

RESAGRO

www.resagro.com

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

15 Mai - 15 Juin 2012

15 DH - N°31

Solutions

Comment aménager sa terrasse de restaurant?

DDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay-El-Hammam - 20003 Casablanca



Dossier
Le CRI et le port d'Agadir



Procédé
La fabrication des grains de couscous



Emballage
Les nouveaux packagings en snacking



*Au pur
Smen*



Sommaire

AGROALIMENTAIRE



CAHIER TECHNIQUE



CHR



• Périscopes	4
• Nouveaux produits	20
• L'entreprise du mois	
La SOMAFACO	22
• Dossier du mois	
La labellisation	24
• Salon	
Le SIAM côté Europe	28
• CRI	
Le CRI Souss Massa Draa	32
• Transport	
Le port d'Agadir	34
• Calendrier des salons	36
• Process	
La stérilisation	40
• Formulation	
La carraghénane	42
• Procédé	
La fabrication des grains de couscous	44
• Équipement du mois	
Machines et installations Flottweg	48
• Matériel	50
• Emballage	
Les nouveaux packaging en snacking	52
• Conseils d'expert	
Comment aménager sa terrasse	54
• Critique gastronomique : La Pagode	56
• Restaurant : Le Sens	58
• Restaurant : Chez Alexandre	59
• Hôtellerie	
Les hôtels LHW	60
• Cosmétique	
La pomothérapie	62
• Bien-être	
Les spas au Maroc	64
• Dernière minute	
ZA : 2 lettres contre des maux	66

Éditorial



Autocontrôle, labellisation, traçabilité, le Maroc s'inscrit de plus en plus dans une démarche de gestion de la qualité de ses produits. Il peut s'agir de démarches globales et systémiques ou plus ciblées sur un produit spécifique mais dans tous les cas le but est d'offrir les gages ou critères de crédibilité d'une démarche qualité. En effet, produire, transformer, distribuer des produits alimentaires sont des activités à risques. Dans leur pratique quotidienne, les entreprises agroalimentaires, les entreprises de distribution des denrées alimentaires, les entreprises de restauration collective,...doivent intégrer le fait que leurs produits sont pour la plupart périssables et sensibles, et qu'il ne s'agit pas de biens de consommation comme les autres... car nous les mangeons. Risques de non-conformité des produits, risques d'intoxication ou d'allergie du consommateur, risques de perte d'image ou de perte de marchés, le système de production engendre de nombreuses menaces. Pour répondre aux exigences réglementaires et commerciales, les entreprises de l'agroalimentaire doivent identifier tous les aspects de leurs activités qui sont déterminants pour la sécurité et la salubrité de leurs produits. A travers ses articles, Resagro vous aide à comprendre les mécanismes et vous donne les clés de la réussite de vos projets. Ce numéro vous propose également un sujet sur Agadir via le CRI qui par l'intermédiaire de son directeur nous renseigne sur ses activités et via le port d'Agadir, lieu très important du commerce marocain. La fabrication des grains de couscous, les bouillons cubes Ideal, la carraghénane, la stérilisation, les nouveaux packaging en snacking, ... Nous vous laissons découvrir tous les autres articles ainsi que nos thèmes habituels (restauration, hôtellerie, bien-être, etc.).

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
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

Des petits pots halal



Les petits pots bébés Halal Marocains Vitameal Baby, fabriqués par Agro-Food Industrie située à Marrakech, commencent à garnir les étals des rayons des plus grandes enseignes de distribution en France telles que Carrefour, Casino, Cora... Certifiés par l'organisme AVS, ces petits plats préparés qui contiennent de la viande, permettent aux jeunes mamans de confession musulmane, de plus en plus actives, de gagner du temps tout en étant certaines d'offrir à leurs bambins des produits de qualité, 100 % halal ». A l'édition du salon du Halal 3 nouvelles recettes ont été lancées :

- Purée de Pomme de terre & Poulet
- Petites pâtes, carottes au Veau
- Purée de légumes & Volaille

Du couscous en sachets

La société Merchant Gourmet lance une gamme de couscous prêts à consommer, présentés en sachets. Proposés dans les variétés Harissa, Tomate ou Marocain, ils se réchauffent en 1 mn au micro-ondes (sans rajouter d'eau).



La Stévia encore et toujours

Pure Circle, premier producteur et distributeur mondial d'ingrédients à base de Stévia de haute pureté (dont nous vous parlions il y a quelques numéros à travers un interview de son directeur), a annoncé une augmentation de la productivité de son nouvel ingrédient innovant, le PureCircle Alpha, afin de satisfaire la demande croissante du marché. Le PureCircle Alpha est une combinaison exclusive d'extraits de Stévia bénéficiant d'un excellent profil sensoriel sucré, et qui permet de réduire davantage le nombre de calories présentes dans les produits alimentaires et les boissons.



Promouvoir l'olive

Dans le cadre des activités de promotion des produits de l'olive engagées par la profession en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, une journée sur la "Promotion des produits de l'olive de qualité" se s'est déroulée le 17 Avril 2012 à Casablanca. Cette journée a vu une large participation des professionnels du secteur, et des représentants de différents Départements Ministériels et Organismes divers.

Pollutec

MAROC

4^e Salon International
des équipements, des technologies
et des services de l'environnement

3 > 6 OCT.
2012

Foire Internationale de
Casablanca



www.pollutec-maroc.com

Sous l'égide du:



Royaume du Maroc
Ministère de l'Énergie,
des Mines, de l'Eau
et de l'Environnement



Royaume du Maroc
Ministère de l'Habitat,
de l'Urbanisme et de
la Politique de la ville

Organisé par



5, Bd. Abdellatif ben Kaddour
(Angle Bd. Zerkouni), 3^{ème} étage.
Tél. : +212 (0)5 22 36 06 04 / 71
Fax. : +212 (0)5 22 36 06 21
E-mail : forumsept@gmail.com



52-54, quai de Dion Bouton
CS 80001-92806 Puteaux
Cedex France
Fax: +33(0)1 47 56 21 10
A division of Reed Business

Partenaires institutionnels



المركز المغربي للإنتاج النظيف
Centre Marocain de Production Propre

Partenaires médias



CONSTRUIRE

Construire

LE SOIR

Aujourd'hui

Partenaire info

KOMPASS
Connects Business to Business



Le nouvel Audi Terminal à Casablanca

Vraie prouesse technique, le site répond à l'ensemble des normes exigées par Audi pour la construction de ses terminaux à travers le monde. Baptisé « Audi Terminal Casablanca », le showroom a été entièrement réalisé en conformité avec l'image et l'identité de la marque Audi, l'objectif étant d'offrir aux clients des prestations premiums aux nouveaux standards mondiaux de la marque. Idéalement situés sur la route côtière, dans le quartier d'Aïn Sebaâ, les nouveaux quartiers du constructeur allemand ont nécessité un investissement de 80 millions de dh et représentent la dernière génération des terminaux Audi dans le monde. « Audi Terminal Casablanca », d'une superficie totale de 10 175 m² est le plus grand showroom jamais construit par Audi sur le continent africain (hors Afrique du Sud).

Zippo poursuit son Expansion Internationale ...

... Et ouvre son premier "Concept Store" A Marrakech. En effet, bonne nouvelle pour les amateurs de la marque mythique Zippo ! La célèbre marque américaine de briquets de collections au style très rock'n'roll, a ouvert son premier magasin au Maroc, grâce à un partenariat exclusif avec Virgin Megastore Maroc. Le premier Zippo store au Maroc est donc implanté au sein de la célèbre enseigne Virgin Megastore de Marrakech.

Il a été présenté par M. David Warfel, Directeur Marketing de Zippo International, en présence de représentants du Consulat Américain au Maroc, de responsables de la marque Zippo, et de Wadyas, distributeur exclusif de Zippo au Maroc.



Fraîches et colorées : les nouveautés Croc' frais

Spécialiste de l'olive fraîche depuis plus de 10 ans, la marque française Croc' frais lance 6 nouvelles gammes gourmandes et créatives. Chaque recette est cuisinée avec des ingrédients de qualité pour une saveur unique.

Tendance, les nouveaux packagings de forme ovale apportent un vent de fraîcheur. Jaune, verte, orange, rouge ou encore noire, chaque gamme se reconnaît à une couleur spécifique. Pour repérer facilement sa recette favorite, chaque pot est ensuite habillé d'un bandeau vif et coloré identifiable en un

coup d'oeil ! Pratiques, les nouveaux conditionnements proposent des portions de 100 g à 170 g et permettent de varier les plaisirs, en solo ou en duo ! En tout, 31 recettes différentes comme olives Kalamata et carpaccio de poivrons, olives à la pâte d'anchois, olives à l'Egyptienne, mais aussi caviar de tomates séchées ou petits poivrons farcis au fromage.



Plus 3500 points de collecte à l'échelle nationale

La Grillardière bénéficie du service de collecte des huiles alimentaires usagées de Kilimanjaro Environnement

Pourquoi pas vous?



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



Samsung



Samsung Electronics Co, Ltd, acteur majeur du monde des médias numériques et des technologies de convergence numérique, lance au Maroc ses nouvelles gammes de téléviseurs Slim LED 2012 série ES8000 et ES7000, qui repoussent les limites de l'innovation et proposent une expérience utilisateur simplifiée, convergente et riche en contenus. Pour maintenir son leadership sur le marché des Smart TV, Samsung s'est fixé trois grands axes stratégiques qui définissent le futur de la TV connectée : Interactivité, Contenu et Evolution. Samsung permet de communiquer avec son téléviseur grâce au contrôle vocal, à la détection de mouvement et à la reconnaissance faciale et offre ainsi une alternative à l'usage de la télécommande. Samsung a aussi développé de nombreux contenus pour ses Smart TV. Aujourd'hui, plus de 1400 applications sont disponibles sur Samsung Apps ainsi que 3 nouveaux hubs thématiques: Family Story, Fitness et Kids. Enfin, à partir de 2013, Samsung proposera un kit d'évolution, une première mondiale, qui permettra une mise à jour logicielle et matérielle de son téléviseur.

Partenariat

La communication interactive est un domaine inédit et puissant que le groupe AKMS, leader dans le domaine des solutions de gestion et d'encaissement CHR au Maroc, appuie et promeut. Le partenariat engagé avec SEDCO, référence internationale du développement de systèmes informatiques dans la communication et la gestion interactive, s'inscrit parfaitement dans cette stratégie. En effet, la prédominance du tout numérique, associée aux nouvelles exigences de l'interactivité avec la clientèle, favorise l'intégration des systèmes et produits SEDCO, distribuées exclusivement sur tout le Maroc par le groupe AKMS auprès de toute structure marchande et organisme public et privé. C'est un nouveau marché que le groupe ambitionne d'exporter sur le continent africain.



Emballages : Opter pour le textile non-tissé !

En 2012, EuroSourcing, groupe dédié à la fabrication de produits textiles non-tissés destinés à l'emballage, innove. La société installe la première unité de production, entièrement automatisée, pour la fabrication de produits textiles non-tissés au Maroc. Celle-ci produira 10.000 sacs par jour au même niveau de prix que les emballages en carton. Le groupe garantit ainsi le suivi de ses matières. Il assure à la fois l'approvisionnement en matières premières et une production 100% marocaine.



Nokia introduit la technologie NFC au Maroc



En 2012, les téléphones Nokia (N9, 603, 701 et 700) équipées d'une puce NFC sont commercialisés au Maroc. Mais NFC (Near Field Communications) ça sert à quoi ? La puce NFC présente dans les smartphones Nokia permet de faire de nombreuses applications :

- En un seul tap, le NFC permet d'appairer et de se connecter facilement avec un accessoire NFC. Plus besoin de lancer la recherche bluetooth et de taper un code à 4 chiffres ... un seul tap et la connexion est établie.
- En approchant 2 mobiles NFC on partage en un tap une photo, une carte de visite, une vidéo prise par le mobile.
- La fonction NFC est utilisée dans des nouvelles variantes de jeux très connus afin de débloquent des niveaux, obtenir des nouveaux circuits, des nouvelles voitures, s'appairer pour jouer à 2 ...



« P&G, MARJANE et ACIMA s'engagent à promouvoir le sport chez les jeunes au Maroc »

Dans le cadre du partenariat de P&G avec le Comité International Olympique, P&G Maroc, Marjane et Acima s'associent afin de collecter des fonds pour financer des projets de promotion du sport chez les jeunes élèves des collèges et lycées publics du royaume.

Cette collecte de fonds se fera à travers la vente des produits des différentes marques P&G dans les hypermarchés Marjane et les supermarchés Acima entre le 22 Mai et le 8 Juillet 2012, juste avant le début des Jeux Olympiques.

Ainsi à l'achat de chaque produit de marque Pampers, Always, Prêt Plus, Koleston, Head&Shoulders, Pantene, Fairy, Mr Proper, Ace, Ariel, Tide, Gillette ou Duracell durant la période, une contribution sera versée afin d'encourager les élèves des écoles publiques à pratiquer le sport, et en priorité l'athlétisme.

Résultats Marathon des sables

Chez les femmes

La Champenoise Laurence Klein remporte son troisième MDS, après ceux de 2007 et 2011. Elle devance la Marocaine Meryem Khalid qui pour sa première participation sur l'épreuve s'offre même deux victoires d'étape dont la dernière au pied des dunes de Merzouga.

Chez les hommes

Le Jordanien Salameh Al Aqra, 41 ans, remporte enfin une course qu'il convoitait depuis plusieurs années. Quatre fois sur le podium lors des quatre dernières éditions, il succède au palmarès à son grand rival marocain Rachid El Morabity, contraint à l'abandon sur blessure sur la grande étape de 81,5km, alors qu'il avait écrasé les premières étapes. Il met fin à 15 ans de domination marocaine. Derrière, Mohamad Ahansal, quatre fois vainqueur, voit l'épreuve lui échapper une seconde année de rang. Le podium est complété par le Marocain Aziz Al Akad, qui grâce à sa victoire dans la dernière étape, arrache la troisième place à l'espagnol Carlos Alberto Gomes De Sa.



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



Expansion

La société Embotits Espina, spécialisée dans la charcuterie, vient de fêter son centenaire avec un projet d'expansion. Elle a ouvert un bureau au Bénin, 1ère étape de son expansion en Afrique. Elle a aussi signé un partenariat avec Cavar en Algérie (un professionnel de l'aviculture) pour la fabrication de charcuterie halal. Cavar va produire un type de mortadelle à base de viande de volaille qu'elle vendra en Algérie et au Maroc, tandis qu'Espina le distribuera sur les autres marchés comme la Russie, la Liban ou la France.

Un salon ramadanesque



« Les portes du Ramadan » le salon de la consommation du mois de Ramadan, organisé à l'office des foires et expositions de Casablanca du 18 au 24 juin 2012, sera le plus grand rassemblement des professionnels opérant dans le domaine des boissons et des produits alimentaires. Cet événement se veut l'opportunité et l'occasion des producteurs, et des distributeurs de présenter leurs marchandises, et de permettre aux consommateurs et aux professionnels de découvrir et de déguster les différents produits qui sont essentiels pour leurs tables du mois sacré. Le thème de cette édition sera « Toutes les saveurs de la table ramadanesque ».



Partenariat

Après plus d'un demi-siècle d'activité, la SMAC s'apprête à entamer une nouvelle décennie. Fortement engagée dans un processus d'amélioration continue, SMAC est aujourd'hui une référence nationale en termes d'importation et de distribution de biens d'équipement professionnels. SMAC propose de larges gammes de produits mondialement reconnus et parfaitement adaptés aux besoins des entreprises marocaines opérant dans l'Industrie, les Travaux Publics et les Services.

Engins de Travaux Publics ; Matériel de Mines et Carrières ;

Groupes Electrogènes ; Pompes ; Compresseurs ; Manutention ;

Matériel de Nettoyage ; Voiturettes. Plus qu'un fournisseur de matériel, la société se veut un véritable partenaire des professionnels grâce à sa large palette d'accessoires et de pièces détachées,

et son service après-vente de qualité. Elle est également installée sur un site d'exception à Bouskoura doté d'une infrastructure moderne et d'une organisation performante qui place le client au centre de sa stratégie de développement. Pour être plus proche de ses clients actuels et potentiels, SMAC a organisé le 17 mai dernier, une Journée Portes Ouvertes sur le thème : « La solution logistique ». ce fut l'occasion de présenter pour la première fois ses gammes de produits « rayonnage », ainsi que ses gammes de produits manutention, nettoyage, groupes électrogènes et compresseurs. Cette journée Portes Ouvertes a réuni les principaux opérateurs de la chaîne du transport et de la logistique et industriels Marocains.

Le SIAL 2012... Un rendez-vous très attendu



Le SIAL est une manifestation internationale qui fédère les professionnels de l'agro-alimentaire (centrales d'achats, distribution, commerces de proximité, industriels, fournisseurs, restaurateurs...) et établit entre eux des liaisons, des affinités, des relations...

Premier pôle, la distribution alimentaire

Le SIAL 2012 se projette vers l'avenir de la distribution pour répondre à la curiosité des 67 000 professionnels du secteur (acteurs de la grande distribution, des centrales d'achat, du négoce et du commerce de détail) qui se pressent dans les allées du salon... À eux seuls, ils représentent près de la moitié des visiteurs du SIAL.

Le concept de "Food Connections" inauguré cette année vise avant tout à garantir un retour sur investissement optimal à tous les participants au salon. Avec une offre riche et équilibrée entre entreprises de toutes tailles en provenance d'une centaine de pays, le SIAL constitue d'évidence un vrai voyage d'affaires. Pluralité des solutions proposées, des informations dispensées pour favoriser la découverte des tendances phares, des innovations majeures et de la réalité

des marchés de demain, le SIAL est un véritable espace d'échanges et de découvertes, de plaisir et de business. Ainsi, le SIAL 2012 décline un double dispositif de promotion et de découverte: SIAL Innovation (qui décode l'ensemble des produits innovants et des tendances de consommation de l'agroalimentaire dans le monde) et SIAL d'Or (qui récompense les innovations couronnées d'un succès commercial sur le marché national de chacun des 29 pays représentés).



Deuxième pôle : la restauration

Parce qu'il regroupe une offre restauration de plus en plus importante, parce qu'il met à la disposition des visiteurs toute une série d'outils et de services et parce qu'il décrit et analyse



les tendances internationales qui agitent un secteur extrêmement dynamique et novateur, le SIAL est devenu le spécialiste international de la restauration.

Année après année, la restauration s'affirme comme un pôle essentiel du SIAL, tant du point de vue des exposants que de celui des visiteurs. Le marché de la restauration est un marché multifacettes, articulé autour de deux piliers : la restauration collective et la restauration commerciale.

La restauration collective : Dans un nombre important de situations, la logistique est la contrainte numéro 1 puisque le lieu de préparation et le lieu de consommation sont différents. Au-delà, dans cette forme de restauration, la contrainte-prix est également prégnante avec un calcul toujours très ajusté du "coût-portion".

La restauration commerciale : Ce vaste univers recouvre trois grands types d'établissements :

- La restauration gastronomique ou haut de gamme
- La restauration à table.
- La restauration rapide

En parallèle, et comme une illustration de la santé avérée de ce marché, une multitude d'intervenants s'intéressent au food-service : débits de boisson, épicerie, artisans (boulangers, bouchers, etc.), stations-services, distributeurs automatiques, etc.

Sial : 21- 25 Oct. 2012 -

Paris Nord Villepinte – France

Infos salon : www.sialparis.fr

Ils en parlent

"Le SIAL est un salon très important pour rencontrer des clients et nouer des contacts. On y apprend aussi beaucoup de choses sur l'évolution des marchés. On peut évaluer les bénéfices du salon après seulement quelques mois."

Dicogel NV • Ann Vantornout • Belgique

"Le SIAL est toujours l'occasion de

conforter des relations commerciales existantes ou naissantes. Opportunité également de développer de nouvelles relations commerciales, se tenir à jour des nouveautés dans le monde de l'alimentaire. Nous participons au SIAL depuis la fondation de l'entreprise, soit 6 éditions."

TREO • Celia Carboni • France

"Je considère ce salon majeur pour mon entreprise. C'est un point de

rencontre où l'on peut trouver et dialoguer avec des fournisseurs des quatre coins du monde."

Grupo Guzman • Rosa Quilis • Espagne

"Le principal bénéfice du salon est de rencontrer la plupart de nos clients et fournisseurs en un seul lieu et en ne faisant qu'un seul voyage..."

Argo Participações Ltda • André de Fiori • Brésil

El Barocco Time : Restaurant et Coffee Lounge



Situé au cœur du quartier Art-Déco de Casablanca, El Barocco Time est non seulement un excellent restaurant mais aussi un Coffee Lounge à la décoration très contemporaine. Une cuisine italienne de grande qualité vous sera servie dans ce cadre exceptionnel. Côté prix... C'est une autre bonne surprise du lieu... Ils sont tout petits ! Le restaurant en rez-de-chaussée est un coin idéal pour se retrouver en famille ou entre amis. Le Coffee Lounge,

à l'étage, propose une gamme de boissons et snacking originaux et variés. Possibilité de privatiser le lounge pour des événements privés.

Midi et soir du lundi au samedi
32, bd Mohamed V
05 22 27 46 96



Clim 2012 : Une réussite pour la 1^{ère} édition

Le salon international de la climatisation, du chauffage, de la réfrigération et de la ventilation se s'est tenu dans le centre international des conférences et d'expositions de Casablanca. Organisé par le groupe Success Editions, cet événement avait pour objectif de s'imposer comme le principal rendez-vous sectoriel du Maroc, du Maghreb, de la Méditerranée et comme l'une des références les plus prisées au niveau international. Pari gagné! Clim 2012 est vraiment l'outil de développement d'un secteur un peu délaissé, qui devrait pourtant permettre au Maroc de tirer pleinement profit de ses avantages compétitifs. Sur 3100 m² d'exposition, une centaine d'exposants ont profité de la présence de 4000 visiteurs, dont les acteurs majeurs des grands projets industriels, pour valoriser leurs offres et répondre aux défis technologiques de demain, dans un souci permanent de compétitivité et de respect de l'environnement.

Sidi Mohammed Lamghari disait avant ce salon : «Ce salon est stratégique car il s'adresse à un secteur qui se développe et qui ouvre de réelles perspectives d'affaires et de création d'emploi... Cette 1^{ère} édition 2012 réunit de nombreux facteurs laissant espérer une vraie réussite».

Vu le succès du salon, M. Lamghari a été entendu!



Salon International de L'énergie Solaire

Fort du succès de sa première édition, Solaire Expo est l'événement de référence de l'énergie solaire. Ce salon international de l'énergie solaire se prolonge donc dans une deuxième édition autour d'une nouvelle thématique : « L'énergie solaire au Maroc, enjeux et perspectives ». Cette édition, organisée par Aicom Events, se tiendra du 13 au 16 février 2013 au Palais des Congrès de

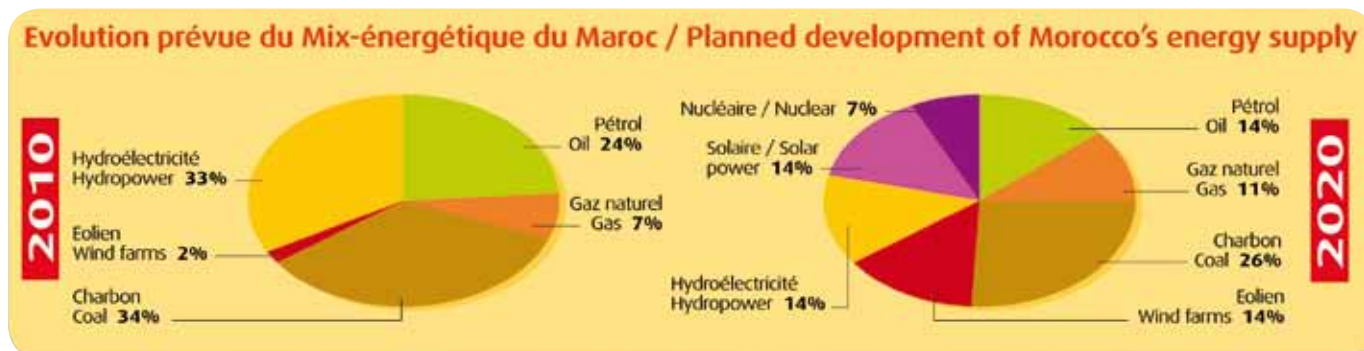


présentera une opportunité d'échanges d'expériences et de savoir-faire entre les différents acteurs du domaine. Solaire Expo proposera des forums thématiques exhaustifs et diversifiés

renouvelables et plus particulièrement l'énergie solaire.

Avec l'ambition de renforcer la dynamique du secteur, Solaire Expo s'est fixé les objectifs suivants :

- Promouvoir l'énergie solaire au Maroc
- Faciliter la synergie/partenariat entre les différents opérateurs du secteur
- Favoriser les échanges
- Sensibiliser les opérateurs et consommateurs concernant l'économie d'énergie, la protection de l'environnement et le développement de l'énergie durable et propre.



Marrakech et s'intéressera aux acteurs nationaux et internationaux opérant dans le secteur de l'énergie solaire et

pour permettre aux visiteurs et professionnels du métier de s'informer sur l'actualité des énergies

Pour en savoir plus connectez vous sur www.solaireexpomaroc.com



Le Maroc au Bocuse d'Or 2013

Les 26 et 27 mai vont se dérouler le Tournoi Officiel des Chefs. Pendant deux jours, les meilleurs chefs cuisiniers disputeront la sélection nationale marocaine menant directement à la finale du Bocuse d'Or 2013, tandis que les meilleurs chefs pâtisseries joueront pour la sélection à la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie, laquelle mène le gagnant à la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

S'il s'est déjà distingué dans les compétitions internationales des métiers de Bouche (Boulangerie, Pâtisserie, Glaces, restauration des

collectivités...), le Maroc participe pour la première fois de son histoire au plus grand concours de cuisine au monde, le Bocuse d'Or. Pour cette première participation, le Maroc a bénéficié d'une «Wild Card» (qui dispense le pays des phases éliminatoires) obtenue auprès du Comité International d'Organisation, après les réalisations remarquables du Maroc dans différentes compétitions internationales des métiers de bouche. Sous la houlette de son fondateur, M. Kamal Rahal Essoulami, président des équipes nationales des métiers de

Bouche, organisateur du Salon Cremai et initiateur de cette participation, un comité spécial formé d'un collège des meilleurs chefs marocains sera réuni, afin de garantir au Maroc toutes ses chances dans cette prestigieuse compétition.

Aux termes de ce Tournoi Officiel des Chefs, un chef cuisinier marocain sera choisi parmi les dix candidats sélectionnés. Il portera les couleurs de la nation lors de la finale du Bocuse d'Or. Un chef pâtissier marocain fera de même à la Coupe d'Afrique de la Pâtisserie.

Les deux finales mondiales, Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie auront lieu les 29 et 30 janvier 2013, à Lyon Eurexpo-France, dans le cadre du salon du SIRHA.

Nous ne manquerons pas de vous communiquer dans un prochain numéro les noms des deux gagnants de cette sélection nationale.



Promark, déjà connu et reconnu par tous les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, vient d'annoncer la représentation de la marque de vaisselle hôtelière Villeroy & Boch, Art de la Table, au Maroc.

Cette offre inclus :

- 2 gammes Banquet
- 26 gammes de Vitro Porcelaine
- 3 gammes de Bone Porcelaine

Galerie Héritage

Avenue Abdelkrim El Khattabi

Route de Casablanca

(Entre Toyota et Marjane) - Marrakech

Villeroy & Boch, Art de la Table,
s'invite chez Promark



Equip'Hôtel Paris : Un salon incontournable



« 2012 sera une année importante pour Equip'Hôtel. Le contexte en France et dans le monde redéfinit les enjeux auxquels doivent faire face l'hôtellerie et la restauration : TVA, mise aux normes, concurrence, internationalisation de nos marchés, et en même temps un retour à la proximité, à l'authenticité... Equip'Hôtel 2012 sera l'opportunité unique de faire le point et d'apporter des réponses concrètes à tous les métiers de l'hôtellerie et de la restauration » déclare Corinne Menegaux, Directrice de la division Hôtellerie-Restauration et Directrice d'Equip'Hôtel. A la fois source d'inspiration, générateur de rencontres professionnelles et décrypteur de tendances, Equip'Hôtel est un laboratoire d'idées pour les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. La 51^{ème} édition permettra de faire le point sur les dernières innovations en matière de cuisine, d'équipement, de design et s'enrichira de nouveaux espaces pour mieux répondre aux exigences du marché. Equip'Hôtel a choisi pour cette édition

1 500 exposants
100 000 m² d'exposition
26 % d'internationaux (29 pays)
94 % sont prêts à recommander Equip'Hôtel à leurs relations professionnelles
107 091 visiteurs
17,6 % d'internationaux
48,2 % visiteurs de province
26 % hôtellerie,
26 % restauration,
15 % prescripteurs,
10 % collectivités.
Plus de **1 000** intervenants : Chefs, architectes, experts, journalistes français et internationaux...

2012 un parrain de renom : Alain Ducasse. Nouveauté 2012 ! Cette année Equip'Hôtel met en scène les grandes tendances de la restauration en partenariat avec Elior et Gira Conseil. L'occasion de voir et de tester en direct ces tendances à travers des lieux spécialement revisités pour l'occasion...

6 tendances à tester :

- Bon et rapide... avec Qualité & Co by Equip'Hôtel
- Une nouvelle structure du repas... avec la Brasserie Equip'Hôtel
- Une nouvelle manière de consommer... avec Flexi-resto. Multi-mode de consommation et Multi-mode de distribution
- Restauration et services... avec Open Resto
- La mobilité... avec le Food Truck
- La restauration collective... avec la Cantine Equip'Hôtel proposée par l'Ecole des Fourriers de Querqueville (restauration des armées)

Le Salon est réservé aux professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Horaires : Du dimanche 11 au jeudi 15 novembre 2012 de 9h30 à 19h00 (fermeture à 18h00 le dernier jour).

Tarifs : 50 € TTC pour les visiteurs non pré-enregistrés

18 € TTC en vous pré-enregistrant :

Pré-enregistrement sur equiphotel.com

Le CCC et Equip'Hôtel challengent à nouveau 6 chefs internationaux en accueillant le Mondial des Chefs des Collectivités en Gestion Directe. Parmi ces 6 chefs, Ghislain MOUREAUX, lauréat du Gargantua national 2011, représentera la France. Sous les yeux de tous les visiteurs, les épreuves se dérouleront sur le salon : une occasion unique de découvrir le talent et le professionnalisme des ces chefs trop souvent méconnus. Un rendez-vous à ne pas manquer ! Venez soutenir le chef de votre pays ! Liste des pays participants à venir (France, Algérie, Maroc, Belgique...).

Changements de présidences



RISMA, société d'investissement et premier propriétaire hôtelier du Maroc (Avec toutes les marques du groupe Accor : Ibis, Novotel, Sofitel, ...) a annoncé la nomination d'un nouveau Président du Conseil de Surveillance : Yann Caillère succède donc à Gérard Pélisson. Le Conseil de surveillance a également nommé un nouveau Directoire et un nouveau Président : Amine Echcherki succède à Azeddine Guessous.

A noter que les Sofitel Casa City Center et Thalassa Agadir ouvriront lors du 1er semestre 2012. Ils représenteront des adresses emblématiques pour la marque Sofitel. Risma prévoit également l'ouverture d'un Novotel et d'un Ibis dans la zone de Casanearshore à l'horizon 2014. La chaîne Ibis Budget devrait aussi voir 8 nouvelles ouvertures.

Visa se porte très bien



Visa Inc. a annoncé ses résultats financiers pour le deuxième trimestre de 2012 :

- Le résultat net trimestriel PCGR, y compris les bénéfices fiscaux non-cash était de 1,3 milliard de dollars,

- Sur une base ajustée à l'exclusion des bénéfices fiscaux non-cash, le revenu net pour le trimestre s'élevait à 1,1 milliard de dollars, soit une augmentation de 23% par rapport à l'année précédente,
- Les recettes d'exploitation nettes au cours du deuxième trimestre de l'exercice 2012 ont été de 2,6 milliards de dollars, soit une augmentation de 15% par rapport à l'année précédente.

Emaar Morocco démarre la livraison des villas Hattan et lots de terrain sur le projet Amelkis Resorts à Marrakech

Emaar Morocco, la filiale marocaine d'Emaar Properties PJSC, a commencé la livraison des très exclusives villas Hattan de son projet Amelkis Resorts à Marrakech, en écho à une réponse positive d'investisseurs et clients au Maroc, en Europe et plus récemment à Dubaï et Abu Dhabi, où la compagnie a organisé un road show au mois de Mars.

Situé en plein cœur de la palmeraie de Marrakech, Amelkis Resorts est un projet s'étendant sur une superficie de plus de 300 hectares et bordant le prestigieux golf 36 trous d'Amelkis, dessiné par Cabell B. Robinson. Résidence tranquille au sein d'un environnement golfique prestigieux, la résidence privée Hattan, est composée de seulement 55 villas dessinées par des architectes de renom. Plusieurs villas ont déjà été livrées.



Lattissima Le dernier né de Nespresso



Nespresso vous invite à découvrir la perfection de ses recettes lactées avec la nouvelle Lattissima. Cette machine au design novateur permet en un seul geste la rencontre d'un espresso remarquable et d'une mousse de lait exceptionnelle. 5 niveaux de mousse sont proposés pour confectionner de délicieux cappuccinos, lattes macchiattos ou encore lungos sans oublier l'éternel espresso. Une pure extase pour des dégustations qui raviront les papilles de tous les amateurs de Nespresso et ne manqueront pas de séduire et d'émerveiller les connaisseurs sans cesse à la recherche de nouvelles expériences sensorielles.

Une promotion jusqu'au 8 juillet permet pour tout achat d'une machine Nespresso de bénéficier de bons de 300 et 500 dh sur les capsules et accessoires.

Disponibles dans la boutique Nespresso de Casablanca

L'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique (ITHT) Anas à Fès



Établissement public qui relève du ministère du tourisme et chargé de la formation des cadres moyens et supérieurs dans les différentes branches de l'hôtellerie et du tourisme, a ouvert ses portes les 16 et 17 mai dernier. L'occasion de découvrir cet établissement de 5020 m² couverts et 7800 m² ouverts sur un terrain de 28 660 m² et de rencontrer les formateurs et stagiaires, le personnel

d'encadrement et la direction. Dans un cadre rénové, de style hispano-mauresque, les visiteurs ont également pu apprécier le restaurant marocain, qui offre un service discret et attentif dans le respect des usages des arts de la table,

et propose une cuisine gastronomique raffinée dans une atmosphère conviviale. L'Institut prépare au Diplôme de Technicien en Hôtellerie (DTH) et dispense aux stagiaires de bénéficier une formation générale et technique de qualité, leur permettant une bonne maîtrise des techniques des métiers de bouche et d'accueil.

Depuis sa création en 2002 jusqu'à 2010, l'institut a formé 922 lauréats

qui contribuent à l'essor et au rayonnement de l'industrie hôtelière. On les retrouve aujourd'hui aussi bien dans les restaurants, bars et grands hôtels. Certains participent aussi à des concours gastronomiques nationaux et internationaux et sont des éléments moteurs dans les secteurs clés du tourisme. Monsieur Jaouad Boumediane, Directeur de l'ITHT, se félicite du succès de ces journées portes ouvertes.

Circuit de la visite :

Réception → Bar → Restaurant Marocain → Restaurant International → Cuisines → Restaurant de Collectivité → Classes et Amphi → Foyer → Chambre d'Application Suite 1 → Lingerie

Renseignements :

05 35 60 49 15

itht.fesanas@yahoo.fr



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

Bosch reçoit le Prix de l'Environnement sur le Podium de l'Innovation de la Foire de Paris.

Le Jury de la 108^{ème} édition de la Foire de Paris, présidé par Brigitte Kanhane, Fondatrice de l'Observatoire de l'Eco Design a décerné le 27 avril dernier le Prix de l'Environnement à BOSCH pour son réfrigérateur 1 porte SmartCool.

Classé A+++ le réfrigérateur 1 porte SmartCool de Bosch ne consomme que 75 kWh/an, soit deux fois moins qu'une ampoule basse consommation. Ces excellentes performances résultent d'innovations majeures et d'améliorations décisives : isolation, compresseur, évaporateur et le système exclusif, la PowerVentilation™. Pour la première fois, l'air est brassé de haut en bas le long de la paroi arrière ce qui assure une homogénéité de la température à tous les niveaux et un refroidissement plus rapide. Service après-vente de qualité. Elle est également installée sur un site d'exception à Bouskoura doté d'une infrastructure moderne et d'une organisation performante qui place le client au centre de sa stratégie de développement. Pour être plus proche de ses clients actuels et potentiels, SMAC a organisé le 17 mai dernier, une Journée Portes Ouvertes sur le thème : « La solution logistique ». Ce fut l'occasion de présenter pour la première fois ses gammes de produits « rayonnage », ainsi que ses gammes de produits manutention, nettoyage, groupes électrogènes et compresseurs. Cette journée Portes Ouvertes a réuni les principaux opérateurs de la chaîne du transport et de la logistique et industriels Marocains.



Glacé et Fruité de plaisir

Pour la nouvelle saison, PAUL célèbre les fruits... Sous toutes leurs formes et toutes leurs couleurs ...

- Différentes textures vous sont proposées, qui vous procureront de multiples sensations ...
- Les Paulaires, ces incontournables boissons rafraîchissantes à base de fruits : Mangue, Fraise, Orange, Framboise et la nouvelle création de notre Chef, le Paulaire à la Rose et fruits de la passion.
- Pour plus de gourmandise, mais toujours autant de douceur, les tartes aux fruits : Abricot, et Tutti frutti sont au rendez-vous, mais surtout une charlotte à la framboise que notre Chef pâtissier vous propose avec au coeur, une bavaroise vanille et un palais framboise, irrésistible !!!!

Laissez-vous tenter par des glaces délicates qui retranscrivent le goût premier du produit pur. Tantôt un fruit broyé givré, tantôt un grain de café torréfié, mais surtout de la Vanille de Madagascar, des fraises de pleins champs, du Chocolat Noir à plus de 70% de cacao, de la pistache d'Orient, des brisures de nougat...



Association

Grâce aux dons effectués par une quarantaine d'entreprises du secteur de la restauration, l'Association Restaurants sans Frontières sous l'impulsion de son nouveau bureau, va mener en 2012 sept actions dans différents pays.

Le Vietnam, l'Argentine, Madagascar, Arménie, Niger, Camgodge vont profiter de ces dons mais également le Maroc où il est prévu grâce à Initiatives Maroc de donner un bol de lait tous les jours aux 1600 élèves des écoles Agourai.

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



Nouveaux produits **MAROC**



Jibal Dawki Velouté Crèmeux
(Vanille/ Fraise/ Pistache)

Ingrédients : lait Partiellement écrémé, sucre, lait en poudre, épaississants, arôme et fermes lactique.

Fabricants : Jibal

Prix : 1,85^{dhs}

Poids : 110gr



Jibal Kotof (Vélouté fruité)
Pêche-Abricot, Fraise, cocktail

Ingrédients : lait Partiellement écrémé, sucre, lait en poudre, épaississants, arôme et fermes lactique.

Fabricants : Jibal

Prix : 1,85^{dhs}

Poids : 110gr



Jibal Kenzy(Fraise/Banane)
Pêche-Abricot, Fraise, cocktail

Ingrédients : lait Partiellement écrémé, sucre, lait en poudre, épaississants, arôme et fermes lactique.

Fabricants : Jibal

Prix : 1,70^{dhs}

Poids Net : 110gr



Jibal Mon Ami
Fraise/Biscuit/Vanille/Pistache)

Ingrédients : lait Partiellement écrémé, sucre, lait en poudre, épaississants, arôme et fermes lactique.

Fabricants : Jibal

Prix : 0,85^{dhs}

Poids Net : 60gr



Miami Pulpy
Boisson au jus et à la pulpe d'orange

Ingrédinets : Eau, sucre ,jus et pulpe d'orange acidifiants E330,E300, épaississant : E440émulssifiants E414 , E445,aromes, colorant : E160a .bouteille

Fabricants : Mise en bouteille par Cobomi ,est autorisé au maroc sous l'autorité de COCA-COLA Compagny.

1 Litre

Prix : 7,95^{dhs}



La prairie (corps gras pour cuisson Ail et Fines herbes).

Riche en Oméga 3, sans huiles hydrogénés, riche en Vitamine A,D E et E, Faible en cholestérol.

Ingrédients : corps gras Végétal, eau, émulsifiants, sel , de potassium, antioxydant ,aromes, acide citrique

Poids : 360gr

Prix : 14,50^{dhs}



Tafoukte (nectar à base de jus concentré de pêche)

Ingrédients : purée pêche, eau, sucre, acidulant, acide citriqueE330),antioxydant : acide axorbique E300 aromes goyave , conservateur Benzoate E211.

Fabricants : FOOD SERVICE

1 Litre

Prix : 11.50^{dhs}

Teneur en fruit 45% Minimum

Nouveaux produits MONDE



Belin Croustilles
goût jambon- fromage

Découvrez vite cette nouvelle recette délicieuse à la texture si croustillante que toute la famille va adorer.
Un goût jambon-fromage plus vrai que nature à savourer à l'heure de l'apéritif ou... Quand vous voulez!



Tuc Mini Snackies

Le goût et la texture de vos biscuits Tuc préférés en format mini! Déclinés en trois variétés (Original, Goût Fromage ou Goût Crème Oignon)



Mikado King Choco

Plus gourmand que jamais, il vous offre 2 fois plus de plaisir : un délicieux nappage et un tourbillon de chocolat. Existe aussi en chocolat saveur praliné



Carte Noire Millicano
boîte métal

Une expérience unique! Pour la première fois des grains de café entiers pur arabica sont finement moulus et assemblés à votre café soluble Carte Noire pour offrir un goût riche et une texture veloutée en bouche.



Magnum Infinity Chocolat

Si vous aimez les arômes de chocolat intense, vous allez fondre pour ce nouveau Magnum. Infiniment chocolat grâce à un cacao venu de Tanzanie. Un plaisir qui dure vraiment plus longtemps.



Carte d'Or caramel à la fleur de sel

Gourmandise assurée pour cette nouvelle saveur. Une délicieuse crème glacée aux tendres morceaux de caramel au lait mariée à l'étonnante fleur de sel de Camargue. Coup de foudre immédiat!



Petit Ecolier Coco

Pour faire plaisir à vos enfants à l'heure du goûter donnez leur le nouveau Petit Ecolier Coco. Ce mélange de saveurs inédit a tout pour devenir la star des récrés et faire le bonheur de vos chérubins.



Amora Mayonnaise fine
recette fouettée

Un mélange fin et savoureux pour cette mayonnaise qui ravira vos papilles. Le secret est une recette fouettée aux blancs d'œufs de poules. Star de vos plats de poisson, de viande et crevettes



Planta Fin à l'huile d'olive

Nouvelle recette sans conservateur et riche en oméga 3 qui combine les bienfaits des huiles d'olive et de colza.

Le bouillon Un marché en évolution &



Pouvez-vous nous présenter
SOMAFACO en quelques mots ?

SOMAFACO est une société agro-industrielle marocaine créée en 1958. C'est une filiale du groupe fondé par M. Hamza El Eulj.

C'est une enseigne spécialisée dans la conception, le développement, la fabrication et le conditionnement de produits alimentaires déshydratés et humides ainsi que des produits de

charcuterie halal.

Plus de 400 références, signées SOMAFACO, sont commercialisées sous différentes marques : IDEAL, LA CHAÎNE, JAPAN, FROSTY, JAVANA, ASSILA, CHOCOA, MAYFINE ou encore DEL PACHA. Nous avons une place de choix dans la cuisine marocaine puisque nous offrons une diversité de produits tels que la levure, le sucre vanillé, la crème pâtissière, Mayfine, les flans, les bouillons extrudés et pressés, les potages, les mousses, les glaces, la sauce demi-glace, les sorbets, les boissons instantanées, les colorants alimentaires, les épices, la gelée, la mortadelle, le saucisson ou encore le luncheon.

SOMAFACO est très présente sur le marché national dans l'ensemble des circuits traditionnels et moderne. Nos produits sont distribués dans plus de 50.000 points de vente à travers le Maroc et sur l'ensemble des grandes surfaces. A l'international, nos produits sont exportés en Europe, en Afrique, en Amérique du Nord et au Moyen Orient.

Qu'est ce qui fait le succès de vos bouillons cubes ?

Tout d'abord, tous nos produits sont de qualité. Je pense que notre succès est dû à la régularité des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de nos produits.

Ceci est la consécration du professionnalisme de nos laboratoires de recherche et développement et d'un contrôle qualité strict.

Mais d'après moi, la qualité n'est toutefois pas notre unique clé du succès. Nous croyons en l'innovation, surtout sur un marché établi tel que celui du bouillon cube dont les habitudes de consommation sont ancrées dans les usages de la consommatrice marocaine. Les modes de vie et pratiques culinaires sont sans cesse en évolution, c'est ce qui inspire l'innovation et la créativité permanente. C'est ainsi que nous avons lancé de nouvelles variantes de bouillon

cube qui, je l'espère, faciliteront la réalisation des recettes au quotidien et les rendront plus pratiques.

Quels bouillons cubes proposez-vous ?

Nos bouillons cubes commercialisés sous la marque IDEAL offrent une gamme de variantes dites « classiques ». Ils permettent de rehausser le goût des arômes de viandes tels que le bœuf, le poulet, le mouton ou le poisson.

Depuis quatre ans, nous avons marqué le marché du bouillon cube grâce à nos innovations : la gamme de variantes dites « nouvelles ».

Nous avons commencé par lancer en 2008 le bouillon cube arôme « Smen »,



à base de beurre rance. Grâce à cette variante, la ménagère marocaine donne de la saveur traditionnelle du beurre rance à ses plats particuliers comme le couscous, la harira ou autre. Aujourd'hui, nous sommes fiers d'affirmer que nous avons été les précurseurs à lancer cette variante. Cela a permis de renverser les codes du marché du bouillon cube. Ce fût un véritable succès commercial, ce n'est que trois ans plus tard que la concurrence a pu réagir.

La même année 2008, nous avons lancé un bouillon cube à base de safran pur,



cube au Maroc une société marocaine innovatrice



ce dernier a toutes les caractéristiques du cube de bouillon classique, la couleur et la saveur du safran pur en plus. Cette variante, destinée aux plats de cuisine à base de safran, a répondu à des besoins longtemps exprimés par la ménagère marocaine.

Plus tard, en 2009, SOMAFACO innove à nouveau et lance le bouillon « Light » saveur bœuf. Ce bouillon a permis d'élargir notre cible aux personnes souhaitant réduire leur consommation en sel.

L'année dernière, en 2011 à l'occasion du mois de Ramadan, nous avons de nouveau innové en mettant sur le marché un cube de bouillon « spécial harira », à base de viande, de céleri et d'épices respectant la recette traditionnelle de la fameuse soupe marocaine.

Enfin, plus récemment, un nouveau né a fait son entrée dans la famille des bouillons cubes IDEAL : le bouillon cube « spécial pâtes », produit à base de viande, d'origan et d'huile d'olive. Ce nouveau cube de bouillon facilite la réalisation de sauces pour pâtes et pizzas : il suffit de le mélanger aux tomates pour obtenir une véritable bonne sauce pour pâtes à l'italienne.

D'ailleurs toute une série de recettes à base de ce produit est diffusée en ce moment sur les écrans marocains et je pense que c'est une source d'inspiration pour les ménagères qui veulent proposer

des plats savoureux à leurs familles.

De quoi sont composés vos bouillons cubes ?

Le bouillon cube est une sauce déshydratée. Nous apportons cinq ingrédients essentiels à sa composition qui sont la viande, les matières grasses, les légumes, les arômes et les épices pour un goût plus savoureux.

Comment s'opère la traçabilité de vos produits ?

Nous sommes en mesure de tracer l'origine, le parcours, et la destination de nos produits à n'importe quel moment, qu'il s'agisse de matière première, d'emballage, de produit semi fini ou de produit fini.

Des procédures systématiquement actualisées régissent le suivi de la traçabilité dans l'ensemble des étapes du produit : à la réception des matières premières et des emballages, au pesage des ingrédients, à la préparation des prémix et des mélanges, au conditionnement des produits finis, à leur expédition.

Êtes-vous soumis à des règles sanitaires précises ?

Bien sûr ! Les règles sanitaires de SOMAFACO couvrent la main d'œuvre, les équipements, les matières et les milieux de travail.

Nous avons des procédures et des instructions en premier lieu au niveau de la main d'œuvre : le personnel est

soumis obligatoirement à des contrôles médicaux attestant son aptitude à manipuler les denrées alimentaires. La règle pour les machines et les équipements de travail est le nettoyage systématique en fin de journée de production. Nos instructions sur la planification de nettoyage couvrent tous les bâtiments de la société. Notre système de lutte contre les ravageurs est assuré par une société spécialisée. Enfin, la lutte contre la vermine s'effectue sur les matières par deux procédés à savoir la pulvérisation et la fumigation.

Quelles certifications possédez-vous ?

Aujourd'hui, SOMAFACO possède une double certification internationale : notre système de management de la qualité est certifié conforme à la norme ISO 9001 version 2008 depuis janvier 2004 et notre charcuterie est certifiée conforme à la norme ISO 22000 version 2005 (norme de sécurité alimentaire) depuis juillet 2010.

Quelles sont les missions de votre département Recherche et Développement concernant les bouillons cubes ?

Notre département Recherche et Développement, est d'après moi l'un des plus importants de la société. Il a pour principales missions la conception de nouveaux produits et l'amélioration continue du packaging, ce qui nous permet de répondre aux attentes évolutives de notre clientèle. Aussi, il doit effectuer une veille technologique, réglementaire et concurrentielle, et ainsi anticiper et préparer les changements. Enfin, il travaille sur l'optimisation des coûts à travers l'optimisation des formules et des processus de fabrication. Il faut souligner qu'une grande partie du succès des variantes « innovantes » de bouillon cube incombe aux efforts de notre département Recherche et Développement.

Saad El Mokhtari
Responsable Marketing SOMAFACO

La labellisation en

L'évolution du monde agricole et agroalimentaire se traduit pilotée uniquement par des références quantitatives, à une



Les acteurs (agriculteurs, instances publiques,...) qui se sont référés à cette nouvelle logique ont été amenés à développer des signes particuliers pour se différencier de l'agriculture conventionnelle aux yeux des consommateurs. Parmi ces signes, on trouve le modèle d'indication géographique (IG), né en Europe et de plus en plus répandu au niveau mondial. Concrètement, il s'agit de différencier l'offre en donnant de la valeur à un signe distinctif, garanti de manière

crédible par des institutions locales et globales reconnues (Label, Appellation d'Origine,...) ou par des conventions fondées sur la confiance entre les consommateurs et les agriculteurs, comme en témoigne le cas des produits fermiers. C'est ainsi que la labellisation prend tout son sens.

Un grand pas est franchi dans la labellisation des produits agricoles et ce, depuis la publication de la loi n°25-06, relative aux Signes Distinctifs



d'Origine et de Qualité (SDOQ) des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques, promulguée

par le dahir n°1-08-56 du 23 mai 2008, qui a créé le cadre juridique indispensable qui permet leur reconnaissance et leur protection.

Cette loi a permis la mise en place de 3 labels : Label agricole, indication géographique protégée (IGP) et appellation d'origine protégée (AOP). Le label agricole reconnaît au produit un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques conférant un niveau de qualité élevé, supérieur à celui de produits similaires notamment en raison de ses conditions de production, de

Le Plan Maroc vert accorde une importance particulière au développement des produits de terroir. Ces derniers constituent en effet une alternative prometteuse pour le développement local, viable et durable de zones éloignées ou difficiles d'accès.

Cet intérêt accordé au développement des produits de terroir au Maroc émane, des potentialités réelles du pays en matière d'écosystèmes propices, de biodiversité variée et de savoir faire dans ce domaine. Cet intérêt est également motivé par la demande croissante de ces produits sur les marchés nationaux et mondiaux.

Aujourd'hui, le département de l'Agriculture dispose d'une vision claire et cohérente pour le développement et la modernisation de ce secteur. Une stratégie nationale née d'une démarche participative impliquant toutes les parties concernées (agriculteurs, autorités locales, etc.).

fabrication et, le cas échéant, de son origine géographique. Quant à l'IGP, le label identifie un produit comme étant originaire d'un territoire et dont la qualité ou la réputation peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique. La production et/ou la transformation et/ou la préparation doivent obligatoirement avoir lieu dans le territoire identifié. De quoi garantir à la communauté concernée que l'investissement reste local. L'AOP est même plus stricte en la matière puisque l'ensemble du process (production, transformation et préparation)



Étape 1

* L'entreprise doit réaliser un cahier des charges détaillé et précis.

Étape 2

* Elle doit déposer la demande d'enregistrement au Département de l'Agriculture.

Étape 3

* Un examen de la demande est effectué par la commission Nationale et publication de son objet pour information du public.

Étape 4

* Après avis de la commission Nationale, une décision d'octroi ou non de la protection est effectuée par le Département de l'Agriculture.

Étape 5

Si octroi de protection

* Enregistrement dans un registre tenu par le Département de l'Agriculture

* Enregistrement auprès de l'Office Marocaine de la Propriété Industrielle et Commerciale (OMPIC)

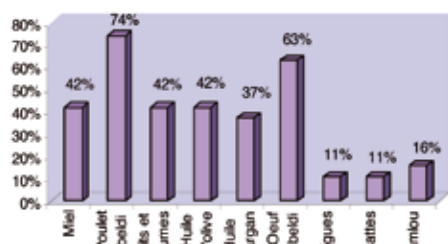
agroalimentaire

généralement par le passage d'une logique productiviste, logique fondée sur le principe de produire peu et mieux.



doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée. Même le développement n'est pas délocalisable.

Depuis l'entrée en vigueur de la Loi 25-06, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche maritime marocain a reconnu



Les produits typiques les plus consommés par les étrangers

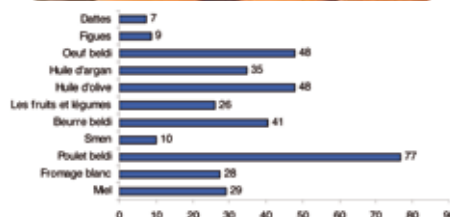


plusieurs Signes Distinctifs d'Origine de Qualité dont :

- Argane : Indication Géographique déposée par l'Association Marocaine de l'Indication Géographique de l'Huile d'Argane dans la région de Sous Massa Drâa ;
- Tyout – Chiadma : Appellation d'Origine Huile d'Olive déposée par la coopérative Tyout de production et de commercialisation de l'huile d'olive dans la Région de Marrakech Tansift el Haouz ;

- Clémentine de Berkane : Indication Géographique déposée par l'Association de l'Indication Géographique Protégée de la Clémentine de Berkane dans la région de l'Oriental ;

- Safran de Taliouine : Appellation d'Origine déposée par le Conseil



Les produits typiques les plus consommés par les marocains en milieu urbain

Régional de Souss Massa Draa dans la région de Sous Massa Drâa ;

- Dattes Majhoul de Tafilalet : Indication Géographique déposée par l'Association Oasis Tafilalet pour la Valorisation des Produits de Terroir et

Objectifs de la loi 25-06

- Développer les zones rurales et améliorer le revenu des populations et des agriculteurs par la valorisation des produits du terroir
- Promouvoir une agriculture en zone rurale capable de préserver la biodiversité et les ressources naturelles garantes d'un développement socio-économique durable.
- Préserver le patrimoine gastronomique, artisanal et culturel.
- Renforcer l'information du consommateur.

Cinq sur onze contrats-programmes, signés en marge des 4èmes Assises Nationales de l'Agriculture qui ont eu lieu le 26 avril 2011 à Meknès en marge du salon international de l'agriculture au Maroc (SIAM), ont été dédiés à la promotion de la filière des produits de terroir.

Le ministre de l'Agriculture et de la pêche maritime, M. Aziz Akhannouch a annoncé, lors des 5ème Assises Nationales de l'Agriculture (SIAM 2012), que 5 chantiers stratégiques seront mis en place avec entre autres la promotion du Label Maroc, la mise à niveau du secteur agroalimentaire et la valorisation des produits agricoles.

Label agricole : Ce label reconnaît au produit «un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques» conférant un niveau de qualité élevé, «supérieur à celui de produits similaires notamment en raison de ses conditions de production, de fabrication et, le cas échéant, de son origine géographique».

Indication géographique protégée (IGP)

Ce label identifie «un produit comme étant originaire d'un territoire» et dont la qualité ou la réputation peut être «attribuée essentiellement à cette origine géographique». La production et/ou la transformation et/ou la préparation doivent obligatoirement avoir lieu dans le territoire identifié. De quoi garantir à la communauté concernée que l'investissement reste local.

Appellation d'origine protégée (AOP).

est plus stricte en la matière car l'ensemble du process (production, transformation et préparation) doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée. Même le développement n'est pas délocalisable.

Depuis la promulgation de la Loi n°25-06, ont procédé à l'acquisition l'un de des labels en vigueur : le clémentine de Berkane (IG), la datte Mejhoul de Tafilalet (IG), l'huile d'Argan (IG), le safran de Taliouine (AO), la grenade Sefri Ouled Abdellah (IG), le fromage de chèvre Chefchaouen (IG), la rose de Kelâat M'gouna-Dadès (LA), la figue de barbarie d'Aït Baâmrane (IG), etc.



la Promotion de l'Agriculture Biologique dans la région de Meknès Tafilalet ;

- Agneau Laiton : Label Agricole déposé par l'Association Nationale Ovine et Caprine.

La labellisation a également plusieurs buts et notamment

- Encourager la commercialisation de produits sains;
- Accroître la commercialisation des produits marocains à l'étranger;
- Améliorer l'image de marque du Maroc par la qualité des produits marocains commercialisés.

Le cas de la labellisation en agriculture biologique



La culture biologique remonterait au Maroc aux années 80 avec la culture de l'olivier à Marrakech et celle des agrumes à Ben Slimane. L'objectif de ces premières productions était essentiellement l'export vers l'Europe. Mais ce n'est que dans les années 90 que les productions biologiques ont réellement démarré avec les agrumes et les cultures maraîchères, puis les plantes médicinales et autres produits exotiques. Aujourd'hui, quelque huit régions sont concernées par la

L'échec du Label Maroc

En 1998, le ministère des pêches maritimes en collaboration avec le ministère du commerce et de l'industrie met en place un système de labellisation des produits de la mer. Le Label Maroc est ainsi créé avec pour objectif d'accroître les parts de marché à l'étranger et de promouvoir les produits marins sur le marché national. Depuis son instauration, sept producteurs ont obtenu le Label Maroc sur leurs conserves de sardines, de thon et de maquereaux. Mais à partir de 2008, le label leur est retiré. Une première analyse de cet échec de la signalisation met en évidence les conclusions suivantes :

- la labellisation est une démarche volontaire qui exprime un besoin du fabricant et non de l'instance étatique.
- le coût élevé des analyses de contrôle ne présente aucun intérêt d'autant plus que les certifications de type ISO 22000, IFS, BRC sont de sérieuses garanties à l'exportation, ce qui n'est pas le cas de la signalisation nationale qui n'a aucune visibilité sur les marchés extérieurs. Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens
- Le label Maroc est peu ou pas connu du consommateur marocain ; il n'a donc eu aucun effet majeur sur la demande nationale. C'est tout le problème de l'absence d'une véritable stratégie de communication et de sensibilisation du consommateur qui aurait dû accompagner la promotion du Label Maroc.

production biologique sur une superficie totale exploitées pour les deux types de production (cultivée et non cultivée) estimée à environ 12.300 ha. Mais le développement de l'agriculture biologique a un énorme potentiel de 580.000 hectares de cultures facilement transformables en production bio.

De Marrakech, lieu de naissance de l'AB au Maroc, le mouvement s'est





durable à travers l'amélioration des revenus des producteurs intéressés par ce mode de production. Le projet, présenté par le ministre de l'Agriculture et de la Pêche maritime, vise également à protéger l'environnement et la biodiversité et à apporter une réponse à la demande du consommateur à travers la garantie de la qualité liée aux produits agricoles et aquatiques issus de la production biologique.

Le mode de production biologique offre une opportunité importante dans le domaine du développement et de diversification des exportations, compte tenu des potentialités de production biologique dans plusieurs régions.

rapidement étendu à d'autres régions. Longtemps oubliée de la stratégie agricole du Maroc, et après la création en 2010 de l'association AMABIO, la production biologique bénéficie d'un contrat programme d'un montant de 1,121 milliards de dh (286 millions pour l'Etat, 835 pour la profession) qui a été signé en avril 2011, en marge de la IVème édition des Assises de l'agriculture. Malgré une avancée encore timide de la production bio au Maroc, ce contrat prévoit de porter la production bio (produits frais et transformés) à 60.000 t en 2020, avec l'ambition pour la production animale de 875 t de viandes rouges et 5.000 t de viandes blanches agréées également biologiques à l'horizon 2020.

Mais la référence « culture biologique » n'est pas vraiment encore définie au Maroc et ne possède pas de nomenclature. La certification AB existante est établie par des organismes étrangers, dont Ecocert est le principal opérateur au Maroc. Ecocert est un organisme reconnu en France par le Ministère de l'Agriculture. Son rôle consiste à vérifier sur le terrain, que les exigences définies par les règlements de l'agriculture biologique sont respectées par les opérateurs.

Le potentiel des 580 000 hectares d'agriculture biologique au Maroc

Arganier : 400.000 ha

Cultures de cueillette : 150.000 ha.

Olivier : 11.110 ha.

Caroubier : 1.700 ha,

Cultures maraîchères : 700 ha,

Agrumes : 400 ha,

Câprier : 190 ha,

Amandier : 320 ha,

Plantes aromatiques et médicinales cultivées : 285 ha.

Pour l'heure il est nécessaire de mettre en place une législation nationale reconnue comme celles existantes en France et aux Etats Unis afin de protéger le terme bio, faciliter le développement du marché intérieur et des exportations et minimiser les charges liées à la labellisation bio à l'étranger.

Le gouvernement a pris conscience de cette réalité en adoptant le projet de loi 39-12 relatif à la production biologique des produits agricoles et aquatiques. Cette loi permet d'encourager et valoriser la production biologique des produits agricoles, aquatiques, de cueillette et de ramassage des espèces sauvages ainsi et contribue au développement

AMABIO (Association Marocaine de la filière des productions Biologiques) a été créée en avril 2010. Elle a pour objectifs de constituer une fédération des acteurs de l'agriculture Biologique au Maroc et d'oeuvrer pour le développement et la promotion des productions biologiques à l'échelle nationale. Les missions de l'AMABIO sont:

- Organiser et structurer la filière
- Normaliser les activités de production biologique
- Elaborer un programme de recherche /développement et de formation
- Renforcer les actions de communication et de promotion des produits biologiques au niveau national et international
- Contribuer à l'élaboration d'un système d'information et de veille technologique et réglementaire
- Défendre les intérêts de ses adhérents au niveau de tous les maillons de la filière
- Renforcer la politique de Protection de l'Environnement dans le cadre du développement durable.

Les pavillons européens



LE SIAM CÔTÉ FRANCE

La journée d'échanges franco-marocaine a été marquée par différents ateliers volontairement en phase avec la dynamique du Plan Maroc Vert pour une modernisation de l'agriculture marocaine. Ces ateliers se sont appuyés sur des démarches partenariales franco-marocaines très diverses impliquant entre autres les Domaines Agricoles, l'association nationale de producteurs de viandes rouges, l'Association des Fabricants d'Aliments Composés, la COMADER et l'entreprise marocaine Lesieur Cristal, sans oublier le ministère



Le 25 avril l'Ambassadeur d'Italie au Maroc, S. E. Piergiorgio Cherubini, le Directeur de l'Institut italien pour le Commerce Extérieur- ICE de Casablanca, Mme Silvia Giuffrida et le Responsable de la section des Evénements Internationaux de FederUnacoma, M. Marco Acerbi, ont contribué ensemble à inaugurer la première journée officielle en posant les bases d'un partenariat durable et profitable entre les parties présentes. De plus, tandis que le 26 et le 27 avril les sociétés ont pu se confronter au marché marocain en recueillant des informations notamment auprès des importateurs et acheteurs et en multipliant des contacts notables, le 28 et le 29 ont été deux journées ouvertes au public non spécialisé.

marocain de l'agriculture et l'INRA. Le programme de la journée fait intervenir experts français et marocains dans un souci d'échange permanent entre

responsables des deux pays. Rencontre avec Monsieur Helfter, Conseiller pour les affaires agricoles, Service Economique à l'Ambassade de France à Rabat.

Monsieur Helfter, pouvez-vous vous présenter à nos lecteurs?

La proximité géographique de la France et du Maroc, une vocation méditerranéenne commune, une dynamique agricole partagée, un rôle affirmé du Maroc à la pointe de l'Afrique ont conduit les autorités françaises à nommer tout récemment dans ce grand pays partenaire, un conseiller pour les affaires agricoles, dont je suis le premier représentant et ce depuis un peu plus d'un an, au sein de l'ambassade de France à Rabat.

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts, j'ai déjà un long passé en expériences multiples, en particulier au sein du ministère français en charge de l'agriculture. Au fil des différents postes que j'ai occupés, j'ai accumulé

ont flotté sur le SIAM

un certain nombre d'expériences et de compétences. Je n'en citerai que quelques unes.

En matière d'organisation, j'ai eu à initier la structuration du réseau international du ministère de l'agriculture ainsi que la création de plusieurs établissements publics : l'Agence BIO, en charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique, dont j'ai été le premier directeur ; le GIP ADECIA, en charge de la coopération internationale du ministère de l'agriculture et de ses établissements sous tutelle (FranceAgriMer, ASP, APCA...) ; France Haras, en charge de la gestion de l'ensemble des activités concurrentielles liées à la monte suite au rapprochement des Haras Nationaux et de l'Ecole Nationale d'Equitation.



En matière d'accompagnement des entreprises et des filières agroalimentaires, j'ai exercé la tutelle et assuré le financement d'organismes de promotion (SOPEXA, UBIFRANCE dans sa composante agricole, le Salon International de l'Agriculture de Paris, le Concours Général Agricole, ADEPTA...), j'ai également eu à traiter la gestion de la relation presse, la gestion de crise, l'organisation de conférences internationales...

En matière d'expériences à l'international, j'ai occupé les fonctions de directeur technique d'une société coopérative bananière en Martinique, j'ai exercé les fonctions d'attaché agricole au sein de l'ambassade de France aux Pays-Bas, j'ai piloté un jumelage européen avec la Bulgarie afin d'accompagner les autorités de

ce pays dans la mise en place d'une réglementation et de son contrôle en matière d'agriculture biologique, j'ai également piloté dans le cadre d'un partenariat entre le ministère de l'agriculture et des responsables palestiniens un projet intégré de développement rural d'un village de Cisjordanie...



A votre avis, pourquoi la présence française est-elle toujours plus importante au SIAM?

L'édition 2012 du Salon International de l'Agriculture au Maroc (SIAM) a été l'occasion de mettre en lumière un partenariat renforcé entre la France et le Maroc dans le secteur agricole et alimentaire.

La présence française au sein du pavillon international et du pavillon de l'élevage a été en forte hausse, tant en termes de surfaces occupées (+40%) que de nombre d'entreprises françaises présentes (+30%). Il y a là un signe fort tant de l'attractivité croissante du SIAM que de la vitalité des relations franco-marocaines. A cela il convient de rajouter toutes les entreprises et institutions françaises présentes de manière autonome ou avec leurs partenaires marocains.

Déjà en 2011, l'implication de la France avait été très forte suite à la décision d'Aziz Akhannouch, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche Maritime, de retenir la France comme Pays à l'Honneur pour la 6^e édition du salon. Le trophée de la meilleure participation étrangère avait couronné le travail réalisé par la France, tant au

regard du nombre et de la qualité des entreprises françaises présentes que des intéressantes conférences organisées pendant une « Journée France » qui associait de manière partenariale experts français et marocains.

Confortée par l'intérêt croissant de cette manifestation dont la forte ouverture à l'international n'est plus à démontrer, la France a ainsi redoublé d'efforts pour renforcer encore sa participation à la 7^{ème} édition du SIAM.

Pourquoi avoir organisé la Journée France du 26 avril? Comment s'est-elle déroulée?

Il s'agit pour nous d'une occasion unique de faire le point et de renforcer les partenariats franco-marocains en matière agricole. Le 26 avril, deux importants ateliers ont permis d'échanger sur des thématiques en phase avec l'actualité du moment ; ils s'inscrivent volontairement dans la dynamique du Plan Maroc Vert pour une modernisation de l'agriculture marocaine. J'en rappelle les thèmes :

- Quels leviers pour la relance d'une filière oleoprotéagineuse ?
- Quelles stratégies dans le cadre du Plan Maroc Vert ?

Les partenariats franco-marocains en élevage bovin. L'offre française en matière de production bovine.

Ces rencontres ont été l'occasion d'un partage d'expériences entre les deux pays et de réflexions plus prospectives. De par les enjeux stratégiques majeurs qu'elles sous-tendent, elles ont été enrichissantes pour l'ensemble des participants. Elles permettent de valoriser des démarches partenariales franco marocaines très diverses impliquant entre autres côté marocain l'Association Nationale de Producteurs de Viandes Rouges, l'Association des Fabricants d'Aliments Composés, la COMADER et l'entreprise marocaine Lesieur Cristal, sans oublier le ministère marocain de l'agriculture et l'INRA. Elles ont fait intervenir experts français et marocains dans un souci d'échanges permanents entre responsables français et marocains.

Qu'attendiez-vous de ce salon?

Comme c'est généralement le cas pour un grand salon du niveau du SIAM, les objectifs sont multiples : mieux appréhender l'évolution du secteur agricole marocain, favoriser la commercialisation de produits français d'amont et d'aval de la production agricole marocaine, accompagner les investissements français au Maroc, renforcer les partenariats entre entreprises, structures professionnelles administrations...échanger sur des thèmes d'actualité...

Comment la France soutient-elle le Plan Maroc Vert?

Rappelons que l'Agence Française de Développement soutient la mise en œuvre du Plan Maroc Vert depuis 2009. L'AFD finance le projet d'aménagement de la seconde tranche du périmètre irrigué du Moyen Sébou et de l'Inaouen Aval, qui contribue à la mise en œuvre du Programme nationale d'économie en eau d'irrigation et le renforcement des capacités des organisations de producteurs. A la demande du gouvernement marocain, l'AFD finance par ailleurs le programme d'appui au pilier II du Plan Maroc Vert dans trois régions du nord du Royaume : Tanger-Tétouan, Fès-Boulemane et Taza-Al Hoceima-Taounate, au travers d'un prêt concessionnel de 50 millions d'euros et d'une subvention de 300 000 euros à l'Etat marocain.

Par ailleurs des structures agricoles publiques et professionnelles françaises sont très impliquées dans des démarches partenariales avec leurs homologues marocains (ministère de l'agriculture et ANPVR pour le secteur de l'élevage, ONSSA dans le domaine de la sécurité sanitaire, COMADER dans le secteur des céréales...) sans oublier les nombreux partenariats régionaux conclus dans le cadre de la coopération décentralisée. Des entreprises agroalimentaires françaises s'inscrivent dans la démarche d'agrégation prônée par les pouvoirs publics marocains, la plus emblématique d'entre elle étant peut être celle de SOFIPROTEOL, actionnaire de référence de Lesieur Cristal, dans le

secteur des oléagineux.

Ces quelques exemples montrent bien l'implication de la France aux côtés du Maroc pour contribuer à la réussite du Plan Maroc Vert.

Le ministère français en charge de l'agriculture est prêt à s'investir encore davantage, particulièrement dans le cadre de la dynamique du pilier II, autour de thématiques aussi diverses que la gouvernance, la gestion des aides, les produits de terroir, le conseil agricole...

LE SIAM CÔTÉ ITALIE

A l'occasion de la 7^{ème} édition du SIAM, FederUnacoma a décidé d'organiser un pavillon Italie, en collaboration avec l'Institut italien pour le Commerce Extérieur-ICE section pour la promotion des Echanges de l'Ambassade d'Italie au Maroc, sur une surface de 168 m² joignant à la présence institutionnelle celle de six entreprises du secteur afin de représenter l'éventail diversifié de produits qui composent l'offre italienne :

1. la société Tecomec S.r.l., constructeur leader dans la production d'accessoires pour trois différents secteurs, à savoir jardinage et forestier; nettoyage et lavage industriel; pulvérisation et désherbage;
2. la société Simol S.p.A. leader dans la production de roues et pieds béquilles pour le secteur agricole, ainsi que de béquilles télescopiques pour remorques automobiles et des engins pour le bâtiment et véhicules industriels,
3. Sicma S.p.A. depuis la moitié des années '60, spécialisée dans la production d'outillages agricoles comme les fraises rotatives, broyeur et tondeuses;
4. Goldoni S.p.A. leader dans le secteur de la motoculture et des tracteurs spécialisés pour les vergers et vignobles, avec des machines puissantes, agiles, versatiles et adaptées à tout type de besoin et de terrain;



5. Cicoria S.r.l. producteur des machines pour l'agriculture de grande prestation et spécialisée dans la production de presses pour balles rectangulaires, adaptées pour ramasser la paille, foin, fourrage et tout le restant de la récolte,
6. N. Blosi Snc spécialisée dans la production de machines pour la récolte des fruits comme les plateformes éleables motorisées, de diverses dimensions, pour la récolte, l'élagage, et les opérations sur filets anti-grêle pour les vergers.

FederUnacoma, la Fédération italienne des Constructeurs de Machines pour l'Agriculture, contribue depuis 1945 à donner à l'agriculture toujours plus d'efficience et de productivité et représente en Italie et à l'internationalles constructeurs de tracteurs, machines agricoles et pour le jardinage, machines pour le terrassement et composants.

FederUnacoma adhère, en Italie, à la Confindustria, la Confédération générale de l'industrie italienne, tandis qu'au niveau européen l'Association est membre du CEMA, le Comité Européen des Associations de Constructeurs de Machines Agricoles, du CECE, le Comité Européen des Constructeurs de machines de Chantier et pour le Terrassement, et de l'EGMF, la Fédération Européenne des Industries des Machine de Jardinage.

Les quelques 300 entreprises membres de FederUnacoma réalisent 80% de la production italienne et plus de 60% de la production européenne de machines agricoles.

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



Partenaires Officiels



Sponsors Gold



Le Centre Régional d'Investissement

Interview avec Monsieur *Abdelouahhab*



Quel est le découpage administratif de la région SMD ?

La Région Souss Massa Drâa est l'une des seize régions administratives du Maroc. Elle occupe une position charnière au centre du pays, qui lui confère l'avantage de jouer un rôle très important en tant que plateforme d'échange et de partage entre le nord et le sud du Pays.

La région englobe la plaine du Souss, celle du Massa, une partie de l'Anti-Atlas et la zone du Drâa. Elle s'étend sur un peu plus de 72 000 km² et concentre près de 3 millions d'habitants (soit 10% de la population nationale).

En terme de découpage administratif le Souss Massa Drâa est constitué de

2 préfectures (Agadir Ida Outanane et Inezgane Ait Melloul) et de 7 provinces (Chtouka Ait Baha, Tiznit, Taroudannt, Ouarzazate, Zagora, Tinghir et Sidi Ifni). En effet, le territoire de la région Souss Massa Drâa s'est vu enrichir depuis 2010 par la création des deux nouvelles provinces : Tinghir et Sidi Ifni, qui intervient en concrétisation de la volonté Royale visant la consolidation du développement intégré, basé sur la bonne gouvernance, la modernisation de l'administration territoriales, ainsi que le renforcement de la politique de déconcentration administrative.

Quelles sont les principales activités de la région et les avantages d'y investir ?

Il est certain que la région Souss Massa Drâa, de par ses atouts naturels et son

potentiel économique, s'est constituée une image attractive qui favorise sa croissance et son développement, générant à son tour plus d'activités et de richesses. En effet, et en dehors de ses piliers de croissance que sont le tourisme, l'agriculture et la pêche, d'autres secteurs d'activités prennent de plus en plus d'ampleur dans la région du Souss Massa Drâa. Il s'agit notamment de l'agro-industrie, la valorisation des ressources naturelles, et d'autres secteurs comme le transport, la logistique et les domaines innovants tels que l'Agrotech, les énergies renouvelables et l'offshoring qui attirent de plus en plus les investisseurs. Ces performances sont obtenues dans le cadre d'une politique économique

(CRI) Souss Massa Draa (SMD)

El Jabri, Directeur du CRI

régionale ciblée et réussie garantissant la promotion des investissements dans la région.

Par ailleurs, la région a été depuis 2010 reliée au réseau autoroutier national avec l'achèvement du tronçon Marrakech - Agadir. Ce projet catalyseur permet à Agadir et sa région de se doter d'infrastructures à la hauteur de sa réputation de grande région exportatrice et de première destination balnéaire du Royaume, et joue le rôle d'un levier de développement régional de premier ordre à travers les investissements que cette infrastructure permettra de drainer.

Par ailleurs, et durant les trois dernières années la région a connu le lancement de plusieurs projets structurant dans différents secteurs d'activité, notamment :

- Le projet de Centrale Solaire Thermodynamique de Ouarzazate. Un projet ambitieux qui s'inscrit dans un programme national visant une capacité de production électrique à partir de l'énergie solaire de 2000 mégawatts à l'horizon 2020 sur 5 sites à travers le Royaume. Le programme d'investissement de la centrale de Ouarzazate, en tant que principal site de production est d'une capacité de 500 MW. Cette centrale sera développée en plusieurs phases sur un site d'environ 2 500 ha. Il s'agit d'un investissement de près de 20 milliards de dh qui permettra la création de plus de 5 000 emplois.

- La relance du projet de développement de la nouvelle station touristique de Taghazout. Ce projet d'envergure impliquant des partenaires de renom, aura un impact économique et social indéniable sur le secteur et permettra de booster le tourisme et d'améliorer l'image de marque de la destination Agadir. Outre ses retombées positives sur les plans économique et social, ce projet développé sous la forme d'un Eco-Resort aura certainement un impact urbanistique et environnemental

important. Ce projet qui nécessitera un investissement de 11 milliards de dh permettra à terme de créer près de 20 000 emplois.

- Le lancement officiel du premier Parc Industriel Intégré (P2I) dédié à l'industrie de transformation des produits de la mer au niveau national. Il s'agit du projet « Haliopolis » qui a connu l'avancement de la phase d'aménagement ainsi que les attributions des lots au profit d'investisseurs au cours de l'année 2011. En effet, 25 projets ont bénéficié d'affectations de terrains au sein du parc totalisant un montant d'investissement de plus de 870 millions de dirhams, avec 3 514 postes d'emploi prévisionnels. Ces projets touchent plusieurs secteurs d'activité, dont l'agro industrie qui représente plus de 90% des investissements engagés dans la zone.

- Le projet d'Agropole Souss Massa qui rentre dans le cadre de la mise en œuvre des orientations du plan Maroc Vert. Ce projet d'envergure se résume autour de deux concepts :

- le pôle de compétitivité positionné sur la thématique de l'innovation technologique,

- la mise en œuvre d'un processus d'animation régionale articulé sur une plateforme industrielle à vocations

spécifiques et segmentées. Cette plateforme intégrée sera articulée sur la mise en synergie des compétences (R&D, Formation et Opérateurs) autour de projets collaboratifs d'innovation et d'amélioration de la productivité centrée sur le consommateur (marocain et étranger).

Date d'aujourd'hui, l'étude de positionnement de l'agropole est en phase de finalisation. A cette étape de l'étude deux sites ont été identifiés :

- Un terrain de 100 ha situé au niveau de la commune Oued Essafa (Province de Chtouka Ait Baha),
- Un terrain de 40 ha situé au niveau de la commune de Sidi Dahmane (Province de Taroudant).
- La signature d'un protocole d'entente relatif à l'aménagement, le développement, la promotion, la commercialisation et la gestion du Parc Agadir Shore. Il s'agit de la création d'une plateforme intégrée dédiée aux métiers de l'Offshoring bénéficiant de l'Offre Maroc déclinée dans le cadre du Pacte National pour l'Emergence Industrielle.

La création du Parc de l'Offshoring à Agadir permettra de compléter l'offre industrielle et logistique de la ville à



travers la mise en place d'une zone dédiée au secteur tertiaire et favorisera l'émergence de nouveaux métiers à forte valeur ajoutée. Ce Parc sera réalisé sur un terrain d'une superficie de 20 ha situé au centre ville d'Agadir, sur un axe stratégique caractérisé par sa très grande connectivité aux infrastructures et services de la ville. Il nécessitera un investissement de plus de 300 millions de dh pour le développement de sa première phase, et permettra à terme de créer plus de 5 000 emplois.

Quelles sont les missions et les réalisations de votre CRI?



Le Centre Régional d'Investissement de la région Souss Massa Drâa (CRI-SMD), acteur privilégié dans l'acte d'investir, constitue l'administration territoriale privilégiée pour la facilitation et la promotion de l'investissement régional. Il représente l'interlocuteur unique auprès des créateurs d'entreprises et des investisseurs nationaux et étrangers qu'il accueille, informe, conseille et oriente dans leurs choix d'investissements. Par ailleurs, le CRI-SMD participe activement à la mise en place d'un climat d'investissement concurrentiel et à l'adoption de nouvelles mesures permettant d'accroître la compétitivité et la diversification de l'économie régionale.

Le bilan du CRI-SMD, est plus que positif. En effet et depuis sa création en

octobre 2002, le centre a contribué à la création de plus de 12 800 entreprises et a procédé au traitement de plus de 2 300 dossiers d'investissements pour une enveloppe globale de 85 milliards de dh. Aussi, le CRI-SMD a contribué activement, depuis sa création, à promouvoir l'investissement et l'esprit entrepreneurial au niveau régional et ce, en se fixant des objectifs dynamiques et moyennant des actions de communication ciblées (la participation et organisation d'événements, la création d'une cellule de veille et d'un observatoire de

l'investissement régional, l'édition de supports de promotion, l'implication dans des partenariats constructifs en faveur du développement régional et entrepreneurial...).

Par ailleurs, et après l'instauration en 2003 de sa première annexe au niveau de la province de Ouarzazate, le CRI-SMD, poursuit sa stratégie de proximité en inaugurant deux autres annexes au niveau de la région. Il s'agit en l'occurrence, de l'annexe du CRI-SMD à Taroudant, qui a ouvert ses portes le 25 mars 2011, ainsi, que l'annexe du CRI-SMD au niveau de la province de Tiznit inaugurée le 28 juillet 2011 à l'occasion du 12ème anniversaire de la Fête du trône.

Le CRI-SMD vise ainsi à élargir son potentiel de service et à renforcer ses

capacités, en offrant des prestations de qualité aux différents territoires de la région. La création de ces deux annexes constitue aussi une opportunité pour les provinces de Taroudant et Tiznit pour l'amélioration de leur climat des affaires et de leur compétitivité.

Vous venez d'être certifié ISO, qu'est ce que cela représente pour vous?

Le travail du CRI-SMD a été récemment couronné par l'obtention de la certification à la norme ISO 9001 version 2008, témoignant de tous les efforts déployés par le centre dans la perspective du développement de l'investissement régional. En effet, cette reconnaissance représente l'aboutissement d'un travail collectif et la mobilisation de l'équipe du CRI-SMD, pour optimiser l'organisation à travers la mise en œuvre d'un système de management de la qualité avec des effets tangibles sur le fonctionnement quotidien, et sur la clarification des relations et procédures de travail. Le CRI-SMD, rejoint ainsi le cercle très fermé des quelques organismes publics régionaux certifiés dans l'ensemble de leurs activités.

Le champ d'application de la mission d'audit à la certification qui s'est déroulée au sein du CRI-SMD en deux phases, a principalement concernée l'évaluation de la conformité documentaire des systèmes adoptés par notre organisme en ce qui concerne :

- L'Appui à la Création des Entreprises,
- L'Aide aux Investisseurs;
- La Promotion et la Coopération.

L'audit a également touché tous les aspects relatifs aux systèmes de management de la qualité, définissant les exigences et donnant les lignes directrices sur les bonnes pratiques de gestion, capable d'améliorer la performance, et l'aptitude du centre à satisfaire ses clients.

Ainsi, le Label ISO 9001 version 2008, consolide le positionnement du CRI-SMD comme étant l'administration régionale incontournable dans le choix de la facilitation et la promotion de l'investissement, et la création des conditions favorables d'une véritable dynamique régionale.



VOS OPÉRATIONS ENTRE LES MAINS D'UN EXPERT

Présente dans les 10 principaux ports du Royaume, Marsa Maroc offre des solutions logistiques en mesure de répondre à l'ensemble de vos besoins. Services aux navires et aux marchandises, services logistiques connexes ou encore information en temps réel, nous mettons à votre disposition des prestations complètes avec toute l'expertise de nos 40 ans d'expérience. Outre notre expertise dans la gestion portuaire, nous attachons une importance particulière à la qualité de nos équipements et la qualification de nos équipes, avec pour seul objectif de vous apporter toujours satisfaction.

**Marsa
Maroc**



Situé sur la côte atlantique, le port d'Agadir s'étend sur une superficie de 121 ha, dont 103 ha de bassin et se distingue par des activités diverses : commerce, pêche, plaisance, réparation navale, et structuré en 4 composantes portuaires,

- Port de Commerce : reçoit près de 2.334.000 t de marchandises et exporte plus de 700 à 800.000 t de produits divers (agrumes, primeurs, poissons, conserves, minerais)

- Port de pêche: le poisson déchargé est d'environ 140 000 t/an.

- Port de plaisance: 25 ha (terre pleine et plan d'eau) avec une capacité d'accueil de 190 unités et un trafic de 70 000 passagers/an.

- Chantier naval: en mesure de traiter plusieurs unités de différentes catégories en même temps

Impacts socio-économiques :

- Participation dans l'aménagement territorial de la Région et dans le développement des centres socio-économiques près du Port.

- L'exploitation rationnelle des ressources halieutiques.
- Développement de certains secteurs de l'économie marocaine (pêche, tourisme, agriculture, ...).
- Création des emplois directs et indirects.
- Encouragement des investissements dans le secteur pêche, agriculture et tourisme.
- Encouragement du secteur touristique de croisière et lié à la mer.

Les points forts du port :

- La situation géographique de la ville d'Agadir procure au Complexe Portuaire d'Agadir une position charnière entre le Nord et le Sud du Royaume du Maroc.

2^{ème} port de Commerce du Maroc avec **2.3** M de tonnes de marchandises et 45.000 conteneurs/an.

- Agadir s'affirme comme la métropole du Sud, située à la fois à l'ouverture de la riche plaine du Souss Massa, sur le débouché des richesses minières du haut et l'Anti-Atlas, et face à l'une des zones

les plus poissonneuses du Royaume, tandis que le retour des provinces sahariennes au sein de l'ensemble national a ouvert la voie à une mise en valeur cohérente et intégrée de toute la zone.

L'ouverture en 2010 par CMA CGM d'une ligne maritime conteneurisée hebdomadaire au départ d'Agadir vers Sète et le terminal conteneurs de Marseille a permis de faire basculer une large partie des fruits et légumes exportés par le Maroc (Idyl, Azura...) de la route vers le maritime. De plus, le service entre Agadir vers Port-Vendres et Dunkerque fut l'un des vingt-deux services retenus en 2009 par Bruxelles dans le cadre du programme 2009 de Marco Polo. La ligne opérée depuis 2007 par le marocain IMTC et le français CMA CGM a donc bénéficié d'un coup de pouce de 3,5 ME destiné à inciter les opérateurs à délaisser le transport routier au profit du maritime.

portuaire d'Agadir

	Surface bassins (ha)	Surface terre-pleins (ha)	Ouvrages de protection (ml)	Linéaire des quais				TOTAL
				Appontements flottants	-3 à -5	-6 à -9	-10,50 à -15	
Port de pêche	45	45	2 461	576	904	1832		3312
Port de commerce	50	70	3 100			64	1280	1344
Triangle de Pêche	8	10	530		568	334 (à-7)		902
Port de plaisance	6	10	845					
Total	109	135	6 936	576	1 472	2 230	1 280	5 558



- Port performant rendant un service de qualité aux usagers.

- Située au pied de l'Atlas, la ville d'Agadir constitue la porte Sud du Maroc tout en étant à moins de 900 km de l'Europe et à moins d'une heure de vol des Iles Canaries.

- Par ailleurs, les caractères particuliers de son site, la configuration de sa baie exceptionnelle, la richesse de son arrière-pays et son ensoleillement permanent ont favorisé le développement de ses potentialités touristiques :

La baie d'Agadir mondialement connue, très abritée.

Sa grande plage bordée d'hôtels et de club de vacances.

Son climat privilégié exploitable pratiquement toute l'année (300 j/an).

- La vocation purement commerciale du Nouveau Port d'Anza a permis à

Stratégie portuaire nationale à l'horizon 2030

Le port d'Agadir, en tant que port d'équilibre régional devient un concurrent de Casablanca sur l'hinterland éloigné de Casablanca (zone de Marrakech). Il peut devenir aussi un port majeur pour les escales de croisière de la sous-région, en appui de la stratégie nationale de développement touristique.

Compte tenu des capacités encore disponibles pour le commerce, celles-ci peuvent être valorisées et optimisées pour desservir un large hinterland régional. Il verra aussi un déplacement de son poste pétrolier pour recevoir des tankers de 60.000 TPL et deux extensions de quais pour les conteneurs et les vracs.

La pêche et ses services associés,

Équipements portuaires

Chaîne de froid

- Entrepôt frigorifique ODEP
- Unités privées de froid et de traitement de poissons

Outillage

- 5 grues mobiles de 6 T
- 2 grues mobiles de 45 à 100 T
- 10 grues sur rail de 6 T
- 4 auto-grues de 6 T
- 11 chargeuses de 2,3 à 3,5 m³
- 24 tracteurs de 25 T
- 3 Tracteurs à sellette de 40 à 60 T
- 5 Chariots cavaliers de 35 T
- 3 Chariots élévateurs de 18 T
- 42 Chariots élévateurs de 1,5 à 6 T
- 3 sauteuses de 250 à 550 T/H
- 1 sémaphore
- 1 station de pilotage
- 1 station de remorquage
- 2 remorqueurs de 912 CV et 720 CV
- 1 vedette de pilotage de 185 CV

l'Ancien Port de Pêche et le Nouveau Port de Pêche (Triangle de pêche) de conserver les activités de la pêche côtière et hauturière.

notamment la réparation navale, bénéficient d'une recomposition des espaces grâce à une extension extérieure (centrale). Un terminal de croisière extérieur sera construit au sud-ouest à proximité de la marina et de la zone touristique.

La nouvelle configuration du port d'Agadir lui permettra de traiter un trafic global annuel de commerce de 16 MT à l'horizon 2030.

Sur le plan de la connectivité, le port d'Agadir est relié à Marrakech par voie autoroutière depuis 2010 et le sera par voie ferrée en 2022, ce qui favorisera davantage les échanges avec cet hinterland proche et en fera un véritable pôle régional.

Remerciements CRI Souss-Massa-Draa et DRE/SMD

Le calendrier



BÉLARUS

Chemistry. Oil & Gas 2012

Salon des technologies, équipements, machines de productions et produits pour l'industrie chimique.

Du 15 au 18 mai 2012
à MINSK

Tél : 00375 17 209-06



KENYA

Food & Pack Kenya 2012

Salon commercial international de l'alimentation et de l'emballage

Du 15 au 18 mai 2012
à NAIROBI

Tél : 00254 20 2247247
Fax : 00254 20 310223
www.kicc.co.ke
info@kicc.co.ke



MOLDAVIE

Food & Drinks - Food Technology Moldova 2012

Salon des aliments. Technologies et équipements pour l'industrie agro-alimentaire. Equipement de réfrigération.

Du 16 au 20 mai 2012
à CHISINAU

www.moldexpo.md
info@moldexpo.md



RUSSIE

MITF 2012

Salon international des voyages et du tourisme.

Du 18 au 20 mai 2012
à MOSCOU

Tél : 007 (495) 698 12 02
Fax : 007 (495) 234 99 51
www.mosgd.ru
info@mosgd.ru



ESPAGNE

Cerco 2012

Salon international et concours de la céramique contemporaine.

Du 18 au 20 mai 2012
à SARAGOSSE

Tél : 0034 976 53 44 20
Fax : 0034 976 33 06 49
www.feriazaragoza.com
info@feriazaragoza.com



AUSTRALIE

Gluten Free Food Show - Brisbane 2012

Salon destiné aux consommateurs d'aliments sans gluten.

Du 19 au 20 mai 2012
à BRISBANE

Tél : 0061 (07) 3308 3000
Fax : 0061 (07) 3308 3500
www.brisconex.com.au
sales@bcec.com.au



UKRAINE

Tourmarket. Hôtel 2012

Salon international des professionnels du tourisme

Du 19 au 22 mai 2012
à ODESSA

Tél : 00380 (48) 728-64-94
Fax : 00380 (48) 728-64-94
http://expohome.com.ua
expo@expohome.com.ua



ARABIE SAOUDITE

Saudi Food, Hotel & Hospitality Arabia 2012.

Salon international de l'alimentation, des équipements pour hôtels.

Du 20 au 23 mai 2012
à JEDDAH

Tél : 00966 2 654 6384
Fax : 00966 2 654 6853
http://acexpos.com/venue/
ace@acexpos.com

ALLEMAGNE



Barzone 2012

Salon des bars et restaurants. Pour les propriétaires de bars, restaurateurs, hôteliers...

Du 22 au 23 mai 2012
à BERLIN

Tél : 0049 30 533203-0
www.arena-berlin.de



ROYAUME UNI

London International Wine Fair 2012.

Salon international du vin de Londres

Du 22 au 24 mai 2012
à LONDRES

http://www.excel-london.co.uk/
info@excel-london.co.uk



THAÏLANDE

Thaifex - World Of Food Asia 2012

Salon thaïlandais de l'agro-alimentaire.

Du 23 au 27 mai 2012
à BANGKOK

Tél : 0066 (02) 504 5050
Fax : 0066 (02) 504 0385
www.impact.co.th/en/index.php
communications@impact.co.th



BRÉSIL

Equipotel Nordeste 2012

Salon des équipements, produits, services, aliments et boissons pour l'hôtellerie et la restauration.

Du 23 au 25 mai 2012
à OLINDA

www.cecon-pe.com.br



CANADA

World Culinary Travel Expo 2012

World Culinary Travel Expo est consacré à l'industrie du tourisme culinaire

Du 25 au 27 mai 2012
à VANCOUVER

Tél : 001 (604) 669-2300
Fax : 001 (604) 661-3412
http://www.bcplace.com/
stadium@bcplace.com



CANADA

Eat! Vancouver, The Food + Cooking Festival 2012

Salon de l'alimentation grand public pour l'Ouest du Canada.

Du 25 au 27 mai 2012
à VANCOUVER - BC

www.bcplace.com
stadium@bcplace.com



CHINE

Interwine China 2012

Salon chinois international du vin, de la bière, et des procédés, technologie et équipements pour les boissons.

Du 25 au 27 mai 2012
à GUANGZHOU

Tél : 0086 20 26088888
Fax : 0086 20 86665851
www.cantonfair.org.cn/en
webmaster@icecf.com



HONG-KONG

Vinexpo Asia-Pacific 2012

Salon international du vin et des spiritueux pour l'Asie Pacifique.

Du 29 au 31 mai 2012
à HONG-KONG

www.hkcec.com.hk
info@hkcec.com

des salons



CHINE

Top Wine China 2012

Salon international dédié au vin

Du 04 au 06 juin 2012

à PÉKIN

Tél : +86 10 8437 2008

Fax : +86 10 8437 0387

www.cncchina.com

cnc@cnccchina.com



**ROYAUME
UNI**

Bbc Good Food Show 2012

Salon de l'hôtellerie, de la
restauration, des bars, des
discothèques et des cafeterias.

Du 13 au 17 juin 2012

à BIRMINGHAM

Tél : +44 (0) 121 780 4141

fax : +44 (0) 121 767 3700

www.thenec.co.uk/

info@necgroup.co.uk



MEXIQUE

Alimentaria Mexico 2012

Salon international de
l'alimentation et des boissons.

Du 05 au 07 juin 2012

à MEXICO

Tél : 0052 (55) 5268 2036

Fax : 0052 (55) 5268 2004

www.centrobanamex.com

info@centrobanamex.com



JAPON

Fooma Japan 2012

Salon international des machines
pour la transformation des produits
agro-alimentaires.

Du 05 au 08 juin 2012

à TOKYO

Tél : 0081 (0)3 5530 1111

Fax : 0081 (0)3 5530 1222

www.bigsight.jp/english



MEXIQUE

Exphotel 2012

Salon de l'hôtellerie, de la restaura-
tion, des bars, des discothèques et
des cafeterias.

Du 13 au 15 juin 2012

à CANCÚN

Tél : +52 998-8 81 0400

Fax : +52 998-8 81 0402

www.cancuncenter.com

Pour plus d'informations
visitez notre site web :
www.resagro.com

Commandez votre badge
sur www.sialparis.com

SIAL 2012
The Global Food Marketplace



World innovations[®]
Paris, 21-25 Oct. 2012
Paris Nord Villepinte[®] - France
www.sialparis.com

CONNECTIONS



By
SIAL
GROUP
www.sial-group.com

un événement
comexposium
The show to be

Promosalons Maroc
Tél : +212 (0)522 95 25 60/61
Fax : +212 (0)522 94 11 30
Email : c.bennis@promosalons.ma

La stérilisation en agroalimentaire

La stérilisation (ou appertisation) a été inventée à réusit à conserver plusieurs mois des petits pois



L'explication théorique de la stérilisation a été fournie par Louis Pasteur au XIX^{ème} siècle. La stérilisation ou appertisation est une technique destinée à éliminer tout germe microbien des aliments. Le procédé est

assez simple.

Les aliments sont placés dans des récipients que l'on rend étanche à l'air et que l'on chauffe à une température élevée, généralement de 110 à 120 °C, pendant le temps nécessaire à

Les thermopuces :

Pour le suivi de la température à cœur des conserves ou semiconserves, il existe des thermopuces, des micro-enregistreurs de la taille d'une pile de montre, qui se mettent dans le produit et qui enregistrent les températures tout au long de son traitement thermique. Cette puce est gérée par un petit logiciel qui fournit un historique des différentes étapes, et permet de calculer les VP (valeur de pasteurisation) et VS (valeur de stérilisation) avec précision.

inhiber les enzymes et détruire la totalité des microorganismes, y compris les bactéries sporulantes.

La stérilisation fait donc appel à des températures supérieures à 100°C, qui permettent d'obtenir une stérilité biologique sinon totale, du moins « commerciale », laissant subsister des formes de bactéries thermorésistantes qui ne sont ni pathogènes ni toxigènes, et dont la destruction totale demanderait un résultat peu compatible avec un objectif de goût optimal.



ire, un principe simple et efficace

la fin du XVIII^{ème} siècle par Nicolas Appert qui enfermés hermétiquement dans une bouteille.



Deux techniques sont possibles:

- Classique : 115° C pendant 15 à 20 minutes. (perte de 30% des vitamines)
- Ultra Haute Température : 140° C pendant quelques secondes (perte de 10% des vitamines, meilleur goût)

La stérilisation d'un aliment ne suffit pas, à elle seule, pour sa conservation à long terme. Une contamination ultérieure de l'aliment par les microorganismes

environnementaux pourrait survenir. Pour y remédier, on procède à la stérilisation du contenant (récipient) et du contenu (le produit alimentaire) ; le récipient doit être étanche à l'eau et aux microorganismes

pour ne pas avoir une recontamination ultérieure à la stérilisation.

La stérilisation de l'aliment et de son contenant peut être réalisée de deux façons :



- La première consiste à une stérilisation simultanée du contenant et du contenu

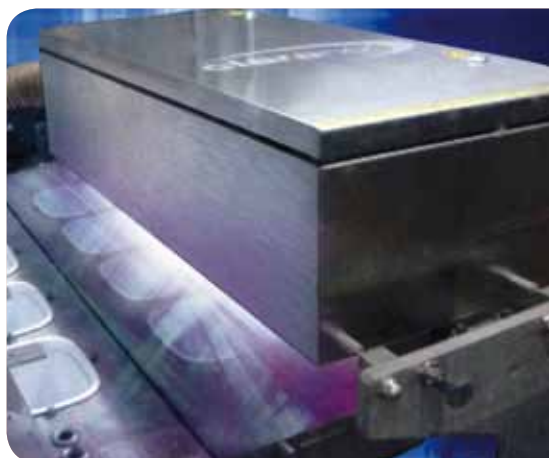
- La deuxième consiste à une stérilisation séparée du contenant et du contenu suivie d'un conditionnement aseptique. Nombreux sont les aliments que l'on peut stériliser : légumes, viandes, volailles, fruits de mer, produits laitiers. Ses aliments comportent une DLUO (date limite d'utilisation optimale).

Technique de stérilisation «Tyndall»

L'Irlandais John Tyndall pense que malgré la stérilisation, il est possible que des micro-organismes soient plus résistants que d'autres.

Pendant le refroidissement, ils se réveillent. Seule une seconde stérilisation (deux fois moins longue cependant) en vient à bout.

Grâce à cette seconde stérilisation, les fruits et les légumes se conservent beaucoup mieux.



L'utilisation de la lumière pulsée (notamment avec les solutions de la société Claranor) dans le cadre de la stérilisation de pots en remplacement des technologies chimiques permet à l'industriel de garantir la sécurité des opérateurs en supprimant les risques de contamination par vapeur ; cette technologie permet de garantir l'homogénéité du traitement et est compatible avec les hautes cadences de production (60 coups/minute).

Une large gamme de forme de pots peut être traitée (préformés et form fill seal, jusqu'à 15 cm de profondeur), pour les applications suivantes en conditionnement :

Produits thermisés conservés en chaîne du froid : stérilisation de pots pour desserts à base de fruits, stérilisation de pots pour desserts lactés, jus, plats cuisinés remplis à froid, eau, ...

Carraghénane : Un glucide

Les carraghénanes (E 407) tirent leur nom du district de Carraghen, en Irlande du Sud. On trouve trace d'utilisation par les Bretons, il y a six siècles, sous forme



Applications en industrie

Une large proportion de la production de carraghénine est dirigée vers l'industrie alimentaire et, de façon plus spécifique, vers l'industrie de la transformation laitière où elle agit souvent comme agent suspenseur et stabilisant. La carraghénine est utilisée par exemple pour prévenir la séparation des protéines et maintient ainsi

l'uniformité de produits tels le fromage cottage et la crème glacée. Dans le lait au chocolat, elle permet le maintien en suspension des particules de cacao.

La carraghénine sert aussi d'agent suspenseur dans les vinaigrettes allégées, en plus de donner au produit une sensation en bouche similaire au produit original. Elle joue un rôle semblable dans les mayonnaises allégées.

La carraghénine est souvent utilisée dans les viandes transformées pour faciliter la rétention de la saumure dans le produit. Cette

propriété de rétention des liquides est exploitée en cuisine santé où la carraghénine donne aux viandes allégées une texture juteuse malgré l'absence de gras.

Les carraghénanes peuvent être répartis en quatre groupes principaux, eux mêmes répartis en deux groupes fonctionnels :

- Les carraghénanes gélifiants : kappa (K) et iota (I),
- Les carraghénanes épaississants : lambda (λ) et ksi (ξ).

La carraghénine iota est un gélifiant qui produit, en présence de calcium, des gels souples et particulièrement élastiques. Ces gels sont clairs et résistent aux variations de température. Elle n'est pas soluble à l'eau froide. Une

La carraghénane est utilisée comme gélifiant, épaississant ou stabilisant (E407) notamment dans l'industrie alimentaire et la cuisine moléculaire. Elle entre dans la composition des desserts, des sauces et des viandes transformées. La consistance des gels de carraghénine varient de simples épaississements à des gels fermes, pour cette raison, ils peuvent être utilisés pour une variété de plats chauds ou froids, de gelées ou de mousses.

Les carraghénanes ont d'abord été extraits du lichen, puis à partir d'algues rouges des genres *Gigartina* et *Chondrus*.



solution de carraghénine iota doit donc être chauffée à plus de 60°C (140°F) pour permettre la dissolution. La gélification s'effectuera au refroidissement, en réaction avec le calcium ou le potassium.

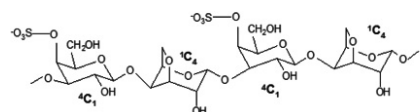
La carraghénine kappa est aussi un gélifiant. Elle permet la formation de gels très fermes et élastiques en présence de potassium. En présence de calcium, les gels prendront plutôt une texture raide et cassante. La carraghénine kappa n'est pas soluble à l'eau froide. Une solution de carraghénine kappa doit donc être chauffée à plus de 60°C (140°F) pour permettre la dissolution. La gélification s'effectuera au refroidissement, en réaction avec le calcium ou le potassium. Les gels à base de kappa sont légèrement opaques mais peuvent être éclaircis par l'ajout de sucre. Ils sont

naturel extrait d'algues rouges.

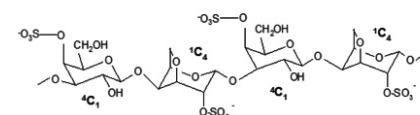
Sud, où, traditionnellement, on utilisait autrefois l'irish moss pour gélifier le lait.
d'un gâteau de « goémon blanc » obtenu par cuisson des algues dans le lait.

thermoréversibles, c'est-à-dire qu'ils fondent lorsque chauffés et reprennent en gel lors de leur refroidissement.

La carraghénine lambda et ksi sont plutôt utilisés pour augmenter la viscosité des préparations et ne peuvent pas servir à



carraghénane Kappa



carraghénane Iota

former des gels.

Les carraghénanes sont aussi des polysaccharides anioniques qui, de fait, peuvent réagir avec les polyélectrolytes cationiques que sont les protéines en dessous de leur point isoélectrique. Le pontage est favorisé par la présence

d'ions Ca^{2+} . Cette interaction est bien sûr retrouvée dans le lait, ce qui explique les utilisations empiriques couronnées de succès de nos ancêtres celtes, et, plus près de nous, le rôle important joué par les carraghénanes dans l'industrie laitière.

La toxicité des carraghénanes a été débattue depuis longtemps. Hormis les éventuelles difficultés d'absorption par la paroi intestinale, les carraghénanes ont été mis en cause non comme

facteur déclenchant, mais comme facteur aggravant des tumeurs intestinales. Il semblerait que leur absorption à forte dose chez l'animal de laboratoire en phase de développement d'une tumeur digestive accélère le processus de cancérisation. L'effet a surtout été constaté avec des carraghénanes à petit poids moléculaire, ce qui motive l'interdiction faite de commercialiser à usage alimentaire des carraghénanes ayant subi une hydrolyse ou une dégradation chimique.



L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

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

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

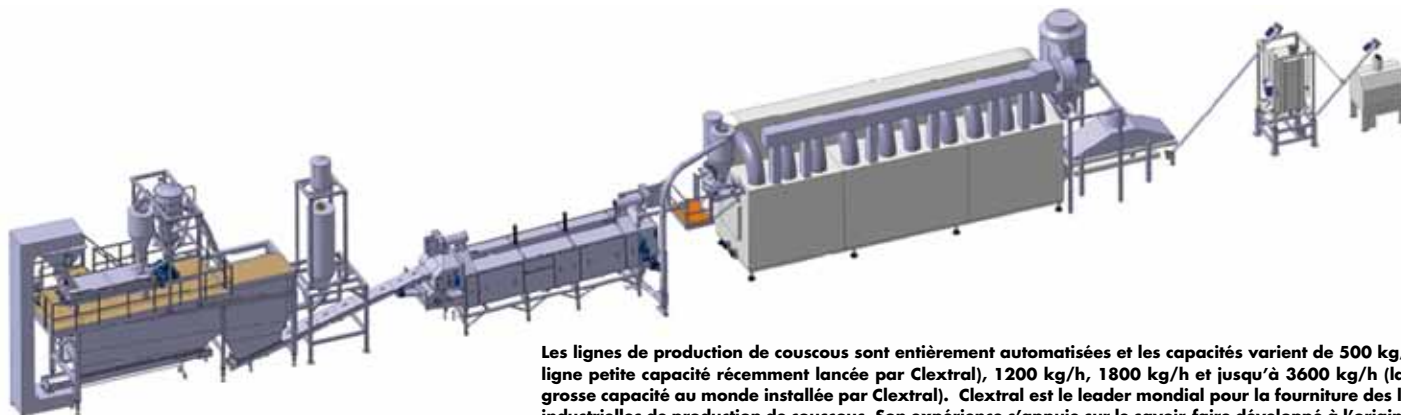


permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

Comment fabrique-t-on les

Le couscous, dont l'invention remonte vraisemblablement à la fin du VIII^{ème} siècle par les auteurs musulmans qui en firent



Les lignes de production de couscous sont entièrement automatisées et les capacités varient de 500 kg/h (la ligne petite capacité récemment lancée par Clextal), 1200 kg/h, 1800 kg/h et jusqu'à 3600 kg/h (la plus grosse capacité au monde installée par Clextal). Clextal est le leader mondial pour la fourniture des lignes industrielles de production de couscous. Son expérience s'appuie sur le savoir-faire développé à l'origine par la société française Bassano qui fut la première à industrialiser la fabrication du couscous.

Originaire du Maghreb, le couscous (en berbère seksu) est symbole de partage. C'est le plat de référence des habitants de l'Afrique du Nord. Les Imazighens furent les premiers à faire cuire à la vapeur les semoules de blé et d'orge. Ils améliorèrent ainsi le traitement des grains jusque là utilisés seulement pour la confection de bouillies et des pains. Le couscous est donc préparé à partir de blé dur transformé en semoule. Manuellement, c'est une opération compliquée. Au cours de la fabrication, la semoule est aspergée d'eau, ensuite roulée avec les mains pour former de petites boulettes qui sont saupoudrées de semoule sèches afin de les garder séparées. Les boulettes sont ensuite tamisées. Les grains passés au travers

du tamis sont de nouveau aspergés puis roulés en boulettes et enfin tamisés. Le processus se poursuit ainsi jusqu'à ce que la semoule soit complètement transformée en couscous. Les grains de couscous séchent finalement au soleil.

Industriellement, la graine de couscous est fabriquée en 8 étapes

1. Réception des semoules de blé dur dans les silos. Les différentes qualités de semoule permettent d'obtenir différentes qualités de couscous.
2. La semoule est ensuite « mouillée » avec de l'eau. Le savoir-faire est essentiel

de couscous garderont leur forme définitive sans se désagréger.

5. Le séchage ramène l'humidité du couscous à 12,5%, permettant ainsi une parfaite conservation.



à cette étape du process et conditionne largement la qualité du couscous.

3. La pâte grossièrement fragmentée passe dans des « rouleurs » pour obtenir des grains de couscous formés de plusieurs grains de semoule agglomérés.
4. Le couscous est alors cuit à la vapeur sur un tapis en inox. Dès lors, les grains

La semoule fait partie des céréales puisqu'elle est préparée à partir de blé dur. Elle possède de nombreuses qualités nutritionnelles dont celle d'être riche en protéines (13g pour 100g), en fibres (5g pour 100g), en phosphore (200mg pour 100g) et vitamine B3 (PP) (4,5mg pour 100g) et d'être pauvre en lipides (1,5g pour 100g) et en sodium (20 mg pour 100g). On peut donc dire que le couscous fournit un apport énergétique non négligeable.



grains de couscous ?

fin de la période romaine, n'est mentionnée qu'à la l'éloge de ses qualités nutritives et médicales.

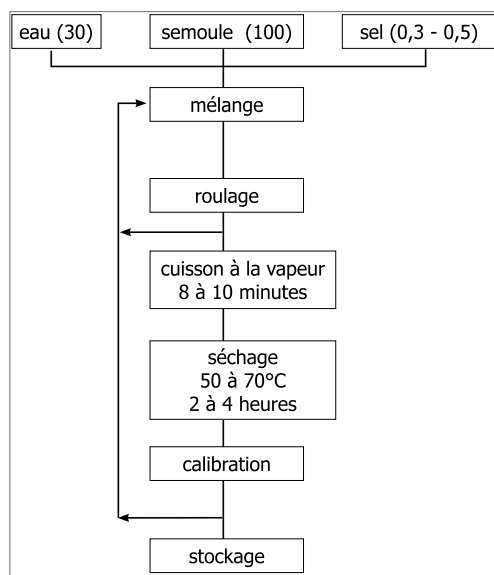


Schéma de la fabrication industrielle du couscous

6. Les refroidisseurs ramènent les grains à température ambiante.
7. Le couscous passe alors à travers des tamis qui permettent de séparer les grains fins et moyens.
8. Stocké dans des silos il sera ensuite conditionné pour être vendu.



En industrie agroalimentaire, la taille des grains de couscous n'est pas réglementée par une numérotation officielle.

La semoule «supérieure» ou «grosse», obtenue en broyant la partie centrale du blé (l'amanche), constitue la matière première de la recette du couscous de base à laquelle on peut ajouter ou non une certaine quantité de semoule moyenne ou de semoule fine.

La semoule «courante» ou «moyenne» comprend une plus grande quantité des parties périphériques du grain. On s'en sert dans certains potages, pour préparer les gnocchis. Cuite dans un lait sucré, elle sert à préparer des puddings et des crèmes.

La semoule «fine» est broyée plus d'une fois et on l'utilise en pâtisserie, pour fabriquer des pâtes alimentaires délicates ainsi que les bouillies pour les jeunes enfants.

Le diamètre d'un grain de semoule est évalué en microns et se mesure en laboratoire avec des instruments de précision. La semoule dite «grosse» a un diamètre qui se situe entre 475 et 700 microns, entre 183 à 700 microns pour la semoule «moyenne», et entre 130 à 183 pour la semoule «fine».

Le couscous est originaire d'Afrique du nord où des fouilles archéologiques ont révélé la présence d'ustensiles de cuisine datant du IX^{ème} siècle qui ressemblent très fortement à l'outil principal de cuisson du couscous qui est le couscoussier.

Ne pas confondre «semoule» et «couscous». La semoule est l'élément qui sert à fabriquer les granules qui deviendront le couscous.

Dans les traditions, c'est un groupe de femme qui se rassemblaient et fabriquaient une fournée de grains de couscous pendant plusieurs jours.

Dans le sud tunisien, on mange un couscous unique au safran. Parmi d'autres variantes de couscous : le couscous aux tripes consommé avec du lben, le besbès un couscous très relevé aux feuilles de fenouil, le couscous au lait sucré, le couscous aux navets en Grande Kabylie, le couscous fait avec de l'orge que les berbères appellent toumzine et badez (une sorte de semoule de maïs), ...

Industriellement, le couscous est précuit. Cette pré cuisson permet une préparation rapide et facile du couscous : il suffit simplement de verser sur les grains de couscous de l'eau bouillante, d'ajouter de l'huile d'olive et de mélanger.

Le couscous classé en 2011 en troisième position des plats préférés des Français. Il est en outre le plat préféré des habitants de l'Est de la France devant la choucroute.

Norme Codex pour le couscous :
Codex Stan 202-1995



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

Compad Web solutions
s'adapte à vos mesures

contact@groupecompad.com

Création de Site
INTERNET

- Création,
- Relooking,
- Référencement...

Tél : 05 22 36 04 16



Pizza à la graine de couscous parfumée aux épices du monde

Pour 4 - 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 + 10 minutes

Ingrédients :

125g de beurre
37,5 g farine
1 sachet de Couscous Parfumé aux
Epices du Monde Tipiak
4 œufs
1 oignon
1 poivron vert
1 poivron jaune
Coulis de tomate spéciale pizza
10 tranches de coppa
8 tomates séchées
20 billes de mozzarella
Emmental râpé
15 olives noires
2 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 bouquet de basilic

Préparation :

- **Pâte de la pizza :**

Préchauffez le four à 210°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Tout en mélangeant, ajoutez la farine et 625 ml d'eau. Portez le tout à ébullition 1 minute puis retirez du feu.

Ajoutez le sachet de Couscous Parfumé, puis laissez gonfler 5 minutes, comme indiqué sur le pack.

Incorporez les œufs en mélangeant bien.

Disposez une feuille de papier sulfurisé sur le plat lèche frites et étalez la préparation dans le fond.

Piquez la pâte avec une fourchette et faites-la précuire au four pendant 10 minutes.

- **Garniture de la pizza :**

Faites revenir les poivrons coupés en dés et l'oignon émincé dans l'huile d'olive dans une poêle.

Étalez le coulis de tomate sur le fond de la pâte pré-cuite.

Disposez les tranches de Coppa, l'emmental râpé, les tomates séchées et le mélange poivrons – oignons.

Découpez les billes de mozzarella et les olives en 2, et disposez-les sur la pizza. Ciselez finement le 1/2 bouquet de basilic et dispersez sur la pizza.

Faites cuire au four pendant 10 minutes.

Astuces :

Toutes les variantes de pizza sont possibles avec des garnitures telles que, les lardons, le thon, les anchois, le chorizo, etc.

**Remerciements au Blog de
«cuisine et mets»**

Sopri : Pour améliorer la productivité des entreprises du secteur agroalimentaire



La Certification ISF :

Disposition de l'International Food Standard : Référentiel de la grande distribution pour les producteurs et distributeurs des produits destinés au marché franco allemand La certification BRC (British Retail Consortium). Elle s'adresse aux entreprises qui exportent leurs produits vers le marché britannique.

Outre la certification nous aidons nos clients à construire et mettre en

- Règles d'hygiène et bonnes pratiques
- Maîtrise des corps étrangers et fonction du détecteur de métal
- Les régimes économiques en douane (RED)
- Sécurité alimentaire et HACCP
- Etiquetage : exigences, réglementation et techniques de validation

Un réseau de consultants experts ayant une expérience réussie dans le secteur :

SOPRI met à disposition de ses clients des consultants dotés d'expertise reconnus pour chacun d'eux dans leurs domaines d'intervention.

SOPRI c'est aussi une reconnaissance par les organismes publics :

SOPRI est référencé auprès des organismes publics marocains chargés de la Mise à Niveau de PME.

SOPRI Conseil est référencé auprès de l'Agence Nationale pour la promotion de la PME (ANPME), auprès du Département de la Formation Professionnelle (DFP) du ministère de l'emploi et de la formation professionnelle du Maroc, et des Groupements Interprofessionnels d'Aide au Conseil (GIAC) :

28, Bd al Massira AL Khadra (à côté de pâtisserie AMOUD)

2^{ème} étage N°6 - Casablanca

Tél : 0522 36 57 26/68

Fax : 0522 39 778

www.sopri.co.ma

La société SOPRI, créée en 1978, située à Casablanca, est un cabinet de conseils et de services auprès des entreprises industrielles, à qui est proposée une large palette de prestations notamment dans les domaines de :

- Etudes industrielles et achats d'équipements d'emballage et de conditionnement
- Approvisionnements en matières premières
- Conseil et formation

La certification selon les référentiels internationaux :

Dans le secteur agroalimentaire :

- Nous accompagnons nos clients à la certification selon les normes :

- ISO 9001 vs 2008 (Système de Management de la Qualité),
- OHSAS 18001 (Système de Management de la Santé Sécurité Travail),
- SMQE (Système de Management intégré Qualité Sécurité & Environnement),
- ISO 22000 : 2005 (Système de management de la sécurité alimentaire)

- La certification Global GAP : Référentiel international pour la mise en œuvre de Bonnes Pratiques Agricoles

œuvre des référentiels pour améliorer leur performance notamment avec la construction et mise en œuvre de la démarche HACCP.

Des outils d'amélioration de la productivité :

Nous mettons à disposition des entreprises, des outils d'amélioration de la productivité comme 5S, Six Sigma, Juste-à-temps, TPM, QQQQCCP, TQM, Lean Manufacturing.

Des modules de formation spécifiques :

Pour accompagner la mise en niveau en termes de compétences des entreprises du secteur Agroalimentaire, SOPRI assiste ses clients dans la conception

et la mise en œuvre de plan de formation annuel ou triennal. Nous concevons et mettons en œuvre des modules de formation spécifique au secteur qui sont entre autre :

- Techniques de fabrication, d'impression et de contrôle des emballages utilisés dans le conditionnement du fromage fondu



Machines et installations Flott

Flottweg compte parmi les principaux



A ce jour, la société a construit et vendu plusieurs milliers de centrifugeuses dans le monde entier.

Les équipements Flottweg sont conçus et fabriqués en Allemagne. Toutes les pièces, composants, machines et systèmes sont contrôlés selon les critères les plus stricts.

Les équipements destinés à la trituration de l'huile d'olive sont adaptés aux installations de moyenne capacité (de 50 à 100 tonnes par jour) et de grande capacité (100 à 1500 tonnes par jour). Ils sont réalisés sur mesure en fonction des besoins spécifiques des clients, et démontrent une grande fiabilité et tenue mécanique dans le temps, tout en permettant des rendements de séparation et d'extraction élevés.

L'huile d'olive vierge

Les composants principaux de l'olive sont : le noyau, la pulpe, l'huile et la peau. Le contenu en huile varie entre 18 et 25%, et le contenu en eau entre 40 et 50%. La composition des olives dépend de la variété, du climat et du terroir.

L'extraction de l'huile est fortement dépendante de la durée de stockage entre le moment de la récolte est celui

de la transformation des olives : au cours du stockage, les olives sèchent et des acides gras libres sont formés, ce qui conduit à une huile de moindre qualité.

Différentes qualités d'huiles sont obtenues selon leur contenu en acides gras libres :

- Huile d'olive vierge extra : acidité inférieure à 0,8%
- Huile d'olive vierge : acidité inférieure à 2%
- Huile d'olive courante : acidité inférieure à 3,3%
- Huile d'olive lampante : acidité supérieure à 3,3%, considérée comme impropre à la consommation.

L'huile d'olive vierge est l'huile obtenue à partir des olives uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.

Procédés d'extraction de l'huile

Les procédés modernes d'extraction de l'huile d'olive sont de deux types : à deux phases, et à trois phases.

Dans le cas du procédé à 3 phases, la pâte d'olives obtenue après broyage est diluée avec de l'eau puis séparée à l'aide d'un décanteur à 3 phases (Tricanter®) en huile, margines (eau de végétation), et grignons (pulpe) :

Les deux phases liquides sont ensuite traitées à l'aide de séparateurs

centrifuges à assiettes :

La dilution par l'eau conduit à une quantité importante de margines, source d'une pollution environnementale considérable dans les grandes régions productrices d'huile d'olive, telle que le sud de l'Espagne.

Afin de réduire cette pollution environnementale par les eaux usées, le procédé d'extraction à 2 phases fut développé au début des années 1990. Contrairement au procédé à 3 phases, le procédé à 2 phases ne nécessite



pas, ou très peu, d'eau additionnelle. La pâte d'olives est traitée à l'aide d'un décanteur à 2 phases :

L'huile obtenue constitue la phase liquide, tandis que l'eau de végétation et les grignons sont déchargés sous forme d'une phase unique. L'huile est ensuite polie à l'aide d'un séparateur centrifuge à assiettes. Ce procédé à deux phases ne produit presque pas d'eaux usées, d'où son appellation de «procédé écologique».

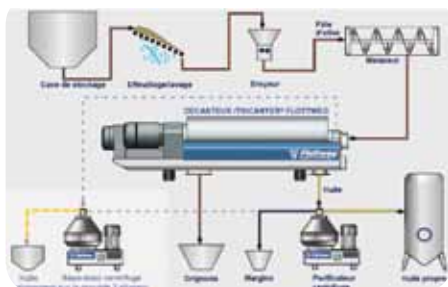
Les étapes du procédé

Effeuilage

Les olives réceptionnées contiennent généralement des morceaux de feuilles, des pédicules et des brindilles. Ces éléments indésirables sont éliminés à l'aide d'une souffeuse.

Lavage

En fonction des conditions climatiques, les olives peuvent être contaminées avec du sable ou de la terre. Ces impuretés sont présentes en plus grande quantité suite à des épisodes pluvieux. Afin de diminuer l'usure du broyeur à marteaux,



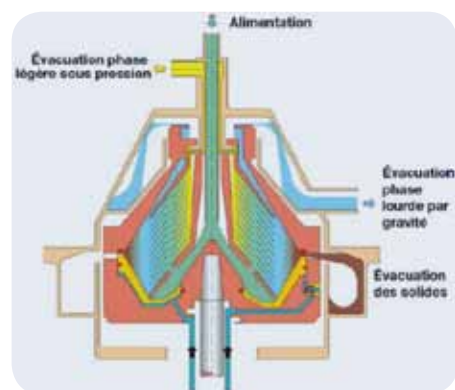
weg pour la trituration des olives

constructeurs mondiaux de centrifugeuses.

du décanteur, ou du Tricanter®, il est nécessaire de laver les olives avant de les transformer.

Broyage

Les olives entières sont écrasées à l'aide d'un broyeur à marteaux afin d'obtenir un moût, le diamètre des orifices du tamis étant de 6 à 8 mm selon la variété des olives. Des tests comparatifs réalisés sur la variété «Hojiblanca» dans la ville de Lucena, à l'aide de tamis de 5, 6, 7 et 8 mm, ont montré que le rendement



en huile est amélioré par l'utilisation d'un tamis de 6 mm comparativement aux tamis de 7 et 8 mm. Aucune amélioration supplémentaire n'est toutefois obtenue avec un tamis de 5 mm. Il faut relever qu'un broyage plus fin influence de façon négative le goût de l'huile par la formation de substances amères et d'acides gras libres.

Malaxage en mélangeur thermique

L'huile d'olive est encapsulée dans des cellules huileuses, devant être désagrégées afin de libérer l'huile et d'éviter la formation d'une émulsion. A cette fin, la pâte d'olives est malaxée à une température de 30 à 40°C et soumise à une agitation modérée. Le temps de résidence au sein du malaxeur thermique est de 60 à 90 min dans le cas du procédé à 3 phases, et de 2 à 3 heures dans le cas du procédé à 2 phases. Des durées de résidence plus courtes conduisent à des taux d'extraction de l'huile inférieurs. Des durées de résidence augmentées permettent de réduire la quantité de

particules solides contenues dans les margines, ainsi qu'à une réduction de la perte en huile, ce qui est sans doute le signe d'une désagrégation plus efficace des cellules huileuses, d'une libération plus rapide de l'huile et de l'élimination plus efficace des particules solides.

Séparation en décanteur

Afin d'améliorer la fluidité de la pâte d'olives, et selon le procédé d'extraction mis en oeuvre, de l'eau de dilution doit être ajoutée.

Procédé à 3 phases : de l'eau est ajoutée au niveau de la tubulure d'alimentation du TRICANTER®, (c'est-à-dire après la pompe d'injection). La quantité d'eau est d'environ 10 à 40% de la quantité de pâte d'olives.

Procédé à 2 phases : il n'est pas forcément nécessaire d'ajouter de l'eau à la pâte d'olives. Si besoin est, et selon la variété et les caractéristiques des olives, une quantité de 5 à 10% d'eau peut néanmoins être injectée au niveau de l'alimentation du décanteur.

Polissage de la phase huileuse provenant du décanteur ou du Tricanter®

La phase huileuse séparée par le décanteur passe par un tamis vibrant afin d'éliminer les contaminants solides grossiers, qui pourraient occasionner le colmatage de la centrifugeuse à assiettes. Après tamisage, des particules

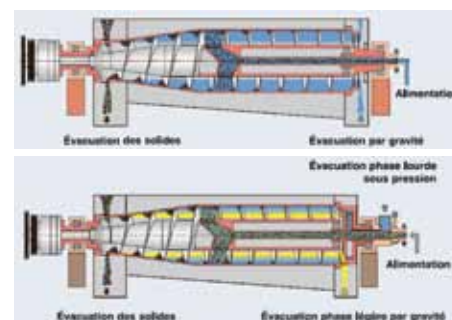
solides fines et de l'eau résiduelle sont néanmoins encore présentes, et que l'on élimine par un passage dans le séparateur à assiettes.

L'huile issue de cette séparation doit être parfaitement claire, sans traces visibles d'eau ou de matière solide. Occasionnellement, l'efficacité de la séparation peut être améliorée par l'addition d'eau à la phase huileuse alimentant le séparateur. La quantité d'eau requise doit être déterminée par le biais de tests.

La vidange du séparateur à assiette est effectuée par des unités de contrôle à valve automatique, dont l'efficacité est avérée.

Avantages techniques comparatifs des procédés d'extraction à 2 phases et à 3 phases

Du point de vue du rendement en huile, les deux procédés sont équivalents, le procédé à 2 phases étant plus favorable à l'environnement.



Critère	2-phases		3-phases	
Consommation d'eau	+	10% maximum de la masse de pâte d'olives	-	jusqu'à 40% de la masse de pâte d'olives
Marges	+	faible quantité de marges	-	quantité importante due à l'eau ajoutée
Consommation d'énergie	+	du fait de la quantité moindre devant être chauffée	-	en raison de la quantité d'eau ajoutée
Coûts d'investissement	+	Un seul séparateur à assiettes pour le polissage de l'huile	-	Deux séparateurs à assiettes pour le polissage et le traitement des margines (option)
Phase solide	-	Taux d'humidité résiduel de 50 à 65%	+	Taux d'humidité résiduel de 40 à 55%
Qualité de l'huile	+	Qualité supérieure, résistance à l'oxydation meilleure due à un taux de polyphénols élevé (270 ppm)	-	Qualité inférieure due à l'extraction des polyphénols par la phase aqueuse (200 ppm)
Extraction de l'huile des grignons	-	Coût d'investissement et consommation d'énergie plus élevés dus au contenu en eau élevé	+	Séchage et extraction de l'huile des grignons par solvant facilitée.

Les avantages techniques comparatifs des deux procédés sont repris dans le tableau au-dessus



Les armoires sèches et sèches chaussures en inox

Produits conçus pour le BTP mais aussi pour le monde agro-alimentaires. Armoires sèches en inox et sèches chaussures, sèches bottes en inox. L'armoire sèche collective est un séchage compact à air chaud pour vêtements et chaussures/bottes, gants. Sa construction est en inox 304, toute la visserie est en inox.

Le modèle standard est conçu pour 12 personnes. Etant créateur et fabricant de cette armoire, la société peut s'adapter à vos besoins. Les sèches chaussures en inox s'adaptent en fonction de vos besoins, de 4 à 40 paires.

www.gabriel-robez.com



Cubeuse pour blocs de viande surgelée

Exposée à l'Anuga FoodTec 2012, DiceCut 502 de Magurit coupe des blocs de viande surgelée en cubes de 10 à 60 mm de hauteur, 10 à 100 mm de largeur et 3 à 50 mm de profondeur. Cette nouvelle cubeuse pour produits carnés surgelés (de -18°C à -3°C) supprime l'étape de décongélation ce qui représente un gain de réactivité et de consommation énergétique. De plus, traiter le produit encore à l'état surgelé limite les risques de contaminations microbiologiques et les pertes de matières à la décongélation.

Terminal de pesage en acier inoxydable

L'indicateur IND429 de Mettler Toledo est conçu pour répondre aux exigences des industries agro-alimentaire, chimique et pharmaceutique.

Le boîtier en acier inoxydable et la protection IP69k font de lui la solution idéale pour les utilisations en ambiances poussiéreuses ainsi que celles où les besoins de lavage et de décontamination sont importants.

Les certificats de NSF (National Sanitation Foundation) et d'EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) sont disponibles pour attester que les critères de conception hygiéniques sont remplis.



fr.mt.com

Condenseurs AlfaBlue



www.alfalaval.com

Les condenseurs AlfaBlue sont utilisés pour condenser des fluides frigorigènes tels que R404a, R407c, R22, etc... Ils sont conçus pour être installés à l'extérieur des bâtiments et utilisés pour la réfrigération commerciale et industrielle (industries agroalimentaire et de process par exemple). Leur concept innovant permet un excellent transfert de chaleur avec un volume de fluide minimal, grâce à un nouveau système de gaufrage des ailettes. Ils sont disponibles en 5 gammes avec des niveaux sonores différents selon la vitesse de rotation des ventilateurs.



Four combiné à cuisson accélérée Eikon e2

Puissance : 3,5kW - Mono
 Poids : 68kg
 Dimensions : 375 x 790 x 690 mm
 Caractéristiques :
 Utilisation simplifiée avec le système Easy Touch et la fonction Press&Go
 Construction en acier inox
 Fonction diagnostic intégrée
 Technologie brevetée «rideaux d'air pulsé»
 Catalyseur intégré de série

www.merrychef.co.uk

Machine à croissant GDP 2000

Fabriqué bâti laqué époxy
 Installation électrique 24 V . Puissance des moteurs employée 1,5 kW. Protection unique contre les accidents
 Groupe de cylindres de calibrage incorporé dans la découpeuse. Deux rouleaux de coupe à triangles et disques fournis. Enrouleuse pour croissants en acier inox avec tapis enrouleurs en feutre montés tous les deux sur un châssis extractible avec un système à baïonnette. Table de sortie pour former plusieurs produits différents fabriquée en acier inox 304 avec moteur indépendant. L'opérateur peut remplacer les tapis facilement. L'enrouleuse pour croissants peut être fournie aussi individuellement pour de petites productions.

Puissance du moteur : Kw 1,5
 Production horaire : 2000 P/H
 Accessoires en dotation : enrouleuse
 Accessoires facultatifs : rouleaux de coupe
 Poids net : Kg 500 - Poids brut : Kg 590
 Dimensions (LxPxH) : cm 251x155x145

www.bmach.eu



Service de conception de salles hygiéniques

Teknomek fournit depuis longtemps des solutions hygiéniques innovantes pour divers secteurs d'activité. Grâce à sa expertise, la firme peut fournir un modèle généré par CAO de votre salle hygiénique qui vous permette de réellement comprendre comment exploiter au mieux l'espace disponible, avec le mobilier et les installations d'hygiène de Teknomek in situ.

www.teknomek.fr

Gamme d'armoires électriques monobloc

Les armoires électriques juxtaposables de la gamme S8 de Rittal sont devenues, en quelques années, la référence du marché. Elles ont fait leurs preuves dans des domaines aussi exigeants que l'industrie automobile, l'agroalimentaire, le ferroviaire, le maritime, la gestion du trafic (notamment dans les tunnels), les énergies renouvelables, la chimie ou encore le traitement de l'eau. Grâce à une très vaste gamme de plus de 3000 accessoires standard, elles offrent une solution globale permettant de réaliser toutes les configurations techniques nécessaires aux industriels.



www.rittal.fr

Packaging Pour grignoter des

Le packaging est devenu un des éléments principaux pour il devient un phénomène de mode. Il doit être chic et



De plus en plus, en matière de snacking, l'accent est porté sur l'emballage ! Petit mais pratique, il doit mettre en avant le produit, faciliter la consommation, pouvoir s'emporter partout, être résistant, biodégradable... D'ailleurs, pour la première fois sur le Sandwich & Snack Show, les chefs du Snacking des Chefs ont eut pour mission non seulement de réaliser leur démonstration devant le public, mais aussi de la mettre en scène dans un contenant adapté à la vente à

emporter. C'est dire si l'emballage devient primordial. Cette montée en puissance de l'emballage correspond et à une montée en gamme du snacking observée depuis quelques années, et à une demande de plus en plus importante



des consommateurs pour de la praticité. De plus, pour un professionnel de la restauration rapide qui s'intéresse à la vente à emporter, l'emballage devient un véritable vecteur de communication

et un véritable argument de vente vis-à-vis du consommateur.

En 2012, côté pique-nique, le packaging devient trendy-tendance-chic-branché. Il est drôle, beau, pratique et donne envie de pique niquer. Les entreprises se battent entre elles avec des designers réputés pour trouver les meilleures solutions : des olives en petit sachet à grignoter, un tube avec trois mini sandwiches en forme d'hamburger, du sucre prêt à verser, des sachets de boissons avec robinet, ...

Côté «home snacking», ou grignotage à domicile, tendance de consommation en plein essor, là aussi l'emballage revêt des attraits indéniables. Les offres de produits sont très diversifiées et répondent à deux attentes des consommateurs : la gourmandise et la praticité. Consommer, réchauffer

Duni propose une solution d'emballage « tout en un » pour les sandwiches. Ce Sacchetto comporte une face intérieure étanche à la graisse et à l'humidité et sur le devant une serviette ovale de 33x33cm 2 plis est intégrée. Grâce à un côté ouvert, on y glisse facilement sandwich, wrap ou crêpe. Disponible en 3 tailles, en version neutre ou décorée, le Sacchetto Snack est également personnalisable.



et snacking parts... de marché !

la bonne vente d'un produit. Il suit la tendance. De ce fait, branché pour donner envie aux consommateurs d'acheter.



CGL Pack innove dans le domaine des salades avec son concept Press'n Shake. L'intitulé de la nouveauté parle de lui-même.

En effet, il s'agit d'un packaging dédié au snacking nomade sur les salades où la nouveauté tient au fait que la sauce est située à l'intérieur du packaging, mais isolée.

Pas besoin d'ouvrir le pack, car il suffit de retirer le fourreau en carton et d'effectuer une pression avec les doigts pour libérer la sauce dans la salade. L'emballage restant fermé, il ne reste plus qu'à secouer la salade, pour avoir un produit prêt à consommer avec la fourchette fournie à cet effet.

les produits directement dans leurs conditionnements et les consommer dans leur emballage... La snack-attitude est née. Et l'emballage leader est le pot en carton de pop-corn (la box) : les glaces, les mousses dessert, les bonbons,

les gâteaux, les saucisses, les ailes de poulet, les pâtes sont ainsi conditionnés dans des packagings sur le modèle du pot de pop-corn.

Le snacking packaging se sophistique et ouvre la voie à de nouvelles offres de produits alléchants. Face à des marchés alimentaires saturés, les industriels ont bien compris l'intérêt de ce créneau porteur et valorisé. Ils jouent donc cette carte sur tous les terrains et proposent des conditionnements appropriés à chaque occasion de consommation.

La pasteurisation de la bière s'effectue avant ou après le soutirage, mais avant le conditionnement ; elle consiste en général à chauffer la bière durant 20 minutes à 60 °C. Il existe trois techniques mises en œuvre depuis 1863, selon les apports de Pasteur, Malvezin, Gasquet et Gangloff :

- Pasteurisation et stérilisation de la bière et des bouteilles séparément ;
- Les bouteilles de bière circulent durant 50 minutes à l'intérieur d'unpasteurisateur où elles passent sous des jets d'eau chaude puis sont arrosées d'eau froide ;
- La bière est chauffée rapidement jusqu'à ébullition par une « flash-pasteurisation » avant le soutirage dans des conditions stériles et à l'abri de l'air ambiant. Plus rapide et plus économique, cette façon de procéder permet ensuite un soutirage soit vers des bouteilles, soit vers des fûts.

Sodebo apporte une nouvelle solution au développement du snacking nomade et du home snacking avec la Giant, la première part de pizza nomade qui se réchauffe en 2mn30 au micro-ondes dans sa barquette brevetée pour restituer le croustillant de la pâte pan. Cette part rassasiente de 200g se décline en 6 recettes et offre une DLC (date limite de consommation) de 18j. Un produit idéal pour la cible des 15/35 ans.

Comment aménager sa

Par leur convivialité et leur attrait, les cafés-terrasses peuvent devenir des et l'animation des rues commerciales sur lesquelles ils sont situés. Mais



Le mobilier

Côté mobilier, vous devrez impérativement déterminer l'ambiance que vous souhaitez pour votre espace ; les tendances actuelles sont le fer forgé ou encore le synthétique. Il existe de nombreuses possibilités pour les meubles de terrasse : budget disponible, goûts personnels et envies d'agencement seront les maîtres mots dans le choix de votre mobilier.

Le mobilier terrasse en métal : A la fois très en vogue et design, le métal donnera un style contemporain à votre terrasse. Choisissez un mobilier traité et protégé afin d'éviter les soucis de rouille. Victime de son succès, le mobilier métal demande un investissement assez conséquent.

Le bois : Chaleureux, élégant et très résistant, le mobilier en bois donne un joli cachet à votre terrasse. Choisissez plutôt un bois exotique (naturellement imputrescible) qui résiste bien aux aléas climatiques.

Le teck est particulièrement recommandé pour la terrasse à condition de bien l'entretenir, le ranger ou le couvrir pendant l'hiver. En effet, l'atout majeur des bois tropicaux réside dans leur longévité.

En aluminium ou en inox : haut de gamme, léger et tendance, ce mobilier



résiste très bien aux intempéries et donne un style plutôt urbain et moderne. Attention, plus l'épaisseur des tubes est épaisse et plus le produit est résistant et solide.

Le plastique : Moins attirant, il présente cependant de sérieux atouts : coloris variés, entretien simple et mobilier très résistant. C'est aussi le plus économique, l'occasion d'habiller votre terrasse avec une plus grande liberté.

Le polycarbonate : La très grande transparence et l'excellente résistance aux chocs du polycarbonate en fait un matériau très approprié pour la

fabrication des chaises et fauteuils de terrasse ou de salle destinées à un usage professionnel.

Le polymère : Le choix de ce matériau innovant et durable offre de nombreuses possibilités « design » : surfaces, textures et coloris permettent une intégration optimale dans tous les décors et une mise en valeur de vos espaces d'accueil extérieur.

Le PVC tressé : C'est le matériau d'extérieur par excellence : flexible, robuste et d'une parfaite tenue dans le temps. Ce mobilier de terrasse allie résistance et esthétique, ce qui explique son très grand succès sur les terrasses de restaurants et de bars en bord de mer.

Rotin, habillé de cuir ou de tissu,

L'aménagement

Lorsque vous bénéficiez d'un droit de terrasse limité, contigu au local couvert et très peu profond, mieux vaut marquer votre espace extérieur en le surélevant avec une estrade, couverte par exemple d'un store fixe rétractable avec luminaires suspendus et parasols chauffants classiques. Efficace et peu coûteux, l'aménagement séduit dès les beaux jours.

Lorsque votre terrasse fait l'effet d'un long couloir étroit où la circulation



terrasse de café-restaurant ?

atouts à la fois pour la vitalité économique du commerce et pour l'achalandage aménager sa terrasse n'est pas le fruit du hasard, comment faire son choix ?

paraît difficile vous pouvez la mettre en valeur en installant de petites pergolas. La réalisation peut même être à l'image d'une tonnelle avec lierre grimpant et clématites. Côté déco et ambiance,



vous pouvez installer des bacs à fleurs de balcon suspendus qui cachent partiellement aux yeux extérieurs l'intimité du lieu.

Vous pouvez également choisir d'installer des claustras fixes en verre Securit de 1,70 m de hauteur ou une pergola qui allie charme et discrétion : une façon de délimiter l'espace sans le fermer au regard et de préserver la clientèle du passage. Avec des structures rigides et transparentes comme les claustras, il est possible de communiquer sur l'identité de l'établissement en se servant de ce support comme écritoire.

Lorsque vous disposez d'un vaste terrain, le souci principal est de bien meubler. Investissez dans un mobilier d'extérieur

résistant, ce qui résoudra le problème de stockage pendant les périodes de pluies. Les meubles en polymère sont recommandés. Pour une ambiance plus lounge, optez pour des fauteuils club et des tables basses. Pour une partie restauration, fauteuils et chaises confortables sont recommandés. Vous pouvez également prévoir un espace, habillé de coussins, chaises longues et parasols pour la détente.

N'hésitez pas à habiller votre terrasse de végétaux : jardinières d'arbres au feuillage persistant, palmiers, yuccas, ifs, bambous d'eau, treillis avec lierre grimpant, jardinières de buis ronds, jeune olivier, plantes vivaces ou cactus en autres. N'oubliez pas d'investir dans de beaux pots et jardinières.

La terrasse est toujours un lieu qui attire en offrant un espace à ciel ouvert. Sachez que la décoration des terrasses répond à certaines tendances en matière de mode et des enseignes se sont spécialisées dans leur aménagement. C'est notamment le cas de nombreux magasins ou boutiques qui proposent du matériel pour aménager une terrasse avec du bois, du carrelage ou du fer forgé. Les matériaux se sont adaptés



à l'extérieur pour durer : la terrasse accueille désormais des canapés, des fauteuils, des chaises et des tables.

Pour une terrasse, tous les centimètres commercialisables sont importants. Sachez mettre en avant l'esthétique du lieu pour attirer le regard du client. LA terrasse devra être agréable, chaleureuse, propre et confortable.

Quelques conseils :

Privilégiez un code couleur modéré. N'utilisez pas trop de teintes différentes. Il vaut mieux associer un ton dominant et une couleur complémentaire. Côté mobilier et végétaux, il faut les harmoniser et miser sur la qualité plutôt que la quantité.

La terrasse doit toujours être parfaitement propre : nettoyage régulier du sol, balayage plusieurs fois par jour avant et après chaque service. Débarrassez et redressez rapidement pour donner la vision d'une terrasse prête à l'accueil.

Privilégiez le confort. Avec un mobilier confortable en accord avec le style de votre établissement. Une ambiance lounge n'est pas un café populaire.

Côté lumière, il doit servir à l'esthétique de votre terrasse. Favorisez les éclairages indirects et doux, la lumière chaude, jaune ou ambrée plutôt que blanche. Cependant nous vous conseillons au maximum de privilégier la lumière du jour et complétez avec des éclairages d'appoint.



La Pagode de Tanger : de l'Asie à l'Assiette



Il y a des restaurants comme ça qui vous tiennent en tenailles, entre belle « habitude » (voilà plus de 30 ans que cette maison existe) et cuisine qui ma foi tient fichtrement bien la route dans un registre original (vous pouvez croiser le gérant qui fait vraiment ses achats au Petit Marché de la Rue de Fès chaque matin) ... Décor typique dans les tons rouges, estampes exotiques au mur, patron français, patronne vietnamienne, accueil charmant attentif et discret : ambiance feutrée et apaisante alors que l'on se trouve en plein dans le « four » je veux parler du centre de Tanger qui étouffe un peu plus chaque jour sous les coups de boutoir d'une circulation diabolique ! Pour se garer c'est le bouquet ... Croyez-moi ! La carte détaille la ribambelle habituelle sur le thème du - canard - bœuf -

RESTAURANT LA PAGODE
3, Rue El Boussiri
90.000 TANGER
Tel: 05 39 93 80 86

Table n° 11
2 couverts

Le 24-02-2012

Salade Vietnamiennne	1	55.00
Nem	1	55.00
Canard Laqué	1	98.00
Porc Caramel	1	85.00
Can. Président 3/4	1	120.00
Coupe Pagode	1	35.00
Café	1	12.00
		460.00

Total : TTC (DH) 460.00

service non compris
MERCI DE VOTRE VISITE
PAT 50424051



poulet, les plats sont véritablement cuisinés sur place sans passer par d'horribles centrales d'achats asiatiques (ça va venir même à Tanger, c'est sûr, rien ne presse !). Le produit servi dans l'assiette

est respecté : fraîcheur et goût dans le registre « sucré - salé ». Je vous conseille cette belle salade vietnamienne (crudités, crevettes), des nems délivrés en quantité (pas grasses), un canard laqué copieux (pas vraiment dans la tradition) et un bœuf au soja parfait ! Rayon dessert la « coupe Pagode » glace et fruits frais.

Le vin a des prix corrects (malgré l'augmentation scandaleuse des taxes et impôts depuis quelques mois et ce n'est pas fini me dit on ?). Service efficace et discret par des employés que je croise dans les lieux depuis quelques nombreuses années, le Père cooptant bien souvent le Fils...

Voici donc une adresse à garder dans son carnet de bal où l'on va déjeuner ou dîner sans plus de façon, à deux ou à plusieurs ! Un arrière-goût de notre bon vieux Tanger qui nous file entre les doigts malheureusement.

Adresse : 3, rue el Boussiri Tanger
Pandore pour Resagro

Retrouvez les articles de Pandore :
www.pandore-maroc.net

La vraie « Histoire du Canard Laqué ! »

Morceau de choix la peau doit être croustillante et servie avec de fines crêpes de blé... Voici un met qui était réservé à la table de l'Empereur « du milieu » ... D'où vient le bestiaux ? Elevé dans la campagne aux alentours de Pékin, le canard (kaoya) est d'abord gavé comme une oie. Après l'avoir plumé, le volatile est alors pendu par les pattes, puis rôti au four. La peau, le meilleur du volatile selon les connaisseurs, doit être croustillante tandis que la chair doit rester fondante et juteuse... Pour un service dans les règles de l'art, il faut que la bête soit découpée en salle devant le chaland. La dégustation commence en plusieurs phases, par des lamelles de peau avec des minis crêpes, ensuite des petits morceaux de canard, un peu de sauce... Le bonheur ! Si je vous le dis !



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



SIEITA

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

2^{ème} édition

Du 26 au 30 septembre 2012
Béni Mellal - Maroc

www.sieita.ma

Organisateur :



Co-organisateur :



Sponsor Gold :



Partenaires sponsors :



Partenaires institutionnels :



Partenaires médias :



Partenaire info :



Restaurant Le Sens : Une cuisine méditerranéenne au-dessus de Casablanca

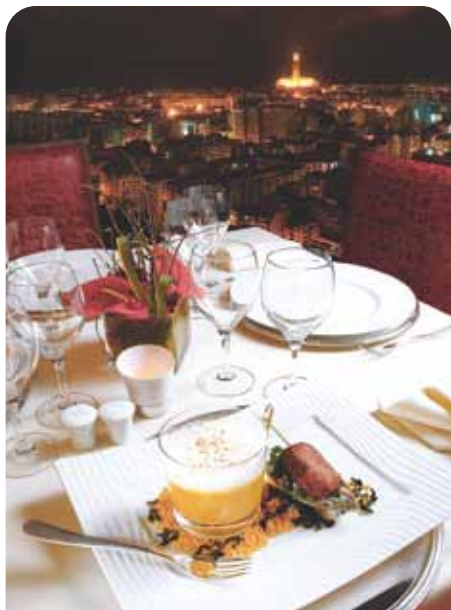
Vivez une expérience unique au restaurant Sens, situé au 27^{ème} étage du Kenzi Tower Hôtel à Casablanca et profitez d'une vue imprenable sur la ville .



Oubliez l'ancienne image « restaurant inabordable » du Sens à Casablanca. Aujourd'hui, la nouvelle direction désire faire de ce lieu un rv culinaire incontournable de la ville blanche. Ainsi, de jeunes chefs talentueux, ayant fait leurs armes dans les plus grands restaurants étoilés, ont été recrutés. Innovateurs et expérimentés, ils prennent magistralement la suite des Frères Pourcel en proposant une cuisine contemporaine et revisitée de spécialités méditerranéennes suivant le rythme des saisons. Ici, l'art de la table et la passion de la cuisine sont au rendez-vous à travers une expérience

unique alliant le meilleur de la cuisine méditerranéenne aux produits locaux. La cuisine est axée sur la qualité et la fraîcheur des produits et allie créativité dans les formes et volumes. Une cuisine novatrice et généreuse, mêlant goûts

cadre panoramique situé au 27^{ème} étage de la tour, pour des déjeuners d'affaires express, des dîners romantiques, des réunions familiales, des célébrations, ou encore un simple repas convivial. Le Sens offre à tous la possibilité



purs et simples et navigant entre fricassée d'escargots et magret de canard laqué au miel d'épices, filet de St. Pierre à la plancha ou encore les célèbres huîtres de Dakhla simplement préparées. Le tout dans un cadre moderne et détendu qui offre un subtil mélange de tradition et d'innovation.

Le restaurant vous accueille, dans un

d'apprécier un repas d'exception aux prix mesurés dans un cadre fabuleux. Des animations diverses (notamment un pianiste le soir), une cave à Cigare ainsi qu'une sélection de vins internationale font le bonheur des convives.

Et pour ceux qui l'ignoraient, le restaurant offre un service voiturier et parking gratuit.

Chez Alexandre

Formule du midi et ambiance du soir



C'est dans un décor très brasserie, murs teints d'orangé et photos de stars de cinéma, 2 bars massifs, tables en bois foncé, mange-debout, chaises et banquettes aux revêtements précieux, qu'Alexandre vous reçoit tous les jours et vous propose ses formules.

* Du lundi au vendredi entre 12h et 15h, le restaurant offre une cuisine savoureuse et copieuse avec une formule à 99 dh (entrée et plat ou plat et dessert + 1 soda ou 1 eau minérale). Idéal pour une pause

Alexandre est un cuisinier de renom. Les établissements qu'il a fréquentés ou dirigés parlent d'eux-mêmes : Le pied de cochon, le Concorde Lafayette, la Tour d'Argent à Paris, le Richelieu sur l'Île de Ré, chez Claude Darroze à Bordeaux, ... 10 ans dans son restaurant à Lourdes et depuis 10 ans au Maroc.

déjeuner de bureau ou une collation entre amis, Alexandre vous cuisine en entrée des saumons, carpaccios, salades variées, en plat des calamars, frites, Saint-Jacques, gambas et poissons mais aussi escalopes de poulet, bavettes, entrecôtes



ou filets de boeuf, ... Et des pizzas... Pour finir par des desserts divers comme les crêpes, tartes Tatin, crèmes brûlées, pêches Melba, et bien d'autres choix.

* Le soir, tous les jours de la semaine, le lieu se transforme en bar à ambiance. Dès 18h30, vous pouvez y prendre l'apéritif entre amis ou collègues de travail avec une formule happy-hour (verres à moitié prix) jusqu'à 21 heures. Les dimanche, lundi et mardi, c'est karaoké sur écran géant dès 20

heures dans une atmosphère cordiale. Tous les autres jours de la semaine, un groupe live de 4 musiciens distille ses sons latinos... Une ambiance festive qui ravira les amoureux de soirées récréatives dans un cadre tamisé et jeux de lumières. Un DJ vous accompagne aussi toute la soirée et s'adapte chaque soir aux goûts

Alexandre propose également un service traiteur complet pour vos repas administratifs, vos cocktails d'anniversaires, mariages et autres réceptions. Un devis vous est proposé selon vos choix et budgets. La maison s'occupe de tout, matériels, vaisselles, chapiteaux, tables et chaises... Une cuisine française, orientale ou internationale selon vos désirs, et même des buffets japonais très tendances.

de la clientèle. Vous pourrez jusqu'à 1 heure vous délecter de tous les plats du restaurant ainsi que de nombreux tapas : tortillas, brochettes, ailerons de poulets, petite friture, tapenade, anchois et autres assiettes variées à des prix très raisonnables.

P.S. A noter que pour plus de convivialité, le bar propose d'originales girafes à bière de 1 litre et 3 litres (cylindres transparents montés sur un présentoir et munis d'un robinet pour se servir soi-même).

Angle Avenue Moulay Rachid
et Bab Mansour, Espace Porte d'Anfa
Casablanca - 05 22 94 00 02



The Leading Hotels

Une expérience



Naoura Barrière à Marrakech



THE LEADING HOTELS OF THE WORLD®

est avant tout une prestigieuse organisation hôtelière, créée en 1928 par des hôteliers Européens influents et précurseurs, réunissant près de 430 hôtels, resorts et spas parmi les plus luxueux, et ce, dans plus de 80 pays. Sa mission est de représenter et de promouvoir des établissements indépendants, allant des grands palaces aux petits hôtels urbains, en passant par de vastes resorts et luxueux complexes hôteliers. Pour la compagnie, la force de chaque hôtel réside dans sa capacité à se distinguer, à innover et à établir un lien avec le lieu où il est implanté. Les clients, généralement très fidèles, sont particulièrement exigeants sur les prestations qu'ils attendent de la marque, et cherchent à vivre une

expérience authentique et enrichissante. Pour devenir membre de Leading Hotels, l'établissement doit respecter des critères de qualité particulièrement stricts et accueillir ses hôtes dans les meilleures conditions. Les hôtels Leading

partagent la même envie d'excellence, tout en conservant leur singularité et intègrent les principes les plus subtils de l'hospitalité et du luxe, un savoir-faire unique, alliant raffinement et classe à l'état pur, des services



La Mamounia à Marrakech

of the World, Ltd.

nce unique

ultra-personnalisés, des hébergements chics et spacieux, privilégiant les matériaux naturels dans un style qui se confond au paisible décor environnant, préservant élégance et souci du détail.

C'est l'hôtel lui-même qui doit faire la demande d'adhésion au réseau Leading Hotels of the World. Pour ce faire, la société a créé un cabinet d'expertise spécialisé, Leading Quality Assurance,

basé en Angleterre qui inspecte chaque année, de manière strictement anonyme les hôtels regroupés sous ce label, ainsi que les hôtels souhaitant devenir membre. Le parcours d'un client est retracé et inspecté, de la prise de réservation téléphonique, au check out final, avec enregistrement audio, photographies et vidéo.

Au Maroc plusieurs hôtels prestigieux sont membres de The Leading Hotels of the World dont La Mamounia, Le Palais Namaskar et le Naoura Barrière.



Le Palais Namaskar à Marrakech

Il y a quelques semaines, The Leading Hotels of the World dévoilait ses résultats pour 2011. Avec 614 millions de \$ (467 millions €) de ventes de nuitées, il progresse de +13% par rapport à 2010. Cet excellent résultat est en partie dû aux bonnes performances du programme Leading Golf. Dans les 50 hôtels qui le proposent, les ventes ont progressé de 41% en 2011. Le prix moyen par nuitée s'établit à 498 \$ (379 €) et enregistre lui aussi une hausse de +16% par rapport à l'exercice précédent.

Informations et réservations sur
www.lhw.com

au numéro Vert : 00 800 28 88 88 82



La Mamounia à Marrakech

Pour satisfaire et fidéliser leur clientèle, les Leading Hotels of the World ont instauré un programme de fidélisation attractif et généreux : le Leaders Club. A ce jour, ce dernier regroupe plus de 85000 membres (dont 65% de membres européens).

Pour tous les membres du Leaders Club ayant effectué leur réservation par l'intermédiaire du site ou de la centrale de réservation des Leading Hotels of the World, sont offerts :

- un surclassement dans la catégorie supérieure, en fonction de la capacité de l'hôtel,
- un cadeau de bienvenue à l'arrivée en chambre,
- et selon les disponibilités de l'hôtel, la possibilité d'un check in anticipé et d'un check out tardif,
- un petit-déjeuner continental offert pour 2 personnes chaque jour,
- L'accès internet offert chaque jour,

Mais la belle surprise réservée par le Leaders Club est d'offrir à ses membres une nuit gratuite au bout de 5 séjours, validés avant la date d'expiration de votre carte et ce, pour des séjours de deux nuits minimum.

La Pomme, le nouvel ingrédient préféré des



Les principaux constituants actifs de la Pomme :

- Les polyphénols pour leur action antioxydante, anti-âge et l'effet antirides
- L'extrait Originel de pomme, énergisant et source d'oligo-éléments et sels minéraux
- L'huile de pépins de pomme qui nourrit et hydrate la peau
- Son eau qui affine le grain de peau en stimulant l'exfoliation naturelle de l'épiderme
- Les fibres qui entrent dans la composition des gommages à action mécanique
- La pectine qui améliore la structure de la peau car très régénérante
- L'acide malique : propriétés raffermissantes
- Son doux parfum rassurant et gourmand.
- Le fruit lui-même qui est considéré comme un allié santé et minceur.

Intégrée aux formulations sous forme d'extraits, ou représentant l'actif majeur d'une marque, la pomme est devenue l'un des nouveaux ingrédients stars de la cosmétique, et ce, aussi bien pour le visage que pour le corps. Sérum, crème anti-âge, contour des yeux, huile hydratante ou soin exfoliant, la pomme est partout !

Mais pourquoi la pomme plaît-elle autant ? Riche en sucres et en vitamines

(B, E et C), la pomme est principalement concentrée en polyphénols comme la quercétine, la catéchine et l'épicatéchine. Ces polyphénols jouent un rôle d'antioxydants naturels qui protègent la peau des radicaux libres et d'un vieillissement prématuré.

La pomme est aussi un acteur majeur du développement durable et favorise la production locale. Ce fruit fait travailler les agriculteurs de différentes régions

dans le monde. C'est à la fois solidaire et sécurisant car la traçabilité des actifs est assurée. De plus, elle est facile à cultiver et à intégrer dans les cosmétiques. On parle même de pomothérapie. La pomothérapie est apparue vers le



marques cosmétiques



XVIII^{ème} siècle en France et tire son nom de la pomologie, science étudiant la composition, la caractérisation précise des fruits. C'est en observant la propriété de

conservation d'une pomme, qui peut rester intacte pendant plusieurs mois, que des spécialistes ont supposé qu'elle devait renfermer de nombreux secrets de jeunesse notamment à travers les polyphénols contenus dans la pomme et présentant

des principes actifs aux vertus médicinales. La pomothérapie repose sur des cures qui exploitent les bienfaits propres à chacun des polyphénols de la pomme délivrés par voie orale et/ou topique dans les domaines de la santé, de la beauté et du bien-être.



« Une pomme par jour éloigne le médecin pour toujours »

En illustration de ce dicton, le créateur du laboratoire marseillais ClémaScience, créé en 2006, a construit une ligne de produits à partir des actifs spécifiques originaires de la pomme (les polyphénols), supposés renfermer de nombreux secrets de jeunesse. L'offre ne manque pas d'atouts grâce à la caution scientifique du créateur (docteur en pharmacie spécialisé en sciences et biologie médicale) et à sa mise en valeur avec un packaging épuré sur les présentoirs des stands, rehaussé par le vert acide des pommes Grany Smith. La force des Laboratoires ClémaScience repose dans leur capacité à identifier, sélectionner et concentrer ces précieux polyphénols de pomme, grâce aux dernières technologies de pointe, pour élaborer de nouvelles sources spécifiques uniques et naturelles, appelées Nutricible® Pomme, aux propriétés exceptionnelles.



Compad



Le Spa

Une réalité écono

Cette nouvelle rubrique, révélée dans notre précédente édition,



En effet, 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. Mais dans cette jungle d'offre, comment s'y retrouver ?

Parole à Madame Berrada

« J'ai souhaité écrire cet article car mon expérience, ma formation et mes recherches m'ont conduite à explorer les multiples facettes du secteur « Santé Beauté et Bien-être ». Si l'on porte un regard approfondi sur le monde qui nous entoure, on voit émerger une constante



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.

au Maroc mérique non négligeable

vous permettra de mieux connaître l'univers du bien-être.

pour chacun d'entre nous. Nous sommes las d'être livrés à nous-mêmes, et l'on constate de plus en plus souvent un déséquilibre et une perte de sens de notre vie. Cela exprime un besoin de retour aux sources souvent formulée par le bien-être.

Des endroits et des centres répondant à cette problématique se développent à la vitesse de la lumière.



conjuguer à la fois la passion pour un secteur de services encore mal défini, dans un environnement concurrentiel en pleine effervescence et une rigueur du créateur d'entreprise. Un consultant spa peut vous aider à faire les bons choix qui seront déterminants pour la réussite de votre projet. Mais attention, il y a consultant et consultant. Assurez-vous que cette mission soit confiée à un vrai professionnel, c'est-à-dire que non seulement il doit avoir l'expertise et l'expérience nécessaires, mais surtout il doit être indépendant de toutes marques de cosmétiques, de tout revendeur de matériel ou de solutions d'équipements. Faisons les choses comme il se doit. Un spa est une réalité économique non négligeable. Osons l'innovation ! »



Et le Maroc comme on le sait suit la mode, Alors, ce qu'il lui faut, ce sont de bons couturiers.

Le phénomène du spa dans le monde a frappé le Maroc et les centres spas fleurissent partout dans le royaume. Les opportunistes sautent sur ce qu'ils pensent être une occasion de gagner de l'argent et de se faire une place au soleil. Il y a de magnifiques réussites bien sûr, des expériences presque parfaites mais aussi des échecs cuisants comme des lieux sans âmes, des coquilles presque vides qui n'ont de spa que l'apparence. Il y a une chose sur laquelle il faut que j'insiste sur la mise en place des spas au Maroc, c'est qu'il faut tout d'abord, créer un concept autour duquel on crée un spa et non l'inverse comme c'est le cas

dans 90% des projets. Copier dans ce domaine est périlleux et dans la majorité des cas ce qu'on copie s'avère n'être au final qu'une erreur. Ceci commence par l'ignorance de ce qu'est aujourd'hui un spa. Son ouverture demande de



ZA : 2 lettres contre des maux



Acteur majeur du secteur de l'huile d'Argane, «Arganoil Company», qui œuvre constamment pour la valorisation de ses produits, a inventé une formule ancestrale, le ZA sérum, véritable produit du terroir, 100% naturel et bio, composé d'huile d'Argane (Argania Spinoza) concentrée, d'huile de figue de barbarie (Opuntia Ficus Indica) et d'huile d'origan «Arganoil Company» est une entreprise citoyenne qui valorise le produit d'Argane en participant à des recherches ayant abouti à des conclusions positives concernant le traitement des maladies comme le diabète, l'excès



de cholestérol entraînant les malaises cardiaques, le cancer de la prostate..., conclusions qui ont été publiées par des revues scientifiques internationales telles que :

- Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism »
- International Journal of endocrinology
- Cancer investigation Journal

Le ZA sérum dont les vertus cosmétiques et thérapeutiques ont été testées sur des milliers de personnes, est destiné à résoudre une multitude de problèmes dermatologiques. Il a des propriétés antirides (profondes, moyennes et microreliefs), cicatrisantes, hydratantes et réparatrices de la peau. Il ralentit le vieillissement des cellules, tonifie la peau et les tissus, lutte contre l'acné, les irritations cutanées, les points noirs, les taches noires, vergetures, soigne les hémorroïdes, les brûlures, les champignons, l'eczéma, l'herpès, les piqûres de moustiques, les aphtes et rétablit l'équilibre de la peau.

« Arganoil Company » organise chaque année le Moussem International de l'Arganier et est co-élaborateur de la norme d'huile d'Argane au Maroc. En l'espace d'une dizaine d'années, elle a réussi à occuper le haut du podium en matière de production d'huile d'Argane en inventant sa propre machine d'extraction et en obtenant :

Divers prix de mérite tels que :

- Grand Prix des Trophées à l'Exportation
- Prix des Huiles



- Prix de l'ISCAE du management Et la reconnaissance d'instance internationales telles que :
- La Commission Economique Européenne
- L'AFFSA (Agence Française de sécurité Sanitaire des Aliments)
- Qualité France
- FDA (Food Droge Administration)



Au service du packaging

JIL EMBALLAGES accompagne la filière Oléicole et Arganerie dans le Royaume du Maroc.

JIL EMBALLAGES distributeur d'emballage verre, métal, plastique multisecteur : Agroalimentaire, Agrochimie, Pharmacie et Cosmétique

39 - 41 rue de Bergerac La Gironde - 20500 - Casablanca • Tél : +212 (0)5 22 30 67 11 / +212 (0)5 22 31 29 58 • Fax : +212 (0)5 22 30 67 12
E-mail : commercial@jil-emballages.com • Site web : jil-emballages.com



COMMUNIQUE selon CFIA 2012

CHERS CLIENTS, CHERS PROSPECTS,
RETROUVEZ NOUS SUR NOTRE STAND DU SALON ETIA CASABLANCA EN SEPTEMBRE 2012.
MERCI DE VOTRE CONFIANCE ET PROXIMITÉ.

TROFEO

La Boisson des Champions





la ferme ^{EROU} rouge ^{Had Brachoua - Maroc}

Route Rabat-Rommani, km 60

BP 85 • Had Brachoua 15153

Royaume du Maroc

Tél : +212 537 52 91 57

contact@lafermerouge.ma

www.facebook.com/lafermerouge

www.lafermerouge.ma