

RESAGRO

Magazine des professionnels de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie, restauration et des métiers de bouche

www.resagro.com

15 Avril - 15 Mai 2012

25 DH - N°30

L'autocontrôle en agroalimentaire

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-El-Salam - 20203 Casablanca



Vitamines, prémix, enzymes, fibres...
au service de l'agroalimentaire



Bien-être
L'histoire des spas au Maroc



Conseil d'expert
Comment aménager un bar?



Votre satisfaction sur toute la ligne

Un professionnalisme pluriel

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

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

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



DEPUIS
1975

Sommaire

AGROALIMENTAIRE



CAHIER TECHNIQUE



CHR



• Périscopes	4
• Nouveaux produits	20
• Veille	
La tomate industrielle	22
• Halieutique	
Halte aux massacres	26
• Dossier du mois	
L'autocontrôle	28
• Nutrition	
Vitamines, prémix, enzymes et fibres	36
• Nutrition	
Les fibres diététiques	38
• Calendrier des salons	40
• Procédé	
La lyophilisation	42
• Proces	
Comment est fabriquée la vache qui rit?	44
• HQSE	
Mesures sensorielles des arômes	46
• Matériel	48
• Emballage	
Les conditionnements en boulangerie	50
• Restauration	
Le maître fromager	52
• Critique gastronomique	
La Brasserie Flore	54
• Restaurant : L'Ostéria	55
• Snacking : Le gourmet food truck	56
• Conseils d'expert	
Aménager un bar	58
• Cosmétique	
abcdaire cosmétique traditionnelle	60
• Spa	
Histoire et tendance au Maroc	62
• Hôtellerie : Design Hôtels	64
• Tendances	
Les trophées du CFIA	66

Éditorial



En cette période de crise, certains secteurs sont particulièrement touchés. L'agroalimentaire n'y échappe pas. En effet, les gens dépensent de moins en moins pour leurs achats culinaires mais, en contrepartie, recherchent de plus en plus la qualité. C'est pourquoi toutes les sociétés, disons les plus importantes, doivent se soumettre à des contrôles drastiques et notamment des autocontrôles, mesures particulièrement en vogue actuellement. Mais qu'est ce que l'autocontrôle ? C'est l'ensemble des dispositions prises par les opérateurs pour faire en sorte que, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les produits dont ils ont en charge la gestion, répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire, répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits et répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et à la surveillance du respect effectif de ces prescriptions. C'est pourquoi Resagro a consacré un important dossier à ce thème dans l'air du temps. Outre ce dossier, votre magazine a cherché à en savoir plus sur le marché de la tomate industrielle, un marché concurrentiel qui fait face à des problèmes spécifiques. Côté restauration et hôtellerie, une nouvelle rubrique : le bien-être avec ce mois-ci l'univers des spas, qui ont de plus en plus une place de choix dans le cœur d'une clientèle très exigeante. Et toujours vos rubriques récurrentes : la cosmétique, la restauration, les emballages, la nutrition ainsi que des réponses à vos interrogations sur certains procédés, process, HQSE, ... Resagro a également, suite à vos demandes, agrandi sa rubrique «brèves» pour vous donner un maximum d'informations concises et pertinentes. Bonne lecture !

Alexandre DELALONDE

Alexandre Delalonde, directeur de publication • Claude Vieillard, responsable de rédaction
Yassine Hmoudou, infographiste-maquettiste • Safia Ouakil, Attachée de direction • Mohamed Awal Yasso, ingénieur commercial
Dominique Pereda, correspondante francophone – e-mail : dpereda@resagro.com • Fanny Poun, correspondante anglophone – e-mail : fanny@resagro.com • Laetitia Saint-Maur, correspondante hispanophone – e-mail : laetitia@resagro.com
Mohamed El Allali, développeur Web • Imprimerie : Rotogema – tél. 05 22 28 99 29
Compad, agence de communication : BP 20028 Hay Essalam C.P - 20203 Casablanca – e-mail : contact@groupecompad.com
RC:185273 – IF: 1109149 ISSN du périodique 2028 - 0157 Date d'attribution de l'ISSN juillet 2009 • Dépôt légal : 0008/2009
Tél. : 05 22 36 04 69 / 09 / 16 / 19 • Fax : 05 22 36 03 97 e-mail : contact@resagro.com • site Internet : www.resagro.com

Tournée Régionale organisée par le Crédit Agricole



Démarrage de la première tournée régionale organisée à l'initiative du Crédit Agricole du Maroc en vue d'expliquer aux agriculteurs les mesures et dispositifs d'accompagnement mis en place pour atténuer les effets du gel et de la sécheresse. Cette tournée a débuté le jeudi 15 mars 2012 à Sidi Kacem avec la présentation du dispositif prévu, tant en matière de ressources humaines, financières ou de formations spécifiques qui seront dispensées. En effet, face aux aléas climatiques de l'année (gel & sécheresse), et en étroite collaboration avec les autorités de tutelle et les autorités locales, le Crédit Agricole du Maroc met à disposition une enveloppe de 1 milliard de DHS pour accompagner les agriculteurs dans la sauvegarde de leur activité et notamment en matière de :

- Cultures de printemps
- Sauvegarde du cheptel
- Entretien des plantations

Initiative Maroc-Indienne pour le développement des légumineuses

Au cours de cette dernière décennie, et bien loin de leur potentiel, les niveaux de production des légumineuses n'ont pas cessé de régresser autant en Inde qu'au Maroc. Cette situation a notamment fait du Maroc un grand importateur de légumineuses affectant autant sa balance des paiements que le niveau de consommation des légumineuses par habitant. Dans le cadre de la présente initiative, inscrite dans la coopération Sud-Sud, l'Inde et le Maroc mettront en commun efforts et expertises pour stimuler la production de légumineuses dans leurs pays respectifs.

Cette démarche commune a pour objectifs :

- De contribuer à l'amélioration de la sécurité alimentaire et des apports nutritifs,
- De préserver et améliorer la santé des sols,
- D'assurer la croissance durable du revenu des petits agriculteurs,
- D'augmenter les possibilités d'emplois,
- Et de favoriser l'organisation des agriculteurs et leur autonomie.

L'initiative Maroc-Inde démarrera en 2012 pour s'achever en 2016 avec la participation directe de 25 000 petits agriculteurs au Maroc.



Honneur à la fraise

Moulay Bousselham – Le deuxième Festival de la fraise de Moulay Bousselham, à 75 km au nord de Kénitra, s'est déroulé sous le thème «l'assurance, un soutien fondamental du développement agricole », en présence notamment de plusieurs représentants des chancelleries diplomatiques accréditées au Maroc. Le festival, organisé par la Fondation Nalsya Développement, Environnement et Action Sociale, est destiné à sensibiliser les producteurs de la fraise de la région à de nouvelles méthodes de production et de conservation de la fraise et d'économie d'eau et de protection de l'environnement.

Plus de 3500 points de collecte à l'échelle Nationale

Newrest bénéficie du service de collecte des huiles
alimentaires usagées de **Kilimanjaro Environnement**

Pourquoi pas vous?

newrest

Newrest Maroc Services SA

280, Boulevard Yacoub El Mansour - Casablanca 20100 - Maroc
Tél. : + 212 522 95 66 66 - Fax: + 212 522 39 22 97

Newrest Maroc Services, filiale de
Newrest Group est leader de la restauration
collective et des services concédés auprès des
entreprises, des collectivités, des établissements
d'enseignement et du secteur santé.

Service Gratuit pour : Hôteliers, Restaurateurs et Cuisiniers professionnels

Vos bénéfices

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

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





Les pesticides : un danger pour les abeilles

Grâce à de minuscules puces «RFID» (radio frequency identification) l'équipe de Mickael Henry (INRA) a apporté les premières preuves que certains pesticides, même à doses très inférieures au seuil létal, contribuent au déclin des abeilles. Ces micropuces, qui permettent le suivi individuel de chaque insecte, ont été installées sur le dos d'environ 650 butineuses. Via la consommation d'un sirop, la moitié d'entre elles ont chacune reçu 1,34 milliardièmes de pesticide, puis toutes ont été relâchées à 1 kilomètre de leur ruche. Les abeilles «traitées» courent deux à trois fois plus de risques de ne pas retrouver leur chemin. La démonstration est faite que le produit chimique, même si il ne tue pas l'insecte, perturbe son sens de l'orientation. Or une abeille qui ne peut pas regagner sa ruche est une abeille morte.

Inauguration de la nouvelle ligne de production du Groupe Procter & Gamble Maroc

M. Abdelkader AMARA, Ministre de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies, a pris part à Mohammadia, à la cérémonie d'inauguration de la nouvelle ligne de production du Groupe Procter & Gamble Maroc, spécialisée dans la fabrication de couches pour bébés. A cette occasion, Monsieur le Ministre a salué cette expansion du Groupe qui aura des retombées favorables aussi bien pour le pays hôte, en termes de création d'emploi, de transfert de savoir-faire et de perfectionnement des ressources humaines et des compétences, que pour P&G Maroc qui verra ses parts de marché s'étendre et se positionnera en plateforme d'exportation régionale.



Le sucre dans tous ses états

La production mondiale de sucre devrait atteindre 173 millions de tonnes (Mt), selon l'ISO (International Sugar Organization), et 177 Mt, selon FO Licht, soit une hausse d'au moins 8 Mt par rapport à 2010-11. La production augmentera en Russie (+2,5 Mt), en Inde (+2 Mt), dans l'UE (+2,5 Mt) et au Pakistan (+0,8 Mt). Si l'amélioration des fondamentaux du marché sucrier mondial se traduit par un début de détente des prix sur la plupart des marchés intérieurs, la faiblesse des stocks en début de campagne, les incertitudes sur la prochaine récolte brésilienne de canne et le délai de mise en œuvre des engagements d'exportation de l'Inde entravent la baisse des cours attendues sur le marché à terme.



Pêcherie des petits pélagiques

Le ministère de l'Agriculture et de la pêche maritime a annoncé par voie de communiqué, avoir donné son feu vert permettant à 75 sardiniers côtiers d'accéder à la pêche des petits pélagiques en Atlantique Sud, au titre de la saison de pêche 2012. Le feu vert a été donné en vertu d'un accord conclu récemment avec les représentants institutionnels de la profession, les syndicats et les associations d'armateurs de la pêche sardinière, indique le ministère, précisant que ledit accord s'inscrit dans le cadre de la stratégie « Halieutis » qui prévoit la généralisation des plans d'aménagement des pêcheries.

Magasins solidaires & équitables

Dans le cadre du développement de l'économie solidaire, Maroc Taswiq vient de mettre en place un concept de points de vente exclusivement au profit des coopératifs des petits producteurs agricoles marocains. En effet, le premier magasin de la chaîne « Les magasins solidaires & équitables » vient d'ouvrir ses portes au 45, avenue des FAR, à Casablanca. La chaîne propose des produits diversifiés et de qualité, à des prix équitables rémunérant dignement le labeur du producteur. Ce nouveau concept original a pour but de valoriser les produits des coopératives à travers le recrutement de cabinets nationaux et internationaux pour les accompagner dans la mise en place de systèmes qualité qui soient reconnus à l'échelle internationale.



PISCINE ET
BIEN-ÊTRE



CONDUITE DES
FLUIDES



IRRIGATION



TRAITEMENT
DE L'EAU



FLUIDRA MAROC S.A.R.L.

73, Bd. Moulay Slimane, N° 8 - AÏN SEBAA; CASABLANCA

Tel. +212 5 22 67 22 75 / +212 5 22 67 22 76 / +212 5 22 67 22 80 - Fax +212 5 22 67 22 78

E-mail info@astralmaroc.com www.fluidramaroc.com

Pouvoir sucrant, couleur et arôme : comment harmoniser ces 3 composantes

Tel est l'un des principaux défis de l'industrie des boissons et des produits alimentaires. Le salon drinktec, qui se tiendra du 16 au 20 septembre 2013 au Parc des expositions de Munich, accueillera presque tous les grands fabricants du monde entier afin de montrer les développements porteurs dans ce secteur.

- New Beverage Concepts avec les nouvelles stratégies en matière de goût sucré, de colorants et d'arôme, qui seront aussi expliquées par les différents fabricants.
- Cinq saveurs exposées et expliquées : le sucré, l'acide, l'amer, le salé et la saveur de viande.
- Sucré = bon : le mode de vie des consommateurs ayant beaucoup changé, il en résulte sans cesse de nouveaux défis et une incitation à trouver des alternatives.
- Présentation de nouveaux colorants à base d'épinards et de chou rouge
- Naturel et technique : à la base de développements innovants se trouve toujours un savoir spécifique approfondi reposant sur des expériences de fabrication, des analyses sensorielles et surtout des tests de stockage représentatifs.



Depuis le 1^{er} mars

Zone de libre échange sur tous les produits industriels
Les rapports entre le Maroc et l'Union européenne (UE) connaissent un nouveau sursaut avec la fin du long processus du démantèlement douanier progressif. Hormis les produits agricoles, tous les autres produits industriels sont inclus dans le listing de la zone de libre-échange qui démarre ce 1^{er} mars entre l'Union européenne (UE) et le Maroc. L'exonération des produits en provenance de l'UE devrait entraîner une baisse des prix à la vente sur le marché marocain, chose qui profitera aussi bien aux consommateurs qu'aux industriels nationaux.



Laboratoire Accrédité
MN ISO 17025 v2005

Laboratoire Agréé en Microbiologie
Alimentaire et Hydrique

- Analyses Agro Alimentaires et Hydrique des Aliments
- Audit et Conseils en Hygiène et Sécurité des Aliments
- Formations

Tél: 212 (0) 5 37 75 40 80
Fax: 212 (0) 5 37 75 95 00
Mail: aam@menara.ma

Adresse: 19 rue Zyaydah, Aviation, Rabat

SIAM 2012 : « Recherche et Innovation »



Le SIAM confirme sa démarche pédagogique avec son programme étoffé de nombreuses conférences autour du thème « Recherche & Innovation », qui seront médiatiquement couvertes par un palmarès de 200 journalistes nationaux et internationaux. La recherche et l'innovation comme « valeurs durables », c'est l'idée de faire évoluer la société dans son ensemble en participant au renouvellement des connaissances et des pratiques, tout en s'assurant de

ne pas commettre l'irréparable, en se projetant dans un futur plus ou moins lointain, mais dans lequel on dépose l'espoir d'une vie meilleure pour les générations qui nous suivront.

Les notions de recherche et d'innovation sont ainsi, de fait, liées aux trois piliers qui fondent la notion de développement durable : la préservation et la valorisation du capital économique, du capital social/sociétal, et celui environnemental. La durabilité joue le rôle de garant de la valeur même de développement. Elle lui donne un sens qui vient « réenchainer » y compris les sociétés où la notion de progrès était en délabrement. La recherche et l'innovation doivent ainsi être envisagées dans l'optique d'un développement équilibré et « soutenable » : elles doivent accompagner ces évolutions et sont des outils non pas seulement de découverte mais de transformation des processus de production,

et de réappropriation de la notion de progrès.

SIAM - 7^{ème} édition

Du 25 au 29 avril 2012 à Meknès

Invité d'honneur : le Canada

« 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.



Institut Supérieur de Formation en
Technologie Alimentaire et
Biopharmaceutique

**BACHELIERS
& UNIVERSITAIRES SCIENTIFIQUES,**

**VOUS AVEZ DE L'AMBITION, NOUS AVONS
VOTRE FORMATION**

**■ DIPLÔME BAC +4 EN
TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE**

**■ DIPLÔME BAC+3 EN
INDUSTRIE BIOPHARMACEUTIQUE**

Options :
Industrie Biomédicale
Industrie Pharmaceutique
Marketing pharmaceutique

**■ CYCLE SUPÉRIEUR EN
SYSTÈMES QUALITÉ** (Durée : 1 an)

**■ CYCLE SUPÉRIEUR EN
MANAGEMENT DE LA QUALITÉ**
(Durée : 2 ans - Type Master)



Laboratoire d'Analyses, d'Etudes et de
Recherches Agroalimentaires, Agricoles
et sur l'Environnement



Notre Ambition, vous accompagner dans
votre Démarche Qualité

Analyses
Assistance technique
Audits et conseil
Formation Continue

Nos références :
Sodexo – La Fonda
La Maison du Foie Gras – Prolait
Hôtel Rivoli – VMM – Pingouin
Aiguebelle – Ice Concept – etc.

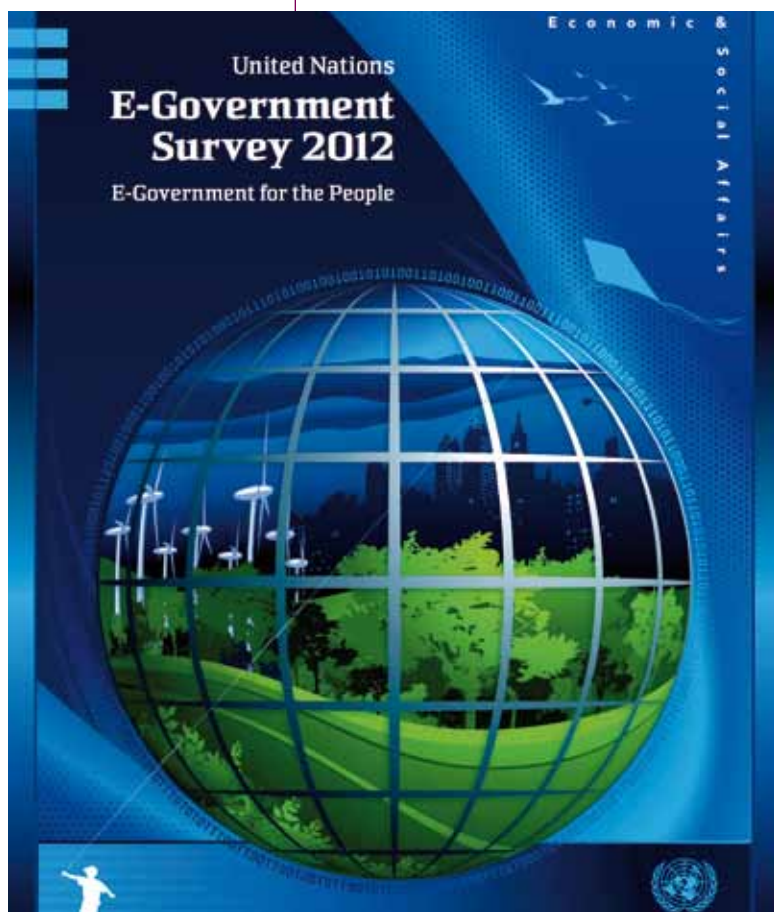
Partenariat International (Stages de fin d'études et poursuite d'études)



- Accès parallèle à tous les niveaux pour les universitaires et les lauréats des écoles supérieures et professionnelles
- Poursuite d'études en France: Masters Professionnels - Diplômes d'Ingénieurs d'Etat

94, Rue Allal Ben Abdellah - Casablanca - Téléphone : 0522 44 88 28

E-mail : isfort@menara.ma - www.isfort.ac.ma



« U.N. Egovernment Survey » : une place honorable

Les Nations-unies ont publié leur rapport bi-annuel « U.N. Egovernment Survey » qui mesure et classe l'avancement des 193 pays en matière d'egovernment. Il se base sur différents indices : « Online Service Index » (qui mesure la qualité de l'administration en ligne pour les usagers), « Human Capital Index » (qui mesure le taux d'alphabétisation et de scolarisation) et « Infrastructure Index » (qui mesure la pénétration de l'internet fixe et mobile).

Le Maroc signe l'une des plus fortes progressions du classement relatif aux services administratifs en ligne, appelé « Online Service Index ».

Il obtient un score de 0,5425 loin devant l'Afrique du Sud (0,4575), la Turquie (0,4641), et la Tunisie (0,4771).

L'Inde (0,5359) et l'Irlande (0,5359)

sont juste derrière le Maroc. Le Maroc passe de la 104^{ème} place lors du dernier classement (au 1^{er} janvier 2010) à la 56^{ème} place.

Conférence sur les formations relatives à la SSI

Dans le cadre de la stratégie nationale « Maroc Numeric 2013 », le Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies et le Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Formation des Cadres et de la Recherche Scientifique ont organisé, le jeudi 22 mars, à l'Ecole Mohammédia des Ingénieurs (EMI), partenaire de l'évènement, une Conférence sur « les formations relatives à la Sécurité des Systèmes d'Information (SSI) ».

Cette conférence, qui a été présidée par M. Lahcen Daoudi, Ministre de l'Enseignement Supérieur, de la Formation des Cadres et de la Recherche Scientifique et Mme Mounia Boucetta, Secrétaire Général du Ministère de l'Industrie, du Commerce et des Nouvelles Technologies, avait pour objectif d'échanger les réflexions et les expériences en matière de formations aux métiers de la SSI, afin d'élaborer un plan d'actions commun.





Est-ce la mort de la sardine ?

«On sera très bientôt face à une extinction pure et simple de la sardine méditerranéenne !»

C'est la déclaration d'Hocine Bellout, président du Comité National des Marins Pêcheurs algériens, qui vient de tirer le signal d'alarme en dénonçant l'exploitation sauvage des zones de reproduction ou l'utilisation de la dynamite, qui tue toute vie marine pour un demi-siècle.

Bilan : l'effondrement des prises et l'explosion du prix de la sardine sur les marchés maghrébins. Et bientôt européens.

Nouveau pot pour Danone

Après 40 ans de succès, le groupe agroalimentaire Danone va offrir une retraite bien méritée à ses pots de yaourts actuels, et les remplacer par des nouveaux formats, appelés Kiss. Ce remplacement est prévu dès le mois de septembre 2012, avec la marque Velouté.

Soucis de se différencier avec un pot au design unique, une forme arrondie dans le bas avec une inscription Danone, d'offrir une meilleure prise de la cuillère, la marque devra tout de même remplacer

l'ensemble de ses chaînes de fabrication pour un investissement de plusieurs dizaines de millions d'euros.

Danone proposera aussi aux distributeurs des armoires réfrigérées baptisées « blackshelves », de couleur noire, dans lesquelles les produits seront éclairés par des spots LED.



Spécificité française : Le Mc Baguette

La France est désormais le premier pays au monde à avoir son hamburger à la baguette. Depuis le 18 avril, les 1 228 fast-food de l'hexagone proposent le seul Mc Baguette de la planète: un sandwich réalisé avec du pain industriel servi chaud et croustillant avec deux mini steaks-hachés de boeuf de 110 grammes au total, deux tranches fines d'emmental, de la batavia et une sauce moutarde.



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



Renault Twizy

Avec ses dimensions ultra-compactes (une longueur de 2 338 mm, une largeur de 1 237 mm et une hauteur de 1 454 mm), Renault Twizy est un véhicule né pour la ville. Sa commercialisation en Europe débutera au premier trimestre 2012 à partir de 6 990 euros TTC (hors incitation fiscale). Comme pour les autres véhicules Z.E., le client de Twizy sera locataire de la batterie. Un abonnement mensuel à partir de 45 euros TTC par mois pour 7 500 km par an (distance annuelle couvrant la quasi-totalité des besoins des clients particuliers) est proposé. Le coût d'usage de Twizy, qui comprend l'assurance, l'entretien et l'énergie (location de la batterie et coût de la recharge en électricité), est également contenu puisque 15 % inférieur à celui d'un scooter 3 roues.

Résultats 2011 Carrefour : une mauvaise année

Carrefour avait prévenu les marchés financiers : le groupe a clôturé son exercice sur de mauvais résultats. Son chiffre d'affaires (81,2 Mds d'euros HT) est en recul de 0,6 % à magasins comparables et hors essence (+ 0,9 % sinon). Le résultat opérationnel courant (ROC) chute de 19,2 % (à 2,2 Mds d'euros), essentiellement plombé par les contre-performances des hypermarchés en France et en Grèce. Le résultat net du groupe est en recul de 14,3 % (à 371 M d'Euros).

Carrefour se félicite de la stabilité de sa marge commerciale, mais admet n'avoir gagné que 58 M d'euros sur les achats, au lieu des 225 M d'euros annoncés : les négociations avec les fournisseurs ont été plus difficiles que prévu !



300 millions MAD investis par Lord Global Express

Avec une grande plateforme à Berrechid et 11 filiales réparties sur tout le territoire national en vue de satisfaire, de la manière la plus efficace et en temps voulu, les exigences de retrait et de livraison au service des entreprises marocaines les plus dynamiques, Lord Global Express, filiale du Groupe italien Consortile Lord, a lancé un investissement de 300 millions MAD dans une plate-forme de logistique intégrée et de transport. Cette plateforme de 32 000 m² sera inaugurée prochainement.



La 3^{ème} édition des Rencontres Agroalimentaires Méditerranéennes

Elle se déroulera les 25 et 26 avril 2012 au palais des Expositions (Pins-Maritimes). Après la France et la Tunisie, c'est au tour d'Alger d'abriter cet événement prévu en marge du Salon international de l'agroalimentaire «Djazagro». Ces rencontres auxquelles prendront part des entreprises et des décideurs des deux rives de la Méditerranée seront élargies aux pays de l'Afrique de l'Ouest et visent à faire valoir la qualité du produit algérien. Le Maroc devrait y être bien représenté.

Les 2^{èmes} Rencontres Agroalimentaires Franco-marocaines



Dans le cadre du partenariat entre l'Institut supérieur de Formation en Technologie Alimentaire de Casablanca, ISFORT et l'Ecole Nationale de Technologie Laitière et des Biotechnologies (ENIL-Mamirolle, France), les 2^{es} Rencontres intitulées «Expertise et savoir-faire comtois au service du secteur agroalimentaire marocain» ont été organisées en mars 2012, sous l'Egide du Conseil de la Ville de Casablanca et du Conseil Régional de Franche-Comté (CRFC, France), à l'hôtel Sheraton de Casablanca.

Formation R&D et innovation au service des entreprises agroalimentaires marocaines :

La Franche-Comté se distingue particulièrement dans le domaine de la formation avec deux Ecoles Nationales d'industrie laitière. Les compétences et les activités qui en découlent, permettent de penser que la région de Franche-Comté peut jouer un rôle important, au niveau de nombreuses filières, et en particulier de la filière laitière marocaine en développant les échanges pédagogiques, techniques, scientifiques et commerciaux avec le Maroc.

La plateforme Innovalim :

Innovalim, ce sont trois établissements de formation (l'ENIL de Besançon Mamirolle, l'ENILBIO et le Lycée Hôtelier Friant de Poligny) qui mutualisent leurs compétences et leurs moyens au profit des in-

novations alimentaires et culinaires. Une telle structure peut être envisagée au Maroc, avec la possibilité d'un partage d'expérience.

La coopération Franche-Comté / Maroc :

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 laiterie fromagerie. L'objectif premier du programme a été l'amélioration des revenus des populations rurales, et son atteinte a pu rapidement être quantifiable, au travers de l'augmentation du volume de lait collecté et surtout par la prise de décision des éleveurs de la zone d'importer plus d'une centaine de génisses Montbéliardes. A ce jour,



plus de 1500 familles vivent des retombées du projet.

A noter également le partenariat ISFORT/ENIL de Mamirolle :

La Franche-Comté est présente depuis 1998 à Casablanca, suite à la signature d'une charte de jumelage entre l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière (ENIL-Mamirolle) et de l'ISFORT. Une nouvelle convention de partena-

riat, signée en 2006, a permis à de nombreux lauréats de l'ISFORT d'effectuer des stages de formation à l'ENIL et, plus récemment, l'implantation de passerelles permettant à des étudiants de l'ISFORT de poursuivre leurs études à l'ENIL ou à l'Université de Franche-Comté.



Quelles sont les retombées possibles de telles rencontres ?

- Identifier les attentes des opérateurs agroindustriels marocains en termes d'innovations technologiques, de formation initiale et continue et d'accompagnement et suivi-qualité
- Développer des programmes à la carte intégrant les attentes des opérateurs agroindustriels marocains et ce par le renforcement de l'expertise des intervenants (ISFORT/ENIL/UFC) à travers un site multimodal et interactif, une documentation appropriée ainsi que par la création d'un réseau d'experts capables de répondre aux problèmes spécifiques déclinés par les industriels du secteur.
- S'intégrer dans les politiques nationales de développement durable (Maroc Vert, Millenium etc.) afin de mutualiser les moyens déjà mis en œuvre pour atteindre ces objectifs.



Alamjadid consolide son développement à l'international

Avec une levée de fonds de 4 millions de dhs, Alamjadid.com, premier réseau social panarabe, concrétise sa volonté de développement dans les pays du Maghreb et du Golfe en réalisant une levée de fonds de 4 millions de dirhams. Le réseau social ambitionne de s'exporter dans les pays du Maghreb et du Golfe durant l'année 2012.

Officiellement lancé en juin 2011 par Mohamed El Yacoubi, 22 ans, Alamjadid.com a connu depuis sa création, un franc succès auprès des jeunes et compte aujourd'hui près de 200,000 membres avec un rythme de croissance de plus de 1000 membres par jour. Disponible en langues arabe et française, et bientôt en anglais, Alamjadid permet aux internautes des pays arabes de se faire de nouveaux amis plus facilement, s'inscrivant dans la nouvelle tendance web actuelle du « Social Discovery ».



Starbucks promet la perfection dans chaque tasse

Ce printemps, Starbucks maintiendra son engagement constant en faveur de l'excellence du café en introduisant la perfection de l'espresso dans l'ensemble de ses établissements. Le 28 mars, Starbucks réitère sa promesse en veillant à ce que les partenaires et les clients savourent la perfection de l'espresso servi dans chaque tasse de café. Parallèlement à cette promesse mondiale, Starbucks lancera son premier véritable café torréfié léger, la torréfaction blonde de Starbucks®. Les maîtres torréfacteurs et mélangeurs ont sélectionné les meilleures grains de café Arabica du monde et ont extrait leurs saveurs raffinées et légères pour créer un café plus léger qui se traduit par les saveurs familières pour lesquelles le café Starbucks est célèbre, mais avec un goût plus subtil pour veiller à satisfaire les goûts de chaque client.



Un Mandarin Oriental à Marrakech

Le groupe hôtelier de luxe Mandarin Oriental vient d'annoncer l'ouverture d'un resort de luxe, positionné haut de gamme, à Marrakech. Ce nouveau lieu de villégiature, destiné à une clientèle aisée, comprendra :

- 54 villas individuelles, avec jardin individuel de 300 m², piscine, jacuzzi privés, douche plein air, solarium, salle à manger et cour intérieure à l'image des riads.
- 7 suites avec piscine privative sur le toit.
- 5 restaurants et bars
- 1 salon de réception de 80 places, et 3 salles de réunions.
- 1 spa de 1.800 m²

L'architecture a été confiée au Français Pascal Desprez qui a aidé par deux designers d'intérieur «Gilles & Boissier». L'ouverture est prévue à l'horizon 2014.



Marocotel By Equip'Hôtel Paris 2012 Confirme sa dimension nationale et internationale



La 12^{ème} édition de Marocotel By Equip'Hôtel Paris a été durant 4 jours, le point de rencontre de l'ensemble des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités pour découvrir les dernières tendances liées à ce secteur en pleine mutation.

« Comme nous l'ont exprimé nombre d'exposants et partenaires, Marocotel By Equip'Hôtel Paris 2012 a été une excellente édition et a confirmé la légitimité et l'importance de ce salon in-

ternational, au positionnement unique, fédérateur de l'ensemble des métiers de l'Hôtellerie, la Restauration, les Métiers de bouche, le Bien-être et les Loisirs au Maroc. Cette nouvelle dynamique de Marocotel By Equip'Hôtel Paris 2012 a permis aux hôteliers et restaurateurs de faire le plein d'idées sur tous les secteurs d'activité qui les concernent, et a démontré une réelle reprise des investissements sur ce marché. Nous sommes fiers d'avoir une fois de plus fait de ce salon un rendez-vous incontournable de la profession, soutenu par l'ensemble des organisations professionnelles » annonce Adil KARIM, Directeur du Salon.

Cette édition a été également marquée par :

- Les Concours culinaires qui étaient une occasion unique pour les gastronomes marocains de montrer leur savoir-faire devant un jury de professionnels renommés!

- Le Studio des Chefs : Cette édition a rendu hommage aux femmes chefs avec l'objectif de partager leur savoir-faire et leur expérience à travers des démonstrations sur l'espace Concours réservé à cet effet. A noter en particulier la participation de Meryem Cherkaoui et de Flora Mikula. D'autres démonstrations de chefs comme celles de Kevin Chabaneix, Marc Bolalin et bien d'autres étaient au programme.

- Le Studio Archis : Cette nouvelle édition a été un point de rencontre d'architectes d'intérieur, designers et décorateurs nationaux et internationaux à travers un studio design et architecture. Etaient présents : Hicham Lahlou, Jean Philippe Nuel, Sylvie Amar, Francesca Avossa, Bernard Boutboul... aux côtés d'autres designers et architectes.

Rendez-vous pour la prochaine édition qui aura lieu du 12 au 15 mars 2014.



ANDREATEK
Equiptement pour industrie

20 ANS
DE MÉTIER



GROUPE ELECTROPOMPE
ROBINETTERIE INDUSTRIEL
DEBITMÈTRE - COMPTEUR
INSTRUMENTATION
VANNES PROCESS
ELECTROVANNE
AUTOMATISME - RÉGULATION

Qualité
Choix
Disponibilité

Polygone, Lot. 121 - Km 10.500 - Lotissement EST - B.P. : 2848 - Aïn Sebaâ - Zenata Casablanca
Tél. : 05 22 66 12 49 / 34 02 78 / 34 27 78 - Fax : 05 22 34 27 79 / 66 49 95
Site Web : www.andreatek.com - E-mail : andreatek@menara.ma








La foire internationale des biens de consommations est déjà louée à 80 %

Des innovations, des tendances, du design : du 24 au 28 août 2012, la plus importante foire internationale des biens de consommation dans la seconde partie de l'année présente les tendances de l'automne-hiver et de la saison des fêtes. Cinq jours durant, exposants, visiteurs professionnels et designers du monde entier peuvent s'y laisser inspirer et passer commande, notamment pour la saison des fêtes. On y trouve aussi un avant-goût des collections printemps-été de l'année prochaine. Nicolette Naumann, la vice-présidente d'Ambiente/Tendance, se réjouit de la belle résonance que connaît la foire en mars : « 80 % de la superficie est déjà louée ; des exposants comme Blomus, Boltze, Drescher, Eichholtz, Gilde Handwerk/Macranders Gruppe, Kare, Scholtissek, ou encore Alessi, Koziol et Menu A/S pour les arts de la table seront de la partie cette année. »



QNB se porte très très bien !

QNB Group, l'une des plus grandes institutions financières dans la région du Moyen-Orient et en Afrique du Nord, a dévoilé les résultats financiers de ces trois derniers mois le 31 Mars 2012. QNB Group a enregistré un profit net de 2.0 milliards de riyals qataris (soit environ 549.6 millions de dollars US*) avec une croissance de 17.4% par rapport aux résultats de la même.

En se basant sur la bonne capitalisation de la compagnie et les taux de crédits élevés, QNB est nommée parmi les 50 banques les plus sûres au niveau mondial, ainsi qu'au Moyen-Orient selon les données récentes publiées par Global Finance en Avril 2012.



Visa : sponsor officiel depuis 1986

Sponsor officiel depuis 1986, le partenaire des plus grands événements sportifs au monde, Visa sera le sponsor exclusif des services de paiement et la seule carte acceptée aux quatre prochains Jeux olympiques incluant les Jeux olympiques de Londres de 2012 – les Jeux olympiques d’hiver de Sochi en 2014, les Jeux olympiques de Rio en 2016, les Jeux olympiques d’hiver de Pyongyang en 2018 et les Jeux olympiques de 2020. Visa célèbre 25 années de partenariat comme numéro 1 mondial du mouvement olympique et sponsor mondial des 13 derniers Jeux olympiques. En attendant avec intérêt les deux prochaines Olympiades jusqu’en 2020, Visa reflète bien sa longue histoire de partenariat couronné de succès. « Les Jeux olympiques transcendent les frontières géographiques pour entraîner une exposition internationale incomparable et l’intérêt d’un très large public, séduisant pratiquement tous les groupes d’âge, explique Mohamed Touhami El Ouazzani, Directeur Général de Visa Maroc, Afrique de l’Ouest et du Centre. A Londres, l’association de Visa avec le Comité national olympique nous permettra ainsi de devenir un moteur de croissance des dépenses internationales, de consolider la marque, d’optimiser nos efforts marketing et d’approfondir la relation avec nos clients ».

[illegible]

Handpresso Auto : la machine expresso pour la voiture



Une machine révolutionnaire qui prépare un expresso de qualité supérieure dans la voiture ! Handpresso Auto offre la liberté de faire de la pause-café un vrai moment de détente où que l'on se trouve. Simple et facile d'utilisation,

Handpresso Auto se positionne dans le porte-gobelet. Il suffit de brancher la machine expresso à la prise allume cigarette 12V, d'ajouter l'eau et la dosette expresso de son choix.

On presse le bouton. Après les 3 bips, l'expresso est prêt ! Grâce à ses 16 bars de pression, on savoure de délicieux expressos, crémeux et savoureux !

Pipoye à La Scala

Lundi 02 Avril 2012, l'association Sqala participait à la Journée Internationale de l'Autisme en présentant les travaux « Le monde de Pipoye ». Rencontre avec l'artiste Pipoye et avec la photographe Iman Chair à l'origine d'«Autisme en Couleurs», une vision optimiste de l'autisme.

Le Monde de Pipoye est une exposition des œuvres du jeune artiste hors-pair marocain Pipoye qui évolue dans l'art numérique (digital painting) et qui a cette particularité d'être autiste. Ses réalisations ont déjà été présentées aux Etats-Unis, à New-York mais aussi en France. En effet, des tablettes numériques PIPOYE ont été créées lors de la Foire Internationale d'Art Contemporain (FIAC) à Paris en 2011. On se laisse rapidement aspirer avec délectation par ce tourbillon de couleurs suscitant curiosité et enchantement. Pipoye nous émerveille tous par son regard si singulier.



Innovations à déguster... ou pas !

Un verre de jus de fruits au goût de vin chaud ? Une glace à la moutarde ? Un steak haché fourré au fromage ? Un sirop à la Margarita ? Du lait à la graine de lin ? Un sandwich glacé aux cookies ?

Ces innovations sont parmi les nouveautés présentées à MDD Expo, à Paris, le salon consacré aux marques de distributeurs (MDD), qui s'est tenu début avril. Certains de ces produits sont déjà vendus en Europe, au Japon ou aux Etats-Unis, et peut-être bientôt dans nos rayons... Quoi que !!!

Une petite dernière ? On connaissait la raclette au poivre, voici la raclette à la truffe. Enfin, aromatisée à la truffe... Une innovation ... Suisse bien sûr !!!

Nespresso lance Naora

Nespresso crée encore la sensation avec une édition limitée, le Naora limited edition, à découvrir depuis le 02 avril 2012 dans la boutique Nespresso de Casablanca et auprès du club Nespresso. En perpétuelle quête de saveurs inédites et de procédés révolutionnaires pour créer des grands crus toujours plus originaux, Les Experts Café Nespresso, avec l'aide des caféiculteurs colombiens, ont une fois de plus repoussé les limites connues dans le monde du café en s'inspirant des procédés de l'œnologie pour créer un Arabica d'exception riche de ses notes rappelant les baies de bois, le cassis et la myrtille.





Le Maroc et le Kenya consolident la coopération touristique

Dans le cadre du développement et de la promotion de la coopération bilatérale dans le domaine du tourisme entre le Maroc et le Kenya, M. Lahcen Haddad, Ministre du Tourisme, a reçu M. Najib Balala, Ministre du tourisme Kenyan. Lors de cette rencontre M. Lahcen Haddad et son homologue kenyan, ont convenu de consolider davantage la coopération bilatérale dans le domaine du tourisme. Ils ont examiné à cet effet les moyens de mettre en application les dispositions de l'accord liant les deux pays dans le domaine du tourisme, soulignant l'importance de l'échange d'expériences dans ce domaine.

La filière golfique

Trois conventions voient le jour pour le développement de la filière golfique au Maroc, en marge de la 39ème édition du Trophée de Golf Hassan II et de la 18ème édition de la Coupe Lalla Meryem

- Convention entre l'IRFC, la FRMG et l'ATH pour la formation des entraîneurs de golf et l'octroi du Brevet d'Aptitude à l'Entraînement Sportif (B.A.E.S)
- Convention entre l'ISC Paris et l'IRFC pour la mise en œuvre au Maroc d'un MBA spécialisé en Marketing et Management du Sport
- Convention entre Adams Golf sous l'égide de Global Sports et l'ATH pour fournir l'équipement golfique aux joueurs de différentes catégories



Drinktec 2013 déjà en préparation

drinktec est le Salon leader mondial de la technologie des boissons et des aliments liquides et la principale manifestation de la branche. Les fabricants (sous-traitants) du monde entier y rencontrent des producteurs et négociants, petits et grands, de boissons et d'aliments liquides. Au sein de la branche, drinktec est considéré comme la plate-forme où les nouveautés mondiales sont présentées pour la première fois. Les fabricants présentent les toutes nouvelles technologies destinées à la production, au soutirage et à l'emballage de boissons en tout genre et d'aliments liquides (matières premières et solutions logistiques comprises). Les thèmes « Marketing des boissons » et « Design des emballages » viennent compléter le portefeuille. A l'édition 2013 de drinktec, qui se tiendra du 16 au 20 septembre 2013 au Nouveau Parc des Expositions de Munich, sont attendus quelque 1 500 exposants de plus de 70 nationalités et environ 60 000 visiteurs issus des secteurs concernés et originaires de 170 pays.

Nouveaux produits **MAROC**



Chergui (inane)

Ingrédients :
lait, sucre ,aromes,
ferments lactiques.

Fabricants :
les domaines
agricoles.

Poids net : 110 gr

Prix : 1.95dhs



Dindy (Mortadelle aux fines herbe)

Ingrédients : Viande de volaille, eau, huile végétale, fécule, protéines végétales, sel, épices, ,fines herbe,stabilisation E450, conservateur E250-E300, colorant E120, aromes de fromage.

Fabricants : Banchereau Maroc.

Prix : 14,50^{DHS}

Bouton D'or (tuiles) Paprika Paprica



Ingrédients : Pommes de terre déshydratée 4%, matière grasse végétale de palme (dont acidifiant :E330), amidon de blé et de pomme de terre, sirop de glucose de blé , assaisonnement aromatisé (sel, chapelure(farine de blé ,eau, sel, poudre à lever :E503) dextrose, exhausteurs de gout :E621-E627-E631 ,poudre d'gonion, aromes(contient lait)épices(paprika 0,1% et poivre blanc), antiagglomérants : E470b-E551, poudre

d'ail, poudre de tomate, extrait de levure, acidifiant :E330, extrait de paprika 0,23% et de romarin (huile de tournesol) aromes de fumée , émulsifiant : E471 (huile de colza) , sel, sulfites. Traces éventuelle de motarde.

Poids net : 170gr

Prix : 32,95^{DHS}



Dindy (Mortadelle aux petits légumes)

Ingrédients : Viande de volaille, eau, huile végétale, fécule, protéines végétales, sel, épices, légumes déshydratés, stabilisation, conservateur E250-E300, colorant E120, aromes de fromage.

Fabricants : Banchereau Maroc.

Prix : 14,50^{DHS}



Dindy (Mortadelle à l'arome de fromage)

Ingrédients : Viande de volaille, eau, huile végétale, fécule, protéines végétales, sel, épices, stabilisation E450, conservateur E250-E300, colorant E120, aromes de fromage.

Fabricants : Banchereau Maroc.

Prix : 14,50^{DHS}

Atlanta (Thon à l'huile végétale)



Ingrédients : thon, huile végétale et sel.

Fabricants : Silver food

Poids net : 240(3x80gr).

Prix : 22,40^{DHS}



Mario Thon (à la sauce tomate)

Ingrédients : Thon , Tomates, huile végétale ,sel, sucre et épices.

Poids net : 240(3x80gr)

Fabricants : Silver Food.

Prix : 22.40^{DHS}

Nouveaux produits **MONDE**

Activia Desayuno



Danone propose déjà une déclinaison d'Activia pour le petit-déjeuner anciennement appelée Activia A Verser et nouvellement intégrée dans sa gamme.

Cette nouvelle gamme est pour l'instant composée de deux recettes :

Méditerranéo : pêche et orange
Tropical : orange, ananas et mangue

Poids : 160g

Prix : 1.75€

Nouveaux produits **MONDE**



Québec Cranberry Carnival En Emballage Familial De 5 Barres

Régalez-vous de cette combinaison de canneberges certifiées biologiques, de noix succulentes et de graines savoureuses

Ingrédients : Arachides, raisins secs, nectar d'agave, graines de sésame, amandes, canneberges, jus de pomme concentré, huile de tournesol, graines de citrouille, sirop de riz brun, céréales croustillantes au riz brun complet, arôme de canneberge.



Brazilian Nut Fiesta En Emballage Familial De 5 Barres

Un mélange festif d'inspiration brésilienne, composé de noix, graines, fruits et riz brun croustillant, tous certifiés biologiques.

Ingrédients : Raisins secs, arachides, nectar d'agave, graines de tournesol, amandes, noix du Brésil, sirop de riz brun, noix de Grenoble, céréales croustillantes au riz brun complet, graines de citrouille.

Poids : la boîte contient 5 barres de 32 g

Prix : 6.49\$



Niagara Apple Country En Emballage Familial De 5 Barres

Les barres certifiées biologiques à 100 % Taste of Nature sont végétaliennes, casher, sans GMO et sont fabriquées à partir des meilleurs ingrédients que notre monde puisse offrir. Et oui, elles sont aussi délicieuses qu'elles le paraissent!

Ingrédients : Amandes, avoine, nectar d'agave, raisins secs, pommes, sirop de riz brun, céréales croustillantes au riz brun complet, cannelle.

Poids : la boîte contient 5 barres de 32 gr.

Prix : 6.49\$.

Mon Voyage
Je rêve donc je suis...

Votre agence de voyage sur mesure qui propose des séjours à la carte aussi bien au Maroc qu'à l'international

24000
Dhs TTC



TIERRA CUBANA - Cuba

10 nuits / 11 jours : Du 02/07 au 12/07
Vol + Hébergement 4*
+ Demi-pension + Excursions

990/2pr
Dhs TTC



Week-end en amoureux dans la petite Suisse du Maroc (AZROU)

Pack couple
Inclus : petit-déjeuner

A partir
520/pr
Dhs TTC



CHEFCHAOUEN, la vie en bleu

2 nuits / 3 jours
Demi-pension

A partir
6800/pr
Dhs TTC



ISTANBUL, cité légende

7 nuits / 8 jours
Vol + Boutique Hôtel 4
+ Transferts + Excursions

N'hésitez pas à consulter notre site internet www.monvoyage.ma pour découvrir l'ensemble de nos offres. Pour un séjour sur mesure, consultez notre page **My Trip** et offrez-vous le voyage dont vous avez toujours rêvé.

6 rue Isly, Rond point Racine, Maarif - Casablanca - 20100
Tél. : +212 5 22 36 12 13 - Fax : +212 5 22 36 55 73
GSM : +212 6 62 21 91 05 / +212 6 62 20 12 42 / +212 6 66 19 20 02
E-mail : contact@monvoyage.ma - Site web : www.monvoyage.ma

La tomate industrielle :

La tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill), plante annuelle, est originaire du fruit. Il présente une excellente valeur nutritive et gustative sels minéraux K, Ca; Mg; Na; Fe; P; Set



La tomate a beaucoup de variétés réparties en 2 groupes: à croissance indéterminée (Saint Pierre; Casaque rouge; Marglobe; Montfavet; Monymaker) et à croissance déterminée (Heinz; Roma; Homestead).

Outre sa consommation nature, le produit est très utilisé dans l'industrie agroalimentaire. Au Maroc, on produit la tomate industrielle sur 5000 hectares pour une production de 120000 tonnes, principalement dans la région du Gharb et du Loukkos, ainsi que dans différentes régions du Saïs, Haouz... La récolte se fait lorsque les fruits sont mûrs c'est-à-dire rouges. Au Maroc, on fait 3-4 passages, espacés de 4-7 jours entre eux. La période de cueillette dure près d'un mois. Il n'y a généralement ni triage, ni conditionnement ; le produit est rapidement acheminé à l'usine de transformation (conserveries pour mise en boîtes, jus...). Des unités de séchage

utilisent le produit pour le transformer en poudre sèche ressemblant au paprika. Il est alors traité par de grands séchoirs avant de l'emballer. Dans le Royaume, la tomate industrielle est transformée surtout en poudre de tomate et en tomate concentrée. On rencontre d'autres préparations (jus de tomate,



tomate pelée) mais en quantités très faibles. Seule la poudre de tomate est exportée. La principale difficulté du secteur est la rentabilité des cultures car les industriels exigent une tomate d'excellente qualité, saine et sans nécrose. Les fruits doivent être parfaitement mûrs, les tomates vertes ou jaunes ne doivent pas dépasser 10% de la livraison, les fruits écrasés doivent être inférieurs à 5% de la livraison et les fruits parasités ne doivent pas dépasser 1%. Les tomates présentant d'autres défauts doivent représenter moins de 2% de la livraison et les corps étrangers (cailloux, herbes, pédoncules ou autres) doivent être inférieurs à 0,5%. Enfin, la tomate doit avoir un Degré Brix¹ supérieur à 5.

Pour en savoir plus sur le secteur particulier de la tomate industrielle, nous nous sommes rendus à La Ficopam qui nous a transmis de précieux renseignements sur ce marché. Aujourd'hui, la Ficopam

Un marché en devenir

Pérou. Contrairement à ce que nous pourrions penser, c'est un (sucres 5 %; protéines 1,5 %; acides organiques 0,5 %; Cl; Vitamines B1; B2; C et carotènes).

regroupe plusieurs associations professionnelles représentant les industries de transformation des produits agricoles et fonctionnant comme des sections à l'intérieur de la fédération :

Les olives

L'huile d'olive

Les conserves de fruits avec les confitures

Les jus de fruits et légumes

Les produits déshydratés

Les produits surgelés

Les sauces et condiments

Hormis le secteur des huiles d'olive, il existe 500 entreprises importantes dont 100 pour la seule conserverie. La Ficopam en compte 40 qui représentent plus de 2/3 de la production. Les conserveries de légumes sont dominées par la tomate avec 130 à 150 000 tonnes de tomates transformées par an. Ce chiffre est de plus en plus stable car, avec la mise en place des systèmes de goutte-à-goutte, les variations de climat d'une année sur l'autre ont beaucoup moins d'effet sur les récoltes. Hélas, le Maroc consomme plus qu'il ne produit et doit encore importer près de 4 000 tonnes. La moitié de la production est destinée à la poudre de tomates dont 4 000 tonnes sont exportées ; l'autre moitié

est consommée sous forme de concentré pour le marché local.

Historiquement jusqu'en 2002 on produisait 80 000 tonnes de tomates. Ce chiffre s'explique par le prix de vente au kilo, élevé pour un pays comme le Maroc, le rendement bas (25 à 27 tonnes par hectares) et la forte concurrence



du marché du frais. Les agriculteurs n'avaient aucune raison d'augmenter leur productivité vu le prix élevé du produit et la forte demande.

Depuis 2002, on a démontré qu'en encadrant des agriculteurs (test fait sur 2 régions), le rendement pouvait facilement dépasser les 50 tonnes dès la première année. Et aujourd'hui on est à 80 tonnes ce qui devrait permettre de diminuer le prix de vente pour les industries et rapporter plus aux agriculteurs en volume. Mais il y a encore une interférence avec le ministère de l'agriculture qui empêche cette baisse et régule le prix au kilo.

Sur le marché national, il y avait en 2000, 7 à 8 opérateurs pour le concentré de tomates et aujourd'hui 5 à 6

La production de la tomate en poudre (TP) est partagée entre sept pays au monde: l'Espagne, le Portugal, la Californie aux USA, Israël, la Suisse, la Chine et le Maroc.

Selon le journal l'Economiste, la région du Gharb au Maroc prévoit une augmentation des plantations d'agrumes à près de 40 000 ha d'ici 2020 pour 1,4 Mt contre 16 200 ha aujourd'hui. Le maraîchage agro-industriel sera valorisé avec un accroissement de plus de 600 % en particulier en tomate d'industrie. Le président de la coopérative « El Hidhab » d'Ain M'lila, Mr. Azouz Louaar, a laissé entendre qu'une superficie de 70 hectares a été réservée à la culture de la tomate industrielle dans les wilayas des Aurès dans le cadre des objectifs du programme de développement de cette production.

Le responsable de cet Institut a en outre rappelé que la production de la tomate industrielle est fournie «à plus de 90 %» par les wilayas du littoral, au moment où les régions des hauts-plateaux, dans l'est du pays, sont en mesure de satisfaire, à l'avenir, une partie importante des besoins nationaux.

Repéré pour la première fois à Bouareg au nord-est du Maroc en juin 2008, Tuta Absoluta s'est propagé rapidement vers toutes les régions productrices de la tomate au Maroc. Il s'agit d'un insecte qui vivait naturellement en Amérique latine, jusqu'à ce que l'utilisation excessive des pesticides a éliminé ses parasites naturels pour devenir un parasite redoutable des solanacées et principalement la tomate.

La mineuse des feuilles de la tomate,

devenue ravageur clé de cette culture, cause des pertes substantielles de rendement de la tomate cultivée sous serre et surtout en pleins champs où la maîtrise du ravageur devient très délicate, c'est le cas de la tomate industrielle dont les pertes ont atteint les 100 % de la récolte.

Le point de départ de toute stratégie de lutte contre n'importe quel problème phytosanitaire c'est un matériel végétal sain. À ce fait, la lutte contre Tuta Absoluta commence en pépinière et s'étale jusqu'au poste récolte (gestion des déchets).

Le secteur des fruits et légumes génère près de 110 millions de journées de travail dans les exploitations et 35 millions au niveau des activités de conditionnement, de transformation et de commercialisation.

L'industrie des fruits et légumes est dominée par l'activité de conservation des légumes et des fruits, suivie des jus et des préparations à base de tomates.

L'activité de transformation et de conservation de tomates est également destinée au marché intérieur en grande partie. Les exportations sont très variables dans le temps.

seulement et 2 qui représentent plus de 90% de la production. C'est avec ces 2 industries que l'on travaille pour l'amélioration des rendements, ce sont d'ailleurs elles qui ont aidé les agriculteurs à mettre en place le goutte à goutte avec les aides de l'état. Pour développer il faut également encadrer les agriculteurs très nombreux (1000 à 15000), ce qui pose un problème. C'est pourquoi les industriels font appel à des intermédiaires qui leurs facilitent la vie mais qui n'encouragent pas le dialogue direct avec les paysans.

De plus, rien n'incite à la transformation du produit agricole pour le valoriser. En effet, l'industriel fait face à des charges lourdes (CNSS, IS, TVA) et le prix de vente des produits se répercute sur le consommateur à cause de ces taxes élevées entre le produit frais et le produit transformé. La compétitivité est difficile par rapport à d'autres pays plus avancés comme la Tunisie ou l'Algérie.

Pour développer les ventes de concentré de tomate il faut aussi changer les mentalités car 70% de la marchandise se vend pour le Ramadan alors que les 30 autres % se répartissent sur les 11 autres mois, il y a donc un gros potentiel de développement si les prix baissent bien sûr car le prix du concentré est encore haut. Un gros effort doit aussi être fait sur les importations car certains pays ne respectent pas les normes sanitaires, d'autres sous-déclarent aux douanes ou même importent illégalement.

Si aujourd'hui, au lieu de transformer 150 000 tonnes on passait à 300 000, on pourrait créer 5 à 10% d'emplois en plus et on favoriserait le revenu des agriculteurs même s'ils baissaient leur prix au kilo.

Remerciements à Monsieur Abdelhak Bennani.

Avec la richesse de ses sols, ses importantes ressources hydriques et son climat bien adapté à la production de la tomate industrielle, le Maroc est à moins de 1% de la production mondiale (à comparer, la Tunisie produit 5 fois plus)

La tomate industrielle marocaine a des rendements moyens à faibles. Les rendements



moyens au Maroc sont de 25 à 40T/ha (à comparer, la Californie, aux conditions climatiques similaires en produit 3

Pour avoir l'avis d'un industriel, nous avons soumis un interview express à Monsieur Cheriki de la société CIL (Compania Industrial Del Lukus).

Quels sont vos domaines d'activité?
L'industrie alimentaire, le processing de la tomate industrielle et du paprika.

Quels produits proposez-vous?
Concentré de tomate, tomate en poudre, oléorésine de paprika, piment doux. (La CIL est le seul opérateur en Afrique et même dans le monde arabe à produire de la tomate en poudre).

Quelle technologie de production de la tomate en poudre utilisez-vous?
Spray Dry System2

Quels sont vos sites de production?
Larache et Béni Mellal

Quels sont vos contrôles de qualité?
Certifié ISO 9001 vs 2008 et selon normes HACCP

Comment se porte le secteur?
Le marché est de plus en plus exigeant en matière de qualité, mais il y a de la demande

Quels moyens pouvez-vous mettre en oeuvre pour développer votre activité?

La matière première (agricole) reste le frein majeur de développement de notre activité

Quels sont les obstacles?
La matière première et le financement



fois plus). Ainsi, le marché de la tomate industrielle a de beaux jours devant lui... D'autant plus que nos amis européens ont un marché de 9 à 10 millions de tonnes pour un montant de 1,5 milliards d'Euros. Il faudrait donc mettre en place une vraie politique de ce secteur industriel comme elle a été mise en place pour la filière tout entière de la tomate qui se positionne en véritable réussite au rayonnement international :

- Développement d'une filière d'export de la tomate dans le Souss exploitant les opportunités du calendrier européen ;



- Filière très performante sur l'ensemble de sa chaîne de valeur ;
- Modèle de développement intégré autour d'un véritable pôle primeur à Agadir avec l'ensemble des intervenants, e.g., fertilisants, conseils, emballage et logistique.

Des perspectives sont cependant à l'étude puisque le Plan Maroc Vert prévoit pour la tomate industrielle, une augmentation de la production de plus de 700% à l'horizon 2020 dans la seule région du Gharb.



1. Degré Brix : L'échelle de Brix sert à mesurer en degrés Brix (°B) la fraction de saccharose dans un liquide, c'est-à-dire le pourcentage de matière sèche soluble.

2. En agroalimentaire, le Spray Dry System ou atomisation est une méthode de déshydratation d'un liquide (jus, lait, ...) sous forme de poudre par passage dans un flux d'air chaud).

Le rôle de la FENAGRI

La FENAGRI assure un rôle de représentation et de défense des intérêts communs des filières agroalimentaires, en vue de promouvoir le développement du secteur. Pour le secteur de la tomate industrielle, par exemple, mais cela est vrai également pour d'autres secteurs, la FENAGRI engage des plans d'action pour réduire le différentiel entre les produits agricoles



et les produits agroalimentaires:

Sur la fiscalité tout d'abord en demandant une baisse du taux de TVA maximum de 20% à 14% (actuellement le GAP est de 20% entre le produit frais et le produit transformé). Sur l'accès aux intrants avec la saisie des pouvoirs publics concernant deux points :

- La demande d'un cadre limité dans le temps pour accompagner les

associations qui le désirent.

- Et dans le cadre de la refonte du système douanier, la demande d'un alignement des droits de douanes payés entre les produits importés dans le cadre d'accords de libre-échange et les mêmes produits fabriqués localement.

Sur le problème de la sous facturation également en créant une liaison directe avec l'office des changes de façon à maintenir l'observation des produits importés des chapitres 1 à 24.

Actuellement il y a une grande difficulté à importer des produits à cause des droits de douanes. Cela entraîne une grande inégalité avec les sociétés étrangères qui n'ont pas les mêmes taxes.

De plus, le principe d'équité et de sécurité sanitaire doit s'appliquer à tous les produits y compris ceux importés et ceux de l'informel, ce qui n'est pas toujours le cas aujourd'hui.

La FENAGRI souhaite, en plus du développement des filières existantes, développer des pans entiers de l'agroalimentaire qui n'existent encore pas. Au niveau de la tomate industrielle, ce pourrait être des conditionnements innovants, des plats cuisinés, des sauces élaborées, chair de tomate préparée, etc.

	CONSERVATEURS: E200 - E202 - E211 - E281 - E282 ACIDIFIANTS: E300 - E330	Le MEILLEUR des ADDITIFS ALIMENTAIRES		PHOSPHATES: E341 - E450 BICARBONATES: E500 - E503
TEXTURANTS: E415 - E466 COLORANTS: E170 - E171		Personnes à contacter : M. Chaouki : 0661 21 04 64 M. Abdeslam : 0674 02 98 62 Siège : 71, Lotissement Al Warda, Rue 28 Sidi Moumen - Casablanca Tél. : 0522 72 84 20 - Fax : 0522 72 84 20	DIVERS: ETHYLE VANILLINE LACTOSERUM LAIT EN POUDRE CASEINE ...	

Concombre de mer, pousse Stop aux

Ce mois-ci, Kamal Aarsalane, biologiste et guide de pêche, pousse un coup de gueule



« Le mois d'avril pointe son nez, les journées s'allongent, le beau temps revient. Les «massacreurs» des espèces animales marines, eux aussi font leur retour avec dans leurs mains, tout le matériel nécessaire pour détruire : marteau, burin, pelle, pied de biche,

etc. La raréfaction, voire la disparition de certaines espèces animales marines de nos côtes s'expliquent entre autres par la surexploitation, une réglementation inexistante et un vide juridique.

Holothurie (ou concombre de mer) : très consommé dans les pays asiatiques, presque disparu de nos côtes.

L'holothurie est un animal marin, au corps mou, à symétrie radiale et à peau rugueuse, possédant un cercle de tentacules autour de la bouche. Il est aussi appelé concombre de mer ou bêche de mer.

Il fait partie de la famille des échinodermes et de la classe des holothurides. Cet animal benthique vit, suivant les espèces, de la surface aux abysses. Sa taille peut atteindre 200 cm. L'animal est pêché en Indonésie, en Chine et au Maroc et il est très prisé et très demandé par les restaurants d'Asie (ce qui ne contribue pas à épargner les survivants).



En Asie, le concombre séché est vendu 4000 dh le kilo.

Le ver ou Boukho d'El Jadida (appât très prisé par les pêcheurs) : diminution du stock.

Ver ou grande nereide de roche, spécifique d'El jadida et de sa région (tnin chtouka), cet animal vit dans la roche



-pied, Boukho d'El Jadida massacres !

e contre les « massacreurs » comme il les appelle. Une tribune libre lui est offerte...

à un demi mètre de profondeur. On le récolte à l'aide d'un marteau et un burin. Sa pêche reste très difficile, fort heureusement, c'est ce qui lui permet de perdurer malgré sa surexploitation.

Ses particularités sont d'être charnu et très juteux, de mesurer de 10 à 20 cm et surtout de devenir fluo phosphorescent à la moindre lueur du soleil ou de la lune, ce qui le rend très repérable. Aucune documentation ni recherche scientifique n'existe sur ce ver, même à l'étranger. Le stock a fortement diminué, alors n'attendons pas son extermination pour agir.

Au Maroc, le ver ou Boukho d'El Jadida est vendu 4 dhs/unité

Le **pousse-pied** (le caviar des Espagnols, premier pays consommateur) : en voie de disparition.



Le Pouce-pied de l'Atlantique est un crustacé cirripède marin à pédoncule charnu et court, qui vit fixé aux rochers battus par les vagues. Sa durée de vie maximale est de 20 ans et sa vitesse de croissance assez lente. Selon les conditions, on estime qu'il faut entre 3 et 7 ans pour que le capitulum atteigne les 2 cm. Son aire de répartition se limite à la zone intertidale, le long de la côte atlantique de l'Europe et de l'Afrique du nord (Maroc)

En Espagne, le pousse-pied est vendu 1 500 dhs/kg. Au Maroc : 40 dhs/kg. La surpêche a conduit à un fort déclin de ces espèces dans plusieurs régions. Pourtant la pêche, dans certains pays, est soumise depuis plusieurs années à



des quotas très stricts. En France, par exemple, la période de pêche du pouce-pied est de quatre mois environ (janvier à mars et septembre à novembre) et le quota est de 3 kg par pêcheur. En Galice, la pêche est autorisée de novembre à mars pour ne pas coïncider à sa période de reproduction (mars à septembre). Le quota y est fixé à 6 kg par jour et par pêcheur et la taille minimale est de 4 cm de longueur totale. Au Maroc, il n'y a aucun contrôle. Les « massacreurs » s'en donnent donc à cœur- joie pendant toute l'année.

Faudra-t'il attendre que tous ces ani-



maux marins disparaissent quasi totalement pour qu'on s'en préoccupe enfin.

Si les pêcheurs sont parfaitement conscients de la gravité de la situation, les « massacreurs » en revanche, ne se préoccupent ni de la taille réglementaire ni du repos biologique des espèces, leur seule préoccupation est récolter un maximum de kilos, pour un maximum d'argent. Alors, à quand une réglementation et un contrôle pour protéger nos ressources marocaines ?



Pour plus d'informations consultez
www.pecheaumaroc.ma ou
www.jpc.ma

L'autocontrôle en Pourquoi, pour

Compte tenu de l'évolution de l'environnement réglementaire et concurrentiel du secteur, toutes les entreprises qui fabriquent, manipulent et conditionnent leur production pour garantir salubrité et sécurité ainsi



C'est ainsi que le système d'autocontrôle doit être appliqué sur toute la chaîne de production depuis la réception des marchandises jusqu'à la livraison des produits finis. Ce système doit être en parfaite conformité avec les exigences internationales en matière de prévention des risques sanitaires liés aux différents produits. La mise en place de ce système constitue une garantie de l'aptitude des sociétés agroalimentaires à fournir des produits sécurisés. Il contribue à renforcer la confiance des marchés intérieurs et extérieurs vis-à-vis de la qualité de nos produits. De plus, les industriels qui mettent en place des systèmes d'autocontrôle performants et validés se voient réduire considérablement les délais entre la production du produit et son exportation.

Nous avons souhaité vous apporter une vision globale de cet autocontrôle en interrogeant l'ONSSA, garante de la mise en œuvre des différentes mesures, une entreprise confrontée directement à l'autocontrôle et une société spécialisée dans la commercialisation de solutions,

réactifs et équipements liés à ce domaine. L'ONSSA adopte une approche moderne d'analyse de risques et de contrôle tout au long de la chaîne alimentaire, de l'amont à l'aval. La veille sanitaire est ainsi assurée d'une manière permanente et continue tout au long de cette chaîne. Cette approche est fondée sur les dispositions de la loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits



alimentaires qui instituent entre autres la responsabilisation des industriels pour la mise sur le marché des produits sains et le rappel de tout produit non conforme. Cette responsabilité des professionnels, sur la sécurité sanitaire de leur production, passe par l'autocontrôle, dont l'ONSSA va vérifier la mise en œuvre, la validation et la pertinence

des mesures de maîtrise. Entretien avec un responsable technique.

Quel est le cadre légal de l'autocontrôle pour les sociétés agro-alimentaires?

Le cadre légal de l'obligation de mise en place d'un système d'autocontrôle par les entreprises de l'agroalimentaire est l'article 9 de la Loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires qui stipule ce qui suit :

« Les exploitants des établissements et entreprises du secteur alimentaire et les exploitants des établissements et entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent garantir que les produits

2500

Le secteur agroalimentaire compte pas moins de 2500 unités qui devraient se soumettre à un autocontrôle.

primaires ou les produits alimentaires ou les aliments pour animaux qu'ils mettent sur le marché ou qu'ils exportent répondent aux prescriptions de la présente loi et ne présentent aucun danger pour la vie ou la santé humaine ou animale.

A cet effet, ils doivent mettre en place, appliquer et maintenir dans leurs entreprises et établissements un programme d'autocontrôle ou suivent un guide de bonne pratique d'hygiène validé par les autorités compétentes. Les modalités d'application de ce programme et de ce guide sont définies par voie réglementaire. Toutes les procédures effectuées dans le cadre de l'exécution des dispositions précitées sont enregistrées par l'établissement ou l'entreprise dans des documents qui doivent être conservés pendant une durée minimale de 5 ans à compter de la date de leur mise en place et être présentés à toute réquisition des agents prévus à l'article 21 de la présente loi. »

agroalimentaire qui, comment ?

Le secteur agroalimentaire et de l'exigence de plus en plus forte des clients en matière de produits doivent assurer la maîtrise des contrôles au sein de leurs unités de production pour garantir la conformité aux exigences réglementaires.

Y a-t-il une loi? Quels sont la date et le champ d'application?

L'obligation de mise en place d'un système d'autocontrôle qui est à la base de l'octroi des autorisations ou agréments sanitaires aux entreprises de l'agroali-



mentaire et prévue par les dispositions de la Loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires promulguée par Dahir n° 1-10-08 du 11 février 2010 et publiée au bulletin officiel n° 5822 du 18 mars 2010. Le champ d'application de cette loi est précisé dans son article 2 comme suit :

« Les dispositions de la présente loi couvrent toutes les étapes de la production, manipulation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, distribution, mise en vente ou exportation, des produits primaires, des produits alimentaires destinés à la consommation humaine et des aliments pour animaux. Sont exclus du champ d'application de la présente loi :

- la production primaire destinée à un usage domestique privé, ainsi que la préparation, la manipulation et l'entreposage domestique des produits alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;

- les médicaments et tous autres produits similaires à usage préventif ou thérapeutique dans les domaines de la

médecine humaine ou vétérinaire ainsi que les produits cosmétiques ;

- les tabacs et les produits qui en sont issus ainsi que les psychotropes et autres substances similaires qui font l'objet d'une législation spécifique. »

Quel est le but de l'autocontrôle?

Selon la norme ISO 8402, l'autocontrôle est défini comme étant le contrôle par l'exécutant lui-même du travail qu'il a accompli suivant des règles spécifiées. C'est donc un outil dynamique qui permet d'abord aux opérateurs du secteur alimentaire de s'assurer de près et à tout moment de la salubrité des produits préparés et de leurs conformités aux normes et exigences réglementaires en vigueur. Seuls les produits conformes, et ne présentant aucun danger pour la santé humaine ou animale, peuvent être mis sur le marché.



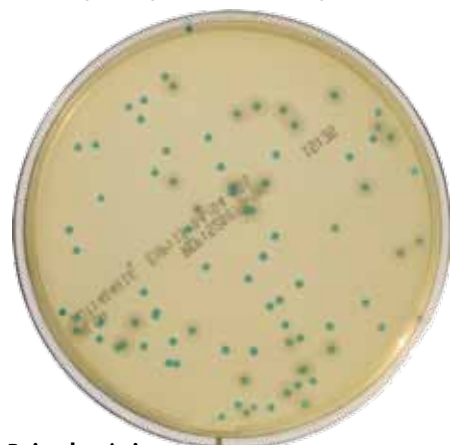
Par ailleurs, l'autocontrôle permet à notre office (l'administration compétente) de pouvoir s'assurer que les produits fabriqués sont conformes aux exigences en vigueur et d'imposer, le cas échéant, des restrictions à la mise sur le marché national, le retrait ou l'interdiction d'exportation d'un produit jugé insalubre.

Ensuite grâce au système d'autocontrôle, le professionnel pourra communiquer toutes les informations sur les mesures entreprises pour prévenir, réduire ou éliminer les risques pour le consommateur final et prendra toutes les mesures



permettant une collaboration étroite entre son entreprise et notre office.

L'approche innovante de contrôle adoptée par cet office est basée sur l'analyse du risque permettant de passer ainsi



Boîte de pétri
Milieu prêt à l'emploi (PAE) ALOA : détection
listeria en 48h (ISO16140)

d'un contrôle produit à un contrôle système (agrément, autocontrôle, traçabilité des animaux, des végétaux et des produits alimentaires).

Quel est le rôle de l'ONSSA par rapport à l'autocontrôle?

Le rôle de l'ONSSA consiste à veiller à ce que les professionnels du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent dans leurs installations, locaux et établissements un programme d'autocontrôle basé sur le concept HACCP (Hasards Analysis And Criticals Controls Points) et que ledit programme soit efficace et bien appliqué.

Ensuite, l'ONSSA s'assurera que toutes les procédures effectuées dans

le cadre de l'exécution du programme d'autocontrôle prévu ci-dessus sont enregistrées par l'établissement dans des documents qui doivent être conservés pendant une durée minimale de 5 ans à compter de la date de leur établissement et être présentés à toute réquisition des agents de contrôle.

Y a-t-il eu une édition de guide?

Il y a lieu de préciser que les guides de bonnes pratiques sanitaires prévus par l'article 9 de la Loi 28-07 susvisée sont l'œuvre des professionnels et sont spécifiques à chaque secteur. Ces guides, une fois approuvés par l'ONSSA, deviennent le référentiel de base entre le professionnel et l'administration pour l'octroi des autorisations sanitaires prévues par la Loi 28-07.

Comment sont informés les industriels de l'agro-alimentaire? Y a-t-il un accompagnement?

Depuis sa création en janvier 2010, l'ONSSA a entrepris de nombreuses actions d'information et de sensibilisation des professionnels, à travers leurs associations et fédérations, sur les exigences et les principes introduits par la Loi 28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires. Des rencontres, séminaires et ateliers ont eu lieu à cet effet au niveau de toutes les régions du Royaume.

En outre et en matière d'accompagnement des professionnels en vue de l'octroi des autorisations et agréments sanitaires, l'ONSSA a signé, début 2011, une convention de partenariat avec la Fédération Nationale de l'Agroalimentaire (FENAGRI) ayant pour objet de définir les conditions et modalités de collaboration pour la mise en œuvre effective des dispositions de la Loi 28-07 et de ses textes d'application. Dans le cadre de cette convention, l'ONSSA et la FENAGRI se sont engagés à accompagner toutes les entreprises de l'agroalimentaire en matière d'information, de sensibilisation, de formation, d'élaboration des référentiels filières et de défini-

tion des méthodologies des contrôles au niveau des entreprises.

Comme autres moyens d'information et de communication, il y a lieu de citer le notre site web : www.onssa.gov.ma qui est un espace riche en informations, notamment en matière de réglementation.

Quels sont les marchés à suivre? Quelles normes doivent-ils respecter?

Les éléments du dossier de demande de l'autorisation ou de l'agrément sanitaire, les modalités de leur délivrance ainsi que la procédure à suivre par les professionnels sont consignés dans les arrêtés d'application de la Loi 28-07. Ces arrêtés ont été élaborés et sont actuellement en cours d'approbation.

Justement, au niveau des moyens, la société Biotraçabilité, présente au Maroc, s'est spécialisée dans la commercialisation de solutions, réactifs et équipements s'adressant aux entreprises et laboratoires de l'industrie agro-alimentaire, pharmaceutiques et cosmétiques. Sa volonté est d'anticiper et de mettre en place les techniques les plus performantes au cœur de ces secteurs d'activités, et ce à un coût compétitif. Elle distribue des tests et instruments innovants pour les laboratoires et industries, du prélèvement de l'échantillon jusqu'au résultat final. Elle propose aussi une gamme complète de produits allant de la microbiologie classique aux techniques ultra-rapides et ultra-sensibles. Rencontre avec Valérie Arnoux et Eric Bossu.

Qu'est-ce que votre société apporte aux laboratoires de l'industrie agro-alimentaire?

Notre rôle est de répondre aux besoins des industriels dans la mise en place de leur autocontrôle et de les accompagner en leur apportant des solutions adaptées, simples mais efficaces, validées AFNOR, AOAC pour leur assurer une reconnaissance de la validité et de la qualité de leur autocontrôle.

Quels sont les tests et instruments innovants que vous proposez?

Notre activité s'oriente principalement sur 2 pôles :

- La microbiologie
- La traçabilité de température

Pour la partie microbiologie, nous représentons les leaders de la microbiologie qui sont AES Chemunex et 3M Food Safety.

Grâce à AES Chemunex, nous proposons l'ensemble des milieux de culture nécessaires aux analyses microbiologiques sous différents conditionnements (poudre, flacons, boîtes de pétri prêtes à l'emploi (PAE)). L'avantage des conditionnements flacons ou PAE est que nous fournissons les certificats de contrôle qualité, contrôle que les laboratoires n'ont plus à réaliser eux-mêmes. Les grandes nouveautés se situent au niveau de la détection des pathogènes grâce à des méthodes dites alternatives prêtes à l'emploi (PAE) proposées par AES Chemunex : La méthode ALOA pour la détection de *Listeria* en 48h et



Gamme bleue
Optimisation de la préparation de l'échantillon (diluteur et broyeur)

72h positif confirmé ; La méthode IBISA pour la détection de Salmonella en 44h positif confirmé.

La mise en œuvre est d'une grande simplicité, et le coût relatif à la méthode de référence est équivalent. La validation ISO16140 de ces méthodes par l'AFNOR garantit des résultats similaires voire meilleurs qu'avec la méthode ISO dite de référence.

AES Chemunex, ce sont également différents automates permettant de simplifier les différentes étapes de l'analyse microbiologique allant du prélèvement de l'échantillon à l'analyse jusqu'à la lecture et identification, en passant par la préparation des milieux de culture et diluants.

Les produits majeurs de la gamme 3M sont :

- les contrôles de stérilisation, permettant de valider le bon fonctionnement des autoclaves, et de valider le cycle de stérilisation (Indicateurs de passage, Test Bowie-dick, Sterigage, Indicateurs Biologiques).

- les petrifilms validés par l'AFNOR. Il s'agit de films contenant du milieu PAE déshydraté. Ils remplacent les boîtes de pétri et offrent la possibilité de créer de petits laboratoires à moindre coût. La gamme proposée est complète permettant de dénombrer les principaux germes recherchés dans l'industrie agro-alimentaire. L'étape de préparation des milieux de culture est ainsi supprimée, permettant de libérer le temps techniciens pour d'autres activités de contrôle HACCP. Les petrifilms, ont l'avantage d'une péremption longue (18 mois sortie usine), permettent de réduire l'encombrement dans les incubateurs et réfrigérateurs (stockage à 4°C) et de réduire les déchets.

Dans le cadre du système HACCP, nous proposons la méthode d'ATP-métrie pour valider en quelques secondes l'efficacité de plans de nettoyages

En terme de traçabilité de températures, nous offrons une multitude de solutions qui permettent de valider, d'enregistrer les températures de la production jusqu'à la mise en rayon du produit et donc jusqu'à la consommation. Nous sommes très attentifs aux exigences in-

Hygiène : Système d'ATP-métrie auto-contrôle surface et eau en 15 secondes.



ternationales et ce à tous les niveaux comme le stockage ou de la distribution par exemple. Pour respecter la norme CFR 21 partie 11 par exemple, nous proposons des outils simples et sûrs ; une fois les données enregistrées (numériquement), elles ne peuvent pas être modifiées. Seule une action corrective peut être mise en place. C'est une preuve sérieuse pour les services vétérinaires. Nous proposons aussi des solutions en temps réel ou en temps différé avec des technologies différentes qui limitent l'acte humain. Nous distribuons également le plus petit enregistreur de température et d'humidité au monde, le thermo boutons de Plug&Track, idéal pour tous vos contrôles de température, le suivi de vos produits, de vos transports, de vos process, pour votre démarche HACCP !

Quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez?

La législation est là, mais la mise en application ne l'est pas toujours. Manque de contrôle, et d'accompagnement des industriels.

Certains industriels n'ont pas encore intégré l'intérêt qu'ils ont à mettre en place leur autocontrôle

Tout autocontrôle est lié à un contrôle des différentes instances agréées. Au titre de la mission du Contrôle Technique, l'EACCE agréée les unités de fabrication, de condi-

tionnement et de stockage qui destinent leurs productions à l'exportation, propose et donne son avis sur les lois, règlements et normes relatifs au contrôle technique, de l'hygiène, de la salubrité et de l'emballage aux stades de la fabrication, du conditionnement et de l'exportation, prépare et applique la réglementation relative à la normalisation des produits agro-alimentaires destinés à l'exportation, garantit la conformité des produits marocains aux exigences des marchés internationaux et contrôle la qualité des produits alimentaires aux stades de fabrication, du conditionnement et de l'exportation. L'activité de contrôle de la qualité repose sur une règle absolue : les exigences

Analyses accréditées,
Audits • Formations,
Accompagnement.

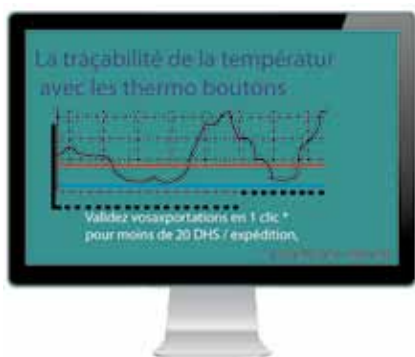
qualimag
Groupe laboras

CONTRÔLE ET APPROUVÉ
05 22 66 58 28
Tous J • 24/24 h
PAR QUALIMAG

**Nous contrôlons aujourd'hui
ce que vous mangerez demain.**

Retrouvez Qualimag au SIAM sur le stand n°A98
www.qualimag.ma

DIAGNOSTIC GRATUIT



Enregistrement numérique de température et humidité

normatives et réglementaires des pays importateurs sont un seuil minimal que les normes marocaines doivent adopter. Pour l'EACCE, la maîtrise de la qualité passe obligatoirement par le développe-

ment d'une «culture de la qualité» chez les opérateurs privés. Dans cette optique, il incite les opérateurs des différentes filières à se doter de moyens internes de maîtrise de la qualité, dûment reconnus par ses services. La fréquence des contrôles exercés par l'EACCE est fonction des moyens mis en place par les entreprises : plus ces dernières offrent les garanties exigées, moins l'EACCE intervient. Les opérateurs concernés doivent donner la preuve de leur parfaite et constante maîtrise de la qualité aux différentes phases depuis la réception de la matière première, la préparation, le conditionnement, la transformation et jusqu'à la livraison au consommateur. La réglementation technique des mar-

chés destinataires est la référence obligée dans ce domaine ; l'enjeu étant à la fois national et sectoriel.

L'État et les professionnels sont tous unis dans le même effort : assurer la performance des produits marocains en matière de qualité.



Petrifilms : Tests microbiologiques PAE déshydratés (ISO 16140)

Afin de savoir comment cela se passe sur le terrain, nous avons contacté une société pouvant répondre à nos interrogations. Reda Bouymaj, Directeur d'ELBO-OVO, société spécialisée dans la production d'œufs liquides pasteurisés et bases de crèmes glacées nous a ouvert ses portes.

En quoi consiste l'autocontrôle dans votre entreprise?

L'autocontrôle consiste à mettre en place un système de surveillance qui permet la maîtrise et la conformité de chaque étape du processus de production en commençant par la réception de matière première jusqu'à l'obtention du produit fini.

Comment concrètement se fait votre autocontrôle? Est-il fiable?

Notre autocontrôle se résume au niveau d'un plan de contrôle qualité générale qui englobe :

- La totalité des intrants et les étapes à contrôler
- Les paramètres à contrôler
- Le niveau acceptable
- Le justificatif ou le document de référence
- La méthode de contrôle
- Le responsable
- La fréquence
- L'échantillonnage

La méthode de contrôle se base sur 4 modes :

- * Le contrôle visuel (ex : hygiène du

personnel et du matériel, matière première)

* Le contrôle par analyses microbiologiques ou physico-chimiques (ex : produit fini, œuf en coquille, matériel, personnel, l'eau, ...)

FMAT, entérobactérie, staphylococcus aureus, salmonelle pour le produit fini
pH, densité et matière sèche pour le produit fini

Salmonelle pour la matière première (œuf en coquille)

Staphylococcus aureus et CF pour le personnel

FMAT et Coliforme totaux pour le matériel

* Le contrôle à travers les équipements de mesure (ex : utilisation d'un thermo enregistreur digital pour surveiller la température de pasteurisation, refroidissement, stockage des œufs entiers pasteurisés)

* Le contrôle documentaire (ex : respect du FIFO). Notre autocontrôle est fiable car il est établi selon les exigences de la réglementation marocaine et celle du système de management de sécurité des denrées alimentaires ISO 22000 V : 2005

Quels sont les avantages de l'autocontrôle?

Les avantages apportés par l'autocontrôle sont :

- Libération du produit fini sans attendre les résultats des analyses

microbiologiques ;

- Détection des non-conformités dans le temps adéquat
- Agir dans le temps opportun pour apporter une correction et/ou une action corrective suite à une perte de maîtrise
- Implication des opérateurs pour surveiller leur propre poste de travail
- Surveiller en permanence le produit

Quelles sont les contraintes et difficultés que vous rencontrez?

Généralement, les grandes difficultés proviennent du personnel : manque de personnel qualifié, résistance au changement, manque de formation.

Quel a été le montant des investissements pour la réalisation de votre autocontrôle?

Environ 2% du chiffre d'affaires

Avez-vous des aides financières?

OFPPT offre des aides allant jusqu'à 70% du coût des formations mais il faut être éligible et la formation qualifiante.

Que souhaiteriez-vous pour que cet autocontrôle soit plus efficace?

Pour que cet autocontrôle soit plus efficace, je souhaite que : Tous les opérateurs aient les qualifications nécessaires.

L'opérateur qui se charge de l'autocontrôle doit être formé et motivé.

Mise à disposition des moyens nécessaires pour le contrôle.



biotracabilité

6 rue Aïn Asserdoune - Quartier CIL
20000 Casablanca - Maroc

Tél : 05.22.36.77.45 - Fax : 05.22.36.77.40

info@biotracabilite.com - www.biotracabilite.com



ISO 16140

PETRIFILMS : Tests microbiologiques prêts à l'emploi
Large gamme de germes - DLC 18 mois
Idéal pour votre création de laboratoire
Contrôle environnement et produits finis



ISO 16140

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Détection des PATHOGENES en 48h
Milieux prêts à l'emploi ALOA Listeria - IBISA salmonella
Méthode traditionnelle, alternative ou Méthode ultra-rapide



AUTOMATISATION - Optimisation

Toute la Microbiologie du prélèvement à l'identification
AES : Leader Mondial de la Microbiologie Industrielle



STÉRILISATION

Une gamme complète pour le contrôle et la validation de
vos stérilisations : indicateurs de passage, indicateurs biologiques
tests physico-chimiques, tests Bowie-dick



ATP MÉTRIE : CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL

- Le meilleur rapport qualité / prix du marché
- Validation de vos plans de nettoyage (surface et eau) en 15 sec.
- Conforme H.A.C.C.P.



TRAÇABILITÉ DES TEMPÉRATURES

- Toute une gamme permettant de valider :
le transport, la fabrication, le stockage, la stérilisation ...

Norme 21CFR Part11

Technologie en temps réel ou en différé



L'autocontrôle en laboratoire

La loi 28-07 (du 6 septembre 2011) relative à la sécurité s
ne mettre sur le marché quedes produitsne présentant au



De ce fait, les établissements du secteur alimentaire doivent mettre en place un programme d'auto-contrôle basé sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP). Les analyses prévues dans le système d'auto-contrôle doivent être effectuées dans des laboratoires reconnus selon le référentiel ISO/CEI 17025.

A cet effet, la norme internationale ISO 7218 s'applique à la microbiologie des aliments et à l'environnement de la production alimentaire. L'objet de cette norme étant d'aider à garantir la validité des examens et s'assurer que les méthodes utilisées sont les mêmes dans tous les laboratoires.

Les modalités d'application du plan d'auto-contrôle sont soumises à des instructions et des recommandations portant sur les points suivants.

1- Exigences techniques spécifiques au laboratoire

La compétence du personnel

Des critères objectifs sont définis, basés sur la formation de base et l'expériences requise, et en parallèle sur l'évaluation

des compétences à travers des essais intra-laboratoires sur des souches de référence ainsi que la participation à des programmes d'essais de comparaison inter laboratoires à l'échelle nationale et internationale.

La conception, l'aménagement et la désinfection des locaux.

Une distinction doit être faite entre les locaux d'essais et les annexes. La conception doit être conforme au principe de la marche en avant dans l'espace et dans le temps.

Un plan de désinfection, qui prend en considération le changement périodique des désinfectants, et de nettoyage doit être établi avec contrôle de températures (entre 16° et 27 °C) et de la qualité microbiologique de l'air ambiant du laboratoire (GAM < 15 ufc / m3).

Equipement et matériel.

L'ensemble du matériel (autoclaves, étuves, balances ...) doit être étalonné de façon périodique et contrôlé de façon systématique. Un programme de maintenance préventive doit être établi.

Préparation du matériel et des milieux

de culture (normes ISO / TS 11133-1 11133-2)

Le matériel et la verrerie sont stérilisés et gardés stériles jusqu'à utilisation. Des tests chimiques et bactériologiques sont utilisés pour contrôler cette opération.

Des contrôles de sélectivité, de productivité et de spécificité doivent être effectués sur les milieux de culture.

Préparation de l'échantillon pour l'essai
Des auto-contrôles se font en parallèle pendant les opérations des prises d'essai selon la norme ISO 6887. Des précautions hygiéniques concernant la préparation de la solution mère, des dilutions, du dénombrement doivent être respectées

2- Germes microbiologiques à rechercher

La flore totale mésophile aérobie (GAM) est un indice de contamination globale de l'aliment.

La présence d'une flore de contamination fécale (Coliformes) témoigne d'une mauvaise qualité hygiénique lors de la préparation du produit.

Des micro-organismes pathogènes tels que salmonelle, listéria, staphylocoque aureus sont recherchés car leur présence met en jeu la santé du consommateur.

3- Critères microbiologiques

Les critères sont les limites pour des bactéries spécifiques dans une catégorie alimentaire donnée.

Les critères de tolérance varient d'un produit à un autre pour un même germe par exemple la tolérance pour les coliformes est moindre pour une viande cuisée que pour une viande hachée crue.

4- Méthodes d'analyses

Les méthodes utilisées sont des méthodes de référence Internationales (ISO) et nationales (NM ISO) dites normalisées validées par l'organisme de tutelle IMANOR. D'autres méthodes dites alternatives caractérisées par leur facilité d'usage et leur rapidité peuvent être utilisées mais seulement après validation selon les di-

de microbiologie alimentaire

Sanitaire des produits alimentaires exige des entreprises de
aucun danger pour la vie ou la santé humaine ou animale.

rectives de la norme ISO/CEI 17025 et
les normes spécifiques en question.

5- Expression et validation des résultats

Le calcul et l'expression des résultats sont assurés selon des formules établies dans la norme ISO 7218

Pour l'interprétation des résultats l'utilisation la plus courante est celle d'un plan à trois classes qui permet de nuancer le résultat de l'analyse bactériologique. La qualité est satisfaisante si le résultat est inférieur à 3m ; acceptable entre 3m et 10 m ; non satisfaisante supérieur à 10m.

Pour les pathogènes (salmonelle, listéria...) le plan à deux classes présence ou absence est utilisé.

Un programme de contrôles périodiques, basé sur les EILs (essais inter laboratoires) ou sur les souches de références, est nécessaire pour démontrer la maîtrise



de la variabilité (entre les analystes, entre les équipements ou entre les matériels). Tous les essais compris dans le domaine d'activité du laboratoire doivent être couverts.

La mise en place d'un système d'auto-contrôle est un gage de transparence et de crédibilité vis-à-vis des autorités de

tutelle dans le management de la qualité sanitaire mise en place dans ce secteur. Il évalue l'efficacité des bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, nettoyage, désinfection, respect des températures) .L 'auto-contrôle doit permettre « une évolution sans révolution » dans un secteur donné.





Laboratoire CHARLES NICOLLE
Environnement & Sécurité Alimentaire
Accrédité NM ISO/CEI 17025 - 2005



Résidence Pasteur : 21, Place Louis Pasteur Appl. 11, Quartier des Hôpitaux - Casablanca
Tél. : 0522 267 242 / 0522 481 978 - Fax : 0522 204 743
E-mail : contact@lcnesa.ma / lcnesa123@gmail.com / Site web : www.lcnesa.ma

NOTRE SAVOIR FAIRE

Vérifier la conformité hygiénique et sanitaire des aliments afin de prévenir les risques d'intoxications alimentaires

Microbiologie alimentaire :

- Contrôle des denrées alimentaires ;
- Identification des microorganismes ;
- Contrôle des surfaces (mains, environnement...) ;
- Prélèvement et contrôle de l'air ;
- Diagnostic rapide de l'hygiène des surfaces par ATP-métrie.

Analyse des eaux :

- Contrôle des eaux de consommation humaine, de baignade, thalassothérapie ;
- Contrôle de tous types d'eau (microbiologiques et physico-chimiques) ;
- Recherche de *Legionella*.

Audits, conseil et formation :

- Conseil en cas de résultats non conformes, études de plan de validation des procédures de nettoyage et désinfection ;
- Formation du personnel à l'hygiène et à la méthode HACCP, en restauration collective ou en industrie agro-alimentaire.

QUI SOMMES NOUS ?

Le Laboratoire Charles Nicolle Environnement et Sécurité Alimentaire (LCN ESA) est un laboratoire indépendant accrédité NM ISO/CEI 17025. Le laboratoire LCN ESA intervient dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire et offre ses prestations à tous les secteurs opérant dans la production, la distribution et la commercialisation des denrées alimentaires (industriels, hôteliers, restaurateurs, grande surface...).

- Performance, souplesse et réactivité sont nos facteurs de succès.
- Laboratoire moderne conforme aux normes nationales et internationales.
- Pour le recueil de vos échantillons en garantissant la traçabilité de la température d'acheminement (thermo boutons 24h/24h).
- Des résultats confidentiels rapides (envoyés par mail et par courrier) avec une qualité garantie et une expérience reconnue.
- Equipe dynamique et compétente (4 docteurs, 3 ingénieurs d'état, 4 techniciens).
- Contrôles interlaboratoires nationaux et internationaux (AGLAE et RAEMA).
- Accréditation NM ISO/CEI 17025 en chimie des eaux et en microbiologie des eaux et des aliments avec une très large portée.

Vitamines, Premix, Au service de l'

Qui mieux que la société Fortrade, créée depuis 1995 et spécialisée dans le domaine des ingrédients ali

Vitamines :

Leader sur le marché marocain, Fortrade fournit des vitamines pour l'industrie agroalimentaire. Il est notamment le fournisseur principal des vitamines A et D3 pour les huiles végétales. L'enrichissement par les vitamines AD3 permet de réduire l'avitaminose A et ses effets chez la population vulnérable. Les secteurs du lait, notamment le lait pasteurisé, de la margarine et des biscuits sont aussi concernés par la fortification.

Premix vitamines et/ou minéraux :

Cette catégorie englobe les minéraux comme le fer et les vitamines du groupe B. Au Maroc, des études ont démontré que, toutes catégories socioprofessionnelles confondues, la population était touchée par des problèmes d'anémie. Il était donc nécessaire d'ajouter un premix fer&vitamines à certains produits pour combattre cette carence et pour ce

faire, la meilleure solution consiste à corriger ce problème en amont et pratiquement à sa source. En effet quel meilleur vecteur que celui de la farine nationale qui a été choisit comme support à un Premix spécifique au Maroc et composé de Fer et de vitamines du groupe B.

L'anémie n'est d'ailleurs pas le seul danger, la mortalité infantile et maternelle est également concernée.

D'autres premix taillés sur mesure sont aussi proposés pour les biscuits, les jus, les chewing-gums, le chocolat, les compléments alimentaires, ...

Fortrade représente à ce niveau, les leaders mondiaux des vitamines et premix vitamines et minéraux.

Enzymes :

Leader mondial des enzymes, Novozymes partenaire de Fortrade fournit principalement des enzymes :

- Pour la minoterie, afin de corriger le

blé par une action enzymatique. En effet, chaque blé importé ou produit localement, a ses spécificités propres qui interagissent sur le résultat final et il faut, après analyse, corriger le produit afin de l'homogénéiser dans le temps, avant sa mise sur le marché.

- Pour les jus de fruits et pour l'extraction de l'huile d'olive dont on obtient un meilleur rendement grâce à des enzymes spécifiques.

- Pour les huileries & margarinerie au niveau du raffinage et de l'interesterification enzymatique.

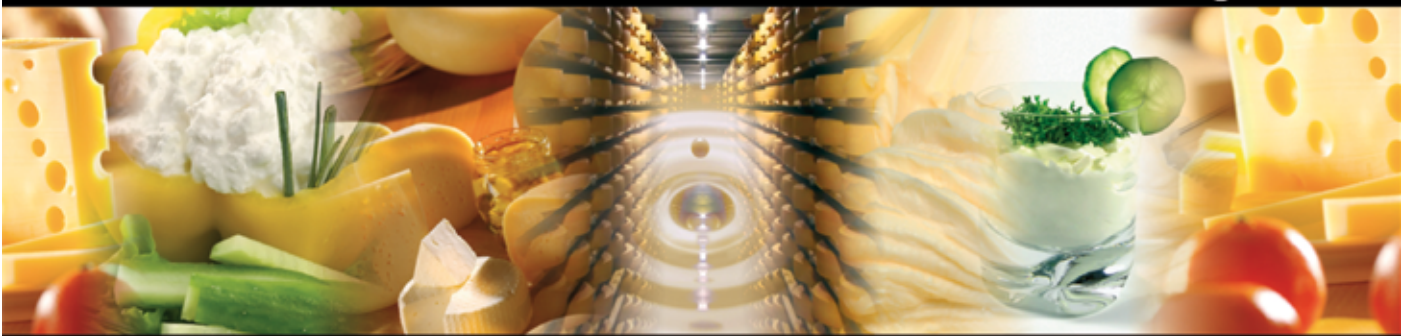
Les enzymes proposées sont d'origine naturelle, soigneusement sélectionnées, épurées, purifiées et concentrées, ce qui en fait des auxiliaires technologique qui apportent une très grande valeur ajoutée. Une assistance technique et un accompagnement des industriels sont proposés par Fortrade et son partenaire



CSK
food enrichment

the right impact on **taste and texture**

Personne à contacter
Dr. Mariam Ibrahim
Mobile: +336 789 767 70
m.ibrahim@cskfood.com



■ Ingredients ■ Research ■ Concepts ■ Consultancy ■ Production | for the dairy industry

Qui sommes nous?
CSK Food Enrichment fournit des ingrédients aux industries alimentaires en mettant l'accent sur les produits laitiers. Avec une expérience professionnelle de 100 ans dans l'industrie laitière hollandaise, CSK est devenu aujourd'hui un acteur d'affaires au niveau international.
DISTRIBUTION AU MAROC
FORTRADE
57 Bis, Bd. 9 Avril, Palmiers, Casablanca, Maroc.

Ingrédients actifs
Ceska •®-star pour les ferments lactiques
Ceska •®-media pour les milieux de culture
Ceska •®-coat pour les enrobages pour fromages
Ceska •®-lase pour le présure animale et les coagulants microbiens
Ceska •®-lact pour perméat lactique et distillat d'arômes pour production du beurre
Ceska •® rocou, carotène, chlorure de calcium
Ceska •® conservateur, Kit de Natacid, nitrate de sodium, lysozyme

Tel. : 0522 25 55 01 ou 02
Email : fortrade@iam.net.ma

Enzymes et Fibres agroalimentaire

imentaires, pouvait nous renseigner sur ces additifs.

Novozymes et ce jusqu'à ce que les résultats soient probants: Amélioration de la qualité et du rendement, réduction des coûts, meilleure fonctionnalité, fluidité et régularité de la production, etc.....



Fibres : (voir également article sur les fibres page suivante)

Leader mondial des fibres JRS propose via Fortrade, des fibres d'origine entièrement naturelle. Leur rôle peut être soit :

- Nutritionnel (faciliter la digestion, réduction des toxines, prévention de l'obésité, ...), ou
- Fonctionnel (prolongement de la date de péremption, réduction des matières grasses ...).

Utilisées dans la boulangerie, les fibres permettent une augmentation du volume et du rendement. En charcuterie, les fibres réduisent le taux de matières grasses dans le process et évitent la migration de l'eau et de l'huile. Pour les pâtes, pour les biscuits, les cornets de glace, elles évitent les brisures. Pour les liquides, elles permettent une homogénéité du liquide (séparation de phases)

En résumé, vitamines, prévitamines et minéraux, enzymes et fibres sont essentielles en agroalimentaire pour l'amélioration des produits existants, l'optimisation du rendement et du prix de revient et même pour la création et le lancement de nouveaux produits à forte valeur ajoutée. Fortrade accompagne les sociétés pour leur donner les meilleurs conseils. Son professionnalisme et sa connaissance du marché ont amené bon nombre de sociétés multinationales et nationales connues et reconnues à lui faire confiance.

Fortrade promeut de nouveaux procédés, notamment, pour le raffinage des huiles (en réduisant la consommation de produits chimiques et d'eau), ainsi qu'un nouveau procédé de fabrication de graisses végétales sans acides gras Trans (AGT) via l'interestérification enzymatique : technologie de modification des graisses qui peut être utilisée à la place de l'hydrogénation et qui permet de modifier le point de fusion des graisses traitées. Ces nouveaux procédés sont déjà utilisés avec succès dans plusieurs pays.

J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH+CO.KG



Fibres designed by Nature



DISTRIBUTION AU MAROC
FORTRADE

57 BIS, Bd 9 Avril Palmiers, Casablanca MAROC
Tel : 0522 25 55 01 ou 02
Email: Fortrade@iam.net.ma
Site web : www.fortrade.ma

VITACEL® Fibres diététiques

Aspects nutritionnels & fonctionnels

La rapide expansion du marché de l'alimentation orienté vers la santé ainsi que le besoin omniprésent de réduire les coûts, exigent des ingrédients naturels et hautement fonctionnels. Les fibres diététiques VITACEL® satisfont les exigences de l'industrie de l'alimentation. Avec un contenu élevé en fibres d'environ 96 %, un goût totalement neutre et une couleur brillante, VITACEL® peut améliorer aussi bien les aspects nutritionnels que fonctionnels d'un produit donné, et ceci, sans modification sensorielle de l'aliment.



Des scientifiques de l'Institut Allemand de Nutrition Humaine ont déjà démontré que la fibre diététique VITACEL®, élaborée à partir du blé ou de l'avoine, diminue les niveaux de sucre dans le sang sans élever la réponse de l'insuline et contribue donc à une amélioration considérable dans le métabolisme du glucose. Plusieurs autres bénéfices nutritionnels et diététiques sont également reconnus à la fibre VITACEL®.



Les objectifs de l'utilisation des fibres VITACEL® sont souvent une combinaison d'enrichissement en fibre diététique, une réduction des calories et une fonctionnalité authentique. Quelques exemples :

Produits de boulangerie, produits prémixés et farine prête à l'emploi

Pour obtenir un contenu en fibre diététique comparable à celui d'un pain complet, il suffit d'ajouter 4% seulement de fibre de blé/avoine. L'utilisation dans les pains allégés, comme les biscottes, est particulièrement intéressante. De plus, le haut pouvoir de rétention d'eau a un effet positif sur le rendement de la pâte et le

maintien de la fraîcheur.

Produits carnés

En raison du haut pouvoir de rétention d'eau et de l'absorption de graisse, les fibres VITACEL® représentent l'ingrédient parfait pour obtenir des rendements plus élevés, en combinaison avec une réduction des coûts. De plus, ils empêchent une séparation eau/huile dans une large gamme de produits carnés. Ces propriétés se manifestent également dans les steaks hachés, en évitant le rétrécissement. L'« effet secondaire » étant un enrichissement en fibres. Une saucisse cuisinée avec 2% de fibre de blé contient par exemple plus de fibres diététiques qu'une tomate.

Produits extrudés - pâtes, snacks et biscuits secs

Dans ce domaine, les fibres VITACEL® sont des ingrédients parfaits pour enrichir les produits extrudés avec des fibres diététiques. D'un point de vue technologique, l'ajout de blé ou fibre de blé augmente



le débit et la stabilité après la sortie de l'embout. De plus, les fibres contribuent à éviter un ramollissement rapide au contact du lait et à rendre les céréales du petit déjeuner plus croustillantes.

Produits instantanés

En plus des objectifs nutritionnels et physiologiques de leur utilisation, les fibres VITACEL® sont employées en tant qu'agent épaississant pratiquement sans calorie. De plus, ils améliorent la capacité d'écoulement et la structure du produit.

Mélanges d'épices et d'arômes, et poudres de fruits

Dans ce domaine d'utilisation, des additifs chimiques habituels tels que les silicates sont employés en tant qu'agents anti-agglomérants, peuvent être facilement remplacés par les fibres VITACEL® avec une fonction similaire. Parmi les autres fibres, il y a celles qui sont certifiées sans additifs,

sans numéro E, appelées produits « clean label ».

Soupes, sauces et boissons diététiques

En plus d'une diminution des calories, les fibres VITACEL procurent une excellente sensation en bouche (les variétés particulières ont une longueur de fibre de 30µm environ) et améliorent la texture. Par conséquent, dans les mélanges secs, l'écoulement libre est amélioré et la formation de grumeaux est évitée. Ceci est dû à la structure de fibre (gardien d'espace) et à son effet capillaire.



Plus que jamais, le consommateur d'aujourd'hui est en mesure d'influencer les tendances et l'évolution du marché par l'intermédiaire de ces souhaits et attentes. L'industrie alimentaire est obligée de satisfaire ces demandes et les prend en compte pour la qualité et la composition des aliments. Dans ce but, il est nécessaire de disposer d'ingrédients rendant possible un haut standard de qualité et de fonctionnalité, et bénéficiant de l'acceptation et la compréhension du consommateur. Finalement, ces exigences élevées peuvent être satisfaites en partie en utilisant des ingrédients innovants, orientés vers le marché. La société JRS a acquis sur ce marché des produits compétitifs et développés qui satisfont de manière idéale les exigences des produits fonctionnels et de santé.



Agro-alimentaire



Phytosanitaire coex / evoh



Cosmétique



COMMUNIQUE SIAM 2012

CHERS CLIENTS, CHERS PROSPECTS,
POUR DES RAISONS DE CALENDRIER, JIL EMBALLAGES NE SERA EXCEPTIONNELLEMENT
PAS PRESENT AU SIAM 2012.
RETROUVEZ NOUS SUR NOTRE STAND DU SALON CFIA CASABLANCA EN SEPTEMBRE 2012.
MERCI DE VOTRE CONFIANCE ET FIDELITE.

Le calendrier



SINGAPOUR

HOSPITALITY STYLE ASIA 2012

Salon international de l'aménagement d'hôtels, de l'ameublement, de l'éclairage et des articles de table. Intégré au ZFHA

Du 17 au 20 avril 2012
à SINGAPOUR

Tél : +44 (0)20 7840 2100
Fax : +44 (0)20 7840 211
www.foodnhotelasia.com/hospitality-style-asia/index.
events@sesallworld.com



KAZAKHSTAN

INTERFOOD ASTANA 2012

Salon international des aliments, des boissons, de l'emballage et des équipements pour l'industrie agro-alimentaire

Du 18 au 20 avril 2012
à

Tél : +44 (0)20 7596 5000
Fax : +44 (0)20 7596 5111
www.interfoodastana.kz/en
food@iteca.kz



SUÈDE

GASTRONORD 2012

Salon de l'alimentation et des boissons

Du 24 au 27 avril 2012
à STOCKHOLM

Tél : +46 (0)8 749 42 86
Fax : +46 (0)8 749 50 97
www.gastronord.se/
staff@stofair.se



ITALIE

MED.IT 2012

Salon des technologies numériques de l'hôpital
Du 19 au 20 avril 2012
à VICENCE

Tél : +39 0444 969 111
www.meditifera.it/nqcontent.cfm?a_id=1904
info@vicenzafiera.it



UKRAINE

BREAD UKRAINE 2012

Salon international de la boulangerie et pâtisserie

Du 24 au 26 avril 2012
à KIEV

Tél : +380 (44) 201-1156
www.bread-expo.kiev.ua/en/
info@troyan.kiev.ua



BRÉSIL

Salon international du vin
Du 24 au 26 avril 2012
à SÃO PAULO

Tél : +55 (11) 3151 6444
www.bread-expo.kiev.ua/en/
info@exponor.pt



SINGAPOUR

BAKERYASIA 2012

Salon international des équipements, ingrédients et produits pour l'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie. Intégré au FHA

Du 17 au 20 avril 2012
à SINGAPOUR

Tél : +44 (0)20 7840 2100
www.foodnhotelasia.com/
events@sesallworld.com



KAZAKHSTAN

KITF 2012

Salon international du tourisme et du voyage

Du 25 au 27 avril 2012
à ALMATY

Tél : +44 (0)20 7596 5000
www.kitf.kz/en/
tourism@iteca.kz



SINGAPOUR

WINE&SPIRITSASIA 2012

Salon international des vins, des alcools et de la bière. Intégré au FHA

Du 17 au 20 avril 2012
à SINGAPOUR

Tél : +44 (0)20 7840 2100
www.winespiritsasia.com/
events@sesallworld.com



AFRIQUE DU SUD

SOUTH AFRICAN CHEESE FESTIVAL 2012

Le grand salon du fromage en Afrique du Sud

Du 27 au 30 avril 2012
à LE CAP

Tél : +27 21 975 4440/1/2/3
www.cheesefestival.co.za/
cheese@agriexpo.co.za



TURQUIE

OLIVTECH 2012

Salon de l'olive, de l'huile d'olive et de ses technologies

Du 19 au 22 avril 2012
à IZMIR

Tél : +90 (232) 482 1270
http://olive.tech.izfas.com.tr/
info@olive.tech.izfas.com.tr



FRANCE

SALON DES VINS À MÂCON 2012

Foire des vins de Mâcon
Du 20 au 22 avril 2012
à MÂCON

Tél : +33 (0)3 85 21 30 00
www.concours-salons-vins-macon.com/
contact@concours-salons-vins-macon



FRANCE

AVRILEXPO 2012

Salon de l'Eco Habitat - Maison - Décoration - Santé - Bien Etre - Sport - Loisirs Tourisme - Jardin - Aménagements extérieurs - Gastronomie

Du 20 au 22 avril 2012
à BIARRITZ

Tél : +33 (0)5 59 22 37 00
www.avrilexpo.com/
info@expomedia.fr



POLOGNE

LATO 2012

Salon du tourisme et des loisirs
Du 20 au 22 avril 2012
à VARSOVIE

Tél : +48 (22) 529 39 00 / 022
www.targilato.pl/
info@mtpolska.com.pl



POLOGNE

AGROTRAVEL 2012

Salon international du tourisme rural et agricole

Du 20 au 22 avril 2012
à KIELCE

Tél : +48 41 365 12 22
www.targikielce.pl/index.html?k=agro_travel_en&s=index
biuro@targikielce.pl



USA

FA&M (FOOD AUTOMATION & MANUFACTURING CONFERENCE & EXPO) 2012

Conférence et salon sur l'automatisation dans l'industrie agro-alimentaire
Du 22 au 25 avril 2012
à FORT MYERS

Tél : +1 (239) 466-4000
www.foodengineeringmag.com/
info@arcweb.com

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

des salons



ROYAUME UNI

THE SOURCE 2012

Salon de l'alimentaire et des boissons
Du 23 au 24 avril 2012
à EXETER

Tél : +44 (0)1392 446000
www.sourcefoodanddrink.co.uk/
mail@hale-events.ltd.uk



IRLANDE

IFEX BELFAST 2012

Salon de la restauration, d'hôtellerie, de l'alimentation et des boissons
Du 24 au 26 avril 2012
à BELFAST

Tél : +353 028 90665225
www.easyfairs.com/fr/events_216/
ifex-2012e_13699/ifex-2012_13700/exhibitors_13714/
welcome_13729/
uk@easyfairs.com



ALGÉRIE

DJAZAGRO 2012

Du 23 au 26 avril 2012
à ALGER

Tél : +213 771 36 97 96



RUSSIE

TOURISM INDUSTRY KAZAN 2012

Salon international du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration
Du 19 au 20 avril 2012
à KAZAN

Tél : +7 843 570-51-09
www.restexpo.ru/rus/
info@expokazan.ru



MAROC

SIAM - SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE AU MAROC 2012

Salon International de l'Agriculture au Maroc
Du 25 au 29 avril 2012
à MEKNÈS

Tél : +212 5 35 46 03 00 / 02



USA

NRA 2012

Salon international de la Restauration et de l'hôtellerie
Du 05 au 08 mai 2012
à CHICAGO

Tél : 001 (312) 791 7000
www.restaurant.org/show/
nraexhibitinfo@dineout.org



USA

SWEETS & SNACKS EXPO 2012

Salon des sucreries et de la confiserie
Du 08 au 10 mai 2012
à CHICAGO

Tél : +1 (312) 791 7000
www.sweetsandsnacks.com/
info@nca-cma.org



CUBA

FITCUBA 2012

Salon international du tourisme
Du 08 au 11 mai 2012
à CAYO SANTA MARIA

Tél : 00537 55 2923
www.fitcuba.com/
organizacion@clubameeting.co.cu



ITALIE

CIBUS 2012

Salon international de l'agro-alimentaire
Du 07 au 10 mai 2012
à PARME

Tél : 0039 0521 9961
www.fiereparma.it/
cibus@fiereparma.it



CORÉE DU SUD

SEOUL FOOD & HOTEL 2012

Salon international de l'alimentation, des boissons, de l'hôtellerie, de la boulangerie et des équipements pour supermarchés et détaillants
Du 08 au 11 mai 2012
à SÉOUL

Tél : 0082 (0)31. 810. 8000
http://seoulfood.or.kr/index.asp
info@seoulfood.or.kr



USA

FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION FORUM NORTH AMERICA 2012

Du 09 au 11 mai 2012
à CHICAGO

Tél : 001 (312) 791 7000
www.thefoodsummit.com/
laurence.allen@wtgevents.com



CROATIE

CROTOUR 2012

Salon international du tourisme
Du 09 au 12 mai 2012
à ZAGREB

Tél : +385 (0)1 6503 111
www.zv.hr/
tourism@zv.hr



CROATIE

HOTEL & GASTROTECH 2012

Salon international des équipements pour l'hôtellerie et la restauration, et de la gastronomie
Du 09 au 12 mai 2012
à ZAGREB

Tél : +385 (0)1 6503 111
www.zv.hr/
zagvel@zv.h



CROATIE

VINOVITA 2012

Salon international du vin et des équipements pour la viticulture et la viniculture
Du 09 au 12 mai 2012
à ZAGREB

Tél : +385 (0)1 6503 111
www.zv.hr/
vinovita@zv.hr



CROATIE

INGA 2012

Salon international de l'alimentation, des boissons et de la gastronomie innovante
Du 09 au 12 mai 2012
à ZAGREB

Tél : +385 (0)1 6503 111
www.zv.hr/
zagvel@zv.hr



AFRIQUE DU SUD

HOSTEX CAPE '2012

Du 15 au 17 mai 2012
à LE CAP

Tél : 0027 (0) 21 410 5000
www.hostexcape.co.za/
lindy@specialised.com

La lyoph

Valoriser des produ

Les applications commerciales de la lyophilisation, ou cryodessiccation, ont vu le jour pour préserver le plasma sans passer par sa réfrigération et pour fabriquer du café plusieurs centaines de produits



La lyophilisation est une technique mise au service de l'industrie agro-alimentaire pour améliorer la durée de conservation de divers produits comme le café, les épices, les champignons, les céréales et les plats cuisinés pour les randonneurs, les militaires, les astronautes tout en préservant leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

Elle consiste à ôter l'eau d'un produit liquide, pâteux ou solide, à l'aide de la surgélation puis une évaporation sous vide de la glace sans la faire fondre. Le principe de base est que lorsqu'on réchauffe de l'eau à l'état solide à très basse pression, l'eau se sublime, c'est-à-dire qu'elle



La lyophilisation « moderne » requiert l'usage d'un appareil spécifique appelé lyophilisateur qui se compose d'une chambre de grand volume pour la congélation et d'une pompe à vide pour l'extraction de l'eau. Exécutée en quatre étapes, cette méthode consiste :

- À congeler les produits pour permettre leur séchage à basse température,
- À créer un vide pour que la glace/solvant passe directement de l'état solide à l'état gazeux sans passer par l'état liquide (sublimation),
- À chauffer les produits pour accélérer la sublimation
- À récupérer par condensation la vapeur de solvant qui s'est accumulé dans la chambre à vide en la faisant repasser à l'état solide.

Il passe directement de l'état solide à l'état gazeux. La vapeur d'eau (ou de tout autre solvant) quitte le produit et on la capture par congélation à l'aide d'un condenseur, ou piège froid. Cette technique permet de conserver à la fois le volume, l'aspect et les propriétés du produit traité. On distingue trois phases majeures dans

un cycle de lyophilisation : La congélation, la dessiccation primaire et la dessiccation secondaire.

- La congélation consiste à diminuer la température du produit à une valeur comprise entre -20°C et -80°C , de façon à bloquer l'eau sous forme de glace, dans la situation où elle se trouvait à l'état liquide. Cette phase est essentielle, car elle doit garantir que le produit à lyophiliser ne sera pas altéré.

- La phase de sublimation, ou dessiccation primaire consiste à extraire l'eau dite libre, qui est sous forme de glace libre. Sous un vide situé aux environs de



100 μbar mais pouvant varier fortement d'un produit à l'autre (de 5 μbars à 500 μbar), on apporte de la chaleur au produit afin que la glace se sublime.



Les frais d'investissement et de fonctionnement sont élevés : consommation énergétique de

1 500 à 2 500 kwh par tonne d'eau à éliminer.

ilisation : its de haute qualité

à la fin des années 1930. Cette technique est alors utilisée pour instantané. Depuis, elle est appliquée à la préservation de alimentaires et pharmaceutiques.



La vapeur d'eau est captée par un « piège froid » ou « condenseur » et la déshydratation du produit se poursuivra en continu.

- La dessiccation secondaire consiste à enlever l'eau « captive » du produit par

désorption, car des molécules d'eau restent piégées en surface. Dans cette étape, le vide est poussé jusqu'aux environs de 5 µbars. On maintient ou on augmente la température du produit (jusqu'à des valeurs positives) pour arracher les molécules. La description des étapes de la lyophilisation est appelée « une recette » et elle peut durer de plusieurs heures à plusieurs jours.



Les inconvénients de la lyophilisation :

- Elle est 4 à 8 fois plus coûteuse que le séchage à l'air ou par atomisation
- Elle consomme 2 à 5 fois plus d'énergie.
- Elle requiert de multiples manipulations et des durées de traitements importantes
- Le faible taux d'humidité des produits peut causer des problèmes de rancidité oxydative (il faut parfois ajouter des antioxydants à certains

produits, comme la viande).

En conséquence, la lyophilisation en agroalimentaire ne s'applique que pour des produits ayant une forte valeur ajoutée. Dans les industries alimentaires, on peut citer le café, les herbes et aromates, des plats cuisinés, ou encore les ingrédients (légumes, fruits, produits de la mer...) pour les soupes déshydratées instantanées, les préparations culinaires et les céréales pour petits-déjeuners notamment.

La lyophilisation pour la conservation des aliments semble remonter aux Incas. Les Indiens tiraient parti du climat des montagnes (les températures chutant sous le point de congélation durant la nuit) et de la faible pression atmosphérique à haute altitude pour congeler leurs aliments et laisser ensuite l'eau et la glace lentement s'évaporer jusqu'à dessiccation.

Le procédé de lyophilisation a été inventé en 1906 par les français Arsène d'Arsonval et F. Bordas - son préparateur - au laboratoire de biophysique du Collège de France à Paris.

La lyophilisation peut permettre de ramener l'humidité du produit à un taux extrêmement bas (de 1% à 4%) et d'empêcher les bactéries et moisissures de proliférer et les enzymes de déclencher des réactions chimiques susceptibles de détériorer le produit.

Les produits lyophilisés se conservent très longtemps. Dans un emballage hermétique, à l'abri de l'humidité, de la lumière et de l'oxygène, ils se conservent à température ambiante pendant de nombreuses années.

Après leur réhydratation, les produits lyophilisés peuvent avoir meilleur goût et présenter une texture et un aspect d'une qualité supérieure à celle des produits soumis à d'autres méthodes de conservation.

Comparés aux produits séchés à l'air ou par atomisation, les produits lyophilisés peuvent se réhydrater rapidement grâce aux pores microscopiques formés par la glace sur leur surface au moment de la congélation.

L'industrie agro-alimentaire cherche à augmenter les applications de la lyophilisation tout en améliorant leur rapport coût-efficacité. Une méthode du nom de lyophilisation « active » a par exemple été mise au point pour réduire les temps de traitement et de dessiccation.

Des recherches sont également menées sur la lyophilisation à pression atmosphérique plutôt que sous vide pour économiser l'énergie.

on utilise aussi la lyophilisation pour la conservation de documents anciens endommagés par l'eau, pour préserver des vestiges archéologiques retrouvés en milieu humide ou pour conserver de petits animaux ou végétaux

Comment est fabriquée

L'aventure de La Vache Qui Rit® a débuté en 1921, dans le Jura, en France. C'est une révolution du premier fromage fondu en portions. Il n'y avait aucun équivalent connu jusqu'alors. une usine capable de fondre jusqu'à 20 tonnes de fromages par



- un chauffage à 140°C pendant 5 secondes pour détruire les éléments pathogènes

- un refroidissement rapide dans une chambre sous vide à 85°C.

Et c'est tout !

Parallèlement, on fabrique les boîtes en carton et les feuilles d'aluminium.

La bobine d'aluminium laqué, de 15 kilomètres de long et 12 microns d'épaisseur, est doublée d'un film alimentaire. Cette fine feuille permet la bonne conservation du fromage. Puis on la

découpe en petits cercles qui viennent se positionner dans des moules triangulaires où

La Vache Qui Rit est un fromage fondu à pâte pressée, élaboré à partir de plusieurs fromages sélectionnés (Cheddar, Gouda, Edam, Emmental, Comté, sans leur croûte et nettoyés). Pour tous ces fromages, les fournisseurs doivent respecter un cahier des charges très précis. Après avoir ajouté du beurre, les matières premières sont broyées et mélangées à froid. Puis on ajoute les autres ingrédients comme de la poudre de lait, de la caséine, du sel, de l'acide citrique, ...) Pour obtenir une texture homogène, des sels de fonte sont ajoutés au mélange durant à peu près

La Vache Qui Rit est aujourd'hui présente dans 120 pays !

30 mn pour que la texture soit idéale. 3 phases sont ensuite indispensables :
- une pré-cuisson à 80°C pour stabiliser le mélange matières grasses / protéines.

La Vache Qui Rit contient 19% de matières grasses et 600 mg de calcium pour 100 grammes.



La Vache Qui Rit ?

qui s'opère, puisque ce lancement marque l'arrivée sur le marché
En 1926, Léon Bel, inventeur de ce fromage, fait bâtir
jour ! Le succès est sur les rails.



l'on verse directement la pâte à chaud pour éviter toute recontamination. C'est ce fromage chaud qui pasteurise la feuille d'aluminium. Les portions sont enfin rangées dans les fameuses boîtes rondes aux couleurs de la marque. Cette recette unique donne à La Vache Qui Rit ce goût fromager si particulier et ce fondant qui séduisent les petits et les grands depuis 4 générations.

Historiquement, La vache qui rit est l'une des premières marques de fromages industriels

10 millions de portions de La vache qui rit® sont dégustées chaque jour, soit, l'équivalent de 500 Tours Eiffel si on empilait ces portions les unes sur les autres !

Ses grandes qualités de conservation et son format en portions très pratique, sont autant d'éléments qui facilitent son succès mondial, en plus de son goût onctueux.

La vache qui rit® sait répondre aux différentes attentes des consommateurs du monde entier. Elle existe ainsi en différentes saveurs : on en compte 3 au Maroc : Gruyère, fromage rouge et olives. jambon, sert de complément alimentaire dans des régions où l'on ne consomme pas beaucoup de lait.

Dans les pays du Moyen-Orient, grâce à une version spécifique enrichie en calcium, elle compense le manque chronique de vitamine D.

La version allégée connaît un grand succès aux Etats-Unis...



Balances poids prix

Optez pour la qualité et la robustesse

Toutes les grandes surfaces du Maroc nous font confiance !



N°1 Mondial du Pesage

METTLER TOLEDO

Venez nombreux visiter notre stand au SIAM



SINPEC : Adresse: 93 Rue Sijilmassa , Belvédère, Casablanca Téléphone: 05 22-40-18-41/44, Fax : 05 22-40-18-92
E-mail : a.rizki@sinpec.ma; www.sinpec.ma

Mesure sensorielle des arômes : une

Le profil sensoriel quantitatif généralement utilisé en analyse sensorielle peut être parfois Attilait a développé un outil de caractérisation basé sur une démarche qualitative,

La caractérisation organoleptique des arômes représente pour tout sensorialiste une tâche souvent complexe à réaliser, quel que soit l'aliment concerné. Il s'agit pourtant d'une démarche incontournable qui permet ensuite toute recherche des paramètres technologiques ou des composés chimiques à l'origine d'une perception détectable par le consommateur.

Le profil sensoriel quantitatif classique, basé sur la quantification de critères issue d'une démarche préalable de génération de descripteurs, est généralement efficace, mais il ne rend pas toujours compte de la complexité des sensations perçues, en particulier en termes d'odeurs et d'arômes. En effet, il repose généralement sur 20 à 25 critères au maximum et la plupart du temps, moins de 10 critères relatifs aux odeurs/arômes sont évalués. La problématique du Goût dans les fromages n'est pas nouvelle mais les technologues ont souvent besoin d'outils plus performants.

Face à ce défi, Attilait, au travers de son pôle Etudes sensorielles (connu sous la dénomination Les Maisons du Goût®) a développé depuis les années 2000 une alternative innovante, le profil qualitatif. Avec du recul, cette technique est considérée comme un outil efficace qui permet de mieux comprendre les leviers technologiques qui agissent sur le développement de certains arômes dans les fromages, et d'améliorer la description sensorielle d'une appellation en demande de reconnaissance IGP ou AOP par exemple.

L'outil....

Il est constitué de 2 éléments indissociables : une palette de 53 références olfactives dont 30 sont illustrées par des molécules chimiques présentes dans les fromages (cf. photo de l'aromathèque) et un groupe d'une vingtaine de dégustateurs experts ayant parfaitement mémorisé l'ensemble des références.



L'aromathèque des fromages développée par Attilait composée de 30 références olfactives

Les 53 descripteurs qui constituent la base d'élaboration d'un profil qualitatif ont été choisis à l'issue d'un travail fouillé de bibliographie visant à évaluer la sémantique communément utilisée pour décrire les fromages. Un recensement de tous les composés chimiques présents dans les fromages (plus de 45 types de fromages étudiés), et une identification des composés chimiques purs pouvant servir de référence aux différents descripteurs sélectionnés ont été également réalisés.

Les 30 références fabriquées et commercialisées par Attilait ont fait l'objet d'une validation de leur pertinence, en terme de représentation et de dénomination, par des tests quantitatifs réalisés auprès de sujets sensoriels.

L'élaboration Du Profil Qualitatif

En préalable à leur évaluation, les échantillons de fromage sont découpés et placés dans des petits flacons fermés, de manière à ménager un espace de tête propre à concentrer les odeurs. Ces flacons sont ensuite disposés dans une étuve thermostatée à 15 ou 18°C suivant les produits.

La réalisation des profils aromatiques repose ensuite sur l'identification, par les membres du groupe d'experts, de toutes les notes détectées lors d'une éva-

luation d'un échantillon au nez, puis en bouche. Peuvent ainsi être potentiellement cochés, 53 odeurs, 53 arômes et 4 saveurs élémentaires, soit 110 descripteurs au total. La démarche privilégie au moins une répétition (au moins 40 évaluations) de manière à limiter l'incertitude de mesure.

L'interprétation Des Profils Qualitatifs

Chaque fromage évalué selon cette technique peut être caractérisé par le taux de reconnaissance observé pour chaque descripteur (de 0 à 100% de l'effectif du groupe).

Un profil sensoriel peut ainsi être établi sous une forme graphique où la diversité des perceptions au sein des fromages d'une même famille ou d'une même expérimentation peut se matérialiser comme dans le graphique suivant.

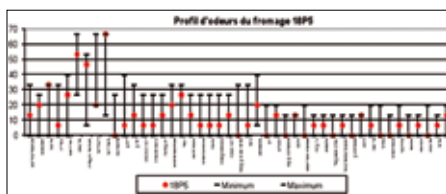
Les analyses étant souvent relatives, on compare les fréquences de citation des mêmes descripteurs entre produits (par des tests statistiques non paramétriques) afin d'évaluer l'importance des différences observées au nez et en bouche.

Des analyses multidimensionnelles peuvent également être réalisées afin de positionner les produits les uns par rapport aux autres toutes caractéristiques aromatiques confondues.

Les travaux réalisés à ce jour...

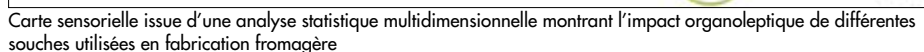
Depuis la mise en place de cette démarche en 2001, des profils qualitatifs ont été réalisés à de nombreuses reprises dans des registres très divers : caractérisation de fromages en demande de reconnaissance AOP, expérimentations menées par le pôle technologie d'Attilait ou par des unités de recherche Inra, réalisation de profils aromatiques sur différents types de fromages pour le compte d'industriels du secteur fromager, en France et à l'étranger...

C'est en particulier grâce à cet outil de caractérisation que des avancées



insuffisant pour décrire l'ensemble des sensations aromatiques de produits complexes.
reposant sur 110 descripteurs d'odeurs, d'arômes et de goûts. En collaboration avec

insuffisant pour décrire l'ensemble des sensations aromatiques de produits complexes.
reposant sur 110 descripteurs d'odeurs, d'arômes et de goûts. En collaboration avec



plusieurs programmes de recherche menés par Actilait ont conduit à l'élaboration de dizaines de profils aromatiques qui se recoupent parfaitement dans leurs conclusions et mettent en évidence le rôle des propionibactéries de

L'approche qualitative est une démarche originale qui constitue une alternative ou un complément intéressant au profil sensoriel conventionnel, en particulier dans les démarches de Recherche & Développement ou de caractérisation. Son intérêt réside aussi dans le fait qu'elle peut être appliquée à la plupart des familles de produits et qu'elle repose sur un référentiel olfactif pouvant être partagé par tous les acteurs d'une filière.

ResAgro N°30 - 2012 47

Ipadmin Apple



Le nouvel iPad est équipé d'un processeur graphique (PowerVR SGX543MP4) plus puissant car il possède 4 cœurs. L'iPad 3 a également plus de mémoire vive et une carte graphique plus grosse mais il semble être plus lent à l'allumage que l'iPad 2 !

Tassimo T55



Grâce à son système intelligent de reconnaissance de code-barres elle prépare à chaque fois une boisson parfaite : insérer la dosette T DISC et laisser la machine Tassimo T55 Styleline s'occuper du reste. Le résultat ? Une boisson parfaite à chaque tasse!

Machine de lavage par aspersion Render

Machine de lavage par aspersion RENDER, pour le nettoyage de pièces mécaniques inter-opération. Fonctionne en lessiviel et solvant à froid. Possibilité de soufflage et de séchage.



XL Maroc-Europe de TomTom



Écran tactile panoramique de 4,3 pouces de qualité supérieure. La technologie tactile de l'écran vous offre un affichage optimal et une simplicité de contrôle qui vous permettent de manipuler votre appareil de manière conviviale. Corrigez votre propre carte et bénéficiez gratuitement des milliers de corrections apportées chaque jour par des utilisateurs TomTom.

Accessoire d'alarmes Homelogix



Clavier & lecteur Homelogix bi-directionnel radio 868mhz

Pistolet lecteur code barres DS3508 de Motorola

Le lecteur DS3508 est un lecteur imager ultra performant permettant de lire des codes à barres 1D (linéaire) et des codes 2D (Datamatrix, QR Code ...).

Il existe en plusieurs versions en fonction des codes à lire et des distances de lecture souhaitées :

- DS3508SR (Standard Range)
- DS3508HD (High Density)
- DS3508ER (Extended Range)
- DS3508DPM (Direct Part Marking)

Des versions sans fil (Bluetooth) sont aussi disponibles.

Ce lecteur possède une protection industrielle permettant de l'utiliser dans des environnements difficiles.



Fours mixtes Convotherm



Hôtels, restaurants, bateaux, restauration collective et événementielle, hôpitaux et cantines, loisirs, traiteurs, sandwicheries, pizzerias, ... Les fours Convotherm offre la solution à chaque besoin.

Les points forts :

- Porte escamotable brevetée pour plus de liberté de mouvement et un gain de place,
- Système clos avancé avec Crisp&Tasty qui permet un enchaînement des cycles de cuisson, une régulation automatique de l'humidité, saveur et couleur préservées, pas d'émanation de vapeur, consommation d'électricité et d'eau réduite (jusqu'à 25% d'économies), ...
- Pilote automatique Press&Go pour un programme de cuisson automatique, un répertoire en série de 250 recettes mémorisées, résultats constants cuisson après cuisson, ...
- Poignée hygiénique antibactérienne qui évite toute propagation de microbes comme la salmonella.

Les fours Convotherm ont également :

- Le système Convocontrol pour programmer, démarrer, surveiller séparément les différentes fonctions avec logiciel
- Le système Convoaccp pour une traçabilité entièrement automatique conforme à la réglementation en matière d'hygiène des denrées alimentaires.
- Le système Convoclean pour un nettoyage automatique.

Les + :

- Le four mixte Convotherm répond à toutes les exigences pour servir de 20 à 2000 personnes (1000 repas en 8 minutes)
 - Une préparation de frites sans huiles (200 portions en 13 minutes)
 - Cuisine en même temps pâtisseries, viandes, poissons, légumes, pain sans transfert d'odeurs et sans hotte.

Les références :

- Atlas Catering
- Palais des congrès Marrakech
- Amphitrite Palace
- Proxirest, ...

Et de nombreux chefs étoilés.

28 modèles d'appareils polyvalents adaptés à chaque type de cuisine (du four mini au four 122 assiettes)
Fabrication 100% allemande

Nouveau Maxx Duo de Bosch



Avec son élégant design de porte en inox sous verre, le nouveau Maxx Duo a reçu le prix if product design award. Mais le concept Maxx Duo ne se résume pas qu'à son design. En effet, grâce à cette combinaison, le volume utile de stockage s'agrandit: 355l pour le réfrigérateur et 254l pour le congélateur.

Le Maxx Duo est également doté de:

- > Classe énergétique A+
- > Froid dynamique

Cette technologie, appliquée au réfrigérateur, permet une meilleure conservation des aliments, car elle distribue de manière rapide le froid afin de maintenir une température toujours homogène.

- > Technologie No Frost

Le congélateur Bosch est doté de la technologie No Frost. Le dégivrage se fait automatiquement.

- > Éclairage LED

Éclairage LED intégré dans tous les compartiments, caractérisé par sa lumière blanche et claire; il est placé de manière à éviter d'être occulté par les aliments. Il fournit un meilleur éclairage à l'intérieur.

Petite histoire de la boulangerie...

... Pour mieux connaître les produits à conditionner



Pour comprendre l'utilisation de la gamme de produits plastiques spécifiques, proposée pour la boulangerie, il est nécessaire de faire un rapide retour en arrière pour bien connaître les produits à conditionner. D'une manière synthétique, on considérera le pain comme l'aliment essentiel de bien des civilisations.



La plus ancienne «recette» actuellement connue de fabrication de pain est gravée sur le «code d'Hammurabi», soit 2 100 ans avant JC, mais on en trouve déjà des traces au néolithique vers 30 000 ans avant JC où des prélèvements ont décelé des graines d'amidon provenant de rhizome de roseau à massette et de fougères sur des pierres auxquelles on associe le rôle de pilon et de mortier. On estime qu'il est apparu chez les Egyptiens sous la forme actuelle de



fabrication à base de levain, presque par hasard. Aux alentours de 8000 avant JC, dans une région délimitée par le «croissant fertile» (Pourtours de l'Iran et l'Irak actuels), on trouve les premières traces d'agriculture céréalières. Suivant l'évolution des outils à disposition, et notamment l'apparition de la meule, ainsi que des

campagnes guerrières avec les déplacements de populations qui s'en suivaient, le pain pris une place primordiale dans le quotidien, à commencer pour nourrir les troupes. L'évolution naturelle nous a fait entrer dans une industrialisation



de la fabrication, bien qu'il faille différencier la boulangerie artisanale, la boulangerie commerciale traditionnelle et l'industrialisation au sens propre qui prit réellement son essor au XIX^e siècle avec la mécanisation des pétrins.

Quelques dates importantes dans l'évolution de la panification et apparition de «dérivés»

- 1793 : Abolition en France de la «banalité» qui était une taxe jusqu'alors imposée aux fours et aux moulins.

- 1838 : Un officier autrichien du nom d'Auguste Zang fabrique un pain à la croûte dorée avec un ensemencement à base de levure de bière, c'est la naissance de la viennoiserie.

- 1860 : Grâce aux travaux de Louis Pasteur, on identifie les propriétés de la levure. Ce micro-organisme, privé d'oxygène, réalise une fermentation

alcoolique. Les levures de bière sont alors progressivement remplacées par des distilleries de levure d'alcool, ce qui permettra une industrialisation de la fabrication de levure à partir de 1867.

- 1903 : Un pain longue conservation est inventé par un certain Charles Heudebert. Sa recette servira pendant la 1^{re} guerre mondiale, notamment pour le «pain de guerre» et un retour au pain noir, moins raffiné.



Le XX^e siècle voit la technologie s'accroître dans le domaine de la mécanisation des pétrins et des fours (Régulation des temps de cuisson et des températures adaptées en fonction du type de pain ou de viennoiseries), dans les structures de panification et dans la maîtrise des levures.

C'est dans ce contexte que la gamme plastique de boulangerie trouve tout naturellement sa place aux côtés de professionnels artisans ou industriels.

Remerciement à Monsieur
Jean-François Ehrmann
www.plastic-jig.com

Gamme Plastic-Jig
Normés aux contacts alimentaires et HACCP, les bacs à tarte plein ou ajouré de différentes dimensions à partir de 365 x 365 x 80/60, mannes à pain, bacs à confiseries sauront vous accompagner comme des éléments indissociables de l'élaboration de vos recettes.

Les emballages textiles non-tissés

La société spécialisée dans la fabrication de produits textiles non-tissés destinés à l'emballage compte s'ouvrir à partir de cette année à l'export et ouvre à cette occasion une nouvelle unité de production.



- Sac boutique
 - Sac opérations commerciales
- Ces produits peuvent être également à usage unique tel que :
- Les produits pour les salons de coiffure, salons de beauté (peignoir, string, bonnet de bain...)
 - Les produits pour la restauration (toc, tablier)
 - Autres produits : tee-shirt, casquette, sweat, vêtements professionnels...)
- Le groupe Euro sourcing est totalement intégré et spécialisé dans les produits



Depuis 1998 Euro sourcing innove et recherche la meilleure façon de véhiculer l'image de marque de ses clients.

Avec la maîtrise du non-tissé, matière constituée à 100% de polypropylène, recyclable dans la réalisation de toutes sortes d'emballage personnalisé.

Euro sourcing propose une large gamme de produits en non tissé à usage réutilisable tel que :

- Sac spécial hôtels
- Sac spécial boulangerie, pâtisserie, traiteur
- Sac à bouteilles



textiles et non tissés pour l'emballage.

Sa politique d'extension ambitieuse en prise directe avec les réalités du marché, a permis à Euro sourcing de s'adapter parfaitement aux dernières innovations technologiques, afin d'assurer une production moderne et performante, qui a fait sa notoriété auprès de ses partenaires.

C'est aussi un groupe à l'échelle humaine où la notion de qualité est primordiale, c'est pourquoi Euro sourcing vous garantit un suivi dans la qualité de ses matières de part leurs origines européenne et du fait de leurs importations régulières.

Euro-sourcing projette de se lancer à court terme dans l'emballage spécialisé pour l'agro-alimentaire.



Adresse : Zone Industrielle Al Wifaq N°29 Hay Hassani Casablanca
Mobile : 06 61 699 692 Tél : 05 22 89 11 72 / 05 22 89 11 86 Fax : 05 22 89 11 71

Email : contact@euro-sourcing.com
Site web : www.euro-sourcing.com

Invitez un ma ... A votre

Spécialiste de l'affinage du fromage, le maître fromager du fromage. Il est le mieux à même de vous



Le Maître Fromager, Eric Meignat, est déjà bien connu des plus grands restaurants de Marrakech et Casablanca. Grâce à ses 50 ans de savoir-faire dans le choix des meilleurs fromages et de leur affinage, et une sélection de charcuteries françaises et étrangères, il fait la réussite des plus grandes réceptions et titille les palais les plus fins. Rencontre avec le maître des lieux.



Comment sélectionnez-vous vos fromages et d'où viennent-ils?

Nos fromages sont sélectionnés auprès des meilleurs producteurs répartis sur l'ensemble de la France que nous visitons régulièrement afin de sélectionner leur meilleure production de lait que ce soit de vache, de brebis et de chèvre.

Quelles sont les réglementations marocaines que vous devez observer?

Tous les fromages sont expédiés via le fret aérien ou le fret routier en température respectée +2°C +4°C afin que la chaîne du froid soit respectée ; des produits partent d'une plateforme

frigorifique sur des containers frigorifiques. Des certificats sanitaires d'export sont conclus entre la France et Le Maroc et ces derniers sont visés par les docteurs-vétérinaires en départ France et en arrivée Maroc.

Outre la clientèle de particuliers, vous vous adressez également à une clientèle de professionnels. Quelle est cette clientèle?

Effectivement, nous travaillons depuis plusieurs années avec une clientèle professionnelle répartie entre les hôtels de luxe, palaces, maison d'hôtes, traiteurs de renom et restaurants sur l'ensemble du Royaume du Maroc.

Ex : La Mamounia, le Fouquet's, Les Sofitel, Four Seasons, Hyatt Regency, la Villa Mandarine, le Grand Café de la Poste, le Relais de Paris, Gapi traiteur, Rahal traiteur, etc.

Que leur proposez-vous en termes de produits et de services?

On leur propose des fromages français affinés au lait cru, des sélections de meilleurs fromages fabriqués dans les burons en Alpage, des fromages ita-



Maître fromager... à table

possède une connaissance profonde de la fabrication
conseiller pour valoriser votre carte gastronomique.



liens de renoms (mozzarella di bufala, parmigiano reggiano, gorgonzola, burrata, etc....) des stiltons et autres cheddars anglais. Nos 50 ans d'expérience de père en fils nous ont permis de pouvoir sélectionner les fromages de saison et de proposer ces derniers avec des accords mets et vins. Nous expliquons aux professionnels et aux particuliers la fabrication gustative de ce produit et la façon de les conserver et consommer

dans les meilleures conditions.

Pourquoi devraient-ils se servir chez vous plutôt que dans les enseignes de la grande distribution?

Nous sommes avant tout des fromagers affineurs reconnus auprès du syndicat des fromagers de France et apportant notre conseil et notre amour sur les fromages que nous proposons à notre clientèle afin de leur donner envie d'avoir envie.

Selon vous, qu'est ce qu'un restaurant gagnerait à proposer vos fromages?

Une image représentative et qualitative de leur établissement par une valeur ajoutée sur le choix d'une diversité importante de fromages, sélectionnés et affinés par le Maître Fromager Meignat



Proposez-vous d'autres produits?

Nous proposons une large gamme de charcuterie porcine de qualité, de plats cuisinés exclusivement sur notre boutique Le Maître Fromager Meignat, située Bd Ghandi, près de Bo Concept, à Casablanca et un large d'éventail d'épicerie fine.

Quels sont vos projets?

Développer l'image de la gastronomie française auprès de la clientèle néophyte marocaine, ouvrir d'autres points de vente sur les principales villes du Maroc, proposer un service de livraison à domicile sur mesure et de fidélisation de la clientèle sur une valeur ajoutée et des conseils de consommation dans les meilleures conditions.



La Brasserie de Flore



Démarrage laborieux pour ce restaurant brasserie ! Déjà tout une prise de tête certainement d'installer une affaire sur cette nouvelle place créée de toutes pièces avec ces immeubles neufs (assez bien réussis somme toute) et un loyer me dit-on digne des sommets himalayens. Coté « chaland » il faut dire que les marakchis n'ont pas leur pareil pour défiler devant une nouvelle adresse : spectacle garanti si vous vous installez sur la grande terrasse attenante au restaurant, non seulement sur la place où défilent badauds, touristes en goguette et sac à dos, mais aussi à cette terrasse où les « m'as-tu vu » s'installent en fin d'après

midi. Ensuite, on imagine le restaurateur qui doit : faire son trou, amener et fidéliser sa clientèle, entretenir un bataillon de personnel (on parle d'un hall de gare à gérer, pas moins de 100 places assises rayon restaurant), entretenir une carte aux accents « canaille » avec chaque jour son plat « spécialités » : Blanquette de veau, Petit Salé aux lentilles, Hachis Parmentier de bœuf, Daube à la provençale etc., ficeler une litanie d'entrées, plats principaux et dessert typiques d'une brasserie avec les produits disponibles sur le marché local.

Et au final alors ? eh bien ... un joli choc, des plats apprêtés par le Chef « Duranton » délivrés sur de grands plateaux de service que les serveurs et serveuses déposent devant chaque convive... Et cela fait tout drôle de manger correctement ... Un goûteux pâté de campagne (toujours un peu trop salé), un jambon de Serrano correct (135 dh tout de même), un beau foie de veau (bœuf évidemment), la spécialité le Pot au Feu bien servi avec son bouillon, une grillade farcie copieuse. Et cerise sur le gâteau un somptueux assortiment de desserts présentés sur plateau à tenter tous les diables de la place ! Dont le « café gourmand » détaillant un bel assortiment de crème brûlée, mousse au chocolat, madeleine et autres mille feuilles ! Le verre de vin facturé à 50dh, rien à dire !

En résumé une cuisine paisible et sans éclat, correcte, une vraie adresse « brasserie » en quelque sorte ... Comptez 300/400 dh par personne

Place du 16 novembre
Marrakech

Pandore pour Resagro Casablanca
www.pandore-maroc.net



BRASSERIE DE FLORE		
PLACE 16 NOVEMBRE		
MARRAKECH		
Tél : 05 24 45 80 00		
Table : 26		
1	CORONA	60,00
1	VERRE VINS BLANCS	50,00
1	AIN SAISS 1.5L	25,00
1	PATE DE CAMPAGNE	90,00
1	JAMBON SERRANO	135,00
1	FOIE DE VEAU	130,00
1	LE POT AU FEU	140,00
1	COTE DE PORC FARCIE	130,00
2	VERRE VINS ROUGE	100,00
1	MOUSSE CHOCOLAT	50,00
1	CAFE GOURMAND	65,00
1	DIVERS DESSERT	50,00

TOTAL : 1025,00

Dont TVA : 93.18

PATENTE N 45103577
26/11/2011 21:10 Serveur : FATIMA ZAHR
Merci de votre visite
A bientôt...

L'Ostéria : Tabla Di Casa

Tous les goûts de la Méditerranée



Ostéria signifie en français petit restaurant, bistro. C'est certainement pour cette raison que l'Ostéria Tabla Di Casa offre à sa clientèle un décor apaisant, loin de l'agitation de la zone industrielle d'Ain Sebâa. Une ambiance taverne à

l'italienne qui dispose, en plus de la salle joliment décorée à l'atmosphère chaleureuse, d'une terrasse ensoleillée, fleurie et parfumée par les senteurs de thym, romarin et basilic. Toute l'équipe, attentionnée, accueille la clientèle tous les midis de la semaine dans une ambiance conviviale qui invite à déconnecter le temps d'un repas.

des produits frais du marché pour un repas tout en rondeur, douceur, réserve et grâce. Des parfums alléchants, des plats savoureux et généreux, des jeux de couleurs, et les charmes d'une cuisine du sud sont au rendez-vous dans chaque assiette. Une ballade épicurienne pour amateurs de bonne chère, un plaisir gustatif, une réjouissance pour vos papilles gustatives.

L'Ostéria Tabla Di Casa est une adresse incontournable, un lieu idéal pour tous les aficionados de cuisine du soleil mêlant tradition populaire et familiale.



Ouvert tous les midis sauf le dimanche
Avenue des mimosas, intersection
bd Chefchaoui - Ain Sebâa
Casablanca - Tél : 05 22 66 13 09
Mail : osteriadicasa@restopro.ma

La carte des pâtes, des pizzas et plats typiques de la cuisine méditerranéenne, vous permettra de découvrir les saveurs

L'Ostéria Tabla Di Casa est un restaurant du groupe de restauration Restopro (Bodéga, Bavaroise, Sqala)



FrêLug, la solution du prêt à l'emploi avec des légumes frais, lavés, épluchés et découpés.

Res. El Mansour, angle bd Yacoub el Mansour et bd Ghandi, Imm 34, Appt 1 - Casablanca.
Tel. : 0522 94 58 24 / Fax : 0522 94 58 39 - Site web : www.frelug.com

Le Gourmet Honneur à la mobil



Le Food Truck est un camion-restaurant, une manière amusante de marier la gastronomie et l'événementiel. Ici, pas question de hot-dog ou de kebab. Le Food Truck propose une street food raffinée. Ce phénomène est né en Californie, notamment à Los Angeles. Là bas, ils se nomment The Gastrobus, Koji BBQ ou encore The Buttermilk Truck

et se promènent au gré de leurs envies dans la ville et sa périphérie, en choisissant des endroits plus ou moins stratégiques : le parking du siège d'un grand groupe ou une plage ensoleillée rempli d'affamés.... Pourtant c'est à New York qu'il a pris ses lettres de noblesses. Dans la ville qui ne dort jamais, pas moins de 94 variétés de cuisines différentes. Les

rues exhalent les brasero et à les odeurs de saucisses. La ville de la mal bouffe a



Au Etats Unis, la société Munch Truck a fait le constat que près de 2,5 milliards de personnes mangent de la street food par jour, mais ne souhaitent plus sacrifier la qualité. Elle a donc lancé un concept de location de gourmet food trucks : des camions prêts à l'emploi, mis à disposition de chaînes de restaurant, chefs, ou simplement passionnés de cuisine. L'entreprise propose aux locataires de ces vans de personnaliser les utilitaires aux couleurs de leur enseigne, met à disposition des outils de promotion via les réseaux sociaux, les aide à sélectionner les emplacements,... Un vrai concept clé en main qui permet d'augmenter son ROI (Return On Investment) et sa visibilité tout en diminuant ses frais d'investissement.

Food Truck ité et au nomadisme

pourtant réagit et voit fleurir à tous les coins de rues une nouvelle tendance, celle des gourmets food trucks où la cuisine redore ses lettres de noblesse. C'est bon car préparé par de vrais cuisiniers! Des aliments frais, bios, cuisinés sur place, une touche de Chef... tous les

ingrédients sont réunis pour séduire les gastronomes in the City ! Ainsi, une multitude de camions « gourmets » ont vu le jour pour répondre à la demande croissante des consommateurs pour une cuisine innovante et pratique. Preuve que ce style gastronomique est un véritable



Les grands chefs étoilés se mettent au « gourmet food truck » comme Joël Robuchon avec son Air France Gourmet Food Truck qui a servi du bœuf grillé à la sauce truffe au vin et des macarons en échange d'un don en faveur de l'association "City Harvest" qui sert des repas aux plus démunis... La chaîne NBC a créé le buzz en enrôlant sur un Food Truck, 4 Chefs à New-York, Alain Ducasse, Daniel Boulud, Paul Liebrandt et Michael White, offrant aux 500 gagnants d'un concours, un repas 3 étoiles le temps d'une journée...

succès aux Etats-Unis, le phénomène Food Truck a ses propres oscars : les « Vendy Awards » !

Et côté déco, les camions sont de véritables petits bijoux d'agencement : couleurs flashy, mobilier luxe, matériel professionnel, une décoration qui séduit, attire et ravit la clientèle.

À Paris, la cuisine ambulante débarque sur les pavés et devient la tendance 2012. Le premier food truck français se nomme Le Camion Qui Fume et propose de vrais burgers cuisinés par une chef californienne.

Au Maroc, la mode n'est pas encore à ce genre de cuisine nomade mais on imagine que dans quelques années, le phénomène arrivera au Maroc, au moins à Casablanca, la ville toujours en avance sur son époque.

Par curiosité vous pouvez aller visiter le site www.findlafoodtrucks.com pour découvrir les trucks en vogue !

Le Street-Food Gourmet répond à l'exigence de manger gastronomique, à petit prix et rapidement ! Il a vite fait le buzz grâce aux réseaux sociaux; il suffit d'ailleurs de jeter un coup d'oeil au fil Twitter de chaque enseigne : agenda, prochains rendez-vous, commentaires de gourmets... attendent les papilles des tendances !

Le bar : ergonomie du poste de

Depuis quelques années, on observe que les restaurants qui font le plein c'est à partir de ce bar, souvent réalisé et décoré avec grand soin que



Le bar doit être un endroit où l'on se détend en prenant du bon temps. Ce doit être un espace agréable qui ne doit pas être installé au hasard.

- **Premièrement**, vous devez choisir le lieu où le bar sera situé, un endroit spacieux, pas surchargé, stratégique et qui

doit donner l'envie d'y rester longtemps. - La **deuxième** étape de votre réflexion doit prendre en compte la forme du bar ainsi que les matières utilisées : bois, béton cellulaire, briques, plâtre et pour le revêtement : cuir, panneau vitré avec LED, aluminium, cuivre,... La hauteur maximale (plateau inclus) ne doit pas dépasser 110 cm. Prévoir des rangements pour la partie non visible ainsi qu'un réfrigérateur pour garder vos boissons au frais. Pour le plateau, deux solutions : soit il épouse le coffrage du bar, ce qui donne un aspect plus moderne, soit il dépasse de 20 à 25 cm de la base maçonnée de façon à ce que l'on puisse confortablement s'installer sur les tabourets de bar sans être gêné par les jambes. Pour les tabourets d'ailleurs,

vérifiez bien la hauteur et prenez les design pour qu'ils s'harmonisent à votre bar. Le bar doit permettre de se rapprocher le plus possible des barmans ou des barmaids qui, avec leur expérience, sauront faire consommer vos clients.

Le personnel :

- Doit apprendre à manier les shakers. Cela fait partie du spectacle.
- Doit préparer les cocktails face à la clientèle.
- Doit porter une tenue vestimentaire adaptée à votre concept.
- Doit connaître les produits, les cocktails et les techniques de préparation des recettes.
- Doit connaître parfaitement la carte (avec explications)



travail et valorisation des produits.

intègrent à leurs offres un bar qui crée un relais pour l'avant et l'après-repas, ces restaurateurs conçoivent « les ambiances » de leurs établissements.

- **Troisièmement** : la décoration proprement dite. Un bon agencement permet d'optimiser l'espace, de la conception d'un cocktail jusqu'à sa facturation. La partie avant du bar regroupe les outils et accessoires de fabrication et de distribution. L'arrière est consacré à la valorisation et à la promotion des produits en offrant une grande diversité (un bar bien garni est un bar qui permet de meilleures ventes) et une orientation facile du choix du consommateur ; mettre des étagères afin de disposer vos bouteilles bien visibles ainsi que les verres. Pour cela l'éclairage a une grande importance : c'est un élément de décoration et un instrument de valorisation



des produits et des employés du bar. En multipliant les sources d'éclairage et en adoptant leur intensité, on attire l'œil sur la mise en scène arrière des produits tout en offrant de bonnes conditions de travail au personnel du bar.

Vous êtes prêt ! Votre comptoir-bar peut maintenant devenir un formidable « booster » pour vos ventes et donc votre chiffre d'affaires. C'est aussi un formidable générateur d'ambiance. La conception, l'installation et la gestion d'un bar, si on veut en faire une activité efficace et rentable, ne peuvent donc pas s'improviser.

La recette du succès d'un établissement :

- Prise en charge totale du client, quelle que soit l'heure de la journée,
- Le client vient avant le repas et reste dans l'établissement après,
- Vous fidélisez la clientèle qui vient le midi et qui peut revenir après le bureau pour prendre un cocktail et même dîner.
- Cette même clientèle peut décider de passer le reste de la soirée pour profiter de l'animation (si possible différente chaque jour) que vous proposez et qui doit s'accroître au fil des heures.

abcdaire de la Cosmétique



Qu'est ce qu'un cosmétique ?

Le code de la santé publique définit un cosmétique comme toute substance ou préparation destinée à être mise en contact avec les diverses parties superficielles du corps humain, notamment l'épiderme, les systèmes pileux et capillaire, les ongles, les lèvres et les organes génitaux externes, ou avec les dents et les muqueuses buccales, en vue, exclusivement ou principalement, de les nettoyer, de les parfumer, d'en modifier l'aspect, de les protéger, de les maintenir en bon état ou corriger les odeurs corporelles.

Ce qui veut dire qu'un cosmétique ne doit ni pénétrer le corps humain ni agir comme un médicament, sous peine de devoir bénéficier d'une autorisation spéciale de mise sur le marché. La famille des cosmétiques englobe les pro-

duits de beauté, maquillages et soins pour le visage, les produits d'hygiène, les produits capillaires, la parfumerie et maintenant les patches.

Les cosmétiques BIO

Les cosmétiques bio désignent une famille de produits contenant un maximum d'ingrédients naturels issus principalement du règne végétal, comme les huiles d'olive, d'amande, de tournesol, d'argan, des extraits de fruits, les huiles essentielles et les eaux florales.

Les fabricants et les labels auxquels ils adhèrent interdisent l'utilisation des substances indésirables comme les silicones synthétiques (non biodégradables), les parfums de synthèse, les colorants et pigments de synthèse, les conservateurs trop agressifs ou de



synthèse qui détruisent la flore cutanée naturellement protectrice, ou réputés allergisants, les matières premières non

des procédés de fabrication non respectueux de l'environnement, et les matières premières supposant la mort



renouvelables comme les huiles minérales (paraffinum liquidum) qui sont des résidus de la pétrochimie, les ingrédients obtenus par

d'un animal. Dans la plupart des cas, les produits ne sont pas testés sur des animaux vivants mais sur des personnes volontaires.

Les principes actifs

La principale différence de composition entre les deux types de cosmétiques, c'est l'excipient. Un cosmétique classique est majoritairement constitué de cette base, chargée de véhiculer les principes actifs responsables des effets souhaités pour la peau (lissant, reliftant, raffermissant,...). Dans un produit bio, ce sont les ingrédients naturels comme les huiles végétales, les extraits de fruits qui vont jouer ce rôle. Ce sont de véritables mines de vitamines et d'acides gras essentiels qui agissent en synergie avec les actifs naturels contenus dans le produit. Les meilleurs cosmétiques bio, comme ceux d'Aequilibrium, contiennent jusqu'à 95 % de principes actifs.

Les ingrédients bio

La difficulté rencontrée par le consommateur est d'identifier qu'elles sont les produits qui contiennent réellement des composants naturels. Aucune réglementation n'encadre l'utilisation de ce mot. La seule garantie crédible pour l'utilisateur est d'acheter des produits labellisés. Le pourcentage minimal d'ingrédients bio varie selon les labels.

Les certificateurs exigent qu'au moins 10 % du total des ingrédients et 95 % des végétaux biologiques contenus dans le produit soient issus de l'agriculture biologique, tandis que BDIH impose la version bio pour certains ingrédients seulement.



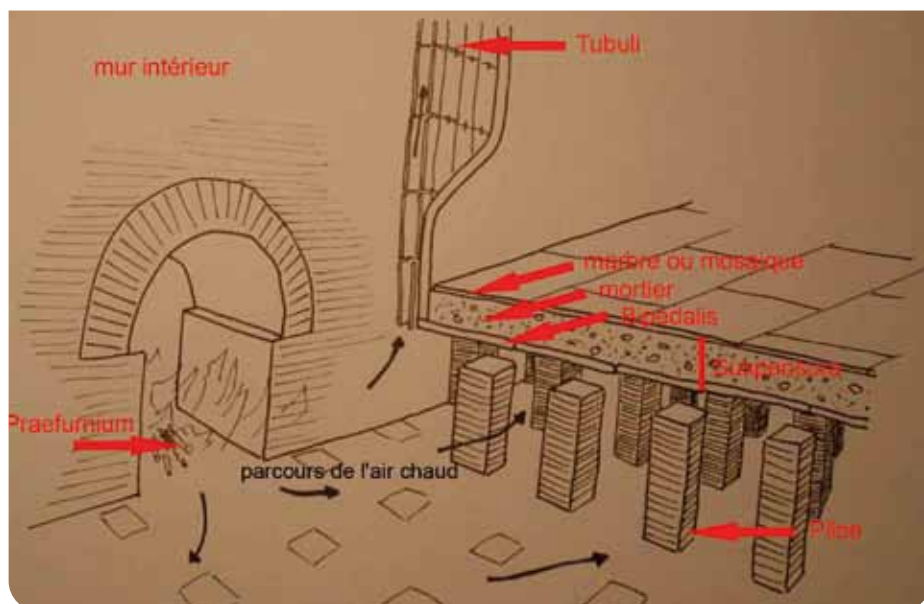
Les ingrédients entrant dans la composition d'un cosmétique certifié sont rarement à 100 % issus de l'agriculture biologique et ceci pour deux raisons :

- un cosmétique est principalement composé d'eau. Or l'eau ne peut-être déclarée biologique.
- un cosmétique bio n'est pas constitué uniquement de matières premières d'origine végétale, mais également de substances minérales qui par nature ne peuvent suivre les règles de l'agriculture biologique. De plus, les cahiers de charges des fabricants et de beaucoup de labels autorisent la possibilité d'utiliser une partie d'ingrédients synthétiques.



Histoire et tendance

Cette nouvelle rubrique vous permettra de mieux connaître



Depuis quelques années, le spa est l'élément indispensable à tout établissement hôtelier. Parallèlement, on voit fleurir dans tous les quartiers des grandes villes, des spas privés plus ou moins professionnels. La montée exponentielle de la demande, une meilleure organisation de l'offre, l'amélioration de la mise en marché et la spécialisation du personnel ont permis, dans bien des cas, de faire des spas de véritables centres de profits. Parole à Madame Berrada
Le bien-être n'est pas nouveau au

Maroc. C'est un héritage laissé par les Romains au III^{ème} siècle. Cette commodité fut installée et implantée par ces derniers au cœur du Maroc actuel, à Volubilis, sur 42 hectares, pas loin de la ville de Meknès à 300 km du port de Tanger.

Ce monument, détruit aujourd'hui, mais glorieux à l'époque, témoigne de l'existence passée d'un magnifique site de bien-être avec de merveilleuses piscines, des bains de vapeurs, des patios pavés de belles mosaïques polychromes, de curieuses douches aux très hautes projections d'eau, des sièges disposés de manière à respecter l'intimité du baigneur. Tout cela nous donne l'image d'un site ensoleillé, aéré, sain, visité à l'époque par des gens riches et cultivés. Ne serait-ce pas la description abrégée du SPA du 21^{ème} siècle ?

Non loin de ces plus belles ruines

Marocaines se trouve l'immortelle station de Moulay Yacoub située à 22 Km de la ville de Fès, connue et reconnue pour les bienfaits de ses eaux thermales



chaudes et minéralisées. Leurs températures et leurs débits sont uniques pour leurs vertus thérapeutiques. Il s'agit d'une eau hyperthermale, véritable eau de mer soufrée qui jaillie naturellement à 54°C au griffon et proviendrait d'une profondeur de 1500 m. Son ph de 6,2 passe à 7,2 après 1mn à l'air. Cette station connue déjà dans les années 30, accueillait André Gide et Henry de Montherlant.

Au Cœur de la tradition Marocaine se trouvent les soins ancestraux, tels le henné,



Majda Berrada est experte et chercheuse dans le domaine « santé, beauté et bien-être », DG d'une société Marocaine d'audit, management et consulting dans l'industrie du SPA au Maroc, Présidente de l'association A-SPA-Maroc, vice-présidente de l'International Hotel Spa Academy au Maroc, Fondatrice et organisatrice du Premier Congrès Spa Hôtelier au Maroc et du prestigieux Festival de Beauté, Spa & Bien-être au Maroc.

du Spa au Maroc

l'univers des spas et plus généralement du bien-être.



le ghassoul, le savon noir, les huiles essentielles, la précieuse huile d'argan, et bien d'autres... Ces soins reflètent la philosophie actuelle, une approche globale de la beauté basée sur l'équilibre et le naturel et qui permet une harmonie parfaite entre le corps et l'esprit.



Ces soins précieux marient la sagesse de la tradition ancestrale marocaine à la connaissance de l'Aromathérapie et de la Phytothérapie modernes. L'avenir se dirige vers des spa axés sur le service et le bien-être. Le spa Marocain se distinguera par son ambiance orientale, son super service et sa propre identité. Afin de faire face à ce challenge, le Maroc a créé une SPA Academy à Casablanca pour servir une industrie grandissante qui a besoin de

main d'œuvre qualifiée qu'elle ne trouve pas au sein des écoles existantes.

Le Maroc a fait appel aussi à l'expertise internationale d'une association récemment créée sous le nom de «A-SPA-Maroc» pour prodiguer aux promoteurs hôteliers et touristiques les conseils à la réalisation des Spa du 21^{ème} siècle dont le pays a besoin pour satisfaire sa clientèle : 20 millions de touristes prévus pour 2020.

«A-SPA-Maroc» (santé, beauté et bien-être) va structurer le secteur dans le but d'améliorer son existence et mettre en place les critères de valeur de l'industrie du SPA au Maroc.



Le Maroc est le premier pays d'Afrique à s'être équipé de thalassothérapie à Casablanca.

- Dès les années 70, le Maroc a misé sur le bien-être et la forme.
- En 2005, ce sont six centres opérationnels qui invitent au bien-être le long des 3600 km de côtes marocaines.
- En 2006 apparaissent les premiers SPA. En effet, on a suivi l'évolution de la thalassothérapie qui a viré vers des centres de Spa avec une tendance vers le Wellness. C'est en réponse à la demande des clientèles internationales et pour des raisons purement économiques, que la thalasso est abandonnée au profit des SPA ludiques et exotiques.
- En 2007, près de 14 centres de SPA sont ouverts uniquement à Casablanca sans parler des hôtels luxueux de Marrakech, Agadir, Essaouira, Fès, Meknès, Tanger, Essaidia et d'autres villes, encore non exploitées au Maroc, qui verront à leur tour émerger des centres de SPA.
- En 2008 c'est la folie ! Tous les hôtels, les riads, les hôtels de charme, y compris les hôtels d'affaires, se précipitent sur la tendance SPA.

Design Des hôtels inspirés



Ana Yela

Créé en 1993, Design Hotels™ est à l'époque une société de marketing pour des hôtels contemporains et commence avec un portefeuille de 10 hôtels membres. Sous l'impulsion de Claus Sendlinger, la société se développe en abordant de nouveaux marchés pour ainsi obtenir une collection de près de 200 hôtels, tous ayant leurs particularités propres. Chaque hôtel apporte une expérience unique et fait référence à la vision d'un hôtelier indépendant, « original », avec une passion de l'hospitalité authentique mise en valeur culturellement par le design et l'architecture. Aujourd'hui, Design Hotels™ est devenu une marque d'art de vivre synonyme d'une architecture qui lui est propre, d'un design intérieur associé à une qualité exceptionnelle de services. La société a développé un concept offrant des services personnalisés qui comprennent le



Ana Yela

Hotels™ au cœur de vos attentes

développement des hôtels, la représentation commerciale, la gestion des recettes, le marketing stratégique, les relations publiques et la stratégie de marque. Avec des solutions et des offres sur mesure, la société offre à ses membres la couverture globale dont ils ont besoin tout en préservant leur identité individuelle.

Selon Claus Sendlinger, fondateur du groupe Design Hotels, le design n'est plus seulement un avantage compétitif mais une nécessité. D'après lui, donner une telle caractéristique à son établissement

est devenu vital puisque celle-ci offre un moyen de différenciation. Dans la conjoncture actuelle, la compétition est plus féroce que jamais. Cependant il souligne que le design est seulement un atout. Il faut que le service soit irréprochable et l'esprit de l'hôtel maintenu coûte que coûte. La mission de Design Hotels est simple : créer une marque internationale d'hôtels de style dont les particularités sont une architecture et un design distinctifs alliés à service irréprochable. Même s'il est difficile de regrouper sous une même bannière des



The Great Getaway Médina



The Great Getaway Médina



La Renaissance



The Great Getaway Médina

établissements de types différents, Claus Sendlinger pense avoir su préserver l'individualité et la particularité de chaque hôtel en permettant une meilleure communication groupée.

Parmi les nouvelles recrues de Design Hotels™, nous notons entre autres l'hôtel



La Renaissance

Bauchair Weissach en Allemagne, le Berglan Hotel Sölden en Autriche, le Tribe Hotel au Kenya, l'Unico Madrid en Espagne, ... et la réouverture du splendide Surin Phuket en Thaïlande après rénovation et extension. Au Maroc, on compte Ana Yela, l'hôtel La Renaissance, et le tout dernier, The Great Getaway Médina, les 3 sont à Marrakech.

Visuels © Design Hotels™

CFIA 2012 : Les Trophées de l'Innovation

Nous vous parlions dans un précédent numéro des Trophées de l'innovation du CFIA 2012. 100 dossiers de candidatures avaient été déposés et cinq nominés avaient été retenus par catégorie.

Voici les lauréats :

Equipements et procédés

Festo, assistant bionique de manipulation

L'assistant bionique de manipulation s'inspire des mouvements de la trompe d'un éléphant. Conçu en partenariat avec l'Institut Fraunhofer, ce « troisième bras », léger et mobile ne présente aucun danger pour l'homme, même en cas



de contact direct, offrant ainsi de nouvelles perspectives dans la coopération homme-machine.

L'innovation concerne notamment la pince de préhension, munie de doigts modulaires, permettant de manipuler diverses formes. La structure porteuse mécatronique est un soufflet produit par fabrication générative.

Les actionneurs constituent la structure pneumatique. Des potentiomètres à câble et le transmetteur de position SMAT-8M Festo servent de capteurs. Cette combinaison permet de déterminer avec précision la position de la pince. Le cerveau du système est un contrôleur multi-axes Festo, la commande de robot CMXR-C2.

Différentes applications sont envisagées comme l'aide au nettoyage de zones difficiles d'accès ou la manipulation de fruits et légumes.

Qualité - Hygiène et services

Dassaud, contrôle du pouvoir coupant

Destiné principalement aux secteurs de



la viande, de la charcuterie et de la volaille, le Mentor permet de fournir en une quinzaine de secondes (dépense et reprise du couteau compris) une mesure objective et reproductible de la qualité d'affûtage d'un couteau.

L'opérateur introduit le manche du couteau dans l'appareil et après serrage automatique de celui-ci, l'automate engage l'avance d'une bande de mousse au comportement similaire à celui de la viande.

Si l'effort de coupe s'avère supérieur au niveau choisi par l'entreprise (2, 3 ou 4 kg), un voyant lumineux rouge signale le problème.

L'appareil comptabilise à l'aide de deux compteurs le nombre de couteaux conformes et non conformes.

Emballages et conditionnement

Gwelt, outillage skin pour plaquettes carton

Pour ses operculeuses OPE100 et Operskin 6600, Gwelt a développé un nouvel outillage réservé au conditionnement skin de produits alimentaires (viandes crues, charcuteries, poissons, fromages, fruits en tranches...) sur plaquettes en



carton pelli-plaqué.

Contrairement aux solutions skin du marché, le film n'est pas pré-étiré mais juste préchauffé, ce qui a nécessité un travail de développement avec les fournisseurs sur la formulation des films.

Les deux machines intègrent cet outillage conçu pour recevoir des plaques carton en partie basse et un produit de 30 mm d'épaisseur en partie haute. Pour ne pas endommager le produit, un système mécanique descend la plaquette pour l'éloigner de la chaleur rayonnante de la plaque d'outillage.

Grâce à l'implantation d'un trou européen, une présentation verticale en linéaire est possible avec une DLC comparable aux emballages skin traditionnels ou sous vide.

Ingrédients et PAI

Végétal Solutions, fruits mi-séchés surgelés IQF

La gamme de fruits mi-séchés surgelés IQF, de Végétal Solutions, est innovante de par sa teneur en humidité optimisée qui exhale la naturalité du fruit : saveur concentrée, couleur éclatante, texture fondante, parfum naturellement sucré sans sucre ajouté, sans arôme et sans conservateur.

La gamme est obtenue à partir de pomme, pêche, figue noire et figue verte. Ces fruits mi-séchés se distinguent



des fruits frais surgelés, des fruits déshydratés, des fruits confits et des fruits dits moelleux.

L'objectif a été de concevoir un fruit le plus proche possible du fruit frais en termes gustatif et adapté aux contraintes des industriels.

www.expo-halal-international.com



EXPO HALAL INTERNATIONAL

EXPO HALAL INTERNATIONAL
AU SERVICE DE 1,3 MILLIARD DE CONSOMMATEURS

13-14-15 SEPTEMBRE 2012

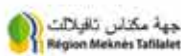
Ministère des Habous et
des affaires islamiques

Centre culturel et administratif

Meknès

Événement organisé par

Mec



SOUS LE HAUT PATRONAGE DE SA MAJESTÉ LE ROI MOHAMMED VI

SOUS LE THÈME **RECHERCHE ET INNOVATION**



L'agriculture, notre richesse.

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE au MAROC

Meknès du 25 au 29 avril 2012

SALON-AGRICULTURE-MAROC.COM

Recherche et innovation sont primordiales pour une agriculture durable, fructueuse et productive. Rendez-vous du 25 au 29 avril 2012 à Meknès pour découvrir les récentes innovations techniques du secteur à la 7^{ème} édition du Salon International de l'Agriculture au Maroc.

Partenaires Publics



ROYAUME DU MAROC
Ministère de l'Agriculture
et de la Pêche Maritime

AVEC LA PARTICIPATION
DES 16 RÉGIONS
DU ROYAUME



Partenaires Officiels



Sponsors Gold

