

On entend par exportation de biens au sens de la présente Instruction, toute expédition de marchandises à destination de l'étranger ou d'une zone franche installée sur le territoire national ou de tout autre espace assimilé étranger au regard de la réglementation du commerce extérieur et des changes en vigueur.

Article 312. - Principes généraux.

Toute exportation de marchandises doit donner lieu à la souscription d'un titre d'exportation à l'exception des opérations prévues par la présente Instruction et par les textes législatifs et réglementaires relatifs au commerce extérieur.

Les exportations de marchandises sont dispensées de l'autorisation préalable de l'Office des Changes, qu'elles soient effectuées sous couvert d'un engagement de change ou d'une licence d'exportation.

Le rapatriement du produit des exportations de biens doit intervenir dans un délai maximum de 150 jours pour les ventes fermes à compter de la date de l'imputation douanière.

Toutefois, ce délai est de 180 jours dans les cas des ventes en consignation et peut être supérieur à 180 jours dans les cas de crédits à l'exportation (fournisseurs ou acheteurs) et ce, conformément aux dispositions de la présente Instruction.

Section 2 :

Modalités de réalisations des opérations d'exportation de biens.

Article 313. - Contrat commercial.

On entend par contrat commercial à l'exportation, au sens de la présente Instruction, tout acte de vente établi entre un exportateur et un client non résident consistant en l'un des documents suivants : contrat, marché, convention, bon de commande, facture pro-forma, facture définitive ou tout autre document en tenant lieu.

Le contrat commercial doit faire ressortir notamment :

- la dénomination des parties contractantes ;
- la désignation commerciale de la

marchandise ;

- la quantité exprimée en unités de mesures adéquates ;

- la monnaie de facturation ;

- le prix unitaire et total de la marchandise ;

- le mode et le délai de paiement ;

- l'incoterm utilisé ;

- la date de conclusion du contrat ;

- et, le cas échéant, le taux de la commission revenant à un agent étranger.

Le contrat commercial peut être libellé en Dirhams ou en l'une des devises cotées sur le marché des changes au Maroc. Dans des cas dûment justifiés, le contrat commercial peut être libellé en une autre devise étant précisé que les règlements y afférents ne peuvent intervenir qu'en l'une des devises cotées sur le marché des changes.

Article 314. - Souscription de titres d'exportation de biens.

Toute exportation de marchandises, doit donner lieu à la souscription d'un titre d'exportation à l'exception des opérations dispensées de cette formalité prévues par les dispositions de l'article 317 de la présente Instruction. Cette souscription peut se faire soit sous format papier, conformément au modèle joint en annexe, soit sous format électronique, dans les conditions légales et réglementaires prévues en la matière.

Le titre d'exportation consiste soit en un engagement de change, soit en une licence d'exportation. Il permet le passage en douane des marchandises et constitue au regard de la réglementation des changes, un engagement ferme de l'exportateur à rapatrier le produit (recette) de son exportation dans les délais réglementaires.

Le formulaire du titre d'exportation doit être accompagné d'une facture pro forma en deux (2) exemplaires ou tout document en tenant lieu. La facture pro forma ou ledit document doit comporter toutes les informations relatives à la transaction telles que précisées par les dispositions de l'article 313.

Article 315. - Engagement de change.

On entend par engagement de change, le titre d'exportation souscrit par l'exportateur de marchandises à l'occasion

de l'exportation de toute marchandise libre à l'exportation.

L'engagement de change doit être établi par l'exportateur en trois (3) exemplaires suivant le modèle joint en annexe et présenté au bureau douanier concerné au moment de l'exportation des marchandises.

Après imputation, le bureau douanier concerné :

- conserve un exemplaire de l'engagement de change ;

- remet un exemplaire à l'exportateur ;

- transmet un exemplaire à l'Office de Changes.

Ces transmissions peuvent se faire également par voie électronique.

Article 316. - Licence d'exportation.

On entend par licence d'exportation, le titre souscrit pour les exportations de marchandises soumises à autorisation délivrée par le Ministère chargé du commerce extérieur.

La licence d'exportation doit être établie par l'exportateur en six (6) exemplaires suivant le modèle joint en annexe et déposée au Ministère chargé du commerce extérieur qui restitue un exemplaire à l'exportateur à titre d'accusé de réception et adresse pour avis les autres exemplaires au département technique concerné.

Après avis, le département technique concerné conserve un exemplaire et remet, pour visa, les autres exemplaires au Ministère chargé du commerce extérieur.

Après visa, ledit Ministère conserve un exemplaire, restitue un exemplaire à l'exportateur et adresse deux (2) exemplaires au bureau douanier concerné.

Dès imputation, un exemplaire de la licence d'exportation est adressé à l'Office des

Changes par le bureau douanier concerné.

Ces transmissions peuvent se faire également par voie électronique.

Le délai de validité de la licence d'exportation pour le passage en douane des marchandises est de trois (3) mois à compter de la date de sa délivrance par le Ministère chargé du commerce extérieur.

Statistiques mensuelles

Statistiques des cours

Classe / Valeur	Cours Extrêmes du mois en MAD		Cours Extrêmes de l'année en MAD		Dernier Cours en MAD		Variation mensuelle	Variation annuelle
	+Haut	+Bas	+Haut	+Bas	Au 31/12	Fin du mois		
Agroalimentaire / Production								
CARTIER SAADA	18,26	17,50	18,26	17,50	17,94	18,00	0,33 %	0,33 %
CENTRALE LAITIERE	1 397,00	1 251,00	1 397,00	1 251,00	1 310,00	1 330,00	1,53 %	1,53 %
COSUMAR	1 780,00	1 641,00	1 780,00	1 641,00	1 730,00	1 701,00	-1,68 %	-1,68 %
CR SAADA J01/04/12	18,00	16,00	18,00	16,00	17,14	17,20	0,35 %	0,35 %
DARI COUSPATE	675,00	580,00	675,00	580,00	670,00	580,00	-13,43 %	-13,43 %
LESIEUR CRISTAL	104,70	100,00	104,70	100,00	100,00	100,00	0,00 %	0,00 %
UNIMER	189,00	174,00	189,00	174,00	180,00	184,00	2,22 %	2,22 %
Boissons								
BRANOMA	1 900,00	1 805,00	1 900,00	1 805,00	2 000,00	1 805,00	-9,75 %	-9,75 %
BRASSERIES DU MAROC	2 100,00	2 000,00	2 100,00	2 000,00	2 097,00	2 089,00	-0,38 %	-0,38 %
OULMES	645,00	539,00	645,00	539,00	645,00	539,00	-16,43 %	-16,43 %
Distributeurs								
AUTO HALL	75,00	69,10	75,00	69,10	70,00	74,98	7,11 %	7,11 %
AUTO NEJMA	1 500,00	1 420,00	1 500,00	1 420,00	1 500,00	1 500,00	0,00 %	0,00 %
ENNAKL	41,46	37,60	41,46	37,60	39,50	38,00	-3,80 %	-3,80 %
FENIE BROSSETTE	297,70	268,10	297,70	268,10	297,00	280,00	-5,72 %	-5,72 %
FERTIMA	151,10	141,00	151,10	141,00	160,00	141,00	-11,88 %	-11,88 %
LABEL VIE	1 450,00	1 350,00	1 450,00	1 350,00	1 380,00	1 450,00	5,07 %	5,07 %
REALIS. MECANIKES	478,30	444,65	478,30	444,65	468,00	460,00	-1,71 %	-1,71 %
STOKVIS NORD AFRIQUE	38,98	34,20	38,98	34,20	36,12	37,96	5,09 %	5,09 %

Programme

Objectifs généraux :

- 1- Faire connaître le savoir-faire de la Franche-Comté dans le domaine agroalimentaire,
- 2- Organiser des échanges entre des professionnels des filières comtoises avec les industriels marocains,
- 3- Présenter les partenariats éducatif, scientifique et technique entre l'ISFORT et l'ENIL/ISBA de Franche-Comté et l'Université de Franche-Comté.

Jeudi 29 mars 2012 :

- Présentation 1 : M. Hajjaji: Directeur de l'Agence pour le Développement Agricole, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime.
- Présentation 2 : Les mécanismes d'appui techniques et de formation au secteur laitier marocain Pr. Jamal Kebchaoui (Responsable de la Coopération Internationale, ENIL-Mamirolle)

Table ronde : «Savoir-faire des terroirs franc-comtois»: Jamal Kebchaoui, ENIL Mamirolle et Sylvie Burczak, CCI International, Modérateur : Pr. A. Tazi, Conseiller de la Direction de l'ISFORT. Avec la participation de :

- * **Association des industries agro-alimentaires franc-comtoises**, Norbert Mougey, Président de l'association régionale de l'industrie agro-alimentaire et de transfert de technologies
- * **Industrie laitière**, Norbert Mougey, Directeur général Pâturages comtois,
- * **Formation et innovation en agro-alimentaire**, Jamal Kebchaoui, ENIL Mamirolle
- * **Gestion de l'eau**, Laurent Chevalier, Directeur ENIL Mamirolle,
- * **Douceurs de Franche-Comté** : Nadjah Menasri, Responsable Export, NATURALIM – France MIEL
- * **Conclusion et synthèse de la matinée** : Pierre Magnin Feysot, Délégué aux relations internationales, Conseil Régional de Franche-Comté

Présentation de l'accord de double diplomation entre l'Université de Franche-Comté (UFC) et l'ISFORT de Casablanca portant sur le master "Systèmes automatisés de production dans les industries agroalimentaires (SAPIAA)" de l'UFC: Rudy Chaulet, Vice président de l'UFC, Relations internationales, Oussama Barakat, Vice Président de l'UFC, Conseil des Etudes et de la vie universitaire et M. A. Tazi, Conseiller de la Direction de l'ISFORT, M. H. Lahlou, Président de l'ISFORT.

Déjeuner: Offert par le Conseil Régional de Franche-Comté

Ateliers thématiques : animés par les opérateurs français des secteurs représentés. Parrainés par le CRFC, le Service Economique de l'Ambassade de France au Maroc et la CFCIM.

- Atelier 1 : **Innovations dans les technologies de la transformation laitière**
 Atelier 2 : **Production laitière et fromagère dans la région de FC**
 Atelier 3 : **Innovations dans la Gestion et la qualité de l'eau**
 Atelier 4 : **Douceurs de Franche-Comté : Miel**

- * **Clôture de la journée et dégustation des produits du terroir comtois.**
- * **Rendez-vous :** entretien individuel entre les opérateurs français et marocains.

Vendredi 30 mars 2012 : Poursuite des contacts professionnels et visites sur sites.





LES 2èmes
**RENCONTRES AGROALIMENTAIRES
 FRANCO-MAROCAINES**
 Expertise et savoir-faire comtois
 au service du secteur agroalimentaire marocain

29 > 30 MARS 2012
 HÔTEL SHERATON CASABLANCA

Avec le soutien de



Liberté • Égalité • Fraternité
 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
 Ambassade de France au Maroc

Organisateurs




Partenaires



Partenaire Officiel



Partenaire Presse






Pour participer à ces rencontres, vous êtes priés de confirmer au :
 Tel : +212 522 44 88 28 – fax : +212 522 44 88 26 – E-mail : isfort@menara.ma

Evolution des exportations par groupement d'utilisation

Groupements d'utilisation	Janvier 2011*		Janvier 2012*		Evolution	
	MDH	Part%	MDH	Part%	MDH	%
Alimentation, boissons et tabac	1 894,6	15,1	1 942,7	15,4	+48,1	+2,5
Produits bruts:	1 520,3	12,1	1 900,0	15,0	+379,7	+25,0
-d'origine animale et végétale	320,2	2,5	197,8	1,6	-122,4	-38,2
-d'origine minérale	1 200,1	9,6	1 702,2	13,4	+502,1	+41,8
Produits finis de consommation	2 999,4	23,9	3 069,9	24,3	+70,5	+2,4
TOTAL	7 934,6	63,2	8 812,6	69,7	+878,0	+33,5

* Chiffres provisoires MDH: Millions de dirhams

Principaux produits à l'exportation

Désignation	Janvier 2011*		Janvier 2012*		Evolution	
	MDH	Part%	MDH	Part%	MDH	%
Crustacés, mollusques et coquillages	281,5	2,2	570,8	4,5	+289,3	-
Conserves de poissons	311,5	2,5	421,1	3,3	+109,6	+35,2
Agrumes	514,6	4,1	286,2	2,3	-228,4	-44,4
TOTAL	1107,6	8,8	1278,1	10,1	+170,5	+0,8

* Chiffres provisoires MDH: Millions de dirhams

-Exportation (FOB) : stabilité à 12.652,4MDH contre 12.546,1MDH:

Les principaux produits du secteur agroalimentaire à l'exportation ont connu les variations suivantes:

Les produits de la mer

- les crustacés, mollusques et coquillages : 570,8MDH contre 281,5MDH, soit +289,3MDH;
- les conserves de poissons: 421,1MDH contre 311,5MDH, soit +35,2% ou +109,6MDH;
- les poissons frais : 154,6MDH contre 110,7MDH, soit

+39,7% ou +43,9MDH.

Les produits alimentaires

- les agrumes : 286,2MDH contre 514,6MDH (-44,4% ou -228,4MDH) ;
- les tomates fraîches: 90,8MDH contre 76,3MDH (+19% ou +14,5MDH) ;
- les conserves de légumes: 86,6MDH contre 92,6MDH (-6,5% ou -6MDH) ;
- les légumes frais: 31,6MDH contre 101,8MDH (-69% ou -70,2MDH).

Principaux produits à l'importation

Désignation	Janvier 2011*		Janvier 2012*		Evolution	
	MDH	Part%	MDH	Part%	MDH	%
Blé	704,5	2,7	592,7	2,0	-111,8	-15,9
Sucre brut ou raffiné	510,9	2,0	553,7	1,9	+42,8	+8,4
Maïs	737,2	2,8	487,0	1,6	-250,2	-33,9
Tourteaux et autres résidus des industries alimentaires	248,9	1,0	343,8	1,2	+94,9	+38,1
AUTRES	13 397,0	51,6	14 901,4	51,0	+1 504,4	+11,2
TOTAL	15 598,5	60,1	16 878,6	57,7	+1 280,1	+8,2

* Chiffres provisoires MDH: Millions de dirhams

Balance commerciale

- Solde commercial : -16.546,5MDH contre -13.440,5MDH en janvier 2011, soit une aggravation de 23,1% ou de 3.106MDH;
- Taux de couverture : 43,3% contre 48,3% en janvier 2011.

Rappel du contrat de performance entre l'état et l'ONP-2009-2012

Contexte :

Mondialisation des marchés avec démantèlement des barrières tarifaires au profit de normes de qualité et de traçabilité plus contraignantes

Nécessité de préserver les ressources halieutiques

Valorisation perfectible de la production nationale

Poids de l'exportation des produits de la mer dans la balance commerciale nationale et la nécessité de préserver les marchés traditionnels et de développer de nouveaux marchés

Nécessité de moderniser les circuits de distribution afin de renforcer le marché intérieur et développer la consommation interne.

Objectifs :

Améliorer la compétitivité du secteur et accroître sa contribution dans l'économie marocaine;

Se conformer aux normes internationales à tous les niveaux de la filière afin de garantir la qualité et la traçabilité des produits;

Préserver la ressource halieutique.

Consistance :

Mise en place d'une démarche cohérente d'intégration de la filière visant la mise à niveau et la modernisation de tous les maillons de la filière, à travers:

* Au niveau de l'organisation de la commercialisation :

- La gestion intégrée des ports de pêche

par la mise en place d'un programme d'investissement en adéquation avec les besoins de la filière;

- La construction d'une nouvelle génération de halles au poisson;

- L'aménagement de villages de pêche et de points de débarquements aménagés;

- L'implantation d'un réseau de marchés de gros au poisson à l'intérieur du pays pour le développement de la consommation nationale;

- La certification aux normes ISO et HACCP des halles au poisson du Royaume;

- La généralisation de l'informatisation des processus de commercialisation des produits de la pêche;

- La mise en place d'un système de traçabilité des produits de la pêche.

* Au niveau du développement du secteur :

- La mise à niveau et la modernisation de la flotte de pêche côtière et artisanale, avec la mise en place d'un fonds de garantie spécifique au secteur;

- L'encadrement et l'accompagnement de la pêche artisanale;

- L'introduction, tout au long de la filière, des contenants normalisés;

- La modernisation des moyens de maintenance et de déchargement;

- L'organisation de la distribution et le développement de la consommation interne;

- L'appui aux marchands ambulants;

- La facilitation de l'accès à une infor-

mation commerciale fiable et à temps, à travers le système d'information MAIA ainsi que l'ouverture au commerce électronique;

- L'appui au secteur de l'export à travers la mise en place de zones franches, de pôles de compétitivité et de bourses spécialisées en poisson congelé pour le poulpe, le poisson pélagique et la crevette.

* Au niveau de la modernisation de l'entreprise :

- La régionalisation et la décentralisation;

- La modernisation des équipements;

- L'adaptation des outils institutionnels et du cadre réglementaire.

Investissements programmés pour la période 2009-2012 (en MDH)

Organisation de la commercialisation 602 MDH;

Développement du secteur 139 MDH;

Modernisation de l'entreprise 55 MDH;

Total 796 MDH.

Le programme de mise à niveau et de modernisation de la filière de pêche côtière et artisanale est également appuyé par des investissements supplémentaires de l'ordre de 2.5 milliards de dirhams provenant du budget de l'Etat et de différents bailleurs de fonds (Agence du Sud, Union Européenne, Fonds Hassan II et Millénium Challenge Corporation américain) soit un budget d'investissement global de 3.3 Milliards pour la période de 2009-2012.



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

Compad Web solutions
s'adapte à vos mesures

contact@groupecompad.com



- Création,
- Relooking,
- Référencement...

Tél : 05 22 36 04 16

LE S « Recherche

Placé sous le haut patronage de Sa Majesté le Roi Mohamed VI, la 7ème édition du SIAM en l'espace de quelques éditions seulement, le 1er salon professionnel du Royaume. I



En effet, la recherche et l'innovation sont un moteur de développement pour le progrès agricole. Le SIAM a pour ambition de s'inscrire comme véritable vecteur de développement pour favoriser la production de connaissances nouvelles et d'innovations techniques dans le domaine de la gestion des ressources, de l'aménagement et de

Sur **1 000 000** m²,
dont **70 000** m²
couverts, le SIAM attend près de
700 000 visiteurs

« Nous appelons donc les autorités gouvernementales et publiques compétentes et tous les intervenants concernés, à adopter une vision renouvelée de la recherche et de la formation en matière agricole [...]. L'avenir agricole et la sécurité alimentaire de notre pays reposent principalement sur la force de travail et le labeur de nos agriculteurs. Ils dépendent aussi de notre capacité à explorer tous les domaines possibles de développement [...].»

Extraits de discours Royal lors des
4^{èmes} Assises Nationales de
l'Agriculture.



l'utilisation de l'espace afin d'assurer la durabilité environnementale, l'adoption de technologies nouvelles et la compétitivité afin d'assurer la sécurité des moyens de subsistance.

Le SIAM confirme sa vocation d'accom-

Le calendrier



ITALIE

BIOENERGY ITALY - BIOMASSE RINNOVABILI 2012

Salon de l'agro-énergie, biomasse et énergies renouvelables
Du 15 au 17 mars 2012
à CRÉMONE

Tél : +39 0372-598011
Fax : +39 0372-598222
www.cremonafiore.it
info@cremonafiore.it



POLOGNE

AGROTECH 2012

Salon international des techniques agricoles, pour la culture et l'élevage
Du 16 au 18 mars 2012
à KIELCE

Tél : +48 41 365 12 22
Fax : +48 41 345 62 61
www.targikielce.pl
fburo@targikielce.pl



DANEMARK

FOODEXPO 2012

Le grand salon scandinave des hotels, restaurants, commerces de détail et de l'industrie agro-alimentaire
Du 18 au 20 mars 2012
à HERNING

Tél : +45 99 26 99 26
Fax : +45 99 26 99 00
www.foodexpo.dk
mch@messecenter.dk



FRANCE

FRANCHISE EXPO PARIS 2012

Salon international de la Franchise
Du 18 au 21 mars 2012
à PARIS

Tél : +33 (0)1 47 56 50 00
Fax : +33 (0)1 47 56 51 00
www.franchiseparis.com
info@franchiseparis.com



RUSSIE

FOOD INDUSTRY KRASNOYARSK 2012

Salon des équipements et technologies pour les procédés agro-alimentaire
Du 20 au 23 mars 2012
à KRASNOYARSK

Tél : +7 (391) 22-88-602
www.krasfair.ru
artem@krasfair.ru



LIBAN

HORECA '2012

Salon de l'hôtellerie et de la Restauration
Du 20 au 23 mars 2012
à BEYROUTH

Tél : +961 1 502 983
Fax : +961 1 482 876
www.horecashow.com
info@hospitalityservices.com.lb



UKRAINE

HOTEL & RESTAURANT EXPO UKRAINE 2012

Salon international des équipements et technologies pour hôtels, lieux de vacances et l'industrie du loisir et des divertissements
Du 21 au 23 mars 2012
à KIEV

Tél : +44 (0)20 7596 5000
Fax : +44 (0)20 7596 5111
www.pe.com.ua/en/exhibitions/hotel_restaurant
info@pe.com.ua



MONTÉNÉGRO

FOOD FAIR MONTENEGRO 2012

Salon international de l'agro-alimentaire
Du 21 au 24 mars 2012
à BUDVA

Tél : +382 33 410 403
Fax : +382 33 452 132
www.adriafair.co.me
jadranskisajam@f-com.me



MALAISIE

AUTOMATION EXPO PENANG 2012

Salon international de l'automatisation
Du 22 au 24 mars 2012
à PENANG

Tél : +60 04 646 7866
Fax : +60 04 646 7877
www.iex.com.my
info@intrenasionale.com



PORTUGAL

AGRO 2012

Salon professionnel international de l'agriculture, de l'élevage et de l'alimentation du bétail
Du 22 au 25 mars 2012
à BRAGA

Tél : +351 253 208 230
Fax : +351 253 264 672
www.peb.pt
feiras@peb.pt



AUTRICHE

TEA & COFFEE WORLD CUP - EUROPE 2012

Salon mondial du thé et du café
Du 23 au 25 mars 2012
à VIENNE

Tél : +1 (212) 391-2060
Fax : +1 (212) 827-0945
www.tcworldcup.com
rob@lockwoodpublications.com



FRANCE

NATURA 2012

Le salon de l'innovation Bio
Du 23 au 26 mars 2012
à NANTES

Tél : +33 (0)2 51 84 94 51
Fax : +33 (0)2 51 84 94 50
www.salon-natura.com
http://eventseye.com/fairs/f-natura-11893-0.html
sylvia.sustendal@nge-nantes.fr



AUTRICHE

WEINMESSE INNSBRUCK 2012

Foire des vins
Du 24 au 26 mars 2012
à INNSBRUCK

Tél : +43 (6232) 6563
Fax : +43 (6232) 6563 65
http://www.weinmesse.at
office@cmw.at



ROYAUME UNI

FOOD & DRINK EXPO 2012

Salon de la boisson et de l'alimentation
Du 25 au 27 mars 2012
à BIRMINGHAM

Tél : +44 (0) 1293 613400
Fax : +44 (0) 1293 610383
www.foodanddrinkexpo.co.uk
fdmarketing@wrbm.com



ITALIE

ENOLITECH 2012

Salon des technologies de la viticulture, de l'œnologie et de la production d'huile d'olive
Du 25 au 28 mars 2012
à VÉRONE

Tél : +39 045 8298111
Fax : +39 045 8298288
www.enolitech.com/index.asp
info@veronafiore.it

Alimentaria 2012



ESPAGNE

ALIMENTARIA 2012

Salon international de l'alimentation et des boissons
Du 26 au 29 mars 2012
à BARCELONE

Tél : +34 93 4521800
Fax : +34 93 4521801
www.alimentaria-bcn.com
alimentaria-bcn@alimentaria.com

Pour plus d'information visiter notre site web : www.resagro.com

des salons



É.A.U

ARABLAB EXPO 2012

Salon du Moyen-Orient et de l'Afrique pour l'industrie du laboratoire et de l'instrumentation
Du 26 au 29 mars 2012
à DUBAÏ

Tél : +971 4 39 75 418
Fax : +971 4 39 75 419
www.arablab.com
info@arablab.com

Learn today. Design tomorrow.



ESC SILICON VALLEY 2012

Conférence et Expo consacrés aux systèmes embarqués
Du 26 au 29 mars 2012
à SAN JOSE, CA

Tél : +1 (415) 947-6856
Fax : +1 (415) 947-6011
http://esc.eetimes.com/
siliconvalley
feedback@eetimes.com



INDUSTRIE PARIS 2012

Le salon des professionnels des technologies de production.
Du 26 au 30 mars 2012
à PARIS

Tél : +33 (0)5 53 36 78 78
Fax : +33 (0)5 53 36 78 79
www.industrie-expo.com
industrie@gl-events.com



ALLEMAGNE

ANUGA FOODTEC 2012

Salon international des technologies agro-alimentaires
Du 27 au 30 mars 2012
à COLOGNE

Tél : +49 (0) 69 24788 255
Fax : +49 (0) 69 24788 110
www.anugafoodtec.de
anugafoodtec@koelnmesse.de



FRANCE

SITL EUROPE 2012

Semaine internationale du transport et de la logistique.
Du 27 au 30 mars 2012
à PARIS

Tél : +33 (0)1 47 56 50 00
Fax : +33 (0)1 47 56 51 00
www.sitl.eu
info@sitl.eu



BELGIQUE

PARTNERSHIP & FRANCHISING 2012

Salon de la franchise
Du 28 au 29 mars 2012
à BRUXELLES

Tél : +32 (0)2 645 34 82
Fax : ++32 (0)2 645 34 89
http://entreprendreondernemen.be/2012/franchising
carine@newbiz.be



TURQUIE

PRIVATE LABEL & FMCG 2012

Salon international des marques de fabricants et de supermarchés / Salon des produits de consommation à évolution rapide
Du 28 au 31 mars 2012
à ISTANBUL

Tél : +90 (212) 4657474
Fax : +90 (212) 4657476
www.cnrprivatelabel.com
info@cnrexpo.com



ITALIE

AGROFER 2012

Conférence et expo sur les énergies renouvelables dans l'agriculture et le bâtiment
Du 30 au 31 mars 2012
à CESENA

Tél : +39 0547 317435
Fax : +39 0547 318431
www.expoagrofer.it
agrofer@cesenafiera.com



ROYAUME UNI

NATURAL PRODUCTS EUROPE 2012

Salon de l'alimentation naturelle
Du 01 au 02 avril 2012
à LONDRES

Tél : +44 (0)1903 817300
Fax : +44 (0)1903 817310
www.naturalproducts.co.uk
info@naturalproducts.co.uk



UKRAINE

BAKERY & CONFECTIONERY INDUSTRY 2012

Salon de la boulangerie et de la confiserie
Du 03 au 05 avril 2012
à KIEV

Tél : +380 (44) 461-93-40
Fax : +380 (44) 461 93-40
www.kmkya.kiev.ua/en
info@kmkya.kiev.ua



RUSSIE

INTERFOOD ST. PETERSBURG 2012

Salon des aliments, des boissons et des ingrédients.
Du 03 au 05 avril 2012
à SAINT PETERSBOURG

Tél : +44 (0)20 7596 5000
Fax : +44 (0)20 7596 5111
www.primexpo.ru/ru/interfood/eng
food@primexpo.ru



JAPON

WINE & GOURMET JAPAN 2012

Salon international et conférence sur le vin et la gastronomie, l'hôtellerie et les services de la restauration, fournitures et services
Du 04 au 06 avril 2012
à TOKYO

Tél : +49 221 821-0
Fax : +49 221 821-2574
www.wineandgourmetjapan.com
info@koelnmesse.de



MAROC

EQUIPHOTEL MAROC 2012

Salon international de l'équipement hôtelier, restauration et bien être
Du 05 au 08 avril 2012
à MARRAKECH

Tél : +212 661 226 618 / +212 669 730 183
http://equiphotelmaroc.com
klm.medias1@gmail.com



CHINE

CIHIE - CHINA INTERNATIONAL HEALTHCARE INDUSTRY EXHIBITION 2012

Salon chinois international de l'industrie de la santé
Du 07 au 09 avril 2012
à PÉKIN

Tél : +86 10 85840869
Fax : +86 10 51413308
www.jianbohui.com
rosiefefeifei@gmail.com



CHINE

HOTELEX SHANGHAI 2012

Salon international de l'hôtellerie
Du 09 au 12 avril 2012
à SHANGHAI

Tél : +86 (21) 6437 1178
Fax : +86 (21) 6437 0982
www.hotelex.cn
hotelex@cmpsinoexpo.com



TURQUIE

IBATECH 2012

Salon du pain et des technologies et produits de la boulangerie
Du 12 au 15 avril 2012
à ISTANBUL

Tél : +90 212 465 72 10
Fax : +90 212 465 72 14
www.aresfuarcilik.com
info@aresfuarcilik.com

Pour plus d'information visiter notre site web : www.resagro.com

Nouveaux produits MAROC

Sauce à l'ail souple



Ingrédients : Huile de soja, eau, vinaigre d'alcool, jaune d'oeuf, mélange aromatisant (saccharose, ail) sel, amidon de maïs modifié E1442 épaissants (E415, E412), aromes moutarde, conservateurs (E202, E211) et arôme poivre
Produits et distribué par : VCR
Poids net : 270gr
Prix : 6.00^{Dhs}

Sauce Napolitaine



Ingrédients : pulpe de tomates avec morceaux et purée de tomates à base de concentré (60%), oignon (20%), huile d'olive (4%), sucre, aromates: 1.5% (persil, ail), amidon transformé de maïs, sel, huile de tournesol.
Fabriqué en : Espagne
Poids net : 190grs
Prix : 26.95^{Dhs}



(Mortadelle Olive) Mini KOUTOUBIA

Ingrédients : Viandes de Dinde, eau, graisse végétal, fécule 10%, olive, sel + 0.6% de nitrite de sodium E250, épices, phosphates E450, colorant rouge E120, antioxydant E300.
Fabricants : KOUTOUBIA
Poids Net : 85grs
Prix : 6.00^{Dhs}



Crème Dessert (Doppio Sapare)

Ingrédients : Lait reconstitué, sucre, caramel, Amidon de maïs, Poudre de cacao, crème fraîche, matière grasse végétale, carraghénane (E407), Arômes caramel.
Fabriqué par : Les Artisans Pâtisserie de France
Poids Net : 2x100
Prix : 6.45^{Dhs}

Sauce Soja Douce



Kikkoman témoigne d'un haut degré de responsabilité envers les consommateurs par ses exigences et ses contrôles de qualité élevés. Lors de la fabrication de la sauce soja naturellement fermentée, la marque n'utilise que des ingrédients purs. Les graines de soja viennent du Brésil, le blé, le sel et l'eau.
Poids : 250ml
Prix : 41.50^{Dhs}

Délicio préparation pour flan semoule



Ingrédient : semoule de blé dur, amidon, sucre, arôme vanille, colorants E102 et E126, sirop caramel : sucre, sirop de glucose, colorant caramel E150.
Fabricants : SOMAFACO
Poids Net : 82 gr + 25 gr liquide caramel.
Prix : 7.10^{Dhs}

Ricotta



Ingrédients : Lait de vache pasteurisé, acide lactique, sel E202.
Fabricants : Fromital.
Poids net : 250gr
Prix : 15.50^{Dhs}

Nouveaux produits MONDE

Six thés premium



Lancement d'une offre de six thés premium de Bjorg. Trois nouveaux thés conditionnés en vrac : thé vert de l'Himalaya, thé chai aux épices douces et thé rooibos d'Afrique du Sud. Trois nouveaux thé sous sachet en forme de pyramide : thés noir de Ceylan, vert aromatisé aux oranges et mandarines, rooibos à l'orange douce.

Prix de vente : 4,99€ les 100 g en VRAC et 2,99€ la boîte de 15 SACHETS

Nouveaux produits MONDE



Boulettes de bœuf, gamme Happy family

Nouveau produit qui complète la gamme familiale Happy family de Charal en y ajoutant des petites boulettes de bœuf x 18

Prix de vente : 3,30€



Gamme de produits carnés « Petit appétit »

Charal lance aussi une nouvelle gamme baptisée

Petit appétit, avec de petites portions, plus adaptées aux seniors et aux femmes.

Poids net : 2 x 80 g
Prix de vente : steaks hachés 5 % MG (2,50€), biftecks (3,50€) et faux-filets (4€)



Pulco Plaisir frais

Saveurs citronnade, orangeade et pamplemousse

Fabricant : Orangina Schweppes
Poids net : bouteille de 1l
Prix de vente : 2,30€



SCARFACE

Boisson gazeuse énergisante.

Composition : 0,40% de taurine et le reste de caféine.

Poids net : canette de 250ml



Mirage Energy Drink

Nouvelle boisson gazeuse énergisante
Mirage et Mirage Passion (fraise/framboise), deux energy drink sous forme de canettes.

Poids net : disponibles en deux formats, 25cl et 50cl



Pochons micro-ondables Jardin Bio, huit nouvelles recettes

La marque lance huit nouvelles recettes : un risotto, de l'épeautre à la provençale, des raviolis à la bolognaise, un chili con carne et trois recettes à base de riz, et des châtaignes cuites et pelées.



Prix de vente : de 2,19€ à 3,49€ selon les recettes



Carpaccio individuel Tendre et plus

Carpaccio individuel pur bœuf (DLC : 6 jours), de la marque Tendre et plus, présenté dans une élégante barquette noire aussi conçue pour servir d'assiette qui dispose en outre d'un système anti-exsudat breveté.

Fabricant : Elivia
Prix de vente : 3,30€

Foie Gras

Foie Gras de Canard Extra
Extra Duck Foie Gras

Moyet Fumé
Smoked Duck Breast

Foie Gras de Canard Entier en Jar
Whole Duck Foie Gras in Jar

Foie Gras de Canard Entier Mi-Cuit
Semi-Cooked Whole Duck Foie Gras

Box de Foie Gras de Canard Mi-cuit
(100% Foie Gras)
Semi-cooked Box of Duck Foie Gras

Confit en Conserve
Duck Confit in Cans

Viande de canard

Moyet Fumé
Smoked Duck Breast

Whole Duck Breast
Whole Duck Breast

Confit sous Vide
Vacuum Packed Duck Confit

Un savoir-faire Depuis 1989

Km 15, Route Côtière d'Azemour B.P 53
Dar Bouazza - 20 200 Casablanca - Morocco
Tél. : (+212) 522 29 03 64 - Fax : (+212) 522 29 01 83
E-mail : foiegras@wanadoo.ma
Site Web : www.foiegras.ma

Merchandiser ou responsable rayon

Tous les produits présents sur les linéaires des grandes surfaces et les deux maître-mots d'un bon emplacement ont débouché sur la c



Son rôle

Il a pour mission de valoriser les produits par une disposition soigneusement étudiée, il met en valeur la marque et les articles dont il a la charge dans les points de vente. Cette activité essentielle peut faire varier de 30 à 40 % le chiffre d'affaires d'un rayon ! Cependant, ses fonctions ne s'arrêtent pas à celles d'étalagiste-décorateur car outre l'aspect esthétique, pour favoriser les ventes, le merchandiser doit étudier les habitudes des consommateurs. Plusieurs de ses activités peuvent s'apparenter à du marketing local et concret. C'est un « metteur en scène de la vente », un incitateur ! Le merchandiser exploite tous les moyens pour rendre attractifs et visibles les produits, faire en sorte que le consommateur... consomme le plus possible. Pour mener à bien cette mission, sa première tâche est d'analyser au plus près l'attitude des consommateurs, car chaque produit obéit à une logique de consommation différente. Il analyse les besoins des boutiques et imagine les

éléments à mettre en place : décors, PLV (publicité sur le lieu de vente), sacs, packaging, voire tenues des vendeurs, mobilier... Sur le terrain il vérifie la présence des produits dans les rayons ainsi que leur nombre qui doit toujours être suffisant. Il contrôle également, dans l'alimentaire, les dates de péremption et informe les magasins sur l'évolution de l'assortiment.

Il se rend sur le lieu de vente, examine

les rayons, élabore une liste des produits manquants et d'un commun accord avec le chef de rayon ou le gérant, passe commande.

Son secteur d'activité

Le merchandiser travaille généralement pour des grandes surfaces, mais aussi pour des chaînes commerciales, des distributeurs, de gros industriels ou encore pour de grandes marques de prêt-à-porter.



Le sable du merchandising

Les produits ne sont pas disposés par hasard. Visibilité et attractivité : la création d'un métier à part entière, celui de merchandiser.



ter... De plus en plus, l'univers des boutiques compte autant que leur contenu. Par exemple, chaque chaîne de commerces franchisés possède sa propre atmosphère, son style d'accueil et de décoration. En accord avec l'image définie par la direction artistique de l'enseigne, le merchandiseur est chargé de décliner l'identité visuelle de la maison dans tous les points de vente et de la diffuser. Il contribue à ce que cette identité se retrouve sur tout le territoire mais aussi au-delà des frontières.

Ses moyens

C'est à partir d'études qualitatives et



quantitatives que le responsable merchandising est en mesure d'élaborer son mix-marketing.

Les études qualitatives permettent d'appréhender le comportement des individus, leurs motivations et leurs freins, tandis que les études quantitatives permettent de récolter des informations quantifiables et extrapolables à l'ensemble d'une population à partir de l'étude d'un panel.

Il dispose également d'études merchandising du type :

- études descriptives (par ex : dans quel rayon un produit bénéficie-t-il des meilleures ventes ?)

- études de marchés tests (étude des actions merchandising en situation réelle)
- etc.

Deux types de logiciels sont à sa disposition :

- des logiciels merchandising purs lui permettant de corriger les erreurs dans les facings par exemple
- des logiciels géomarketing permettant d'adapter l'offre d'un magasin aux spécificités de la demande locale

Sa formation

Formation commerciale avec de bonnes bases en marketing.

Ecole supérieure de commerce ou



- études d'optimisation et études de stimulation qui mesurent l'efficacité d'un paramètre spécifique (par exemple sensibilité des ventes aux variations de prix, à la publicité, aux promotions, etc.)

master professionnel en commerce ou marketing.

Ses qualités : très bonne compréhension du comportement du consommateur, créativité, sens de la négociation.



Tanger Med : activité des c

Les principales activités portuaires du complexe Tanger Med sont octroyées à des opérateurs c
les superstructures et les équipements du port et fournissent des services de qualité r



APM Terminals Tangier

Le premier terminal à conteneurs (TC1) est opéré, dans le cadre d'une concession de 30 ans octroyée en 2005 à APM Terminals Tangier, filiale d'APM Terminals, l'un des leaders mondiaux dans la gestion de terminaux à conteneurs, et d'AKWA Group, leader au Maroc dans la distribution de carburants, gaz et fluides et activement présent dans les domaines de l'immobilier, des médias, des nouvelles technologies et de la logistique. Le terminal géré par APM Terminals Tangier, dont le développement a représenté un investissement de plus de 140 millions d'euros, est opérationnel depuis son inauguration en juillet 2007. Sa capacité nominale, établie initialement à 1,4 million EVP/an, a été revalorisée au niveau de 1,8 million EVP/an. APM Terminals Tangier compte aujourd'hui un effectif total de près de 800 personnes, constitué essentiellement de jeunes marocaines et marocains ayant bénéficié d'un important effort de formation, tant localement qu'à l'international grâce au levier que constitue le réseau de terminaux du Groupe APM Terminals.

Eurogate Tanger

Entré en service en juillet 2008, le second terminal à conteneurs, comprenant un linéaire de 812 m de quai

et 39 Ha de terrains, est opéré par Eurogate Tanger, incluant Eurogate-Contship Italia, premier opérateur portuaire européen et chef de file du projet, associé aux compagnies maritimes MSC et CMA-CGM, respectivement 2^{ème} et 3^{ème} transporteurs mondiaux de conteneurs.

En matière d'équipements, Eurogate Tanger dispose actuellement de 8 portiques à quai, de 21 portiques de parc (RTG), de 36 Terminal Truck et d'autres équipements secondaires. L'investissement réalisé par Eurogate Tanger pour la construction du terminal s'est élevé à 140 millions d'euros,



intégrant le déploiement d'ateliers, de bureaux et d'un dispositif sûreté et gestion des accès assurant une pleine conformité au regard des standards internationaux en la matière. Au total, d'ici la fin de la concession, l'investissement prévu du concessionnaire est de 336,8 millions d'euros. Le terminal, entré en exploitation le 27 juillet 2008,

a atteint le seuil du millionième EVP le 10 septembre 2010.

Horizon Tangiers Terminal

Le Terminal Hydrocarbures est concédé pour une durée de 25 ans à Horizon Tangiers Terminal SA (HTTSA), consortium piloté par Horizon Terminal, filiale de Emirates National Oil Company, acteur majeur dans la gestion de terminaux pétroliers indépendants et l'exploitation d'installations de stockage de produits pétroliers et chimiques, en association avec la société koweïtienne IPG et le groupe Akwa (Maroc).

D'une capacité de 508.000 m³, le terminal dédié à la manutention et au stockage des produits raffinés, assurera deux activités principales : le soutage des navires transitant par le Détroit de Gibraltar et l'importation, le cabotage ou le transbordement des produits raffinés.

Durant l'année 2010, le concessionnaire a poursuivi les travaux d'aménagement et de mise en place des équipements du terminal, comprenant 19 réservoirs d'une capacité globale de 508.000 m³, une plateforme de chargement camions, des pipes hydrocarbures reliant le terminal de stockage à un poste à quai au niveau de la digue principale et une plateforme de chargement wagons future.

L'investissement global du concessionnaire s'élevait, à la fin de l'année 2010, à 126 millions d'euros.

Marsa Maroc

Dans le cadre du transfert des activités du port Tanger Ville au port Tanger Med, l'Autorité portuaire de Tanger Med a signé un contrat de sous-traitance avec

concessionnaires

s de renommée mondiale qui, dans le cadre de contrats de concession, investissent dans é répondant aux normes internationales de sécurité et de sûreté à des coûts compétitifs.



Marsa Maroc pour la gestion opérationnelle de l'exploitation du Terminal Marchandises Diverses du Port Tanger Med pour une durée de 3 ans, renouvelable à 5 ans. Marsa Maroc, dans le cadre du contrat de sous-traitance, a équipé le terminal de deux grues mobiles présentant des capacités en ligne avec le trafic prévisionnel du terminal et des engins roulants et accessoires nécessaires aux opérations de manutention à bord et à quai (trémies, bennes, élévateurs, palonniers, élingues...). L'effectif de Marsa Maroc pour la gestion du terminal comprend 70 personnes (manutention, commercialisation, administration...). En 2010, le chiffre d'affaires réalisé par Boluda Tanger Med s'est élevé à environ 10 millions d'euros.

Tanger Med Utilities



En août 2008, a été créée la société Tanger Med Utilities (TMU), groupement constitué par l'ONE, l'ONEP et le groupe Pizzorno, pionnier de la gestion des déchets ménagers et industriels en France. Le consortium avait été sélectionné en juillet 2007 à l'issue de l'appel d'offres lancé un an plus tôt pour la concession

des services de distribution d'eau et d'électricité, d'assainissement liquide et solide, d'éclairage public, d'hygiène et de propreté du complexe Tanger Med.

En matière de sécurité au travail et dans un souci d'amélioration des conditions de travail du personnel exploitant, TMU s'est équipée en outillage et matériel de protection de gamme professionnelle, tout en assurant à ses ouvriers, techniciens et ingénieurs des formations spécifiques à leurs métiers.

une concession à Renault Tanger Méditerranée au niveau du Terminal à Véhicules.

Le terminal s'étale sur une superficie de 13 Ha, avec une capacité de stockage globale d'environ 5.000 véhicules, adossée à deux postes à quai de 12 m de profondeur, permettant l'accostage et le traitement des navires rouliers et voituriers les plus récents (240 m), équipés de rampes arrières et latérales.

Ce terminal est desservi par un terminal ferroviaire à véhicules, étalé sur une longueur de 300 m, équipé de quatre faisceaux de rails, raccordés à l'unité de production de Melloussa et permettant la réception de convois de 10 wagons porte-autos chacun, connectés à une plateforme



Renault Tanger Méditerranée

Dans le cadre du projet de réalisation de l'usine Renault de Melloussa, d'une capacité initiale de 170.000 véhicules par an à partir de 2012, extensible à 340.000 à terme, l'Autorité portuaire de Tanger Med a octroyé, le 18 janvier 2008,

Le Terminal Renault sera dédié principalement à l'activité d'export des véhicules en provenance de l'unité de production de Renault, située à la Zone Franche Industrielle de Melloussa. Cette dernière est dédiée à l'assemblage de véhicules économiques, dérivés de la gamme Logan et démarrera son activité début 2012 avec une seule ligne de production et une capacité initiale de 170.000 véhicules.

L'investissement global de Renault Tanger Méditerranée est de 600 millions euros, couvrant l'unité de production et une partie du Terminal à Véhicules du port Tanger Med.

Analyseur de série synchrone/asynchrone

LineEye, fabricant japonais d'analyseurs de protocole distribué par NeoMore, propose le LE-200PS, un analyseur de liaison série RS232/RS485 de terrain. Cet analyseur s'utilise avec un PC grâce à une interface USB 2.0 et un logiciel dédié pour configurer l'acquisition, visualiser et analyser les données, définir les trames de test à envoyer.

Cet Analyseur peut également être utilisé sur le terrain comme enregistreur. Grâce à un lecteur de cartes SD, il peut stocker les trames reçues de façon continue, avec un marquage temporel. Il est équipé d'une horloge temps-réel qui lui permet de s'allumer à un instant prédéfini pour faire des mesures et ensuite de se remettre en veille. Il est également équipé d'un supercondensateur permettant de supporter les coupures de courant prolongées.

Le LE-200PS possède des interfaces RS232 et RS422 ou RS485. Il supporte les protocoles ASYNC, ASYNC-PPP, SYNC/BSC, HDLC/SDLC/X.25, et accepte toute vitesse de



transmission allant de 50 bps à 1Mbps, même non standard. Son poids est de 220 g.

www.neomore.com



weber.mur

Weber lance weber.mur pâte F2 nouvelle formule ! Cet enduit utilisé pour le ragréage, le lissage et le débouillage des murs et plafonds en béton, gagne résolument en puissance.

Un progrès qui tient aux améliorations considérables apportées à la mise en œuvre du produit, doublées d'une vraie préoccupation sanitaire.

Disponible depuis le 1er février 2012, cette nouvelle formule de ragréage organique "fin" est destinée au débouillage des murs et plafonds en béton, en intérieur comme en extérieur, dans le cadre de bâtiments neufs.

Applicable sur une épaisseur de 0 à 5 mm avec du ciment ou du plâtre, weber.mur pâte F2 garantit un rendu esthétique impeccable pour pallier les défauts fréquemment rencontrés sur les voiles en béton.

www.weber.fr

Kit de surveillance

Nouveau kit de surveillance dénommé "TVR31403" comprenant un enregistreur et 4 mini-caméras d'intérieur en dôme. Prêt à l'emploi, il gardera un œil sur les plus petites boutiques. Ce nouveau dispositif, en entrée de gamme, est équipé d'une seule et même mini-caméra (suffisant pour couvrir les petits locaux) dont l'enregistreur numérique 4 canaux peut se nicher facilement sous un comptoir. Ses 4 canaux filment en temps réel et en résolutions 4CIF (704x576 pixels). Grâce à la compression H.264, les images vidéo sont enregistrées en haute qualité, tout en utilisant peu de mémoire, et sont optimisées pour un accès réseau rapide. Selon le réglage, l'enregistrement commence manuellement, selon un planning horaire ou en cas de détection de mouvement. Alimenté par un seul



bloc, son montage ne nécessite pas de raccords démultipliés.

www.abus-sc.com

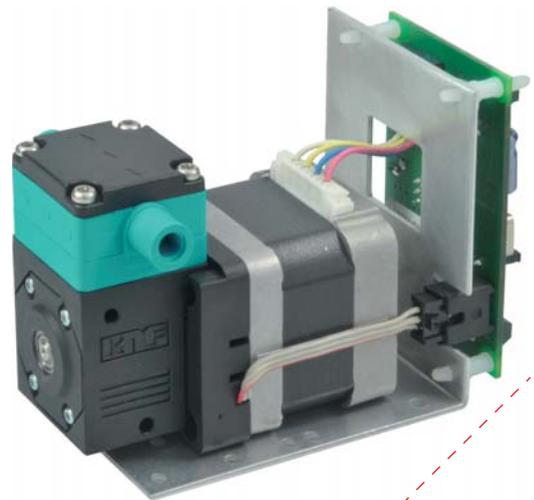
Pompes compactes pour microdosage

Deux nouvelles pompes doseuses à membrane équipées d'un moteur pas à pas biphasé pour commande externe viennent élargir l'offre de la société KNF. Ces nouveaux produits sont particulièrement intéressants pour les équipementiers à la recherche d'une pompe doseuse facile à intégrer et fiable.

Les pompes doseuses à membrane des séries FEM 1.02 et FEM 1.09 peuvent doser respectivement entre 0,2 et 20 millilitres et 0,9 et 90 millilitres de liquide par minute. Elles offrent par ailleurs une très grande stabilité d'exploitation pour la totalité de la plage de travail, soit de 0 à 6 bar relatif.

Les pompes se caractérisent par une précision de dosage élevée reposant notamment sur une nouvelle définition de clapet. Une répétabilité et une stabilité dans la durée élevées, telles sont les autres grandes caractéristiques. Ces pompes s'avèrent par ailleurs très fiables, robustes et résistantes dans le temps, elles n'exigent pas d'entretien.

www.knf.fr



Fours mixtes avec chaudière

Les fours de la ligne FM ont un système intégré (COMBIBOILER System) qui permet de cuire avec le traditionnel système à convection, à vapeur, ou bien de façon combinée, afin de satisfaire toutes les exigences des Chefs et des restaurateurs. L'air chaud est diffusé dans chaque direction à l'intérieur de la chambre de cuisson et la vapeur générée est directement nébulisée dans la chambre.

Combiboiler System

C'est un système intégré de cuisson qui combine les fonctions convection/vapeur/mixte. La vapeur est produite par un chauffe-eau qui en très peu de temps réussit à saturer la chambre de cuisson avec un nuage pur et très fin, parfaitement thermostatable. L'eau à l'intérieur du chauffe-eau se maintient à 70° C, grâce à un système de préchauffage automatique qui active le brûleur à chaque pause de la convection, permettant ainsi de passer d'un système à l'autre.

www.europrojet.fr

Epson Stylus Pro GS6000

Première imprimante 64» (162 cm) signée Epson, dotée d'un système d'encre éco-solvant 8 couleurs propriétaire : Epson UltraChrome™ GS. Elle offre une grande durabilité des impressions dans le temps, ainsi que de superbes couleurs aussi bien pour des applications intérieures qu'extérieures. Nouveau standard Epson dans l'impression grand format ! Séchage plus rapide, rendu amélioré et durabilité prolongée des images sur des supports couchés ou non couchés comme par exemple le vinyle. L'Epson Stylus Pro GS6000 est idéale pour la réalisation d'affiches d'exposition, la signalétique et la reproduction photographique ou d'art.

Résultats d'impression exceptionnels avec une résolution de 1440x1440 dpi et une vitesse maximale de 25,2 m²/heure.



Découvrez les nouvelles encres Epson UltraChrome™ GS qui offrent le plus large gamut avec ses 8 couleurs et une performance élevée avec ses cartouches de grande capacité (950 ml).

www.epson.fr

Trophées de l'Inno Les nominés dans la catégorie]

Dans la catégorie « Emballages & Conditionnements », 22 entreprises ont été nominées. L'événement qui se déroulera du 13 au 15 mars au Parc Expo de Rennes Aéroport en France. I
le nom des cinq entreprises nominées. Le lauréat s

Pots PET à forte résistance à la température pour le remplissage à chaud de sauces ou confitures

Actipack a développé en partenariat avec le fabricant japonais de machines d'injection- soufflage ASB Nissei un pot plastique PET Cristal de 350 ml, adapté au remplissage à chaud. Jusqu'à 92°C maximum. La pasteurisation est aussi possible : température de 85°C, 20 minutes. Ce qui en fait une alternative du pot en verre utilisé pour le conditionnement de sauces, confitures et condiments. Ce pot plastique « hot fill » comporte une bague TO63 permettant la fermeture par une capsule métallique classique, ou bien par un bouchon plastique, avec ou sans inviolabilité. Il a l'avantage d'être léger, incassable et recyclable. Avec possibilité d'intégrer à la fabrication une part de rPET (matière recyclée) jusqu'à 25%.



Solution environnementale - Impression en flexographie avec des encres à l'eau Dans son usine de Soyaux, **Datys** a mis au point l'impression flexographique avec des encres à l'eau sur une machine à tambour central, 10 couleurs (finesse



de reproduction des graphismes). Ce type d'encres dont l'utilisation est encore peu répandue, a plusieurs avantages : la suppression des solvants et des risques de diffusion, la stabilité des quadrichromies, une amélioration du point de vue organoleptique (migration des solvants résiduels). Cette alternative en flexographie répond aux problématiques environnementales actuelles. A noter que ce film a comme premières références dans l'industrie Pain Jacquet et Cémoi.

Stockage des produits frais - La caisse palette multi-usages et étanche

Janny MT qui a débuté son activité en mettant au point un caisse- palette permettant de contrôler, à l'intérieur, l'atmosphère modifiée naturellement, lance aujourd'hui une solution modulaire multi-usages à couvercle étanche. La solution se compose d'un bac industriel de qualité alimentaire, d'une contenance de 610 litres, d'un couvercle fabriqué par injection, en PEHD, muni d'un joint à écrasement contrôlé, et associé à une fermeture par clips. On obtient ainsi



une étanchéité complète : à l'air, aux liquides aux poussières, à la lumière. Ce nouveau module est adapté à la collecte - stockage - transport de différents produits / matières premières agricoles, notamment des fruits et légumes. Mais l'étanchéité et la qualité alimentaire du conteneur offrent d'autres applications, comme le transport de produits conservés dans un bain de saumure. Exemple des olives de bouche, la conservation de fruits secs sans risque d'oxydation ou encore la désinsectisation des châtaignes sans recours à des conservateurs, mais uniquement grâce à l'emploi d'absorbant d'oxygène.

Un outillage spécial pour un emballage skin sur plaquettes carton

Guel a développé et industrialisé un outillage spécial pour les machines d'operculage OPE 1000 et Operskin 6600, dédié au conditionnement en skin de produits sur plaquettes en carton pel-

Dates : **13, 14, 15** mars **2012**
 Lieu : Parc des Expositions de Rennes
 Périodicité : Annuelle
 Création en **1997**
 Surface : **37 000** m²
1 300 Exposants
3 Pôles : Ingrédients & PAI
 Equipements & Procédés
 Emballages & Conditionnements
1 2500 Visiteurs

Innovation CFIA 2012 : Emballages & Conditionnements

Le dossier de candidature aux Trophées de l'Innovation du salon CFIA 2012, a été déposé un dossier de candidature aux Trophées de l'Innovation du salon CFIA 2012, Le jury s'est réuni mardi dernier et l'organisateur du salon, GL Events, a communiqué que le gagnant sera dévoilé lors de la soirée du CFIA le mardi 13 mars.



Il y avait plusieurs défis techniques à résoudre. Le premier concerne le carton lui-même. Le grammage maximal ne peut, en effet, dépasser 600 g/m². A cette valeur, se situe une rupture technologique : au-dessus, le carton ne s'enroule plus en rouleaux exploitables par les cartonniers, et en dessous, les bords de l'emballage s'incurvent avec la reprise d'humidité (réfrigérateur). L'outillage a, donc, été conçu spécialement



pour recevoir les plaques carton en partie basse, et le produit dépassant, en partie haute.

Contrairement aux solutions skin actuelles, précise Guelt, le film n'est pas pré-étiré, mais juste préchauffé. Conduisant à développer de nouvelles formulations de films, sachant que les solutions actuelles déforment le produit si le film n'est pas étiré à chaud. D'autre part, pour ne pas détériorer le produit par la chaleur rayonnante, un système mécanique permet de descendre la plaquette, pour l'éloigner, ainsi que le produit, de la source de chaleur. Pour l'instant, la hauteur des produits à conditionner ne doit pas dépasser 30 mm.

Packaging - Des contenants thermoformés aux formes exotiques

Dans l'objectif d'accompagner l'évolution de l'offre gastronomique, influencée aujourd'hui par les apports culturels venant de toutes les contrées du monde, **Picard** propose une nouvelle gamme d'emballages thermoformés, baptisée **Ethni'k** et caractérisés par un « design singulier » concordant avec le contenu. Le thermoformeur mise sur l'impact visuel. Les emballages sont disponibles en formats mono-portion ou familial.

Ils sont conçus entièrement en matériau mono-couche (recyclage à 100 %). La gamme **Ethni'k** est déclinée en quatre modèles :

- **Taj'in** dont la forme s'inspire du plat à Tajine en terre cuite.
- **Wok'n Go** qui ressemble aux Woks traditionnels asiatiques.
- **Trib'Ali** qui s'inspire des plats confectionnés en Afrique.
- **X'Otic** pour les plats utilisés par les peuplades océaniques, tels que les corbeilles tressées avec feuilles de palmier.



Le CFIA au Maroc
Dates : 25, 26 et 27 septembre 2012
Horaires : 9h -18h
Surface : 3 700m²
Lieu : CICEC Casablanca
Création : 2005
Périodicité : Biennale
3600 visiteurs attendus
Première destination des IDE (Investissements Directe à l'Etranger) en Afrique, le Maroc a attiré au cours des dernières années un flux important de capitaux étrangers. La France est le premier investisseur étranger au Maroc, avec 1,1 milliard d'euros envoyé en moyenne chaque année.
Le CFIA revient sur les terres marocaines !

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.

Utilisation des plastiques, les 1

Les emballages en matière plastique destinés aux produits agroalimentaires, pharmaceutiques e

Il s'agit d'éviter que l'emballage ne provoque toute contamination ou développement de bactéries.



La réglementation se fonde sur le principe d'inertie des matériaux utilisés à l'égard des denrées alimentaires : article 3 du décret n° 92-631 du 08.07.1992

Toutes les matières plastiques sont autorisées pour la fabrication des palettes plastique, mais le choix se fait en fonction des impératifs et caractéristiques mécaniques et de résistance à la charge. On retiendra le PEHD ou Polyéthylène haute densité, le PP (Polypropylène) et le PE (Polystyrène expansé) pour les charges légères et les utilisations spécifiques.

* Le polyéthylène haute densité (PEHD) a été synthétisé en 1953 par le chimiste et prix Nobel allemand Karl ZIEGLER. Ses propriétés sont:

- Polyoléfine semi-cristalline
- Température maximale d'utilisation: + 105 ° C
- Température de «fragilisation»: - 50°C
- Bonne flexibilité
- Excellente résistance aux acides, aux alcools aliphatiques (Glycérol sous sa forme saturé), aux aldéhydes, aux hydrocarbures aliphatiques et aromatiques.

- Régénéré sous forme de granulés.

* Le polypropylène (PP) est très facilement recyclable. Il est sûrement l'un des plastiques usuels les plus faciles à recycler. Le polypropylène est translucide

à opaque, hydrophobe, dur, semi-rigide et très résistant à l'abrasion. Pour augmenter ses propriétés mécaniques, il est courant qu'il soit chargé en fibre de verre, à hauteur de 10 à 30 % en général.

«expansé». C'est un matériau très facile à transformer, par injection ou extrusion par exemple.

Nous noterons également 2 autres matières plastiques :

- Le plastique PVS (Ceinture des caisses-



* Le Polystyrène expansé (PE) peut se présenter sous différentes formes (Cristal, Choc, Expansé etc.). Le polystyrène de base est appelé PS cristal. C'est une matière dure et cassante, pouvant être transparente ou colorée. Ses propriétés mécaniques et thermiques peuvent être modifiées par l'ajout de plastifiants ou de butadiène (caoutchouc) pour en faire un polystyrène dit choc, d'où son nom

palettes JIGSF800TB, JIGSF1000TB et JIGSF800FB et JIGSF1000FB).

Synthèse du PolyChlorure de Vinyne (PVC) et fabriqué industriellement depuis 1931, le PVS (PVC + Polystyrène de base, dénommé PS cristal) présente des caractéristiques de résistance supérieures à l'abrasion, il est également plus facile à travailler avec une température d'extrusion à partir de 85°C.



Normes et matériaux utilisés

Les emballages et cosmétiques doivent respecter les conditions d'hygiène adaptées aux exigences du produit.



Il peut également se voir additionné de charge, renfort, matière plastifiante ou autres additifs permis par la législation en vigueur. C'est un produit semi-fini qui trouvera ses caractéristiques définitives selon les composants mis en matrice pour sa fabrication en fonction de l'utilisation prévue.

- Le PP compout (Couvercle de la gamme des caisses-palettes JIGSF 800TB)

En plasturgie, ce terme désigne un composite sans structure particulière, plane et prêt à être travaillé. Ce composite peut contenir des additifs hors chlore, plomb, cadmium VI et mercure qui sont strictement interdits pour les normes de contacts alimentaires ou dans la composition des colorants.



Réutilisables (Norme européenne NE 13429 en matière de résistance mécanique et de solidité), les palettes plastiques à usage alimentaire sont soumises à une obligation de lavage. Cette obligation est également soumise au respect des produits employés: Arrêté du 08.09.1999 pris pour application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12.02.1973 modifié portant application de la Loi du 01.08.1905 portant sur les modifications, fraudes et falsifications en ce qui concerne les produits et procédés utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation de l'homme ou des animaux.

Remerciements à Monsieur Jean-François Ehrmann de la société Plastic Jig.

L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

FILTRATION - MICROFILTRATION
ÉLECTRODÉIONISATION - OSMOSE INVERSE
DÉCHLORATION - ADOUCISSEMENT
DÉMINÉRALISATION - ULTRAFILTRATION
POTABILISATION - NEUTRALISATION
OXYDATION - DÉSINFECTION
STÉRILISATION - ULTRA VIOLETS - OZONE...

BWT PERMO MAROC
Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota) Aïn Sebaa
Casablanca
Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423
E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

La lacto :

La lacto-fermentation (fermentation qui fait intervenir des bactéries de type lactique) pendant des mois, sans apport d'énergie extérieur (cuisson, congélation...) et sans aucun agent conservateur. Elle préserve la fraîcheur et les vitamines et améliore la conservation.



du processus de fermentation lactique.

Puis ces bactéries se développent en se nourrissant des glucides présents dans les aliments. Ils les transforment en acide lactique. Au fur et à mesure du processus, la quantité d'acide lactique augmentant, le jus devient de plus en plus acide. C'est cet acide lactique qui en se développant permet la conservation de l'aliment et lui donne son goût caractéristique. Cette acidité neutralise le développement de la putréfaction. Lorsque le milieu devient suffisamment acide

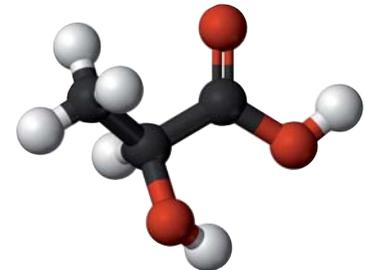
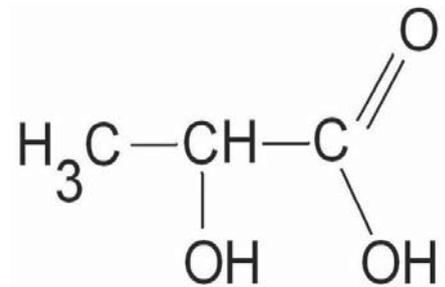
(pH autour de 4), même les bactéries lactiques n'évoluent plus, la préparation devient stable et peut se conserver très longtemps.

A noter que la lacto-fermentation enrichit l'aliment alors que la stérilisation

l'appauvrit : goût plus agréable, vitalité (aliments vivants), nutrition (protéines et vitamines mieux conservées), protection (contre les micro-organismes pathogènes grâce à l'acidification du milieu).



Le procédé est naturel. En effet, les légumes ont en surface des micro-organismes (champignons microscopiques, bactéries). Ces derniers, laissés à l'air libre, encouragent la putréfaction. En l'absence d'air et avec la présence d'une légère quantité de sel qui inhibe les micro-organismes pathogènes ou indésirables comme les moisissures et autres ferments, ceux de la famille des ferments lactiques (streptococcus, lactobacillus et certains bacillus...) prennent le dessus : c'est le début



Votre propre lacto fermentation

- laver les pots
- éplucher, laver, râper/couper les légumes en tout petits morceaux
- ébouillanter quelques secondes les pots et leurs couvercles
- remplir les pots avec les légumes en tassant au maximum pour chasser l'air
- verser par-dessus du sel, une cuillerée à soupe pour un bocal d'un litre
- ajouter de l'eau tiède ; laisser l'eau remplir les éventuels vides d'air, puis compléter juste pour couvrir les légumes. Si quelques morceaux flottent un peu, ce n'est pas grave
- fermer sans serrer les couvercles à fond ; laisser 2 à 3 jours à température ambiante (moins longtemps en été), à l'abri de la lumière, pour démarrer la fermentation
- puis bien serrer les couvercles, et mettre au frais pendant un mois minimum avant de pouvoir déguster



Il existe de très nombreuses recettes pour préparer les légumes lacto-fermentés avec autant de variantes, mais elles s'appuient généralement sur un des deux principes suivants :

- Réduire les légumes en petits morceaux
- Ajouter sel et aromates (Le sel permet d'une part d'accélérer la libération du jus hors des cellules et donc d'accélérer la mise en anaérobiose et d'autre part, de sélectionner des bactéries « osmophiles » et d'empêcher le développement de bactéries pathogènes.
- Remplir le récipient en tassant fortement.
- Éventuellement, ensemer avec du petit-lait (il favorise la fermentation des

fermentation

permet de conserver « miraculeusement » des légumes pendant de longues périodes de conservation. Ce procédé si simple et si efficace garde intacte la qualité nutritive des légumes.



La lacto-fermentation est aussi utilisée pour prolonger la durée de vie des produits laitiers. Les bactéries lactiques transforment le lactose (sucre du lait) en acide lactique. Dans cette catégorie vous trouverez :

- le yaourt bien sûr produit à partir de fermentation du lait
- le lait caillé, lben
- les fromages au lait cru
- le beurre de ferme au lait cru
- les laits et laitages fermentés frais
- d'autres spécialités de laitages fermentés

légumes pauvres en éléments nutritifs comme les concombres ou les citrons) ou du jus de légumes lacto-fermenté.

- Couvrir d'eau (eau non chlorée car le chlore empêche les bactéries de se développer ; il suffit de la faire bouillir) si les légumes n'ont pas rendu suffisamment de jus.
- Fermer le récipient ou
- Laisser les légumes entiers (haricot,



bouton de fleurs, cornichons) ou coupés en morceaux.

- Préparer une saumure (30 gr de sel par litre).
- Remplir le récipient de légumes.
- Couvrir avec la saumure.
- Fermer le récipient

Au Maroc on utilise beaucoup ce procédé pour conserver les citrons confits, les piments, les légumes croquants pour l'apéritif, ...



La fermentation est influencée par la température à laquelle on place les pots. Au départ, il est important d'avoir une température supérieure à 15°C et inférieure à 25°C pour que la fermentation démarre rapidement.

Pour guider la fermentation, laisser les pots à la cuisine pendant 3 jours puis les placer dans un endroit plus frais (la cave, le cellier...) jusqu'à consommation.

Voici quelques données indicatives qui ne sont pas des règles absolues :

	Pré-fermentation	Acidification	Stockage
Chou	20 à 22°C pendant 2 j.	15 à 18°C pendant 14 à 21j.	0 à 10°C
Potiron	1 à 20°C pendant 8 à 10 j.	0 à 10°C pendant 6 à 8 sem.	0 à 10°C
Carotte	20°C pendant 2 j.	18°C pendant 10 à 14 j.	0 à 10°C au moins 4 sem.
Concombre	18 à 20°C pendant 2 j.	18°C pendant 10 à 14 j.	0 à 10°C

A l'abri de l'air, les produits lactofermentés en conserve hermétiquement fermée, immergés dans leur propre jus, peuvent se conserver de quelques semaines à quelques mois. Après ouverture du bocal placez celui-ci au réfrigérateur et consommez-le dans la quinzaine suivant l'ouverture.

La lacto-fermentation, aussi appelée «enzymation», est une méthode universelle et ancestrale très intéressante d'un point de vue nutritionnel, de conservation des aliments utilisée depuis des millénaires.

La lacto-fermentation n'est pas qu'un mode de conservation sain et simple. Les produits lactofermentés sont consommés aussi pour leur goût particulier souvent apprécié et également pour améliorer l'état de santé grâce à leurs propriétés nutritives, digestives et curatives.

La lacto-fermentation limite la prolifération des micro-organismes (mauvaises bactéries) responsables des moisissures et du pourrissement. Elle permet donc de conserver les aliments plus longtemps en multipliant les bactéries lactiques (ce sont des probiotiques, de bonnes bactéries qui se nourrissent et se reproduisent).

En anaérobie, les bactéries lactiques prolifèrent plus rapidement que les mauvaises bactéries, ce développement de bonnes bactéries acidifie le milieu et inhibe les mauvaises bactéries responsables des putréfactions.

Les jus de produits lacto-fermentés crus contiennent de nombreuses bactéries utiles à notre flore intestinale qu'elles rajeunissent.

Si la température du lieu de stockage s'élève au-dessus de 10°C, cela ne compromet en rien la conservation des aliments, ils seront simplement un peu plus acides. Elle influence cependant la durée de conservation, mais les légumes se conservent aisément plus d'un an même si la température est supérieure à 10°C.

L'université du Minnesota a découvert récemment le bisin, produit par des bactéries lactiques, qui permettrait de conserver les produits laitiers, viandes et œufs jusqu'à trois ans.

Les collections de micro-organismes d'intérêt

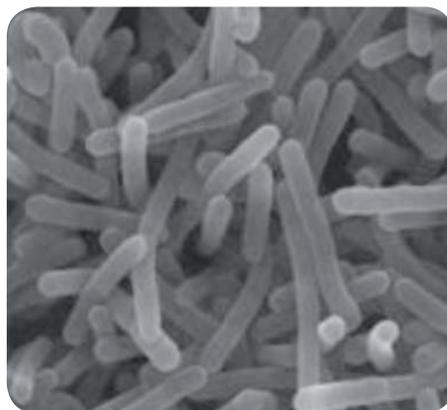
Préserver et diversifier la ressource microbienne au travers de la constitution de collections et de leur utilisation pour obtenir une large diversité technologique, l'originalité fromagère repose sur le savoir-faire dans la mise en œuvre et la maîtrise des microorganismes d'altération ou susceptibles d'être utilisés

Les collections, un patrimoine à enrichir et à structurer

Chaque fromage est un bioréacteur naturel et constitue le biotope d'un écosystème microbien contribuant largement à ses qualités nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires, ainsi qu'à sa spécificité. Cela est particulièrement vrai pour les fromages traditionnels, mais également pour les fromages industriels au cœur d'un marché international de plus en plus concurrentiel.

Les écosystèmes microbiens fromagers sont composés de multiples espèces microbiennes et sont encore incomplètement inventoriés. Progressivement, nous en obtenons une vision plus exhaustive grâce aux méthodes d'identification et de typage moléculaires chaque jour plus performantes et en particulier grâce aux nouvelles méthodes à haut débit basées sur l'étude des génomes qui permettent de travailler in situ dans la matrice fromagère, sans étape d'isolement et de multiplication des microbes. Cela permet alors de mieux comprendre le fonctionnement de ces écosystèmes complexes et ainsi, de mieux raisonner l'ensemencement volontaire des fromages, y compris de ceux souhaitant maintenir des pratiques traditionnelles. La mise en œuvre de ces outils conduit maintenant à réévaluer la contribution du lait et de l'environnement à la richesse et à la diversité de la flore des fromages par rapport à la contribution de l'ensemencement volontaire avec des ferments sélectionnés. Par ailleurs, les outils moléculaires permettent d'identifier au niveau intra-spécifique, ce qui constitue l'originalité de la flore des fromages et donc d'évaluer finement la diversité existante et finalement, d'effectuer des choix pertinents pour conserver les souches représentatives de la biodiversité des écosystèmes microbiens et d'en limiter la redondance. Pour les microorganismes d'intérêt laitier, le réseau

des collections françaises de microorganismes d'intérêt laitier nommé RESOMIL s'est investi depuis une dizaine d'années sur la conservation de la diversité laitière et fromagère en particulier autour de cinq thématiques principales : la gestion des collections, l'informatisation des données, les procédures de conservation, la taxonomie et l'innocuité et enfin, le droit et la propriété intellectuelle.



Les bactéries lactiques sont des espèces essentielles à l'élaboration des fromages

De la sélection des ferments à leur mise à disposition

Il est maintenant bien établi que les bactéries sont utilisées empiriquement depuis des millénaires dans la production de produits lactiques fermentés, mais il est également clair que ce n'est qu'à partir du début du 20^{ème} siècle que les progrès engendrés par la microbiologie et le développement des technologies fromagères industrielles ont conduit la profession à s'intéresser fortement à la sélection et à la maîtrise des microorganismes d'intérêt laitiers (bactéries, levures et moisissures) performants.

En effet, c'est seulement à la fin des années 60 qu'apparaissent les premières cultures concentrées congelées ou lyophilisées permettant un ensemencement direct soit des cuves à ferments dans le cas de productions industrielles, soit des cuves de fabrication dans le cas de volumes de production plus modestes. Cette révolution dans les modes d'ensemencement en fromageries, additionnée

au développement de milieux de propagation de plus en plus performants, a rapidement permis de nouvelles évolutions dans la nature et la composition des cultures commerciales distribuées.

Ainsi, la diversité des espèces bactériennes utilisées en fromageries, ainsi que les propriétés spécifiques des souches, sont de plus en plus efficacement intégrées, pour aboutir maintenant à une sélection selon leur taxonomie, leurs propriétés technologiques individuelles et/ou assemblées en culture mixte, permettant de répondre au mieux aux attentes des opérateurs fromagers. Il en résulte qu'à l'heure actuelle, la tâche de sélectionneur de ferments s'est de plus en plus élargie car les utilisateurs industriels ont le souhait de maîtriser le plus grand nombre de paramètres et d'adapter au plus près les ferments qu'ils utilisent à leur technologie (lait acidifié ou fromages), aux propriétés organoleptiques recherchées et maintenant aux propriétés nutritionnelles et/ou probiotiques qu'ils souhaitent avoir pour leur produits.

De manière évidente, le premier travail d'un «sélectionneur de souches» est de se constituer une collection de travail qui lui permettra de choisir les genres, les espèces et les souches les mieux adaptées à une application donnée. Cette collection est généralement issue de prélèvements effectués directement sur des produits proches des produits ciblés, mais aussi de l'environnement (locaux, ustensiles) et essentiellement dans les ateliers les plus traditionnels (sans ensemencement commercial, fabrications au lait cru...), afin de conserver la plus large diversité de l'écosystème.

Chaque souche individualisée est alors purifiée par repiquages successifs, identifiée et caractérisée en détail pour les différents critères recherchés et utiles (acidification, protéolyse, lipolyse, etc.

Le métier laitier : de la sélection à la distribution

La sélection de microorganismes est un enjeu majeur pour le secteur laitier. En effet, additionnée à l'usage en œuvre des microorganismes d'intérêt laitier (bactéries, levures et champignon filamenteux) elle peut présenter un risque pour la santé du consommateur.

En collaboration avec **Actilait**

en fromagerie). Les souches ainsi caractérisées sont alors testées en conditions réelles de fabrication, tout d'abord dans des ateliers pilotes, puis sur les volumes de production industrielle, en souche pure et/ou en association (ferment complexe) avec d'autres espèces ou souches. Ces validations en fromageries ont deux

sont évaluées pour leur capacité à produire de la biomasse, critère essentiel à leur production en quantité industrielle, puis pour leur aptitude à résister au processus de conditionnement et de conservation (congélation et/ou lyophilisation). L'ensemble de cette démarche nécessite cependant plusieurs mois de

Le rôle des collections, ainsi que de leur conservation à long terme, prend alors toute son importance car ces dernières représentent alors un important «réservoir microbologique» dans lequel il est possible de «piocher» selon ses besoins et/ou l'évolution de ses produits. C'est dans cet objectif qu'Actilait, l'institut technique du lait et des produits laitiers situé en France a depuis longtemps initié cette démarche de collectionneur-sélectionneur de microorganismes d'intérêt laitier au travers de la constitution de collections vivantes appartenant soit à des professionnels, des syndicats de fromages ou à l'interprofession.

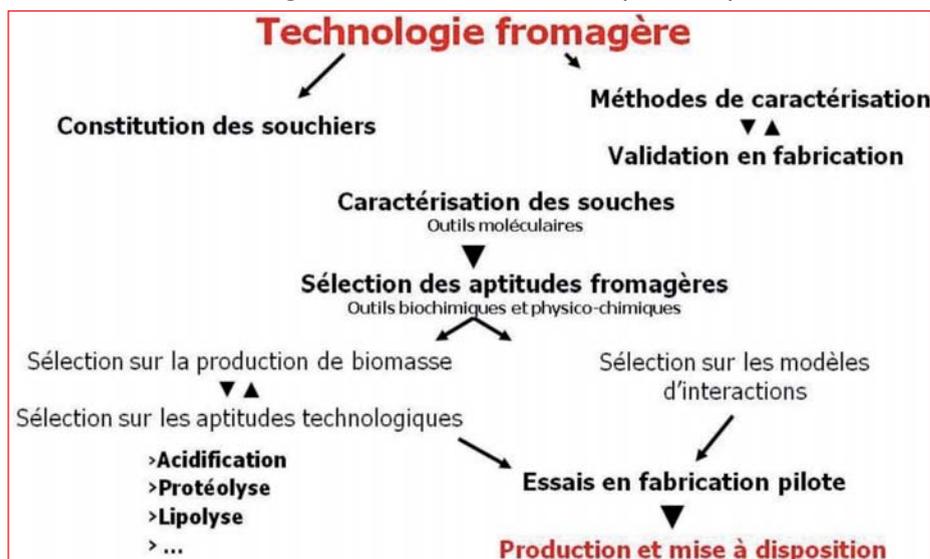


Schéma retenu par Actilait en technologie fromagère



Actilait - Conservation sous vapeur d'azote de ressources microbiologiques

but essentiels ; i) valider les propriétés technologiques caractérisées in vitro et ii) évaluer les qualités organoleptiques conférées aux produits par leur utilisation (tests sensoriels). Enfin, les souches

travail pour finaliser la mise à disposition d'une nouvelle souche ou cocktail de souches, sachant que le nombre de souches retenues dans un processus de sélection est très souvent inférieur à 10%.

Conclusion

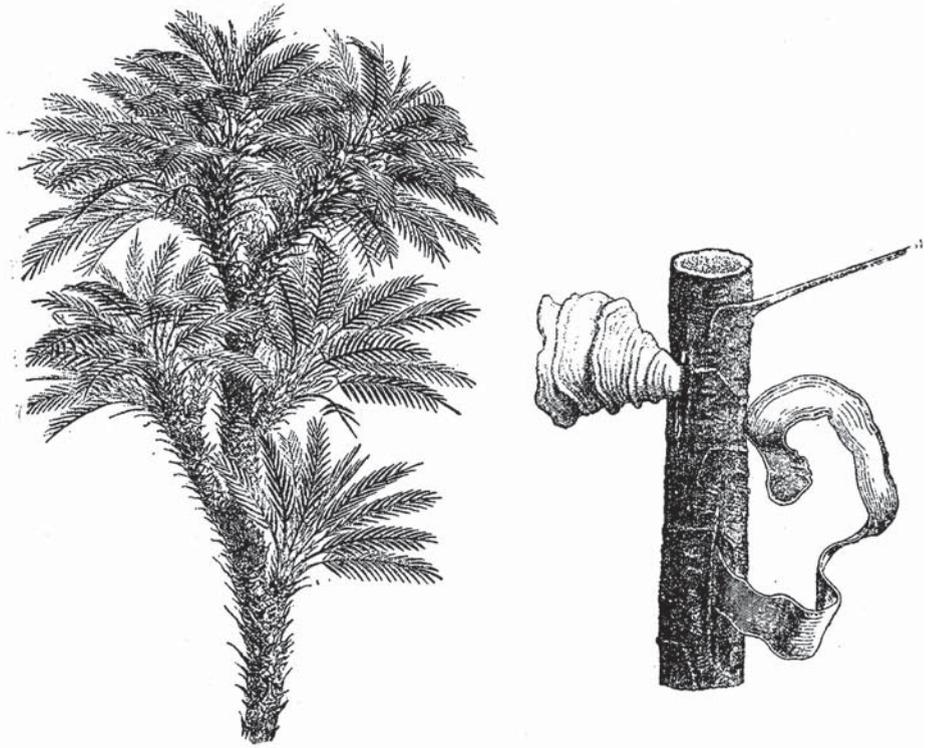
L'ensemencement en microorganismes d'intérêt laitier s'est déjà nettement diversifié pour de nombreux types de produits laitiers, compensant en partie l'appauvrissement microbologique des laits. Il apporte de nouvelles réponses aux attentes des consommateurs. Ces évolutions dans les pratiques de fabrications concernent les bactéries lactiques mais également l'ensemble des autres microorganismes pouvant composer l'écosystème laitier et fromager.

Dans le cadre de plus en plus strict de la législation internationale en matière d'utilisation de microorganismes, de nouveaux challenges attendent les sélectionneurs-producteurs de ferments ; il s'agira par exemple de démontrer l'innocuité des micro-organismes sélectionnés pour une utilisation industrielle. Si cette démonstration ne semble pas poser de problème pour les bactéries utilisées de manière intensive et familière, dont bon nombre de bactéries lactiques font parties, elle peut s'avérer beaucoup plus délicate pour les espèces ambiguës ou nouvellement identifiées. Les nouveaux outils moléculaires de criblage à haut débit permettront d'avoir accès à ces informations.

Les gommés arabiques

Gomme arabique et adragante sont 2 produits apparentés. Ils proviennent de deux espèces de plantes et récolte du suc qui en exsude. Leurs propriétés

Gomme arabique (E 414)
La gomme arabique (E 414) est une gomme naturelle d'exsudation produite dans de nombreuses régions, notamment le Soudan (80 % de la production mondiale), le Sénégal, la Mauritanie, le Mali. Elle est obtenue à partir de la sève de l'Acacia Sénégal. Il s'agit d'un complexe polysaccharidique renfermant des sels de calcium, magnésium et potassium, ainsi qu'environ 2 % de protéines responsables des propriétés émulsifiantes de cette gomme. Les propriétés étonnantes de la gomme



Astragalus gummiifer, branche et tige incisée.

arabique proviennent de sa structure compacte et fortement branchée. A poids moléculaire équivalent, on constate chez les autres polysaccharides des conformations étalées en solution, ainsi qu'une très forte viscosité. Pour la gomme arabique, des solutions à moins de 10 % en gomme présentent de faibles viscosités, et il convient de dépasser 30 % pour atteindre des viscosités considérables.

L'avantage sous-jacent est qu'il est possible d'incorporer des quantités élevées de gomme en confiserie, ou encore d'utiliser la gomme pour l'encapsulation d'arômes, puisque l'évaporation de la solution d'enrobage diluée et facilement mise en œuvre car peu visqueuse conduira à une parfaite couverture.



iques et adragantes

. Obtenus par le même procédé : excision de l'écorce des
s propriétés, quoique semblables différent légèrement.

Principales utilisations des gommés adragante (E 413) et arabique (E 414)		
Produits	Doses d'emploi	
	E 413 (adragante)	E 414 (arabique)
Boissons sans alcool aux extraits végétaux ou aux arômes artificiels	Selon usages	Selon usages
Boissons alcoolisées et aromatisées à base de raisin ou de pomme	5 g/l, au total des gélifiants	5 g/l, au total des gélifiants
Décors, nappages, fourrages des produits de biscuiterie	Selon usages	Selon usages
Décors, nappages, fourrages des produits de pâtisserie	Selon usages	Selon usages
Produits de la biscuiterie	Selon usages	Selon usages
Produits de la pâtisserie	Selon usages	Selon usages
Bouillons et potages	10 g/l, au total des gélifiants et épaississants	10 g/l, dose maximale seul ou en mélange
Café		Pour l'enrobage
Sauces condimentaires, sauf celles définies par les usages	10 g/kg, dose maximale au total des gélifiants	10 g/kg, dose maximale au total des gélifiants
Sauces destinées à des plats cuisinés appertisés	10 g/kg, dose maximale	10 g/kg, dose maximale, seul ou en mélange
Sauces destinées à des plats cuisinés surgelés	10 g/kg, dose maximale au total des gélifiants	10 g/kg, dose maximale, seul ou en mélange
Crèmes ou crèmes légères, sous pression (pasteurisées ou stérilisées)	1 g/kg, dose maximale au total des stabilisateurs autorisés	1 g/kg, dose maximale au total des stabilisateurs autorisés
Laits cacaotés ou chocolatés		2 g/l, dose maximale au total des stabilisateurs autorisés
Laits gélifiés aromatisés	20 g/kg, dose maximale au total des épaississants et gélifiants	20 g/kg, dose maximale au total des épaississants et gélifiants
Confiseries	Selon usages	Selon usages
Confiseries gélifiées (sauf pâtes de fruits)	Selon usages	
Gommés à mâcher	<i>Quantum satis</i>	<i>Quantum satis</i>
Desserts gélifiés	10 g/kg, dose maximale au total des épaississants et gélifiants	
Décors, nappages, fourrages des produits de confiserie	Selon usages	Selon usages
Pistaches grillées		Dose strictement nécessaire en tant qu'agent de fixation du sel
Boissons fermentées à base de fruits « vins de fruits »		Dose strictement nécessaire pour stabiliser les matières colorantes
Succédanés de caviar	2 g/kg	

La gomme arabique est stable en milieu acide, le pH naturel de l'A. senegal étant compris entre 3,9 et 4,9.

La gomme arabique est utilisée très largement dans les produits élaborés à chaud, notamment les confiseries (les fameuses « boules de gomme »), le chauffage devant toutefois être limité dans le temps, la gomme risquant de perdre son pouvoir émulsifiant et sa viscosité. Elle est largement utilisée en synergie avec d'autres gommés ou épaississants : gomme adragante, gomme xanthane, gélatine...

Le JECFA attribue à la gomme arabique une DJA non spécifiée, de même que la directive 95/2/CE la classe dans l'annexe I sans restriction.

Elle est donc, la plupart du temps, utilisable sans restriction.

Gomme adragante (E 413)

La gomme adragante est obtenue à partir de plusieurs espèces d'Astragalus de la famille des légumineuses. Elle est récoltée principalement en Syrie, en Turquie et en Iran. C'est un polymère de poids moléculaire supérieur à 8.105 Daltons constitué principalement d'acide galacturonique, de D galactose, de L glucose, de D xylose, de fucose, de rhamnose et de L arabinose. Une gomme de forte viscosité est riche en fucose, xylose et acide galacturonique, et pauvre en arabinose, alors qu'une gomme faiblement visqueuse renferme

plus d'arabinose et de galactose.

La gomme adragante s'hydrate à l'eau pour donner des solutions visqueuses à faible concentration. La gomme adragante présente une bonne stabilité en milieu acide, ses solutions affichant un pH de 5-6. La viscosité de la gomme est fonction du pH avec un maximum atteint vers 3. Elle est utilisée en synergie avec la gomme arabique qui réduit sa viscosité en solution. On obtient ainsi des émulsions fines, versables et onctueuses avec des produits de longue conservation. Son utilisation s'est largement développée, compte tenu de ses excellentes propriétés qui en font un produit assez comparable à la gomme xanthane. Ainsi qu'on le verra dans le tableau récapitulatif de fin de chapitre, ses utilisations sont du reste à peu près les mêmes. La gomme adragante est sur la liste GRAS depuis 1961. Le JECFA lui a assigné une DJA non spécifiée, et elle figure à l'annexe I de la directive 95/2/CE, ce qui, comme la gomme arabique, l'autorise à une incorporation à la dose du quantum satis dans de nombreuses formulations.

Tous les exsudats de plantes sont récoltés de façon comparable après incision de l'arbre, sauf la gomme karaya. Seuls le broyage et le tri interviennent ensuite. La gomme arabique a longtemps été la plus largement utilisée.

Utilisations des gommés adragante (E 413) et arabique (E 414)

On trouvera dans le tableau suivant la liste des utilisations les plus courantes des deux gommés. On constatera aisément que les usages de ces deux gommés sont très vastes et, la plupart du temps, laissés à la discrétion du préparateur. Il est vrai que ces deux produits, dont l'innocuité est bien reconnue, disposent d'une excellente image de marque qu'on pourrait qualifier, au moins pour la gomme arabique « d' ancestrale », tant son utilisation est ancienne et attachée fortement à certains produits.

Comment fabrique-1

Polonais et Russes se disputent la paternité de la Vodka. Mais l'histoire de la vodka semblent r



de la vodka consiste à préparer le « moût » (la matière première qui sera fermentée). Pour les céréales, il faut d'abord malter au moins 10% des grains qui seront utilisés. Pour cela les grains sont plongés dans une eau tiède pendant plusieurs jours. Ce processus permettra aux céréales de générer des enzymes qui entraineront ensuite la transformation des amidons en sucres nécessaires à la fermentation. Les grains germés sont séchés et débarrassés de leurs germes. Ils sont ensuite fumés à la tourbe puis ils sont moulus. La préparation est à nouveau chauffée et brassée.

En effet, s'inspirant des travaux sur la distillation d'un savant perse du XI^e siècle, nommé Ar-Razi, qui fut le premier à extraire l'éthanol par la fermentation, le moine Isidor du monastère de Tchudov crée la recette de la vodka en 1430.

La vodka est une boisson alcoolisée composée d'eau distillée et déminéralisée et d'éthanol distillé au maximum puis filtrée par des filtres à charbon de bois pour la rendre plus pure. Elle titre entre 37 et 97 degrés d'alcool (généralement 40 dans le commerce).

L'éthanol est extrait par distillation de matières premières: fruits, légumes, blé, amidon, orge, sarrasin, châtaignes, sucre, riz et même à partir du bois! La vodka industrielle est surtout fabriquée à partir de mélasse (résidu de la fabrication du sucre de betterave sucrière). La première étape de la fabrication

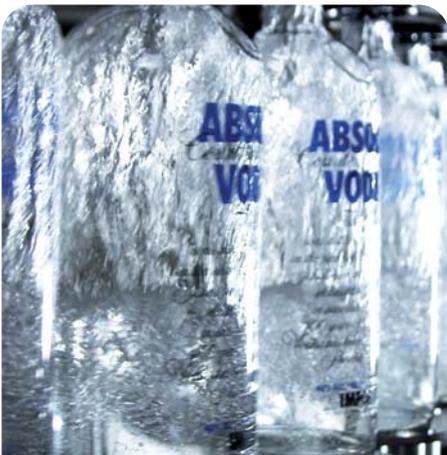


L'histoire d'Absolut débute au XIX^{ème} siècle. Lars Olsson Smith, l'homme dont le portrait figure sur le médaillon de chaque bouteille d'Absolut, contrôlait déjà en 1850, à l'âge de 14 ans, 1/3 de la vodka vendue en Suède, à l'époque elle s'appelait Absolut Rent Bränvin.

Encore aujourd'hui, toutes les bouteilles d'Absolut sont produites à Åhus, dans le sud de la Suède, à proximité d'une source d'eau et de champs de blé, duquel l'elixir tire son goût moelleux de grain (la recette n'a pas changé depuis plus de 130 ans). L'année 1986 est un tournant décisif pour la marque qui met en avant de nouvelles vodkas parfumées

venant étoffer la grande lignée existant jusqu'alors.

Mais Absolut est surtout célèbre pour son conditionnement : une petite bouteille aux inscriptions bleues, parée du sceau de son créateur, et pour la pureté inégalée de ses produits. Pour la petite histoire, Bien des événements se sont passés depuis 1850, mais une des dates les plus importantes et symboliques d'Absolut est bel et bien 2008, l'année de rachat par le groupe Pernod Ricard pour un montant de 5,6 milliards d'euros... Les chiffres parlent d'eux-mêmes ! Il faut dire que la marque vend plus de 90 millions de caisses chaque année.



- t-on la vodka ?

it remonter bien avant et trouver ses origines dans le monde arabe...



Enfin, vient l'étape de la fermentation. On ajoute de la levure aux mout et aux grains. Lentement, la levure transforme les sucres en alcool. Il faut maintenant distiller ce moût pour en recueillir l'alcool. En le chauffant, l'Ethanol (l'alcool) est le premier élément à s'échapper. La distillation se fait dans un alambic (de l'arabe al-ambic qui signifie vase à distiller). Il y a différents sortes d'alambic: alambic traditionnel, Alambic colonne à alimentation continue (utilisé surtout dans la production industrielle), Alambic à colonne de fractionnement et l'Amazing still qui est un alambic fait maison à la portée de tous.

On distingue plusieurs sortes de vodka. Les vodkas neutres sont distillées dans des alambics à colonne à fonctionnement continu. Elles sont en fait de

l'alcool neutre, sans goût ni arôme. Elles sont en général produites à partir de mélasse de betterave.

Les vodkas traditionnelles sont produites à partir de céréales (seigle) et sont distillées traditionnellement deux fois (double distillation) dans des alambics à chauffe directe. Ces vodkas sont imprégnées du goût et des arômes des céréales dont elles sont issues.

Enfin, certaines vodkas sont aromatisées : la célèbre Zubrovka (Zubrowka en Pologne) est aromatisée avec l'herbe à bison. De nombreuses variantes existent : au citron, à l'orange, girofle, poivre, poivron, grains de café, genévrier, piment, gingembre, cannelle, feuilles de pommier ou de poirier, etc.

Visuels © Absolut



Les vodkas à forte teneur en alcool élaborées en Pologne et Russie trouvent pour une part leur raison d'être dans le froid extrême qui règne dans ces régions : il fallait pouvoir les transporter sans qu'elles ne gèlent!

Il existe près de 5 000 marques de vodka. On fabrique principalement de la vodka en Russie (premier pays producteur et consommateur) et en Pologne mais aussi aux Etats-Unis, au Canada, en Suède, en Suisse, en France, en Nouvelle Zélande et même à Tahiti.

Si les vodkas peuvent comporter de 37,5° à 97°, chacun s'accorde à dire que la quantité d'alcool idéale doit être comprise entre 38 et 42 %.

Selon la façon que vous envisagez de la consommer, le choix de la vodka devra varier. Dans tous les cas, veillez à choisir une vodka élaborée à base de seigle ou de blé, ayant subi au minimum une triple distillation et 10 filtrations.

La vodka est la boisson la plus propre au monde des boissons alcoolisées, avec le contenu le plus bas en huiles empyreumatiques.

En mettant la vodka au congélateur, son goût s'améliore.

La vodka ne gèle pas dans le congélateur parce que la température de fusion de la vodka (éthanol) est à -114,4°C et dans le congélateur il ne fait « que » -18°C.

La vodka est le premier alcool fort consommé dans le monde avec un peu plus de 500 millions de caisses de 9 litres (données 2005).

Le mot «vodka» est connu depuis le 17ème siècle. C'est un dérivé de «voda» (l'eau).

Pendant des centaines d'années, le seigle fut la principale matière première utilisée dans la fabrication de la vodka et ce ne fut qu'au 18e siècle que l'on commença à distiller de l'alcool à partir de la pomme de terre.

On trouve des mariages particuliers, comme avec diverses pierres précieuses. Ce sont des Vodkas d'exception destinées à une consommation très occasionnelle.

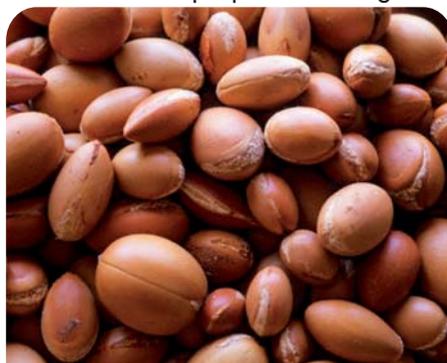
L'huile d'argan Des usages cosmétiques pr



Aperçu historique
Les savants et les géographes arabes sont les premiers à avoir mentionné l'existence de l'arganier au Xème, XIème et XIIème siècles. Ibn Al-Baytar en 1219 a décrit pour la première fois dans son ouvrage « Traité des simples » l'arganier comme « un arbre de haute taille, épineux, donnant un fruit du volume d'une amande et contenant un noyau que l'on recueille, que l'on triture et on extrait l'huile pour l'employer dans les préparations alimentaires ».



L'aire de production
La forêt d'arganiers, unique au monde, et à ce titre classée « réserve de la biosphère » selon la dénomination de l'UNESCO. Actuellement l'arganier couvrirait une superficie de 828 000 ha. L'aire de l'arganier s'étend sur les provinces de Safi, Essaouira, Agadir, Tiznit et Guelmim. En effet, l'arganier se retrouve du littoral jusqu'à la montagne de



l'Anti Atlas. L'arganeraie intéresse environ deux cents communes rurales du Sud du Maroc et concerne plus de 70 000 villages, soit environ une population d'environ deux millions de ruraux. (UNESCO 2006)

La production d'huile d'argan
La production annuelle de fruits par arbre est de 8 à 20 kg. Pour l'ensemble de l'arganeraie, la production annuelle totale de fruits est estimée à 128 000 tonnes avec une moyenne de 8 kg/arbre/an. On estime en général qu'il faut 100 kg

de fruits et 8 à 10 heures de travail pour obtenir 1 à 1,2 litre d'huile. On peut ventiler le temps nécessaire à la fabrication d'un litre d'huile : 4,5 heures pour le dépulpage, 5 heures pour le concassage, ½ heure pour la torréfaction pour la rendre alimentaire, 1 heure pour le moulin (écrasement manuel dans une meule), ¾ heure de malaxage manuel de la pâte et pressage de la pâte à la main.

Des technologies améliorées utilisent différents appareils mécaniques : machines de dépulpage, de torréfaction, de pressage, de filtration d'huile. La seule étape non mécanisée est le concassage. Actuellement, la production totale en équivalent huile est de l'ordre de 2000 à 2500 tonnes. De cette production, 40 % revient aux ateliers familiaux, 40% est assuré par les coopératives, et le reste est produit par des sociétés privées.

Signes de qualité
Il y a une norme de qualité pour les huiles d'argan (NM 08.5.090) qui définit les caractéristiques intrinsèques et commerciales des huiles conformes. Compte tenu des conditions de productions et de collecte des fruits de l'arganier, il est aisé de mettre en œuvre une certification pour être labellisé « Produit de l'agriculture biologique ».

L'usage de l'huile d'argan
L'huile d'Argane est connue depuis des siècles par les populations berbères du



... d'argan trouvés et approuvés

en collaboration avec  *Le service de packaging*



Sud Ouest marocain pour ses vertus cosmétiques, pharmaceutiques, diététique et alimentaires.

1°/ Les vertus cosmétiques

Il est à souligner l'importance de l'usage traditionnel de cette huile pour la peau, les cheveux et les ongles de la part des populations des zones de production.

a) Soins de la peau

Pour hydrater la peau en restaurant la barrière cutanée et en neutralisant les

radicaux libres ;

Pour nourrir les peaux sèches par l'apport d'acides gras essentiels ;

Pour régénérer la peau en relançant les fonctions vitales des cellules ;

Pour prévenir le vieillissement cutané précoce dû aux agressions externes (soleil, intempéries, stress, tabac etc.).

b) Soins des ongles et des cheveux

L'huile d'Argane est particulièrement recommandée pour les soins des ongles cassants et dédoublés qu'elle fortifie. Pour les cheveux secs, ternes et cassants, elle donne éclat et brillance. En

l'huile d'Argane justifie son emploi pour les maladies cardio-vasculaires et le dessèchement et le vieillissement physiologique de la peau.

3°/ Les vertus diététiques

De type oléique-linoléique, l'huile d'Argane renferme 80% d'acides gras insaturés comme l'huile d'olive.

Elle possède néanmoins une nette primauté sur celle-ci à cause de sa richesse en acides gras essentiels (acide linoléique > 34%). Ces acides gras confèrent à l'huile d'argan des valeurs nutritionnelles et diététiques. Il est à souligner les vertus d'huile à poly esters in-



massage corporel, pour assouplir et saturer la peau.

c) Autres soins et usages

Les travaux des biochimistes versent sur l'hypothèse de l'effet antiride, accompagné d'un ralentissement du vieillissement de la peau.

L'huile d'argane peut servir de matière première à la production de crème et des produits cosmétiques et comme huile de massage, en substitut à l'huile d'amande douce.

2°/ Les vertus pharmaceutiques

Outre son usage cosmétique, l'huile d'Argane est très utilisée en médecine traditionnelle pour le traitement de la varicelle, de l'acné juvénile et des rhumatismes. Elle présente des propriétés hypocholestérolémiantes et conseillée chez des patients présentant des risques d'athéroscléroses. Le profil d'acides gras de



saturés, très bonne pour le cholestérol, à l'instar des Oméga-3 de l'huile de colza.

4°/ Les vertus alimentaires

Sa finesse de texture et son goût de noisette si raffiné en font une des huiles les plus prisées pour aromatiser les salades, les soupes, les tagines et le couscous ou relever des plats d'œufs. Compte tenu de son prix, sur les marchés extérieurs, cette huile est réservée à une cuisine de gourmet. Sa saveur lui a valu d'être incorporée rapidement dans les produits utilisés par les grands cuisiniers, ce qui lui a valu d'être associée à une cuisine de connaisseurs





Le groupe espagnol RIU ouvre en mars son 6^{ème} hôtel au Maroc

Le groupe hôtelier espagnol RIU renforcera sa présence au Maroc avec l'ouverture le 26 mars courant d'un nouvel hôtel à Agadir, le sixième de la chaîne espagnole dans le Royaume, a indiqué le groupe.

D'une capacité de 444 chambres, cet hôtel est le quatrième de la chaîne espagnole à Agadir, indique le groupe dans un communiqué parvenu jeudi à MAP-Madrid.

RIU, qui dispose également de deux autres hôtels à Marrakech, continue de miser sur le Maroc, un pays qui dispose d'un «un paysage naturel précieux, des plages spectaculaires et une situation géographique excellente», précise la même source.

«Le Maroc est un pays qui fascine par la richesse de sa culture et de ses traditions (...) C'est une destination touristique complète» que attire chaque année davantage de touristes, a souligné Carmen Riu, conseillère déléguée de RIU Hotels & Resorts. MAP

Accor va ouvrir de nouveaux hôtels Ibis

Le groupe hôtelier français Accor a annoncé l'ouverture via une joint-venture locale avec la Société Marocaine d'Hôtellerie Economique (SMHE) de 8 nouveaux hôtels Ibis budget d'ici 2013.

En effet, fort du succès de l'Ibis Budget Tanger qui offre 121 chambres économique, au prix de 350 DH la nuitée la chaîne d'hôtels devrait couvrir l'ensemble du pays. A travers la SMHE, Accor Maroc s'est fixé pour ambition de développer 24 Ibis Budget à un horizon de huit ans. La stratégie de développement prévoit 3 phases dont la première représentera un investissement global de plus de 380 millions de DH. Cette première étape comprend 8 Ibis Budget dans les villes de Casablanca, Rabat, Tanger, Marrakech, El Jadida, Fès et Agadir pour une capacité totale de 1.100 chambres.



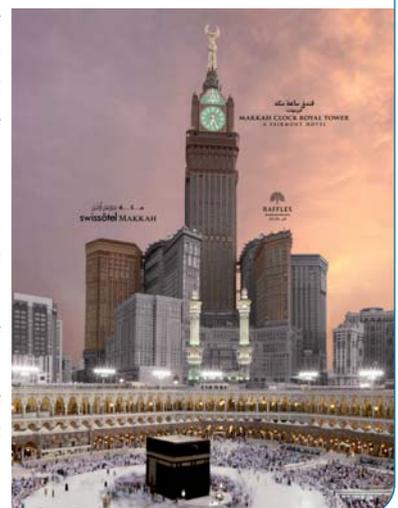
La destination Maroc, un périple dans le désert marocain et dans les cités impériales (TV)

Entre oasis, dunes, grands espaces, de somptueuses kasbahs et villages fortifiés couleur de sable, le Maroc reste parmi les «principales destinations qui se prêtent bien à de longs séjours», affirment des journalistes «explorateurs» canadiens qui ont réalisé des reportages sur la «Destination Maroc» diffusés le week-end sur la chaîne câblée de télévision québécoise «Evasion». Ces reporters, qui semblent avoir succombé aussi aux charmes des villes impériales et des sites touristiques du Maroc, parcourent le désert marocain, reconnu par ses oasis et dunes sahariennes, ses palmeraies verdoyantes et ses immensités silencieuses, pour livrer aux téléspectateurs d'Evasion des images époustouflantes.

3 hôtels de prestige pour la ville Sainte

Le groupe hôtelier Fairmont Raffles International propose, à travers ses trois hôtels, Makkah Clock Royal Tower - Fairmont, Raffles Makkah Palace et le Raffles Swissotel, un ensemble de services qui offrent la plus haute qualité aux clients, à la recherche d'une qualité de service personnalisé et un environnement spirituel au cœur de la ville sainte « Makkah », qui est la première destination dans le monde avec 1.6 milliards de musulmans.

Ces 3 hôtels s'adressent à tous les visiteurs avec des prix variés. Tout le monde peut y trouver son bonheur, même les familles, avec des tarifs adaptés et étudiés.



Topclass inaugure à Casablanca le premier centre de formation sur le café en Afrique

Topclass, distributeur officiel de la marque Lavazza au Maroc, a inauguré le 5 mars dernier, le Lavazza Training Center, 1er centre de formation en Afrique dédié aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration et, plus généralement, à tous les amoureux de café.

Au même titre que les 45 autres centres de formation gérés par Lavazza à travers le monde, celui de Casablanca ambitionne de diffuser la culture de l'authentique espresso italien au Maroc et de former des experts à même de maîtriser l'art de préparer, de servir et de déguster le café. Alliant théorie et pratique, les cours dispensés offrent, tant aux professionnels qu'aux passionnés de café, la possibilité de préparer des recettes à base d'espresso à travers des séances dynamiques. Les formations administrées sont sanctionnées par un diplôme.



Visite de la délégation du Gouvernement de la Catalogne à l'unité industrielle de Roca à Settat

En raison de la Mission Commerciale Maroc-Catalogne, organisée par l'Agence Catalane de Soutien aux Entreprises (ACCIO), la société Roca a accueilli le 29 février dernier des membres de la délégation catalane et des représentants des institutions et des autorités locales dans son usine de Settat. M. Miquel-Àngel Munar, Senior Managing Director de Roca Bathroom Products Division et M. Xavier Rodrigo, Managing Director de Roca au Maroc ont accueilli la délégation afin de leur montrer l'activité de l'unité industrielle de Settat, l'un des plus grands sites industriels d'une société catalane en Afrique. Dix-sept années après le début de son activité au Maroc, Roca est actuellement leader éminent du marché marocain de produits pour la salle de bains, où elle est présente avec les marques Laufen et Roca.



Louvre Hôtels veut ouvrir vingt établissements supplémentaires au Maroc

Louvre Hôtels, propriétaire des enseignes Kyriad, Tulip inn, Golden Tulip, ... veut ouvrir vingt établissements dans les plus grandes villes du Maroc (Casablanca, Marrakech, Rabat, Tanger, Fès), certaines villes moyennes

(El Jadida, Meknès, Mohammedia et Oujda) et les destinations touristiques phares (Essaouira, Agadir, Ouarzazate, Saïdia, Taroudant ou Dakhla). Ce groupe hôtelier américain, second groupe hôtelier européen et huitième acteur mondial de l'hôtellerie, doit mettre en place un programme d'investissements s'étalant sur cinq ans.

Les groupes 1

Les groupes frigorifiques sont des équipements qui permettent de r

Le groupe frigorifique est un moyen mécanique de production de froid, nécessitant une source d'énergie extérieure. Les groupes frigorifiques sont utilisés pour maintenir la température dans :

- les chambres froides et les entrepôts,
- les réfrigérateurs, les congélateurs et les meubles de vente,
- les véhicules,
- les conteneurs.

Le groupe frigorifique est dimensionné en fonction de la température désirée, des conditions extérieures et de la qualité de l'isolation de l'enceinte. Il doit être utilisé dans la plage définie dans ces spécifications pour garantir les performances. Il doit également être dimen-



sionné selon la température extérieure la plus haute susceptible d'être rencontrée au cours de la vie du groupe.

Suivant sa conception, le groupe peut refroidir ou réchauffer l'enceinte, en



fonction des conditions climatiques extérieures et de la température désirée. L'homogénéité de la température dans l'enceinte dépend du mode de soufflage (distribution de l'air dans l'enceinte). La régulation

La régulation de la température par les groupes frigorifiques est basée sur les principes suivants :

- la température voulue est paramétrée sur le groupe ; il s'agit de la température de consigne,
- le groupe fonctionne en soufflant de l'air dont la température varie autour de cette valeur de consigne. L'amplitude de la variation dépend des performances du groupe. De façon usuelle, la régulation est opérée sur l'air de retour, ce qui signifie que la température de soufflage est plus basse que celle de retour. Cette température peut chuter fortement

en fonction de la charge thermique à refroidir dans le véhicule (chargement effectué avec des produits non à la température requise pour le transport), ou du mode de régulation (marche/arrêt automatique ou mode régulé). Les versions les plus récentes disposent de sondes de températures sur l'air de soufflage permettant de limiter cet inconvénient.

Toutefois, la précaution à prendre est de ne pas exposer les produits sensibles au gel directement dans le flux d'air (haut de chargement, face à une bouche de soufflage),

- l'air soufflé est ensuite diffusé dans l'enceinte.

Pour être fiable, la sonde de régulation de la température doit être régulièrement étalonnée.

Qu'appelle-t-on un groupe monobloc ?

Il s'agit d'un groupe frigorifique traversant destiné aux petites installations et qui se fixe dans la paroi de la chambre froide ou sur le plafond. Il est



donc composé d'une seule pièce compresseur hermétique silencieux à l'extérieur et condenseur ventilé à l'intérieur. Le tableau de commande est incorporé. Les groupes monobloc sont très pratiques et un peu moins onéreux qu'un

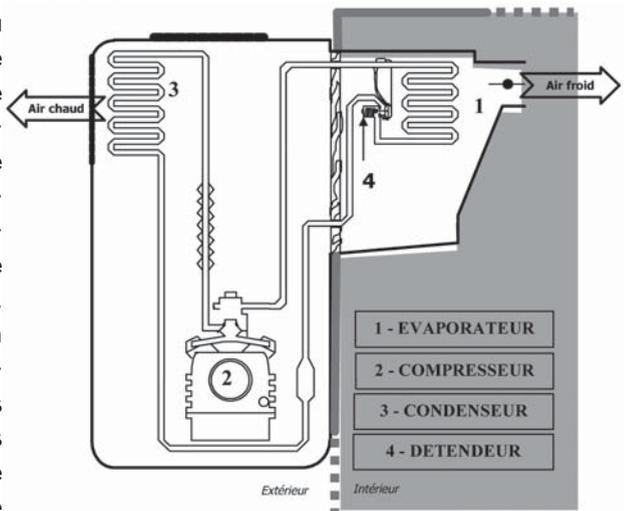


Schéma de fonctionnement d'un groupe frigorifique d'engin de transport routier

groupe à distance.

Avantages : coût, la mise en place peut être remplacée facilement.

Inconvénients : le bruit et la chaleur dégagés dans le local. Risque d'usure prématurée par surchauffe.

Sachez qu'il existe des groupes à distance de type Split avec plus ou moins 2,50 m de tuyau préchargé.

Prévoir une bonne ventilation du local dans lequel se trouvent la ou les chambres froides. Ces groupes sont également placés dessus, dessous ou sur le côté d'armoire froide ou de meuble réfrigéré.

s frigorifiques

pour refroidir l'intérieur des chambres froides, armoires réfrigérées, etc.

Qu'appelle-t-on un groupe dissocié ?

C'est une machine frigorifique à compression à air ou à eau composée d'un évaporateur, d'un compresseur, d'un condenseur, d'une conduite de liquide et d'un détendeur compresseur qui



sont éloignés de la chambre froide ou du meuble réfrigéré soit dans un local technique ou à l'extérieur, en toiture par exemple. Les ca-

nalisations bien isolées alimentent l'évaporateur qui est placé dans l'enceinte réfrigérée. Le tableau de commande avec l'affichage direct et permanent de la température intérieure et les commandes d'éclairage sont positionnés à côté de la porte. Les groupes dissociés nécessitent des investissements beaucoup plus lourds que le groupe monobloc et généralement l'intervention d'un frigoriste pour l'installation.

Ce type d'installation est plus puissant que les groupes logés en ce qui concerne la production de froid.

À l'extérieur, le groupe doit être protégé des intempéries et des dégradations.



Remerciements à Jean Gabriel Du Jaiflin, directeur de JGDJ Conseil et auteur du Blog des Experts.



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 du rendez-vous incontournable des professionnels du froid et de la climatisation

ORGANISATEUR



5 Rue Jabal Tazekka - Agdal 10 080 - Rabat, Maroc
Tél: +2125 37 77 91 40 / Fax: +2125 37 77 91 39
Email: contact@success-editions.com

SPONSORS

SPONSOR PLATINIUM 	SPONSOR GOLD 	SPONSOR SILVER 	SPONSOR BRONZE 
--	---	---	---

PARTENAIRES

PARTENAIRES SALON	PARTENAIRES MEDIA
      	     

www.clim.co.ma

Nouveautés pour la restaura

Eberhardt Frères s'est spécialisé depuis près d'un demi siècle dans la commercialisation de... Forte de sa longue expérience, la société entretient avec ses fournisseurs c

Après avoir présenté aux particuliers les produits Liebherr grands publics, Eberhardt Frères nous propose aujourd'hui les produits Liebherr professionnels ainsi que la gamme Show-Cooking de Tecno. Ces gammes de produits professionnels, signés de grandes marques, sont, sans conteste



réfrigérées « gastronomique » qui répond à tous les critères et toutes les normes en vigueur avec des performances frigorifiques inégalées (descente rapide et homogénéité de la température, tropicalisation à +43°C, circulation d'air

autant de références dans le domaine du froid, des meubles inox, de la cuisson, etc. Les qualités techniques des appareils répondent aux exigences de fonctionnalité et de longévité indispensables aux équipements de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités. Liebherr présentait ces nouveaux produits sur le salon Marocotel à Casablanca :

- une nouvelle génération d'armoires



canalisé, dégivrage au gaz chaud, etc.

- une nouvelle génération pour la boulangerie-pâtisserie déclinée en armoires froides positives ou négatives qui répondent aux exigences spécifiques du métier (plages de température élargie, choix du niveau d'hygrométrie,



refroidissement indirect canalisé, stockage performant et adapté, etc.

- Des armoires à vin pour la présentation, la mise en température, la conservation et le vieillissement des vins. Liebherr offre la solution pour chaque



Information : le froid et le chaud

un large éventail d'appareils ménagers et professionnels des plus grandes marques européennes.
Nous travaillons comme avec ses clients un partenariat privilégié.



application (régulation électronique, éclairage LED, stratification des températures indépendante, etc.)

Quant à Tecnox, la marque proposait de découvrir son Show-Cooking Alto avec ventilation comprenant des accessoires tablette et rampe, un système d'aspiration intégré anti-odeur et anti-graisse, un nettoyage facile, une mobilité sur roulettes et une parfaite ergonomie de travail grâce à un équipement complet et adapté à la cuisson mobile.



Tecnox présentait aussi 3 éléments de cuisson : le wok à induction, la plancha induction et les plaques de cuisson à induction, le tout à poser, notamment sur le Show-Cooking spécialement adapté pour ces éléments.

Forte de sa longue expérience dans le domaine du froid, du lavage et de la cuisson, la société Eberhardt Frères entretient avec ses fournisseurs comme avec ses clients des partenariats privilégiés.



Pour vous satisfaire pleinement, un show-room vous accueille tout proche de la clinique Badr à Casablanca. Sur plus de 200 m² vous pourrez découvrir en direct toutes ces nouveautés.



Le carnet de tendances à empo 1



Chaque semaine naissent de nouveaux produits, de nouvelles idées et de nouveaux concepts pour répondre aux nouvelles attentes des clients. Quelle sera l'actualité 2012.

Rémy Lucas de Cate Marketing nous livre dans son Carnet de Tendances à Emporter les nouveautés sur tous les segments de la Vente A Emporter:

alimentaires bien sûr, mais aussi packaging, matériel & équipement, aménagement et concepts.

En 2012, 3 grandes tendances se dégagent :

Tendance 1 :

Le Snackable : manger pratique
« Se nourrir facilement, rapidement,

sans contraintes... » Le snacking est un mode d'alimentation fonctionnel, qui répond à des attentes de temps et de mode de consommation.

« Qu'est-ce que le snacking ? Un mode d'alimentation pratique adaptée à des contraintes d'usages. Une nourriture généralement dense, qui apporte un maximum d'énergie et de nutriments en un minimum de volume. Une nourriture simple, qui se mange facilement, même



La société Forezia aspire à proposer des solutions complètes et toujours dans le respect de la qualité des produits. Leurs idées de plats cuisinés ? Un principe simplissime : associer une recette exotique à base de viande à un accompagnement de féculents. Ils sont très rapides à préparer et très flexibles, pour faciliter la vie et répondre aux envies gustatives de chacun !

Porter by Cate Marketing

debout et en mouvement. Idéalement, une seule main doit suffire à prendre sa nourriture, pour laisser à l'autre, l'usage d'un ordinateur, d'un téléphone ou d'un sac de voyage... Une nourriture rapide à préparer comme à ingérer, pour contracter au plus le temps accordé à cette pause nécessaire. Le snacking s'affiche historiquement comme une nourriture fonctionnelle, proposant des aliments proches de ceux imaginés pour les sportifs de l'extrême ou les astronautes : conditionnements individuels, matériaux isothermes, conservation et consommation aisées... Le snacking, fruit d'un nouveau mode de vie, s'insère désormais dans notre quotidien. L'ultra proximité, les économies de temps, de moyens et de volumes sont une perpétuelle source d'inspiration pour adapter et faire évoluer nos aliments traditionnels. Avec son modernisme assumé et

une créativité ingénieuse, il invente des solutions nouvelles pour nous nourrir efficacement en intégrant nos exigences d'urbains nomades et pressés. »

Rémy Lucas

Tendance 2 : Le Right Snack : manger raisonné

« Ne pas manger n'importe quoi. Être attentif à sa santé, au budget, à la planète »
« Décrit pendant de longues années comme un emblème de la malbouffe, le Snacking en se développant et en se diversifiant est devenu un modèle de vertu. Les nouveaux marchés de la nourriture rapide, en s'adressant à une nouvelle clientèle exigeante qui ne souhaite pas sacrifier au prix et à la facilité de consommation, les qualités gustatives ou nutritionnelles de son alimentation, voient se développer une offre de plus en plus centrée sur l'équilibre



Ces mêmes tendances sont à apporter au secteur des boissons.

3 tendances boissons à découvrir en écho au Cahier de Tendances à emporter :

Tendance 1 : « Drinkable » : les solutions boissons

Pour répondre efficacement aux « nécessités de la vie » : Boire pour se désaltérer, s'alimenter, se reconstituer de manière fonctionnelle. Boire simplement, facilement et en mouvement pour une consommation nomade. Nourritures liquides, Gestes fluides.

Tendance 2 : « Right drink » :

Les boissons raisonnées

Faire du bien à son corps et à son esprit, boire sain, apaisant, tonifiant... pour son bien-être, mais aussi boire éthique, équitable et durable, pour un monde plus juste. Gorgées responsables

Tendance 3 : « Drinkissime » :

Les boissons plaisir

S'offrir un petit moment de bonheur : boire, déguster et savourer des arômes d'exception. Boire fun, original, du rêve et de la fantaisie.

La 12^e édition du Sandwich & Snack Show a été, durant 2 jours au Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris, le carrefour de toutes les nouvelles tendances de la restauration rapide et de la consommation nomade. Avec plus de 175 innovations présentées, le rendez-vous a ainsi confirmé son rôle de « défricheur ».

Les innovations dans le domaine du snacking ne sont pas prêtes de s'arrêter. En effet, ce marché, de par sa grandeur, son potentiel de développement et son concept-même inspirent les fabricants qui tentent de surfer sur la vague des produits nomades.

La tendance pour 2012 semble être en premier lieu les fruits et légumes. Il y a fort à parier qu'un grand nombre d'innovations porteront sur ces produits.

En 2009, sont apparues les premières boîtes à passer au four à micro-ondes. Agis a dégainé le premier. Simplement baptisé la Cup, sa gamme de produits se composait de recettes de plats de pâtes cuisinées. Si Agis a été précurseur, c'est Sodeb'o qui a permis au marché de se développer avec sa PastaBox.



alimentaire. Les légumes, avec les salades et les soupes, mais aussi les fruits avec les morceaux épluchés, les salades composées, les jus frais et les smoothies, sont au cœur de cette petite révolution. Une envie de manger plus simple, plus frais et plus léger, qui intègre aussi la réduction de friture, l'utilisation de graines

et d'herbes fraîches, ainsi qu'une offre élargie de boissons aux vertus bénéfiques... A bien y regarder, qu'il s'agisse des propositions des grandes enseignes ou des petits indépendants, le snacking montre aujourd'hui, en matière de nutrition, une volonté d'excellence à laquelle nombre d'établissements traditionnels sont loin de pouvoir prétendre.»

Rémy Lucas

désormais au plaisir. Plaisir de trouver des produits de qualité, voire de luxe, avec par exemple le foie gras, la truffe ou le saumon fumé. Plaisir de manger d'élégantes pâtisseries ou des bouchées colorées conçues par des designers et mises en valeur dans des conditionnements précieux. Plaisir de « manger des histoires » en retrouvant des saveurs d'antan, des recettes de tradition adaptées aux contraintes du snacking ou des parfums rares. »

Rémy Lucas



Tendance 3 : Le Snackissime : manger du plaisir

« Même au quotidien, il faut pouvoir s'offrir des petits bonheurs... »

« Manger vite, sain et nomade n'implique pas nécessairement de se nourrir d'aliments tristes, insipides et standardisés. C'est même plutôt l'inverse : la pause nourriture, parce qu'elle est synonyme de quotidien et de nécessité, appelle à de la variété, à des saveurs originales et délicieuses, à de la beauté !

Après une évolution fonctionnelle, puis éthique, le snacking s'intéresse

On mangeait déjà des légumes avec Pierre Martinet, on peut maintenant en boire avec les Smoothies de légumes. A mi-chemin entre le jus et la soupe froide, ce sont 5 recettes de Smoothies :

- Tomate Orange Framboise
- Carotte Pomme Thé vert
- Multilégumes et Fruits
- Betterave Raison blanc
- Concombre Menthe Citron

La Madrague

Bien dans la nouvelle vague ... cet établissement, ouvert depuis 4 ou 5 ans maintenant, fait figure de vieux barbon de la restauration à Agadir, et présente quelquefois des hoquets bien naturels dans une maison souvent prise d'assaut par une clientèle « revenue de tout » ...

Les tables et fauteuils (façon Sénéquier St Tropez ouf ouf), alignés sur le quai, sont campés pour installer à ses aises le chaland qui veut « voir » mais surtout ... « Être vu ! ». Rayon carte, aussi saillant de fraîcheur, nous annonce-t'on que l'étrave d'une goélette (ça tombe bien, on est en face de la Marina), une flopée de poissons garantis de la pêche du jour (faut pas exagérer tout de même et prendre les enfants du bon dieu pour des canards sauvages, il doit bien y avoir un chouia de congélation), mais au final voici une adresse qui tient la barre bien droite ... La jeune Dame à l'entrée, un peu coupante, a été renvoyée à ses chères études ouf ...

Et alors ! Rayon cuisine. Un carpaccio de saumon tranché fin, bien assaisonné : un chouia statique de classicisme. Mais que dire de cette belle surprise : une terrine de bœuf et lapin au foie gras qui avait plus de la tenue et du pech' servie légèrement tiède, chaque élément par-

faitement mis en valeur et équilibré. Rayon plats de résistance ... Saint-Jacques sur risotto (cinq pièces poêlées juste dorées) posées sur un bon risotto parfumé, et un simple Pavé de Saumon nappé d'une sauce verte parfaite qui fait prendre à ce restaurant une autre résonance et quelques hauteurs par rapport aux autres adresses de la place ! Pour finir deux nems au chocolat (noir of course) servis chauds avec une onctueuse glace à la vanille et quelques zestes d'orange. Tâtez à travers une belle carte des vins d'un Saint Véran Classique (bourgogne blanc) 480 dh, testé, tasté par un jeune sommelier (prometteur)!

Émotion garantie pour le moment ... c'est donc la table qu'il faut visiter ! N.B le Patron Mathieu Closset ouvrirait sous peu à Casablanca une «Madrague » Bis, on ne saurait trop le répéter rien ne vaut la présence du Maître et l'on ne compte plus les restaurants qui

se dupliquant à l'envi perdirent leurs plumes, leurs clientèles !

Comptez 400/600 Dh par personne
Résidence N° 6 Marina - Agadir
Pandore
www.pandore-maroc.net



Embarquez dans un monde de saveurs



Poisson fumé Artisanal à l'Ancienne

À L'Assiette Nordique, nous faisons du saumon de l'Atlantique notre cœur de métier, que nous importons frais des meilleurs élevages norvégiens et que nous offrons, sous différents conditionnements, frais ou fumé dans le respect des normes de qualité et d'hygiène internationales. Et pour mettre ce savoir-faire à votre service, nous proposons également une gamme innovante de poissons pêchés localement tels que l'Espadon, l'Ombrine, le Thon ou l'Anguille, etc...

1, Allée Des Mandarinières, Bd Chefchaoui - Ain Sebaa, Casablanca 20250 - Maroc
 Tél.: + 212 5 22 35 35 88 - Fax: + 212 5 22 66 65 26 - slaouir@lassiettenordique.com



La région de Rabat – Salé -

La région de RSZZ constitue un pôle de développement majeur de par la croissance économique remarquable, en constant renouvellement, des richesses naturelles.

L'économie de la région est dominée par le secteur tertiaire qui employait en 2008 près de 56 % de la population active occupée. Les secteurs secondaire et primaire en employant 25,2% et 16,7%.

D'une manière globale, la région de RSZZ est classée comme région à économie diversifiée, représente en 2007:

- Un PIB de 83.597 MDH, soit 13,6% du PIB total du Maroc ;
- Un PIB de 33.439 DH par tête, dépassant la moyenne nationale qui s'établit à 20.000 DH par tête ;
- Une dépense de consommation finale des ménages de 40.000 MDH, soit 11,1% des dépenses de consommation finale de l'ensemble des ménages du royaume ;

Une dépense de consommation finale des ménages de 15.976 DH / tête, dépassant la moyenne nationale qui s'établit à 11.673 DH/tête ;

38% des activités de transports et communications du royaume ;

15,4% des activités financières totales du Maroc ;

15,8% de la valeur ajoutée du secteur des BTP au niveau national ;

Source : Elaboration des Comptes régionaux, HCP, Mars 2010

L'agriculture

La région de RSZZ compte une population rurale estimée à 436.000 personnes en 2008, soit 17,1% des 2.547.000 habitants et le nombre d'exploitations agricoles recensées par le ministère de l'agriculture s'y élève à 47 000.

- Superficie globale des terres cultivables : 935.000 hectares dont 84% dans la Province de Khémisset ;
- Superficie Agricole Utile : 442.700 hectares
- Statut juridique des terres :
 - Propriété privée (melk) : 93%
 - Collectivités : 6%
 - Domaine privé de l'Etat : 3,6%
 - Habous : 0,3%
- Effectifs du cheptel :

Principales cultures :

	Superficies (en Ha)	Production (en Tonne)
Céréales	274.600	275.000
Légumineuses	36.100	4.000
Olivie	20.000	18.150
Maraîchage	13.100	74.000
Vigne	6.000	31.000
Tournesol	2.700	2.050
Plantes aromatiques et médicinales	1.160	700

- Caprins : 149.600 têtes
- Ovins : 841.200 têtes
- Bovins : 169.600 têtes
- Principales productions :
 - Lait : 90 millions de litres
 - Viande rouge : 14.350 tonnes
 - Viande blanche : 35.000 tonnes
 - Miel : 1.084 tonnes
 - Œufs : 1.000.000 par an)

Situation actuelle

Aujourd'hui, la production agricole n'est plus tributaire des superficies agricoles utiles comme dans le temps ; elle est devenue beaucoup plus capitalistique, utilisant des techniques de pointe et des ressources humaines très diverses et très compétentes ouvrant des possibilités aux générations d'agronomes formés dans les nombreux instituts de la région.

Le commerce

Un des piliers de l'économie marocaine, le secteur du commerce contribue à la création de richesses à hauteur de 11% et emploie environ 1.200.000 personnes, soit 12,8% de la population active marocaine.

6924 MDH

Le chiffre d'affaire du secteur agricole devrait connaître une augmentation passant de 4245 MDH en 2010 à 6924 MDH en 2020. Les journées de travail créés passeront quant à elles de 11636 journées de travail en 2010 à 19156 journées à l'horizon 2020.

Regroupant une large gamme d'activités, qui se caractérisent par la diversité de leurs formes et de leurs niveaux d'organisation (commerce traditionnel, franchises, grandes surfaces, centres commerciaux...), le secteur dénombrait en 2006 850.000 points de vente répartis à travers le Royaume.

Depuis la fin des années 80 et début des

442 700 ha

La superficie agricole utile s'élève à 442 700 ha, dont 22 000 ha seulement irrigués, soit un peu moins de 5%.

années 90, le paysage de la distribution au Maroc a connu l'émergence de nouveaux modes de commerce et plus particulièrement les réseaux de franchise et de la grande distribution.

A cet égard et compte tenu du rôle important que joue ce secteur en tant que canal incontournable entre les producteurs et les consommateurs, les pouvoirs publics ont mis en place le « Plan RAWAJ 2020 », qui se fixe pour objectifs le développement, la restructuration et la modernisation du commerce et de la distribution, en vue de faire du Maroc un hub commercial pour le pourtour méditerranéen.

Ainsi, ce programme qui prévoit pour 2020 de :

- Tripler le PIB actuel du commerce,
- Porter la contribution du commerce au PIB national à 15%, contre 11% en 2006, soit à 180 milliards de DH au lieu de 63 en 2006 ;

– Zemmour – Zaër

La qualité de son positionnement, associant un potentiel de ressources abondantes et des infrastructures de qualité.

La déclinaison du Plan Maroc Vert (PMV) en Plan Agricole Régional (PAR) de Rabat Salé Zemmour Zaër a pris en considération :

- les objectifs du PMV;
- les réalisations actuelles en matière de productions agricoles, de valeur ajoutée et d'emploi créée 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 locale et à l'export,
- les conditions du milieu, notamment les ressources en eau qui sont en régression continue, le climat et les sols.

Ainsi, les filières de production végétale retenues dans le Plan Agricole Régional sont :

- les céréales;
- les légumineuses alimentaires;
- les cultures maraîchères;
- les raisins de table;
- l'arboriculture fruitière (olivier);
- les plantes aromatiques et médicinales, l'arganier, le caroubier et les cultures oléagineuses.

Pour la production animale, les filières retenues sont :

- le lait,
- les viandes rouges,
- l'aviculture
- l'apiculture

- Créer plus de 450.000 emplois,
- La grande et moyenne distribution ;
- Le commerce indépendant ;
- Le commerce en réseau et la franchise ;
- Les espaces publics marchands sous la responsabilité des communes (marchés de gros, abattoirs et halles aux poissons).

(pour plus de détails, voir le site :

www.mcinet.gov.ma)

Au niveau de la région de RSZZ, le commerce a de tous temps englobé plusieurs formes tel que les souks et les Kissariats. De même, qu'il existait

depuis les années soixante à Rabat les grands magasins populaires Monoprix qui connaissent un véritable succès.



Production végétale en 1000 Tonnes :

Filières	Référence	2010	Part National %	2013	2020
Céréales	329	425	6%	463	579
Mar Primeurs	40	40.4	3%	48	57
Mar Saison	187	205	4%	253	297
Oléiculture	21	37	2%	40	110
Agrumes	10	14	1%	19	30
Arboriculture	105	135	4%	120	150

Production animale :

Filières	Référence	2010	2013	2020
Viande rouge bovine (T)	8.900	9.608	11.779	17.937
Viande rouge Ovin Caprin (T)	4.700	5604	6.342	9.323
Avicole (T)	33.000	41.000	45.517	55.262
Lait (mio de L)	69	105	150	210

Terre aux multiples facettes, la région de Rabat Salé Zemmour Zaër occupe une place stratégique, du fait qu'elle abrite la capitale du Royaume.

Accueillant également toutes les grandes institutions nationales et internationales ainsi que toutes les représentations diplomatiques, elle offre un cadre de vie agréable, des infrastructures modernes et une gouvernance favorable aux affaires.

Attrayante par la diversité de ses paysages, attractive par ses atouts économiques et par la richesse de son patrimoine et de ses hommes, la région œuvre au quotidien pour entrer de plein pied dans le nouveau millénaire.

Contribuant pour 14% dans la création de richesses au niveau national, elle se distingue ainsi par la diversité de son tissu économique, où des secteurs particulièrement innovants tels que la micro-électronique, l'offshoring ou l'aéronautique cohabitent avec des secteurs plus traditionnels comme le textile - cuir et l'agro-alimentaire.

De même que la région affiche des perspectives touristiques ambitieuses, à travers le lancement de grands projets ayant pour objectif la remise à niveau du littoral atlantique et des rives du fleuve Bouregreg, sans pour autant négliger l'arrière pays.

Par ailleurs, région de soleil et de lumière, largement irriguée, RSZZ bénéficie également d'un patrimoine naturel et environnemental remarquable, dont un domaine forestier couvrant 305.000 hectares, un Jardin d'Essai, une ceinture verte et de nombreux sites jouant un rôle prépondérant dans la conservation de la biodiversité et des éco systèmes. Le développement durable vise à préserver cet environnement qui représente l'avenir de tous.



Reconnaître les bons fruits de mer

Ce mois-ci, Monsieur Kamal Arsalane, biologiste, guide de pêche et amoureux de la mer, nous donne ses conseils pour reconnaître les bons fruits de mer.



Comment peut-on s'assurer de la fraîcheur des fruits de mer ?

Les fruits de mer périssent plus rapidement que les poissons, donc ils sont plus dangereux lorsqu'ils ne sont pas frais. Crevettes, huîtres, moules, seiches, calamars, ... voici quelques conseils pour s'assurer de leur fraîcheur et de leur qualité.

Crevettes : test au sachet de plastique

Les crevettes, lorsqu'elles sont fraîches, doivent avoir une couleur rose-rouge, elles doivent sentir la mer, les algues, elles doivent se décortiquer facilement. Pour estimer la qualité de la crevette sachez que si la couleur rose-rouge vire au blanc-gris, si elles collent entre elles, collent au sachet de plastique dans lequel vous les mettez et si elles sentent l'odeur de Javel, c'est qu'elles ne sont pas fraîches.

Les huîtres : test au citron

On peut consommer des huîtres toute



l'année. Mais sachez que l'été, période de reproduction, les huîtres sont plus grasses. Les huîtres se conservent 4 à 5 jours à une température comprise entre 4 et 12°C. Si l'huître est déjà entrouverte, et qu'elle ne se rétracte pas quand vous versez un peu de citron, c'est qu'elle est morte, mieux vaut la jeter. Si l'huître se rétracte beaucoup c'est le signe qu'elle est restée longtemps ouverte avant de la servir et qu'elle a perdu de son eau : elle est moins bonne mais elle n'est pas toxique.

Les moules : test d'ouverture



La fraîcheur des moules est facile à vérifier. Dès qu'elles sont entrouvertes, jetez-les car elles sont mortes. Ne jamais les acheter cuites ou crues sur les routes côtières, on n'en sait rien sur leur toxicité ni sur leur fraîcheur.

Homard, langouste, crabe, bigorneau, escargot de mer : ils doivent être achetés vivants et cuisinés vivants.

Seiches, calamars, chipérons : leur couleur doit être d'un blanc translucide et non pas laiteux ou nacré, ils doivent exhaler une odeur d'iode, et avoir des yeux noirs proéminents et brillants. Dès qu'ils sont gluants et que vous sentez une odeur autre que celle de la mer ou une mauvaise odeur, c'est que le processus de putréfaction est déjà entamé.

Quels sont les risques à manger un fruit de mer qui n'est pas frais ?

Les fruits de mer sont très altérables et peuvent transmettre différents types de

maladie. L'ingestion de ces aliments contenant un agent pathogène (bactérie, virus, parasite) est susceptible, dans certains cas, de provoquer une maladie infectieuse alimentaire ou une toxoinfection alimentaire, exemple : le virus de l'hépatite A (et sans doute de l'hépatite E), et des gastro-entérites infectieuses, ainsi que les bactéries de genre *Vibrio* (agent du choléra), salmonelles, shigelles ou colibacilles sont le plus fréquemment en cause.

Quels sont vos projets pour 2012 ?

J'en ai plusieurs, mais par ordre de priorité et d'importance, c'est tout d'abord un projet pédagogique qui aura pour but la sensibilisation des élèves de l'école primaire et secondaire à la protection de notre littoral pendant une sortie à la mer. Car ce sont eux le Maroc de demain. Ceci ne peut se réaliser qu'avec l'adhésion des concernés à ce projet. Le contenu du projet sera remis aux personnes intéressées. Je reste ouvert à toutes les propositions.



Ensuite, le développement du tourisme et la découverte de notre pays par l'initiation à la pêche, ainsi que par la réalisation de concours nationaux et internationaux de pêche du bord au Maroc. Enfin, je lance un appel aux sponsors et aux partenaires qui seraient intéressés par ce projet.

Notre pays a besoin de nous, unissons nous pour contribuer à son développement

Pour plus d'informations:
pecheamaroc.ma
ipc.ma

**Ne choisissez plus entre la Qualité et le Prix,
 offrez vous les deux !**

Machine
 sous vide Jumbo 30



Bain de
 rétraction dt100



Divers
 applications



Machine sous
 vide Polar 295



Operculeuse
 de Barquettes



**BANDEROLEUSES
 SCOTCHEUSES
 FARDELEUSES**

**CERCLEUSES
 ENCOLLEUSES
 FLOWPACK**

**THERMOFORMEUSES
 SOUS VIDES
 TRIEUSES...**

**CONSOMMABLES
 SOUDEUSES EN «X»
 CELLOPHANEUSES**



SERVICE APRÈS VENTE

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

CASAPACKING, détient l'exclusivité au Maroc d'une dizaine de marques internationales :



أخي الفلاح،

فصل الربيع هذا بفلاحتو الربيعية والغرس والتهللو بالكسيبة.

هذا علاش القرض الفلاحي المؤسسة المواطنة اللي دائما نيسمعلبيكم وقريب من الحاجيات ديالكم، جايب ليكم عروض مهمة وسلفات مناسبة :

- سلف الفلاحات الربيعية لزراعة القطنيات والخضر والزراعات الزيتية والبحيرة.
- سلف الغرس لمواجهة كل مصاريف العناية بالشجر بحال الزبارة والتسميد والسقي وغيرهم.
- سلف الكسيبة لمصاريف العلف والفوراج والعناية الصحية ديال البهايم والكسيبة.

هذي كلها سلفات مناسبة لحاجياتكم ديال فصل الربيع وبشروط مسهلة ومساعدة بفائدة ديال 5% معفية من مصاريف الملفات، وهادشي وحا تكونو واحدين سلفات أخرى من قبل، سواء كنتو زبناء ديال القرض الفلاحي أو لا.

إوى بادرو إخواني الفلاحة والكسابة واستافدو من عروض فصل الربيع ديال القرض الفلاحي.



مجموعة القرض الفلاحي للمغرب

إلتزام دائم